**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 آموزشی  ارائه سمینار موضوعی در کلاس توسط دانشجو  ارائه گزارش تحقیق محدود | | |
| **وظایف دانشجو:**  شرکت در کلاس های ارائه شده  ارائه سمینار  ارائه گزارش تحقیق  شرکت در امتحانات کوتاه میان ترم | | |
| **شیوه آزمون و ارزیابی:**  آزمون میان ترم  آزمون نهایی  عملکرد 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** |