

عنوان درس: بهداشت و مسمومیت غذایی رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی تغذیه دانشکده: پیراپزشکی

کد درس: ۱۴۷۰۰۳۹

سال تحصیلی: ۱۴۰۴

ترم تحصیلی: مهر

پیشنیاز:

تعداد واحد: ۳

میزان واحد به تفکیک: ۲ واحد تئوری، ۱ واحد عملی

گروه مدرسین: دکتر سحر صباحی

روز و ساعت درس: یکشنبه ۸-۱۰

مدرس مسئول: دکتر سحر صباحی

پست الکترونیکی: sahar.sabahy@gmail.com

روزهای حضور در دفتر کار: همه روزه ۸-۱۶

اهداف کلی درس: یادگیری اصول و مبانی سم شناسی مواد غذایی و مسمومیت های غذایی

اهداف تخصصی: شناخت انواع سموم در مواد غذایی و راه های مقابله با آن

جلسه	تاریخ	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	فعالیت فراگیران	روش تدریس	نام مدرس
اول	۱۴۰۴/۰۸/۲۵	مقدمه و اصول سم شناسی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
دوم	۱۴۰۴/۰۹/۰۲	سموم طبیعی موجود در مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
سوم	۱۴۰۴/۰۹/۰۹	الود گیها و سموم ناشی از فعالیتهای صنعتی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
چهارم	۱۴۰۴/۰۹/۱۶	باقیمانده انتی بیوتیکها در مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
پنجم	۱۴۰۴/۰۹/۲۳	فلزات سنگین در مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
ششم	۱۴۰۴/۰۹/۳۰	سموم تشکیل شده در حین فراوری مواد غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
هفتم	۱۴۰۴/۱۰/۰۷	مسمومیت و عوارض ناشی از افزودنی های غذایی	سمینار و کوویز	سخنرانی و ارائه	سحر صباحی
هشتم					

وظایف دانشجو:

حضور بموقع وفعال در کلاس و مشارکت در بحث ها ، دانش آموختگان مذکور باید قادر باشند در آزمایشگاههای تشخیص پزشکی از عمده انجام آزمایشات روتین بیوشیمی بالینی که در تشخیص بیماریهای مختلف موثر می باشد برآیند.

نحوه ارزشیابی واحد درسی:

نحوه ارزشیابی واحد درسی :حضور فعال در کلاس درس % 10 نمره و امتحانات میان ترم و پایان ترم باقیمانده مهر را تشکیل می دهند.

		منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه:

نام و امضای مدیر مرکز EDC	معاون آموزشی دانشکده	نام و امضای مدیر گروه	نام و امضای استاد