

درسنامه

میکروپ شناسی مواد غذایی

ویژه کارشناسی ارشد و دکتری در رشته‌های:

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

علوم و صنایع (گرایش کنترل کیفی بهداشتی)

مهندسی کشاورزی (گرایش تبدیل مواد غذایی و صنایع غذایی)

تألیف و گردآوری؛

نعیما وکیلی ساعتلو

سرشناسه	: وکیلی ساعتلو، نعیم، ۱۳۶۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: میکروپشناسی مواد غذایی: ویژه کارشناسی ارشد و دکتری در رشته‌های بهداشت و ایمنی مواد غذایی علوم و صنایع گرایش کنترل کیفی بهداشتی مهندسی کشاورزی (گرایش تبدیل مواد غذایی و صنایع غذایی)
مشخصات نشر	: تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	: ۱۵۲ ص.: مصور، جدول، نمودار: ۲۹×۲۲ س.م.
فروست	: درسنامه
شابک	: 978-600-7476-88-8
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیپای مختصر
یادداشت	: این مدرک در آدرس http://opac.nlai.ir قابل دسترسی است.
یادداشت	: عنوان دیگر: درسنامه میکروپشناسی مواد غذایی
عنوان دیگر	: درسنامه میکروپشناسی مواد غذایی
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۷۳۸۳۵۳

نام: درسنامه میکروپشناسی مواد غذایی

تألیف و گردآوری: نعیم وکیلی ساعتلو

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول، ۱۳۹۳

شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ: روز

لیتوگرافی و صحافی: رفیعی

مدیر تولید: امیرحسین خلیلی

مدیر فنی و هنری: شیرین آرده

طراحی و صفحه آرایی: مریم آرده

بهاء: ۷۵۰۰۰ تومان

Website: www.DrKhaliligroup.ir

مرکز پخش: ضلع جنوب غربی میدان انقلاب - جنب سینما پارس - مجتمع تجاری پارس - طبقه اول

مرکز فروش: ۶۶۵۶۸۶۲۱ - ۰۲۱

سپردن کار به اهلش نشانه‌ی خردمندی است.

در تهیه و تولید بسته‌های آموزشی تمام تلاش خود را به کار گرفته‌ایم تا محصولی شایسته را تقدیم شما عزیزان نماییم. مجموعه‌ای که پیش روی شماست، براساس آخرین تغییرات منابع توسط مجرب‌ترین اساتید کنکور تألیف شده است و مطالعه آن موجب خواهد شد که در زمان و هزینه خود صرفه‌جویی نمایید.

ارائه بالاترین آمار قبولی در کنکور کارشناسی ارشد و دکتری (بیش از ۷۵۰ نفر قبولی در سال ۹۲، بیش از ۹۰۰ نفر قبولی و ۵۰ رتبه تک‌رقمی در سال ۹۳) بیان‌گر توانایی این گروه در راستای اهداف خود می‌باشد. اینک با اتکا به تجربه‌ای ۱۰ ساله، می‌توانیم اذعان داریم که مجموعه حاضر، بی‌شک از جمله‌ی کامل‌ترین و تضمینی‌ترین بسته‌های آموزشی کنکور می‌باشد.

برخی از ویژگی‌های بسته‌های آموزشی:

۱. مطالعه‌ی یک منبع منسجم زیر نظر یک مؤلف مجرب به جای مطالعه‌ی چندین منبع
 ۲. استفاده از به روزترین و معتبرترین منابع کنکور
 ۳. مطالعه‌ی ۵۰۰ صفحه با پوشش ۹۰ درصدی به جای مطالعه‌ی منبع ۱۰۰۰ صفحه‌ای با پوشش ۱۰۰ درصدی
 ۴. در نظر گرفتن نحوه‌ی طرح سؤالات کنکور در تألیف بسته‌های آموزشی
 ۵. استفاده مناسب از شکل، جدول و نمودار در شرح مطالب
 ۶. استفاده از بیان ساده و روان
 ۷. در نظر گرفتن مطالب هر درس، متناسب با ضریب و حجم آن درس
- اینک علاوه بر مطالعه بسته‌های آموزشی، استفاده از خدمات زیر را به عنوان تضمینی برای قبولی به شما داوطلبان عزیز توصیه می‌کنم:

- آزمون: خوش بود گر محک تجربه آید به میان

داوطلب شجاع کیست؟ داوطلبی است که خود را مورد سنجش و ارزیابی قرار دهد تا پیش از آزمون سراسری به نقاط ضعف خود پی برده و آن‌ها را تقویت نماید. به شما صادقانه توصیه می‌کنیم که در آزمون‌های مکاتبه‌ای شرکت کنید تا بتوانید خود را با خود (سنجش) و با دیگران (ارزیابی) مقایسه و نقاط ضعف و قوت خود را شناسایی نمایید.

