

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	تكنولوجيا زيوت ودهون	الرمز والكود	غ ٦١٢	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير / دكتوراه)				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

### ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

#### ١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	معرفة المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوي والطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة والأستفادة من المواد الغير متصينة.
٢-١	معرفة إستخدام التكرير الفيزيقي (الطبيعي) في تنقية الزيوت الغذائية.
٣-١	معرفة ودراسة الأسترة البينية وأهميتها في إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.
٤-١	معرفة ودراسة تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.
٥-١	معرفة زيوت السلاطة ودورها في تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.
٦-١	معرفة ودراسة دور مضادات الأكسدة الطبيعية في منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة في حفظ الزيوت الغذائية.

#### ٢. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

##### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على التركيب الكيماوي والطرق التكنولوجية المختلفة الخاصة بالمصادر الغير تقليدية للزيوت وكيفية الاستفادة بالمنتجات الثانوية وكذلك إدراك الهدف من إجراء كل عملية تكنولوجية وتأثير ذلك على جودة المنتجات.
٢-أ	يدرك دور الأسترة البينية ومعرفة أهميتها في الحصول على منتجات ونوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.
٣-أ	يفهم تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت وأهمية ذلك على صحة المستهلك وكيفية تجنبه.
٤-أ	يتعرف على مقارنة نتائج استخدام التكرير الطبيعي ومقارنته بالكيماوي في تنقية الزيوت.

##### ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يدرك أهمية اللجوء إلى المصادر الغير تقليدية والأستفادة من من النواتج الثانوية لسد الفجوة الزيتية.
٢-ب	يتعرف على تقييم النوعيات المختلفة للزيوت وتوظيفها في الإستخدام الأمثل مع الأخذ في الإعتبار ثباتية المنتجات النهائية.
٣-ب	يتعرف على إمكانية حل مشكلة تزنخ الزيوت والدهون بإستعمال مضادات الأكسدة الأمنة تغذوياً حفاظاً على سلامة الغذاء.

##### ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يتعرف على التطبيق الأمثل للطرق المختلفة للمصادر الزيتية.
٢-ت	يستطيع تقدير الفروق بين الصفات الطبيعية والكيماوية للزيوت عند تنقيتها بإستخدام التكرير الطبيعي.

ت-٣	يطبق الطرق الحديثة للحفاظ على ثباتية الزيوت والدهون ومنتجاتها.
ت-٤	يقيم النواتج الثانوية كمصادر مهمة للزيوت لسد الفجوة الزيتية.

### ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال **General and Transferable Skills**

ث-١	يتعلم مهارة التواجد والعمل في فريق بحثي منظم ومتكامل.
ث-٢	يكتسب مهارة التواصل والتعاون مع الآخرين.
ث-٣	يبسط استخلاص النتائج وعرضها بوضوح دون تعقيد.
ث-٤	يستطيع ان تداول دراسات الحالة وكتابة التقارير.

### ٣. محتويات المقرر **Contents**

أولاً: الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٤	المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى.
٤	الطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة.
٤	التكرير الفيزيقي (الطبيعى) وأهميته فى تنقية الزيوت الغذائية.
٤	الأسطرة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.
٤	تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.
٤	زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.
٤	دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية.
٢٨	إجمالى عدد الساعات النظرية

ثانياً: الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٤	المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى.
٤	الطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة.
٤	التكرير الفيزيقي (الطبيعى) وأهميته فى تنقية الزيوت الغذائية.
٤	الأسطرة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.
٤	تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.
٤	زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.
٤	دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية.
٢٨	إجمالى عدد الساعات العملية

### ٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم **Teaching and Learning Methods**

١-٤	المراجع العربية والأجنبية - الوجلات العلمية المتخصصة.
٢-٤	المحاضرات
٣-٤	الدروس العملية
٤-٤	الحلقات النقاشية (السيمينار)
٥-٤	الأوراق البحثية والتقارير العلمية

## ٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

المهارات المستهدف تقييمها	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
المعرفة والفهم والإتصال والإدراك	الحضور والمشاركة	١-٥
المعرفة والفهم والتحصيل	الإختبارات الدورية	٢-٥
المعرفة والفهم والمهارات العلمية	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	٣-٥
مهارات المعرفة القدرة على التعبير والإتصال - درجة الاستيعاب.	الإمتحان الشفوي	٤-٥
المهارات المهنية والخبرة العملية	الإمتحان العملي	٥-٥
المعرفة الكلية والإلمام وفهم واستيعاب المقرر والمهارات الذهنية	الإمتحان النظري	٦-٥

## ٦. الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
٥%	الأسبوع السابع	امتحان منتصف الترم	١-٥
٥%	الأسبوع الرابع عشر	امتحان شفوي	٢-٥
١٠%	الأسبوع الخامس عشر	امتحان عملي	٣-٥
٨٠%	الأسبوع السادس عشر	امتحان نهائي	٤-٥
١٠٠%	إجمالي الدرجة		

## ٧. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية ١. التحليل الطبيعية والكيماوية للزيوت والدهون د/ رضوان صدقي فرج محمد ١٩٩٥ ٢. أفضل طرق التحليل للزيوت والدهون والصابون ومشتقاتها مهندس/ مصطفى الحسيني - ٢٠٠١ ٣. كيماويات وتكنولوجيا الزيوت والدهون د/ ممدوح حلمي القليوبي ٢٠٠٥
٣-٧	كتب أجنبية Fats and Oils, Stauffer, C.H.I.P.S., 2005
٤-٧	دوريات ونشرات Food research international Journal of food science Food chemistry
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت www.sciencedirect.com http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html

## ٤. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	أجهزة التحليل المختلفة (المتخصصة - الحديثة)
٢-٨	المعامل وما بها من أدوات زجاجية وتجهيزات معملية مختلفة.
٣-٨	الكيماويات النقية اللازمة لمختلف التقديرات الكيماوية.
٤-٨	الأجهزة المعاونة والمستخدمه في مجال إعداد وتجهيز وحفظ العينة قبل التحليل الكيماوي.
٥-٨	جهاز عرض النتائج (داتا شو - بروجكتور).
٦-٨	وحدة كمبيوتر لتسجيل وتخزين النتائج والتقارير المختلفة.

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة				المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				موضوعات المقرر
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٣	٢	١	٤	٣	٢	١		
أولاً: الدروس النظرية																
√		√	√		√		√	√	√		√	√			المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى.	
	√	√		√	√	√			√		√	√	√		الطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة.	
√		√	√	√	√	√		√	√			√	√		التكرير الفيزيقي (الطبيعى) وأهميته فى تنقية الزيوت الغذائية.	
	√		√		√				√		√	√			الأسطرة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.	
√		√		√	√			√					√	√	تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.	
√	√		√	√		√	√	√	√			√	√		زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.	
	√	√	√	√	√	√		√	√				√	√	دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية.	
موضوعات المقرر																
ثانياً: الدروس العملية																
√		√	√		√		√	√	√		√	√			المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى.	
	√	√		√	√	√			√		√	√	√		الطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة.	
√		√	√	√	√	√		√	√			√	√		التكرير الفيزيقي (الطبيعى) وأهميته فى تنقية الزيوت الغذائية.	
	√		√		√	√			√		√	√			الأسطرة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.	
				√	√			√	√				√	√	تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.	
√		√		√				√	√			√	√		زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.	
		√	√	√	√	√	√	√	√				√	√	دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية.	

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ على حسن خليل	أ.د/ محمود محمد مصطفى سعد