



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا سكر و حلوى كود : أ غ ذ 401 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : 401	اسم المقرر : تكنولوجيا السكر والحلوى
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> اجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الأغذية
2. القسم العلمي المسنول عن البرنامج :	"صناعات غذائية"
3. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر :	"صناعات غذائية"
4- التخصص:	علوم الأغذية
5- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input type="checkbox"/> الرابع
6- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي/ اسبوعيا
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2/ 10 / 2022 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 19/10/2022 م

2- أهداف المقرر :	يكتسب الخبرات والمهارات اللازمة لصناعة السكر. يتعليم كيفية صناعة منتجات الحلوى المختلفة. يكتسب الطالب مهارات الكشف عن المكونات الداخلة في منتجات الحلوى والسكر وتحديد مدى صلاحيتها للاستخدام والتصنيع. يلم بتوصيف منتجات الحلوى المحلية وتوصيف المواد الخام الداخلة في الصناعة
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
1- المعلومات والمفاهيم:	1- يتعرف الطالب على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 2- يذكر الطالب الأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 3- يذكر الطالب التداخلات الكيماوية أثناء التصنيع ومراحلها المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 4- يتعرف الطالب على الظروف المثلى لحصاد القصب السكر وبنجر السكر وبذور الكاكو والبن والبلح واثـر ذلك على جودة المنتجات. 5- يتعرف الطالب على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا سكر و حلوى كود : أ غ ذ 401 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

6- يتعرف الطالب على كيفية إنتاج السكر من مصادر غير مألوفة وجديدة		
7- يعدد الطالب مخاطر تلوث منتجات الحلوى		
8- يحدد الطالب كيفية تلافي الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى.		
1- يختار الطالب طريقة التداول السليم للخامات الداخلة فى التصنيع والمنتجات الناتجة.		ب- المهارات الذهنية:
2- يحدد الطالب أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر اقل.		
3- يبتكر الطالب منتجات متنوعة من نفس المواد الخام.		
4- يختار الطالب ويصنع منتجات تناسب الفئات الخاصة مثل (كبار السن، المرضى)		
1- يعرف كيف ينتج السكر من مصادر الرئيسية (فصب السكر، بنجر السكر) وصناعة العسل		ج- المهارات المهنية:
2- يعرف الطالب كيف ينتج حلوى الشيكولاتة ومنتجاتها		
3- يعرف الطالب كيف ينتج الحلوه الطحينية والحلوى الشرقية والإفريقية		
4- يعرف الطالب كيف ينتج حلوى الدقيق المختلفة (الكيك، الكعك ، الجاتوهات....)		
1- يتعلم الطالب كيف يتواصل بفاعلية مع الاخرين.		د - المهارات العامة :
2- يتعلم الطالب كيف يستخدم تكنولوجيا المعلومات.		
3- يتعلم الطالب كيف يعد ويكتب التقارير العلمية.		
4- محتوى المقرر: المحاضرات النظرية		
المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
الاولى	2	مقدمة عن إنتاج السكر من مصادره المختلفة - المكونات الداخلة فى صناعة الحلوى- صناعة السكر والحلوى من الوجة الاقتصادية
الثانية	2	فصب السكر
الثالثة	2	بنجر السكر – الذرة السكرية
الرابعة	2	صناعة الحلوى الإفريقية
الخامسة	2	صناعة السكر من الفصب



كلية الزراعة بمشهر



جامعة بني

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا سكر و حلوى كود : أ غ ذ 401 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

السادسة	2	صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية
السابعة	2	تابع صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية
الثامنة	2	إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك
التاسعة	2	تابع إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك
العاشرة	2	صناعة السكر من بنجر السكر
الحادية عشر	2	تابع صناعة السكر من بنجر السكر
الثانية عشر		إنتاج حلوى الشوكولاته
الثالثة عشر	2	إنتاج سكر الجلوكوز والهاى فراكتوز والعسل الأسود - منتجات البلح
الرابعة عشر	2	المحليات الصناعية - سبائل السكر - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة) - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة)
	28	الأجمالى
الدروس العملية		
الدروس العملية	عدد الساعات العملية	الموضوع
الاولى-الرابع	8	صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية
الخامسة- السابعة	6	تابع صناعة حلوى الشقيه (السمنيه- فوليه- حمصيه)
الثامنة- العاشره	6	إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك
الحادى عشر- الثانية عشر	4	إنتاج حلوى الشوكولاته
الثالثة عشر- الرابعه عشر	4	إنتاج العسل الأسود - منتجات البلح
	28	الأجمالى

5- أساليب التعليم والتعلم.	<input type="checkbox"/> محاضرات نظرية.	<input type="checkbox"/> تدريبات عملية.	<input type="checkbox"/> حلقات نقاش.
	<input type="checkbox"/> مادة بحث.	<input type="checkbox"/> أعمال فصلية	<input type="checkbox"/> التعليم الذاتى
	<input type="checkbox"/> التعليم الهجين		



كلية الزراعة بمشهر



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا سكر و حلوى كود : أ غ ذ 401 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>□ ساعات مكتبية زائدة. □ الريادة الطلابية. □ الارشاد الاكاديمي.</p>	<p>6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.</p>
<p>7- تقويم الطلاب :</p>	
<p>√ امتحان نظري نهائي √ امتحان عملي √ امتحان شفوي √ نصف الترم √ أعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير، تعلم ذاتي، الورقة الفصلية)</p>	<p>أ- أساليب تقويم الطلاب:</p>
<p>التقييم (1) أعمال فصلية:الأسبوع 8،4. التقييم (2) امتحان المينديترم الأسبوع 7، 8 التقييم (3) مادة بحث و أخرى:الأسبوع 12 التقييم (4) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (5) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (6) امتحان النظري الأسبوع 16</p>	<p>ب- توقيت التقييم:</p>
<p>امتحان نظري نهائي : 60 درجة الإمتحان الشفوي: 10 درجة الإمتحان العملي: 15 درجة أعمال فصلية: 10 درجة مادة بحث: 5 درجة المجموع: 100 درجة</p>	<p>ج- توزيع درجات التقييم:</p>
<p>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>محاضرات في ت. السكر والحلوى- إعداد هيئة التدريس بالقسم</p>	<p>أ- مذكرات المقرر:</p>



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا سكر و حلوى كود : أ غ ذ 401 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>Reis, F. R. (2023). Heat exchangers in the beverages and sugar industry. In <i>Thermal Processing of Food Products by Steam and Hot Water</i> (pp. 315-324). Woodhead Publishing.</p> <p>Bastaubayeva, S. O. "CLIMATIC AND AGRONOMIC IMPACTS ON SUGAR BEET (<i>Beta vulgaris</i> L.) PRODUCTION SO BASTAUBAYEVA, LK TABYNBAYEVA*, RS YERZHEBAYEVA, K. KONUSBKOV, AM ABEKOVA and MB BEKBATYROV." <i>SABRAO Journal of Breeding and Genetics</i> 54.1 (2022): 141-152.</p> <p>Owusu-Apenten, R., & Vieira, E. (2022). Sugar and Confectionery Products. In <i>Elementary Food Science</i> (pp. 537-549). Cham: Springer International Publishing</p> <p>إسماعيل ، فريال (2001 م) - تكنولوجيا صناعة السكر ومنتجات الكاكاو والحلوى -الدار العربية للنشر والتوزيع.</p>	<p>ب- الكتب الدراسية:</p>
<p>Balanzategui, B. V. (2023). A Beaut of a Cut Near Cairns: The Butty Gang System in the Cane Fields in John Naish's The Cruel Field. <i>Labour History: A Journal of Labour and Social History</i>, 124(1), 31-61.</p> <p>Panda, H. (2011). "The Complete Book on Sugarcane Processing and By-Products of Molasses (with Analysis of Sugar, Syrup and Molasses)," ASIA PACIFIC BUSINESS PRESS Inc.</p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>
<p>Journal of Food Science - Food Technology - J. Agric. Food. Chem. - J. of Dairy Science - J. Nutrition.</p> <p>www.sciencedirect.com - www.blackwell.com - www.Springerlink.com</p>	<p>د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا سكر و حلوى كود : أ غ ذ 401 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

مساعداً تعليم / مواد: ومثال على ذلك: ميبورات بيضاء- جهاز عرض فوقى - جهاز عرض داتا شو
وفيديو - ثابت.

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

أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية.

تم مناقشته التوصيف واعتماده بمجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافقة فى مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ
2022 / 10 / 19 م

منسق البرنامج



أستاذ المادة

أ.د/ جلال غزال

د. جلال غزال



كلية الزراعة بمشهور



كلية صيد، قرطاج 154 طريق 2016/5/23



كلية الزراعة بمشهور
ASSIUT UNIVERSITY



جامعة أسيوط

كود المقرر: (أ) غ ذ 401

مصنوفة مقرر تكنولوجيا السكر والحلوى

3	2	المهنية والعسمية (ج)							المحتويات الرئيسية للمقرر	الجزء النظري:
		1	2	3	4	5	6	7		
✓										مقدمة - مصادر السكر - صناعة السكر والحلوى من الوجهة الاقتصادية
✓										تكنولوجيا صناعة السكر من المصادر المختلفة (قصب السكر - بنجر السكر)
✓										صناعة الجلوكوز والفرانكوز
✓										صناعة الحلوى الأفرنجية
✓										صناعة السكر من القصب
✓										صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية
✓										بدائل السكر - المنتجات الثانوية لصناعة السكر .
✓										إنتاج حلوى الدقيق والجاتومات والكيك



منسق البرنامج

أ.د/ محمد عيد

التوقيع :

أستاذ المادة

أ.د/ أشرف مهدي شروية

التوقيع :

	تابع إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك صناعة السكر من بجر السكر	التاسعة			✓															✓	
		العاشرة			✓																✓
	إنتاج حلوى الشوكولاته صناعة العسل الأسود	الحادي عشر			✓																✓
		الثاني عشر			✓																✓
	المحليات الصناعية - المنتجات الخاصة (الشاي والثهوة) المنتجات الخاصة (الشاي والثهوة)	الثالث عشر			✓																✓
	كثيريات عملية لتصنيع بعض انواع الحلوى الشرقية والأجنبية	الرابع عشر			✓																✓
	الجزء العملي:																				
	صناعة حلوى السكر والحلوة الطحينية	الاولى - الرابع																			✓
	تابع صناعة حلوى الشرقية (السمسمه فوليه حمصيه)	الخامس السابعه																			✓
	إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك	الثامن العاشرة																			✓
	إنتاج حلوى الشوكولاته	الحادي عشر - الثانية عشر																			✓
	إنتاج العسل الأسود - منتجات البهح	الثالثة عشر																			✓

منسق البرنامج

أ.د/ محمد عيد
التوقيع :



استاذ المادة

أ.د/ أشرف مهدي شروبية
التوقيع :

																					عشر - الرابعة عشر
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------

منسق البرنامج
أ.د/ محمد علي
التوقيع :



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروبة
التوقيع : /



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

كلية الزراعة

جامعة بنها

سؤال الطلاب	فصلية	محاضرات نظرية.	مناقشات نقاش.	صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية	لحصاد القصب السكر وبنجر السكر وبنجر الكاكاو والبن والبلح والثر ذلك على جودة المنتجات.
اسئلة الامتحان و كلف الدرجات بالمتنوع و مناقشات بالمتنوع او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	مناقشات نقاش.	صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية	1- ينتج السكر من مصارة الرئيسية (قصب السكر، بنجر السكر) 2- يلم بالاساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 3- ينتج الحلاوة الطحينية والحلوى الشريقية والاقرنجى
اسئلة الامتحان و كلف الدرجات بالمتنوع و مناقشات بالمتنوع او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحانات فصلية	مادة بحث. اصال فصلية.	مناقشات نقاش.	بدائل السكر المنتجات الثانوية لصناعة السكر.	2- يلم بالاساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 5- يطبق الطرق المستخدم فى تحليل المواد الخام الداخلة فى التصنيع
اسئلة الامتحان و كلف الدرجات بالمتنوع و مناقشات بالمتنوع او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	مناقشات نقاش.	إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك	2- يلم بالاساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 3- يتعرف على التداخلات الكيميائية اثناء التصنيع ومراحلها المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة
اسئلة الامتحان و كلف الدرجات بالمتنوع و مناقشات بالمتنوع او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	مناقشات نقاش.	تابع إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك	2- يلم بالاساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 3- يتعرف على التداخلات الكيميائية اثناء التصنيع ومراحلها المختلفة وكيفية الاستفادة منها



كلية معنده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

كلية الزراعة

جامعة بنها

نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان النظري و متاح بالتكثرون أو ملف المقرر. الامتحان التودري بملف المقرر. سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.							
نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان النظري و متاح بالتكثرون أو ملف المقرر. الامتحان التودري بملف المقرر. سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.							
نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان النظري و متاح بالتكثرون أو ملف المقرر. الامتحان التودري بملف المقرر. سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.							



كلية الزراعة



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 23/5/2016



وحدة ضمان الجودة
جامعة أسيوط
QAUFABU



جامعة بنها

فصلية	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	المحليات الصناعية - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة) المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة)	السكر ومنتجات الحلوى 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة 7.أ يلخص مخاطر تلوث منتجات الحلوى ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. ج.2- ينتج حلوى الشيكولاتة ومنتجاته 1.أ- يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 6.أ- يجيب كيفية إنتاج السكر من مصادر غير مألوفة وجديد ب.1- يحدد كيفية تلافى الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى. ب.5- يختار وتصنيع منتجات
فصلية	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	المحليات الصناعية - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة) المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة)	السكر ومنتجات الحلوى 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة 7.أ يلخص مخاطر تلوث منتجات الحلوى ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. ج.2- ينتج حلوى الشيكولاتة ومنتجاته 1.أ- يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 6.أ- يجيب كيفية إنتاج السكر من مصادر غير مألوفة وجديد ب.1- يحدد كيفية تلافى الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى. ب.5- يختار وتصنيع منتجات
فصلية	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	تدريب لتصنيع بعض أنواع الحلوى والأفريقية عصية	السكر ومنتجات الحلوى 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة 7.أ يلخص مخاطر تلوث منتجات الحلوى ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. ج.2- ينتج حلوى الشيكولاتة ومنتجاته 1.أ- يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 6.أ- يجيب كيفية إنتاج السكر من مصادر غير مألوفة وجديد ب.1- يحدد كيفية تلافى الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى. ب.5- يختار وتصنيع منتجات



كلية معقده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

كلية الزراعة

جامعة بنها

نموذج الاسئلة و الاجابة للاستحان النظري و متاح بالتفصيل او ملف المقرر الاستحان التوريدي بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. -	عصية لتصنيع بعض انواع الشرقية والأفرنجية تدريب لتصنيع بعض انواع الحلوى والأفرنجية	تناسب الفئات الخاصة مثل (كبار السن، مرضى السكر د.د. يطبق نظم الرقابة على الجودة في مصانع الإنتاج 3.أ- يتعرف على التداخلات الكيميائية اثناء التصنيع ومراحلها المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 4.أ- يتعرف على الظروف المثلى لحصاء القصب السكر وينجر السكر وبذور الكاكاو والبن والبلح والثر ذلك على جودة المنتجات. 3.ب- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل.
---	---	-----------------------	--	--



منسق البرنامج
أ.د/ محمد عبد
التوقيع :

أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروية
التوقيع : ١



كلية الزراعة



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بنها

الدروس العملية

الهدف	الاساليب والتقويم	امتحانات التعلم والتعمير	محتوى المقرر	نواتج التعلم المستهدفة	الهدف العام	المقرر الدراسي
<p>اللائحة و الاسئلة و الاجابة للامتحان و العلي و متاح بالكتنورل او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	<p>امتحان عملي امتحانات فصلية</p>	<p>حقات نقاش. اصال فصلية.</p>	<p>مقدمة - مصادر السكر - صناعة السكر والحوى من الوجبة الاقتصادية</p>	<p>1-1- يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 3-أ يتعرف على التداخلات الكيماوية اثناء التصنيع ومراحلته المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 1-أ يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 4-أ يتعرف على الظروف المثلى لحصاد القصب السكر وبنجر السكر وبنور الكاكاو والبن والبلح واثر ذلك على جودة المنتجات.</p>	<p>1. إكتساب الطالب الخبرات والمهارات اللازمة لصناعة السكر. 2. تعليم الطالب كيفية صناعة منتجات الحوى المختلفة. 3. إكتساب الطالب مهارات الكشف عن المكونات الداخلة فى منتجات الحوى والسكر وتحديد مدى صلاحيتها للاستخدام والتصنيع. 4. توصيف منتجات الحوى المحلية وتوصيف المواد الخام</p>	<p>سكر الحوى</p>
<p>اسئلة الامتحان و كلف الدرجات بالكتنورل مذكرة الطلاب بملف المقرر</p>	<p>امتحان عملي امتحانات فصلية</p>	<p>كربيات عملية.</p>	<p>تكنولوجيا صناعة السكر من المصائر (قصب السكر - بنجر السكر)</p>	<p>1-أ يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 1-أ ينتج السكر من مصادرة الرئيسية (قصب السكر، بنجر السكر)</p>		
<p>نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و العلي و متاح بالكتنورل او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	<p>امتحان عملي امتحانات فصلية</p>	<p>مادة بحث. اصال فصلية.</p>	<p>صناعة الجلوكوز والفرانكوز</p>			



كلية ممتددة قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

كلية الزراعة

جامعة بنها

امثلة الامتحان و كشف الترجات بالكترون مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية. - حلقات نقاش.	الطوى صناعة الأقترنجية	2-1. يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الطوى 1-1. يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته 4-1. يتعرف على الظروف المثلى لحصاد القصب السكر وينجر السكر وينور الكاواو والبين والبلج وائر ذلك على جودة المنتجات. 1-1. ينتج السكر من مصادرة الرئيسية (قصب السكر، بنجر السكر)	الداخلة في صناعة
امثلة الامتحان و كشف الترجات بالكترون مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية. - حلقات نقاش.	الطوى صناعة السكر من القصب	2-1. يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الطوى 3-1. ينتج الحلاوه الطحينية والخلوى الشرقية والإفرنجي	
امثلة الامتحان و كشف الترجات بالكترون مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية. - حلقات نقاش.	الطوى صناعة السكر من القصب	2-1. يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الطوى 5-1. يطبق الطرق المستخدم في تحليل المواد الخام الداخلة في التصنيع	
امثلة الامتحان و كشف الترجات بالكترون مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية. - حلقات نقاش.	الطوى صناعة السكر من القصب	2-1. يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الطوى 3-1. يتعرف على التداخلات الكيماوية أثناء التصنيع ومراحلها المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 5-1. يتعرف على ميكانيكية عمل	



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

كلية الزراعة

جامعة بنها

نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان و العملي و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان التوري بملف المقرر سوال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	تابع إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك	الخطوط الإنتاجية الحديثة 2- يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 3- يتعرف على التداخلات الكيمائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 7- يلخص مخاطر تلوث منتجات الحلوى 4- ينتج حلوى الدقيق المختلفة (الكيك، الكعك ، الجاتوهات....)
نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان و العملي و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان التوري بملف المقرر سوال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	تدريبات عملية.	صناعة السكر من بنجر السكر	2- يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة ج1- ينتج السكر من مصارة الرئيسية (فصب السكر، بنجر السكر) ج5- يطبق الطرق المستخدم في تحليل المواد الخام الداخلة في التصنيع
نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان و العملي و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان التوري بملف المقرر سوال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	حلى الشوكولاته إنتاج	2- يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 2-ب. يختار طريقة التداول السليم للخامات الداخلة في التصنيع والمنتجات الناتجة. 4- يتحصل على منتجات متنوعة من نفس المواد الخام



كلية الزراعة



كلية معتمدة قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بنها

نموذج الأسئلة و الاجابة للاختبار و العملي و متاح بالتفصيل أو ملف المقرر الاختبار الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.		ج.1- ينتج السكر من مصارة الرئيسية (فصب السكر، بنجر السكر) ب.1- يحدد كيفية تلافى الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى. أ.2- يلم بالأساليب المثلى لتصنيع السكر ومنتجات الحلوى 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة أ.7- يلخص مخاطر تلوث منتجات الحلوى ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل. ج.2- ينتج حلوى الشيكولاتة ومنتجاته	
نموذج الأسئلة و الاجابة للاختبار و العملي و متاح بالتفصيل أو ملف المقرر الاختبار الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	المحليات الصناعية - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة) المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة)	أ.1- يتعرف على التركيب الكيماوي للسكر ومنتجاته أ.3- يتعرف على التداخلات الكيماوية اثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة ب.3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل.	
نموذج الأسئلة و الاجابة للاختبار و العملي و متاح بالتفصيل أو ملف المقرر الاختبار الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	تدريبات لتصنيع بعض أنواع الحلوى الشرقية	أ.3- يتعرف على التداخلات الكيماوية اثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها	



كلية الزراعة



كلية ممتددة قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بنها

نموذج الامتلاء و الاجابة للامتحان و العملي و متاح بالتكثرون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سوال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	تدريبات تصنيع بعض أنواع الخلوى الشرقية والأفرنجية	لتطوير المنتجات. 6- بجيد كيفية إنتاج السكر من مصادر غير مألوفة وجديد ب-1- يحدد كيفية تلافى الإنسان مخاطر تلوث منتجات الحلوى. ب-5- يختار وتصنيع منتجات تناسب الفئات الخاصة مثل (كبار السن، مرضى السكر د-2- يطبق نظم الرقابة على الجودة فى مصانع الإنتاج 3- يتعرف على التداخلات الكيميائية أثناء التصنيع ومرحلة المختلفة وكيفية الاستفادة منها لتطوير المنتجات. 4- يتعرف على الظروف المثلى لحصاد القصب السكر وينجر السكر ويذور الكاكاو والبن والبلح واثر ذلك على جودة المنتجات. ب-3- يحدد أفضل الطرق للحصول على منتج جيد بسعر أقل.	
---	----------------------------------	------------------	--	---	--



منسق البرنامج

أ.د/ محمد

التوقيع

أستاذ المادة

أ.د/ أشرف مهدى شروبية

التوقيع



كلية الزراعة بمشهور



كلية معتمدة قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهور. وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر كيمياء وتحليل الأغذية كود : أ غ ذ 403 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أ غ ذ 403	اسم المقرر : كيمياء وتحليل الاغذية
نوع المقرر: <input checked="" type="checkbox"/> اجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الأغذية
2.القسم العلمي المسنول عن البرنامج :	الصناعات الغذائية
3.القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر :	الصناعات الغذائية
4- التخصص:	علوم الأغذية "الصناعات الغذائية"
5- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input checked="" type="checkbox"/> الرابع
6-الفصل الدراسي:	<input checked="" type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي
8.تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/ 10 / 2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 2022 /10/19

2- أهداف المقرر :	يعرف أهمية علم كيمياء تحليل الأغذية واستخداماته - يستدل على صفات وخصائص المواد الغذائية - يوضح أهمية العينة وأسس أخذها وكيفية أخذها بطريقة صحيحة والأدوات اللازمة لأخذ العينات وكيفية حفظها ونقلها- يميز طرق التحليل المختلفة وكيفية إجراؤها- يوضح الشروط الواجب توافرها في القائمين على أخذ العينات والقائمين بالتحكيم الحسى- يعرف طرق تجهيز العينات وطرق إجراء التحاليل المختلفة.
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	أ.1. يتعرف الطالب على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. أ.2- يحدد الطالب حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة أ.3- يتعرف الطالب على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة
ب- المهارات الذهنية:	ب.1- يحدد الطالب حجم العينة المطلوب ويحدد الأداة المناسبة لأخذها. ب.2- يختار الطالب طرق التحليل وظروف التحكيم المناسبة. ب.3- يصنف الطالب البيانات والنتائج المتحصل عليها ويعد التقارير.



