

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	مراقبه جوده اللبن و منتجاته و التشريعات اللبنيه	الرمز والكود	ل ٦٣٣	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع ٣	نظري ٢	عملي ٢	٢	مجموع ٣	
نوع المقرر	تخصصي إختياري				
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الصناعات الغذائية و الألبان				
القسم/الأقسام، المسولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الألبان				
القسم/الأقسام، المسولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الألبان				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	٢٠١٣/١/٦				

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

و عند الانتهاء الناجح لهذا المقرر ، ينبغي أن يكون الطالب قادرا على أن :

١-١	يعرف أسس مراقبة جودة الأغذية التي تشمل نظام الجودة ، وطرق المراقبة ، وإدارة الجودة وتحسين التخطيط و إدارة الجودة الشاملة شرح معنى المصطلحات ذات الصلة با لجودة وسلامة الأغذية : الأخطار ، والتلوث والغش والخلط ، ونظم الجودة ، و التي ينظر إليها عادة باعتبارها آمنة generally recognized as safe ((GRAS
٢-١	يشرح أهداف تشريعات الأغذية والطرق المتبعه في مصرفى سن وتنفيذ التشريعات الغذائية . توضيح الطرق المتبعه في مصر لتنظيم القطاع الغذائي ووصف الدور الذي تضطلع به هيئة الدستور الغذائي في الموازنة بين الحواجز غير الجمركية على تجارة الأغذية في جميع أنحاء العالم .
٣-١	يشرح معنى المصطلحات ذات العلاقة بتحليل البيانات الغذائية مثل الدقة ، ، والتحيز ، والنوعية ، والحساسية و التحكم في العمليات الإحصائية و المعرفة التفصيلية للفوائد ، التي تعود على المنشأ من استخدام وتنفيذ مخططات التحكم Control charts في المصنع بما في ذلك مؤشرات اتخاذ القرار عند استخدام الرسوم البيانية .
٤-١	يصف الخلفية العلمية والمبادئ الأساسية بما في ذلك المعايير واستخدام المواد المرجعية ، وعملية اعتماد الممارسة المعملية الجيدة (GLP) General Laboratory Practice وصف الخلفية العلمية ، للأسس العشر الموضوعية لممارسات التصنيع الجيد (GMP) Good Manufacturing Practice بما فيها مبادئ نظام تحليل المخاطر (الهاسب) (HACCP) hazard analysis critical control points وتثبيت فعاليتها في الوقاية من المخاطر على سلامة الأغذية و وضع العناصر الأساسية لنقاط المراقبة الحرجة لتحليل المخاطر والطرق العامه لتنفيذ خطة الهاسب داخل مصانع الأغذية و الألبان
٥-١	يصف الخلفية العلمية ، لمختلف النظم المستخدمة والتنفيذ العملي للمعايير الدولية للمنظمة (إيزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في الصناعات الغذائية و الألبان

٢. مخرجات التعليم المستهدفة (ILO's) Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بانتهاء الدراسة يجب أن يكون الخريج قادر على أن :

- ١-أ يعرف المبادئ الأخلاقية و القانونية للممارسه المهنيه فى مجال علوم وتكنولوجيا الألبان.
- ٢-أ يعرف مبادئ و أساسيات الجوده فى الممارسه المهنيه فى مجال علوم وتكنولوجيا الألبان.
- ٣-أ يعرف مفاهيم إداره الجوده الشامله فى مصانع الألبان.
- ٤-أ يفهم الاشتراطات الصحيه لمصانع الألبان.
- ٥-أ يفهم التشريعات فى مجال الألبان و الهيئات المسئوله عنها.

ب – المهارات الذهنية Intellectual Skills

بانتهاء الدراسة يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ١-ب يحل و يقيم المعلومات فى مجال علوم وتكنولوجيا الألبان و القياس عليهاو الاستباط منها
- ٢-ب يتخذ القرارات المهنيه فى سياقات مهنيه مختلفه
- ٣-ب يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر و تقدير المخاطر.
- ٤-ب يتنبأ باحتياجات السوق المستقبليه من منتجات تصنيع الألبان.
- ٥-ب يطبق مبادئ الإحصاء و الرياضه و الحاسب الآلى فى تصنيع الألبان.

