

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:	حضور
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)	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 تعريفه وجوانبه واهمية دراسته لدى متخصصي علوم الاغذية عملي : الفحص المكروبي 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 الاغذية عملي : b7 يكتشف الطالب أي عينات من الماء ملوثة برازيا	نظري : مصادر تلوث الاغذية عملي : الفحص المكروبي 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 الاغذية ويقارن بين أنواع الاغذية مختلفة التركيب واستعدادها للتلوث عملي : c4 يحدد الطالب أي عينات الماء تكون اكثر تلوثا	نظري : العوامل المؤثرة في تلوث الاغذية (المصادر الطبيعية والمصادر الاخرى) عملي : الفحص المكروبي 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 للتلف من عدمه عملي : b8 يقيس الطالب أي أنواع البسترة اكثر ملائمة لحفظ الاغذية	نظري : السيطرة على تلوث الاغذية (حماية الاغذية) عملي : تقدير كفاءة البسترة في الاغذية 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 الاغذية من التلوث	نظري : حماية الاغذية بالطرق الفيزيائية (تشيع - 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 : c2 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الأغذية () الفطريات ((خمائر واعفان))) عملي : c5 يميز الطالب طرق عزل أنواع السبورات البكتيرية الملوثة للمواد السكرية	نظري : c2 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الأغذية () الفطريات ((خمائر واعفان))) عملي : c5 يميز الطالب طرق عزل أنواع السبورات البكتيرية الملوثة للمواد السكرية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير
7	2 نظري 3 عملي	نظري : a1 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الأغذية () البكتريا والفايروسات والابتدائيات) عملي : c5 يميز الطالب طرق عزل أنواع السبورات البكتيرية الملوثة للمواد السكرية	نظري : a1 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الأغذية () البكتريا والفايروسات والابتدائيات) عملي : c5 يميز الطالب طرق عزل أنواع السبورات البكتيرية الملوثة للمواد السكرية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير
8	2 نظري 3 عملي	نظري : a2 يوضح الطالب اهم الاحياء المجهرية وعلاقتها بالحبوب والطحين ومنتجاتهما عملي : b13 يكشف الطالب أنواع التلوث وكمياته في الطحين والحبوب	نظري : a2 يوضح الطالب اهم الاحياء المجهرية وعلاقتها بالحبوب والطحين ومنتجاتهما عملي : b13 يكشف الطالب أنواع التلوث وكمياته في الطحين والحبوب	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير
9	2 نظري 3 عملي	نظري : c3 يلم الطالب باهم الاحياء المجهرية الملوثة للحوم والبيض والاسماك عملي : c6 يميز الطالب أي نوع من أنواع اللحوم أكثر عرضة للتلوث	نظري : c3 يلم الطالب باهم الاحياء المجهرية الملوثة للحوم والبيض والاسماك عملي : c6 يميز الطالب أي نوع من أنواع اللحوم أكثر عرضة للتلوث	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير

10	2 نظري 3 عملي	نظري : a3 يتعرف الطالب على اهم الاحياء المجهرية المسببة لتلف الخضار والفواكه عملي : b9 يكتشف الطالب أنواع التلوث وكمياتها التي تصيب الفواكه والخضراوات	نظري : الفساد الميكروبي للفواكه والخضر عملي : الفحص الميكروبي للتوابل والفواكه والخضار	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
11	2 نظري 3 عملي	نظري : a4 يتعرف الطالب على العيوب الكيميائية والفيزيائية للمعلبات وطرق فسادها عملي : b10 يختبر الطالب أنواع من المعلبات مكروبيا	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	نظري : 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 المرضة 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	نظري : 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	نظري : e1 تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الإهمال في الصحة العامة	نظري : زيارة ميدانية الى احد معامل الأغذية وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الأغذية عملي :	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

		عملي : التكليف بمهام وتقرير	الفحص الميكروبي للعصائر	عملي : b12يفحص الطالب عينات مختلفة من العصائر ميكروبيا ليحدد صلاحيتها للاستهلاك		
15	2 نظري 3 عملي	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 : 1تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الإهمال في الصحة العامة عملي : 2يقرر الطالب صلاحية عينات مختلفة من الأغذية		امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

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

رئيس قسم علوم الأغذية

رئيس قسم علوم الاغذية

أ.د. سميرة خلف بدوي

مدرس الجزء النظري للمادة

د. طارق زيد إبراهيم

رئيس اللجنة العلمية

أ.د. موفق محمود احمد