

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	طرق قياس جودة الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٢٤	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة الأغذية و حماية المستهلك
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 مراقبة الأغذية و حماية المستهلك				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

أ- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يعرف أسس مراقبة جودة الأغذية وطرق قياسها المختلفة
٢-١	يشرح أهداف تشريعات الأغذية والطرق المتبعة في مصرفي سن وتنفيذ التشريعات الغذائية .وتوضيح الطرق المتبعة في مصر لتنظيم القطاع الغذائي ووصف الدور الذي تقوم به هيئة الدستور الغذائي في الموازنة بين الحواجز غير الجمركية على تجارة الأغذية في جميع أنحاء العالم.
٣-١	يشرح معنى المصطلحات ذات العلاقة بتحليل البيانات الغذائية مثل الدقة ، ، والتحيز ، والنوعية ، والحساسية و التحكم في العمليات الإحصائية
٤-١	يصف الخلفية العلمية ، والمبادئ الأساسية بما في ذلك المعايير واستخدام المواد المرجعية ، وعملية اعتماد الممارسة العملية الجيدة (GLP) General Laboratory Practice (GLP) والممارسات التصنيع الجيد (Good Manufacturing Practice (GMP) بما فيها مبادئ نظام تحليل المخاطر (الهاسب) (hazard analysis) critical control points (HACCP)
٥-١	يصف الخلفية العلمية ، لمختلف النظم المستخدمة والتنفيذ العملي للمعايير الدولية للمنظمة (ايزو) International Standards Organization (ISO)

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

أ. المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على مفاهيم وعناصر إدارة الجودة
٢-أ	يتعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية والميكروبية لمكونات الغذاء والتفاعلات الخاصة بها وكيفية التحكم في هذه التفاعلات
٣-أ	يتعرف على مفاهيم إدارة الجودة الشاملة في مصانع الأغذية
٤-أ	يتعرف على الخواص الحسية للغذاء وطرق تقييمها
٥-أ	يتعرف على طرق تحليل وتقييم الأغذية
٦-أ	يتعرف على التشريعات الغذائية والهيئات المسؤولة عنها
٧-أ	يتعرف على الاشتراطات الصحية لمصانع الأغذية و الألبان.

ب. المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يصمم وإجراء التجارب والوصول لإستنتاج منطقي
ب-٢	يضع التسلسل التكنولوجي لخطوط التصنيع الغذائي
ب-٣	يحدد ويحل مشاكل التصنيع الأساسية
ب-٤	يتنبأ بإحتياجات السوق المستقبلية من منتجات التصنيع الغذائي
ب-٥	يطبق مبادئ الإحصاء و الرياضه و الحاسب الآلي في التصنيع الغذائي.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يحلل الغذاء كيميائيا وميكروبيولوجيا وطبيعيا وريولوجيا وحسيا
ت-٢	يحدد مشاكل تخزين الغذاء ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع
ت-٣	يكشف عن غش الأغذية
ت-٤	يصمم وينفذ إختبارات التحكيم الحسى للأغذية
ت-٥	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يملك مهارة العمل في فريق أو قيادة فريق العمل الفني
ث-٢	يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات و البيانات والتواصل.
ث-٣	يستطيع متابعة الحديث في مجال حفظ الأغذية و استخدام ذلك في تطوير الأداء المهني
ث-٤	يحدد المشكلات المتوقعة أو المتواجدة و وضع الحلول مناسبة لها
ث-٥	يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر ؛ لتطوير معلوماته ومهاراته المهنية.

ت- محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

الموضوع	التظري (ساعة)
تعريف مراقبة الجودة للأغذية- المبادئ وأهميتها	٢
العلاقة بين الانتاج والبيع وإدارات مراقبةجوده الأغذية	٢
تفتيش وفحص المواد الخام التقييم الحسى والكيمائى	٤
الخصائص الريولوجيه ، واللزوجة ، والوزن النوعي ،التقييم الميكروبيولوجي	٤
الشئون الصحيه و ممارسات التصنيع الجيدة. Manufacturing Practice (GMP)	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	٢
اجمالي عدد الساعات	٢٨

الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
تعريف مراقبة الجودة للأغذية- المبادئ وأهميتها	٢
العلاقة بين الانتاج والبيع وإدارات مراقبةجوده الأغذية	٢
تفتيش وفحص المواد الخام التقييم الحسى والكيمائى	٤

٤	الخصائص الريولوجية ، واللزوجة ، والوزن النوعي ، التقييم الميكروبيولوجي
٤	الشئون الصحية و ممارسات التصنيع الجيدة. Manufacturing Practice (GMP).
٢	التشريعات والقوانين المعمول بها في الصناعات الغذائية
٢	العش 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

ث- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	محاضرات
٢-٤	دروس عملية
٣-٤	مجموعات النقاش
٤-٤	أوراق بحثية
٥-٤	زيارات ميدانية

ج- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدفة 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

ح- 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%

خ- 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 أسس تكنولوجيا الصناعات الزراعية والألبان - مصطفى كمال مصطفى - ١٩٩٤
٣-٧	كتب أجنبية - Sanitation in Food Processing, 2 nd Edition - John A. Troller - 1993 / Academic Press Inc. - Food Quality Assurance, Intez Ali, 2003, CRC Press Quality of Fresh and Processed Foods, Shehidi, C.H. I. P.S. , 2004
٤-٧	مواقع على شبكة الإنترنت http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm

√	√	√		√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	الغش في الأغذية والألبان
√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	√	√		√	√	√	أساليب تطبيق مراقبة جودة الأغذية
																	مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب)
																	HACCP
√	√		√	√	√	√			√	√		√					المعايير الدولية (ايزو) International Standards
																	Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات
																	الغذائية

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د. على حسن خليل	أ.د. على حسن خليل