



جامعة بنها

كلية الزراعة

## توصيف مقرر/ مراقبة جودة إنتاج الأغذية

### مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج: رئيسي

القسم العلمي المسئول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الرابع / الفصل الدراسي الثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

### ( أ ) البيانات الأساسية

العنوان: مراقبة جودة إنتاج الأغذية الكود: أ غ ذ 424

الساعات المعتمدة: 3 وحدات

الدروس العملية: 2 ساعة/اسبوع

المحاضرة: 2 ساعة/اسبوع

المجموع: 56 ساعة/الفصل الدراسي

ساعات الإرشاد الأكاديمي:

### ( ب ) البيانات المهنية

#### 1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادراً على ان:

1- يتعرف الطالب على بالمبادئ الأساسية والنواحي التطبيقية في مراقبة جودة الإنتاج.

2- يتعرف الطالب على العلاقة بين الإنتاج والجودة في مصانع الأغذية.

3- يتعرف الطالب على نظام الهاسب والجودة الشاملة وممارسات التصنيع الجيد في مصانع

الأغذية.

## 2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

### أ - المعرفة والفهم:

- أ-1- يذكر أهمية مراقبة الجودة نحو انتاج غذاء آمن صحيا وذو جودة عالية.
- أ-2- يتعرف على خصائص وصفات الجودة التي يجب توافرها في المنتج الغذائي.
- أ-3- يعدد نظم الهاسب والمراقبة الشاملة.
- أ-4- يشرح العوامل التي تؤثر جودة الغذاء الناتج.

### ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يوضح المشاكل المتعلقة بالمصانع الغذائية من ناحية لجودة.
- ب-2- يختار أفضل النظم والبرامج التي تحقق الجودة في الغذاء الناتج.
- ب-3- يحدد التغيرات التي تحدث أثناء التصنيع وعلاقتها بجودة المنتج الناتج.

### ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1- يجمع طرق الرقابة على الجودة للتحكم في جودة المنتجات الغذائية.
- ج أ 2- يطبق نظم الهاسب ونظام الجودة الشاملة في المصانع.
- ج أ 3- تطبق نظم تحليل المخاطر

### ج ب - المهارات العامة :

- ج ب 1- يعمل في مجموعات صغيرة بروح الفريق
- ج ب 2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في تقديم خدمات للمستثمرين في مجال مراقبة الجودة في مصانع الأغذية.
- ج ب 3- يطور الانتاج ويحل المشاكل التي تقابل المنتجين.

### 3 - محتوى المقرر :

| الموضوع                                              | عدد الساعات /<br>الأسبوع | محاضرة | ساعات إرشاد دروس<br>أكاديمية / عملية |
|------------------------------------------------------|--------------------------|--------|--------------------------------------|
| تعريف مراقبة الجودة في الأغذية                       | 4                        | 2      | 2                                    |
| العلاقة بين قسم مراقبة الجودة وقسم الإنتاج بالمصنع   | 4                        | 2      | 2                                    |
| الطرق المستخدمة لمراقبة الجودة بالمصانع              | 4                        | 2      | 2                                    |
| صفات الجودة الظاهرية للأغذية والمنتجات               | 4                        | 2      | 2                                    |
| طرق قياس الصفات الطبيعية                             | 4                        | 2      | 2                                    |
| طرق تقدير الخواص الكيميائية                          | 4                        | 2      | 2                                    |
| التقييم الحسي للأغذية                                | 4                        | 2      | 2                                    |
| شهادات الجودة                                        | 4                        | 2      | 2                                    |
| المواد المضافة وعلاقتها بجودة الغذاء                 | 4                        | 2      | 2                                    |
| المعاملات والعمليات التصنيعية وعلاقتها بجودة الغذاء  | 4                        | 2      | 2                                    |
| القوانين والتشريعات الغذائية                         | 4                        | 2      | 2                                    |
| الطرق الدولية في مراقبة جودة الأغذية                 | 4                        | 2      | 2                                    |
| أمثلة عملية على مراقبة جودة الإنتاج بمصانع الأغذية   | 4                        | 2      | 2                                    |
| أمثلة عملية على تحليل المخاطر الإنتاج بمصانع الأغذية | 4                        | 2      | 2                                    |

### 4 - أساليب التعليم والتعلم:

- 4-1- تغطية الموضوعات الرئيسية بالمحاضرات
- 4-2- التدريبات العملية
- 4-3- حلقات مناقشات علمية
- 4-4- الاستعانة بمواد تعليمية مرئية أو مسموعة

### 5 - أساليب تقييم الطلاب

- 5-1- الجزء النظري لتقييم امتحان دورى
- 5-2- الجزء العملى لتقييم مقدرة الطالب على تنفيذ التجارب المعملية
- 5-3- سيمينار لتقييم القدرة على البحث عن معلومة وكيفية توصيلها
- 5-4- الشفوى لتقييم القدرة على مناقشة المشاكل وكيفية حلها.

### جدول التقييم :



|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| التقييم 1 امتحانات أعمال سنة      | الأسبوع بعد الأسبوع الرابع |
| التقييم 2 الامتحان العملي النهائي | الأسبوع الرابع عشر         |
| التقييم 3 الامتحان الشفهي         | الأسبوع الرابع عشر         |
| التقييم 4 النهائي                 | الأسبوع 15-17              |

#### النسبة المئوية لكل تقييم :

|      |                        |
|------|------------------------|
| %    | امتحان نصف السنة/الفصل |
| %60  | امتحان آخر السنة/الفصل |
| %10  | الامتحان الشفوي        |
| %20  | الامتحان العملي        |
| %10  | أعمال السنة/الفصل      |
| %    | أنواع التقييم الأخرى   |
| %100 | المجموع                |

أي تقييم تكويني بحث

#### 6 - قائمة المراجع

##### 6 - 1 - مذكرات المقرر

مذكرة يتم إعدادها بالقسم بواسطة أعضاء هيئة التدريس

##### 6 - 2 - الكتب الدراسية المستعان بها

Alli, I. (2004). Food Quality Assurance: Principles and Practices. CRC Press  
ISBN : 9780203617960.

Da-Wan (2008). Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation  
Copyright. Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-373642-0

Da-Wen Sun (2008). Infrared Spectroscopy for Food Quality Analysis and  
Control. Academic Press ISBN: 9780123741363.

HESTER, R. E. and HARRISON, R. M. (2001). Food Safety and Food  
Quality. The Royal Society of Chemistry. ISBN: 0-85404-270-9.

Jay, M.J. (1996). Modern food microbiology. CBS Publishers, New Delhi.



Singhal, R.S. et al., (1997). Handbook of indices of food quality and authenticity. Woodhead Publishing Limited. ISBN 1-85573-2998.

### 6 - 3 - مجلات دورية ، مواقع إنترنت ، ..... ، إلخ

J. of Food Quality  
Food control  
J. of Food Science  
J. of Food Protection  
Food Quality and Preference  
[www.sciencedirect.net](http://www.sciencedirect.net)  
[www.blakell.com](http://www.blakell.com)  
[www.springerlink.com](http://www.springerlink.com)

- تم مناقشة التوصيف وإعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 15 / 1 / 2010

رئيس القسم : أ.د. همام الطوخي محمد بهلول

أستاذ المادة : أ.د. أحمد إبراهيم الدسوقي

التوقيع :

التوقيع :