

نموذج توصيف مقرر دراسي

جامعة المجمععة	
كلية / التربية بالزلفي	القسم/ الاقتصاد المنزلي

أ- التعريف بالمقرر الدراسي ومعلومات عامة عنه:

اسم ورمز المقرر الدراسي: ميكروبيولوجي أغذية١ (NUtr222)
عدد الساعات المعتمدة: ١ ساعة نظري + ٢ ساعة عملي.
البرنامج أو البرامج الذي يقدم ضمنه المقرر الدراسي: الاقتصاد المنزلي
اسم عضو هيئة التدريس المسئول عن المقرر الدراسي: د.منال جويده.
السنة أو المستوي الأكاديمي الذي يعطي فيه المقرر الدراسي: المستوى الثالث.
المتطلبات السابقة لهذا المقرر:
طرق التدريس: المحاضرة، المناقشة، التطبيق العملي .

ب- الأهداف :

• مراجعة الطالبة على استخدام الميكروسكوب وطريقة عمله .
• تمرين الطالبة على عمل المزرعة الميكروبية لأي مادة غذائية والقيام بالعد الكلي للميكروبات عن طريق استخدام المزارع الميكروبية الصلبة.
• تعريف الطالبة بكيفية عمل غشاء من النومات الخارجية على بعض المواد الغذائية الفاسدة.
• تفهم الطالبة لطرق تجهيز الشريحة التي يفحص بها الفطريات وجراثيمها
• تفريق الطالبة بين الفطريا تالوحيدة الخلية والمتعددة

ج- توصيف المقرر الدراسي

١- قائمة الموضوعات التي يجب تدريسها:

أولاً: الجزء النظري :

ساعات التدريس	عدد الأسابيع	قائمة الموضوعات
١	١	إرشاد أكاديمي
١	١	لمحة شاملة عن تاريخ علم الأحياء الدقيقة (الفطريات) ومعرفة أشهر العلماء المؤسسين له.
١	١	التقسيم العام للكائنات الحية . وتقسيم الخلية النباتية والقطاعات التي تقع تحتها – الفرق بين البكتريا والفطر
١	١	افطريات وحيدة الخلية - شكلها- تركيبها- أنواعها.
١	١	التغذية فى الخمائر.
١	١	تكاثر الخمائر – الأهمية الاقتصادية للخمائر والاضرار التي تنجم عنها.
١	١	انواع الفطريات من حيث التقسيم حسب الخلية وطبيعة المعيشة
١	١	الفطريات (تكاثرها الجنسي واللاجنسى – تغذيتها- الأهمية الاقتصادية)
١	١	فطر عفن الخبز – انواعه- أهميته- أشهر انواعه- جراثيمه
١	١	فطر العفن الاسود- انواعه- أهميته- أشهر انواعه جراثيمه
١	١	فطر البنسيليوم- انواعه- أهميته- أشهر الاجناس الجراثيم
١	١	الأهمية الاقتصادية للفطريات (كغذاء – انتاج مواد حيوية- بحث علمي- الخ)
١	١	الطحالب (اقسامها- الاسس التي قسمت عليها-)
١	١	اهم انواع الطحالب الزرقاء – الزرقاء المخضرة – الحمراء – البنية- الدياتومات)

ثانياً: الجزء العملي :

ساعات التدريس	عدد الأسابيع	قائمة الموضوعات
١	١	إرشاد أكاديمي
١	١	الأدوات والأجهزة .
١	١	التعرف على الميكروسكوب وإعداد بعض الشرائح من المواد الغذائية .
١	١	طرق التعقيم والتدريب على التعقيم باستخدام الحرارة والكيماويات.
١	١	تحضير الأوساط الغذائية الصلبة والسائلة -تحضير بيئة وتوزيعها.
١	١	عزل نموات على بعض المواد الغذائية (الخبز ز التعرف على الكائن النامي)
١	١	إعداد شرائح متعددة من الفطريات واستخدام الميكروسكوب للفحص
١	١	طرق فحص للخمائر.
١	١	التعرف على فطر عفن الخبز ز العفن الاسود والعفن الازرق والمقارنة بينها من حيث نوع الجراثيم والميسليوم
١	١	التعرف على الدياتومات الذهبية - البرامسيوم - الاسبيروجيرا

٢- مكونات المقرر الدراسي (إجمالي عدد ساعات التدريس لكل فصل دراسي) = ٤ ساعات

المحاضرة	مادة الدرس	المختبر	عملي/ميداني / تدريبي	أخري
نظري	عملي	٢ ساعة	_____	_____

٣- ساعات دراسة خاصة إضافية / ساعات التعلم المتوقع أن يستوفها الطالب أسبوعيا (ينبغي أن يمثل هذا المتوسط لكل فصل دراسي وليس المطلوب لكل أسبوع)

د- مصادر التعلم :

١- الكتب المقررة المطلوبة:
٢- المراجع الرئيسية: -أبوالذهب،مصطفى كمال والجعراني، محمد عبدالقادر ١٩٨٤،البكتيريا-القاهرة دار المعارف بمصر. -البناء، عمر عبدالرحمن وآخرون ٢٠٠١،الأحياء الدقيقة وفساد الأغذية ،كلية الزراعة،جامعة الأسكندرية،قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية . -الدليمي:خلف صوفي ١٩٧٨ وميكروبيولوجيا الأغذية ،جامعة بغداد، العراق. -المملكة النباتية:تأليف إيان ترايب، ترجمة د.أحمد إبراهيم ،معهد الأبناء العربي ١٩٧٩ . -أساسيات الميكروبيولوجي ، وجدي مشهور وآخرون ٢٠٠٠ . -الميكروبيولوجي الزراعية،إبراهيم يوسف طرابلس، النشر العلمي والمطابع ١٤٢٢هـ
٣- الكتب والمراجع والمجلات العلمية التي يوصي بها: _____
٤- المراجع الالكترونية، ومواقع الانترنت: _____
٥- مواد تعليمية أخرى مثل البرامج المعتمدة علي الحاسب الآلي: _____

هـ- التقويم :

درجة الأعمال الفصلية	٤٠ درجة: ٢٠ درجة للنظري+ ١٠ درجات عملي+ ١٠ درجات تقويم
درجة التقويم النهائي	٦٠ درجة: ١٠ درجة نظري العملي+ ١٠ درجات عملي+ ٤٠ درجة نظري .