

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «نام درس»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: بهداشت و مسمومیت های غذایی		تعداد واحد: ۲ (۲. واحد نظری + ۰. واحد عملی)
گروه هدف: دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه		پیش نیاز درس: انگل شناسی پزشکی - میکروب شناسی پزشکی
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: بهداشت و ایمنی مواد غذایی		شماره درس:
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: مریم عباس والی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: abbasvali.m@gmail.com - تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی - ساعات دسترسی به استاد: 8-15		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی:	مرتبه علمی:	گروه آموزشی: ..
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: شیراز، - ایمیل: - تلفن محل کار: - ساعات دسترسی به استاد:		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی:	مرتبه علمی:	گروه آموزشی: یادگیری الکترونیکی در علوم پزشکی

اطلاعات تماس:

- نشانی محل کار: شیراز،
- ایمیل:
- تلفن محل کار: داخلی
- ساعات دسترسی به استاد

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
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.
اهداف درس
هدف کلی:
اهداف اختصاصی دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:
اهداف شناختی (۱) مسمومیت و عفونت در غذا را تعریف کند. (۲) راههای ورود سموم به بدن انسان را بیان کند. (۳) عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن را در انسان توضیح دهد. (۴) مسمومیت های غیر میکروبی را بیان کند.
اهداف مهارتی (۱) راههای کنترل و پیشگیری مسمومیت های غذایی را بیان کند.
اهداف نگرشی (۱) بتواند راه های آلودگی مواد غذایی با سموم را بیان کند. (۲) بتواند از آلودگی مواد غذایی به عوامل مسمومیت شیمیایی در مراحل تولید، فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و پخت مواد غذایی جلوگیری کند. (۳) دانشجویان باید راه های ایمنی مواد غذایی را بشناسند و در تهیه و تولید مواد غذایی آن را بکار ببرند.

روش ارائه درس
راہبرد آموزشی روش تدریس حضوری حضور در کلاس و شرح درس و پرسش و پاسخ روش تدریس الکترونیکی به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه

منابع آموزشی		
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.		
تجهیزات و امکانات آموزشی		
- ویدئو پروژکتور - وایت برد - ماژیک		
نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• حضور فعال در کلاس	۱
	• پرسش و پاسخ و کوئیز	۴
	• تکالیف	۲
ارزشیابی پایانی (پایان دوره)	• ارائه یک کار عملی یا یک ارائه کلاسی	۳
	• امتحان کتبی پایان ترم	۱۰
جمع کل		۲۰

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است ، مراجعه بفرمایید.

گروه هدف:		سال ورودی:		زمان ارائه درس: نیمسال.... (ترم ۱۴۰۴-۱۴۰۳)	
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان / روش ارائه / رسانه
۱	چهارشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	• مبانی پایه ای سم شناسی مرتبط با مواد غذایی	دکتر عباس والی	
۲			• مبانی پایه ای سم شناسی مرتبط با مواد غذایی (ادامه)	دکتر عباس والی	
۳			• منابع و مسیرهای زنبیوتیکها در یک ارگانسم	دکتر عباس والی	
۴			• پاسخ سمی	دکتر عباس والی	
۵			• مخاطرات ناشی از فلزات سنگین	دکتر عباس والی	
۶			• مخاطرات ناشی از فلزات سنگین (ادامه)	دکتر عباس والی	
۷			• مخاطرات ناشی از مواد رادیواکتیو	دکتر عباس والی	
۸			• مخاطرات ناشی از مواد رادیواکتیو (ادامه)	دکتر عباس والی	
۹			• مخاطرات ناشی از باقیمانده سموم کشاورزی و آفت کشها	دکتر عباس والی	
۱۰			• دیوکسن ها	دکتر عباس والی	
۱۱			• مایکوتوکسین ها	دکتر عباس والی	
۱۲			• سموم موجود در آبزیان و غذاهای دریایی	دکتر عباس والی	
۱۳			• سموم ناشی از فرآوری مواد غذایی	دکتر عباس والی	
۱۴			• سم شناسی و ایمنی افزودنی های غذایی	دکتر عباس والی	
۱۵			• آلرژن هایی با منشأ مواد غذایی	دکتر عباس والی	
۱۶			• روشهای کاهش آلودگی و سم زدایی در مواد غذایی	دکتر عباس والی	
۱۷					
۱۸					