



مواصفات مقرر: الشؤون الصحية لمصانع الاغذية

i. معلومات عامة عن المقرر :General information about the course				
الشنون الصحية لمصانع الاغذية		اسم المقرر Course Title		١.
FSN 424		رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		٢.
الإجمالي Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			٣.
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture	
٢	-	-	٢	
المستوى الثالث / الفصل الثاني		المستوى والفصل الدراسي Study Level and Semester		٤.
ميكروبيولوجي الأغذية		المتطلبات السابقة المقرر (إن وجدت) Pre-requisites (if any)		٥.
ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها		المتطلبات المصاحبة (إن وجدت) Co-requisites (if any)		٦.
بكالوريوس علوم الاغذية والتغذية		البرنامج الذي يدرس له المقرر Program (s) in which the course is offered		٧.
عربي		لغة تدريس المقرر Language of teaching the course		٨.
انتظام/فصلي		نظام الدراسة Study System		٩.
د/عبدالمجيد بجاش عبد الله		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
<p>يهدف هذا المقرر إلى: تزويد الطلاب بالمعلومات الأساسية والتطبيقية المتعلقة بالمبادئ الأساسية للشئون الصحية لمصانع الاغذية والالبان وانظمة الجودة وبرامج السلامة فيها، الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في هذه المنشآت، وخصائص المياه المستخدمة في مجال التصنيع الغذائي وطرق معالجتها- وعمليات التنظيف والتطهير، ومعالجة مخلفات التصنيع الغذائي ومكافحة الافات في هذه المنشآت. وتطوير مهارات الطلاب لأعداد برنامج صحي وذو جوده عالية لتطبيقه في المنشآت الغذائية.</p>

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

مُنسق 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



a1 - يوضح أهمية تطبيق الشؤون الصحية ودورها في تحسين جودة وسلامة الانتاج الغذائي
a2 - يعدد الشروط الصحية الواجب توفرها في المنشآت الغذائية بجوانبها المختلفة
a3 - يشرح وسائل وأساليب التنظيف والتطهير والتخلص من الملوثات وطرق مكافحة الآفات والحشرات في المنشآت الغذائية
a4 - يصف الطرق المختلفة لمعالجة المياه وطرق تنظيف وتطهير المنشآت الغذائية
b1 - يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة
b2 - يختار برامج الشؤون الصحية الملائمة لتصنيع و تداول و تخزين الاغذية للحصول على منتج غذائي آمن ومطابق لمواصفات الجودة العالمية
b3 - يقترح برنامج مناسب لمعالجة المياه وتنظيف المنشآت والتخلص من فضلات التصنيع والوقاية من الملوثات والآفات في المنشآت الغذائية.
b4 - يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة
c1 - يصمم برامج السلامة والجودة المناسبة التي تحقق السلامة والجودة للمنتج.
c2 - يطبق الطرق الحديثة لتمقيذ برامج الشؤون الصحية في المنشآت الغذائية
c4 - يقوم بعملية التفتيش على مدى تطبيق الاشتراطات الصحية في المنشآت الغذائية
c4 - يستخدم الطرق المناسبة لإنتاج غذاء آمن صحيا للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة المحيطة.
d1 - يتعامل تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية والاتصال الفعال وعرض البيانات بشكل جيد.
d2 - يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات الحديثة و المعارف المرتبطة بعلوم الغذاء و الشؤون الصحية لمصانع الاغذية،
d3 -- يظهر قدرات التعلم الذاتي المستمر و الدخول الى قواعد البيانات و مصادر التعليم و التعلم والعمل ضمن الفريق الواحد.

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)	
A1, A2, A5,B1	يوضح أهمية تطبيق الشؤون الصحية ودورها في تحسين جودة وسلامة الانتاج الغذائي	- a1
A4,B1,C1	يعدد الشروط الصحية الواجب توفرها في المنشآت الغذائية بجوانبها المختلفة	- a2
A4,C3	يشرح وسائل وأساليب التنظيف والتطهير والتخلص من الملوثات وطرق مكافحة الآفات والحشرات في المنشآت الغذائية	- a3
A4,C2	يصف الطرق المختلفة لمعالجة المياه وطرق تنظيف وتطهير المنشآت الغذائية	- a4
A4,A2 B1, B2	يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة	-b1
B1, B2	يختار برامج الشؤون الصحية الملائمة لتصنيع و تداول و تخزين الاغذية للحصول على منتج غذائي آمن ومطابق لمواصفات الجودة العالمية	- b2
B1,B4,C1,C2	يقترح برنامج مناسب لمعالجة المياه وتنظيف المنشآت والتخلص من فضلات التصنيع والوقاية من الملوثات والآفات في المنشآت الغذائية.	- b3



A2,B1, B2,C3	يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة	- b4
B1, C1,C3	يصمم برامج السلامة والجودة المناسبة التي تحقق السلامة والجودة للمنتج.	-c1
B1,C2,C1	يطبق الطرق الحديثة لتنفيذ برامج الشؤون الصحية في المنشآت الغذائية	-c2
C1	يقوم بعملية التفهيم عن مدى تطبيق الاشتراطات الصحية في المنشآت الغذائية	-c3
C1, C3	يستخدم الطرق المناسبة لإنتاج غذاء آمن صحيا للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة المحيطة.	-c4
D1,	يتعامل تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية والاتصال الفعال وعرض البيانات بشكل جيد.	-d1
D2, D4	يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات الحديثة و المعارف المرتبطة بعلوم الغذاء و الشؤون الصحية لمصانع الاغذية،	-d2
D3	يظهر قدرات التعلم الذاتي المستمر و الدخول الى قواعد البيانات و مصادر التعليم و التعلم والعمل ضمن الفريق الواحد.	-d3

موازنة مخرجات التعلم باستراتيجيات التعليم والتعلم والتقييم

Alignment of CILOs to Teaching and Assessment Strategies

أولاً: موازنة 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. - الاختبارات الشفهية. - تقييم تقارير التكاليف الفردية والجماعية. - الاختبارات القصيرة (الكوزات).	المحاضرة الحوار والمناقشة. التكاليف والتعلم الذاتي. التعلم التعاوني العصف الذهني.	-a1 يوضح أهمية تطبيق الشؤون الصحية ودورها في تحسين جودة وسلامة الانتاج الغذائي
		-a2 يحدد الشروط الصحية الواجب توفرها في المنشآت الغذائية بجوانبها المختلفة
		-a3 يشرح وسائل وأساليب التنظيف والتطهير والتخلص من الملوثات وطرق مكافحة الآفات والحشرات في المنشآت الغذائية
		-a4 يصف الطرق المختلفة لمعالجة المياه وطرق تنظيف وتطهير المنشآت الغذائية

ثانياً: موازنة 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
-اختبارات التحريرية. -الاختبارات القصيرة. تقييم التقارير.	- المحاضرة - الحوار والمناقشة. - العصف الذهني. - التعلم الذاتي - حل المشكلات. المهام والتكاليف ومجموعات العمل.	-b1 يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة
		-b2 يختار برامج الشؤون الصحية الملائمة لتصنيع وتداول و تخزين الاغذية للحصول على منتج غذائي آمن ومطابق لمواصفات الجودة العالمية
		-b3 يقترح برنامج مناسب لمعالجة المياه وتنظيف المنشآت والتخلص من فضلات التصنيع والوقاية من الملوثات والآفات في المنشآت الغذائية.
		- b4 يميز بين انظمة الجودة والسلامة التي تناسب الانتاج ويمكن اتباعها في المنشآت الغذائية

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
- ملاحظة الاداء. - الاختبارات التحريرية. - تقييم تقارير الواجبات والتكليفات التطبيقية. - الاختبارات الشفهية. تقييم تقارير الزيارات الميدانية	- العروض العملية والمحاكاة. - التطبيقات العملية والتكاليف. - حل المشكلات. - التعلم التعاوني - تبادل الخبرات بين الزملاء. - الحوار والمناقشة. - التعلم الذاتي الزيارات الميدانية التكاليف	-c1 يصمم برامج السلامة والجودة المناسبة التي تحقق السلامة والجودة للمنتج.
		-c2 يطبق الطرق الحديثة لتمقيذ برامج الشؤون الصحية في المنشآت الغذائية
		-c3 يقوم بعملية التفتيش على مدى تطبيق الاشتراطات الصحية في المنشآت الغذائية
		-c4 يستخدم الطرق المناسبة لإنتاج غذاء آمن صحيا للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة المحيطة.

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

Fourth: Alignment of Transferable (General) Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر Transferable (General) Skills CILOs
ملاحظة الأداء. تقييم تقارير التكليفات والمشاريع، والزيارات الميدانية. تقييم العروض التقديمية.	الحوار والمناقشة التعلم الذاتي التعلم التعاوني. المهام والتكاليف. تبادل الخبرات بين الزملاء التطبيق العملي	-d1 يتعامل تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية والاتصال الفعال وعرض البيانات بشكل جيد.
		-d2 يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات الحديثة و المعارف المرتبطة بعلوم الغذاء و الشؤون



		الصحية لمصانع الاغذية،
		يظهر قدرات التعلم الذاتي المستمر و الدخول الى قواعد البيانات و مصادر التعليم و التعلم والعمل ضمن الفريق الواحد، وإدارة الوقت.
		-d3

iv. موضوعات محتوى المقرر Course Content

أولاً: موضوعات الجانب النظري Theoretical Aspect

الرقم Order	الموضوعات الرئيسية/ الوحدات Topic List / Units	الموضوعات التفصيلية Sub Topics List	عدد الأسابيع Number of Weeks	الساعات الفعلية Contact Hours	رموز مخرجات التعلم للمقرر (CILOs)
1	مقدمة	التعريف والاهمية-تطور علم الشؤون الصحية الغذائية-ارتباطه بالعلوم الأخرى-فوائد واهمية تطبيق علم الشؤون الصحية الغذائية -بعض المصطلحات المتعلقة بعلم الشؤون الصحية للأغذية	1w	2	a1, b1,d2
2	الشؤون الصحية وجودة الانتاج	دور الشؤون الصحية في التحكم في جودة وسلامة الانتاج.- انظمة ضبط الجودة والسلامة والشؤون الصحية- طرق تقييم جودة الانتاج	w2	4	a1,b2,b4, c1,c2,c4
3	الكائنات الحية الدقيقة في مجال الشؤون الصحية	الأحياء الدقيقة ودورها في مجال الشؤون الصحية للمنشآت الغذائية، من حيث أنواعها وطرق انتقالها للغذاء ونوع الضرر الذي تسببه وطرق الوقاية منها	1w	2	a1, a3, b1, b3b4,c4
4	الاشتراطات الصحية للمنشآت	اشتراطات تتعلق بالموارد المادية- اشتراطات تتعلق بتنفيذ وتصميم العمليات- اشتراطات تتعلق بالموارد البشرية	3w	6	a2,a3, b1,b2,c2
5	المياه في المنشآت الغذائية	المياه في المنشآت الغذائية مصادرها استخداماتها وطرق معالجتها وتطهيرها	1w	2	a2,a4,b3, c4,d1
6	التنظيف والتطهير للمنشآت	طرق التنظيف والتطهير وانواعها -المواد المستخدمة في ذلك	2w	4	a3,a4,b3, c4,d2
7	التخلص من نفايات وفضلات المصانع	انواع الفضلات المختلفة من مصانع الاغذية وطرق العالجة المختلفة	2w	4	a1,a3,a4, b3,b4,d2,c4
8	الآفات في المنشآت الغذائية	انواع الافات التي يمكن ان تنتشر في المنشآت الغذائية واثرها وطرق الوقاية والمكافحة والوسائل المستخدمة في الوقاية والمكافحة	1w	2	a1,a3,a4, b3,b4,d2,c4
9	التفتيش الغذائي	اهمية التفتيش على المنشآت والهدف منه وانواع الزيارات وطرق التفتيش	1w	2	a1,b2,c3, d3



===	28	14	اجمالي عدد الاسبوع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester	
ثانيا: موضوعات الجانب العملي Practical Aspect				
رموز مخرجات التعلم Course ILOs	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الاسبوع Number of Weeks	التجارب العملية/ تدريبات Practical / Tutorials topics	الرقم Order
			لا ينطبق	١
			لا ينطبق	٢
			لا ينطبق	٦
===			اجمالي الاسبوع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester	

استراتيجيات التدريس :Teaching Strategies	
<ul style="list-style-type: none"> 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 والتكاليف projects التعلم الذاتي Self-learning التعلم التعاوني Cooperative Learning 	

٧. الأنشطة والتكليفات :Tasks and Assignments					
مخرجات التعلم CILOs (symbols)	أسبوع التنفيذ Week Due	الدرجة المستحقة Mark	نوع التكليف (فردى/ تعاونى)	الانشطة / التكليف Assignments/ Tasks	م No
a1,b1,b3, b4,c2,c3, c4,d3	9	10	جماعي	زيارات ميدانية	١
a1,b2,b3 c1,d1,d2,d3	6	5	فردى	تكاليف	٢
					٣
===	==	١٥	إجمالي الدرجة Total Score		



.vi تقييم التعلم :Learning Assessment					
مخرجات التعلم CILOs (symbols)	نسبة الدرجة إلى الدرجة النهائية Proportion of Final Assessment	الدرجة Mark	أسبوع التقييم Week due	أنشطة التقييم Assessment Tasks	الرقم No.
a1,b1,b3,b4, c2,c1,c3,c4, d1,d2,d3	15	15	13	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	١
a1,b1, ,b4, c3,c4, d3	2.5	2.5	4	كوز (١) Quiz	٢
a1,b1,b3,b4, c2,c1,c3,c4, d1,d2,d3	20	20	8	اختبار نصف الفصل Midterm Exam	٣
a1,b1, ,b4, c3,c4, d3	2.5	2.5	12	كوز (٢) Quiz	٤
----	---	--	--	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam (practical)	٥
a1,b1,b3,b4, c2,c1,c3,c4, d1,d2,d3	60	60	16	اختبار نهاية الفصل (نظري) Final Exam (theoretical)	٦
===	% 100	100		Total الإجمالي	

Learning Resources مصادر التعلم : كتابة المراجع للمقرر (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).	
١. المراجع الرئيسية Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين)	
ابراهيم سعد المهيزع ، محمد مجدي البحيري (٢٠١٠). الشئون الصحية الغذائية. جامعة الملك سعود. المملكة العربية السعودية.	
١. <u>Principles of Food 2018 (Marriott, N. G.; Schilling, M. W. & Gravani, R. B. Sanitation (6th Edition). Springer International Publishing, © Springer International Publishing AG, part of Springer Nature. at http://www.springer.com/series/5999</u>	
٢. المراجع المساندة Essential References:	
•	
•	
٣. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت etc. ... Electronic Materials and Web Sites	
•	
•	



.vii الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
يعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتي:	
١	سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance: - 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	الحضور المتأخر Tardy: - 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.
٣	ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality: - لا يسمح للطالب 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	التعيينات والمشاريع Assignments & Projects: - 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.
٥	الغش Cheating: - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائي تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش أو النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكاليف.
6	الانتحال Plagiarism: - في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لاداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك
7	سياسات أخرى Other policies: - أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف الخ

العام الجامعي: .

خطة مقرر: الشئون الصحية في مصانع الاغذية

Course Plan (Syllabus):

i. معلومات عن أستاذ المقرر Information about Faculty Member Responsible for the Course						
Office Hours الساعات المكتبية (أسبوعياً)			د. عبد المجيد بجاش عبد الله		الاسم Name	
الخميس THU	الأربعاء WED	الثلاثاء TUE	الاثنين MON	الأحد SUN	السبت SAT	المكان ورقم الهاتف Location & Telephone No.
						735394685
						البريد الإلكتروني E-mail
						mageed967@gmail.com
ii. معلومات عامة عن المقرر General information about the course						
الشئون الصحية في مصانع الاغذية				اسم المقرر Course Title		
FSN 424				رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		
المجموع Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			الساعات المعتمدة للمقرر Credit Hours		
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture			

٨

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



٢	-	-	٢	
المستوى الثالث/ الفصل الثاني				المستوى والفصل الدراسي Study Level and Semester
ميكروبيولوجي الأغذية				المتطلبات السابقة للمقرر (إن وجدت) Pre-requisites
ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها				المتطلبات المصاحبة (إن وجدت) Co-requisite
بكالوريوس علوم الاغذية والتغذية				البرنامج/ البرامج التي يتم فيها تدريس المقرر Program (s) in which the course is offered
عربي				لغة تدريس المقرر Language of teaching the course
قسم علوم الاغذية - كلية الزراعة				مكان تدريس المقرر Location of teaching the course

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

iii. وصف المقرر Course Description:

يهدف هذا المقرر إلى : تزويد الطلاب بالمعلومات الأساسية والتطبيقية المتعلقة بالمبادئ الأساسية للشؤون الصحية لمصانع الاغذية والالبان وانظمة الجودة وبرامج السلامة فيها، الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في هذه المنشآت، وخصائص المياه المستخدمة في مجال التصنيع الغذائي وطرق معالجتها- وعمليات التنظيف والتطهير، ومعالجة مخلفات التصنيع الغذائي ومكافحة الآفات في هذه المنشآت. وتطوير مهارات الطلاب لأعداد برنامج صحي وذو جودة عالية لتطبيقه في المنشآت الغذائية.

iv. مخرجات تعلم المقرر (CILOs) Course Intended Learning Outcomes:

- بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادرا على أن:
- بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادرا على أن:
- a1** - يوضح أهمية تطبيق الشؤون الصحية ودورها في تحسين جودة وسلامة الانتاج الغذائي
- a2** - يعدد الشروط الصحية الواجب توافرها في المنشآت الغذائية بجوانبها المختلفة
- a3** - يشرح وسائل وأساليب التنظيف والتطهير والتخلص من الملوثات وطرق مكافحة الآفات والحشرات في المنشآت الغذائية
- a4** - يصف الطرق المختلفة لمعالجة المياه وطرق تنظيف وتطهير المنشآت الغذائية
- b1** - يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة
- b2** - يختار برامج الشؤون الصحية الملائمة لتصنيع و تداول و تخزين الاغذية للحصول على منتج غذائي آمن ومطابق لمواصفات الجودة العالمية
- b3** - يقترح برنامج مناسب لمعالجة المياه وتنظيف المنشآت والتخلص من فضلات التصنيع والوقاية من الملوثات والآفات في المنشآت الغذائية.
- b4** - يستنتج أهمية تطبيق الشروط الصحية وعلاقة الغذاء والماء بنقل الكائنات الحية الدقيقة للمرضة
- c1** - يصمم برامج السلامة والجودة المناسبة التي تحقق السلامة والجودة للمنتج.
- c2** - يطبق الطرق الحديثة لتمقيذ برامج الشؤون الصحية في المنشآت الغذائية
- c4** - يقوم بعملية التفتيش على مدى تطبيق الاشتراطات الصحية في المنشآت الغذائية
- c4** - يستخدم الطرق المناسبة لإنتاج غذاء آمن صحيا للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة المحيطة.



