





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

١ - بيانات المقرر:				
	اسم المقرر: السموم			
الرمز الكودي: ٨٧٣١	الميكروبية في الأغذب	نوع المقرر: 🖂 اجباری	■ أختيارى	
	والأعلاف			
١ أسم البرنامج:		الميكروبيولوجيا الزراعية (	(دكتوراه)	
٢ القسم العلمى المسئول عز	ن البرنامج: النبات الزراعي			
٤ ـ التخصص :	ميكروبيولوجيا زراعية			
٥- برنامج الدراسات العليا:		ا دبلوم الآول	√ دکتوراه	
٦ - الفصل الدراسى:		<ul> <li>الأول</li> </ul>	لثائى	
٧- عدد الوحدات / الساعات	المعتمدة:	( ۲۸ ) نظري + ( ۲۸	ا عملي (	
٨ تاريخ إعتماد توصيف البر	رنامج: ۲۰۱۰/۵/۲۲			
	We a few and the second	40 40 40		
٢ ـ أهداف المقرر:	<ol> <li>التعرف علي العلاقة بين السموم البكتيرية في الأغذية والأعلاف.</li> </ol>			
-	٢. معرفة السموم التي تفرزها الفطريات أو البكتريا.			
<u> </u>				
	٣. الأمراض التي تحدثها مثل هذه السموم وكيفية الوقاية منها.			
٣- النتائج التعليمية المستهد	دفة للمقرر:			
١. يتعرف علي الأمراض التي تنتقل للإنسان بسبب الأغذية الملوثة				
	بالبكتريا أو الفطريات.			
٢. يتعرف علي أنواع التوكسينات التي تفرز في الغذاء بواسطة الكائنات				
أ- المعلومات والمفاهيم:	الحية الدقيقية.			
٣. يشرح كيفية التمثيل الغذائي للتوكسينات بواسطة الكائنات الحية				
	ا. يسرح حيفيه التمنين العدائي للتوكسينات بواسطة الحالمات الحية الدقيقة.			
	١. يحدد الخصائص البيولوجية للتوكسينات.			
ب- المهارات الذهنية:	٢. يفرق بين التوكسينات الخارجية والداخلية.			
-	٣. يختار أنسب الط	لوقاية من التوكسينات.		
جـ المهارات المهنية:	١. ينتج السموم الم	بية.		
		ت الخاصة للتقدير الحيوى للتوز	المستنات	



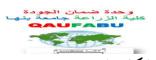




## جامعة بنها-كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضهان الجودة توصيف مقرر دراسي (مرحلة دراسات عليا)

	١. يستخدم التقنيات الحديثة في	العمل.				
	٢. يكتسب مهارة العمل الجماعي.					
د ـ المهارات العامة:	- المهارات العامة:					
٤. يطبق أخلاقيات المهنة في البحث العلمي.						
٤ ـ محتوى المقرر:						
		315		عدد		
1	لموضوع	الساعات	المحاضرة	الساعات		
	25 5	النظرية		العملية		
مقدمة – الغذاء والأمراض – الس	موم الخارجية - السموم الداخلية	٤	الاولى والثانية			
الأمراض المنقولة عن طريق الغا	ذاء	۲	الثالثة			
التسمم الغذائي - التسمم الغذائي اا	لناتج عن السموم البكتيرية – التسمم	٤	الرابعة و			
	مم البوتيوليني – التسمم البر فرنجي		الخامسة			
التسمم بواسطة بكتريا القولون - ا	التسمم بواسطة بكتريا السالمونيلا	۲	السادسة			
التسمم بواسطة بكتريا الشيجيلا -	التسمم بواسطة البكتريا السبحية	۲	السابعة			
الأمراض البكتيرية المنقولة عن م		۲	الثامنة			
السموم الفطرية – الفريات المنتج	له للسموم الفطرية	۲	التاسعة			
الأفلاتوكسينات - التمثيل الغذائي	للأفلاتوكسينات - التأثيرات الحيوية	٤	العاشرة			
للأفلاتوكسينات			والحادى عشر			
الفطريات المنتجة للأفلاتوكسينات	، – طرق مقاومة الأفلاتوكسينات	۲	الثانية عشر			
السموم الفطرية الأخري - one	Ocratoxins - Zearalen	٤	الثالثة عشر			
Citrinin - Tricothecenes	Patulin - Fumonisins		والرابعة عشر			
acid - Sterigmatocystim	Rubratoxins Pencillic a					
Tremorgens						
	الآجمالي	۲۸		۲۸		
٥ - أساليب التعلميم	🗖 محاضرات نظرية. محاضرات نظرية	ت عملية.	🗆 حلقات نقاش	.(		
والتعلم.	□ مادة بحث. □ أعمال فصلية.					
<b>N</b> ( <b>0 0</b> ( <b>0 0 0 0 0 0 0 0 0 0</b>						
<ul> <li>٧- تقویم الطلاب: □ أمتحان نظری نهائی □ أمتحان عملی □ أمتحان شفوی □ مادة بحث</li> </ul>						
أ- أساليب تقويم الطلاب:	□ امتحان نظری بهائی □ امنحان خ	عملي 🗆 امت	حان شفوی ماده	بحت		



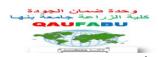




## جامعة بنها-كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضهان الجودة توصيف مقرر دراسي (مرحلة دراسات عليا)

التقييم (١) مادة بحث: الأسبوع ٤،٨.	ب- توقيت التقييم:
التقييم (٢) مادة بحث و أخرى: الأسبوع٢١	
التقييم(٣) أمتحان الشفوى: الأسبوع ١٤	
التقييم (٤) أمتحان العملي الأسبوع ١٥	
التقييم (٥)أمتحان النظرى الأسبوع ١٦	40 40 41 41 41 41 41
امتحان نظری نهائی : ۲۰ درجة	جـ توزيع درجات التقييم:
الإمتحان الشفوى: ١٠ درجة	
الإمتحان العملى: ٢٠درجة أعمادة بحث: ١٠ درجة	
المجموع: ١٠٠ درجة	
	٨- قائمة الكتب الدراسية واا
محاضرات في السموم الميكروبية في الأغذية والأعلاف ـ إعداد	
أعضاء هيئة تدريس الميكروبيولوجيا الزراعية	أ- مذكرات المقرر:
العصوع هيئه تدريس الميدروبيوس الرراهية	
<ul> <li>Collins, C.H; Particia, M.L. and Arrange, J.M (1995):         Microbiological methods, Butter Worth Heinemann         Ltd.</li> <li>عبد الحافظ ، عبد الوهاب محمد – مبارك ، محمد الصاوي – مراجعة         محمود ، سعد علي زكي (۱۹۹۲) : الكائنات الدقيقة عمليا – الدار         العربية للنشر والتوزيع -القاهرة-جمهورية مصر العربية.</li> <li>محمود، سعد علي زكي (۱۹۸۸): الميكروبيولوجيا التطبيقية         العملية – مكتبة الأنجلو المصرية – القاهرة – جمهورية مصر         العربية.</li> </ul>	ب- الكتب الدراسية:
البنا، عمروعبد الرحمن (٢٠٠٦): الأحياء الدقيقة وفساد الأغذية - مكتبة المعارف الحديثة القاهرة جمهورية مصر العربية     شحاته، عبده السيد (١٩٩٩): أمراض ناتجة عن الغذاء - المكتبة الأكاديمية .     مرشدى، علاء الدين محمد علي (١٩٩٨): الإنسان والتسمم الغذائي – مرشدى، علاء الدين محمد علي (١٩٩٨): الإنسان والتسمم الغذائي – دار المريخ للنشر – الرياض – المملكة العربية السعودية .     Dworkin,M; Falkow,S; Rosenberg, E; schleifer, K. and Stackebrandt, E (2006): The prokaryotes - Springer.	جــ كتب مقترحة







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

& www.elsevier.com & www.SpringerLink.com wikipedia.org & www.ProQuest.com &	د ــ مجلات دورية ، مواقع إنترنت.
1- Journal of Applied Microbiology.	
2- Journal of Bacteriology.  3- Journal of Food science.	
4- Egyptian Journal of Microbiology .	

٩ ـ الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

مساعدات 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.

ـ 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: / /