

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 / الإقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات	اسم المقرر : رقابة جوده (أغذيه وألبان)	الرمز الكودي : ND 12
عملي <input type="text" value="٢"/>	عدد الوحدات الدراسية : نظري <input type="text" value="٢"/>	التخصص : تغذيه وعلوم أطعمه

١/٢ . سوف يتعرف الطالب على ماهية الجوده للأغذيه المختلفه .	٢- هدف المقرر :
٢/٢ . سوف يلم بأهم الطرق المستخدمه لرفع جودة المواد الغذائيه وإطالة مدة حفظها .	
٣/٢ . سوف يتعرف على أهم الطرق المستخدمه فى الحكم على جودة الألبان والمواد الغذائيه المختلفه .	
٤/٢ . سوف يتعرف الطالب على علاقة الجوده بالأيزو وأهمية الحصول على هذه الشهاده .	
٥/٢ . سوف يدرس الطالب المواصفات الجيدهه للألبان والأغذيه المختلفه .	



وحدة ضمان الجودة

د

<p>٦/٢. سوف يتعرف على أهم الاختبارات المستخدمة للكشف عن الغش في الألبان والأغذية المختلفة.</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	
<p>أ/١. يذكر الطالب مفهوم الجوده ومراقبة الجوده وسلامة الأغذية. أ/٢. يشرح الطالب العديد من المعلومات عن أهمية تطبيق الجوده في الألبان والأغذية المختلفة. أ/٣. يناقش الطالب المواصفات الجيده للألبان والأغذية . أ/٤. يوضح طرق الفحص وكشف الغش للأغذية والألبان.</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>
<p>ب/١. يميز الطالب بين الجوده والرقابه عليها وسلامة الأغذية والألبان. ب/٢. يقارن بين الطرق المختلفه للكشف عن جودة المواد الغذائية المختلفه والكشف عن طرق الغش. ب/٣. ينفذ الطالب كيفية استخدام الخواص الحسيه في الكشف عن جودة الأغذية والألبان.</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>
<p>ج/١. يستخدم المواصفات الجيده للأغذية والألبان وتطبيقها على النطاق العملى .</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>



وحدة ضمان الجودة

د

<p>ج/٢. يطبق طرق الكشف عن الغش في المواد الغذائية المختلفة .</p> <p>ج/٣. يطبق الطريق الحسيه في الكشف عن سلامة وجودة الأغذية المختلفة.</p>																							
<p>د/١. يبحث الطالب على معنى وأهمية الجوده في الحياه العمليه والعامه .</p> <p>د/٢. يتقبل الطالب مفهوم الجوده وسلامة الأغذية على النطاق العام والخاص</p> <p>د/٣. يعبر الطالب عن مخاطر الأغذية المغشوشه.</p> <p>د/٤. يشارك في كيفية التعرف على مدى صلاحية الأغيه للاستهلاك الأدمى من خلال بعض الاختبارات الحسيه البسيطة.</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>الموضوع</th> <th>الأسبوع</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>تعريفات عامه تتعلق بالجوده ومراقبتها وسلامة الأغذية</td> <td>الأول</td> </tr> <tr> <td>علاقة الجوده بالأيزو وأهمية شهادة الأيزو- دائرة الجوده</td> <td>الثاني</td> </tr> <tr> <td>الحليب ومواصيلاته الجيده -النظم الصحيه لتعبئة الحليب</td> <td>الثالث</td> </tr> <tr> <td>مصادر تلوث الحليب بالميكروبات- الأمراض التي تنتقل للإنسان عن طريق الحليب</td> <td>الرابع</td> </tr> <tr> <td>الاختبارات المستخدمه للكشف عن سلامة الحليب- طرق غش الحليب وكيفية الكشف عنها</td> <td>الخامس</td> </tr> <tr> <td>المعاملات الحراريه للحليب - الاختبارات المعملية على الحليب ومنتجاته</td> <td>السادس</td> </tr> <tr> <td>الرقابه على الأغذية المختلفه- الأخطار الغذائية</td> <td>السابع</td> </tr> <tr> <td>تطبيقات مراقبة الجوده على بعض الصناعات الغذائية- العوامل التي تؤثر على جودة المواد الغذائية المصنعه</td> <td>الثامن</td> </tr> <tr> <td>دراسة جودة الأغذية المعلبه- أضرار استخدام المواد الحافظه في الأغذية المعلبه</td> <td>التاسع</td> </tr> <tr> <td>الاشتراطات والمواصفات التي تحدد جودة بعض الأغذية</td> <td>العاشر</td> </tr> </tbody> </table>	الموضوع	الأسبوع	تعريفات عامه تتعلق بالجوده ومراقبتها وسلامة الأغذية	الأول	علاقة الجوده بالأيزو وأهمية شهادة الأيزو- دائرة الجوده	الثاني	الحليب ومواصيلاته الجيده -النظم الصحيه لتعبئة الحليب	الثالث	مصادر تلوث الحليب بالميكروبات- الأمراض التي تنتقل للإنسان عن طريق الحليب	الرابع	الاختبارات المستخدمه للكشف عن سلامة الحليب- طرق غش الحليب وكيفية الكشف عنها	الخامس	المعاملات الحراريه للحليب - الاختبارات المعملية على الحليب ومنتجاته	السادس	الرقابه على الأغذية المختلفه- الأخطار الغذائية	السابع	تطبيقات مراقبة الجوده على بعض الصناعات الغذائية- العوامل التي تؤثر على جودة المواد الغذائية المصنعه	الثامن	دراسة جودة الأغذية المعلبه- أضرار استخدام المواد الحافظه في الأغذية المعلبه	التاسع	الاشتراطات والمواصفات التي تحدد جودة بعض الأغذية	العاشر	<p>٤- محتوى المقرر:</p>
الموضوع	الأسبوع																						
تعريفات عامه تتعلق بالجوده ومراقبتها وسلامة الأغذية	الأول																						
علاقة الجوده بالأيزو وأهمية شهادة الأيزو- دائرة الجوده	الثاني																						
الحليب ومواصيلاته الجيده -النظم الصحيه لتعبئة الحليب	الثالث																						
مصادر تلوث الحليب بالميكروبات- الأمراض التي تنتقل للإنسان عن طريق الحليب	الرابع																						
الاختبارات المستخدمه للكشف عن سلامة الحليب- طرق غش الحليب وكيفية الكشف عنها	الخامس																						
المعاملات الحراريه للحليب - الاختبارات المعملية على الحليب ومنتجاته	السادس																						
الرقابه على الأغذية المختلفه- الأخطار الغذائية	السابع																						
تطبيقات مراقبة الجوده على بعض الصناعات الغذائية- العوامل التي تؤثر على جودة المواد الغذائية المصنعه	الثامن																						
دراسة جودة الأغذية المعلبه- أضرار استخدام المواد الحافظه في الأغذية المعلبه	التاسع																						
الاشتراطات والمواصفات التي تحدد جودة بعض الأغذية	العاشر																						



وحدة ضمان الجودة

د

طرق الكشف عن بعض أنواع الغش في المواد الغذائية المختلفة	الحادى عشر
الاختبارات التي تحدد جودة بعض المواد الغذائية	الثانى عشر

المحاضرات النظرية المناقشة وطرح الأسئلة البحث عبر الانترنت	٥- أساليب التعليم والتعلم
المحاضرة استخدام الرسومات التوضيحية المناقشة وطرح الأسئلة	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
	٧- تقويم الطلاب :
١- اختبارات أعمال السنة لقياس: التحصيل الدراسي للطلاب. ٢- الاختبارات التحريرية لقياس: القدرات المعرفيه والذهنيه لدى الطلاب.	أ- الأساليب المستخدمة
الأسبوع السادس الأسبوع الثانى عشر الأسبوع الرابع عشر	١. التوقيت
نهاية الفصل الدراسي ٦٠% الامتحان الشفوي ٢٠% الامتحان العملي ٢٠% الاجمالى ١٠٠%	ج- توزيع الدرجات
	٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
أ.د/ ماجده الشاعر. رقابة جوده (أغذيه وألبان) د/ عبير نزيه	أ- مذكرات

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

د

	ب- كتب ملزمة
	ج- كتب مقترحة
	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

