

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر الاحياء المجهرية الغذائية العملي –المرحلة الرابعة

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية العلوم
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الحياة العلمي
3. اسم / رمز المقرر	الاحياء المجهرية الغذائية /العملي
4. البرامج التي يدخل فيها	عد وتشخيص وعزل الاحياء المجهرية الغذائية كطرق للسيطرة على التلوث ومعرفة صلاحية الغذاء للاستهلاك.
5. أشكال الحضور المتاحة	محاضرة تقليدية .
6. الفصل / السنة	2019-2020/ الفصل الاول
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	4 ساعات نظري اسبوعيا +العملي 8 ساعات اسبوعيا
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2019
9. أهداف المقرر	
التعرف على اهمية دراسة الاحياء المجهرية في الاغذية	
التعرف على طرق تعداد الاحياء المجهرية	
دراسة مصادر ومسببات تلف الاغذية	
عزل الاحياء المجهرية المختلفة(بكتيريا –عفن-خمائر) من عينات غذائية مختلفة (اللحوم والبيض والدواجن /الخضر والفواكه/الحليب/منتجات الالبان/الحبوب/الاعذية السكرية والمخللات/الاعذية المعلبة/والادلة البكتيرية لتلوث الاغذية) باستخدام اوساط زرعية ملائمة لكل نوع غذاء	
تشخيص الاحياء المجهرية المعزولة مظهرها ومجهرها	

10. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- المعرفة والفهم

- أ1-دراسة الاحياء المجهرية الغذائية واسباب تلف الاغذية.
- أ2-زراعة العينات الغذائية المختلفة على اوساط زرعية ملائمة .
- أ3- عد وتشخيص الاحياء المجهرية المعزولة مجهريا ومظهريا.
- أ4-مقارنة ومناقشة النتائج ومعرفة اسباب ومصادر التلف.
- أ5-
- أ6-

ب - المهارات الخاصة بالموضوع

- ب1- يتعلم الطالب كيفية اخذ العينات الغذائية المختلفة.
- ب2 - يتعلم الطالب كيفية زرع العينة وتعداد مباشر للاحياء المجهرية.
- ب3 - يتعلم عد الاحياء المجهرية وتشخيصها مجهريا ومظهريا.
- ب4-

طرائق التعليم والتعلم

اعداد المحاضرات باور بوينت باستخدام data show في عرضها وتعليم الطالب طرق الصحيحة في زرع وعد وتشخيص الاحياء المجهرية.

استخدام مصادر حديثة من الشبكة المعلوماتية لصور مجهرية ومظهرية لانواع الاحياء المجهرية المعزولة

طرائق التقييم

مباشر - امتحانات يومية وفصلية والامتحان النهائي.
غير مباشر - امتحانات شفوية واعداد تقارير.

ج- مهارات التفكير

- ج1- اختبارات اسبوعية شفوية ومناقشة نتائج المختبر السابق .
- ج2- امتحان فصلي (عملي) شامل.
- ج3-
- ج4-

- د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- د1-تنمية رغبة الطالب في العمل المختبري.
 - د2-تنمية قدرة الطالب على تمييز انواع تلف الاغذية ومسببات هذا التلف.
 - د3-عد وتشخيص وعزل الاحياء المجهرية المسببة للتلف.
 - د4- تنمية القدرة الاستنتاجية والربط بين الغذاء ومصدر التلوث والاحياء المجهرية المسببة للتلف وامكانية التقليل من التلف والمخاطر الناتجة من هذا التلوث.

11. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	4	التعرف على المختبر بصورة عامة	مقدمة عن الجانب العملي للاحياء المجهرية في الغذاء	استخدام شاشة العرض	الاسئلة الشفوية
الثاني	4	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	M.O in meat,chicken,fish&egg	استخدام شاشة العرض واجراء التجارب المختبرية	الاسئلة الشفوية والتحريرية
الثالث	4	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	M.O in fruits&vegetables	استخدام شاشة العرض واجراء التجارب المختبرية	اسئلة الشفوية والتحريرية
الرابع	4	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	M.O in milk	استخدام شاشة العرض واجراء التجارب المختبرية	اسئلة الشفوية والتحريرية
الخامس	4	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	M.O in diary product	استخدام شاشة العرض واجراء التجارب المختبرية	اسئلة الشفوية والتحريرية
السادس	4	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	M.O in bread&cereal grain	استخدام شاشة العرض واجراء التجارب المختبرية	اسئلة الشفوية والتحريرية
السابع	4	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	M.O in sugary food &pickles	عزل الاحياء المجهرية من عينات غذائية	اسئلة الشفوية والتحريرية

12. البنية التحتية

القراءات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> ▪ النصوص الأساسية ▪ كتب المقرر ▪ أخرى 	الاحياء المجهرية في الاغذية /رشيد محبوب المصلح وبهاء الدين حسين/ الطبعة الثانية/1990. Modern food microbiology-James M.Jay-fifth edition-1996
--	--

<p>1.Council, United Fresh Produce Associatio . Food Safety & Technology.Microbiological Testing of Fresh Produce. Washington, DC: United Fresh Produce Association, 2010</p> <p>2.Manual of methods of analysis of food. 2012. India.www.fssai.gov.in ICMSF.</p> <p>3.Microorganisms in Foods 2: Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications. Toronto: University of Toronto Press, 1986</p>	<p>متطلبات خاصة (وتشمل على سبيل المثال ورش العمل والدوريات والبرمجيات والمواقع الالكترونية)</p>
<p>تدريب وتقديم المساعدة لطلبة المرحلة الرابعة وطلبة الدراسات العليا حول عزل وتشخيص الاحياء المجهرية في الاغذية.</p>	<p>الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)</p>

13. القبول	
	المتطلبات السابقة
	أقل عدد من الطلبة
	أكبر عدد من الطلبة