



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر دراسي (مرحلة دراسات عليا)

١- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : ٨٧٣١	اسم المقرر : السموم الميكروبية في الأغذية والأعلاف
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> اجباري <input checked="" type="checkbox"/> اختياري	
١. أسم البرنامج:	الميكروبيولوجيا الزراعية (دكتوراه)
٢. القسم العلمي المسئول عن البرنامج :	النبات الزراعي
٤- التخصص :	ميكروبيولوجيا زراعية
٥- برنامج الدراسات العليا:	<input type="checkbox"/> دبلوم <input type="checkbox"/> ماجستير <input checked="" type="checkbox"/> دكتوراه
٦- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني
٧- عدد الوحدات / الساعات المعتمدة:	(٢٨) نظري + (٢٨) عملي
٨. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	٢٠١٠/٥/٢٦

٢- أهداف المقرر :	
١. التعرف علي العلاقة بين السموم البكتيرية في الأغذية والأعلاف.	
٢. معرفة السموم التي تفرزها الفطريات أو البكتيريا.	
٣. الأمراض التي تحدثها مثل هذه السموم وكيفية الوقاية منها.	
٣- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
١. يتعرف علي الأمراض التي تنتقل للإنسان بسبب الأغذية الملوثة بالبكتيريا أو الفطريات.	أ- المعلومات والمفاهيم:
٢. يتعرف علي أنواع التوكسينات التي تفرز في الغذاء بواسطة الكائنات الحية الدقيقة.	
٣. يشرح كيفية التمثيل الغذائي للتوكسينات بواسطة الكائنات الحية الدقيقة.	
١. يحدد الخصائص البيولوجية للتوكسينات.	ب- المهارات الذهنية:
٢. يفرق بين التوكسينات الخارجية والداخلية.	
٣. يختار أنسب الطرق للوقاية من التوكسينات.	
١. ينتج السموم الميكروبية.	ج- المهارات المهنية:
٢. يطبق بعض الاختبارات الخاصة للتقدير الحيوي للتوكسينات.	



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر دراسي (مرحلة دراسات عليا)

١ . يستخدم التقنيات الحديثة في العمل.		د - المهارات العامة :	
٢ . يكتسب مهارة العمل الجماعي.			
٣ . يتعامل مع أنظمة المعلومات.			
٤ . يطبق أخلاقيات المهنة في البحث العلمي.			
٤- محتوى المقرر:			
عدد الساعات العملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
	الاولى والثانية	٤	مقدمة - الغذاء والأمراض - السموم الخارجية - السموم الداخلية
	الثالثة	٢	الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء
	الرابعة و الخامسة	٤	التسمم الغذائي - التسمم الغذائي الناتج عن السموم البكتيرية - التسمم بواسطة البكتريا العنقودية - التسمم البوتوليوني - التسمم البرفرنجي
	السادسة	٢	التسمم بواسطة بكتريا القولون - التسمم بواسطة بكتريا السالمونيلا
	السابعة	٢	التسمم بواسطة بكتريا الشيجيلا - التسمم بواسطة البكتريا السبحية
	الثامنة	٢	الأمراض البكتيرية المنقولة عن طريق الغذاء
	التاسعة	٢	السموم الفطرية - الفريات المنتجة للسموم الفطرية
	العاشرة والحادي عشر	٤	الأفلاتوكسينات - التمثيل الغذائي للأفلاتوكسينات - التأثيرات الحيوية للأفلاتوكسينات
	الثانية عشر	٢	الفطريات المنتجة للأفلاتوكسينات - طرق مقاومة الأفلاتوكسينات
	الثالثة عشر والرابعة عشر	٤	السموم الفطرية الأخرى - Ocratoxins - Zearalenone Patulin - Fumonisin Citrinin - Tricothecenes Rubratoxins Pencillic acid - Sterigmatocystin Tremorgens
٢٨		٢٨	الإجمالي

٥- أساليب التعليم والتعلم.	<input type="checkbox"/> محاضرات نظرية. <input type="checkbox"/> تدريبات عملية. <input type="checkbox"/> حلقات نقاش. <input type="checkbox"/> مادة بحث. <input type="checkbox"/> أعمال فصلية.
٧- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	<input type="checkbox"/> امتحان نظري نهائي <input type="checkbox"/> امتحان عملي <input type="checkbox"/> امتحان شفوي <input type="checkbox"/> مادة بحث



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر دراسي (مرحلة دراسات عليا)

<p>التقييم (١) مادة بحث: الأسبوع ٤، ٨. التقييم (٢) مادة بحث و أخرى: الأسبوع ١٢ التقييم (٣) امتحان الشفوي: الأسبوع ١٤ التقييم (٤) امتحان العملي الأسبوع ١٥ التقييم (٥) امتحان النظرى الأسبوع ١٦</p>	<p>ب- توقيت التقييم:</p>
<p>امتحان نظري نهائى : ٦٠ درجة الإمتحان الشفوي: ١٠ درجة الإمتحان العملي: ٢٠ درجة أعمادة بحث: ١٠ درجة المجموع: ١٠٠ درجة</p>	<p>ج- توزيع درجات التقييم:</p>
<p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>محاضرات في السموم الميكروبية فى الأغذية والأعلاف - إعداد أعضاء هيئة تدريس الميكروبيولوجيا الزراعية</p>	<p>أ- مذكرات المقرر:</p>
<p>• Collins,C.H; Particia, M.L. and Arrange, J.M (1995): Microbiological methods, Butter Worth Heinemann Ltd.</p> <p>• عبد الحافظ ، عبد الوهاب محمد - مبارك ، محمد الصاوي- مراجعة محمود ، سعد علي زكي (١٩٩٢) : الكائنات الدقيقة عمليا- الدار العربية للنشر والتوزيع -القاهرة-جمهورية مصر العربية.</p> <p>• محمود، سعد علي زكى(١٩٨٨): الميكروبيولوجيا التطبيقية العملية- مكتبة الأنجلو المصرية - القاهرة - جمهورية مصر العربية.</p>	<p>ب- الكتب الدراسية:</p>
<p>• البنا، عمرو عبد الرحمن (٢٠٠٦) : الأحياء الدقيقة وفساد الأغذية - مكتبة المعارف الحديثة-القاهرة-جمهورية مصر العربية</p> <p>• شحاته، عبده السيد (١٩٩٩): أمراض ناتجة عن الغذاء - المكتبة الأكاديمية .</p> <p>• مرشدى، علاء الدين محمد علي (١٩٩٨): الإنسان والتسمم الغذائى - دار المريخ للنشر - الرياض - المملكة العربية السعودية .</p> <p>• Dworkin,M; Falkow,S; Rosenberg, E; schleifer, K. and Stackebrandt, E (2006): The prokaryotes - Springer.</p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر دراسي (مرحلة دراسات عليا)

<p>& www.elsevier.com & www.SpringerLink.com wikipedia.org & www.ProQuest.com & www.ScienceDirect.com</p> <ol style="list-style-type: none">1- Journal of Applied Microbiology.2- Journal of Bacteriology.3- Journal of Food science.4- Egyptian Journal of Microbiology .	<p>د – مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>
---	--

٩ - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

مساعداات تعليم / مواد: ومثال على ذلك: سبورات بيضاء- جهاز عرض فوقي – جهاز عرض داتا شو و
فيديو - ثابت.

مختبر --- وغرف تعليم / قاعة. مختبر --- وغرف تعليم / قاعة.

أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية.

- تم مناقشة التوصيف وإعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ -- / -- / ٢٠١٠

أستاذ المادة : أ.د. حامد السيد أبو علي رئيس مجلس القسم : أ.د. عبده مهدي

محمد مهدي

التوقيع :

التوقيع :

التاريخ : / /