

کد درس: ۲۶

نام درس: بهداشت و مسمومیت های غذایی

پیش نیاز یا همزمان: انگل شناسی پزشکی کد ۲۲ - میکروب شناسی پزشکی کد ۲۳،

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: نظری

هدف کلی درس: در پایان این درس انتظار می‌رود دانشجو بتواند راههای آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی را توضیح دهد و روشهای پیشگیری و کنترل آن را بشناسد.

شرح درس: یکی از عوامل مؤثر بر امنیت غذایی، دسترسی به مواد غذایی ایمن و سالم است لذا دانشجویان تغذیه باید راههای ایمنی مواد غذایی را شناخته و آن را در جامعه بکار برند.

رئوس مطالب نظری: (۳۴ ساعت)

- تعریف مسمومیت و عفونت در غذا
- طبقه‌بندی مسمومیتهای غذایی و طبقه‌بندی سموم از نظر LD₅₀
- راههای آلودگی مواد غذایی با سموم (آب - خاک - هوا)
- راههای ورود سموم به بدن انسان
- عوامل تعیین کننده مسمومیتهای حاد و مزمن در انسان
- مسمومیت و عفونتهای ناشی از عوامل میکروبی (چگونگی آلودگی)
- مسمومیتهای غیر میکروبی (آلرژی و مسمومیتهای طبیعی)
- مسمومیتهای حیوانی
- راه های کنترل و پیشگیری از مسمومیت ها

منابع اصلی درس: آخرین ویرایش منابع زیر یا منابع مربوطه

1. Takayuhi .S.L Bseldaues I. Introduction to Food Toxicology. Academic press. NY.
2. Trickett. J. The prevention of Food Poisoning Nelson Thrones Ltd.

۳- فرج زاده آلان. د. بهداشت مواد غذایی، انتشارات مؤسسه فرهنگی نور دانش، تهران.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

-فعالیت های کلاسی

-آزمون میان ترم و پایان ترم

