



كلية معتمدة من الهيئة القومية
لضمان جودة التعليم والاعتماد



كلية الطب البيطري
قسم الرقابة الصحية على الأغذية

بيانات المقرر للعام الدراسي ٢٠٢٢ / ٢٠٢١

الرمز الكودي: FOH:304	اسم المقرر: الرقابة الصحية على الألبان	المستوي: الثالث الفصل الدراسي الأول
التخصص:	عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي ٢	

٢- هدف المقرر:	إلمام الطلاب بالمعلومات الأساسية عن الطرق الصحية لإنتاج اللبن، إكساب 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:	بانتهاء دراسة المقرر يصبح الطالب قادرا على أن:
أ- المعلومات والمفاهيم:	١/ يتعرف الطلاب على مكونات اللبن ومعرفة قيمته الغذائية • ٢/ التعرف على الميكروبات التي تنتقل عن طريق اللبن • ٣/ التعرف على المشكلات التي تجعل اللبن غير صالح للاستهلاك الآدمي • ٤/ التغلب على الأمراض وكذلك التسمم الغذائي التي تنتقل عن طريق اللبن • ٥/ الإلمام بطرق إنتاج ألبان ذات قيمة عالية الجودة • ٦/ تطبيق نظام الهاسب في مزارع الألبان.
ب- المهارات الذهنية	١/ يختار الطالب الطريقة المناسبة لتحليل اللبن. ٢/ يصنف طرق تشخيص الأمراض ومسبباتها والتسمم الغذائي التي تنتقل للإنسان عن طريق الألبان • ٣/ يستخلص النتائج المعملية والحكم عليها. ٤/ يحدد انسب الطرق للتعرف على الميكروبات المتواجدة في الألبان. ٥/ يقرر انسب الأساليب لتقليل التلوث البيئي للألبان.
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر	١/ يطبق المفاهيم العلمية في المعامل والتعامل مع الأدوات الاجهزه ٢/ يجيد فحص وتحليل عينات اللبن بكفاءة. ٣/ يجيد حل المشاكل التي تواجه إنتاج اللبن ويستخلص النتائج. ٤/ يعد زيارات ميدانية لمزارع الألبان. 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 ادارته •
- د/٣ يعد ورش العمل وإجراء المناقشات.
- د/٤ يجيد إدارة الوقت وتعلم فن الاداره.
- د/٥ استخدام المكتبة والشبكة الدولية للحصول على المعلومات العالمي.
- د/٦ تنمية مهارة التعلم الذاتي •
- د/٧ يتفاعل مع مشاكل المجتمع.
- د/٨ يدير مزارع الألبان •

محتوى المقرر

عدد الساعات	العملي	عدد 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
١٠	- الفحص الكيميائي للألبان	٢	- تخمر الألبان
٨	- الفحص الميكروبيولوجي للألبان	٤	- الأمراض التي تنتقل عن طريق الألبان
٢	- الامتحان الدوري الأول	٤	- عزل بعض الميكروبات من الألبان
٢	- الكشف عن اللبن المعامل بالحرارة	٤	- التهاب الصرع - اللبن الغير طبيعي - التلوث الكيميائي للألبان
		٢	- تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة
---	-----	٤	- إنتاج لبن نظيف
-	-	٢	- مراجعة
٣٠	-----	٣٠	الإجمالي

٥- أساليب التعلم والتعليم

التعليم:

- ١- المحاضرات.
- ٢- الدروس العملية.

التعلم:

- ١. كتابة التقارير.
- ٢. الزيارات الميدانية لمزارع الألبان .
- ٣. السيمينارات.

٦- أساليب التعلم والتعليم للطلاب ذوي الاحتياجات الخاصة

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

٧- تقويم الطلاب:											
أ- الأساليب المستخدمة: ١. امتحان تحريري ، امتحان عملي، امتحان شفوي. ٢. عمل مقال ومناقشات. ٣. تقرير عن تجربه. ٤. امتحانات قصيرة ودوريه.											
ب- التوقيت: - نهاية الفصل الدراسي (نظري+علمي+شفوي) - منتصف الفصل الدراسي (أعمال السنة)											
- توزيع الدرجات: - اختبار التحريري ٥٠ درجة - اختبار الشفوي ١٠ درجة - اختبار العملي ٢٠ درجة - أعمال السنة ٢٠ درجة											
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</td></tr> <tr> <td>أ - مذكرات</td><td>- مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على الألبان.</td></tr> <tr> <td>ب- كتب ملزمة</td><td>- Milk Testing and Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO. -Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed.</td></tr> <tr> <td>ج- كتب مقترحة</td><td>- Applied Dairy Microbiology (2001): Marth and Steel by Marcel Dekker, Inc. - Advanced Dairy science and Technology (2008): Brits and Robinson .1st ed.</td></tr> <tr> <td>د- دوريات علميه أو نشرات ...الخ</td><td>- خاصة بالكلية وكذلك بالقسم وكذلك منظمة الصحة العالمية (WHO) - وكذلك النشرات الخاصة بمنظمة الاغذية والزراعة (FAO)</td></tr> </table>		٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:		أ - مذكرات	- مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على الألبان.	ب- كتب ملزمة	- Milk Testing and Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO. -Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed.	ج- كتب مقترحة	- Applied Dairy Microbiology (2001): Marth and Steel 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)
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:											
أ - مذكرات	- مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على الألبان.										
ب- كتب ملزمة	- Milk Testing and Payment System (2009) Draaiyer et al., FAO. -Standard Methods of the Examination of Dairy Products: APHA (1992), 16th ed.										
ج- كتب مقترحة	- Applied Dairy Microbiology (2001): Marth and Steel 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: ٢٠٢٢/١٠/٢٧

أستاذ المادة ورئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ ايناس البرنس محمد
مدير البرنامج وعميد الكلية: أ.د/ مديحة حسني درويش