

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 التصنيع الغذائي والألبان  
مقر: تكنولوجيا الأغذية والألبان غـ ل 403  
2024/2023



#### أولاً: المعلومات الأساسية :Basic Information

كلية تكنولوجيا الأغذية والألبان	اسم المقرر
غـ ل 403	الرمز والكود
الرابع	المستوى
2 نظري + 2 عملي - المجموع: 3 ساعات	الساعات المعتمدة / أسبوع
إجباري	نوع المقرر
برنامج العلوم الاقتصادية والاجتماعية الزراعية	البرنامج الذي يدرس فيه المقرر
الاقتصاد الزراعي - الإرشاد الزراعي والمجتمع الريفي	الأقسام المسئولة عن البرنامج
قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - قسم علوم وتكنولوجيا الألبان	القسم المسئول عن تدريس المقرر
2023/9/3	تاريخ اعتماد مجلس القسم لتوسيف المقرر

#### ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

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

يهدف المقرر إلى أن يكون الطالب قادر على أن:

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

##### (2) مخرجات التعليم المستهدفة ILO's

###### a- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرًا على أن:	
يفهم أساسيات نقل وتداول المواد الغذائية واللبنة.	a1
يعد الطرق التكنولوجية المختلفة للتصنيع وحفظ الأغذية والألبان وأساسياتها العلمية.	a2
يحدد كيفية إدارة الجودة الشاملة في مصانع الأغذية والألبان.	a3
يعرف مبادئ وأسس رفع الكفاءة الإنتاجية وتحسين جودة المنتجات الغذائية المصنعة.	a4

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

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرًا على أن:	
ينفذ البحث في ظل إرشادات محددة.	b1
يبرهن مشاكل تخزين الغذاء ومنتجاته الألبان ومسبياتها الناتجة من عمليات التصنيع.	b2
يطبق طرق التصنيع المثلى للأغذية والمنتجات اللبنة المختلفة.	b3
يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء والمنتجات اللبنة.	b4
يعمل بثقة وهو على دراية بالتطورات الحديثة في البحث ويشير إلى المراجع بشكل ملائم.	b5

#### c- المهارات الذهنية Intellectual Skills

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرًا على أن :	
	ينظم التسلسل التكنولوجي لخطوات التصنيع الغذائي واللبنى.
c1	يحل مشاكل التصنيع الأساسية.
c2	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر.
c3	

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

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرًا على أن :	
d1	يفسر المعلومات والظواهر المتعلقة بعمليات التصنيع.
d2	يعمل ضمن فريق وفقاً لسلوك المجموعات المختلفة.
d3	يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر لتطوير معلوماته.
d4	يستعمل 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

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

(ب) : الدروس العلمية

الاسبوع	الموضوع	عدد الساعات العملية
1	الخطوات الازمة لإعداد المواد الخام الازمة لحفظ المواد الغذائية	2
2	السلق والكربته	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 الزبد	2
12	صناعة السمن	2
13	صناعة الجبن الطرى والجاف	2
14	الامتحان العملى للمقرر	2
اجمالي عدد الساعات العملية:		28

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

مرفق مصقوفة توافق رقم (2)

(6) أساليب وطرق التعليم والتعلم **Teaching and Learning Methods**

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

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

مرفق مصقوفة توافق رقم (3)

(8) أساليب وطرق تقييم الطالب **Student Assessment Methods**

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

**(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 عملى	4-9
60	16	امتحان تحريري نهائى	5-9
100	إجمالي الدرجة		

**(10) توافق أساليب التقويم 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 التدريبات العملية		
- نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي : لطفي فهمي الحمزاوي 2006	كتب عربية	2-11
- تكنولوجيا الصناعات الغذائية سعد أحمد سعد حلاجو 2001		
- الأغذية السريعة والوجبات الغذائية الخفيفة د/ محمود محمد مصطفى - د/ شاكر فتحي 2015		
- <a href="https://menofia.education/">https://menofia.education/</a>	موقع على شبكة الإنترنت	7-11
- <a href="https://www.fao.org/home/ar">https://www.fao.org/home/ar</a>		
- Institute of Food Technologists		

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

سبورة	1-12
أوفر هيد بروجيكتور Over Head Projector	2-12
داتا شو Data Show	3-12
صاله 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	نواتج التعلم المستهدفة من		
المهارات العامة			المهارات الذهنية			المهارات المهنية			المعارف والفهم						
D9	D6	D4	D1	C6	C5	C2	C1	B9	B3	B2	B1	A12	A10	A7	A3
											x			a1	
											x			a2	
												x		a3	
										x				a4	
								x						b1	
									x					b2	
						x								b3	
						x								b4	
						x								b5	
			x											c1	
				x										c2	
					x									c3	
x														d1	
		x												d2	
x														d3	
	x													d4	

