



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

طرح درس

نام درس: باکتری شناسی مواد غذایی نظری (۲)	تئوری ■	تعداد واحد: ۲ واحد	کد درس: ۱۳
دانشجویان مقطع کارشناسی ارشد میکروبیولوژی شناسی مواد غذایی ورودی ۱۴۰۲		نیمسال دوم سال تحصیلی ۱۴۰۲-۱۴۰۳	گروه آموزشی: پاتوبیولوژی، بخش میکروبی شناسی
تعداد جلسات: ۱۶	شروع کلاس: ۱۴۰۲/۱۱/۲۹	پایان کلاس: ۱۴۰۳/۰۴/۰۳	محل برگزاری کلاس: گروه آموزشی پاتوبیولوژی، بخش میکروبی شناسی، کلاس ۱۰
هدف کلی: آشنایی دانشجویان با میکروارگانیسم های مهمی که در فساد مواد غذایی مختلف دخالت دارند.			
شرح درس: در این درس دانشجویان علاوه بر آشنایی با بیماری های مختلف ایجاد شده توسط باکتری های مهم پزشکی، با نحوه تشخیص میکروبی های مهم در مواد غذایی مختلف نیز آشنا می شوند			
شیوه ارزشیابی دانشجو: امتحان میان ترم و پایان ترم و حضور فعال دانشجو در کلاس			

جلسه	روز	تاریخ	ساعت	موضوع	نام استاد
۱	یکشنبه	۱۴۰۲/۱۱/۲۹	۱۰-۱۲	نقش مواد غذایی به عنوان محیط مناسب برای رشد میکروارگانیسم ها و منابع آلودگی (۱)	دکتر سلطان دلال
۲	یکشنبه	۱۴۰۲/۱۲/۱۳	۱۰-۱۲	نقش مواد غذایی به عنوان محیط مناسب برای رشد میکروارگانیسم ها و منابع آلودگی (۲)	دکتر سلطان دلال
۳	یکشنبه	۱۴۰۲/۱۱/۲۰	۱۰-۱۲	اصول کلی فساد مواد غذایی و تغییرات شیمیایی ناشی از میکروارگانیسم ها (۱)	دکتر سلطان دلال
۴	یکشنبه	۱۴۰۲/۱۱/۲۷	۱۰-۱۲	اصول کلی فساد مواد غذایی و تغییرات شیمیایی ناشی از میکروارگانیسم ها (۲)	دکتر سلطان دلال
۵	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۱/۱۹	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری غلات و محصولات آن	دکتر امینی
۶	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۱/۲۶	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری قندها و فراورده های آن	دکتر رجیبی
۷	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۲/۰۲	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری سبزیجات و میوه و آب میوه ها	دکتر رجیبی
۸	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۲/۰۹	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری گوشت و فراورده های گوشتی	دکتر امینی
۹	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۲/۱۶	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری ماهی و سایر غذاهای دریایی	دکتر سلطان دلال
۱۰	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۲/۲۳	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری تخم مرغ ها	دکتر امینی
۱۱	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۲/۳۰	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری گوشت پرندگان	دکتر رجیبی
۱۲	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۳/۰۶	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری شیر و فراورده های آن	دکتر امینی
۱۳	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۳/۱۳	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری سایر مواد غذایی (غذاهای چرب، روغن های ضروری، دانه های خوراکی، ادویه ها و چاشنی ها)	دکتر رجیبی
۱۴	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۳/۲۰	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری غذاهای کنسرو شده	دکتر امینی
۱۵	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۳/۲۷	۱۰-۱۲	آلودگی، فساد و نگهداری مواد سلولزی و فرآورده های آرایشی و بهداشتی	دکتر سلطان دلال
۱۶	یکشنبه	۱۴۰۳/۰۴/۰۳	۱۰-۱۲	مرور و پرسش و پاسخ	دکتر سلطان دلال

منابع اصلی درس:

1. Jay, J. M., Loessner, M.J. and Golden, D.A., modern food Microbiology,, Latest Ed.
2. Frazier W.C, Westhoff D.C, Food Microbiology, (Latest edition).
3. Adams M.R, Moss M.o, Food microbiology. (Latest edition).

مسئول درس: دکتر سلطان دلال

مدیر گروه پاتوبیولوژی: دکتر پورمند