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمد، قرار 154 ج 2/5/2016



جامعة بنيها

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهر. وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر كيمياء وتحليل الأغذية كود : أ غ ن 403 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

ج.1- يطبق الطالب طريق اخذ العينة بطريقة علمية ممثلة لحجم ونوع المادة الغذائية		ج- المهارات المهنية:	
ج.2- يجرى الطالب الاختبارات اللازمة من تحكيم حسي إلى تحليل كيمائى			
ج.3- يجهز الطالب العينات للاختبارات الأكثر دقة بالأجهزة الحديثة والطرق الدقيقة			
د.1- يعمل الطلبة فى مجموعات صغيرة		د - المهارات العامة :	
د.2- يأخذ الطلبة العينات بطريقة صحيحة ويجرى الاختبارات اللازمة			
د.3- يجرى الطالب الاختبارات الدقيقة ويكتب التقارير اللازمة.			
د.4- يستخدم الطالب الحاسب الألى وشبكة الأنترنت بكفاءة			
4- محتوى المقرر:			
عدد الساعات العملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
-	الاولى	2	مقدمة عن أهمية علم كيمياء تحليل الأغذية
-	الثانية	2	العينة (حجمها - كيفية أخذها - الأدوات اللازمة لأخذها - الشروط الواجب توافرها فى القلم بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها)
-	الثالثة	2	الماء - الكربوهيدرات - السكريات - البروتينات - الانزيمات أهميتها و تقسيمها و دورها وأهمية تحليلها كيميائياً و تقديرها فى الأغذية
-	الرابعة	2	أدوات أخذ العينات
-	الخامسة	2	تجهيز العينة (للتحكيم الحسى - للتحليل الكيمائى)-إعداد تقرير عن العينة
-	السادسة	2	تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقاً - تجهيز العينة للاختبارات الكيمائية والدقيقة
-	السابعة	2	تقدير بعض المكونات مثل الرطوبة و الرماد و البروتين فى الأغذية المختلفة
-	الثامنة	2	إجراء تحليل حسى لبعض المواد الغذائية المختلفة
-	التاسعة	2	طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجرة فى مجال كهربي - فصل بروتينات - تحليل طيفى)
-	العاشرة	2	تابع طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجرة فى مجال كهربي - فصل بروتينات - تحليل طيفى)



كلية الزراعة بمشهور



كلية معهد قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها



جامعة بنيها

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهور. وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر كيمياء وتحليل الأغذية كود : أ غ ذ 403 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

-	الحادية عشر	2	إجراء تحليلات كيميائية
-	الثانية عشر	2	التعرف على أجهزة التحليلات الدقيقة
-	الثالثة عشر	2	أعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة
-	الرابعة عشر	2	تابع أعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة
-		28	الإجمالي

الجزء العملي :

2	الأولى	-	الاحتياطات المعملية وتحضير المحاليل العيانية والمولارية والمنوية
2	الثانية	-	العينة (حجمها - كيفية أخذها - الأدوات اللازمة لأخذها - الشروط الواجب توافرها في القالب بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها)
2	الثالثة	-	أدوات أخذ العينات
2	الرابعة	-	إجراء بعض التحليلات الكيميائية للمواد الغذائية المختلفة
2	الخامسة	-	تجهيز العينة (للتحكيم الحسى - للتحليل الكيماوى) - أعداد تقرير عن العينة
2	السادسة	-	تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقا - تجهيز العينة للاختبارات الكيماوية والدقيقة
2	السابعة	-	تابع تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقا - تجهيز العينة للاختبارات الكيماوية والدقيقة
2	الثامنة	-	إجراء تحليل حسى لبعض المواد الغذائية المختلفة
2	التاسعة	-	طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجرة فى مجال كهبرى - فصل بروتينات - تحليل طيفى)
2	العاشرة	-	تابع طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجرة فى مجال كهبرى - فصل بروتينات - تحليل طيفى)



كلية الزراعة بـشهر



كلية مـعلمـه لـرابع 154 تاريخ 2016/5/2

جامعة بنيها
GAUFARU

جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر كيمياء وتحليل الأغذية كود : أ غ ذ 403 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

2	الحادية عشر	-	إجراء تحليلات كيمائية
2	الثاني عشر	-	التعرف على أجهزة التحليلات الدقيقة
2	الثالث عشر	-	اعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة
2	الرابع عشر	-	تابع اعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة
28		-	الأجمالي

5- أساليب التعليم والتعلم.	<input type="checkbox"/> محاضرات نظرية. <input type="checkbox"/> تدريبات عملية. <input type="checkbox"/> حلقات نقاش. <input type="checkbox"/> مادة بحث. <input type="checkbox"/> أعمال فصلية. <input type="checkbox"/> التعليم الذاتي.
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	<input type="checkbox"/> ساعات مكتوبة زائدة. <input type="checkbox"/> الريادة الطلابية. <input type="checkbox"/> الارشاد الاكاديمي.
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	<input type="checkbox"/> امتحان نظري نهائي <input type="checkbox"/> امتحان عملي <input type="checkbox"/> امتحان شفوي <input type="checkbox"/> نصف الترم <input type="checkbox"/> أعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير تعلم ذاتي، الورقة الفصلية)
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 8،4. التقييم (2) امتحان المبدئي: الأسبوع 7 و8 التقييم (3) حلقات نقاش و أخرى: الأسبوع 12 التقييم (4) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (5) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (6) امتحان النظري الأسبوع 16
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : 60 درجة الإمتحان الشفوي: 10 درجة الإمتحان العملي: 15 درجة أعمال فصلية: 15 درجة المجموع: 100 درجة
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	



كلية الزراعة بمشهر



كلية مسمدة قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة - جامعة بنيها
GAUPARU



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر كيمياء وتحليل الأغذية كود : أ غ ذ 403 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>- محاضرات في كيمياء وتحليل الأغذية، اعضاء هيئة التدريس قسم علوم الاغذية، كلية الزراعة، جامعة بنيها الدروس العملية في كيمياء وتحليل الأغذية، اعضاء هيئة التدريس قسم علوم الاغذية، كلية الزراعة، جامعة بنيها</p>	<p>أ- مذكرات المقرر:</p>
<p>Chauhan, O. P. (Ed.). (2022). <i>Advances in Food Chemistry: Food Components, Processing and Preservation</i>. Springer Nature Miller, D. D., & Yeung, C. K. (2022). <i>Food chemistry: A laboratory manual</i>. John Wiley & Sons Nielsen, S.S. (2010). <i>Food Analysis Laboratory Manual</i>. Springer. ISBN-10 / ASIN: 1441914625, ISBN-13 / EAN: 9781441914620 Sun, Yufeng, et al. "Determination of chloramphenicol in food using nanomaterial-based electrochemical and optical sensors-a review." <i>Food Chemistry</i> (2023): 135434.</p>	<p>ب- الكتب الدراسية:</p>
<p><u>Balla, P., Gijnjipalli, S. R., Pothu, R., Boddula, R., & Perugopu, V. (2022). Book Review: Applications of Ion Exchange Materials in Chemical and Food Industries. Current Analytical Chemistry, 18(8), 926-929.</u> <u>Miller, D. D., & Yeung, C. K. (2022). Food chemistry: A laboratory manual. John Wiley & Sons.</u> <u>Food Chemistry 4th Edition by Belitz, W. Grosch, P. Schieberle</u> <u>Handbook of Food Analysis Instruments.</u> <u>Food Analysis Laboratory Manual.</u></p>	<p>ج - كتب مقترحة</p>



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمد فرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر كيمياء وتحليل الأغذية كود : أ غ ذ 403 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

Analysis Composition and Food of Journal J. of Food Science Food Chemistry J. Agricultural Chemistry www.sciencedirect.net www.blakell.com www.springerlink.com	د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.
---	------------------------------------

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

- مساعدات تعليم / مواد: ومثال على ذلك: سيورات بيضاء- جهاز عرض فوقي - جهاز عرض داتا شو وفيديو - ثابت.

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

- أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية

- مواد كيميائية وصبغات وعينات مواد خام للتحليل

تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 2022 / 10 / 19 م



منسق البرنامج

أ.د/ محمد هبة

استاذ المادة

أ.د/ جلال غزال
جلال غزال

مصفوفة مقرر كيمياء وتحليل الأغذية

كود المقرر: أ غ ذ 403

العامية (د)	المهنية والمعنية (ج)							الذهبية (ب)							المعرفة والفهم (أ)							أسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
	1			2			3			4			5			6			7				
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		
4																						الجزء النظري:	
3																						مقدمة عن أهمية علم كيمياء وتحليل الأغذية	
2	✓																					العينة (مجموعها - كيفية أخذها - الأدوات اللازمة لأخذها - الشروط الواجب توافرها في القائم بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها)	
		✓																				أدوات أخذ العينات	
			✓																			تجهيز العينة (للتحكيم الحسى - للتحليل الكيماوى) - إعداد تقرير عن العينة	
		✓																				تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقا - تجهيز العينة للاختبارات الكيماوية والدقيقة	
																						إجراء تحليل حسى لبعض المواد الغذائية المختلفة	
																		✓				طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجزة فى مجال كهلى	
																						فصل بروتينات - تحليل طيفى)	

أستاذ المادة

أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال

التوقيع: جلال عبد الفتاح

منسق البرنامج

أ.د/ محمد عبد الفتاح

التوقيع: محمد عبد الفتاح

التعرف على أجهزة التحليلات الدقيقة										
التهجئة في مجال كهربي - فصل بروتيكات - تحليل طليبي										
إجراء تحاليل كيميائية										
التاسعة										
العاشرة	✓									
الحادي عشر	✓	✓								
الثانية عشر		✓								
الثالث عشر			✓							
الرابع عشر			✓							
الخامس عشر			✓							
الاولى	✓									
الثانية	✓									
الثالثة	✓		✓							
الرابعة	✓		✓							
الخامسة	✓		✓							



أستاذ المادة

أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال

التوقيع :

جلال عبد الفتاح

إجراء تحليل حسي لبعض المواد الغذائية المختلفة												
السادسة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
السابعة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
الثامنة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
التاسعة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
العاشرة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
الحادية عشر	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
الثاني عشر	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
الثالث عشر	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
الرابع عشر	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
مقدمة عن أهمية علم كيمياء تحليل الأغذية												
العينة (حجمها - كيفية أخذها - الأنواع اللازمة لأخذها - الشروط الواجب توافرها في القائم بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها)												
التعرف على أجهزة التحليلات الدقيقة												
الدورات أخذ العينات												
تجهيز العينة (التحكم الحسي - للتحليل الكيماوي) - إعداد تقرير عن العينة												

أستاذ المادة
أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال

التوقيع : جلال عبد الفتاح



منسق البرنامج
أ.د/ محمد حسن
التوقيع :

كود المقرر: أ غ ذ 403

مقرر: كيمياء وتحليل الأغذية "مقرر بدرس للفرقة الرابعة (علوم اغذية)

برنامج: علوم الاغذية

الأدلة والشواهد	أساليب التقويم	استراتيجيات التعليم والتعلم	محتوى المقرر	نواتج التعلم المستهدفة	الهدف العام	المقرر الدراسي
نموذج الامتحن و الاجابة للامتحن النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان العملي بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات - نظرية. - حلقات نقاش. - اعصال فصلية.	مقدمة عن أهمية علم كيمياء تحليل الأغذية - كيمياء الأغذية - الشروط - الأذونات اللازمة - الواجب توافرها في القائم بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها (حجمها) -	2- يأخذ العينات بطريقة صحيحة ويجري الاختبارات اللازمة 1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 2- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة. 1- يحدد حجم العينة المطلوب ويحدد الأداة المناسبة لأخذها.	1- يشرح أهمية علم كيمياء تحليل الأغذية واستخدامات 2- يخصص صفات وخصائص المواد الغذائية. 3- يستند على أهمية العينة وأسس أخذها وكيفية أخذها بطريقة صحيحة والأدوات اللازمة لأخذ العينات وكيفية حفظها ونقلها. 4- يتعرف على طرق التحليل المختلفة وكيفية إجراؤها 5- يتعرف على الشروط الواجب توافرها في القائمين على أخذ العينات والقائمين بالتحكيم الحسي.	كيمياء الأغذية
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون مذكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات - نظرية.	تابع العينة (حجمها) - كيفية أخذها - الأذونات اللازمة لأخذها - الشروط الواجب توافرها في القائم بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها (حجم ونوع المادة الغذائية)	1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 2- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة. 1- يحدد حجم العينة المطلوب ويحدد الأداة المناسبة لأخذها. 1- يطبق العينة بطريقة علمية ممثلة لحجم ونوع المادة الغذائية	4- يتعرف على طرق التحليل المختلفة وكيفية إجراؤها 5- يتعرف على الشروط الواجب توافرها في القائمين على أخذ العينات والقائمين بالتحكيم الحسي.	كيمياء الأغذية
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون مذكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات - نظرية. - حلقات نقاش.	اموات أخذ العينات	1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 2- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة. 1- يحدد حجم العينة المطلوب ويحدد الأداة المناسبة لأخذها.	4- يتعرف على طرق التحليل المختلفة وكيفية إجراؤها 5- يتعرف على الشروط الواجب توافرها في القائمين على أخذ العينات والقائمين بالتحكيم الحسي.	كيمياء الأغذية

<p>6- يتعرف على طرق تجهيز العينات وطرق إجراء التحاليل المختلفة</p>	<p>1- يطبق العينة بطريقة علمية مثله لحجم ونوع المادة الغذائية</p> <p>1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادر ها وحجمها.</p> <p>3- يتعرف على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة</p>	<p>تجهيز العينة (التحكيم الحسى - التحليل الكيمواى) - اعداد تقرير عن العينة</p>	<p>مادة بحث - اصائل فصلية.</p>	<p>امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية</p> <p>سؤال الطلاب</p>
	<p>1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادر ها وحجمها.</p> <p>2- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة.</p> <p>1- يطبق العينة بطريقة علمية مثله لحجم ونوع المادة الغذائية</p>	<p>تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقاً - تجهيز العينة للاختبارات الكيمواى والدقيقة</p>	<p>محاضرات نظرية - حلقات نقاش.</p>	<p>امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية</p> <p>امثلة الامتحان و كشف الدرجات بالمتنول مذكرة الطلاب بملف المقرر</p>
	<p>1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادر ها وحجمها.</p> <p>3- يتعرف على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة</p> <p>1- يطبق العينة بطريقة علمية مثله لحجم ونوع المادة الغذائية</p>	<p>تابع تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقاً - تجهيز العينة للاختبارات الكيمواى والدقيقة</p>	<p>مادة بحث - اصائل فصلية.</p>	<p>امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية</p> <p>نموذج الاسئلة و الاجابة للاامتحان النظرى و متاح بالمتنول او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب</p>
	<p>1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادر ها وحجمها.</p> <p>2- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة.</p> <p>2- يختار طرق التحليل وظروف التحكيم المناسبة</p> <p>2- يجرى الاختبارات اللازمة من تحكيم حسى إلى تحليل كيمواى</p>	<p>إجراء تحليل حسى لبعض المواد الغذائية المختلفة</p>	<p>محاضرات نظرية - حلقات نقاش.</p>	<p>امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية</p> <p>اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالمتنول مذكرة الطلاب بملف المقرر</p>
	<p>1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادر ها وحجمها.</p> <p>2- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة.</p>	<p>طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروموجرافى - الهجرة فى مجال كهبرى - فصل</p>	<p>محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية</p> <p>نموذج الاسئلة و الاجابة للاامتحان النظرى و متاح بالمتنول او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب</p>

<p>3.1- يتعرف على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة → 3 يجيز العينات للاختبارات الأكثر دقة بالأجهزة الحديثة والطرق الدقيقة</p>	<p>بروبيت - حصين (طيفي)</p>		
<p>1.1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 2.1- يحدد حجم العينات المطلوبة والأدوات اللازمة. 3.1- يتعرف على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة → 3 يجيز العينات للاختبارات الأكثر دقة بالأجهزة الحديثة والطرق الدقيقة</p>	<p>تابع طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافي - الهجرة في مجال كهربي - فصل بروتينات - تحليل طيفي)</p>	<p>محاضرات - نظرية.</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الثوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>
<p>1.1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 3.1- يتعرف على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة 3.1- يقيم البيانات والنتائج المتحصل عليها ويعد التقارير 2-2- تجرى الاختبارات اللازمة من تحكيم حسي إلى تحليل كيميائي</p>	<p>اجراء تحليلات كيميائية</p>	<p>محاضرات - نظرية.</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الثوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>
<p>1.1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 3.1- يتعرف على طرق التحليل المختلفة التي تجرى على العينة 1-1- يعمل في مجموعات صغيرة 3.1-1- يجرى الاختبارات الدقيقة ويكتب التقارير اللازمة.</p>	<p>التعرف على اجهزة التحليلات الدقيقة</p>	<p>محاضرات - نظرية.</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الثوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>
<p>1.1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. 3.1- يقيم البيانات والنتائج المتحصل عليها ويعد التقارير</p>	<p>اعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة</p>	<p>محاضرات - نظرية.</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الثوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>

<p>د-1- يعمل في مجموعات صغيرة د-3- يجرى الاختبارات الدقيقة ويكتب التقارير اللازمة. د-4- يستخدم الحاسب الآلي وشبكة الإنترنت بكفاءة.</p>				
<p>أ-1- يتعرف على طبيعة الأغذية المراد أخذ عينات منها ومصادرها وحجمها. ب-3- يقيم البيانات والنتائج المتحصل عليها ويعد التقارير د-1- يعمل في مجموعات صغيرة د-3- يجرى الاختبارات الدقيقة ويكتب التقارير اللازمة. د-4- يستخدم الحاسب الآلي وشبكة الإنترنت بكفاءة.</p>	<p>تابع اعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة</p>	<p>- محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية</p>	<p>نموذج الامتلاء و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب</p>

أستاذ العمادة

أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال

التوقيع :

جلال عبد الفتاح

منسق البرنامج

أ.د/ محمد عبد

التوقيع





جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أ غ ذ 405	اسم المقرر : تكنولوجيا الجبن
نوع المقرر: √ □ اجباري □ اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الأغذية
2. القسم العلمي المسنول عن البرنامج :	الألبان
3. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر :	الألبان
4- التخصص:	الألبان
5- الفرقة / المستوى:	□ الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع
6- الفصل الدراسي:	□ الأول □ الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	تاريخ إقرار البرنامج 2010/5/26 واعتماد التحديثات تم مناقشته التوصيف واعتماده بمجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 2022 / 10 / 19 م

2- أهداف المقرر :	1. معرفة وفهم الطالب الاسس العلمية لصناعة الجبن- مكونات اللبن ودورها في صناعة الجبن - المواد المساعدة في تصنيع الجبن- تقسيم الجبن - خطوات صناعة بعض أنواع الجبن المختلفة وبيان أهمية كل خطوة - تسوية الجبن والتغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث لمكونات الجبن أثناء التسوية - التحكم والتقييم في الجبن - الأساليب الحديثة لصناعة الجبن - التشريعات والمواصفات القانونية للجبن - مراقبة الجودة- تدريبات عملية لتصنيع بعض أنواع الجبن المختلفة
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	1. يذكر التركيب الكيماوي للبن والجبن والمواد المختلفة التي تدخل في صناعة الجبن 2. يتعرف على طرق التجبن المختلفة (حامضي - إنزيمي ..) 3. يشرح لبذة عن نظام الهاسب HACCP في صناعة الجبن 4. يتعرف على أنواع الجبن المختلفة الموجودة بالسوق المحلي. 5. يعدد طرق صناعة الأنواع المختلفة من الجبن
ب- المهارات الذهنية:	1. يحكم أنواع الجبن المختلفة الموجودة بالسوق 2. يحدد بعض مشاكل صناعة الجبن وكيفية حلها 3. يصنف وينتج أنواع مختلفة من الجبن عالية الجودة باستخدام الطرق الحديثة 4. يختار أنسب البادئات لصناعة أنواع الجبن المختلفة 5. يحلل ويقيم نتائج تحليل الجبن تبعاً للمواصفات القياسية المصرية أو العالمية 6. يحدد الإمكانيات المطلوبة لإنشاء وحدة أو مصنع ألبان على نطاق صغير
ج- المهارات المهنية:	1. يطبق طرق التحليل الكيماوي والحسي للبن وأنواع الجبن المختلفة 2. يتدرب بمهارة على صناعة أنواع مختلفة الجبن



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
نوصيف مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)

3. ينشط مزارع البادئات المستخدمة في صناعة الجبن	
4. يجهز الألفح لاستخلاص المنفحة	
1. يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة	د - المهارات العامة :
2. يستخدم الدوريات والمجلات العلمية وشبكة الانترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن.	

