

نموذج رقم (12)

جامعة / أكاديمية :جامعه المنوفيه

كلية / معهد : كلية الاقتصاد المنزلى

قسم : الاقتصاد المنزلى و التربيه

توصيف مقرر دراسي

1- بيانات المقرر		
الرمز الكودى :	اسم المقرر :	الفرقة / المستوى :
التخصص :	عدد الوحدات الدراسية : نظرى <input type="checkbox"/> عملى <input type="checkbox"/>	

2- هدف المقرر :	1 - التعرف على مجموعات الأغذية من حيث قابليتها للفساد الميكروبي 2 - معرفة أهم انواع البكتريا المرتبطة بالفساد الغذائى 3 - طرق فحص الاغذية للتعرف على تلوثها الميكروبي 4- طرق مقاومة فساد الميكروبي للأغذية 5- التعرف على أنواع البكتيريا المستخدمة فى الصناعات الغذائية
3- المستهدف من تدريس المقرر:	
أ - المعلومات والمفاهيم:	أ. التعرف على أنواع البكتيريا النافعة والضارة أ.2 التعرف على طرق انتقال البكتيريا والميكروبات للغذاء أ.3 التعرف على طرق مقاومة البكتيريا الضارة 4- التعرف على مظاهر الفساد الميكروبي للغذاء 5-زيادة ادراك الطالب بمفهوم التلوث الغذائى 6- معرفة الطالب بمضار الفساد الغذائى 7-إلمام الطالب بالدور الايجابى للبكتريا النافعة
ب -المهارات الذهنية :	معرفة الطالب تحليل الأغذية للتعرف على مدى التلوث الميكروبي ب.2 معرفة الطالب لاساليب المتبعة فى مقاومة الفساد الميكروبي

معرفة الطالب بطرق التصنيع الغذائي بواسطة الميكروبات	
ج.1.. التعرف على الغذاء الفاسد ميكروبيا	ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :
د.1. ج.2.وقاية الاغذية من الفساد الميكروبي د.2.	د - المهارات العامة :
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 الميكروبا
	4- محتوى المقرر:
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	5- أساليب التعليم والتعلم
1- تكرار المحاضرات فى أيام منفصلة عن المحاضرات الرسمية 2-تقسيم المحاضرات الى محاضرات مصغرة	6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
	7- تقويم الطلاب :
الأمتحانات التحريرية لقياس التحصيل الاستيعاب الامتحانات العملية لقياس القدرات مهارية الأسئلة الشفوية لقياس استيعاب الدروس المناقشة العامة داخل المحاضرات لقياس حب وتوافق الطالب مع المادة	أ - الأساليب المستخدمة
الاسبوع الأول حتى الاربعا محاضرات	ب -التوقيت

الأسبوع الخامس امتحانات ومناقشة عامة الأسبوع السادس حتى العاشر محاضرات ومناقشة أبحاث الأسبوع الحادي عشر والثاني عشر امتحانات شفوية وتحريرية	
نهاية الفصل الدراسي 40% منتصف الفصل الدراسي 30% الامتحان الشفوي 10% الامتحان العملي 10% أعمال فصلية 10%	ج- توزيع الدرجات
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
	أ - مذكرات
	ب كتب ملزمة
1- اسس ميكروبيولوجيا غذية 2- الفساد الميكروبي للأغذية 3- الميكروبات والصناعات الغذائية 4- التسمم الغذائي	ج- كتب مقترحة
1-الدورية الامريكية لميكروبيولوجي الأغذية 2-الدورة الأمريكية لعلم الميكروبات	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.م منى عبد الرازق أبو
 أستاذ المادة :
 شنب