

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 2024-2023	
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> <p>- يتعرف الطالب على معنى صحة وسلامة الغذاء</p> <p>- يتمكن الطالب من فحص الأدلة الميكروبية في الغذاء</p> <p>- يتمكن من الكشف عن بكتريا التسمم البيوتلزمي</p> <p>- يتعرف على بكتريا القولون المسببة للالتهابات المعوية</p> <p>- يتعرف على مسبب التسمم الستافيلي وأنواعه المرضية</p>	<p>النظري</p> <p>- تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بملوثات الغذاء الميكروبية والكيميائية والفيزيائية والأشعاعية والاعذية المسببة للحساسية</p> <p>- تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حماية الانسان من ملوثات الغذاء الكيميائية والميكروبيولوجية</p> <p>- تمكين الطالب من الألمام باهم مصادر تلوث الاغذية</p> <p>- تمكين الطالب بقدرة الكشف على انواع تلف الاغذية المختلفة</p>
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<p>العملي</p> <p>- المحاضرة التفاعلية</p> <p>- العصف الذهني</p> <p>- الحوار والمناقشة</p> <p>- التكليف بتقارير</p> <p>- اجراء الامتحانات الشهرية واليومية</p>	<p>النظري</p> <p>- المحاضرة التفاعلية</p> <p>- العصف الذهني</p> <p>- الحوار والمناقشة</p> <p>- التكليف بتقارير</p> <p>- اجراء الامتحانات الشهرية واليومية</p>

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	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: بوضح للطالب التغيرات و الظروف التي تساعد على نمو الميكروبات في الاغذية	نظري الامراض الاكثر شيوعا التي تنتقل للانسان عن طريق الاغذية	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي a2: يتمكن الطالب من تشخيص المحتوى الميكروبي لعينات الأغذية الصحية والفايدة	عملي التسمم الغذائي وانواعه	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
6	2 نظري	نظري c3: يقترح للطالب طريقة مناسبة لتشخيص الامراض الاكثر شيوعا التي تنتقل للانسان عن طريق الاغذية	نظري نظام تحليل المخاطر ونقاط السيطرة الحرجة	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	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 الكيميائية والميكروبيولوجية	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	عملي b4: زيارة علمية للاطلاع على عمليات التصنيع وإمكانية تجنب التلوث فيها	عملي زيارة علمية ل احد معامل الأغذية	عملي التكليف بمهام وتقارير	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
8	2 نظري	نظري a2: يتعرف الطالب على اهم طرق السيطرة على الملوثات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية	نظري انواع المخاطر في الغذاء وكيفية السيطرة عليها	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
	3 عملي	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 الاغذية عن طريق معرفة انواع المخاطر في الغذاء وكيفية السيطرة عليها	نظري تكوين فريق نظام الهاسب	نظري الاساليب السمعية، الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	عملي التكليف بمهام وتقارير	عملي عزل بكتريا E.coli	عملي b3: يتمكن من عزل وتشخيص بكتريا القولون من أغذية مختلفة	3 عملي	
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	نظري ملوثات الغذاء الكيميائية	نظري a3: يتعرف الطالب على اهم العوامل التي يجب اخذها بنظر الاعتبار عند تكوين فريق الهاسب	2 نظري	10
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	عملي التكليف بمهام وتقارير	عملي عزل بكتريا Salmonella من عينات الغذاء	عملي b6: يتمكن من عزل وتشخيص بكتريا salmonella وقدرتها على احداث المرض	3 عملي	
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	نظري انواع المعادن الثقيلة التي تسبب التسمم للانسان	نظري b4: يتقن الطالب طريقة السيطرة على ملوثات الكيميائية و التلوث بالمضافات الغذائية	2 نظري	11
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	عملي التكليف بمهام وتقارير	عملي التمييز بين بكتريا Shigella و Salmonella	عملي b7: يتمكن الطالب من التمييز بين الأنواع البكتيرية وفحص الأغذية للتأكد من سلامتها من هذه الأنواع المرضية	3 عملي	
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	نظري التلوث عن طريق المضافات الغذائية	نظري E1 : يحدد الطالب انواع المعادن الثقيلة التي التسمم للانسان	2 نظري	12
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	عملي التكليف بمهام وتقارير	عملي عزل وتشخيص بكتريا Staphylococcus	عملي a4: يتمكن الطالب من عزل الجنس البكتيري من عينات الأغذية	3 عملي	
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	نظري الاساليب السمية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	نظري المضافات الغذائية الاكثر خطورة على الانسان	نظري a4: يتعرف الطالب على خطورة اضافة النترات والنترت للحم المعبأة، خطورة اضافة برمنكنات البوتاسيوم لتعقيم الخضراوات، خطورة اضافة بنزوات الصوديوم للمخللات	2 نظري	13
امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات	عملي التكليف بمهام وتقارير	عملي عزل بكتريا Staphylococcus	عملي b8: يتمكن من تشخيص بكتريا staphylococcus بفحوصات تأكيدية خاصة	3 عملي	

14	2 نظري	نظري a5: يلم الطالب بتأثير المبيدات الكيميائية المتواجدة في الاغذية في حصول الفشل الكلوي للانسان	نظري التسمم بالمبيدات الكيميائية	نظري الاساليب السمعية، 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 العملية التي تم اجرائها	نظري زيارة ميدانية الى العديد من المختبرات البحثية ومختبرات السيطرة النوعية وتقديم تقرير بمشاهدة الطالب في الزيارة المذكورة	نظري الاساليب السمعية، 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

11 تقييم المقرر

ت	أساليب التقييم	موعد التقييم (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 حقل	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

الاستاذ الدكتور

سمية خلف بدوي
رئيس قسم علوم الاغذية

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد

