



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا حفظ أغذية

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج : رئيسى

القسم العلمى المسنول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمى المسنول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الرابع/ شعبة عامة

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2008 / 8 / 26

(أ) البيانات الأساسية

الكود :

العنوان : تكنولوجيا أغذية

الساعات المعتمدة : 4 وحدات

الدروس العملية : 4 ساعات أسبوعيا

المحاضرة : 2 ساعة أسبوعيا

المجموع : 84 ساعة/فصل دراسى

ساعات الإرشاد الأكاديمى :

(ب) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادرا على ان يعرف:

- الأهداف من حفظ الأغذية
- مسببات الفساد فى الأغذية
- تقسيم الأغذية من حيث قابليتها للفساد
- المواصفات المطلوبة فى المادة الخام الغذائية المراد حفظها
- الطرق المختلفة لحفظ الأغذية والأساس العلمى لكل طريقة
- كيفية تدبير مصادر المواد الخام الغذائية التى يراد حفظها
- طرق تجهيز وإعداد المواد الخام الغذائية للحفظ



2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

بعد الانتهاء من تدريس المقرر يصبح الطالب قادر على أن:

أ - المعرفة والفهم :

- أ - 1 - يتعرف على مسببات الفساد
- أ - 2 - يتعرف على نوعية الغذاء المراد حفظه
- أ - 3 - يشرح الطالب الاساس العلمى لطرق الحفظ المختلفة
- أ - 4 - يعدد أهم الاحتياطات الواجب مراعاتها عن حفظ الاغذية.
- أ - 5 - يعدد أهم الاحتياطات الواجب مراعاتها عن تخزين الاغذية المحفوظة.

ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يحدد طريقة الحفظ التى تناسب كل غذاء على حدة
- ب - 2 - يختار أنسب طرق الحفظ المستخدمة بناء على الهدف من حفظ الغذاء
- ب - 3 - يقيم طريقة الحفظ المستخدمة من حيث تقدير القيمة الغذائية للمادة التى تم حفظها
- ب - 4 - يقيم أهم الفنيات اللازمة لحفظ الاغذية.
- ب - 5 - يقيم طرق الحفظ من الناحية الميكروبيولوجية والكيميائية.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ - 1 - يجهز المادة الخام ويعدها للحفظ.
- ج أ - 2 - يحفظ المادة الغذائية بالطريقة المناسبة
- ج أ - 3 - يجرى بعض الاختبارات على المواد الخام المستخدمة.
- ج أ - 4 - يجرى بعض الاختبارات على مواد التعبئة ومدى صلاحيتها للتصنيع.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة
- ج ب - 2 - يعمل فى مجموعات داخل المطاحن ومصانع الأغذية بروح الفريق
- ج ب - 3 - يعمل على نقل التكنولوجيا الحديثة
- ج ب - 4 - يعد ويكتب التقارير العلمية.

3 - محتوى المقرر :

| الموضوع | عدد الساعات / الأسبوع | محاضرة | ساعات إرشاد دروس أكاديمية / عملية |
|--|-----------------------|--------|--------------------------------------|
| مقدمة - تقسيم المواد الغذائية من حيث قابليتها للفساد - معرفة مسببات الفساد في الأغذية - مصادر المواد الخام الغذائية وكيفية تدبيرها للمصنع | 6 | 2 | 4 |
| تقسيم طرق الحفظ المختلفة بناء على مواصفات الغذاء والهدف من حفظه - طرق إعداد المواد الخام للحفظ بصورة عامة | 6 | 2 | 4 |
| الحفظ بالتبريد - الأساس العلمي والهدف منه - بعض الاعتبارات والمصطلحات الهامة في التبريد - الوسائل المستخدمة للحفظ بالتبريد - حفظ بعض الأغذية بالتبريد | 12 | 4 | 8 |
| الحفظ بالتجميد - حسابات الحفظ بالتجميد - حفظ بعض الأغذية بالتجميد | 12 | 4 | 8 |
| الحفظ بالتجفيف - الاعتبارات الواجب أخذها في الاعتبار عند إنشاء مجفف - الوسائل المستخدمة في التجفيف (طبيعي - صناعي) - حفظ بعض الأغذية بالتجفيف - حسابات التجفيف | 12 | 4 | 8 |
| الحفظ بالتعليب - العبوات المستخدمة وطريقة تصنيع العبوات المختلفة واختبار مدى صلاحيتها للحفظ - حفظ بعض الأغذية بالتعليب - تقييم الأغذية المعلبة | 18 | 6 | 12 |
| الحفظ بالمواد الحافظة الكيماوية | 6 | 2 | 4 |
| الحفظ بالتجفيد | 6 | 2 | 4 |
| الحفظ بالإشعاع | 6 | 2 | 4 |

4 - أساليب التعليم والتعلم :

1 - 4 - المحاضرات

2 - 4 - الدروس العملية المعملية

3 - 4 - الزيارات الميدانية لبعض مصانع الأغذية

5 - أساليب تقييم الطلاب

1 - 5 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم الفهم والمعرفة

2 - 5 - امتحانات عملية لتقييم المهارات العملية

3 - 5 - امتحانات شفوية لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها

4 - 5 - امتحان نهائي (نظري) لتقييم المعرفة والفهم

جدول التقييم :

التقييم 1 في الأسبوع 5، 9، 13

التقييم 2 في الأسبوع 15

التقييم 3 في الأسبوع 15



التقييم 4 الأسبوع 16 أو 17

النسبة المئوية لكل تقييم :

60% امتحان نهاية العام / الفصل الدراسي

10% الإمتحان الشفوي

15% الإمتحان العملي

15% أعمال السنة / الفصل الدراسي

100% المجموع

أى تقييم آخر بدون درجات

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - مذكرات المقرر

ملزمة محاضرات نظرية وحصص عملية

6 - 2 - الكتب الدراسية

حفظ الأغذية (أحمد جمال الدين الوراقى - التصنيع الغذائى سعد حلابو - الصناعات الغذائية (محمد

ممتاز الجندى) - الصناعات الغذائية (كمال العريان) -

6 - 3 - مجلات دورية ، مواقع إنترنت ، ، إلخ

J. of Food Science

J. of Food Technology

J. of Food Protection

www.sciencedirect.com

www.blackwell.com

www.Springerlink.com

- تم مناقشة التوصيف وإعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 2009 /8/26

أستاذ المادة : د/ محمود حسن محمد رئيس القسم : أ.د/ همام الطوخى بهلول

التوقيع : التوقيع :