



بسمہ تعالیٰ

EDO

عنوان درس: کلیات سم شناسی و مسمومیت های غذایی

عنوان درس: مکانیسمهای جذب، توزیع، متابولیسم و دفع و نقش میکرو فلور روده در سمیت غذایی

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
------------	-----------	---------------	----------------	--------------	---------------	--------------	------	------------------	--------------

۲	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. جذب، توزیع، متابولیسم و دفع در حوزه سم شناسی را یاد بگیرد ۲. نقش میکروفلور روده در ایجاد و یا عدم ایجاد سمیت را بشناسد.	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها
---	-------------	--	-----------------	------------------------------	----------------------	--------	----------	--------------------------------	----------------

عنوان درس: آشنایی با مفاهیمی مانند PMID ، PTWI ، ADI و و روشهای برآورد میزان دریافت سموم از طریق مواد غذایی مانند total

diet study

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۳	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. مفاهیمی مانند PMID ، PTWI ، ADI را تعریف نماید. ۲. روشهای برآورد میزان دریافت سموم از طریق مواد غذایی را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: بقایای آنتی بیوتیک در مواد غذایی و عوارض آنها در انسان

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۴	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. آنتی بیوتیک های شایع در مواد غذایی را بشناسد. ۲. عوارض ناشی از این داروها را بداند ۳. روشهای تشخیصی و	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

							درمانی را یاد بگیرد		
--	--	--	--	--	--	--	---------------------	--	--

عنوان درس: انواع ترکیبات پلی کلرینه، دیوکسین و هیدروکربنهای آروماتیک در مواد غذایی و خطرات آنها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۵	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. ترکیبات پلی کلرینه، دیوکسین و هیدروکربنهای آروماتیک را بتواند تعریف نماید. ۲. خطرات این ترکیبات در مواد غذایی را بشناسد. ۳. راههای مقابله و درمان این خطرات را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: سموم باکتریایی و قارچی در مواد غذایی، مکانیسم آنها و اثراشان بر سلامتی

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۶	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. تعریف سموم باکتریایی و قارچی را بداند ۲. مکانیسم سمیت این سموم را بشناسد. ۳. راه تشخیص و درمان مسمومیت با آنها را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: رادیونوکلیوتیدها در غذا و اثرات آنها بر سلامتی

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۷	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

							بتواند ۱. تعریف ادیونوکلئوتیدها را بداند ۲. مکانیسم سمیت آنها را بشناسد. ۳. راه تشخیص و درمان مسمومیت با آنها را یاد بگیرد		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

عنوان درس: خطرات سمی بسته بندی غذایی مانند بسته بندی های پلاستیکی یکبار مصرف

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۸	دکتر خدایار	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. بسته بندی های غذایی را بداند ۲. عوارض احتمالی ناشی از هر کدام از آنها را تعریف نماید ۳. راه تشخیص و درمان را تعریف کند	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: آفت کش ها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۹	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. تعریف آفت کشها و کلیاتی در مورد آنها را بداند ۲. مکانیسم سمیت آفت کشها را بشناسد. ۳. راه تشخیص و درمان مسمومیت با آنها را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: قارچهای خوراکی و سمی

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۰	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. تعریفی از قارچهای خوراکی و سمی و کلیاتی در مورد آنها را بداند ۲. مکانیسم سمیت آنها را یاد بگیرد. ۳. راه تشخیص و درمان مسمومیت با آنها را بداند	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: سموم طبیعی در آبریان و خطرات آنها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۱	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. جانوران و گیاهان سمی آبری را بشناسد ۲. خطرات ناشی از این سموم را بداند ۳. راههای کنترل سموم در این موجودات در حین طبخ غذا را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: سموم طبیعی در مواد غذایی گیاهی و خطرات آنها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۲	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. سموم طبیعی موجود در غذا را بشناسد ۲. عوارض ناشی از آنها را تعریف کند ۳. تشخیص و درمان آنها را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور ی	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: سموم طبیعی در مواد غذایی گیاهی و خطرات آنها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۳	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. سموم طبیعی موجود در غذا را بشناسد ۲. عوارض ناشی از آنها را تعریف کند ۳. تشخیص و درمان آنها را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی ،	گوش دادن، نوت برداری	حضور	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد ، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: فلزات سنگین در مواد غذایی و خطرات آنها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۴	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. تعریفی از فلزات سنگین و کلیاتی در مورد آنها را بداند ۲. مکانیسم سمیت آنها را بشناسد. ۳. راه تشخیص و درمان مسمومیت با آنها را یاد بگیرد.	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی ،	گوش دادن، نوت برداری	حضور	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد ، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: سمومی که در حین فرآوری مواد غذایی تولید می شوند و خطرات آنها و چگونگی کاهش تولید آنها

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۵	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. سمومی که در حین فرآوری مواد غذایی تولید می شوند را بشناسد ۲. عوارض ناشی از آنها را تعریف کند ۳. راههای کنترل و پیشگیری را بداند	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی ،	گوش دادن، نوت برداری	حضور	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد ، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

عنوان درس: افزودنی های عمدی و عوارض ناشی از آنها در انسان

شماره جلسه	نام استاد	اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	نحوه ارزیابی
۱۶	دکتر سله چه	در پایان دانشجو باید بتواند ۱. انواع مواد افزودنی و تغذیه غذا را بشناسد ۲. عوارض ناشی از آنها را بداند ۳. راههای کنترل این سموم را یاد بگیرد	شناختی و مهارتی	سخنرانی و پرسش هدفمند کلاسی،	گوش دادن، نوت برداری	حضور	۹۰ دقیقه	استفاده از وایت برد، پاورپوینت	پاسخ به پرسشها

منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه:

Introduction to food toxicology

Handbook of food toxicology

Food hygiene and toxicology in ready to eat foods

