



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة / أكاديمية المنوفية

كلية / معهد : الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي
٢٠١٩-٢٠٢٠



١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثانية/فصل دراسي ثاني	اسم المقرر : ميكروبيولوجي أغذية وألبان	الرمز الكودي : N221
عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢ عملي ٢		التخصص :
<p>١-١ يدير الموارد المتاحة لطرق اخذ العينات و اعداد البيئات الغذائية و التعرف على الادوات و الاجهزة اللازمة للتحليل الميكروبي لتلبية احتياجات الافراد و الاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة (١)</p> <p>٢-١ يستخدم التفكير العلمي المتطور المرتبط بميكروبيولوجي الالبان لمواجهة مشكلات التخصص المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي مثل تلوث الغذاء والاقليمي (٢)</p> <p>١١-١ يكتسب المهارات اللازمة الخاصة بطرق الكشف عن الامراض التي تنتقل للانسان عن طريق الالبان و منتجاتها. لتحسين كمية ونوعية الغذاء و التغذية لمقابلة احتياجات الافراد و المجموعات (٣)</p> <p>١٢-١ يتفهم العلاقات بين العلوم الاساسية [الكيمياء و الاحياء و الكيمياء الحيوية] و الميكروبيولوجي و التغذية (٤)</p>		٢- هدف المقرر :



وحدة ضمان الجودة

	٣- المستهدف من تدريس المقرر:
<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p> <ol style="list-style-type: none"> ١. يلخص اهم الاسس العلمية المتعلقة بعلم الميكروبيولوجى الخاص بجميع الميكروبات خاصة البكتريا ٢. يلخص العلاقة بين الميكروبات والامراض ٣. يشرح اهم مظاهر تلوث اللبنالميكروبات واهم المجاميع الميكروبية التى يتم عزلها من اللبن ٤. يذكر اهم انواع البادئاتالمستخدمة فى الصناعات اللبنية ٥. يميز بين السموم الفطرية والبكتيرية ٦. ٢-٥-١ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة المرتبطة بطرق اخذ العينات و اعداد النيئات الغذائية و التعرف على الادوات و الاجهزة اللازمة للتحليل الميكروبي ٧. ٢-١٤-٢ يلخص طرق التقيف التغذوى والارشاد واساليب وتقنيات الكشف عن الامراض التى تنتقل للانسان عن طريق الالبان و منتجاتهاوفساد الاغذية 	
<ol style="list-style-type: none"> (١) يقارن بين انواع الفساد البيولوجى للمواد الغذائية (٢) يحلل طرق اصابة المياة بالميكروبات المرضية (٣) يصنف الوسائل التى تحد من تلوث وفساد الاغذية والالبان (٤) ٢-٢-٩-١ يحلل تاثير العوامل الميكروبيولوجية المختلفة على اختيار وتناول الاغذية والالبان 	ب - المهارات الذهنية:



وحدة ضمان الجودة

<p>٥ ٢-٢-٩-٢ يستنتج تأثير العوامل الميكروبيولوجية المختلفة على الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات</p>	
<p>(١) يجهز البيانات الغذائية للأجناس الميكروبية المختلفة (٢) يستخدم المحاليل اللازمة للتحليل الميكروبي (٣) يطبق الشروط الصحية السليمة لإنتاج حليب نظيف وللتخلص من فضلات الإنسان والحيوان (٤) ٢-٣-٣-٢ يطبق المهارات الأساسية في مجال التغذية وعلوم الاطعمة (٥) ١-١٠-٣-٢ يطور الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية للأفراد او المجموعات في ضوء علوم الميكروبيولوجي</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>
<p>٢-٤-٦ يشترك في حل المشكلات المتعلقة بميكروبيولوجي الالبان وبالغذاء والتغذية في المجتمع ٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمي في مجال ميكروبيولوجي الالبان والتغذية وعلوم الاطعمة ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجي في مجال ميكروبيولوجي الالبان والتغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>الأسبوع الأول الجزء النظري : نبذة عن دراسة علم الميكروبيولوجيا و اهميتها بالنسبة للاغذية و الالبان و ايضا مقارنة الاحياء الدقيقة ببعضها و دورها في الاغذية. الجزء العملي: التعرف على الطرق العملية لمقرر علم الميكروبات الأسبوع الثاني مفردات المقرر النظري نمو وتكاثر البكتريا و منحنى النمو. الجزء العملي: طرق اخذ العينات و اعداد البيانات الغذائية و التعرف على الادوات و الاجهزة اللازمة للتحليل الميكروبي. الأسبوع الثالث الجزء النظري : اللبن كبيئة غذائية و العوامل المؤثرة على نمو الميكروبات في اللبن و منتجاته.</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

