السعودية العربية الملكية لتعليم العالي

والاعتماد للاحتفاء

(123 و 223)

اميكروبيولوجية
نموذج توصيف المقرر

المؤسسة التعليمية جامعة الملك سعود

الكلية/ القسم: كلية علوم الأغذية والزراعة/ قسم علوم الأغذية والتغذية

أ) تحديد المقرر والمعطيات العامة

1- اسم المقرر و رقمه: ميكروبيولوجيا الأغذية (٣٢٢ غنت) و (٣٢١ غنت).
2- الساعات الم勤دة: ٣ ساعات.
3- البرنامج أو البرامج التي يتم تقديم المقرر ضمنها

(إذا كان هناك أشياء عمومية مختارة في برامج عدة يجب ذكرها فضلا عن تفصيل البرامج: علوم الأغذية والتغذية والنبات والأحياء الدقيقة (كلية العلوم)
4- اسم عضو هيئة التدريس المسئول عن تدريس المقرر: مسفر بن محمد الدقل و وائل أحمد بنازعة
5- المستوى أو السنة التي سيتم تقديم هذه المقرر فيه:
6- المتطلبات السابقة لهذه المقرر (إن وجدت):
7- وقت (ميكروبيولوجي زراعية) أو (١٠١ حدق (أحياء دقيقة).
8- المتطلبات الصاحبة لهذه المقرر (إن وجدت) لا يوجد
9- مكان تدريس المقرر إن لم يكن في المقرر الرئيسي للمؤسسة التعليمية:
10- الحرم الجامعي، ورخص الطالبات باللنز.

ب) الأهداف

1- وصف موجز للنتائج التعليمية الأساسية للطلبة المسجلين في هذا المقرر:
   - معرفة دور الكائنات الحية الدقيقة في جودة وسلامة الأغذية، والوسائل الفعالة في الحد من آثارها السلبية على الغذاء والمستهلك.
   - جدول المصادر والمياه اللازمة لتشغيل وصيانة الأجهزة معايير الميكروبيولوجي.
   - القدرة على تحضير البيانا والمحاليل اللازمة لتقدير عدد ونوع الميكروبات في الأغذية.
   - القدرة على تقدير عدد ونوع الميكروبات في الأغذية.
- القدرة على التعرف على مظاهر الفساد الميكروبي في الأغذية.
- التمكن من نشر ثقافة الحفاظ على جودة وسلامة الأغذية.

2- صب باختصار أية خطط يتم تنفيذها في الوقت الراهن من أجل تطوير وتحسين المقرر (مثلا: الاستخدام المتزايد للمواد والمراجع التي تستخدم على تكنولوجيا المعلومات أو شبكة الإنترنت، والتغييرات في محتوى المقرر بناء على نتائج البحث العلمية الجديدة في المجال).

- إعداد دليل للدروس العملية أصح تنظيمًا.
- تطوير الصفحة الشخصية على الشبكة العنكبوتية لتسهيل معلومات أسر المقرر للدروس النظرية والعميلية.
- تعزيز وتحسين استخدام أجهزة العرض في تدريس هذا المقرر.
- تحسين استخدام المجاميع البريدية الإلكترونية للطلاب والطالبات.
- مراجعة دورية لمحاضرات المقرر وتحديث محتوياتها تطابقًا دعت الحاجة.

ج ) وصف المقرر: (ملاحظة: وصف عام للنموذج الذي سيستخدم للنشرة أو الدليل الذي سيرفق) 

<table>
<thead>
<tr>
<th>الموضوع</th>
<th>ساعات الاتصال</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>أ. المحاضرات:</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>٢</td>
<td>١</td>
</tr>
<tr>
<td>٢</td>
<td>٢</td>
</tr>
<tr>
<td>٣</td>
<td>٣</td>
</tr>
<tr>
<td>٤</td>
<td>٤</td>
</tr>
<tr>
<td>٥</td>
<td>٥</td>
</tr>
<tr>
<td>٦</td>
<td>٦</td>
</tr>
<tr>
<td>٧</td>
<td>٧</td>
</tr>
<tr>
<td>٨</td>
<td>٨</td>
</tr>
<tr>
<td>ب. العملي:</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>١</td>
<td>١</td>
</tr>
<tr>
<td>٢</td>
<td>٢</td>
</tr>
<tr>
<td>٣</td>
<td>٣</td>
</tr>
<tr>
<td>٤</td>
<td>٤</td>
</tr>
<tr>
<td>٥</td>
<td>٥</td>
</tr>
<tr>
<td>٦</td>
<td>٦</td>
</tr>
</tbody>
</table>

١- المواضيع المطلوب بحثها وشمولها

- التقدير الكمي للميكروبات.
- التقدير النوعي للميكروبات.
- تطبيقات (عينات غذائية).
- مهارات خاصة في ميكروبولوجي الأغذية (التحليط، الاختبارات المزرعية، الاختبارات الحيوية,...).

