



## نموذج وصف المقرر

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. اسم المقرر:                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |
| تصنيع أغذية 2                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                |
| 2. رمز المقرر:                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |
| FOPR470                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                |
| 3. الفصل / السنة:                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                |
| الفصل الثاني الربيعي 2024-2025                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |
| 4. تاريخ إعداد هذا الوصف                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
| 2025\2\1                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
| 5. أشكال الحضور المتاحة :                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                |
| حضور                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                |
| 6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                |
| 2 نظري + 3 عملي 3.5 وحدة                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
| 7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا أكثر 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<br>الاغذية كون الغذاء هو<br>لتعريف الطالب احد اهم متطلبات العيش<br>*ضرورة الامام بطرق الحفظ المختلفة والتي على<br>اساسها يقوم التصنيع الغذائي<br>*تعريف الطالب ببعض الصناعات كصناعة الزيوت<br>والدهون وتكريرها والزيوت المهدرجة وغيرها<br>الصناعات الاخرى | - تعريف الطالب بطرق تصنيع الأغذية<br>- تمكين الطالب بإجراء تصنيع لمختلف الأغذية<br>- إجراء الاختبارات على الأغذية المصنعة                                      |
| 9. استراتيجيات التعليم والتعلم                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |
| النظري                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | العملي                                                                                                                                                         |
| المحاضرة التفاعلية<br>العصف الذهني<br>الحوار والمناقشات<br>التكليف بمهام الاجابة عن بعض الاسئلة الخارجية<br>التكليف بتقديم تقرير نهاية الكورس عنوانه من<br>اجتهاد الطالب يخص المادة الدراسي                                                                                                              | - المحاضرة التفاعلية<br>- العصف الذهني<br>- الحوار والمناقشات<br>- اجراء طرق التصنيع<br>- اختبارات عملية تجرى في المختبر<br>- تقديم تقارير بنهاية الدرس العملي |

10. بنية المقرر

| الأسبوع | الساعات          | مخرجات التعلم المطلوبة                                                                                                                                | اسم الوحدة او الموضوع                                                | طريقة التعلم                                                                                                                                | طريقة التقييم                                     |
|---------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1       | 2 نظري<br>3 عملي | نظري:<br>1 التعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br><br>عملي<br>1 تجرب طرق عديدة للاختبارات الخاصة وطرق تصنيع الأغذية | نظري:<br>صناعة الزيوت والدهون<br><br>عملي<br>أنواع الدهون            | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>الحوار المباشر<br><br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br><br>مناقشات |
| 2       | 2 نظري<br>3 عملي | 1 التعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br><br>1 تجرب طرق للاختبارات الخاصة وتصنيع الأغذية                            | نظري:<br>صناعة الزيوت والدهون<br><br>عملي<br>الدهون ، الزيوت المكررة | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>الحوار المباشر<br><br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br><br>مناقشات |
| 3       | 2 نظري<br>3 عملي | 1 التعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br><br>1 تجرب طرق للاختبارات الخاصة وتصنيع الأغذية                            | نظري:<br>تلف الزيوت والدهون<br><br>عملي<br>الزيوت المهدرجة           | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>الحوار المباشر<br><br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br><br>مناقشات |
| 4       | 2 نظري<br>3 عملي | نظري:<br>1 التعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br><br>عملي<br>1 تجرب طرق عديدة للاختبارات الخاصة وطرق تصنيع الأغذية | نظري:<br>الدهون المهدرجة<br><br>عملي<br>اختبارات جودة الزيوت والدهون | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>الحوار المباشر<br><br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br><br>مناقشات |

|   |                  |                                                                                                                                                    |                                                                               |                                                                                                                                               |                                               |
|---|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 5 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br>1b يجرب طرق للاختبارات الخاصة وتصنيع الأغذية                            | نظري:<br>المنتجات الثانوية لصناعة الزيوت<br>عملي<br>صناعة الخل                | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>أسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>إجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 6 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br>1b يجرب طرق للاختبارات الخاصة وتصنيع الأغذية                            | نظري:<br>بدائل الدهون<br>عملي<br>التخمير الكحولي                              | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>أسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>إجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 7 | 2 نظري<br>3 عملي | نظري:<br>1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br>عملي<br>1b يجرب طرق عديدة للاختبارات الخاصة وطرق تصنيع الأغذية | نظري:<br>صناعة الشوكولاته والكاكاو<br>عملي<br>حساب نتائج الخل من سكر الكلوكوز | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>أسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>إجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 8 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br>1b يجرب طرق للاختبارات الخاصة وتصنيع الأغذية                            | نظري:<br>التخميرات الصناعية<br>عملي<br>الاختبارات التي تجرى على الخل          | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>أسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>إجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 9 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها                                                                            | نظري:<br>صناعة المشروبات الغازية                                              | نظري:<br>الأساليب السمعية<br>الكتابة على السبورة<br>أسلوب الحوار المباشر                                                                      | امتحانات<br>قصيرة، تكليف                      |

|    |                  |                                                                                                                                                               |                                                                          |                                                                                                                                                  |                                               |
|----|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|    |                  | 1 b يجرب طرق<br>للاختبارات الخاصة و<br>تصنيع الاغذية                                                                                                          | عملي<br>التخمير اللاكتيكي                                                | عملي<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على<br>السيورة<br>اجراء الاختبار                                                                             | بواجب،<br>مناقشات                             |
| 10 | 2 نظري<br>3 عملي | نظري:<br>1a يتعرف الطالب على<br>التقنيات الحديثة في مجال<br>تصنيع الاغذية وطرق<br>صناعتها<br><br>عملي<br>1 b يجرب طرق<br>للاختبارات الخاصة و<br>تصنيع الاغذية | نظري:<br>صناعة المشروبات الغازية<br><br>عملي<br>صناعة المخلل             | نظري:<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على السيورة<br>اسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على<br>السيورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 11 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على<br>التقنيات الحديثة في مجال<br>تصنيع الاغذية وطرق<br>صناعتها<br><br>1 b يجرب طرق<br>للاختبارات الخاصة و<br>تصنيع الاغذية                  | نظري:<br>صناعة منتجات الطماسة<br><br>عملي<br>تصنيع الكاتشب               | نظري:<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على السيورة<br>اسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على<br>السيورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 12 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على<br>التقنيات الحديثة في مجال<br>تصنيع الاغذية وطرق<br>صناعتها<br><br>1 b يجرب طرق<br>للاختبارات الخاصة و<br>تصنيع الاغذية                  | نظري:<br>صناعة معجون<br>الطماسة والكاتشاب<br><br>عملي<br>تصنيع المايونيز | نظري:<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على السيورة<br>اسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على<br>السيورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |
| 13 | 2 نظري<br>3 عملي | نظري:<br>1a يتعرف الطالب على<br>التقنيات الحديثة في مجال<br>تصنيع الاغذية وطرق<br>صناعتها<br><br>عملي<br>1 b يجرب طرق<br>للاختبارات الخاصة و<br>تصنيع الاغذية | نظري:<br>صناعة الفواكه المجففة<br>والمسكرة<br><br>عملي<br>تصنيع الصاص    | نظري:<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على السيورة<br>اسلوب الحوار المباشر<br>عملي<br>الاساليب السمعية<br>الكتابة على<br>السيورة<br>اجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب،<br>مناقشات |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|    |                  |                                                                                                                                         |                                                                                                                        |                                                                                                                                    |                                                                                      |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br>1d يكتشف الطالب التقنيات الحديثة المستخدمة بالتغذية الغذائية | نظري:<br>التخمير الخليكي واللاكتيكي والصناعة القائمة على محصول السمسم<br>عملي:<br>زيارة علمية لآحد معامل تصنيع الأغذية | نظري:<br>الأساليب السمعية الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر<br>عملي:<br>مشاهدة الأجهزة والمعدات المستخدمة في صناعة الأغذية  | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب، مناقشات<br>عملي<br>كتابة تقرير عن الزيارة العلمية |
| 15 | 2 نظري<br>3 عملي | 1a يتعرف الطالب على التقنيات الحديثة في مجال تصنيع الأغذية وطرق صناعتها<br>1d يكتشف الطالب التقنيات الحديثة المستخدمة بالتغذية الغذائية | نظري:<br>التقنيات الحديثة في التغذية<br>عملي:<br>زيارة لآحد المعامل للتعرف على التقنيات الحديثة عمليا                  | نظري:<br>الأساليب السمعية الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر<br>عملي:<br>الأساليب السمعية الكتابة على السبورة إجراء الاختبار | امتحانات<br>قصيرة، تكليف<br>بواجب، مناقشات                                           |

#### 11. تقييم المقرر

| ت | أساليب التقويم                            | موعد التقويم (أسبوع)             | الدرجة           | الوزن النسبي % |
|---|-------------------------------------------|----------------------------------|------------------|----------------|
| 1 | تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملية | نظري أسبوع 15<br>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                        | أسبوع 12                         | 4 نظري + 2 عملي  | 6%             |
| 5 | اختبار عملي نهائي                         | أسبوع امتحانات عملي              | 20               | 20%            |
| 6 | اختبار نظري نهائي                         | أسبوع امتحانات نظري              | 40               | 40%            |
|   | المجموع                                   |                                  | 100              | 100%           |

#### 12. مصادر التعلم والتدريس

|                                                                        |                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )                            | التصنيع الغذائي ج2/ الحكيم، وحسن                                          |
| المراجع الرئيسية ( المصادر )                                           |                                                                           |
| الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... ) | العديد من الكتب والمجلات منها<br>Food Science, potter<br>J. Food sciences |



مدرس العملي:م.م. أفكار يحيى أحمد



مدرس المادة النظرية:أ.م.د.شيماء رياض عبد السلام

رئيس القسم : أ.م.د. طه محمد تقي

رئيس اللجنة العلمية:أ.م.د. طه محمد تقي