

This file has been cleaned of potential threats.

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





جامعة المنوفية - كلية الزراعة (شبين الكوم)  
برنامج الهندسة الزراعية  
مقرر: أسس الصناعات الغذائية والألبان (خاص)



## توصيف مقرر دراسي

2024 / 2023

كود المقرر: غ-ل 211

اسم المقرر: أسس الصناعات الغذائية والألبان (خاص)

(وفقاً لنموذج الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد)

### المحتويات:

1. أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information
2. ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information
1. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course
2. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)
3. توافق نواتج التعلم المستهدفة للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج – (مصنوفة 1)
4. محتويات المقرر Contents
5. توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – (مصنوفة 2)
6. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods
7. توافق أساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – (مصنوفة 3)
8. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods
9. الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment
10. قائمة المراجع List of References
11. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

### الاعتمادات:

المدير الأكاديمي	
الاسم	أ.د/ احمد توفيق طه
التوقيع	

منسق المقرر	
الاسم	د/ محمد محمد على الدين
التوقيع	



2023/9/10

تاريخ اعتماد مجلس القسم



**أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information:**

اسم المقرر	أسس الصناعات الغذائية والألبان (خاص)
الرمز والكود	غ-ل 211
المستوى	الثاني
الساعات المعتمدة /أسبوع	3
نوع المقرر	إجباري
البرنامج الذي يدرس فيه المقرر	شعبة هندسة زراعية
الأقسام المسؤولة عن البرنامج	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - قسم علوم وتكنولوجيا الألبان
القسم المسئول عن تدريس المقرر	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - قسم علوم وتكنولوجيا الألبان
تاريخ اعتماد مجلس القسم لتوصيف المقرر	2023/9/10

**ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information**

**(1) الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course**

يهدف المقرر إلى أن يكون الطالب قادر على:

1-1	معرفة أهمية التصنيع الغذائي لخدمة المجتمع ومدى مساهمته في الاقتصاد القومي
2-1	معرفة مبادئ عمليات تصنيع الأغذية والألبان.
3-1	معرفة الخواص الطبيعية والكيميائية لبعض المواد المستخدمة في تصنيع الأغذية والألبان.
4-1	تحديد ودراسة بعض التغيرات الطبيعية والكيميائية المصاحبة لعمليات التصنيع.

**(2) مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)**

**a- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding**

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادراً على معرفة وفهم:	
a1	مبادئ تصنيع بعض منتجات الأغذية والألبان.
a2	الخواص الطبيعية والكيميائية للأغذية والألبان والأسس المختلفة للحفظ.
a3	أسس تخطيط وتنفيذ العمليات الخاصة بالتصنيع الغذائي.
a4	عوامل فساد الأغذية والألبان وكيفية الحد منها.

**b - المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills**

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن:	
b1	يطبق اسس تصنيع بعض الأغذية والألبان.
b2	يحدد مشاكل تخزين الغذاء ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع.
b3	يسيطر على عمليات التلف والفساد في المواد الغذائية.
b4	يحدد درجة جودة المواد الخام الداخلة في التصنيع الغذائي.
b5	يحدد طرق الحفظ المثلى للأغذية المختلفة.

**c - المهارات الذهنية Intellectual Skills**

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
c1	يجمع الدلائل الخاصة بكفاءة إتمام العمليات التصنيعية وتقدير مخاطر التصنيع.
c2	يصنف أفضل المواد الداخلة في عمليات التصنيع الغذائي بصورة مثلى لتحقيق أقصى فائدة ممكنة للمنشأة.
c3	يفاضل بين طرق التصنيع التي تناسب أنواع الأغذية المختلفة.

**d - المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills**

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
d1	يعرض المعلومات ويفسر بعض الظواهر المتعلقة بعمليات التصنيع.
d2	يشارك ضمن فريق و يفهم سلوك المجموعات.
d3	يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.
d4	يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر لتطوير معلوماته.

(3) توافق نواتج التعلم المستهدفة للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج:

مرفق مصفوفة توافق رقم (1)

(4) محتويات المقرر Contents

(أ): الدروس النظرية

الاسبوع	الموضوع	عدد الساعات النظرية
1	الوضع الإقتصادي للصناعات الغذائية	2
2	تركيب الغذاء - تغذية الإنسان	2
3	التغيرات التي تحدث في الغذاء وأسباب حدوثها	2
4	أساسيات وطرق حفظ الغذاء	2
5	أمثلة لبعض نماذج التصنيع الغذائي	2
6	فساد الأغذية	2
7	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	2
8	مقدمة عن اللبن - تكوينه وأفراده	2
9	المجموعات البكتيرية في اللبن	2
11	المعاملات الحرارية للبن	2
10	الاختبارات الطبيعية والكيمائية والبكتريولوجية للبن	2
12	إنتاج اللبن النظيف	2
13	الكشف عن غش اللبن	2
14	الإمتحان الشفوي	2
	اجمالي عدد الساعات النظرية:	28

(ب): الدروس العملية

الاسبوع	الموضوع	عدد الساعات العملية
1	المحاليل وأنواعها وكيفية تحضيرها بتركيزات مختلفة	2
2	الطرق المختلفة لقياس تركيز المحاليل (الأيدرومترات)	2
3	الطرق المختلفة لقياس تركيز المحاليل (الرفراكتومترات)	2
4	إعداد الفاكهة والخضراوات للحفظ	2
5	حفظ الأغذية بالتجفيف والتجميد والتعليب والتخليل	2
6	تصنيع المربى والجيلي والمياة الغازية	2
7	تصنيع المشروبات والعصائر الطبيعية	2
8	تركيب اللبن - عينات اللبن	2
9	الاختبارات الحسية للبن	2
10	الاختبارات الطبيعية والكيمائية للبن	2
11	الاختبارات البكتريولوجية للبن	2
12	الكشف عن غش اللبن	2
13	الألبان المتخمرة والمنتجات اللبنية الدهنية	2
14	الإمتحان العملي للمقرر	2
	اجمالي عدد الساعات العملية:	28

