**دانشگاه شهید چمران اهواز**

**معاونت آموزشی و تحصیلات تکمیلی**

**طرح درس ویژة درس‌های تحصیلات تکمیلی دانشگاه**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **آدرس ایمیل: s.maktabi@scu.ac.ir** | **مرتبة علمی: دانشیار** | **نام و نام خانوادگی استاد: سیاوش مکتبی** |
| **نیمسال تحصیلی: اول 99-98** | **گروه: بهداشت مواد غذایی** | **دانشکده: دامپزشکی** |
| **تعداد واحد: 2** | **نام درس: عفونت ها و مسمومیت های مواد غذایی** |  **دورة تحصیلی: کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی** |
| **جایگاه درس در برنامة درسی دوره**:جزو دروس اصلی و مهم دوره کارشناسی ارشد می باشد |
| **هدف کلی:**آشنایی با ایمنی مواد غذایی، خطرات و سیستم های مراقبتی ایمنی غذایی آشنایی با مسمومیت های غذایی رایج |
| **اهداف یادگیری:**1. **آشنایی با اصول سم شناسی مواد غذایی**
2. **آشنایی با مسمومیت های غذایی**
3. **آشنایی با ایمنی مواد غذایی**
4. **سیستم های مراقبتی پیشگیری از مسمومیت**
5. **برنامه های ایمنی غذا در ایران و جهان**
 |
| **رفتار ورودی:** 1. **آشنایی با میکروب شناسی مواد غذایی**
2. **آشنایی با اپیدمیولوژی و روش های ارزیابی خطر**
3. **آشنایی با بهداشت محیط**
 |
| **مواد و امکانات آموزشی:****به امکانات آموزشی کلاسی نیاز دارد** |
| **روش تدریس:**به صورت سخنرانی به کمک وسایل کمک آموزشیارائه سمینار موضوعی در کلاس توسط دانشجوارائه گزارش تحقیق محدود |
| **وظایف دانشجو:**شرکت در کلاس های ارائه شدهارائه سمینارارائه گزارش تحقیقشرکت در امتحانات کوتاه میان ترم |
| **شیوه آزمون و ارزیابی:**آزمون میان ترمآزمون نهاییعملکرد ارائه سمینار و گزارش |
| **منابع درس:**D'Mello, J. F. (Ed.). (2003). *Food safety: contaminants and toxins*. CABI.Jones, J. M. (last edition). *Food safety*. Eagan Press.Schmidt, R. H., & Rodrick, G. E. (2003). *Food safety handbook*. John Wiley & Sons.Watson, David, ed. *Food Chemical Safety: Volume 1: Contaminants*. Vol. 1. Woodhead Publishing, 2001. |

**همکاران ارجمند می‌توانند برای آگاهی بیشتر درباره روش‌ها و فنون تدریس و به‌ویژه روش تهیه طرح درس، نگاه کنند به: حسن شعبانی، *مهارتهای آموزشی و پرورشی (روشها و فنون تدریس)*، 2 جلد، تهران: سازمان مطالعه و تدوین کتب علوم انسانی دانشگاهها (سمت)، 1390.**

