

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 حفظ الأغذية	الرمز والكود	غ ٥١١	الفرقة/المستوى	دبلوم تكنولوجيا الأغذية
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٤	مجموع ٤
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم تكنولوجيا الأغذية				
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 الأسس العلمية لحفظ الأغذية.
٢-١	يلم بالطرق التكنولوجية لحفظ الأغذية وأقسامها المختلفة مثل التجفيف والتجميد والتعليب واستخدام المواد الحافظة وكذلك التجفيد والإشعاع.
٣-١	يتعرف على الحفظ باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.
٤-١	يتعرف على إستخدام تكنولوجيا البث الحراري والنانو في حفظ الأغذية.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يدرك أهمية العلوم التقنية بحفظ الأغذية وتأثيرها المباشر على إختيار الطرق المختلفة للحفظ.
٢-أ	يتعرف على الأقسام المختلفة من طرق الحفظ المؤقت والمستديم وكيفية تطبيقها على المواد الغذائية المختلفة على الإلمام بالطرق الحديثة وتكنولوجيا البث الحراري.
٣-أ	يلم بأهمية إختيار طرق الحفظ المناسبة للمواد الغذائية المختلفة.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يدرك أهمية نوعية المواد الغذائية عند إختيار طريقة الحفظ.
٢-ب	يستطيع مناقشة تأثير تكنولوجيا التصنيع على حفظ الغذاء.
٣-ب	يملك المقدرة على إختيار واستخدام طريقة الحفظ المناسبة للمادة الغذائية.
٤-ب	يدرك أهمية إستخدام طرق الحفظ وعلاقتها بسلامة الغذاء.
٥-ب	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

١-ت	يقيم انسب الطرق لحفظ المواد الغذائية لضمان جودتها
٢-ت	يطبق أحدث التكنولوجيا للمحافظة على الخواص العضوية الحسية والقيمة الغذائية للمنتجات المصنعة مع ثباتية حفظها.

ث-٣	يقوم بالمهام من تتبع وكذلك الوقوف على جميع الخطوات التصنيعية التي 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 في فريق بحثي منظم ومتكامل.
ث-٣	يكتسب مهارة التواصل والتعاون مع الآخرين.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

التظري (ساعة)	الموضوع
٢	التعرف على الأسس العلمية لحفظ الأغذية.
٤	الإلمام بالطرق التكنولوجية لحفظ الأغذية و معرفة الفرق بين الحفظ المؤقت و المستديم
٤	تكنولوجيا التجفيف (الشمسي و بالرداذ)
٢	تكنولوجيا التجميد
٢	تكنولوجيا التعليب
٢	استخدام المواد الحافظة في حفظ الغذاء.
٢	تكنولوجيا التجفيد
٢	حفظ الأغذية بالإشعاع
٤	الحفظ باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.
٤	إستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانو فى حفظ الأغذية.
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٢	التعرف على الأسس العلمية لحفظ الأغذية.
٤	الإلمام بالطرق التكنولوجية لحفظ الأغذية و معرفة الفرق بين الحفظ المؤقت و المستديم
٤	تكنولوجيا التجفيف (الشمسي و بالرداذ)
٢	تكنولوجيا التجميد
٢	تكنولوجيا التعليب
٢	استخدام المواد الحافظة في حفظ الغذاء.
٢	تكنولوجيا التجفيد
٢	حفظ الأغذية بالإشعاع
٤	الحفظ باستخدام الضغوط العالية وإستخدام الموجات فوق الصوتية.
٤	إستخدام تكنولوجيا البث الحرارى والنانو فى حفظ الأغذية.
٢٨	اجمالي عدد الساعات

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

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

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدفة تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والاتصال والإدراك
٢-٥	الإختبارات الدورية	المعرفة والفهم والتحصيل
٣-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والفهم والمهارات العلمية
٤-٥	الإمتحان الشفوي	مهارات المعرفة القدرة على التعبير والاتصال - درجة الاستيعاب.
٥-٥	الإمتحان العملي	المهارات المهنية والخبرة العملية
٦-٥	الإمتحان النظري	المعرفة الكلية والإلمام وفهم واستيعاب المقرر والمهارات الذهنية

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 ١. أساسيات حفظ وتصنيع الأغذية د/ صبحي سالم السيد بسيوني - ١٩٩٣ ٢. حفظ وتصنيع منتجات الفاكهة والخضر د/ أحمد محمود عليان - ١٩٩٧
٣-٧	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.
٤-٧	دوريات ونشرات Journal Food Science Food Chemistry Journal of food science Food research international
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت www.sciencedirect.com http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/

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

[illegible]

رئيس القسم	منسق المقرر
------------	-------------

أ.د/ علي حسن خليل	أ.د/ محمود محمد مصطفى
-------------------	-----------------------