

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «نام درس»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: عفونت ها و مسمومیت های میکروبی مواد غذایی		تعداد واحد: ۳ (۲ واحد نظری + ۱ واحد عملی)
گروه هدف: دانشجویان ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی		پیش نیاز درس: میکروب شناسی مواد غذایی
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: بهداشت و ایمنی مواد غذایی		شماره درس:
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: دکتر مریم عباس والی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: abbasvali.m@gmail.com - تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۸ - ساعات دسترسی به استاد 8-15		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی: دکتر عنایت الله بریزی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: بهداشت و ایمنی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: شیراز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: - تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۲۲ - ساعات دسترسی به استاد ۸-۱۵		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی:	مرتبه علمی:	گروه آموزشی: یادگیری الکترونیکی در علوم پزشکی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: شیراز، - ایمیل: - تلفن محل کار: داخلی		

• ساعات دسترسی به استاد

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
پیشگیری از بیماری های منتقله از مواد غذایی و نیز فساد مواد غذایی تنها با بکارگیری دانش پیشرفته در زمینه های بیولوژی، فیزیولوژی، اکولوژی و پاتوژنسیستی میکروب های ناشی از غذا و نیز روش های نوین در تشخیص میکروب های غذایی میسر است. در این درس جنبه های میکروب شناسی، ایمنی و کیفیت میکروبی مواد غذایی و روش های نوین در شناسایی و کنترل میکروب های مواد غذایی مورد بحث قرار می گیرد.
اهداف درس
هدف کلی: فراگیری اثرات میکروارگانیسمهای مختلف بر مواد غذایی و روشهای نوین جداسازی و کنترل عوامل میکروبی در مواد غذایی اهداف اختصاصی دانشجو در پایان دوره می تواند به اهداف زیر دست پیدا کند:
اهداف شناختی ۱. آشنایی با باکتری ها، ویروس ها، قارچ ها و انگل های منتقله از مواد غذایی ۲. آشنایی با میکرو ارگانیسمهای بیماریزا با منشا غذایی ۳. آشنایی با میکرو ارگانیسمهای فسادزای مواد غذایی ۴. آشنایی با عفونتهای میکروبی مواد غذایی ۵. آشنایی با مسمومیت های میکروبی مواد غذایی ۶. آشنایی با انواع فساد مواد غذایی
اهداف مهارتی ۱. کسب مهارت در انجام روشهای مختلف کشت میکروبها در مواد غذایی ۲. کسب مهارت در انجام روشهای مختلف جستجو و شمارش میکروبهای بیماریزا و فسادزای مواد غذایی ۳. کسب مهارت در نحوه تشخیص میکروارگانیسمهای مرتبط با مواد غذایی ۴. کسب مهارت در بررسی اثر ضد میکروبی ترکیبات مختلف در مواد غذایی.
اهداف نگرشی ۱. بتواند بروز بیماریهای منتقله از مواد غذایی را پیشگیری کند. ۲. بتواند از فساد مواد غذایی جلوگیری کند

روش ارائه درس
راهبرد آموزشی روش تدریس حضوری حضور در کلاس و شرح درس و پرسش و پاسخ روش تدریس الکترونیکی به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه

منابع آموزشی
منابع آموزشی اصلی • میکرو بیولوژی غذایی مدرن انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد • میکروبیهای بیماری زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت مواد غذایی. دکتر ودود رضوی • آزمون های میکروبی مواد غذایی دکتر گیتی کریم انتشارات دانشگاه تهران منابع آموزشی کمکی 4) Food microbiology. Adams, M.R., Moss, M.O. Last edition 5) Official methods of Analysis of AOAC international. Last edition 6) -Laboratory methods in food microbiology .W.F.Harigan(2005)
تجهیزات و امکانات آموزشی
• ویدئو پروژکتور • وایت برد • مایک • تجهیزات، وسایل و مواد برای آزمایشهای میکروب مواد غذایی.
نوع ارزشیابی شیوه ارزشیابی دانشجو نمره



ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است، مراجعه بفرمایید.

گروه هدف:		سال ورودی:		زمان ارائه درس: نیمسال.... (ترم ۱۴۰۳-۱۴۰۴)		
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱	چهارشنبه	۱۴:۳۰-۱۲:۳۰	عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم ها	دکتر بریزی		
۲			عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم ها	دکتر بریزی		
۳			عفونت ها و مسمومیت ها، مکانیسم عفونت ها	دکتر بریزی		
۴			عفونت ها و مسمومیت ها، مکانیسم مسمومیت ها	دکتر بریزی		
۵			ویروس شناسی مواد غذایی	دکتر بریزی		
۶			جداسازی و تشخیص فازها	دکتر بریزی		
۷			آلودگی های قارچی و مایکوتوکسین ها در مواد غذایی	دکتر عباس والی		
۸			آلودگی های قارچی و مایکوتوکسین ها در مواد غذایی	دکتر عباس والی		
۹			آلودگی های انگلی در مواد غذایی	دکتر عباس والی		
۱۰			آلودگی های انگلی در مواد غذایی	دکتر عباس والی		
۱۱			فساد مواد غذایی	دکتر عباس والی		
۱۲			فساد مواد غذایی	دکتر عباس والی		
۱۳			BLAST	دکتر اشرفی		
۱۴			Design Primer	دکتر اشرفی		
۱۵			PCR	دکتر اشرفی		
۱۶			Real time PCR	دکتر اشرفی		