



كلية معتمده من الهيئة القومية
لضمان جودة التعليم والاعتماد



كلية الطب البيطري
قسم الرقابة الصحية على الأغذية

توصيف مقرر دراسي

١- بيانات المقرر للعام الدراسي ٢٠٢٠-٢٠٢١

الرمز الكودي: FOH:305	اسم المقرر: الرقابة الصحية على منتجات الألبان والدهون والبيض	المستوي الثالث الفصل الدراسي الثاني
التخصص:	عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي ٢	
٢- هدف المقرر		١- إلمام الطلاب بمعلومات أساسيه عن الطرق الصحية لتصنيع منتجات الألبان والدهون والبيض. ٢- إكساب الطالب المهارات لمعرفة كيفية تحليل عينات منتجات الألبان والدهون والبيض. ٣- إجراء التجارب المعملية لفحص منتجات الألبان والدهون والبيض. ٤- مهارات كتابة تقرير عن مدى صلاحية العينات المفحوصة للاستهلاك الآدمي.
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		
أ- المعلومات والمفاهيم		بانتهاء المقرر الدراسي يصبح الطالب قادراً علي:- ١/ التعرف على تصنيع منتجات الألبان والدهون و تركيب البيض ومعرفة القيمة الغذائية لكل منهم. ٢/ التعرف على منتجات ألبان ذات قيمة عالية الجودة. ٣/ التعرف على الأمراض وكذلك التسمم الغذائي التي ينتقل عن طريق منتجات الألبان والبيض. ٤/ التعرف على نظام الهاسب في مصانع الألبان.
ب- المهارات الذهنية		بانتهاء المقرر الدراسي يصبح الطالب قادراً علي:- ب/ ١ الإلمام بالمشاكل التي تواجه صناعة الألبان والدهون والبيض. ب/ ٢ القدرة على حل هذه المشاكل.
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر		بانتهاء المقرر الدراسي يصبح الطالب قادراً علي:- ج/ ١ يطبق الطلاب المفاهيم العلمية في المعامل والتعامل مع الأدوات والأجهزة. ج/ ٢ يجيد تحليل هذه العينات. ج/ ٣ يجيد حل المشاكل التي تواجه إنتاج منتجات الألبان والدهون والبيض ويستخلص النتائج. ج/ ٤ يستخدم التكنولوجيا الحديثة للوصول إلى القدرة التحليلية لمنتجات الألبان والدهون والبيض.
د- المهارات العامة		بانتهاء المقرر الدراسي يصبح الطالب قادراً علي:- د/ ١ عمل لقاءات مع المتخصصين وزملاء الدراسة. د/ ٢ تنمية العمل في جماعه. د/ ٣ عمل عرض والقدرة على المناقشة. د/ ٤ يجيد إدارة الوقت وتعلم فن الاداره. د/ ٥ مشروع مشترك مع الطلاب. د/ ٦ يتفاعل مع مشاكل المجتمع . د/ ٧ يجيد التعامل مع تكنولوجيا المعلومات. د/ ٨ يجيد إدارة مصانع منتجات الألبان والدهون والبيض.

٤ - محتوى المقرر

نظري	عدد الساعات	العملي	عدد الساعات
١ - القشدة أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا القشدة (ميكروبات ممرضة ومفسدة) هـ غش القشدة	٣	٢ - القشدة أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٣ - الزبد أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا الزبد (ميكروبات ممرضة ومفسدة) هـ غش الزبد	٣	٢ - الزبد أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٣ - الجبن أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا الجبن (ميكروبات ممرضة ومفسدة) هـ غش الجبن	٣	٣ - الجبن أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٤ - الألبان المتخمرة أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا الألبان المتخمرة (ميكروبات ممرضة ومفسدة)	٣	٤ - الألبان المتخمرة أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٥ - المثلوجات اللبنية أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا المثلوجات اللبنية هـ غش المثلوجات اللبنية	٣	٥ - المثلوجات اللبنية أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٦ - الألبان المركزة والجافة أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا الألبان المركزة والجافة هـ غش الألبان المركزة والجافة	٣	٦ - الألبان المركزة والجافة أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٧ - أغذية الأطفال أ- التعريف ب- التصنيع ج- العيوب الناتجة عن التصنيع والتخزين د- ميكروبيولوجيا أغذية الأطفال	٣	٧ - أغذية الأطفال أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري والكيميائي ج- الفحص الميكروبيولوجي	٢
٨ - التسمم الغذائي أ- التسمم الغذائي ب- كيفية التغلب على التسمم الغذائي	٣	٨ - الزيوت والدهون أ- أخذ العينات ب- الفحص الطبيعي للزيوت والدهون ج- الفحص الكيميائي للزيوت والدهون	٢
٩ - تحليل المخاطر والنقاط الحرجة أثناء تصنيع منتجات الألبان	٣	٩ - البيض أ- أخذ العينات ب- الفحص الظاهري للبيض ج- الفحص الميكروبيولوجي للبيض د- الكشف عن طزاجة البيض	٢
١٠ - الزيوت والدهون أ- التعريف والخصائص ب- تصنيع الزيوت والدهون ج- تلوث الزيوت والدهون د- طرق فحص الزيوت والدهون	٦	مراجعة	
١١ - البيض أ- تركيب البيض وأهميته كغذاء للإنسان ب- ميكروبيولوجيا البيض (ميكروبات ممرضة ومفسدة) ج- حفظ وتصنيع البيض د- كيفية إنتاج بيض ذو جودة عالية	٦		

