



مرکز آموزش عالی علوم پزشکی وارستگان

نام و کد درس: میکروپزشناسی پزشکی	تعداد واحد: ۱ واحد نظری
تعداد جلسات: ۸ جلسه (۱۷ ساعت)	مدت هر جلسه: ۹۰ دقیقه زمان:
پیش نیاز: ندارد	فراگیران: دانشجویان کارشناسی تغذیه
مشخصات استاد درس: دکتر سانا زده‌باشی - دکتری تخصصی باکتری‌شناسی پزشکی ساعات حضور: دوشنبه‌ها، ساعت ۸ الی ۱۶ آدرس پست الکترونیکی: sanazdehbashi@yahoo.com	
هدف کلی: آشنایی دانشجویان با موجودات ذره‌بینی، نحوه زندگی آن‌ها و ارتباط آن‌ها با تغذیه	
شرح درس: به عنوان اطلاعات پایه برای کلیه رشته‌های پزشکی از جمله تغذیه ضروری است.	
فعالیت استاد: سخنرانی و تدریس، پرسش و پاسخ، تشویق دانشجویان برای مشارکت در مباحث کلاسی و یادگیری بیشتر، استفاده از تصاویر، و پاورپوینت جهت یادگیری بیشتر دانشجویان به همراه استفاده از نرم افزار کامتازیا و بارگذاری در سامانه آموزشی سام	
وظایف و فعالیت‌های دانشجویان: شرکت فعال در کلاس و مشارکت در مباحث کلاسی، انجام تکالیف	
شیوه ارزشیابی (با تعیین میزان نمره هر آیتم): امتحان کلاسی از مباحث مختلف درس (۴ نمره)، امتحان میان ترم (۴ نمره)، امتحان پایان ترم (۱۲ نمره)	
امکانات آموزشی: ویدیو پروژکتور، کامپیوتر، تخته وایت برد و ماژیک وایت برد	
روش آموزش: استفاده از پاورپوینت، نرم افزار ADOBE Connect، بارگذاری در سامانه آموزشی سام	
منابع: 1- Jawetz E, Melnik J.L., Adelberg E.A., Brooks G.F., Butel J.S., Ornston L.N., Medical Microbiology. Latest edition.	

جلسه	تاریخ ارائه	عنوان سرفصل مطالب	اهداف اختصاصی
در پایان این جلسه از دانشجو انتظار می‌رود:			
۱		کلیات میکروبی شناسی تاریخچه میکروبی شناسی در مواد غذایی، ساختمان و طبقه بندی میکروب‌ها تولید مثل، تکثیر، رشد	آشنایی با کلیات میکروبی شناسی رشد و تکثیر میکروارگانیسم‌ها
۲		بیوشیمی میکروارگانیسم‌ها، راه‌های از بین بردن میکروب‌ها در مواد غذایی	آشنایی با بیوشیمی میکروارگانیسم‌ها و راه‌های سترون سازی
۳		آشنایی با انواع کپک‌ها و مایکوتوکسین‌ها در مواد غذایی	آشنایی با چگونگی رشد کپک‌ها و تولید مایکوتوکسین در مواد غذایی
۴		آشنایی با باکتری‌های آلوده کننده مواد غذایی (گرم منفی)	یادگیری تکثیر و رشد باکتری‌های گرم منفی آلوده کننده مواد غذایی
۵		آشنایی با باکتری‌های آلوده کننده مواد غذایی (گرم مثبت)	یادگیری تکثیر و رشد باکتری‌های گرم مثبت آلوده کننده مواد غذایی
۶		آشنایی با باکتری‌های آلوده کننده مواد غذایی (باکتری‌های اسپورزا)	یادگیری تکثیر و رشد باکتری‌های اسپورزا آلوده- کننده مواد غذایی
۷		آشنایی با انواع انگل‌ها در مواد غذایی	یادگیری تکثیر و رشد انگل‌های آلوده کننده مواد غذایی
۸		آشنایی با انواع ویروس‌ها در مواد غذایی	یادگیری تکثیر و رشد ویروس‌های آلوده کننده مواد غذایی
۹		امتحان پایان ترم	