4- محتوى المقرر:

عدد الساعات العملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
	الأولى - الثالثة	6	مكونات اللبن ودورها في صناعة الجبن
	الرابعة - السادسة	6	المواد الخام المستخدمة في صناعة الجبن
	السابعة	2	تعريف الجبن وتقسيمه
	الثامنة - التاسعة	4	خطوات صناعة الأنواع المختلفة من الجبن
	العاشرة	2	الخطوات الأساسية في صناعة الجبن وأهمية كل خطوة
	الحادية عشر	2	التغيرات الكيميائية والطبيعية والميكروبيولوجية أثناء تسوية الجبن
	الثانية عشر	2	التحكيم والتقييم الحسي للجبن
	الثالثة عشر	2	الجبن المطبوخ
	الرابعة عشر	2	صناعة أنواع مختلفة من الجبن - الاختبارات الكيماوية والميكروبيولوجية والحسية التي تجرى على أنواع مختلفة من الجبن

الجزء العملي:

عدد الساعات العملية	المحاضرة		الموضوع
6	الأولى - الثالثة		تقسيم الجبن تبعاً لنسبة الرطوبة وعوامل التسوية
6	الرابعة - السادسة		صناعة الجبن الدماطي والجبن القريش
2	السابعة		صناعة الجبن الدبل كريم
4	الثامنة - التاسعة		صناعة الجبن الجيرفيه
2	العاشرة		صناعة الجبن الفيتا
2	الحادية عشر		صناعة الجبن التشيدر والداربي
2	الثانية عشر		صناعة الجبن الراس
2	الثالثة عشر		صناعة الجبن المطبوخ
2	الرابعة عشر		المنفحة وطرق استخلاصها وتقدير قوتها
28		28	الإجمالي



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
نوصيف مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)

5- أساليب التعليم والتعلم.	√ محاضرات نظرية. □ √ تدريبات عملية. □ √ حلقات نقاش. □ √ مادة بحث. □ √ أعمال فصلية. □ √ زيارات لمصانع انتاج الجبن □ √ فيديوهات عن خطوات انتاج وصناعة الجبن
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	□ √ ساعات مكتوبة زائدة. □ √ الريادة الطلابية. □ √ الارشاد الاكاديمي.
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	□ √ امتحان نظري نهائي □ √ امتحان عملي □ √ امتحان شفوي □ √ امتحانات فصلية
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية:الأسبوع 4،8. التقييم (2) مادة بحث و أخرى:الأسبوع 12 التقييم (3) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (4) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (5) امتحان النظرى الأسبوع 16
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : 60 درجة الإمتحان الشفوي: 10 درجة الإمتحان العملي: 15 درجة أعمال فصلية: 15 درجة المجموع: 100 درجة
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	تكنولوجيا الجبن
ب- الكتب الدراسية:	تكنولوجيا الجبن والألبان المتخمرة. عبد اللاه عبد الطيف 2018 تكنولوجيا الجبن . الاسس العلمية. عبدة السيد شحاته
ج- كتب مقترحة	Technology of Cheesemaking 2020 Second Edition Edited by Barry A. Law R&D Consultant to the Dairy Industry Victoria, Australia And A.Y. Tamime Consultant in Dairy Science and Technology Ayr, UK. Fundamentals of Cheese Science. 2023 Second Edition. Patrick F. Fox • Timothy P. Guinee Timothy M. Cogan • Paul L. H. McSweeney Cheese making technology. Cheese quality and characteristics. department of agriculture science and biotechnology and food science. Tomas Bintsis 2018.
د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.	J. of Dairy Science, Egyptian J. of Dairy Science. J. of Dairy Technology Dairy Science Abstracts. www.IDF.org www.sciencedirect.com www.cheese.com بنك المعرفة المصري - -research gate- googel scholar- youtube

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
نوصيف مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)

معمل كيمائى ومعمل ميكروبيولوجى - كمبيوتر - أجهزة عرض - صالة تصنيع للأنواع المختلفة من الجبن
- حجرة تسوية متكاملة.

أستاذ المادة : د/ داليا جمال أحمد جميل

التوقيع : 

منسق البرنامج : أ.د/ محمد عيد شنانه

التوقيع : 

أستاذ المادة : أ.د/ محمد بدير الألفى

التوقيع : 

نائب منسق البرنامج: أ.د/ أحمد الدسوقي

التوقيع : 





كلية / الزراعة
كود المقرر : أ غ ذ 405

جامعة / بنها
برنامج : علوم الاغذية

مقرر : تكنولوجيا الجبن
مصفوفة المعارف والمهارات للمقرر الدراسي

د	ع					ب					ا					اسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
1	✓	✓	✓	✓	✓											✓	مكونات اللبن ودورها في صناعة الجبن
2	✓	✓	✓	✓	✓											✓	المواد الخام المستخدمة في صناعة الجبن
3	✓	✓	✓	✓	✓					✓						5	تعريف الجبن وتقسيمه
4	✓	✓	✓	✓	✓					✓						6	خطوات صناعة الأنواع المختلفة من الجبن
5	✓	✓	✓	✓	✓					✓						8-7	الخطوات الأساسية في صناعة الجبن وأهمية كل خطوة
6	✓	✓	✓	✓	✓					✓						9	التغيرات الكيميائية والطبيعية والميكروبيولوجية أثناء تسوية الجبن
7	✓	✓	✓	✓	✓											-10 11	التحكم والتقييم الحسي للجبن
8	✓	✓	✓	✓	✓					✓						12	الجبن المطبوخ
9	✓	✓	✓	✓	✓											-13 14	صناعة أنواع مختلفة من الجبن - الاختبارات الكيماوية والميكروبيولوجية والحسية التي تجرى على أنواع مختلفة من الجبن

الجزء العملي:

✓	✓	✓	✓	✓	✓											2-1	تقسيم الجبن تبعاً لنسبة الرطوبة وعوامل التسوية
✓	✓	✓	✓	✓	✓											✓	صناعة الجبن الميطلي والجبن القريش
✓	✓	✓	✓	✓	✓											5	صناعة الجبن النبل كريم
✓	✓	✓	✓	✓	✓											6	صناعة الجبن الجبوني

أستاذة ليلدة بـالله



كلية الزراعة

قسم علوم الأغذية

Food Science@fagr.bu.edu.eg

Food Science Department



جامعة بنها

كود المقرر : أ غ 405

مقرر: تكنولوجيا الجبن "مقرر دراسي للثقة الرابعة (علوم اغذية)
نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر

برنامج: علوم الاغذية

المقرر الدراسي	الهدف العلم	نواتج التعلم المستهدفة	محتوى المقرر	استراتيجيات التعلم والتعلم	امسايب التقييم	الاثناء والشواهد
المقرر	بنهية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادرا على ان يعرف الطالب مكونات اللبن ودورها في صناعة الجبن ، المواد الخام المستخدمة في صناعة الجبن ، تقسيم خطوات تصنيع الجبن ، خطوات تصنيع الجبن ، تقسيم الخطوات الأساسية في صناعة الجبن ، أهمية كل خطوة ، التغيرات الكيميائية والطبيعية والميكروبيولوجية أثناء تسوية الجبن - التحكم والتقييم الحسي للجبن ، صناعة أنواع مختلفة من الجبن - الاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية والحسية التي تجري على أنواع مختلفة من الجبن	1- أ - يلم بالتركيب الكيميائي للبن والجبن والمواد المختلفة التي تدخل في صناعة الجبن ج- ب - 1 - يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة ج- ب - 3- يستخدم النوريات والمجلات العلمية وشبكة الانترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن 1- أ - يلم بالتركيب الكيميائي للبن والجبن والمواد المختلفة التي تدخل في صناعة الجبن ج- أ - 1- يشرح التحليل الكيميائي والحسي للبن ولأنواع الجبن المختلفة ج- ب - 1 - يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة ج- ب - 3- يستخدم النوريات والمجلات العلمية وشبكة الانترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن 4 - يعرف أنواع الجبن المختلفة الموجودة بالسوق المحلي ج- ب - 1 - يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة ج- ب - 3- يستخدم النوريات والمجلات العلمية وشبكة الانترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن 5- يلم بطرق صناعة الأنواع المختلفة من الجبن ج- أ - يصنع مختلف أنواع الجبن ج- ب - 1 - يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة	- مكونات اللبن ودورها في صناعة الجبن	- محاضرات نظرية	- امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري	- درجات نظري (كثرون) - درجات شفوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون)
			- المواد الخام المستخدمة في صناعة الجبن	- محاضرات نظرية	- امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري	- درجات نظري (كثرون) - درجات شفوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون)
				- محاضرات نظرية	- امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري	- درجات نظري (كثرون) - درجات شفوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون)
				- محاضرات نظرية	- امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري	- درجات نظري (كثرون) - درجات شفوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون)

<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كترول) - درجات شفوي (كترول) - درجات اصلا سنة (كترول) 		<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - الخطوات - الأساسية في - صناعة الجبن - وأهمية كل - خطوة 	<p>ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات العلمية وشبكة الأنترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن</p> <p>5-1- ولم بطرق صناعة الأنواع المختلفة من الجبن</p> <p>ج-ب-2- يحدد بعض مشاكل صناعة الجبن وكيفية حلها</p> <p>ج-أ-2- يصنع مختلف أنواع الجبن</p> <p>ج-أ-3- ينشط مزارع البندقات المستخدمة في صناعة الجبن</p> <p>ج-ب-1- يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة</p> <p>ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات العلمية وشبكة الأنترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن</p> <p>ج-أ-4- يعد ويجهز الأتلج لاستخلاص المنفعة</p> <p>ج-ب-1- يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة</p> <p>ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات العلمية وشبكة الأنترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن</p>
<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كترول) - درجات شفوي (كترول) - درجات اصلا سنة (كترول) 		<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - التفريغ - الكيميائية - والطبيعية - والميكروبيولوجية - أثناء تسوية الجبن 	<p>ج-ب-1- يحكم أنواع الجبن المختلفة الموجودة بالسوق</p> <p>ج-ب-2- يحدد بعض مشاكل صناعة الجبن وكيفية حلها</p> <p>ج-ب-1- يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة</p> <p>ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات العلمية وشبكة الأنترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن</p>
<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كترول) - درجات شفوي (كترول) - درجات اصلا سنة (كترول) 		<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - التحكم والتقييم - الحسي للجبن 	<p>ج-ب-1- يحكم أنواع الجبن المختلفة الموجودة بالسوق</p> <p>ج-ب-2- يحدد بعض مشاكل صناعة الجبن وكيفية حلها</p> <p>ج-ب-1- يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة</p> <p>ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات العلمية وشبكة الأنترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن</p>
<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كترول) - درجات شفوي (كترول) - درجات اصلا سنة (كترول) 		<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شفوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - المواصفات - القياسية - المصرية - والعلمية للجبن 	<p>ج-ب-1- يحكم أنواع الجبن المختلفة الموجودة بالسوق</p> <p>ج-ب-5- يناقش ويحلل ويقيم نتائج تحليل الجبن تبعاً للمواصفات القياسية المصرية أو العالمية</p> <p>ج-ب-1- يعمل بنجاح كعضو نشط في مجموعات لتصنيع الجبن المختلفة</p> <p>ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات العلمية وشبكة الأنترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجبن</p>

<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كترون) - درجات شغوى (كترون) - درجات اصائل سنة (كترون) 	<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شغوى - امتحان توري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - صناعة انواع مختلفة من الجين - الاختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية والحسية التي تجرى على انواع مختلفة من الجين 	<ul style="list-style-type: none"> - كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجين 	<ul style="list-style-type: none"> - ج-1- بنجر التحليل الكيميوي والحسي للين وانواع الجين المختلفة - ج-2- يصلح مختلف انواع الجين - ج-ب- 1- يعمل بنجاح كمضو نشط في مجموعات لتصنيع الجين المختلفة - ج-ب-3- يستخدم التوريات والمجلات الطبيعية وشبكة الانترنت في الحصول على كل ما هو جديد في مجال تكنولوجيا الجين 	
---	---	---	---	---	--	--

استاذ المادة

منسق البرنامج : أ.د/ محمد عيد شنتاه

نائب منسق البرنامج: أ.د/ احمد الدسوقي

أ.د/ محمد الألفي - د/ داليا جمال احمد

التوقيع :



التوقيع : أحمد الدسوقي

التوقيع : محمد الألفي



كلية الزراعة بمشهر



كلية مشهر فرع ١٥٤ شارع ٢٣/٢٠١٧



وحدة ضمان الجودة



جامعة أسيوط

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر ميكروبيولوجيا الألبان كود: أ غ ذ ٤٠٧ برنامج علوم الأغذية المستوى الرابع قسم: الألبان

١- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي: أ غ ذ ٤٠٧	اسم المقرر: ميكروبيولوجيا الألبان
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> إجباري <input type="checkbox"/> اختياري	البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر:
العلم الأغذية	٢. القسم العلمي المسنول عن البرنامج:
الألبان	٣. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر:
الألبان	٤- التخصص:
الألبان	٥- الفرقة / المستوى:
<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input type="checkbox"/> الرابع	٦- الفصل الدراسي:
<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني	٧- الساعات المعتمدة:
(٢) نظري + (١) عملي	٨. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج:
تاريخ إقرار البرنامج ٢٠١٠/٥/٢٦ واعتماد التحديثات بمجالس الكلية بتاريخ ٢٠١٣/١٠/٧ و ٢٠١٤/٣/١٩ و ٢٠١٥/٩/١٦ و ٢٠٢٢/١٠/١٩	

٢- أهداف المقرر:	يعرف تقسيم وخصائص الميكروبات في مجال الألبان - معرفة الفطريات والخمائر والبكتريوفاج في اللبن ومنتجاته - المجموعات الفسيولوجية - معرفة النمو المشترك للميكروبات - ميكروبيولوجيا اللبن السائل والألبان المعاملة بالحرارة - ميكروبيولوجيا منتجات الألبان (البان متخمرة - جبن - قشدة - زبد - مثلوجات لبنية) - عزل وتصنيف بعض بكتريا حامض اللاكتيك من اللبن ومنتجاته - أهم الاختبارات الميكروبيولوجية.
٣- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر:	١. يتعرف علي أهم المجموعات البكتيرية في اللبن ومنتجاته (النافعة - المسببة للفساد- الممرضة) ٢. يتفهم أسس التقسيم والتعريف وخصائص بكتريا حمض اللاكتيك. ٣. يتعرف علي أهم مزارع البادئات المستخدمة في مجال الألبان وعلاقتها ببعضها ٤. يذكر أهمية بكتريا القولون ومخاطرها على اللبن ومنتجاته ٥. يذكر أهم الخمائر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج وعلاقتهاما باللبن ومنتجاته ٦. يتعرف علي طرق التقييم وتحضير البينات والعد الكلي للبكتريا والفطريات والخمائر ٧. يتفهم أنواع الميكروبات المتوقع وجودها في الألبان المعاملة حراريا ١. يفسر ويحلل نتائج الاختبارات الميكروبيولوجية للبن ومنتجاته ٢. يحلل المشاكل الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ٣. يحدد الجودة الميكروبيولوجية للبن وللمنتجات اللبنية ٤. يحدد الاحتياجات المطلوبة والمناسبة لمعمل الميكروبيولوجي ومنع التلوث أثناء التصنيع ٥. يختار البادئات المناسبة لبعض المنتجات اللبنية ٦. يقارن بين أجناس وأنواع البكتريا وخاصة بكتريا حمض اللاكتيك ٧. يتنبأ بالمحتوى الميكروبي للبن ومنتجاته طبقا لطريقة إنتاجه ١. يعزل ويتعرف على الأنواع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ٢. يجهز العينات وتحليلها ميكروبيولوجيا
أ- المعلومات والمفاهيم:	
ب- المهارات الذهنية:	
ج- المهارات المهنية:	



كلية الزراعة بمشهر



كلية مشهر قرار ١٥٤ تاريخ ٢٠١٦/٥/٢٣



وحدة ضمان الجودة



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر ميكروبيولوجيا اللبن كود : أ غ ذ ٤٠٧ برنامج علوم الأغذية المستوى الرابع قسم: الألبان

٣. تجهز ويحضر البيئات - ويطبق طرق التعقيم - يعزل وينشط الميكروبات - يطبق طرق عد البكتريا في اللبن وبعض منتجاته ويستخدم الميكروسكوب في الفحص	د - المهارات العامة :
١. يعمل كعضو في مجموعات صغيرة بالمعمل	
٢. يدخل مواقع المعلومات على شبكة الانترنت	
٣. يطبق نظم التحكم الميكروبيولوجي في معامل ومصانع الألبان	
٤. يستخدم طرق الحفظ المختلفة والمناسبة لحفظ اللبن ومنتجاته	٤ - محتوى المقرر:

عدد الساعات العملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
	الأولى - الثانية	٤	مقدمة عن علاقة الميكروبات باللبن ومنتجاته. تطور علم ميكروبيولوجي الألبان
	الثالثة - الخامسة	٦	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات في مجال الألبان - المجاميع ذات العلاقة بالألبان واسس تسميمها
	السادسة - السابعة	٤	الفطريات والخمائر في اللبن ومنتجاته المجموعات الفسيولوجية والنمو المشترك
	الثامنة - التاسعة	٤	ميكروبيولوجيا اللبن السائل والمعاملات الحرارية
	العاشرة - الحادية عشر	٤	ميكروبيولوجيا التخمرات والألبان المتخمرة والبائتات
	الثانية عشر - الرابعة عشر	٦	ميكروبيولوجيا بعض منتجات الألبان (جبن - قشدة - زبد - مثلوجات لبنية)
		٢٨	الإجمالي

الجزء العملي :

١٢	الأولى - السادسة		طرق أخذ العينات للبن ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا
٢	السابعة		طرق التعقيم - طرق تحضير البيئات - طرق عد البكتريا
٤	الثامنة - التاسعة		المزارع البكتيرية - طرق عزلها وتصنيفها وحفظها - طرق صيغ البكتريا
٤	العاشرة - الحادية عشر		دراسة بكتريا القولون - الفحص الميكروسكوبي - اختبار الاختزال - الكشف عن المضادات الحيوية
٦	الثانية عشر - الرابعة عشر		طرق أخذ العينات للبن ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا
٢٨			الإجمالي

٥ - أساليب التعليم والتعلم.	<input type="checkbox"/> محاضرات نظرية. <input type="checkbox"/> تدريبات عملية. <input type="checkbox"/> حلقات نقاش.
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	<input type="checkbox"/> مادة بحث. <input type="checkbox"/> أعمال فصلية.
٧ - تقويم الطلاب :	<input type="checkbox"/> ساعات مكتبية زائدة. <input type="checkbox"/> الريادة الطلابية. <input type="checkbox"/> الارشاد الاكاديمي.
١ - أساليب تقويم الطلاب:	<input type="checkbox"/> امتحان نظري نهائي <input type="checkbox"/> امتحان عملي <input type="checkbox"/> امتحان شفوي <input type="checkbox"/> امتحانات فصلية



كلية الزراعة بمشهر



كلية محمد قنبر ١٥٤ شارع ٢٢/٥/٢٠١٦



وحدة ضمان الجودة



جامعة أسيوط

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر ميكروبيولوجيا اللبن كود: أ غ ذ ٤٠٧ برنامج علوم الأغذية المستوى الرابع قسم: الألبان

ب- توقيت التقييم:	التقييم (١) أعمال فصلية: الأسبوع ٨،٤ التقييم (٢) حلقات نقاش و أخرى: الأسبوع ١٢ التقييم (٣) امتحان الشفوي: الأسبوع ١٤ التقييم (٤) امتحان العملي الأسبوع ١٥ التقييم (٥) امتحان النظري الأسبوع ١٦
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي: ٦٠ درجة الإمتحان الشفوي: ١٠ درجة الإمتحان العملي: ١٥ درجة أعمال فصلية: ١٥ درجة المجموع: ١٠٠ درجة
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	المحاضرات والدروس العملية بالقسم
ب- الكتب الدراسية:	○ عدة شحاتة ، نبيل المجدوب (١٩٩٥) كتاب ميكروبيولوجى اللبن ومنتجاته. كلية زراعة عين شمس
ج- كتب مقترحة	Black JG. 2005. Microbiology: Principles and Explorations. 6th Ed. JohnWiley & Sons. Elmer H. Marth, James L. Steele (1998). Applied dairy microbiology:. Marcel Dekker New York. Harrigan. W.F. (1998) Laboratory methods in food microbiology 3 rd edition, Academic Press, London. Robinson R. K. (1990) Dairy microbiology. Elsevier Science Pub. Co. Elsevier Applied Science Sole distributor in the USA and Canada. London ¹ New York Law BA. 1997. Microbiology and Biochemistry of Cheese and Fermented Milks. 2 nd Ed. Blackie
د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.	Journal of Dairy Science – J. of Applied Microbiology – Microbiology – Egyptian J. of Dairy Science - www.sciencedirect.com - www.blackwell.com- www.Springerlink.com

٩ - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معمل ميكروبيولوجى - كمبيوتر متصل بشبكة الانترنت - أجهزة عرض - ميكروسكوبات - بيئات ودلائل أدوات زجاجية - أجهزة تعقيم وحضانات



رئيس القسم : أ.د/محمد عبد شحاتة

التوقيع :

أستاذ المادة : أ.د/ جمال فهمي النجار

أ.م.د/ عطا الله عبدالرازق عطا الله

التوقيع :

مستعمل برنامج حاسب



كلية الزراعة بمشهور



كلية معهد الزراعة ١٥٤ طبع ٢٠١٧/٥/٢٣



وحدة ضمان الجودة



باسمها

مصنوفة مقرر ميكروبيولوجيا الألبان كود : أ غ ذ ٥٧٤ برنامج علوم الأغذية المستوى الرابع قسم : الألبان

(د) العامة	(ج) المهنية والعسنية			(ب) الذمنية						(أ) المعرفة والفهم						اسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر		
	١	٢	٣	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	١	٢	٣	٤	٥			٦	٧
																			الجزء النظري :
																			مقدمة عن علاقة الميكروبات بالثين ومنتجاتها تطور علم ميكروبيولوجي الألبان
																			العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات في مجال الألبان - المعايير ذات العلاقة بالألبان وأسس تقسيمها
																			الطفرات والخسائر في اللبن ومنتجاته المجموعات القسولوجية والتمو المشترك
																			ميكروبيولوجيا اللبن السائل والمعالجات الحرارية
																			ميكروبيولوجيا التخميرات والألبان المتخمرة والتجبنات
																			ميكروبيولوجيا بعض منتجات الألبان (جبين - قشدة - زبد - مشروبات لبنية)
																			الجزء العملي :
✓																			طرق أخذ العينات اللبن ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا
✓																			طرق التعقيم - طرق تحضير البينات - طرق عد البكتريا
✓																			المزارع البكتيرية - طرق عزلها وتصنيفها وحفظها - طرق صيغ البكتريا
✓																			دراسة بكتريا القولون - الفحص الميكروسكوبي - اختبار الاختزال - الكشف عن المضادات الحيوية
																			طرق أخذ العينات اللبن ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا



محمد عبد شنانه

رئيس القسم

أ.د/ محمد عبد شنانه

أستاذ المادة

أ.د/ جمال فهمي النجار

أ.م.د/ عطالله عبدالرازق عطالله



كلية الزراعة بطنطا



كلية معهد الزراعة ١٥٤ طبع ٢٠١٧/٥/٢٢



مركز علم الحبوب



جامعة طنطا

خريطة المنهج المقرر ميكروبيولوجيا البان كود : ٥٠٧ ذ أ غ برنامج علوم الأغذية المستوى الرابع قسم: الألبان

نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر

الدرجة والأداة والشواهد	استراتيجيات التقويم	استراتيجيات التعليم والتعلم	محتوى المقرر	نواتج التعلم المستهدفة	الهدف العام	المقرر الدراسي
درجات نظري (كترول) درجات شغوى (كترول) درجات اعمال سنة (كترول)	امتحان نظري امتحان شغوى امتحان دورى	محاضرات نظرية	مقدمة عن علاقة الميكروبات بالبائن ومنتجاته. تطور علم ميكروبيولوجى الألبان	١-١. يعرف أهم مجموعات البكتيرية في اللبن ومنتجاته ٢-١. يعرف أسس التقسيم والتعريف وخصائص بكتريا حمض اللاكتيك. ٣-١. يعرف أهم مزارع البكتيات المستخدمة في مجال الألبان ودورها فيها ١-١. يصف نتائج الاختبارات الميكروبيولوجية اللبن ومنتجاته ١-٢. يشرح ابن اجناس وأنواع البكتريا وخاصة بكتريا حمض اللاكتيك ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهمية بكتريا القويان ومخاطرهما على اللبن ومنتجاته ١-٥. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	بلهبة تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادرا على ان: يعرف المصطلح تقسيم ميكروبات اللبن ومنتجاته ودراسات خصائصها (النقطة) - المسببة للفساد - المرضية (المرضية) - أهمية بكتريا القويان في اللبن ومنتجاته - الفطريات - الفيروس - البكتريوفاج - المجموع عن الفسولوجية والنمو مشترك ميكروبيولوجيا كفاءة - زيد - مكونات طرق التخمير - طرق تحضير البينات - طرق عد البكتريا - المزارع البكتيرية - طرق عزلها وتثبيتها وحفظها - طرق صوغ البكتريا، طرق أخذ العينات اللبن ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا	ميكروبيولوجيا
درجات نظري (كترول) درجات شغوى (كترول) درجات اعمال سنة (كترول)	امتحان نظري امتحان شغوى امتحان دورى	محاضرات نظرية	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات في مجال الألبان - المضافات ذات العلاقة بالألبان وأسس تقسيمها	١-١. يعرف أهم مجموعات البكتيرية في اللبن ومنتجاته ١-٢. يشرح النتائج للاختبارات الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	١-١. يشرح النتائج للاختبارات الميكروبيولوجية اللبن ومنتجاته ١-٢. يشرح النتائج الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	ميكروبيولوجيا اللبن المسائل والمعاملات الحرارية
درجات نظري (كترول) درجات شغوى (كترول) درجات اعمال سنة (كترول)	امتحان نظري امتحان شغوى امتحان دورى	محاضرات نظرية	ميكروبيولوجيا التخمرات والألبان المتخمرة والبيانات	١-١. يعرف أهم مزارع البكتيات المستخدمة في مجال الألبان ودورها فيها ١-٢. يشرح النتائج الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهمية بكتريا القويان ومخاطرهما على اللبن ومنتجاته ١-٥. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	١-١. يشرح النتائج للاختبارات الميكروبيولوجية اللبن ومنتجاته ١-٢. يشرح النتائج الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهمية بكتريا القويان ومخاطرهما على اللبن ومنتجاته ١-٥. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	ميكروبيولوجيا التخمرات والألبان المتخمرة والبيانات
درجات نظري (كترول) درجات شغوى (كترول) درجات اعمال سنة (كترول)	امتحان نظري امتحان شغوى امتحان دورى	محاضرات نظرية	ميكروبيولوجيا بعض منتجات الألبان (جبن - كفاءة - زيد - مملوجات لبنية)	١-١. يعرف أهم مزارع البكتيات المستخدمة في مجال الألبان ودورها فيها ١-٢. يشرح النتائج الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهمية بكتريا القويان ومخاطرهما على اللبن ومنتجاته ١-٥. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	١-١. يشرح النتائج للاختبارات الميكروبيولوجية اللبن ومنتجاته ١-٢. يشرح النتائج الميكروبيولوجية أثناء تصنيع وتخزين اللبن ومنتجاته ١-٣. يشرح ويشرح على الأوراع المختلفة للبكتريا الموجودة باللبن ومنتجاته ١-٤. يشرح على أهمية بكتريا القويان ومخاطرهما على اللبن ومنتجاته ١-٥. يشرح على أهم الفطر والفطريات - الفيروس والبكتريوفاج ودورها باللبن ومنتجاته	ميكروبيولوجيا بعض منتجات الألبان (جبن - كفاءة - زيد - مملوجات لبنية)

رئيس القسم

أ.د/ محمد عبد شنتة



منسق المنهج

أ.د/ جمال فهمي النجار
أ.د.د/ عطالله عبدالرازق عطالله

استاذ المادة



كلية الزراعة
أسيوط



كلية محمد قنديل 154 شارع 2016/5/23



1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : 421	اسم المقرر : التخمرات الصناعية
اختياري	نوع المقرر إجباري
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الألفية
2. القسم العلمي المسنول عن البرنامج :	الصناعات الغذائية
3. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر :	الصناعات الغذائية
4- التخصص:	علوم الألفية
5- الفرقة / المستوى:	الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع □
6- الفصل الدراسي:	الأول □ الثاني □
7- عدد الوحدات / الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي / اسبوعيا
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/ 10 /2 م والموافق في مجلس الكلية رقم 193 بتاريخ 2022 /10/19 م

2- أهداف المقرر :	يعرف المهارات الخاصة بتصميم وحدات التخمر الصناعي، معي المتطلبات اللازمة لنمو الكائنات الحية الدقيقة لإنتاج منتجات غذائية وصناعية كبريات كبيرة وجوده عالية. يتم بالخبرة اللازمة لاستغلال مخازن المصانع وتمويلها لإنتاج منتجات غذائية بواسطة الكائنات الحية الدقيقة. يفهم العلاقة بين الكائنات الحية ثنائية والتصنيع الغذائي للحصول على منتجات عالية الجودة. اكتساب المهارات الخاصة بإنتاج بعض الأغذية بواسطة الكائنات الحية الدقيقة مثل التمثيل وصبوغ أصبوغ وإنتاج المخلفات وكيفية إنتاج وزراعة وحفظ عيش الغراب. يضع الأسس التي لصناعة الكحول والخل ونخميرة الخبز والمضادات الحيوية ومكسبات الطعم والكهة والأحماض العضوية.
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	1- يتعرف على أجسام وأنواع الميكروبات المفيدة في إنتاج المواد الحيوية والغذائية. 2- يعدد التفاعلات والتحوليات التي تتم أثناء إنتاج المواد الحيوية بواسطة الكائنات الحية الدقيقة. 3- يلم بأساسيات التصميم والتطوير للتخمر لمصانع الأغذية الصناعية. 4- يتعرف على الأسس العلمية لإنتاج دهن وصبغات وأصباغ من مصادر غير تقليدية. 5- يتعرف على النواحي الكيمائية للمخلفات المستخدمة في التخمر الصناعي.
1- المعلومات والمفاهيم:	

ممثل البرنامج

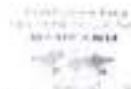
رئيس القسم

أستاذ المادة



أ.د / محمد إبراهيم الترسوني

أ.د/ جلال غزال



كلية الزراعة

كلية الزراعة 154 طرقة 2016/5/21

6- يذكر بالطرق المستخدمة في التخمر الصناعي والسعدات اللازمة.	6- يذكر بالطرق المستخدمة في التخمر الصناعي والسعدات اللازمة.	ب- المهارات الذهنية:
1- يحدد الاحتياجات اللازمة والظروف الملائمة لإنتاج مخمريات حيوية.	1- يحدد الاحتياجات اللازمة والظروف الملائمة لإنتاج مخمريات حيوية.	
2- يحدد أصل الطرق لإنتاج منتجات مختلفة بالتخمر الصناعي.	2- يحدد أصل الطرق لإنتاج منتجات مختلفة بالتخمر الصناعي.	
3- يفهم النواحي العلمية والكيميائية للمواد الخام المستخدمة.	3- يفهم النواحي العلمية والكيميائية للمواد الخام المستخدمة.	
4- يحل المشكلات التي قد تطرأ أثناء التخمر.	4- يحل المشكلات التي قد تطرأ أثناء التخمر.	
5- يفهم التغيرات التي تطرأ على الماء أثناء التخمر.	5- يفهم التغيرات التي تطرأ على الماء أثناء التخمر.	
6- يحدد العناصر الغذائية اللازمة لإتمام التخمر بصورة صحيحة.	6- يحدد العناصر الغذائية اللازمة لإتمام التخمر بصورة صحيحة.	ج- المهارات المهنية:
1- ينتج النواتج الحيوية للتخمر.	1- ينتج النواتج الحيوية للتخمر.	
2- يحلل مختلفات مصلح الأغذية.	2- يحلل مختلفات مصلح الأغذية.	د - المهارات العامة :
3- ينتج عيش الغراب والتعبي وسوسن الصويا والبروتينات.	3- ينتج عيش الغراب والتعبي وسوسن الصويا والبروتينات.	
4- يصمم دراسات جنوى مدعمة لحمش المشرو وعملت التخمير.	4- يصمم دراسات جنوى مدعمة لحمش المشرو وعملت التخمير.	
5- يصمم وحدات تخميرية بأقل تكلفة وأعلى إنتاجية.	5- يصمم وحدات تخميرية بأقل تكلفة وأعلى إنتاجية.	4- محتوى المقرر:
1- يعمل في مجموعات، وقيادة مشاريع عمل داخل الفصل.	1- يعمل في مجموعات، وقيادة مشاريع عمل داخل الفصل.	
2- يكتبه الطالب المقبرة على استخدام شبكة المعارف أوراقي بحثية.	2- يكتبه الطالب المقبرة على استخدام شبكة المعارف أوراقي بحثية.	
3- يعمل في الفريق بروج الجماعة.	3- يعمل في الفريق بروج الجماعة.	
4- ينقل الخبرة العملية للأخرين.	4- ينقل الخبرة العملية للأخرين.	

عدد الساعات العملية	عملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
2	ت الصناعة	تعريف علم التخمير	2	تعريف علم التخميرات الصناعية
2	البكتيريا	التحويلات الغذائية	2	التحويلات الغذائية في البكتيريا
2	الهيدراتية	تحويلات المواد	2	تحويلات المواد الكربوهيدراتية
2	الصناعية	المابع التخميرات	2	الاكسدة الغير هوائية دورة مايرهوف
2		التخمير الكحولي	2	التخمير الكحولي
2		التخمير الايثانولي	2	التخمير الايثانولي
2	كروموس	الاكسدة الهوائية	2	الاكسدة الهوائية دورة كريبس
2		صناعة التخليل	2	صناعة التخليل



مفتي الكلية

أ.د. محمد

رئيس القسم

أ.د. إبراهيم المصطفى

أستاذ المادة

أ.د. جلال غزال



كلية التربية



كلية التربية / 154 / تاريخ 2016/5/20



2	صناعة الكحول	التاسع	2	صناعة الكحول
2	صناعة الخل	العاشر	2	صناعة الخل
2	إنتاج حمض الستريك	الحادي عشر	2	إنتاج حمض الستريك
2	إنتاج الدهون وحيدة الخلية	الثاني عشر	2	إنتاج الدهون وحيدة الخلية
2	إنتاج البروتين وحيد الخلية	الثالث عشر	2	إنتاج البروتين وحيد الخلية
2	إنتاج بعض الاغذية والمشروبات المتخمرة	الرابع عشر	2	إنتاج بعض الاغذية والمشروبات المتخمرة
28			28	الاجمالي

أوقات نقاش التعلم الجوهري	محاذاة نظرية <input type="checkbox"/> تدريبات عملية <input type="checkbox"/> مادة بحث <input type="checkbox"/> أعمال فصولة <input type="checkbox"/> التعلم الذاتي <input type="checkbox"/>	5- أساليب التعليم والتعلم
الأكاديمي <input type="checkbox"/> التعلم	ساعات مكثفة زائدة <input type="checkbox"/> الريادة الطلابية <input type="checkbox"/> الأثر <input type="checkbox"/> الذاتي <input type="checkbox"/>	6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة
7- تقويم الطلاب :		
امتحانات أسبوعية التقييم (المصالية الخ)	√ امتحان نظري نهائي <input type="checkbox"/> √ امتحان عملي <input type="checkbox"/> √ امتحان شفوي <input type="checkbox"/> √ امتحان أعمال المنهج <input type="checkbox"/> ثلث ثلثي - التقرير - التعلم الذاتي <input type="checkbox"/>	أ- أساليب تقويم الطلاب:
	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 1-4 التقييم (2) مادة بحث و أخرى: الأسبوع 1-2 التقييم (3) امتحان الشفوي: الأسبوع 1-4 التقييم (4) امتحان العملي: الأسبوع 1-5 التقييم (5) امتحان النظري: الأسبوع 1-6	ب- توقيت التقييم:



مفلس البراءة

أ.د / محمد

رئيس القسم

أ.د / إبراهيم المصري

أستاذ المادة

أ.د/ جلال غزال



كلية الزراعة



كلية الزراعة، أسيوط 7156/2019



	<p>أعمال امتحانية: 15 درجة مادة بحثية وأخرى: الإمتحان العملي: 15 درجة الإمتحان الشفوي: 10 درجة امتحان نظري نهائي: 60 درجة المجموع: 100 درجة</p>	<p>ج- توزيع درجات التقييم:</p>
	<p>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
	<p>محاضرات في التخمرات الصناعية</p>	<p>أ- مذكرات المقرر:</p>
<p>Rugbjerg, Peter, and Morten O.A Sommer. "Overcoming genetic heterogeneity in industrial fermentations." <i>Nature biotechnology</i> 37.8 (2019): 869-876.</p>	<p>Rugbjerg, P., & Sommer, M. O. (2019). Overcoming genetic heterogeneity in industrial fermentations. <i>Nature biotechnology</i>, 37(8), 869-876.</p>	<p>ب- الكتب الدراسية:</p>
<p>RUGBJERG, Peter; SOMMER, Morten O.A. Overcoming genetic heterogeneity in industrial fermentations. <i>Nature biotechnology</i>, 2019, 37.8: 869-876.</p>	<p>RUGBJERG, Peter; SOMMER, Morten O.A. Overcoming genetic heterogeneity in industrial fermentations. <i>Nature biotechnology</i>, 2019, 37.8: 869-876.</p>	
<p>Abdul Hakim, S. N., & Osman, S. N. H. (2020). A Comprehensive Review of Bioactive Compounds from Lactic Acid Bacteria: Potential Functions as Functional Food in Diets and the Food Industry. <i>Food</i>, 12(11), 1850.</p>	<p>ساجدي، عادل جورج وعلي، علاء يحيى (1991) (جزء أول) أساسيات التخمرات الصناعية. منشورات الهيئة العامة للكتاب</p>	
<p>International journal of fermented foods Journal of Food Science - Food Technology - J. Agric. Food, Chem. - J. Dairy Science - J. Nutrition. www.sciencedirect.com - www.blackwell.com - www.Springerlink.com</p>		<p>د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>

9 - الإمكانيات المطلوبة للتأليف والتدريس

مدرس التبريد

دروس التسمم

أستاذ المادة

أ.د/ محمد

أ.د/ محمد إبراهيم العموش

أ.د/ جلال غزال





كلية التربية



كلية التربية / 151 / طر 2016/5/22



مساعدات تعليم / مواد: ومثل على ذلك: عبوات بيضاء- جهاز عرض ارقو - جهاز عرض داتا شو
وفديو - ثابت.

مختبر --- وغرف تعليم / قاعة مختبر --- وغرف تعليم / قاعة
أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية.

- تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 2013/9/26 والتحديد بتاريخ 2013/9/22

تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافق في 19/10/2022 من الكلية رقم 493 بتاريخ
2022 / 10 / 19 م



ممثل البر

أ.د. محمد

رئيس القسم

أ.د. / أ.د. إبراهيم الدسوقي

أستاذ المادة

أ.د. / جلال غزال



كلية الزراعة بـأسيوط



كلية معاهد قرار 154 شارع 2016/5/23



جامعة أسيوط



كود المقرر: (أ غ ذ 421)

مصفوفة مقرر تخمرات صناعية

مهارات مهنية	مهارات ذهنية					المعارف					أسبوع الدراسة					المحتويات الرئيسية للمقرر	
	1د	2د	3د	4د	5د	1م	2م	3م	4م	5م	1أ	2أ	3أ	4أ	5أ		
✓						✓					✓					1	تعريف علم التخمرات الصناعية
✓	✓			✓	✓	✓						✓				2	التحويلات الغذائية في البكتيريا
✓								✓						✓		3	تحويلات المواد الكربوهيدراتية
														✓		4	الأكسدة الغير هوائية دورة ماير هوف
✓					✓	✓				✓						5	التخمير الكحولي
	✓			✓	✓	✓				✓						6	التخمير الاكتيبي
	✓			✓	✓	✓				✓						7	الأكسدة الهوائية دورة كريبس
✓	✓									✓						8	صناعة التخليل

الهدف العام	محتوى المقرر	نواتج التعلم المستهدفة	مقرر	اسم التدريبات التعليم والتعلم	اساليب التقييم	الأدلة والشواهد	المقرر الدراسي
	محتوى المقرر إنتاج الغذاء بواسطة تكتلات خلية اندليقة (التبسي) الأوتكسوم- فسوس الصويا- البروتين وحيد الخلية - عيش الغراب- المخفلات	أق - يتم بأساليب التصميم والتطوير المستمر لمصنع التغذيات الصناعية ب-1- يحدد الاحتياجات اللازمة والظروف الملائمة لإنتاج مواد حيوية ج 4 - 1 - إنتاج عيش الغراب والتبسي وفسوس الصويا والبروتين وحيد الخلية ج 1 - 1 - يعمل في مجموعات بقيادة مجاميع عمل داخل المصنع ب 2 - يقرب تطلب المقرر على استخدام شبيبة المعلومات الدورية واستجابة كتابة أبحاث بحثية	مقرر	اسم التدريبات التعليم والتعلم - محاضرات نظرية - حلقات بحث - كاريكات علية	اساليب التقييم - امتحان نظري - امتحان شفوي	الأدلة والشواهد اسئلة الامتحان النظري والعملية بالتقارير وملف المقرر	المقرر الدراسي
	محتوى المقرر إنتاج الفيتامينات و المضادات الحيوية والصبغات والمضادات العضوية	أق - يتم بأساليب التصميم والتطوير المستمر لمصنع التغذيات الصناعية ب-1- يحدد الاحتياجات اللازمة والظروف الملائمة لإنتاج مواد حيوية ج 4 - 1 - إنتاج عيش الغراب والتبسي وفسوس الصويا والبروتين وحيد الخلية ج 1 - 1 - يعمل في مجموعات مجاميع عمل داخل المصنع ب 2 - يقرب تطلب المقرر على استخدام شبيبة المعلومات الدورية واستجابة كتابة أبحاث بحثية	مقرر	اسم التدريبات التعليم والتعلم - محاضرات نظرية - كاريكات علية - حلقات بحث	اساليب التقييم - امتحان نظري - امتحان شفوي - تكليفات	الأدلة والشواهد اسئلة الامتحان النظري بالتقارير وملف المقرر لوحات علمية أو بوستر	المقرر الدراسي

مستحق البرنامج

أ.د/ محمد عبد

أستاذ المادة

أ.د/ جلال غزال



Handwritten signature in blue ink, likely belonging to the official mentioned in the text above.



كلية الزراعة بـأسيوط



كلية مهند الزراعة 154 طبع 2016/5/23



جامعة أسيوط

جامعة أسيوط كلية الزراعة بمشهور - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا تعبئة وتغليف الأغذية كود : أ غ ذ 423 (مرحلة البكالوريوس) أسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أ غ ذ 423	اسم المقرر : تكنولوجيا تعبئة وتغليف الأغذية
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> إجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
علوم الأغذية	البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :
" صناعات غذائية "	2. القسم العلمي المسئول عن البرنامج :
" صناعات غذائية "	3. القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر :
علوم الأغذية	4- التخصص:
<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input checked="" type="checkbox"/> الرابع	5- الفرقة / المستوى:
<input type="checkbox"/> الثاني <input checked="" type="checkbox"/> الأول	6- الفصل الدراسي:
(2) نظري + (2) عملي/امبيريا	7- الساعات المعتمدة:
التحديث لم مجلس البرنامج رقم 1 بتاريخ 2022/ 11/ 2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 1 بتاريخ 2022/ 11/ 19 م	8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :

2- أهداف المقرر :	يلم الطالب بالمبادئ الأساسية في مبنية وتغليف الأغذية يحلم الطالب بالأشكال المختلفة لسواد التعبئة والتغليف حسب تركيبها الكيميائي وحسب طبيعة استخدامها - يتفهم الطالب القواعد الأساسية والتطبيقية لتكنولوجيا مواد التعبئة والتغليف. يللم الطالب بالعلاقة بين مواد التعبئة والتغليف والسكريات الغذائية وصحة المستهلك. يللم الطالب بالابتداء في مجال التعبئة والتغليف بما يتوافق مع التحديث في مجال انتاج الغذاء
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	أ- يعرف الطالب على الهدف من التعبئة والتغليف ب- يعرف الطالب على الأنواع المختلفة من العبوات ج- يحدد خواص العبوات واستخدامها للمواد الغذائية
ب- المهارات الذهنية:	أ- يحدد نوع مادة التعبئة أو تغليف التي تناسب كل مادة غذائية طبقا لخواصها الطبيعية والكيميائية.



مستحق البرنامج

أ/د محمد عبد

استاذ المادة
محمد خيرى السيد
د/ محمد خيرى السيد



كلية الزراعة - أسيوط



كلية محمد فاروق 154 طر 2016/5/31



جامعة أسيوط

جامعة أسيوط - كلية الزراعة بمشهور - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا تعبئة وتغليف الأغذية كود : أ غ ذ 123 (مرحلة البكالوريوس) - الصناعات الغذائية

ب 2- يحدد حجم العبوة وطريقة تزيينها وصلاحياتها.	جـ- المهارات المهنية:
ب 3- يصنف العبوات المختلفة والحكم على صلاحيتها من عدمه وذلك تبعاً لما ومدى كفايتها للغرض الذي يستخدم من أجله.	
ج 1- ويكتشف حل المشاكل المختلفة التي قد تنشأ عن استخدام عبوات غير مناسبة.	
ج 3- يسمم ويضع البيانات على العبوات بطريقة عامه واضحة جذابة المستهلك.	د - المهارات العامة :
د 1- يعمل في مجموعات صغيرة	
د 2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في حل المشاكل التي قد تقابل المصنعين أو المتعاملين في مجال تكنولوجيا الأغذية غير مناسبة.	
د 3- يطور العبوات والأغذية بحيث تساعد على التمتع بها.	4- محتوى المقرر:
المستلزمات النظرية	

عدد المواد النظرية	المادة	الموضوع
2	الإدارة	مقدمة، نبذة عن تاريخ حفظ الأغذية .
2	التكنولوجيا	تطور صناعة التعبئة والتغليف
2	التكنولوجيا	مشاكل التعبئة والتغليف في الأغذية
2	الزراعة	أنواع العبوات والأغذية وطرق تصنيعه، أنواع وأشكال العبوات المختلفة
2	التكنولوجيا	بعض أنواع الورق المستخدمة في التغليف
2	المواد	تعبئة بعض أنواع الأغذية - لحوم طازجة - سجق طازج - لحم مطبوخ - لحم مجمد - أطعمة مقلية
2	المواد	تعبئة بعض أنواع الأغذية (الفواكه - عصائر - مرببات - توابل - حبوب - مياة غازية)
2	التكنولوجيا	استخدام الملصقات أو الترميز



مستحق البرنامج

أ. د. محمد عبد

استاذ المادة
د/ محمد خيرى السيد



كلية الزراعة - أسيوط
2016/2017



جامعة أسيوط

جامعة أسيوط كلية الزراعة بمشهور - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا تعبئة وتصريف الأغذية مود : أ غ ذ 123 (مرحلة البكالوريوس) - الساعات المعتمدة: 2

عدد الساعات المعتمدة	الموضوع	الدرس	الترتيب
2	الاختبارات التي تجرى على الحبوب المختلفة	التاسعة	1
2	تصميم بطاقة البيانات على العبوة	العاشر	2
2	البيانات التي توضع على العبوة أو الغلاف وطريقة عرضها	الحادي عشر	3
2	أختبار جودة العبوات	الثاني عشر	4
2	طرق فحص العبوات	الثالث عشر	5
2	دراسة اقتصاديات تعبئة الحبوب في السوق الدولي والمحلي.	الرابع عشر	6
28	الإجمالي		
الدروس العملية			
عدد الساعات المعتمدة	الموضوع	الدرس	الترتيب
2	مقدمة، تناول صناعة التعبئة والتغليف.	الأول	1
2	- تعريف التعبئة والتغليف والفرق بينهم	الثاني	2
2	أساليب التعبئة والتغليف	الثالث	3
2	التعبئة الأولية لمواد التعبئة	الرابع	4
2	أنواع العبوات والأغلفة وطرق تصنيعها، أنواع وأشكال العبوات المختلفة	الخامس	5
2	تصميم العبوات والأغلفة	السادس	6
2	خطوات صناعة العبوات الورقية - الزجاج - المعدني - البولي إيثيلين - البولي بروبيلين - البولي إيثيلين تيريفثاليت أو الطباعة	السابع	7
2	اختبارات الحبوب على العبوات المختلفة	الثامن	8
2	تصميم بطاقة البيانات على العبوة	التاسع	9
2	البيانات التي توضع على العبوة أو الغلاف وطريقة عرضها	الحادي عشر	10
2	أختبار جودة العبوات	الثاني عشر	11
2	طرق فحص العبوات	الثالث عشر	12
2	دراسة اقتصاديات تعبئة الحبوب في السوق الدولي والمحلي.	الرابع عشر	13
24	الإجمالي		



تمثل البرنانه

أ.د. محمد عبد

استاذ المادة
د/ محمد خيري السيد



جامعة أسيوط - كلية الزراعة بشاهة - وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر تكنولوجيا تربية الأبقار (مرحلة البكالوريوس) - الساعات الغذائية

<p>5- أساليب التعليم والتعلم.</p> <p>□ محاضرات نظرية □ تدريبات عملية □ حلقات الأقران □ أبحاث □ أعمال فصلية □ التعلم الذاتي □ التعلم الإلكتروني</p>	<p>5- أساليب التعليم والتعلم.</p>
<p>6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.</p> <p>□ الريادة الطلابية □ الإرشاد الأكاديمي</p>	<p>6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.</p>
<p>7- تقويم الطلاب:</p> <p>أ- أساليب تقويم الطلاب:</p> <p>□ امتحان نظري نهائي □ امتحان عملي □ امتحان شفوي □ امتحانات أسف التبريم □ أعمال السنة وحلقات الأقران □ التقييم الذاتي □ التقييم المتساوية □ الخ</p>	<p>7- تقويم الطلاب:</p> <p>أ- أساليب تقويم الطلاب:</p>
<p>ب- توقيت التقييم:</p> <p>□ أسبوع 4,8 (أعمال فصلية): الأسبوع 4,8 □ مادة بحث و أخرى: الأسبوع 12 □ امتحان الشفوي: الأسبوع 14 □ امتحان العملي: الأسبوع 15 □ امتحان النظري: الأسبوع 16</p>	<p>ب- توقيت التقييم:</p>
<p>ج- توزيع درجات التقييم:</p> <p>□ عملي نهائي: 60% □ شفوي: 10% □ عملي: 15% □ فصلية: 10% □ أعمال: 5 □ مجموع: 100 درجة</p>	<p>ج- توزيع درجات التقييم:</p>
<p>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع</p>	<p>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع</p>
<p>أ- مذكرات المقرر:</p> <p>□ مذكرات في تكنولوجيا تربية الأبقار، تأليف الإغنية، جامعة أسيوط - كلية الزراعة - جامعة أسيوط</p>	<p>أ- مذكرات المقرر:</p>



السبق البيوتكنولوجي

أ.د/ محمد عبد

استاذ المادة
محمد خيري
د/ محمد خيري السيد



جامعة أسيوط - كلية الزراعة بمشكهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تكنولوجيا تغليف الأغذية (مرحلة البكالوريوس) - أحمد المشعل الغذائية

Cheng, Hao, et al. "Recent advances in intelligent food packaging materials: Principles, preparation and applications." *Food Chemistry* 375 (2022): 131738.

Cheng, H., Xu, H., McClements, D. J., Chen, L., Jiao, A., Tian, M., ... & Jin, Z. (2022). Recent advances in intelligent food packaging materials: Principles, preparation and applications. *Food Chemistry*, 375, 131738.

CHENG, Hao, et al. Recent advances in intelligent food packaging materials: Principles, preparation and applications. *Food Chemistry*, 2022, 375: 131738

Schwartz-Barbonne Heather, Chunjie Xia, Anna Shalin, Heather D. Whitehead, Diwen Yang, Graham F. Peaslee, Zhanyun Wang et al. "Per-and Polyfluoroalkyl Substances in Canadian Fast Food Packaging." *Environmental Science & Technology Letters* 7, no. 4 (2023): 343-343.

Petkoska, A. T., Trajkovska, et al. "Edible packaging: Sustainable solutions and novel trends in food packaging." *Food Research International* 147 (2021): 109981.

Petkoska, A. T., Danchevi, D., D' Cunha, R. M., Traumovski, N., Trajkovska, A. T. (2021). Edible packaging: Sustainable solutions and novel trends in food packaging. *Food Research International*, 147, 109981.

PETKOSKA, A. T., Trajkovska, et al. Edible packaging: Sustainable solutions and novel trends in food packaging. *Food Research International*, 147, 140: 109981.

Schwartz-Barbonne H., Xia, C., Shalin, A., Whitehead, H.D., Yang, D., Peaslee, G.F., Wang, Z., Wu, Y., Peng, H., Blum, M., & Vevert, M. (2023). Per-and Polyfluoroalkyl Substances in Canadian Fast Food Packaging. *Environmental Science & Technology Letters*, 10(4), pp.343-343.

Robertson, G. L. (2012). "Food packaging: principles and practice," C & P press.

Paine, F. A., and Payne, H. Y. (2012). "A handbook of food packaging." Springer Science & Business Media.

ب- الكتب الدراسية:

→ كتب مقترحة



مستحق الترقية

أحمد محمد عبد

استاذ المادة
محمد حوري
د/ محمد حوري السيد



دعوة لطلاب كلية الزراعة بمشهور، وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر تكنولوجيا تعبئة وتصنيع الأغذية كود: أ.غ.ذ. 111 - المرحلة البكالوريوس - اسم: المساعدات الغذائية

<p>Food and Beverage Packaging Food Packaging Division J. of Food Science J. of Food Protection www.sciencedirect.com www.blackwell.com www.springerlink.com</p>	<p>د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>
--	--

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

مساعدات تعليم / مواد: ومقتضى ذلك: سيورات بيضاء، جهاز عرض فرقي - جهاز عرض داتا شو
وفيديو - ثابت.

مختبر --- وغرف تعليم / 13 جهاز عرض --- وغرف تعليم / 13 جهاز عرض

أجهزة معملية و تجهيزات حديثة وشخصية

تم مناقشة التوصيف واعتماده بموجب القرار رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافق في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ
2022 / 10 / 19 م



مجلس لبرنة

أ.م. محمد عبد

استاذ المادة
محمد خيري السيد
د/ محمد خيري السيد



كلية الزراعة - منسفة

كلية الزراعة



كلية معاهد قرى 154 طبع 2016/5/23



جامعة بنها

برنامج: علوم الأغذية " صناعات غذائية " مقرر: تكنولوجيا تعبئة وتغليف الأغذية الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الاول كود المقرر أ غ ذ 423

الأسئلة والشواهد	اساليب التقويم	استراتيجيات التعليم والتعلم	محتوى المقرر مقدمته، نظري و صناعية التعبئة والتغليف.	نواتج التعلم المستهدفة	الهدف العام	المقرر الدراسي
نموذج الاسئلة والاجابة لائحة امتحان النظرى و العملى و مناح بالتقارير أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظرى نهائى امتحان عملى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - حلقات نقاش. - أعمال فصلية.		1- يتعرف الطالب على الهدف من التعبئة والتغليف ب- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التى تناسب كل مادة غذائية طبقا لخواصها الطبيعية والكيميائية.	1. يلم الطالب بالمبادئ الأساسية فى تعبئة وتغليف الأغذية. 2- يلم الطالب بالأنواع المختلفة لمواد التعبئة والتغليف حسب تركيبها الكيميائى وحسب طبيعة استخداماتها. 3 - يتفهم الطالب القواعد الأساسية والتطبيقية فى تكنولوجيا مواد التعبئة والتغليف.	1- يلم الطالب بالعلاقة بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية وصحة المستهلك. 5. يلم الطالب بالجديد فى مجال التعبئة والتغليف بما يتوافق مع الحديث فى مجال انتاج الغذاء
اسئلة الامتحان و ملف الدروس بالتقارير مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظرى نهائى امتحان عملى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - تربيات عملية.	- تعريف التعبئة والتغليف والفرق بينهم	1- يتعرف الطالب على الهدف من التعبئة والتغليف ب- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التى تناسب كل مادة غذائية طبقا لخواصها الطبيعية والكيميائية.	4. يلم الطالب بالعلاقة بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية وصحة المستهلك. 5. يلم الطالب بالجديد فى مجال التعبئة والتغليف بما يتوافق مع الحديث فى مجال انتاج الغذاء	
نموذج الاسئلة والاجابة لائحة امتحان النظرى و العملى و مناح بالتقارير أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظرى نهائى امتحان عملى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - تربيات عملية. - حلقات نقاش.	اساسيات التعبئة والتغليف	1- يتعرف الطالب على الهدف من التعبئة والتغليف ب- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التى تناسب كل مادة غذائية طبقا لخواصها الطبيعية والكيميائية. ج- يصمم ويضع البيئات على العيون بطريقة علمية صحيحة جذابة للمستهلك.	4. يلم الطالب بالعلاقة بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية وصحة المستهلك. 5. يلم الطالب بالجديد فى مجال التعبئة والتغليف بما يتوافق مع الحديث فى مجال انتاج الغذاء	
اسئلة الامتحان و ملف الدروس بالتقارير مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظرى نهائى امتحان عملى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - تربيات عملية. - حلقات نقاش.	التطور التاريخى لمواد التعبئة	1- يتعرف الطالب على الهدف من التعبئة والتغليف 2- يتعرف الطالب على الأنواع المختلفة من العبوات والأغلفة	4. يلم الطالب بالعلاقة بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية وصحة المستهلك. 5. يلم الطالب بالجديد فى مجال التعبئة والتغليف بما يتوافق مع الحديث فى مجال انتاج الغذاء	



كلية الزراعة بطنطا



كلية الزراعة 1544 طابع 2016/5/23



جامعة بنها

جامعة بنها

نموذج الأسئلة و الاجابة لائحة امتحان نظري و العملي و مناح بالمتنور او ملف المقرر الامتحان الدوري بنفس المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحان عملي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - أعمال فصلية.	انواع العبورات والأغلفة وكيفية تصنيعه، أنواع وأشكال العبورات المختلفة	2- يتعرف الطالب على الأنواع المختلفة من العبورات والأغلفة 3- يتعرف الطالب خصائص العبورات المختلفة والعوامل التي تؤثر عليها وتأثيرها على الصحة العامة والشروط الواجب توافرها في العبورات التي تستخدم. ب. 1- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التي تتناسب كل مادة غذائية طبقاً لخواصها الطبيعية والكيميائية. ب. 2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها.	جامعة بنها
نموذج الاسئلة و الاجابة لائحة امتحان نظري و العملي و مناح بالمتنور او ملف المقرر الامتحان الدوري بنفس المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحان عملي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - أعمال فصلية.	خطوات صناعة العبورات الورقية - الزجاج - الصفيح - البولي إيثيلين - رقائق الألمونيوم	2- يتعرف الطالب على الأنواع المختلفة من العبورات والأغلفة 3- يتعرف الطالب خصائص العبورات المختلفة والعوامل التي تؤثر عليها وتأثيرها على الصحة العامة والشروط الواجب توافرها في العبورات التي تستخدم. ب. 2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها.	جامعة بنها
لائحة الامتحان و كلف البرجات بالمتنور مفكرة الطلاب بنفس المقرر	امتحان نظري نهائي امتحان عملي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - تدريبات عملية. - حلقات نقاش.	استخدام المصقات أو الطباعة	3- يصمم ويضع البيانات على العبورات بطريقة علمية صحيحة جذابة للمستهلك.	جامعة بنها



