

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	المواد المضافة للأغذية	الرمز والكود	غ ٥٣٢	الفرقة/المستوى	دراسات عليا (دبلوم)
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	صناعات غذائية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة 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 أنواع المواد المضافة للأغذية.
٢-١	يتعرف على مصادر المواد المضافة.
٣-١	يعرف تأثير المواد المضافة على الأغذية وعلى صحة الإنسان.
٤-١	يلم بجميع الإجراءات الضرورية لضمان جودة الأغذية.

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

##### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على المشتات والمستحلبات.
٢-أ	يتعرف على المواد المضادة للأكسدة.
٣-أ	يتعرف على المواد الحافظة وأنواعها والألوان الطبيعية والصناعية.
٤-أ	يلم بالتأثيرات النافعة أو الضارة على الصحة.
٥-أ	يلم بوسائل زيادة جودة المنتجات الغذائية بالإستخدام الأمثل للمواد المضافة بالأغذية.

##### ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يفهم العلاقة بين تركيب وطبيعة الغذاء والمواد المضافة للأغذية.
٢-ب	يلم بكيفية حساب نسبة المواد المضافة في الأغذية
٣-ب	يستطيع تحديد نوعية المادة المضافة المناسبة للأغذية.
٤-ب	يصمم و يجري التجارب والوصول الى إستنتاج منطقي
٥-ب	يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر

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

١-ت	يحلل الغذاء كيميائياً وميكروبيولوجياً
٢-ت	يحدد أهمية المواد المضافة ومسبباتها الناتجة على عمليات التصنيع
٣-ت	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء

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

ث-١	يعرض المعلومات وتفسير الظواهر شفاهة أو كتابة
ث-٢	يتواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والإنجليزية
ث-٣	يعمل ضمن فريق وتفهم سلوك المجموعات
ث-٤	يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص وتحليل وعرض البيانات
ث-٥	يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل

## ٣-محتويات المقرر Contents

### الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٢	مصادر المواد المضافة في الأغذية
٦	المواد الحافظة
٤	المواد الملونة
٢	المحليات
٤	المنكهات
٤	المستحلبات والمثبتات
٦	مضادات الأكسدة
٢٨	إجمالي عدد الساعات

### الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
-	مقدمة : أنواع المواد المضافة الغذائية - ايجابيات و سلبيات المواد المضافة الغذائية
-	تقييم الاحتياجات للمواد المضافة الغذائية
٢	مصادر المواد المضافة في الأغذية
٦	المواد الحافظة
٤	المواد الملونة
٢	المحليات
٢	المنكهات
٢	المستحلبات والمثبتات
٢	مضادات الأكسدة
٢	التقييم الحسي للأغذية المضاف إليها المواد المضافة الغذائية
٦	التقييم الحيوي للأغذية المضاف إليها المواد المضافة الغذائية
-	سلامة الأغذية المضاف إليها المواد المضافة الغذائية
-	التشريعات الخاصة و القوانين المنظمه للتعامل مع المواد المضافة الغذائية
٢٨	إجمالي عدد الساعات

#### ٤- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	محاضرات
٢-٤	دروس عملية
٣-٤	مجموعات النقاش
٤-٤	تقارير

#### ٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدفة تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية
٢-٥	تقارير	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	امتحان منتصف الفصل الدراسي	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٤-٥	إمتحان الشفوي	مهارات المعرفة والإتصال
٥-٥	إمتحان العملي	المهارات المهنية والعملية والذهنية
٦-٥	إمتحان النظري	مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

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

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	الحضور والمشاركة	كل أسبوع	٥%
٢-٦	التقارير	كل أسبوع	٥%
٣-٦	امتحان منتصف الفصل الدراسي	الأسبوع الثامن	١٠%
٤-٦	إمتحان الشفوي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٥-٦	إمتحان العملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٦-٥	إمتحان النظري	الأسبوع السادس عشر	٦٠%
	إجمالي الدرجة		١٠٠%

#### ٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية ١- المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية د/ عبدالله محمد جعفر ٢٠٠٦. ٢- مخاطر المواد المضافة في المنتجات الغذائية د/ محمد محمد هاشم ٢٠٠٢ ٣- المواد الحافظة للأغذية ترجمة د أحمد عسكر ١٩٩٦
٣-٧	كتب أجنبية
٤-٧	دوريات ونشرات
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت

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

١-٨	الداتا شو
٢-٨	سبورة تفاعلية
٣-٨	معمل للدروس العملية

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
	√			√	√								√		√	√	مصادر المواد المضافة في الأغذية
	√	√			√	√	√	√			√	√	√			√	المواد الحافظة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	المواد الملونة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	المحليات
	√	√			√	√	√	√			√	√	√			√	المنكهات
	√	√	√	√	√	√	√	√			√	√	√			√	المستحلبات وال مثبتات
	√	√			√	√	√	√			√	√				√	مضادات الأكسدة
																	الدروس العملية
	√			√									√		√	√	مقدمة : أنواع المواد المضافة الغذائية – ايجابيات و سلبيات المواد المضافة الغذائية
	√	√		√	√	√	√	√			√	√				√	تقييم الاحتياجات للمواد المضافة الغذائية
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	مصادر المواد المضافة في الأغذية
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	المواد الحافظة
	√	√			√	√	√	√			√	√	√			√	المواد الملونة
	√	√	√		√	√	√	√			√	√	√			√	المحليات
	√	√			√	√	√	√			√	√	√			√	المنكهات
	√			√	√								√		√	√	المستحلبات وال مثبتات
	√	√			√	√	√	√			√	√				√	مضادات الأكسدة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	التقييم الحسى للأغذية المضاف إليها المواد المضافة الغذائية
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	التقييم الحيوى للأغذية المضاف إليها المواد المضافة الغذائية
	√	√			√	√	√	√			√	√	√			√	سلامة الأغذية المضاف إليها المواد المضافة الغذائية
	√	√	√		√	√	√	√			√	√				√	التشريعات الخاصه و القوانين المنظمه للتعامل مع المواد المضافة الغذائية

رئيس القسم	منسق المقرر
د/علي حسن خليل	د/ مجيدة محمد الحبشى