



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة / أكاديمية : المنوفية

كلية / معهد : الإقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي : N 424	اسم المقرر :صناعات غذائية جـ	الفرقة / المستوى :الرابعة
التخصص :التغذية وعلوم الاطعمة	عدد الوحدات الدراسية : نظري	عملي
	2	2

٢- هدف المقرر :	<p>(١) ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة في الصناعات الغذائية في مجال التغذية وعلوم الاطعمة من تبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p> <p>(٢) ٩-١ يلم بالمعارف العلمية بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة اللازمة للصناعات الغذائية الخاصة بتبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p> <p>(٣) ١٣-١ يطبق مبادئ العلوم الاساسية في ممارسة الصناعات الغذائية للاغذية</p> <p>(٤) ١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفي المؤسسات المعنية للصناعات الغذائية والتغذية محليا واقليميا</p>
-----------------	---



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان</p>	
<p>أ-المعلومات والمفاهيم:</p> <p>(١) يشرح اسس تصنيع اللحوم والاسماك والطحالب البحرية والمصطلحات المستخدمة وخامات تصنيع اللحوم، خامات تصنيع الاسماك والطحالب البحرية</p> <p>(٢) ١-١٥-٢ يميز السياسات والتحديات التى تواجه الصناعات الغذائية وتوزيع الغذاء محليا ودوليا والمتعلقة بتبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p> <p>(٣) ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة للصناعات الغذائية والمتعلقة بتبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك على الحالة الغذائية للافراد</p> <p>(٤) ١-١٧-٢ يلخص المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الاغذية والمتعلقة بتبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p>	
<p>ب-المهارات الذهنية:</p> <p>(١) -يخطط أسس المحافظة علي جودة الناتج بعد التصنيع مع المحافظة علي أكبر ناتج وكذلك أسس تخزين المنتجات المصنعة a. مع اقتراح توليفات للمنتجات</p> <p>(٢) ١-٣-٢-١ يحلل عملية صناعة القرار فى الصناعات الغذائية والمتعلقة بتبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p> <p>(٣) يحلل خطوات وطرق تبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p>	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(١) يطبق خطوات وطرق تبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك بجودة مرتفعة وتوليفات متنوعة</p> <p>(٢) ٣-١-٣-٢ يتحمل المسئولية فى العمل وتجاه الافراد ذوي الصلة بالصناعات الغذائية</p> <p>(٣) ١-٦-٣-٢ يطبق المعارف اللازمة لامن وسلامة البيئة فى الصناعات الغذائية</p> <p>(٤) ٢-٦-٣-٢ يطبق المهارات والممارسات اللازمة لامن وسلامة البيئة فى الصناعات الغذائية والمتعلقة بتبريد وتجميد وتجفيف وتعليب وتمليح اللحوم و الاسماك</p> <p>(٥) ٧-٣-٢ يطبق دراسات الجدوى لمشروعات الصناعات الغذائية الصغيرة الانتاجية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>
<p>(١) ١-٧-٤-٢ يتابع التطور العلمى فى الصناعات الغذائية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>(٢) ٢-٧-٤-٢ يتابع التطور التكنولوجى فى الصناعات الغذائية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>١- تركيب الانسجة العضلية ٢- تأثير العوامل الطبيعية علي اللحوم والاسماك ٣- تغيرات بوره الموت في اللحوم والاسماك ٤- تبريد اللحوم والاسماك ٥- تجميد الحوم والاسماك ٦- فساد اللحوم والاسماك ٧- تجفيف اللحوم والاسماك ٨- تعليب اللحوم والاسماك ٩- تمليح اللحوم والاسماك</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

١٠- تدخين اللحوم والاسماك	
١١- صناعة السجق من اللحوم والاسماك	
١٢- الاستفادة من الطحالب البحرية المختلفة	

١- محاضرات نظرية ٢- التعلم النشط التعلم التعاونى-التعلم عن بعد ٣- دروس عملية ٤- المناقشات ٥- تعليم ذاتي ٦- زيارة بعض المصانع المرتبطة بتصنيع اللحوم والاسماك والطحالب البحرية	٥- أساليب التعليم والتعلم
الحقائب التعليمية استراتيجيات التدريس الايجابية الفعال لذوى القدرات المحدودة استراتيجيات التدريس العلاجي لصعوبات التعلم	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
٧- تقويم الطلاب :	
أ- ١ أعمال السنة أ-٢ امتحان نهاية الفصل الدراسي (تطبيقي) أ-٣ امتحان نهاية الفصل الدراسي (نظري)	أ- الأساليب المستخدمة
ب-١ الاسبوع السادس اعمال سنة ب-٢ الاسبوع الرابع عشر تطبيقى ب-٣ الاسبوع الاخر تحريري	ب- التوقيت
تحريري ٦٠ درجة الامتحان العملي ٢٠ درجة أعمال السنة ٢٠ درجة	ج- توزيع الدرجات
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

أ- مذكرات	-----
ب- كتب ملزمة	أ.د/ محمد سمير عبد الله الدشلوطي – أ.د/ عماد الخولي – د/ شيماء المصلي صناعات غذائية (لحوم وأسماك) ٢٠١٦
ج- كتب مقترحة	أ.د/ صبحي سالم البسيوني كيمياء وتكنولوجيا حفظ وتصنيع الاسماك (٢٠١٧) كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	J. Food technology 2017 J . Food Science 2017

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/يوسف

منسق المادة : أ.د/ محمد سمير الدشلوطي
الحسانين

صناعات غذائية (ج)	مسمى المقرر
N414	كود المقرر

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية
Menoufia University
منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة / المنوفية
كلية / الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة أساليب التعلم

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

رئيس مجلس

أستاذ المقرر أ.د/ محمد سمير الدشلوطي
القسم العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين
أ.د/ عماد الخولي
د. شيماء المصيلحي



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / المنوفية

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	١/أ ، ٢/أ ، ٣/أ	اختبار أعمال السنة
٢/د	٥ ج ٢/ج	٢/ب	٣/أ	الاختبار التطبيقي
١/د	١/ج ، ٣/ج ، ٤/ج	١/ب ، ٢/ب	١/أ ، ٢/أ ، ٣/أ	الاختبار التحريري

أستاذ المقرر أ.د/ محمد سمير الدشلوطي

أ.د/ عماد محمد الخولى د. شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم

العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

جامعة / أكاديمية :



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة / أكاديمية : المنوفية

مسمى المقرر
كود المقرر

كلية / معهد : الإقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر

مهارات عامة					مهارات مهنية					مهارات ذهنية			المعارف			أسبوع الدراسة	المقررات الدراسية
د	د	د	د	د	ج	ج	ج	ج	ج	ب	ب	ب	أ	أ	أ		
٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٢-	١-		٣	٢	١		
				X				X				X	X	X	X	١	١- تركيبية الأنسجة العضلية
				X	X	X	X	X	X			X				٢	٢- تأثير الفطرية الطبيعية علي اللحوم والأسماك
			X	X			X	X				X				٣	٣- تغيرات بعد

