

This file has been cleaned of potential threats.

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

Basic Information أولاً: المعلومات الأساسية

اسم المقرر	التقييم الحسي للأغذية	الرمز والكود	غ ٥٣٧	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٢
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	٢	إجباري	٣
البرنامج/الأقسام، الذي يدرس المقرر من خلاله	البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	القسم/الأقسام، المسؤلة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية - علوم و تكنولوجيا الألبان	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك	٣
القسم/الأقسام، المسؤلة عن تدريس المقرر	القسم/الأقسام، المسؤلة عن تدريس المقرر	تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية		

Professional Information ثانياً: المعلومات المهنية

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف الطلبة بالخطوات المتبعة في التخطيط للتجارب العلمية.
٢-١	يحدد الطالب أساليب تنفيذ وتقييم نتائج التجارب العلمية.
٣-١	يقيم الأغذية حسيّاً تبعاً للمواصفات الموضوعه للجوده.
٤-١	يقيم الأغذية فيزيائياً باستخدام المواصفات النوعية للأغذية.
٥-١	يقيم الأغذية كيميائياً باستخدام الطرق المختلفه.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يعرف الأسس العلمية والفنية لتخطيط التجارب العلمية
٢-أ	يلم بأسس التقييم الحسي للأغذية
٣-أ	يدرك الموضوعات المتعلقة بتحسين وتطوير انتاج الاغذية و تحسين جودة المنتجات الغذائية
٤-أ	يلم بمعرفة وفهم مبادئ تقييم الأغذية فيزيائياً
٥-أ	يلم بمعرفة وفهم مبادئ تقييم الأغذية كيميائياً

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يلم بالمعلومات المتعلقة بتدني جودة الخامات والمنتجات الغذائية
٢-ب	يملك القدرة على ايجاد حلول واقعيه لتطوير الأغذية بالمصانع الغذائية
٣-ب	يظهر مقدرة وكفاءه عاليه في استخدام مصادر مختلفه من المعلومات لتعظيم الاستفادة من المواد الخام وتحسين جودة المنتجات الغذائية
٤-ب	يفهم العلاقة بين مكونات الغذاء المختلفه والسلامة الصحية و العلاقة المتبادلة بين الغذاء والبيئة
٥-ب	يطبق مبادئ العلوم الإحصائية على عمليات تصنيع الأغذية

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يملك القدرة على تخطيط التجارب العلمية
ت-٢	يملك القدرة على ربط التطورات الحديثة في البحوث بتحسين جودة المنتجات الغذائية
ت-٣	يتغلب على مشاكل تدنى جودة المنتجات الغذائية
ت-٤	يقيم المنتجات الغذائية وتفسير النتائج العملية
ت-٥	يعرض نتائج فحص المنتجات بصورة مبسطة

ت- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يملك القدرة على تطوير نظم الجودة
ث-٢	يملك القدرة على العمل في جماعة
ث-٣	يملك القدرة على التواصل مع الآخرين
ث-٤	يقوم بالمساهمة في بناء نقاشات جماعية
ث-٥	يستطيع قراءة وفهم النشرات المصاحبة لجودة وسلامة المنتجات الغذائية

٣- محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

التنظري (ساعة)	الموضوع
٤	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذها و تفسير و كتابة النتائج.
٢	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذ التجارب.
٢	الأساس الفسيولوجي للتقييم الحسي.
٢	الخواص الحسية للأغذية.
٢	لجان التحكيم.
٢	مواصفات البيئة الصالحة للتقييم الحسي.
٤	الطرق الفيزيائية (الحجم – الكثافة – القوام- اللون- التركيب الخلوي)
٤	الطرق الكيميائية (المحتوى الغذائي- درجة الحموضة)
٤	(التركيز الملحي- التركيز السكري- النكهة)
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٤	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذها و تفسير و كتابة النتائج.
٢	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذ التجارب.
٢	الأساس الفسيولوجي للتقييم الحسي.
٢	الخواص الحسية للأغذية.
٢	لجان التحكيم.
٢	مواصفات البيئة الصالحة للتقييم الحسي.
٤	الطرق الفيزيائية (الحجم – الكثافة – القوام- اللون- التركيب الخلوي)
٤	الطرق الكيميائية (المحتوى الغذائي- درجة الحموضة)
٤	(التركيز الملحي- التركيز السكري- النكهة)
٢٨	اجمالي عدد الساعات

٤- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	الدروس العملية
٣-٤	حلقات النقاش
٤-٤	اوراق بحثية

٥-٤	تقارير تقييم اوراق النشر العلمي
-----	---------------------------------

٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	امتحانات دوريه	تقييم المعرفة والفهم
٢-٥	امتحان منتصف الترم	تقييم المعرفة والفهم
٣-٥	امتحان شفوي	لتقييم المعرفة و الفهم و المهارات العامة
٤-٥	امتحان عملي	التقييم العملي لبعض المهارات العملية والفكرية
٥-٥	امتحان نهائي	تقييم المعرفة والفهم

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

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالي الدرجة		١٠٠

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية مراقبة الجودة الميكروبيولوجية عبده السيد شحاتة ٢٠٠٣ نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦ حلابو وآخرون ، سعد أحمد عادل زكي بديع ومحمد علي بخيت ، تكنولوجيا الصناعات الغذائية ، أسس حفظ وتصنيع الأغذية ، القاهرة ، المكتبة الأكاديمية
٣-٧	كتب أجنبية Sanitation in Food Processing.2 nd Edition-John A. Troller-1993/ Academic Press Inc. Food Quality Assurance, Inteaz Alli, 2003, CRC Press Quality of Fresh and Processed Foods, Shehidi, C.H .I. P.S. , 2004 Association American Association of Cereal Chemists. Published by American .U.S.A ,Ins. St. Paul, Minnesota .of Cereal Chemists (2002) Association of Official .ed Official Methods of Analysis 16th .A.O.A.C .Virginia, USA ,Arligton ,Analytical Chemists International (2000)
٤-	دوريات ونشرات Journal of food safety Journal of food quality Journal of food science Food research international
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs report.htm Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition

FDA Food Code	
---------------	--

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

١-٨	الوسائل التعليمية السبورة - بروجيكتور - جهاز عرض (داتا شو)
٢-٨	المعامل وقاعات التدريس و المحاضرات.
٣-٨	المعدات و الأجهزة بالمعامل
٤-٨	اجهزه الحاسب الألى
٥-٨	تسهيلات العمل الميداني ، الزيارات الميدانية للمعامل و المصانع و الشركات و المراكز البحثية ذات الصلة بتدريس المقرر

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر		
	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١			
																		الدروس النظرية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذها و تفسير و كتابة النتائج.
√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذ التجارب.
√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الأساس الفسيولوجي للتقييم الحسي.
√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الخواص الحسية للأغذية.
	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	لجان التحكيم.
√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مواصفات البيئة الصالحة للتقييم الحسي.
	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الطرق الفيزيائية (الحجم - الكثافة - التدفق - اللون - التركيب الخلوي)
√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الطرق الكيميائية (المحتوى الغذائي - درجة الحموضة)
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	(التركيز الملحي - التركيز السكري - النكهة)
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الدروس العملية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذها و تفسير و كتابة النتائج.
√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تخطيط التجارب الغذائية و تنفيذ التجارب.
√	√			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الأساس الفسيولوجي للتقييم الحسي.
√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الخواص الحسية للأغذية.

