

طرح درس گروه تغذیه

۱- اطلاعات عمومی

نام درس: بهداشت و مسمومیت های غذایی
مدرس: دکتر رضا شرافتی چالستری
محل تدریس: دانشکده پزشکی
نوع و تعداد واحد: نظری ۲ واحد - عملی واحد - جمع ۲ واحد
فراگیران: دانشجویان کارشناسی تغذیه

۲- مقدمه:

بطبق آخرین تعریف امنیت غذایی که عبارت است از "دسترسی همه مردم در تمام اوقات به غذای کافی و سالم برای داشتن زندگی سالم و فعال"، غذای سالم، به عنوان یکی از ارکان اصلی تامین امنیت غذایی است. این درس اطلاعات کافی و جامع پیرامون آلوده کننده های مواد غذایی، روش های پیشگیری و کنترل مسمومیت های غذایی و شناسایی مواد غذایی سالم و ایمن را به دانشجویان ارائه می دهد.

۳- هدف کلی:

آشنایی با راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی و روش های کنترل و پیشگیری آنها می باشد.

۴- اهداف ویژه

دانشجو پس از گذراندن این درس باید بتواند:

۱. مسمومیت و عفونت در غذا را تعریف کند.
۲. انواع مسمومیت های غذایی و طبقه بندی سموم از نظر LD50 را توضیح دهد.
۳. راههای آلودگی مواد غذایی با سموم (آب، خاک و هوا) را بیان کند.
۴. راههای ورود سموم به بدن انسان را بیان کند.
۵. عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن را در انسان توضیح دهد.
۶. مسمومیت های غیر میکروبی شامل آلرژی و مسمومیت های طبیعی را بیان کند.
۷. راههای کنترل و پیشگیری مسمومیت های غذایی را بیان کند.

۵- استراتژی آموزشی:

- ۱- سخنرانی
- ۲- پرسش و پاسخ
- ۳- نمایش اسلاید و وایت برد

۶- وسایل سمعی و بصری:

- کامپیوتر و پروژکتور
- نرم افزار پاورپوینت
- مازیک و وایت برد

۷- روش ارزشیابی

- امتحان میان ترم
- امتحان پایان ترم
- حضور منظم و فعال دانشجو در کلاس و انجام تکالیف مربوطه

۸- منابع اصلی درس:

1. Takayuhi .S.IBseldaues I. Introduction to Food Toxicology. Academic press. NY.
2. Trickett. J. The prevention of Food poisoning Nelson Thrones Ltd.
3. Robert K. Murray, Dary LK. Granner, Peter A. Mayes, Victor W. Rod weel. Harpers Biochemistry. A Lange medical book. Appleton & Lange.
4. David L. Nelson, Michael M. Cox. Lehninger Principles of Biochemistry.

۵. فرج زاده آلان. د. بهداشت مواد غذایی. انتشارات وسسه فرهنگی نور دانش، تهران

۹- جدول زمانبندی:

جلسه	عنوان مطالب ارائه شده
۱	آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس، معرفی منابع و نحوه ارزشیابی و توضیح مقدماتی در ارتباط با مفاهیم بهداشت و مسمومیت های غذایی
۲	تعریف مسمومیت و عفونت در غذا
۳	آشنایی دانشجویان با انواع مسمومیت های غذایی و طبقه بندی سموم از نظر LD50
۴	آشنایی دانشجویان با سموم و مواد مضر طبیعی موجود در غذاهای گیاهی
۵	آشنایی دانشجویان با سموم و مواد مضر طبیعی موجود در غذاهای حیوانی
۶	آشنایی دانشجویان با مسمومیت و عوارض ناشی از بازمانده سموم، کودها و ترکیبات شیمیایی مختلف مصرفی در کشاورزی
۷	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عوارض ناشی از افزودنی های غذایی
۸	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عوارض ناشی از مواد نامناسب بکار رفته برای نگهداری و بسته بندی غذاها
۹	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عفونت های ناشی از آلودگی مواد غذایی با میکروب ها و سموم مترشحه از آنها
۱۰	آشنایی دانشجویان با عفونت های غذایی ناشی از سالمونلا، اشرشیاکلی، شیگلا، استافیلوکوک ها، کلستریدیوم بوتولینوم
۱۱	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عوارض ناشی از آلودگی مواد غذایی با قارچ ها و کپک ها
۱۲	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عوارض ناشی از پر خوری و مصرف بیش از حد مواد مغذی
۱۳	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عوارض ناشی از انگل های آلوده کننده مواد غذایی
۱۴	آشنایی دانشجویان با مسمومیت ها و عوارض ناشی از بیماری های منتقله از غذاها و بیماری های مشترک دام و انسان و آشنایی با آلودگی های ناشی از حشرات و جوندگان
۱۵	آشنایی دانشجویان با آلرژی ها و عدم تحمل برخی از غذاها و نیز مخاطرات بیولوژیکی ناشی از غذاها
۱۶	آشنایی دانشجویان با بهداشت مراکز تهیه و تولید و توزیع مواد غذایی