

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۲-۱۴۰۳	تاریخ ارائه درس: ترم ۱
نوع درس: نظری - عملی	نوع درس: نظری - عملی
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: ارشد / بهداشت و ایمنی مواد غذایی
نام مدرسین: دکتر مریم عباس والی - دکتر عنایت الله بریزی	
نام درس(واحد): عفونتها و مسمومیتهای میکروبی مواد غذایی (واحد ۳) (۲ نظری و ۱ عملی)	
تعداد دانشجو: ۳	ترم: اول
	مدت کلاس: ۳۴ ساعت نظری - ۳۴ ساعت عملی

جلسه :
اهداف : شناختی: • شناخت انواع عفونت ها و مسمومیت های غذایی • آشنایی با راه های کنترل و پیشگیری از فساد مواد غذایی و بروز بیماری های منتقله از مواد غذایی • آشنایی با روش های کشت و جداسازی باکتریهای مهم در مواد غذایی مهارتی: • عفونتهای غذایی را تعریف کند. • مسمومیتهای مواد غذایی را تعریف کند. • فساد مواد غذایی را تعریف کند. • بتوانند میکروب های موثر در بیماری های غذا زاد را در مواد غذایی شناسایی و جدا سازی نمایند. نگرشی : • میکروب های مهم در مواد غذایی را بشناسند. • ضرورت کنترل کیفیت میکروبی مواد غذایی را درک کند.
روش تدریس
حضور: سخنرانی و پرسش و پاسخ، عملیات آزمایشگاهی 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 تئوری و عملی و پرسش و پاسخ و تکالیف ارزشیابی تکمیلی : امتحان کتبی پایان ترم و ارائه یک کار عملی و یک ارائه کلاسی