

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	حفظ وتغليف الأغذية	الرمز والكود	غ ٥١٨	الفرقة/المستوى	دبلوم تكنولوجيا الأغذية
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/ 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	يلم بأهمية التعبئة والتغليف في مجال الأغذية وكذلك النواحي الصحية.
٢-١	يدرس مواد التعبئة والتغليف التقليدية وملائمتها للتصنيع الغذائي وكذلك مواد التعبئة والتغليف الحديثة.
٣-١	يدرس التعبئة والتغليف والحفظ في الجو المعدل.
٤-١	يدرس تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة - تعبئة وتغليف البيض - الحبوب ومنتجاتها وكذلك منتجات الأغذية المقلية والمحمرة ومنتجات الشيكولاتة والحلوى.
٥-١	يدرس مدى التقدم التكنولوجي في مجال التعبئة والتغليف.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يدرس دور التعبئة والتغليف وأهميتها في التصنيع الغذائي.
٢-أ	يلم بالأنواع المختلفة لمواد التعبئة والتغليف ودورها وكذلك ملائمتها للمنتج.
٣-أ	يتعرف على مختلف الطرق التقليدية والحديثة في مجال الأغذية.
٤-أ	يتعرف على المواد الخاصه بالتعبئة والتغليف المستخدمة في الاغذية المختلفة.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يدرك أهمية التعبئة والتغليف ودورها في مجال الأغذية.
٢-ب	يختار أنسب مواد التعبئة والتغليف للمادة الغذائية المراد تعبئتها وذلك من خلال التعرف على أنواع المواد المختلفة.
٣-ب	يدرك تأثير الطرق الحديثة والتقليدية للتعبئة والتغليف وتأثيرها على جودة المنتجات.
٤-ب	يستطيع مناقشه النواحي الصحية والفوائد وكذلك الاعتبارات التكنولوجية.

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يحدد أنسب المواد للتعبئة والتغليف للمادة الغذائية المصنعة.
ت-٢	يحدد الإستخدام الأمثل لمواد التعبئة والتغليف وبالتالي تحقيق اقتصادية التشغيل.
ت-٣	يطبق الطرق الحديثه لمواد التعبئة والتغليف.
ت-٤	يتجنب النواحي التي قد تؤثر بالسلب على جودة الماده الغذائية عند تحديد مادة التعبئة والتغليف.

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 بحثى منظم ومتكامل.
ث-٣	يكتسب مهارة التواصل والتعاون مع الآخرين.

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٤	التعريف بأهمية التعبئة والتغليف في مجال الأغذية وكذلك النواحي الصحية.
٤	مواد التعبئة والتغليف التقليدية وملائمتها للتصنيع الغذائى ومواد التعبئة والتغليف الحديثة.
٤	التعبئة والتغليف والحفظ فى الجو المعدل.
٤	تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة.
٢	تعبئة وتغليف البيض
٢	تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها
٢	تعبئة وتغليف منتجات الأغذية المقلية والمحمرة
٢	تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى
٤	التقدم التكنولوجى فى مجال التعبئة والتغليف.
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٤	التعريف بأهمية التعبئة والتغليف فى مجال الأغذية وكذلك النواحي الصحية.
٤	مواد التعبئة والتغليف التقليدية وملائمتها للتصنيع الغذائى ومواد التعبئة والتغليف الحديثة.
٤	التعبئة والتغليف والحفظ فى الجو المعدل.
٤	تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة.
٢	تعبئة وتغليف البيض
٢	تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها
٢	تعبئة وتغليف منتجات الأغذية المقلية والمحمرة
٢	تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى
٤	التقدم التكنولوجى فى مجال التعبئة والتغليف.
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 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. تعبئة وتغليف الأغذية ومنتجات الألبان د/ نبيل مهنا ٢٠٠٠ ٢. حفظ وتصنيع منتجات الفاكهة والخضر د/ أحمد محمود عليان - ١٩٩٧
٣-٧	كتب أجنبية
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/ http://www.highwire.org/ http://www.adsa.org

٣. 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	سبورة 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	
	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤		
														الدروس النظرية
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التعريف بأهمية التعبئة والتغليف في مجال الأغذية وكذلك النواحي الصحية.
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مواد التعبئة والتغليف التقليدية وملائمتها للتصنيع الغذائي ومواد التعبئة والتغليف الحديثة.
		√		√	√		√		√	√	√	√	√	التعبئة والتغليف والحفظ في الجو المعدل.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف البيض
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها
		√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف منتجات الأغذية المقلية والمحمرة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التقدم التكنولوجي في مجال التعبئة والتغليف.
														الدروس العملية
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التعريف بأهمية التعبئة والتغليف في مجال الأغذية وكذلك النواحي الصحية.
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مواد التعبئة والتغليف التقليدية وملائمتها للتصنيع الغذائي ومواد التعبئة والتغليف الحديثة.
		√		√	√		√		√	√	√	√	√	التعبئة والتغليف والحفظ في الجو المعدل.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة.
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف البيض
	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها
		√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف منتجات الأغذية المقلية والمحمرة
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التقدم التكنولوجي في مجال التعبئة والتغليف.

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