ت- المهارات المهنية Professional Skills

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن:

- ١-ت يكتب و يقيم التقارير المهنيه
- ٢-ت يراقب الشروط الصحيه عند نقل و تسليم الغذاء.
- ٣-ت يطبق معايير الجوده و يتأكد من سلامه الغذاء.
- ٤-ت يكون دائم الاطلاع على الحديث فى المواد التى تدخل فى صناعه المنتجات اللبنيه أو المواد التى لها خواص وظيفيه أو صحيه و تطويرها.
- ٥-ت يحكم و يقيم منتجات الألبان المختلفه و دراسات الجدوى الخاصه بصناعه

ث- المهارات العامة والمنتقلة General and Transferable Skills

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ١-ث يستخدم الحاسب الآلى فى كتابه النصوص و تحليل و عرض البيانات.
- ٢-ث يستخدم تطبيقات الحاسب الآلى المتخصصه فى مجال علوم و تكنولوجيا الألبان.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع	الأسبوع
٢	تقديم ومراجعة شاملة : تعريف مراقبة الجودة للألبان و منتجاتها- المبادئ وأهميتها	١
٢	والعلاقة بين الانتاج والبيع وإدارات مراقبة جودة الألبان و منتجاتها - دور مراقب وحدة ضبط الجودة في مصانع الألبان	٢
٢	مراقبة الجودة : أ-التفتيش : (١) فحص المواد الخام (٢) التصنيع والمعالجة الحرارية و الغير حراريه ؛ (٣) العيوب و انواعها.	٣
٢	(امتحان دورى) ب- التقييم المعملى (١) التقييم الحسى : النكهة والرائحة واللون	٤
٢	(٢) التقييم الكيماوى : المواد الصلبة الكلية (القابلة للذوبان ، أو غير قابلة للذوبان) الكربوهيدرات والبروتينات والمعادن والإنزيمات ، والفيتامينات ، والمواد الملونة ، والملح ، والحموضة	٥
٢	(٣) التقييم المادى : الخصائص الريولوجيه ، واللزوجة ، والوزن النوعي	٦
٢	(امتحان منتصف الترم) ٤ (الكوليفورم ، البكتيريا المحبه للحراره و البكتيريا المحبه للبروده - وجود الكائنات الميكروبيه الغير مرغوب فيها المسببه للفساد و الأمراض.	٧
٢	ج) ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) Manufacturing Practice (١) فى المصنع التفتيش : الأفراد والمعدات وأنظمة التهوية الآلية ، والأرضيات ، والمصارف ، والجدران والسقوف... الخ	٨
٢	(متحان دورى) ٢. خارج المصنع: مكافحة الحشرات ، القوارض ، ونوعية الهواء والتربة وبناء الخارجي (٣) المياه و النفايات الصلبة: الكلوره ، و إحتياجات الأوكسجين البيولوجيه	٩
٢	التشريعات والقوانين المعمول بها فى صناعه الألبان	١٠
٢	العش فى الألبان و الإضافات اللبنيه و الغير لبنيه وفقا لتشريعات الألبان	١١
٢	أساليب تطبيق مراقبة جودة الأغذية مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP	١٢
٢	عناصر الخطر . تنفيذ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة نموذج لتحليل المخاطر البرامج التى تطبق على منتجات الألبان	١٣
٢	منظمة المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organisation (ISO) لنظام الجودة فى الألبان (امتحان شفوى)	١٤
٢٨	اجملى عدد الساعات النظرية	

الدروس العمليه

عدد الساعات العمليه	الموضوع	الأسبوع
٤	اختبارات مراقبة الجودة	١
٤	القواعد الاساسية فى عملية التحكيم	٢
٤	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان	٣

٤	(امتحان دورى) انواع الألبان السائلة	٤
٤	التحكيم فى اللبن السائل	٥
٤	تدريب عملى على التحكيم فى اللبن السائل	٦
٤	(امتحان منتصف الترم) التحكيم فى القشده	٧
٤	التحكيم فى الألبان المكثفه و المجففه	٨
٤	(امتحان دورى) التحكيم فى الجبن (الجبن الطرى)	٩
٤	التحكيم فى الجبن (الجبن النصف جافه)	١٠
٤	التحكيم فى الجبن الجافه	١١
٤	التحكيم فى الزبد و المسلى	١٢
٤	التحكيم فى المثلوجات اللبنيه	١٣
٤	تدريب على التحكيم فى المثلوجات اللبنيه	١٤
٥٦	اجمالى عدد الساعات العمليه	

