

پیش نیاز :-

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس: آشنا ساختن دانشجویان با اصول اپیدمیولوژی و ارزیابی خطرات ناشی از مواد غذایی  
شرح درس: استفاده از روشهای اپیدمیولوژیک در شناخت و کنترل عواملی که در بروز بیماریها نقش دارند لازم  
است. در این درس سعی میگردد در ارتباط با تعریف اپیدمیولوژی، علیت و روابط علی معلولی، حیطه های فعالیت  
اپیدمیولوژی، انواع مطالعات اپیدمیولوژیک، اپیدمیولوژی بیماریهای منتقله از راه غذا و ارزیابی خطر بحث شود.

سر فصل درس : (۲۴ ساعت)

آشنایی با سلامت و بیماری از دیدگاه اپیدمیولوژی - تعریف و بیان مفاهیم

علیت و روابط علی معلولی

انواع مطالعات

منابع خطا در مطالعات اپیدمیولوژیک

اصول اپیدمیولوژی بیماریهای واگیر

اصول اپیدمیولوژی بیماریهای غیر واگیر

اپیدمیولوژی بیماریهای منتقله از راه غذا ( بیماریهای ویروسی ، میکربی ، انگلی و مسمومیت های شیمیایی)

ارزیابی خطر و جنبه های مهم در تاثیر عوامل

تجزیه و تحلیل اطلاعات و تفسیر نتایج در مطالعات اپیدمیولوژیک

منابع درسی:

۱ - آر بیگل هول و همکاران. مبانی اپیدمیولوژی. آخرین انتشار

۲ - رضویلر، و دود. میکروبیهای بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت های غذایی . آخرین انتشار

3 - Beaglehole, R, Bouita, R., and Kjellstron. Basic Epidemiology. WHO publication, Geneva. ,latest edition.

4 - Gordis, L. Epidemiology. Third Ed. New York, WB Saunders latest edition.

5 - Kenneth, J., and Rotman, S. Modern Epidemiology. Williams & Wilkins, Philadelphia. ,latest edition.

6 - McNeil, D. Epidemiology research methods. John Wiley & Sons, NewYork. ,latest edition.

7 - Raymond, S. Medical Epidemiology. Large Medical Books. McGraw Hill. NewYork,latest edition.

8 - Szklo, M., and Nieto, F.J. Epidemiology: Beyond the Basics. First Ed. ,latest edition

9 - Vetter, N., and Mathews. Epidemiology and Public Health Medicine. Churchill Livingstone, London. ,latest edition.

نحوه ارزشیابی :

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

