



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر:

القسم الذي يتبعه البرنامج: التغذية وعلوم الأطعمة العام الدراسي: 2009/2008

القسم الذي يتبعه المقرر: التغذية وعلوم الأطعمة تاريخ إقرار التوصيف: 2008/7

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: بكتريولوجي الرمز الكودي: HE الفرقة/ المستوى: ثانية ادارة منزل ومؤسسات

HM (22)6

الإجمالي 4

4

2

عدد الوحدات/ الساعات
الدراسية:

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims

1 - التعرف على مجموعات الأغذية من حيث قابليتها للفساد
الميكروبي

2 - معرفة أهم انواع البكتريا المرتبطة بالفساد الغذائي

3 - طرق فحص الاغذية للتعرف على تلوثها الميكروبي

4- طرق مقاومة فساد الميكروبي للأغذية

5- التعرف على أنواع البكتيريا المستخدمة فى الصناعات
الغذائية

2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة و الفهم

Knowledge and Understanding

أ.1 التعرف على أنواع البكتيريا النافعة والضارة

أ.2 التعرف على طرق انتقال البكتيريا والميكروبات للغذاء

أ.3 التعرف على طرق مقاومة البكتيريا الضارة

أ.4 التعرف على مظاهر الفساد الميكروبي للغذاء

أ.5-زيادة ادراك الطالب بمفهوم التلوث الغذائي

أ.6-معرفة الطالب بمضار الفساد الغذائي

أ.7-إلمام الطالب بالدور الايجابى للبكتريا النافعة

معرفة الطالب تحليل الأغذية للتعرف على مدى التلوث

الميكروبي

ب.2.معرفة الطالب لاساليب المتبعة فى مقاومة الفساد

الميكروبي

ب- القدرات الذهنية

Intellectual skills

معرفة الطالب بطرق التصنيع الغذائي بواسطة الميكروبات

ج.1.. التعرف على الغذاء الفاسد ميكروبيا

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

د.1.ج.2.وقاية الاغذية من الفساد الميكروبي
د.2.

د- المهارات العامة

General Skills

3- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع
2	1-تصنيف الأغذية من حيث قابليتها للفساد الميكروبي
2	2-أهم المجموعات المرتبطة بالفساد الغذائي
2	3-مظاهر الفساد الميكروبي
2	4-دراسة تلوث الغذاء بصفة عامة وأمثلة للمجموعات الغذائية
2	5-دراسة تلوث اللحوم والأسماك
2	6-دراسة تلوث الخضر والفاكهة
2	7-دراسة تلوث الالبان ومنتجاتها
2	8-دراسة تلوث العجائن والمخبوزات
2	9-دراسة تلوث الحلويات
2	10-التصنيع الغذائي بواسطة الميكروبيا

1- الشرح من خلال المحاضرات

2- مناقشة الطالب داخل المحاضرة ومن خلال الدروس

العملية

3- طلب بحوث دورية مع تبادل تلك البحوث بين

الطلاب وبعضهم البعض

4- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

- 1- تكرار المحاضرات في أيام منفصلة عن المحاضرات الرسمية
- 2- تقسيم المحاضرات الى محاضرات مصغرة
- 3- مناقشة الطلاب في النقاط التي تمثل صعوبة لهم

Teaching and Learning methods for disables

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

- 1- مناقشتهم باستمرار مع التشجيع
- 2- التوصية بقراءة اهم الكتب في نفس مجال الدراسة ومناقشتهم فيما يقرأون
- 3- اجراء حلقة مناقشة باستمرار معهم

7- تقييم الطلاب :Students assessment

الامتحانات التحريرية لقياس التحصيل الاستيعاب
الامتحانات العملية لقياس القدرات
المهارية

أ- الأساليب المستخدمة Tools

الأسئلة الشفوية لقياس استيعاب الدروس
المناقشة العامة داخل المحاضرات لقياس حب وتوافق الطالب
مع المادة

ب- التوقيت Time schedule

الاسبوع الأول حتى الاربعا محاضرات
الاسبوع الخامس امتحانات ومناقشة عامة
الاسبوع السادس حتى العاشر محاضرات ومناقشة ابحاث
الاسبوع الحادي عشر والثاني عشر امتحانات شفوية
وتحريرية

ج- توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي 40%
منتصف الفصل الدراسي 30%
الامتحان الشفوي 10%
الامتحان العملي 10%
أعمال فصلية 10%

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

أقل من 50% ضعيف
أقل من 50% الى 65 مقبول
65 أقل من 75% جيد
75 أقل من 85% جيد جدا
85 فأكثر ممتاز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات

Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books
(Text books)

- 1- اسس ميكروبيولوجى الأغذية
- 2- الفساد الميكروبي للأغذية
- 3- الميكروبات والصناعات الغذائية
- 4- التسمم الغذائى

ج- كتب مقترحة

Recommended
books

- 1- الدورية الامريكية لميكروبيولوجى الأغذية
- 2- الدورة الأمريكية لعلم الميكروبات

د- دوريات علمية

أو نشرات ... الخ

Periodicals, web
sites.. etc.

- 1- وجود شريط فيديو CD لمظاهر الفساد الغذائى

- 2- وجود عينات من الاغذية الفاسدة ميكروبيا

9- الإمكانيات المطلوبة

للتدريس و التعلم

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ شريف صبرى رجب
رئيس القسم:

التاريخ 2008 / 7 / 15