

بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: بهداشت و مسمومیت های غذایی	نیمسال تحصیلی: ۱۴۰۳-۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی پیوسته - تغذیه	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۲	درس پیشنهادی: انگل شناسی پزشکی، میکروبی شناسی پزشکی
روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ۱۰/۳۰-۱۲/۳۰	محل برگزاری: کلاس شماره ۸
نام مدرس / مدرسین: حسین آهنگری نام مدرس مسئول درس: حسین آهنگری روزهای تماس با مدرس مسئول درس: تمام ایام هفته آدرس دفتر: معاونت آموزشی و پژوهشی، دانشکده پرستاری تلفن: ۰۴۱-۳۷۲۷۵۵۵۱ پست الکترونیک: h.ahangari@mrgums.ac.ir	
هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با راه های آلودگی مواد در زنجیره غذایی، و مسمومیتهای غذایی و راه های پیشگیری و کنترل آنها	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد: ۱- تعریف عفونت و مسمومیت در غذا ۲- راههای آلودگی مواد غذایی با سموم (آب، خاک و هوا) ۳- راههای ورود سموم به بدن انسان ۴- مسمومیتهای و عفونتهای ناشی از عوامل میکروبی ۵- مسمومیتهای غیر میکروبی ۶- راههای کنترل و پیشگیری از مسمومیتهای	
از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند : ۱- راه های آلودگی مواد در زنجیره غذایی را توضیح دهد. (حیطه شناختی) ۲- روش های پیشگیری و کنترل آلودگی مواد غذایی را بشناسد. (حیطه شناختی) ۳- عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن در انسان را بشناسد (حیطه شناختی) ۴- روش های مورد استفاده برای حفظ ایمنی و بهداشت مواد غذایی را توضیح دهند (حیطه شناختی) ۵- مسمومیت ها و عفونت های ناشی از مصرف مواد غذایی را توضیح دهند (حیطه شناختی) -حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل ، ترکیب و ارزشیابی -حیطه نگرشی -رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها -حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن	
شیوه تدریس: سخنرانی و تدریس، تشویق دانشجویان برای مشارکت در مباحث کلاسی و یادگیری بیشتر، استفاده از تصاویر، فیلم و انیمیشن جهت یادگیری بیشتر دانشجویان	
مواد و وسایل آموزشی: فیلم های آموزشی ، نرم افزارهای تخصصی، کتاب، پاور پوینت، کامپیوتر، مایک و وایت بورد	
شیوه ارزشیابی دانشجویان:	

۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (۱ نمره)
۲- پروژه کلاسی (۱ نمره)
۳- امتحان میان ترم (۳ نمره)
۴- امتحان پایان ترم (۱۵ نمره)
تاریخ امتحان میان ترم: ۱۴۰۴/۲/۸ تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۴/۱ سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.) - حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است. - ایجاد فضای گفت و گو درسی جهت دریافت فیدبک مناسب از راندمان آموزشی دانشجو - عدم غیبت دانشجو در طول ترم - رعایت شئونات تدریس (اخلاقی، اسلامی) - حفظ احترام متقابل نسبت به استاد و همکلاسی ها مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو: - مطابق بامقررات آموزشی حداکثر سقف مجاز در نظر گرفته شده و بیشتر از آن مجاز به شرکت در امتحان نخواهد بود. وظایف و تکالیف دانشجو: - دانشجو بایستی به طور منظم و راس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو موظف است با آمادگی کامل و با مطالعه قبلی در کلاس درس حاضر باشد و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلسات بحث گروهی شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی مشخص شده خود را ارائه نماید. منابع اصلی درس: (Forensic Library) William G. Eckert - Introduction to Food Toxicology-Academic Press (2003) سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید): کتاب مسمومیت های غذایی دکتر هدایت حسینی و همکاران

جدول زمان بندی برنامه درسی میکروبیولوژی مواد غذایی				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
دوشنبه- ۱۴۰۳/۱۱/۲۹	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	ارائه طرح درسی مقدمه تاریخچه تعاریف	دکتر حسین آهنگری	-
دوشنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۶	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	مفاهیم و واژه های پایه توضیح مفاهیم - مسمومیت و عفونت در غذا	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
دوشنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۱۳	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	راه های ورود سموم به بدن	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل
دوشنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۲۰	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن در انسان	دکتر حسین آهنگری	مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی/ بررسی سوال و فعالیت کلاسی

جلسه قبل				
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	مفاهیم توکسیکودینامیک - توکسیکوکنتیک	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۳/۱۲/۲۷
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	مکانیسم های سموم در بدن فارماکوکینتیک و فارماکودینامیک	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۱/۱۸
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	مسمومیت ها و عفونت های ناشی از آلودگی مواد غذایی با میکروب ها و سموم مترشح از آنها	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۱/۲۵
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	آشنایی دانشجویان با مسمومیت با سموم قارچی	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۲/۱
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	میانترم	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۲/۸
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	سموم و ماوادمضر طبیعی موجود در غذاهای گیاهی	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۲/۱۵
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	سموم و ماوادمضر طبیعی موجود در غذاهای حیوانی	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۲/۲۲
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	مسمومیت و عوارض ناشی از باقیمانده سموم، کودها و ترکیبات شیمیایی مختلف مصرفی در کشاورزی	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۲/۲۹
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	مسمومیت و عوارض ناشی از باقیمانده داروها و ترکیبات شیمیایی مختلف دامپروری در غذاها	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۳/۵
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	باقیمانده فلزات سنگین و عوارض مسمومیت با آن ها	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۳/۱۲
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	حشره کش ها اثرات آن ها در بدن انسان	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۳/۱۹
مرور و رفع اشکال از جلسه قبلی / بررسی سوال و فعالیت کلاسی جلسه قبل	دکتر حسین آهنگری	راههای کنترل و پیشگیری از مسمومیتها	۱۰/۳۰ - ۱۲/۳۰	دوشنبه- ۱۴۰۴/۳/۲۶