

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی

عنوان درس : میکروب شناسی مواد غذایی نظری

مخاطبان: دانشجویان دکتری تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ترم ۱

تعداد واحد (یا سهم استاد از واحد): ۳ واحد نظری، ۰/۵ واحد نظری دکتر بهروز تاجدار اورنج، ۲/۵ واحد نظری

پروفسور احسان صادقی

ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: سه شنبه‌ها ساعت ۱۸-۱۶

زمان ارائه درس: سه‌شنبه‌ها ۱۴ تا ۱۶ نظری نیمسال دوم ۱۴۰۳-۱۴۰۴

مدرس: پروفسور احسان صادقی (مسئول درس)، دکتر بهروز تاجدار اورنج

دروس پیش نیاز : میکروب شناسی تشخیصی

هدف کلی درس : آشنا نمودن دانشجویان با روش های آزمایشگاهی و آزمایشات اختصاصی کنترل میکروبی مواد غذایی

اهداف کلی جلسات نظری (جهت هر جلسه یک هدف):

- بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی، مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی، مقدمه ای بر ویروس شناسی و ویروس های منتقله از مواد غذایی
- ویروس ها در مواد غذایی - بررسی ساختار ویروس ها و شناخت خانواده ویروس های مواد غذایی و همچنین بررسی چرخه زندگی ویروس ها، اپیدمیولوژی و انتقال ویروس های مواد غذایی
- ویروس ها در مواد غذایی - شناخت ویروس هپاتیت A و E، نوروویروس، روتاویروس و همچنین ویروس های کمتر شناخته شده
- ارزیابی خطر و مدیریت خطر مایکوتوکسین ها در مواد غذایی، مقررات و استانداردهای لازم در کنترل مایکوتوکسین ها
- انگل های بیماری زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی و شناخت راه های پیشگیری و کنترل آنها در مواد غذایی
- آزمون پایان ترم

هدف کلی جلسه اول نظری: بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی، مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی، مقدمه ای بر

ویروس شناسی و ویروس های منتقله از مواد غذایی

اهداف ویژه:

بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی

- آشنایی با مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم ها در مواد غذایی، مقدمه ای بر ویروس شناسی و ویروس های منتقله از مواد غذایی

انتظار می رود در پایان دانشجویان:

- سرفصل ها و منابع را بشناسد
- ارتباط میکروارگانیسم ها و مواد غذایی را بداند.
- با ویروس شناسی مواد غذایی آشنا باشد.
- نام چندین ویروس منتقله از طریق مواد غذایی نام ببرد.

هدف کلی جلسه دوم نظری: ویروس ها در مواد غذایی- بررسی ساختار ویروس ها و شناخت خانواده ویروس های مواد غذایی و همچنین بررسی چرخه زندگی ویروس ها، اپیدمیولوژی و انتقال ویروس های مواد غذایی

اهداف ویژه:

آشنایی با ساختار ویروس ها و شناخت خانواده ویروس های مواد غذایی و همچنین بررسی چرخه زندگی ویروس ها، اپیدمیولوژی و انتقال ویروس های مواد غذایی

انتظار می رود در پایان دانشجو:

- ویروس های منتقله از مواد غذایی را نام ببرد.
- ساختار انواع ویروس های مواد غذایی را بشناسد.
- چرخه زندگی آنها را بداند.
- با اپیدمیولوژی انتقال آنها آشنا باشد.

هدف کلی جلسه سوم نظری: ویروس ها در مواد غذایی- شناخت ویروس هپاتیت A و E، نوروویروس، روتاویروس و همچنین ویروس های کمتر شناخته شده

اهداف ویژه :

آشنائی با ویروس هپاتیت A و E، نوروویروس، روتاویروس و همچنین ویروس های کمتر شناخته شده

انتظار می رود در پایان دانشجو:

- مشخصات کلی ویروس های هپاتیت A و E را بداند
- راه های انتقال و پیشگیری از ویروس های هپاتیت A و E را بداند.
- راه های انتقال، ایجاد بیماری، کنترل و پیشگیری از نوروویروس را شرح دهد.
- نیفا ویروس را بشناسد.
- لاسا ویروس را بشناسد.
- هانتا ویروس را بشناسد.
- مخازن بیماری زایی ویروس ها را از هم تفکیک دهد.

هدف کلی جلسه چهارم نظری: ارزیابی خطر و مدیریت خطر میکوتوکسین ها در مواد غذایی، مقررات و استاندارد های لازم در کنترل میکوتوکسین ها

اهداف ویژه:

آشنائی با ارزیابی خطر و مدیریت خطر میکوتوکسین ها در مواد غذایی، مقررات و استاندارد های لازم در کنترل میکوتوکسین ها

انتظار می رود در پایان دانشجو:

- با تجزیه و تحلیل احتمال خطر آشنا باشد.
- نحوه ارزیابی خطر میکوتوکسین ها در مواد غذایی را شرح دهد.
- مقررات و استاندارد های کنترلی میکوتوکسین ها در ایران و جهان را بداند.

