

## طرح دوره (Course Plan)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان  
معاونت آموزشی دانشگاه  
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

پزشکی <input type="checkbox"/> دندانپزشکی <input type="checkbox"/> پرستاری <input type="checkbox"/> پیراپزشکی <input type="checkbox"/> توانبخشی <input type="checkbox"/> بهداشت <input type="checkbox"/> تغذیه و علوم غذایی <input type="checkbox"/>			دانشکده
علوم تغذیه			گروه آموزشی
ندارد			رشته / گرایش
کاردانی <input type="checkbox"/> کارشناسی پیوسته <input checked="" type="checkbox"/> کارشناسی ناپیوسته <input type="checkbox"/> کارشناسی ارشد <input type="checkbox"/> دکترای حرفه ای <input type="checkbox"/> دکترای تخصصی <input type="checkbox"/>			مقطع تحصیلی فراگیران
میکروب شناسی مواد غذایی			عنوان واحد درسی
تئوری <input checked="" type="checkbox"/> عملی <input checked="" type="checkbox"/> کارآموزی <input type="checkbox"/> کارورزی <input type="checkbox"/>			نوع واحد درسی
تعداد واحد : ۲      زمان ( ساعت ) :			تعداد واحد / ساعت
			کد درس
میکروب شناسی پزشکی			پیش نیاز / هم نیاز
دکتر آنا عبدالشاهی			نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین
علوم و صنایع غذایی - میکروبیولوژی مواد غذایی			رشته تحصیلی مدرس
دکترا			مقطع تحصیلی مدرس
دانشیار			رتبه علمی
Ana.abdoshahi@gmail.com			پست الکترونیک
دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی سمنان			آدرس / شماره تماس
آشنایی با میکروارگانیسم های مهم در فساد مواد غذایی و بیماریهای ناشی از غذا و میکروارگانیسم های مفید و موثر در فرایند های غذایی			اهداف کلی (شرح توصیف درس)
عوامل موثر بر رشد و فعالیت میکروارگانیسم ها در انواع مواد غذایی آشنایی با تغییرات حاصل از فعالیت میکروارگانیسم ها در انواع مواد غذایی شناسایی نوع فساد و عامل فساد میکروبی مواد غذایی تشخیص قابلیت مصرف انسانی ماده غذایی و تطابق با استاندارد			اهداف اختصاصی
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	پیامدهای یادگیری :
		شناخت عوامل فساد میکروبی	
نمایش عملی <input checked="" type="checkbox"/>	سخنرانی توسط دانشجو <input checked="" type="checkbox"/>	سخنرانی و تدریس توسط استاد <input checked="" type="checkbox"/>	روش های تدریس
کارگاه آموزشی <input type="checkbox"/>	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) <input type="checkbox"/>	پرسش و پاسخ <input checked="" type="checkbox"/>	
یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) <input type="checkbox"/>	بیمار شبیه سازی شده <input type="checkbox"/>	بحث گروهی <input type="checkbox"/>	
آموزش مجازی <input type="checkbox"/>	Bedside teaching <input type="checkbox"/>	ایفای نقش <input type="checkbox"/>	
Project-Based Learning <input type="checkbox"/>	یادگیری مبتنی بر پروژه <input type="checkbox"/>	نقشه مفهومی Concept Map <input type="checkbox"/>	
			سایر ( لطفا قید نمایید ) :

منابع اصلی درس :

Food borne pathogen. A.H. Varnam and Evans (1991)

-Food microbiology. W.C. Frazier and O.C. Westhoff (1988)

- Modern Food microbiology. J.M. Jay (2005)

- میکروبیولوژی مدرن مواد غذایی- ترجمه سیدعلی مرتضوی

میکروب شناسی مواد غذایی- ترجمه حاجیه قاسمیان صفایی

-میکروبهای بیماری زا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت مواد غذایی. دکتر ودود رضوی

-اصول بهداشت مواد غذایی. دکتر نوردهر رکنی

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه ای بر میکروبیولوژی، اهمیت میکروارگانیسم ها، نقش میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	۱۴۰۳/۶/۲۰	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۲	عوامل درونی و بیرونی موثر بر رشد و بقا میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	۱۴۰۳/۶/۲۷	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۳	کپک ها و مخمر ها و ویروس ها، ساختار، خصوصیات، گونه های مهم در فساد مواد غذایی	۱۴۰۳/۷/۳	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۴	باکتری ها ، ساختار، طبقه بندی ، متابولیسم، رشد و تکثیر و تاکید بر گونه های مهم عامل فساد مواد غذایی	۱۴۰۳/۷/۱۰	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۵	دسته بندی میکروارگانیسم های مهم در صنایع غذایی بر اساس عملکرد	۱۴۰۳/۷/۱۷	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۶	اصول نگهداری مواد غذایی، روش ها، اهداف و تاثیر بر میکروارگانیسم های عامل فساد مواد غذایی (گرما، سرما، انجماد، خشک کردن، اشعه)	۱۴۰۳/۷/۲۴	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۷	فساد میکروبی انواع مواد غذایی شامل غلات و فراورده ها، فراورده های کنسروی، گوشت، مرغ، ماهی شیر و فراورده های لبنی	۱۴۰۳/۸/۱	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۸	استاندارد های بین المللی و ایران در زمینه شاخص های میکروبی مواد غذایی و روش های شمارش میکروبی در مواد غذایی	۱۴۰۳/۸/۸	۸-۱۱	سخنرانی پرسش و پاسخ	پاورپوینت - فیلم آموزشی	۱-الف ۴ و ۵
۹	ارائه کارهای پژوهشی دانشجویان، سمینار دانشجویان و پرسش و پاسخ	۱۴۰۳/۸/۱۵	۸-۱۱	کنفرانس دانشجویی	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	۱-الف

۵ و ۴						
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۸/۲۲	نمونه برداری مواد غذایی جهت آزمایش	۱۰
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۸/۲۹	رقت سازی نمونه های مواد غذایی	۱۱
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۹/۶	شمارش کلی میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	۱۲
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۹/۱۳	شمارش استافیلوکوکوس اورئوس در مواد غذایی	۱۳
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۹/۲۰	شمارش کلی فرم ها در مواد غذایی	۱۴
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۹/۲۷	شمارش اشرشیاکلی در مواد غذایی	۱۵
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۱۰/۴	شمارش کپک و مخمر در مواد غذایی	۱۶
۱-الف ۵ و ۴	تجهیزات آزمایشگاه میکروبیولوژی	سخنرانی و انجام عملی در آزمایشگاه	۸-۱۱	۱۴۰۳/۱۰/۱۱	شمارش سالمونلا در مواد غذایی	۱۷

تاریخ امتحان پایان ترم:

تاریخ امتحان میان ترم:

\* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

۱- آزمون کتبی:	روش ارزشیابی
الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ) (ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)	
۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه
۴- مصاحبه (شفاهی)	
۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)
۷- سایر (لطفاً قید نمایید)	

امضاء:

تاریخ تکمیل فرم: