

باسمه تعالی

گروه آموزشی فارماکولوژی

طرح درس (Course plan): سم شناسی سموم طبیعی

رشته / گرایش:	سم شناسی
مقطع تحصیلی:	کارشناسی ارشد
نوع و تعداد واحد*:	1 واحد نظری
پیش نیاز / همزمان:	سم شناسی سموم طبیعی
گروه آموزشی ارائه دهنده:	فارماکولوژی
مسئول درس:	دکتر محمود قاضی خوانساری
مدرس / مدرسین:	دکتر قاضی خوانساری
توصیف درس:	آشنایی دانشجویان با انواع سموم طبیعی
پیامدهای یادگیری:	شناخت سموم طبیعی در مواد غذایی و مسمومیت ناشی از آنها
اهداف اختصاصی درس:	آشنایی دانشجویان با سموم طبیعی آلوده کننده غذاها و مسمومیت‌های ناشی از آنها
روش آموزش:	<input checked="" type="checkbox"/> سخنرانی و تدریس توسط مدرس <input type="checkbox"/> سخنرانی توسط دانشجویان <input checked="" type="checkbox"/> پرسش و پاسخ <input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) <input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) <input checked="" type="checkbox"/> بحث گروهی <input type="checkbox"/> آموزش مجازی سایر موارد (لطفاً نام ببرید) -----
روش ارزیابی دانشجو:	پرسش شفاهی - آزمون کتبی
روش ارزشیابی درس:	پرسشنامه
منابع اصلی درس:	Cassarrett and Dull's Toxicology Hay's Principal of Toxicology General and Applied Toxicology Modern Toxicology

* مشتمل بر: نظری، عملی، نظری- عملی، کارآموزی یا کارورزی به تفکیک تعداد واحدهای مصوب. (مثال: 2 واحد نظری، 1 واحد عملی)

فهرست مباحث (Lesson/Session subjects)

عناوین کلی درس در جلسه	نام مدرس / مدرسین	شماره
کلیات سم شناسی مواد غذایی	دکتر قاضی	
مسمومیت ناشی از سموم میکروبی	دکتر قاضی	1
مسمومیت ناشی از سموم دریایی و قارچ های خوراکی	دکتر قاضی	2
آلودگی مواد غذایی به آفت کشها و عناصر سنگین	دکتر قاضی	
میکوتوکسین ها	دکتر قاضی	3
افروندی ها و رنگها	دکتر قاضی	4
مختل کننده های آندوکرینی و آلرژیک های غذایی	دکتر قاضی	5
بسته بندی های غذایی	دکتر قاضی	6
سمینار موضوعات مهم سم شناسی غذایی	دکتر قاضی	7