Wondershare
PDFelement

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و
درمانی تهران
دانشکده بهداشت

طرح درس

میکروب شناسی مواد غذایی عملی

عنوان درس: میکروب شناسی مواد غذایی عملی	فراگیران: دانشجویان دکترای بهداشت و ایمنی مواد غذایی
تعداد و نوع واحد: 1 واحد عملی	کد درس:۱۴
روز و ساعت تدریس: شنبه ساعت ۱۵-۱۳	پیش نیاز: میکروب شناسی تشخیصی
مسئول درس: دکتر غلامرضا جاهد	سال تحصیلی: ۱- ۱۴۰۲
شماره تلفن مسئول درس: ۰۹۱۲۲۱۸۲۵۷۴	مکان تدریس: ط ۲ و آزمایشگاه میکروب شناسی ط ۵
آدرس پست الکترونیک: ghjahed@sina.tums.ac.ir	آدرس: بخش بهداشت و ایمنی مواد غذایی

Wondershare
PDFelement

شرح درس:

این درس در ارتباط با نحوه کار بر روی مواد غذایی در آزمایشگاه میکروبشناسی موادغذایی و انجام آزمایشات اختصاصی میکروبی بر روی انواع مواد غذایی و قضاوت در باره نتایج آزمایشات انجام شده می پردازد.

هدف کلی درس:

شناخت روشهای آزمایشگاهی و آزمایشات اختصاصی کنترل میکروبی مواد غذایی توسط دانشجویان می باشد.

اهداف اختصاصی درس:

آشنایی با روش های جداسازی و تشخیص میکروارگانیسم ها در مواد غذایی

کشت و شمارش میکروارگانیسم های سرماگرا در مواد غذایی،

کشت و شمارش میکروارگانیسم های مقاوم به حرارت،

جداسازی و تشخیص استافیلوکوکوس اورپوس، باسیلوس سرپوس، کلوستریدیوم پرفرانژانس، کلوستریدیوم بوتولینوم، لیستریا مونوسیتوژن وسالمونلا در موادغذایی

کشت و شمارش کپک و مخمرها در مواد غذایی

شیوه تدریس: نظری- عملی

روش ارزشیابی دانشجو:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی

جدول زمان بندی ارائه درس

جلسه	استاد مربوطه	مبحث
اول	دکتر جاهد	آشنایی با روش های جداسازی و تشخیص میکروارگانیسم ها در مواد غذایی
دوم	دکتر جاهد	کشت و شمارش میکروارگانیسم های سرماگرا در مواد غذایی،
سوم	دکتر جاهد	کشت و شمارش میکروارگانیسم های مقاوم به حرارت، تجزیه کننده چربی وکننده پروت میکروارگانیسم های نمک دوست، اسموفیل، پکتینولیتیک
چهارم	دکتر جاهد	کشت و شمارش میکروارگانیسم های مزوفیل و بیهوازی ، هاگزا و مقاوم به اسید مولد ف موادغذایی
پنجم	دکتر جاهد	جداسازی و شمارش کلی فرم ها
ششم	دکتر جاهد	جداسازی و شمارش اشریشیاکلی
هفتم	دکتر جاهد	جداسازی و شمارش استافیلوکوکوس اورپوس
هشتم	دکتر جاهد	آزمایش کوآگولاز در تشخیص استافیلوکوکوس اورپوس کوآگولاز مثبت
نهم	دکتر جاهد	تشخیص و شمارش باسیلوس سرپوس
دهم	دکتر جاهد	تشخیص و شمارش کلوستریدیوم پرفرانژانس
یازدهم	دکتر جاهد	جداسازی و تشخیص کلوستریدیوم بوتولینوم
دوازدهم	دکتر جاهد	کشت و جداسازی سالمونلا در مواد غذایی

سیزدهم	دکتر جاهد	آزمایشات بیوشیمیایی و سرولوژی در تشخیص سالمونلا در مواد غذایی
چهاردهم	دکتر جاهد	آزمایش جداسازی و تشخیص لیستریا مونوسیتوژن در مواد غذایی
پانزدهم	دکتر جاهد	کشت و شمارش کپک و مخمرها در مواد غذایی
شانزدهم	دکتر جاهد	آزمایش اسلاید کالچر برای شناسایی کپک ها
هفدهم	دکتر جاهد	روش اندازه گیری سموم قارچی آفلاتوکسین در مواد غذایی امتحان پایان ترم

منابع اصلی :

کریم،گیتی. آزمونهای میکربی مواد غذایی. انتشارات دانشگاه تهران.1378.

Bell, C., Neaves, P., and Willians, A.P. Food Microbiology and Laboratory Practice. Blackwell Publishing, UK. 2005.

منابع بیشتر برای مطالعه :

Downes, F.P., and Ito, K. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Amer Public Health Assn. 2001.

Magan, M., and Olsen, M. Mycotoxins in food: Detection and control. Wood head Publishing. 2004.

Leslie,J. F., and Visconti, A. Mycotoxins: Detection Methods, Management, Public Health and Agricultural Trade. CAB International. 2008.

McLandsborough, L. Food Microbiology Laboratory. CRC Press. 2005.