

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	شئون صحية لمصانع الألبان	الرمز والكود	ل ٦٣٤	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٢
نوع المقرر	تخصصي إجباري				
البرنامج الذي يدرس المقرر من خلاله	الصناعات اغذائية و الألبان				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الألبان				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الألبان				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	٢٠١٣/١/٦				

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

عند الانتهاء الناجح لهذا المقرر ، ينبغي أن يكون الطالب قادرا على أن :

١-١	يفهم المبادئ الأساسية وممارسات النظافة والشئون الصحية في عمليات تصنيع الألبان
٢-١	يفهم مبادئ التكنولوجيا المتعلقة بإنتاج منتجات الألبان الآمنة وذات صلاحية من منظور الشئون الصحية و التعرف على وحدات التشغيل و المعدات الخاصة بكل منتج
٣-١	يدرك للموضوعات المتعلقة بتحسين وتطوير إنتاج الألبان و تحسين جودة المواد الخام والمنتجات اللبنية و رفع قيمتها التغذوية وتطبيق الاشتراطات الصحية وسلامة الغذاء
٤-١	يكون على الدراية باللوائح و التشريعات القانونية اللازمة لتصنيع وبيع منتجات الألبان لتجنب اسباب سحب المنتج
٥-١	يلم ببرامج نظام تحليل المخاطر (الهاسب) كنموذج لإرساء نظام أمن فعال في مصانع الألبان

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بانتهاء دراسته يجب أن يكون الخريج قادر على أن :

- ١-أ يعرف أساسيات ومنهجيات و أخلاقيات البحث العلمي و أدواته المختلفه.
- ٢-أ يعرف الميكروبات الممرضه و ميكروبات فساد الألبان و كيفية الحد من نموها.
- ٣-أ يفهم مفاهيم إداره الجودة الشامله في مصانع الألبان.
- ٤-أ يعرف مواد و الآت تعبئته و تغليف الألبان و خصائصها.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

بانتهاء دراسته يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ١-ب يقيم المخاطر في الممارسات المهنية في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان
- ٢-ب يختار أفضل البدائل لتحقيق أقصى فائده لمنشأه تصنيع الألبان.
- ٣-ب يحدد و يحل مشاكل التصنيع الأساسية.

ت- المهارات المهنية Professional Skills

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ت-١ يخطط لتطوير الممارسه المهنيه و تنميه أداء الآخرين
- ت-٢ يراقب الشروط الصحيه عند نقل و تسليم الغذاء.
- ت-٣ يطبق معايير الجوده و يتأكد من سلامه الغذاء.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع	الأسبوع
٢	مقدمه : الشؤون الصحيه: تعريف والتنظيم	١
٢	إدارة الشؤون الصحيه	٢
٢	الكائنات الحية الدقيقة المرتبطة بتلوث الألبان و منتجاتها	٣
٢	(امتحان دورى) الهواء و الجو و الظروف المحيطه بالإنتاج	٤
٢	مصادر المياه والصرف الصحي	٥
٢	التعبئه و التعليف	٦
٢	(امتحان منتصف الترم) التنظيف والتعقيم في إنتاج الألبان بالمزرعه	٧
٢	نظم التنظيف والتعقيم داخل مصانع ألبان	٨
٢	(امتحان دورى) مركبات التنظيف و التطهير و التعقيم	٩
٢	الآفات فى منشآت الألبان وطرق مكافحتها	١٠
٢	معالجة مخلفات مصانع الألبان و منتجاتها	١١
٢	ضمان الجودة وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب)	١٢
٢	تابع ضمان الجودة وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب)	١٣
٢	التفتيش الصحى على منشآت الألبان (امتحان شفوى)	١٤
٢٨	اجمالي عدد الساعات النظرية	

* الدروس العملية

عدد الساعات العملية	الموضوع	الأسبوع
٢	الشنون الصحيه فى مصانع الألبان	١
٢	التعرف على انواع المنظفات	٢
٢	التعرف على انواع المطهرات و مواد التعقيم	٣
٢	زيارة بعض المصانع لمتابعة الشروط الصحية فى المباني وتطبيق عملية الغسيل	٤
٢	الشروط الواجب توفرها فى الارضيات والاسقف	٥
٢	زيارة لمصانع الالبان المتخمرة	٦
٢	(امتحان منتصف الترم) كيفية اختيار المعدات و الأجهزة الخاصه بالتصنيع	٧
٢	الشنون الصحيه و الميكروبات الناقله للأمراض و الفساد	٨
٢	(امتحان دورى) مناقشة لتطبيق نظام الهاسب على خطوط انتاج منتجات الالبان المختلفه	٩
٢	تابع لتطبيق نظام الهاسب على خطوط انتاج منتجات الالبان المختلفه	١٠
٢	تطبيق نظام الهاسب على مصانع الالبان المركزه و المجففه	١١
٢	تطبيق نظام الهاسب على مصانع الالبان الجبن	١٢
٢	تطبيق نظام الهاسب على مصانع الالبان المتخمرة	١٣
٢	تطبيق نظام الهاسب على مصانع المثلوجات اللبنيه	١٤
٢٨	اجمالي عدد الساعات العمليه	

