



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا السكر والخلوى (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 : الرابع/الفصل الدراسي الأول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

الكود : أ غ ذ 401

العنوان: تكنولوجيا السكر والخلوى

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:

- إكتساب الطالب الخبرات والمهارات اللازمة لصناعة السكر.
- تعليم الطالب كيفية صناعة منتجات الحلوى المختلفة.
- إكتساب الطالب مهارات الكشف عن المكونات الداخلة في منتجات الحلوى والسكر وتحديد مدى صلاحيتها للاستخدام والتصنيع.
- توصيف منتجات الحلوى المحلية وتوصيف المواد الخام الداخلة في صناعة

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

- أ-1- يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته
- أ-2- يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى
- أ-3- يتعرف على التداخلات الكيماوية اثناء التصنيع ومراحل المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات.
- أ-4- يتعرف على الظروف المثلى لحصاد القصب السكر وبنجر السكر وبذور الكاكاو والبن والبلح واثـر ذلك على جودة المنتجات.
- أ-5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة
- أ-6- يجيد كيفية إنتاج السكر من مصادر غير مألوفة وجديدة
- أ-7- يلخص مخاطر تلوث منتجات الحلوى

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يحدد كيفية تلافي الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى.
- ب-2- يختار طريقة التداول السليم للخامات الداخلة فى التصنيع والمنتجات الناتجة.
- ب-3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر اقل.
- ب-4- يتحصل على منتجات متنوعة من نفس المواد الخام.
- ب-5- يختار وتصنيع منتجات تناسب الفئات الخاصة مثل (كبار السن، مرضى

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ -1- ينتج السكر من مصادرة الرئيسية (فصب السكر، بنجر السكر)
- ج أ -2- ينتج حلوى الشيكولاتة ومنتجاتها
- ج أ -3- ينتج الحلوه الطحينية والحلوى الشرقية والإفريقية
- ج أ -4- ينتج حلوى الدقيق المختلفة (الكيك، الكعك ، الجاتوهات....)
- ج أ -5- يطبق الطرق المستخدم فى تحليل المواد الخام الداخلة فى التصنيع.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب -1- يستخدم الإمكانيات المتاحة للحصول على منتج ذو جودة عالية.
- ج ب -2- يطبق نظم الرقابة على الجودة فى مصانع الإنتاج.
- ج ب -3- يصمم مصنع جيد للإنتاج بأقل تكلفة وبأعلى طاقات إنتاجية.
- ج ب -4- يتخذ القرارات داخل مصانع الحلوى- وقادر على العمل داخل المصنع فى

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات/ الأسبوع	محاضرة	دروس عملية
مقدمه عن إنتاج السكر من مصادره المختلفة - المكونات الداخلة في صناعة الحلوى	4	1	1
قصب السكر - بنجر السكر - الذرة السكرية - صناعة الحلوى الأقرنجية	12	1	5
صناعة السكر من القصب - صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية - إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك	20	6	4
صناعة السكر من بنجر السكر - إنتاج حلوى الشوكولاته	12	4	2
إنتاج سكر الجلوكوز والهاى فراكتوز والعسل الأسود - منتجات البلح	4	1	1
المحليات الصناعية - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة)	4	1	1

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 العام / الفصل الدراسي %



%	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 - ملزمة محاضرات نظرية وحصص عملية

- محاضرات فى تكنولوجيا السكر والحلوى-إعداد أعضاء هيئة التدريس بالقسم

6 - 2 - الكتب الدراسية

- إسماعيل ، فريال (2001 م) - تكنولوجيا صناعة السكر ومنتجات الكاكاو والحلوى -
الدار العربية للنشر والتوزيع. مصر
- مصطفى، مصطفى و خليل، خليل (1999 م) – تكنولوجيا النشا والسكريات والمنتجات
الخاصة – المكتبة الأكاديمية. مصر

6 - 3 - 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/ همام الطوخى بهلول

التوقيع :

أستاذ المادة : د/ أشرف مهدى شروبة

رئيس القسم : همام الطوخى بهلول

التوقيع :

التوقيع :