

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

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

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

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

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم الغذاء
٢-ت	يسيطر على عمليات التلف والفساد التي تحدث للمواد الغذائية الخام والمصنعة
٣-ت	يحدد مشاكل تخزين الغذاء ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع
٤-ت	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 الآلى المتخصصة فى مجال المهنة
ث-٣	يعمل ضمن فريق ويفهم سلوك المجموعات
ث-٤	يستخدم الحاسب الآلى فى 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 والشئون الصحية
٢	الإشتراطات الصحية للمباني والأدوات والأجهزة
٢	الإشتراطات 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	الشئون الصحية لمصانع اللحوم والدواجن
٤	الشئون الصحية لمصانع الأسماك
٢٨	إجمالى عدد الساعات النظرية

ثانيا الدروس العملية

العملى (ساعة)	الموضوع
٢	التلوث فى الأغذية
٢	الميكروبات المرضية
٢	الإشتراطات الصحية للمباني
٢	الإشتراطات 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	إجمالى 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

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

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

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

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

