

نموذج وصف المقرر لمادة صحة اغذية قسم علوم الاغذية

1. اسم المقرر	
صحة الأغذية	
2. رمز المقرر:	
FOSA238	
3. الفصل / السنة: السنوي	
الفصل الثاني الربيعي المرحلة الثانية 2023 - 2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/1	
5. أشكال الحضور المتاحة :	
حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
2 نظري 3 عملي / 3.5 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
ا.م. د. قصواء يوسف جميل dr.qaswaa_yousif@uomosul.edu.iq م.م ايناس منير عبد المجيد	
8. اهداف المقرر	
<p>العملي</p> <ul style="list-style-type: none"> -يتعرف الطالب على معنى صحة وسلامة الغذاء -يتمكن الطالب من فحص الأدلة الميكروبية في الغذاء -يتمكن من الكشف عن بكتريا التسمم البيوتلزومي -يتعرف على بكتريا القولون المسببة للالتهابات المعوية -يتعرف على مسبب التسمم السنتافيلي وأنواعه المرضية 	<p>النظري</p> <ul style="list-style-type: none"> -تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بملوثات الغذاء الميكروبية والكيميائية والفيزيائية والأشعاعية والاغذية المسببة للحساسية -تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حماية الانسان من ملوثات الغذاء الكيميائية والميكروبيولوجية -تمكين الطالب من الألامام باهم مصادر تلوث الاغذية -تمكين الطالب بقدرة الكشف على انواع تلف الاغذية المختلفة
9. استراتيجيات التعلم والتعليم	
<p>العملي</p> <ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بتقارير - اجراء الامتحانات الشهرية واليومية 	<p>النظري</p> <ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بتقارير - اجراء الامتحانات الشهرية واليومية

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	نظري b1: يبين للطالب مفهوم صحة الأغذية وسلامة الأغذية والفرق بين الاغذية الصحية والاغذية السليمة	نظري صحة الأغذية وسلامة الأغذية	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي a1: يتعرف الطالب على أهمية سلامة الأغذية	عملي مفهوم صحة الأغذية	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
2	2 نظري	نظري C1 : يوضح للطالب اهم الامراض المنقولة بالغذاء اعتمادا على التركيب الكيميائي للمادة الغذائية واختلاف الملوثات اعتمادا على نوع المادة الغذائية	نظري الامراض المنقولة بالغذاء	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي e1: يحكم الطالب على صحة الأغذية من خلال الأدلة الميكروبية	عملي الأدلة الميكروبية	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
3	2 نظري	نظري b2: يلم الطالب بالعوامل المؤثرة في انتشار مسببات الأمراض للإنسان	نظري مسببات الأمراض للإنسان	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b1: يتمكن الطالب من معرفة العدد الكلي للبكتريا	عملي العد الكلي للبكتريا	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
4	2 نظري	نظري a1: يتعرف الطالب على الميكانيكية التي تساعد على نمو الميكروبات في الاغذية	نظري الظروف التي تساعد على نمو الميكروبات في الاغذية	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b2: يتعرف الطالب على السموم البكتيرية وكيفية تشخيصها	عملي عزل لبكتريا Bacillus من عينات الغذاء	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

5	2 نظري	نظري c2: يوضح للطالب التغيرات و الظروف التي تساعد على نمو الميكروبات في الاغذية	نظري الامراض الاكثر شيوعا التي تنتقل للانسان عن طريق الاغذية	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
3 عملي	3 عملي	a2: يتمكن الطالب من تشخيص المحتوى الميكروبي لعينات الاغذية الصحية والفاصة	عملي التسمم الغذائي وانواعه	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
6	2 نظري	نظري c3 : يقترح للطالب طريقة مناسبة لتشخيص الام الاكثر شيوعا التي تنتقل للانسان عن طريق الاغذية	نظري نظام تحليل المخاطر ونقاط السيطرة الحرجة	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
3 عملي	3 عملي	b3: يتمكن الطالب من عزل بكتريا clostridium وتوفير ظروف لاهوائية لها	عملي عزل وتنمية بكتريا Clostridium	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
7	2 نظري	نظري c4: يلم الطالب بأهم عوامل السيطرة على تلوث الاغذية عن طريق نظام تحليل المخاطر ونقاط السيطرة الحرجة	نظري السيطرة على الملوثات الكيماوية والميكروبيولوجية	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
3 عملي	3 عملي	b4: زيارة علمية للاطلاع على عمليات التصنيع وإمكانية تجنب التلوث فيها	عملي زيارة علمية لآحد معامل الاغذية	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
8	2 نظري	نظري a2: يتعرف الطالب على اهم طرق السيطرة على الملوثات الكيماوية والفيزيائية والميكروبيولوجية	نظري انواع المخاطر في الغذاء وكيفية السيطرة عليها	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
3 عملي	3 عملي	a3: يتمكن الطالب من عزل بكتريا coliform من مصادر غذائية مختلفة	عملي العائلة المعوية	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

9	2 نظري	نظري b3: يحكم الطالب على كفاءة طرائق تصنيع وحفظ الأغذية عن طريق معرفة انواع المخاطر في الغذاء وكيفية السيطرة عليها	نظري تكوين فريق نظام الهاسب	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b3: يتمكن من عزل وتشخيص بكتريا القولون من اغذية مختلفة	عملي عزل بكتريا E.coli	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
10	2 نظري	نظري a3: يتعرف الطالب على اهم العوامل التي يجب اخذا بنظر الاعتبار عند تكوين فريق الهاسب	نظري ملوثات الغذاء الكيميائية	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b6: يتمكن من عزل وتشخيص بكتريا salmonella وقدرتها على احداث المرض	عملي عزل بكتريا Salmonella من عينات الغذاء	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
11	2 نظري	نظري b4: يتقن الطالب طريقة السيطرة على ملوثات الكيمائية و التلوث بالمضافات الغذائية	نظري انواع المعادن الثقيلة التي تسبب التسمم للاسنان	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b7: يتمكن الطالب من التمييز بين الأنواع البكتيرية وفحص الأغذية للتأكد من سلامتها من هذه الأنواع المرضية	عملي التمييز بين بكتريا Shigella و Salmonella	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
12	2 نظري	نظري E1 : يحدد الطالب انواع المعادن الثقيلة التي التسمم للاسنان	نظري التلوث عن طريق المضافات الغذائية	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي a4: يتمكن الطالب من عزل الجنس البكتيري من عينات الأغذية	عملي عزل وتشخيص بكتريا Staphylococcus	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

13	2 نظري	نظري a4: يتعرف الطالب على خطورة اضافة النترات والتريت للحوم المعلبة، خطورة اضافة برمنكنات البوتاسيوم لتعقيم الخضراوات، خطورة اضافة بنزوات الصوديوم للمخللات	نظري المضافات الغذائية الاكثر خطورة صحة الانسان	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b8: يتمكن من تشخيص بكتريا Staphylococcus	عملي عزل بكتريا Staphylococcus	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
14	2 نظري	نظري a5: يلم الطالب بتأثير المبيدات الكيميائية المتواجدة في الاغذية في حصول الفشل الكلوي للانسان	نظري التسمم بالمبيدات الكيميائية	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي a5: يتمكن الطالب من تحضير سبورات الفطر وحفظها	عملي انتاج السموم الفطرية	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
15	2 نظري	نظري b5: يتمكن الطالب من تقديم تقرير متكامل حول الزيارات العلمية التي تم اجرائها	نظري زيارة ميدانية الى العديد من المختبرات البحثية ومختبرات السيطرة النوعية وتقديم تقرير بمش الطالب في الزيارة المذكورة	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b9: يتمكن الطالب من اجراء تجربة انتاج السموم الفطرية وملاحظتها	عملي انتاج السموم الفطرية مختبريا وفحصها	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

11تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير 1	الاسبوع الرابع	2.5	2.5
2	تقرير 2	الاسبوع الخامس	2.5	2.5
3	اختبار قصير (1) Quiz	الاسبوع السادس	2	2
4	اختبار قصير (2) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	2	2
5	اختبار قصير (3) Quiz	الاسبوع الخامس عشر	1	1
6	اختبار فصلي (1)	الاسبوع السادس	7.5	7.5
7	اختبار فصلي (2)	الاسبوع الحادي عشر	7.5	7.5
8	اختبار نظري نهائي	امتحانات الفصل النهائي	40	40
9	مشروع ميداني عملي	الاسبوع الخامس عشر	5	5

10	تقييم حقيقي	الاسبوع الثالث والخامس	2	2
11	اختبار قصير عملي (1) Quiz	الاسبوع الاول	1	1
12	اختبار قصير عملي (2) Quiz	الاسبوع الرابع	0.5	0.5
13	اختبار قصير عملي (3) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	1	1
14	الرسومات المباشرة والواجبات البيتية	الاسابيع 6 و8 و9 و10 و11 و12 و13	5.5	5.5
15	اختبار عملي نهائي	امتحانات الفصل النهائي	20	20
	المجموع	100	%100	%100

مدرس الجزء العملي للمادة
م.م. ايناس منير عبد المجيد

مدرس الجزء النظري للمادة
أ.م.د. قصواء يوسف جميل

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد