

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 الاسماك	الرمز والكود	غ ٦١٦	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير/ دكتوراة)				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	معرفة التركيب الطبيعي و الكيميائي الاسماك.
٢-١	معرفة القيمة الغذائية و خواص جودة لحوم الاسماك.
٣-١	معرفة التغيرات الطبيعية والكيمائية التي تحدث للحوم الاسماك أثناء التصنيع.
٤-١	معرفة الطرق المختلفة لحفظ الاسماك
٥-١	معرفة مظاهر واسباب فساد لحوم الاسماك وطرق تلافيها

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية للحوم الاسماك.
٢-أ	يتعرف على خواص جودة لحوم الأسماك .
٣-أ	يتعرف على القيمة الغذائية لانواع لحوم الاسماك المختلفة.
٤-أ	يفهم الجوانب الفنية المختلفة في مجال تصنيع و حفظ الاسماك المختلفه .
٥-أ	يتعرف على اسباب فساد الأسماك وكيفية التغلب عليها.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يتعرف على تحديد جودة وطزاجة الأسماك والتمييز بين مسببات الفساد المختلفة.
٢-ب	يتعرف علي التمييز بين الأنواع المختلفة للأسماك .
٣-ب	يتعرف علي تحديد انسب طرق الحفظ لكل نوع من أنواع الاسماك المختلفه .
٤-ب	يتعرف علي التنبؤ باسباب الفساد للأنواع المختلفة من الأسماك .
٥-ب	يتعرف على تحديد أنسب الظروف لتخزين وتسويق واستخدام منتجات الاسماك .

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يقدر علي تحديد درجة جودة الأسماك.
ت-٢	يعرف كيف يحدد المخاطر الصحية المحتملة للحوم الأسماك ومنتجاتها.
ت-٣	يعرف كيفية الإلمام بالطرق التكنولوجية المختلفة لحفظ الأسماك .
ت-٤	يتعرف على التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للأسماك .

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يستطيع ان يعمل في فريق متعاون ومتكامل.
ث-٢	يستطيع أن يعرض المفاهيم المختلفة لتكنولوجيا الأسماك بإسلوب سهل وبسيط.
ث-٣	يستطيع ان يتواصل مع الآخرين طلاب - محاضرين - رجال الصناعة ...
ث-٤	يستطيع ان يتبادل المعلومات الفنية مع العاملين في مصنعي مجال منتجات الأسماك .

٣. محتويات المقرر Contents

اولا: الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٢	مقدمة عن انواع الاسماك و كميات الانتاج
٤	التكوين الطبيعي و المكونات الكيميائية للأسماك ومنتجاتها
٤	القيمة التغذوية للحوم الاسماك.
٢	خواص و تركيب دهون الاسماك
٢	الحكم علي جودة الاسماك الطازجة
٢	طرق حفظ الاسماك.
٢	عوامل فساد الاسماك الطازجة وطرق تلافيها.
٢	تدخين الاسماك
٢	تمليح الاسماك
٢	تبريد و تجميد الاسماك
٢	تعليب الاسماك
٢	عوامل فساد منتجات الاسماك المحفوظة
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانيا الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٢	مقدمة عن انواع الاسماك و كميات الانتاج
٤	التكوين الطبيعي و المكونات الكيميائية للأسماك ومنتجاتها
٤	القيمة التغذوية للحوم الاسماك.
٢	خواص و تركيب دهون الاسماك
٢	الحكم علي جودة الاسماك الطازجة
٢	طرق حفظ الاسماك.
٢	عوامل فساد الاسماك الطازجة وطرق تلافيها.

٢	تدخين الاسماك
٢	تمليح الاسماك
٢	تبريد و تجميد الاسماك
٢	تعليب الاسماك
٢	عوامل فساد منتجات الاسماك المحفوظة
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المراجع العربية والأجنبية والدوريات العلمية.
٢-٤	المحاضرات.
٣-٤	الدروس العملية.
٤-٤	الحلقات الدراسية (سيمينار)
٥-٤	الأبحاث العلمية (أوراق بحثية) والتقارير العلمية
٦-٤	الزيارات العلمية لمصانع الإنتاج ذات الصلة.

