

تقرير الدرس العملى (1)

تاريخ اجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

تلوث الأسطح			عنوان التجربة
			- الهدف من التجربة
			- الادوات المستخدمه والبيئات
			- خطوات العمل
الصفات المزرعية			نتيجة التجربة
اماكن الكشف عن التلوث الميكروبي			
30 دقيقة	15 دقيقة	10 دقائق	
المعمل			
الطاولات			
ارضية المعمل			
			الايدي
			- المناقشة

تقرير الدرس العملي (2)

تاريخ إجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

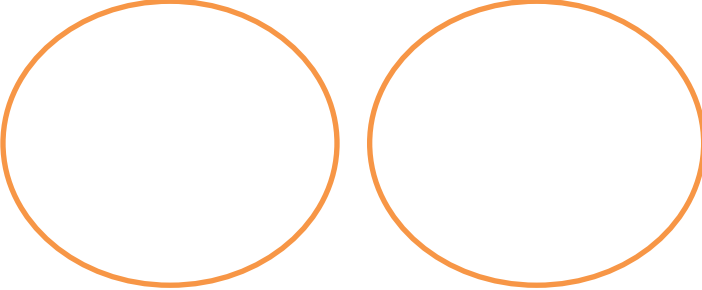
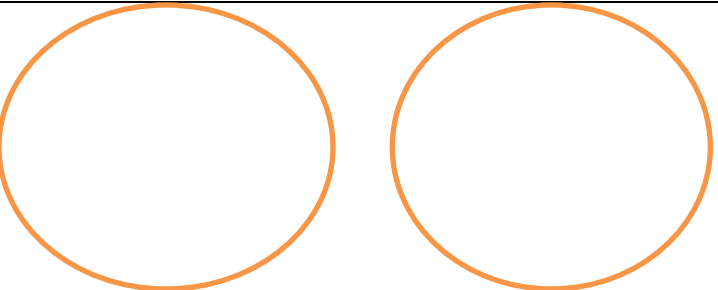
الصبغ البسيط والصبغ المركب		عنوان التجربة
		- الهدف من التجربة
		- الادوات المستخدمة والبيئات
		- خطوات العمل
	نتيجة الصبغ البسيط (الصفرائين او ازرق الميثيلين)	النتيجة
	الصفات المجهرية	
	نتيجة الصبغ المركب (صبغة جرام)	
	الصفات المجهرية	
		- المناقشة

تقرير الدرس العملى (3)

1436 / / تاريخ اجراء التجربة

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

الفحص المجهرى للفطريات (خمائر واعفان) وفحص اغذية ملوثة بالا عفان	عنوان التجربة
	- الهدف من التجربة
	-الادوات المستخدمة
	البيئات المستخدمة والادوات
	خطوات العمل
	نتيجة التجربة
	الصفات المجهرية
	
	الصفات المجهرية
	-المناقشة

تقرير الدرس العملى (4)

1436 / / تاريخ اجراء التجربة

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

<u>الطرق المباشر لعد البكتريا</u> أ-العد المجهرى المباشر	عنوان التجربة
	- الهدف من التجربة
	-الادوات المستخدمه والبيئات
	خطوات العمل
	نتيجة التجربة طريقة حساب الأعداد
	-المناقشة -مميزات هذه الطريقة -عيوب الطريقة

تقرير الدرس العملى (5)

1436 / / تاريخ اجراء التجربة

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

العد المباشر لعدد البكتريا				عنوان التجربة
ب- طريقة الأطباق المصبوبة				
				- الهدف من التجربة
				- الادوات المستخدمة والبيئات
				- خطوات العمل
				- نتيجة التجربة
10^{-3}	10^{-4}	10^{-5}	10^{-6}	طريقة حساب الأعداد
عدد الخلايا فى 1 مل عينة=متوسط *مقلوب التخفيف=..... وحده مكونه للمستعمرات عدد مستعمرات				
				- المناقشة

تقرير الدرس العملى (6)

1436 / / تاريخ اجراء التجربة

الرقم الجامعي:

اسم الطالب

العد الغير مباشر لعدد البكتريا فى العينات السائلة ب- طريقة العد الأكثر احتمالي Most Probable Number (MPN)				عنوان التجربة
				- الهدف من التجربة
				-الادوات المستخدمه والبيئات
				-خطوات العمل
1/10	1/100	1/1000		-نتيجة التجربة
			عدد الانابيب الموجب (حامض + غاز)	
عدد الميكروبات فى 1 مل عينة مياه = العدد المقابل للانابيب الموجبة من جداول العد الاحتمالي * مقلوب التخفيف الاوسط				طريقة حساب الأعداد
				-المناقشة

تقرير الدرس العملى (7)

تاريخ اجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

عنوان التجربة						
الفحص الميكروبيولوجي لبعض العينات الغذائية (الدقيق- التوابل- السكر)						
- الهدف من التجربة						
-الادوات المستخدمه والبيئات						
-خطوات العمل						
العينة الغذائية	العد الكلى للبكتريا CFU/g			عدد مكونات الجراثيم CFU/g	عدد الخلايا فى 1 جم عينة الغذاء	نتيجة التجربة
	التخفيف الاول	التخفيف الثانى	التخفيف الثالث	عدد الخمائر والاعفان CFU/g		
الدقيق	
1-الابيض						
2-البر						
التوابل						"
السكر						"
-المناقشة						

تقرير الدرس العملي (8)

تاريخ اجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

الفحص الميكروبيولوجي لبعض العينات الغذائية (اللحوم المجمدة-خضار مجمد- عصائر مبرده- مشروبات غازية مبرده)									عنوان التجربة
									الهدف - التجربة
									الادوات المستخدمة والبيئات
									خطوات العمل
الغذائية العينة	العدد الكلي للبكتريا CFU/g or ml			العدد الكلي E.coli	العدد الكلي لبكتريا Staphylococcus	عدد الخمائر والاعفان	عدد محبات البروده		نتيجة التجربة
	التخفيف	التخفيف	التخفيف	التخفيف	التخفيف	التخفيف	التخفيف		
		
لحم مفروم مجمد								عدد الخلايا/اجم عينة غذاء	
خضار مجمد								عدد الخلايا/اجم عينة غذاء	
عصير مبرد								عدد الخلايا/امل عينة غذاء	
مشروب غازي								عدد الخلايا/امل عينة غذاء	
									المناقشة

تقرير الدرس العملي (9)

1436 / /

الرقم الجامعي:

تاريخ إجراء التجربة
اسم الطالب

تأثير درجات حرارة التخزين والمعاملة الحرارية للحليب على نمو وأعداد الميكروبات				عنوان التجربة
				- الهدف من التجربة
				- الأدوات المستخدمة والبيئات
				خطوات العمل
نتيجة التجربة	1- تأثير درجة حرارة التخزين على أعداد البكتريا			
درجة حرارة التخزين	5 °C	25 °C	37 °C	عدد البكتريا في 1 مل عينة حليب
العينة	الحليب			
<p>الرسم البياني</p>				
2- تأثير المعاملة الحرارية للحليب على أعداد البكتريا				
درجة الحرارة	50 °C	70 °C	90 °C	عدد البكتريا في 1 مل عينة حليب
العينة	الحليب			
<p>الرسم البياني</p>				
				المناقشة

تقرير الدرس العملى (10)

تاريخ اجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

عنوان التجربة	الفحص الميكروبي ولوجي للمعلبات (خضار معلب- لحوم – صلصه) طريقة الأطباق المخطوطه
- الهدف من التجربة	
-الادوات المستخدمه والبيئات	
-خطوات العمل	
-نتيجة التجربة	
-المناقشة	

تقرير الدرس العملى (11)

تاريخ اجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

الفحص الميكروبي ولوجي للأغذية التالفه (خضروات- فواكه – منتجات البان – مخلالات - خبز)	عنوان التجربة
	- الهدف من التجربة
	-الادوات المستخدمه والبيئات
	-خطوات العمل
	-نتيجة التجربة
	-المناقشة

تقرير الدرس العملى (12)

1436 / / تاريخ اجراء التجربة

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

<p>التقدير النوعي للميكروبات - التفاعلات الكيموحيوية -Analytical Profile Index API 20 E</p>	<p>عنوان التجربة</p>
	<p>- الهدف من التجربة</p>
	<p>-الادوات المستخدمة والبيئات</p>
	<p>-خطوات العمل</p>
<p>API 20 E</p> <p>CE 07223 C</p> <p>REF : _____</p> <p>Origine / Source / Herkunft / Origen / Origen / Προέλευση / Ursprung / Oprindelse / Pochodzenie :</p> <p>BIOMERIEUX</p> <p>Imprimé en France / Printed in France</p> <p>Autres tests / Other tests / Andere Tests / Otras pruebas / Altri test / Outros testes / Άλλες εξετάσεις / Andra tester / Andre tests / Inne testy :</p> <p>Ident. / Ταυτοποίηση :</p>	<p>-نتيجة التجربة</p>
	<p>-المناقشة</p>

تقرير الدرس العملي (13)

تاريخ اجراء التجربة 1436 / /

الرقم الجامعي:

اسم الطالب:

ميكروبات التسمم الغذائي الميكروبي	عنوان التجربة
<i>-Staphylococcus aureus</i> <i>-Bacillus cereus</i> <i>-Clostridium perfringens</i> <i>-Salmonella typhimurium</i>	- الهدف من التجربة
	-الادوات المستخدمه والبيئات
	-خطوات العمل
	-نتيجة التجربة
	-المناقشة