



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر/ تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها

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 : الرابع / الفصل الدراسي الثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها الكود : أ غ ذ 422

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 الأساسيات العامة في مجال تكنولوجيا الأسماك والأغذية البحرية

ومنتجاتها

2- يتعرف الطالب على القواعد الأساسية والتطبيقية لعلوم وتكنولوجيا الأسماك والأغذية

البحرية.

3- يفهم الطالب القيمة الغذائية والتطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقاً للخواص الطبيعية

والكيميائية والميكروبيولوجية.

- 4- يتعرف الطالب على أهم التغيرات الحادثة في الأسماك والأغذية البحرية.
- 5- يتعرف الطالب على بالفروق بين منتجات الأسماك المختلفة.
- 6- يدرس الطالب خصائص الجودة للأسماك ومنتجاتها والتعرف على مظاهر الفساد.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ-1- يشرح خصائص الجودة والطزاجة للأسماك والمنتجات البحرية.
- أ-2- يكتب القواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماك ومنتجاتها.
- أ-3- يتعرف على أهم الاحتياجات اللازمة لتصنيع الأسماك ومنتجاتها وكيفية الاستفادة من المخلفات الناتجة أثناء التصنيع.
- أ-4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماك والتي تحسن من جودة المنتجات السمكية وإطالة فترة الصلاحية.

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك.
- ب-2- يقسم المشاكل التي تتعرض عمليات الإعداد والتصنيع.
- ب-3- يقيم توليفات جديدة لانتاج منتجات بأكثر من صورة للمنتجات السمكية.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1- يعدل اختبارات الطزاجة في الأسماك والمنتجات البحرية وجودتها.
- ج أ 2- يصمم توليفات من الأسماك لإعداد منتجات مختلفة من الأسماك والمنتجات البحرية.
- ج أ 3- يفحص المنتجات السمكية وتحديد مدى صلاحيتها.
- ج أ 4- يبين نقاط الرقابة الحرجة في منتجات الأسماك.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب 1- يعمل في مجموعات صغيرة
- ج ب 2- ينقل طرق التصنيع الحديثة للمجتمع المحيط للتنوع في المنتجات البحرية
- ج ب 3- يلم بالطرق الصحية في نقل وتداول الأسماك والمنتجات البحرية.

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات إرشاد دروس أكاديمية / عملية
مقدمة عن انتاج الاسماك فى مصر والعالم	4	2	2
تقسيم الاسماك - خصائص الجودة	4	2	2
التعرف على طزاجة الاسماك والمنتجات البحرية	4	2	2
الطرق الشائعة فى تداول الاسماك	4	2	2
انواع الاسماك - المنتجات البحرية المختلفة (الجمبرى ... الخ)	4	2	2
إعداد وتجهيز الاسماك للحفظ او التصنيع	4	2	2
حفظ الاسماك بالتبريد والتجميد	4	2	2
حفظ وتصنيع الاسماك (تبريد - تجميد - تعليب - تدخين - تمليح)	4	2	2
تصنيع الاسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)	4	2	2
تصنيع منتجات بحرية اخرى (جمبرى - كفتة السمك - الصواغ السمكية - .. الخ)	4	2	2
فحص المنتجات السمكية من الناحية الكيماوية والميكروبيولوجية	4	2	2
خصائص الجودة للأسماك ومنتجاتها	4	2	2
الاستفادة من مخلفات الأسماك	4	2	2
مراجعة	4	2	2

4 - أساليب التعليم والتعلم :

1-4- تغطية الموضوعات الرئيسية بالمحاضرات

2-4- التدريبات العملية

3-4- حلقات مناقشات دراسية

3-4- الاستعانة بمواد تعليمية مسموعة او مرئية

5 - أساليب تقييم الطلاب

1-5- الجزء النظرى لتقييم امتحان دورى

2-5- الجزء العملى لتقييم مقدرة الطالب على تنفيذ التجارب المعملية

3-5- سيمينار لتقييم القدرة على البحث عن معلومة وكيفية توصيلها

4-5- الشفوى لتقييم القدرة على مناقشة المشاكل وكيفية حلها.

جدول التقييم :



التقييم 1 امتحانات أعمال سنة الأسبوع بعد الأسبوع الرابع
التقييم 2 الامتحان العملي النهائي الأسبوع الخامس عشر
التقييم 3 الامتحان الشفهي الأسبوع الخامس عشر
التقييم 4 النهائي الأسبوع السادس عشر

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

أي تقييم تكويني بحت

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - مذكرات المقرر

مذكرة دراسية تعد بالقسم

6 - 2 - الكتب الدراسية المستعان بها

Bremner, H. A. (2002). Safety and quality issues in fish processing. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, 1st ed. (ISBN: 0-8493-1540-9).

Govindon, T.K. (1985). Fish Processing Technology. Oxford and IBH Publishing Co. Pvt. Ltd, Calcutta.

NOLLET, L. M.L. and TOLDR, F. (2010). Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis, CRC Press, 1st ed. 978-1-4200-4633-5.

Venugopal, V. (2006). Seafood Processing. CRC Press, 1st ed. ISBN 1-57444-622-3.



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

Fish and Fisheries
J. of Food Science
J. of Food Protection
J. Agricultural Chemistry
www.sciencedirect.net
www.blakell.com
www.springerlink.com

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

أستاذ المادة : د/ حسن أحمد بركات رئيس القسم : أ.د. همام الطوخي محمد بهلول
التوقيع : التوقيع :