

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: میکروب شناسی مواد غذایی

گروه: کارشناسی علوم تغذیه

تاریخ:

تعداد واحد: ۲ (۱ واحد نظری - ۱ واحد عملی)

هماهنگ کننده: دکتر فاطمه همتی

گروه مدرسین: دکتر فاطمه همتی

پیش نیاز: میکروب شناسی پزشکی

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

با توجه به نقش میکروارگانیسم ها در ایجاد عفونت ها و مسمومیت های غذایی، لازم است دانشجویان با انواع میکروارگانیسم ها عامل فساد مواد غذایی، شرایط لازم برای رشد و تکثیر و ایجاد فساد در مراحل مختلف تولید و فراوری مواد غذایی آشنا باشند.

اهداف کلی و میانی:

آشنایی دانشجویان با :

- عوامل مؤثر در فساد شیر و فراورده های لبنی
- عوامل مؤثر در فساد گوشت و فراورده های گوشتی
- عوامل مؤثر در فساد میوه و سبزیجات
- عوامل مؤثر در فساد نان و غلات
- عوامل درونی مؤثر بر رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها
- عوامل بیرونی مؤثر بر رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها
- عوامل ایجاد کننده عفونت های غذایی
- عوامل ایجاد کننده مسمومیت های غذایی
- نحوه کشت میکروبی و شناسایی انواع میکروارگانیسم ها بصورت عملی در آزمایشگاه

روش تدریس:

- روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور
- ارائه مقالات توسط دانشجویان به صورت گروهی در مورد برخی از بحثهای مطرح شده
- روش بحث گروهی
- انجام کار عملی در آزمایشگاه

روش ارزشیابی:

- امتحان میان ترم : ۱۵٪
- امتحان پایان ترم: ۳۰٪
- شرکت در بحث های هر جلسه ۵٪
- امتحان عملی ۵۰٪

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

- میکروبیولوژی غذایی. ام . آر. آدامز؛ ام. ا. موس. ترجمه سید علی مرتضوی، علیرضا صادقی ماهونک. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
- میکروبیولوژی غذایی مدرن. ام. جی. ترجمه سید علی مرتضوی، مهندس سید حمیدرضا ضیاءالحق. دانشگاه فردوسی مشهد.

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- عدم آشنایی با شرایط لازم برای رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها در مواد غذایی و ایجاد عفونت و مسمومیت غذایی

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- ایجاد بحث های گروهی بین دانشجویان

- ارائه سمینار توسط دانشجویان

- انجام کار عملی در آزمایشگاه