**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**