



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: دبلوم التغذية وعلوم الأطعمة

القسم الذي يتبعه البرنامج التغذية وعلوم الأطعمة العام الدراسي ٢٠١٢/٢٠١٣

القسم الذي يتبعه المقرر التغذية وعلوم الاطعمة تاريخ إقرار التوصيف: ٢٠٠٨/٦/٨

أ- معلومات أساسية:

الفرقة/ المستوى: دبلومة تغذية

الرمز الكودي

اسم المقرر: رقابة جودة اغذية والبان

HE dNH(11)3

الإجمالي

3 وحدة

عملي و / أو تمارين

2

نظري

عدد الوحدات/ الساعات الدراسية:

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims ان يلم الطالب بالمعلومات والقواعد الاساسية التي تساعد على تقييم الغذاء كيميائيا وميكروبيا لتحديد مدى جودة الغذاء والالبان لكي تكون صالحة للاستخدام الادمي.

٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

Knowledge and Understanding

أ- المعرفة و الفهم

١. يحدد الطالب الموضوعات المتعلقة بمرقابة الاغذية والالبان لكي تكون صالح

للاستخدام لفترات طويلة.

٢. يلم الطالب ببعض الاسس والقواعد التي يبني عليها العمل في مرقابة الغذائية

٣. يعرف الطالب بعض المبادئ والقواعد والاسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم الرقابة

وتحديد الجودة للاغذية والالبان.

Intellectual skills

ب- القدرات الذهنية

١. يخطط الطالب لفهم العديد من الطرق اللازمة لمرقابة جودة الاغذية والالبان

٢. يقارن الطالب بين العديد من الطرق المختلفة لتوكيد جودة الغذاء والالبان وكيفية

متابعتها.

٣. يفسر الطالب في ضوء ما تعلم من طرق وقواعد لتقييم الاغذية والالبان لمعرفة مدى

جودتها.

Professional Skills

ج- المهارات المهنية

ج. ١. ينفذ الطالب العديد من الطرق والخطوات التي تعينه على فهم الموضوعات المتعلقة برقابة جودة الاغذية.

ج. ٢. يطبق الطالب ما يقوم بدراسته من طرق في اطار بحثي وعملي.

General Skills

د- المهارات العامة

د. ١. المشاركة الفعالة في اعداد خطط لتزيد منقدرة الطالب على المشاركة والحوار في العديد من القضايا العلمية التي تتعلق بالرقابة وتحقيق جودة الاغذية والالبان.

د. ٢. يبحث الطالب عن الطرق التي تساعد على فحص الغذاء والالبان وتحديد جودته.

د. ٣. تطبيق بعض الطرق على بعض الاغذية والالبان للتأكد من جودته ومطابقته للقياسية منها.

٣- محتوى المقرر Syllabus

الإسبوع	نظري	عملي	عدد الساعات
ن	ع	ج	
الاول	مقدمة عن الموضوعات المتعلقة بالمقرر	التعرف على المتطلبات بالمعامل	٢ ٢ ٣
الثاني	دراسة تركيب الغذاء كيميائيا	التعرف على الادوات المستخدمة لاختذ العينة ممثلة	٢ ٢ ٣
الثالث	دراسة تركيب الالبان ومكوناتها غذائيا	دراسة الاجهزة المعملية المستخدمة	٢ ٢ ٣
الرابع	دراسة العوامل الخارجية التي تؤثر على مكونات الغذاء والالبان	دراسة الطرق الكيميائية لتحليل الاغذية	٢ ٢ ٣
الخامس	دراسة العوامل الانزيمية والميكروبية التي تؤثر على الغذاء والالبان	دراسة الطرق الكيميائية للكشف على غش الالبان	٢ ٢ ٣
السادس	تابع دراسة العوامل المؤثرة على الغذاء	دراسة الطرق الطبيعية للاغذية	٢ ٢ ٣
السابع	امتحان نصفي	امتحان نصفي	٢ ٢ ٣
الثامن	دراسة المواصفات القياسية للغذاء	دراسة الطرق الحسية واستخدامها في تقييم وتحديد جودة الالبان	٢ ٢ ٣
التاسع	دراسة المواصفات القياسية للالبان	دراسة الطرق الميكروبية لتحديد جودة الغذاء وتحديد صلاحيته	٢ ٢ ٣
العاشر	التعرف على الخطوات المتبعة في وحدات الرقابة الصحية والمطبقة للاغذية	دراسة الطرق الميكروبية لتحديد جودة الالبان	٢ ٢ ٣
الحادي عشر	التعرف على مواصفات القانم بالمراقبة	تطبيق الطرق التي تم دراستها على اغذية	٢ ٢ ٣

٣	٢	٢	تطبيق الطرق التي تم دراستها على الالبان	التعرف على مواصفات المكان والبيئة المناسبة لرقابة الاغذية والجودة	الثاني عشر
٣	٢	٢	مقارنة النتائج المأخوذة بالمواصفات القياسية	دراسة حالة تطبيقية	الثالث عشر
			الامتحان النهائي	امتحانات شفوية	الرابع عشر

٤- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

٤. أ . Data show

٤. ب. CD films

٤. ج. الانترنت

٥- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

يتم ذلك أثناء المحاضرة وبدون فصل الطلبة بعضهم عن بعض عن طريق

٥. أ. المحاضرة

٥. ب. المحاورة

٥. ج. المناقشة

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

يتم ذلك أثناء المحاضرة وبدون فصل الطلبة بعضهم عن بعض عن طريق

٦. أ طرح الاسئلة

٦. ب طريقة المجموعات اوالندوات المصغرة

٧- تقييم الطلاب :Students assessment

أ- الأساليب المستخدمة Tools

١. الاختبارات الشفوية

٢. الاختبارات التحريرية

٣. طرح الاسئلة المتعددة اثناء الشرح

ب- التوقيت Time schedule

التقييم النظري

م	الإسبوع	نوع الامتحان	الدرجات
١	السابع	منتصف الدراسة تحريري	١٠
٢	الثاني عشر	الامتحان الشفوي	١٠
٣	الرابع عشر	تحريري	٦٠

التقييم العملي

م	الإسبوع	نوع الامتحان	الدرجات
٢	الرابع عشر	تحريري	٢٠

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

التقدير	النسبة المئوية
ضعيف جدا	أقل من ٣٠%
ضعيف	من ٣٠% : ٤٩%
مقبول	من ٥٠% : ٦٤%
جيد	من ٦٥% : ٧٤%
جيد جدا	من ٧٥% : ٨٤%
إمتياز	أكثر من ٨٥%

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

٩- الامكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

١. مراجع علمية بالمكتبة

٢. Data show

٣. over head projector

٤. CD video

منسق المقرر (أستاذ المادة): د.١/يوسف الحسانين

رئيس القسم: د.١/يوسف عبد العزيز الحسانين

الفصل الدراسي الاول ٢٠١٢/٢٠١٣