**توصيف مقرر دراسي**

|  |  |
| --- | --- |
| **كليـة**  | **الصيدلة**  |
| **اسم المقرر** | **أمن الغذاء** | **رمز المقرر**  | **CPFE405** |
| **الساعات المعتمدة:**  | **نظري: 2** | **عملي: 0**  | **المتطلب السابق** |  |
| **المقرر جزء من برنامج دراسي للحصول على:** | **إجازة في الصيدلة** | **المستوى المقترح للمقرر** |  |

|  |
| --- |
| **وصف المقرر**  |
| يكتسب الطالب في هذا المقرر مجموعة من المعلومات الضرورية لفهم:* أهمية أمن الغذاء.
* الأمراض المختلفة التي تنتقل عن طريق الغذاء سواءً من مصدر كيميائي مثل المعادن الثقيلة أو من مصادر العدوى المختلفة.
* الحفاظ على الصحة ومنع انتشار الأمراض المنقولة بالغذاء.
* آليات حدوث هذا التلوث بالمراحل المختلفة بدءاً من المادة الخام ومروراً بالتصنيع وانتهاءً بظروف التخزين.
* آليات المحافظة على سلامة الغذاء سواء المعالجة الحرارية أو إضافة المواد الحافظة أو الفحص أثناء الإنتاج.
* المشعرات الضرورية والاختبارات الموجهة لحصول التلوث.
 |

|  |
| --- |
| **محتوى المقرر** |
| **القسم النظري** |
| 1. مقدمة حول مكونات الغذاء
 |
| 1. مفهوم أمن الغذاء
 |
| 1. المخاطر الميكروبية (الجراثيم)
 |
| 1. المخاطر الميكروبية (الفيروسات والطفيليات)
 |
| 1. المخاطر الكيميائية - السموم
 |
| 1. المضافات الغذائية
 |
| 1. الأغذية المحورة جينياً
 |
| 1. تشعيع الأغذية
 |
| 1. فساد الأغذية
2. غش الأغذية
 |
| 1. تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (نظام الهاسب) 1
 |
| 1. تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (نظام الهاسب) 2
 |
| 1. الهيئات والمنظمات المعنية بسلامة الأغذية
 |

|  |
| --- |
| **المراجع**  |
| 1. **Nutrition: Concepts & Controversies, 15 edition (2020); Frances Sienkiewicz Sizer et Ellie Whitney.**
2. **Food Safety - The Science of Keeping Food Safe, 2nd edition (2018); Ian C. Shaw.**
3. **Food Safety and Inspection: An Introduction (2019); Madeleine Smith.**
4. **Make It Safe: A Guide to Food Safety (2010); CSIRO Food and Nutritional Sciences.**
5. **سلامة الأغذية (2011) فهد بن محمد الجساس مبادئ**
 |

 **عميد كلية الصيدلة**

 **د. كنده درويش**