

This file has been cleaned of potential threats.

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

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	تعبئة وتغليف الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٣٤	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٢
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري	إجباري	٣
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	القسم/الأقسام، المسؤلة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية	دبلوم مراقبة جودة الاغذية وحماية المستهلك	مجموع
القسم/الأقسام، المسؤلة عن تدريس المقرر	القسم/الأقسام، المسؤلة عن تدريس المقرر	تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية		

### ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

#### الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يفهم الطالب المبادئ و التطبيقات الأساسية لتكنولوجيا التعبئة و التغليف
٢-١	يستطيع تقسيم مواد التعبئة و التغليف طبقا للمادة الخام المصنوعة منها و تركيبها الكيميائي
٣-١	يوضح التفاعلات بين مواد التعبئة و مكونات المادة الغذائية و تأثير ذلك علي صحة المستهلك و علي التلوث البيئي

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

##### المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يفهم عمليات التعبئة و التغليف و أثرها في حفظ المادة الغذائية و أثرها علي صحة المستهلك و علي التلوث البيئي
٢-أ	يتعرف علي أنواع مواد التعبئة و التغليف و مميزاتها و عيوبها
٣-أ	يفهم التفاعلات بين مواد التعبئة و التغليف و المكونات الغذائية الكبرى و الصغرى للمادة الغذائية
٤-أ	يقيم تأثيرات هذه المواد علي الجودة التغذوية و الطبيعية و الميكروبيولوجية و الحسية للمواد الغذائية المعبأة و قابليتها للتخزين
٥-أ	يستخدم المخلفات الزراعية في عمليات اعادة التدوير لتصنيع مواد التعبئة و التغليف و ذلك لحماية البيئة

##### المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يتعرف علي السؤال البحثي عن التغليف ثم يخطط و ينفذ تجربة لإجابة هذا السؤال باستخدام أشكال مختلفة من التعبئة و مواد مختلفة من مواد التعبئة لملائمة نوع معين من المادة الغذائية تحت ظروف تخزين محددة
٢-ب	يطور قدراته في وضع و اختبار الفروض
٣-ب	يحلل البيانات و يقوم بوضع الاستنتاجات عن خواص و ملائمة مواد التعبئة و التغليف لتعبئة المواد الغذائية بالإضافة الي تأثيراتها الإيجابية و السلبية علي جودة المادة الغذائية و علي سلامة المستهلك
٤-ب	يقيم الدلائل الهامة لكل فرض و نظرية حديثة
٥-ب	يتعامل مع مشكلات التعبئة و التغليف و و وضع حلول مبتكرة لها

##### المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يفهم المبادئ و التطبيقات الأساسية لتكنولوجيا التعبئة و التغليف و مواد التعبئة للمواد الغذائية
٢-ت	يختار أنواع العبوات التي تناسب نوع المنتج و مدة الحفظ
٣-ت	يقدر مدي ملائمة مواد التعبئة و التغليف لنوع محدد من المادة الغذائية
٤-ت	يعلم تأثير التعبئة و التغليف و مواد التعبئة علي صحة المستهلك و علي التلوث البيئي
٥-ت	يلم بخواص و تصميم العبوات النشطة و العبوات الذكية

## المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يتعرف علي مواد التعبئة التي تؤثر سلبيا علي البيئة
ث-٢	يملك القدرة علي العمل بكفاءة بصورة فردية أو كجزء من فريق
ث-٣	يخطط و تنظم الطلاب لوقتهم لضمان الإنتهاء من كل المهام المسندة اليهم في الوقت المحدد
ث-٤	يستطيع الطالب كتابة دراسة حالة عن التعبئة و مواد التعبئة للمادة الغذائية
ث-٥	يملك القدرة علي دخول مواقع الإنترنت الخاصة بالتعبئة و مواد التعبئة للمادة الغذائية

### محتويات المقرر Contents الدروس النظرية

الموضوع	النظري (ساعة)
مقدمة و استعراض مرجعي: تعريف التعبئة و التغليف للمادة الغذائية	٢
الحاويات الزجاجية	٤
العلب الصفيح: مواصفاتها و خواصها	٤
العبوات الألومنيوم: تصنيعها و مواصفاتها و مميزاتها	٢
الحاويات البلاستيكية: تصنيعها و مواصفاتها و مميزاتها	٢
الحاويات الورقية: خطوات التحضير و مميزاتها و تطبيقاتها	٢
الحاويات الالياف الصناعية: خواصها و تصنيفها خاصة السوليفان و الأكريليك و البولي ايثيلين و PVC ,PVDC,	٤
التعبئة في جو معدل	٢
اختبار جودة العبوات	٢
العبوات النشطة والعبوات الذكية	٤
اجمالي عدد الساعات	٢٨

### الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
مقدمة و استعراض مرجعي: تعريف التعبئة و التغليف للمادة الغذائية	٢
الحاويات الزجاجية	٤
العلب الصفيح: مواصفاتها و خواصها	٤
العبوات الألومنيوم: تصنيعها و مواصفاتها و مميزاتها	٢
الحاويات البلاستيكية: تصنيعها و مواصفاتها و مميزاتها	٢
الحاويات الورقية: خطوات التحضير و مميزاتها و تطبيقاتها	٢
الحاويات الالياف الصناعية: خواصها و تصنيفها خاصة السوليفان و الأكريليك و البولي ايثيلين و PVC ,PVDC,	٤
التعبئة في جو معدل	٢
اختبار جودة العبوات	٢
العبوات النشطة والعبوات الذكية	٤
اجمالي عدد الساعات	٢٨

### أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	المعمل و التمارين التطبيقية. سيقوم الطلاب بتقديم تقرير علمي مكتوب حول ما تم انجازه و تفسير النتائج. ومناقشة هذا التقرير.
٣-٤	المناقشات
٤-٤	البحوث العلمية و السيمينارات

### أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

المهارات المستهدفة تقييمها	الأسلوب (الطريقة)	مسلسل
تقييم المعرفة والفهم	امتحانات دوريه	١-٥
تقييم المعرفة والفهم	امتحان منتصف الترم	٢-٥
تقييم المعرفة و الفهم و المهارات العلميه	امتحان شفوي	٣-٥
التقييم العملي لبعض المهارات العملية والفكرية	امتحان عملي	٤-٥
تقييم المعرفة والفهم والتحصيل	امتحان نهائي	٥-٥

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

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

### قائمة المراجع List of References

مذكرات تعطي أثناء المحاضرات	١-٧
كتب عربية تعبة وتغليف الاغذية ومنتجات الالبان نبيل مهنا ٢٠٠٢	٢-٧
كتب أجنبية Active food packaging. Ed. M. I. Rooney, Blackie Academy Professionals, 2002 Principals and application of modified atmosphere packing of food. Ed. Parry, R.T. Blackie Academy Professionals 1993. Packaging technology, A. Emblem, Woodhead publishing Limited, 2010	٣-٧
دوريات ونشرات International journal of food microbiology Australian journal of dairy technology Journal of agricultural and food chemistry Food and bio products processing Review of quality control of foods. Food biotechnology Annual review of quality control of foods Food chemistry Journal of food biochemistry Food microbiology Journal of food lipids Food research international Journal of food processing and preservation Food technology Journal of food protection Food technology and biotechnology Journal of food quality Journal of food science Journal of food safety International journal of dairy technology	٤-٧



تطبيقاتها															
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	الحاويات الاليف الصناعية: خواصها و تصنيفها خاصة السوليفان و الأكريليك و البولي ايثيلين و PVC ,PVDC
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	التعبئة في جو معدل
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اختبار جودة العبوات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	العبوات النشطة والعبوات الذكية

رئيس مجلس القسم	منسق المقرر
أ.د. علي حسن خليل	د. علاء الدين السيد البلتاجي