

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	تكنولوجيا زيوت ودهون	الرمز والكود	غ ٦١٢	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير / دكتوراه)				
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	معرفة المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوي والطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة والأستفادة من المواد الغير متصينة.
٢-١	معرفة إستخدام التكرير الفيزيقي (الطبيعي) في تنقية الزيوت الغذائية.
٣-١	معرفة ودراسة الأسترة البينية وأهميتها في إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.
٤-١	معرفة ودراسة تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.
٥-١	معرفة زيوت السلاطة ودورها في تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.
٦-١	معرفة ودراسة دور مضادات الأكسدة الطبيعية في منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة في حفظ الزيوت الغذائية.

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على التركيب الكيماوي والطرق التكنولوجية المختلفة الخاصة بالمصادر الغير تقليدية للزيوت وكيفية الاستفادة بالمنتجات الثانوية وكذلك إدراك الهدف من إجراء كل عملية تكنولوجية وتأثير ذلك على جودة المنتجات.
٢-أ	يدرك دور الأسترة البينية ومعرفة أهميتها في الحصول على منتجات ونوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.
٣-أ	يفهم تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت وأهمية ذلك على صحة المستهلك وكيفية تجنبه.
٤-أ	يتعرف على مقارنة نتائج استخدام التكرير الطبيعي ومقارنته بالكيماوي في تنقية الزيوت.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يدرك أهمية اللجوء إلى المصادر الغير تقليدية والأستفادة من من النواتج الثانوية لسد الفجوة الزيتية.
٢-ب	يتعرف على تقييم النوعيات المختلفة للزيوت وتوظيفها في الإستخدام الأمثل مع الأخذ في الإعتبار ثباتية المنتجات النهائية.
٣-ب	يتعرف على إمكانية حل مشكلة تزنخ الزيوت والدهون بإستعمال مضادات الأكسدة الأمنة تغذوياً حفاظاً على سلامة الغذاء.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يتعرف على التطبيق الأمثل للطرق المختلفة للمصادر الزيتية.
٢-ت	يستطيع تقدير الفروق بين الصفات الطبيعية والكيماوية للزيوت عند تنقيتها بإستخدام التكرير الطبيعي.

ت-٣	يطبق الطرق الحديثة للحفاظ على ثباتية الزيوت والدهون ومنتجاتها.
ت-٤	يقيم النواتج الثانوية كمصادر مهمة للزيوت لسد الفجوة الزيتية.

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يتعلم مهارة التواجد والعمل في فريق بحثي منظم ومتكامل.
ث-٢	يكتسب مهارة التواصل والتعاون مع الآخرين.
ث-٣	يبسط استخلاص النتائج وعرضها بوضوح دون تعقيد.
ث-٤	يستطيع ان تداول دراسات الحالة وكتابة التقارير.

٣. محتويات المقرر Contents

أولاً: الدروس النظرية

الموضوع	النظري (ساعة)
المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى.	٤
الطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة.	٤
التكرير الفيزيقي (الطبيعي) وأهميته فى تنقية الزيوت الغذائية.	٤
الأسطرة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.	٤
تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.	٤
زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.	٤
دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية.	٤
إجمالى عدد الساعات النظرية	٢٨

ثانياً: الدروس العملية

الموضوع	العملي (ساعة)
المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون وأهميتها وتركيبها الكيماوى.	٤
الطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة.	٤
التكرير الفيزيقي (الطبيعي) وأهميته فى تنقية الزيوت الغذائية.	٤
الأسطرة البينية وأهميتها فى إنتاج نوعيات مختلفة من الزيوت والدهون.	٤
تأثير عمليات القلى والتحمير على صفات الزيت.	٤
زيوت السلاطة ودورها فى تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية.	٤
دور مضادات الأكسدة الطبيعية فى منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة فى حفظ الزيوت الغذائية.	٤
إجمالى عدد الساعات العملية	٢٨

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المراجع العربية والأجنبية - الوجلات العلمية المتخصصة.
٢-٤	المحاضرات
٣-٤	الدروس العملية
٤-٤	الحلقات النقاشية (السيمينار)
٥-٤	الأوراق البحثية والتقارير العلمية

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والاتصال والإدراك
٢-٥	الإختبارات الدورية	المعرفة والفهم والتحصيل
٣-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والفهم والمهارات العلمية
٤-٥	الإمتحان الشفوي	مهارات المعرفة القدرة على التعبير والاتصال - درجة الاستيعاب.
٥-٥	الإمتحان العملي	المهارات المهنية والخبرة العملية
٦-٥	الإمتحان النظري	المعرفة الكلية والإلمام وفهم واستيعاب المقرر والمهارات الذهنية

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

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

٧. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية ١. التحاليل الطبيعية والكيمائية للزيوت والدهون د/ رضوان صدقي فرج محمد ١٩٩٥ ٢. أفضل طرق التحليل للزيوت والدهون والصابون ومشتقاتها مهندس/ مصطفى الحسيني - ٢٠٠١ ٣. كيمياء وتكنولوجيا الزيوت والدهون د/ ممدوح حلمي القليوبي ٢٠٠٥
٣-٧	كتب أجنبية Fats and Oils, Stauffer, C.H.I.P.S., 2005
٤-٧	دوريات ونشرات Food research international Journal of food science Food chemistry
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت www.sciencedirect.com http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html

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

١-٨	أجهزة التحليل المختلفة (المتخصصة - الحديثة)
٢-٨	المعامل وما بها من أدوات زجاجية وتجهيزات معملية مختلفة.
٣-٨	الكيمائيات النقية اللازمة لمختلف التقديرات الكيمائية.
٤-٨	الأجهزة المعاونة والمستخدمه في مجال إعداد وتجهيز وحفظ العينة قبل التحليل الكيماوى.
٥-٨	جهاز عرض النتائج (داتا شو - بروجكتور).
٦-٨	وحدة كمبيوتر لتسجيل وتخزين النتائج والتقارير المختلفة.

Course Matrix of ILO's **المستهدفة للمقرر**

[illegible]

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