

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 الخضار والفاكهة	الرمز والكود	غ ٦١٨	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري			
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دراسات عليا (ماجستير/ دكتوراة)				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	معرفة الخواص الفيزيائية و التركيب الكيميائي للخضار والفاكهة
٢-١	معرفة بالطرق التكنولوجية لتجهيز الخضار والفاكهة لعمليات التصنيع
٣-١	معرفة بالمعاملات التحضيرية لبعض الخضار والفاكهة
٤-١	معرفة مظاهر فساد الخضار والفاكهة

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	التعرف على الخواص العامة والمشاركة للخضار و الفاكهة.
٢-أ	التعرف على طرق اعداد وتجهيز الخضار والفاكهة للتصنيع
٣-أ	التعرف على والامام باهميه اختيار طرق الحفظ المناسبه للمواد الغذائيه المختلفه
٤-أ	التعرف على مظاهر تدهور وفساد الخضار والفاكهة.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يستطيع ان يربط بين خواص الخضار والفاكهة وطريقة الحفظ
٢-ب	يتوقع نوع الفساد الذي يمكن ان يحدث للخضار والفاكهة خلال التصنيع
٣-ب	يقوم باختيار واستخدام طريقه الحفظ المناسبه للماده الغذائيه
٤-ب	يدرك اهميه معاملات ما قبل التصنيع وعلاقتها بجوده المنتج النهائي
٥-ب	يتعرف على العوامل المؤثره على جوده الماده الغذائيه عند حفظها

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يقيم انسب الطرق لحفظ المواد الغذائيه لضمان جودتها
٢-ت	يطبق احداث التكنولوجيات للمحافظه على الخواص العضويه الحسيه والقيمه الغذائيه للمنتجات المصنعه مع ثباتيه حفظها
٣-ت	يختارطريقة الحفظ المناسبه لكل ماده غذائيه
٤-ت	يجري معاملات اوليه مناسبه لخواص الخضار والفاكهة
٥-ت	يتنبأ بمشاكل التصنيع اثناء العمليات الاعداد و التجهيز ووضع الحلول المناسبه لها.

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يتعرف علي مظاهر فساد الخضر والفاكهة
ث-٢	يستطيع اظهار قدرات التعليم الذاتي والمستمر لتطوير معلوماته ومهاراته المهنية
ث-٣	يقوم بتخطيط و تنظيم الطلاب لوقتهم لضمان الإنتهاء من كل المهام المسندة اليهم في الوقت المحدد
ث-٤	يستطيع الطالب كتابة دراسة حالة عمليات اعداد وتجهيز الخضر والفاكهة
ث-٥	يستطيع الطالب دخول مواقع الإنترنت الخاصة بتكنولوجيا الخضر والفاكهة

محتويات المقرر Contents

أولاً: الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٢	التعريف بتكنولوجيا الخضر والفاكهة
٢	الخواص الفيزيائية والريولوجية للخضر والفاكهة
٢	الخواص الغذائية للخضر والفاكهة
٢	مظاهر تدهور وفساد الخضر والفاكهة
٤	عمليات الاعداد والتجهيز للخضر والفاكهة
٤	معاملات ما قبل التصنيع
٦	بعض عمليات حفظ الخضر و الفاكهة
٤	التغيرات غير المرغوبة في الخضر و الفاكهة
٢	تأثير المعاملات الأولية علي جودة منتجات الخضر و الفاكهة
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانياً: الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٢	التعريف بتكنولوجيا الخضر والفاكهة
٢	الخواص الفيزيائية والريولوجية للخضر والفاكهة
٢	الخواص الغذائية للخضر والفاكهة
٢	مظاهر تدهور وفساد الخضر والفاكهة
٤	عمليات الاعداد والتجهيز للخضر والفاكهة
٤	معاملات ما قبل التصنيع
٦	بعض عمليات حفظ الخضر و الفاكهة
٤	التغيرات غير المرغوبة في الخضر و الفاكهة
٢	تأثير المعاملات الأولية علي جودة منتجات الخضر و الفاكهة
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية

٣. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	المعمل والتمارين التطبيقية. سيقوم الطلاب بتقديم تقرير علمي مكتوب حول ما تم انجازه وتفسير النتائج. ومناقشة هذا التقرير.

