

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 رضوی

-اصول بهداشت مواد غذایی. دکتر نوردهر رکنی