|  |
| --- |
| **هفتة یکم****(23/6/98 تا 29/6/98)**1. **آشنایی با اصول سم شناسی مواد غذایی**
2. **انواع مواد سمي**
3. **شيوه هاي قرار گرفتن در معرض سموم**
4. **سطح سميت مواد سمي**
 |
| **هفتة دوم****(30/6/98 تا 5/7/98)**1. **معيار هاي تعيين سطح سميت سموم**
2. **جذب تركيبات سمي**
3. **جايگاه هاي جذب سموم**
4. **دفع سموم**
 |
| **هفتة سوم****(6/7/98 تا 12/7/98)**1. **مكانيسم عمل سموم**
2. **بيماريهاي ناشي از مواد غذايي و اهميت انها**
3. **عوامل بيماريزاي باكتريايي مواد غذايي**
 |
| **هفتة چهارم****(13/7/98 تا 19/7/98)**1. **عوامل بيماريزاي ويروسي مواد غذايي**
2. **عوامل بيماريزاي انگلي مواد غذايي**
3. **عوامل بيماريزاي قارچي مواد غذايي**
 |
| **هفتة پنجم****(20/76/98 تا 26/7/98)**1. **مكانيسم بيماريزايي ميكروب ها در روده**
2. **مكانيسم هاي طبيعي دفاعي در دستگاه گوارش**
3. **مكانيسم هاي بيماريزايي ميكروب ها**
 |
| **هفتة ششم****(27/7/98 تا 3/8/98)**1. **تعريف سموم ميكروبي**
2. **سموم ميكروبي روده اي**
3. **انواع توكسين ها بر اساس مكانيس عمل**
4. **مسموميت غذايي توسط سالمونلا**
 |
| **هفتة هفتم****(4/8/98 تا 10/6/98)**1. **مسموميت غذايي توسط شيگلا**
2. **كنترل شيگلوزيس**
 |
| **هفتة هشتم****(11/8/98 تا 17/8/98)**1. **مسموميت غذايي توسط اشریشیا کولای**
2. **خصوصیات بیماریهای ایجاد شده**
3. **کنترل مسمومیت اشریشیا کولای**
 |
| **هفتة نهم****(18/8/98 تا 24/8/98)**1. **مسموميت غذايي توسط يرسينيا**
2. **ارتباط باكتري با مواد غذايي**
3. **کنترل بیماری**
4. **مسموميت ايجاد شده توسط باكتري کمپیلوباکتر**
5. **بیماری ها و علائم آن**
6. **برنامه های کنترلی بیماری و مسمومیت**
 |
| **هفتة دهم****(25/8/98 تا 1/9/98)**1. **مسموميت غذايي توسط انواع بیماریزای ويبريو**
2. **وبای کلاسیک و التور**
3. **وبای غیر کلاسیک**
4. **سایر گونه های بیماریزا**
5. **برنامه های پیشگیری از وبا**
 |
| **هفتة یازدهم****(2/9/98 تا 8/9/98)**1. **مسموميت غذايي توسط استافيلوكوكوس ارئوس**
2. **علايم مسموميت استافيلوكوكي**
3. **ارتباط باكتري با مواد غذايي**
4. **کنترل مسمومیت**
 |
| **هفتة دوازدهم****(9/9/98 تا 15/9/98)**1. **مسموميت غذايي توسط ليستريا مونوسيتوژنز**
2. **مكانيسم بيماريزايي ليستريا مونوسيتوژنز**
3. **برنامه های کنترل بیماری**
4. **مسموميت غذايي توسط باسيلوس سرئوس**
5. **ارتباط باكتري با مواد غذايي**
 |
| **هفتة سیزدهم****(16/9/98 تا 22/9/98)**1. **مسموميت غذايي توسط كلستريديوم پرفرينجنس**
2. **عوامل شيوع و مسموميت**
3. **ارتباط باكتري با مواد غذايي**
4. **مسموميت غذايي توسط كلستريديوم بوتولينيوم**
5. **خصوصيات بيماري و مكانيسم بيماريزايي**
6. **روش كنترل مسموميت**
 |
| **هفتة چهاردهم****(23/9/98 تا 29/9/98)**1. **مسموميت غذايي توسط استرپتوكوكوس**
2. **خصوصيات بيماري توسط استرپتوكوكوس هاي عفوني چركدار**
3. **كنترل بيماري**
4. **مسموميت غذايي توسط مايكو باكتريوم**
 |
| **هفتة پانزدهم****(30/9/98 تا 6/10/98)**1. **ويروس هاي بيماريزاي غذايي**
2. **مايكو توكسين ها**
3. **انگل هاي بيماريزاي غذايي**
4. **بيوتوكسين هاي آبزيان**
 |
| **هفتة شانزدهم****(7/10/98 تا 13/10/98)**1. **مسموميت با فلزات سنگين**
2. **فاکتورهای موثر بر سمیت فلزات**
3. **مسمومیت ناشی از گیاهان و ترکیبات گیاهی**
4. **مواد غذایی تراریخته**
5. **برنامه های ایمنی در ایران و جهان**
 |