

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 (١٢)



جامعة: المنوفية

كلية : الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي

٢٠٢٠-٢٠١٩

١- بيانات المقرر	
اسم المقرر : صناعات غذائية ب	الرمز الكودي : N315
عدد الوحدات الدراسية : 2 نظري عملي	التخصص : تغذية وعلوم الاطعمه

<p>في نهاية المقرر يكون الطالب قادرا علي :</p> <p>(١) يدير الموارد المتاحة المتعلقة بالصناعات الغذائية كالمربي والجيلي والمكرونه والشيكولاتة والزيوت والدهون والصابون لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>(٢) يقدم خدمات الصناعات الغذائية للمجتمع والمستهلكين في</p>	<p>هدف المقرر</p> <p>- أهداف المقرر العامة</p> <p>General Aims</p>
--	--



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>مجالات التغذية وعلوم الاطعمة كالمربي والجيلي والمكرونة والشيكولاتة والزيوت والدهون والصابون ٣) ١-٥ يستخدم الادوات والخامات المتعلقة بالصناعات الغذائية كالمربي والجيلي والمكرونة والشيكولاتة والزيوت والدهون والصابون وفقا للتكنولوجيا الحديثة في مجال التغذية وعلوم الاطعمة ٤) ١-٩ يلم بالمعارف العلمية بالصناعات الغذائية و بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	

<p>١- أ ١- يذكر المصطلحات العلمي المرتبطه بمجال علوم الغذيه . ٢- أ ٢- يعدد حقوق المستهلك ٣- أ ٣- يشرح طرق تصنيع المواد الغذائيه و تأثير مراحل التصنيع من الاعداد وحتى التخزين علي جوده وصفات المنتج الغذائي. ٤- ٢-٥-١ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة المرتبطة بالصناعات الغذائية كالمربي والجيلي والمكرونة والشيكولاتة والزيوت والدهون والصابون ٥- ٢-١٥-١ يميز السياسات والتحديات التي تواجه وتوزيع الغذاء محليا ودوليا ٦- ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة على الحالة</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>
--	--------------------------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>الغذائية للأفراد والمرتبطة بصناعة كالمربي والجيلي والمكرونة والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون ٧-٢-١٩ يلخص مبادئ ونظريات الإدارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الاغذية المرتبطة بالصناعات الغذائية كالمربي والجيلي والمكرونة والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون</p>	
<p>١-ب ١٠-يصمم مشاريع بحثية تخدم مجال التغذية والصناعات الغذائية لتقديم الجديد في التخصص وفق اساس علمي. ٢-٢-٣-١. يحلل عملية صناعة القرار في مجال الصناعات الغذائية ٣-٢-٣-٢. يخطط العلاقات المتبادلة بين الافراد في مجال الصناعات الغذائية</p>	<p>ب-المهارات الذهنية :</p>
<p>١. يطبق اداره الموارد المتاحة في العمل. ٢. يطبق مبادئ إعداد الاطعمة المختلفة في الحفاظ علي القيمة الغذائية للمنتج. ٣. يستخدم طرق التصنيع المختلفة في الحفاظ علي جودة وسلامة الاغذية ٤. يجهز دراسات جدوى لبعض المشروعات الغذائية الصغيرة ٥. (١-٢-٣-٥) يحقق العوامل التي تسهم في خلق بيئة عمل امنة في مجال العمل في الصناعات الغذائية كالمربي والجيلي والمكرونة والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون ٦. ١-٢-٣-٦ يطبق المعارف اللازمة لامن وسلامة البيئة ٧. ٢-٣-٧ يمارس اعداد دراسات الجدوى لمشروعات التغذية</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>وعلوم الاطعمة الصغيرة كالمربي والجيلي والمكرونه والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون ٨. ٢-٣-١٠-٢ يطور الوصفات التركيبية الصحية المستخدمة في الصناعات الغذائية كالمربي والجيلي والمكرونه والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون وفقا للاحتياجات الغذائية للأفراد او المجموعات ٩. ٢-٣-١١-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة في اجراء بحوث التغذية المتعلقة بالصناعات الغذائية</p>	
<p>٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمى المتعلق بالصناعات الغذائية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة كالمربي والجيلي والمكرونه والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجى المتعلق بالصناعات الغذائية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة كالمربي والجيلي والمكرونه والشيكولاتة والزيت والدهون والصابون</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>الاسبوع الاول : الجزء النظرى : التركيب الظاهري والكيميائي للحبوب - انزيمات الحبوب الجزء العملي: تدريب ميدانى بالمطاحن الاسبوع الثانى : الجزء النظرى : تصنيع العصائر الطبيعية والصناعية - الشراب الطبيعى والصناعي.</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

