



معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

شناسنامه درس و جدول دوره واحد درسی

عنوان درس: میکروب شناسی مواد غذایی	مقطع تحصیلی:	روش تحصیلی:
کد درس:	پیشناز:	تعداد واحد:
دانشکده: پیراپزشکی	سال تحصیلی:	قرم تحصیلی:
روز و ساعت درس: شنبه ۸-۱۰	مدرس مسئول: دکتر سحر صباحی پست الکترونیکی:	sahar-sabahy@gmail.com
هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با مفاهیم و تعاریف موجود در خصوص بیماری ای منتقله از طریق مواد غذایی و همچنین آشنایی با مهم ترین میکروب های منتقله از طریق مواد غذایی	هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با مفاهیم و تعاریف موجود در خصوص بیماری ای منتقله از طریق مواد غذایی و همچنین آشنایی با مهم ترین میکروب های منتقله از طریق مواد غذایی	شرح دوره: آشنایی با میکروب شناسی عملی، انواع رنگ آمیزی، روش های استریلیزاسیون، شمارش تعداد باکتری، تهیه محیط های کشت، انواع روش های کشت آزمایش های بسیار رایج آنژیمی،

جلسه	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	روش تدریس	فعالیت فراغیران	تاریخ
۱	تاریخچه و تعاریف علم میکروب شناسی مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۲	شناسایی تغییرات مطلوب و نامطلوب ناشی از وجود میکرووارگانیسم ها در مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۳	مفهوم عفونت غذایی و مسمومیت غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۴	عوامل درونی مواد غذایی تاثیر گذار در رشد میکرووارگانیسم ها	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۵	عوامل خارج از مواد غذایی تاثیر گذار در رشد میکرووارگانیسم ها	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۶	طبقه بندی میکرووارگانیسم ها و سلسله های گیاهی و حیوانی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۷	انگل های با منشا مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۸	ساختمان و طریقه تولید مثل جنسی و غیر جنسی کپک ها	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۹	کپک های مهم در مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۰	ساختمان و طریقه تولید مثل جنسی و غیر جنسی مخمرها	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۱	میان ترم	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۲	مخمرهای مهم در مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۳	باکتری های گرم منفی مهم در مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۴	باکتری های گرم مثبت مهم در مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۵	ویروس های مهم در مواد غذایی	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	
۱۶	امتحان پایان ترم	پاورپوینت و حضوری	کوییز کلاسی و پرسش	

معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

تکالیف دانشجو:

نحوه ارزشیابی: انجام تکالیف، امتحان میان‌ترم، امتحان پایان‌ترم

آزمون پایان ترم:

آزمون میان ترم:

نمره تکالیف:

منابع اصلی درس و مصوب وزارت خانه: