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	تكنولوجيا الأغذية		الرمز والكود	غ ٥٢٤	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جوده الأغذية و حماية المستهلك	
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظرى	٢	عملى	٤	مجموع	٤	
أساسى/تخصصى	تخصصى		إجبارى/إختيارى		إجبارى		
البرنامج/البرامج، الذى يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جوده الأغذية و حماية المستهلك						
القسم/الأقسام، المسؤلة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية						
القسم/الأقسام، المسؤلة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية						
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر							

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف على الأسس العلمية لتكنولوجيا الأغذية.
١-٢	يلم بالطرق التكنولوجية التقليدية لحفظ الأغذية مثل التجفيف والتجميد والتعليب واستخدام المواد الحافظة وكذلك التجفيد والإشعاع.
١-٣	يتعرف علي الطرق المستحدثة لتكنولوجيا الاغذية مثل الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.
١-٤	يلم بإستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانوتكنولوجي فى حفظ الأغذية.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يدرك أهميه العلوم التقنية بحفظ الأغذية وتأثيرها المباشر على إختيار الطرق المختلفة للحفظ.
أ-٢	يتعرف على الأقسام المختلفة من طرق الحفظ المؤقت والمستديم وكيفية تطبيقة على المواد الغذائية المختلفة
أ-٣	يلم بأهمية إختيار طرق الحفظ المناسبة للمواد الغذائية المختلفة.
أ-٤	يلم بالطرق الحديثة مثل تكنولوجيا البث الحرارى والنانوتكنولوجي.

ب-المهارات الذهنية Intellectual Skills

ب-١	يدرك أهمية نوعية المواد الغذائية عند إختيار طريقة الحفظ.
ب-٢	يناقش تأثير تكنولوجيا التصنيع على حفظ الغذاء.
ب-٣	يستطيع إختيار واستخدام طريقة الحفظ المناسبة للمادة الغذئية.
ب-٤	يدرك أهمية إستخدام طرق الحفظ وعلاقتها بسلامة الغذاء.
ب-٥	يتعرف على العوامل المؤثرة على جودة المادة الغذائية عند حفظها وكذلك ما بعد التصنيع وكذلك الأهمية التكنولوجية والتغذوية للمنتجات النهائية.

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت–١	يقيم انسب الطرق لحفظ المواد الغذائيه لضمان جودتها
ت–٢	يطبق أحدث التكنولوجيا للمحافظة على الخواص العضوية الحسية والقيمة الغذائية للمنتجات المصنعة مع ثباتية حفظها.
ت–٣	يقوم بالمهام من تتبع وكذلك الوقوف على جميع الخطوات التصنيعية التى تجرى على المادة الغذائية عند تصنيعها وحفظها.

ث–المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث–١	يتعود على تداول دراسات الحالة وكتابة التقارير.
ث–٢	يتعلم مهارة التواجد والعمل فى فريق بحثى منظم ومتكامل.
ث–٣	يكنسب مهارة التواصل والتعاون مع الأخرين.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

الموضوع	النظرى (ساعة)
التعرف على الأسس العلمية لتكنولوجيا الأغذية.	٢
تكنولوجيا تجفيف الأغذية (شمسي– بالرذاذ)	٤
تكنولوجيا تجميد الأغذية	٢
تكنولوجيا تعليب الأغذية	٢
حفظ الأغذية باستخدام المواد الحافظة	٤
تكنولوجيا تجفيد الأغذية	٢
حفظ الأغذية باستخدام الإشعاع	٢
حفظ الأغذية باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.	٤
حفظ الأغذية بإستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانو تكنولوجي.	٦
اجمالي عدد الساعات	٢٨

