



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر التعبئة والتغليف في الصناعات اللبنية

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج : ثانوي

القسم العلمي المسئول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الرابع – فصل دراسي ثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : التعبئة والتغليف في الصناعات اللبنية الكود : (أ غ ذ 428)

الساعات المعتمدة : 3 وحدات

المحاضرة : 2 ساعة / أسبوع

العملي : 2 ساعة / أسبوع

المجموع : 56 ساعة / الفصل الدراسي

(ب) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادر علي:

معرفة وفهم (العبوة والتعبئة – خامات ومواد التعبئة) – تقويم جودة العبوات المختلفة – طرق تعبئة اللبن ومنتجاته – النظم المختلفة لحفظ وتخزين اللبن ومنتجاته – إطالة العمر التخزيني للبن ومنتجاته باستخدام المواد الحافظة والإشعاع – بطاقات العبوات.



2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ 1 - يتعرف علي (العبوات والتعبئة – خامات ومواد التعبئة) 0
- أ 2 - يعين طرق تعبئة اللبن ومنتجاته المختلفة
- أ 3 - يتعرف علي النظم المختلفة لحفظ وتخزين اللبن ومنتجاته – إطالة العمر التخزيني للبن ومنتجاته باستخدام المواد الحافظة والإشعاع
- أ 4 – يستدل علي بطاقات عبوات منتجات الألبان ومحتوياتها.

ب - المهارات الذهنية :

- ب 1 - يختار أفضل خامات ومواد التعبئة 0
- ب 2 - يقيم جودة العبوات المختلفة – طرق تعبئة اللبن ومنتجاته
- ب 3 - يحدد كيفية إطالة العمر التخزيني للبن ومنتجاته باستخدام المواد الحافظة والإشعاع
- ب 4 – يحدد البيانات التي تتضمنها بطاقات العبوات

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1 - يطبق بعض طرق التعبئة المختلفة ويستخدم خامات ومواد التعبئة المختلفة
- ج أ 2 - يبين مدي جودة العبوات المختلفة – طرق تعبئة اللبن ومنتجاته
- ج أ 3 - يستخدم بعض المواد الحافظة في إطالة العمر التخزيني للبن ومنتجاته

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب 1 - قيام الطالب بكتابة بعض التقارير الخاصة وتقديم سيمينار بطرق العرض الحديثة
- ج ب 2 - زيادة مقدرة الطالب على قيادة العمالة في مصانع الألبان

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
1 - معرفه وفهم (العبوة والتعبئة – خامات ومواد التعبئة)	8	4	4
2- تقويم جودة العبوات المختلفة	8	4	4



4	4	8	3- طرق تعبئة اللبن ومنتجاتها
8	8	16	4- النظم المختلفة لحفظ وتخزين اللبن ومنتجاته
4	4	8	5- إطالة العمر التخزيني للبن ومنتجاته باستخدام المواد الحافظة والإشعاع
4	4	8	6- بطاقات العبوات.

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - المحاضرات

4 - 2 - الدروس العملية

4 - 3 - زيارات ميدانية للمصانع.

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 النظرية والعملية

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 :

امتحانات دورية (أعمال سنة) 10%

امتحان عملي 20%

الامتحان الشفوي 10%



%60

امتحان نظري

%100

المجموع

(6) قائمة المراجع

مذكرات في تعبئة والتغليف في الصناعات اللبنية الخاصة بالقسم

1-6- مذكرات المقرر

نبيل محمد مهنا ، ليلي عبد المنعم السباعي (2000) . تعبئة وتغليف الأغذية
ومنتجات الألبان. الاسكندرية منشأة المعارف

2-6- الكتب الضرورية (الكتب

الدراسية المقررة)

Coles R, McDowell D & Kirwan M.J. 2003. Food Packaging
Technology Oxford Blackwell

Gordon L Robertson. 2006. Food Packaging: Principles and
Practice. 2nd Ed. CRC Press.

Malhlouthi M. 1994. Food Packaging and Preservation, Blackie.

3-6- كتب مقترحة

Raija A. 2006. Novel Food Packaging. Woodland Publ. Co.

International Dairy Technology- Dairy science-

4-6- مجلات دورية، مواقع

www.IDF.org

إنترنت، إلخ

www.sciencedirect.com

(7) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معامل لتدريبات العملية وتصنيع بعض المنتجات الثانوية - قاعات تدريس مزودة بمتطلبات التدريس -
معامل للتحليل الكيماوي والميكروبيولوجي

تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 15 / 1 / 2010

رئيس القسم : أ.د/ همام الطوخي بهلول

أستاذ المادة : أ.د/ جمال فهمي عبد الله النجار

التوقيع :

د/ عبد العاطي محمد عبد العاطي