

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	التشريعات الغذائية	الرمز والكود	غ ٥٣٣	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/اختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يلم بالتشريعات المتعلقة بالرقابة الغذائية
٢-١	يلم بنظم الجودة المختلفة
٣-١	يلم بالقوانين الغذائية المحلية و العالمية
٤-١	يلم بأسس و قواعد وضع القوانين و التشريعات الغذائية

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف علي المبادئ الأخلاقية و القانونية لعمليات انتاج و تداول المنتجات الغذائية
٢-أ	يتعرف علي مبادئ و أساسيات نظم الجودة المختلفة المتبعة عند التصنيع الغذائي
٣-أ	يتعرف علي الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية
٤-أ	يتعرف علي محتويات القانون الأساسي الحديث للرقابة علي الأغذية

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يحدد و تحليل المشكلات الناتجة عن عدم اتباع التشريعات الغذائية
٢-ب	يتخذ القرارات بناء علي القوانين الغذائية المتبعة محليا و عالميا
٣-ب	يستطيع تحديد النقاط المهمة التي يجب أن يشملها التفتيش على منشآت الأغذية
٤-ب	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يلم بتطبيق الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية
٢-ت	يقيم طرق انتاج و تداول المادة الغذائية و التأكد من مطابقتها القوانين و التشريعات
٣-ت	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء
٤-ت	يستطيع كتابة التقارير المتعلقة بجودة المادة الغذائية و مطابقتها للتشريعات

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يملك القدرة علي التواصل الفعال بأنواعه المختلفة
ث-٢	يملك القدرة علي العمل في جماعة
ث-٣	يملك القدرة علي التواصل مع الاخرين
ث-٤	يملك القدرة علي التعلم الذاتي والمستمر باستخدام مصادر المعلومات

٣-محتويات المقرر Contents الدروس النظرية

التظري (ساعة)	الموضوع
٢	التشريعات المتعلقة بالرقابة علي الأغذية في مصر.
٢	البنية الأساسية للرقابة المتكاملة و الفعالة علي الأغذية
٢	التشريعات
٢	خدمات التحليل
٢	خدمات التفتيش
٢	خدمات الإدارة
٢	الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة علي الأغذية
٤	محتويات القانون الأساسي الحديث
٢	بعض محتويات اللائحة التنفيذية للقانون الحديث و أهميتها
٢	مضافات الأغذية
٢	متبقيات المبيدات
٢	التلوث الإشعاعي
٢	السموم البيولوجية و المعادن الثقيلة
٢	الممارسات الصحية السليمة في انتاج و تصنيع و تداول الأغذية
٢	بطاقة عبوات الأغذية
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

التظري (ساعة)	الموضوع
٢	التشريعات المتعلقة بالرقابة علي الأغذية في مصر.
٢	البنية الأساسية للرقابة المتكاملة و الفعالة علي الأغذية
٢	التشريعات
٢	خدمات التحليل
٢	خدمات التفتيش
٢	خدمات الإدارة

٢	الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة علي الأغذية
٤	محتويات القانون الأساسي الحديث
٢	بعض محتويات اللائحة التنفيذية للقانون الحديث و أهميتها
٢	مضافات الأغذية
٢	متبقيات المبيدات
٢	التلوث الإشعاعي
٢	السموم البيولوجية و المعادن الثقيلة
٢	الممارسات الصحية السليمة في انتاج و تصنيع و تداول الأغذية
٢	بطاقة عبوات الأغذية
٢٨	اجمالي 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 والمشاركه	مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية
٢-٥	تقارير	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	امتحان منتصف الفصل الدراسي	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٤-٥	إمتحان الشفوى	مهارات المعرفة والإتصال
٥-٥	إمتحان العملي	المهارات المهنية والعملية والذهنية
٦-٥	إمتحان النظرى	مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

٦-الجدول الزمني 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 عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائى	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالى الدرجة		١٠٠%

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣ نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦ مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي د/ ليلي السباعي ٢٠٠٤ منشأة المعارف بالإسكندرية سلامة الغذاء: الهاسب وتحليل المخاطر د/ لطفي فهمي حمزاوي ٢٠٠٤ دار الكتب العلمية للنشر
٣-٧	كتب أجنبية Sanitation in Food Processing.2nd Edition-John A. Troller-1993/ Academic Press Inc. Food Quality Assurance, Inteaz Alli, 2003, CRC Press Quality of Fresh and Processed Foods, Shehidi, C.H .I. P.S. , 2004
٤-٧	دوريات ونشرات Journal of food safety Food biotechnology Journal of food quality Food chemistry Journal of food biochemistry Food microbiology
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code

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

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

٨-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	١ ٢ ٣ ٤	١ ٢ ٣ ٤	

الدروس النظرية													
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التشريعات المتعلقة بالرقابة علي الأغذية في مصر.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	البنية الأساسية للرقابة المتكاملة و الفعالة علي الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التشريعات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خدمات التحليل
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خدمات التفتيش
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خدمات الإدارة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة علي الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	محتويات القانون الأساسي الحديث
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	بعض محتويات اللائحة التنفيذية للقانون الحديث و أهميتها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مضافات الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	متبقيات المبيدات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التلوث الإشعاعي
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	السموم البيولوجية و المعادن الثقيلة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الممارسات الصحية السليمة في إنتاج و تصنيع و تداول الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	بطاقة عبوات الأغذية
الدروس العملية													
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التشريعات المتعلقة بالرقابة علي الأغذية في مصر.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	البنية الأساسية للرقابة المتكاملة و الفعالة علي الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التشريعات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خدمات التحليل
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خدمات التفتيش
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خدمات الإدارة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة علي الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	محتويات القانون الأساسي الحديث
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	بعض محتويات اللائحة التنفيذية للقانون الحديث و أهميتها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مضافات الأغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	متبقيات المبيدات

