



كلية الطب البيطري

## قسم الرقابة الصحية علي الأغذية



جامعة أسيوط

### توصيف مقرر دراسي

الرمز الكودي: FOH:304	اسم المقرر: الرقابة الصحية على الألبان	الفرقة/ المستوى: الثالثة الفصل الدراسي الأول
التخصص:	عدد الوحدات الدراسية: نظري ( ٢ ) عملي ( ٢ ) معتمدة ( ٣ )	
٢ - هدف المقرر	إلمام الطالب بالمعلومات الأساسية عن الطرق الصحية لإنتاج الألبان وإكساب الطالب المهارات لمعرفة كيفية تحليل عينات الألبان ومسببات الأمراض المختلفة التي تنتقل عن طريق الألبان بالإضافة إلى إجراء التجارب المعملية لفحص الألبان والحكم عليها ومهارات كتابة تقرير عن مدى صلاحية العينات المفحوصة للاستهلاك الآدمي.	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:		
أ- المعلومات والمفاهيم	١/ يتعرف الطالب علي مكونات اللبن ومعرفة قيمته الغذائية ٢/ التعرف علي الميكروبات التي تنتقل عن طريق اللبن ٣/ التعرف علي المشكلات التي تجعل اللبن غير صالح للاستهلاك الآدمي ٤/ التغلب على الأمراض وكذلك التسمم الغذائي التي ينتقل عن طريق الألبان ٥/ الإلمام بطرق إنتاج ألبان ذات قيمة عالية الجودة ٦/ تطبيق نظام الهاسب في مزارع الألبان	
ب- المهارات الذهنية	ب/١ يختار الطالب الطريقة المناسبة لتحليل اللبن ب/٢ يصنف طرق تشخيص الأمراض ومسبباتها والتسمم الغذائي التي تنتقل للإنسان عن طريق الألبان ب/٣ يستخلص النتائج المعملية والحكم عليها ب/٤ يحدد أنسب الطرق للتعرف علي الميكروبات المتواجدة في الألبان ب/٥ يقرر أنسب الأساليب لتقليل التلوث البيئي للألبان	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر	ج/١ يطبق المفاهيم العلمية في المعامل والتعامل مع الأدوات والأجهزة. ج/٢ يجيد فحص وتحليل عينات اللبن بكفاءة ج/٣ يجيد حل المشاكل التي تواجه إنتاج اللبن ويستخلص النتائج ج/٤ يعد زيارات ميدانية لمزارع الألبان. ج/٥ يستخدم التكنولوجيا الحديثة للوصول إلى القدرة التحليلية للألبان	
د- المهارات العامة	د/١ يعمل لقاءات مع المتخصصين وزملاء الدراسة. د/٢ ينمي العمل في فريق وكيفية إدارته د/٣ يعد ورش العمل وإجراء المناقشات د/٤ يجيد إدارة الوقت وتعلم فن الإدارة د/٥ استخدام المكتبة والشبكة الدولية للحصول علي المعلومات العالمية د/٦ تنمية مهارة التعلم الذاتي د/٧ يتفاعل مع مشاكل المجتمع. د/٨ يدير مزارع الألبان.	

الساعات	العملي	الساعات	المحاضرات النظرية
٢	طرق اخذ عينات اللبن	٢	أهمية الألبان للإنسان
٢	الفحص الظاهري للألبان	٤	مكونات اللبن
٤	الخواص الطبيعية للألبان	٢	ميكروبيولوجيا الألبان
٨	الفحص الكيميائي للألبان	٢	تخمير الألبان
٢	الكشف عن غش الألبان	٢	الأمراض التي تنتقل عن طريق الألبان
٢	الامتحان الدوري الأول	٢	عزل بعض الميكروبات من الألبان
٨	الفحص الميكروبي للألبان	٤	التهاب الضرع التلوث الكيميائي للألبان
---	-----	٢	تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة
٢٨	-----	٢٠	الإجمالي

٤ - محتوى المقرر

### التعليم:

- المحاضرات
- الدروس العملية

### التعلم:

- كتابة التقارير
- الزيارات الميدانية لمزارع الألبان
- السيمينارات

٥ - أساليب التعليم والتعلم

- لقاءات خاصة مع هؤلاء الطلاب
- استخدام وسائل إيضاح مناسبة
- التشجيع المستمر وإعادة شرح الدروس بطريقة مبسطة
- زيادة وقت الساعات المكتبية

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب المتعثرين علمياً

٧ - تقويم الطلاب:

- امتحان تحريري ، امتحان عملي ، امتحان شفوي
- عمل مقال ومناقشات
- تقرير عن تجربة
- امتحانات قصيرة ودورية

أ- الأساليب المستخدمة:

- نهاية الفصل الدراسي ( نظري + عملي + شفوي)
- منتصف الفصل الدراسي (أعمال السنة)

ب- التوقيت:

- اختبار التحريري ٥٠ درجة
- اختبار الشفوي ١٠ درجة
- اختبار العملي ٢٠ درجة
- أعمال سنة ٢٠ درجة

ج- توزيع الدرجات:

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	- مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على الألبان
ب- كتب ملزمة	- Milk Testing Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO - Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed.
ج- كتب مقترحة	- Appield Dairy Microbiology (2001): Marth and Steel by Marcel Dekker, Inc. - Advanced Dairy science and Technology (2008): Brits and Robinson. 1 st ed.
د- دوريات علمية أو نشرات ..... الخ	- خاصة بالكلية وكذلك بالقسم وكذلك منظمة الصحة العالمية WHO - وكذلك النشرات الخاصة بمنظمة الأغذية والزراعة FAO