



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

## نموذج توصيف مقرر دراسي

### توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : بكالوريوس الاقتصاد المنزلي (التغذية وعلوم الأطعمة)  
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)  
القسم الذي يوفر المقرر: (التغذية وعلوم الأطعمة)  
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر :  
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم: 2008 / 7 /

### أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : ميكروبيولوجى الأغذية والألبان الفرقة الدراسية :- الثانية الرقم الكودي HENFS(22)1  
عدد الساعات ( في العام) :- ( 28 ) ساعة ،  
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

الفرقة/المستوي: الثانية تغذية		الرمز الكودي: HENFS(22)1		اسم المقرر: ميكروبيولوجى الأغذية	
الإجمالي	4	عملي / أو تمارين	2	نظري	2
عدد الوحدات / ( ) الساعات الدراسية:					

### ب- معلومات متخصصة:

التعرف على مجموعات الاغذية من حيث قابليتها للفساد الميكروبي	١	1- أهداف المقرر العامة
معرفة اهم انواع البكتريا المرتبطة بالفساد الغذائى	٢	General Aims
طرق فحص الاغذية للتعرف على تلوثها الميكروبي	٣	
طرق مقاومة الفساد لاميكروبي وحفظ الاغذية	٤	
التعرف على انواع البكتريا المستخدمة فى الصناعات الغذائية	٥	

<p>١. التعرف على انواع البكتريا النافعة والضارة</p> <p>٢. التعرف على طرق انتقال البكتيريا والميكروبات للغذاء</p> <p>٣. التعرف على طرق مقاومة البكتريا الضارة</p> <p>٤. التعرف على مظاهر الفساد الميكروبي للغذاء</p>	<p>2-أ المعرفة و الفهم</p> <p><b>Knowledge and Understanding</b></p>
<p>١. زيادة ادراك الطالب بمفهوم التلوث الغذائي</p> <p>٢. معرفة الطالب بمضار التلوث الغذائي</p> <p>٣. المام الطالب بالدور الايجابي للبكتريا النافعة</p>	<p>2-ب القدرات الذهنية</p> <p><b>Intellectual skills</b></p>
<p>١. معرفة الطالب بطرق التحليل الاغذية للتعرف على مدى التلوث الميكروبي</p> <p>٢. معرفة الطالب للاساليب المتبعة في مقاومة الفساد الميكروبي</p> <p>٣. معرفة الطالب الاساليب المتبعة في مقاومة الفساد الميكروبي</p> <p>٤. معرفة الطالب بطرق تصنيع الغذائي بواسطة الميكروبات</p>	<p>2-ج المهارات المهنية</p> <p><b>Professional Skills</b></p>
<p>١. التعرف على الغذاء الفاسد ميكروبيا</p> <p>٢. وقاية الاغذية في الفساد الميكروبي</p> <p>٣. تاتعرف على مفهوم التسمم الغذائي</p>	<p>2-د المهارات العامة</p> <p><b>General Skills</b></p>

### 3. المحتوى العلمي

(28 ساعة نظري + 28 ساعة عملي)

عدد الساعات	الموضوع	الأسبوع
2	تصنيف لاغذية من حيث قابليتها للفساد الميكروبي	الأول
2	اهم المجموعات المرتبطة بالفساد الغذائي	الثاني
2	مظاهر الفساد لاميكروبي للغذاء	الثالث
2	دراسة تلوث الغذاء بصفة عامة وامثلة للمجموعات الغذائية	الرابع
2	دراسة التلوث للحوم والاسماك	الخامس
2	دراسة التلوث الخضراوات والفاكهة	السادس
2	دراسة التلوث الالبان ومنتجاتها	السابع
2	دراسة التلوث العجائن والمخبوزات	الثامن
2	دراسة التلوث الحلويات	التاسع
2	التصنيع الغذائي بواسطة الميكروبات	العاشر

١. الشرح من خلال المحاضرات
٢. مناقشة الطالب داخل المحاضرة ومن خلال لدروس العملية
٣. طلب البحوث الدورية مع تبادل تلك البحوث بين الطلاب بعضهم وبعض

4- أساليب التدريس والتعلم  
Teaching and learning methods

١. تكرار المحاضرات في الايام المنفصلة عن المحاضرات الرسمية
٢. تقسيم المحاضرات الى محاضرات مصغرة
٣. مناقشة الطلاب في النقاط التي تمثل صعوبة لهم

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة  
Teaching and Learning methods for disables

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

١. مناقشتهم باستمرار مع التشجيع
٢. التوصية بقراءة اهم الكتب في نفس مجال الدراسة ومناقشتهم فيما يقرأون
٣. اجراء حلقات مناقشة باستمرار معهم

7- تقييم الطلاب  
assessment

الاختبارات التحريرية لقياس: التحصيل والاستيعاب  
الاختبارات العملية لقياس: القدرات المهارية  
الاختبارات الشفوية لقياس: استيعاب الدروس  
المناقشة العامة داخل المحاضرات لقياس حب الطالب مع المادة

أ- الأساليب المستخدمة  
Tools

الأسبوع ————— الاول حتى رابع المحاضرة  
الأسبوع ————— الخامس امتحانات ومناقشات عامة  
الأسبوع ————— السادس حتى العاشر محاضرات ومناقشة الابحاث

ب- التوقيت  
Time schedule

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

ج- توزيع الدرجات

د - نظام تحديد التقديرات  
Grading system  
اقل من 50% ضعيف

- 50 أقل من 65% مقبول  
65 أقل من 75 جيد  
75 أقل من 85% جيد جدا  
85 فاكتر ممتاز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes  
ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

- أسس الميكروبيولوجي
- الفساد الميكروبي للأغذية
- الميكروبات والصناعات الغذائية
- التسمم الغذائي
- الدورية الأمريكية لميكروبيولوجي الأغذية
- الدورية الأمريكية لعلم الميكروبات

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

١. وجود شرائط فيديو cd لمظاهر الفساد الغذائي  
٢. وجود عينات من الغذية الفاسدة ميكروبيا

9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

رئيس القسم	منسق المقرر
	أ.د/ شريف صبري رجب

التاريخ: 2008/ 7 / 15