

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	المواد المضافة للأغذية	الرمز والكود	غ ٦٣١	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	صناعات غذائية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	2/5/2010				

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	معرفة أنواع المواد المضافة للأغذية.
٢-١	معرفة مصادر المواد المضافة.
٣-١	معرفة تأثير المواد المضافة على الأغذية وعلى صحة الإنسان.
٤-١	معرفة جميع الإجراءات الضرورية لضمان جودة الأغذية.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على المشتات والمستحلبات.
٢-أ	يتعرف على المواد المضادة للأكسدة.
٣-أ	يتعرف على المواد الحافظة وأنواعها والألوان الطبيعية والصناعية.
٤-أ	يفهم التأثيرات النافعة أو الضارة على الصحة.
٥-أ	يفهم وسائل زيادة جودة المنتجات الغذائية باستخدام الأمثل للمواد المضافة بالأغذية.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يفهم العلاقة بين تركيب وطبيعة الغذاء والمواد المضافة للأغذية.
٢-ب	يفهم كيفية حساب نسبة المواد المضافة في الأغذية
٣-ب	يفهم القدرة على تحديد نوعية المادة المضافة المناسبة للأغذية.
٤-ب	يصمم ويجري التجارب ويصل الى إستنتاج منطقي
٥-ب	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يحلل الغذاء كيميائياً وميكروبيولوجياً
٢-ت	يحدد أهمية المواد المضافة ومسبباتها الناتجة على عمليات التصنيع
٣-ت	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعرض المعلومات وتفسير الظواهر شفاهة أو كتابة
ث-٢	يتواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والإنجليزية
ث-٣	يعمل ضمن فريق وتفهم سلوك المجموعات
ث-٤	يستخدم الحاسب الآلى فى كتابة النصوص وتحليل وعرض البيانات
ث-٥	يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل

٣-محتويات المقرر Contents

أولا الدروس النظرية

التنظري (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر المواد المضافة فى الأغذية
٦	المواد الحافظة
٤	المواد الملونة
٢	المحليات
٤	المنكهات
٤	المستحلبات والمثبتات
٦	مضادات الأكسدة
٢٨	إجمالى عدد الساعات النظرية

ثانيا: الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر المواد المضافة فى الأغذية
٨	المواد الحافظة
٤	المواد الملونة
٢	المنكهات
٦	المستحلبات والمثبتات
٦	مضادات الأكسدة
٢٨	إجمالى عدد الساعات العملية

٤ - أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	محاضرات
٢-٤	دروس عملية
٣-٤	مجموعات النقاش
٤-٤	تقارير

٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

المهارات المستهدفة تقييمها	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية	الحضور والمشاركه	١-٥
مهارات المعرفة والمهارات العملية	تقارير	٢-٥
مهارات المعرفة والمهارات العملية	امتحان منتصف الفصل الدراسي	٣-٥
مهارات المعرفة والإتصال	إمتحان الشفوى	٤-٥
المهارات المهنية والعملية والذهنية	إمتحان العملى	٥-٥
مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية	إمتحان النظرى	٦-٥

٦- الجدول الزمنى للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
%٥	كل أسبوع	الحضور والمشاركه	١-٦
%٥	كل أسبوع	التقارير	٢-٦
%١٠	الأسبوع الثامن	امتحان منتصف الفصل الدراسي	٣-٦
%١٠	الأسبوع الخامس عشر	إمتحان الشفوى	٤-٦
%١٠	الأسبوع الخامس عشر	إمتحان العملى	٥-٦
%٦٠	الأسبوع السادس عشر	إمتحان النظرى	٦-٥
%١٠٠	إجمالى الدرجة		

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية ١- المواد الحافظة والمضافة فى الصناعات الغذائية د/ عبدالله محمد جعفر ٢٠٠٦. ٢- مخاطر المواد المضافة فى المنتجات الغذائية د/ محمد محمد هاشم ٢٠٠٢ ٣- المواد الحافظة للأغذية ترجمة د أحمد عسكر ١٩٩٦
٣-٧	كتب أجنبية
٤-٧	دوريات ونشرات
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت

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

١-٨	الداتا شو
٢-٨	سيورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

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					
٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	
																									الدروس النظرية
*			*										*				*	*	*						مصادر المواد المضافة في الأغذية
*	*					*	*	*		*	*	*			*	*			*						المواد الحافظة
*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*						المواد الملونة
*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*						المحليات
*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*						المنكهات
*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*						المستحلبات والمثبتات
*	*					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			*						مضادات الأكسدة
																									الدروس العملية
*			*			*							*						*			*	*		مصادر المواد المضافة في الأغذية
*	*					*	*	*											*			*	*		المواد الحافظة
	*	*				*	*	*	*	*	*								*			*	*		المواد الملونة
	*	*			*	*	*	*	*	*	*								*			*	*		المحليات
	*				*	*	*	*	*			*							*			*	*		المنكهات
*	*	*			*	*	*	*	*										*			*	*		المستحلبات والمثبتات
*	*				*	*	*	*	*	*	*								*			*	*		مضادات الأكسدة

رئيس القسم	منسق المقرر
د/علي حسن خليل	د/ مجيدة محمد الحبشي