

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	صحة و سلامة الاغذية
رقم المساق	AGFI3313
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	يتعرف على وظيفة مكونات الغذاء وعلاقة كل منها بسلامة وجودة الغذاء
2 -	يتعرف على مصادر تلوث الأغذية وطرق معالجتها
3 -	يتعرف على فساد الأغذية والأمراض المنقولة بواسطة الغذاء وكيفية التحكم في عمليات التصنيع لإنتاج غذاء صحي
4 -	(يتعرف على المخاطر ونظام تحليل المخاطر)الهاسب
5 -	يتعرف على تأثير عمليات التصنيع المختلفة على سلامة الغذاء
6 -	فهم المبادئ الاساسية و ممارسات النظافة و الشؤون الصحية في عمليات تصنيع الاغذية

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يحدد و يذكر الشروط الصحية الواجب توفرها في موقع المصنع و تصميم المباني و الالات و المرافق * يتعرف على خصائص الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية للأغذية * يحدد اثر عمليات التصنيع الغذائي على سلامة الأغذية * يتفهم صحة الغذاء والأمراض المنقولة بواسطته وكيفية الحد منها وطرق علاجها * يقيم المخاطر الكامنه وعوامل السلامة في الغذاء * يلم بالقوانين والتشريعات المختلفة الخاصة بسلامة الغذاء
المهارات الذهنية	* يجد حولا واقعية لتطوير حجم الوحدة الانتاجية و للعوامل المؤثرة على جودة و سلامة الاغذية و للعوامل المؤثرة الاستفادة من الخامات المستخدمة و من المخلفات و للتعامل المؤثرة على ادارة المصنع و الفاقد و استجابة نظام الانتاج لنوعية المواد الداخلة في الانتاج * يدرك سلامة الغذاء وكيفية التطبيق لعناصر الجودة وفوائد ذلك * يوضح اثر الملوثات على صحة وسلامة المستهلك والاقتصاد الوطني * يناقش إدارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القومي * يقوم بتحليل ووصف الأمراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والأعراض والتحكم فيها
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يطبق برامج الشؤون الصحية المختلفة في اماكن تصنيع و تداول و تخزين الاغذية للحصول على منتج مطابق للمواصفات الجودة العالمية * يقدر سلامة الأغذية من الناحية الميكروبيولوجية و الكيميائية واثرك على سلامة الغذاء * يحلل مكونات الغذاء والملوثات لتقدير السلامة * يقيم أداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية والقوانين الغذائية والتشريعات * يطبق نظم تحليل المخاطر وتحديد مسبباتها وكيفية منعها
المهارات العامة	* يعمل كفرد في مجموعة صغيرة أو جزء من فريق كبير * يقوم بإعداد وكتابه التقارير العلمية والفنية * يعرض النتائج وتحليلها إحصائيا وإقترح الحلول لأى مشكلة فنية أو عملية * يتعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسب الآلى * يواصل التعلم الذاتي في مجال تخصصه

رابعا : محتوى المساق

1 - تعاريف و مصطلحات سلامة الغذاء
2 - الجهات المسؤولة عن سلامة الغذاء
3 - مصادر المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء
4 - فساد الأغذية والأمراض المنقولة عن طريق الغذاء
5 - دستور الممارسات الصحية للعاملين
6 - تنظيف و تطهير منشآت الأغذية
7 - تحليل مصادر الخطر و نقاط التحكم الحرجة

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 - المحاضرات النظرية
2 - حلقات نقاش
3 - الدروس العملية
4 - الاوراق البحثية و التقارير

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
10%	الاسبوع الرابع	امتحان نصفي اول
10%	الاسبوع الثامن	امتحان نصفي ثاني
5%		تقارير و ابحاث
5%		حضور و مناقشة
20%	بعد الانتهاء من المساق	امتحان عملي
50%	بعد الانتهاء من المساق	اختبار نهاية الفصل الدراسي

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات	ما يدونه الطلاب اثناء المحاضرة
كتب ملزمة	لطفى فهمى حمزاوى , 2004, سلامة الغذاء: الهاسب وتحليل المخاطر, دار الكتب العلمية للنشر و التوزيع
كتب مقترحة	McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2003). Essentials of food safety and sanitation (3rd ed.). New Jersey: Pearson Education
	Marriott, N. G., & Gravani, R. B. (2006). Principles of food sanitation (5th edition.). New York: Springer
دورات علمية أو نشرات إلخ	Journal of Food Science
	Food Chemistry
	Food Microbiology