(5) توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر:

مرفق مصفوفة توافق رقم (2)

(6) أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

التدريس المباشر	1-6
التعليم الالكتروني	2-6
العصف الذهني	3-6
التغذية الراجعة	4-6

(7) توافق أساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر:

مرفق مصفوفة توافق رقم (3)

(8) أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

المهارات المستهدفة تقييمها	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
معارف ومفاهيم - مهارات عامة - مهارات ذهنية	أعمال سنة (بحث وتدرّيبات عملية وامتحان نصف الفصل الدراسي)	1-8
مهارات ذهنية - معارف ومفاهيم - مهارات عامة	امتحان شفوي	2-8
مهارات مهنية وعملية - مهارات عامة	امتحان عملي	3-8
مهارات معرفة وفهم - مهارات ذهنية	امتحان تحريري نهائي	4-8

(9) الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

الدرجة	أسبوع إجراء التقييم	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
5	9-5	بحث وتدرّيبات عملية	1-9
5	7	امتحان منتصف الفصل الدراسي	2-9
10	14	امتحان شفوي	3-9
20	15	امتحان عملي	4-9
60	16	امتحان تحريري نهائي	5-9
100		إجمالي الدرجة	

(10) توافق أساليب التقييم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر:

مرفق مصفوفة توافق رقم (4)

**(11) قائمة المراجع List of References**

1-11	مذكرات	- مذكرة المقرر الجزء النظرى (الكتاب الإلكتروني) - مذكرة التدريبات العملية
2-11	كتب عربية	- أسس علوم الأغذية د/واصل محمد أبو العلا - 1990 - أساسيات حفظ وتصنيع الأغذية د/ صبحى سالم السيد بسيونى - 1993 - تكنولوجيا الصناعات الغذائية أسس حفظ وتصنيع الأغذية د/ سعد أحمد حلابو - 1995
7-11	مواقع على شبكة الإنترنت	- <a href="https://menofia.education/">https://menofia.education/</a> - <a href="https://www.fao.org/home/ar">https://www.fao.org/home/ar</a> - <a href="http://www.institutefoodtechnologists.com">Institute of Food Technologists</a>

**(12) التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning**

1-12	سبورة	
2-12	أوفرهيد بروجيكتور	Over Head Projector
3-12	داتا شو	Data Show
4-12	صالة تصنيع	
5-12	مدرج لإلقاء المحاضرات النظرية	
6-12	معمل لتدريس الدروس العملية	

مصفوفة توافق رقم (1)

توافق نواتج التعلم المستهدفة للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج

نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج														المقرر المستهدفة من نواتج التعلم		
المهارات العامة				المهارات الذهنية			المهارات المهنية				المعارف والفهم					
D9	D6	D4	D1	C6	C2	C1	B9	B3	B2	B1	A12	A10	A7	A3		
														*	a1	المعارف والفهم
													*		a2	
												*			a3	
											*				a4	
								*							b1	المهارات المهنية
									*						b2	
									*						b3	
							*								b4	
								*							b5	
					*										c1	المهارات الذهنية
						*									c2	
				*											c3	
		*													d1	المهارات العامة
	*														d2	
			*												d3	
*															d4	



مصفوفة توافق رقم (2)

توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

(أ) الدروس النظرية

الاسبوع	موضوعات المقرر				المعرفة والفهم (a)					المهارات المهنية والعملية (b)					المهارات الذهنية (c)				المهارات العامة ومهارات الاتصال (d)			
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1																					*	
2			*													*						*
3																*						*
4				*							*											*
5																*						*
6					*					*												*
7																*						*
8										*						*						*
9											*					*						*
10												*				*						*
11												*				*						*
12										*						*						*
13											*					*						*
14															*	*	*					*

(ب) الدروس العملية

م	موضوعات المقرر				المعرفة والفهم (a)				المهارات المهنية والعملية (b)					المهارات الذهنية (c)				المهارات العامة ومهارات الاتصال (d)				
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1				*					*						*							
2			*						*						*							*
3		*							*						*							*
4			*						*						*							*
5		*						*							*							*
6			*					*			*				*							*
7			*					*			*				*							*
8		*						*		*					*							*
9		*						*		*					*							*
10			*					*		*					*							*
11			*					*		*					*							*
12		*						*		*					*							*
13		*						*		*					*							*
14	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*							*

مصفوفة توافق رقم (3)

توافق أساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

أساليب التدريس والتعلم				نواتج التعلم المستهدفة من المقرر	
التغذية الراجعة	التعليم الالكتروني	العصف الذهني	التدريس المباشر		
*	*	*	*	a1	المعارف والفهم
*	*	*	*	a2	
*	*	*	*	a3	
*	*	*	*	a4	
			*	b1	المهارات المهنية
			*	b2	
			*	b3	
			*	b4	
			*	b5	
*	*	*		c1	المهارات الذهنية
*	*	*		c2	
*	*	*		c3	
*	*	*	*	d1	المهارات العامة
*	*	*	*	d2	
*	*	*	*	d3	
*	*	*	*	d4	