كلية الزراعة بمشهور



كلية الزراعة بمشهور
2016/5/23 تاريخ 154 جازع



كلية الزراعة بمشهور
جامعة بنيها

جامعة بنيها

كلية الزراعة

نموذج الامتلاء و الاجابة لاامتحان النظري و العملي و مناح بالمتنورل أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحان عملي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية. - تدريبات عملية.	الإختبارات التى تجرى على العبارات المختلفة	3- يتعرف الطالب خصائص العبارات المختلفة والعوامل التى تؤثر عليها وتأثيرها على الصحة العامة والشروط الواجب توافرها فى العبارات التى تستخدم. ب.1- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التى تناسب كل مادة غذائية طبقاً لخواصها الطبيعية والكيميائية. ج.1- يكتشف حل المشاكل المختلفة التي قد تنتج عن استخدام عبارات غير مناسبة.
نموذج الامتلاء و الاجابة لاامتحان النظري و العملي و مناح بالمتنورل أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحان عملي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية. - تدريبات عملية.	تصميم بطاقة البيانات على العبوة	ب.1- يحدد نوع مادة التعبئة أو التغليف التى تناسب كل مادة غذائية طبقاً لخواصها الطبيعية والكيميائية. ج.1- يكتشف حل المشاكل المختلفة التي قد تنتج عن استخدام عبارات غير مناسبة. ج.3- يصمم ويضع البيانات على العبارات بطريقة علمية صحيحة جذابة للمستهلك.
نموذج الامتلاء و الاجابة لاامتحان النظري و العملي و مناح بالمتنورل أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحان عملي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية. - تدريبات عملية.	البيانات التى توضع على العبوة أو الغلاف وطريقة عرضها	ج.1- يكتشف حل المشاكل المختلفة التي قد تنتج عن استخدام عبارات غير مناسبة. ج.3- يصمم ويضع البيانات على العبارات بطريقة علمية صحيحة جذابة للمستهلك.
نموذج الامتلاء و الاجابة لاامتحان النظري و العملي و مناح بالمتنورل أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائى امتحان عملي	محاضرات نظرية. - تدريبات عملية.	أختبار جودة العبارات	3.1- يتعرف الطالب خصائص العبارات المختلفة والعوامل التى تؤثر عليها وتأثيرها على الصحة



كلية الزراعة بـ Assiut

كلية الزراعة



كلية الزراعة بـ Assiut
2016/5/23 طرخ 154



جامعة بنيها

امتحانات فصلية	امتحانات نظري نهائي امتحان عملي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - تدريبات عملية.	مشرق فحوص العبوات	العامّة والشروط الواجب توافرها في العبوات التي تستخدم. ب.2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها. ب.3- يصنف العبوات المختلفة والحكم على صلاحيتها من عدمه ودقة تصنيعها ومدى كفاءتها للغرض الذي تستخدم من أجله د.2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في حل المشاكل التي قد تقابل المصنعين أو المتعاملين في مجال تكنولوجيا الأغذية نتيجة استخدام عبوات غير مناسبة	العامّة والشروط الواجب توافرها في العبوات التي تستخدم. ب.2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها. ب.3- يصنف العبوات المختلفة والحكم على صلاحيتها من عدمه ودقة تصنيعها ومدى كفاءتها للغرض الذي تستخدم من أجله د.2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في حل المشاكل التي قد تقابل المصنعين أو المتعاملين في مجال تكنولوجيا الأغذية نتيجة استخدام عبوات غير مناسبة		
امتحانات نظري نهائي امتحان عملي امتحانات فصلية	امتحان نظري نهائي امتحان عملي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - تدريبات عملية.	دراسة إقتصاديات تداول العبوات في السوق الدولي والمحلي.	ب.2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها. ب.3- يصنف العبوات المختلفة والحكم على صلاحيتها من عدمه ودقة تصنيعها ومدى كفاءتها للغرض الذي تستخدم من أجله د.2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في حل المشاكل التي قد تنتج عن استخدام عبوات غير مناسبة.	ب.2- يحدد حجم العبوة وطريقة تداولها وصلاحياتها. ب.3- يصنف العبوات المختلفة والحكم على صلاحيتها من عدمه ودقة تصنيعها ومدى كفاءتها للغرض الذي تستخدم من أجله د.2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في حل المشاكل التي قد تقابل المصنعين أو المتعاملين في مجال تكنولوجيا الأغذية نتيجة استخدام عبوات غير مناسبة		



كلية الزراعة ببنى

كلية الزراعة



كلية محمد قراي 154 شارع 2016/5/23



جامعة بنها

جامعة بنها

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

تكنولوجيا الأغذية نتيجة استخدام
عوامل غير مناسبة



مستق البرنامج

د/ محمد عوي

استاذ المادة
محمد خيري السيد



كلية الزراعة بمشهر



كلية محمد، قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة أسيوط

جامعة بنها، كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر هندسة تصنيع غذائي كود : أ غ ذ 402 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أ غ ذ 402	اسم المقرر : هندسة تصنيع غذائي
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> إجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الأغذية
2. القسم العلمي المسنول عن البرنامج :	الصناعات الغذائية
3. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر :	الصناعات الغذائية
4- التخصص:	علوم الأغذية
5- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input type="checkbox"/> الرابع
6- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي/ اسبوعيا
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/ 10 /2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 2022 /10/19 م

2- أهداف المقرر :	يتعليم الطالب كيفية تقدير وحساب الخواص الطبيعية الحرارية للمواد الغذائية- يكتسب الطالب الخبرات والمهارات اللازمة لتصميم وإنشاء خطوط تصنيع غذائي- يتعليم الطالب كيفية تقدير وحساب الخواص الطبيعية الحرارية للمواد الغذائية- يكتسب الطالب مهارات متابعة درجة الحرارة والضغط والرطوبة النسبية وقوام ولزوجة وأنسياب وسريان الأغذية المختلفة أثناء التصنيع والتداول والتخزين - يعرف الطالب للقواعد الأساسية في مجال هندسة التصنيع الغذائي.
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	1- يتعرف على الجداول الخاصة بخصائص البخار وبعض الصفات الطبيعية الحرارية لبعض المواد الغذائية. 2- يتعرف على الخرائط الميكرومترية وخرائط انتقال الحرارة وخرائط التبريد والتجميد لكي يستطيع توظيفهما في عمليات التصنيع الغذائي. 3- يتعرف على القدرات اللازمة لضخ المواد الغذائية واختيار المضخات والموتير المناسبة لكل عملية تصنيع. 4- يتعرف على الأسس العلمية لانسياب المواد الغذائية وطبيعية الانتقال الحراري فيها وذلك لكي يفهم الأساس العلمي للتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع. 5- يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط الإنتاجية الحديثة. 6- يصف الأمان الصناعي في مصانع الأغذية ومدى تأثيره على التصنيع الجيد



كلية الزراعة بمشهر



كلية معده قرار 154 تاريخ 2016/5/2



جامعة بها

جامعة بها. كلية الزراعة بمشهر. وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر هندسة تصنيع غذائي كود : أ غ ذ 402 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

		1- يحدد الطاقة اللازمة للتصنيع والتصنيع بأقل نسبة استهلاك للطاقة .	ب- المهارات الذهنية:
		2- يحدد وسائل الأمان للخامات الداخلة في التصنيع والمنتجات الناتجة.	
		3- يقيم مصنع جيد للإنتاج بأقل تكلفة وبأعلى طاقات إنتاجية..	
		4- يحدد كفاءة أداء العمليات التصنيعية الحالية ويكتشف طرق جديدة ذات كفاءة عالية توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة.	
		5- يختار حجات وأنفاق التجميد ومخازن التبريد وأجهزة البسترة.	
		1- يجرى عمليات التبريد والتسخين أثناء التصنيع	ج- المهارات المهنية:
		2- يجرى إجراء القياسات المرتبطة بعمليات التصنيع المختلفة.	
		3- ينظم الخامات والمواد المصنعة داخل المصنع	
		4- يستخدم الحاسب الآلي في مجال هندسة مصانع الأغذية	
		5- يحل المشكلات في ساحة العمل بالمصنع.	
		1- يستخدم الحاسب الآلي بفاعلية.	د - المهارات العامة :
		2- يطبق نظم الرقابة على الجودة في مصانع الإنتاج.	
		3- يعمل في مجموعات.	
		4 - يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة	
		4- محتوى المقرر:	
		المحاضرات النظرية	
عدد الساعات النظرية	المحاضرة	الموضوع	
2	الاولى	مقدمة – مبادئ الديناميكا الحرارية - الأبعاد والوحدات الهندسية	
2	الثانية	اللزوجة والقوام وريولوجى الاغذية	
2	الثالثة	سريان الموائع النيوتونية والغير نيوتونية	
2	الرابعة	البخار وتطبيقاته في الاغذية (توليد البخار وخواصه – الفيزيانات البخارية)	
2	الخامسة	انتقال الحرارة في الاغذية والمبادلات الحرارية	
2	السادسة	المعاملات الحرارية للاغذية	
2	السابعة	الهواء الرطب والخلائط السيكرومترية التبريد والتجميد وحسابات حمولة التبريد والتجميد(العمليات المختلفة لاستخدام الهواء)	
2	الثامنة	التجفيف وتطبيقاته والحسابات الخاصة به و نظرية التجفيف الصناعي	
2	التاسعة	ادوات النقل الآلي للمواد الغير سائلة داخل مصانع الاغذية المراوح والمضخات والغلايات	
2	العاشرة	تأليع ادوات النقل الآلي للمواد الغير سائلة داخل مصانع الاغذية	



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمد، قرار 154 تاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها

جامعة بنيها، كلية الزراعة بمشهر، وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر هندسة تصنيع غذائي كود : أ غ ذ 402 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

المراوح والمضخات والغلايات		
2	الحادية عشر	وضع ترتيب أجهزة ووحدات التصنيع داخل مصانع الأغذية
2	الثانية عشر	الأمان الصناعي في مصانع الأغذية – والرقابة على جودة الغذاء من خلال هندسة التصنيع
2	الثالثة عشر	تابع الأمان الصناعي في مصانع الأغذية – والرقابة على جودة الغذاء من خلال هندسة التصنيع
2	الرابعة عشر	الزيارات الميدانية لخطوط الإنتاج فمصانع الأغذية
28		الاجمالي
الدروس العملية		
		الأبعاد والوحدات الهندسية
عدد الساعات العملية	الدرس العلمي	
2	الاول	اللزوجة والقوام وريولوجى الاغذية
2	الثاني	سريان الموائع النيوتونية والغير نيوتونية
2	الثالث	البخار وتطبيقاته فى الاغذية
2	الرابع	انتقال الحرارة فى الاغذية والمبادلات الحرارية
2	الخامس	المعاملات الحرارية للاغذية
2	السادس	الهواء الرطب والخرائط الميكرومترية التبريد والتجميد وحسابات حمولة التبريد والتجميد
2	السابع	التجفيف وتطبيقاته والحسابات الخاصة به
2	الثامن	ادوات النقل الالى للمواد الغير سائلة داخل مصانع الاغذية
2	التاسع	المراوح والمضخات والغلايات
2	العاشر	تابع ادوات النقل الالى للمواد الغير سائلة داخل مصانع الاغذية
2	الحادي عشر	المراوح والمضخات والغلايات
2	الثاني عشر	وضع ترتيب أجهزة ووحدات التصنيع داخل مصانع الأغذية
2	الثالث عشر	الأمان الصناعي في مصانع الأغذية – والرقابة على جودة الغذاء من خلال هندسة التصنيع
2	الرابع عشر	تابع الأمان الصناعي في مصانع الأغذية – والرقابة على جودة الغذاء من خلال هندسة التصنيع
2	الخامس عشر	الزيارات الميدانية لخطوط الإنتاج فمصانع الأغذية
2	السادس عشر	
28		الاجمالي



كلية الزراعة بمشهر



كلية معهد قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر هندسة تصنيع غذائي كود : أ غ ذ 402 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

5- أساليب التعليم والتعلم.	<input type="checkbox"/> محاضرات نظرية. <input type="checkbox"/> تدريبات عملية. <input type="checkbox"/> حلقات نقاش. <input type="checkbox"/> مادة بحث. <input type="checkbox"/> أعمال فصلية. <input type="checkbox"/> تعليم ذاتي .
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	<input type="checkbox"/> ساعات مكتبية زائدة. <input type="checkbox"/> الريادة الطلابية. <input type="checkbox"/> الإرشاد الأكاديمي.
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	<input type="checkbox"/> امتحان نظري نهائي <input type="checkbox"/> امتحان عملي <input type="checkbox"/> امتحان شفوي <input type="checkbox"/> نصف الترم <input type="checkbox"/> أعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير، تعلم ذاتي، الورقة الفصلية ...)
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 4,8 التقييم (2) امتحان الميد تيرم: الأسبوع 7، 8 التقييم (3) مادة بحث و أخرى: الأسبوع 12 التقييم (4) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (5) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (6) امتحان النظري الأسبوع 16
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : 60% الإمتحان الشفوي: 10% الإمتحان العملي: 15% أعمال فصلية: 10% مادة بحث: 5 المجموع: 100 درجة
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	محاضرات في هندسة مصانع الاغذية ، اعضاء هيئة التدريس بقسم علوم الاغذية، كلية الزراعة، جامعة بنيها



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمله قرار 154 تاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها



جامعة بنيها

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر هندسة تصنيع غذائي كود : أ غ ذ 402 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>Fellows, P. J. (2022). Food processing technology: principles and practice. Woodhead publishing</p> <p>Lee, H. (2022). Thermal design: heat sinks, thermoelectrics, heat pipes, compact heat exchangers, and solar cells. John Wiley & Sons.</p> <p>الدهان، عامر حميد سعيد (1981). هندسة معامل الأغذية والألبان. الطبعة الأولى - وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - الجمهورية العراقية.</p> <p>حاتم ، محمد هاشم (1993). هندسة تصنيع الأغذية. مطابع جامعة القاهرة.</p> <p>فاسم، عبد الوهاب شلبي (2000). هندسة تصنيع الأغذية . ثلاثة أجزاء منشأة المعارف بالإسكندرية.</p> <p>مصطفى ، مصطفى كمال (1990). هندسة تصنيع الأغذية. عالم الكتب.</p>	ب- الكتب الدراسية:
<p>Lee, H. (2022). <i>Thermal design: heat sinks, thermoelectrics, heat pipes, compact heat exchangers, and solar cells</i>. John Wiley & Sons.</p> <p>Shahab, A., & Wahyuningsi, A. (2023). EVALUASI KINERJA HEAT EXCHANGER-003 DI PUSAT PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA MINYAK DAN GAS BUMI (PPSDM MIGAS CEPU). <i>Journal of Innovation Research and Knowledge</i>, 2(8), 3229-3242.</p> <p>Zhong, J., & Wang, X. (Eds.). (2019). <i>Evaluation technologies for food quality</i>. Woodhead Publishing.</p> <p>Kutz, M. (Ed.). (2019). <i>Handbook of farm, dairy and food machinery engineering</i>. Academic Press.</p> <p>Coldea, T. E. (Ed.). (2019). <i>Food Engineering</i>. BoD-Books on Demand.</p> <p>Heldman, D. R., Lund, D. B., & Sabliov, C. (Eds.). (2018). <i>Handbook of food engineering</i>. CRC press.</p> <p>Heldman, D. R. (2012). "Food process engineering," Springer Science & Business Media.</p>	ج- كتب مقترحة
<p>www.sciencedirect.net</p> <p>www.blakell.com</p> <p>www.springerlink.com</p> <p>Journal of Food Engineering</p>	د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

مساعدات تعليم / مواد: ومثال على ذلك: سيورات بيضاء- جهاز عرض فوقي - جهاز عرض داتا شو وفيديو - ثابت.



كلية الزراعة بمشهر



كلية مهندسة قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



كلية الزراعة بمشهر
GAUFABU



جامعة بني

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر هندسة تصنيع غذائي كود : أ غ ذ 402 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

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

أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية

تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 2022 / 10 / 19 م



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروبة



كلية الزراعة بمشهر

كود المقرر: أ غ ذ 402



كلية معتمد قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

مصنوفة مقرر / هندسة تصنيع غذائي



جامعة أسيوط

المحاضرات النظرية

4.د	مهارات عامة (د)				مهارات مهنية (ج)				مهارات ذهنية (ب)				المعارف (أ)				أسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
	3.د	2.د	1.د	4.ع	3.ع	2.ع	1.ع	4.ب	3.ب	2.ب	1.ب	5.ب	4.ب	3.ب	2.ب	1.ب		
			✓													✓	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية - الأبعاد والوحدات الهندسية	
		✓							✓							✓	اللزوجة والقوام وريولوجي الأغذية	
		✓							✓							✓	سريان الموائع النيوتونية وغير نيوتونية	
	✓											✓				✓	التبخار وتطبيقاته في الأغذية (توليد البخار وخواصه - التغيرات البخارية)	
	✓									✓							انتقال الحرارة في الأغذية والمبادلات الحرارية	
	✓																المعاملات الحرارية للأغذية	
	✓										✓						الهواء الرطب والخرائط الميكرومترية التبريد والتجميد وحسابات حمولة التبريد والتجميد (العمليات المختلفة لاستخدام الهواء)	



منسق البرنامج

أ.د/ محمد محمد

التوقيع :

أستاذ المادة

أ.د/ أشرف مهدي شروية

التوقيع :



كلية الزراعة بشبراخيت



كلية معجزة قرار 154 طرخ 2016/5/23



جامعة بها

خريطة المنهج لمادة: هندسة تصنيع غذائي قسم: الصناعات الغذائية

برنامج : علوم الأغذية مقرر هندسة تصنيع غذائي " مقرر إجباري يدرس للفرقة الرابعة علوم الاغذية " كود المقرر: أ غ ذ 402

المحاضرات النظرية

المقرر	الهدف العام	المقرر	محتوى المقرر	توابع التعلم المستهدفة	المقرر	محتوى المقرر	استراتيجيات التعلم والنظم	امتحان التقييم	اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون او
الغراس	يكتسب الطالب المبررات والمهارات اللازمة لتصميم وإنتاج خطوط تصنيع غذائي. يتعلم الطالب كيفية تقييم وحساب العوامل الطبيعية والحرارية للمواد الغذائية. يكتسب الطالب مهارات معالجة درجة الحرارة والضغط والرطوبة النسبية وتولم والرطوبة النسبية وسريان الأغذية المنقطة أثناء التصنيع والتداول والتخزين. يعرف الطالب تقنيات التبريد الأولية في مجال هندسة التصنيع الغذائي. يكتسب الطالب مهارات باستخدام الترميز المستمر لتصنيع المنتجات التكنولوجية في مصانع الأغذية. يكتسب الطالب المهارات اللازمة لتصميم وإنتاج خطوط تصنيع غذائي. يتعلم الطالب كيفية تقييم وحساب العوامل الطبيعية والحرارية للمواد الغذائية.	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية الأبعاد والوحدات الهندسية	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية الأبعاد والوحدات الهندسية	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون او مذكرة الطلاب بملف المقرر
الغراس	يكتسب الطالب المبررات والمهارات اللازمة لتصميم وإنتاج خطوط تصنيع غذائي. يتعلم الطالب كيفية تقييم وحساب العوامل الطبيعية والحرارية للمواد الغذائية. يكتسب الطالب مهارات معالجة درجة الحرارة والضغط والرطوبة النسبية وتولم والرطوبة النسبية وسريان الأغذية المنقطة أثناء التصنيع والتداول والتخزين. يعرف الطالب تقنيات التبريد الأولية في مجال هندسة التصنيع الغذائي. يكتسب الطالب مهارات باستخدام الترميز المستمر لتصنيع المنتجات التكنولوجية في مصانع الأغذية. يكتسب الطالب المهارات اللازمة لتصميم وإنتاج خطوط تصنيع غذائي. يتعلم الطالب كيفية تقييم وحساب العوامل الطبيعية والحرارية للمواد الغذائية.	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية الأبعاد والوحدات الهندسية	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية الأبعاد والوحدات الهندسية	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون او مذكرة الطلاب بملف المقرر
الغراس	يكتسب الطالب المبررات والمهارات اللازمة لتصميم وإنتاج خطوط تصنيع غذائي. يتعلم الطالب كيفية تقييم وحساب العوامل الطبيعية والحرارية للمواد الغذائية. يكتسب الطالب مهارات معالجة درجة الحرارة والضغط والرطوبة النسبية وتولم والرطوبة النسبية وسريان الأغذية المنقطة أثناء التصنيع والتداول والتخزين. يعرف الطالب تقنيات التبريد الأولية في مجال هندسة التصنيع الغذائي. يكتسب الطالب مهارات باستخدام الترميز المستمر لتصنيع المنتجات التكنولوجية في مصانع الأغذية. يكتسب الطالب المهارات اللازمة لتصميم وإنتاج خطوط تصنيع غذائي. يتعلم الطالب كيفية تقييم وحساب العوامل الطبيعية والحرارية للمواد الغذائية.	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية الأبعاد والوحدات الهندسية	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	مقدمة - مبادئ الديناميكا الحرارية الأبعاد والوحدات الهندسية	محاضرات نظرية - حلقات نقاش - أعمال فصلية.	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون او مذكرة الطلاب بملف المقرر

<p>نموذج الأسئلة و الإجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترونل او ملف المقرر</p> <p>الامتحان الدورى بملف المقرر</p> <p>سؤال الطلاب</p>	<p>امتحان نظرى نهائى</p> <p>امتحانات فصلية</p>	<p>- مادة بحث.</p> <p>- أعمال فصلية.</p>	<p>انتقال الحرارة فى الأغذية والمبادلات الحرارية</p>	<p>يحدد الطاقة اللازمة للتصنيع والتصنيع بأقل نسبة استهلاك للطاقة.</p> <p>يحدد كفاءة أداء العمليات التصنيعية الحالية ويكتشف طرق جديدة ذات كفاءة عالية توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة.</p> <p>يحدد كفاءة أداء العمليات التصنيعية الحالية ويكتشف طرق جديدة ذات كفاءة عالية توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة.</p> <p>يجرى عمليات التبريد والتسخين أثناء التصنيع</p>
<p>اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترونل</p> <p>مذكرة الطلاب بملف المقرر</p>	<p>امتحان نظرى نهائى</p> <p>امتحانات فصلية</p>	<p>- محاضرات نظرية.</p> <p>- حلقات نقاش.</p>	<p>المعاملات الحرارية للأغذية</p>	<p>يجرى عمليات التبريد والتسخين أثناء التصنيع</p> <p>يعمل فى مجموعات.</p> <p>يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>
<p>نموذج الأسئلة و الإجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترونل او ملف المقرر</p> <p>الامتحان الدورى بملف المقرر</p> <p>سؤال الطلاب</p>	<p>امتحان نظرى نهائى</p> <p>امتحانات فصلية</p>	<p>- محاضرات نظرية.</p> <p>- حلقات نقاش.</p>	<p>التبريد والتجميد وحاصلات</p>	<p>يتعرف على الخسرانط الميكرومترية وخرانط انتقال الحرارة وخرانط التبريد والتجميد لكى يستطيع توظيفهما فى عمليات التصنيع الغذائى.</p>
<p>اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترونل</p> <p>مذكرة الطلاب بملف المقرر</p>	<p>امتحان نظرى نهائى</p> <p>امتحانات فصلية</p>	<p>- محاضرات نظرية.</p> <p>- حلقات نقاش.</p>	<p>التبريد والتجميد وحاصلات</p>	<p>يختار حجرات وأنفاق التجميد ومخازن التبريد وأجهزة البسترة.</p> <p>يتعرف على الخسرانط الميكرومترية وخرانط انتقال الحرارة وخرانط الأسس العلمية لانسايب المواد الغذائية وطبيعية الانتقال الحرارى فيها وذلك لكى يفهم الأسس العلمى للتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع.</p> <p>خرانط التبريد والتجميد لكى يستطيع توظيفهما فى عمليات التصنيع الغذائى.</p>

					<p>النصنيع الغذائي: يعمل في مجموعات. يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة ينظم الخامات والمواد المصنعة داخل المصنع يحدد كفاءة أداء العمليات التصنيعية العالية ويكتشف طرق جديدة ذات كفاءة عالية توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة.</p>
<p>يعرف على الأسس العلمية لاسباب المواد الغذائية وطبيعية الانتقال الحراري فيها وذلك لكي يفهم الأسس العلمي للتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع. يعمل في مجموعات. يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>	<p>التجفيف وتطبيقاته والخصائص الخاصة به</p>	<p>محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترونل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	
<p>يعرف على الأسس العلمية لاسباب المواد الغذائية وطبيعية الانتقال الحراري فيها وذلك لكي يفهم الأسس العلمي للتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع. يعمل في مجموعات. يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>	<p>أنواع النقل الألي للمواد الغير سائلة داخل مصانع الأغذية</p>	<p>محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترونل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	
<p>يعرف على الأسس العلمية لاسباب المواد الغذائية وطبيعية الانتقال الحراري فيها وذلك لكي يفهم الأسس العلمي للتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع. يعمل في مجموعات. يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>	<p>المسرواح والمضخات والغلايات</p>	<p>محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترونل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	
<p>يعرف على الأسس العلمية لاسباب المواد الغذائية وطبيعية الانتقال الحراري فيها وذلك لكي يفهم الأسس العلمي للتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع. يعمل في مجموعات. يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>	<p>وضع ترتيب تجهيزات ووحدات التصنيع داخل مصانع الأغذية</p>	<p>محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترونل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	
<p>يحدد وسائل الأمان للخامات الداخلة في التصنيع والمنتجات الناتجة. يصف الأمان الصناعي في مصانع الأغذية ومدى تأثيره والرفاهية على جودة الغذاء من خلال</p>	<p>الأمان الصناعي في مصانع الأغذية - والرفاهية على جودة الغذاء من خلال</p>	<p>محاضرات نظرية.</p>	<p>امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية</p>	<p>نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالكترونل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب</p>	

سؤال التصويب	موضوع	موضوع	موضوع
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون مذكرة الطلاب بملف المقرر	التصنيع يجرى عمليات التبريد والتسخين أثناء التصنيع يتم في مجموعتين يستخدم شبكة الاتزان بكفاءة	توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة يجري عمليات التبريد والتسخين أثناء التصنيع	ويكشف مدى جودة تدفئة صلب توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة يجري عمليات التبريد والتسخين أثناء التصنيع
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان و العملى و متاح بالكترون أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	- تبريد صلبة - حلقات نقاش - مادة بحث - أصل فصلية	المعالجات الحرارية الأخرى	يتم تبريد على العناصر السيليكونية وخرائط لنقل الحرارة وخرائط التبريد والتجميد كى يستخدم توظيفها فى عمليات التصنيع اللغائى.
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون مذكرة الطلاب بملف المقرر	- تبريد صلبة - حلقات نقاش	التبريد والتجميد وصحوات حماية التبريد والتجميد	يختر جدران واقية التجميد ومخازن التبريد وأجهزة التبريد يتم تبريد على العناصر السيليكونية وخرائط لنقل الحرارة وخرائط التبريد والتجميد كى يستخدم توظيفها فى عمليات التصنيع اللغائى.
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان و العملى و متاح بالكترون أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	- تبريد صلبة - حلقات نقاش	التصنيع يتم في مجموعتين يستخدم شبكة الاتزان بكفاءة ينظم العناصر والسواد المستعدة داخل التصنيع يتم تكفاءة أداء العمليات التصنيعية المحلية ويكشف طرق جديدة ذات كفاءة عالية توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة.	يتم في مجموعتين يستخدم شبكة الاتزان بكفاءة ينظم العناصر والسواد المستعدة داخل التصنيع يتم تكفاءة أداء العمليات التصنيعية المحلية ويكشف طرق جديدة ذات كفاءة عالية توفر الطاقة والوقت وتحافظ على البيئة.
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان و العملى و متاح بالكترون أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	- تبريد صلبة - حلقات نقاش	المعالجات والتصنيعات الخاصة به	يتم تبريد على الاسس العلية لاسباب السواد اللغائية وطبيعة الانتقال الحرارى فيها وتلك لكى يتم الاسس العلى للتجميد والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع.
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان و العملى و متاح بالكترون أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	- تبريد صلبة - حلقات نقاش	المعالجات والتصنيعات الخاصة به	يتم تبريد على الاسس العلية لاسباب السواد اللغائية وطبيعة الانتقال الحرارى فيها وتلك لكى يتم الاسس العلى للتجميد والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع.
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان و العملى و متاح بالكترون أو ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	- تبريد صلبة - حلقات نقاش	المعالجات والتصنيعات الخاصة به	يتم تبريد على الاسس العلية لاسباب السواد اللغائية وطبيعة الانتقال الحرارى فيها وتلك لكى يتم الاسس العلى للتجميد والتبريد والتجميد والتعليب وجميع عمليات التصنيع.

<p>نموذج الامتحن و الاجابه بدمجها و العمل و متاح بالكترون او ملف المقرر</p> <p>الامتحان الدورى بملف المقرر</p> <p>سؤال الطلاب</p>	<p>امتحان عملي</p> <p>امتحانات فصلية</p>	<p>- تدريب عملي</p>	<p>الامن الصناعي</p> <p>فسي مصنع</p> <p>الأغذية -</p> <p>والرقابة على</p> <p>جودة الغذاء من</p> <p>خلال فلسفة</p> <p>التصنيع</p>	<p>يحدد ويشرح -ومن محاسب بالخاصة هي</p> <p>التصنيع والمنتجات الناتجة.</p> <p>يصف الأمن الصناعي في مصنع الأغذية</p> <p>ويعرض تأثيره على التصنيع الجيد</p> <p>يتعرف على ميكانيكية عمل الخطوط</p> <p>الإنتاجية الحديثة.</p> <p>يعمل في مجموعات</p> <p>يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>	
<p>نموذج الأسئلة و الاجابة للامتحن و العمل و متاح بالكترون او ملف المقرر</p> <p>الامتحان الدورى بملف المقرر</p> <p>سؤال الطلاب</p>	<p>امتحان عملي</p> <p>امتحانات فصلية</p>	<p>- تدريب عملي</p>	<p>المنتجات</p> <p>الميدانية لخطوط</p> <p>الإنتاج و فسي</p> <p>مصنع الأغذية</p>	<p>يقيم مصنع جيد للإنتاج بال تكلفة و يعرض</p> <p>مخالفات التاجية .</p> <p>يعمل في مجموعات</p> <p>يستخدم شبكة الانترنت بكفاءة</p>	

منسق البرنامج

أ.د/ محمد

التوقيع



استاذ المادة

أ.د/ أشرف مهدي شروية

التوقيع

(Handwritten signature)



كلية الزراعة جامعة أسيوط

2016/5/23 تاريخ

جامعة أسيوط - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تغذية إنسان وبرامج تغذية كود : (أغ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أغ ذ 404	اسم المقرر : تغذية إنسان وبرامج تغذية
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> إجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الأغذية
2. القسم العلمي المسئول عن البرنامج :	الصناعات الغذائية
3. القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر :	الصناعات الغذائية
4- التخصص:	علوم الأغذية
5- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input type="checkbox"/> الرابع
6- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي / اسبوعيا
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2/ 10 / 2022 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 19/10/2022 م

2- أهداف المقرر :	يتعرف الطالب على المبادئ الأساسية في مجال تغذية الإنسان. يتعرف الطالب على مكونات الغذاء وأهميته العلاجية. يتعرف الطالب على احتياجات الفرد الغذائية طبقاً لحالته الصحية. يفهم الطالب المبادئ الأساسية والتطبيقية للتغذية. يقوم الطالب بإعداد وجبات غذائية مختلفة (رياضيين - سيدات - رجال - أطفال - حوامل - مراهقة حوامل - مرضعات - جنود)
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	1- يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة 2- يتعرف على الاحتياجات اليومية للفرد العادي - للفئات الخاصة. 3- يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتوازن. 4- يعرف بعض المبادئ العامة لبرامج التغذية مثل فئات الشعب والفئات الخاصة
ب- المهارات الذهنية:	ب.1 - يحدد الغذاء المناسب لكل فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة.

رئيس قسم : أ.د / احمد ابراهيم الدسوقي

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى انور

منسق البرنامج : أ.د / محمد عبد المنعم





كلية معاهد قرار 154

تاريخ 2016/5/23

جامعة بنها - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تغذية إنسان وبرامج تغذية كود : (أغ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس) قسم: المشاعات الغذائية

5- أساليب التعليم والتعلم.	√ محاضرات نظرية. √ تدريبات عملية. √ حلقات نقاش. √ مادة بحث. √ أعمال فصلية. √ التعلم الذاتي √ التعلم الهجين
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	□ ساعات مكتبية زائدة. □ الريادة الطلابية. □ الإرشاد الأكاديمي.
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	√ امتحان نظري نهائي √ امتحان عملي √ امتحان شفوي √ امتحانات نصف الترم √ امتحان أعمال السنة (حلقات نقاش - التقارير- التعلم الذاتي - الورقة الفصلية الخ)
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 4.8 التقييم (2) مادة بحث و أخرى: الأسبوع 12 التقييم (3) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (4) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (5) امتحان النظري الأسبوع 16
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : 60% الإمتحان الشفوي: 10% الإمتحان العملي: 15% أعمال فصلية: 10% مادة بحث: 5 المجموع: 100 درجة
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	محاضرات في تغذية الإنسان وبرامج التغذية، أعضاء هيئة التدريس قسم علوم الأغذية، كلية الزراعة، جامعة بنها

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الفرارز مصطفى الفرائد / رئيس القسم : أ.د / أحمد إبراهيم السوقي

منسق البرنامج : أ.د/ محمد عبد شنة

أحمد السوقي



محمد عبد شنة



كلية الزراعة جامعة بنها

تاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تغذية إنسان وبرامج تغذية كود : (أ غ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

ب.2- يتعرف على القيمة الغذائية لأى غذاء وحساب محتواه من السعرات الحرارية.	ج- المهارات المهنية:
ب.3- يقيم الوجبات الغذائية	
ج.1- يعد برامج غذائية للفئات المختلفة.	
ج.2- يقيم الأغذية المختلفة طبقا لتركيبها الكيميائي.	
ج.3- يقيم الأغذية بيولوجيا (كيفية حساب معدل الهضم والتمثيل ومعامل الاستفادة من الغذاء).	
ج.4- يعمل توليفة من الأغذية تفي بالاحتياجات الغذائية طبقا للفئة المراد تغذيتها (عمل جداول تغذية).	د - المهارات العامة :
ج.5- يعد جداول تغذية علاجية	
د.1- يعمل فى مجموعات صغيرة	4- محتوى المقرر:
د.2- يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد المختلفة طبقا لظروف كل منها على حدة.	
المحاضرات النظرية	

عدد الساعات النظرية	المحاضرة	الموضوع
2	الأولى	مقدمه - الطاقة ومقياسها
2	الثانية	البروتينات - الكربوهيدرات - المعادن - الفيتامينات
2	الثالثة	أقسام الأغذية الشائعة وقيمتها الغذائية
2	الرابعة	المواد المانعة فى الاستفادة الغذائية - تقوية الأغذية
2	الخامسة	الاحتياجات اليومية فى عناصر الغذاء - تقييم وحساب الوجبات الغذائية
2	السادسة	تركيب جسم الإنسان - مقاييس الجسم وتعديها
2	السابعة	تغذية الفئات الحساسة
2	الثامنة	أمراض سوء التغذية

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الغرابي

مستحق البرنامج : أ.د/ محمد عيد شنة

أحمد إبراهيم النسوقى



محمد عيد شنة



كلية الزراعة
جامعة كوفو

2016/5/23 تاريخ

جامعة كوفو - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرّر تغذية إنسان وبرنامج تغذية كود : (أغذ 404) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

عدد الساعات العملية	الدروس العملية	الموضوع
2	التاسعة	تقييم القيمة الغذائية للبروتينات - تأثير تخزين وصنيع الأغذية على القيمة الغذائية.
2	العاشرة	أعداد وجبات خاصة للفئات المختلفة من الناس (الرياضيين)
2	الحادية عشر	- مرضى السمنة - مرضى النحافة
2	الثانية عشر	الحوامل - مرضى الكبد
2	الثالثة عشر	أغذية النقاهاة - أغذية الأطفال
2	الرابعة عشر	مرضى السكر - مرضى الكلى
28		الإجمالي
الدروس العملية		
عدد الساعات العملية	الدروس العملية	الموضوع
2	الأول	البرامج الغذائية لمرضى السمنة
2	الثاني	البرامج الغذائية لمرضى النحافة
2	الثالث	البرامج الغذائية لمرضى القلب
2	الرابع	البرامج الغذائية لمرضى القولون
2	الخامس	البرامج الغذائية لمرضى السكر
2	السادس	البرامج الغذائية لمرضى الكبد
2	السابع	البرامج الغذائية لمرضى السرطان
2	الثامن	تغذية الرياضيين
2	التاسع	تغذية الأطفال
2	العاشر	تغذية الحوامل و الفئات الخاصة
2	الحادي عشر	تغذية النباتيين
2	الثاني عشر	البرامج الغذائية لمرضى الحساسية للأجوتين
2	الثالث عشر	البرامج الغذائية لمرضى لأول
2	الرابع عشر	البرامج الغذائية لمرضى الإيميا
28		الإجمالي

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الفرابي

منسق البرنامج : أ.د/ محمد عبد شادة

أحمد إبراهيم الدسوقي



محمد عبد شادة



كلية بنها، قرار 154

تاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر تغذية إنسان وبرامج تغذية تود : (أغذ 404) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

Gephart, Jessica A., et al. "Scenarios for global aquaculture and its role in human nutrition." *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture* 29.1 (2020): 122-138.

Medeiros, Denis M., and Robert EC Wildman. *Advanced human nutrition*. Jones & Bartlett Learning, 2022.

Vianna, Gabriel MS, Dirk Zeller, and Daniel Pauly. "Fisheries and policy implications for human nutrition." *Current Environmental Health Reports* 7 (2020): 161-169.

التكروري، حامد والمصري، خضر (1989). علم التغذية العامة - الدار العربية للنشر والتوزيع
مصطفى كمال مصطفى (1985). الغذاء ودوره في التغذية - دار النهضة المصرية
مصطفى كمال مصطفى (2004). التغذية وقوائم الطعام - دار هبة النيل العربية

الاجنبية

Medeiros, D. M., & Wildman, R. E. (2022). *Advanced human nutrition*. Jones & Bartlett Learning.

Mann, J. and Truswell, S. (2002). *Essentials of Human Nutrition*. Oxford University Press, USA. ISBN-10 / ASIN: 0198508611, ISBN-13 / EAN: 9780198508618

Eastwood, M. (2003). *Principles of Human Nutrition*. Wiley-Blackwell ISBN-10 / ASIN: 0632058110, ISBN-13 / EAN: 9780632058112.

Stipanuk, M. H. (2000). *Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition*. W.B. Saunders Company. ISBN-10 / ASIN: 072164452X, ISBN-13 / EAN: 9780721644523

Marcus, B. A. (1997). *Human Nutrition*. Cliffs Notes. ISBN-10 / ASIN: 0822053306, ISBN-13 / EAN: 9780822053309

ب- الكتب الدراسية:



كلية معهد قرارة 154

تاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر تغذية إنسان وبرامج تغذية كود : (أغ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>ephart, J. A., Golden, C. D., Asche, F., Belton, B., Brugere, C., Froehlich, H. E., ... & Allison, E. H. (2020). Scenarios for global aquaculture and its role in human nutrition. <i>Reviews in Fisheries Science & Aquaculture</i>, 29(1), 122-138.</p> <p>Temple, N. J., Wilson, T., Jacobs Jr, D. R., & Bray, G. A. (Eds.). (2023). <i>Nutritional health: strategies for disease prevention</i>. Springer Nature.</p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>
<p>RT, Jeesica A., et al. Scenarios for global aquaculture and its role in human nutrition. <i>Reviews in Fisheries Science & Aquaculture</i>, 2020, 29.1: 122-138.</p>	<p>د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>
<p>Nutritio of Clinical J. American The J. of Nutrition J. of the American College of Nutrition J. of Food Science www.sciencedirect.net www.blakell.com www.springerlink.com Journal of Human Nutrition and Dietetics</p>	

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

مساعدات تعليم / مواد: ومثال على ذلك: سيورات ببضاء- جهاز عرض فوقي - جهاز عرض داتا شو
وفيديو - ثابت.

