

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	تدوير مخلفات الأغذية	الرمز والكود	غ ٦٣٠	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	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	قسم 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 المكونات المختلفة لمخلفات الأغذية
٢-١	معرفة ودراسة الخواص الكيميائية و الطبيعية لمخلفات الأغذية
٣-١	معرفة ودراسة الخواص الميكروبيولوجية لمخلفات الأغذية
٤-١	معرفة ودراسة القيمة الغذائية لمخلفات الأغذية
٥-١	معرفة مكانية الاستفادة من هذه المخلفات في إنتاج منتجات ذات قيمة اقتصادية عالية

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على كيفية تحديد نوع مخلفات مصانع الاغذية الممكن استخدامها
٢-أ	يتعرف على تركيب و خواص الانواع المختلفة للمخلفات
٣-أ	يتعرف على القيمة الاقتصادية للمخلفات
٤-أ	يتعرف على المخاطر الميكروبيولوجية للمخلفات
٥-أ	يتعرف على التأثير البيئي للمخلفات

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يستطيع تحديد نوع مخلفات مصانع الاغذية الممكن استخدامها
٢-ب	يستطيع أن يميز بين المخلفات التي يمكن تعظيم قيمتها الاقتصادية
٣-ب	يقوم باستحداث منتجات جديدة باستخدام هذه المخلفات
٤-ب	يستطيع توجية المخلفات للاستخدام بناءا على تركيبها

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يقدر كمية المخلفات الناتجة من عمليات تصنيع الاغذية
٢-ت	يقيم الاثر البيئي للمخلفات المختلفة
٣-ت	يحدد أوجه الاستفادة من أنواع المخلفات
٤-ت	يعمل على تقليل كمية المخلفات الناتجة من عمليات التصنيع المختلفة

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يتعرف على التأثيرات البيئية الضارة للمخلفات
ث-٢	يستطيع ان يعمل في فريق بحثي
ث-٣	يكون قادرا على التعاون والتواصل مع الاخرين

٣. محتويات المقرر Contents

أولا الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع
٢	الاهمية الاقتصادية لمخلفات الأغذية
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الخضر
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الفاكهة
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الاسماك
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المجازر
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات السكر
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات التمور
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المطاحن
٦	القيمة الغذائية لمخلفات الأغذية
٦	التقييم الكيميائي والميكروبيولوجي لمخلفات الأغذية
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانيا الدروس العملية

عدد الساعات العملية	الموضوع
٢	الاهمية الاقتصادية لمخلفات الأغذية
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الخضر
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الفاكهة
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الاسماك
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المجازر
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات السكر
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات التمور
٢	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المطاحن
٦	القيمة الغذائية لمخلفات الأغذية
٦	التقييم الكيميائي والميكروبيولوجي لمخلفات الأغذية
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	الدروس العملية
٣-٤	الحلقات الدراسية (سيمينارات)
٤-٤	الأوراق البحثية والتقارير العلمية

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدفة تقييما
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والانفصال
٢-٥	الاختبارات الدورية	المعرفة والفهم والتحصيل
٣-٥	امتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والمهارات العميه
٤-٥	الامتحان الشفوي	مهارات المعرفة والانفصال ودرجه الفهم
٥-٥	الامتحان العلمي	المهارات المهنية والعلميه

المعرفة الكلية وفهم المقرر والمهارات الذهنية	المتحان النظري	٦-٥
--	----------------	-----

٦. الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Assessment

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

٧. قائمة المراجع List of References

مذكرات	١-٧
Handbook of waste management and co-product recovery in food processing (Volume 2, K W Waldron ,2009) كتب أجنبية	٢-٧
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. كتب أجنبية	٣-٧
International journal of food microbiology Journal of agricultural and food chemistry Food and bio products processing Journal of food safety Food biotechnology Journal of food quality Food chemistry Journal of food biochemistry Food microbiology Journal of food science Food research international دوريات ونشرات	٤-٧
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 مواقع على شبكة الإنترنت	٥-٧

٨. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الاجهزه المعاونه والمستخدمه فى مجال اعداد وتجهيز العينات المختلفه كذلك حفظ عينه المعمل بعد التحضير
٢-٨	جهاز عرض النتائج (داتاشو أو بروجيكتور)
٣-٨	الاجهزه المعاونه والمستخدمه فى مجال اعداد وتجهيز العينات المختلفه كذلك حفظ عينه المعمل بعد التحضير
٤-٨	المعامل والادوات الزجاجيه المختلفه
٥-٨	الزيارات الميدانيه للمصانع

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				موضوعات المقرر أولاً: الدروس النظرية
	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	
													الاهمية الاقتصادية لمخلفات الأغذية
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الخضر
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الفاكهة
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الاسماك
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المجازر
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات السكر
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات التمور
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المطاحن
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	القيمة الغذائية لمخلفات الأغذية
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	التقييم الكيميائي والميكروبيولوجي لمخلفات الأغذية
													الدروس العملية
		√		√				√				√	الاهمية الاقتصادية لمخلفات الأغذية
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الخضر
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الفاكهة
	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات الاسماك
	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المجازر
	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات السكر
	√	√	√	√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات التمور
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	خواص وكيفية الاستفادة من مخلفات المطاحن
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	القيمة الغذائية لمخلفات الأغذية
	√	√		√	√			√	√	√	√	√	التقييم الكيميائي والميكروبيولوجي لمخلفات الأغذية

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د. علي حسن خليل	أ.د. عصام الدين حافظ منصور