

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

| اسم المقرر                                  | زيوت عطرية ومكسبات الطعم والرائحة | الرمز والكود   | غ ٦٢٨   | 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 | صناعات غذائية                     |                |         |                |             |
| 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 الصفات العامة للزيوت العطرية ومكسبات النكهة. |
| ٢-١ | معرفة تركيب التربينات المكونة للزيوت العطرية.      |
| ٣-١ | معرفة طرق الفصل الكروماتوجرافي للزيوت العطرية.     |
| ٤-١ | معرفة أهم الأعشاب العطرية المستخدمة في العلاج.     |

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

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

|     |                                                                                     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ١-أ | يتعرف على الأنواع المختلفة للزيوت العطرية.                                          |
| ٢-أ | يتعرف على فوائد واستخدامات الزيوت العطرية ومكسبات النكهة في مجال التصنيع الغذائي.   |
| ٣-أ | يتعرف على العوامل التي تؤثر على استخلاص الزيوت العطرية.                             |
| ٤-أ | يتعرف على الأنواع المختلفة لمكسبات الطعم والرائحة.                                  |
| ٥-أ | يتعرف على الأعشاب العطرية وفوائدها.                                                 |
| ٦-أ | يفهم دور الزيوت العطرية ومكسبات النكهة في عمليات إنتاج العديد من الصناعات الغذائية. |

##### ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

|     |                                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|
| ١-ب | يقدر على تحديد نوعية المادة الخام المناسبة للصناعات الغذائية                   |
| ٢-ب | يستطيع تمييز المركبات العطرية والإلمام بمدى استخدامها في الصناعات الغذائية     |
| ٣-ب | يتعرف على كيفية ضبط مستويات عناصر الإنتاج لتعظيم الصناعات التي تدخل في تصنيعها |
| ٤-ب | يفهم العلاقة بين التركيب الكيماوي للمركبات العطرية وكيفية فصلها                |

## ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

|     |                                                          |
|-----|----------------------------------------------------------|
| ت-١ | يستطيع تنقية واستخلاص الزيوت العطرية                     |
| ت-٢ | يحلل ويدرس خواص الزيوت العطرية                           |
| ت-٣ | يستطيع تقدير الثوابت الطبيعية والكيميائية للزيوت العطرية |
| ت-٤ | يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء                |

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

|     |                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------|
| ث-١ | يكتسب مهارة العمل في مجموعات                                       |
| ث-٢ | يتواصل مع الآخرين                                                  |
| ث-٣ | يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل |

## ٣. محتويات المقرر Contents

### أولاً: الدروس النظرية

| عدد الساعات النظرية | الموضوع                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| ٦                   | الفوائد والتطبيقات للزيوت العطرية ومكسبات النكهة |
| ٤                   | الصفات العامة للزيوت العطرية                     |
| ٤                   | تركيب التربينات المكونة للزيوت العطرية           |
| ٤                   | التركييب الإفرازية للزيوت العطرية                |
| ٦                   | طرق الفصل الكروماتوجرافية                        |
| ٤                   | أهم الأعشاب العطرية المستخدمة في العلاج          |
| ٢٨                  | إجمالي عدد الساعات النظرية                       |

### ثانياً: الدروس العملية

| عدد الساعات العملية | الموضوع                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| ٤                   | تقدير الخواص الوظيفية للبذور العطرية              |
| ٤                   | تابع تقدير الخواص الوظيفية للبذور العطرية         |
| ٤                   | تقدير نسبة الزيت في المصادر العطرية               |
| ٤                   | تقدير خواص الزيوت العطرية                         |
| ٦                   | استخدام الزيوت العطرية كمكسبات للطعم              |
| ٤                   | التطبيقات المختلفة للزيوت العطرية في مجال الاغذية |
| ٢٨                  | إجمالي عدد الساعات العملية                        |

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

|     |                |
|-----|----------------|
| ١-٤ | المحاضرات      |
| ٢-٤ | الدروس العملية |
| ٣-٤ | حلقات النقاش   |
| ٤-٤ | أوراق بحثية    |

## ٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

| مستهدف تقيّمها                   | الأسلوب (الطريقة)          | مستهدف تقيّمها |
|----------------------------------|----------------------------|----------------|
| المعرفة والفهم والاتصال          | الحضور والمشاركة           | ١-٥            |
| المعرفة والفهم والمهارات العملية | إمتحان منتصف الفصل الدراسي | ٢-٥            |
| المعرفة والفهم                   | الإمتحان الشفوي            | ٣-٥            |
| المهارات المهنية والعملية        | الإمتحان العملي            | ٤-٥            |
| المعرفة والفهم والمهارات الذهنية | الإمتحان النظري            | ٥-٥            |

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

| الدرجة | أسبوع إجراء التقييم    | الأسلوب (الطريقة)          | مستهدف تقيّمها |
|--------|------------------------|----------------------------|----------------|
| ٥%     | كل أسبوع               | الحضور والمشاركة           | ١-٦            |
| ٥%     | الأسبوع الخامس والسابع | زيارات ميدانية             | ٢-٦            |
| ١٠%    | الأسبوع الثامن         | إمتحان منتصف الفصل الدراسي | ٣-٦            |
| ١٠%    | الأسبوع الخامس عشر     | الإمتحان الشفوي            | ٤-٦            |
| ١٠%    | الأسبوع الخامس عشر     | الإمتحان العملي            | ٥-٦            |
| ٦٠%    | الأسبوع السادس عشر     | الإمتحان النظري            | ٦-٦            |
| ١٠٠%   | إجمالي الدرجة          |                            |                |

## ٧. قائمة المراجع List of References

|     |                                                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ١-٧ | مذكرات                                                                                                                                   |
| ٢-٧ | كتب عربية:<br>١. الزيوت الطيارة د/ الشحات نصر أبو زيد (٢٠٠٠)<br>٢. أفضل طرق التحليل للزيوت والدهون والصابون ومشتقاتها مصطفى الحسيني ٢٠٠١ |
| ٣-٧ | كتب أجنبية                                                                                                                               |

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

|     |                     |
|-----|---------------------|
| ١-٨ | الداتا شو           |
| ٢-٨ | سبورة تفاعلية       |
| ٣-٨ | معمل للدروس العملية |

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

| المهارات العامة |   | المهارات المهنية |   |   |   | المهارات الذهنية |   |   |   | المعرفة والفهم |   |   |   | موضوعات المقرر<br>أولا الدروس النظرية |
|-----------------|---|------------------|---|---|---|------------------|---|---|---|----------------|---|---|---|---------------------------------------|
| ٥               | ٤ | ٣                | ٢ | ١ | ٥ | ٤                | ٣ | ٢ | ١ | ٥              | ٤ | ٣ | ٢ | ١                                     |
|                 |   |                  |   |   | * | *                |   |   |   |                | * | * | * | *                                     |
|                 |   |                  |   |   | * | *                |   |   | * | *              |   |   | * | *                                     |
| *               |   | *                |   | * | * | *                |   | * | * | *              |   |   | * | *                                     |
| *               |   | *                |   | * | * | *                |   | * | * | *              |   |   | * | *                                     |
| *               | * |                  |   | * | * | *                |   | * | * |                | * | * |   |                                       |

أهم الأعشاب العطرية المستخدمة في العلاج

| المهارات العامة |   |   |   |   | المهارات المهنية |   |   |   |   | المهارات الذهنية |   |   |   |   | المعرفة والفهم |   |   |   |   | موضوعات المقرر<br>ثانيا: الدروس العملية           |
|-----------------|---|---|---|---|------------------|---|---|---|---|------------------|---|---|---|---|----------------|---|---|---|---|---------------------------------------------------|
| ومهارات الاتصال |   |   |   |   | والعملية         |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |                |   |   |   |   |                                                   |
| ٥               | ٤ | ٣ | ٢ | ١ | ٥                | ٤ | ٣ | ٢ | ١ | ٥                | ٤ | ٣ | ٢ | ١ | ٥              | ٤ | ٣ | ٢ | ١ |                                                   |
|                 |   |   |   |   |                  | * | * |   |   |                  |   |   |   |   |                | * | * | * | * | تقدير الخواص الوظيفية للبذور العطرية              |
|                 |   |   |   |   |                  | * | * | * |   | *                | * |   |   |   |                |   |   | * | * | تابع تقدير الخواص الوظيفية للبذور العطرية         |
| *               |   | * |   | * | *                | * |   | * | * | *                |   | * |   |   |                |   | * | * |   | تقدير نسبة الزيت في المصادر العطرية               |
| *               |   | * |   | * | *                | * |   | * | * | *                |   | * |   |   |                |   | * | * |   | تقدير خواص الزيوت العطرية                         |
| *               | * |   |   | * | *                | * | * | * | * |                  | * |   |   |   |                | * | * |   |   | استخدام الزيوت العطرية كمكسبات للطعم              |
|                 |   |   |   |   |                  | * | * |   |   | *                | * |   |   |   |                |   |   | * | * | التطبيقات المختلفة للزيوت العطرية في مجال الاغذية |

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| رئيس القسم       | منسق المقرر         |
| د.أ/علي حسن خليل | د/مجيدة محمد الحبشي |

۱.د/علی حسن خلیل