

طرح درس

نام مدرس: سعیده شجاعی علی آبادی

نام درس: میکروبیولوژی مواد غذایی

نام دوره: کارشناسی صنایع غذایی

جمعیت هدف: ۲۵ نفر

تعداد ساعت آموزشی: ۳۲ (=۱۷×۲)

اهداف پایان درس

اهداف مهارتی: توانمندسازی دانشجویان در به‌کارگیری اصول و روشهای میکروبیولوژی در طول فراوری و نگهداری مواد غذایی

اهداف شناختی: ایجاد درک عمیق از مفاهیم اصول میکروبیولوژی مواد غذایی (شامل تعاریف، مفاهیم، شناخت و طبقه‌بندی میکروارگانیسم‌های مواد غذایی و عوامل موثر بر رشد و ازبین بردن آنها) و توانایی ایجاد ارتباط بین این مفاهیم و صنعت غذا در دانشجویان

اهداف نگرشی: ایجاد توانایی تجزیه و تحلیل میکروبیولوژی مواد غذایی و کاربرد آن در تولید فرآورده‌های غذایی

شماره	سرفصل	روش	زمان (ساعت)	منابع
۱	مقدمات و کلیات میکروبیولوژی در مواد غذایی (اهمیت و جایگاه درس)	تخته، پاورپوینت	۲	-----
۲	عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۶	1. Frazier; Food Microbiology 2. Jay; Modern; Food Microbiology 3. Adams; Food Microbiology
۳	میکروارگانیسم‌های موثر در فساد مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۴	1. Frazier; Food Microbiology 2. Jay; Modern; Food Microbiology 3. Adams; Food Microbiology
۴	فساد میکروبی مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۵	1. Frazier; Food Microbiology 2. Jay; Modern; Food Microbiology 3. Adams; Food Microbiology
۵	اثر روشهای گوناگون ازبین بردن میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۱۱	1. Frazier; Food Microbiology 2. Jay; Modern; Food Microbiology 3. Adams; Food Microbiology
۸	جمع‌بندی دوره	تخته، پاورپوینت	۲	-----