

هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با منابع آلوده کننده مواد غذایی و جنبه های بهداشتی و اقتصادی ناشی از آلودگی و فساد مواد غذایی توسط انگلها و میکروبیها و چگونگی تشخیص میکروبیها و انگل های مهم و بیماریزای مواد غذایی به ویژه در شرایط عادی و بحران

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت نظری - ۳۴ ساعت عملی)

الف: نظری

نقش و اهمیت میکروپ شناسی مواد غذایی در سلامت عمومی ، عوامل مؤثر بر رشد میکروبیها در مواد غذایی ، میکروپ شناسی اختصاصی مواد غذایی ، مشخصات و خصوصیات میکروپ های ایجاد کننده عفونت ها و مسمومیت های غذایی ، روشهای سنتی و نوین تشخیص و شناسایی باکتریهای بیماریزا ، کاربرد نظامی عوامل بیولوژیک ، روشهای نمونه برداری مواد غذایی مختلف ، روشهای کشت ، جستجو و شمارش میکروبیها در مواد غذایی مختلف ، آشنایی با روشهای نوین و تشخیص سریع پاتوژنها در بحرانها و شرایط نظامی.

ب - عملی:

روش های نمونه برداری و آزمایشهای میکروبی شامل شمارش کلی باکتریها ، شمارش کلیفرم ها و شمارش کپکها و مخمرها با جستجو و شناسایی میکروارگانیسم های بیماریزا در مواد غذایی (اشرشیا کلی، سالمونلا، استافیلوکوک، کلستریدیومهای بی هوازی و...) با روشهای سنتی کشت باکتریولوژیک و روشهای تشخیص سریع مانند PCR ، الایزا محیطهای کروموژن....

منابع اصلی درس :

۱- انگل شناسی دامپزشکی - دکتر علی اسلامی جلد ۱ و ۲ و ۳ آخرین چاپ

۲- میکروبیهای بیماریزادر مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیتهای غذایی ، دکتر رضویلرانتشارات دانشگاه تهران آخرین چاپ

۳- میکروپ شناسی مواد غذائی / ویلیام فریزر، آخرین چاپ

۴- بهداشت و بازرسی مواد غذایی دکتر داود فرج زاده ، آخرین چاپ

۵- بهداشت و مسمومیت های غذایی، دکتر حمیدرضا توکلی، آخرین چاپ

۶- میکروپ شناسی مواد غذایی، دکتر حمیدرضا توکلی، آخرین چاپ

۷- میکروپ شناسی مواد غذایی، دکتر حمیدرضا توکلی، آخرین چاپ تمام فصول

۸- میکروبیهای بیماریزا، دکتر ودود رضویلر، آخرین چاپ ، فصل مربوطه

۹- بهداشت و بازرسی مواد غذایی - داود فرج زاده ، آخرین چاپ



10- James M.Jay / modern food Microbiology. Last edition.

11- Manson publication Varnam & Evans , Food-borne pathogens. Last edition

شیوه ارزیابی دانشجو: آزمون کتبی و عملی پایان ترم (۰/۷۰) و میان ترم (۰/۳۰)

