

## نموذج وصف المقرر

### وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الحياة
٣. اسم / رمز المقرر	الاحياء المجهرية الغذائية
٤. البرامج التي يدخل فيها	الاحياء المجهرية في الاغذية
٥. أشكال الحضور المتاحة	محاضرة تقليدية
٦. الفصل / السنة	٢٠١٧-٢٠١٨
٧. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	ساعتان نظري + ساعتان عملي/اسبوعيا
٨. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/٤/٩
٩. أهداف المقرر	دراسة علاقة الاحياء المجهرية بالاغذية دراسة التلوث الميكروبي للاغذية ومعرفة مصادر التلوث والادلة الميكروبية على التلوث التعرف الى مظاهر التلف الميكروبي في الاغذية وتمييز انواع التلف العوامل المؤثرة على انواع التلف دراسة الامراض المحمولة بالغذاء والتسممات الغذائية دراسة مبادئ وطرق حفظ الاغذية باستخدام الحرارة الاشعاع والمواد الكيميائية

## ١٠. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

### أ- المعرفة والفهم

- ١- ان يتمكن الطالب من التعرف على الاوجه المفيدة والضارة للاحياء المجهرية في الاغذية
- ٢- ان يستطيع التمييز بين انواع التلث الميكروبي للاغذية ومسببات هذا التلث
- ٣- ان يلم الطالب بمصادر تلوث الاغذية وبالتالي يتوصل لطرق السيطرة عليها
- ٤- ان يتعلم العوامل المؤثرة على نوع وسرعة التلث الميكروبي للاغذية وكيفية اختيار طريقة الحفظ
- ٥-
- ٦-

### ب - المهارات الخاصة بالموضوع

- ١ - معرفة علاقة الاحياء المجهرية بالاغذية وكيفية الاستدلال على التلوث الميكروبي للاغذية
- ٢ - التعرف على انواع الامراض المحمولة بالغذاء ومسبباتها وكيفية التحري عنها في حالات الاوبئة لغرض الحد منها
- ٣ - معرفة اهمية الاغذية العلاجية Probiotic والمعززات الحيوية
- ٤-

### طرائق التعليم والتعلم

- ١ - استخدام شاشة العرض Data show
- ٢ - اجراء التجارب العلمية داخل المختبر
- ٣ - استخدام الرسومات على السيورة
- ٤ - استخدام وسائل توضيحية كالبوسترات

### طرائق التقييم

- اختبارات تحريرية  
نقاشات مفتوحة خلال المحاضرات  
اسئلة استنتاجية

### ج- مهارات التفكير

- ١- الاسئلة الاستنتاجية
- ٢- الاختبارات الشفوية والتحريرية
- ٣-
- ٤-

### طرائق التعليم والتعلم

استخدام الوسائل التوضيحية الحديثة مثل شاشة العرض والرسومات على السيورة والبوسترات

### طرائق التقييم

مشاركة الطالب في النقاشات المفتوحة واجابته على الاسئلة الشفوية والتحريرية للتعرف على مدى استفادة الطالب من المادة العلمية وكيفية توظيفها في الحياة العملية

د - المهارات العامة والمنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).

- ١- تطبيق ما يتلقاه الطالب من مفاهيم في الجانب العلمي من الحياة
- ٢- امكانية التعرف على المواد الغذائية التالفة المضرة بالصحة من خلال التعرف على علامات التلث
- ٣- تطوير امكانيات الطالب لتخمين نوع التسممات الغذائية المتعلقة بتناول وجبة غذائية معينة
- ٤- معرفة امكانية الاستفادة من علم الاحياء المجهرية الغذائية في حفظ الاغذية

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢	التعرف على بداية اكتشاف الاحياء المجهرية في الاغذية ودور ابرز العلماء	نبذة تاريخية عن علاقة الاحياء المجهرية بالاغذية	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
الثاني	٢	التعرف على مصادر تلوث الاغذية وكيفية الاستدلال على التلوث الميكروبي للاغذية	التلوث الميكروبي للاغذية وأدلة التلوث	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
الثالث	٢	معرفة اهمية وانواع المواصفات القياسية واهم المنظمات العالمية والمحلية التي تصدرها ومعرفة انواع التلف الميكروبي للاغذية ومسبباته	المواصفات القياسية والتلف الميكروبي للاغذية	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
الرابع	٢	تعلم العوامل المؤثرة على نوع وسرعة التلف الميكروبي للاغذية وكيفية التحري عنها في حالات الاوبئة لغرض الحد منها	العوامل المؤثرة على التلف الميكروبي للاغذية - الية التحري عن الاوبئة	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
الخامس	٢	التعرف على انواع الامراض المحمولة بالغذاء ومسبباتها	الامراض المحمولة بالغذاء/ الاصابات والتسممات الغذائية	محاضرة تقليدية	امتحان تحريري
السادس	٢	معرفة اهمية السموم الفطرية واشهر انواعها	التسممات الفطرية	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
السابع	٢	تعلم كيفية اختيار طريقة الحفظ	المبادئ العامة لحفظ الاغذية	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
الثامن	٢	اهمية الحرارة كعامل فيزيائي للسيطرة على نمو الميكروبات في الاغذية	حماية الاغذية بالحرارة العالية	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
التاسع	٢	للسيطرة على نمو الميكروبات في الاغذية باستخدام الكيمائيات والتشعيع	استخدام المواد الكيميائية والتشعيع لحفظ الاغذية	محاضرة تقليدية	الاسئلة الشفوية
العاشر	٢	دراسة انواع الاحياء المجهرية المستخدمة كمعززات حيوية واغذية علاجية	المعززات الحيوية	محاضرة تقليدية	امتحان تحريري

١٢. البنية التحتية	
<p>محاضرات مقرة من قبل اساتذة المادة- الكتب المنهجية  رشيده محجوب المصلح - ١٩٩٠- الاحياء المجهرية في الاغذية- مطبعة  جامعة بغداد  Jay, M. J., Loessner, M. j., and Golden, D. A. ٢٠٠٥.  Modern Food Microbiology. ٧<sup>th</sup> Ed. Springer. U.S.A.</p>	<p>القراءات المطلوبة :  ▪ النصوص الأساسية  ▪ كتب المقرر  ▪ أخرى</p>
<p>- Zadernowska , A. Wierzchowska, W. &amp; Trokenheim , L.(٢٠١٤)  Yersinia enterocolitica: A Dangerous, But Often Ignored,  Foodborne Pathogen, Food Reviews International, ٣٠:١, ٥٣-٧٠.  -Carrasco, E.; Morales-Rueda, A.; García-Gimeno, R.M. (٢٠١٥).  Cross-contamination and recontamination by <i>Salmonella</i> in foods:  A review. Food Res. Int., ٥٤٥-٥٥٦.  -Linscott, A. J. (٢٠١١). Food-Borne Illnesses. <i>Clinical Microbiology  Newsletter</i>, ٦(٦), ٤١-٤٥.</p>	<p>متطلبات خاصة ( وتشمل على سبيل المثال  ورش العمل والدوريات والبرمجيات  والمواقع الالكترونية )</p>
<p>تدريب الطلبة والباحثين على تقنيات عزل الاحياء المجهرية من  الاغذية وتشخيصها</p>	<p>الخدمات الاجتماعية ( وتشمل على سبيل  المثال محاضرات الضيوف والتدريب  المهني والدراسات الميدانية )</p>

١٣. القبول	
كتب منهجية – محاضرات وبحوث حديثة من شبكة الانترنت	المتطلبات السابقة
٧٠	أقل عدد من الطلبة
٢٠٠	أكبر عدد من الطلبة