هدف کلی جلسه پنجم نظری: انگل های بیماری زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی و شناخت راه های پیشگیری و کنترل آنها در مواد غذایی

اهداف ویژه :

شناخت کلی از انگل های بیماری زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی و شناخت راه های پیشگیری و کنترل آنها در مواد غذایی

انتظار میرود در پایان دانشجو:

- اپیدمیولوژی انگل های بیماری زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی را بداند.
- با نحوه انتقال انگل های بیماری زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی آشنا باشد.
- راه های پیشگیری و کنترل انگل های بیماری زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی را در مواد غذایی را شرح دهد.

جلسه ششم: آزمون پایان ترم

منابع:

- Goyal SM, Cannon JL, editors. Viruses in foods. New York, NY, USA: Springer; 2006 Apr.
- Koopmans M, von Bonsdorff CH, Vinjé J, de Medici D, Monroe S. Foodborne viruses. FEMS microbiology reviews. 2002 Jun 1;26(2):187-205.
- Murrell KD, Fried B, editors. Food-borne parasitic zoonoses: fish and plant-borne parasites. New York: Springer; 2007 Sep 25.
- Adams, M.R., and Moss, M.O. Food microbiology, Royal society of Chemistry.
- Jay JM, Loessner MJ, Golden DA. Modern food microbiology. Springer Science & Business Media; 2008 Feb 5.
- Dijksterhuis J, Samson RA, editors. Food mycology: a multifaceted approach to fungi and food. CRC Press; 2007 Jun 26.

روش تدریس:

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید

وسایل آموزشی :

وایت برد، نرم افزار پاورپوینت و ویدئوپروژکتور و در صورت برگزاری کلاس به صورت مجازی سامانه نوید

سنجش و ارزشیابی

ساعت	تاریخ	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	روش	آزمون
۸:۳۰	۱۴۰۴/۰۳/۳۱	۸۵٪	تستی و تشریحی	آزمون پایان ترم
سهشنبه‌ها ۱۴ تا ۱۶	هر جلسه	۱۵٪	پرسش و پاسخ و مشارکت در بحث کلاسی	حضور فعال در کلاس

مقررات کلاس و انتظارات از دانشجو:

حضور به موقع و منظم در کلاس - برای تاخیر در حضور، نمره از فعالیت کلاسی کم خواهد شد.
رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه - برای غیبت عدم موجه، نمره از فعالیت کلاسی کم خواهد شد.
مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی - برای فعالیت های کلاسی، نمره مثبت در نظر گرفته خواهد شد.
احترام به کلاس در ساعت درس

نام و امضای مدرس: دکتر بهروز تاجدار اورنج	نام و امضای مدیر گروه:	نام و امضای مسئول EDO
تاریخ تحویل:	تاریخ ارسال:	تاریخ ارسال:

جدول زمانبندی درس میکروبیولوژی مواد غذایی پیشرفته (نظری)

روز و ساعت جلسه : سهشنبه‌ها ۱۴-۱۶

جلسه	تاریخ	موضوع هر جلسه	مدرس	ابزار آموزشی
۱	۱۴۰۳/۱۱/۲۳	- بیان سرفصل، اهداف و منابع درسی، مقدمه و تاریخچه میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی، مقدمه‌ای بر ویروس‌شناسی و ویروس‌های منتقله از مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت برد، پاور پوینت
۲	۱۴۰۳/۱۱/۳۰	- ویروس‌ها در مواد غذایی- بررسی ساختار ویروس‌ها و شناخت خانواده ویروس‌های مواد غذایی و همچنین بررسی چرخه زندگی ویروس‌ها، اپیدمیولوژی و انتقال ویروس‌های مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت برد، پاور پوینت
۳	۱۴۰۳/۱۲/۰۷	- ویروس‌ها در مواد غذایی- شناخت ویروس‌های A، E، نوروویروس، روتاویروس و همچنین ویروس‌های کمتر شناخته شده	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت برد، پاور پوینت
۴	۱۴۰۳/۱۲/۱۴	- ارزیابی خطر و مدیریت خطر مایکوتوکسین‌ها در مواد غذایی، مقررات و استاندارد‌های لازم در کنترل مایکوتوکسین‌ها	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت برد، پاور پوینت
۵	۱۴۰۳/۱۲/۲۱	- انگل‌های بیماری‌زای انسانی منتقله از طریق مواد غذایی و شناخت راه‌های پیشگیری و کنترل آنها در مواد غذایی	دکتر بهروز تاجدار اورنج	وایت برد، پاور پوینت
۶	۱۴۰۴/۰۳/۳۱	- آزمون پایان ترم	دکتر بهروز تاجدار اورنج	