به نام ایزد دانا

(کاربرگ طرح درس) تاریخ به­روز رسانی:

دانشکده دامپزشکی نیمسال دوم سال تحصیلی98-97

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| مقطع: کارشناسی■ کارشناسی ارشد□ دکتری□ | تعداد واحد: نظری2 عملی1 | میکروب شناسی مواد غذایی | نام درس |
| پیش­نیازها و هم­نیازها: باکتری شناسی عمومی،ویروس شناسی و قارچ شناسی | **لاتینFood Microbiology**  |
| شماره تلفن اتاق:3621 | مدرس : دکتر مهنوش پارسایی مهر  |
| منزلگاه اینترنتی: | پست الکترونیکی:mparsaei@semnan.ac.ir |
| برنامه تدریس در هفته و شماره کلاس:سه شنبه ساعت 13-15 کلاس شماره 2 |
| اهداف درس:آشنایی دانشجویان با میکروب های موجود در مواد غذایی و عوامل موثر بر رشد آنها |
| امکانات آموزشی مورد نیاز:ویدئو پروژکتور و لپ تاپ |
| امتحان پایان­ترم | امتحان میان­ترم | ارزشیابی مستمر(کوئیز) | فعالیت­های کلاسی و آموزشی | نحوه ارزشیابی |
| 80 درصد | 15 درصد | 5 درصد |  | درصد نمره |
| 1. میکروبیولوژی غذایی مدرن تالیف:جی

2- میکروب شناسی مواد غذایی تالیف: فریزیر 3- اصول بهداشت مواد غذایی تالیف:نوردهر رکنی 4- میکروبهای بیماریزا در موادغذایی واپیدمیولوژی مسمومیت های غذایی تالیف:ودود رضویلر | منابع و مآخذ درس |

**بودجه­بندی درس**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **توضیحات** | **مبحث** | **شماره هفته آموزشی** |
|  | اهمیت بهداشت مواد غذایی،میکروارگانیسم های دخیل دربهداشت مواد غذایی با منشا دامی | **1** |
|  | شرایط رشد میکروارگانیسم ها در مواد غذایی ، منابع آلودگی مواد غذایی | **2** |
|  | طرق مختلف آلودگی مواد غذایی، چگونگی فساد مواد غذایی | **3** |
|  | میکروارگانیسم های مهم در مواد غذایی( باکتری ها و کپک های مهم) | **4** |
|  | عفونت ها و مسمومیت های غذایی،سالمونلوز | **5** |
|  | عفونت غذایی شیگلوز | **6** |
|  |  عفونت غذایی ناشی از اشریشیا کلی | **7** |
|  | عفونت غذایی ناشی از یرسینیا ،کمپیلوباکتر و ویبریو | **8** |
|  | عفونت غذایی ناشی از ویبریوز | **9** |
|  |  مسمومیت های غذایی ،استافیلوکوکوس اورئوس | **10** |
|  |  مسمومیت غذایی ناشی ازباسیلوس سرئوس | **11** |
|  | مسمومیت غذایی ناشی از لیستریا | **12** |
|  |  مسمومیت غذایی ناشی از کلستردیوم بوتولینوم | **13** |
|  |  روش های مختلف نگه داری مواد غذایی،روش های فیزیکی1حرارت2-دهیدراتاسیون3- پرتودهی | **14** |
|  | روش های مختلف نگه داری مواد غذایی،روش های شیمیایی1- استفاده از نمک طعام2- عمل آوری3- اسیدی کردن4- دود دادن | **15** |
|  |  آنتی بیوتیک ها در مواد غذایی وخطرات بهداشتی آنها | **16** |