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والاتصال
٢-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	الامتحان الشفهي	مهارات المعرفة والاتصال
٤-٥	الامتحان العملي	المهارات المهنية والعملية
٥-٥	الامتحان النظري	المعرفة الكلية وفهم المقرر والمهارات الذهنية

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

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	الحضور	إسبوعياً	%٢,٥
٢-٦	المشاركة	إسبوعياً	
٣-٦	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	الأسبوع الثامن	%٢,٥
٤-٦	الامتحان الشفهي	الأسبوع الخامس عشر	٥
٥-٦	الامتحان العملي	الأسبوع الخامس عشر	%١٠
٦-٦	الامتحان النظري	الأسبوع السادس عشر	%٨٠
	إجمالي الدرجة		%١٠٠

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب أجنبية
	Improving sea Food products for the consumer, T. Borressen , Woodhead publishing Limited 2008
	Fish drying and smoking production and quality, P. Doe. Woodhead publishing Limited, 1998

٣-٧	كتب عربية
٤-٧	دوريات ونشرات الدوريات العالمية المتخصصة في مجال علوم الأغذية. Journal of agricultural and food chemistry Food and bio products processing Journal of meat science Food chemistry
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت - هيئة الغذاء والدواء FDA 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	الأجهزة العلمية المتخصصة.
٢-٨	المعامل والأدوات الزجاجية المختلفة اللازمة.
٣-٨	بعض الآلات التصنيعية.
٤-٨	معمل مراقبة الجودة
٥-٨	الكيمواويات النقية الخاصة بالتحليل الكيميائي.

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

المهارات العامة ومهارات الاتصال		المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				موضوعات المقرر أولاً: الدروس النظرية				
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥		٤	٣	٢	١
√	√	√	√	√				√	√		√	√			√		√	مقدمة عن انواع الاسماك و كميات الانتاج
√	√	√	√	√	√		√				√				√			التكوين الطبيعي و المكونات الكيميائية للأسماك ومنتجاتها
√	√	√	√	√	√		√	√		√	√				√	√	√	القيمة التغذوية للحوم الاسماك.
√	√	√	√	√		√	√		√		√				√			خواص و تركيب دهون الاسماك
√	√	√	√	√	√							√			√			الحكم علي جودة الاسماك الطازجة
√	√	√	√	√		√		√	√				√	√				طرق حفظ الاسماك.
√	√	√	√	√		√	√	√	√	√			√	√				عوامل فساد الاسماك الطازجة و طرق تلافئها.
√	√	√	√	√		√		√	√	√				√	√	√		تدخين الاسماك
√	√	√	√	√		√				√					√			تمليح الاسماك
√	√	√	√	√		√					√				√			تبريد و تجميد الاسماك
√	√	√	√	√		√				√					√			تعليب الاسماك
√	√	√	√	√		√		√	√						√			عوامل فساد منتجات الاسماك المحفوظة
المهارات العامة ومهارات الاتصال		المهارات المهنية والعملية				المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				موضوعات المقرر ثانياً: الدروس العملية				
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥		٤	٣	٢	١
√	√	√	√	√	√			√	√	√					√		√	مقدمة عن انواع الاسماك و كميات الانتاج
√		√	√	√	√		√								√			التكوين الطبيعي و المكونات الكيميائية للأسماك ومنتجاتها

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	القيمة التغذوية للحوم الاسماك.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خواص و تركيب دهون الاسماك
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الحكم علي جودة الاسماك الطازجة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق حفظ الاسماك.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	عوامل فساد الاسماك الطازجة وطرق تلافيتها.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تدخين الاسماك
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تمليح الاسماك
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تبريد و تجميد الاسماك
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تعليب الاسماك
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	عوامل فساد منتجات الاسماك المحفوظة

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ علي حسن خليل	د/ علاء الدين السيد البتاجي