

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	تلوث الغذاء	الرمز والكود	غ ٥٢٩	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الاغذية وحماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية	علوم وتكنولوجيا الأغذية	دبلوم مراقبة جودة الاغذية وحماية المستهلك	
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية			

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف على أنواع الملوثات في الأغذية
٢-١	يتعرف على مصادر التلوث الطبيعية
٣-١	يتعلم التأثيرات الضارة للملوثات على صحة الإنسان
٤-١	يتعرف على كيفية حماية الاغذية من التلوث

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يتعرف على الملوثات البكتيرية والفطرية والفيروسية
أ-٢	يتعرف على السموم الطبيعية في الاغذية
أ-٣	يتعرف على الملوثات الكيميائية وأنواعها
أ-٤	يلم بالتأثيرات الضارة للملوثات على الصحة العامة والبيئة
أ-٥	يلم بوسائل منع وتقليل مستوى الملوثات بالأغذية

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يفهم العلاقة بين تركيب وطبيعة الغذاء والملوثات الطبيعية
ب-٢	يدرك كيفية تقليل المخاطر الناتجة عن التلوث أثناء التصنيع
ب-٣	يدرك كيفية وضع خطة لتجنب وصول الملوثات للأغذية
ب-٤	يصمم وإجراء التجارب والوصول الى إستنتاج منطقي
ب-٥	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يحدد نوع التلوث الحادث للأغذية
ت-٢	يملك القدرة علي تجنب حدوث التلوث أثناء التصنيع
ت-٣	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء
ت-٤	يملك القدرة علي كتابة التقارير المتعلقة بتلوث الغذاء

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعرض المعلومات وتفسير الظواهر شفاهة أو كتابة
ث-٢	يملك القدرة علي التواصل بشكل مناسب
ث-٣	يمكنه العمل ضمن فريق وتفهم سلوك المجموعات
ث-٤	يملك القدرة علي التعلم الذاتي و المستمر
ث-٥	يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل

٣-محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

التنظري (ساعة)	الموضوع
٤	مصادر التلوث الطبيعية في الأغذية
٤	الملوثات البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها أثناء التصنيع
٤	الملوثات الفطرية وكيفية تجنبها
٤	الملوثات الكيميائية في الاغذية وكيفية تجنبها
٤	السموم الطبيعية في الاغذية
٤	التلوث بالمعادن الثقيلة
٤	طرق حماية الاغذية من الملوثات
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٤	مصادر التلوث الطبيعية في الأغذية
٤	الملوثات البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها أثناء التصنيع
٤	الملوثات الفطرية وكيفية تجنبها
٤	الملوثات الكيميائية في الاغذية وكيفية تجنبها
٤	السموم الطبيعية في الاغذية
٤	التلوث بالمعادن الثقيلة
٤	طرق حماية الاغذية من الملوثات
٢٨	اجمالي عدد الساعات

٤- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	محاضرات
٢-٤	دروس عملية
٣-٤	مجموعات النقاش
٤-٤	تقارير

٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

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

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

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
%٢,٥	إسبوعياً	الحضور	١-٦
	إسبوعياً	المشاركة	٢-٦
%٢,٥	الأسبوع الثامن	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	٣-٦
٥	الأسبوع الخامس عشر	الامتحان الشفهي	٤-٦
%١٠	الأسبوع الخامس عشر	الامتحان العملي	٥-٦
%٨٠	الأسبوع السادس عشر	الامتحان النظري	٦-٦
%١٠٠	إجمالي الدرجة		

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣
٣-٧	كتب أجنبية Food Safety and Toxicity, John de Vries, CRC Press, 1997 Natural Toxicants in Food, D. H. Watson, 2005
٤-٧	دوريات ونشرات JOURNAL OF FOOD SAFETY FOOD BIOTECHNOLOGY JOURNAL OF FOOD QUALITY

FOOD CHEMISTRY JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY FOOD MICROBIOLOGY	
<p>مواقع على شبكة الإنترنت</p> <p>5-7</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code</p>	

8- التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

الداتا شو	1-8
سبورة تفاعلية	2-8
معمل للدروس العملية	3-8

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				موضوعات المقرر	
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
														الدروس النظرية
√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	مصادر التلوث الطبيعية في الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	الملوثات البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	الملوثات الفطرية وكيفية تجنبها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	الملوثات الكيميائية في الأغذية وكيفية تجنبها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	السموم الطبيعية في الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	التلوث بالمعادن الثقيلة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	طرق حماية الأغذية من الملوثات
														الدروس العملية
√	√	√	√	√	√			√	√				√	مصادر التلوث الطبيعية في الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	الملوثات البكتيرية في الأغذية وكيفية تجنبها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	الملوثات الفطرية وكيفية تجنبها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	الملوثات الكيميائية في الأغذية وكيفية تجنبها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	السموم الطبيعية في الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	التلوث بالمعادن الثقيلة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	طرق حماية الأغذية من الملوثات

رئيس القسم	منسق المقرر
د.علي حسن خليل	د. علاء الدين السيد البلتاجي

