

## بنام خدا

### « فرم طرح درس »

**دانشکده:** علوم پزشکی    **رشته:** کنترل کیفی و بهداشتی    **گرایش:** -    **مقطع:** کارشناسی ارشد  
**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	
تاریخچه و مقدمه میکروبیولوژی مواد غذایی	هفته اول
شناخت میکروارگانیسم های مهم در مواد غذایی (کپکها، مخمرها و باکتریهای عامل فساد و مسمومیت)	هفته دوم
عوامل درونی و بیرونی در رشد میکروارگانیسم ها (عوامل محیطی و عوامل موجود در مواد غذایی)	هفته سوم
تغییرات حاصل از در مواد غذایی بوسیله میکروارگانیسم ها	هفته چهارم
اثر روشهای مختلف نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها	هفته پنجم
آشنایی با فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانیسم ها	هفته ششم
آشنایی با انواع باکتریهای گرم منفی بیماری زا در مواد غذایی	هفته هفتم
آشنایی با انواع باکتریهای گرم منفی بیماری زا در مواد غذایی	هفته هشتم
آشنایی با انواع باکتریهای گرم مثبت بیماری زا در مواد غذایی	هفته نهم
آشنایی با انواع باکتریهای گرم مثبت بیماری زا در مواد غذایی	هفته دهم
آشنایی با انواع کپک ها در مواد غذایی	هفته یازدهم
آشنایی با انواع انگل ها در مواد غذایی	هفته دوازدهم
آشنایی با انواع مخمرها در مواد غذایی	هفته سیزدهم
آشنایی با انواع ویروسها 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

