

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و
درمانی تهران
دانشکده بهداشت

طرح درس

اصول سم شناسی

عنوان درس: اصول سم شناسی مواد غذایی	فراگیران: دانشجویان کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: 2 واحد نظری و عملی	کد درس: 05
روز و ساعت تدریس: سه شنبه ها 8 تا 10	پیش نیاز: ندارد
نام استاد (مسئول درس): دکتر پریسا صدیق آرا	سال تحصیلی: نیم سال اول 03-1402
شماره تلفن: 09125972354	مکان تدریس: کلاس شماره 11 طبقه دوم
آدرس پست الکترونیک: sadighara@farabi.tums.ac.ir	آدرس: خیابان پورسینا دانشگاه علوم پزشکی تهران دانشکده بهداشت- گروه مهندسی بهداشت محیط

شرح درس

دانشجو در این درس با اصول و مفاهیم سم شناسی، توکسیکوکنتیک و توکسیکودینامیک و کلیه سموم موجود در مواد غذایی آشنا می شود.

هدف کلی درس

- آشنا ساختن دانشجویان با اصول سم شناسی مواد غذایی

اهداف اختصاصی درس

1. آشنایی با مفاهیم سم شناسی، آشنایی با راههای ورود سم، آشنایی با توکسیکوکنتیک، آشنایی با توکسیکودینامیک
2. آشنایی با کلیه سموم موجود در غذا
3. آماده سازی نمونه ها برای اندازه گیری فلزات سنگین آفت کش ها و مایکوتوکسین ها
4. آشنایی با اصول اخلاق کار با حیوانات آزمایشگاهی در مطالعات سم شناسی

شیوه ی تدریس

- سخنرانی، بحث و نقد
- ترسیم برخی از تصاویر جهت فهماندن مطالب
- آزمون های عملی مرتبط با درس

روش ارزشیابی دانشجوی

- شرکت فعال در کلاس: 1 نمره
- امتحان پایان ترم: 19 نمره

مقررات کلاس

- دانشجویان باید حتی الامکان در تمام جلسات کلاس حضور داشته باشند.
- دانشجویان موظفند در کلیه امتحانات شرکت نمایند و امکان گرفتن امتحان مجدد وجود نخواهد داشت.

جدول زمان بندی ارایه درس

جلسه	تاریخ	نام استاد	مباحث ارایه شده
اول		دکتر پریسا صدیق ارا	تاریخچه سم شناسی، شاخه های سم شناسی، تعاریف واژه های کاربردی در سم شناسی
دوم		دکتر پریسا صدیق ارا	طبقه بندی سموم و اهمیت سم شناسی در رابطه با ایمنی مواد غذایی
سوم		دکتر پریسا صدیق ارا	راههای ورود سم به بدن (دستگاه گوارشی تنفسی و پوستی و مخاطات و) و انواع مسمومیت ها توکسیکوکنتیک: جذب و توزیع و تجمع متابولیسم و دفع
چهارم		دکتر پریسا صدیق ارا	سموم ناشی از حرارت (آکریلامید و PAHS)
پنجم		دکتر پریسا صدیق ارا	دی اکسین ها و PCBS
ششم		دکتر پریسا صدیق ارا	آلودگی مواد غذایی با رادیونوکلوئیدها
هفتم		دکتر پریسا صدیق ارا	باقیمانده داروهای دامپزشکی
هشتم		دکتر پریسا صدیق ارا	سموم طبیعی در گیاهان و مواد غذایی حیوانی و خطرات آنها سموم طبیعی در آبزیان
نهم		دکتر پریسا صدیق ارا	آفت کش ها
دهم		دکتر پریسا صدیق ارا	فلزات سنگین
یازدهم		دکتر پریسا صدیق ارا	سمیت مواد بسته بندی در مواد غذایی
دوازدهم		دکتر پریسا صدیق ارا	افزودنی های مواد غذایی و عوارض ناشی از آنها در انسان
سیزدهم		دکتر پریسا صدیق ارا	مایکوتوکسین ها
چهاردهم		دکتر پریسا صدیق ارا	اصول اخلاق کار با حیوانات آزمایشگاهی در مطالعات سم شناسی
پانزدهم		دکتر پریسا صدیق ارا	نحوه آماده سازی نمونه های مواد غذایی برای شناسایی مایکوتوکسین ها با روش الایزا و HPLC
شانزدهم		دکتر پریسا صدیق ارا	نحوه آماده سازی نمونه های مواد غذایی برای شناسایی فلزات سنگین با روش جذب اتمی و ICP
هفدهم		دکتر پریسا صدیق ارا	نحوه آماده سازی نمونه های مواد غذایی برای شناسایی آفت کش ها با روش HPLC و GC
هیجدهم			امتحان پایان ترم

منابع اصلی

1. کتاب

- Lu.F.C. Basic Toxicology, Taylor&Francis Publication, Last edition
- Casarett&Doulls: Essentials of Toxicology, McGraw-Hill Publication Last edition
- A Textbook of Modern Toxicology, Wiley Publication, Last edition

2. آخرین مقالات مرتبط