



جامعة بنها كلية الزراعة

توصيف مقرر حفظ أغذية

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

المستوى : الثالث / فصل أول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

الكود : أ غ ذ 301

العنوان : حفظ أغذية

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:

- يعرف الأهداف من حفظ الأغذية
- يلم بمسببات الفساد في الأغذية
- يعرف تقسيم الأغذية من حيث قابليتها للفساد
- يعرف المواصفات المطلوبة في المادة الخام الغذائية المراد حفظها
- يلم بالطرق المختلفة لحفظ الأغذية والأساس العلمي لكل طريقة

- كيفية تدبير مصادر المواد الخام الغذائية التي يراد حفظها
- طرق تجهيز وإعداد المواد الخام الغذائية للحفظ

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ - 1 - يتعرف على مسببات الفساد
- أ - 2 - يتعرف على نوعية الغذاء المراد حفظه
- أ - 3 - يتعرف الطالب على الأساس العلمي لطرق الحفظ المختلفة
- أ - 4 - يتعرف على أهم الاحتياطات الواجب مراعاتها عن حفظ الأغذية.
- أ - 5 - يكتب أهم الاحتياطات الواجب مراعاتها عن تخزين الأغذية المحفوظة.

ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يميز طريقة الحفظ التي 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 التي تم حفظها
- ب - 4 - يختار أهم الفنيات اللازمة لحفظ الأغذية.
- ب - 5 - يقسم طرق الحفظ من الناحية الميكروبيولوجية والكيميائية.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ - 1 - ينظم المادة الخام المناسبة لكي يتم حفظها بناء على خواص ومميزات كل مادة غذائية
- ج أ - 2 - يعدل المادة الخام وإعدادها للحفظ.
- ج أ - 3 - يكتشف طرق حفظ المادة الغذائية بالطرق الغير تقليدية
- ج أ - 4 - يبتكر بعض الاختبارات على المواد الخام المستخدمة.
- ج أ - 5 - يجري بعض الاختبارات على مواد التعبئة ومدى صلاحيتها للتصنيع.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - أساس اختيار أى المواد الغذائية التي تصلح للحفظ
 - ج ب - 2 - إعداد المواد المختلفة وتجهيزها للحفظ
 - ج ب - 3 - حفظ بعض الأغذية بطرق مختلفة
 - ج ب - 4 - يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة
- ### 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	4	2	2

تدبيرها للمصنع			
تقسيم طرق الحفظ المختلفة بناء على مواصفات الغذاء والهدف من حفظه - طرق إعداد المواد الخام للحفظ بصورة عامة	2	4	2
الحفظ بالتبريد - الأساس العلمي والهدف منه - بعض الاعتبارات والمصطلحات الهامة في التبريد - الوسائل المستخدمة للحفظ بالتبريد - حفظ بعض الأغذية بالتبريد	4	8	4
الحفظ بالتجميد - حسابات الحفظ بالتجميد - حفظ بعض الأغذية بالتجميد	4	8	4
الحفظ بالتجفيف - الاعتبارات الواجب اخذها في الاعتبار عند إنشاء مجفف - الوسائل المستخدمة في التجفيف (طبيعي - صناعي) - حفظ بعض الأغذية بالتجفيف - حسابات التجفيف	4	8	4
الحفظ بالتعليب - العبوات المستخدمة وطريقة تصنيع العبوات المختلفة واختبار مدى صلاحيتها للحفظ - حفظ بعض الأغذية بالتعليب - تقييم الأغذية المعلبة	6	12	6
الحفظ بالمواد الحافظة الكيماوية	2	4	2
الحفظ بالتجفيد	2	4	2
الحفظ بالإشعاع	2	4	2

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 :

% امتحان نصف السنة/الفصل

%60 امتحان آخر السنة/الفصل

%10 الامتحان الشفوي



%20	الامتحان العملي
%10	أعمال السنة/الفصل
%	أنواع التقييم الأخرى
%100	المجموع

أى تقييم آخر بدون درجات

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - مذكرات المقرر

ملزمة محاضرات نظرية وحصص عملية

6 - 2 - الكتب الدراسية

- حلابو، سعد ؛ بديع، ذكى و بخيت ، محمود (1995) تكنولوجيا الصناعات الغذائية أسس حفظ وتصنيع الأغذية . المكتبة الأكاديمية.
- الوراقى ، جمال الدين (1984) حفظ الأغذية تطبيقات وتمارين عملية. مطابع جامعة الملك سعود

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 15 / 1 / 2010

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

التوقيع : التوقيع :