

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	طرق حفظ الاغذية	الرمز والكود	غ ٥٣٥	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

### ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

#### ١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يطبق المعارف العلمية المتخصصة والمكتسبه خلال ممارسة حفظ الاغذية
٢-١	يعمل على توظيف الموارد والامكانيات المصنعيه بكفاءه جيده
٣-١	يتقن المهارات المهنية واستخدام وسائل التكنولوجيا الحديثه في مجال حفظ الاغذية
٤-١	يلتزم بزياده معرفه والحديث في مجال حفظ الاغذية مثل الندوات والمؤتمرات
٥-١	يتعرف علي الطرق المناسبه والملائمه لحفظ كل ماده غذائيه حسب طبيعتها واحتاج المستهلك

#### ٢. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

##### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يلم بالكامل بالأسس العلميه لطرق حفظ الاغذية
٢-أ	يلم بالخطوات العامه لتجهيز المواد الغذائيه
٣-أ	يملك المقدره على احداث تعديل في خطوات الانتاج يناسب كل ماده غذائيه على حدة
٤-أ	يستوعب مبادئ واساسيات الجوده في مجال حفظ الاغذية
٥-أ	يهتم بالعلوم الاخرى المرتبطه بطرق حفظ الاغذية مثل العلوم الهندسيه - الحاسب والكيمياء

##### ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يملك القدرة على تحديد وتحليل المشاكل في مجال حفظ الاغذية وترتيبها حسب أهميتها
٢-ب	يجد الحلول العلميه المناسبه لكل مشكلة تظهر اثناء او بعد حفظ الغذاء
٣-ب	يهتم الابحاث العلميه والموضوعات ذات الصله بطرق حفظ الغذاء
٤-ب	يقيم الخاطر المختلفه التي يمكن ان تحدث خلال عمليات التصنيع المختلفه
٥-ب	يملك المقدره على استخدام المعلومات والامكانيات المتاحة في تسيير العمل واتخاذ القرارات اللازمه والمناسبه لذلك

## ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يملك الوعي الكامل بدور حفظ الأغذية في تنمية المجتمع ونظافه البيئه
ت-٢	يطبق الطرق المناسبه لحفظ الاغذيه طبقا لطبيعة المادة الخام
ت-٣	يقيم طرق الحفظ المتاحة والعمل على تطويرها
ت-٤	يكتب التقارير الفنيه بصوره جيده لتحديد نقاط الضعف والقوة في الطرق المتاحة
ت-٥	يطلع يتقن كل ماهو جديد في مجال طرق حفظ الاغذيه

## ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يقدر دور العمل في فريق متكامل ومتعاون في مجال حفظ الأغذية
ث-٢	يقيم الذاتى المستمر وتحديد الاحتياجات المطلوبه لرفع مستوى التعليم الشخصى
ث-٣	يملك المقدره على قيادة فريق العمل داخل الوحدات الانتاجيه بأسلوب جيد
ث-٤	يعمل على تعليم الاخرين ومتابعة التقييم لهم
ث-٥	يتواصل الفعال مع أفراد المشأه الانتاجيه واستخدام الانترنت في تحديث المعلومات والمعارف

## ٣. محتويات المقرر Contents

### الدروس النظرية

الموضوع	النظري (ساعة)
الخطوات العامه لاعداد وتجهيز الاغذيه المختلفه	٤
تأثير خطوات التحضير والتجهيز على جوده الناتج وقيمتة الغذائيه	٢
طرق الحفظ المعتمده على الحراره المرتفعه مثل التعليب	٤
البيستره - السلق - الاساسيات والحكم على كفاءتها	٤
طرق الحفظ المستخدم فيها درجات الحراره المنخفضه (تبريد - تجميد - تجفيد تفرغ )	٤
استخدام طرق التجفيف فى حفظ الأغذيه	٤
الحفظ بالتعليب والتسكير - أساسياته واهميتة	٤
استخدام المواد الحافظه ومضادات الاكسده	٢
اجمالي عدد الساعات	٢٨

### الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
الخطوات العامه لاعداد وتجهيز الاغذيه المختلفه	٤
تأثير خطوات التحضير والتجهيز على جوده الناتج وقيمتة الغذائيه	٢
طرق الحفظ المعتمده على الحراره المرتفعه مثل التعليب	٤
البيستره - السلق - الاساسيات والحكم على كفاءتها	٤
طرق الحفظ المستخدم فيها درجات الحراره المنخفضه (تبريد - تجميد - تجفيد تفرغ )	٤
استخدام طرق التجفيف فى حفظ الأغذيه	٤
الحفظ بالتعليب والتسكير - أساسياته واهميتة	٤
استخدام المواد الحافظه ومضادات الاكسده	٢

٢٨	اجمالي عدد الساعات
----	--------------------

#### ٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	تشمل المجالات الرئيسية التي تناول محتويات المقرر في المحاضرات
٢-٤	المعمل والتمارين التطبيقية .سيقوم الطلاب بتقديم تقرير علمي مكتوب حول ما تم انجازه وتفسير النتائج -ومناقشة هذا التقرير -.
٣-٤	الزيارات الميدانية للمصانع ومواقع الانتاج -
٤-٤	- يتم منح الطلاب في مجموعات صغيرة أو بشكل مستقل موضوعا للبحث و إعداد وتقديم تقرير علمي كما أنها تعرض شفويا ومناقشة ردود الفعل الجماعية على نقاط القوة والضعف في العروض التي قدمت
٥-٤	للطلاب أيضا كتابة تقييم نقدي على ورقة علمية نشرت -.

#### ٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	امتحانات دوريه	تقييم المعرفة والفهم
٢-٥	امتحان منتصف الترم	تقييم المعرفة والفهم
٣-٥	امتحان شفوي	تقييم المعرفة و الفهم و المهارات العلميه
٤-٥	امتحان عملي	التقييم العملي لبعض المهارات العملية والفكرية
٥-٥	الامتحان النظري النهائي	النعرفه الكليه وفهم المقرر والمهارات الذهنيه

#### ٦. الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
إجمالي الدرجة			١٠٠%

#### ٧. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية: نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي - لطفي فهمي الحمزاوي- 2006 تكنولوجيا الصناعات الغذائية - سعد أحمد سعد حلابو - 2001
٣-٧	كتب أجنبية: Thermal technologies in food processing richardson p et al 2001 u k. Food processing technology principles and practic by p.j. fellous 2009 u k. Extrusion cooking technoligis and applications. Guy, r. Etal u k 2001.
٤-٧	دوريات ونشرات: International journal of food microbiology Journal of agricultural and food chemistry

Food and bio products processing Journal of food safety Food biotechnology Journal of food quality Journal of food biochemistry Food microbiology Journal of food science Food research international	
www.sciencedirect.com http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.adsa.org http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html http://home.howstuffworks.com/food-preservation.ht http://www.uen.org/Lessonplan/preview.cgi?LPid=1169 AOAC International http://www.aoac.org/	٥-٧ مواقع على شبكة الإنترنت:

#### ٨. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الوسائل التعليمية السبورة - بروجيكتور - جهاز عرض ( داتا شو )
٢-٨	المعامل وقاعات التدريس و المحاضرات.
٣-٨	المعدات و الأجهزة بالمعامل
٤-٨	اجهزه الحاسب الآلي
٥-٨	تسهيلات العمل الميداني ، الزيارات الميدانية للمعامل و المصانع و الشركات و المراكز البحثية ذات الصلة بتدريس المقرر

#### تالاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال	المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر	
	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥		
																	الدروس النظرية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الخطوات العامة لاعداد وتجهيز الاغذية المختلفه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تأثير خطوات التحضير والتجهيز على جوده الناتج وقيمه الغذائيه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق الحفظ المعتمده على الحراره المرتفعه مثل التعليب
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	البستره - السلق - الاساسيات والحكم على كفاءتها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق الحفظ المستخدم فيها درجات الحراره المنخفضه (تبريد - تجميد - تجفيد تفرغ )
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	استخدام طرق التجفيف فى حفظ الأغذيه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الحفظ بالتمليح والتسكير - أساسياته واهميته
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	استخدام المواد الحافظه ومضادات الاكسده
																	الدروس العملية

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	خطوات العامه لاعداد وتجهيز الاغذيه المختلفه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	تأثير خطوات التحضير والتجهيز على جوده الناتج وقيمه الغذائيه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق الحفظ المعتمده على الحراره المرتفعه مثل التعليب
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	البستره - السلق - الاساسيات والحكم على كفاءتها
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	طرق الحفظ المستخدم فيها درجات الحراره المنخفضه (تبريد - تجميد - تجفيد تفريغ )
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	استخدام طرق التجفيف فى حفظ الأغذيه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الحفظ بالتمليح والتسكير - أساسياته واهميته
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	استخدام المواد الحافظه ومضادات الاكسده

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/علي حسن خليل	أ.د/ محمود محمد مصطفى سعد