

## نموذج وصف المقرر

### وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة القادسية/ كلية العلوم
2. القسم العلمي / المركز	قسم البيئة
3. اسم / رمز المقرر	تلوث غذائي Food Pollution
4. أشكال الحضور المتاحة	النظري والعملي
5. الفصل / السنة	الفصل الدراسي الاول 2016-2017
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة نظري + 30 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2017/2/11
8. أهداف المقرر: تعريف الطلبة بالتلوث الغذائي واسبابه ومصادره	

### 10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

#### أ- الأهداف المعرفية

- 1- تمكين الطالب من معرفة اسباب التلوث الغذائي بالاحياء المجهرية.
- 2- تمكين الطالب من معرفة مصادر التلوث الغذائي بالاحياء المجهرية.
- 3- تمكين الطالب من معرفة الامراض المتسببة عن التلوث الغذائي.
- 4- تمكين الطالب من معرفة مصادر التلوث الغذائي البيئية.

#### ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب1 - اكساب الطالب مهارات في كيفية عزل الاحياء المجهرية من الاغذية بطرق مختلفة.
- ب2 - اكساب الطالب مهارات في كيفية تشخيص الاحياء المجهرية الملوثة للاغذية.
- ب3 - اكساب الطالب مهارات في كيفية التطهير والتعقيم.

طرائق التعليم والتعلم

- المحاضرات النظرية والعملية
- العروض التقديمية
- الزيارات العلمية
- التدريب الصيفي

طرائق التقييم

- \* الامتحانات اليومية Quizzes
- \* الامتحانات الشهرية والفصلية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج1- مهارات تحليلية تمكن الطالب من تحديد مصدر التلوث بالاحياء المجهرية.
- ج2- مهارات عملية تمكن الطالب من تطبيق الجانب النظري مع العملي في المختبرات.

طرائق التعليم والتعلم

المحاضرات النظرية والعملية

طرائق التقييم

- الامتحانات الشهرية النظرية والعملية 40%
- الامتحانات النهائية الفصلية النظرية والعملية 60%

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

د1-المهارة العامة والمنقولة (المتعلقة بقابلية التطور الشخصي).

د2- تمكين الطالب من معرفة اهمية علم الاحياء المجهرية.

11. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Food pollution: Introduction	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
2	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Causes of food pollution	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
3	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Food spoilage1:	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
4	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Food spoilage2:	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
5	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	The ecological basis of food spoilage	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
6	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	The microflora	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
7	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	The physico-chemical properties	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
8	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Chemical reactions1:	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
9	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Chemical reactions2:	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
10	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Foodborne pathogens	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
11	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Microbial food intoxications	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
12	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Foodborne microbial infections	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية
13، 14، 15	2ع/2ن	فهم الطالب للدرس	Environmental Contamination of food	المحاضرات النظرية والعملية	الاختبارات اليومية والشهرية

12. البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	-
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	Food Microbiology Environmental Contaminants in Food

النشرات العلمية	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير , .... )
المواقع الالكترونية ذات الصلة بالمادة.	ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت ....

### 13. خطة تطوير المقرر الدراسي

التواصل في تطوير المنهج وذلك من خلال اضافة مفردات وبنسبة لا تتجاوز 10%