**مصفوفة توافق رقم (2)**  
توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

(ا) الدروس النظرية

الاسبوع	م الموضوعات المقرر														(d) مهارات العامة ومهارات الاتصال	(c) مهارات الذهنية	(b) مهارات المهنية والعملية	(a) المعرفة والفهم	
	4	3	2	1	3	2	1	5	4	3	2	1	4	3	2	1			
1			X		X				X				X				مقدمه : التعريف بتكنولوجيا حفظ الأغذية وأهميتها.		
2	X			X					X				X				الخطوات اللازمة لإعداد المواد الخام اللازمة لحفظ المواد الغذائية.		
3		X	X		X								X				حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية ( البسترة، التعقيم).		
4		X			X			X					X				حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية ( التركيز، التكتيف).		
5	X			X				X									حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية ( التجفيف).		
6		X	X			X							X				حفظ الأغذية بالمعاملات الغير حرارية ( بالضغط العالى - المجال الكهربى المتغير).		
7		X	X	X	X								X				امتحان منتصف الفصل الدراسي.		
8	X			X		X							X				البادئات.		
9		X	X		X								X				صناعة الزيادي.		
10		X		X			X						X				صناعة القشدة.		
11	X			X				X					X				صناعة الزبد.		
12		X	X		X								X				صناعة السمن.		
13		X			X			X					X				صناعة الجبن الطرى.		
14	X			X	X	X			X								امتحان شفوی.		

(ب) الدراسات العملية

م	موضوعات المقرر	الدرجات المئوية													
		المهارات العامة ومهارات الاتصال (d)				المهارات الذهنية (c)			المهارات المهنية والعملية (b)				المعرفة والفهم (a)		
4	3	2	1	3	2	1	5	4	3	2	1	4	3	2	1
1	الخطوات اللازمة لإعداد المواد الخام اللازمة لحفظ المواد الغذائية	X		X	*		X			X		X			
2	سلق والكربته		X		*		X				X				
3	تجفيف البصل			X			X				X				
4	تجفيف العنب			X			X				X				
5	تصنيع الشراب الطبيعي				X		X				X				
6	تصنيع صلصة الطماطم					X		X			X				
7	تصنيع الكاتشب					X		X				X			
8	البادئات	X	X			X		X			X				
9	صناعة الزبادي			X			X				X				
10	صناعة القشدة				X		X				X				
11	صناعة الزبد					X		X				X			
12	صناعة السمن					X		X			X				
13	صناعة الجبن الطرى والجاف				X		X				X				
14	الإمتحان العملى للمقرر		X		X		X	X	X	X	X				

مصفوفة توافق رقم (3)

توافق أساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نوافذ التعلم المستهدفة من المقرر

أساليب التدريس والتعلم					نواتج التعلم المستهدفة من المقرر
التنفيذية الراجعة	التعليم الإلكتروني	العصف الذهني	(التدريس المباشر المحاضرة)		
x	x	x	x	a1	المعرف والفهم
x	x	x	x	a2	
x	x	x	x	a3	
x	x	x	x	a4	
			x	b1	
			x	b2	المهارات المهنية
			x	b3	
			x	b4	
			x	b5	
x	x	x		c1	المهارات الذهنية
x	x	x		c2	
x	x	x		c3	
x	x	x	x	d1	
x	x	x	x	d2	المهارات العلمية
x	x	x	x	d3	
x	x	x	x	d4	

مصفوفة توافق رقم (4)

توافق اساليب التقويم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر												أساليب التقويم	#		
المهارات العامة				المهارات الذهنية			المهارات المهنية			المعارف والفهم					
d4	d3	d2	d1	c3	c2	c1	b5	b4	b3	b2	b1	a4	a3	a2	a1
x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x						x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x						x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
				x	x	x						x	x	x	x

الاعتمادات:

رئيس مجلس القسم/ المدير الأكاديمي	
أ.د/ عصام الدين حافظ منصور	الاسم
التوقيع	

منسق المقرر	
د/ مجيدة الحبشي	الاسم
التوقيع	

2023/9/3	تاريخ اعتماد مجلس القسم (مجلس ادارة البرنامج)
----------	---

مصنفوٰتہ نو افقة رقم (4)

ةً أفقية، لاستكمال المفهوم المترافق معه، أشارت النعلان المستهدفة من المقرر

نواتج التعليم المستهدفة من المقرر												#			
المهارات الذهنية						المهارات المعرفية									
المهارات العلمية			المهارات الذهنية			المهارات المعرفية			المعارف والفهم			أساليب التقويم			
d4	d3	d2	d1	c3	c2	c1	b5	b4	b3	b2	b1	a4	a3	a2	a1
X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	X		
				X	X	X				X	X	X	X		
										X	X	X	X		
											X	X	X		

٢٨١

رئيس مجلس القسم / المدير الأكاديمي	الاسم	التقييم
أ.د/ عصام الدين حافظ منصور	أ.د/ عصام الدين حافظ منصور	<u>سبعين</u>

التوقيع	الاسم	منسق المقرر
_____	مجددة الجبشي	/ ١- مجيدة الجبشي

تاريخ اعتماد مجلس القسم (مجلس إدارة البرنامج) ٢٠٢٣/٩/٣