التعليم: - المحاضرات - الدروس العلمية التعلم: - كتابة التقارير - الحلقات النقاشية	٥- أساليب التعلم والتعليم								
- لقاءات خاصة مع الطلاب - استخدام وسائل إيضاح مناسبة - التشجيع المستمر وإعادة شرح الدروس بطريقة مبسطة - زيادة وقت الساعات المكتبية	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي الاحتياجات الخاصة								
	٧- تقويم الطلاب:								
- امتحان تحريري ، امتحان عملي، امتحان شفوي. - عمل مقال ومناقشات - تقرير عن تجربته - امتحانات قصيرة ودورية	أ- الأساليب المستخدمة:								
- نهاية الفصل الدراسي (نظري+علمي+شفوي) - منتصف الفصل الدراسي (أعمال السنة)	ب- التوقيت:								
ج- توزيع الدرجات: <table border="1" data-bbox="135 963 1109 1467"> <tr> <td data-bbox="135 963 853 1052"> أ - مذكرات - مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على منتجات الألبان والدهون والبيض. </td><td data-bbox="853 963 1109 1052"></td></tr> <tr> <td data-bbox="135 1052 853 1209"> ب- كتب ملزمه - Milk Testing and Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO. -Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed. </td><td data-bbox="853 1052 1109 1209"></td></tr> <tr> <td data-bbox="135 1209 853 1366"> ج- كتب مقترحه - Applied Dairy Microbiology (2001): Marth and Steele by Marcel Dekker inc. - Advanced Dairy Science and Technology (2008): Brits and Robinson, 1st ed. </td><td data-bbox="853 1209 1109 1366"></td></tr> <tr> <td data-bbox="135 1366 853 1467"> د- دوريات علميه أو نشرات ...الخ - خاصة بالكلية وكذلك بالقسم وكذلك منظمة الصحة العالمية (WHO) - وكذلك النشرات الخاصة بمنظمة الاغذية والزراعة (FAO) </td><td data-bbox="853 1366 1109 1467"></td></tr> </table> اختبار التحرير ٥٠ درجة اختبار الشفوي ١٠ درجة اختبار العملي ٢٠ درجة أعمال السنة ١٠ درجة تكاليفات ١٠ درجة	أ - مذكرات - مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على منتجات الألبان والدهون والبيض.		ب- كتب ملزمه - Milk Testing and Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO. -Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed.		ج- كتب مقترحه - Applied Dairy Microbiology (2001): Marth and Steele by Marcel Dekker inc. - Advanced Dairy Science and Technology (2008): Brits and Robinson, 1st ed.		د- دوريات علميه أو نشرات ...الخ - خاصة بالكلية وكذلك بالقسم وكذلك منظمة الصحة العالمية (WHO) - وكذلك النشرات الخاصة بمنظمة الاغذية والزراعة (FAO)		
أ - مذكرات - مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على منتجات الألبان والدهون والبيض.									
ب- كتب ملزمه - Milk Testing and Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO. -Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed.									
ج- كتب مقترحه - Applied Dairy Microbiology (2001): Marth and Steele by Marcel Dekker inc. - Advanced Dairy Science and Technology (2008): Brits and Robinson, 1st ed.									
د- دوريات علميه أو نشرات ...الخ - خاصة بالكلية وكذلك بالقسم وكذلك منظمة الصحة العالمية (WHO) - وكذلك النشرات الخاصة بمنظمة الاغذية والزراعة (FAO)									

التوقيع

التاريخ: ٢٠٢١/٤/٢٩

منسق المادة ورئيس مجلس القسم: أ.د/ إيناس البرنس محمد

مدير البرنامج: أ.د/ مديحة حسني درويش