



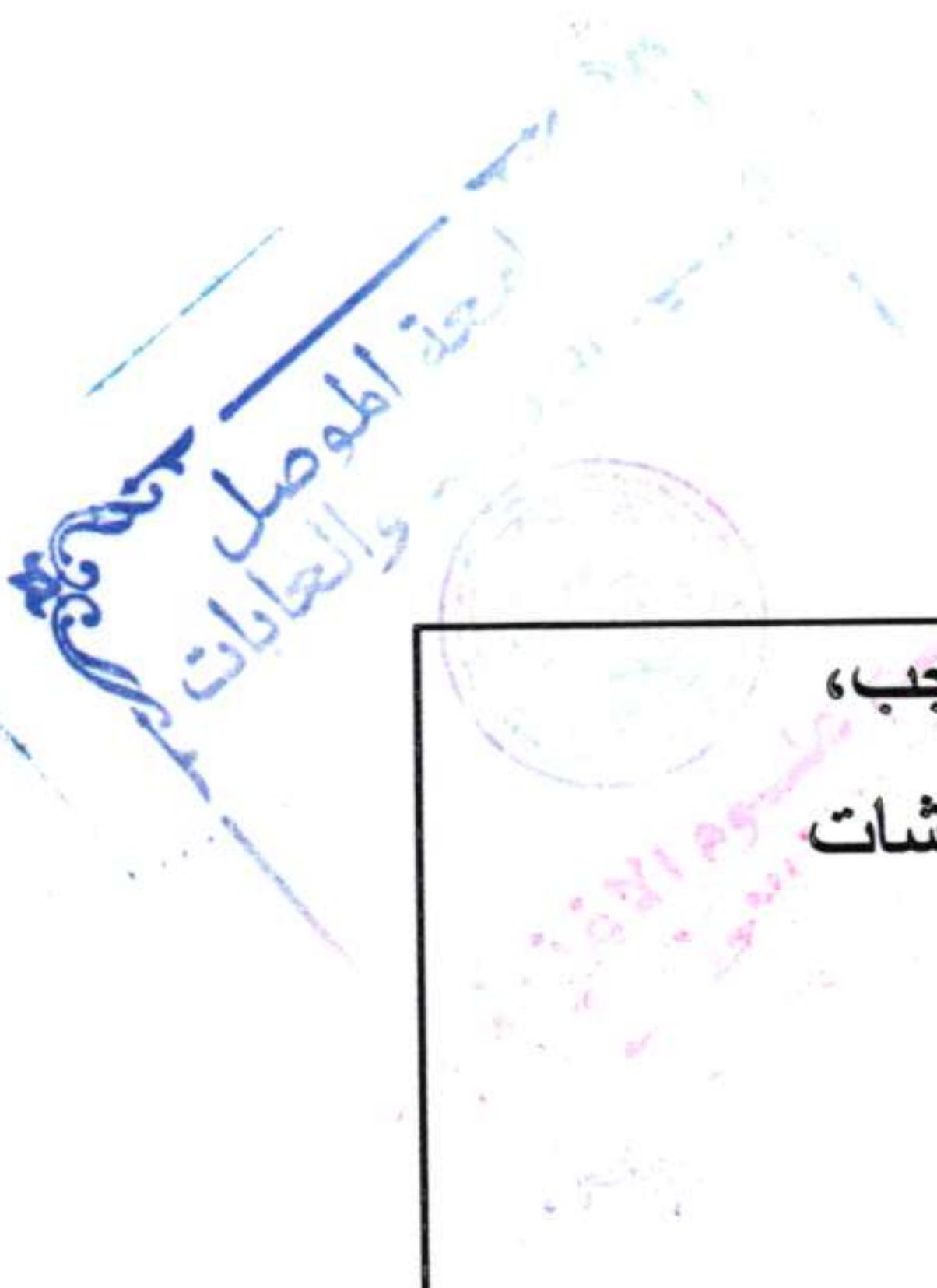
## نموذج وصف المقرر

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

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 خطة تحميص البدور	نظري: صناعة الزيوت والدهون	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
2	2 نظري 3 عملي	نظري: B1 يعدد خطوات تكرير الزيوت	نظري: صناعة الزيوت والدهون	عملی: A1,b1 يصنف الدهون حسب مصادرها و حسب تركيبها	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
3	2 نظري 3 عملي	نظري: A2 يلم بتنوع التلف ومسباته للزيوت	نظري: تلف الزيوت والدهون	عملی: الدهون ، الزيوت المكررة	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
4	2 نظري 3 عملي	نظري: C1 يكتب تقريرا عن فوائد الهدرجة ومضارها	نظري: الدهون المهرجة	عملی: A3 يميز بدائل الزيوت المهرجة	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
		عملی: B4 يميز رقم الحموضة ورقم البيروكسيد ونسبة الرطوبة و الرقم اليودي	عملی: اختبارات جودة الزيوت والدهون	عملی: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات

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



براجب، مناقشات	عملية الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	عملية التخمر اللاكتيكي	عملية ينفذ خطوات التخليل للخضراوات وتجهيز الخضراوات المخللة		
امتحانات قصيرة، تكليف براجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملية الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة المشروبات الغازية عملية صناعة المخلل	نظري: يكتشف هدف اضافة الكلور الى الماء المستخدم في المشروبات الغازية عملية ينفذ خطوات صنع المخلل	2 نظري 3 عملي	10
امتحانات قصيرة، تكليف براجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملية الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة منتجات الطماطة عملية تصنيع الكاتشب	نظري: يربط بمخطط العلاقة بين درجة الحرارة ونشاط الانزيمات واتلافها عملية يطبق خطوات صناعة الكاتشب	2 نظري 3 عملي	11
امتحانات قصيرة، تكليف براجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملية الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة معجون الطماطة والكاتشب عملية تصنيع المايونيز	نظري: يعدد مراحل صناعة المايونيز عملية ينفذ خطوات صناعة المايونيز	2 نظري 3 عملي	12
امتحانات قصيرة، تكليف براجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملية الاساليب السمعية الكتابة على السبورة اجراء الاختبار	نظري: صناعة الفواكه المجففة والمسكرة عملية تصنيع الصاص	نظري: يعدد مراحل صناعة الكجب عملية يطبق خطوات صناعة الصاص	2 نظري 3 عملي	13

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

#### 11. تقييم المقرر

أساليب التقويم	ت	موعد التقويم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملي	1	نظري أسبوع 15 عملي أسبوع 1-15	7 نظري + 6 عملي	%13
اختبار قصير (1)	2	اسبوع 3	4 نظري + 2 عملي	%6
اختبار نصفي (Midterm Exam) (نظري وعملي)	3	اسبوع 9	10 نظري + 5 عملي	%15
اختبار قصير 2 Quiz	4	اسبوع 12	4 نظري + 2 عملي	%6
اختبار عملي نهائي	5	اسبوع 20	امتحانات	%20
اختبار نظري نهائي	6	اسبوع 40	امتحانات	%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 ، موقع الانترنت	منظمة الصحة العالمية ومنظمة الغذاء والدواء الامريكية

مدرس الجزء العملي للمادة  
م.م. أفكار يحيى أحمد

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

سمية خلف بدوي  
رئيس قسم علوم الأغذية

رئيس قسم علوم الأغذية  
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية  
أ.د. موفق محمود احمد

