



نموذج رقم (١٢)

جامعة / أكاديمية : المنوفية
كلية / الإقتصاد المنزلي
قسم / ادارة المنزل والمؤسسات

توصيف مقرر دراسي

٢٠١٨-٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى :الرابعة	اسم المقرر :اعداد اطعمة وتخزين الخضر والفاكهة	الرمز الكودي N425
عملى 2	نظرى 2	التخصص :التغذية وعلوم الاطعمة

<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان</p> <p>(١) ١- يدير الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة الخاصة باعداد اطعمة وتخزين الخضر والفاكهة</p> <p>٣-١ يقدم خدمات للمجتمع والمستهلكين فى مجالات التغذية وعلوم الاطعمة الخاصة باعداد اطعمة وتخزين الخضر والفاكهة</p> <p>(٢) ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة الخاصة باعداد وتخزين الخضر والفاكهة</p> <p>(٣) ١١-١ يكتسب من خلال اعداد وتخزين الخضر والفاكهة المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</p>	٢- هدف المقرر :
٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان	



<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p> <p>(١) يشرح الطالب أسباب فساد الاطعمة (٢) يوضح الطالب التغيرات في العناصر الغذائية عند التخزين غير المناسب (٣) يذكر الطالب أهم الطرق المستخدمة في حفظ الاطعمة (٤) يذكر الطالب المصطلحات المرتبطة بالمقرر (٥) يناقش الطالب فوائد ومضاد المواد الحافظة (٦) ١-٥-٢ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة ذات الصلة باعداد وتخزين الخضر والفاكهة (٧) ١-١٥-٢ يميز السياسات والتحديات ذات الصلة باعداد وتخزين الخضر والفاكهة التي تواجه وتوزيع الغذاء محليا ودوليا (٨) ٢-١٥- يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة ذات الصلة باعداد وتخزين الخضر والفاكهة على الحالة الغذائية للافراد</p>	
<p>ب- المهارات الذهنية:</p> <p>(١) يحلل مزايا كل طريقة حفظ وعيوبها بصفة عامة (٢) يقارن الطالب بين طرق الحفظ الممكنة في المنزل وغير الممكنة (٣) يخطط كيفية اختيار الخامات المناسبة لكل طريق حفظ (٤) يخطط طرق المحافظة علي العناصر الغذائية عند استخدام وسائل الحفظ المختلفة (٥) يخطط الجهد المبذول عند اعداد الاغذية للحفظ الطالب (٦) ١٠-٢-٢ يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة</p>	
<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p> <p>(١) يطبق الطالب تقنيات المحافظة علي طزاجة المنتجات المحفوظة (٢) يوظف الطالب اساليب أختيار طرق حفظ دون الاخرى بالطرق المختلفة وفقا للخامات ونوعها (٣) ينظم تأثير كل طرق الحفظ علي الخواص الطبيعية والكيميائية والتغذوية للاطعمة</p>	



<p>(٤) يوظف المزايا المختلفة لتطبيق وسيلة حفظ معينة داخل نفس طريقة الحفظ</p> <p>(٥) ١-٤-٣-٢ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم</p> <p>(٦) ٢-٤-٣-٢ يطبق المنهج اللزم لتحقيق اهداف مشاريع البحوث</p> <p>(٧) ١-٦-٣-٢ يطبق المعارف اللازمة لامن وسلامة البيئة</p> <p>(٨) ٢-٦-٣-٢ يطبق المهارات والممارسات اللازمة لامن وسلامة البيئة</p> <p>(٩) ٢-٩-٣-٢ يطبق مبادئ علوم الاغذية فى عمليات اعداد الاطعمة للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية المختلفة</p>	
<p>١- ٥-٤-٢ يعاون فى رفع الوعى الغذائى للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع</p> <p>٢- ٢-٧-٤ يتابع التطور التكنولوجى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>١- فساد الاغذية</p> <p>٢- الحفظ بالتجفيف</p> <p>٣- الحفظ بالتمليح</p> <p>٤- الحفظ بالتمليح</p> <p>٥- الحفظ بالتدخين</p> <p>٦- الحفظ بالتبريد</p> <p>٧- الحفظ بالتجميد</p> <p>٨- الحفظ بالمواد الحافظة الكيماوية</p> <p>٩- الحفظ بالاشعاع</p> <p>١٠- الحفظ بالتعليب</p> <p>١١- فساد الاغذية المحفوظة والمصنعة</p> <p>١٢- فساد الاغذية الطازجة</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>
<p>١- محاضرات نظرية</p> <p>٢- دروس عملية</p> <p>٣- مناقشات</p> <p>٤- تعليم ذاتي (اعداد تقارير)</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>الحقائب التعليمية</p> <p>اساليب التدريس الايجابية الفعال</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى</p>



القدرات المحدودة	
٧- تقويم الطلاب :	
أ- الأساليب المستخدمة	أ-١ أعمال السنة أ-٢ امتحان نهاية الفصل (تطبيقي) أ-٣ امتحان نهاية الفصل (نظري)
ب- التوقيت	ب-١ الاسبوع السادس اعمال سنة ب-٢ الاسبوع الرابع عشر تطبيقي ب-٣ الاسبوع الثامن عشر تحريري
ج- توزيع الدرجات	أعمال السنة ٢٠ درجة تطبيقي ٢٠ درجة تحريري ٦٠ درجة
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات	أ.١ / محمد سمير الدشلوطي - أ.١ / عادل عبد المعطي - أ.١ / فتحية شبل جنديّة ٢٠١٨

ب- كتب ملزمة	الصناعات الغذائية المنزلية ٢٠١٧
ج- كتب مقترحة	كافة كتب الصناعات الغذائية في المكتبة ٢٠١٦
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	Food technology Food Science Agricultural and Food Chemistry

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

منسق المقرر : أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/يوسف عبد العزيز الحسانين