



جامعة المنوفية
كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : ماجستير الاقتصاد المنزلي (قسم التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر المقرر : (التغذية وعلوم الأطعمة) العام الدراسي 2011 / 2012
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الأولى (ماجستير)
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم : 2008/6/8
أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : صناعات غذائية وألبان متقدم الفرقة الدراسية :- الأولى ماجستير الرقم الكودي
عدد الساعات (في العام / في الفصل الدراسي الأول) :- (28) ساعة ،
عدد المحاضرات في الأسبوع :

اسم المقرر : صناعات غذائية وألبان متقدم		الرمز الكودي :HEMNFS(12)2		الفرقة / المستوى : أولى ماجستير	
عدد الوحدات / (3)		2	نظري	4	عملي / أو تمارين
الساعات الدراسية:				3	الإجمالي

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر العامة General Aims		1. تمكين الطالب من فهم بعض المبادئ العامة في مجال تخصصه (تغذية المستشفيات والمؤسسات) لقابل به سوق العمل والتي تشمل أحداث الأساليب المتبعة في تصنيع الغذاء ومنتجات الألبان وكذلك وسائل حفظها وكذلك مناقشة المعاملات التصنيعية المختلفة ومدى تأثيرها علي خواص وصفات وجود المنتجات الغذائية.	
2- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر: Intended Learning Outcomes			
2-أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding		1 - يحدد العديد من الموضوعات في مجال الصناعات الغذائية والألبان التي تفتح ذهن الطالب وتزيد من قدرته علي فهم الكثير من الموضوعات المتعلقة بمجال تخصصه. 2 - يلام الطالب ببعض الاسس والقواعد الهامة التي بني عليها العمل في مجال الصناعات الغذائية والألبان. 3 - يعرف الطالب بعض المبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم الصناعات الغذائية وصناعات الألبان.	
2-ب القدرات الذهنية Intellectual skills		1. يخطط الطالب لفهم العديد من الاسس المتعلقة بعلم الصناعات الغذائية وصناعة الألبان علي اختلاف أنواعها. 2. يقارن الطالب بين العديد من المفاهيم الحديثة المتعلقة بعلم الصناعات الغذائية (تعريفها- الاسس النظرية والعملية- وسائل	

التطوير الحديثة وغيرها). 3. يحلل الطالب ويفسر في ضوء ما تعلم من قواعد العديد من التطبيقات العملية التي تخدم مجال التخصص (التغذية وعلوم الاطعمه).	
1- ينفذ الطالب العديد من الدروس العملية التي تعينه علي فهم العديد من الموضوعات المتعلقة بعلم الصناعات الغذائية والتطورات التي لحقت بهذا المجال. 2- تجعل الطالب قادرا علي تفسير العديد من الموضوعات والتطبيقات العلمية العديدة في مجال تخصصه. 3- يطبق الطالب ما يقوم بدراسة من موضوعات في زيارات ميدانية لبعض الشركات والمصانع التي تعمل في مجالات إنتاج الغذاء والمنتجات اللبنية.	2-ج المهارات المهنية Professional Skills
1 - يبحث الطالب في العديد من الموضوعات الهامة التطورات التي لحقت بعلم الصناعات الغذائية والألبان. 2 - تساعد الطالب في حل العديد من المشكلات التي لها علاقة بمجال التخصص. 3 - المشاركة الفعالة في إعداد خطط للتفكير العلمي المتميز تزيد من قدرة الطالب علي المشاركة والحوار في العديد من القضايا العلمية الهامة مثل التطورات والمدخلات الحديثة التي لحقت بعلم الصناعات الغذائية والألبان.	2-د المهارات العامة General Skills

العدد الكلي للساعات	الموضوع	م	3- محتوى المقرر Syllabus
2	مقدمة عن أساسيات التصنيع الغذائية	1	
2	الطرق المختلفة لتصنيع وحفظ المواد الغذائية (التبريد والتجميد)	2	
2	الطرق المختلفة لتصنيع وحفظ المواد الغذائية (التعليب)	3	
2	الطرق المختلفة لتصنيع وحفظ المواد الغذائية (التجفيف)	4	
2	الطرق المختلفة لتصنيع وحفظ المواد الغذائية (الإشعاع)	5	
2	الطرق المختلفة لتصنيع وحفظ المواد الغذائية (المواد الحافظة)	6	
2	امتحان منتصف الفصل الدراسي	7	
2	مقدمة في علم الألبان	8	
2	صناعة الألبان المتخمرة	9	
2	صناعة الجبن الطري	10	
2	صناعة الجبن الجافة	11	
2	التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث للمنتجات الغذائية أثناء التصنيع	12	
2	دراسة حالة (زيارة لأحد مصانع الاغذية والألبان)	13	
2	امتحان شفوي	14	

4. Over Head Projector

4- أساليب التدريس والتعلم

Data show
CD/ video films

Teaching and learning methods

5. أ- طريقة المحاضرة

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

2- المحاضرة

Teaching and Learning methods for disables

3- المناقشة

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

6. أ طرق طرح الأسئلة.
- 2- طريقة الندوة.
- 3- استخدام الأبحاث المناظرة.

7- تقييم الطلاب :Students assessment

أ- الأساليب المستخدمة Tools

الامتحانات التحريرية - الأسئلة الشفهية
الأسئلة العابرة

ب- التوقيت Time schedule

طرح الأسئلة المتعددة أثناء الشرح
الأسبوع السابع من بداية الترم (امتحان منتصف
الفصل الدراسي-تحريري)

الأسبوع الرابع عشر من بداية الترم (الامتحان الشفوي).
نهاية الفصل الدراسي 60 %

منتصف الفصل الدراسي 10 %

الامتحان الشفوي 10%

الامتحان العملي 20%

أعمال فصلية 10%

امتياز 90% مقبول 60 %

جيد جدا 80 % جيد 70 %

الدرجة الكلية للمادة : - 100 درجة

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة (Text books) Required books

ج- كتب مقترحة Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات..الخ

Periodicals, web sites.. etc.

9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

1- مراجع علمية بالمكتبة.
Over Head Projector
Data show
CD/ video films

منسق المقرر(أستاذ المادة):أ.د/ يوسف عبد العزيز
رئيس القسم:أ.د/يوسف عبد العزيز
الفصل الدراسي الثاني 2011 / 2012