



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة



توصيف مقرر دراسي

٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثانية/ فصل دراسي أول	اسم المقرر: ميكروبيولوجى عام	الرمز الكودى : N212
عملى ٢	عدد الوحدات الدراسية : نظرى ٢	التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة
٢-١ يستخدم التفكير العلمى المتطور فى مجال الميكروبيولوجى لمواجهة مشكلات التغذية وعلوم الاطعمة تخصص المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلى والاقليمى ٣-١ يقدم خدمات للمجتمع والمستهلكين فى مجالات الميكروبيولوجى بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة ١١-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء		٢- هدف المقرر :



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات باستخدام علوم الميكروبيولوجي ١٢-١ يتفهم العلاقات بين العلوم الاساسية [الكيمياء والاحياء والكيمياء الحيوية] والتغذية ١٣-١ يطبق مبادئ العلوم الاساسية -الميكروبيولوجي -في ممارسة الاغذية ١٤-١ يزود الافراد والجماعات بالتنظيف والاستشارات التغذوية فيما يتعلق بالميكروبيولوجي</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	
<p>(١) - يحدد طرق التعرف على أنواع البكتريا النافعة والضارة. (٢) - يذكر الطرق المختلفة الانتقال البكتريا والميكروبات للغذاء. (٣) يشرح طرق التعرف على الفساد الميكروبي للغذاء. (٤) - يعطى أمثلة لزيادة الدرك بمفهوم التلوث الغذائي. (٥) يوضح أضرار الفساد الغذائي. (٦) يلخص المعلومات لزيادة اللمام بفوائد البكتريا النافعة. (٧) يذكر المصطلحات العلمية المرتبطة بتخصص ميكروبيولوجي التغذية وعلوم الاطعمة :النشاط الانزيمي والفساد البكتيري والتعقيم (٨) يوضح المصطلحات التكنولوجية المرتبطة بتخصص ميكروبيولوجي التغذية وعلوم الاطعمة:الانزيمات الميكروبية- تنفس البكتيريا</p>	<p>أ. المعلومات والمفاهيم:</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(٩) ١-٣-٢ يتفهم المسئوليات المهنية والاخلاقية المتعلقة بتلوث الاغذية الميكروبيولوجى</p> <p>(١٠) ١-٥-٢ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة المرتبط بالميكروبيولوجى</p> <p>(١١) ٢-١٤-٢ يلخص طرق التعقيم التغذوى والارشاد واساليب وتقنيات تطبيقها مع المرضى فيما يتعلق بالفساد الميكروبي والعوامل المؤثرة على نمو الميكروبات والبكتريا والانزيمات الميكروبية</p>	
<p>١. يفرق بين طرق نمو البكتريا وطرق التعقيم المختلفة</p> <p>٢. يقارن بين الاساليب المختلفة المستخدمة فى مقاومة الفساد</p> <p>٣. الميكروبي.</p> <p>٤. يصنف الا استخدامات النافعة للميكروبات فى الاغذية.</p> <p>٥. يصنف الحلول المثلئ للمشاكل المرتبطة بالبكتريا والميكروبات باستخدام التفكير التحليلي المبني على التطبيق والاقتصاد</p>	<p>ب . المهارات الذهنية:</p>
<p>١. يتناول أهم العوامل المسؤلة عن انتشار الميكروبات</p> <p>٢. يستخدم المعلومات والامكانات المتاحة فى تطوير طرق حفظ الاغذية والالبان من الميكروبات.</p> <p>٣. ينتج منتجات غذائية خالية من التلوث تسوق بنجاح</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٤ . . يحلل مشاكل الفساد الغذائي الحادث بواسطة الميكروبات. ٥ . يطبق المبادئ العلمية لمجال ميكروبيولوجى التغذية وعلوم الاطعمة فى تصميم وتطوير وتحليل النظم والعمليات (٢-٣-٣- ٢-٢) ٦ . ينفذ مشاريع البحوث المرتبطة بالميكروبيولوجى بالاسلوب العلمى السليم (٢-٣-٤-١)</p>	
<p>٢-٤-١ يساهم فى تحفيز وقيادة الاخرين ٢-٤-٦ يشترك فى حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية فى المجتمع ٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمى فى مجال ميكروبيولوجى التغذية وعلوم الاطعمة ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجى فى ميكروبيولوجى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>الأسبوع الأول الجزء النظري : التعرف على أماكن انتشار الميكروبات واسباب تواجدها الجزء العملي: اعداد البيئات الغذائية لنمو البكتيريا والفطريات الأسبوع الثاني الجزء النظري : النواحي المفيدة للميكروبات والنواحي الضارة الجزء العملي: أنواع الميكروسكوبات - مكوناته - نظرية عمله. الأسبوع الثالث الجزء النظري : التعرف على اشكال البكتيريا الجزء العملي: طرق صبغ البكتيريا . الفرق بين الصبغ البسيط والصبغ</p>	<p>٤- محتوى المقرر :</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>المركب</p> <p>الأسبوع الرابع</p> <p>الجزء النظري : الطرق المختلفة للتعقيم . أجهزة التعقيم</p> <p>الجزء العملي: مكونات أجهزة التعقيم . الاوتوكلاف . المواد الكيماوية .</p> <p>الاشعة فوق بنفسجية . الحرارة الجافة . المرشحات</p> <p>الأسبوع الخامس</p> <p>الجزء النظري : الأنزيمات الميكروبية . تركيبها . العوامل المؤثرة على</p> <p>نشط الأنزيمات . التطبيقات العملية للأنزيمات الميكروبية</p> <p>الجزء العملي: تقدير النشاط الأنزيمي . ميكانيكية عمل الانزيم</p> <p>الأسبوع السادس</p> <p>الجزء النظري : تنفس البكتيريا . طرق التنفس الهوائي واللاهوائي</p> <p>الجزء العملي: التعرف على الميكروبات ومدى احتياجها للاكسجين</p> <p>الأسبوع السابع</p> <p>الجزء النظري : امتحان الميديترم</p> <p>الجزء العملي: زيارة ميدانية لمصانع الخميرة</p> <p>الأسبوع الثامن</p> <p>الجزء النظري : العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات</p> <p>الجزء العملي: منحنى النمو . الاكسجين . درجة الحرارة .</p> <p>الأسبوع التاسع</p> <p>الجزء النظري : دراسة طرق تغذية البكتيريا ونتاج الطاقة</p> <p>الجزء العملي: معرفة الطرق المختلفة لتغذية البكتيريا</p> <p>الأسبوع العاشر</p>	
--	--



