

This file has been cleaned of potential threats.

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

Basic Information أولاً: المعلومات الأساسية

اسم المقرر	نظم الجودة بمجال الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٣٦	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جوده 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 جوده الأغذية و حماية المستهلك	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					

Professional Information ثانياً: المعلومات المهنية

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف علي أسس مراقبة جودة الأغذية
٢-١	يلم بنظم الجودة المختلفة
٤-١	يصف الخلفية العلميه ، والمبادئ الأساسية بما في ذلك المعايير واستخدام المواد المرجعية ، وعملية اعتماد الممارسة المعملية الجيدة (GLP) General Laboratory Practice والممارسات التصنيع الجيد (Good Manufacturing Practice (GMP). بما فيها مبادئ نظام تحليل المخاطر (الهاسب) hazard analysis of 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	الإلمام بنظم الجودة المختلفة
٢-أ	الإلمام بأسس مراقبة وإدارة جودة الأغذية
٣-أ	أدراك الموضوعات المتعلقة بتحسين وتطوير انتاج الاغذية و تحسين جودة المنتجات الغذائية
٤-أ	معرفة وفهم مبادئ وأسس رفع الكفاءة الانتاجية و تحسين جودة المنتجات الغذائية المصنعة

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يلم بالمعلومات المتعلقة بتدني جودة الخامات والمنتجات الغذائية
٢-ب	يملك القدرة على ايجاد حلول واقعيه لتطوير إدارة الجودة بالمصانع الغذائية
٣-ب	يظهر مقدرة وكفاءة عالية في إستخدام 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

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يملك القدرة على تخطيط وتطوير جودة المنتجات الغذائية و تحليل طرق ونظم التصنيع
٢-ت	يملك القدرة على ربط التطورات الحديثة في البحوث بتحسين جودة المنتجات الغذائية
٣-ت	يتغلب على مشاكل تدني جودة المنتجات الغذائية
٤-ت	يقيم المنتجات الغذائية وتفسير النتائج العملية
٥-ت	يعرض 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	يجيد المساهمة في بناء نقاشات جماعية

٣- محتويات المقرر Contents
الدروس النظرية

الموضوع	التظري (ساعة)
مقدمة عن نظم الجودة	٤
الغش في الأغذية	٤
المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية	٤
التشريعات والقوانين المعمول بها في الصناعات الغذائية	٤
الهيئات و المنظمات الدولية ذات العلاقة بنظم الجودة	٤
مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP	٤
الشئون الصحية و ممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP).	٤
اجمالي عدد الساعات	٢٨

الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
مقدمة عن نظم الجودة	٤
الغش في الأغذية	٤
المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية	٤
التشريعات والقوانين المعمول بها في الصناعات الغذائية	٤
الهيئات و المنظمات الدولية ذات العلاقة بنظم الجودة	٤
مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP	٤
الشئون الصحية و ممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP).	٤
اجمالي عدد الساعات	٢٨

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	دراسة الحالة

٥- 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

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

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

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 nd 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
٤-٧	دوريات ونشرات JOURNAL OF FOOD SAFETY FOOD BIOTECHNOLOGY JOURNAL OF FOOD QUALITY FOOD CHEMISTRY JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY
٥-٧	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 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

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

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال				المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				موضوعات المقرر		
٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢		١	
																	الدروس النظرية	
√	√	√	√	√		√		√		√	√	√			√	√	√	مقدمة عن نظم الجودة
√			√				√	√				√	√		√	√	√	الغش في الأغذية
√		√	√	√	√		√	√				√	√		√	√	√	المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية
√	√	√					√	√				√	√	√	√	√	√	التشريعات والقوانين المعمول بها في الصناعات الغذائية
√	√	√	√		√	√	√					√	√		√	√	√	الهيئات و المنظمات الدولية ذات العلاقة بنظم الجودة
√	√	√		√	√		√					√	√	√	√	√	√	مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP
√		√	√		√	√	√					√	√		√	√	√	الشئون الصحية وممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP). الدروس النظرية
√	√	√	√	√		√		√				√	√	√	√	√	√	مقدمة عن نظم الجودة
√			√				√	√				√	√		√	√	√	الغش في الأغذية
√		√	√	√	√		√	√				√	√		√	√	√	المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية
√	√	√					√	√				√	√	√	√	√	√	التشريعات والقوانين المعمول بها في الصناعات الغذائية
√	√	√	√		√	√	√					√	√		√	√	√	الهيئات و المنظمات الدولية ذات العلاقة بنظم الجودة
√	√	√		√	√		√					√	√	√	√	√	√	مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP
√		√	√		√	√	√					√	√		√	√	√	الشئون الصحية وممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP).

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