



طرح دوره (Course Plan)

پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■	دانشکده		
علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی		
علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	رشته /گرایش		
کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □	مقطع تحصیلی فراگیران		
بهداشت و مسمومیت مواد غذایی	عنوان واحد درسی		
تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	نوع واحد درسی		
تعداد واحد : ۱ زمان (ساعت) : ۱۷	تعداد واحد / ساعت		
۵۵۰۱۳۹۱	کد درس		
شیمی مواد غذایی ۲ و میکروبیولوژی مواد غذایی	پیش نیاز/هم نیاز		
مجتبی یوسفی اصلی	نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسين		
علوم و صنایع غذایی	رشته تحصیلی مدرس		
پی اچ دی	مقطع تحصیلی مدرس		
استادیار	رتبه علمی		
m.yousefi@semums.ac.ir	پست الکترونیک		
	آدرس / شماره تماس		
آشنایی دانشجویان با انواع آلوده کننده های مواد غذایی، راه های آلودگی مواد غذای و انواع مسمومیت های غذایی	اهداف کلی (شرح توصیف درس)		
آشنایی با تعریف سم، مسمومیت مزمن و مسمومیت حاد آشنایی با تفاوت مسمومیت و عفونت غذایی آشنایی با LD50, TD50 و طبقه بندی سوم از نظر LD50 آشنایی با رابطه بین دز و پاسخ آشنایی با مسیرهای مواجهه و متابولیسم ترکیبات سمی آشنایی با متابولیسم و دفع ترکیبات سمی آشنایی با انواع عفونت و مسمومیت های غذایی آشنایی با انواع سموم گیاهی و طبیعی و مسمومیت ناشی از این سموم آشنایی با مسمومیت ناشی از فلزات سنگین و سموم ناشی از فراوری های مواد غذایی	اهداف اختصاصی		
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	پیامدهای یادگیری :
		*	
نمایش عملی □	سخنرانی توسط دانشجو ■	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■	روش های تدریس
کارگاه آموزشی □	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □	پرسش و پاسخ ■	
یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □	بیمار شبیه سازی شده □	بحث گروهی ■	
آموزش مجازی ■	Bedside teaching □	ایفای نقش □	

	نقشه مفهومی Concept Map	یادگیری مبتنی بر پروژه Project-Based Learning
	سایر (لطفا قید نمایید) :	
ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس	حضور و غیاب ■ تکالیف کلاسی ■ امتحانات ■ اخلاق دانشجویی	
	سایر:	

منابع اصلی درس :

سم‌شناسی غذایی و تغذیه‌ای تالیف استنلی تی. امی، ترجمه جمیله سالارآملی، اسماعیل ذوقی

Omaye S. T., Food and nutritional toxicology: CRC press, 2004

Deshpande S. Handbook of food toxicology: CRC Press; 2002

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و آشنایی	۱۴۰۴/۱۲/۱۲	۱۴-۱۶	فایل و پاورپوینت در صورت نیاز کلاس آنلاین	سما لاویو (مجازی)	الف
۲	مسمومیت و عفونت غذایی	۱۴۰۴/۱۲/۱۹	۱۴-۱۶	فایل و پاورپوینت در صورت نیاز کلاس آنلاین	سما لاویو (مجازی)	الف و ب ۴ و ۵
۳	انواع سموم و تعاریف سم شناسی	۱۴۰۵/۰۱/۱۸	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۴	راه‌های ورود سموم به بدن و متابولسیم آن‌ها	۱۴۰۵/۰۱/۲۵	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۵	متابولسیم سموم و دفع آن‌ها	۱۴۰۵/۰۲/۰۱	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۶	مسمومیت ها و عفونت های ناشی از عوامل میکروبی (باکتری و قارچ)	۱۴۰۵/۰۲/۰۸	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۷	مسمومیت های غیر میکروبی (سموم گیاهی، جانوری و آلرژن‌ها)	۱۴۰۵/۰۲/۱۵	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵

۸	مسمومیت های غیر میکروبی (فلزات سنگین و سمو ناشی از فراوری مواد غذایی)	۱۴۰۵/۰۲/۲۲	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	الف و ب ۴ و ۵
۹	جمع بندی مطالب، رفع اشکال سمینار کلاسی	۱۴۰۵/۰۲/۲۹	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	پاورپوینت و تخته	۳
تاریخ امتحان میان ترم:				تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۵/۰۴/۲۲		
* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد .						
روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی:					
	الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)					
	ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)					
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)		۳- انجام تکالیف عملی و پروژه		۴- مصاحبه (شفاهی)	
	۵- مشارکت کلاسی		۶- آزمون (کوئیز)		۷- سایر (لطفاً قید نمایید)	
تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۴/۱۲/۰۲				امضاء:		