- مشاوره و برنامه‌ریزی؛ تفکر مثبت: پیروزی - تفکر منفی: شکست

در صورتی که نمی‌توانید با توجه به زمان آزادتان برنامه‌ای استاندارد برای خود تدوین کنید حتماً از افراد با تجربه که خود در این مسیر موفق بوده‌اند (تیم مشاورین تخصصی و رتبه‌های برتر) کمک بخواهید. افرادی که تجربیات خود را صادقانه در اختیار شما قرار می‌دهند و برنامه‌ریزی مناسب با شرایط زمانی و ویژگی‌های روحی و جسمی مختص شما را انجام می‌دهند.

در طول سال‌های اخیر، اکثر مشاورین کنکور راه‌های صحیح مطالعه و تست‌زنی را به داوطلبان آموخته‌اند. اما شاید تکاتی را که منجر به ضربه خوردن داوطلب می‌شود را به صورت واضح به آن‌ها متذکر نشده‌اند. به‌طور مثال:

۱. چند برنامه‌ای شدن

۲. مشاوره گرفتن از افراد متعدد

۳. مقایسه برنامه‌ی شخصی خود (ساعت مطالعه و زمان شروع مطالعه و ...) با سایرین

۴. عدم استفاده از تکنیک رد گزینه

۵. عدم استفاده از تکنیک نندخوانی

۶. عدم به‌کارگیری روش‌های تقویت حافظه

مشاورین گروه، صادقانه این اطلاعات را در اختیار شما قرار می‌دهند.

- کتاب تست؛

برای این که سطح یادگیری خود را بعد از مطالعه بسنجید می‌توانید از کتاب‌های تست IQB استفاده کنید. این کتاب‌ها بر اساس موضوع طبقه‌بندی شده‌اند و می‌توانند نحوه طرح و سطح سؤالات کنکور را به صورت واضح به شما نشان دهند.

قابل توجه افرادی که به هر دلیل، نمی‌توانند در کلاس‌ها شرکت نمایند:

کلاس = مشاوره + آزمون + کتاب تست + بسته آموزشی

- نحوه‌ی تهیه‌ی بسته‌های آموزشی؛

داوطلبان ساکن شهرستان می‌توانند جهت تهیه‌ی بسته‌های آموزشی به نمایندگی مجاز شهر خود مراجعه نمایند. داوطلبان ساکن تهران نیز می‌توانند به دفتر مرکزی انقلاب و یا شعبه میرداماد مراجعه نمایند. لطفاً نسبت به نحوه‌ی تهیه بسته‌ی آموزشی دقت فرمایید و آخرین ویرایش محصولات را از خود گروه بخواهید. در غیر این صورت انتشارات هیچ‌گونه مسئولیتی را نمی‌پذیرد.

در صورت داشتن هرگونه پیشنهاد و یا انتقاد سازنده می‌توانید آن را به آدرس khalilibookstore@yahoo.com ایمیل نموده و یا از طریق شماره ۰۹۱۹۱۶۸۵۹۷۰ پیامک نمایید.

مشاور و مدیر تولید

امیرحسین خلیلی

فصل اول: تنوع میکروارگانیسمها و عوامل مؤثر بر رشد و بقایشان.....	۹
فصل دوم: انواع روشهای شناسایی میکروارگانیسمها.....	۲۱
فصل سوم: تأثیر میکروبیولوژی مواد غذایی بر سلامت عمومی.....	۳۴
فصل چهارم: عوامل باکتریایی بیماریزای مواد غذایی.....	۳۹
فصل پنجم: عوامل غیرباکتریایی بیماریزای مواد غذایی.....	۹۲
فصل ششم: میکروبیولوژی نگهداری مواد غذایی.....	۱۰۹
فصل هفتم: میکروبیولوژی مواد غذایی اولیه.....	۱۳۰
فصل هشتم: مواد غذایی تخمیری و میکروبی.....	۱۴۴
فصل نهم: کنترل کیفیت میکروبی مواد غذایی.....	۱۵۱

درسنامہ ای کہ پیش رو دارید، شامل نکات مفیدی از درس میکروبیولوژی مواد غذایی است کہ براساس منابع ذکر شدہ از سوی وزارت بہداشت تدوین شدہ است. مطمئناً با چندین بار مطالعہ این درسنامہ، تسلط شما در این درس بیشتر شدہ و توان پاسخگویی بہ سوالات میکروبیولوژی مواد غذایی آزمونہای کارشناسی ارشد و دکتری را خواهید داشت.

شایستہ است مراتب قدردانی خود را از جناب آقای امیرحسین خلیلی کہ با حسن اعتمادشان شرایط انتشار این درسنامہ را فراهم آورده اند، اعلام دارم.

امید است با توکل بہ خدا و تلاش روزافزون، شاهد موفقیت شما عزیزان در تمام مراحل زندگی باشیم.

با احترام

نعمتا و کیلی ساعتلو