

وصف المقرر الدراس

وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة ديالى – كلية العلوم
2. القسم العلمي	قسم علوم الحياة
3. اسم المقرر	الاحياء المجهرية الغذائية
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	فصلي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2022/10/1

8. أهداف المقرر:-

التعرف على تاريخ علم الاحياء المجهرية الغذائية.
وكذلك معرفة اهمية الاحياء المجهرية الغذائية.
وكذلك دراسة اهمية المجاميع البكتيرية في الاغذية.
والتعرف على اهم اجناس الاعفان الفطرية.
وكذلك معرفة اهم اجناس الخمائر الفطرية.

9. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم :-

أ- الأهداف المعرفية :

- 1- بالمستوى الاول تطوير المعارف knowledge تطوير قدرة الطالب على استذكار ما تعلمه عن الاحياء المجهرية الغذائية .
- 2- المستوى الثاني تحسين مستوى الاستيعاب (الفهم) comprehension وتطوير القدرة على التفسير .
- 3 -تطوير القدرات التطبيقية application
4. - المستوى الرابع اكساب الطالب القدرة على التحليل analysis
- 5- المستوى الخامس تطوير قدرة الطالب على دمج الافكار synthesis
- 6- المستوى السادس التقويم من خلال اعطاء حكم على قيمة المادة .

ب - الأهداف المهاراتية :

الخاصة بالمقرر تحسين قدرة الطالب على الملاحظة observation ان يتعلم التقليد والمحاكاة imitation ان يتعلم اسلوب التجريب .

الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر :-

- 1 - مهارات المعرفة - التذكر
- 2 - مهارات التذكير والتحليل
- 3 - مهارات الاستخدام والتطوير

طرائق التعليم والتعلم :-

- طريقة المحاضرة واستخدام السبورة التفاعلية .
- الشرح والتوضيح.
- الطلب من الطلبة مجموعة من الاسئلة التفكيرية خلال المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لمواضيع محددة .
- اعطاء الطلبة واجبات بيتية تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية وامثلة يراود حلها.

طرائق التقييم :-

- 1- الاختبارات العملية
- 2- الاختبارات النظرية
- 3- التقارير والدراسات
- 4- امتحانات يومية بأسئلة حلها ذاتيا
- 5- درجات محددة بواجبات بيتية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية :-

- 1- تمكين الطلبة من التعاون مع بعضها البعض في حل الواجبات العملية .
- 2- تمكين الطلبة من التركيز في موضوع الدرس والانسجام والتفاعل معه .
- 3- تمكين الطلبة من تنظيم المعلومات والمعطيات التي يتلقاها اثناء الدرس .
- 4- تمكين الطلبة من إعادة طريقة تفكيرهم تجاه الكائنات الحية ويقدر عظمة الخالق عز وجل .

10. بنية المقرر :-

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
مقدمة في الحاسبات ، تعاريف أساسية المحاضرة والعروض التوضيحية والمناقشة التفاعلية العملية وعملية يومية وشهرية وتقارير علمية	المحاضرة و العروض التوضيحية والمناقشة التفاعلية و التعليم الذاتي	Introduction in Food Microbiology		4	1
=	=	Important Microorganisms in food		4	2
=	=	Important Bacterial Groups in Foods		4	3
=	=	Important Mold Genera		4	4
=	=	Important Yeast Genera		4	5
=	=	Intrinsic and Extrinsic Parameters of Foods That Affect Microbial Growth		4	6
=	=	Microbial spoilage of foods		4	7
=	=	Food Preservation		4	8
=	=	High-Temperature Food Preservation		4	9
=	=	Low-Heat Processe or Pasteurization		4	10
=	=	Radiation Preservation of Foods		4	11
=	=	Preservation of Foods by Drying		4	12
=	=	Food Preservation with antimicrobial preservatives		4	13
=	=	Control of Microorganisms in Milk		4	14
=	=	Exam		4	15

11. البنية التحتية :-	
Fundamental Food Microbiology	- الكتب المقررة المطلوبة
Food Microbiology	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ,)
-Journal of Food Microbiology _International Journal of Food Microbiology	ب- المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت .

12. خطة تطوير المقرر الدراسي :-	
<p>_ تطوير مفردات المنهج بحيث تواكب التطورات في مجال الاستخدامات التطبيقية .</p> <p>_ اعتماد طرائق تدريس مستحدثة.</p> <p>_ الاطلاع على تجارب الدول الاكثر تطورا في هذا المجال والاستفادة من خبراتهم المتراكمة.</p>	