

## بنام خدا

### « فرم طرح درس »

دانشکده: علوم پزشکی رشته: تغذیه گرایش: - مقطع: کارشناسی

نام درس: میکروب شناسی مواد غذایی تعداد واحد نظری: ۲ تعداد واحد عملی: - عنوان درس پیش نیاز: .....

نام مدرس: دکتر افشین آخوندزاده بستی تمام وقت  نیمه وقت  مدعو  محل برگزاری: کلاس  آزمایشگاه

### هدف کلی درس:

رئوس مطالب	
اهمیت میکروب شناسی مواد غذایی	هفته اول
تاریخچه میکروبیولوژی مواد غذایی	هفته دوم
شناخت میکروارگانیسم های مهم در مواد غذایی	هفته سوم
راه های آلودگی مواد غذایی	هفته چهارم
عوامل درونی و بیرونی در رشد میکروارگانیسم ها	هفته پنجم
آشنایی با انواع کپک ها در مواد غذایی	هفته ششم
آشنایی با مایکوتوکسین های مهم در مواد غذایی	هفته هفتم
آشنایی با انواع باکتری های در مواد غذایی و روش های تکثیر آنها (گرم منفی)	هفته هشتم
آشنایی با انواع باکتری های در مواد غذایی و روش های تکثیر آنها (گرم مثبت)	هفته نهم
آشنایی با انواع باکتری های در مواد غذایی و روش های تکثیر آنها (باکتریهای اسپورزا)	هفته دهم
آشنایی با انواع انگل ها در مواد غذایی	هفته یازدهم
آشنایی با انواع مخمرها در مواد غذایی	هفته دوازدهم
آشنایی با انواع ویروسها در مواد غذایی	هفته سیزدهم
آشنایی با انواع فساد در مواد غذایی	هفته چهاردهم
اپیدمی (شیوع ، همه گیری) بیماریهای میکروبی غذایی	هفته پانزدهم
جمع بندی و رفع اشکالات	هفته شانزدهم

توجه: در صورت تغییر مباحث و نحوه تدریس درس در هر نیمسال لازم است فرم مربوطه مجددا توسط استاد محترم تکمیل و جهت به روز رسانی در اختیار آموزش دانشکده و سایت واحد قرار گیرد.

### نحوه ارزشیابی فعالیت دانشجوی در طی دوره:

مشارکت در بحث های گروهی، پاسخ به سوالات، امتحان میان ترم  
منابع مطالعاتی:

-Food borne pathogen. A.H. Varnam and Evans (1991)

-Food microbiology. W.C. Frazier and O.C. Westhoff (1988)

-Modern Food microbiology. J.M. Jay (2005)

-میکروبیهای بیماری زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت مواد غذایی. دکتر ودود رضویله

-اصول بهداشت مواد غذایی. دکتر نوردهر رکنی