

## توصيف مقرر: السموم الطبيعية في الأغذية

القسم	تقويم الموارد الطبيعية
البرنامج	السلامة والصحة المهنية ( دبلوم مهني )
كود المقرر	DS08

### ١- الأهداف العامة :

- معرفة أنواع السموم الطبيعية في الأغذية .
- معرفة مصادر السموم الطبيعية .
- معرفة التأثيرات الضارة للسموم الطبيعية علي صحة الانسان
- معرفة كيفية تجنب السموم الطبيعية .

### ٢- مخرجات التعليم المستهدفة ( ILOs )

#### أ- المعرفة والفهم :

- ١- يتعرف علي السموم البكتيرية والفطرية والفيروسية
- ٢- يتعرف علي السموم البحرية
- ٣- يتعرف علي سموم البقوليات
- ٤- يفهم التأثيرات الضارة علي الصحة
- ٥- يتعرف علي وسائل منع وتقليل مستوي السموم بالأغذية

#### ب- المهارات الذهنية :

- ١- يفهم العلاقة بين تركيب وطبيعة الغذاء والسموم الطبيعية .
- ٢- يفهم حساب السمية في الأغذية
- ٣- يضع خطة لتجنب وصول السموم الطبيعية للأغذية .
- ٤- يصمم ويجري التجارب ويصل الس الاستنتاج المنطقي
- ٥- يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

#### ت- المهارات المهنية والعملية :

- ١- يحلل الغذاء كيميائياً وميكروبيولوجياً
- ٢- يفصل وينقي السموم من الأغذية



٣- يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال:

- ١- يعرض المعلومات ويفسر الظواهر شفاهة أو كتابية
- ٢- يتواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والانجليزية
- ٣- يعمل ضمن فريق ويفهم سلوك المجموعات .
- ٤- يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص وتحليل وعرض البيانات
- ٥- يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول علي المعلومات والبيانات والتواصل

### المنهج التفصيلي

عدد ساعات العمل	عدد ساعات النظرى	الموضوع	مسلسل
٢	١	مصادر السموم الطبيعية في الأغذية	١
٢	١	السموم البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها	٢
٢	١	السموم الفطرية وكيفية تجنبها	٣
٢	١	السموم الأسقمبرية في الأسماك	٤
٢	١	السموم البحرية	٥
٢	١	السموم في البقوليات	٦
٢	١	السموم الكيميائية	٧
٢	١	التلوث في الأغذية	٨
٢	١	البكتريا المرضية	٩
٢	١	السموم السموم الفطرية	١٠
٢	١	المتبقيات في البقوليات	١١
٢	١	التسمم بالمعادن الثقيلة	١٢
٢	١	التسمم بالمبيدات	١٣
٢	١	التسمم بالأسمدة	١٤



الأساليب وطرق التعليم والتعلم :

١- محاضرات

٢- دروس عملية

٣- مجموعات النقاش

٤- تقارير

أساليب وطرق تقييم الطالب:

المهارات المستهدف تقييمها	الأسلوب ( الطريقة )	مسلسل
مهارات المعرفة والفهم والاتصال والمهارات العملية	الحضور والمشاركة	١
مهارات المعرفة والمهارات العملية	تقارير	٢
مهارات المعرفة والمهارات العملية	امتحان منتصف الفصل الدراسي	٣
مهارات المعرفة والاتصال	امتحان الشفوي	٤
المهارات المهنية والعملية والذهنية	امتحان العملي	٥
مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية	امتحان النظري	٦



### قائمة المراجع:

كتب عربية : مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣	المراجع
كتب أجنبية : Food safety and toxicity, John de vries, CRC press, 1997 Natural toxicants in food, D.H. Watson, 2005.	
مواقع على النت : FDA center for food safety and applied nutrition. FDA food code	

### التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم :

الداتا شو	١
سبورة تفاعلية	٢
معمل للدروس العملية	٣

### نسب التقييم :

٢٠	امتحان نصف الفصل الدراسي
٣٠	امتحان نهاية الفصل الدراسي
١٠	الامتحانات الشفهية
١٥	الامتحانات العملية
١٥	أعمال السنة في الفصل الدراسي
١٠	أنواع أخرى من التقييم
%١٠٠	الاجمالي

مصنوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر:

المهارات العامة ومهارات الاتصال					المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر أولاً: الدروس النظرية	
٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١		
√				√										√			√	√	√	مصادر السموم الطبيعية في الأغذية	
	√	√					√	√	√		√	√	√		√	√				السموم البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها	
√	√	√		√			√	√	√	√	√	√	√		√	√			√	السموم الأسقمبرية في الأسماك	
√	√	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√		√	√			√	السموم البحرية	
	√	√					√	√	√		√	√	√		√	√	√			السموم في البقوليات	
	√	√	√				√	√	√		√	√	√		√	√			√	السموم الكيميائية	
																				الدروس العملية	
				√			√	√	√					√	√			√	√	√	التلوث في الأغذية
	√			√			√	√	√			√	√		√				√	√	البكتريا المرضية
	√			√			√	√	√			√	√		√				√	السموم الفطرية	
	√		√				√	√	√			√								المتبقيات في البقوليات	
	√		√				√	√	√				√				√		√	التسمم بالمعادن الثقيلة	
	√						√	√	√			√	√		√	√				التسمم بالمبيدات	
		√		√			√	√	√						√	√				تابع التسمم بالمبيدات	