<p>d1 - يتعامل تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية والاتصال الفعال وعرض البيانات بشكل جيد.</p> <p>d2 - يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات الحديثة و المعارف المرتبطة بعلوم الغذاء و الشؤون الصحية لمصانع الاغذية،</p> <p>d3 -- يظهر قدرات التعلم الذاتي المستمر و الدخول الى قواعد البيانات و مصادر التعليم و التعلم والعمل ضمن الفريق الواحد.</p>				
v. محتوى المقرر Course Content :				
أولاً: الموضوعات النظرية Theoretical Aspect :				
الرقم Order	الوحدات (الموضوعات الرئيسية) Units	الموضوعات التفصيلية Sub Topics	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Con. H
1	مقدمة	التعريف والاهمية-تطور علم الشؤون الصحية الغذائية-ارتباطه بالعلوم الأخرى- فوائد واهمية تطبيق علم الشؤون الصحية الغذائية -بعض المصطلحات المتعلقة بعلم الشؤون الصحية للأغذية	W1	2
2	الشؤون الصحية وجودة الانتاج	دور الشؤون الصحية في التحكم في جودة وسلامة الانتاج.- انظمة ضبط الجودة والسلامة والشؤون الصحية- طرق تقييم جودة الانتاج	W2,W3	4
3	الكائنات الحية الدقيقة في مجال الشؤون الصحية	الأحياء الدقيقة ودورها في مجال الشؤون الصحية للمنشآت الغذائية، من حيث أنواعها وطرق انتقالها للغذاء ونوع الضرر الذي تسببه وطرق الوقاية منها	W4	2
4	الاشتراطات الصحية للمنشآت	اشتراطات تتعلق بالموارد المادية- اشتراطات تتعلق بتنفيذ وتصميم العمليات- اشتراطات تتعلق بالموارد البشرية	W5,W6, W7	6
5	اختبار منتصف الفصل (نظري)			2
6	المياه في المنشآت الغذائية	المياه في المنشآت الغذائية مصادرهما استخداماتها وطرق معالجتها وتطهيرها	W9	2
7	التطهير والتنظيف للمنشآت	طرق التنظيف والتطهير وانواعها -المواد المستخدمة في ذلك	W10, W11	4
8	التخلص من نفايات ومصانع المصانع	انواع الفضلات المتخلفة من مصانع الاغذية وطرق العالجة المختلفة	W12, W13	4
9	الآفات في المنشآت الغذائية	انواع الآفات التي يمكن ان تنتشر في المنشآت الغذائية واثرها وطرق الوقاية والمكافحة والوسائل المستخدمة في الوقاية والمكافحة	W14	2
10	التفتيش الغذائي	اهمية التفتيش على المنشآت والهدف منه وانواع الزيارات وطرق التفتيش	W15	2
11	اختبار نهاية الفصل (نظري)			2
عدد الأسابيع والساعات الفعلية		Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		
32		16		



ثانياً: خطة تنفيذ الجانب العملي :Training/ Tutorials/ Exercises Aspects

الرقم Order	المهام / التمارين Tutorials/ Exercises	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Cont. H
1	لا ينطبق	W1	
2	لا ينطبق		
3	لا ينطبق		
4	لا ينطبق		
5	لا ينطبق		
6	لا ينطبق		
7	اختبار نصف الفصل (Midterm Exam)		
8	لا ينطبق		
9	لا ينطبق		
10	لا ينطبق		
11	لا ينطبق		
12	لا ينطبق		
13	لا ينطبق		
14	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam		
اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		14	

.vi استراتيجيات التدريس :Teaching Strategies

-	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 والتكاليف 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	زيارات ميدانية	جماعي	10	9
٢	تكاليف	فردى	5	6
٣				
Total Score (إجمالي الدرجة)				15



vii. تقويم التعلم Learning Assessment :

م No	أساليب التقويم Assessment Method	موعد (أسبوع) التقويم Week Due	الدرجة Mark	الوزن النسبي % Proportion of Final Assessment
1	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	W13	15	15%
2	اختبار قصير (1) Quiz (1)	W4	2.5	2.5%
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري وعملي)	W8	20	20%
4	اختبار قصير (2) Quiz (2)	W12	2.5	2.5%
5	اختبار عملي نهائي	--		
6	اختبار تحريري نهائي	W16	60	60%
المجموع Total				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) ابراهيم سعد المهيزع ، محمد مجدي البحيري (٢٠١٠). الشئون الصحية الغذائية. جامعة الملك سعود. المملكة العربية السعودية.
2018). Principles of Food Sanitation (6 th (Marriott, N. G.; Schilling, M.W. & Gravani, R. B. Edition). Springer International Publishing, © Springer International Publishing AG, part of
٥. المراجع المساندة Essential References: Marriott, N. G. Principle of Food Sanitation•
٦. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... etc. Electronic Materials and Web Sites etc. ▪ http://www.springer.com/series/5999 ▪ Springer Nature. at http://www.springer.com/series/5999

viii. الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies

يعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتي:

١	سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance: - 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	الحضور المتأخر Tardy: - 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.
٣	ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality: - لا يسمح للطالب 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	التعيينات والمشاريع Assignments & Projects: - يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكليفات وتسليمها. - إذا تأخر الطالب في تسليم التكليفات عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكليف الذي تأخر في تسليمه.



٥	الغش Cheating: - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائى تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش او النقل في التكاليفات والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكليف.
6	الانتحال Plagiarism: - في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك
7	سياسات أخرى Other policies: - أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليفات الخ