جزء العملى : التطبيق العملي علي صناعه الشربات والعصائر
الطبيعيه

الاسبوع الثالث :

الجزء النظري : المربى - الجيلى - المرملاذ.

جزء العملي : المربات

الاسبوع الرابع :

الجزء النظري: المربى - الجيلى - المرملاذ.

جزء العملى : الجيلى والمرملاذ

الاسبوع الخامس :

الجزء النظرى : تكنولوجيا تصنيع الأرز - تكنولوجيا النشا..

جزء العملى : تدريب ميداني فمضارب الارز.

الاسبوع السادس :

الجزء النظرى : صناعه المكرونه .

جزء العملي : التطبيق العلمي علي صناعه المكرونه .

الاسبوع السابع :

الجزء النظري : اختبار اعمال سنة.

جزء العملي : تدريب ميداني لمصنع المكرونه

الاسبوع الثامن :

الجزء النظري : صناعه الشيكولاته السوداء والبيضاء

جزء العملى : تصنيع حلوي الشيكولاته

الاسبوع التاسع :

الجزء النظري : الزيوت والدهون



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>الجزء العملي :سلي الدهون الحيوانيه الاسبوع العاشر : الجزء النظري : الزيوت والدهون الجزء العملي : صناعه بعض الصابون وقياس رقم الحموضه الاسبوع الحادي عشر : الجزء النظري : الزيوت والدهون . الجزء العملي : تصنيع العطور الاسبوع الثاني عشر : الجزء النظري : الزيوت والدهون (التتقيه والهدرجه) . الجزء العملي :امتحان اعمال سنه + تقييم المنتجات</p>	
<p>١- المحاضرات نظرية ٢- المناقشة والحوار ٣- التعلم التعاوني- التعلم النشط - التعلم عن بعد ٤- التدريب العملي ٥- التعلم الذاتي ٦- عمل منتجات متنوعه</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>الحقائب التعليمية - اسشتراتيجيات التدريس الايجابي الفعال</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p>
<p>٧- تقويم الطلاب :</p>	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

أ- الأساليب المستخدمة	<p>١- أعمال السنة</p> <p>٢- امتحان تطبيقي</p> <p>٣- امتحان النظري.</p> <p>٤- اعمال سنة تقييم المنتجات</p>
ب- التوقيت	<p>التقييم الأول اسبوعي السابع</p> <p>التقييم الثاني الأسبوع الثاني عشر</p> <p>التقييم الثالث ميعاد الامتحان التطبيقي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>التقييم الرابع ميعاد الامتحان النظري الاسبوع الثامن عشر</p>
ج- توزيع الدرجات	<p>أعمال السنة ٢٠ درجة</p> <p>امتحان تطبيقي ٢٠ درجة</p> <p>امتحان تحريري ٦٠ درجة</p> <p>- المجموع ١٠٠ درجة</p>
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات	<p>كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره بالقسم. ٢٠١٩</p>

ب- كتب ملزمة	<p>١. حفظ واعداد الاطعمة أ.د/ محمد سمير الدشلوطي -أ.د/ عادل عبد المعطي ٢٠١٩</p>
ج- كتب مقترحة	<p>موسوعه التصنيع الغذائي بالمكتبه الخاصه بالكلية / الطهي علم</p>

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

وفن	
د/ عز الدين فراج (٢٠١٦): التصنيع الغذائي . مكتبة النهضة المصرية. القاهرة.	

منسق المادة

أ.د/ سهام عزيز خضر

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

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 أ)

جامعة: المنوفية

صناعات غذائية ب	مسمى المقرر
N315	كود المقرر

كلية: الاقتصاد المنزلي .

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة .

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

المحتويات للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الجزء النظري : التركيب الظاهري والكيميائي للحبوب	الاول	أ-١	ب-١	ج-٤، ج-٥	د-١، د-٢



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					– انزيماات الحبوب الجزء العملي: تدريب ميدانى بالمطاحن
د-١ ، د-٢	ج-٤	ب-١	أ-١، أ-٥	الثاني	الجزء النظرى : تصنيع العصائر الطبيعية والصناعية – الشراب الطبيعي والصناعي. جزء العملى : التطبيق العملي علي صناعه الشربات والعصائر الطبيعيه
د-١ ، د-٢	ج-٦ ، ج-٣	ب-١	أ-١ ، أ-٥	الثالث	الجزء النظري : المربى – الجلى – المرملاذ. جزء العملي : المربات



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

د-٢ ، د-١	ج-٦، ج-٣	ب-١	أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٥	الرابع	الجزء النظري: المرى - الجيلي - المرملاد. جزء العملى : الجيلي والمرملاد
د-٢ ، د-١	ج-١ ، ج-٢	ب-١	أ-٣ ، أ-٤	الخامس	الجزء النظرى : تكنولوجيا تصنيع الأرز - تكنولوجيا النشا..
د-٢	ج-٢	ب-١	أ-٣	السادس	جزء العملى : تدريب ميداني فمضارب الارز
د-٢ ، د-١	ج-٣، ج-٧	ب-١	أ-٤	السابع	الجزء النظرى : صناعه المكرونة . جزء العملى : التطبيق العلمي



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					علي صناعه المكرونة
د-١، د-٢	ج-٣	ب-١	أ-٥، أ-٤	الثامن	الجزء النظري : صناعه الشيكلاته السوداء والبيضاء جزء العملى : تصنيع حلوي الشيكلاته
د-١، د-٢	ج-١، ج-٦	ب-١	أ-٥، أ-٤	التاسع	الجزء النظري : الزيوت والدهون الجزء العملى :سلي الدهون الحيوانيه
د-١، د-٢	ج-١، ج-٥	ب-١	أ-٥، أ-٤	العاشر	الجزء النظري : الزيوت والدهون



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					الجزء العملي : صناعه بعض الصابون وقياس رقم الحموضه
د-١	ج-١، ج-٧	ب-١	أ-٥، أ-٤	الحادى عشر	الجزء النظري : الزيوت والدهون . الجزء العملي : تصنيع العطور
د-٢	ج-٦، ج-٢	ب-١	أ-٣، أ-٥	الثانى عشر	الجزء النظري : الزيوت والدهون (التتقيه والهدرجه) . الجزء العملي :امتحان اعمال

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

					سنه + تقييم المنتجات
--	--	--	--	--	----------------------

أستاذ المادة : أ.د/ سهام عزيز خضر - د/أمل ناصف زكي

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/
يوسف الحسانين

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 أ)

جامعة: المنوفية

صناعات غذائية ب	مسمى المقرر
N315	كود المقرر

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسة	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١ ، ٢-أ ، ٣-أ ، ٤-أ	ب - ١	ج-٢ ، ج-٥	د-١

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

			أ-٥ ،	
د-٢ ، د-١	ج-٣	ب-١	أ-٦ ، أ-٥	محاضرات تطبيقية
د-٢	-----	ب - ١	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥ ،	العروض التقديمية

أستاذ المادة : أ.د/ سهام عزيز خضر

د/ امل ناصف زكي

رئيس مجلس القسم

العلمي : أ.د/ .يوسف الحسانين

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 أ)

جامعة: المنوفية

صناعات غذائية ب	مسمى المقرر
N315	كود المقرر

كلية : الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
امتحان أعمال السنة	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤		-----	-----
امتحان عملي	أ-٣، أ-٢، أ-٥، أ-٤		ج-٢	د-١، د-٢

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

-----	ج-١ ، ج-٣ ، ج-٥		أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥ ،	الامتحان النظري
-------	-----------------	--	----------------------------------	-----------------

أستاذ المادة : أ.د/ سهام عزيز خضر

د/ امل ناصف زكي

رئيس مجلس القسم

العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين