

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: بهداشت و مسمومیت مواد غذایی

گروه: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تاریخ:

عنوان درس: بهداشت و مسمومیت مواد غذایی

تعداد واحد: ۲ واحد نظری

هماهنگ کننده: دکتر مریم عباس والی

گروه مدرسین:

پیش نیاز: انگل شناسی پزشکی - میکروب شناسی پزشکی

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

آشنایی دانشجویان با راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و انواع مسمومیت های ناشی از مواد غذایی آلوده

اهداف کلی و میانی:

- آلودگی مواد غذایی به عوامل میکروبی و شیمیایی در مراحل تولید، فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و پخت می تواند رخ دهد. مصرف مواد غذایی آلوده خطرات فراوانی برای سلامتی مصرف کنندگان ایجاد می نماید. در پایان این درس انتظار می رود دانشجویان بتوانند راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی را توضیح دهند و روش های پیشگیری و کنترل آن را بشناسند.

روش تدریس :

- حضور در کلاس و شرح درس و پرسش و پاسخ

روش ارزشیابی :

- ارزشیابی تکوینی و پایانی

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را به طور دقیق معرفی نمائید):

منابع آموزشی اصلی

- سم شناسی مواد غذایی، تالیف دکتر هدایت حسینی و همکاران

منابع آموزشی کمکی

- مقدمه ای بر سم شناسی مواد غذایی، ترجمه دکتر سعید حسین زاده و همکاران.

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- مطالعه دقیق رفرنسها و سایتهای معرفی شده
- شرکت فعال در کلاسها به صورت حضوری و انجام مسئولیتهای محوله