



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا الزيوت والدهون (بكالوريوس)

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 : الثالثة/الفصل الدراسي الثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

الكود : أ غ ذ 304

العنوان تكنولوجيا الزيوت والدهون

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 الفرق بين الزيوت والدهون وأهميتها الغذائية ومصادرها
- يلم بطرق استخلاص الزيوت والدهون وطرق تنقيتها وتكريرها
- يلم بخواص الجودة والمواصفات القياسية للزيوت والدهون المختلفة
- يعرف الصناعات التي تقوم على الزيوت والدهون

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ-1- يتعرف على التركيب الكيماوي للزيوت والدهون والفرق بينها

- أ-2- يتعرف على المصادر المختلفة للزيوت والدهون
- أ-3- يذكر طرق الاستخلاص المختلفة وطرق التنقية والتكرير
- أ-4- يشرح مسببات فساد الزيوت والدهون.
- أ-5- يعبر عن طرق تقدير الجودة للزيوت والدهون المختلفة

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يختار أفضل الطرق التي يجب استخدامها لاستخلاص الزيت أو الدهن من مصدر معين
- ب-2- يفرق بين طرق التنقية وأفضل المواد المناسبة لإجرائها
- ب-3- يقسم الزيوت المتحصل عليها للصناعة المناسبة
- ب-4- يحدد أنسب الطرق لتجنب فساد الزيوت والدهون.
- ب-5- يحدد أنسب مواد التبييض المستخدمة على أساس خواص كل منها.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ - 1 - يقدر نسب الزيت أو الدهن في المصادر المختلفة.
- ج أ - 2 - يقدر بعض الخواص والثوابت للزيوت والدهون.
- ج أ - 3 - يكشف عن فساد الزيوت والدهون
- ج أ - 4 - يجري بعض التحليلات على مواد التبييض المستخدمة
- ج أ - 5 - يقدر كميات المواد المضافة خلال مراحل التصنيع المختلفة.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - يكتسب المقدرة على استخدام شبكة المعلومات الدولية INTERNET للحصول على المعلومات الحديثة التي تتعلق بالجديد في استخلاص وتنقية وتكرير الزيوت والدهون.
- ج ب - 2 - يمكن كتابة ورقة بحثية Research Term Paper على موضوع معين.
- ج ب - 3 - يعمل في مجموعات
- ج ب - 4 - يساعد في نقل التكنولوجيا الحديثة في التصنيع

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات/ الأسبوع	محاضرة	دروس عملية
مقدمة – الفرق بين الزيت والدهن – مصادر الزيوت والدهون	4	1	1
التركيب الكيماوي للزيت أو الدهن – تقدير نسبة الزيت أو الدهن في المصادر المختلفة	4	1	1
مجموعات الدهون المختلفة – تقدير نسبة الدهن أو الزيت في المصادر المختلفة	4	1	1
طرق الاستخلاص	8	2	2

2	2	8	تنقية الزيوت والدهون - تقدير بعض خواص الزيت أو الدهن
1	1	4	استخلاص الصمغ والشموع - تقدير بعض خواص الزيت أو الدهن
2	2	8	تبيض الزيوت والدهون - تقدير بعض خواص الزيت أو الدهن
2	2	8	إزالة الرائحة من الزيوت والدهون - تقدير بعض خواص الزيت أو الدهن
2	2	8	فساد الزيوت والدهون بالطرق المختلفة وكيفية تلاشي ذلك - تقدير بعض خواص الزيت أو الدهن

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - من خلال المحاضرات.

4 - 2 - من خلال الدروس العملية

4 - 3 - زيارات ميدانية لمصانع الأغذية

4 - 4 - من خلال البحوث المرجعية

5 - أساليب تقييم الطلاب

5 - 1 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم الفهم والمعرفة

5 - 2 - امتحانات عملية لتقييم المهارات العملية

5 - 3 - امتحانات شفوية لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها

5 - 4 - امتحان نهائي (نظري) لتقييم المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

جدول التقييم :

التقييم 1 الأسبوع 5، 9، 13

التقييم 2 الأسبوع 14

التقييم 3 الأسبوع 14

التقييم 4 الأسبوع 15-17

النسبة المئوية 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

أى تقييم آخر بدون درجات

6 - قائمة المراجع

1 - 6 - مذكرات المقرر

محاضرات في الشئون الصحية

2 - 6 - الكتب الدراسية

- ملازم خاصة بمحتويات المقرر توزع على الطلاب بواسطة المحاضرين.
- ممدوح حلمى القليوبى وآخرون (2005). كيمياء وتكنولوجيا الزيوت والدهون "الأسس العلمية وتطبيقاتها" ج1. - مكتبة أوزوريس - 50 ش قصر النيل - القاهرة.
- أحمد جمال الدين الوراقى (1995). تكنولوجيا الزيوت والدهون - ج1، 2. عمادة شئون المكتبات - جامعة الملك سعود - ص. ب. 2248 - الرياض 11495 - المملكة العربية السعودية

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

Journal of Food Science

Food Technology

J. Agric. Food. Chem.

J. of Dairy Science

J. Nutrition.

www.sciencedirect.com

www.blackwell.com

www.Springerlink.com

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

أستاذ المادة : أ.د/ حسن حسن الطناحى

التوقيع :

رئيس القسم : همام الطوخى بهلول

أستاذ المادة : د/ محمود حسن محمد

التوقيع :

التوقيع :