

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Metodologia 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	Methods in 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"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Comprendere l'approccio scientifico e la sua influenza sulla metodologia dell'insegnamento della Microbiologia degli Alimenti e con particolare riferimento alle filiere produttive dei principali alimenti di origine vegetale e animale.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gli studenti devono saper applicare metodologie moderne ai fini dell'insegnamento.</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Acquisizione di notevole autonomia di giudizio nell'ambito dei temi peculiari della Microbiologia degli Alimenti</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di diffondere le conoscenze acquisite sulle metodologie didattiche della Microbiologia degli Alimenti a studenti della Scuola Secondaria, promuovendo il confronto costruttivo sui temi propri della disciplina</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Acquisizione di capacità metodologiche nell'affrontare l'insegnamento della Microbiologia degli Alimenti per arrivare ai contenuti di questa disciplina scientifica.</li> </ul> </li> </ul>
Contenuti di insegnamento	<b>L'approccio scientifico in uno studio di Microbiologia degli Alimenti</b>

	<p><i>Approfondimento sullo sviluppo di un progetto di ricerca.</i></p> <p><b>Le nuove frontiere della ricerca in Microbiologia degli Alimenti.</b>  <i>Approfondimento su tematiche d'interesse nel settore della ricerca: dai modelli scientifici ai modelli didattici.</i></p> <p><b>La ricerca risponde all'esigenze dei consumatori e dell'industria</b>  <i>Approfondimento sull'evoluzione delle tematiche di ricerca in alcune filiere alimentari.</i></p> <p><b>Metodiche di analisi tradizionali e innovative</b>  <i>Approfondimento sull'evoluzione delle metodiche impiegate nella ricerca in Microbiologia degli Alimenti</i></p> <p><b>Elaborazione di un disegno sperimentale.</b></p>
--	--

<b>Programma</b>	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti delle lezioni</li> <li>• Didattica delle Scienze degli Alimenti. Paola Bortolon e Nicoletta Schimdt</li> </ul>
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	Colloquio orale. Programmazione e Presentazione di una lezione di scienze degli alimenti per studenti della Scuola Secondaria
Criteri di valutazione	Presentazione di un disegno sperimentale per l'approccio ad un progetto di ricerca. La valutazione viene espressa in trentesimi.
Orario di ricevimento	