

نموذج وصف المقرر

1.	المؤسسة التعليمية
	الجامعة التقنية الشمالية / المعهد التقني النمرود
2.	القسم العلمي
	قسم تقنيات التغذية العلاجية
3.	اسم المقرر:
	سلامة الأغذية والنظافة
4.	رمز المقرر:
	TNT114
5.	الفصل الدراسي/ السنة
	الاول / 2025-2026
6.	تاريخ إعداد الوصف:
	2025/10/21
7.	اشكال الحضور المتاحة:
	حضور
8.	عدد الساعات المعتمدة (الإجمالي) / عدد الوحدات (الإجمالي):
	60 ساعة (2 نظري+2 عملي) * 15 اسبوع
9.	اسم مسؤول المقرر (أذكر جميع الأسماء اذا كان هناك اكثر من اسم واحد):
	الاسم: امين راند علي الاسم: حارث نافع شكر الايمل: ameen.r.ali@ntu.edu.iq الايمل: harithalmansour@ntu.edu.iq

10. أهداف المقرر:					
- التعرف على المفاهيم الأساسية للتغذية والسلامة العامة. - التعرف على مصادر تلوث الأغذية (البيولوجية، الكيميائية، الفيزيائية). - التعرف على درجات الحرارة الآمنة لحفظ وطهي الأغذية.					
11. استراتيجيات التدريس والتعلم					
- استراتيجية الحوار والمناقشة. - العصف الذهني. - التعلم الذاتي. - التكليف بالعمل التعاوني الجماعي - التكليف بعمل التقارير					الاستراتيجية:
12. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	نواتج التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	1. ان يعرف الطالب الفكرة الحديثة عن الغذاء 2. يتذكر ويفهم الطالب سلامة الاغذية وخصائصه.	مقدمة في سلامة الأغذية والنظافة	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	اختبارات شفوية وتحرييرية وعملية يومية وتقارير علمية
2	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يبين الطالب سلامة الاغذية	أهمية سلامة الأغذية في حماية الصحة العامة	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	اختبارات شفوية وتحرييرية وعملية يومية وتقارير علمية
3	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	يتعلم الطالب مصادر التلوث الاغذية	أنواع ومصادر تلوث الأغذية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	اختبارات شفوية وتحرييرية وعملية يومية وتقارير علمية
4	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يعرف الطالب الكائنات الحية الدقيقة المرتبطة بالأغذية	الكائنات الحية الدقيقة المرتبطة بالأغذية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	اختبارات شفوية وتحرييرية وعملية يومية وتقارير علمية
5	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يتعرف على الامراض المنقولة بالغذاء	الأمراض المنقولة بالغذاء وطرق الوقاية منها	عرض تقديمي، شرح،	اختبارات شفوية وتحرييرية وعملية

			أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	يومية وتقارير علمية
6	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يتعلم الطالب وجوب النظافة الشخصية للعاملين في مجال الأغذية	النظافة الشخصية للعاملين في مجال الأغذية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي
7	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يتعرف الطالب كيفية تنظيف وتعقيم المعدات وأماكن تداول الأغذية	تنظيف وتعقيم المعدات وأماكن تداول الأغذية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي
8	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	تقييم فهم الطالب	مناقشة، مراجعة	امتحان تحريري.
9	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يتعرف الطالب كيفية التحكم بدرجات الحرارة وسلامة الأغذية	التحكم بدرجات الحرارة وسلامة الأغذية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي
10	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يلم الطالب بكيفية الاستلام والتخزين الآمن للمواد الغذائية	الاستلام والتخزين الآمن للمواد الغذائية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي
11	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	يكتب الطالب تقريراً عن استراتيجيات سلامة الاغذية	سلامة الغذاء، أنواعه، استراتيجياته، إرشاداته (الجزء 2)	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي
12	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	تقييم فهم الطالب	مناقشة، مراجعة	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي
13	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	ان يتعرف الطالب على طرق الممارسات الصحية الجيدة في تصنيع الأغذية	الممارسات الصحية الجيدة في تصنيع الأغذية	اختبارات شفوية وتحريرية وعملية

يومية وتقارير علمية					
اختبارات شفوية وتحريرية وعملية يومية وتقارير علمية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	مكافحة الآفات في المنشآت الغذائية	ان يلم الطالب بمكافحة الآفات في المنشآت الغذائية	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	14
اختبارات شفوية وتحريرية وعملية يومية وتقارير علمية	عرض تقديمي، شرح، أسئلة وأجوبة، مناقشة تفاعلية والتعلم الذاتي	التشريعات والمعايير الخاصة بسلامة الأغذية	ان يتعلم الطالب التشريعات والمعايير الخاصة بسلامة الأغذية	4 ساعات 2 نظري 2 عملي	15

13. تقييم المقرر

توزيع الدرجات من 100 وفقاً للمهام الموكلة الى الطالب مثل التحضير اليومي، الاختبارات الشفوية اليومية، الاختبارات الشهرية او الكتابية، التقارير... الخ

14. موارد التعلم والتعليم:

Essentials of Food Safety and Sanitation Food Safety Management	الكتب الدراسية المطلوبة (كتب المنهج، إن وجدت)
Food Hygiene and Sanitation Modern Food Microbiology Principles of Food Sanitation	المراجع الرئيسية (المصادر)
Food Microbiology International Journal of Food Microbiology Journal of Food Protection - Foodborne Pathogens and Disease	الكتب والمراجع الموصى بها (المجلات العلمية، التقارير..)
Animal Breeding and Genetics for BSc students	المراجع الإلكترونية، المواقع الإلكترونية

رئيس القسم
د. محمد عزيم



رئيس اللجنة العلمية
د. دينا محب الزاوي