٢- مكونات المقرر (مجموع ساعات الاتصال في الفصل الدراسي):
<table>
<thead>
<tr>
<th>المحاضرة</th>
<th>الدروس الخاصة</th>
<th>العملية الميداني/ التدريب</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

3 - دراسة إضافية خاصة/ ساعات تعلم متوافقة من الطلبة في الأسبوع (المطلوب هذا المعدل المتوقع
للفصل الدراسي وليس المتطلبات المحددة بشكل أسبوع):

- ساعتين للنظرية وثلاث ساعات للعملي.

4 - تطوير نتائج التعلم في نطاقات أو مجالات التعلم

كل مجال من مجالات التعلم الموضحة فيما يلي يجب توضيح:

- ملخص موجز للمعرفة أو المهارات التي صممت المقرر من أجل تطويرها.
- وصف استراتيجيات التعلم المطلوبة استخدامها لتطوير تلك المعرفة أو المهارات.
- طرق تقييم الطالب المستخدمة في المقرر لتقدير نتائج التعلم في المجال المعين.

1 - المعرفة

(1) الوصف المعرفة التي سيتم اكتسابها في المقرر:

- فهم لأهمية المجامع الميكروبية الرئيسية في الغذاء...
- المعلومات الحديثة حول الميكروبات المرضية في الأغذية...
- التعرف إلى التقنيات الحديثة في التحليل من الميكروبات الضارة في الأغذية...
- عزل والتعرف على الميكروبات المرضية في الأغذية...
- استخدام الشبكة العنكبوتية لإثارة المعلومات في مجال ميكروبيولوجيا الأغذية...

(2) استراتيجيات التعليم (التدريس) المطلوبة استخدامها لتطوير تلك المعرفة

- المحاضرات.
- التدريب العملي.
- الوظائف المنزلية والأنشطة اللاحقة.

(3) طرق تقييم المعرفة المكتسبة

- الاختبارات القصيرة الدورية.
- الاختبارات النصية.
- تقييم التقارير العملية.

ب - المهارات المعرفية (الإدراكية)
1- المهارات المعرفية المطلوبة تطورها:
- مهارات العمل الميكروبيولوجي.
- مهارات التشغيل مثل: تشغيل الميكروسكوب، تحضير البيئات والمحايل، التعقيم.
- تعريف ميكروسوفت الأدبية باستخدام وسائل متعددة (الصفات المزدوجة والمجهرية، والكيميائية، والمناعية والجزئية).
- حساب الأعداد الميكروبية بطرق مباشرة، وتقرير العدد بالدقة، وغير مباشرة، وتقرير العدد المحتمل.

2- استراتيجيات التعلم المستخدمة في تطوير المهارات المعرفية:
- العرض والتدريب على الطرق العملية.
- المحاضرات.

3- طرق تقييم المهارات المعرفية المكتسبة:
- الامتحانات الدورية.
- التدريبات العملية.
- تقييم التقارير العملية التي يعدها الطالب.

4- مهارات العلاقات الشخصية والمسئولية

5- وصف مهارات العلاقات الشخصية مع الآخرين، والقدرة على تحمل المسؤولية المطلوبة تطورها:

لا تنطبق

لا تنطبق

لا تنطبق

لا تنطبق

لا تنطبق
2 - استراتيجيات التعليم المستخدمة في تطوير هذه المهارات:
لا تنطبق

3 - طرق تقييم استكشاف الطلبة للمهارات الاتصالية، وتقنية المعلومات، والمهارات الحسابية (العندية):
لا تنطبق

ه) المهارات الحركية (إن مهارة مطلوبة)

1 - وصف للمهارات الحركية (مهارات عضلية ذات منشأ طبيعي) المطلوبة تطويرها في هذا المجال:
لا تنطبق

2 - استراتيجيات التعليم المستخدمة في تطوير المهارات الحركية:
لا تنطبق

3 - طرق تقييم استكشاف الطلبة للمهارات الحركية:
لا تنطبق

5 - تحديد الجدول الزمني للإمام التقويم الذي يتم تقييم الطلبة وفقها خلال الفصل الدراسي

<table>
<thead>
<tr>
<th>نسبة الدورة إلى درجة التقييم النهائي</th>
<th>الأسبوع المستحق</th>
<th>طبيعة مهمة التقييم (مثل: مقالة، او اختبار قصير، أو مشروع جماعي، أو اختيار فصلي،...)</th>
<th>رقم التقييم</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>عناصر عناية، واجبات، ضوئ (للجزء النظرية)</td>
<td>على فترات</td>
<td>1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>60%</td>
<td>5-12</td>
<td>2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>80%</td>
<td>9-14</td>
<td>3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>90%</td>
<td>نهاية الفصل</td>
<td>4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>100%</td>
<td>الامتحان الفضائي (نوعي)</td>
<td>5</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>60%</td>
<td>الامتحان النهائي</td>
<td>6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>100%</td>
<td>التقارير وأنشطة أخرى</td>
<td>7</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

د) الدعم المقدم للطلبة
الإجراءات أو الترتيبات المعمول بها لضمان تواجد أعضاء هيئة التدريس من أجل تقديم المشورة والإرشاد الأكاديمي للطلاب المحترج للدورة (مع تحديد مقدار الوقت - الساعات المكتبية - الذي يتواجد فيه أعضاء هيئة التدريس في الأسبوع):
- ساعات مكتبية (2 - 3 ساعات أسبوعياً).
- البريد الإلكتروني الشخصي، تلفون المكتب.

هـ) مصادر التعلم

1- الكتاب (الكتاب الرئيسي المطلوبة:
2- المراجع الأساسية:
   - المهاري، إبراهيم سعد (1436هـ) ميكروبولوجيا الأغذية. إدارة النشر والطابع. جامعة الملك سعود، الرياض، المملكة العربية السعودية.
3- الكتب والمراجع الموصى بها (الدوريات العلمية، التقارير... الخ) (يرفع قائمة بدلاً):
   - أساسيات علم الكائنات الحية الدقيقة. إدارة النشر والطابع، جامعة الملك سعود، الرياض، المملكة العربية السعودية. أبو زيد، عبد العزيز (1404هـ).
4- المواد الإلكترونية و مواقع الإنترنت...
   - الصفحات الشخصية.
   - بعض المواقع على الشبكة العنكبوتية خاصة تلحك التي تعرض الصور والأشكال.

5- مواد تعلم أخرى مثل البرامج التي تعتمد على الكمبيوتر أو الأقراس المضغوطة أو المناهج المهنية أو الأنظمة:
   - المواقف التعليمية الخاصة بالحدود الميكروبية للغذاء، مواصلات تحليل الأغذية.

و) المراقب المطلوبة

حدد متطلبات المقرر بما يلزمه حجم الفصول والمختبرات (أي عدد المقاعد في الفصول والمختبرات و مدى توافر أجهزة الكمبيوتر .. الخ).

المراقب التعليمية (حجزات المحاضرات والمختبرات .. الخ):
- مختبر.
- قاعة محاضرات مزودة بجهاز عرض، ومنفذ للشبكة العنكبوتية.
2 – أجهزة الكمبيوتر:
لا تنطبق.

3 – مواد أخرى (حددها - مثلاً إذا كان مطلوباً معدات مختبر معينة حدد المتطلبات أو أرفق قائمة):
- مجاج. - عداد مستعملات. - حضانات.
- موانز. - خلاط عينات. - ثلاثاج ومجمدات.
- مواقف بنز. - طراد مركزي. - معقمات عملية. - فرن تجفيف.

(ز) تقييم المقرر وعمليات التحسين:

1 – استراتيجيات الحصول على تغذية راجعة وفعالية التعليم:
- توزيع استبانات على الطلاب في نهاية الفصل الدراسي للحصول على تقييم خاص بالمقرر. (تقوم الجامعة بهذا العمل).

2 – الاستراتيجيات الأخرى المتبعة في تقييم عملية التعليم إما عن طريق الأستاذ أو عن طريق القسم:
لا تتم.

3 – عمليات تحسين التعليم:
لا تتم.

4 – علاجات التحقق من مستويات إنجاز الطلبة (مثلاً: فحص التصحيح أو الدرجات من قبل عضو هيئة تدريس مستقل لعينة من أعمال الطلبة، وقيام أستاذ المقرر بتبادل تصحيح عينة من الواجبات أو الاختبارات بصفة دورية مع عضو هيئة تدريس آخر لنفس المقرر - مؤسسة تعليمية أخرى).
لا تتم.

5 – صفحات الترتيبات والخطط المعدة للمراجعة الدورية لفاعلية المقرر والتخطيط للتحسين:
مراجعة المقرر وتحديثه بعد الرجوع إلى المستندات في هذا الحقل.