|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1**- بيانات المقرر:** | | | |
| **الرمز الكودي : 5710** | **اسم المقرر :** بدائل الاغذية | | **نوع المقرر: □اجبارى□أختيارى** |
| **1.أسم البرنامج:** | | **برنامج (صناعات غذائية)** | |
| **2.القسم العلمى المسئول عن البرنامج :** | | **الصناعات الغذائية** | |
| **4- التخصص:** | | **صناعات غذائية** | |
| **5- برنامج الدراسات العليا:** | | **□ دبلوم □ ماجستير□دكتوراه** | |
| **6-الفصل الدراسى:** | | **□الآول □ الثانى** | |
| **7- عدد الوحدات / الساعات المعتمدة:/ 3 وحدات** | | **( 2 ) نظري + ( 2 ) عملي** | |
| **8.تاريخ إعتماد توصيف البرنامج :** | | **تاريخ إعتماد البرنامج 26/ 5/2010 و اعتماد التحديثات بمجالس الكلية بتاريخ 7/10/ 2013 و 19/3/ 2014 و 16/ 9/ 2015م** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **2- أهداف المقرر :** | تعريف الطالب بالمبادئ الأساسية للأغذية البديلة والهدف من استخدامها و يتعرف على تقسيم بدائل الأغذية طبقا للمواد الخام الداخلة فى التركيب و يلم الطالب بخصائص الجودة للأغذية البديلة و يتفهم كيف يعد الأغذية البديلة والشروط الواجب توافرها فيها و يصنف الاغذية البديلة الى مجموعات ووصفها للفئات الخاصة |
| 3- **النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :** | |
| **أ- المعلومات والمفاهيم:** | 1. يتعرف على كيفية إعداد الأغذية البديلة. |
| 2. يوضح الخواص الواجب توافرها فى الأغذية البديلة. |
| 3. يحدد مواصفات المواد الخام الداخلة فى الاغذية البديلة |
| 4. يتعرف على اساسيات صناعة الاغذية البديلة |
| 5. يتعرف على ميكانيكية وحدات التصنيع الداخلة فى اعداد الاغذية البديلة |
| **ب- المهارات الذهنية :** | 1. يختار أفضل الخامات لإنتاج أغذية بديلة. |
| 2. يختار أفضل الطرق فى إعداد الأغذية البديلة. |
| 3. يحدد مدى اهمية الفيتامينات والاملاح المعدنية فى الاغذية البديلة |
| 4. يمد بمعلومات عن النواحى الغذائية عن الاغذية البديلة |
| 5. يكتب تقارير عن المشاكل التى تنتج من خلط المواد الغذائية البديلة |
| **جـ- المهارات المهنية والعملية:** | 1. يستخدم الطرق المختلفة لإنتاج الأغذية البديلة. |
| 2. يعمل توليفات مختلفة من الخامات لإنتاج أغذية بديلة تلبى الاحتياجات المصنعهة من أجلها. |
| 3. يختار مكونات مختلفة لعمل اغذية بديلة |
| 4. يحصر الاغذية البديلة التى يحتاجها السوق المحلى والعالمى |
| 5. يستخدم أجهزة البثق الحرارى فى اعداد الاغذية البديلة |
| **د - المهارات العامة :** | 1. يعمل فى مجموعات صغيرة. |
| 2. يساعد المستثمرين فى دراسة الجدوى للمشروعات المختلفة. |
| 3. يطور الانتاج ويحل المشاكل التى تقابل المنتجين. |
| 4. يتواصل مع الاخرين بكفاءة ويستخدم التكنولوجيا الحديثة |
| **4- محتوى المقرر:** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **عدد الساعات**  **العملية** | **المحاضرة** | **عدد**  **الساعات**  **النظرية** | **الموضوع** |
| - | **الاولى** | 2 | مقدمة |
| - | **الثانية** | 2 | تقسيمات الأغذية البديلة |
| - | **الثالثة** | 2 | التشريعات والقوانين الغذائية الخاصة ببدائل الأغذية |
| - | **الرابعة** | 2 | اقتصاديات انتاج الأغذية البديلة |
| - | **الخامسة** | 2 | المكونات الداخلة فى إعداد الأغذية البديلة |
| - | **السادسة** | 2 | الطرق المستخدمة فى الإعداد |
| - | **السابعة** | 2 | النواحى التكنولوجية لإنتاج الأغذية البديلة |