الدروس العملية

الموضوع	العملى (ساعة)
التعرف على الأسس العلمية لتكنولوجيا الأغذية.	٢
تكنولوجيا تجفيف الأغذية (شمسي– بالرذاذ)	٤
تكنولوجيا تجميد الأغذية	٢
تكنولوجيا تعليب الأغذية	٢
حفظ الأغذية باستخدام المواد الحافظة	٤
تكنولوجيا تجفيد الأغذية	٢
حفظ الأغذية باستخدام الإشعاع	٢
حفظ الأغذية باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.	٤
حفظ الأغذية بإستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانو تكنولوجي.	٦
اجمالي عدد الساعات	٢٨

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

٤-١	الأساسيات التى تدرس خلال المحاضرات والدروس العملية والتدريبات.
٤-٢	المراجع العربية والأجنبية والمجلات العلمية المتخصصة.
٤-٣	الحلقات النقاشية (السيمينار).
٤-٤	الأوراق البحثية والتقارير العلمية.

أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
٥-١	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والإتصال والإدراك
٥-٢	الإختبارات الدورية	المعرفة والفهم والتحصيل
٥-٣	إمتحان منتصف الفصل الدراسى	المعرفة والفهم والمهارات العلمية
٥-٤	الإمتحان الشفوى	مهارات المعرفة القدرة على التعبير والإتصال – درجة الاستيعاب.
٥-٥	الإمتحان العملى	المهارات المهنية والخبرة العملية
٥-٦	الإمتحان النظرى	المعرفة الكلية والإلمام وفهم واستيعاب المقرر والمهارات الذهنية

٥. الجدول الزمنى للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
٦-١	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	%٥
٦-٢	امتحان شفوى	الأسبوع الرابع عشر	%٥
٦-٣	امتحان عملى	الأسبوع الخامس عشر	%١٠
٦-٤	امتحان نهائى	الأسبوع السادس عشر	%٨٠
	إجمالى الدرجة		٪ ١٠٠

٦. قائمة المراجع List of References

٧-١	مذكرات
٧-٢	كتب عربية ١. أساسيات حفظ وتصنيع الأغذية د/ صبحى سالم السيد بسيونى – ١٩٩٣ ٢. حفظ وتصنيع منتجات الفاكهة والخضر د/ أحمد محمود عليان - ١٩٩٧
٧-٣	كتب أجنبية 1- Food irradiation a reference guide by V.M. Wilkinson & G. Gould UK 1996. 2- Food preservation by pulsed electric field from research to application by M.L. Lelieveld and S. Notermans 2007. 3- Advances in non-thermal processing of foods by S. Srivastava. 4- Fundamentals of food processing technology by W.a Gould USA 1997.
٧-٤	دوريات ونشرات

	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
٧-٥	مواقع على شبكة الإنترنت 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

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

٨-١	جهاز عرض النتائج (داتا شو – بروجكتور).
٨-٢	وحدة كمبيوتر لتسجيل وتخزين النتائج والتقارير المختلفة.
٨-٣	سبورة تفاعلية.

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

موضوعات المقرر	المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية والعملية					المهارات العامة ومهارات الاتصال				
	١	٢	٣	٤		١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣			١	٢	٣		
الدروس النظرية																				
التعرف على الأسس العلمية لتكنولوجيا الأغذية.	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تجفيف الأغذية (شمسي– بالرذاذ)	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تجميد الأغذية	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تعليب الأغذية	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية باستخدام المواد الحافظة	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تجفيد الأغذية	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية باستخدام الإشعاع	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية بإستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانو تكنولوجي.	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√		

الدروس العملية																										
التعرف على الأسس العلمية لتكنولوجيا الأغذية.	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تجفيف الأغذية (شمسي– بالرذاذ)	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تجميد الأغذية	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تعليب الأغذية	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية باستخدام المواد الحافظة	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
تكنولوجيا تجفيد الأغذية	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية باستخدام الإشعاع	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.	√	√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		
حفظ الأغذية بإستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانو تكنولوجي.	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	√	√		

منسق المقرر	**رئيس القسم**
أ.د/ محمود محمد مصطفى	**أ.د/ على حسن خليل**