

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس
نوع درس: نظری - عملی	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: ارشد/ بهداشت و ایمنی
نام مدرس: دکتر سید محمد مظلومی	
نام درس(واحد): بهداشت و ایمنی شیر و فراورده های آن (۱ نظری - ۱ عملی)	
تعداد دانشجو:	ترم:
	مدت کلاس: ۸ جلسه تئوری ۱۶ جلسه عملی

جلسه :
اهداف
اهداف شناختی
- آشنایی با تولید شیر. - شناخت اهمیت شیر در تغذیه انسان - آشنایی با ورم پستان و تاثیر آن بر کیفیت شیر و فراورده های لبنی - شناخت ویژگی های شیمیایی و میکروبی شیر - شناخت انواع تقلبات در شیر و فراورده های لبنی - آشنایی با انواع میکروبهای بیماریزا و بیماری های منتقله از شیر - آشنایی با باقیمانده های دارویی در شیر و فراورده های لبنی
اهداف مهارتی
- یادگیری نحوه ارزیابی کیفیت شیمیایی و میکروبی شیر و فراورده های لبنی - توانایی کنترل کیفیت میکروبی و شیمیایی شیر خام و فراورده های لبنی - توانایی افزایش کیفیت و ایمنی شیر و محصولات لبنی - توانایی پیشگیری از آلودگی میکروبی و شیمیایی و فساد شیر و فراورده های لبنی
اهداف نگرشی
- مدیریت کردن معیارهای کنترل کیفیت شیر و فراورده های شیر قبل و پس از فرآوری - اثر روش های فرآوری بر ارزش تغذیه ای و ایمنی شیر و محصولات لبنی.
روش تدریس
حضور: سخنرانی و پرسش و پاسخ
مجازی: به اشتراک گذاری محتواها و منابع، ارائه تکالیف و فعالیت ها در سامانه
نحوه تعامل استاد و دانشجو: سخنرانی و پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: حضور فعال در کلاس نظری و عملی و پرسش و پاسخ و تکالیف
ارزیابی تکمیلی : امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی و یک ارائه کلاسی