

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: تكنولوجيا الأغذية والألبان



توصيف مقرر دراسي

2024 /2023

كود المقرر: غ-ل 403
اسم المقرر: تكنولوجيا الأغذية والألبان

(وفقاً لنموذج الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد)

المحتويات:

1. أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information
- 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 – (مصفوفة 1)
4. محتويات المقرر Contents
5. توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – (مصفوفة 2)
6. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods
7. توافق اساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – (مصفوفة 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	تكنولوجيا الأغذية والألبان
الرمز والكود	غل 403
المستوى	الرابع
الساعات المعتمدة /أسبوع	نظري: 2 عملي: 2 مجموع: 3
نوع المقرر	إجباري
البرنامج الذي يدرس فيه المقرر	برنامج الهندسة الزراعية
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 أن:

1-1	يَفهم مبادئ وأساسيات الطرق المختلفة لحفظ الأغذية والألبان.
2-1	يَفهم خصائص المادة الغذائية لإعداد المادة الخام لحفظها.
3-1	يَفهم طرق التحكم في إطالة فترة الحفظ للمواد الغذائية والألبان وثباتها.
4-1	يَفهم تأثير مراحل الإنتاج علي جودة الناتج النهائي.

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

a- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على معرفة وفهم:	
a1	أساسيات نقل وتداول المواد الغذائية واللبنية.
a2	الطرق التكنولوجية المختلفة لتصنيع وحفظ الأغذية والألبان وأساسياتها العلمية.
a3	كيفية إدارة الجودة الشاملة في مصانع الأغذية والألبان.
a4	مبادئ وأسس رفع الكفاءة الإنتاجية وتحسين جودة المنتجات الغذائية المصنعة.

b- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن:	
b1	يُنْفذ البحوث في ظل إرشادات محدودة.
b2	يبرهن مشاكل تخزين الغذاء ومنتجات الألبان ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع.
b3	يُطبق طرق التصنيع المثلى للأغذية والمنتجات اللبنية المختلفة.
b4	يُطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء والمنتجات اللبنية.
b5	يعمل بثقة وهو على دراية بالتطورات الحديثة في البحوث ويشير إلى المراجع بشكل ملائم.

c- المهارات الذهنية Intellectual Skills

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
c1	ينظم التسلسل التكنولوجي لخطوط التصنيع الغذائي واللبنية.
c2	يحل مشاكل التصنيع الأساسية.
c3	يُجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر.

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 يتفهم سلوك المجموعات.
d3	يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر لتطوير معلوماته.
d4	يستخدم التكنولوجيا للحصول على المعلومات والبيانات.

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

مرفق مصفوفة توافق رقم (1)

(4) محتويات المقرر Contents

(أ): الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع	الاسبوع
2	مقدمه : التعريف بتكنولوجيا حفظ الأغذية وأهميتها	1
2	الخطوات اللازمة لإعداد المواد الخام اللازمة لحفظ المواد الغذائية.	2
2	حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية (البسترة، التعقيم)	3
2	حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية (التركيز، التكتيف)	4
2	حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية (التجفيف)	5
2	حفظ الأغذية بالمعاملات الغير الحرارية (بالضغط العالي - المجال الكهربى المتغير)	6
2	امتحان منتصف الفصل الدراسى	7
2	البادئات	8
2	صناعة الزيادى	9
2	صناعة القشدة	11
2	صناعة الزيد	10
2	صناعة السمن	12
2	صناعة الجبن الطرى	13
2	إمتحان شفوى	14
28	اجمالى عدد الساعات النظرية:	

(ب): الدروس العملية

الاسبوع	الموضوع	عدد الساعات العملية
1	الخطوات اللازمة لإعداد المواد الخام اللازمة لحفظ المواد الغذائية	2
2	السلق والكبرته	2
3	تجفيف البصل	2
4	تجفيف العنب	2
5	تصنيع الشراب الطبيعي	2
6	تصنيع صلصة الطماطم	2
7	تصنيع الكاتشب	2
8	البادئات	2
9	صناعة الزيادي	2
10	صناعة القشدة	2
11	صناعة الزيت	2
12	صناعة السمن	2
13	صناعة الجبن الطرى والجاف	2
14	الإمتحان العملى 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

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

(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 وتدريبات 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 وتدريبات 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

مذكرة المقرر الجزء النظري (الكتاب الإلكتروني)	مذكرات	1-11
مذكرة التدريب العملية		
نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي : لطفي فهمي الحمزاوي 2006		
تكنولوجيا الصناعات الغذائية سعد أحمد سعد حلابو 2001	كتب عربية	2-11
الأغذية السريعة والوجبات الغذائية الخفيفة د/ محمود محمد مصطفى - د/ شاكر فتحي - 2015		
- https://menofia.education/	مواقع على	
- https://www.fao.org/home/ar	شبكة	7-11
- Institute of Food Technologists	الإنترنت	

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

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

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	

مصنوفة توافق رقم (2)

توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

(أ) الدروس النظرية

المهارات العامة ومهارات الاتصال (d)				المهارات الذهنية (c)			المهارات المهنية والعملية (b)					المعرفة والفهم (a)				موضوعات المقرر	الاسبوع
4	3	2	1	3	2	1	5	4	3	2	1	4	3	2	1		
			*			*				*			*			مقدمه : التعريف بتكنولوجيا حفظ الأغذية وأهميتها.	1
*				*						*			*			الخطوات اللازمة لإعداد المواد الخام اللازمة لحفظ المواد الغذائية.	2
		*		*			*					*				حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية (البسترة، التعقيم).	3
	*					*		*					*			حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية (التكثيف، التركيز).	4
*					*					*					*	حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية (التجفيف).	5
	*			*				*			*	*			*	حفظ الأغذية بالمعاملات الغير الحرارية (بالضغط العالي - المجال الكهربي المتغير).	6
		*			*			*						*		امتحان منتصف الفصل الدراسي.	7
*				*			*					*				البيانات.	8
			*		*			*					*			صناعة الزيادى.	9
			*			*				*			*			صناعة القشدة.	10
*				*						*			*			صناعة الزبد.	11
		*		*			*					*				صناعة السمن.	12
	*					*		*					*			صناعة الجبن الطرى.	13
*				*	*	*				*					*	إمتحان شفوى.	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			*			*					*					*	
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 الإلكتروني	العصف الذهني	التدريس المباشر (المحاضرة)		
*	*	*	*	a1	المعارف والفهم
*	*	*	*	a2	
*	*	*	*	a3	
*	*	*	*	a4	
			*	b1	المهارات المهنية
			*	b2	
			*	b3	
			*	b4	
			*	b5	
*	*	*		c1	المهارات الذهنية
*	*	*		c2	
*	*	*		c3	
*	*	*	*	d1	المهارات العامة
*	*	*	*	d2	
*	*	*	*	d3	
*	*	*	*	d4	