

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
تصنيع اغذية 2	
2. رمز المقرر:	
FOPR470	
3. الفصل / السنة:	
الفصل الثاني الربيعي 2023-2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024\2\1	
5. أشكال الحضور المتاحة :	
حضورى	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
2 نظري +3 عملي 3.5 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
أ.م.د. شيماء رياض عبد السلام م.م. افكار يحيى أحمد	
8. اهداف المقرر	
النظري	العملي
*تمكين الطالب بفهم واستيعاب كل ما يتعلق بتصنيع الاغذية كون الغذاء هو لتعريف الطالب احد اهم متطلبات العيش *ضرورة الالمام بطرق الحفظ المختلفة والتي على اساسها يقوم التصنيع الغذائي *تعريف الطالب ببعض الصناعات كصناعة الزيوت والدهون وتكريرها والزيوت المهدرجة وغيرها الصناعات الاخرى	- تعريف الطالب بطرق تصنيع الأغذية - تمكين الطالب باجراء تصنيع لمختلف الأغذية - اجراء الاختبارات على الاغذية المصنعة
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
النظري	العملي
المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشات التكليف بمهام الاجابة عن بعض الاسئلة الخارجية التكليف بتقديم تقرير نهاية الكورس عنوانه من اجتهاد الطالب يخص المادة الدراسي	- المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشات - اجراء طرق التصنيع - اختبارات عملية تجرى في المختبر - تقديم تقارير بنهاية الدرس العملي

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	نظري: A1 يتذكر فوائد خطوة تحميص البذور عملي A1,b1 يصنف الدهون حسب مصادرها و حسب تركيبها	نظري: صناعة الزيوت والدهون عملي أنواع الدهون	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
2	2 نظري 3 عملي	نظري B1 يعدد خطوات تكرير الزيوت عملي B2 يتعرف على اضرار الزيوت المكررة	نظري: صناعة الزيوت والدهون عملي الدهون ، الزيوت المكررة	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
3	2 نظري 3 عملي	نظري: A2 يلم بأنواع التلف ومسبباته للزيوت عملي A3 يميز بدائل الزيوت المهدرجة	نظري: تلف الزيوت والدهون عملي الزيوت المهدرجة	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
4	2 نظري 3 عملي	نظري: C1 يكتب تقريرا عن فوائد الهدرجة ومضارها عملي B4 يميز رقم الحموضة ورقم البيروكسيد ونسبة الرطوبة و الرقم اليودي	نظري: الدهون المهدرجة عملي اختبارات جودة الزيوت والدهون	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات

5	2 نظري 3 عملي	نظري: C2 يوضح الاساس العلمي لصناعة الصابون عملي B5 يطبق طريقة صناعة الخل من التمر	نظري: المنتجات الثانوية لصناعة الزيوت عملي صناعة الخل	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
6	2 نظري 3 عملي	نظري: A3 يعرف البدائل القائمة على البروتينات عملي B6 يتعرف على التخمر الايثانول والتخمر الخليكي	نظري: بدائل الدهون عملي التخمر الكحولي	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
7	2 نظري 3 عملي	نظري: B2 يرسم التركيب الكيميائي للكسيريد الثلاثية عملي C1 يحسب كمية السكر والحامض	نظري: صناعة الشوكولاته والكاكاو عملي حساب نتائج الخل من سكر الكلوكوز	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
8	2 نظري 3 عملي	نظري: B3 يحدد فوائد التخمرات الصناعية عملي C2 يجرب اختبارات الخل	نظري: التخمرات الصناعية عملي الاختبارات التي تجرى على الخل	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
9	2 نظري 3 عملي	نظري: C3 يوثق مكونات المشروبات الغازية	نظري: صناعة المشروبات الغازية	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب،

مناقشات	عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	عملي التخمير اللاكتيكي	عملي D1 ينفذ خطوات التحليل للخضراوات وتجهيز الخضراوات المخللة		
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة المشروبات الغازية عملي صناعة المخلل	نظري: D2 يكتشف هدف اضافة الكلور الى الماء المستخدم في المشروبات الغازية عملي B7 ينفذ خطوات صناعة الم	2 نظري 3 عملي	10
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة منتجات الطماسة عملي تصنيع الكاتشب	نظري: C4 يربط بمخطط العلاقة بين درجة الحرارة ونشاط الانزيمات واتلافها عملي B8 يطبق خطوات صناعة الكاتشب	2 نظري 3 عملي	11
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة معجون الطماسة والكاتشاب عملي تصنيع المايونيز	نظري: A4 يعدد مراحل صناعة الك عملي B9 ينفذ خطوات صناعة المايونيز	2 نظري 3 عملي	12
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السيورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة الفواكه المجففة والمسكرة عملي تصنيع الصاص	نظري: A5 يعدد مراحل صناعة الكجب عملي B10 يطبق خطوات صناعة الصاص	2 نظري 3 عملي	13

14	2 نظري 3 عملي	نظري: C5 يعرف التخمر الخليكي واللاكتيكي و اللاكتيكي عملي B11 يحل مشكلة	نظري: التخمر الخليكي واللاكتيكي عملي زيارة علمية ل احد معامل تصنيع الأغذية	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي مشاهدة الاجهزة والمعدات المستخدمة في صناعة الأغذية	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات عملي كتابة تقرير عن الزيارة العلمية
15	2 نظري 3 عملي	نظري: C6 يثبت الفروقات بين انواع السمسم من ناحية التركيب الكيماوي عملي B12 يطبق صناعة الراشي	نظري: الصناعة القائمة على محصول السمسم عملي السمسم	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات

11. تقييم المقرر

ت	أساليب التقييم	موعد التقييم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملي	نظري أسبوع 15 عملي أسبوع 1- 15	7 نظري + 6 عملي	13%
2	اختبار قصير (1) Quiz	أسبوع 3	4 نظري + 2 عملي	6%
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري وعملي)	أسبوع 9	10 نظري + 5 عملي	15%
4	اختبار قصير 2 Quiz	اسبوع 12	4 نظري + 2 عملي	6%
5	اختبار عملي نهائي	اسبوع عملي	20	20%
6	اختبار نظري نهائي	اسبوع نظري	40	40%
	المجموع		100	100%

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	التصنيع الغذائي ج 2/ الحكيم، وحسن
المراجع الرئيسية (المصادر)	
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	العديد من الكتب والمجلات منها Food Science, potter J. Food sciences
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	منظمة الصحة العالمية ومنظمة الغذاء والدواء الامريكيا

مدرس الجزء العملي للمادة
م.م. أفكار يحيى أحمد

مدرس الجزء النظري للمادة
أ.م.د. شيماء رياض عبد السلام

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد