

## معايير الرقابة في الأنظمة الغذائية

### Standards of Control in Food Systems

#### توصيف المقرر

يتناول هذا المقرر دراسة المعايير والإجراءات الرقابية المطبقة في الأنظمة الغذائية لضمان سلامة وجودة الأغذية. يشمل التعرف على المواصفات القياسية الوطنية والدولية، وأسس تطبيق أنظمة الجودة مثل (HACCP، ISO 22000)، بالإضافة إلى دور الهيئات الرقابية في متابعة الالتزام بالمعايير الصحية والتشريعية.

#### أهداف المقرر

1. تعريف الطالب بالمفاهيم الأساسية لمعايير الرقابة الغذائية وأهميتها في حماية المستهلك.
2. دراسة المواصفات القياسية المحلية والعالمية المرتبطة بسلامة الأغذية.
3. تدريب الطالب على تطبيق أنظمة الجودة والرقابة في المؤسسات الغذائية.
4. تمكين الطالب من فهم دور الجهات الرقابية والتشريعات في ضبط منظومة الغذاء.

#### المخرجات المتوقعة

بعد إتمام هذا المقرر، يُتوقع أن يكون الطالب قادرًا على:

1. شرح معايير الرقابة الغذائية وأسس تطبيقها في الصناعات الغذائية.
2. تقييم مدى التزام المؤسسات الغذائية بالمواصفات والمعايير الدولية.
3. تطبيق مبادئ أنظمة الجودة (HACCP، ISO) لضمان سلامة المنتجات.
4. تحليل دور التشريعات والهيئات الرقابية في تحقيق الأمن الغذائي.