

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة: المنوفية
كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٠-٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثالثة/الأول	اسم المقرر : صحة الغذاء	الرمز الكودي : N314
عدد الوحدات الدراسية : نظري 2 عملي 2	التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة	٢- هدف المقرر :
<p>١/١ تمكين الطالب من فهم العديد بالعديد من التعريفات والمفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء</p> <p>١/٢. الوعي بالقضايا المختلفة المكونة لتلوث الغذاء وخطورتها على الصحة العامة.</p> <p>٢/٢. المام الطالب بطرق التفكير المختلفة فى التعامل مع قضايا التلوث الغذائى.</p> <p>٤/٢. بعد انتهاء من دراسة المقرر تتكون لدى الطالب مهارات خاصة فى التعامل مع الكثير من القضايا العلمية والصحية.</p> <p>٥/٢. مساعدة الطلاب على تحصيل قسط وافر من المعلومات والاتجاهات التى تمكنه من الاستفادة بها وتوظيفها فى حياته العملية.</p>		
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		
<p>أ-١. يتعرف الطالب على بعض الأسس والقواعد الهامة المتعلقة بعمل صحة الغذاء التى لها علاقة بمجال تخصصه</p> <p>أ-٢. يذكر الطالب بعض المبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء والبيئة المحيطة به.</p> <p>أ-٣. يسجل العديد من الموضوعات (صحة البيئة والغذاء) التى تفتح ذهن الطالب وتزيد من قدرته على فهم الكثير من الموضوعات فى مجال تخصصه</p>		أ- المعلومات والمفاهيم:



وحدة ضمان الجودة

<p>ب- ١. يحلل الطالب العديد من الأسس والقواعد العلمية لصحة وسلامة الغذاء والتي تخدم مجال التخصص.</p> <p>ب- ٢. يميز الطالب بين العديد من المفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء (تعريفها - مصادر التلوث - وسائل الأمان - التطبيقات العملية).</p> <p>ب- ٣. يحلل الطالب ويفسر في ضوء ما تعلم العديد من التطبيقات العملية التي تخدم مجال التخصص (التغذية وعلوم الأطعمة).</p>	<p>ب - المهارات الذهنية:</p>
<p>ج - ١. يطبق الطالب ما يقوم بدراسة من موضوعات في تحليل العديد من التطبيقات العلمية التي لها علاقة بموضوع التخصص.</p> <p>ج - ٢. ينفذ الطالب العديد من الدروس العملية التي تعينه على فهم العديد من موضوعات صحة وسلامة الغذاء الهامة.</p> <p>ج- ٣. يجرب الطالب قدرته على تفسير العديد من الموضوعات والتطبيقات العلمية العديدة في مجال تخصصه</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>
<p>د- ١. يبحث الطالب في العديد من الموضوعات الهامة الخاصة بعلم صحة الغذاء والتطبيقات الخاصة بهذا الغرض</p> <p>د- ٢. التحلي بروح الفريق</p> <p>د- ٣. يتصل اتصالا الفعال مع الآخرين في التعامل مع قضايا صحة الغذاء</p> <p>د- ٤. يفكر بطريقة منظمة تواكب التقدم العلمي في مجال التخصص</p> <p>د- ٥. يقدر على إعداد برامج إرشادية للحفاظ على صحة الأغذية والحد من التلوث</p>	<p>د- المهارات العامة:</p>
<p>الأسبوع الأول مفردات المقرر النظري : مبادئ علم صحة الغذاء مفردات المقرر العملي: الأسس العملية لمقرر صحة الغذاء الأسبوع الثاني مفردات المقرر النظري : علاقة البيئة بالغذاء مفردات المقرر العملي: طرق أخذ العينات البيئية والغذائية للتحليل الأسبوع الثالث مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالمبيدات- أ (تعريف</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

المبيدات – تقسيماتها – مصادرها – متبقات المبيدات في الغذاء
(كيفية إزالتها)
مفردات المقرر العملي: عينات وأنواع المبيدات المتداولة بالأسواق
المصرية.
الأسبوع الرابع
مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالأسمدة الكيماوية (تعريف
الأسمدة – تقسيماتها – مصادرها – متبقات المبيدات في الغذاء
كيفية إزالتها)
مفردات المقرر العملي: تطبيقات استخدام الأسمدة الكيماوية في
البيئة المصرية.
الأسبوع الخامس
مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالهيدروكربونات
(مصادرها – أضرارها)
مفردات المقرر العملي: عينات وأنواع الهيدروكربونات في الأغذية
المصرية
الأسبوع السادس
مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالإشعاع
مفردات المقرر العملي: تطبيقات استخدام الإشعاع في حفظ الأغذية
وطرق الوقاية والأمان .
الأسبوع السابع
مفردات المقرر النظري : امتحان الميدتيرم
مفردات المقرر العملي: زيارة ميدانية لبعض الشركات الغذائية
الأسبوع الثامن
مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالسموم الفطرية- أ (تعريفها
– مصادرها – وصولها للغذاء)
مفردات المقرر العملي: تأسيس وإستعراض عينات غذائية ملوثة
بالسموم الفطرية.
الأسبوع التاسع
مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالسموم الفطرية – ب (طرق
إزالتها من الغذاء)



وحدة ضمان الجودة

<p>مفردات المقرر العملي: تطبيقات إزالة السموم الفطرية من الأغذية. الأسبوع العاشر مفردات المقرر النظري : تلوث الأغذية بالمعادن الثقيلة – أ (الزئبق – الكاديوم) مفردات المقرر العملي: تأسيس وإستعراض عينات غذائية ملوثة بالمعادن الثقيلة. الأسبوع الحادي عشر مفردات المقرر النظري : تلوث الأغذية بالمعادن الثقيلة – ب (النيكل – الرصاص) مفردات المقرر العملي: تطبيقات إزالة المعادن الثقيلة من الأغذية الأسبوع الثاني عشر مفردات المقرر النظري : التلوث الميكروبي مفردات المقرر العملي: تطبيقات إزالة الملوثات الميكروبية من الأغذية الأسبوع الثالث عشر مفردات المقرر النظري : صحة وسلامة العبوات الغذائية مفردات المقرر العملي: امتحان اعمال السنة</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>محاضرات نظرية - محاضرات تطبيقية - زيارات ميدانية - بحوث وتقارير - المناقشة والحوار</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>محاضرات نظرية - محاضرات تطبيقية - زيارات ميدانية - بحوث وتقارير - المناقشة والحوار - التعليم التعاوني</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>



وحدة ضمان الجودة

٧- تقويم الطلاب :

<p>١- امتحان أعمال السنة للجزء النظري لتقييم بعض المهارات المعرفية والذهنية التي اكتسبها الطالب</p> <p>٢- امتحان اعمال السنة للجزء التطبيقي لتقييم بعض المهارات المهنية والعلمية التي اكتسبوها الطلاب</p> <p>٣- تقييم الأبحاث والتقارير لتقييم بعض المهارات المهنية والعلمية التي اكتسبوها الطلاب</p> <p>٤- امتحان نهاية العام النظري لتقييم المهارات المعرفية والذهنية التي اكتسبها الطالب</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>التقييم الأول اسبوعي</p> <p>التقييم الثاني الأسبوع السابع</p> <p>التقييم الثالث الأسبوع الثالث عشر</p>	<p>ب- التوقيت</p>
<p>أعمال السنة ٢٠ درجة</p> <p>امتحان تطبيقي ٢٠ درجة</p> <p>- امتحان تحريري ٦٠ درجة</p> <p>- المجموع ١٠٠ درجة</p>	<p>ج- توزيع الدرجات</p>
<p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>صحة الغذاء</p> <p>أ.د. يوسف الحسانين ، أ.د. شريف صبرى رجب</p>	<p>أ- مذكرات</p>
<p>تلوث الغذاء أ.د. زيدان عبد الحميد</p> <p>علم الميكروبيولوجى أ.د. عبد الوهاب عبد الحافظ</p>	<p>ب- كتب ملزمة</p>
<p>-----</p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>
<p>-----</p>	<p>د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ</p>

أستاذ المادة : أ.د. شريف صبرى رجب مكاوى، أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين ،

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.ديوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية

نموذج رقم (١١) (أ)

مسمى المقرر	صحة الغذاء
كود المقرر	

كلية: الاقتصاد المنزلي .
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة .

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

المحتويات للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسة	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
مفردات المقرر النظري : مبادئ علم صحة الغذاء - علاقة البيئة بالغذاء مفردات المقرر العملي: الأسس العملية لمقرر صحة الغذاء - طرق أخذ العينات البيئية والغذائية للتحليل	الاول-الثانى	أ-١، أ-٢	ب-١	ج-٢	د-١
مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالمبيدات- أ (تعريف المبيدات - تقسيماتها - مصادرهما - متبقات المبيدات فى الغذاء كيفية إزالتها)	الثالث - الرابع	أ-١، أ-٣	ب-٢، ب-٣	ج-٢	د-٢، د-٣



وحدة ضمان الجودة

					تلوث الغذاء بالأسمدة الكيماوية (تعريف الأسمدة – تقسيماتها – مصادرها – متبقات المبيدات في الغذاء كيفية إزالتها) مفردات المقرر العملي: عينات وأنواع المبيدات المتداولة بالأسواق المصرية. تطبيقات استخدام الأسمدة الكيماوية في البيئة المصرية.
د-٣، د-٤	ج-٢	ب-٢	أ-٢	الخامس – السادس	مفردات المقرر النظري: تلوث الغذاء بالهيدروكربونات (مصادرها – أضرارها) تلوث الغذاء بالإشعاع مفردات المقرر العملي: عينات وأنواع الهيدروكربونات في الأغذية المصرية تطبيقات استخدام الإشعاع في حفظ الأغذية وطرق الوقاية والأمان .
د-٣	-----	ب-١	-----	السابع	مفردات المقرر النظري: امتحان الميدتيرم مفردات المقرر العملي: زيارة ميدانية لبعض الشركات الغذائية



وحدة ضمان الجودة

د-٣، د-٤، د-٥	ج-٢	ب-٢	أ-٢، أ-٣	الثامن - التاسع	مفردات المقرر النظري : تلوث الغذاء بالسموم الفطرية- أ (تعريفها - مصادرها - وصولها للغذاء) تلوث الغذاء بالسموم الفطرية - ب (طرق إزالتها من الغذاء) مفردات المقرر العملي: تأسيس وإستعراض عينات غذائية ملوثة بالسموم الفطرية. تطبيقات إزالة السموم الفطرية من الأغذية.
د-٤	ج-٢	ب-٢	أ-٢، أ-٣	العاشر - الحادي عشر	مفردات المقرر النظري : تلوث الأغذية بالمعادن الثقيلة - أ (الزئبق - الكاديوم) تلوث الأغذية بالمعادن الثقيلة - ب (النيكل - الرصاص) مفردات المقرر العملي: تأسيس وإستعراض عينات غذائية ملوثة بالمعادن الثقيلة. تطبيقات إزالة المعادن الثقيلة من الأغذية
د-٤	ج-١	ب-٢	أ-١، أ-٣	الثاني عشر	مفردات المقرر النظري : التلوث الميكروبي مفردات المقرر العملي: تطبيقات إزالة



وحدة ضمان الجودة

					الملوثات الميكروبية من الأغذية
				الثالث عشر	مفردات المقرر النظري : صحة وسلامة العبوات الغذائية
د-٥	ج-٣	ب-١	أ-١		مفردات المقرر العملي: امتحان اعمال السنة

أستاذ المادة : أ.د. شريف صبرى رجب مكاوى، أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١١)

جامعة : المنوفية

مسمى المقرر	صحة الغذاء
كود المقرر	

كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١، أ-٢	ب-٢	ج-١	د-١، د-٣
محاضرات تطبيقية	أ-٣	ب-٣	ج-٢	د-١، د-٢، د-٣، د-٤
بحوث وتقارير	أ-٣	ب-٣	ج-١، ج-٢	د-١، د-٢، د-٣
المناقشة والحوار	أ-٣	ب-٢	ج-٣	د-١، د-٢، د-٣

أستاذ المادة : أ.د. شريف صبرى رجب مكاوى، أ.د.يوسف عبد العزيز الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.ديوسف عبد العزيز الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية

نموذج رقم (١١ أ)

مسمى المقرر	صحة الغذاء
كود المقرر	

كلية : الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الأنشطة خلال المحاضرات	أ-٢	ب-١	ج-٢	د-١، د-٢، د-٣
امتحان أعمال السنة	أ-٢	ب-١	ج-١	-----
الامتحان النظري	أ-١	ب-٢	ج-١	-----

أستاذ المادة : أ.د. شريف صبرى رجب مكاوى، أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.ديوسف عبد العزيز الحسانين