



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر/ تكنولوجيا العصائر والمشروبات

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: الثالث / الفصل الدراسي الثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: تكنولوجيا العصائر والمشروبات الكود: أ غ ذ 323

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 على الخضر والفاكهة الصالحة للتصنيع وكيفية توفيرها للمصنع.

2- يحدد عوامل فساد الأغذية.

3- يتعرف على الطرق المختلفة المستخدمة في تصنيع عصائر الخضر والفاكهة والأساس

العلمي لكل طريقة.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :



أ - المعرفة والفهم :

- أ-1- يعين الهدف من تصنيع الخضر والفاكهة.
- أ-2- يعدد أسس اختيار الخضر والفاكهة للتصنيع والحفظ.
- أ-3- يتعرف على الطرق المختلفة المستخدمة في التصنيع والحفظ.

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يحدد الخضر والفاكهة الصالحة للتصنيع و استخلاص العصير.
- ب-2- يختار الطريقة المناسبة للتصنيع واستخلاص العصير.
- ب-3- يفاضل بين الطرق المختلفة في استخلاص العصير.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1- يجهز ويعد الخضر والفاكهة للتصنيع.
- ج أ 2- يصنع بعض عصائر الخضر والفاكهة ويخزنها بأكثر من طريقة.
- ج أ 3- يفحص المنتج و يقيمه من حيث الجودة الكمية والخفية.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب 1- يعمل في مجموعات صغيرة بروح الفريق
- ج ب 2- يصنع ويعد بعض الخضر والفاكهة بأكثر من صورة
- ج ب 3- يستخدم التكنولوجيا الحديثة في التصنيع ونقلها للآخرين في المجتمع.
- ج ب 4- يستخدم الحاسب الآلى وشبكة الأنترنت في التعرف على كل ما هو جديد بفاعلية

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات إرشاد دروس أكاديمية / عملية
مقدمة عن العصائر والمشروبات	4	2	2
تعريفات العصائر والمشروبات وتقسيماتها طبقاً للمواصفات والقوانين المحلية والدولية	8	4	4
التركيب الكيماوي للعصائر والمشروبات	4	2	2
الأهمية التكنولوجية والغذائية والطبية لتصنيع العصائر من الخضر والفاكهة	4	2	2
المصادر الغير تقليدية المستخدمة فى إنتاج العصائر والمشروبات	4	2	2
المواد الخام والمواد المضافة للعصائر والمشروبات	4	2	2
الأجهزة والمعدات المستخدمة فى إنتاج وتصنيع العصائر والمشروبات	8	4	4
تصميمات خطوط إنتاج العصائر والمشروبات	8	4	4
اللون والعكارة والقوام والخصائص الحسية للعصائر والمشروبات	8	4	4
التلون البني فى منتجات فساد وتلوث العصائر والمشروبات	4	2	2

(4) أساليب التعليم والتعلم

1-4- تغطية الموضوعات الرئيسية بالمحاضرات

2-4- التدريبات العملية

3-4- حلقات المناقشات الدراسية

4-4- استخدام مواد تعليمية مرئية ومسموعة

(5) أساليب تقييم الطلبة

1-5- الجزء النظرى لتقييم امتحان دوري

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

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

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



جدول التقييم

التقييم 1 امتحانات أعمال سنة	الأسبوع بعد الأسبوع الرابع
التقييم 2 الامتحان العملي النهائي	الأسبوع الرابع عشر
التقييم 3 الامتحان الشفهي	الأسبوع الرابع عشر
التقييم 4 النهائي	الأسبوع 15-17

الوزن النسبي 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%

(6) قائمة المراجع

6-1- مذكرات المقرر

مذكرة تعد بواسطة السادة أعضاء هيئة التدريس

6-2- الكتب الدراسية المستعان بها

المراجع العربية:

الوراقي، احمد جمال الدين (1984) حفظ الأغذية تطبيقات وتمارين عملية - عمادة شئون المكتبات جامعة الملك سعود.

حلابو، سعد ؛ بديع، ذكي و بخيت ، محمود (1995) تكنولوجيا الصناعات الغذائية أسس حفظ وتصنيع الأغذية . المكتبة الأكاديمية.

المراجع الانجليزية:

Davis, B.; Lockwood, A.; Pantelidis, I. and Alcott, P. (2008). Food and Beverage Management. Butterworth-Heinemann. ISBN-10 / ASIN: 0750667303, ISBN-13 / EAN: 9780750667302

Foster, T. and Vasavada, P. C. (2003). Beverage Quality and Safety. CRC. ISBN-10 / ASIN: 1587160110, ISBN-13 / EAN: 9781587160110.

Walker, N.W. and Walker, N. W. (1978). Fresh Vegetable and Fruit Juices. Norwalk Press. ISBN-10 / ASIN: 089019033X, ISBN-13 / EAN: 9780890190333.

