



## مواصفات مقرر: التشريعات والنظم الغذائية

i. معلومات عامة عن المقرر :General information about the course				
التشريعات والنظم الغذائية		اسم المقرر Course Title		١.
FSN 325		رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		٢.
الإجمالي Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			٣.
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture	
2			2	
الرابع الفصل الثاني		المستوى والفصل الدراسي Study Level and Semester		٤.
اسس علوم الاغذية		المتطلبات السابقة المقرر (إن وجدت) Pre-requisites (if any)		٥.
لا يوجد		المتطلبات المصاحبة (إن وجدت) Co-requisites (if any)		٦.
علوم الغذاء والتغذية		البرنامج الذي يدرس له المقرر Program (s) in which the course is offered		٧.
العربي		لغة تدريس المقرر Language of teaching the course		٨.
منتظم		نظام الدراسة Study System		٩.
أ.م.د/ خالد ناصر حميد		معد(و) مواصفات المقرر Prepared By		١٠.
		تاريخ اعتماد مواصفات المقرر Date of Approval		١١.

**ملاحظة:** الساعة المعتمدة للعملي والتمارين تساوي ساعتين فعليتين خلال التدريس.

وصف المقرر :Course Description
يهدف هذا المقرر إلى تعريف الطالب بالمعارف المتعلقة بأهمية وتطوير التشريعات والقوانين والنظم الغذائية على المستويين الوطني والدولي بما في ذلك انظمة الجودة والسلامة والقوانين الغذائية ومدونات الممارسات والمواصفات والدستور الغذائي، واكسابه مهارات وضع اسس وقواعد هذه التشريعات والقوانين والنظم الغذائية ودورها في الرقابة الغذائية للوصول الى انتاج منتجات غذائية مطابقة لمعايير وانظمة الجودة والسلامة وصالحة للاستهلاك.

ii. مخرجات تعلم المقرر (CILOs) :Course Intended Learning Outcomes
بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادرا على أن:

١  
 رئيس القسم      نائب العميد لشؤون الجودة      عميد الكلية      عميد مركز التطوير وضمان الجودة      رئيس الجامعة  
 أ.م.د/ خالد حميد      أ.د./ عبد الجليل درهم      أ.م.د/ عادل الوشلي      أ.م.د/ هدى العماد      أ.د./ القاسم محمد عباس



- a1 - يعرف مبادئ و أساسيات نظم الجودة المختلفة المتبعة في التصنيع الغذائي و الأسباب التي تؤدي الى تلوث الغذاء
- a2 - يبين الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية ودور المستهلك في سلامة الغذاء
- a3 - يذكر محتويات القانون المتعلق بالرقابة علي الأغذية واساليب الغش التجاري والقوانين التي تعاقب علي ذلك.
- b1 - يحلل المشكلات الناتجة عن عدم اتباع التشريعات الغذائية ووسائل واساليب لكشف الغش التجاري
- b2 - يحدد النقاط المهمة التي يجب أن يشملها التفتيش على منشآت الأغذية ويفرق بين الغذاء السليم والغذاء المغشوش
- b3 - يربط بين القوانين الغذائية والعمليات التصنيعية واتخاذ القرار وفقا للتشريعات والقوانين الغذائية المتبعة.
- c1 - يستخدم أنظمة الجودة والسلامة بما فيها نظام الهاسب HACCP في التصنيع الغذائي
- c2 - يدير ادارة الجودة في المصانع الغذائية وتطبيق الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية.
- c3 - يطور طرق حديث لمراقبة الجودة وسلامة الاغذية
- d1 - يعمل ضمن فريق الجودة الغذائية وتطبيق النظم الحديثة في الصناعة
- d2 - يتعامل مع الحاسوب بكفاءة سواء في مختبرات الجودة أو خطوط الإنتاج

### iii. مواءمة مخرجات تعلم المقرر مع مخرجات التعلم للبرنامج:

( Alignment of CILOs (Course Intended Learning Outcomes) to PILOs (Program Intended Learning Outcomes)

مخرجات التعلم المقصودة من البرنامج ( Program Intended Learning Outcomes )	مخرجات التعلم المقصودة من المقرر ( Course Intended Learning Outcomes )
A2	a1 - يعرف مبادئ و أساسيات نظم الجودة المختلفة المتبعة عند التصنيع الغذائي و الأسباب التي تؤدي الى تلوث الغذاء
A1	a2 - يبين الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية ودور المستهلك في سلامة الغذاء
A4	a3 - يذكر محتويات القانون المتعلق بالرقابة علي الأغذية واساليب الغش التجاري والقوانين التي تعاقب علي ذلك
B1	b1 - يحلل المشكلات الناتجة عن عدم اتباع التشريعات الغذائية ووسائل واساليب لكشف الغش التجاري
B2	b2 - يحدد النقاط المهمة التي يجب أن يشملها التفتيش على منشآت الأغذية ويفرق بين الغذاء السليم والغذاء المغشوش
B2	b3 - يربط بين القوانين الغذائية والعمليات التصنيعية واتخاذ القرار وفقا للتشريعات والقوانين الغذائية المتبعة.
C3	c1 - يستخدم أنظمة الجودة والسلامة بما فيها نظام الهاسب HACCP في التصنيع الغذائي
C3	c2 - يدير ادارة الجودة في المصانع الغذائية وتطبيق الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية.
C1	c3 - يطور طرق حديث لمراقبة الجودة وسلامة الاغذية
D3	d1 - يعمل ضمن فريق الجودة الغذائية وتطبيق النظم الحديثة في الصناعة
D1	d2 - يتعامل مع الحاسوب بكفاءة سواء في مختبرات الجودة أو خطوط الإنتاج



## مواءمة مخرجات التعلم باستراتيجيات التعليم والتعلم والتقييم

### Alignment of CILOs to Teaching and Assessment Strategies

#### أولاً: مواءمة مخرجات تعلم المقرر (المعارف والفهم) باستراتيجية التعليم والتعلم والتقييم:

##### First: Alignment of Knowledge and Understanding CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر/ المعرفة والفهم Knowledge and Understanding CILOs
- الاختبارات التحريرية - التكاليف والواجبات	- المحاضرة التفاعلية - الحوار والمناقشة - العصف الذهني	-a1 يعرف مبادئ و أساسيات نظم الجودة المختلفة المتبعة عند التصنيع الغذائي و الأسباب التي تؤدي الى تلوث الغذاء
		-a2 يبين الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية ودور المستهلك في سلامة الغذاء
		-a3 يذكر محتويات القانون المتعلق بالرقابة علي الأغذية واساليب الغش التجاري والقوانين التي تعاقب علي ذلك

#### ثانياً: مواءمة مخرجات تعلم المقرر (المهارات الذهنية) باستراتيجية التدريس والتقييم:

##### Second: Alignment of Intellectual Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر/ المهارات الذهنية Intellectual Skills CILOs
- امتحان قصير - تكاليف وواجبات	- المحاضرة التفاعلية - المناقشات والحوار - التطبيق العملي	-b1 يحلل المشكلات الناتجة عن عدم اتباع التشريعات الغذائية ووسائل واساليب لكشف الغش التجاري
		-b2 يحدد النقاط المهمة التي يجب أن يشملها التفتيش علي منشآت الأغذية ويفرق بين الغذاء السليم والغذاء المغشوش
		-b3 يربط بين القوانين الغذائية والعمليات التصنيعية واتخاذ القرار وفقاً للتشريعات والقوانين الغذائية المتبعة.

#### ثالثاً: مواءمة مخرجات تعلم المقرر (المهارات المهنية والعملية) باستراتيجية التدريس والتقييم:

##### Third: Alignment of Professional and Practical Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر/ المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills CILOs
- التكاليف والواجبات - الاختبارات التحريرية - الامتحانات القصيرة	- التعلم الذاتي - المحاضرة التفاعلية - التطبيق العملي	-c1 يستخدم أنظمة الجودة والسلامة بما فيها نظام الهاسب HACCP في التصنيع الغذائي
		-c2 يدير ادارة الجودة في المصانع الغذائية وتطبيق الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية.
		-c3 يطور طرق حديث لمراقبة الجودة وسلامة الاغذية



رابعاً: مواءمة مخرجات تعلم المقرر (المهارات العامة) باستراتيجية التدريس والتقويم:

Fourth: Alignment of Transferable (General) Skills CILOs

استراتيجية التقويم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر Transferable (General) Skills CILOs
- اختبارات نصف العام - الاختبارات التحريرية	المشروعات والمهام والتكاليف المحاضرة التفاعلية التطبيق العملي	d1 - يعمل ضمن فريق الجودة الغذائية وتطبيق النظم الحديثة في الصناعة d2 - يتعامل مع الحاسوب بكفاءة سواء في مختبرات الجودة أو خطوط الإنتاج
يتعامل مع الحاسوب بكفاءة سواء في مختبرات الجودة أو خطوط الإنتاج		

أولاً: موضوعات الجانب النظري Theoretical Aspect

رموز مخرجات التعلم للمقرر (CILOs)	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الأسابيع Number of Weeks	الموضوعات التفصيلية Sub Topics List	الموضوعات الرئيسية/ الوحدات Topic List / Units	ال رقم Or de r
a1,a2,a3, b1,b2,b3, c1,c2,d1d 2	2	1w	• الأهداف العامة والخاصة للقوانين والتشريعات الغذائية • صور التشريع	مقدمة عن التشريعات والقوانين الغذائية	1
a2,b2,c1,	2	w1	• الجهات الحكومية مثل وزارة الصحة والاقتصاد والتجارة وصحة البيئة والمواصفات والمقاييس • منتجي وصانعي الأغذية وتجار ومسوقي الأغذية دور المستهلك في سلامة الغذاء	الجهات المسؤولة عن سلامة الغذاء.	2
a1,b1,c1, d1	4	1W	• مصادر الخطر البيولوجية • مصادر الخطر الكيميائية • مصادر الخطر الفيزيائية	مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء	3
a3,b3,d1	8	4w	• استعراض بعض القوانين التي تخص الأغذية	القوانين والتشريعات الغذائية	4
A1,b1,b2c 2,d1,	4	2w	• متطلبات تنفيذ علامة الجودة وشهادة المطابقة • علامة الجودة • شهادة المطابقة	علامة الجودة وشهادة المطابقة.	5
A1,a3,b2,c 1,d1,d2	4	2w	• أساسيات الهاسب • تطبيق الهاسب دولياً • مراجعة وتقييم نظام الهاسب	تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب).	6
A1,b1,b2,b 3,d1	2	w2	• أولاً: الاتفاقية العامة لتحرير التعريفات الجمركية في التجارة الدولية (الجات-GATT) . ثانياً: تشكيل هيئة دستور الغذاء الكودكس (Codex) وبدء عملها ثالثاً: اتفاقية الحواجز والقيود الفنية أمام التجارة (T.B.T) . رابعاً: اتفاقية التدابير الصحية والصحة النباتية (SPS)	التشريعات الدولية	7



A1,a3,b1, b2 ,c1,c2,d2	2	1w	• توكيد الجودة والفرق بينها وبين مراقبة الجودة • ادارة الجودة الشاملة	توكيد وادارة جودة الأغذية	8
===	28	14	اجمالي عدد الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		
<b>ثانيا: موضوعات الجانب العملي Practical Aspect</b>					
رموز مخرجات التعلم Course ILOs	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الأسابيع Number of Weeks	التجارب العملية/ تدريبات Practical / Tutorials topics	الرقم Or de r	
			لا يوجد	١	■
				٢	■
				٣	■
				٤	•
				٥	■
===			اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		

<b>استراتيجيات التدريس Teaching Strategies :</b>	
المحاضرة التفاعلية Lectures	■
الحوار والمناقشة discussion	■
العصف الذهني Brainstorming	■
حل المشكلات Problem solving	■
المحاكاة والعروض العملية Practical presentations& Simulation Method	■
التطبيق العملي (Lab works) Practical in computer Lab	■
المشروعات والمهام والتكليف projects	■
التعلم الذاتي Self-learning	■
التعلم التعاوني Cooperative Learning	■

<b>iv. الأنشطة والتكليفات Tasks and Assignments :</b>					
مخرجات التعلم CILOs (symbols)	أسبوع التنفيذ Week Due	الدرجة المستحقة Mark	نوع التكليف (فردى/ تعاونى)	الأنشطة / التكليف Assignments/ Tasks	م No
a3,b3,c2,d1	4	3	فردى	تجميع القوانين المحلية والدولية الخاصة بالأغذية	١
a2,b1,d2	8	3	فردى	بحث عن دور المستهلك في سلامة الغذاء	٢
c2,c1,d1,a1,	10	6		عمل بحث عن ممارسة التصنيع الجيد(GMB)	٣



b2				
====	==	10	إجمالي الدرجة Total Score	

٧. تقييم التعلم : Learning Assessment					
رقم No.	أنشطة التقييم Assessment Tasks	أسوع التقييم Week due	الدرجة Mark	نسبة الدرجة إلى الدرجة النهائية Proportion of Final Assessment	مخرجات التعلم CILOs (symbols)
١	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	10	10	10%	a1,a2,a3,,b2,,c1 c2.d1.d2
٢	كوز (١) Quiz (1)	3	5	5%	a1,a2,a3,b1
٣	اختبار نصف الفصل Midterm Exam	8	10	10%	a1,a2,,b3,c1 c2 d1 d2
٤	كوز (٢) Quiz (2)	9	5	5%	a1,a2,a3,b1,b2,b3,c1
٥	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam (practical)	--	--	----	-----
٦	اختبار نهاية الفصل (نظري) Final Exam (theoretical)	16	70	70%	a1,a2,a3,b1,b2,b3,c1 c2,d1,d2
Total الإجمالي			100	% 100	===

مصادر التعلم Learning Resources : كتابة المراجع للمقرر (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).	
١. المراجع الرئيسية Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين) • لطفي فهمي الحمزاوي ، ٢٠٠٤م ، سلامة الغذاء الهاسب وتحليل المخاطر ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع و مصر • يحي حسين فوده ، ١٩٨٥م المراقبة الغذائية والشئون الصحية في التصنيع الغذائي ، مطبعة جامعة عين شمس ، مصر	
٢. المراجع المساندة Essential References: • لطفي فهمي الحمزاوي ، ٢٠٠٣م ونظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع و مصر القوانين والتشريعات المحلية الصادرة من الجهات المعنية بالغذاء والقوانين الدولية الصادرة من الجهات الدولية المعنية•	
٣. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... Electronic Materials and Web Sites etc. • موقع منظمة الأغذية والزراعة الدولية. www.FAO.org • موقع الكوديكس <a href="http://www.codexalimentarius.org">www.codexalimentarius.org</a>	

٧. الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
بعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتي:	
١	<b>سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance:</b> - يلتزم الطالب بحضور ٧٥% من المحاضرات ويحرم في حال عدم الوفاء بذلك. - يقدم أستاذ المقرر تقريراً بحضور وغياب الطلاب للقسم ويحرم الطالب من دخول الامتحان في حال تجاوز الغياب ٢٥% ويتم اقرار الحرمان من مجلس القسم.
٢	<b>الحضور المتأخر Tardy:</b> - يسمح للطلاب حضور المحاضرة إذا تأخر لمدة ربع ساعة لثلاث مرات في الفصل الدراسي، وإذا تأخر زيادة عن ثلاث مرات يحذر شفويًا من أستاذ المقرر، وعند عدم الالتزام يمنع من دخول المحاضرة.
٣	<b>ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality:</b> - لا يسمح للطلاب دخول الامتحان النهائي إذا تأخر مقدار (٢٠) دقيقة من بدء الامتحان - إذا تغيب الطالب عن الامتحان النهائي تطبق اللوائح الخاصة بنظام الامتحان في الكلية.
٤	<b>التعيينات والمشاريع Assignments &amp; Projects</b>



	- يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكاليف وتسليمها. - إذا تأخر الطالب في تسليم التكاليف عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكاليف الذي تأخر في تسليمه.	
5	<b>العش Cheating:</b> - في حال ثبوت قيام الطالب بالعث في الامتحان النصفى أو النهائي تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالعث أو النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكاليف.	
6	<b>الانتحال Plagiarism:</b> - في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك	
7	<b>سياسات أخرى Other policies:</b> - أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف ..... الخ	

### خطة مقرر: التشريعات والنظم الغذائية

#### Course Plan (Syllabus):

i. معلومات عن أستاذ المقرر Information about Faculty Member Responsible for the Course						
Office Hours الساعات المكتبية (أسبوعياً)			أ.م.د/ خالد ناصر حميد		الاسم Name	
الخميس THU	الأربعاء WED	الثلاثاء TUE	الاثنين MON	الأحد SUN	السبت SAT	المكان ورقم الهاتف Location & Telephone No.
						قسم علوم الأغذية والتغذية الزراعة 00967-777251051
						البريد الإلكتروني E-mail <a href="mailto:Alymny987@yahoo.com">Alymny987@yahoo.com</a>
ii. معلومات عامة عن المقرر General information about the course						
التشريعات والنظم الغذائية				اسم المقرر Course Title		1.
FSN 325				رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		2.
المجموع Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			الساعات المعتمدة للمقرر Credit Hours		3.
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture			
2			2			
الرابع الفصل الثاني				المستوى والفصل الدراسي Study Level and Semester		4.
لا يوجد				المتطلبات السابقة للمقرر (إن وجدت) Pre-requisites		5.
لا يوجد				المتطلبات المصاحبة (إن وجدت) Co-requisite		6.
علوم الغذاء والتغذية				البرنامج/ البرامج التي يتم فيها تدريس المقرر Program (s) in which the course is offered		7.
العربي				لغة تدريس المقرر Language of teaching the course		8.
قاعات قسم علوم الأغذية والتغذية				مكان تدريس المقرر Location of teaching the course		9.

**ملاحظة:** الساعة المعتمدة للعملي وللتمارين تساوي ساعتين فعليتين خلال التدريس.

#### iii. وصف المقرر Course Description

منسق البرنامج أ.د/طلال الكوري  
رئيس القسم أ.م.د/ خالد حميد  
نائب العميد لشؤون الجودة أ.د/ عبد الجليل درهم  
عميد الكلية أ.م.د/ عادل الوشلي  
عميد مركز التطوير وضمان الجودة أ.م.د/ هدى العماد  
رئيس الجامعة أ.د/ القاسم محمد عباس



#### يهدف هذا المقرر إلى:

تعريف الطالب بالمعارف المتعلقة بأهمية وتطوير التشريعات والقوانين والنظم الغذائية على المستويين الوطني والدولي بما في ذلك انظمة الجودة والسلامة والقوانين الغذائية ومدونات الممارسات والمواصفات والدستور الغذائي، واكسابه مهارات وضع اسس وقواعد هذه التشريعات والقوانين والنظم الغذائية ودورها في الرقابة الغذائية للوصول الى انتاج منتجات غذائية مطابقة لمعايير وانظمة الجودة والسلامة وصالحة للاستهلاك.

#### iv. مخرجات تعلم المقرر (CILOs):

بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادرا على أن:

- a1 - يعرف مبادئ و أساسيات نظم الجودة المختلفة المتبعة في التصنيع الغذائي و الأسباب التي تؤدي الى تلوث الغذاء
- a2 - يبين الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية ودور المستهلك في سلامة الغذاء
- a3 - يذكر محتويات القانون المتعلق بالرقابة علي الأغذية واساليب الغش التجاري والقوانين التي تعاقب على ذلك.
- b1 - يحلل المشكلات الناتجة عن عدم اتباع التشريعات الغذائية ووسائل واساليب لكشف الغش التجاري
- b2 - يحدد النقاط المهمة التي يجب أن يشملها التفتيش على منشآت الأغذية ويفرق بين الغذاء السليم والغذاء المعشوش
- b3 - يربط بين القوانين الغذائية والعمليات التصنيعية واتخاذ القرار وفقا للتشريعات والقوانين الغذائية المتبعة.
- c1 - يستخدم انظمة الجودة والسلامة بما فيها نظام الهاسب HACCP في التصنيع الغذائي
- c2 - يدير ادارة الجودة في المصانع الغذائية وتطبيق الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة المتكاملة علي الأغذية.
- c3 - يطور طرق حديث لمراقبة الجودة وسلامة الاغذية
- d1 - يعمل ضمن فريق الجودة الغذائية وتطبيق النظم الحديثة في الصناعة
- d2 - يتعامل مع الحاسوب بكفاءة سواء في مختبرات الجودة أو خطوط الإنتاج

#### v. محتوى المقرر Course Content:

#### أولا: الموضوعات النظرية Theoretical Aspect:

الرقم Order	الوحدات (الموضوعات الرئيسية) Units	الموضوعات التفصيلية Sub Topics	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Con. H
1	مقدمة عن التشريعات والقوانين الغذائية	الأهداف العامة والخاصة للقوانين والتشريعات الغذائية • صور التشريع	1	2
2	الجهات المسؤولة عن سلامة الغذاء.	• الجهات الحكومية مثل وزارة الصحة والاقتصاد والتجارة وصحة البيئة والمواصفات والمقاييس • منتجي وصانعي الاغذية وتجار ومسوقي الاغذية دور المستهلك في سلامة الغذاء	2	2





4	3-4	• مصادر الخطر البيولوجية • مصادر الخطر الكيميائية • مصادر الخطر الفيزيائية	مصادر الخطر التي تهدد سلامة الغذاء	3
6	5-7	• استعراض بعض القوانين التي تخص الأغذية	القوانين والتشريعات الغذائية	4
2	8	<b>اختبار منتصف الفصل (نظري)</b>		
4	9-10	• متطلبات تنفيذ علامة الجودة وشهادة المطابقة • علامة الجودة • شهادة المطابقة	علامة الجودة وشهادة المطابقة	6
4	11-12	• اساسيات الهاسب • تطبيق الهاسب دوليا • مراجعة وتقييم نظام الهاسب	تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب).	7
4	13-14	• أولاً: الاتفاقية العامة لتحرير التعريفات الجمركية في التجارة الدولية (الجات-GATT). ثانياً: تشكيل هيئة دستور الغذاء الكودكس (Codex) وبدء عملها ثالثاً: اتفاقية الحواجز والقيود الفنية أمام التجارة (T.B.T). رابعاً: اتفاقية التدابير الصحية والصحة النباتية (SPS)	التشريعات الدولية	8
2	15	• توكيد الجودة والفرق بينها وبين مراقبة الجودة • ادارة الجودة الشاملة	توكيد وادارة جودة الأغذية	9
2	16	<b>اختبار نهاية الفصل (نظري)</b>		
32	16	عدد الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		

ثانياً: خطة تنفيذ الجانب العملي :Training/ Tutorials/ Exercises Aspects			
الرقم Order	المهام / التمارين Tutorials/ Exercises	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Cont. H
1	▪	W1	
2	▪		
3	▪ لا يوجد عملي		
4	▪		
7	<b>اختبار نصف الفصل (Midterm Exam)</b>		
8	▪		
14	<b>اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam</b>		
	اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		
<b>.vi استراتيجيات التدريس :Teaching Strategies</b>			
-	المحاضرة التفاعلية Lectures		
-	الحوار والمناقشة discussion		
-	العصف الذهني Brainstorming		



- حل المشكلات Problem solving
- المحاكاة والعروض العملية Practical presentations& Simulation Method
- التطبيق العملي (Lab works) Practical in computer Lab
- المشروعات والمهام والتكليف projects
- التعلم الذاتي Self-learning
- التعلم التعاوني Cooperative Learning

