



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة
نموذج رقم (١٢)

جامعة المنوفية
كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة



توصيف مقرر دراسي
٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى الثانية/الفصل الدراسي الأول	اسم المقرر: صناعات غذائية (أ)	الرمز الكودي : N214
عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢ عملي ٢		التخصص :
<p>١-٢ يستخدم التفكير العلمي المتطور لمواجهة مشكلات الصناعات الغذائية المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي والاقليمي</p> <p>٢-٣ يقدم خدمات الصناعات الغذائية للمجتمع والمستهلكين في مجالات التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>٣-٩ يلم بالمعارف العلمية بالصناعات الغذائية كاحد تطبيقات علوم الغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة</p> <p>٤-١١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء في الصناعات الغذائية</p> <p>٥-١٤ يزود الافراد والجماعات بالتنقيف والاستشارات التغذوية المرتبط بالصناعات الغذائية</p> <p>٦-١٦ يعمل مع الفئات المختلفة وفي المؤسسات المعنية بالصناعات الغذائية وبالتغذية محليا و اقليميا</p>		٢- هدف المقرر :



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
	أ- المعلومات والمفاهيم:
<p>١. يشرح الانواع المختلفة من خامات تصنيع الألبان والأغذية</p> <p>٢. يخلص اسس المحافظة علمقدار الناتج وكذلك الجودة عند التخزين</p> <p>٣. يوضح قواعد وطرق تصنيع الاغذية والالبان والاستفادة منها</p> <p>٤. ٢-٢-٢ يوضح المصطلحات التكنولوجية المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة و تقسيم الأغذية - المكونات الكيميائية للأغذية فى الصناعات الغذائية</p> <p>٥. ١-١٥-٢ يميز السياسات والتحديات التى تواجه وتوزيع الغذاء محليا ودوليا المرتبطة بالصناعات الغذائية و انتاج اللبن - مكان إنتاج اللبن - عملية الحليب - تحديد سعر اللبن</p> <p>٦. ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة المرتبطة بالصناعات الغذائية والمعاملات الحرارية للبن وطرق حفظ الاغذية على الحالة الغذائية للأفراد</p>	
<p>١) يحلل المشكلات الخاصة بطرق صناعة الالبان وحلولها</p> <p>٢) يصمم وسائل توعية بالطرق المتاحة لحفظ الاغذية والالبان</p> <p>٣) ١-١-٢-١ يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال بالصناعات الغذائية بمحيط العمل والمجتمع</p> <p>٤) ٢-١-٢ يدمج العمليات المتعلقة بالقيادة بالصناعات الغذائية بمحيط العمل والمجتمع</p>	ب - المهارات الذهنية:



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>(٥) ٢-٢-٣-١. يحلل عملية صناعة القرار في الصناعات الغذائية</p> <p>(٦) ٢-٢-٣-٢ يخطط العلاقات المتبادلة بين الافراد في الصناعات الغذائية</p>	
<p>(١) يطبق الطرق المختلفة لحفظ الاغذية والالبان</p> <p>(٢) ٢-٣-١-٣ يتحمل المسؤولية في العمل وتجاه الافراد المرتبط بالمصانع</p> <p>(٣) ٢-٣-٤-١ ينفذ مشاريع البحوث في الصناعات الغذائية بالاسلوب العلمى السليم في الصناعة</p> <p>(٤) ٢-٣-٦-٢ يطبق المهارات والممارسات اللازمة لامن وسلامة البيئة في الصناعات الغذائية</p> <p>(٥)</p> <p>(٦) ٢-٣-١١-١ يطبق طرق البحث المناسبة المرتبطة بحفظ الاغذية والالبان</p> <p>(٧) ٢-٣-١١-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة في اجراء بحوث حفظ الأغذية والألبان.</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>
<p>(١) ٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمى في مجال الصناعات الغذائية في التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>(٢) ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجى في مجال الصناعات الغذائية بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>الأسبوع الأول الجزء النظرى تقسيم الأغذية - المكونات الكيميائية للأغذية الجزء العملى معرف المكونات الرئيسية في التركيب الكيماوى</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

الأسبوع الثاني

الجزء النظري

الخواص الطبيعية للبن - تأثير الأحماض والقلويات على اللبن

الجزء العملي

التعرف على خواص اللبن الطبيعية

الأسبوع الثالث

الجزء النظري

إنتاج اللبن - مكان إنتاج اللبن - عملية الحليب - تحديد سعر اللبن

الجزء العملي

تأثير ظروف الحلب على جودة اللبن الناتج

الأسبوع الرابع

الجزء النظري

المعاملات الحرارية للبن - غلي اللبن - البسترة - طرق البسترة

الجزء العملي

طرق بسترة الألبان المختلفة

الأسبوع الخامس

الجزء النظري

التجنيس - الصناعات القائمة في عملية التجنيس - التعقيم . طرق

التعقيم.

الجزء العملي

التعرف على طرق التعقيم المختلفة للألبان

الأسبوع السادس

الجزء النظري

اللبن المركز - اللبن المبخر - اللبن المجفف - عمليات التنظيف

والتعقيم في مصانع الألبان - شروط إنشاء معامل أو مصانع الألبان

الجزء العملي

طرق تجفيف الألبان

الأسبوع السابع

امتحان الميدتيرم

الأسبوع الثامن

الجزء النظري



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>حفظ الاغذية بالتجفيف - طرق التجفيف - مميزات و عيوب التجفيف</p> <p>الجزء العملى التعرف على خطوات عملية التجفيف للاغذية المختلفة</p> <p>الأسبوع التاسع الجزء النظرى حفظ الأغذية بالتبريد - طرق الحفظ - تأثيره على جودة الغذاء</p> <p>الجزء العملى التعرف على خطوات عملية التبريد للاغذية المختلفة.</p> <p>الأسبوع العاشر الجزء النظرى حفظ الأغذية بالتجميد - طرق التجميد - تأثير التجميد على جودة الغذاء - التغيرات التى تحدث فى الاغذية بالتجميد</p> <p>الجزء العملى التعرف على خطوات عملية التجميد للاغذية المختلفة.</p> <p>الأسبوع الحادي عشر الجزء النظرى حفظ الأغذية بالتعليب - طرق التعليب -</p> <p>الجزء العملى التعرف على خطوات عملية التعليب للاغذية المختلفة</p> <p>الأسبوع الثاني عشر الجزء النظرى الحفظ باستخدام المواد الكيميائية - المواد الحافظة الكيميائية المسموح باضافتها للأغذية</p> <p>الجزء العملى شرح اضرار زيادة كمية الأحماض العضوية المضادات الحيوية</p>	
<p>- محاضرات نظرية - محاضرات تطبيقية - المناقشة والحوار - زيارات ميدانية التعلم النشط- التعلم عن بعد- التعلم التعاوني- التعلم الذاتى</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>الحقائب التعليمية- اساليب التدريس الايجابى الفعال- اساليب التدريس العلاجى- اساليب التدريس المباشر</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p>



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

توزيع الدرجات		التوقيت	الأساليب المستخدمة
لاتدخل ضمن الدرجة ولكن لتحديد النسبة المطلوبة لدخول الاختبار النهائي		كل أسبوع	الحضور والغياب
٢٠ درجة	١٠ درجات ١٠ درجات	اختبار اعمال السنه اعمال سنة تقييم المنتجات المصنعة	أعمال سنة
٢٠ درجة		ميعاد الأمتحان التطبيقي	اختبار تطبيقي
٦٠ درجة		ميعاد الأمتحان النظرى	الأختبار النهائي
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :			
كتاب جامعى يقوم بوضعه أعضاء هيئة التدريس والقائمين بالتدريس ويقره القسم ٢٠١٩		أ- مذكرات	
علم الصناعات الغذائية أ.د. ممتاز الجندى ٢٠١٦		ب- كتب ملزمة	
Food Technology (20١3): Marie A. Boile 4 th Edition, UK.		ج- كتب مقترحة	
		د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	

منسق المقرر : أ.د. عماد محمد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة / أكاديمية : المنوفية

صناعات غذائية (أ)	مسمى المقرر
N214	كود المقرر

كلية / معهد : كلية الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من البرنامج التعليمي

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف	أسبوع الدراسة	المقررات الدراسية
١/د	١/ج	١/ب	١/أ	الأول	الجزء النظري: تقسيم الأغذية - المكونات الكيميائية للأغذية الجزء العملي: معرف المكونات الرئيسية في التركيب الكيماوى
١/د	٢/ج ، ١/ج	٢/ب	٢/أ	الثاني	الجزء النظري: الخواص الطبيعية للبن - تأثير الأحماض والقلويات على اللبن الجزء العملي: التعرف على خواص اللبن الطبيعية
٣/د ، ١/د	٢/ج ، ١/ج ، ٣/ج	٣/ب ، ٤/ب	٢/أ	الثالث	الجزء النظري: إنتاج اللبن - مكان إنتاج اللبن - عملية الحليب - تحديد سعر اللبن



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

					الجزء العملى: تأثير ظروف الحلب على جودة اللبن الناتج
١/د	ج/٣، ج/٤	ب/٢، ب/٣	أ/٣	الرابع	الجزء النظرى: المعاملات الحرارية للين - غلى اللبن - البسترة - طرق البسترة الجزء العملى: طرق بسترة الألبان المختلفة
٣/د	ج/٣، ج/٤	ب/٢، ب/٣	أ/٣	الخامس	الجزء النظرى: التجنيس - الصناعات القائمة في عملية التجنيس - التعقيم - طرق التعقيم. الجزء العملى: التعرف على طرق التعقيم المختلفة للألبان
١/د	ج/٣، ج/٤	ب/٢، ب/٣	أ/٣	السادس	الجزء النظرى: اللبن المركز - اللبن المبخر - اللبن المجفف - عمليات التنظيف والتعقيم في مصانع الالبان - شروط يجب توافرها عند إنشاء معامل أو مصانع الألبان الجزء العملى: طرق تجفيف الألبان
١/د	ج/٣، ج/٤	ب/٢، ب/٣	أ/٣	السابع	امتحان الميديتيرم
١/د	ج/٤	ب/٢، ب/٣	أ/٤	الثامن	الجزء النظرى: حفظ الاغذية بالتجفيف - طرق التجفيف - مميزات و عيوب التجفيف الجزء العملى التعرف على خطوات عملية التجفيف للاغذية المختلفة
١/د	ج/٤	ب/٢،	أ/٤	التاسع	الجزء النظرى: حفظ الأغذية بالتبريد - طرق الحفظ - تأثيره على



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

		ب/٣			جودة الغذاء - التغيرات التي تحدث في الاغذية بالتبريد الجزء العملي: التعرف على خطوات عملية التبريد للاغذية المختلفة
١/د	ج/٤	ب/٢ ، ب/٣	أ/٤	العاشر	الجزء النظري: حفظ الأغذية بالتجميد - طرق التجميد - تأثير التجميد على جودة الغذاء - التغيرات التي تحدث في الاغذية بالتجميد الجزء العملي: التعرف على خطوات عملية التجميد للاغذية
٢/د	ج/٤	ب/٢ ، ب/٣	أ/٤	الحادي عشر	الجزء النظري: حفظ الأغذية بالتعليب. طرق التعليب الجزء العملي: التعرف على خطوات عملية التعليب للاغذية المختلفة
١/د	ج/٤	ب/٢ ، ب/٣	أ/٤	الثاني عشر	الجزء النظري: الحفظ باستخدام المواد الكيميائية - المواد الحافظة الكيميائية المسموح باضافتها للأغذية الجزء العملي: شرح اضرار زيادة كمية الأحماض العضوية المضادات الحيوية

منسق المقرر: أ.د عماد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمى: أ.د يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جامعة / المنوفية

نموذج رقم (١١)

صناعات غذائية (أ)	مسمى المقرر
N214	كود المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

(ب) مصفوفة أساليب التعلم

أساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
المحاضرات النظرية	أ/١، أ/٢، أ/٣، أ/٤	ب/١، ب/٢، ب/٣، ب/٤	ج/١، ج/٣، ج/٤	د/١، د/٢، د/٣، د/٤
المحاضرات التطبيقية	-----	-----	ج/١، ج/٣، ج/٤، ج/٤	د/١، د/٢، د/٣، د/٤
المناقشة و الحوار	أ/١، أ/٢، أ/٣، أ/٤	ب/١، ب/٢، ب/٣، ب/٤	ج/١، ج/٣، ج/٤، ج/٥	د/١، د/٢، د/٣، د/٤
زيارات ميدانية	-----	-----	ج/١، ج/٣، ج/٤، ج/٥	ج/١، ج/٣، ج/٤

أستاذ المقرر : أ.د/ عماد الخولى

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



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

مصناعات غذائية (أ)	مسمى المقرر
N214	كود المقرر

كلية / الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة أساليب التقييم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التقييم
١/د	١/ج، ٣/ج، ٤/ج	٢/ب، ٥/ب	١/أ، ٢/أ، ٣/أ، ٤/أ	اختبار أعمال السنة
٣/د، ٢/د	٢/ج	٣/ب، ٤/ب	٣/أ، ٤/أ	الاختبار التطبيقي
١/د	١/ج، ٣/ج، ٤/ج	١/ب، ٢/ب، ٥/ب	١/أ، ٢/أ، ٣/أ، ٤/أ	الاختبار التحريري

منسق المقرر :

أ.د/ عماد الخولى

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



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة