

نموذج وصف المقرر

| | |
|--|---|
| 1. اسم المقرر: | |
| احياء اغذية | |
| 2. رمز المقرر: | |
| FOMI366 | |
| 3. الفصل / السنة: | |
| الفصل الأول الخريفي 2023-2024 | |
| 4. تاريخ إعداد هذا الوصف | |
| 2024/2/1 | |
| 5. أشكال الحضور المتاحة : | |
| حضورى | |
| 6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية): | |
| 2 نظري + 3 عملي / 3.5 وحدة | |
| 7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) | |
| م.د. طارق زيد إبراهيم م.م. ايناس منير | |
| 8. اهداف المقرر | |
| نظري: | عملي: |
| <ul style="list-style-type: none"> - تمكين الطالب من فهم واستيعاب ما يتعلق باحياء الاغذية المجهرية وعلاقتها بالصناعات الغذائية وحفظ الأغذية - تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حفظ الأغذية ووسائل حمايتها - تمكين الطالب من الالمام باهم مصادر تلوث الأغذية - تمكين الطالب بقدرة الكشف عن أنواع تلف الأغذية المختلفة - يستطيع الطالب ان يحكم على أنواع الأغذية واستعدادها للتلف وسرعته | <ul style="list-style-type: none"> - تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المختبرية في الكشف عن احياء الأغذية المجهرية والتجارب العملية - لتشخيص التلوث في الأغذية المختلفة |
| 9. استراتيجيات التعليم والتعلم | |
| نظري: | عملي: |
| <ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بمهام وتقرير - العروض لنماذج من تلف الأغذية بسبب الاعفان والخمائر - يكلف باعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويعدده للمناقشة مع الطلبة | <ul style="list-style-type: none"> - التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة |

| 10. بنية المقرر | | | | | |
|-----------------|------------------|---|---|--|--|
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة او الموضوع | طريقة التعلم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 نظري 3 عملي | نظري : b1 يبين الطالب مفهوم الاحياء المجهرية وعلاقتها الإيجابية والسلبية مع منتجات الغذاء عملي : b6 يفحص الطالب عينات مختلفة من المياه | نظري : علم احياء الاغذية المجهرية تع واهمية دراسته لدى متخصصي عملي : الفحص الميكروبي للماء | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 2 | 2 نظري 3 عملي | نظري : c1 يوضح الطالب اهم مصادر تلوث الأغذية عملي : b7 يكتشف الطالب أي عينات من الماء ملوثة برازيا | نظري : مصادر تلوث الأغذية عملي : الفحص الميكروبي للماء | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 3 | 2 نظري 3 عملي | نظري : b2 يلم الطالب باهم العوامل المؤثرة في تلوث الأغذية ويقارن بين أنواع الأغذية مختلفة التركيب واستعدادها للتلوث عملي : c4 يحدد الطالب أي عينات الماء تكون أكثر تلوثا | نظري : العوامل المؤثرة في تلوث الاغذية (المصادر الطبيعية والمصادر الاخرى) عملي : الفحص الميكروبي للماء | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 4 | 2 نظري 3 عملي | نظري : b3 يحكم الطالب على مدى تعرض منتجات الغذاء للتلوث من عدمه عملي : b8 يقيس الطالب أي أنواع البسترة أكثر ملائمة لحفظ الأغذية | نظري : السيطرة على تلوث الاغذية (حماية الاغذية) عملي : تقدير كفاءة البسترة في الأغذية المصنعة | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 5 | 2 نظري 3 عملي | نظري : b4 يتقن الطالب طرق حماية الأغذية من التلوث | نظري : حماية الاغذية بالطرق الفيزيائية (تشعب - استخدام الحرارة المرتفعة - التبريد | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|
| | اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | والتجميد) عملي : تقدير كفاءة البسترة في الأغذية المصنعة | عملي : b8 يقيس الطالب أي أنواع البسترة أكثر ملائمة لحفظ الأغذية | | |
| 6 | 2 نظري 3 عملي | نظري : الاحياء المجهرية التي لها علاقة بالأغذية (الفطريات) عملي : الفحص الميكروبي للحبوب والطحين والمواد السكرية | نظري : c2 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الأغذية (الفطريات ((خمائر واعفان))) عملي : c5 يميز الطالب طرق عزل أنواع السيورات البكتيرية الملوثة للمواد السكرية | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 7 | 2 نظري 3 عملي | نظري : الاحياء المجهرية التي لها علاقة بالأغذية (البكتريا والفايروسات) عملي : الفحص الميكروبي للحبوب والطحين والمواد السكرية | نظري : a1 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الأغذية (البكتريا والفايروسات والابتدائيات) عملي : c5 يميز الطالب طرق عزل أنواع السيورات البكتيرية الملوثة للمواد السكرية | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 8 | 2 نظري 3 عملي | نظري : الاحياء المجهرية للحبوب والطحين ومنتجاته والمواد السكرية عملي : الفحص الميكروبي للحبوب والطحين والمواد السكرية | نظري : a2 يوضح الطالب اهم الاحياء المجهرية وعلاقتها بالحبوب والطحين ومنتجاتهما عملي : b13 يكشف الطالب أنواع التلوث وكمياته في الطحين والحبوب | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 9 | 2 نظري 3 عملي | نظري : الفساد الميكروبي للحوم والبيض والاسماك عملي : الفحص الميكروبي للحوم | نظري : c3 يلم الطالب باهم الاحياء المجهرية الملوثة للحوم والبيض والاسماك عملي : c6 يميز الطالب أي نوع من أنواع اللحوم أكثر عرضة للتلوث | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 10 | 2 نظري | نظري : | نظري : | نظري : | امتحانات قصيرة ، |