٤ . أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	تشمل المجالات الرئيسية التي تتناول محتويات المقرر في المحاضرات (انظر محتويات المقرر رقم ٣)
٢-٤	عمل عدة دورات دراسية والتي تعطي الفرصة للطلاب لطرح بعض الأسئلة أو مناقشة أي جانب من جوانب مراقبه الجوده.
٣-٤	يتم منح الطلاب في مجموعات صغيرة أو بشكل مستقل موضوعا للبحث و إعداد وتقديم تقرير علمي كما أنها تعرض شفويا ومناقشه ردود الفعل الجماعية على نقاط القوة والضعف في العروض التي قدمت للطلاب أيضا كتابة تقييم نقدي على ورقة علمية نشرت.
٤-٤	

٥ . أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقيمها
١-٥	امتحانات دوريه	تقييم المعرفة والفهم و المهارات الذهنيه
٢-٥	امتحان منتصف الترم	تقييم المعرفة والفهم و المهارات المهنيه و المهارات الذهنيه
٣-٥	امتحان شفوى	لتقييم المعرفة والفهم و المهارات العامه
٤-٥	امتحان نهائى	تقييم جميع المهارات المستهدفه

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

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٥	امتحانات دوريه	الأسبوع الرابع و التاسع	٥%
٢-٥	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٣-٥	امتحان شفوى	الأسبوع الرابع عشر	١٠%
٤-٥	امتحان نهائى	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالى الدرجة		١٠٠%

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات تعطى أثناء المحاضرات																						
٢-٧	<p style="text-align: center;">كتب عربية</p> <p style="text-align: center;">مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣</p> <p style="text-align: center;">المواصفات القياسية لمنتجات الألبان الغذائية بين الواقع والمأمول إبراهيم عبد الله زيدان ٢٠٠٤</p> <p style="text-align: center;">نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦</p> <p style="text-align: center;">الشنون الصحية الغذائية , إبراهيم سعد المهيزع</p> <p style="text-align: center;">الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها - عادل مصطفى الخولى - ١٩٩٩</p> <p style="text-align: center;">التشريعات المتعلقة بالرقابة على الأغذية - د/ محمد حسيب حافظ - ٢٠٠١ - مكتبة المعارف الحديثة</p>																						
٣-٧	<p style="text-align: center;">كتب أجنبية</p> <p>Food Control and Sanitary Conditions in Food Industry. Edited by Foda, Y.H., Edited in Egypt by Egyptian Anglo Library in 1969.</p> <p>Sanitation in Food Processing. 2nd Edition- John A. Troller-1993/ Academic Press Inc.</p> <p>Early, R. (ed.) (1991). The Technology of Dairy Products. 2nd ed Blackie and Son, Glasgow.</p> <p>Marth, E. H. (2001). Applied dairy microbiology</p> <p>Richardson G. H. (1985). Standard methods for the examination of dairy products</p>																						
٤-٧	دوريات ونشرات																						
	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</td> <td style="width: 50%;">INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY</td> </tr> <tr> <td>FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING</td> <td>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</td> </tr> <tr> <td>FOOD BIOTECHNOLOGY</td> <td>JOURNAL OF DAIRY RESEARCH</td> </tr> <tr> <td>FOOD CHEMISTRY</td> <td>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</td> </tr> <tr> <td>FOOD MICROBIOLOGY</td> <td>JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY</td> </tr> <tr> <td>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</td> <td>JOURNAL OF FOOD LIPIDS</td> </tr> <tr> <td>FOOD TECHNOLOGY</td> <td>JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</td> </tr> <tr> <td>FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY</td> <td>JOURNAL OF FOOD PROTECTION</td> </tr> <tr> <td>INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL</td> <td>JOURNAL OF FOOD QUALITY</td> </tr> <tr> <td>INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</td> <td>JOURNAL OF FOOD SAFETY</td> </tr> <tr> <td>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</td> <td>Annual Review of Quality Control of Foods</td> </tr> </table>	AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	FOOD BIOTECHNOLOGY	JOURNAL OF DAIRY RESEARCH	FOOD CHEMISTRY	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	FOOD MICROBIOLOGY	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	JOURNAL OF FOOD LIPIDS	FOOD TECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD PROTECTION	INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	JOURNAL OF FOOD QUALITY	INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD SAFETY	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	Annual Review of Quality Control of Foods
AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY																						
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY																						
FOOD BIOTECHNOLOGY	JOURNAL OF DAIRY RESEARCH																						
FOOD CHEMISTRY	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE																						
FOOD MICROBIOLOGY	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY																						
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	JOURNAL OF FOOD LIPIDS																						
FOOD TECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION																						
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD PROTECTION																						
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	JOURNAL OF FOOD QUALITY																						
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD SAFETY																						
JOURNAL OF FOOD SCIENCE	Annual Review of Quality Control of Foods																						
٥-٧	<p>مواقع على شبكة الإنترنت</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml</p> <p>http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm</p> <p>Institute of Food Technologists</p> <p>FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition</p> <p>FDA Food Code</p> <p>www.Foodqualitynews.com www.Chipsbooks.com/qualcont.html</p> <p>www.sciencedirect.com</p> <p>http://agricola.nal.usda.gov/</p> <p>http://www.ncbi.nlm.nih.gov/</p>																						

