

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	الشئون الصحية لمصانع الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٢٦	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية وحماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جودة الأغذية وحماية المستهلك				
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	يلم بجميع الإجراءات الضرورية لضمان جودة وسلامة الأغذية
٢-١	يتعرف على الإشتراطات الصحية لمباني المنشآت الغذائية والمعدات والأجهزة والعمالة
٣-١	يتعرف على طرق التنظيف والتطهير
٤-١	يلم بكيفية التخلص من النفايات ومقاومة الآفات

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

##### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يتعرف على الأحياء الدقيقة ودورها في مجال الشئون الصحية
أ-٢	يتعرف على أسس إختيار موقع المنشآت وكيفية تصميم المباني والمرافق
أ-٣	يلم بقواعد النظافة الشخصية للعاملين وخلوهم من الأمراض
أ-٤	يتعرف على الإشتراطات الصحية عند تصميم وتركيب المعدات ونوعية المواد المستخدمة في تصنيعها
أ-٥	يتعرف على المواد المستخدمة في التنظيف والتطهير
أ-٦	يلم بطرق مكافحة الحشرات والقوارض
أ-٧	يلم بالوسائل المتبعة للتخلص من الفضلات السائلة والصلبة

##### ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يستطيع تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة
ب-٢	يلم بكيفية تداول الغذاء وعلاقته بنقل الأمراض
ب-٣	يلم بكيفية تقصى حالات التسمم الغذائي
ب-٤	يملك القدرة على تحديد الطرق المناسبة لتطهير منشآت الأغذية

ب-٥	يملك القدرة على تحديد النقاط المهمة التي يجب أن يشملها التفتيش على منشآت الأغذية
-----	--

### ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يستطيع حساب المحتوى الميكروبي على الأسطح الملامسة للغذاء
ت-٢	يستطيع تقدير فعالية المواد المطهرة
ت-٣	يستطيع تحديد المجاميع الميكروبية بالفحص المعمل

### ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يملك القدرة على العمل في مجموعات
ث-٢	يملك القدرة على التواصل مع الآخرين
ث-٣	يستطيع عرض الإشرطات الصحية والممارسات الصحيحة لتداول وتصنيع الأغذية بطريقة مبسطة
ث-٤	يستطيع عرض برامج مبسطة للتفتيش على منشآت الأغذية

### ٣. محتويات المقرر Contents

#### أولاً: الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع
٢	مصادر تلوث الأغذية والألبان بالأحياء الدقيقة
٢	الإشرطات الصحية العامة للمباني والمرافق
٢	الإشرطات الصحية العامة للمعدات والأدوات
٢	الإشرطات الصحية العامة للأيدى العاملة
٤	تنظيف منشآت الأغذية
٤	تطهير منشآت الأغذية
٢	الآفات في منشآت الأغذية وطرق مكافحتها
٢	التخلص من نفايات منشآت الأغذية
٤	التفتيش الصحي على منشآت الأغذية
٢	الشئون الصحية لمصانع اللحوم
٢	الشئون الصحية لمصانع الخضروات
٢٨	إجمالي عدد الساعات

#### ثانياً: الدروس العملية

عدد الساعات العملية	الموضوع
٤	مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة
٢	الإشرطات الصحية العامة للمباني والمرافق

٢	الإشتراطات الصحية العامة للمعدات والأدوات
٢	الإشتراطات الصحية العامة للأيدى العاملة
٤	تنظيف منشآت الأغذية
٤	تطهير منشآت الأغذية
—	الآفات فى منشآت الأغذية وطرق مكافحتها
٢	التخلص من نفايات منشآت الأغذية
٦	التفتيش الصحى على منشآت الأغذية
٢	الشتون الصحية لمصانع اللحوم
٢٨	إجمالى عدد الساعات

#### 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

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والإتصال
٢-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسى	المعرفة والفهم والمهارات العملية
٣-٥	زيارات ميدانية	مهارات المعرفة والإتصال
٤-٥	الإمتحان الشفوى	مهارات المعرفة والإتصال والمهارات الذهنية
٥-٥	الإمتحان العملى	المهارات المهنية والعملية
٦-٥	الإمتحان النظرى	المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

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

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوى	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملى	الأسبوع الخامس عشر	١٠%

٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	%٨٠
	إجمالي الدرجة		%١٠٠

### ٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية: الشئون الصحية الغذائية ، إبراهيم سعد المهيزع
٣-٧	كتب أجنبية: <b>Principle of Food Sanitation , Norman G. Marriott Aspen Publishers, Inc., 1999</b> <b>Food Plant Sanitation, Hui, Bruinsma, Gorham, Nip, Tong, Ventresca, Marcel dekker, Inc. 2003</b>

### ٨- التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الداتا شو
٢-٨	سيورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر		
	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥		٦	٧
																	الدروس النظرية
	√	√	√		√	√	√	√		√	√						مصادر تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة
	√	√			√	√								√			الإشتراطات الصحية العامة للمباني والمرافق
	√		√		√	√				√	√		√				الإشتراطات الصحية العامة للمعدات والأدوات
	√				√					√	√	√		√			الإشتراطات الصحية العامة للأيدى العاملة
	√		√		√	√	√				√	√	√				تنظيف منشآت الأغذية
	√		√		√	√	√	√				√	√				تطهير منشآت الأغذية
	√				√		√					√					الآفات في منشآت الأغذية وطرق مكافحتها
	√	√	√		√		√					√					التخلص من نفايات منشآت الأغذية
	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الفتيش الصحي على منشآت الأغذية
	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الشئون الصحية لمصانع اللحوم
	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الشئون الصحية لمصانع الخضروات

الدروس العملية																
																مصادر تلوث الأغذية والألبان بالأحياء الدقيقة
	√	√			√	√	√				√	√				الإشتراطات الصحية العامة للمباني والمرافق
	√		√			√	√				√	√			√	الإشتراطات الصحية العامة للمعدات والأدوات
					√					√	√	√			√	الإشتراطات الصحية العامة للأيدي العاملة
	√	√		√	√		√				√	√	√			تنظيف منشآت الأغذية والألبان
	√	√		√	√	√	√		√			√	√			تطهير منشآت الأغذية والألبان
					√		√				√					الآفات في منشآت الأغذية والألبان وطرق مكافحتها
			√	√		√					√					التخلص من نفايات منشآت الأغذية والألبان
	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√	التفتيش الصحي على منشآت الأغذية والألبان
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		الشتون الصحية لمصانع اللحوم
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		الشتون الصحية لمصانع الألبان

رئيس القسم	منسق المقرر
اد/على حسن خليل	اد/على حسن خليل