

برنامج الدرجة الجامعية المتوسطة

التخصص	تكنولوجيا التصنيع الغذائي
اسم المادة	ضبط الجودة وسلامة الأغذية
رقم المادة	021103271
الساعات المعتمدة	3
ساعة نظري	1
ساعة عملي	6

الوصف المختصر للمادة:

تزويد الطالب بالمعلومات العامة المتعلقة بمصطلحات واساسيات ضبط وتوكيد الجودة، برامج وانظمة ضبط الجودة وسلامة الاغذية، التشريع الغذائي ومؤسسات التشريع والتقييس، الهيئات العربية والدولية العاملة في مجال التفتيش والتشريع. التعرف الى متطلبات برامج سلامة الغذاء مثل GMP، HACCP متطلبات أنظمة الجودة وإدارة الجودة الشاملة وبعض الأنظمة الأخرى كعلامة الجودة الأردنية، متطلبات الحلال وغيرها. التعرف الى أدوات تقييم الجودة وانشاء لوائح الضبط وقياس كفاءة العمليات.

أهداف المادة الدراسية:

- بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على تحقيق الأهداف التالية:
- ان يتعرف الطالب على مصطلحات ضبط وتوكيد الجودة واساسيات وبرنامج ضبط الجودة وأنظمة الجودة وإدارة أنظمة الجودة وأنظمة سلامة الغذاء
 - ان يتعرف الطالب على طرق القياس وقوانين الغذاء في الأردن والأنظمة العالمية.
 - ان يتعرف الطالب على الهيئات العربية والدولية العاملة في مجال التفتيش والتشريع.
 - ان يكون قادرا على انشاء أنظمة الجودة وأنظمة سلامة الغذاء وولديه المعرفة في الية التدقيق عليها.
 - ان يكون قادرا على استعمال أدوات ضبط الجودة
 - ان يكون قادرا على استعمال مبادئ الإحصاء الوصفي والكمي في التعبير عن كفاءة وفاعلية العمليات التصنيعية.

محتويات المساق:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	المحتوى	عدد الحصص
1.	تعريف ومصطلحات خاصة بالجودة وضبطها وتأكيدها	الجودة، ضبط الجودة، تأكيد الجودة، علم القياس او المعايير والتفتيش، المواصفات، المواصفة القياسية، المواصفة الوطنية القياسية، المواصفة الإقليمية، المواصفة الدولية، المواصفات المعملية	3
2.	انظمة ضبط الجودة	شهادة المطابقة، مراجعة متطلبات ممارسة التصنيع الجيد، المواصفة الدولية الأيزو 9001:2015، مراجعة متطلبات نظام تحليل المخاطر لنقاط ضبط الجودة HACCP الحرجة، المواصفة الدولية ايزو 22000:2005	4
3.	ضبط الجودة في الصناعات	فوائد ضبط الجودة، انشاء دائرة ضبط الجودة وعلاقتها	3

	بالأقسام الأخرى ، وضائف دائرة ضبط الجودة	الغذائية	
2	قانون الأغذية، أهميته ومحتواه، الواقع، التجربة الأردنية في مجال التشريعات الغذائية، تعاريف تتعلق بالغش الغذائي والوصف الكاذب للغذاء، الأنظمة والتعليمات ضمن قانون الأغذية، التقييس وهيئة التفتيش والتشريعات الوطنية	التشريع الغذائي ومؤسسات التشريع والتفتيش	4.
2	المركز العربي للمواصفات والمقاييس، اللجنة الأوروبية للمواصفات، اللجنة الأمريكية للمواصفات الفنية، المنظمة الدولية للمعايير القانونية، المنظمة الدولية للاوزان والمقاييس، الأتحاد الدولي للقياس، الوكالة الأمريكية للغذاء والدواء	الهيئات العربية والدولية العاملة في مجال التفتيش والتشريع	6.

الزمن/ساعة عملية	اسم التمرين العملي	رقم التمرين العملي
6	الممارسات المخبرية الجيدة التقرير المخبري الاعتيان	1.
6	معايير جودة الأغذية معايير السلامة معايير الفحص الحسي	2.
6	مقدمة إلى الإحصاء استخدام الإحصاء في فحص جودة الأغذية أدوات ضبط الجودة للعمليات الإنتاجية وتقييم الكفاءة والفاعلية	3.
6	تطبيق نظام الهسب في المنشآت الغذائية	4.
6	تطبيق نظام الهسب في المنشآت الغذائية	5.
6	تطبيق نظام الأيزو 9001/ بناء نظام الإدارة	6.
6	تطبيق نظام الأيزو 9001/ التدقيق على نظم الإدارة	7.
6	تطبيق نظام ايزو 22000/ نظام الإدارة	8.
6	تطبيق نظام الأيزو 22000/ التزام الإدارة	9.
6	تطبيق نظام الأيزو 22000/ تحقيق منتج آمن والتحقق والتثبيت والقياس	10.
6	رحلة علمية التدقيق الداخلي	11.
6	شهادة الجودة الأردنية ومتطلبات شهادة الحلال	12.
6	تحليل جذور المشكلات وانشاء خطط الاجراء التصحيحي	13.
3	الامتحان النهائي	14.

الكتب والمراجع: الرجاء تحديد الكتب والمراجع

الكتاب المقرر
لطفى فهمي حمزاوي وعلى عبدالعزيز على -إدارة الجودة والامان الغذائي 2007 -جامعة عين شمس

قانون الغذاء الأردني 2015/30

قانون الصحة العامة 2002/54

المواصفة الدولية ايزو 9001:2015

المواصفة الدولية ايزو 22000:2005

CAC/ [CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003](#)

المواصفة القياسية الأردنية 493:2016

المراجع:

Alli, Inteaz. (2004). Food quality assurance : principles and practices. CRC Press.
ISBN 1- 56676-930-2