

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	مراقبه الجوده و الشئون الصحيه للبن و منتجاته	الرمز والكود	ل ٥١٢	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبه جوده اللبن و منتجاته
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٢
نوع المقرر	تخصصي إجباري				
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الصناعات الغذائية و الألبان			
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الألبان				
القسم/الأقسام، المسؤولة 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 وإدارة الجودة الشاملة شرح معنى المصطلحات ذات الصلة بالجودة وسلامة الأغذية : الأخطار ، والتلوث والغش والخط ، ونظم الجودة ، و التي ينظر إليها عادة باعتبارها آمنة generally recognized as safe (GRAS)
٢-١	يشرح أهداف تشريعات الأغذية والطرق المتبعة في مصرفى سن وتنفيذ التشريعات الغذائية . توضيح الطرق المتبعة 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 العامة لتنفيذ خطة الهاسب داخل مصانع الأغذية و الألبان . وصف الخلفية العلمية ، لمختلف النظم المستخدمة والتنفيذ العملي للمعايير الدولية للمنظمة (إيزو) International Standards Organization (ISO) لنظام الجودة في صناعات الألبان و منتجاتها
٥-١	يعرف الإشتراطات الصحية لمباني المنشآت الألبان والمعدات والأجهزة والعمالة و التعرف على طرق التنظيف والتطهير و معرفة كيفية التخلص من النفايات ومقاومة الآفات

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

### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بانتهاؤه الدراسة يجب أن يكون الخريج قادر على أن :

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

### ب - المهارات الذهنية

بانتهاؤه الدراسة يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

ب-١	يحدد و يحل مشاكل التصنيع الأساسيه.
ب-٢	يتنبأ بإحتياجات السوق المستقبليه من منتجات التصنيع الغذائى.

### ت- المهارات المهنية و العملية

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

ت-١	يحدد مشاكل تخزين الغذاء و مسبباتها الناتجه من عمليات التصنيع.
ت-٢	يراقب الشروط الصحيه عند نقل و تسليم الغذاء.
ت-٣	يكشف عن غش الأغذيه.
ت-٤	يطبق معايير الجوده و يتأكد من سلامه الغذاء.

### ث- المهارات العامة و المتقله

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

ث-١	يستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسه المهنيه
ث-٢	يستخدم المصادر المختلفه للحصول على المعلومات و المعارف
ث-٣	يقود فريق العمل في سياقات مهنيه مألوفه

## ٣. محتويات المقرر Contents

### الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع	الأسبوع
٢	تقديم و مراجعة شامله : تعريف مراقبة الجوده للألبان- المبادئ وأهميتها	١
٢	والعلاقة بين الانتاج و البيع و إدارات مراقبة جوده الألبان - دور مراقب وحدة ضبط الجوده في مصانع الألبان	٢
٢	مراقبة الجوده : أ-التفتيش : (١) فحص المواد الخام	٣
٢	( أمتحان دورى) تابع مراقبة الجوده : (٢) التصنيع و المعالجة الحراريه و الغير حراريه ؛ (٣) العيوب و انواعها.	٤

٢	٥	ب- التقييم المعمل (١) التقييم الحسى : النكهة والرائحة واللون (٢) التقييم الكيماوى : المواد الصلبة الكلية (القابلة للذوبان ، أو غير قابلة للذوبان) الكربوهيدرات والبروتينات والمعادن والإنزيمات ، والفيتامينات ، والمواد الملونة ، والملح ، والحموضة
٢	٦	(٣) التقييم المادى : الخصائص الريولوجيه ، واللزوجة ، والوزن النوعي
٢	٧	( امتحان منتصف الترم ) (٤) التقييم الميكروبيولوجي: العد الكلى ، والخمائر و الفطريات ، والبكتيريا: بكتيريا حمض اللاكتيك ، الكوليفورم ، البكتيريا المحبه للحراره و البكتيريا المحبه للبروده ، وجود الكائنات الميكروبيه الغير مرغوب فيها المسببه للفساد و الأمراض.
٢	٨	(ج) الشؤون الصحيه و ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) Manufacturing Practice (١) فى المصنع التفتيش : الأفراد والمعدات وأنظمة التهوية الآلية ، والأرضيات ، والمصارف ، والجدران والسقوف... الخ.
٢	٩	( أمتحان دورى ) (ج) الشؤون الصحيه و ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) Manufacturing Practice (٢) خارج المصنع: مكافحة الحشرات ، القوارض ، ونوعية الهواء والتربة والبناء الخارجى (٣) المياه و والنفايات الصلبة: الكلوره ، و إحتياجات الأوكسجين البيولوجيه
٢	١٠	التشريعات والقوانين المعمول بها فى الصناعات الغذائيه و الألبان
٢	١١	العش فى الألبان و منتجاتها و الإضافات الغذائيه وفقا لتشريعات الأغذية
٢	١٢	أساليب تطبيق مراقبة جودة الألبان مبادئ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (الهاسب) HACCP عناصر الخطر . تنفيذ تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة
٢	١٣	نموذج لتحليل المخاطر للبرامج التى تطبق على منتجات الألبان
٢	١٤	منظمة المعايير الدولية (ايزو) International Standards Organisation (ISO) لنظام الجودة فى صناعات الألبان (امتحان شفوى)
٢٨		اجمالى عدد الساعات النظرية

