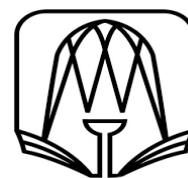




فرم طرح دوره دروس نظری و عملی

(Course Plan)



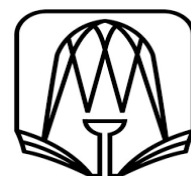
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

نام درس: مسمومیت های غذایی	گروه آموزشی: صنایع غذایی	بهداشت	دانشگاه:
			نیمسال: اول ۱۴۰۳-۱۴۰۲

نام و شماره درس:	رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی علوم و صنایع غذایی
روز و ساعت برگزاری: سه شنبه ۱۶-۱۸	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۱ نظری	
دروس پیش نیاز: میکروبیولوژی مواد غذایی، شیمی مواد غذایی ۲	
نام مدرسین: دکتر شاملو	نام مسئول درس: دکتر شاملو
آدرس دفتر:	تلفن و روزهای تماس:
	Email : e.shamloo@yahoo.com

هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی:
○ آشنایی با مسمومیت های میکروبی و غیر میکروبی و علائم بالینی آنها و عوارض ناشی از مصرف مواد غذایی فاسد
اهداف اختصاصی (ویژه) درس در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی:
۱. آشنایی دانشجویان با تعریف سم و مسمومیت های حاد از نظر طبقه بندی LD ₅₀ و ADI
۲. آشنایی با روش های طبقه بندی سموم از نظر مسمومیت های مزمن و عوامل تعیین کننده
۳. بررسی مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از باکتری های گرم مثبت
۴. آشنایی با مسمومیت های غذایی غیر میکروبی ناشی از مواد معدنی سمی نظیر جیوه، سرب، آرسنیک و ...

ردیف	موضوع	اهداف رفتاری	حیطه یادگیری (شناختی، عاطفی، روانی - حرکتی)	سطح یادگیری	روش تدریس
۱	آشنایی دانشجویان با تعریف سم و مسمومیت های حاد از نظر طبقه بندی LD ₅₀ و ADI	مقدمه، تعاریف و تاریخچه را توضیح دهد	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۲	آشنایی با روش های طبقه بندی سموم از نظر مسمومیت های مزمن و عوامل تعیین کننده ی این مسمومیت ها در انسان	مسمومیت مزمن و حاد را توضیح دهد.	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۳	بررسی مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از باکتری های گرم مثبت	شناخت انواع مسمومیت های غذایی میکروبی	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۴	بررسی مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از باکتری های گرم مثبت	شناخت انواع مسمومیت های غذایی میکروبی	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۵	مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از ویروس ها و انگل ها	شناخت انواع مسمومیت های غذایی میکروبی	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۶	آشنایی با مسمومیت های غذایی غیر میکروبی ناشی از مواد معدنی سمی نظیر جیوه، سرب، آرسنیک و ...	شناخت انواع مسمومیت های غذایی غیر میکروبی	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۷	آشنایی با مسمومیت های ناشی از توکسین های طبیعی	شناخت انواع مسمومیت های غذایی غیر میکروبی	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت
۸	آشنایی با مسمومیت های ناشی از فراوری مواد نظیر pahs ها	شناخت مسمومیتهای ناشی از فرایند مواد غذایی	شناختی	آگاهی ادراک	سخنرانی، استفاده از پاورپوینت



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

منابع اصلی درس (فارسی و لاتین):

- Adrian, R.B. 1996. Microbial food poisoning. Chapman and Hall. N.Y.
- Devrise, J.D. 1997. Food safety and toxicology. CRC Press.
- Trickett, J. 2001. The prevention of food poisoning 4th ed Nelson Thornes. U.K.

سم شناسی مواد غذایی دکتر هدایت حسینی

روش تدریس: سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:

(هر استاد بسته به سیاست خود برای ارزیابی دانشجو می تواند مواردی را به این بند اضافه نماید).

میان ترم: ۸ نمره

پایان ترم: ۱۰ نمره

مشارکت و حضور در کلاس: ۲ نمره

میان ترم: ۸ نمره

سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:
طبق آیین آموزشی

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان:

- حضور به موقع و منظم در کلاس
 - رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه
 - احترام به کلاس در ساعت درس
- مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی