



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

نموذج رقم (١٢)



جامعة / المنوفية
كلية / الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثالثة	اسم المقرر : اعداد اطعمة عجائن ومخبوزات	الرمز الكودي : N 322
عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢ عملي 4	التخصص : التغذية وعلوم الاطعمة	

بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على :	٢- هدف المقرر :
١- يقدم خدمات للمجتمع والمستهلكين في المجالات 1-3 المرتبطة باعداد العجائن والمخبوزات كالبخبز والبسكويت والفتائر والكعك والحلويات الشرقية تخصص التغذية وعلوم الاطعمة	
٢- يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة في 1-5 مجال المرتبطة باعداد العجائن والمخبوزات كالبخبز والبسكويت والفتائر والكعك والحلويات الشرقية تخصص التغذية وعلوم الاطعمة	
٣- يقود ويعمل في فريق والمخبوزات 1-6 اعداد العجائن	
٤- يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء 1-11	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

٣- المستهدف من تدريس المقرر	
أ- المعلومات والمفاهيم:	١ . أ يوضح الطالب الطرق المختلفة والصحيحة لطرق اعداد انواع المخبوزات المختلفة وفق الاسس والنظريات العلمية ووفق خواص وانواع المواد المستخدمة ٢ . يوضح الطالب الادوات والاجهزة المستخدمة فى اعداد الاطعمة (عجائن ومخبوزات وبجودة عالية ٣ . ١-٦-١ يناقش اسس اتخاذ القرار السليم المرتبط باعداد العجائن والمخبوزات كـ الخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية تخصص التغذية وعلوم الاطعمة لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع ٤ . ٢-٦-٢ يحدد اسس ادارة الموارد المتاحة المرتبط باعداد العجائن والمخبوزات كـ الخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية تخصص التغذية وعلوم الاطعمة لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع ٥ . ١-١٥-٢ يميز السياسات والتحديات المرتبطة باعداد العجائن والمخبوزات تخصص التغذية وعلوم الاطعمة التى



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>تواجه وتوزيع الغذاء محليا ودوليا ٦. ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة المرتبطة باعداد العجائن والمخبوزات كالكخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية تخصص التغذية وعلوم الاطعمة على الحالة الغذائية للافراد</p>	
--	--

<p>ب- المهارات الذهنية :</p> <p>(١) يصنف الطرق المختلفة للوصول الى انسب طريقة لاعداد الاطعمة(العجائن والمخبوزات باعلى جودة (٢) ٢-٢-٩-١ يستنتج تاثير العوامل المختلفة المرتبطة باعداد الاطعمة كالكخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية على اختيار وتناول الطعام (٣) ٢-٢-٩-٢ يستنتج تاثير العوامل المختلفة المرتبطة باعداد العجائن والمخبوزات تخصص التغذية وعلوم الاطعمة على الحالة الغذائية للافراد والمجموعات (٤) ١٠-٢-٢ يخطط قوائم الطعام الخاصة بالعجائن والمخبوزات بالمؤسسات التى تقدم خدمات الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة</p>	
--	--



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جـ المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :	
	١ . ينفذ بعض التطبيقات الغذائية التقليدية والمبتكرة من العجائن باعلى جودة
	٢ . ينظم اسباب عدم نجاح بعض المنتجات من العجائن والمخبوزات وطرق علاجها
	٣ . ٣-٤-١ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم المرتبطة باعداد الاطعمة- العجائن والمخبوزات كالخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية
	٤ . ٢-٣-٦-١ يطبق المعارف اللازمة لامن وسلامة البيئة المرتبطة باعداد الاطعمة- العجائن والمخبوزات كالخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية
	٥ . ٢-٣-٦-٢ يطبق المهارات والممارسات اللازمة لامن وسلامة البيئة المرتبطة باعداد الاطعمة-العجائن والمخبوزات كالخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية
	٦ . ٢-٣-٧ يمارس اعداد دراسات الجدوى لمشروعات المرتبطة باعداد العجائن والمخبوزات كالخبز والبسكويت والفطائر والكعك والحلويات الشرقية تخصص التغذية وعلوم الاطعمة الصغيرة الانتاجية
	٧ . ٢-٣-٤-١ يضبط الظروف الملائمة لتنشيط نشاط او قتل الكائنات الدقيقة المسببة للامراض وتلف الاغذية- العجائن والمخبوزات



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>٨. ٢-٣-١٥ يطبق مبادئ علوم الاغذية فى مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية - العجائن والمخبوزات</p>													
<p>(١) ٢-٤-٥ يساهم فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة (٢) ٢-٤-٦ يشارك فى رفع يالوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى المجتمع (٣) ٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1155 901 1249">الموضوع</th> <th data-bbox="901 1155 1079 1249">الأسبوع</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1249 901 1417">لماذايفضل الكثيرون عمل الخبز والفتاير والبسكويت والكعك.. الخ بالمنزل العجائن الينة-العجائن اليابسة-العجائن الملساء</td> <td data-bbox="901 1249 1079 1417">الأول</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1417 901 1522">تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة</td> <td data-bbox="901 1417 1079 1522">الثاني</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1522 901 1627">تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة ا</td> <td data-bbox="901 1522 1079 1627">الثالث</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1627 901 1732">تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة</td> <td data-bbox="901 1627 1079 1732">الرابع</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1732 901 1898">الطريقة المتبعة فى عمل الفتائر (طريقة الفك-طريقة الفرد والظى-طريقة الزيت وطريقة الماء الساخن-عجينةالشو-طريقة عملها-نجاحهاإكلير بالشيكولاته-حلوى الشيكولاته الالمة-</td> <td data-bbox="901 1732 1079 1898">الخامس</td> </tr> </tbody> </table>	الموضوع	الأسبوع	لماذايفضل الكثيرون عمل الخبز والفتاير والبسكويت والكعك.. الخ بالمنزل العجائن الينة-العجائن اليابسة-العجائن الملساء	الأول	تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة	الثاني	تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة ا	الثالث	تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة	الرابع	الطريقة المتبعة فى عمل الفتائر (طريقة الفك-طريقة الفرد والظى-طريقة الزيت وطريقة الماء الساخن-عجينةالشو-طريقة عملها-نجاحهاإكلير بالشيكولاته-حلوى الشيكولاته الالمة-	الخامس	<p>٤- محتوى المقرر:</p>
الموضوع	الأسبوع												
لماذايفضل الكثيرون عمل الخبز والفتاير والبسكويت والكعك.. الخ بالمنزل العجائن الينة-العجائن اليابسة-العجائن الملساء	الأول												
تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة	الثاني												
تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة ا	الثالث												
تطبيقات على هذه العجائن:عجائن الخميرةالبيرة-الفتائر وعجينةالشو-البسكويت-الكعك بعض الاصناف خميرة بيرة	الرابع												
الطريقة المتبعة فى عمل الفتائر (طريقة الفك-طريقة الفرد والظى-طريقة الزيت وطريقة الماء الساخن-عجينةالشو-طريقة عملها-نجاحهاإكلير بالشيكولاته-حلوى الشيكولاته الالمة-	الخامس												



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

حلوى الكاكاو-شو الكريم-بروتيفرول-بلح الشام	
تابع الطريقة المتبعة فى عمل الفطائر (طريقة الفرك-طريقة الفرد والظى-طريقة الزيت وطريقة الماء الساخن-عجينة الشو-طريقة عملها-نجاحها إكلير بالشيكولاته-حلوى الشيكولاته الالمعة-حلوى الكاكاو-شو الكريم-بروتيفرول-بلح الشام	السادس
تابع الطريقة المتبعة فى عمل الفطائر (طريقة الفرك-طريقة الفرد والظى-طريقة الزيت وطريقة الماء الساخن-عجينة الشو-طريقة عملها-نجاحها إكلير بالشيكولاته-حلوى الشيكولاته الالمعة-حلوى الكاكاو-شو الكريم-بروتيفرول-بلح الشام	السابع
	الثامن
	التاسع
البسكويت-طريق عمله: الفرك-الدعك-الخفق	العاشر
الكعك (الكيك) أقسامه: دسم-اسفنجي-اسفنجي دسم	الحادي عشر
ارشادات هامة عند عمل الكعك الدسم، الكعك الاسفنجي	الثاني عشر
اطباق الحلوى الشرقية	الثالث عشر

<p>١- المحاضرة شرح من خلال المحاضرات ٢- المناقشة: داخل المحاضرة ومن خلال الدروس العلمية ٣- التعلم الذاتى من خلال البحوث التى يقوم الطالب بإعدادها التعلم النشط - التعلم التعاونى- التعلم عن بعد</p>	٥- أساليب التعليم والتعلم
<p>الحقائب التعليمية استراتيجيات التدريس الايجابية الفعال</p>	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
	٧- تقويم الطلاب :
اعمال سنة	أ- الأساليب المستخدمة



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

اختبار تطبيقي اختبارات التحريرية	
الاسبوع: السابع الاسبوع: الخامس الاسبوع: الأخير)	١. التوقيت
نهاية الفصل الدراسي تحريري ٦٠ درجة الامتحان التطبيقي ٢٠ درجة اعمال سنة ٢٠ درجة	ج- توزيع الدرجات
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
مذكرة القسم ٢٠١٩	أ- مذكرات

-----	ب- كتب ملزمة
محمد مصطفى السيد واخرون(٢٠١٢): التقنين الغذائى دار حسين للطباعة والنشر عصام بن حسن عويضة(٢٠١٥): اساسيات تغذية الانسان- جامعة الملك سعود الرياض، المملكة العربية السعودية نرجس حبيب سابا(٢٠١٥): الطهي علم الفن-دار المعارف، القاهرة حامد الدكتورى(٢٠١٧): علم التغذية العام، دار العربية للنشر	ج- كتب مقترحة
A.J Nutrition Food science Food nutrition مجلة الاقتصاد المنزلى-جامعة المنوفية مجلة الاقتصاد المنزلى-جامعة حلوان	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

منسق المادة :

أ.م.د/ مي محمود خفاجي

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



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

نموذج رقم (١١)

إعداد أطعمة عجان ومخبوزات	مسمى المقرر
N 322	كود المقرر

جامعة: المنوفية
كلية: الإقتصاد المنزلي
قسم : تغذية و علوم الاطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر الدراسي

المحتويات للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الاسبوع الاول :	الاول	أ-١، أ-٢	ب١، ب٢	ج١	د١
الاسبوع الثاني :	الثاني	أ-٣	ب٦	ج١	د١
الاسبوع الثالث :	الثالث	أ-٥	ب٣	ج٢	د١
الاسبوع الرابع :	الرابع	أ-٥	ب٥	ج١	د١
الاسبوع الخامس :	الخامس	أ-٥	ب٢	ج٢	د١
الاسبوع السادس :	السادس	أ-٥	ب٦	ج٢	د١
الاسبوع السابع :	السابع	-	-	-	د٢
الاسبوع الثامن :	الثامن	أ-٥	ب٦	ج٢	د١
الاسبوع التاسع :	التاسع	أ-٥	ب٤	ج٢	د٢
الاسبوع العاشر:	العاشر	أ-٤	ب٤	ج٣	د٢
الاسبوع الحادي عشر:	الحادي عشر	-	ب١	ج٣	د٢
الاسبوع الثاني عشر:	الثاني عشر	أ-٦	ب٢	ج٤	د٣

اسم منسق المادة
رئيس مجلس القسم العلمي
أ.د/مي محمود الحسيني خفاجي
أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : تغذية وعلوم اطعمة

مسمى المقرر

كود المقرر

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات	أ-١،١-٢	ب٥، ب٦	ج١، ج٢، ج٣	د٢
المناقشة وطرح الاسئلة	١-٤، ٥-١	ب٣، ب٤	ج٣	د٢
التعلم الذاتي	٥-١	ب٦	-	د١

اسم منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.م.د/مي محمود الحسيني خفاجي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم: تغذية وعلوم الاطعمة

نموذج رقم (١١) (أ)

إعداد أطعم عجائن ومخبز	مسمى المقرر
322	كود المقرر

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الأسئلة الشفهية أثناء المحاضرات	أ-١، أ-٢	ب-١	ج-١، ج-٢، ج-٣	د-١، د-٢
امتحان أعمال السنة	أ-١، أ-٢	ب-١، ب-٢، ب-٣	-	-
الاختبار الفصلي	أ-١، أ-٢	ب-١، ب-٢، ب-٣	-	-

أستاذ المادة

رئيس مجلس القسم العلمي
أ.م.د/مي محمود الحسيني خفاجي
أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين