



فرم طرح دوره درس نظری و عملی

(Course Plan)



| | | | |
|---|--|----------------------------------|-----------------|
| نام درس: میکروبیولوژی مواد غذایی | | گروه آموزشی: صنایع غذایی | دانشکده: بهداشت |
| رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی صنایع غذایی | | نیمسال: اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴ | |
| محل برگزاری: دانشکده بهداشت | | روز و ساعت برگزاری: شنبه ساعت ۱۴ | |
| تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲ واحد نظری | | | |
| دروس پیش نیاز: میکروبیولوژی عمومی | | | |
| نام مسئول درس: دکتر شاملو | | نام مدرسین: دکتر شاملو | |
| تلفن و روزهای تماس: | | آدرس دفتر: دانشکده بهداشت | |
| آدرس Email: e.shamloo@yahoo.com | | | |

هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی:
آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم های مواد غذایی

اهداف اختصاصی (ویژه) درس در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی:
آشنا ساختن دانشجویان با میکروارگانیسم های مهم در فساد مواد غذایی
آشنا ساختن دانشجویان با بیماری های ناشی از غذا و مسمومیت های غذایی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

| نیمسال اول / دوم: | | جدول زمان بندی ارائه درس: | | | |
|-----------------------------------|------------|---|------|--------|------|
| آمادگی دانشجویان قبل از شروع کلاس | مدرس | موضوع | ساعت | تاریخ | ردیف |
| مطالعه و مرور جلسات قبلی | دکتر شاملو | آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم های مواد غذایی به طور کلی | ۱۴ | جلسه ۱ | ۱ |
| مطالعه و مرور جلسات قبلی | دکتر شاملو | بررسی مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی | ۱۴ | جلسه ۲ | ۲ |
| مطالعه و مرور جلسات قبلی | دکتر شاملو | بررسی مشخصات باکتری ها | ۱۴ | جلسه ۳ | ۳ |

جدول زمان بندی ارائه درس:
نیمسال اول/دوم:

| ردیف | تاریخ | ساعت | موضوع | مدرس | آمادگی دانشجویان قبل از شروع کلاس |
|------|---------|------|---|------------|--------------------------------------|
| ۴ | جلسه ۴ | ۱۴ | بررسی مشخصات کپک ها و مخمرها | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۵ | جلسه ۵ | ۱۴ | بررسی عوامل موثر در رشد و بقا میکروارگانیسم ها | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۶ | جلسه ۶ | ۱۴ | آشنایی تغییرات حاصله در ترکیبات اصلی مواد غذایی ناشی از رشد و نمو میکروارگانیسم ها | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۷ | جلسه ۷ | ۱۴ | بررسی میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی، بررسی اثر دما و برودت بر رشد و فعالیت میکروب ها در مواد غذایی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۸ | جلسه ۸ | ۱۴ | بررسی میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی بررسی اثر کاهش رطوبت و مواد نگهدارنده بر رشد و فعالیت میکروب ها در مواد غذایی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۹ | جلسه ۹ | ۱۴ | بررسی میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی بررسی اثر پرتودهی و فشار بالا بر رشد و فعالیت میکروب ها در مواد غذایی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۰ | جلسه ۱۰ | ۱۴ | بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها در غلات و فراورده های آن | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۱ | جلسه ۱۱ | ۱۴ | بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها در شیر و فراورده های آن | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۲ | جلسه ۱۲ | ۱۴ | بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها در گوشت و فراورده های آن | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۳ | جلسه ۱۳ | ۱۴ | بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها در کنسرو و کمپوت میوه و سبزی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۴ | جلسه ۱۴ | ۱۴ | بررسی مسمومیت ها و عفونت های مهم میکروبی مواد غذایی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۵ | جلسه ۱۵ | ۱۴ | بررسی میکروارگانیسم های مفید و مورد استفاده در صنایع غذایی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |
| ۱۶ | جلسه ۱۶ | ۱۴ | بررسی آزمون های میکروبی جهت تشخیص مواد غذایی | دکتر شاملو | مطالعه و مرور جلسات قبلی |

منابع اصلی درس (فارسی و لاتین):



1. Frazier, W.C. and Westhoff. D.C .2005. Food microbiology. Mc Graw Hill. New York.
2. Jay, J.M. 2004. Modern Food microbiology 6th ed, Van Nostrand Reinhold, N.Y.
3. Adams. H.R, and Moss, M.O. 2004. Food microbiology, Pub. The Royal Society of Chemistry . U.K
4. Banwart, G.J. 1999. Basic food microbiology, The AVI . Pub. Co. Inc.,
5. Clark, S.A., Smith, M.S.2001. Rapid detection assays for food and water, Pub.The Royal Society of Chemistry.

منابع فرعی درس:

- ۱
- ۲
- ۳

روش تدریس:

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

وظایف فراگیران:

حضور به موقع در کلاس و انجام تکالیف در طول ترم

نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:

میان ترم: ۸ نمره

پایان ترم: ۱۰ نمره

مشارکت و حضور در کلاس: ۲ نمره

سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:
طبق مقررات

سایر تذکرات:

حضور به موقع و منظم در کلاس

رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه

احترام به کلاس در ساعت درس

مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی رهای مهم برای دانشجویان:



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان