



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر/ تكنولوجيا تعبئه وتغليف الأغذية

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

العنوان : تكنولوجيا تعبئه وتغليف الأغذية الكود : أ غ ذ 423

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 - يلم الطالب بالمبادئ الأساسية في تعبئة وتغليف الأغذية.
- 2- يلم الطالب بالأنواع المختلفة لمواد التعبئة والتغليف حسب تركيبها الكيماوى وحسب طبيعة استخدامها.
- 2- يتفهم الطالب القواعد الأساسية والتطبيقية في تكنولوجيا مواد التعبئة والتغليف.
- 4- يلم الطالب بالعلاقة بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية وصحة المستهلك.
- 5- يلم الطالب بالجديد في مجال التعبئة والتغليف بما يتوافق مع الحديث فة مجال انتاج الغذاء.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ-1- يتعرف الطالب على الهدف من التعبئة والتغليف.
- أ-2- يتعرف الطالب على الأنواع المختلفة من العبوات والأغلفة.
- أ-3- يتعرف الطالب خصائص العبوات المختلفة والعوامل التي تؤثر عليها وتأثيرها على الصحة العامة والشروط الواجب توافرها في العبوات التي تستخدم.

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التي تناسب كل مادة غذائية طبقا لخواصها الطبيعية والكيميائية.
- ب-2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها.
- ب-3- يصنف العبوات المختلفة والحكم على صلاحيتها من عدمه ودقة تصنيعها ومدى كفاءتها للغرض الذي ستستخدم من أجله.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ -1- يكتشف حل المشاكل المختلفة التي قد تنتج عن استخدام عبوات غير مناسبة.
- ج أ -2- يحدد خواص العبوات واستخدامها للمواد المناسبة.
- ج أ -3- يصمم ويضع البيانات على العبوات بطريقة علمية صحيحة جذابة للمستهلك.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب -1- يعمل في مجموعات صغيرة
- ج ب -2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في حل المشاكل التي قد تقابل المصنعين أو المتعاملين في مجال تكنولوجيا الأغذية نتيجة استخدام عبوات غير مناسبة.
- ج ب -3- يطور العبوات والأغلفة بحيث تساعد على التسويق بصورة أفضل وأكثر.

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات إرشاد دروس أكاديمية / عملية
مقدمة, تطور صناعة التعبئة والتغليف.	4	2	2
– تعريف التعبئة والتغليف والفرق بينهم	4	2	2
أساسيات التعبئة والتغليف	4	2	2
التطور التاريخي لمواد التعبئة	4	2	2
أنواع العبوات والأغلفة وكيفية تصنيعه, أنواع وأشكال العبوات المختلفة	4	2	2
تصميم العبوات والأغلفة	4	2	2
خطوات صناعة العبوات: الورقية – الزجاج – الصفيح – البولي إيثيلين – رقائق الألومنيوم	4	2	2
استخدام الملصقات أو الطباعة	4	2	2
الاختبارات التي تجرى على العبوات المختلفة	4	2	2
تصميم بطاقة البيانات على العبوة	4	2	2
البيانات التي توضع على العبوة أو الغلاف وطريقة عرضها	4	2	2
أختبار جودة العبوات	4	2	2
طرق فحص العبوات	4	2	2
دراسة اقتصاديات تداول العبوات في السوق الدولي والمحلي.	4	2	2

4 - أساليب التعليم والتعلم :

- 1-4- تغطية الموضوعات الرئيسية بالمحاضرات.
- 2-4- التدريبات العملية بالاستعانة ببعض النماذج الحية.
- 3-4- حلقات مناقشات علمية.
- 4-4- استخدام مواد تعليمية مرئية او مسموعة

5 - أساليب تقييم الطلاب

- 1-5- الجزء النظري لتقييم امتحان دورى
- 2-5- الجزء العملى لتقييم مقدرة الطالب على تنفيذ التجارب المعملية
- 3-5- سيمينار لتقييم القدرة على البحث عن معلومة وكيفية توصيلها



4-5- الشفوى 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

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%

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - مذكرات المقرر

مذكرة خاصة بكل موضوع يتم إعدادها بالقسم

6 - 2 - الكتب الدراسية يستعان بها

- Ahvenainen, R. (2003). Novel food packaging techniques. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, (ISBN : 0-8493-1789-4)
- Coles, R.; McDowell, D. and Kirwan, M.J. (2003). Food Packaging Technology. Blackwell Publishing Ltd. ISBN 0-8493-9788-X
- Robertson, G. L. (2010). Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide. CRC Press (ISBN: 978-1-4200-7844-2)>
- Rooney, M.I. (2000). Active food packing. Blackie Academic Professional.

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



Food and beverage packaging
Food Packaging Division
J. of Food Science
J. of Food Protection
www.sciencedirect.net
www.blakell.com
www.springerlink.com

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

رئيس القسم : أ.د/ همام الطوخى بهلول	أستاذ المادة : أ.د/ همام الطوخى بهلول
التوقيع :	التوقيع :