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>الجزء النظري : دراسة تلوث الالبان ومنتجاتها . أهم الميكروبات الملوثة للبن الخام ومنتجات الألبان</p> <p>الجزء العملي: طرق الكشف عن الميكروبات الملوثة للالبان .</p> <p>الأسبوع الحادي عشر</p> <p>الجزء النظري : مظاهر الفساد الميكروبي للأغذية</p> <p>الجزء العملي: التعرف على أنواع الميكروبات المسببة للفساد وطرق الكشف عنها.</p> <p>الأسبوع الثاني عشر</p> <p>الجزء النظري : مزارع البادئات . الألبان المتخمرة</p> <p>الجزء العملي: التعرف على البادئات . أهم الميكروبات المنتجة لها</p>		
<p>محاضرات نظرية</p> <p>- محاضرات تطبيقية</p> <p>- بحوث وتقارير</p> <p>- المناقشة والحوار</p> <p>التعلم النشط- التعلم الذاتي التعلم التعاوني- التعلم عن بعد</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>	
<p>الحقائب التعليمية- اساليب التدريس الايجابي الفعال - اساليب التدريس العلاجي - اساليب التدريس المباشر</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>	
<p>٧- تقويم الطلاب :</p>		
<p>توزيع الدرجات</p>	<p>التوقيت</p>	<p>الأساليب المستخدمة</p>
<p>لاتدخل ضمن الدرجة ولكن لتحديد النسبة المطلوبة لدخول الاختبار النهائي</p>	<p>كل أسبوع</p>	<p>الحضور والغياب</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٢٠ درجة	١٠ درجات	اختبار اعمال السنة	أعمال سنة
	١٠ درجات	اعمال سنة-تقدير تلوث بعض الأغذية	
٢٠		ميعاد الأمتحان التطبيقي الاسبوع الثالث عشر	اختبار تطبيقي
٦٠		ميعاد الأمتحان النظري الاسبوع الاخير	الاختبار النظري النهائي
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :			
كتاب جامعى يقوم بوضعه أعضاء هيئة التدريس والقائمين بالتدريس ويقره القسم ٢٠١٩		أ- مذكرات	
علم الميكروبيولوجى أ.د. عبد الوهاب عبد الحافظ ٢٠١٨		ب- كتب ملزمة	
Principle of Microbiology, (2009), 5 th Publisher, Hagerstoun (MD), Harcer, ROW, New York, USA.		ج- كتب مقترحة	
		د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	

منسق المقرر : أ.د. / شريف صبرى ا. عماد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. / يوسف عبد العزيز

الحسانين



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / أكاديمية : المنوفية

علم الميكروبيولوجي	مسمى المقرر
N212	كود المقرر

كلية / معهد : كلية الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من البرنامج التعليمي

المقررات الدراسية	أسبوع الدراسة	المعارف	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الجزء النظري: التعرف على أماكن انتشار	الأول	أ/١	ب/١	ج/١	د/١



