

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	ميكروبيولوجيا الأغذية
رقم المساق	AGFI4312
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	4
الساعات المعتمدة نظري	2
الساعات المعتمدة عملي	1
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	معرفة الميكروبات ذات العلاقة بالأغذية
2 -	معرفة بالمظاهر العامة للفساد الميكروبي للأغذية
3 -	معرفة الأمراض الناتجة عن تلوث الأغذية والوقاية منها
4 -	معرفة مفاهيم الجودة الميكروبية للأغذية
5 -	معرفة الأسس العامة لسلامة الأغذية

ثالثاً :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يتعرف على الميكروبات الممرضة وميكروبات الفساد وكيفية الحد من نموها
	* يتعرف على كيفية تقييم الأغذية ميكروبيا
	* يتعرف على مظاهر الفساد الميكروبي للأغذية
المهارات الذهنية	* يفهم العلاقة بين التركيب الكيميائي للأغذية والنمو الميكروبي
	* يميز أنواع الفساد الميكروبي للأغذية
	* يضع خطة للوقاية من الأمراض الميكروبية الناتجة عن الغذاء
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يسيطر على عمليات فساد الأغذية الميكروبي
	* يجد من الأمراض الميكروبية الناتجة عن الغذاء
	* يكشف عن المجاميع الميكروبية الموجودة بالغذاء

رابعاً : محتوى المساق

1 -	مصادر التلوث الميكروبي للأغذية
2 -	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات
3 -	الأجناس الميكروبية الهامة في الأغذية الفطريات الخمائر البكتيريا
4 -	التسمم الغذائي البكتيري بالعدوى بالسموم
5 -	السموم الفطرية
6 -	الأمراض الفيروسية الناتجة عن الغذاء
7 -	التحكم في الجودة الميكروبية للغذاء
8 -	ميكروبيولوجيا الحبوب و ميكروبيولوجيا الأسماك و ميكروبيولوجيا اللحوم

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

- 1 - محاضرات
- 2 - دروس علمية
- 3 - مجموعات النقاش
- 4 - تقارير

تقويم الطلبة

<u>توزيع الدرجات</u>	<u>التوقيت</u>	<u>الاساليب المستخدمة</u>
درجة 20	ساعة	امتحان نصفي
درجة 20	ساعة	امتحان عملي
درجات 5		حضور ومناقشات
درجات 5		تقارير
درجة 50	ساعتان	امتحان نهائي

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات

ميكروبيولوجي الاغذية . ا.د.أحمد التابعي شحاتة أ.د.ملاك الصحن