الجزء العملي: الكشف عن الميكروبات الملوثة للبن.
الأسبوع الرابع
الجزء النظري: انتاج اللبن الصحي .
الجزء العملي: التعرف على وسائل انتاج اللبن صحيا
الأسبوع الخامس
الجزء النظري: دراسة بعض الميكروبات الهامة فى مجال الالبان و خاصة مجموعة بكتريا حمض اللاكتيك.
الجزء العملي: طرق الكشف عن بكتريا حمض اللاكتيك
الأسبوع السادس
الجزء النظري: بعض التغيرات و الفساد الميكروبي فى اللبن و منتجاته.
الجزء العملي: التعرف على البادئات و تأثيرها على المنتج النهائى
الأسبوع السابع
الجزء النظري: امتحان الميديترم
الجزء العملي: زيارة ميدانية لمصانع انتاج الالبان
الأسبوع الثامن
الجزء النظري: دراسة انتشار الامراض عن طريق اللبن و منتجاته.
الجزء العملي: طرق الكشف عن الامراض التى تنتقل للانسان عن طريق الالبان و منتجاتها.
الأسبوع التاسع
الجزء النظري: دراسة تلوث الاغذية من المصادر الطبيعية و ايضا اثناء التداول و عمليات التصنيع المختلفة.
الجزء العملي: التعرف على اكثر أنواع الميكروبات المسببة لفساد الخضر و الفاكهة و طرق منع و تقليل هذا الفساد.
الأسبوع العاشر
الجزء النظري: فساد الاغذية الحيوانية
الجزء العملي: التعرف على أهم الميكروبات المسببة لفساد اللحوم و الاسماك و البيض - طرق منع و تقليل الفساد
الأسبوع الحادي عشر
مفردات المقرر النظري : فساد المعلبات
الجزء العملي: التعرف على أهم الميكروبات المسببة لفساد المعلبات و طرق منع هذا الفساد.



وحدة ضمان الجودة

<p>الأسبوع الثاني عشر الجزء النظري: التلوث الميكروبي للمياه الجزء العملي: التعرف على أهم الميكروبات الملوثة للمياه و طرق المعالجة للمياه.</p>	
---	--

<p>5- أساليب التعليم والتعلم - محاضرات نظرية –التعلم التعاوني- التعلم النشط- التعلم عن بعد - محاضرات تطبيقية التعلم الذاتي - زيارات ميدانية - المناقشة والحوار</p>	
--	--

<p>6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة الحقائب التعليمية استراتيجيات التدريس الايجابي الفعال</p>	
--	--

7- تقويم الطلاب :	
-------------------	--

ج- توزيع الدرجات	ب –التوقيت	الأساليب المستخدمة
لا تدخل ضمن الدرجة و لكن لتحديد النسبة المطلوبة لدخول الإمتحان النهائى.	كل اسبوع	الحضور و الغياب
١٠ درجات	اختبار اعمال السنة	اعمال سنة
١٠ درجات	البحوث و التقارير	
٢٠ درجة	ميعاد الامتحان التطبيقى	الاختبار التطبيقى
٦٠ درجة	ميعاد الامتحان النهائى	الاختبار النهائى

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :



وحدة ضمان الجودة

أ- مذكرات	ميكروبيولوجى الأغذية والألبان أ.د. شريف صبرى - أ.د. ماجدة الشاعر أ.د. عماد محمد الخولى ٢٠١٩
ب- كتب ملزمة	علم الميكروبيولوجى أ.د. عبد الوهاب عبد الحافظ ٢٠١٦
ج- كتب مقترحة	-----
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	مجلة كلية الإقتصاد المنزلى جامعة المنوفية----- -----

منسق المقرر : أ.د. / شريف صبرى
أ.د. ماجدة الشاعر

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

المصفوفات

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / المنوفية

ميكروبيولوجى أغذية والبان	مسمى المقرر
N221	كود المقرر

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	ب/١، ب/٢	ج/١، ج/٣، ج/٤، ج/٥	د/١، د/٢، د/٣، د/٤
المحاضرات التطبيقية	-----	-----	ج/١، ج/٣، ج/٤، ج/٥	د/٢، د/٤
زيارات ميدانية	-----	-----	-----	-----

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

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

منسق المقرر: أ.د / شريف صبرى
أ.د/ ماجدة الشاعر

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



وحدة ضمان الجودة

ميكروبيولوجى أغذية وألبان	مسمى المقرر
N221	كود المقرر

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / المنوفية
كلية / الإقتصاد 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
٣/د، ٢/د	٢/ج	٣/ب، ٤/ب	٣/أ، ٤/أ	الاختبار التطبيقي
١/د	١/ج، ٣/ج، ٤/ج	١/ب، ٢/ب، ٥/ب	١/أ، ٢/أ، ٣/أ، ٤/أ	الاختبار التحريري

منسق المقرر : أ.د / شريف صبرى
أ.د/ ماجدة الشاعر

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