

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	ميكروبيولوجيا الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٢٥	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة الجودة الأغذية وحماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	دبلوم مراقبة الجودة الأغذية وحماية المستهلك	علوم وتكنولوجيا الأغذية		
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية			

### ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

#### ١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف على الميكروبات ذات العلاقة بالأغذية
٢-١	يلم بالمظاهر العامة للفساد الميكروبي للأغذية
٣-١	يتعرف على الأمراض الناتجة عن تلوث الأغذية والوقاية منها
٤-١	يبتعرف على الأخطار الكيماوية والميكروبية الناتجة عن تلوث الأغذية
٥-١	يفهم الأسس العامة لسلامة الأغذية

#### ٢. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

##### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يتعرف على مصادر تلوث الأغذية
٢-١	يتعرف على أنواع الميكروبات النافعة والضارة المرتبطة بالأغذية
أ-٣	يتعرف على العوامل المسببة لفساد الأغذية
أ-٤	يتعرف على الميكروبات المرضية الموجودة بالأغذية
أ-٥	يلم بطرق الحفظ المختلفة للأغذية

##### ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يفهم العلاقة بين التركيب الكيماوي للأغذية والنمو الميكروبي
ب-٢	يفهم العلاقة بين المخاطر الكيماوية والميكروبية والأمراض التي تصيب الإنسان
ب-٣	يلم بكيفية وضع خطة للوقاية من الأمراض الميكروبية الناتجة عن الغذاء
ب-٤	يملك القدرة على تمييز الأنواع الميكروبية ذات العلاقة بالأغذية

## ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يستخدم الطرق المعملية للتعرف على المجاميع الميكروبية
ت-٢	يستطيع حساب الأعداد الميكروبية المرتبطة بالأغذية
ت-٣	يفحص ويدرس خواص الميكروبات

## ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعرض الصورة الميكروبية للأغذية والألبان بأسلوب واضح وبسيط
ث-٢	يملك القدرة على العمل في جماعة
ث-٣	يملك القدرة على التواصل مع الاخرين

## ٣-محتويات المقرر Contents

### الدروس النظرية

التظري (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر التلوث الميكروبي للأغذية
٢	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
٢	الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية
٢	الفطريات
٢	الخمائر
٤	البكتيريا
٢	فساد الأغذية
٢	التسمم الغذائي البكتيري
٢	بالعدوى
٢	بالتوكسين
٢	السموم الفطرية
٢	ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها
٢	ميكروبيولوجيا الفاكهة والخضروات
٢	ميكروبيولوجيا اللحوم
٢	ميكروبيولوجيا الحبوب
٢٨	اجمالي عدد الساعات

### الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر التلوث الميكروبي للأغذية

٢	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
٢	الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية
٢	الفطريات
٢	الخمائر
٤	البكتيريا
٢	فساد الأغذية
٢	التسمم الغذائي البكتيري
٢	بالعدوى
٢	بالتوكسين
٢	السموم الفطرية
٢	ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها
٢	ميكروبيولوجيا الفاكهة والخضروات
٢	ميكروبيولوجيا اللحوم
٢	ميكروبيولوجيا الحبوب
٢٨	اجمالي عدد الساعات

#### ٤-أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	دروس عملية
٣-٤	مجموعات النقاش
٤-٤	تقارير

#### ٥-أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية
٢-٥	تقارير	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	امتحان منتصف الفصل الدراسي	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٤-٥	إمتحان الشفوي	مهارات المعرفة والإتصال
٥-٥	إمتحان العملي	المهارات المهنية والعملية والذهنية
٦-٥	إمتحان النظري	مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

#### ٦-الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%

٥%	الأسبوع الرابع عشر	امتحان شفوي	٦-٢
١٠%	الأسبوع الخامس عشر	امتحان عملي	٦-٣
٨٠%	الأسبوع السادس عشر	امتحان نهائي	٦-٤
١٠٠%	إجمالي الدرجة		

### ٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣ نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦ مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي د/ ليلي السباعي ٢٠٠٤ منشأة المعارف بالإسكندرية سلامة الغذاء: الماسب وتحليل المخاطر د/ لطفي فهمي حمزاوي ٢٠٠٤ دار الكتب العلمية للنشر
٣-٧	كتب أجنبية FOOD MICROBIOLOGY, Westhoff, Frazier, mcgraw-Hill,1980 Food Microbiology, Adama, Moss, RS.C, 2000
٤-٧	دوريات ونشرات JOURNAL OF FOOD SAFETY FOOD BIOTECHNOLOGY FOOD MICROBIOLOGY
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت <a href="http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml">http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml</a> <a href="http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm">http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm</a> Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code

٨-التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الداتا شو
٢-٨	سيورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية			المهارات الذهنية				المعرفة والفهم					موضوعات المقرر	
	١	٢	٣	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	٥		
														الدروس النظرية
	√			√	√								√	مصادر التلوث الميكروبي للأغذية
	√								√	√			√	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
	√	√		√	√	√		√					√	الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية (الفطريات-الخمائر-البكتيريا)
		√		√	√								√	فساد الأغذية
	√			√	√			√	√				√	التسمم الغذائي البكتيري (بالعدوى - بالتوكسين)
		√		√	√			√	√				√	السموم الفطرية
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا الفاكهة والخضروات
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا اللحوم
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا الحبوب
														الدروس النظرية
	√			√	√								√	مصادر التلوث الميكروبي للأغذية
	√									√	√		√	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
	√	√		√	√	√		√					√	الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية (الفطريات-الخمائر-البكتيريا)
		√		√	√								√	فساد الأغذية
	√			√	√			√	√				√	التسمم الغذائي البكتيري (بالعدوى - بالتوكسين)
		√		√	√			√	√				√	السموم الفطرية
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا الفاكهة والخضروات
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا اللحوم
	√	√		√	√	√		√		√	√		√	ميكروبيولوجيا الحبوب

رئيس القسم	منسق المقرر
د/علي حسن خليل	د/علي حسن خليل

