



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

طرح درس

نام درس: سم شناسی مواد غذایی و متابولیت های میکروبی	تئوری ■	تعداد واحد: ۲ واحد	کد درس: ۱۸
دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد میکروشناسی مواد غذایی ورودی ۱۴۰۲		نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۴۰۲-۱۴۰۳	گروه آموزشی: پاتوبیولوژی، بخش میکروب شناسی
تعداد جلسات: ۱۴	شروع کلاس: ۱۴۰۲/۱۱/۲۴	پایان کلاس: ۱۴۰۳/۰۳/۲۹	محل برگزاری کلاس: گروه آموزشی پاتوبیولوژی، بخش میکروب شناسی، کلاس ۱۰
هدف کلی: آشنا ساختن دانشجویان با سموم و متابولیت های میکروبی در مواد غذایی و نیز اثرات بهداشتی و مسمومیت های آنها می باشد.			
شرح درس: آلودگی های میکروبی غذایی و اثراتی که این آلودگی ها از طریق تولید سم و مصرف ماده غذایی آلوده می توانند بر سلامت انسان بگذارند یکی از نگرانیهای بهداشت عمومی می باشد. در این درس پیرامون سموم مختلف که از طریق میکروب ها در ماده غذایی ایجاد می شود و متابولیت ها و اثراتی که این سموم می توانند در بدن انسان ایجاد کنند و روش های تشخیص و کنترل آنها بحث می شود.			
شیوه ارزشیابی دانشجو: امتحان میان ترم و پایان ترم و حضور فعال دانشجو در کلاس			

نام استاد	موضوع	ساعت	تاریخ	روز	جلسه
دکتر امینی	قارچ های توکسین زا و سموم قارچی در مواد غذایی	۱۰-۱۲	۱۴۰۲/۱۱/۲۴	سه شنبه	۱
دکتر امینی	ارتباط مایکوتوکسین ها با مواد غذایی و روش کنترل آن ها	۱۰-۱۲	۱۴۰۲/۱۲/۰۱	سه شنبه	۲
دکتر امینی	انواع روش های جداسازی، تشخیص و سنجش مایکوتوکسین ها در مواد غذایی	۱۰-۱۲	۱۴۰۲/۱۲/۰۸	سه شنبه	۳
دکتر امینی	سم کلستریدیا، سم بوتولینوم	۱۰-۱۲	۱۴۰۲/۱۲/۱۵	سه شنبه	۴
دکتر سلطان دلال	کلیات سم شناسی غذایی و اهمیت سموم میکروبی	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۱/۲۱	سه شنبه	۵
دکتر سلطان دلال	میکروارگانیزم های مولد سم میکروبی	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۱/۲۸	سه شنبه	۶
دکتر سلطان دلال	اگزوتوکسین و اندوتوکسین	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۲/۰۴	سه شنبه	۷
دکتر سلطان دلال	مکانیسم بیماری زایی	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۲/۱۱	سه شنبه	۸
دکتر رجبی	انتروتوکسین و باکتری های مولد آن و چگونگی بیماریزایی و کنترل آن در مواد غذایی	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۲/۱۸	سه شنبه	۹
دکتر رجبی	انواع روش های جداسازی، تشخیص و سنجش سموم باکتریایی در مواد غذایی	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۲/۲۵	سه شنبه	۱۰
دکتر رجبی	سم دیسانتری	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۳/۰۱	سه شنبه	۱۱
دکتر رجبی	سم استرپتوکوکوس	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۳/۰۸	سه شنبه	۱۲
دکتر سلطان دلال	سم کلرا	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۳/۲۲	سه شنبه	۱۳
دکتر سلطان دلال	بیوتورویسم	۱۰-۱۲	۱۴۰۳/۰۳/۲۹	سه شنبه	۱۴

منابع اصلی درس:

۱- آزمون های میکروبی در مواد غذایی. دکتر گیتی کریم

- Adams M.R, Moss M.o. (Latest edition). Food microbiology. New Age International Publishers, New Delhi, India.
- Bell, C., Neaves. P., and Willians, A.P. (Latest edition). Food Microbiology and Laboratory Practice, Blackwell Publishing, UK.
- Concon, J. (Latest edition). Food Toxicology, CRC Press.
- Eley, A.R. (Latest edition). Microbial Food Poisoning. Chapman& Hall.
- Jay, J. M. (Latest edition). Modern food Microbiology. An Aspen Publication. Aspe Publisher, INC.
- WHO. 2002. Evaluation of certain Mycotoxins in Food World Health Organization, Geneva.

مسئول درس: دکتر سلطان دلال

مدرسین درس: دکتر سلطان دلال ، دکتر امینی

مدیر گروه پاتوبیولوژی: دکتر پورمند

