



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر/ تكنولوجيا العجائن والمخبوزات

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج: رئيسي

القسم العلمي المسئول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الثالث / الفصل الدراسي الثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 15 / 1 / 2010

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : تكنولوجيا العجائن والمخبوزات الكود : أ غ ذ 322

الساعات المعتمدة: 3 وحدات

الدروس العملية: 2 ساعة/اسبوع

المحاضرة: 2 ساعة/اسبوع

المجموع: 56 ساعة/الفصل الدراسي

ساعات الإرشاد الأكاديمي:

(ب) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادراً على ان:

- 1- يتعرف الطالب على المبادئ الأساسية في تكنولوجيا العجائن والمخبوزات.
- 2- يلم الطالب بالحبوب المختلفة في أنحاء العالم والصناعات التي تقوم عليها ومدى ملائمة صنف الدقيق للمنتجات المختلفة.
- 3- يتعرف الطالب على نوعيات العجائن والمخبوزات وفنيات إنتاج كل منها.
- 4- يتعرف الطالب على المشاكل التي تعترض كل هذه المنتجات ودراسة كيفية إيجاد حل سريع لها.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ-1- يتعرف الطالب على نوعيات القمح والدقيق المختلفة المحلى منها والمستورد.
- أ-2- يتعرف على الخلطات المختلفة للعجائن والمخبوزات لكل صنف من الدقيق.
- أ-3- يتعرف الطالب على خصائص الحبوب وتركيبها الكيميائي ومدى تلائم خلط المكونات المختلفة مع بعضها.
- أ-4- يتعرف الطالب على طرق حفظ وتخزين كل المكونات التي تدخل في المخبوزات المختلفة.

ب - المهارات الذهنية:

- ب-1- يحدد أفضل البلاد لاستيراد الحبوب بناء على خواص وصفات الدقيق المطلوب للسوق المحلى والتصدير.
- ب-2- يحدد الصناعات التي يوجه إليه الحبوب المتوفرة بناء على صفات المواد الخام.
- ب-3- يحدد بدقه دور كل مكون ومدى ضرورة اضافته إلى العجائن والمخبوزات.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1- يحسب جودة الدقيق سواء كان من الأصناف المحلية أو المستوردة.
- ج أ 2- يجهز الصناعة التي يدخل فيها كل نوع أو صنف بناء على خواصه الكيماوية والطبيعية.
- ج أ 3- يخطط لحل المشاكل التي قد تقابل الصانع أثناء تصنيع منتجات المخابز المختلفة.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب 1- يعمل فى مجموعات صغيرة.
- ج ب 2- يستخدم المهارات المتحصل عليها فى تقديم خدمات للمستثمرين فى مجال الحبوب ومنتجاتها.
- ج ب 3- يطور الإنتاج ويحل المشاكل التي تقابل المنتجون.

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات إرشاد دروس أكاديمية / عملية
الاشتراطات الفنية لإنشاء المخابز	4	2	2
الألات والأجهزة والمعدات التي ينبغي تواجدها في المخبز	4	2	2
الاشتراطات الفنية للمخازن الملحقة بالمخابز	4	2	2
المواد الخام المستخدمة في تصنيع منتجات المخابز	4	2	2
الخصائص الكيميائية والريولوجية والحسية والميكروبيولوجية لمنتجات المخابز	4	2	2
تكنولوجيا إنتاج وتصنيع الخبز البلدي والخبز المسطح بأنواعهما المختلفة	4	2	2
تكنولوجيا تصنيع وإنتاج الخبز الأفرنجى بأنواعه المختلفة	4	2	2
تكنولوجيا تصنيع أنواع الكيك المختلفة	4	2	2
تكنولوجيا تصنيع التورتات والجاتوهات	4	2	2
تكنولوجيا تصنيع الفطائر والمورقات	4	2	2
تصنيع الفطائر المدرسية	4	2	2
تدعيم منتجات المخابز	4	2	2
مشاكل التصنيع وكيفية التغلب عليها	4	2	2
تخزين وتسويق منتجات المخابز.	4	2	2

4 - أساليب التعليم والتعلم:

- 1-4- تغطية الموضوعات الرئيسية بالمحاضرات
- 2-4- التدريبات العملية
- 3-4- حلقات المناقشات الدراسية
- 4-4- استخدام وسائل تعليمية مرئية أو مسموعة

5 - أساليب تقييم الطلاب

- 1-5- الجزء النظري . لتقييم امتحان دوري
- 2-5- الجزء العملي لتقييم مقدرة الطالب على تنفيذ التجارب المعملية



- 3-5- سيمينار
4-5- الشفوى
لتقييم القدرة على البحث عن معلومة وكيفية توصيلها
لتقييم القدرة على مناقشة المشاكل وكيفية حلها.

جدول التقييم :

التقييم 1 امتحانات أعمال سنة	الأسبوع بعد الأسبوع الرابع
التقييم 2 الامتحان العملى النهائى	الأسبوع الرابع عشر
التقييم 3 الامتحان الشفهى	الأسبوع الرابع عشر
التقييم 4 النهائى	الأسبوع 15-17

الوزن النسبي لكل تقييم

امتحان نصف السنة/الفصل	%
امتحان آخر السنة/الفصل	60%
الامتحان الشفوي	10%
الامتحان العملي	20%
أعمال السنة/الفصل	10%
أنواع التقييم الأخرى	%
المجموع	100%

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - مذكرات المقرر

مذكرة خاصة كل موضوع من إعداد أستاذ المادة

6 - 2 - الكتب الدراسية:

المراجع العربية:

- مصطفى، مصطفى كمال (1991م) – الاختبارات العملية للحبوب ومنتجاتها- الشركة العربية للتوزيع.

المراجع الاجنبية:

- Arendt, E. and Dal Bello, F. (2008). Gluten-Free Cereal Products and Beverages (Food Science and Technology) (Food Science and Technology). Academic Press. ISBN-10 / ASIN: 0123737397, ISBN-13 / EAN: 9780123737397
- Hamaker, B (2007). Technology of Functional Cereal Products. Woodhead Publishing Ltd. ISBN-10 / ASIN: 1845691776, ISBN-13 / EAN: 9781845691776.



Kaletunc and Breslauer (2003) Characterization of Cereals and Flours (Food Science and Technology). Marcel Dekker, Inc. ISBN: 0-8247-0734-6
Kulp, K. (2000). Handbook of Cereal Science and Technology, Second Edition, Revised and Expanded (Food Science and Technology (Marcel Dekker, Inc.), V. 99.). CRC ISBN-10 / ASIN: 0824782941, ISBN-13 / EAN: 9780824782948.

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

Journal of Cereal Science

Cereal Chemistry

ICC - International Association for Cereal Science and Technology

Food Chemistry

J. of Food Science

www.sciencedirect.net

www.blakell.com

www.springerlink.com

- تم مناقشة التوصيف وإعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 15 / 1 / 2010

أستاذ المادة : د/ أشرف مهدي عبد الحميد شرويه رئيس القسم : أ.د. همام الطوخي محمد بهلول

التوقيع : التوقيع :