

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	الشئون الصحية للأغذية	الرمز والكود	غ ٦٢٦	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير / دكتوراه)				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١-الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	فهم العلاقة بين الميكروبات وفساد وتلف الأغذية
٢-١	معرفة كيفية إجراء عمليات التنظيف والتطهير بالمنشآت الغذائية
٣-١	معرفة كيفية الإلمام بالإشتراطات الصحية لمصانع الأغذية
٤-١	معرفة كيفية الإلمام بمفاهيم إدارة الجودة الشاملة في مصانع الأغذية

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

أ-المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يتعرف على الأحياء الدقيقة ودورها في مجال الشئون الصحية
أ-٢	يتعرف على الإشتراطات الصحية لمصانع الأغذية
أ-٣	يتعرف على المواد المستخدمة في التنظيف والتطهير
أ-٤	يتعرف على طرق مكافحة الحشرات والقوارض
أ-٥	يتعرف على بالوسائل المتبعة للتخلص من الفضلات السائلة والصلبة

ب-المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يقدر على تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة
ب-٢	يفهم كيفية تداول الغذاء وعلاقته بنقل الأمراض
ب-٣	يكون قادراً على تحديد الطرق المناسبة لتطهير منشآت الأغذية
ب-٤	يصمم ويجري التجارب ويصل الى إستنتاج منطقي
ب-٥	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم الغذاء
ت-٢	يسيطر على عمليات التلف والفساد التي تحدث للمواد الغذائية الخام والمصنعة
ت-٣	يحدد مشاكل تخزين الغذاء ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع
ت-٤	يقدر فعالية المواد المطهرة

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعرض المعلومات وتفسير الظواهر شفاهة أو كتابة
ث-٢	يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في مجال المهنة
ث-٣	يعمل ضمن فريق ويفهم سلوك المجموعات
ث-٤	يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص وتحليل وعرض البيانات
ث-٥	يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل

٣-محتويات المقرر Contents

أولا الدروس النظرية:

التطرى (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر تلوث الغذاء
٢	العلاقة بين الميكروبات والشتون الصحية
٢	الإشتراطات الصحية للمباني والأدوات والأجهزة
٢	الاشتراطات الصحية للعاملين
٢	عمليات التنظيف والمنظفات
٢	عمليات التطهير والمطهرات
٤	تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة
٢	التخلص من المخلفات
٢	مقاومة الحشرات والقوارض
٤	الشتون الصحية لمصانع اللحوم والدواجن
٤	الشتون الصحية لمصانع الأسماك
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانيا الدروس العملية

العملى (ساعة)	الموضوع
٢	التلوث فى الأغذية
٢	الميكروبات المرضية
٢	الاشتراطات الصحية للمباني
٢	الاشتراطات الصحية للعاملين
٢	المنظفات وطرق التنظيف
٢	المطهرات وطرق التطهير
٤	تابع : المطهرات وطرق التطهير
٢	التخلص من المخلفات
٢	تابع التخلص من المخلفات
٤	مقاومة الحشائش والقوارض
٤	تابع مقاومة الحشائش والقوارض
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية

٤-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

٥-أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

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

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

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

٧-قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية: الشئون الصحية الغذائية ، إبراهيم سعد المهيزع
٣-٧	كتب أجنبية: Principle of Food Sanitation , Norman G. Marriott Aspen Publishers, Inc., 1999 Food Plant Sanitation, Hui, Bruinsma, Gorham, Nip, Tong, Ventresca, Marcel dekker, Inc. 2003
٤-٧	دوريات ونشرات International journal of food microbiology Food and bio products processing Journal of food safety Journal of food quality Journal of food biochemistry Food microbiology

Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code	مواقع على شبكة الإنترنت	٥-٧
---	--------------------------------	------------

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

١-٨	الداتا شو
٢-٨	سورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

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

[illegible]

رئيس القسم	منسق المقرر
د/علي حسن خليل	د/علي حسن خليل