

Course Plan



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان
معاونت آموزش

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
گیلان

گروه آموزشی: بهداشت عمومی

دانشکده: بهداشت

رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

نیم‌سال تحصیلی: اول ۰۴-۰۳

نام و شماره درس: میکروبی شناسی مواد غذایی

تعداد و نوع واحد: ۲ واحد نظری و ۱ واحد عملی

پیش‌نیاز: ندارد

زمان برگزاری کلاس: یکشنبه ۸ تا ۱۰-عملی: سه شنبه مکان برگزاری کلاس: اتاق تحصیلات تکمیلی

۸-۱۲

نام مدرس/مدرسین: دکتر طیبه زینلی

آدرس دفتر مسوول درس: دانشکده بهداشت

زمان تماس یا مراجعه به دفتر:

تلفن دفتر: ۰۵۶۳۲۳۸۱۶۷۸

آدرس پست الکترونیک مسوول درس: ta.zeinaly@gmail.com

هدف کلی:

- آشنایی با میکروارگانیسم‌های عامل فساد و مسمومیت‌های غذایی و میکروارگانیسم‌های مفید موثر در تولید و فرآیند مواد غذایی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

اهداف اختصاصی:

نظری:

- آشنایی دانشجویان با مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم‌های مهم از نظر میکروبیولوژی مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با منحنی رشد و عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانیسم‌ها
- آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم‌های مفید مورد استفاده در تولید مواد غذایی

عملی:

- آشنایی دانشجویان با اصول ایمنی کار در آزمایشگاه میکروب شناسی مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی جهت انجام آزمون‌های میکروبی در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با بررسی وجود آلودگی میکروبی در نمونه‌های مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با شمارش میکروارگانیسم‌های گرم منفی در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با شمارش میکروارگانیسم‌های گرم مثبت مهم در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با شمارش و شناسایی کپک و مخمر در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با شمارش میکروارگانیسم‌های اسپورزا در مواد غذایی
- آشنایی دانشجویان با شمارش میکروارگانیسم‌های بیهوازی در مواد غذایی

وظایف / تکالیف دانشجویان:

۱. حضور مرتب در کلاس
۲. مشارکت فعالانه در بحث‌های کلاسی.
۳. تهیه و ارائه یک سمینار بر اساس مباحث کلاس.
۴. نوشتن گزارش کار آزمایشگاه

ارزشیابی دانشجویان:

- ارزشیابی در طول ترم:

• فعالیت در کلاس و پیگیری آزمایشگاه

• گزارش کار آزمایشگاه

بارم: ۳ نمره

بارم: ۲ نمره

بارم: ۱۵ نمره

- ارزشیابی پایان دوره درس نظری و عملی:

- زمان آزمون (پایان دوره): ۶۰ تا ۹۰ دقیقه

سیاست مسوول درس در قبال تأخیر یا غیبت دانشجویان:

دانشجویان تنها مجاز به غیبت به تعداد مجاز می‌باشند و دانشجویانی که بیشتر از حد مجاز غیبت داشته باشند، درس آنها حذف خواهد شد.

جدول زمانبندی درس نظری نیمسال اول ۰۳-۰۴

شماره جلسه	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی لازم برای دانشجویان قبل از شروع درس (مطالعه قبلی یا ...)
۱	حضور		نیازسنجی و بررسی شرایط دانشجویان و معرفی طرح دوره و مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۲	حضور		میکروارگانیسم‌های مهم از نظر میکروبیولوژی مواد غذایی (باکتری‌ها)	دکتر زینلی	
۳	حضور		میکروارگانیسم‌های مهم از نظر میکروبیولوژی مواد غذایی (باکتری‌ها)	دکتر زینلی	
۴	حضور		میکروارگانیسم‌های مهم از نظر میکروبیولوژی مواد غذایی (قارچ‌ها)	دکتر زینلی	
۵	حضور		میکروارگانیسم‌های مهم از نظر میکروبیولوژی مواد غذایی (قارچ‌ها)	دکتر زینلی	
۶	حضور		فاکتورهای موثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۷	حضور		فاکتورهای موثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۸	حضور		فاکتورهای موثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۹	حضور		فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانیسم‌ها (شیر و لبنیات)	دکتر زینلی	
۱۰	حضور		فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانیسم‌ها (گوشت)	دکتر زینلی	
۱۱	حضور		فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانیسم‌ها	دکتر زینلی	

		میکروارگانسیم‌ها (ماهی و آبزیان)			
	دکتر زینلی	فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانسیم‌ها (غلات)	حضور	۱۲	
	دکتر زینلی	فساد مواد غذایی بوسیله میکروارگانسیم‌ها (سبزیجات و کنسروجات)	حضور	۱۳	
	دکتر زینلی	فساد سایر مواد غذایی	حضور	۱۴	
	دکتر زینلی	میکروارگانسیم‌های مفید مورد استفاده در تولید مواد غذایی	حضور	۱۵	
	دکتر زینلی	جمع بندی و رفع اشکال	حضور	۱۶	
	دکتر زینلی	امتحان	حضور	۱۷	

جدول زمانبندی درس عملی نیمسال اول ۰۳-۰۴

شماره جلسه	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس	آمادگی لازم برای دانشجویان قبل از شروع درس (مطالعه قبلی یا ...)
۱	حضور	۸-۱۲	اصول ایمنی کار در آزمایشگاه میکروبی شناسی مواد غذایی - بررسی وجود آلودگی میکروبی در نمونه‌های مواد غذایی (روش برید و کشت سطحی)	دکتر زینلی	
۲	حضور	۸-۱۲	شمارش کلی میکروارگانسیم‌ها در مواد غذایی با روش پورپلیت	دکتر زینلی	
۳	حضور	۸-۱۲	شمارش اشیریشیا کلی با محیط VRBA در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۴	حضور	۸-۱۲	۱- ادامه شمارش اشیریشیا کلی ۲- شمارش باسیلوس سرئوس در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۵	حضور	۸-۱۲	۱- ادامه شناسایی باسیلوس ۲- شمارش و شناسایی میکروارگانسیم‌های بیهوازی (کلستریدیوم پرفرینژنس) در مواد غذایی	دکتر زینلی	
۶	حضور	۸-۱۲	۱- ادامه شمارش و شناسایی میکروارگانسیم‌های بیهوازی (کلستریدیوم پرفرینژنس) در مواد غذایی	دکتر زینلی	

		۲- شناسایی و شمارش کپک و مخمر در مواد غذایی			
	دکتر زینلی	۱- ادامه شناسایی کپک و مخمر ۲- ادامه تایید کلستریدیوم پرفرینزنس ۳- شمارش میکروارگانیسم- های مزوفیل اسپورزا در مواد غذایی	۸-۱۲	حضور	۷
	دکتر زینلی	چگونگی نمونه برداری از مواد غذایی جهت انجام آزمون های میکروبی در مواد غذایی	۸-۱۲	حضور	۸

منابع پیشنهادی برای مطالعه:

۱. بهداشت مواد غذایی، دکتر داوود فرج زاده آلان، آخرین انتشار
۲. میکروبیولوژی غذایی آدامز
۳. میکروبیولوژی غذایی فریزیر
۴. آزمون های میکروبی مواد غذایی تالیف دکتر گیتی کریم
۵. Food Microbiology Laboratory for the food science students, Shen, Zhang Nielsen
۶. Modern Food Microbiology, Gey

نام و نام خانوادگی تدوین کننده: دکتر طیبه زینلی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
مرکز تحقیقات میکروبیولوژی و کنترل کیفیت مواد غذایی