



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: برنامج البكالوريوس لقسم التغذية وعلوم الاطعمه.
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم ادارة المنزل والمؤسسات. العام الدراسي: 2009/2008
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه. تاريخ إقرار التوصيف: 2008/7

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: صناعات غذائية منزلية الرمز الكودي: HE HM
الفرقة/ المستوى: اولي دكتوراة
متقدم

(31)5

عدد الوحدات/ الساعات الدراسية: 2 نظري 2 عملي و / أو تمارين 3 الإجمالي

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims
1- دراسة تصنيع بعض الاطعمه في المنزل
2- دراسة بعض طرق الحفظ المستخدم في الحفظ

2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة و الفهم

Knowledge and Understanding

- أ.1. يتعرف الطالب علي الطرق المستخدمة في حفظ الاطعمه منزليا
- أ.2. التعرف علي بعض انواع فساد الاغذية وكيفية معالجتها.
- أ.3. الالمام ببعض الصناعات مثل الصناعات الريفية والصناعات الكبرى والصغرى

ب- القدرات الذهنية

Intellectual skills

- ب.1. يحدد الطالب طرق الحفظ المناسبة لكل مادة غذائية
- ب.2. المقارنة بين انواع التجفيف
- ب.3. الالمام بالمواد الخام التي تدخل في صناعة التخليل
- ب.4-المقارنة بين الشراب الطبيعي والشراب الصناعي
- ب.5- التعرف علي خطوات التجفيف الاساسية
- ج.1. اكساب الطالب مهارة في تصنيع بعض الاغذية منزليا
- ج.2. تطبيق بعض طرق الحفظ علي بعض الاطعمه
- ج.3. التعرف علي خطوات التخفيف والتخليل
- ج.4. مقدرة الطالب علي التعرف علي بعض انواع الفساد

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

د- المهارات العامة

General Skills

- د.1-قيام الطالب باعداد ببعض المنتجات منزليا
- د.2. استخدام الطالب بعض طرق الحفظ الاطعمه منزليا
- د.3-القدرة علي التمييز بين انواع الفساد

3- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع		الاسبوع
	ن	ع	
2			1-صناعات غذائية منزلية
2			2- التجفيف الشمسي
2			3- خطوات التجفيف العامة الاساسية
2			4- امثلة علي تجفيف بعض الخضروات شمسيا
2			5- امثلة علي تجفيف بعض الفاكهه شمسيا
2			6- التخليل
2			7- اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية
2			8-تابع اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية.
2			9- تابع اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية.
2			10- تابع اهم المخلات التي تصلح للصناعات المنزلية.
2			11-الشراب
2			12- المربي
2			13-الجيلي
2			14- المرملا

4- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

3- المناقشات.

4- بروجيكتور .

5.أ. طريقة المحاضرة.

5.ب. استخدام الرسومات التوضيحية

5.ج. طريقة المناقشات.

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

6.أ. طريقة طرح الاسئلة (المناظرة) .

6.ب. استخدام الابحاث.

7- تقييم الطلاب :Students assessment

أ- الأساليب المستخدمة

Tools

ب- التوقيت

Time schedule

الأسبوع الرابع

الأسبوع الثامن

الأسبوع الحادي عشر

الأسبوع الرابع عشر (الامتحان التطبيقي)

60 %

نهاية الفصل الدراسي

20 %

الامتحان الشفوي

ج- توزيع الدرجات

أعمال فصلية 20 %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system
أقل من 30 :ضعيف جداً
من 60 مقبول
من 75 جيد
من 85 جيد جداً
من 85 الى 100 ممتاز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes صناعات غذائية منزلية

ب- كتب ملزمة
Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة
Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ
Periodicals, web sites.. etc.

9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم
1 - الشرائح
2 - power point .داتا شو
4 - بروجيكتور.

منسق المقرر(أستاذ المادة) : د/محمد مصطفى زغلول
رئيس القسم:
التاريخ / /