

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Didattica in Microbiologia degli Alimenti (C.I. Didattica e metodologie didattiche della microbiologia degli alimenti)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Teaching Food Microbiology
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/16	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	
Modalità di erogazione	Lezioni frontali; esercitazioni in aula o laboratorio e lavori di gruppo

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	
Fine attività didattiche	

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di biologia, microbiologia e tecnologie degli alimenti
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere il ruolo della didattica nell'insegnamento della Microbiologia degli Alimenti e con particolare riferimento alle filiere produttive dei principali alimenti di origine vegetale e animale. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gli studenti devono saper applicare metodologie moderne ai fini dell'insegnamento. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione di notevole autonomia di giudizio nell'ambito dei temi peculiari della Microbiologia degli Alimenti • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di diffondere le conoscenze acquisite sui metodi didattici della Microbiologia degli Alimenti a studenti della Scuola Secondaria, promuovendo il confronto costruttivo sui temi propri della disciplina • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione di capacità metodologiche nell'affrontare l'insegnamento della Microbiologia degli Alimenti per arrivare ai contenuti di questa disciplina scientifica.
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> – Approccio didattico su tematiche relative alla qualità microbiologica degli alimenti; – Approccio didattico su tematiche relative alla valutazione

	<p>della qualità microbiologica degli alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criticità della microbiologia enologica, lattiero-casearia, dei prodotti lievitati da forno, vegetali e prodotti carnei fermentati. - Particolari approfondimenti riguarderanno la produzione di alimenti speciali dedicati a particolari nicchie di popolazione, con particolare riferimento alla filiera dei prodotti lievitati da forno. - Elaborazione di un percorso tematico o di una lezione.
--	--

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti delle lezioni • Didattica delle Scienze degli Alimenti. Paola Bortolon e Nicoletta Schimdt
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti.
Metodi di valutazione	L'esame di profitto consiste nella presentazione di una lezione di Microbiologia degli Alimenti destinata agli studenti della Scuola Secondaria su argomenti assegnati dal docente. La valutazione viene espressa in trentesimi.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità e chiarezza espositiva • Capacità di formulare esempi ed applicazioni reali • Capacità di utilizzo critico delle nozioni e dei dati
Orario di ricevimento	