

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	ميكروبيولوجيا الأغذية	الرمز والكود	غ ٦٢٤	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير / دكتوراه)				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	معرفة الميكروبات ذات العلاقة بالأغذية
٢-١	معرفة بالمظاهر العامة للفساد الميكروبي للأغذية
٣-١	معرفة الأمراض الناتجة عن تلوث الأغذية والوقاية منها
٤-١	معرفة مفاهيم الجودة الميكروبية للأغذية
٥-١	معرفة الأسس العامة لسلامة الأغذية

٢- خرجات التعليم المستهدفة (ILO's) Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يتعرف على الميكروبات الممرضة وميكروبات الفساد وكيفية الحد من نموها
أ-٢	يتعرف على كيفية تقييم الأغذية ميكروبيا
أ-٣	يتعرف على مظاهر الفساد الميكروبي للأغذية
أ-٤	يتعرف على طرق الحفظ المختلفة للأغذية
أ-٥	يتعرف على كيفية السيطرة على الأخطار الميكروبية في المنشآت الغذائية

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يصمم ويجري التجارب ويصل الى إستنتاج منطقي
ب-٢	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر
ب-٣	يفهم العلاقة بين التركيب الكيماوي للأغذية والنمو الميكروبي
ب-٤	يميز أنواع الفساد الميكروبي للأغذية
ب-٥	يضع خطة للوقاية من الأمراض الميكروبية الناتجة عن الغذاء

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء
ت-٢	يسيطر على عمليات فساد الأغذية الميكروبي
ت-٣	يحدد من الأمراض الميكروبية الناتجة عن الغذاء
ت-٤	يكشف عن المجاميع الميكروبية الموجودة بالغذاء

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعرض المعلومات وتفسير الظواهر شفاهة أو كتابة
ث-٢	يتواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والإنجليزية
ث-٣	يعمل ضمن فريق وتفهم سلوك المجموعات
ث-٤	يستطيع استخدام الحاسب الآلي في كتابة النصوص وتحليل وعرض البيانات
ث-٥	يستطيع استخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل

٣-محتويات المقرر Contents

أولاً: الدروس النظرية

التظري (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر التلوث الميكروبي للأغذية
٢	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
٤	الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية الفطريات الخمائر البكتيريا
٢	فساد الأغذية
٤	التسمم الغذائي البكتيري بالعدوى بالتوكسين
٢	السموم الفطرية
٢	ميكروبيولوجيا الأغذية والصحة العامة
٢	الأمراض الفيروسية الناتجة عن الغذاء
٢	التحكم في الجودة الميكروبية للغذاء
٢	ميكروبيولوجيا الحبوب
٢	ميكروبيولوجيا الأسماك
٢	ميكروبيولوجيا اللحوم
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانياً: الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
التلوث الميكروبي للأغذية	٢
الكشف عن البكتريا المرضية	
الكشف عن السموم الفطرية	٤
ميكروبيولوجيا الخضروات والفاكهة	٤
الكشف عن فساد الاغذية	٤
السموم الفطرية	٢
ميكروبيولوجيا الأغذية والصحة العامة	
الأمراض الفيروسية الناتجة عن الغذاء	
التحكم في الجودة الميكروبية للغذاء	٦
ميكروبيولوجيا الحبوب	٢
ميكروبيولوجيا الأسماك	٢
ميكروبيولوجيا اللحوم	٢
إجمالي عدد الساعات العملية	٢٨

٤-أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

محاضرات	١-٤
دروس عملية	٢-٤
مجموعات النقاش	٣-٤
تقارير	٤-٤

٥-أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

المهارات المستهدفة تقييمها	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية	الحضور والمشاركه	١-٥
مهارات المعرفة والمهارات العملية	تقارير	٢-٥
مهارات المعرفة والمهارات العملية	امتحان منتصف الفصل الدراسي	٣-٥
مهارات المعرفة والإتصال	إمتحان الشفوي	٤-٥
المهارات المهنية والعملية والذهنية	إمتحان العملي	٥-٥
مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية	إمتحان النظري	٦-٥

٦-الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
٢,٥%	إسبوعياً	الحضور	١-٦

٢-٦	المشاركة	إسبوعياً	
٣-٦	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	الأسبوع الثامن	%٢,٥
٤-٦	الامتحان الشفهي	الأسبوع الخامس عشر	٥
٥-٦	الامتحان العملي	الأسبوع الخامس عشر	%١٠
٦-٦	الامتحان النظري	الأسبوع السادس عشر	%٨٠
	إجمالي الدرجة		١٠٠

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات	
٢-٧	كتب عربية	
٣-٧	كتب أجنبية	
	Food microbiology, Westhoff, Frazier, McGraw-Hill,1980 Food Microbiology, Adama, Moss, RS.C, 2000	
٤-٧	دوريات ونشرات	
	Food microbiology International journal of food microbiology Food and bio products processing	
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت	
	www.sciencedirect.com http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.adsa.org	

٨- التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الدااتا شو
٢-٨	سيورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

٩- مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم	موضوعات المقرر أولاً: الدروس النظرية
٥ ٤ ٣ ٢ ١	٥ ٤ ٣ ٢ ١	٥ ٤ ٣ ٢ ١	٥ ٤ ٣ ٢ ١	

√			√		√	√			√	√									مصادر التلوث الميكروبي للأغذية
	√					√			√	√									العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
																			الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية (الفطريات-الخمائر-البكتيريا)
	√				√	√			√	√		√	√	√					فساد الأغذية
√		√			√	√	√			√	√								التسمم الغذائي البكتيري (بالعدوى-بالتوكسين)
√		√			√	√	√			√	√								السموم الفطرية
√	√	√	√	√		√	√	√			√	√	√	√	√				ميكروبيولوجيا الأغذية والصحة العامة
√		√	√		√	√	√			√	√								الأمراض الفيروسية الناتجة عن الغذاء
	√	√			√	√		√	√		√								التحكم في الجودة الميكروبية للغذاء
	√	√			√	√		√	√	√		√	√	√	√				ميكروبيولوجيا الحبوب
	√	√			√	√		√	√	√		√	√	√	√				ميكروبيولوجيا الأسماك
	√	√			√	√		√	√	√		√	√	√	√				ميكروبيولوجيا اللحوم
موضوعات المقرر																			
ثانيا: الدروس العملية																			
	٥	٤	٣	٢	١		٥	٤	٣	٢	١		٥	٤	٣	٢	١		التلوث الميكروبي للأغذية
√				√		√	√												الكشف عن البكتريا المرضية
					√	√							√	√	√				الكشف عن السموم الفطرية
	√		√			√	√							√	√	√			ميكروبيولوجيا الخضروات والفاكهة
					√	√	√				√	√							الكشف عن فساد الاغذية
					√	√	√				√								السموم الفطرية
√	√	√	√	√		√	√	√			√	√	√	√	√				ميكروبيولوجيا الأغذية والصحة العامة
√		√	√		√	√	√			√	√								الأمراض الفيروسية الناتجة عن الغذاء
	√	√			√	√		√			√								التحكم في الجودة الميكروبية للغذاء
	√	√			√	√		√			√	√							ميكروبيولوجيا الحبوب
	√	√			√	√		√			√	√	√	√					ميكروبيولوجيا الأسماك
	√	√			√	√		√			√	√	√	√					ميكروبيولوجيا اللحوم

رئيس القسم	منسق المقرر
د/علي حسن خليل	د/علي حسن خليل