

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

توصيف مقرر دراسي

غ-ل ٢١٢ مبادئ الصناعات الغذائية والألبان

(٢٠٢٤/٢٠٢٥)

١. معلومات أساسية

اسم المقرر	مبادئ الصناعات الغذائية والألبان			
كود/رمز المقرر	غ-ل ٢١٢			
القسم / الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية + علوم وتكنولوجيا الألبان			
عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر	نظري عملي اخرى (تحدد) إجمالي			
نوع المقرر	إجباري			
الفرقه الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر	الثاني			
البرنامج الأكاديمي	التصنيع الغذائي			
الكلية	الزراعة			
الجامعة	المنوفية			
اسم منسق المقرر	د/ محمد محمد على الدين			
تاريخ اعتماد توصيف المقرر	٢٠٢٥/٨/١٣			
جهة اعتماد توصيف المقرر	محضر مجلس الكلية (مرفق)			

٢ . الوصف العام للمقرر Course overview

يهدف هذا المقرر إلى اكساب الطالب المعرف والمفاهيم حول دراسة أهمية التصنيع الغذائي لخدمة المجتمع ومدى مساحتها في الاقتصاد القومي - معرفة مبادئ عمليات ت تصنيع الأغذية والألبان - معرفة الخواص الطبيعية والكيمائية لبعض المواد المستخدمة في ت تصنيع الأغذية والألبان - تحديد ودراسة بعض التغيرات الطبيعية والكيمائية المصاحبة لعمليات التصنيع.

٣. نواتج التعلم للمقرر

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة	
النص	ال kod	النص	ال kod
مبادئه تصنيع بعض منتجات الأغذية والألبان.	a1	تصنيع مختلف الأغذية ومنتجاتها	١.١
الخواص الطبيعية والكيماوية للأغذية والألبان والأسماك المختلفة لحفظها.	a2	الخواص الطبيعية لمكونات الغذاء، التفاعلات الخاصة بها ، كيفية التحكم في هذه التفاعلات.	١.٢
أسس تخطيط وتنفيذ العمليات الخاصة بالتصنيع الغذائي.	a3	الأساسيات العلمية لخطوات تصنيع وطرق الحفظ	٦.٢
عوامل فساد الأغذية والألبان وكيفية الحد منها.	a4	الميكروبات الممرضة ، المفسدة للطعام ، كيفية الحد من نموها.	٣.٢
يطبق أسس تصنيع بعض الأغذية والألبان.	b1	تحديد طرق التصنيع المثلى للأغذية	٥.٣
يحدد مشاكل تخزين الغذاء وسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع.	b2	تحديد مشاكل التخزين وسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع .	٢.٣
يسطير على عمليات التلف والفساد في المواد الغذائية	b3	السيطرة على عمليات التلف والفساد ، والتي تحدث للمواد الغذائية الخام والمصنعة .	٨.٣
يحدد درجة جودة المواد الخام الداخلة في التصنيع الغذائي.	b4	تطبيق معايير الجودة ، والتأكد من سلامة الغذاء	١١.٣
يحدد طرق الحفظ المثلى للأغذية المختلفة.	b5	تحديد طرق التصنيع المثلى للأغذية المختلفة.	٥.٣
يحدد نسب ومعدلات اتمام العمليات التصنيعية بطريقة علمية	c1	تطبيق مبادئ الأحصاء الرياضية في تطبيقات علوم الأغذية	١.٤
يفاضل بين المواد الداخلة في عمليات التصنيع ومدى تواافقها لطرق التصنيع المختلفة	c2	تحديد وحل مشاكل التصنيع الأساسية	٢.٤
يعرض المعلومات ويفسر بعض الظواهر المتعلقة بعمليات التصنيع.	d1	عرض المعلومات، تفسير الظواهر وشفاهة أو الكتابة	١.٤
يشارك ضمن فريق وينفهم سلوك المجموعات	d2	العمل ضمن فريق ، تفهم سلوك المجموعات	٤.٤
يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات	d3	استخدام الحاسوب الآلي في كتابة النصوص	٤.٦

نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة	
النص	الكود	النص	الكود
والبيانات.		وتحليل وعرض البيانات	
يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر لتطوير معلوماته.	d4	اظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر لتطوير معلوماته ومهاراته المهنية	٤.٩

٤. طرق التعليم والتعلم

١- محاضرات

٢- تدريبات عملية

٣- عصف ذهني

٤- مناقشات

٥- بحث فردي

٦- تعلم ذاتي

الجدول الدراسي للمقرر

رقم الاسبوع الدراسي	المحتوى العلمي للمقرر (م الموضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة			
			آخر (تحدد)	تعلم ذاتي (مهام/ تكتيلفات/ مشاريع/...)	تدريب عملي	تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة/.....)
١	▪ الوضع الاقتصادي للصناعات الغذائية - المحاليل وأنواعها وكيفية تحضيرها بتركيزات مختلفة.	٤		٢	٢	
٢	▪ تركيب الغذاء - تغذية الإنسان - الطرق المختلفة لقياس تركيز المحاليل (الأيدرومترات)	٤	٣	٢	٢	
٣	▪ التغيرات التي تحدث في الغذاء وأسباب حدوثها - الطرق المختلفة لقياس تركيز المحاليل (الرافاكتومترات)	٤		٢	٢	
٤	▪ أساسيات وطرق حفظ الغذاء - إعداد الفاكهة والخضروات لحفظ	٤		٢	٢	
٥	▪ أمثلة لبعض نماذج التصنيع الغذائي - حفظ الأغذية بالتجفيف والتجميد والتعليق والتخليل	٤		٢	٢	
٦	▪ فساد الأغذية - تصنيع المربى والجيلي والماء الغازية	٤		٢	٢	
٧	▪ تصنيع المشروبات والعصائر الطبيعية ▪ امتحان أعمال سنة	٤		٢	٢	
٨	▪ مقدمة عن اللبن - تكوينه وإفرازه - تركيب اللبن - عينات اللبن	٤	٣	٢	٢	
٩	▪ المجموعات البكتيرية في اللبن - الإختبارات الحسية للبن	٤		٢	٢	
١٠	▪ المعاملات الحرارية للبن - الإختبارات الطبيعية والكيمائية للبن	٤		٢	٢	
١١	▪ الإختبارات الطبيعية والكيمائية والبكتريولوجية للبن ▪ الإختبارات البكتريولوجية للبن	٤		٢	٢	
١٢	▪ إنتاج اللبن النظيف - الكشف عن غش اللبن	٤		٢	٢	
١٣	▪ الكشف عن غش اللبن - الألبان المتخرمة والمنتجات البنية الدهنية	٤		٢	٢	
١٤	▪ امتحان عملي نهائي	٢		٢		
١٥	▪ امتحان نهائي شفهي					
١٦	▪ امتحان نهائي تحريري	٢				
اجمالي عدد الساعات						
٢٨ ٢٨ ٥٦						

❖ ساعات التعلم الذاتي ساعات تعلم حرة للطالب ولا تتحسب ضمن ساعات الجدول الأسبوعية.

٥. طرق تقييم الطلاب

م	طرق التقييم	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي)	درجات التقييم	النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر
١	امتحان تحريري (أعمال سنة)	٧	٥	%٥
٢	تكليفات/ مشروع/ ملف الإنجاز/ كتيب/ الأنشطة	١٠ و ٢	٥	%٥
٣	امتحان نهائي عملي	١٥	٢٠	%٢٠
٤	امتحان نهائي شفهي	١٤	١٠	%١٠
٥	امتحان نهائي تحريري	١٦	٦٠	%٦٠
٦	تدريب ميداني			
٧	أخرى (تذكر)			

٦. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة

المراجع الأخرى	المراجع الأساسية للمقرر	المصادر الإلكترونية (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)	مقدمة
▪ مذكرة المقرر الجزء النظري (الكتاب الإلكتروني) ▪ مذكرة التدريبات العملية ▪ أساس علوم الأغذية د/ واصل محمد أبو العلا - ١٩٩٠ ▪ أساسيات حفظ وتصنيع الأغذية د/ صبحى سالم السيد بسيونى - ١٩٩٣ ▪ تكنولوجيا الصناعات الغذائية أساس حفظ وتصنيع الأغذية د/ سعد أحمد حلاجو - ١٩٩٥	▪ الكتاب الجامعى الإلكتروني https://menofia.education/		
		- https://menofia.education/ - https://www.fao.org/home/ar <u>Institute of Food Technologists</u>	المصادر الإلكترونية (الكتب والمراجع العلمية وغيرها) (الرابط)
		- https://menofia.education/	المنصة التعليمية (الرابط)
			أخرى (تذكر)
▪ الأجهزة ▪ الایدروميترات ▪ الرافركتوميتر			التجهيزات التعليمية المساعدة للتعليم
▪ المستلزمات ▪ زجاجيات ▪ أواني طبخ			

<ul style="list-style-type: none"> ▪ سبورة داتا شو Data Show ▪ صالة تصنيع مدرج لإلقاء المحاضرات النظرية ▪ معمل لتدريس الدروس العملية ▪ منصة الجامعة الإلكترونية 		والتعلم
		البرامج الإلكترونية
<ul style="list-style-type: none"> ▪ معمل الأبحاث بالقسم 	معامل المهارات / المحاكيات	
		المعامل الافتراضية
		آخرى (تذكر)

منسق البرنامج

د/ خديجة رجب بدبوى

منسق المقرر

د/ محمد محمد على الدين