

کد درس : ۲۴

نام درس : مسمومیت های مواد غذایی

پیش نیاز یا همزمان : کنترل کیفیت مواد غذایی پیشرفته کد ۱۳

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس : دادن اطلاعات جامع و پیشرفته در تامین غذای سالم و پیشگیری از مسمومیت های غذایی .
شرح درس : دانشجو در این درس می تواند مسائل مهم بهداشتی، تغذیه ای را در زنجیره غذا بشناسد و وضعیت موجود را تجزیه و تحلیل کند و سپس با طراحی مداخله ها، راه یافته های اصلاحاتی را برای تامین سلامت جامعه پیش بینی نماید.

رئوس مطالب نظری (۱۷ ساعت) :

- تعریف مسمومیت غذا، سم شناسی غذایی و ارتباط آنها در تغذیه سالم غذا
- وضعیت مسمومیت های غذایی در ایران و جهان و اپیدمیولوژی مسمومیت های ناشی از غذا
- تاثیر مسمومیت های غذایی بر سلامت انسان
- جنبه های اقتصادی و اجتماعی مسمومیت های غذایی
- آشنایی با عوامل با منشا بیولوژیک در مسمومیت غذایی
- آشنایی با عوامل خطر با منشا شیمیایی در مسمومیت غذایی
- متابولیسم سموم در بدن و روش های سم زدایی
- کاربرد سامانه های مدیریت ایمنی مواد غذایی در پیشگیری از مسمومیت های غذایی
- تجزیه و تحلیل خطر، ارزیابی خطر، مدیریت خطر و اطلاع رسانی خطر در مسمومیت های غذایی
- قوانین و مقررات مرتبط با حد مجاز آلاینده های غذایی در ایران و جهان

منابع اصلی درس :

1. Doyle, M.E., Steinhart, C.E., Cochrane, B.A. (latest edition). Food safety .Pub. Marcel Dekker, Inc, New York .
2. Schmidt, R.H., Rodvick, G.E.. (latest edition). Food safety hand book.Pub. John Wiley & Sons. USA .
3. Watson, P.H. (latest edition). Food chemical safety : contaminants. Pub Wood Head .

شیوه ارزشیابی دانشجو : براساس آزمونهای طول ترم و آزمونهای نهایی و نیز تهیه و ارائه مقاله

