

بسمه تعالی



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و
درمانی تهران
دانشکده بهداشت

طرح درس

...

عنوان درس: ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی	فراگیران: دانشجویان دکتری بهداشت و ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: 3	کد درس: 11
روز و ساعت تدریس: یکشنبه ها و سه شنبه ها	پیش نیاز: تجزیه دستگاهی
مسئول درس: دکتر پریسا صدیق ارا	سال تحصیلی: 1402
شماره تلفن مسئول درس: 42933075	مکان تدریس: گروه بهداشت محیط
آدرس پست الکترونیک: sadighara@farabi.tums.ac.ir	آدرس: دانشکده بهداشت تهران

شرح درس:

آشنایی با انواع الودگی شیمیایی و روش های نوین تشخیص و کنترل آنها

هدف کلی درس:

شناخت ایمنی شیمیایی و سم شناسی مواد غذایی

اهداف اختصاصی درس:

شیوه تدریس: نظری عملی و پرسش و پاسخ

روش ارزشیابی دانشجویان: امتحان کتبی و عملی در آخر ترم تحصیلی

جدول زمان بندی ارائه درس

مبحث	استاد مربوطه	جلسه
توکسیکوکنتیک	دکتر صدیق ارا	اول
توکسیکودینامیک	دکتر صدیق ارا	دوم
فاکتورهای تغذیه ای موثر بر سمیت	دکتر صدیق ارا	سوم
اثرات سوء سموم بر غدد اندوکرین	دکتر صدیق ارا	چهارم
اثرات سوء سموم بر جنین در حال رشد	دکتر صدیق ارا	پنجم
بررسی قابل مصرف بودن افزودنی های غذایی، کاربرد افزودنی ها و اثرات سوء	دکتر صدیق ارا	ششم
ملازمین و اثرات سوء	دکتر صدیق ارا	هفتم
آلودگی به هیدروکربن های حلقوی اروماتیک و ترکیبات نفتی	دکتر صدیق ارا	هشتم
آلودگی به دی اکسین ها و PCBs	دکتر صدیق ارا	نهم
آکریلامید و نحوه کنترل ان	دکتر صدیق ارا	دهم
آژانس های نظارتی آیین نامه ها و مقررات ملی و بین المللی در سم شناسی مواد غذایی	دکتر صدیق ارا	یازدهم
ارزیابی میزان مواجهه تغذیه ای	دکتر صدیق ارا	دوازدهم
آزمون های تعیین سمیت و بررسی قابل مصرف بودن	دکتر صدیق ارا	سیزدهم
آیین نامه ها و مقررات در ارزیابی سلامت غذا	دکتر شریعتی فر	چهاردهم
انواع افزودنی ها در مواد غذایی، روش های ارزیابی کیفی و آنالیتیکی افزودنی ها ، قوانین و مقررات ...	دکتر شریعتی فر	پانزدهم
کاربرد هورمون ها و کنترل باقی مانده آنها در مواد غذایی	دکتر شریعتی فر	شانزدهم
انواع آفت کش ها ی مورد استفاده و نحوه کنترل بقایای آنها در مواد غذایی	دکتر شریعتی فر	هفدهم
کاربرد آنتی بیوتیک ها کنترل باقی مانده آنها در مواد غذایی	دکتر شریعتی فر	هیجدهم
انواع پاک کننده ها، گند زداها و بهداشتی کنند های مورد استفاده در صنایع غذایی	دکتر شریعتی فر	نوزدهم
آلودگی به هسته های پرتو زا در مواد غذایی و ایمنی مواد غذایی پرتو داده شده	دکتر شریعتی فر	بیستم
آلاینده ها و مواد شیمیایی رها شده از بسته بندی مواد غذایی	دکتر شریعتی فر	بیست و یکم
مواد غذایی ارگانیک	دکتر شریعتی فر	بیست و دوم
مواد غذایی تراریخته و اثرات پروتئین های جدید و خطرات آنها برای سلامتی	دکتر شریعتی فر	بیست و سوم
سموم طبیعی در مواد غذایی ، مواد آلرژن	دکتر شریعتی فر	بیست چهارم
مواد آلاینده نوظهور نحوه اندازه گیری آنها	دکتر شریعتی فر	بیست و پنجم
آزمون پایان ترم		

منابع اصلی :

آلاینده های مواد غذایی و باقیمانده مواد شیمیایی در مواد غذایی دکتر شعبی و دکتر شریعتی فر