| | | | | | |
|--------|--|--|--|--|--|
| 3 عملي | a3 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية المسببة لتلف الخضار والفواكه عملي : b9 يكتشف الطالب أنواع التلوث وكمياتها التي تصيب الفواكه والخضراوات | الفساد الميكروبي للفواكه والخضار عملي : الفحص الميكروبي للتوابل والفواكه والخضار | الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | تكليف بواجب ، مناقشات | |
| 11 | 2 نظري 3 عملي | a4 يتعرف الطالب على العيوب الكيميائية والفيزيائية للمعلبات وطرق فسادها عملي : b10 يختبر الطالب أنواع من المعلبات ميكروبيا | نظري : فساد المعلبات عملي : الفحص الميكروبي للمعلبات | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 12 | 2 نظري 3 عملي | a5 يحكم الطالب على الأغذية ذات العلاقة بنمو مسببات التسمم الغذائي وطرق انتقال الاحياء المجهرية الى المستهلك عملي : b11 يجرب الطالب أنواع الأوساط المختلفة والخاصة بعزل البكتريا الممرضة والمسببة للتسمم الغذائي | نظري : التسمم الغذائي عملي : عزل بعض أنواع البكتريا المرضية والمسببة للتسمم | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 13 | 2 نظري 3 عملي | d1 يدير الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الأغذية وطرق وقايتها عملي : b11 يجرب الطالب أنواع الأوساط المختلفة والخاصة بعزل البكتريا الممرضة والمسببة للتسمم الغذائي | نظري : تقرير ومناقشة عملي : عزل بعض أنواع البكتريا المرضية والمسببة للتسمم | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |
| 14 | 2 نظري 3 عملي | e1 تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الإهمال في الصحة العامة عملي : | نظري : زيارة ميدانية الى احد معامل الأغذية وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الأغذية عملي : الفحص الميكروبي للعصائر | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : | امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات |

| | | | | | |
|----|--|---|---|------------------|--|
| | التكليف بمهام وتقرير | | b12 يفحص الطالب عينات مختلفة من العصائر مكروبيا ليحدد صلاحيتها للاستهلاك | | |
| 15 | نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير | نظري : زيارة ميدانية الى احد معامل الأغذية وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الأغذية عملي : حل مشكلة | نظري : e1تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الإهمال في الصحة العامة عملي : e2يقرر الطالب صلاحية عينات مختلفة من الأغذية | 2 نظري 3 عملي | |

11. تقييم المقرر

| ت | أساليب التقييم | موعد التقييم (أسبوع) | الدرجة | الوزن النسبي % |
|---|--|----------------------------------|---------------------|----------------|
| 1 | تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملي | نظري أسبوع 15 عملي أسبوع 1-15 | 7 نظري + 6 عملي | 13% |
| 2 | اختبار قصير (1) Quiz | أسبوع (3) | 4 نظري + 2 عملي | 6% |
| 3 | اختبار نصفي Midterm Exam (نظري وعملي) | أسبوع (9) | 10 نظري 5 + عملي | 15% |
| 4 | اختبار قصير (2) Quiz | أسبوع (12) | 4 نظري + 2 عملي | 6% |
| 5 | اختبار عملي نهائي | أسبوع امتحانات عملي | 20 | 20% |
| 6 | اختبار نظري نهائي | أسبوع امتحانات نظري | 40 | 40% |
| | المجموع | | 100 | 100% |

12. مصادر التعلم والتدريس

| | |
|---|---|
| الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت) | كتاب احياء الأغذية المجهرية |
| المراجع الرئيسية (المصادر) | |
| الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير) | Food Microbiology 2008 by Adam and Moss |
| المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت | منظمة الصحة العالمية ، و منظمة الغذاء والدواء الامريك |

مدرس الجزء العملي للمادة
م.م. ايناس منير

مدرس الجزء النظري للمادة
د. طارق زيد إبراهيم

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد

وصف مقرر مادة احياء الاغذية المجهرية-عربي-23-24
C:\Users\Acer\Desktop

اسم الملف:
الدليل:
القالب:

C:\Users\Acer\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm

العنوان:
الموضوع:
الكاتب: Lez
الكلمات الأساسية:
تعليقات:
تاريخ الإنشاء: 01:23:00 2024/04/19 م
رقم التغيير: 2
الحفظ الأخير بتاريخ: 01:23:00 2024/04/19 م
الحفظ الأخير بقلم: Acer
زمن التحرير الإجمالي: 1 دقيقة
الطباعة الأخيرة: 04:11:00 2024/04/19 م
منذ آخر طباعة كاملة
عدد الصفحات: 6
عدد الكلمات: 1,241 (تقريباً)
عدد الأحرف: 7,080 (تقريباً)



This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>