

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	اجمالي
نظري عملي اخرى (تحدد) إجمالي	٢	٢	٣	٣
نوع المقرر	إجباري			
الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر	الثاني			
البرنامج الأكاديمي	التصنيع الغذائي			
الكلية	الزراعة			
الجامعة	المنوفية			
اسم منسق المقرر	د/ محمد محمد علي 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 المعارف والمفاهيم حول دراسة أهمية التصنيع الغذائي لخدمة المجتمع ومدي مساهمته في الاقتصاد القومي - معرفة مبادئ عمليات تصنيع الأغذية والألبان - معرفة الخواص الطبيعية والكيميائية لبعض المواد المستخدمة في تصنيع الأغذية والألبان - تحديد ودراسة بعض التغيرات الطبيعية والكيميائية 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 قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية المتبناة	
النص	الكود	النص	الكود
مبادئ تصنيع بعض منتجات الأغذية والألبان.	a1	تصنيع مختلف الأغذية ومنتجاتها	١.١
الخواص الطبيعية والكيميائية للأغذية والألبان والأسس المختلفة للحفظ.	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 اسس تصنيع بعض الأغذية والألبان.	b1	تحديد طرق التصنيع المثلى للأغذية	٥.٣
يحدد مشاكل تخزين الغذاء ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع.	b2	تحديد مشاكل التخزين ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع .	٢.٣
يسيطر 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 توافقها 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 و يتقهم سلوك المجموعات	d2	العمل ضمن فريق , تفهم سلوك المجموعات	٤.٤
يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات	d3	استخدام الحاسب الآلى فى كتابة النصوص	٤.٦

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

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 (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة			
			تدريس نظري (محاضرات/ مجموعات مناقشة /.....)	تدريب عملي	تعلم ذاتي (مهام/ تكاليفات/ مشاريع /...)	أخرى (تحدد)
١	الوضع الإقتصادي للصناعات الغذائية - المحاليل وأنواعها وكيفية تحضيرها بتركيزات مختلفة.	٤	٢	٢		
٢	تركيب الغذاء - تغذية الإنسان - الطرق المختلفة لقياس تركيز المحاليل (الأيدرومترات)	٤	٢	٢	٣	
٣	التغيرات التي تحدث في الغذاء وأسباب حدوثها - الطرق المختلفة لقياس تركيز المحاليل (الرفراكتومترات)	٤	٢	٢		
٤	أساسيات وطرق حفظ الغذاء - إعداد الفاكهة والخضراوات للحفظ	٤	٢	٢		
٥	أمثلة لبعض نماذج التصنيع الغذائي - حفظ الأغذية بالتجفيف والتجميد والتعليب والتخليل	٤	٢	٢		
٦	فساد الأغذية - تصنيع المربى والجيلي والمياة 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	٢	٢	٣	
٩	المجموعات البكتيرية في اللبن - الاختبارات الحسية للبن	٤	٢	٢		
١٠	المعاملات الحرارية للبن - الاختبارات الطبيعية والكيميائية للبن	٤	٢	٢		
١١	الاختبارات الطبيعية والكيميائية والبكتريولوجية للبن ■ الاختبارات البكتريولوجية للبن	٤	٢	٢		
١٢	إنتاج اللبن النظيف - الكشف عن غش اللبن	٤	٢	٢		
١٣	الكشف عن غش اللبن - الألبان المتخمرة والمنتجات اللبنية الدهنية	٤	٢	٢		
١٤	■ امتحان عملي نهائي	٢		٢		
١٥	■ امتحان نهائي شفهي					
١٦	■ امتحان نهائي تحريري	٢		٢		
إجمالي عدد الساعات		٥٦	٢٨	٢٨		

❖ ساعات التعلم الذاتي ساعات تعلم حرة للطالب ولا تحتسب ضمن ساعات الجدول الاسبوعية.

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

مصادر التعلم (الكتب والمراجع العلمية وغيرها)	المرجع الأساسي للمقرر	الكتاب الجامعي الإلكتروني https://menofia.education/
	المراجع الأخرى	<ul style="list-style-type: none"> مذكرة المقرر الجزء النظري (الكتاب الإلكتروني) مذكرة التدريبات العملية أسس علوم الأغذية د/ واصل محمد أبو العلا - ١٩٩٠ أساسيات حفظ وتصنيع الأغذية د/ صبحي سالم السيد بسيوني - ١٩٩٣ تكنولوجيا الصناعات الغذائية أسس حفظ وتصنيع الأغذية د/ سعد أحمد حلابو - ١٩٩٥
	المصادر الإلكترونية (لا بد من إضافة الروابط)	<ul style="list-style-type: none"> https://menofia.education/ https://www.fao.org/home/ar Institute of Food Technologists
	المنصة التعليمية (لا بد من إضافة الرابط)	<ul style="list-style-type: none"> https://menofia.education/
	أخرى (تذكر)	
التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم	الأجهزة	<ul style="list-style-type: none"> الليدروميترات الرافركتوميتر
	المستلزمات	<ul style="list-style-type: none"> 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	
	▪ معمل الأبحاث بالقسم	
	معامل المهارات/ المحاكيات	
	المعامل الافتراضية	
	أخرى (تذكر)	

منسق البرنامج

د/ خديجة رجب بديوى

منسق المقرر

د/ محمد محمد على الدين