



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

## نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: برنامج البكالوريوس لقسم التغذية وعلوم الاطعمه.  
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم ادارة المنزل والمؤسسات. العام الدراسي: 2009/2008  
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه. تاريخ إقرار التوصيف: 2008/7

### أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: صناعات غذائية منزلية	الرمز الكودي:	الفرقة/ المستوي: الثالثة
	HE HM	
	(31)5	
عدد الوحدات/ الساعات الدراسية:	2	نظري
	4	عملي و / أو تمارين
	4	الإجمالي

### ب- معلومات متخصصة:

- 1- أهداف المقرر Aims  
1- دراسة تصنيع بعض الاطعمه في المنزل  
2- دراسة بعض طرق الحفظ المستخدم في الحفظ

### 2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

#### Intended Learning Outcomes

- أ- المعرفة و الفهم  
Knowledge and Understanding  
1. يتعرف الطالب علي الطرق المستخدمة في حفظ الاطعمه منزليا  
2. التعرف علي بعض انواع فساد الاغذية وكيفية معالجتها.  
3. الالمام ببعض الصناعات مثل الصناعات الريفية والصناعات الكبرى والصغرى

#### ب- القدرات الذهنية

#### Intellectual skills

1. يحدد الطالب طرق الحفظ المناسبة لكل مادة غذائية  
2. المقارنة بين انواع التجفيف  
3. الالمام بالمواد الخام التي تدخل في صناعة التخليل  
4-المقارنة بين الشراب الطبيعي والشراب الصناعي  
5- التعرف علي خطوات التجفيف الاساسية  
ج. 1. اكساب الطالب مهارة في تصنيع بعض الاغذية منزليا  
2. تطبيق بعض طرق الحفظ علي بعض الاطعمه  
3. التعرف علي خطوات التخفيف والتخليل  
4. مقدرة الطالب علي التعرف علي بعض انواع الفساد

#### ج- المهارات المهنية

#### Professional Skills

- د. 1-قيام الطالب باعداد ببعض المنتجات منزليا  
2. استخدام الطالب بعض طرق الحفظ الاطعمه منزليا  
3-القدرة علي التمييز بين انواع الفساد

#### د- المهارات العامة

#### General Skills

3- محتوى المقرر  
Syllabus

عدد الساعات		الموضوع	الاسبوع
ع	ن		
2		1-صناعات غذائية منزلية	
2		2- التجفيف الشمسي	
2		3- خطوات التجفيف العامة الاساسية	
2		4- امثلة علي تجفيف بعض الخضروات شمسيا	
2		5- امثلة علي تجفيف بعض الفاكهه شمسيا	
2		6- التخليل	
2		7- اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية	
2		8-تابع اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية.	
2		9- تابع اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية.	
2		10- تابع اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية.	
2		11-الشراب	
2		12- المربي	
2		13-الجيلي	
2		14- المرملاذ	

4- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

1- شرح المحاضرات.

2- داتاشو.

3- المناقشات.

4- بروجيكتور .

5.أ. طريقة المحاضرة.

5.ب. استخدام الرسومات التوضيحية

5.ج. طريقة المناقشات.

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي

القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

6.أ. طريقة طرح الاسئلة (المناظرة) .

6.ب. استخدام الابحاث.

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

7- تقييم الطلاب :Students assessment

الاختبارات الشفوية.....لقياس التحصل الدراسي للطلاب  
الاختبارات التحريرية.....لقياس التحصل الدراسي للطلاب  
الاختبارات العملية والتطبيقية- لقياس التحصل الدراسي للطلاب

أ- الأساليب المستخدمة

Tools

الأسبوع الرابع

Time schedule

ب- التوقيت

الأسبوع الثامن

الأسبوع الحادي عشر

الأسبوع الرابع عشر (الامتحان التطبيقي)

60 %

نهاية الفصل الدراسي

ج- توزيع الدرجات

20 %

الامتحان الشفوي

أعمال فصلية 20 %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system  
أقل من 30 :ضعيف جداً  
من 60 مقبول  
من 75 جيد  
من 85 جيد جداً  
من 85 الى 100 ممتاز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes صناعات غذائية منزلية

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ  
لمزيد من المعرفة  
Periodicals, web sites.. etc.

9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم 1 - الشرائح

2 - power point .داتا شو

4 - بروجيكتور.

منسق المقرر(أستاذ المادة) : د/وائل عبد الحميد

رئيس القسم:

التاريخ / /