أستاذ المادة : أ.د/ ماجده الشاعر

د/ عبيرنزيه أحمد

د/وفاء رفعت

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

جامعة / المنوفية

نموذج رقم (١١)

رقابة جودة (أغذية وألبان)	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من البرنامج التعليمي

المقررات الدراسية	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
تعريفات عامة تتعلق بالجوده ومراقبتها وسلامة الأغذية	الأول	١/أ	١/ب	---	١/د
علاقة الجوده بالأيزو وأهمية شهادة الأيزو- دائرة الجوده	الثاني	١/أ	١/ب	----	١/د
الحليب ومواصفاته الجيد-النظم الصحيه لتعبئة الحليب	الثالث	٢/أ - ٤/أ	٢/ب	----	-----
مصادر تلوث الحليب بالميكروبات- الأمراض التي تنتقل للإنسان عن طريق الحليب	الرابع	٢/أ - ٤/أ	-----	----	٤/د ، ٢/د
الاختبارات المستخدمه للكشف	الخامس	٢/أ - ٤/أ	٢/ب	٢/ج	٤/د



وحدة ضمان الجودة

					عن سلامة الحليب - طرق غش الحليب وكيفية الكشف عنها
-----	٣/ج	٣/ب	٤/أ - ٢/أ	السادس	المعاملات الحرارية للحليب - الاختبارات المعملية على الحليب ومنتجاته
٢/د، ١/د	١/ج	-----	٤/أ - ٢/أ	السابع	الرقابة على الأغذية المختلفة - الأخطار الغذائية
-----	-----	-----	٤/أ - ٢/أ	الثامن	تطبيقات مراقبة الجودة على بعض الصناعات الغذائية - العوامل التي تؤثر على جودة المواد الغذائية المصنعة
٤/د، ٣/د	-----	٢/ب	٤/أ - ٢/أ	التاسع	دراسة جودة الأغذية المعلبة - أضرار استخدام المواد الحافظة في الأغذية المعلبة
٣/د	-----	٢/ب	٤/أ - ٢/أ	العاشر	الاشتراطات والمواصفات التي تحدد جودة بعض الأغذية
٤/د	٢/ج	٢/ب	٤/أ - ٢/أ	الحادي عشر	طرق الكشف عن بعض أنواع الغش في المواد الغذائية المختلفة
٤/د، ٣/د	٣/ج	٣/ب	٤/أ - ٢/أ	الثاني عشر	الاختبارات التي تحدد جودة بعض المواد الغذائية

أستاذ المقرر أ.د/ ماجده الشاعر

د/ عبير نزيه أحمد

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

رئيس مجلس القسم العلمي :

د/وفاء رفعت

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين





وحدة ضمان الجودة

جامعة / المنوفية

نموذج رقم (١١ أ)

رقاب جود (أغش وألبي	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة أساليب التعلم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التعلم
٤/د - ١/د	٣/ج - ١/ج	ب/١ - ب/٣	أ/١ - أ/٤	المحاضرات النظرية
-----	٣/ج - ١/ج	ب/٢ ، ب/٣	أ/٣ ، أ/٤	المحاضرات التطبيقية
٤/د - ١/د	٣/ج - ١/ج	ب/١ - ب/٣	أ/١ - أ/٤	المناقشة وطرح الأسئلة

أستاذ المقرر أ.د/ ماجده الشاعر

د/ عبير نزيه أحمد

العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

د/ وفاء رفعت

رئيس مجلس القسم

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

جامعة / المنوفية

نموذج رقم (١١ أ)

رقاب جود (أغش وألبي	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة أساليب التقييم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التقييم
٤ د ، ١/د	-----	ب/١ - ب/٣	أ/١ - أ/٤	اختبار أعمال السنة
٤/د ، ٢/د	٣/ج - ١/ج	ب/٢ ، ب/٣	-----	الاختبار التطبيقي
٤/د - ١/د	٣/ج - ١/ج	ب/١ - ب/٣	أ/١ - أ/٤	الاختبار التحريري

أستاذ المقرر أ.د/ ماجده الشاعر

د/ عبير نزيه

العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

د/ وفاء رفعت

رئيس مجلس القسم