



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا حبوب (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 : الثالث/الفصل الدراسي الثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

الكود : أ غ ذ 302

العنوان: تكنولوجيا حبوب

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 التركيب الكيماوي و أهم الاختبارات التي تجرى على الحبوب للحكم على جودته،
- يلم بكيفية طحن وتخزين الحبوب.
- يعرف القدرة علي كشف مدى صلاحية الخميرة – الدقيق الداخل فى إنتاج الخبز ومنتجات المخازن والحكم على جودة هذه المنتجات .
- يلم بكيفية صناعة الخبز و منتجات المخازن (الكيك – البسكويت - البيتى فور – الجاتوهات)

- يلم بطرق الكشف عن مدى صلاحية الخميرة – الدقيق الداخل في إنتاج الخبز ومنتجات المخازن والحكم على جودة هذه المنتجات .

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ-1- يتعرف على التركيب الكيماوى للحبوب.
- أ-2- يتعرف على الطرق المختلفة لتخزين وطحن الحبوب.
- أ-3- يذكر الأساليب المثلى فى صناعة الخبز والمخبوزات.
- أ-4- يلخص كيفية تداول الأغذية بطرق صحية.
- أ-5- يرتب وظائف المكون الرئيسى للحبوب.
- أ-6- يعدد المواد المضافة للحبوب ومنتجاتها.
- أ-7- يعبر عن طرق التقييم الحسى لمنتجات الحبوب.
- أ-8- يتعرف على الانواع المختلفة للحبوب.

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يحدد منتج المخازن المناسب لبعض الفئات الخاصة والأنماط الغذائية لبعض المستهلكين
- ب-2- يختار طرق التداول السليمة لمنتجات المخازن
- ب-3- يحل المشاكل التى تطرأ أثناء التصنيع
- ب-4- يحدد مصادر العيوب ويقترح الحلول المناسبة فى المنتج النهائى.
- ب-5- يفهم الخواص الطبيعية والكيميائية للحبوب ومنتجاتها.
- ب-6- يفهم التغيرات التى تحدث أثناء تصنيع الحبوب ومنتجاتها.
- ب-7- يفهم الخواص الطبيعية والكيميائية للمواد المضافة للحبوب ومنتجاتها

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ-1- يجرى كافة الاختبارات على المواد الخام والمنتج المصنع
- ج أ-2- يعدل إنتاج الخبز البلدى والإفرنجي و الكيك والجاتوهات والفطائر والبسكويت
- ج أ-3- يبين كيفية إنتاج الأرز المغلى
- ج أ-4- يكتشف طرق تخزين الحبوب والدقيق ومنتجات الحبوب
- ج أ-5- ينتج أغذية الاطفال من الحبوب.
- ج أ-6- ينتج النشا والبروتين والزيت.

ج ب - المهارات العامة :



- ج ب -1 يستخدم الحاسب الآلى وشبكة الأنترنت والدوريات العلمية بفعالية
ج ب -2 يطبق نظم الرقابة على الجودة فى المخابز ومصانع إنتاج منتجات المخابز
ج ب -3 يعمل فى مجموعات داخل المطاحن ومصانع الأغذية بروح الفريق
ج ب -4 يعمل على نقل التكنولوجيا الحديثة

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات/ الأسبوع	محاضرة	دروس عملية
دراسة تركيب الحبوب	4	1	1
الاختبارات التي تجرى على الحبوب	4	1	1
تخزين الحبوب	8	2	2
صناعة الطحن	8	2	2
صناعة الخبز	8	2	2
صناعة البسكويت	4	1	1
صناعة الكيك والجاتوه	4	1	1
صناعة المكرونة	4	1	1
صناعة ضرب الارز	4	1	1
صناعة الارز المغلى	4	1	1

4 - أساليب التعليم والتعلم :

- 1-4- تعليم الطلاب من خلال المحاضرات النظرية والدروس العملية.
- 2-4- تصنيع بعض منتجات المخابز وتقييمها
- 3-4- زيارات ميدانية لمصانع البسكويت - المكرونة - المخابز - المطاحن
- 4-4- عمل بحث خاص عن منتجات الحبوب ويتم مناقشتها في حصص مجمعة للطلبة

5 - أساليب تقييم الطلاب

- 1 - 5 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم الفهم والمعرفة
- 2 - 5 - امتحانات عملية لتقييم المهارات العملية
- 3 - 5 - امتحانات شفوية لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها
- 4 - 5 - 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
%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 الحبوب

6 - 2 - الكتب الدراسية

- مصطفى ، مصطفى كمال (1993م) – تكنولوجيا صناعة الحبوب المكتبة الاكاديمية
- مصطفى ، مصطفى كمال (1991م) – الأختبارات العملية للحبوب ومنتجاتها- الشركة العربية للتوزيع .
- محمود حجازي، محمود حواس (1992) تصنيع منتجات المكرونة (الجزء الأول) معايير جودة قمح الديورم والسيمولينا ومنتجات المكرونة – الشركة القابضة للمطاحن والصوامع والمخابز.

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 :

رئيس القسم : همام الطوخي بهلول

أستاذ المادة : أ.د/ أحمد إبراهيم الدسوقي

التوقيع :

التوقيع :