http://annualreview.org/ http://www.pubmedcentral.nih.gov/tocrender.fcgi?journal=146&action=archive http://journals.asm.org/ http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.humanapress.com/Index.pasp http://www.adsa.org	
--	--

٨. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الوسائل التعليمية السبورة - بروجيكتور - جهاز عرض (داتا شو)
٢-٨	قاعات التدريس و المحاضرات.
٣-٨	اجهزه الحاسب الالى
٤-٨	تسهيلات العمل الميداني ، الزيارات الميدانيه للمعامل و المصانع و الشركات و المراكز البحثيه ذات الصله بتدريس المقرر

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

الدروس النظرية

الأسبوع	موضوعات المقرر					المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية والعملية					المهارات العامة ومهارات الاتصال					
	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	
١																										

																المسبب للفساد والأمراض.	
																<p>ج) ممارسات التصنيع الجيدة Manufacturing Practice (GMP) ١) في المصنع التفتيش : الأفراد والمعدات وأنظمة التهوية الآلية ، والأرضيات ، والمصارف ، والجدران والسقوف... الخ</p>	٨
																<p>٢) خارج المصنع: مكافحة الحشرات ، الفوارض ، ونوعية الهواء والتربة (٣) (متحان دورى). وبناء الخارجي المياه و والنفايات الصلبة: الكلور ، و إحتياجات الأوكسجين البيولوجيه</p>	٩
																التشريعات والقوانين المعمول بها في صناعه الألبان	١٠
																العش في الألبان و الإضافات اللبنيه و الغير لبنيه وبقا لتشريعات الألبان	١١
																أساليب تطبيق مراقبة جودة الأغذية مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP	١٢
																عناصر الخطر . تنفيذ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة نموذج لتحليل المخاطر البرامج التى تطبق على منتجات الألبان	١٣
																منظمة المعايير الدولية (إيزو) International Standards Organisation (ISO) لنظام الجودة في الألبان	١٤

الدروس العملية

الأسبوع	موضوعات المقرر	المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية والعملية					المهارات العامة ومهارات الاتصال															
		١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥											
١	اختبارات مراقبة الجودة					×																										
٢	القواعد الأساسية في عملية التحكم					×																										
٣	المواصفات لقياسية لمنتجات الألبان					×																										
٤	(امتحان دورى) انواع الألبان السائله																															
٥	التحكم في اللين السائل																															
٦	تدريب عملي على التحكم في اللين السائل																															
٧	(امتحان منتصف الترم) التحكم في القشده																															
٨	التحكم في الألبان المكثفه و																															

المجففة																			
																		٩	(امتحان دورى) التحكيم فى الجبن (الجبن الطرى)
																		١٠	التحكيم فى الجبن (الجبن النصف جافه)
																		١١	التحكيم فى الجبن الجافة
																		١٢	التحكيم فى الزبد و المسلى
																		١٣	التحكيم فى المثلوجات اللبنية
																		١٤	تدريب على التحكيم فى المثلوجات اللبنية

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د. رجب بدوى	أ.د. كمال محمد كمالى