

**درس پاتوبیولوژی – Pathobiology Course Plan**

نام درس: بهداشت مواد غذایی	
نوع درس: نظری و عملی	کد درس: ۰۷
تعداد واحد: ۲	مدت تدریس: ۱۷ ساعت نظری و ۳۴ ساعت عملی
پیش نیاز: ندارد	رشته و مقطع تحصیلی گروه هدف: کارشناسی بهداشت محیط
سال تحصیلی: ۹۰-۹۱	مدرس: <u>دکتر محمد حجارتابار</u>
نیمسال: اول	<a href="mailto:m.hajjartabar@gmail.com">m.hajjartabar@gmail.com</a>
	محل اجراء: دانشکده سلامت، ایمنی و محیط زیست
	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی

**اهداف کلی:**

آشنایی دانشجویان با کلیات پاتوبیولوژی و شناخت باکتری ها، ویروس ها، انگل ها، قارچ ها، تک یاخته ها و کرم ها می باشد. همچنین در این درس کلیاتی درباره مکانیسم های ایجاد بیماری بیان می شود.

**اهداف ویژه:**

**در پایان این دوره انتظار می رود فراگیر قادر باشد:**

۱. آشنایی با علم شناخت باکتری ها و تاریخچه این علم پیدا کند.
۲. ساختمان و اجزای سلول های پروکاریوت و یوکاریوت بشناسد.
۳. آشنایی با باکتری ها اصول باکتری شناسی بدست آورد.
۴. فلور میکروبی بدن و رابطه انسان و میکروب ها را بشناسد.

۵. متابولیسم تغذیه، و رشد در باکتری ها و طبقه بندی های مربوطه را شرح دهد.
۶. فرآیندهای تولید و مصرف انرژی در میکروب ها را بیان کند.
۷. با روش های رنگ آمیزی افتراقی باکتری ها آشنا شود.
۸. راههای ورود میکروب ها به بدن را شرح بدهد.
۹. اصول تاثیر داروهای ضد باکتریایی و مواد استریلیزاسیون را بر باکتری ها را شرح دهد.
۱۰. مکانیسم های بیماری زایی باکتری ها را شرح دهد و مثال هایی در این زمینه ارائه نماید.
۱۱. شناسایی و مکانیسم های ایجاد بیماری توسط تک یاخته های خون و نسج را بیان کند.
۱۲. شناسایی و مکانیسم های ایجاد بیماری تک یاخته های دستگاه گوارش را بتواند بیان کند.
۱۳. اصول کلی ویروس شناسی و روش های ایجاد بیماری توسط ویروس ها و تشخیص آنها را شرح دهد.
۱۴. شناسایی و طبقه بندی آنها قارچ ها را بیان کند.
۱۵. قارچ های بیماریزای ساپروفیت و بیماریزا و سموم آنها را توضیح دهد.
۱۶. کرم ها و روش های طبقه بندی آنها را بداند آورد.
۱۷. ارکان دفاعی بدن را توضیح داده و راههای مقابله سیستم ایمنی با بیماریهای عفونی را شناخته و شرح دهد.

#### محتوای آموزش و ترتیب ارائه دروس:

نام مدرس	موضوع جلسه	جلسات	ردیف
<u>دکتر محمد حجارتبار</u>	تاریخچه، تعاریف و طبقه بندی میکروارگانیسم ها	اول	۱
//	شناسایی سلولهای پروکاریوت و یوکاریوت، اجزای سلولی این دو و نقش آنها	دوم	۲
//	آشنایی با باکتریها، اصول باکتریولوژی و شناخت فلور طبیعی و روابط انسان با میکروب	سوم	۳
//	متابولیسم، تغذیه، رشد در باکتری ها و طبقه بندی های مربوطه	چهارم	۴
//	فرآیندهای تولید و مصرف انرژی در میکروب ها	پنجم	۵
//	روش های رنگ آمیزی افتراقی باکتری ها	ششم	۶
//	راههای ورود میکروب به بدن انسان و عوامل ایجاد بیماری، سموم میکروبی	هفتم	۷

//	اصول تاثیر داروهای ضد باکتریایی و مواد استریلیزاسیون را بر باکتری ها	هشتم	۸.
//	مکانیسم های بیماری زایی باکتری ها و مثال هایی در این زمینه	نهم	۹.
//	شناسایی تک یاخته های خون و نسج (مالاریا، لیشمانیوز، توکسوپلاسموز)	دهم	۱۰.
//	شناسایی تک یاخته های دستگاه گوارش (آمیب ها، تازکداران)	یازدهم	۱۱.
//	شناسایی و طبقه بندی قارچها، قارچهای ساپروفیت و بیماریزای انسانی	دوازدهم	۱۲.
//	اصول کلی ویروس شناسی و روش های ایجاد بیماری توسط ویروس ها و تشخیص آنها	سیزدهم	۱۳.
//	شناسایی و طبقه بندی آنها قارچ ها	چهاردهم	۱۴.
//	قارچ های بیماریزای ساپروفیت و بیماریزا و سموم آنها	پانزدهم	۱۵.
//	کرم ها و روش های طبقه بندی آنها	شانزدهم	۱۶.
//	ارکان دفاعی بدن را توضیح داده و راههای مقابله سیستم ایمنی با بیماریهای عفونی	هفدهم	۱۷.

### روش تدریس (آموزش):

سخنرانی، پرسش و پاسخ، بهره گیری از وسایل کمک آموزشی (ویدئو پروژکتور) و بحث و مشاوره با دانشجویان

### وظایف و تکالیف (فعالتهای) دانشجویان:

مطالعه منابع معرفی شده، انجام کارهای تحقیقی محول شده، ارائه گزارش از کارهای مطالعاتی

## نحوه ارزشیابی دانشجوی:

جمع کل	آزمون پایان ترم	ارائه گزارش و مشارکت فعال	آزمون میان ترم یا کوئیز
۱۰۰ درصد	۷۰ درصد	۵ درصد	۲۵ درصد

## منابع آموزشی:

۱ - میکروب شناسی پزشکی تالیف دکتر پرویز ادیب فر، انتشارات نور دانش (۱۳۸۳)

۲- بروکس ج ف، ترجمه نوروزی ج، میکروبیولوژی جاوتز، انتشارات ابصالح، (۱۳۸۲)

۳- مسمومیت های غذایی در انسان به همراه روش های آزمایشگاهی ارزیابی بهداشتی و کیفی مواد غذایی، دکتر

محمد حجار تبار، دانشکده سلامت، ایمنی و محیط زیست، (۱۳۸۱)

۴- **Environmental Engineering and Sanitation. Salvato J.A. Jhon Wiley New York, 2003**

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.