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	تشمل المجالات الرئيسية التي تتناول محتويات المقرر في المحاضرات (انظر محتويات المقرر رقم ٣)
٢-٤	عمل عدة دورات دراسية والتي تعطي الفرصة للطلاب لطرح بعض الأسئلة أو مناقشة أي جانب من جوانب مراقبه الجوده.
٣-٤	يتم منح الطلاب في مجموعات صغيرة أو بشكل مستقل موضوعا للبحث و إعداد وتقديم تقرير علمي كما أنها تعرض شفويا ومناقشه ردود الفعل الجماعية على نقاط القوة والضعف في العروض التي قدمت للطلاب أيضا كتابة تقييم نقدي على ورقة علمية نشرت.
٤-٤	

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقيمهها
١-٥	امتحانات دوريه	تقييم المعرفة والفهم و المهارات الذهنيه
٢-٥	امتحان منتصف الترم	تقييم المعرفة والفهم و المهارات المهنيه و المهارات الذهنيه
٣-٥	امتحان شفوى	لتقييم المعرفة والفهم و المهارات العامه
٤-٥	امتحان نهائى	تقييم جميع المهارات المستهدفه

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

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
٥%	الأسبوع الرابع و التاسع	امتحانات دوريه	١-٥
٥%	الأسبوع السابع	امتحان منتصف الترم	٢-٥
١٠%	الأسبوع الرابع عشر	امتحان شفوى	٣-٥
٨٠%	الأسبوع السادس عشر	امتحان نهائى	٤-٥
١٠٠%	إجمالى الدرجة		

٧. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات تعطى أثناء المحاضرات
٢-٧	<p>كتب عربية</p> <p>مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣</p> <p>المواصفات القياسية لمنتجات الألبان الغذائية بين الواقع والمأمول إبراهيم عبد الله زيدان ٢٠٠٤</p> <p>نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوى ٢٠٠٦</p> <p>المعاملات الحرارية في مصانع الألبان: عبداً الله محمد جعفر - ٢٠٠١</p> <p>ميكروبيولوجيا الحليب ومنتجاته ج ١ - آر ٥ روبنسون - ١٩٩١</p> <p>ميكروبيولوجيا الحليب ومنتجاته ج ٢ - آر ٥ روبنسون - ١٩٩١</p> <p>البكتريا الملوثه للألبان وعلاقتها بصحة الإنسان - مصطفى عاشور - ٢٠٠٥</p> <p>الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها - عادل مصطفى الخولى - ١٩٩٩</p> <p>التشريعات المتعلقة بالرقابة على الأغذية - د/ محمد حسيب حافظ - ٢٠٠١ - مكتبة المعارف الحديثة</p>
٣-٧	<p>كتب أجنبية</p> <p>Food Control and Sanitary Conditions in Food Industry. Edited by Foda, Y.H., Edited in Egypt by Egyptian Anglo Library in 1969.</p> <p>Sanitation in Food Processing. 2nd Edition-John A. Troller-1993/ Academic Press Inc.</p> <p>Andrew, A.T. (2004). Biochemistry of milk products</p> <p>Early, R. (ed.) (1991). The Technology of Dairy Products. 2nd ed Blackie and Son, Glasgow.</p> <p>Marth, E. H. (2001). Applied dairy microbiology</p> <p>Richardson G. H. (1985). Standard methods for the examination of dairy products</p> <p>Varnam A. H., (1994). Milk and milk products</p> <p>Volly R. (1998). The technology of dairy products</p> <p>Webb B. H. (1978). Fundamentals of dairy chemistry</p> <p>Walstra, P. GeurtsA, T. J., Noomen , A. Jellema, A and van Boekel, M. A. J. S.(1999)</p> <p>Dairy technology. Marcel Dekker, Inc.</p>
٤-٧	<p>دوريات ونشرات</p> <p>AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</p> <p>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY</p> <p>FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING</p> <p>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</p> <p>FOOD BIOTECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF DAIRY RESEARCH</p> <p>FOOD CHEMISTRY</p> <p>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</p> <p>FOOD MICROBIOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY</p> <p>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</p> <p>JOURNAL OF FOOD LIPIDS</p> <p>FOOD TECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</p>