### الدروس العمليه

عدد الساعات العمليه	الموضوع	الأسبوع
٢	إختبارات مراقبة الجودة	١
٢	القواعد الاساسية فى عملية التحكيم	٢
٢	انواع اللبن السائل	٣
٢	(امتحان دورى) التحكيم فى اللبن السائل	٤
٢	تدريب عملى على التحكيم فى اللبن السائل	٥
٢	التحكيم فى الجبن ( الجبن الطرى )	٦
٢	(امتحان منتصف الترم) التحكيم فى الجبن نصف الجافة	٧
٢	التحكيم فى الجبن الجافة	٨

٢	(امتحان دورى) التحكيم فى الزبد	٩
٢	التحكيم فى المثلوجات اللبنية	١٠
٢	تدريب على التحكيم فى المثلوجات اللبنية	١١
٢	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان السائلة	١٢
٢	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان الدهنيه	١٣
٢	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان المركزه و المجففه	١٤
٢٨	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	تقييم 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>مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣  المواصفات القياسية لمنتجات الألبان الغذائية بين الواقع والمأمول إبراهيم عبد الله زيدان ٢٠٠٤  نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦  الشنون الصحية الغذائية , إبراهيم سعد المهيزع  الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها - عادل مصطفى الخولى - ١٩٩٩  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.  Sanitation in Food Processing. 2<sup>nd</sup> Edition-John A. Troller-1993/ Academic Press Inc.  Early, R. (ed.) (1991). The Technology of Dairy Products. 2<sup>nd</sup> ed Blackie and Son, Glasgow.  Marth, E. H. (2001). Applied dairy microbiology  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%; border: none;">AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</td> <td style="width: 50%; border: none;">INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD BIOTECHNOLOGY</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF DAIRY RESEARCH</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD CHEMISTRY</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD MICROBIOLOGY</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD LIPIDS</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD TECHNOLOGY</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD PROTECTION</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD QUALITY</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</td> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD SAFETY</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">JOURNAL OF FOOD SCIENCE</td> <td style="border: none;">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><a href="http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml">http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml</a>  <a href="http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm">http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm</a>  <u>Institute of Food Technologists</u>  <u>FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition</u>  <u>FDA Food Code</u>  www. Food qualitynews.com    www. Chipsbooks.com/qualcont.html  www. sciencedirect.com  <a href="http://agricola.nal.usda.gov/">http://agricola.nal.usda.gov/</a>  <a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov/">http://www.ncbi.nlm.nih.gov/</a></p>																						





														السائل				
																	التحكيم فى الجبن ( الجبن الطرى )	٦
																	(امتحان منتصف الترم) التحكيم فى الجبن نصف الجافة	٧
																	التحكيم فى الجبن الجافة	٨
																	(امتحان دورى) التحكيم فى الزبد	٩
																	التحكيم فى المثلوجات اللبنية	١٠
																	تدريب على التحكيم فى المثلوجات اللبنية	١١
																	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان السائله	١٢
																	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان الدهنيه	١٣
																	المواصفات لقياسية لمنتجات الالبان المركزه و المجففه	١٤

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