

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	السموم الطبيعية فى الأغذية	الرمز والكود	غ ٦٢٩	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسى/تخصصى	تخصصى	إجبارى/إختيارى	إختيارى		
البرنامج/البرامج، الذى 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 أنواع السموم الطبيعية فى الأغذية
٢-١	معرفة مصادر السموم الطبيعية
٣-١	معرفة التأثيرات الضارة للسموم الطبيعية على صحة الإنسان
٤-١	معرفة كيفية تجنب السموم الطبيعية

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على السموم البكتيرية والفطرية والفيروسية
٢-أ	يتعرف على السموم البحرية
٣-أ	يتعرف على سموم البقوليات
٤-أ	يفهم التأثيرات الضارة على الصحة
٥-أ	يتعرف على وسائل منع وتقليل مستوى السموم بالأغذية

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يفهم العلاقة بين تركيب وطبيعة الغذاء والسموم الطبيعية
٢-ب	يفهم حساب السمية فى الأغذية
٣-ب	يضع خطة لتجنب وصول السموم الطبيعية للأغذية
٤-ب	يصمم ويجرى التجارب ويصل الى الإستنتاج المنطقى
٥-ب	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يحلل الغذاء كيميائياً وميكروبيولوجياً
٢-ت	يفصل وينقى السموم من الأغذية
٣-ت	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

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

٣-محتويات المقرر Contents

أولا الدروس النظرية:

عدد الساعات النظرية	الموضوع
٢	مصادر السموم الطبيعية في الأغذية
٦	السموم البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها
٤	السموم الفطرية وكيفية تجنبها
٢	السموم الأسقميرية في الأسماك
٤	السموم البحرية
٤	السموم في البقوليات
٦	السموم الكيميائية
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانيا الدروس العملية:

عدد الساعات العملية	الموضوع
٢	التلوث في الأغذية
٨	البكتريا المرضية
٤	السموم الفطرية
-	المشطات في البقوليات
٢	التسمم بالمعادن الثقيلة
٦	التسمم بالمبيدات
٦	تابع: التسمم بالمبيدات
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية

٤- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

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

٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركه	مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية
٢-٥	تقارير	مهارات المعرفة والمهارات العملية

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

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣
٣-٧	كتب أجنبية Food Safety and Toxicity, John de Vries, CRC Press, 1997 Natural Toxicants in Food, D. H. Watson, 2005
٤-٧	دوريات ونشرات Journal of food safety Food biotechnology Journal of food quality Food chemistry Journal of food biochemistry Food microbiology
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs report.htm Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code

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

١-٨	الداتا شو
٢-٨	سبورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

ثالثاً: 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		٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	
	√			√									√			√	√	√	مصادر السموم الطبيعية في الأغذية
	√	√				√	√	√	√	√	√	√		√	√			√	السموم البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها
√	√	√		√		√	√	√	√	√	√	√		√	√			√	السموم الأسقميرية في الأسماك
√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√		√	√			√	السموم البحرية
	√	√				√	√	√	√	√	√	√		√	√	√			السموم في البقوليات
	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√		√	√			√	السموم الكيميائية
																			الدروس العملية
				√		√	√	√				√	√				√	√	التلوث في الأغذية
	√			√		√	√	√			√	√		√				√	البيكتريا المرضية
	√			√		√	√	√			√	√		√				√	السموم الفطرية
	√		√			√	√	√			√								المشطات في البقوليات
	√		√			√	√	√				√					√	√	التسمم بالمعادن الثقيلة
	√					√	√	√			√	√		√	√				التسمم بالمبيدات
		√		√		√	√	√						√	√				تابع: التسمم بالمبيدات

رئيس القسم	منسق المقرر
د.١/علي حسن خليل	د.١/علي حسن خليل