

توصيف المقرر

الكلية: الهندسة الزراعية

البرنامج:

القسم: شعبة عامة

أولاً: المعلومات الأساس

اسم المقرر: الصناعات الغذائية الكود (رمز المقرر):

البرنامج أو البرامج التي يقدم فيها المقرر: كلية الهندسة الزراعية

القسم التابع له المقرر: علوم الأغذية

القسم المنوط به تدريس المقرر: علوم الأغذية

المستوى الأكاديمي الذي يدرس به المقرر: السنة الثالثة

تاريخ آخر موافقة على توصيف المقرر: /

المتطلبات السابقة لهذا المقرر (نظام الساعات المعتمدة): /

المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (نظام الساعات المعتمدة):

مكان تدريس المقرر: مدرج كلية الزراعة

اللغة أو اللغات المستخدمة في المقرر: اللغة العربية

المشاركون في تغطية المقرر:

اسم المشارك	د. محمد مصري
بلد الإيفاد وتاريخ التخرج	جمهورية مصر العربية
الرتبة الأكاديمية وتاريخها	أستاذ
نوع المشاركة	منفرد
نسبة المشاركة	100%
رقم المكتب وعدد الأعضاء فيه	5065 إثنان
مواعيد المقابلات الطلابية	يوميًا 2-3 بعد الظهر
أرقام الهواتف	داخلي 5065
البريد الإلكتروني	dr.mmmassri@gmail.com

ملاحظة: تتم إضافة عمود جديد لكل مشارك.

المراجع الخارجي (واحد أو أكثر):

وصف المقرر:

يعرّف هذا المقرر خلال الفصل الدراسي الأول طالب كلية الهندسة الزراعية على الأسس العلمية لطرائق وأساليب حفظ وتصنيع الأغذية انطلاقاً من معرفة مكونات الأغذية ومسببات فسادها وضبط جودتها.

12	عدد الأسابيع الإجمالية لتدريس المقرر		
3	عدد الساعات النظرية في الأسبوع	2	عدد الساعات العملية في الأسبوع
60	إجمالي عدد الساعات في الأسبوع:	2	إجمالي عدد ساعات المقرر:
-	عدد الساعات المعتمدة:	-	ساعات الإرشاد الأكاديمي في الأسبوع:

محتويات المقرر:

م	الموضوعات الرئيسية التي يغطيها المقرر	عدد المحاضرات	عدد الساعات		
			نظري	عملي	الإجمالي
1	علم اغذية ومكونات الغذاء	1	2	3	5
2	فساد الأغذية	1	2	3	5
3	حفظ الأغذية	4	8	12	20
4	الصناعات الميكروبيولوجية	1	2	3	5
5	تكنولوجيا صناعة السكر	1	2	3	5
6	تكنولوجيا صناعة الزيوت والدهون	1	2	3	5
7	تكنولوجيا صناعة الطحن والخبيز و المعكرونة	1	2	3	5
8	المضافات الغذائية	1	2	3	5
9	ضبط جودة الأغذية	1	2	3	5

التوزيع الزمني للمقرر:

الأسبوع	اللقاء	الموضوعات (مفردات المقرر)	المدرس
1	نظري	علم الغذاء ومكونات الأغذية	د. محمد مصري
	عملي	الماء	مهندسو القسم
2	نظري	فساد الأغذية	د. محمد مصري
	عملي	المحاليل الملحية والسكرية	مهندسو القسم

د. محمد مصري	حفظ الأغذية بالتعليب	نظري	3
مهندسو القسم	العصير وشراب الفاكهة	عملي	
د. محمد مصري	حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد	نظري	4
مهندسو القسم	المياه الغازية	عملي	
د. محمد مصري	حفظ الأغذية بالتجفيف	نظري	5
مهندسو القسم	التخميرات الغذائية	عملي	
د. عبد اللطيف الرحمون	حفظ الأغذية بالإشعاع	نظري	6
مهندسو القسم	المربي والجيلي والمرملاذ	عملي	
د. عبد اللطيف الرحمون	الصناعات الميكروبيولوجية	نظري	7
مهندسو القسم	توضيب وتخزين الخضار والفاكهة	عملي	
د. عبد اللطيف الرحمون	تكنولوجيا صناعة السكر	نظري	8
مهندسو القسم	تجفيف الأغذية	عملي	
د. عبد اللطيف الرحمون	تكنولوجيا الزيوت والدهون	نظري	9
مهندسو القسم	تعليب الأغذية	عملي	
د. محمد مصري	تكنولوجيا الطحن والخبيز والمعكرونة	نظري	10
مهندسو القسم	منتجات البندوره والكتشب	عملي	
د. عبد اللطيف الرحمون	المضافات الغذائية	نظري	11
مهندسو القسم	منتجات القمح والدقيق	عملي	
د. عبد اللطيف الرحمون	ضبط جودة الأغذية	نظري	12
مهندسو القسم	اختبارات الزيوت والدهون	عملي	

ثانياً: معلومات مهنية

1- الأهداف العامة للمقرر:

- أ- فهم الطالب للأسس العلمية لحفظ المواد الغذائية وأسباب فسادها.
- ب- توضيح الطرائق الرئيسية لحفظ الأغذية
- ج- التعرف على أهم الصناعات الميكروبيولوجية.
- د- تعرّف الطالب على صناعة الزيوت والسكر والخبيز.

2- مخرجات التعلم المستهدفة (ILOs)

a. المعرفة والفهم			
المخرجات	طرائق التدريس *	الوسائل المساعدة	التقويم
a1: العلوم الأساسية والتطبيقية و التقانات ذات الصلة	محاضرات نظرية وجلسات عملية مخبرية	شرح على السبورة وجلسات عملية مخبرية في المخبر	مذاكرات وامتحان
a5: المصطلحات باللغة العربية والأجنبية والمصطلحات الشائعة في البيئة الزراعية والمهنية	محاضرات	أجهزة العرض	مقابلة
a24: العلوم الأساسية والتطبيقية والتقانات ذات الصلة بعلوم الأغذية	محاضرات نظرية	شرح على السبورة	مذاكرات
a25: تقييم المخاطر في التصنيع الغذائي ونظم إدارتها.	محاضرات نظرية وجلسات عملية مخبرية	أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية في المخبر	مذاكرات وامتحان

b. المهارات الذهنية			
المخرجات	طرائق التدريس	الوسائل المساعدة	التقويم
b1: استخدام مصادر المعرفة وتحليلها	محاضرات نظرية وجلسات عملية	أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان
b 5: اختيار أفضل للبدائل المتاحة لتحقيق أقصى فائدة للمنشآت الزراعية والبيطرية والصناعية ذات الصلة.	محاضرات نظرية وجلسات عملية	أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان
b 15: المساهمة في وضع وتطوير المعايير المرتبطة بصحة وجودة الأغذية وسبل تقدير المخاطر.	محاضرات نظرية وجلسات عملية	أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان
b 17: اختيار أفضل للبدائل المتاحة لتحقيق أقصى كفاءة لعمل منشآت التصنيع الغذائي.	محاضرات نظرية وجلسات عملية	أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان

c. المهارات العملية و المهنية			
المخرجات	طرائق التدريس	الوسائل المساعدة	التقويم
c1: تطبيق الممارسات الزراعية والبيطرية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعي والمحافظة على الموارد الطبيعية وتقييم الأثر البيئي.	محاضرات نظرية وجلسات عملية	استخدام أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان
C4: المحافظة على الثروة النباتية والحيوانية وضمان سلامتها وتطويرها.	محاضرات نظرية وجلسات عملية	استخدام أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان
C26: تطبيق طرائق التصنيع الحديثة لزيادة	محاضرات نظرية	استخدام أجهزة	مذاكرات

* يمكن دمج طرائق التدريس أو الوسائل المساعدة أو طرائق التقويم في حال كانت هي نفسها في المخرجات المختلفة.

المردود مع المحافظة على بيئة نظيفة.	وجلسات عملية	العرض وجلسات عملية مخبرية	وامتحان
-------------------------------------	--------------	---------------------------	---------

d. المهارات العامة القابلة للنقل			
المخرجات	طرائق التدريس	الوسائل المساعدة	التقويم
d1: عرض المعلومات، وتفسير الظواهر محادثة وكتابة وتطبيقاً	محاضرات نظرية وجلسات عملية	أجهزة العرض وجلسات عملية مخبرية	مذاكرات وامتحان
d4: التطوير الذاتي والتعلم المستمر	جلسات عملية حوارية	مناقشة عامة	مقابلات
d9: التطوير الذاتي والتعلم المستمر (لغات، أبحاث، تقانات حديثة).	جلسات عملية حوارية	مناقشة عامة	مقابلات

ثالثاً: الجدول الزمني للتقويم

رقم التقويم	نوع التقويم (مثلاً: مقالة، أو اختبار قصير، أو مشروع جماعي، أو اختبار فصلي... الخ)	الأسبوع المستحق	نسبة الدرجة إلى درجة التقويم النهائي
1	مذاكرة (1)	3	7
2	مذاكرة (2)	6	7
3	اختبار مهاري	9	6
4	اختبار نهائي عملي	13	20
5	امتحان نظري في نهاية الفصل	14	60

رابعاً: معايير التقويم (وزن التقويم):

م	نوع التقويم	النسبة %	توزيع النسبة على المشاركين في المقرر	
			الاسم	نسبة المشاركة
1	مذاكرة (1)	7	مدرسو العملي	100%
2	مذاكرة (2)	7	مدرسو العملي	100%
3	اختبار مهاري	6	مدرسو العملي	100%
4	اختبار نهائي عملي	20	د. محمد مصري+ مدرسو العملي	100%
5	امتحان نظري في نهاية الفصل	60	د. محمد مصري	100%

خامساً: قائمة المراجع:

م	طبيعة المرجع	اسم المرجع	لغة المرجع	المصدر (الجهة التي اصدرته)
1	كتاب جامعي	الصناعات الغذائية	العربية	مديرية الكتب والمطبوعات

منسق المقرر:

التاريخ

التوقيع

الاسم
أ.د. محمد مصري

رئيس القسم:

التاريخ

التوقيع

الاسم
أ.د. إلياس الميّدع