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					الميكروبات الجزء العملى: اعداد البيئات الغذائية لنمو البكتيريا
١/د	٢/ج ، ١/ج	٢/ب	أ/٢-١-٥-٦	الثاني	الجزء النظرى: النواحى المفيدة للميكروبات والنواحى الضارة الجزء العملى: أنواع الميكروسكوبات . مكوناته . نظرية عمله.
٣/د ، ١/د	٢/ج ، ١/ج ، ٣/ج	٤/ب ، ٣/ب	أ/٢	الثالث	الجزء النظرى: التعرف على اشكال البكتيريا الجزء العملى: طرق صبغ البكتيريا . الفرق بين الصبغ البسيط والصبغ المركب
١/د	٤/ج ، ٣/ج	٣/ب ، ٢/ب	أ/٣-٨	الرابع	الجزء النظرى: الطرق المختلفة للتعقيم الجزء العملى: مكونات أجهزة التعقيم . الاوتوكلاف . المواد الكيماوية . الاشعة فوق بنفسجية . الحرارة الجافة . المرشحات
٣/د	٤/ج ، ٣/ج	٣/ب ، ٢/ب	أ/٣	الخامس	الجزء النظرى: الأنزيمات الميكروبية



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					الجزء العملى: تقدير النشاط الأنزيمى . ميكانيكية عمل الانزيم
١/د	٤/ج ، ٣/ج	٥-٣/ب ، ٢/ب	١١-٣/أ	السادس	الجزء النظرى: تنفس البكتيريا الجزء العملى: التعرف على الميكروبات ومدى احتياجها للاكسجين
١/د	٤/ج ، ٣/ج	٣/ب ، ٢/ب	١٠-٣/أ	السابع	امتحان الميدتيريم
٤-٣-١/د	٦-٥ج-٤/ج	٤-٣/ب ، ٢/ب	٩-٤/أ	الثامن	الجزء النظرى: العوامل التى تؤثرعلى نمو الميكروبات الجزء العملى: منحى النمو . الاكسجين . درجة الحرارة .
١/د	٤/ج	٣/ب ، ٢/ب	٤/أ	التاسع	الجزء النظرى: دراسة طرق تغذية البكتيريا الجزء العملى: الطرق المختلفة لتغذية البكتيريا
١/د	٤/ج	٣/ب ، ٢/ب	٤/أ	العاشر	الجزء النظرى: دراسة تلوث الالبان ومنتجاتها



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					الجزء العملى: طرق الكشف عن الميكروبات الملوثة للالبان
٢/د	٤/ج	٣/ب ، ٢/ب	٤/أ	الحادى عشر	الجزء النظرى: مظاهر الفساد الميكروبى للأغذية الجزء العملى: التعرف على أنواع الميكروبات المسببة للفساد
١/د	٤/ج	٣/ب ، ٢/ب	٤/أ	الثانى عشر	الجزء النظرى: مزارع البادئات الجزء العملى: التعرف على البادئات . أهم الميكروبات المنتجة لها

منسق المقرر : أ.د/ شريف صبرى

أ.د/ عماد الخولى

الحسانين

جامعة / المنوفيه

نموذج رقم (١١ أ)

علم الميكروبيولوجى	مسمى المقرر
N212	كود المقرر



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

--	--

كلية / الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة أساليب التعلم

أساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
المحاضرات النظرية	أ/١، أ/٢، أ/٣، أ/٤، أ/٥-١١-١٠-٩-٧	ب/١، ب/٢، ب/٣، ب/٤، ب/٥-	ج/١، ج/٢، ج/٣، ج/٤، ج/٥-٦	د/١، د/٢، د/٣، د/٤،
المحاضرات التطبيقية	-----	-----	ج/١، ج/٢، ج/٣، ج/٤، ج/٥	د/١، د/٢، د/٣، د/٤،
بحوث وتقارير	أ/١، أ/٢، أ/٣، أ/٤، أ/٥	ب/١، ب/٢، ب/٣، ب/٤، ب/٥	ج/١، ج/٢، ج/٣، ج/٤، ج/٥	د/١، د/٢، د/٣، د/٤،



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

د/١، د/٢، د/٣، د/٤، د/٥	ج/١، ج/٢، ج/٣، ج/٤، ج/٥	ب/١، ب/٢، ب/٣، ب/٤، ب/٥	أ/١، أ/٢، أ/٣، أ/٤، أ/٥	المناقشة والحوار

منسق المقرر : أ.د/ شريف صبرى

أ.د/ عماد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز

الحسانين

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / المنوفية

ميكروبيولوجى عام	مسمى المقرر
------------------	-------------



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

N212	كود المقرر
------	------------

كلية / الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة أساليب التقييم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التقييم
١/د	١/ج، ٣/ج، ٤/ج	٢/ب، ٥/ب	١/أ، ٢/أ، ٣/أ، ٤/أ	اختبار أعمال السنة
٢/د، ٣/د	٢-٦/ج	٣/ب، ٤/ب	٣/أ، ٤/أ	الاختبار التطبيقي



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٤-١/د	ج/١، ج/٣، ج/٤- ٦	ب/١، ب/٢، ب/٥-	أ/١، أ/٢، أ/٣، أ/٤- جميع المخرجات	الاختبار التحريري
-------	---------------------	----------------	--------------------------------------	-------------------

منسق المقرر أ.د/ شريف صبرى

أ.د/ عماد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز

الحسانين