



عناوين الموضوعات البحثية والرابط الخاص بمقرر مراقبة جودة الأغذية والألبان المستوى الثالث

أ.د. حامد زينة، أ.م.د. أحمد هلال

رابط المقرر

[https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEIE1kGHZOU8VOpJTfYvrXccVURTA5R0NFUTVOOVROQk84RktYVlJaSVRNTi4u)

[GcoB5kqctD11tSZEIE1kGHZOU8VOpJTfYvrXccVURTA5R0NFUTVOOVROQk84RktYVlJaSVRNTi4u](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=137-GcoB5kqctD11tSZEIE1kGHZOU8VOpJTfYvrXccVURTA5R0NFUTVOOVROQk84RktYVlJaSVRNTi4u)

عناوين الموضوعات البحثية

- ١- رواد الجودة الاوائل ودورهم الريادي في تطوير نظم ادارة الجودة .
- ٢- المفاهيم والوظائف والمبادئ الاساسية لنظم ادارة الجودة .
- ٣- تكلفة الجودة وانواعها وكيفية الوصول بها للحد الامثل.
- ٤- سياسة واهداف جودة وسلامة الغذاء في المنشآت الغذائية : المقومات – الشروط – مثال
حي لسياسة واهداف الجودة بأحدي شركات الاغذية .
- ٥- المواصفات القياسية المصرية والكودكس : الهيئات المسؤولة - الدور الهام لضمان جودة وسلامة الاغذية – استعن بأمثلة تحت نطاق جودة وسلامة الغذاء.
- ٦- الخطوات التمهيدية الخمس لتطبيق نظام الهاسب HACCP : الخطوات – المتطلبات – التنفيذ – الوثائق المطلوبة.

- ٧- المبادئ السبعة الأساسية لتطبيق نظام الهاسب HACCP : الخطوات – المتطلبات – التنفيذ – الوثائق المطلوبة.
- ٨- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع تجميد الفراولة.
- ٩- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج البسكويت.
- ١٠- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع تجفيف الاغذية مع تحديد اسم المنتج.
- ١١- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع تعليب الفول المدمس.
- ١٢- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع انتاج احد انواع الاجبان الشائعة الاستهلاك بمصر.
- ١٣- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع انتاج البيف برجر.
- ١٤- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج عجينة الطماطم.
- ١٥- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع تجميد البامية.
- ١٦- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع تعليب التونة.
- ١٧- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع تعليب الفلفل.
- ١٨- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج الرنجة المدخنة.
- ١٩- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج الشيبس.
- ٢٠- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج المكرونة.
- ٢١- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج عصير التفاح.
- ٢٢- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الإنتاج بمصنع من مصانع انتاج عصير المانجو.

٢٣- في صورة بحث أنشئ خطة الهاسب HACCP لأحد خطوط الانتاج بمصنع من مصانع انتاج المربي.

٢٤- اهداف الرقابة علي الاغذية والفرق بين مراقبة الجودة وتوكيد الجودة.

٢٥- مصطلح غش الاغذية وطرق غش الاغذية وكيفية الكشف عن غش الاغذية مع الاستعانة بالامثلة .

٢٦- المخاطر المختلفة التي تتعرض لها الاغذية اثناء انتاجها - انواعها - مسبباتها - كيفية السيطرة عليها مع اعطاء مثال حي علي مادة غذائية خام واحدة.

٢٧- صفات جودة الغذاء الكمية والمستترة والحسية وكيفية تقديرها .

٢٨- مستعينا بالمواصفة القياسية المصرية لمنتج غذائي واحد وضح كيف يمكنك مراقبة جودة هذا المنتج من حيث الاختبارات وكيفية اجرائها ومقارنة النتائج واتخاذ القرار بشأنها.

٢٩- مسببات الحساسية الغذائية كأحد المخاطر الهامة التي أضيفت لموضوعات جودة وسلامة الغذاء.

٣٠- انتشر في الاونة الاخيرة الاهتمام بموضوع الاغذية المعدلة وراثيا - ما لها وما عليها - وكيف يمكنك كمراقب الجودة الكشف عنها.

منسق المقررات وعضو لجنة الاعداد والمتابعة بالكلية

أ.م.د / أحمد هلال