VII . الأنشطة والتكليفات :Tasks and Assignments				
م No	النشاط/ التكليف Assignments	نوع التكليف (فردى / تعاونى)	الدرجة المستحقة Mark	أسبوع التنفيذ Week Due
١	تجميع القوانين المحلية والدولية الخاصة بالأغذية	فردى	3	4
٢	بحث عن دور المستهلك في سلامة الغذاء	فردى	3	8
٣	عمل بحث عن ممارسة التصنيع الجيد(GMB) (		6	10
	Total Score		10	

vii . تقويم التعلم : Learning Assessment				
م No	أساليب التقويم Assessment Method	موعد(أسبوع) التقويم Week Due	الدرجة Mark	الوزن النسبى % Proportion of Final Assessment
1	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	10	10	10%
2	اختبار قصير (1) Quiz	3	5	5%
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري وعملي)	8	10	10%
4	اختبار قصير (2) Quiz	9	5	5%
5	اختبار عملي نهائي			
6	اختبار تحريري نهائي	16	70	70%
	Total المجموع		100	100%

viii . مصادر التعلم Learning Resources : (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).	
٤ . المراجع الرئيسية Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين)	
• لطفي فهمي الحمزاوي ، ٢٠٠٤م ، سلامة الغذاء الهاسب وتحيل المخاطر ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع و مصر	
• يحي حسين فوده ، ١٩٨٥م المراقبة الغذائية والشئون الصحية في التصنيع الغذائي ، مطبعة جامعة عين شمس ، مصر	
٥ . المراجع المساندة Essential References	
لطفي فهمي الحمزاوي ، ٢٠٠٣م ونظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع و مصر	
القوانين والتشريعات المحلية الصادرة من الجهات المعنية بالغذاء والقوانين الدولية الصادرة من الجهات الدولية المعنية	
٦ . المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... Electronic Materials and Web Sites etc.	
• موقع منظمة الأغذية والزراعة الدولية. www.FAO.org	
• موقع الكوديكس <a href="http://www.codexalimentarius.org">www.codexalimentarius.org</a>	

١٠

منسق البرنامج رئيس القسم نائب العميد لشؤون الجودة عميد الكلية عميد مركز التطوير وضمان الجودة رئيس الجامعة  
أ.د/طلال الكوري أ.م.د/ خالد حميد أ.د./ عبد الجليل درهم أ.م.د/ عادل الوشلي أ.م.د/ هدى العماد أ.د./ القاسم محمد عباس



.vii الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
بعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتي:	
١	<p><b>سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يلتزم الطالب بحضور ٧٥% من المحاضرات ويحرم في حال عدم الوفاء بذلك.</li> <li>- يقدم أستاذ المقرر تقريراً بحضور وغياب الطلاب للقسم ويحرم الطالب من دخول الامتحان في حال تجاوز الغياب ٢٥% ويتم اقرار الحرمان من مجلس القسم.</li> </ul>
٢	<p><b>الحضور المتأخر Tardy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يسمح للطالب حضور المحاضرة إذا تأخر لمدة ربع ساعة لثلاث مرات في الفصل الدراسي، وإذا تأخر زيادة عن ثلاث مرات يحذر شفويًا من أستاذ المقرر، وعند عدم الالتزام يمنع من دخول المحاضرة.</li> </ul>
٣	<p><b>ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- لا يسمح للطالب دخول الامتحان النهائي إذا تأخر مقدار (٢٠) دقيقة من بدء الامتحان</li> <li>- إذا تغيب الطالب عن الامتحان النهائي تطبق اللوائح الخاصة بنظام الامتحان في الكلية.</li> </ul>
٤	<p><b>التعيينات والمشاريع Assignments &amp; Projects:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكاليف وتسليمها.</li> <li>- إذا تأخر الطالب في تسليم التكاليف عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكاليف الذي تأخر في تسليمه.</li> </ul>
٥	<p><b>الغش Cheating:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائي تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب.</li> <li>- في حال ثبوت قيام الطالب بالغش او النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكاليف.</li> </ul>
6	<p><b>الانتحال Plagiarism:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك</li> </ul>
7	<p><b>سياسات أخرى Other policies:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف ..... الخ</li> </ul>