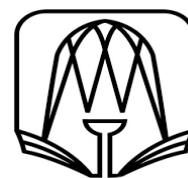




فرم طرح دوره دروس نظری و عملی

(Course Plan)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

نام درس: میکروبیولوژی مواد غذایی
گروه آموزشی: صنایع غذایی
بهداشت
دانشگاه:
نیمسال: اول ۱۴۰۳-۱۴۰۲

نام و شماره درس:	رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی علوم و صنایع غذایی
روز و ساعت برگزاری: شنبه ۱۶-۱۸	محل برگزاری: دانشکده بهداشت
تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲ نظری	
دروس پیش نیاز: میکروبیولوژی عمومی	
نام مدرسین: دکتر شاملو	نام مسئول درس: دکتر شاملو
آدرس دفتر:	تلفن و روزهای تماس: Email : e.shamloo@yahoo.com

هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی:

آشنا ساختن دانشجویان با میکروارگانیسم های مهم در فساد و بیماری های ناشی از غذا و میکروارگانیسم های مفید و موثر در فرایند مواد غذایی

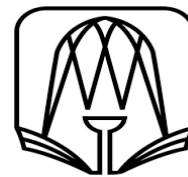
هدف کلی:

آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم های مواد غذایی به طور کلی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

اهداف کلی جلسات

۱. آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم های مواد غذایی به طور کلی
۲. بررسی مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی
۳. بررسی مشخصات باکتری ها
۴. بررسی مشخصات کپک و مخمر
۵. بررسی عوامل موثر در رشد و بقا میکروارگانیسم ها
۶. آشنایی تغییرات حاصله در ترکیبات اصلی مواد غذایی ناشی از رشد و نمو میکروارگانیسم ها
۷. بررسی میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی (بررسی اثر دما و برودت بر رشد و فعالیت میکروب ها در مواد غذایی
۸. بررسی میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی (بررسی اثر کاهش رطوبت و مواد نگهدارنده) بر رشد و فعالیت میکروب ها در مواد غذایی
۹. بررسی میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی (بررسی اثر پرتودهی و فشار بالا) بر رشد و فعالیت میکروب ها در مواد غذایی
۱۰. بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها (غلات و فراورده های آن
۱۱. بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها (شیر و فراورده های آن
۱۲. بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها (گوشت و فراورده های آن
۱۳. بررسی فساد مواد غذایی به وسیله میکروب ها (کنسرو و کمپوت میوه و سبزی
۱۴. بررسی مسمومیت ها و عفونت های مهم میکروبی مواد غذایی
۱۵. بررسی میکروارگانیسم های مفید و مورد استفاده در صنایع غذایی
۱۶. بررسی آزمون های میکروبی جهت تشخیص مواد غذایی
۱۷. آزمون پایان ترم



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.

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

نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:

(هر استاد بسته به سیاست خود برای ارزیابی دانشجو می تواند مواردی را به این بند اضافه نماید).

میان ترم: ۸ نمره

پایان ترم: ۱۰ نمره

مشارکت و حضور در کلاس: ۲ نمره

میان ترم: ۸ نمره

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

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان:

- 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