

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

اهداف کلی و میانی:

- شناخت انواع عفونت ها و مسمومیت های غذایی
- آشنایی با راه های کنترل و پیشگیری از فساد مواد غذایی و بروز بیماری های منتقله از مواد غذایی
- آشنایی با روش های کشت و جداسازی باکتریهای مهم در مواد غذایی

بسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: عفونت ها و مسمومیت های میکروبی مواد غذایی

گروه: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

تاریخ:

عنوان درس: عفونت ها و مسمومیت های میکروبی مواد غذایی

تعداد واحد: ۳

هماهنگ کننده: دکتر مریم عباس والی

گروه مدرسین:

دکتر مریم عباس والی

دکتر عنایت الله بریزی

پیش نیاز: میکروب شناسی مواد غذایی

روش تدریس:

حضوری: سخنرانی و پرسش و پاسخ و عملیات آزمایشگاهی

روش ارزشیابی:

- ارزیابی تکوینی: حضور فعال در کلاس نظری و عملی و پرسش و پاسخ و تکالیف
- ارزشیابی تکمیلی: امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی و یک ارائه کلاسی

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را به طور دقیق معرفی نمائید):

منابع آموزشی اصلی

- میکرو بیولوژی غذایی مدرن انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد
- میکروبهای بیماری زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت مواد غذایی. دکتر ودود رضویلر
- آزمون های میکروبی مواد غذایی دکتر گیتی کریم انتشارات دانشگاه تهران
- Food microbiology. Adams, M.R., Moss, M.O. Last edition
- (Official methods of Analysis of AOAC international. Last edition
- -Laboratory methods in food microbiology .W.F.Harigan(2005)

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:
تفاوت عفونت غذایی با مسمومیت غذایی چیست؟
انواع مختلف روش کشت را نام ببرید.
روشهای مختلف تشخیص، شناسایی و شمارش میکروبها چیست؟

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- آشنایی با باکتری ها، ویروس ها، قارچ ها و انگل های منتقله از مواد غذایی
- آشنایی با میکرو ارگانیسهای بیماریزا با منشا غذایی
- آشنایی با میکرو ارگانیسهای فسادزای مواد غذایی
- آشنایی با عفونتهای میکروبی مواد غذایی
- آشنایی با مسمومیتهای میکروبی مواد غذایی
- آشنایی با انواع فساد مواد غذایی
- کسب مهارت در انجام روشهای مختلف کشت میکروبها در مواد غذایی
- کسب مهارت در انجام روشهای مختلف جستجو و شمارش میکروبهای بیماریزا و فسادزای مواد غذایی
- کسب مهارت در نحوه تشخیص میکروارگانیسهای مرتبط با مواد غذایی
- کسب مهارت در بررسی اثر ضد میکروبی ترکیبات مختلف در مواد غذایی.