



كلية الاقتصاد المنزلي

جامعة المنوفية

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمه العام الدراسي: ٢٠١٢/٢٠١١
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف: ٢٠٠٨/٦/٨
أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: المواد المضافة الرمز الكودي: الفرقة/ المستوي: أولى دكتوراه

HEPHNFS(12)1

عدد الوحدات: ٣ / الساعات ٣ نظري ٢ عملي و / أو ٤ إجمالي
الدراسية:

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر Aims

- الإلمام الجيد بالمواد المضافة للاطعمه مع التركيز علي الجديد في المجال.
- إمداد الدارس بالقدرة علي اختيار المواد المضافة المميزة وتجنب الضارة.
- تجهيز الدارس لكي يكون قادرا علي المشاركة في البحث العلمي في المجال المذكور.

٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

المعرفة والفهم Knowledge and understanding

- يلم الدارس جيدا بأنواع المواد المضافة للاطعمه.
- يعرف الدارس فوائد ومضار المواد المضافة.
- يتعرف علي أسس تأثير المواد المضافة.

ب - القدرات الذهنية

Intellectual skills

- يقارن الدارس بين خواص الاطعمه المجهزة بالمواد المضافة وبدونها.
- يحلل الدارس خواص الاطعمه المحتوية علي المواد المضافة.

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

- يصبح الدارس قادرا علي فهم الجديد في مجال المواد المضافة.
- يطبق الدارس المعلومات الخاصة بالمواد المضافة لتحسين خواص الطعام.
- يستطيع الدارس أن يبتكر في مجال المواد المضافة.

د-المهارات العامة:

General Skills

- يصبح الدارس قادرا علي حل المشكلات التي تواجه استخدام المواد المضافة.
- الدارس يصبح قادرا علي المشاركة في بحوث ودراسات المواد المضافة.

٣- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع	الأسبوع
ع٢+ن٢	المواد الحافظة	١-
ع٢+ن٢	مضادات الأكسدة	٢-
ع٢+ن٢	المحليات الصناعية	٣-
ع٢+ن٢	المواد الملونة	٤-
ع٢+ن٢	محسنات النكهة	٥-
ع٢+ن٢	معالجة الدقيق لتحسين خواصه	٦-
ع٢+ن٢	اللزوجة	٧-
ع٢+ن٢	استخدام المواد المضافه الخافضة ومنظمات الحموضة	٨-
ع٢+ن٢	المستحلبات والمثبتات	٩-
ع٢+ن٢	أضرار المواد الحافظة	١٠-

٤ - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

- (١) المحاضرات
- (٢) الندوات.
- (٣) العملي.

٥ - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

(٤) المحاضرات.

(٥) المناقشة والحوار.

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

- طريقة الندوة.

- طريقة الأبحاث.

٧- تقييم الطلاب

أ- الأساليب المستخدمة Tools

اختبار تحريري لقياس: المعارف وتحصيل المعلومات

اختبار شفوية لقياس: مدي الاستيعاب

طريقة الأسئلة داخل المحاضرة لقياس: مدي فهم فلسفة المقرر

تمرينات عملية والتطبيق لقياس: المهارات العملية

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع الرابع

الأسبوع السادس

الأسبوع الأخير

ج - توزيع الدرجات:

نهاية الفصل الدراسي ٦٠ %

منتصف الفصل الدراسي ١٠ %

الامتحان الشفوي ٥ %

الامتحان العملي ٢٠ %

أعمال فصلية ٥ %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

امتياز	٩٠%
جيد جدا	٨٠-٩٠%
جيد	٧٠-٨٠%
مقبول	٦٠-٧٠%
راسب	أقل من ٦٠%

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes

بحوث الإنترنت

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

Sofos, N. J & Busta, F.F (1993): L. Ascorbic acid & Sorbates as antimicrobials in food. 2nd ed Marcel Dekker, New york.

* عصمت الزلاقي (٢٠٠٣): حفظ الأغذية بالمواد الحافظة- المكتبة الأكاديمية.

ج- كتب مقترحة

Recommended book

• عفاف الجديلي، هناء حميدة (٢٠٠٣): المواد المضافة للأغذية الإيجابية والسلبية. الدار العربية للنشر.

• عفاف الجديلي (٢٠٠٠): المواد المضافة للأغذية (مكسبات الطعم) مجموعه النيل العربية- القاهرة- مجلة الاقتصاد المنزلي.

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ

Periodicals, web sites.. etc.

J. Food processing

J. Food Chemr Tox

J. Food protecion

معمل كيمياء حيوية وتحليل أغذية

معمل بيولوجي- داتا شو- بوربوينت- بروجيكتور- قاعة محاضرات

٩- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم:

المراجع العلمية وسائل الإيضاح

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

رئيس القسم: أ.د/ شريف صبري رجب

الفصل الدراسي الثاني ٢٠١١/٢٠١٢