

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

**أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information**

اسم المقرر	مراقبه جودة و شئون صحية للأغذية	الرمز والكود	غ ٥١٦	الفرقة/المستوى	دبلوم تكنولوجيا الأغذية
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٢
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري	مجموع	٣
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم تكنولوجيا الأغذية	القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية - علوم وتكنولوجيا الألبان	القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

**ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information**

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف علي أسس مراقبة جودة الأغذية
٢-١	يشرح أهداف تشريعات الأغذية والطرق المتبعة في مصرفى سن وتنفيذ التشريعات الغذائية .
٣-١	يشرح معنى المصطلحات ذات العلاقة بتحليل البيانات الغذائية مثل الدقة ، ، والتحيز ، والنوعية ، والحساسية و التحكم في العمليات الإحصائية
٤-١	يصف الخلفية العلميه ، والمبادئ الأساسية بما في ذلك المعايرة واستخدام المواد المرجعية ، وعملية اعتماد الممارسة العمليه الجيدة (GLP) General Laboratory Practice والممارسات التصنيع الجيد (Good Manufacturing Practice (GMP) بما فيها مبادئ نظام تحليل المخاطر (الهاسب) (hazard analysis) critical control points (HACCP)
٥-١	يصف الخلفية العلميه ، لمختلف النظم المستخدمة والتنفيذ العملي للمعايير الدولية للمنظمة (ايزو) International Standards Organization (ISO)

٢- مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف علي الأسس العلمية والفنية والقانونية لتأسيس وتجهيز وإدارة مصانع الاغذية
٢-أ	يلم بأسس مراقبة وادارة جودة الاغذية
٣-أ	يدرك الموضوعات المتعلقة بتحسين وتطوير انتاج الاغذية وتحسين جودة المنتجات الغذائية
٤-أ	يتعرف علي وفهم مبادئ وأسس رفع الكفاءة الانتاجية وتحسين جودة المنتجات الغذائية المصنعة
٥-أ	يتعرف علي الخصائص الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجي للأغذية

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يلم بالمعلومات المتعلقة بتدنى جودة الخامات والمنتجات الغذائية
٢-ب	يملك القدرة على ايجاد حلول واقعيه لتطوير إدارة الجودة بالمصانع الغذائية
٣-ب	يظهر مقدرة وكفاءه عالية في استخدام مصادر مختلفه من المعلومات لتعظيم الاستفادة من المواد الخام وتحسين جودة المنتجات الغذائية
٤-ب	يفهم العلاقة بين مكونات الغذاء المختلفة والسلامة الصحية و العلاقة المتبادلة بين الغذاء والبيئة
٥-ب	يطبق مبادئ العلوم الإحصائية على عمليات تصنيع الأغذية

### ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يملك القدرة على تخطيط وتطوير جودة المنتجات الغذائية و تحليل طرق ونظم التصنيع حتى يمكن اتخاذ القرار السليم
ت-٢	يملك القدرة على ربط التطورات الحديثة في البحوث بتحسين جودة المنتجات الغذائية
ت-٣	يستطيع التغلب على مشاكل تدنى جودة المنتجات الغذائية
ت-٤	يستطيع تقييم المنتجات الغذائية وتفسير النتائج العملية
ت-٥	يستطيع عرض نتائج فحص المنتجات بصورة مبسطة

### ت- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يملك القدرة على تطوير نظم الجودة
ث-٢	يملك القدرة على العمل في جماعة
ث-٣	يملك القدرة على التواصل مع الآخرين
ث-٤	يستطيع المساهمة في بناء نقاشات جماعية
ث-٥	يستطيع قراءة وفهم النشرات المصاحبة لجودة وسلامة المنتجات الغذائية

### ٣- محتويات المقرر Contents

#### الدروس النظرية

الموضوع	التنظري (ساعة)
تعريف مراقبة الجودة للأغذية- المبادئ وأهميتها	٢
والعلاقة بين الانتاج والبيع وإدارات مراقبة جوده الأغذية	٢
تفتيش وفحص المواد الخام التقييم الحسي والكيمائى	٤
الخصائص الريولوجيه ، واللزوجة ، والوزن النوعي التقييم الميكروبيولوجي	٤
الشئون الصحيه و ممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP). علاقة قسم مراقبة الجودة بالأقسام الأخرى بالمصنع	٤
التشريعات والقوانين المعمول بها فى الصناعات الغذائية	٢
الغش فى الأغذية	٢
أساليب تطبيق مراقبة جودة الأغذية مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP	٦
المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية	٢
اجمالي عدد الساعات	٢٨

#### الدروس العملية

الموضوع	التنظري (ساعة)
تعريف مراقبة الجودة للأغذية- المبادئ وأهميتها	٢
والعلاقة بين الانتاج والبيع وإدارات مراقبة جوده الأغذية	٢
تفتيش وفحص المواد الخام التقييم الحسي والكيمائى	٤
الخصائص الريولوجيه ، واللزوجة ، والوزن النوعي التقييم الميكروبيولوجي	٤
الشئون الصحيه و ممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP). علاقة قسم مراقبة الجودة بالأقسام الأخرى بالمصنع	٤
التشريعات والقوانين المعمول بها فى الصناعات الغذائية	٢

٢	الغش في الأغذية
٦	أساليب تطبيق مراقبة جودة الأغذية مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP
٢	المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية
٢٨	اجمالي عدد الساعات

#### ٤- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	الدروس العملية
٣-٤	حلقات النقاش
٤-٤	اوراق بحثية
٥-٤	تقارير تقييم ورق النشر العلمي

#### ٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	امتحانات دوريه	تقييم المعرفة والفهم
٢-٥	امتحان منتصف الترم	تقييم المعرفة والفهم
٣-٥	امتحان شفوي	لتقييم المعرفة والفهم والمهارات العامة
٤-٥	امتحان عملي	التقييم العملي لبعض المهارات العملية والفكرية
٥-٥	امتحان نهائي	تقييم المعرفة والفهم

#### ٦- الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالي الدرجة		١٠٠%

#### ٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣ نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦ مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي د/ ليلي السباعي ٢٠٠٤ منشأة المعارف بالإسكندرية سلامة الغذاء: الهاسب وتحليل المخاطر د/ لطفي فهمي حمزاوي ٢٠٠٤ دار الكتب العلمية للنشر
٣-٧	كتب أجنبية Sanitation in Food Processing, 2 <sup>nd</sup> Edition - John A. Troller - 1993 / Academic Press Inc. Food Quality Assurance, Intezaz Alli, 2003, CRC Press Quality of Fresh and Processed Foods, Shehidi, C.H. I. P.S. , 2004

دوريات ونشرات	٤-
International journal of food microbiology Food and bio products processing Journal of food safety Journal of food quality Journal of food biochemistry Food microbiology Journal of food science Food research international	
مواقع على شبكة الإنترنت	٥-٧
<a href="http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml">http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml</a> <a href="http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm">http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm</a> Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code	

#### ٨- التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

الوسائل التعليمية السبورة - بروجيكتور - جهاز عرض (داتا شو)	١-٨
المعامل وقاعات التدريس و المحاضرات.	٢-٨
المعدات و الأجهزة بالمعامل	٣-٨
اجهزه الحاسب الآلى	٤-٨
تسهيلات العمل الميداني ، الزيارات الميدانية للمعامل و المصانع و الشركات و المراكز البحثية ذات الصله بتدريس المقرر	٥-٨

#### ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر
	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	
																الدروس النظرية
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعريف مراقبة الجودة للأغذية- المبادئ وأهميتها
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	والعلاقة بين الانتاج والبيع وإدارات مراقبةجوده الأغذية
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تفتيش وفحص المواد الخام التقييم الحسي والكيمائى
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الخصائص الريولوجيه ، واللزوجة ، والوزن النوعي التقييم الميكروبيولوجي
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الشئون الصحية و ممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP).
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التشريعات والقوانين المعمول بها فى الصناعات الغذائية

