



كلية معتمدة من الهيئة القومية
لضمان جودة التعليم والاعتماد



كلية الطب البيطري
قسم الرقابة الصحية على الأغذية

مسمى المقرر	الرقابة الصحية على منتجات الألبان والدهون والبيض
كود المقرر	FOH:305

" مصفوفة المعارف والمهارات للمقرر الدراسي "الرقابة الصحية على منتجات الألبان والدهون والبيض" الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢١-٢٠٢٢

المحتويات الرئيسية للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
نظري: القشدة عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي للقشدة.	الأول	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٢، ١
نظري: الزبد عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي للزبد.	الثاني	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٦، ٣، ٢، ١
نظري: الجبن عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي للجبن.	الثالث	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٧، ٣، ٢، ١
نظري: الألبان المختمرة عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي للألبان المختمرة.	الرابع	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٥، ٣، ٢، ١
نظري: المثلوجات اللبنة عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي للمثلوجات اللبنة والجامدة	الخامس	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٦، ٥، ٣، ١
نظري: الألبان المركزة والجافة عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي للألبان المركزة +	السادس	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٧، ٦، ٣، ٢، ١
نظري: أغذية الأطفال عملي: الفحص الظاهري والكيميائي والميكروبيولوجي لأغذية الأطفال.	السابع	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٧، ٦، ٣، ٢، ١
نظري: التسمم الغذائي	الثامن	أ. ٣	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٥، ٣، ٢، ١
نظري: تحليل المخاطر والنقاط الحرجة أثناء تصنيع منتجات الألبان.	التاسع	أ. ٤، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٧، ٦، ٣، ٢، ١
نظري: الزيوت والدهون عملي: الفحص الطبيعي والكيميائي للزيوت والدهون.	العاشر والحادي عشر	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٧، ٦، ٣، ٢، ١
نظري: البيض عملي: - الفحص الظاهري والميكروبيولوجي للبيض. - الكشف عن طازجة البيض.	الثاني عشر والثالث عشر	أ. ١، ٣	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٧، ٦، ٣، ٢، ١
- مراجعته	الرابع عشر				

عميد الكلية: أ.د/ مديحة حسني درويش

منسق المادة و رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ إبناس البرنس محمد