

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳	تاریخ ارائه درس: نیمسال اول
نوع درس: ۱ واحد نظری، ۱ واحد عملی	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی علوم تغذیه
نام مدرس: دکتر فاطمه همتی	
نام درس(واحد): میکروب شناسی مواد غذایی (۲ واحد)	
تعداد دانشجو: ۲۱	ترم: ۳
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول: عوامل بیرونی مؤثر بر رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	
اهداف	
شناختی:	
• آشنایی با اثر درجه حرارت، رطوبت و ترکیب اتمسفر بر رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها در مواد غذایی	
• آشنایی با نحوه تأثیر میکروارگانیسم های مخلف بر یکدیگر در مواد غذایی	
مهارتی:	
• آشنایی با نحوه رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها در مواد غذایی مختلف با توجه به ویژگی های ماده غذایی	
نگرشی :	
• آشنایی با نحوه ایجاد فساد و نوع میکروارگانیسم عامل ایجاد فساد در مواد غذایی مختلف	
روش تدریس	
حضورى: ارائه پاورپوینت	
مجازى: -	
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ	
ارزیابى تکوینى: امتحان میان ترم	
ارزشیابى تکمیلی : امتحان پایان ترم	

جلسه دوم: عوامل ایجاد عفونت های غذایی
اهداف شناختی: - آشنایی با انواع میکروارگانیسم های عامل ایجاد عفونت غذایی - آشنایی با عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم های عامل ایجاد عفونت در مواد غذایی مهارتی: - آشنایی با مکانیسم ایجاد عفونت غذایی ناشی از رشد میکروارگانیسم ها نگرشی : - آشنایی با نحوه جلوگیری از ایجاد عفونت های غذایی
روش تدریس حضورى: ارائه پاورپوینت مجازى: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم

جلسه سوم: عوامل ایجاد مسمومیت های غذایی
اهداف شناختی: - آشنایی با انواع میکروارگانیسم های عامل ایجاد مسمومیت غذایی - آشنایی با عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم های عامل ایجاد مسمومیت در مواد غذایی مهارتی: - آشنایی با مکانیسم ایجاد مسمومیت غذایی ناشی از رشد میکروارگانیسم ها نگرشی : - آشنایی با نحوه جلوگیری از ایجاد مسمومیت های غذایی
روش تدریس حضورى: ارائه پاورپوینت مجازى: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم

جلسه اول عملی: (تشخیص سالمونلا در مواد غذایی)

اهداف

شناختی:

- آشنایی با مراحل مختلف شناسایی سالمونلا در مواد غذایی
- آشنایی با محیط های کشت مناسب جهت شناسایی سالمونلا

مهارتی:

- آشنایی با نحوه کشت در محیط های مختلف جهت شناسایی سالمونلا

نگرشی :

- آشنایی با نحوه تشخیص آلودگی ماده غذایی به سالمونلا در آزمایشگاه

روش تدریس

حضور: ارائه توضیحات در خصوص روش کار و انجام کار عملی در آزمایشگاه
مجازی: -

نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، کار عملی در آزمایشگاه.

ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم

ارزشیابی تکمیلی : امتحان عملی