

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	ضبط جودة الأغذية
رقم المساق	AGFI4302
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	4
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 - يتعرف على المبادئ الأساسية و التطبيقية في مجال جودة الانتاج
2 - يلم بخطوات تطبيق ضبط جودة الأغذية
3 - يتعرف على نظم الجودة الحديثة
4 - يشرح اهداف القوانين والتشريعات الغذائية وطرق سن هذه التشريعات ويصف دور لجنة دستور الاغذية على المستوى الدولي
5 - يتعرف على الجودة الحسية و يقيّمها
6 - يصف الخلفية العلمية و يطبق المواصفة القياسية الدولية و نظام تحليل المخاطر و التحكم في النقطة الحرجة

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يلم بمفاهيم و عناصر إدارة الجودة الشاملة و توكيد الجودة * يعدد الاسس التي تركز عليها المواصفة القياسية الدولية ايزو * يعرف كيفية صياغة المواصفات القياسية * يفهم مبادئ وأسس رفع الكفاءة الانتاجية و تحسين جودة المنتجات الغذائية المصنعة * يلم بالتشريعات الوطنية المشرعة لتصنيع الغذاء * يلم بالمنظمات المشرعة لقوانين الاغذية
المهارات الذهنية	* يجمع دلائل بالملاحظة و البيانات لحل المشكلات المرتبطة بإنتاج وتصنيع الأغذية * يختار افضل النظم التي تضمن جودة الغذاء الناتج * يفهم العلاقة بين مكونات الغذاء المختلفة والسلامة الصحية و العلاقة المتبادلة بين الغذاء والبيئة * يملك القدرة على ايجاد حلول واقعية لتطوير إدارة الجودة بالمصانع الغذائية
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يتنبأ باحتياجات السوق المستقبلية من منتجات التصنيع الغذائي * يطبق نظام الجودة الشاملة و توكيد الجودة في مصانع الاغذية * يملك القدرة على تخطيط وتطوير جودة المنتجات الغذائية و تحليل طرق ونظم التصنيع * في مصانع الاغذية (HACCP) يطبق فلسفة نظام تحليل المخاطر * يصمم وينفذ اختبارات التقييم الحسي للأغذية * يحدد مسببات انخفاض جودة الاغذية اثناء الانتاج و التداول و التخزين و العمل على علاجها * يوثق كافة الانشطة و العمليات التي تتم داخل مصانع الاغذية
المهارات العامة	* يملك القدرة على تطوير نظم الجودة * يتبع اسلوب التقييم الذاتي * يعمل ضمن فريق، ويفهم سلوك المجموعات * يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة في عرض البيانات والمعلومات

رابعا : محتوى المساق

1 - تعاريف و مصطلحات ادارة جودة وأمان الغذاء
2 - العلاقة بين قسم مراقبة الجودة و الاقسام الاخرى بمصانع الاغذية
3 - مسؤوليات قسم الرقابة على الجودة
4 - التقييم الحسي للاغذية
5 - التوحيد القياسي و المرافقات القياسية للاغذية
6 - القوانين و التشريعات الغذائية
7 - علامة الجودة و شهادة المطابقة
8 - توكيد و ادراة جودة الاغذية
9 - ISO المواصفات الدولية ايزو
10 - HACCP نظام تحليل المخاطر
11 - امثلة على مراقبة جودة الانتاج بمصانع الاغذية
12 - امثلة على نظام تحليل المخاطر بمصانع الاغذية

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

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

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

الكتب الدراسية والمراجع

ما يدونه الطلاب اثناء المحاضرة	مذكرات
لطفى فهمي حمزاوي (2003) نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي, دار الكتب العلمية للنشر و التوزيع	كتب ملزمة
Bolton, A. (1997). Quality Management Systems for the Food Industry: A Guide to ISO 9001/2: A Guide to Iso 9001/2. Springer Science & Business Media	كتب مقترحة
Alli, I. (2004). Food Quality Assurance: Principles and Practices. CRC Press ISBN : 9780203617960	
Hester, R. E. And HARRISON, R. M. (2001). Food Safety and Food Quality. The Royal Society of Chemistry. ISBN: 0 85404 270 9	
Journal of Food Quality	دورات علمية أو نشرات إلخ
Journal of Food Science	
Journal of Food Safety	
Food Chemistry	