



## طرح دوره میکروبی شناسی مواد غذایی (۱۲۷۳۴۰) نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

نام و شماره درس: میکروبی شناسی مواد غذایی ۱۲۷۳۴۰ رشته و مقطع تحصیلی: رشته کارشناسی تغذیه

تعداد و نوع واحد (عملی): ۱ واحد نظری پیش نیاز: میکروبی شناسی عمومی پزشکی

نام مسوول درس: دکتر تهمینه نریمانی آدرس دفتر: گروه باکتری و ویروس شناسی - تلفن ۳۷۹۲۹۱۴۷

\*آدرس Email: Narimani@med.mui.ac.ir همکاران درس: دکتر وجیهه کرباسی زاده - دکتر نصر

### شرح درس:

به دلیل وجود میکروارگانیسم های مضر و مفید در مواد غذایی در مراحل مختلف تولید، فرآیند و مصرف غذایی شناختن این دسته از میکروارگانیسم ها حائز اهمیت است.

### هدف کلی درس:

دانشجو باید پس از گذراندن این واحد قادر باشد میکروارگانیسم های مضر و مفید در مورد مواد غذایی در مراحل مختلف تولید، فرآیند و مصرف غذایی را بشناسد.

### اهداف رفتاری:

در پایان این درس انتظار می رود فراگیران قادر باشند:

۱. دانشجو باید بتواند تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را ذکر کند.
۲. میکروارگانیسم های مهم در مواد غذایی اعم از باکتریها، کپکها و مخمرها را بشناسد و دسته بندی کند.
۳. باکتریهای مهم مواد غذایی اعم از باکتریهای مفید و مضر را نام ببرد.
۴. عوامل موثر بیرونی و درونی در رشد میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را توضیح دهد.
۵. ادامه عوامل موثر در رشد و مرگ میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را با اثرات مفید و مضر آنها شرح دهد.
۶. فساد گروههای غذایی و انواع فساد را نام ببرد.
۷. تغییرات اختصاصی حاصله از فعالیت میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را بشناسد و شرح دهد.
۸. میکروارگانیسم های مفید و مورد استفاده در تولید مواد غذایی را بشناسد و نام ببرد.
۹. استاندارد های میکروبی مواد غذایی و روشهای سریع اندازه گیری میکروبی مواد غذایی را لیست کنند و نام ببرد.

\*منابع اصلی درس: Frazier: W.C Food Microbiology. WB Saunders. Latest. Cd

طرح دوره میکروبی شناسی مواد غذایی (۱۲۷۳۴۰) نیمسال اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴

ردیف	تاریخ	عنوان جلسه	مدرس
۱	۰۳/۶/۲۴	مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	دکتر نریمانی
۲	۰۳/۷/۷	میکروارگانیسمها مهم در مواد غذایی (کپکها، مخمرها، باکتریها)	دکتر نریمانی
۳	۰۳/۷/۱۴	ادامه میکروارگانیسمهای مهم در مواد غذایی	دکتر نریمانی
۴	۰۳/۷/۲۱	عوامل مؤثر در رشد میکروارگانیسمها در مواد غذایی	دکتر کرباسی زاده
۵	۰۳/۷/۲۸	عوامل مؤثر در رشد میکروارگانیسمها در مواد غذایی (ادامه)	دکتر کرباسی زاده
۶	۰۳/۸/۵	منابع آلوده کننده مواد غذایی	دکتر نریمانی
۷	۰۳/۸/۱۲	میکروارگانیسم های مفید و مورد استفاده در تولید مواد غذایی	دکتر نریمانی
۸	۰۳/۸/۱۹	فساد گروههای غذایی -تغییرات اختصاصی حاصله از فعالیت میکروارگانیسمها در مواد غذایی،	دکتر نریمانی
۹	۰۳/۸/۲۶	ادامه فساد مواد غذایی و عوامل مؤثر در فساد	دکتر نریمانی
۱۰	۰۳/۹/۳	منابع ایجاد کننده بیماری در مواد غذایی (عفونت ها)	دکتر کرباسی زاده
۱۱	۰۳/۹/۱۰	مسمومیت ها: بیماری ناشی از سموم میکروبی در مواد غذایی	دکتر کرباسی زاده
۱۲	۰۳/۹/۱۷	استانداردهای میکروبی مواد غذایی روشهای سریع اندازه گیری میکروبی مواد غذایی	دکتر کرباسی زاده
۱۳	۰۳/۹/۲۴	اصول نگهداری مواد غذایی	دکتر کرباسی زاده
۱۴	۰۳/۱۰/۱	کنترل کیفیت میکروبی مواد غذایی	دکتر کرباسی زاده
۱۵	۰۳/۱۰/۸	قارچ شناسی مواد غذایی	دکتر نصر
۱۶	جبرانی	قارچ شناسی مواد غذایی	دکتر نصر
۱۷	جبرانی	قارچ شناسی مواد غذایی ادامه	دکتر نصر

تاریخ امتحان پایان ترم: بر اساس تقویم آموزش

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: