

نموذج توصيف مقرر
Course Description Form

Name of College\Faculty :

اسم الكلية:

Name of Department:

اسم القسم العلمي:

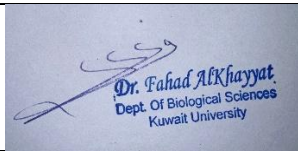
Course Name	Food Microbiology	اسم المقرر
Course No.	0495408	رقم المقرر
No. of Credits	3	عدد الوحدات
Theoretical Hours	2	عدد الساعات النظرية
Practical Hours	3	عدد الساعات المحلية
Course topics		مواضيع المقرر
1. Food associated microorganisms 2. Variables affecting microbial growth in food 3. Food-borne diseases 4. Microbial food spoilage 5. Food preservation 6. Food sanitation and inspection 7. Useful food microorganisms 8. Variables affecting microbial growth in food 9. Food-borne diseases 10. Microbial food spoilage 11. Food preservation 12. Food sanitation and inspection 13. Useful food microorganisms		
Text book: (Name, Author , Year , Publisher)		

References: (Name , Author , Year . Publisher)	عنوان المرجع : (الاسم ، المؤلف ، سنة الطبع ، دار النشر)
Frazier, W.C. and Westhoff, D.C.. Food Microbiology. 3rd edition. McGraw- Hill, latest edition.	

Prerequisites		متطلبات المقرر			
Grading	Exams		%	20	الاختبارات
	Quizzes		%	5	امتحانات قصيرة
	H.W.		%	5	واجبات
	Practical Lab		%	30	مختبر عملي
	Final		%	40	الاختبار النهائي
	%100				آلية رصد المقرر

أهداف مخرجات المقرر :					
الرقم	أهداف مخرجات المقرر :	أمثله من المقرر لتحقيق هذه الأهداف	المستوى المطلوب من عضو هيئة التدريس لتحقيق الهدف :		
			عالي	متوسط	منخفض
1	فهم العوامل الغذائية التي تؤثر على الكائنات الدقيقة	تغذية، رطوبة، عوامل نمو ومثبطات	X		
2	تحديد الكائنات الدقيقة الشائعة في الأطعمة	الميكروبات التي تعيش على الأغذية	X		
3	تعلم أساسيات حفظ الطعام	نزع الميكروبات وقتلها: بالحرارة، التجفيف، الإشعاع		X	
4	توقع الأمراض المرتبطة بفساد الأطعمة	أمراض الغذاء وسمياته	X		
5					
الحقول علم الغذاء، ميكروبيولوجي عام، ميكروبيولوجي طبية					
المهارات					
منسق المقرر (اسم عضو هيئة التدريس المشرف على توصيف المقرر ، توقيعه ، الختم و الرتبة الأكاديمية)			د. فهد الخياط		
تاريخ إعداد النموذج			2025/ 10 /28		

Course objectives			
No.	Course Objectives (Learning Outcomes)	Recommended Level to satisfy the objectives	

		Example(s) of relevant (Topics and activities)	High	Medium	Low
1	Understand which food parameters affect microorganisms.	Nutrients, moisture, growth factors, microbial inhibitors.	X		
2	Identify which microorganisms are specific of common food.	Food associated microorganisms	X		
3	Learning the base of food preservation.	removal of microorganisms, anaerobic conditions, high and low temperatures, drying, chemical preservatives, radiation.		X	
4	Expecting which diseases may be associated with spoilage of various foods.	Food intoxication, food infection	X		
5					
Fields	Food Science, General Microbiology, and Medical Microbiology.				
Skills					
Coordinator (Name and Rank) :	Dr. fahad Alkhayyat				
Signature and stamp :					
Date:	28\ 10 \2025				