| - | **الثامنة و**  **التاسعة** | 4 | تكنولوجيا الأغذية البديلة |
| - | **العاشرة و**  **الحادية عشر** | 4 | أمثلة عن الأغذية البديلة وكيفية إعدادها |
| - | **الثانية عشر و**  **الثالثة عشر** | 4 | تقييم الأغذية البديلة |
| - | **الرابعة عشر** | 2 | بحث مرجعى |
| - |  | 28 | **الآجمالى** |
| عدد الساعات  العملية | **الدروس العملية** | عدد  الساعات  النظرية | **الموضوع** |
| 2 | **الاولى** | - | **مقدمة** |
| 2 | **الثانية** | - | **تقسيمات الأغذية البديلة** |
| 2 | **الثالثة** | - | **التشريعات والقوانين الغذائية الخاصة ببدائل الأغذية** |
| 2 | **الرابعة** | - | **اقتصاديات انتاج الأغذية البديلة** |
| 2 | **الخامسة** | - | **المكونات الداخلة فى إعداد الأغذية البديلة** |
| 2 | **السادسة** | - | **الطرق المستخدمة فى الإعداد** |
| 2 | **السابعة** | - | **النواحى التكنولوجية لإنتاج الأغذية البديلة** |
| 4 | **الثامنة و**  **التاسعة** | - | **تكنولوجيا الأغذية البديلة** |
| 4 | **العاشرة و**  **الحادية عشر** | - | **أمثلة عن الأغذية البديلة وكيفية إعدادها** |
| 4 | **الثانية عشر و**  **الثالثة عشر** | - | **تقييم الأغذية البديلة** |
| 2 | **الرابعة عشر** | - | **بحث مرجعى** |
| 28 |  | - | **الآجمالى** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5- أساليب التعليم والتعلم.** | □محاضرات نظرية.□تدريبات عملية.حلقات نقاش.  □مادة بحث. □أعمال فصلية. |
| 7- **تقويم الطــلاب :** | |
| أ- **أساليب تقويم الطــلاب:** | □أمتحان نظرى نهائى□أمتحان عملي□أمتحان شفوى□مادة بحث |
| **ب- توقيت التقييم:** | التقييم(1) أمتحان الشفوى: الأسبوع 14  التقييم (2)أمتحان العملى الأسبوع 15  التقييم (3)أمتحان النظرى الأسبوع 16 |
| **جـ- توزيع درجات التقييم:** | امتحان نظرى نهائى: 60 درجة  الامتحان الشفوي : 10 درجة  الإمتحان العملى:30درجة  المجموع: 100 درجة |
| **8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :** | |
| **أ- مذكرات المقرر:** | مذكرة خاصة كل موضوع يعدها أستاذ المادة |
| **ب- الكتب الدراسية:** |  |
| **جـ- كتب مقترحة** | George, E.I. (1975). Fabricated foods. The AVI Publishing Co. INC, USA..  Booth, R.G. (1997). Snack foods. CBS Publishers and Distributors, New Delhi.  Whistler, R.L.; Bemiller, J.N. and Paschall, E.F. (1984). Starch chemistry and technology. Academic Press, New York.. |
| **د – مجلات دورية ، مواقع إنترنت.** | J. of Food Science  J. of Food Protection  J. Agricultural Chemistry  [www.sciencedirect.net](http://www.sciencedirect.net)  [www.blakell.com](http://www.blakell.com)  www.springerlink.com |

**9 ـ الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم**

مساعدات تعليم / مواد: ومثال على ذلك: سبورات بيضاء- جهاز عرض فوقي – جهاز عرض داتا شو و فيديو - ثابت.

مختبر --- وغرف تعليم / قاعة. مختبر --- وغرف تعليم / قاعة.

أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية.

**ـ تاريخ إعتماد البرنامج 26/ 5/2010 و اعتماد التحديثات بمجالس الكلية بتاريخ 7/10/ 2013 و 19/3/ 2014 و 16/ 9/ 2015م**

منسق البرنامج: أ.د/ اشرف شروبه

أستاذ المادة : أ.د.**حمدى عبداللطيف المنسى**رئيس مجلس القسم :أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقى

**التوقيع : التوقيع :**

**التاريخ : / /**