



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمه العام الدراسي : 2008/2007
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف:
أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: صناعات غذائية الرمز الكودي: الفرقة/ المستوى: الاربعة
(ج) HENFS(41)4

عدد الوحدات/ الساعات
الدراسية:
ب- معلومات متخصصة:
2 نظري 2 عملي و / أو تمارين 4 الإجمالي

1- أهداف المقرر Aims

- إعداد متخصص ملم جيدا لصناعه هامة وهي صناعة اللحوم والأسماك
ومنتجاتها والاستفادة بالطحالب البحرية.

2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

المعرفة والفهم Knowledge and understanding
- يلم الطالب جيدا بأنواع خامات تصنيع اللحوم والأسماك.
- أن يتعرف الطالب علي أسس المحافظة علي مقدار الناتج وكذلك الجودة عند التخزين.
- يعرف الطالب أسس تصنيع الطحالب البحرية والاستفادة منها.

ب - القدرات الذهنية Intellectual skills

- يستطيع الطالب توليف الخامات للحصول علي منتجات جيدة.
- يوظف الطالب مسلتزماته للمحافظة علي الجودة عند التخزين.

ج- المهارات المهنية Professional Skills

- يطبق الطالب معلومات أسس التقييم الغذائية للوصول إلى منتجات تسوق بنجاح.
- يصبح الطالب قادرا علي تنفيذ خطوات التصنيع والإشراف عليها.
- يعرف الطالب أسباب القصور في جودة المنتجات.

د-المهارات العامة: General Skills

- يستطيع الطالب اختيار الوسائل المناسبة للتصنيع.
- يستطيع الطالب حل مشكلات التصنيع والتخزين واعطاء المشورة للمتدربين الجدد.

محتوي المقرر Syllabus

الأسبوع (14 اسبوع)	الموضوع	عدد الساعات ن ع
الأول	تركيب الانسجة الداخلية	2 2

2	2	تأثير بعض العوامل الطبيعيه عن اللحوم والاسماك	الثاني
2	2	تغيرات بعد الموت في اللحوم والاسماك	الثالث
2	2	تبريد وتجميد اللحوم والاسماك	الرابع
2	2	فساد اللحوم والاسماك	الخامس
2	2	تجفيف وتجميد اللحوم والاسماك	السادس
2	2	تعليب اللحوم والاسماك	السابع
2	2	تمليح اللحوم والاسماك	الثامن
2	2	تابع تمليح اللحوم والاسماك	التاسع
2	2	تبيض اللحوم والاسماك	العاشر
2	2	صناعة السجق	الحادي عشر
2	2	الاستفادة بالطحالب البحرية	الثاني عشر

4 - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

(١) المحاضرة

(٢) المناقشات

(3) العملي وزيارة المصانع

5 - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

(٣) المحاضرة

(٤) المناقشة

(٥) الزيارات

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

-الندوات

الأبحاث

7- تقييم الطلاب Students assess:

أ- الأساليب المستخدمة Tools

اختبار تحريري لقياس: القدرة المعرفية

اختبار شفوية لقياس: القدرات والمهارات

الاختبارات العملية والمهنية لقياس: القدرات و المهارات

إجراء استبيانات لقياس: المهارات العامة

طرق الأسئلة الدورية: لقياس المعرفة والفهم

Time schedule

ب- التوقيت

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	85%
جيد جدا	75 % الي اقل من 85 %
جيد	65% الي اقل من 75 %
مقبول	50 % الي اقل من 65 %
راسب من 30 % الي اقل من 50 %	
ضعيف جدا اقل من 30 % من مجموع الدرجات	

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع List of references:

أ- مذكرات Course notes بحوث الانترنت

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended book

عصمت محمد جابر (2001) تكنولوجيا اللحوم مكتبة المعارف الحديثة القاهرة.
ابراهيم محمد حسن، يحيى محمد (2001) تكنولوجيا الاسماك مطابع جامعه عين شمس.
صبحي البسيوني (1995) كيمياء وتكنولوجيا حفظ وتصنيع الاسماك مطابع كلية الزراعة جامعه الزقازيق.
محمد سمير الدشلوطي، عماد الخولي (2007) صناعات غذائية لحوم واسماك دار الحسين للطباعة والنشر
شبين الكوم- جامعه المنوفيه.

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

مجلة الاقتصاد المنزلي - جامعه المنوفية

- الإمكانات المطلوبة للتدريس و التعلم

- قاعة محاضرات

- معمل تحليل اغذية وكيمياء حيوية

- Power Point

- Projector

- داتا شو- وحدة بحوث تجريبية لتصنيع المكرونة ومنتجات المربي والحلوي والزيتون

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

رئيس القسم: أ.د/ شريف صبري

التاريخ / /