



كلية معتمدة من الهيئة القومية
لضمان جودة التعليم والاعتماد



كلية الطب البيطري
قسم الرقابة الصحية على الأغذية

توصيف مقرر دراسي

١- بيانات المقرر للعام الدراسي ٢٠٢١-٢٠٢٢

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.
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. أ/ ٤ التعرف على نظام الهاسب في مصانع الألبان.
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 طراجة 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		
٥- أساليب التعلم والتعليم			
- التعليم: - المحاضرات - الدروس العلمية			

- التعلم: ١- كتابة التقارير ٢- الزيارات الميدانية لمزارع الالبان ٣- السيمينارات ٤- ابداء الرأي في ابحاث الالبان ٥- الزيارات الميدانية لمصانع الالبان ٦- عقد حلقات النقاشيه	
١- استخدام وسائل ايضاح مناسبة. ٢- التشجيع المستمر واعادة شرح الدروس بطريقة مبسطة. ٣- زيادة وقت الساعات المكتبية. ١- عمل عرض امام اعضاء هيئة التدريس. ٢- مناقشة مواضيع تخص المقرر مع اعضاء هيئة التدريس ٣- التحفيز علي زيارة مواقع متقدمة في مواضيع المقرر.	أ- أساليب التعليم والتعلم للطلاب المتعسرين دراسياً ب- أساليب التعليم والتعلم للطلاب المتميزين دراسياً
	٧- تقويم الطلاب:
١- امتحان نظري. ٢- امتحان عملي. ٣- امتحان شفوي. ٤- تكاليفات اعمال السنة وتشمل: عمل مقال ومناقشات، تقرير عن تجربة، امتحانات دورية	أ- الأساليب المستخدمة:
- امتحان تحريري تحدهه ادارة الكلية. - امتحان العملي يحدده مجلس القسم بالتنسيق مع ادارة الكلية. - امتحان شفوي عقب الامتحان التحريري. - امتحان اعمال السنة بعد الاسبوع السادس او السابع او الثامن من بداية العام الدراسي. - نهاية الفصل الدراسي.	ب- التوقيت:
٥٠ درجة ١٠ درجات ٢٠ درجة ١٥ درجة ٥ درجات - اختبار النظري - اختبار الشفهي - اختبار العملي - اختبار أعمال السنة - تكاليفات	ج- توزيع الدرجات:

أ - مذكرات - مذكرة القسم الخاصة بمحتوى مقرر الرقابة الصحية على الألبان.		٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:
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 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: ٢٠٢٢/٤/٢٩

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

مدير البرنامج: أ.د/ مديحة حسني درويش