

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 (NUTR122)
عدد الساعات المعتمدة: ١ ساعة نظري + ٢ ساعة عملي.
البرنامج أو البرامج الذي يقدم ضمنه المقرر الدراسي: الاقتصاد المنزلي
اسم عضو هيئة التدريس المسؤول عن المقرر الدراسي: د.منال جويده.
السنة أو المستوي الأكاديمي الذي يعطي فيه المقرر الدراسي: المستوى الأول والثاني.
المتطلبات السابقة لهذا المقرر: لا يوجد
طرق التدريس: المحاضرة، المناقشة، التطبيق العملي .

ب- الأهداف :

• تدريب 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 تثبيت الغشاء البكتيري من المزرعة الميكروبية التي سبق عملها.
• تفهم الطالبة لطرق الصبغ البسيط والمركب وتفحص الطالبة لهذا الغشاء البكتيري للتعرف على شكل وحجم ولون الكائنات الدقيقة للتعرف عليها والتفرقة بينها ميكروسكوبياً.
• تفريق الطالبة بين الكائنات الدقيقة المحيطة بها ومعرفتها التامة بالمفيد والضار منها.

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 ومعرفة أشهر العلماء المؤسسين له.
١	١	التقسيم العام للكائنات الحية .
١	١	البكتيريا- شكلها- تركيبها- أنواعها.
١	١	التغذية في البكتيريا – التنفس.
١	١	تكاثر البكتيريا - طرق تقدير النمو.
١	١	أشهر أنواع البكتيريا في الماء الجاري – التربة- الغذاء.
١	١	الفساد الميكروبي(المسئول عن البكتيريا) في الغذاء.
١	١	الفيروسات وتركيبها .
١	١	تكاثر الفيروسات وأشهر أنواعها .

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 بكتيريا من الطبيعة والتعرف عليها من حيث الشكل.
١	١	إعداد شرائح من البكتيريا واستخدام الصبغ جرام(سالب-موجب).
١	١	طرق عد البكتيريا- اختبار حركة البكتيريا باستخدام النقطة المعلقة.
١	١	دراسة تأثير بعض العوامل البيئية والمضادات الحيوية على نمو البكتيريا .
١	١	اختبار جودة بسترة الحليب باستخدام طريقة أزرق المثيلين . مراجعة عامة .

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 .