المناقشات	٣-٤
البحوث العلمية و السيمينارات	٤-٤

٤. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

المهارات المستهدف تقييمها	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
تقييم المعرفة والفهم	امتحانات دوريه	١-٥
تقييم المعرفة والفهم	امتحان منتصف الترم	٢-٥
تقييم المعرفة و الفهم و المهارات العلميه	امتحان شفوى	٣-٥
التقييم العملي لبعض المهارات العملية والفكرية	امتحان عملي	٤-٥
تقييم المعرفة والفهم	امتحانات دوريه	١-٥

الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
٥%	الأسبوع السابع	امتحان منتصف الترم	١-٦
٥%	الأسبوع الرابع عشر	امتحان شفوى	٢-٦
١٠%	الأسبوع الخامس عشر	امتحان عملي	٣-٦
٨٠%	الأسبوع السادس عشر	امتحان نهائى	٤-٦
١٠٠%	إجمالى الدرجة		

٥. قائمة المراجع List of References

مذكرات	١-٧
كتب عربية نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي : لطفي فهمي الحمزاوى ٢٠٠٦ تكنولوجيا الصناعات الغذائية سعد أحمد سعد حلابو ٢٠٠١	٢-٧
• كتب أجنبية Preservation of Fruits and Vegetables (1967), Girdhari L. A. L., Siddappa G. S., Tandon G. L. Published by T. S. Pruthi, Under-Secretary, for the Indian Council of agricultural Research, New Delhi. Food Processing (1987) Eds. Cottrell R. Published in the UK and Europe by the Parthenon Publishing Group Limited, Casterton Hall, Lancs, England. The Technology of Food Preservation (1977) Eds. Desrosier N. W., Desrosier J. N. AVI Publishing Company, INC, Westport, Connecticut. Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India.	٣-٧
دوريات ونشرات	٤-٧

Journal of agricultural and food chemistry Food and bio products processing Journal of food safety Food biotechnology Journal of food quality Food research international Journal of food biochemistry Journal of food science	
www.sciencedirect.com http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.adsa.org http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html http://home.howstuffworks.com/food-preservation.htm http://www.uen.org/Lessonplan/preview.cgi?LPid=1169 AOAC International http://www.aoac.org/ Nutrient Data Laboratory Food Composition Data http://www.ars.usda.gov/main/site_main.htm?modecode=12354500 Nutrition Labeling, Nutrient Content Claims and Health Claims: http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/reg/guide-nutri_val_tc-tm-eng.php	٥-٧ مواقع على شبكة الإنترنت

التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الوسائل التعليمية السبورة - بروجيكتور - جهاز عرض (داتا شو)
٢-٨	المعامل وقاعات التدريس و المحاضرات.
٣-٨	المعدات و الأجهزة بالمعامل
٤-٨	اجهزه الحاسب الآلى

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم				موضوعات المقرر		
	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤			
	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	أولاً: الدروس النظرية		
	√	√	√	√	√				√	√	√			√	√	التعريف بتكنولوجيا الخضمر والفاكهة	
	√	√	√	√	√		√	√			√			√		الخواص الفيزيائية والريولوجية للخضمر والفاكهة	
	√	√	√	√	√		√		√	√				√		الخواص الغذائية للخضمر والفاكهة	
	√	√	√	√	√	√			√	√	√	√		√		√	مظاهر تدهور وفساد الخضمر والفاكهة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	√		عمليات الاعداد والتجهيز للخضمر والفاكهة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√					√	√	√	معاملات ما قبل التصنيع
	√	√	√	√	√	√	√	√	√					√	√		بعض عمليات حفظ الخضمر و الفاكهة

المعارف والفهم										المهارات الذهنية										المهارات المهنية والعملية										المهارات العامة ومهارات الاتصال									
١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
موضوعات المقرر																																							
ثانياً: الدروس العملية																																							
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓															

رئيس مجلس القسم	منسق المقرر
أ.د. علي حسن خليل	د. علاء الدين السيد البلتاجي