



كلية معتمدة من الهيئة القومية
لضمان جودة التعليم والاعتماد



كلية الطب البيطري
قسم الرقابة الصحية على الأغذية

" مصفوفة المعارف والمهارات للمقرر الدراسي "الرقابة الصحية على الألبان " الفصل الدراسي الأول ٢٠٢١-٢٠٢٢

الرقابة الصحية على الألبان	مسمى المقرر
٣٠٥ الفرقة الثالثة	كود المقرر

المحتويات الرئيسية للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
نظري: القشدة عملي: الفحص الظاهري والكيميائي الميكروبيولوجي 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 الميكروبيولوجي للزبد.	الثاني	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٦، ٣، ٢، ١
نظري: الحبن عملي: الفحص الظاهري والكيميائي الميكروبيولوجي للحبن.	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 الميكروبيولوجي للألبان المختمرة.	الرابع	أ. ٤، ٣، ٢، ١	ب. ٣، ١	ج. ٤، ٣، ٢، ١	د. ٨، ٥، ٣، ٢، ١
نظري: المتلوجات اللبنة عملي: الفحص الظاهري والكيميائي الميكروبيولوجي للمتلوجات 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 الميكروبيولوجي 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 الميكروبيولوجي 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 الميكروبيولوجي للبيض. - لكشف 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
- مراجعه	الرابع عشر				

التوقيع

التاريخ: ٢٧/١٠/٢٠٢١

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