

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	تكنولوجيا الزيوت والسكريات	الرمز والكود	غ ٥١٥	الفرقة/المستوى	دبلوم تكنولوجيا الأغذية
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
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	يدرس الطرق المختلفة لإنتاج الزيوت الغذائية من مصادرها وطرق تنقية كل منها.
٢-١	يتعرف على ثباتية الزيوت ودور مضادات الأكسدة في منع فسادها وكيفية الكشف عنه.
٣-١	يدرس هدرجة الزيوت الغذائية والأسترة البينية وأهميتها التكنولوجية.
٤-١	يتعرف على طرق إنتاج السكر الخام من مصادره المختلفة وتكريره وتنقيته والناتج الثانوي.
٥-١	يدرس طرق تصنيع منتجات الحلوى والشيكولاتة ومكوناتها وصفاتها الوظيفية وأهميتها التكنولوجية والتغذوية.
٦-١	يتعرف على بدائل الشيكولاتة وكذلك الإتجاهات الحديثة في مجال السكر والحلوى.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على تكنولوجيا تصنيع الزيوت والدهون وكيفية إجراء تكرير لها وكذلك السكريات.
٢-أ	يدرس أهمية دور كل خطوة تكنولوجية وتأثيرها على جودة الناتج النهائي.
٣-أ	يلم بالطرق التكنولوجية الحديثة في مجال الزيوت وتكنولوجيا السكريات مع التعرف على الأسس العلمية لها.
٤-أ	يتعرف على المكونات المختلفة للزيوت والسكريات عند تصنيعها ودور كل مكون وصفاته.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يدرك أهمية إستخدام الهدرجة في الحصول على منتجات ودهنية آمنة تغذوياً.
٢-ب	يختار أنسب الطرق التكنولوجية ومناقشة إمكانية إستخدامات مع المصادر المختلفة.
٣-ب	يناقش الإعتبارات التغذوية للزيوت والسكريات.
٤-ب	يتعرف على المشاكل المختلفة المتعلقة بتكنولوجيا الزيوت والسكريات.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يحدد إعتبارات الجودة لزيوت التخمير والسلطة وكذلك السكريات.
٢-ت	يستخدم الأمثل لمضادات الأكسدة للمحافظة على ثباتية الزيوت.
٣-ت	يطبق أنسب التكنولوجيا الحديثة للحصول على جودة عالية لكل من الزيوت والسكريات.

ت-٤	يستخدم بديل الشيكولاته مع ضمان جودة المنتجات وثباتيتها.
-----	---

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يتعلم مهارة التواجد والعمل في فريق بحثي منظم ومتكامل.
ث-٢	يكتسب مهارة التواصل والتعاون مع الآخرين.
ث-٣	يتعود على تداول دراسات الحالة وكتابة التقارير.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٤	الطرق المختلفة لإنتاج الزيوت الغذائية من مصادرها وطرق تنقية كل منها.
٤	ثباته الزيوت ودور مضادات الأكسدة في منع فسادها وكيفية الكشف عنه.
٤	هدرجة الزيوت الغذائية والأسترة البينية وأهميتها التكنولوجية.
٤	طرق إنتاج السكر الخام من مصادره المختلفة وتكريره وتنقيته والناتج الثانوي.
٦	طرق تصنيع منتجات الحلوى والشيكولاتة ومكوناتها وصفاتها الوظيفية وأهميتها التكنولوجية والتغذوية.
٤	بدائل الشيكولاتة وكذلك الإتجاهات الحديثة في مجال السكر والحلوى.
٢٨	اجمالي عدد الساعات

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

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

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والإتصال 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 والإتصال - 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. التحاليل الطبيعية والكيماوية للزيوت والدهون د/ رضوان صدقي فرج محمد ١٩٩٥ ٢. أفضل طرق التحليل للزيوت والدهون والصابون ومشتقاتها مهندس/ مصطفى الحسيني - ٢٠٠١ ٣. كيمياء وتكنولوجيا الزيوت والدهون د/ ممدوح حلمي القليوبي ٢٠٠٥ ٤. تكنولوجيا السكر والحلوى د/ إبراهيم محمد حسن ١٩٩٩ ٥. المنتجات الثانوية لصناعة السكر د/ علاء عبد الرشيد محمد - ٢٠٠٥
٣-٧	كتب أجنبية
٤-٧	دوريات ونشرات Journal Food Science Food Chemistry
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت

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

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

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
√	√		√		√	√				√			√		√	√	الطرق المختلفة لإنتاج الزيوت الغذائية من مصادرها وطرق تنقية كل منها.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ثباته الزيوت ودور مضادات الأكسدة في منع فسادها وكيفية الكشف عنه.
√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	هدرجة الزيوت الغذائية والأسترة البيئية وأهميتها التكنولوجية.
√	√		√		√	√				√			√		√	√	طرق إنتاج السكر الخام من مصادره المختلفة وتكريره وتنقيته والناتج الثانوي.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق تصنيع منتجات الحلوى والشيكولاتة ومكوناتها وصفاتها الوظيفية وأهميتها التكنولوجية والتغذوية.
√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	بدائل الشيكولاتة وكذلك الإتجاهات الحديثة في مجال السكر والحلوى.
																	الدروس العملية
√	√		√		√	√				√			√		√	√	الطرق المختلفة لإنتاج الزيوت الغذائية من مصادرها وطرق تنقية كل منها.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ثباته الزيوت ودور مضادات الأكسدة في منع فسادها وكيفية الكشف عنه.
√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	هدرجة الزيوت الغذائية والأسترة البيئية وأهميتها التكنولوجية.
√	√		√		√	√				√			√		√	√	طرق إنتاج السكر الخام من مصادره المختلفة وتكريره وتنقيته والناتج الثانوي.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق تصنيع منتجات الحلوى والشيكولاتة ومكوناتها وصفاتها الوظيفية وأهميتها التكنولوجية والتغذوية.
√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	بدائل الشيكولاتة وكذلك الإتجاهات الحديثة في مجال السكر والحلوى.

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