



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة / المنوفية

كلية / الاقتصاد المنزلى

قسم : تغذية وعلوم الاطعمه

توصيف مقرر دراسي

٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الرمز الكودى : N314	اسم المقرر : صحة الغذاء	الفرقة / المستوى : الثالثه
التخصص :التغذية وعلوم الاطعمه	عدد الوحدات الدراسية : نظرى	عملى
		٢

٢- هدف المقرر :	٤-١ يتصل بفعالية مع الاخرين فى مجال صحة الغذاء ١-١-١١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات من خلال دراسة الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء،العدوى، الاغذية عاليه الخطوره و التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات وتخزين الاغذية وسلامه الغذاء
-----------------	--



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٢- ١-١٤ يزود الافراد والجماعات بالنتقيف والاستشارات التغذوية من خلال دراسة الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء،العدوى، الاغذيه عاليه الخطوره و التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات وتخزين الاغذيه وسلامه الغذاء</p> <p>٣- ١-١٥ يعرف الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للاخصائى فى مجال التغذية العلاجية والادارية والمجتمعية خلال دراسة الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء،العدوى، الاغذيه عاليه الخطوره و التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات وتخزين الاغذيه وسلامه الغذاء وجودة الغذاء</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>١-١ يكسب الخريج المعرفة والفهم للمصطلحات العلمية لتخصص صحة الغذاء</p> <p>٢-٢ يفهم المسؤوليات المهنية والثقافية والمجتمعية لجوده الغذاء والهاسب</p> <p>٣-٣ يشرح أنواع الميكروبات لحدوث التلوث الغذائى</p> <p>٤-٤ يميز علاقه بين المواد المضافه وعلم صحة الغذاء</p> <p>٥-٥ يحدد العوامل المؤثره للتلوث الخلطى داخل المطابخ</p> <p>٦-٤ ٢-١ ٢-٤ يوضح السلوكيات المرتبطة بصحة الغذاء التى تساهم فى دعم العلاقات الايجابية بين الافراد من خلال دراسة الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء،العدوى، الاغذيه عاليه الخطوره و التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات وتخزين الاغذيه وسلامه الغذاء وجودة الغذاء</p> <p>٧-٢ (٢-٥) يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة المرتبطة بصحة الغذاء</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>
--	--------------------------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٨-١٠-١ يتفهم فسيولوجيا الامراض المتعلقة بالتغذية</p> <p>٩-٢-١٤-٢ يلخص طرق التقيف التغذوى والارشاد المرتبطة بصحة الغذاء واساليب وتقنيات تطبيقها مع المرضى</p>	
<p>١-٢-١ يخطط لمشاريع البحثيه فى مجال تكنولوجيا الاغذيه</p> <p>٢-٢-٢ يقيم خصاص الاغذيه من حيث اللون والطعم والقوام</p> <p>٣-٢-٥ يخطط مشاريع البحوث المتعلقة بصحة الغذاءمن خلال دراسة الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء،العدوى، الاغذيه عاليه الخطوره و التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات وتخزين الاغذيه وسلامه الغذاء وجودة الغذاء</p> <p>٢-٢-٧-١ يصنف الحلول المثلى للمشاكل المتعلقة بصحة الغذاء والمرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة باستخدام التفكير التحليلي المبنى على التطبيق والاقتصاد</p>	<p>ب-المهارات الذهنية :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>١- يثبت نظريات الهاسب للغذاء</p> <p>٢- يبرهن انظمه الایزو فى المصانع المنتجه للغذاء</p> <p>٣ - يرسم النقاط الحرجه ويحدد مصادر الخطر للغذاء</p> <p>٤ - يتحكم فى عملية التسمم بالطعام مثل السموم الطبيعیه للبطاطس والذرة الصويا وبنور القطن وانواع عشب الغراب</p> <p>٥ - يضبط المواد الكیمیائیة المتسربه للاغذیه عن طريق الاوعية والمبيدات الحشریه المستخدمه لمقاومه الحشرات</p> <p>٦ - يطبق مبادئ الجودة فى تصنيع المعلبات الغذائیه واستبعاد المعلبات المنتفخه وطرحها بالاسواق</p> <p>٧ - ٤-٣-٢ يطبق المهارات الاساسية فى مجال التغذیه وعلوم الاطعمه من خلال دراسة الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء، العدوى، الاغذیه عاليه الخطوره و التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات وتخزين الاغذیه وسلامه الغذاء وجودة الغذاء</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>
--	---



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

	د- المهارات العامة :
١- ٢-٤-٥ يساهم فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع ٢- ٢-٤-٦ يشترك فى حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية فى المجتمع	
٤- الامراض التى تنتقل عن طريق الغذاء، العدوى، الاغذية عاليه الخطوره - ٥- التلوث بالفيروسات والفطريات والطفيليات ٦- تخزين الاغذية وسلامه الغذاء	٤- محتوى المقرر :



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٧- صحة المطابخ ٨- الصحة الشخصية ٩- جودة الغذاء وحفظ الاطعمه ١٠- الاغذية المضافه ١١- الاضافات لاغراض تكنولوجيه ١٢- المحليات ومكسبات النكهه</p>	
--	--

<p>١- المناقشه والحوار والتحليل ٢- الربط بالحياه الواقعيه ٣- التقارير البحثيه ٤- التعلم الذاتى ٥- النعلم النشط التعلم التعاونى</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>١- الحقائق التعليميه- التدريس الايجابى الفعال</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدوده</p>
<p>٧- تقويم الطلاب :</p>	
<p>البحوث اختبارات تطبيقية- اختبارات تحريرية كتابه ملخصات فى كل محاضره لما تم عرضه وشرحه</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمه</p>
<p>الاسبوع السابع - اعمال سنة</p>	<p>ب- التوقيت</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

الاسبوع الخامس عشر - تطبيقى الاسبوع الثامن عشر - تحريرى	
٢٠ درجة اعمال سنة ٢٠ درجة تطبيقى ٦٠ درجة تحريري	ج- توزيع الدرجات
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
مذكرات القسم التدريس ٢٠١٩	أ- مذكرات

كتب فى مفاهيم صحة الغذاء الكتاب المعد للمحاضرات التدريسيه ٢٠١٦	ب- كتب ملزمة
أ الكتب المترجمه فى الجوده وصحه الغذاء	ج- كتب مقترحة
ننشرات ودوريات ومجلات علميه بمكتبه الدراسات العليا	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمى : ا.د يوسف الحسانين

ا.د سحر عثمان الشافعى