



كلية الاقتصاد المنزلي

جامعة المنوفية

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمه العام الدراسي: 2012/2011
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف: 2008/6/8
أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: المواد المضافة الرمز الكودي: الفرقة/ المستوى: أولى دكتوراه

HEPHNFS(12)1

عدد الوحدات: 3 / الساعات 3 نظري 2 عملي و / أو 4 إجمالي
الدراسية:

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims

- الإلمام الجيد بالمواد المضافة للاطعمه مع التركيز علي الجديد في المجال.
- إمداد الدارس بالقدرة علي اختيار المواد المضافة المميزة وتجنب الضارة.
- تجهيز الدارس لكي يكون قادرا علي المشاركة في البحث العلمي في المجال المذكور.

2- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

المعرفة والفهم Knowledge and understanding

- يلم الدارس جيدا بأنواع المواد المضافة للاطعمه.
- يعرف الدارس فوائد ومضار المواد المضافة.
- يتعرف علي أسس تأثير المواد المضافة.

ب - القدرات الذهنية

Intellectual skills

- يقارن الدارس بين خواص الاطعمه المجهزة بالمواد المضافة وبدونها.
- يحلل الدارس خواص الاطعمه المحتوية علي المواد المضافة.

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

- يصبح الدارس قادرا علي فهم الجديد في مجال المواد المضافة.
- يطبق الدارس المعلومات الخاصة بالمواد المضافة لتحسين خواص الطعام.
- يستطيع الدارس أن يبتكر في مجال المواد المضافة.

د-المهارات العامة:

General Skills

- يصبح الدارس قادرا علي حل المشكلات التي تواجه استخدام المواد المضافة.
- الدارس يصبح قادرا علي المشاركة في بحوث ودراسات المواد المضافة.

3- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع	الأسبوع
ع2+ن2	المواد الحافظة	1-
ع2+ن2	مضادات الأكسدة	2-
ع2+ن2	المحليات الصناعية	3-
ع2+ن2	المواد الملونة	4-
ع2+ن2	محسنات النكهة	5-
ع2+ن2	معالجة الدقيق لتحسين خواصه	6-
ع2+ن2	اللزوجة	7-
ع2+ن2	استخدام المواد المضافه الخافضة ومنظمات الحموضة	8-
ع2+ن2	المستحلبات والمثبتات	9-
ع2+ن2	أضرار المواد الحافظة	10-

4 - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

(1) المحاضرات

(2) الندوات.

(3) العملي.

5 - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

(4) المحاضرات.

(5) المناقشة والحوار.

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

- طريقة الندوة.

- طريقة الأبحاث.

7- تقييم الطلاب

أ- الأساليب المستخدمة

Tools

اختبار تحريري لقياس: المعارف وتحصيل المعلومات

اختبار شفهي لقياس: مدي الاستيعاب

طريقة الأسئلة داخل المحاضرة لقياس: مدي فهم فلسفة المقرر

تمرينات عملية والتطبيق لقياس: المهارات العملية

ب- التوقيت

Time schedule

الأسبوع الرابع

الأسبوع السادس

الأسبوع الأخير

ج - توزيع الدرجات:

نهاية الفصل الدراسي 60 %

منتصف الفصل الدراسي 10 %

الامتحان الشفوي 5 %

الامتحان العملي 20 %

أعمال فصلية 5 %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

امتياز	90%
جيد جدا	80-90%
جيد	70-80%
مقبول	60-70%
راسب	أقل من 60%

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع List of references:

أ- مذكرات Course notes

بحوث الإنترنت

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

Sofos, N. J & Busta, F.F (1993): L. Ascorbic acid & Sorbates as antimicrobials in food. 2nd ed Marcel Dekker, New york.

* عصمت الزلاقي (2003): حفظ الأغذية بالمواد الحافظة- المكتبة الأكاديمية.

ج- كتب مقترحة

Recommended book

• عفاف الجديلي، هناء حميدة (2003): المواد المضافة للأغذية الإيجابية والسلبية. الدار العربية للنشر.

• عفاف الجديلي (2000): المواد المضافة للأغذية (مكسبات الطعم) مجموعته النيل العربية- القاهرة- مجلة الاقتصاد المنزلي.

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ

Periodicals, web sites.. etc.

J. Food processing

J. Food Chemr Tox

J. Food protecion

معمل كيمياء حيوية وتحليل أغذية

معمل بيولوجي- داتا شو- بوروبينت- بروجيكتور- قاعة محاضرات

9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم:

المراجع العلمية وسائل الإيضاح

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

رئيس القسم: أ.د/ شريف صبري رجب

الفصل الدراسي الثاني 2011 / 2012