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

أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية

تم مناقشه التوصيف واعتماده بمجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/10/2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ
2022 / 10 / 19 م

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الغرابي
مستق البرنامج : أ.د/ محمد عيد شنتة

رئيس القسم : أ.د / أحمد إبراهيم الدسوقي



Handwritten signature



كلية التربية بطنطا



كلية معلمي طنطا 154 طر 2016/5/23



جامعة أسيوط



جامعة أسيوط

خريطة المنهج لمدة: تغذية انسان وبرامج تغذية قسم: الصناعات الغذائية برنامج: علوم الأغذية " صناعات غذائية" مقرر: تغذية انسان وبرامج تغذية

الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني كود المقرر: أ غ ذ 404

نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر
المحاضرات النظرية

برنامج: علوم الأغذية " صناعات غذائية" مقرر: تغذية انسان وبرامج تغذية الدراسي الثاني كود المقرر: أ غ ذ 404

نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر
المحاضرات النظرية

المقرر الدراسي	الهدف العام	نواتج التعلم المستهدفة	محتوى المقرر	استراتيجيات التعلم والتعليم	اساليب التقويم	الأدلة والشواهد
1- يتعرف الطالب على بالمبادئ الأساسية في مجال تغذية الإنسان. 2- يتعرف الطالب على مكونات الغذاء وأهميته العلاجية. 3- يتعرف الطالب على احتياجات الفرد الغذائية طبقاً لحالته الصحية. 4- يفهم الطالب المبادئ الأساسية والتطبيقية للتغذية. 5. يقوم الطالب بإعداد وجبات أغذية للفتات المختلفة (رياضيين) - سيدات - رجال - أطفال - حوامل - طلاب مدارس - مرضعات -	1-1- يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة أ-3- يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتزن. ب-2- يتعرف على القيمة الغذائية لأي غذاء وحساب محتواه من السعرات الحرارية 1-1- يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة ب-2- يتعرف على القيمة الغذائية لأي غذاء وحساب محتواه من السعرات الحرارية ب-2- يتعرف على القيمة الغذائية لأي غذاء وحساب محتواه من السعرات الحرارية. ج-2- يفهم الأغذية المختلفة طبقاً	مقدمة - الطاقة ومقياسها	استراتيجيات التعليم والتعلم - محاضرات نظرية. - حلقات نقاش. - أعمال فصلية.	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	الأدلة والشواهد نموذج الامتحة والإجابة للاختبار النظري و منح بالمتنوع أو ملك المقرر الامتحان الثوري ملك المقرر سوال الطلاب	
			البروتينات - الكربوهيدرات - المعادن - الفيتمينات	- محاضرات نظرية.	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	امتحة الامتحان و عمل الدرجات بالمتنوع ملكرة الطلاب ملك المقرر



كلية الزراعة - أسيوط



كلية الزراعة - أسيوط 2016/5/23



بإسنادها

خريطة المنهج لمدة: تغذية انسان وبرامج تغذية قسم: المصنعات الغذائية برنامج: علوم الأغذية " صناعات غذائية" مقرر: تغذية انسان وبرامج تغذية

الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني
كود المقرر: أ غ ذ 404
تمنح خريطة المنهج على مستوى المقرر
المحاضرات النظرية

					جنود (
نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان النظري و مناح بالتقارير او ملف المقرر الامتحان العملي بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - اعمال فصلية.	اقسام الأغذية الشائعة وقيمتها الغذائية	لتركيبها الكيميائي. 3-1 يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المنزّل. 3-2 يقيم الأغذية بيولوجيا (كيفية حساب معدل الهضم والتمثيل ومعامل الاستفادة من الغذاء). 3-3 يحصل في مجموعات صغيرة	
اسئلة الامتحان و بحث البرهان بالتقارير مذكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - حلقات نقاش.	المواد المائعة في الاستفادة الغذائية - تقوية الأغذية	3-1 يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المنزّل.	
نموذج الاسئلة و الاجابة لاامتحان النظري و مناح بالتقارير او ملف المقرر الامتحان العملي بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - اعمال فصلية.	الاحتياجات اليومية في عناصر الغذاء - تقييم وحساب الوجبات الغذائية	1-1 يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة 2-1 يتعرف على الاحتياجات اليومية للفرق العادي - للفتات لخاصة ب- يتعرف على القيمة الغذائية لاى غذاء وحساب محتواه من المعرات الحرارية. ب-3 يقيم الوجبات الغذائية	



كلية الآراء بمصر



كلية صحة فم 154 طبع 2016/5/23



جامعة أسيوط

مقرر: تغذية إنسان وبرامج تغذية
قسم: الصناعات الغذائية برنامج: علوم الأغذية " صناعات غذائية "

الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني

كود المقرر: أ غ ذ 404

تموزج خريطة المنهج على مستوى المقرر

المحاضرات النظرية

اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالمتنوع مذكرة الطلاب بمف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - حلقات نقاش.	تركيب جسم الإنسان - مقاييس الجسم وتعديلها	4- يعرف مدى أهميه اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب والفئات الخاصة ج-3- يقيم الأغذية بيولوجيا (كيفية حساب معدل الهضم والتمثيل ومعامل الاستفادة من الغذاء). د-1- يعمل في مجموعات صغيرة
نموذج الاسئلة والاجابة للامتحان التقري و متاح بالمتنوع او مف المقرر الامتحان الثوري بمف المقرر سوان الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- مادة بحث.	تغذية الفئات الحساسة	1-1- يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة 4- يعرف مدى أهميه اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب والفئات الخاصة ب-1- يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة. ب-3- يقيم الوجبات الغذائية ج-4- يعمل توليفة من الأغذية تفي بالاحتياجات الغذائية طبقا للفئة المراد تغذيتها (عمل جداول تغذية).
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالمتنوع مذكرة الطلاب بمف المقرر.	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - حلقات نقاش.	أمراض سوء التغذية	3-1- يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتوازن. ب-1- يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات



كلية الزراعة بمصر



كلية معهد قويس 154 طبع 2016/5/29



جلدتها

مقرر: تغذية انسان وبرامج تغذية

صناعات غذائية ١١

علوم الأغذية ١٢

مقرر: تغذية انسان وبرامج تغذية

الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني

كود المقرر: أ غ ذ 404

نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر

المحاضرات النظرية

نموذج الامتحنه و الاجابه للامتحان النظري و متاح بالتفصيل او ملف المقرر الامتحنه الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.	تقييم القيمة الغذائية للبروتينات - تأثير تخزين وصنع الأغذية على القيمة الغذائية.	ب.3- يقيم الوجبات الغذائية ج.4- يعمل توليفة من الأغذية تفي بالاحتياجات الغذائية طبقا للفئة المراد تغذيتها (عمل جداول تغذية). د.1- يعمل في مجموعات صغيرة د.2- يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد المختلفة طبقا لظروف كل منها على حدة. أ.3- يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتزن. ب.2- يتعرف على القيمة الغذائية لأي غذاء وحساب محتواه من السعرات الحرارية. ب.3- يقيم الوجبات الغذائية ج.2- يقيم الأغذية المختلفة طبقا لتركيبها الكيميائي. ج.3- يقيم الأغذية بيولوجيا (كيفية حساب معدل الهضم والتمثيل ومعامل الاستفادة من الغذاء).	أ.4- يعرف مدى أهمية اعدد برامج لخاصة. ب.2- يتعرف على الاحتياجات اليومية للفر د العادي - للفئات لخاصة. أ.4- يعرف مدى أهمية اعدد برامج
نموذج الامتنه و الاجابه للامتحان النظري و متاح بالتفصيل او ملف المقرر الامتنحنه الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.	أعداد وجبات خاصة للفئات المختلفة من	أ.4- يعرف مدى أهمية اعدد برامج لخاصة. ب.2- يتعرف على الاحتياجات اليومية للفر د العادي - للفئات لخاصة. أ.4- يعرف مدى أهمية اعدد برامج	



كلية الزراعة بمشهور



كلية معهد الزراعة طريق 154 طرخ 2016/5/23

مقرر: تغذية الإنسان وبرامج تربية

كود المقرر: أ غ ذ 404

تمهيد خريطة المنهج على مستوى المقرر
المحاضرات النظرية

قسم: الصناعات الغذائية برنامج: علوم الأغذية

خريطة المنهج لمادة: تغذية الإنسان وبرامج تربية

جلسة بها



جامعة Assiut

استه الايمان و تبال شروحه بتقرون مادة الطالب بملك المقرر	امتحان عملي امتحانات فصلية	6 - تربيات عملية. - حلقات نقاش.	تركيبا جسم الإنسان - مقاييس الجسم وتغييرها	ب.3- يقيم الوجبات الغذائية 4- يعرف مدى اهمية اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ج.3- يقيم الأذوية ببولوجيا (كثيرة) حساب معدل اليضم والتشغيل ومعامل الاستفادة من الغذاء). د.1- يعمل في مجموعات صغيرة	استعرفات المبرانية: ب.3- يقيم الوجبات الغذائية 4- يعرف مدى اهمية اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ج.3- يقيم الأذوية ببولوجيا (كثيرة) حساب معدل اليضم والتشغيل ومعامل الاستفادة من الغذاء). د.1- يعمل في مجموعات صغيرة
تمهيد للايمان و تبال مناقشة او ملك المقرر الامتحان العملي بملك المقرر سوال الطالب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تربيات عملية. - حلقات نقاش.	تغذية الفئات الحساسة	أ.1- يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة 4- يعرف مدى اهمية اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب.1- يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة ج.3- يقيم الوجبات الغذائية 4- يعمل توليفة من الأغذية تفي بالاحتياجات الغذائية طبقا للفئة المراد تغذيتها (عمل جداول تغذية).	أ.1- يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة 4- يعرف مدى اهمية اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب.1- يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة ج.3- يقيم الوجبات الغذائية 4- يعمل توليفة من الأغذية تفي بالاحتياجات الغذائية طبقا للفئة المراد تغذيتها (عمل جداول تغذية).
استه الايمان و تبال الدرجات بالتقرون مفكرة الطالب بملك المقرر	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تربيات عملية. - حلقات نقاش.	أمراض سوء التغذية	3- يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتزن.	3- يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتزن.



كلية الزراعة - أسيوط



كلية الزراعة - أسيوط 154 طبع 2016/5/23

مقرر: تغذية الإنسان - برامج تطبيقية

كود المقرر: أ غ ذ 404

نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر:
المداخلات النظرية

الفرقة الرابعة

النقل الدراسي الثاني

خريطة المنهج لمدة: تغذية الإنسان - برامج تطبيقية

جلسة بها



جامعة أسيوط
ASSIUT UNIVERSITY

نموذج الأسئلة و الإجابة الامتحان العملي و مباح بالتفصيل أو ملك المقرر الامتحان العملي بنفس المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	تقييم القيمة الغذائية للبروتينات - تأثير تخزين و صنع الأغذية على القيمة الغذائية.	ب. ا - يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة. ب. ب - يقيم الوجبات الغذائية ج. ب - يحلل توليفة من الأغذية بشرط بالاحتياجات الغذائية طبقا لنظية المواد تغذيتها (عمل جداول غذائية). د. د - يعمل في مجموعت صغرى د. د - يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد المختلفة طبقا لظروف كل منها على حدة. 3. ا - يعرف الشروط الواجب توافرها في الغذاء المتزن. ب. ب - يتعرف على القيمة الغذائية لأى غذاء وحساب محتواه من السعرات الحرارية. ب. ب - يقيم الوجبات الغذائية ج. ج - يقيم الأغذية المختلفة طبقا لتركيبها الكيميائي. ج. ج - يقيم الأغذية بيولوجيا (كيفية حساب معدل الهضم و التمثيل ومعامل الاستفادة من الغذاء).
نموذج الأسئلة و الإجابة الامتحان العملي و مباح بالتفصيل أو ملك المقرر	امتحان عملي امتحانات	- تدريبات عملية.	أعداد وجبات خاصة للفئات	2. ا - يتعرف على الاحتياجات اليومية للفرد العادي - للفئات



كلية الزراعة - أسيوط



كلية الزراعة - أسيوط 154 طبع 2016/5/23



جامعة أسيوط

قسم التصنيع الغذائي ببرامج تنمية

الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني

نموذج خريطة المنتج على مستوى الشركة

المحاضرات النظرية

كود المقرر: أ غ ذ 404

مقرر: تنمية السكان وبرامج تنمية

خريطة المنتج

الاسم الإجمالي للمقرر - سؤال الطالب	فصلية	تدريبية عملية	مختلفة من الناس (الرياضيين)	لخاصة: أ.4- يعرف مدى أهميته عند برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب.1- يحدد الغذاء المناسب لكل فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة. ب.3- يقيم الوجبات الغذائية ج.4- يعمل توثيقه من الأغذية التي بالاحتياجات الغذائية طبقا للفئة المراد تغذيتها (عمل جداول تغذية). د.1- يعمل في مجموعات صغيرة
نموذج الامتحان و الاجابة للامتحان العملي و مناهج	امتحان عملي امتحانات فصلية	تدريبيات عملية	مرضى السمعة مرضى النحافة	أ.4- يعرف مدى أهميته عند برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب.1- يحدد الغذاء المناسب لكل فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة. ب.3- يقيم الوجبات الغذائية د.1- يعمل في مجموعات صغيرة
نموذج الامثلة و الاجابة للامتحان العملي و مناهج	امتحان عملي	تدريبيات عملية	الحوامل - مرضى	أ.2- يتعرف على الاحتياجات اليومية للفرد العادي - للفئات لخاصة. أ.4- يعرف مدى أهميته عند برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب.1- يحدد الغذاء المناسب لكل فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة. ب.3- يقيم الوجبات الغذائية د.1- يعمل في مجموعات صغيرة



كلية الراءه بعنبر



كلية صهه فرار 154 طرغ 2016/5/23

مقرر: رتابة الامتنان لبرامج وتقنية

كود المقرر: أ غ ذ 404

نموذج خريطة المشيخ على مستوى المدرس
المحاضرات النظرية



جامعة بها

خريطة المشيخ لتقنية نضارة وبرامج تقانية

الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني

الامتنان الدوري وبنف الطرر سؤال الطلاب	الامتنان فصلية	تدريبات عملية	أغذية النقاة - أغذية الأطفال	الكهف	اليومية لتفرد العادي - لتفردات لخاصة: أ. يعرف مدى أهمية اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب. ا - يحدد الغذاء المناسب لكل فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة ج. 3. يقيم الوجبات الغذائية د. 5. يعد جداول تغذية علاجية د. 1. يعمل في مجموعات صغيرة
تدريج الأسئلة و الاجابة الامتنان العظمى و سناح بمستوى او ملك الامتنان الامتنان الدوري و بنف الطرر سؤال الطلاب	امتحان عظمى امتحانات فصلية				أ. 2. يعرف على الإحتياجات اليومية لتفرد العادي - لتفردات لخاصة: ج. 5. يعد جداول تغذية علاجية أ. 4. يعرف مدى أهمية اعدد برامج تغذية لكل فئات الشعب و الفئات الخاصة ب. 1 - يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية - طبيعة النشاط - فئات خاصة د. 3. يقيم الوجبات الغذائية د. 1. يعمل في مجموعات صغيرة



كلية التربية بطنطا



كلية معهد فز 154 طابع 2016/5/29

مقررة: ترقية انسان وبرامج ترقية
 كود المقررة: أ غ ذ 404

قسم: الصناعات الغذائية برنامج: علوم الألبانية
 المقررة الرابعة الفصل الدراسي الثاني
 نموذج خريطة المتخرج على مستوى المقرر
 المحاضرات النظرية



جلمة بها

خريطة المتخرج لمدة: ترقية انسان وبرامج ترقية

موضوع الامتحان والاسئلة التي يمكن ان يطرحها مختارون أو طاقم التدريس المتخصصون في هذا المقرر سواءً الطلاب	امتحان شفوي امتحانات تطبيقية	تجارب عملية	مريض السكر - مريض الكلى	2. يتعرف على الاحتياجات اليومية للتردد الغذائي - للفتات الخاصة 4. يعرف مدى أهميته اعدد برامج ترقية لكل فئات الشعب والفئات الخاصة ب. 1 - يحدد الغذاء المناسب لكل فئة عمرية - - ضيعة التداخل - فئات خاصة ب. 3 - يقيم الوجبات الغذائية د. 1 - يحصل في مجموعات صغيرة
--	------------------------------------	-------------	----------------------------	---

منسق البرنامج: أ.د / محمد حيا



استاذ المادة: أ.أ / مصطفى الغرابي

مصطفى الغرابي



جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشتر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر البان متخمرة ونواتج ثانويه (مرحلة البكالوريوس)

١- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أغ ذ ٠٦٤	اسم المقرر : البان متخمرة ونواتج ثانوية
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> اجباري <input type="checkbox"/> اختياري	البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٢. القسم العلمي المسئول عن البرنامج :
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٣. القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر :
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٤- التخصص:
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٥- الفرقة / المستوى:
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٦- الفصل الدراسي:
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٧- الساعات المعتمدة:
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٨. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	٩. تاريخ إقرار البرنامج ٢٠١٠/٥/٢٦ واعتماد التحديثات بمجالس الكلية بتاريخ ٢٠١٣/١٠/٧ و ٢٠١٤/٣/١٩ و ٢٠١٥/٩/١٦ و ٢٠٢٢/١٠/١٩.

٢- أهداف المقرر :	معرفة وفهم الطالب لمعنى كلمة تخمر وكذا التخمرات المختلفة وأهم أنواع الألبان المتخمرة ونشأتها وأهم أجناس البكتريا الموجودة بها - الأهمية الصحية للألبان المتخمرة - تصنيع بعض أنواع الألبان المتخمرة سواء المحلية أو العالمية - بعض المنتجات الثانوية للبين ومنتجاته- كفاءة الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان - طرق الحصول والاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان في المجالات المختلفة
٣- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	١- يتعرف على أهم الألبان المتخمرة الموجودة بالسوق ونشأتها ٢- يعدد أهم أجناس البكتريا التي تستخدم في صناعة الألبان المتخمرة ٣- يشرح العلاقة بين الألبان المتخمرة والصحة العامة للإنسان وكيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان ٤- يفهم مفهوم التخمر و تغيراته المرغوبة و غير المرغوبة (التغير البيوكيميائي)
ب- المهارات الذهنية:	١- يختار أفضل أنواع الألبان المتخمرة التي تلائم السوق ٢- يحدد أفضل الطرق للاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان. ٣- يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان المتخمرة أو لبعض منتجات الألبان الثانوية ٤- يقارن بين طرق تحليل الألبان المتخمرة و المنتجات الثانوية المختلفة ٥- يفرق بين مجموعات التخمرات المختلفة في مجال الألبان (٦ مجموعات) و علاقتها بسلالات البادئات و النواتج الكيميائية. ٦- يوضح علاقة التخمر بالبادئات و نواتج التخمر و جودة منتجات الألبان.
ج- المهارات المهنية:	١- ينتج بعض منتجات الألبان المتخمرة ٢- ينتج بعض المشروبات من المنتجات الثانوية للألبان ٣- ينتج بعض المنتجات الثانوية للألبان
د- المهارات العامة :	١- يكتب التقارير الخاصة بعمليات تحكيم منتجات الألبان المتخمرة ٢- يقرء العمالة في مصانع الألبان



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر البان متخمرة وتواتج تاتويه (مرحلة البكالوريوس)

٤- محتوى المقرر:			
عدد الساعات العملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
	الأولى - الرابعة	٨	١- التخميرات اللبنية المختلفة
	الخامسة - السادسة	٤	٢- البادئات والألبان المتخمرة
	السابعة - الثامنة	٤	٣- صناعة بعض المنتجات من المنتجات الثانوية للألبان
	التاسعة- العاشرة	٤	٤- صناعات مختلفة تدخل فيها المنتجات الثانوية للألبان
	الحادية عشر- الثانية عشر	٤	٥- صناعة الكازين و سكر اللاكتوز
	الثالثة عشر- الرابعة عشر	٤	٦- صناعة حمض اللاكتيك-الريبوفلافين-كحول الايثانول - منتجات اللحوم

الجزء العملي:			
٨	الأولى - الرابعة		١-نواع الالبان المتخمرة المختلفة
٤	الخامسة - السادسة		٢-طرق تشبيط البادئات
٤	السابعة - الثامنة		٣- صناعة بعض الالبان المتخمرة وتحكيها
٤	التاسعة- العاشرة		٤- صناعة الكازين
٤	الحادية عشر- الثانية عشر		٥- صناعة لبن الشيكولاته وشراب الشيكولاته
٤	الثالثة عشر- الرابعة عشر		٦- صناعة الكشك والمش
٢٨		٢٨	الإجمالي

٥- أساليب التعليم والتعلم.	<input type="checkbox"/> محاضرات نظرية. <input type="checkbox"/> تدريبات عملية. <input type="checkbox"/> حلقات نقاش. <input type="checkbox"/> مادة بحث. <input type="checkbox"/> أعمال فصلية.
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	<input type="checkbox"/> ساعات مكتوبة زائدة. <input type="checkbox"/> الريادة الطلابية. <input type="checkbox"/> الارشاد الاكاديمي.
٧- تقويم الطلاب :	
أ- اساليب تقويم الطلاب:	<input type="checkbox"/> امتحان نظري نهائي <input type="checkbox"/> امتحان عملي <input type="checkbox"/> امتحان شفوي <input type="checkbox"/> امتحانات فصلية



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر البان متخمرة ونواتج ثانوية (مرحلة البكالوريوس)

ب- توقيت التقييم:	التقييم (١) أعمال فصلية: الأسبوع ٨،٤ التقييم (٢) مادة بحث و أخرى: الأسبوع ١٢ التقييم (٣) امتحان الشفوي: الأسبوع ١٤ التقييم (٤) امتحان العملي الأسبوع ١٥ التقييم (٥) امتحان النظري الأسبوع ١٦
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : ٦٠ درجة الإمتحان الشفوي: ١٠ درجة الإمتحان العملي: ١٥ درجة أعمال فصلية: ١٥ درجة المجموع: ١٠٠ درجة
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	مذكرات في الألبان المتخمرة والمنتجات الثانوية الخاصة بالقسم
ب- الكتب الدراسية:	محمد الحسيني عبدالسلام. (١٩٩٤). الألبان المتخمرة. القاهرة الهيئة المصرية العامة للكتاب
ج- كتب مقترحة	Keith. H. (١٩٩٦) Hand book of indigenous fermented foods ٢ nd edition, Marcel Dekker, Inc, New York, USA Hui YH, Meunix-Goddick L, Hansen AS, Josephsen J, Nip WK, Stanfield PS & Toldra F. ٢٠٠٤. Handbook of Food and Beverage Fermentation. Marcel Dekker Salminen S & Wright AV. ١٩٩٨. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker. Puniya, A.K. (Ed.). (٢٠١٥). Fermented Milk and Dairy Products (1st ed.). CRC Press. https://doi.org/10.1201/b18987 Milanović, Spasenija D., et al. "Novel fermented dairy products." <i>Novel food fermentation technologies</i> (٢٠١٦): ١٦٥-٢٠١.
د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.	J. of Dairy Science, Egyptian J. of Dairy Science. J. of Dairy Technology Dairy Science Abstracts. www.IDF.org www.sciencedirect.com www.cheese.com

٩ - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معامل لتدريب العملية وتصنيع بعض المنتجات الثانوية - قاعات تدريس مزودة بمتطلبات التدريس - معامل لتحليل الكيماوي والميكروبيولوجي

منسق البرنامج :

أ.د/ محمد عيد شنانه

التوقيع :

رئيس القسم

أ.د/ محمد عيد شنانه

التوقيع :

أ.د/ محمد بدير الألفي- د/ إبراهيم الخطاب

التوقيع :



<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كثرون) - درجات شعوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون) 	<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شعوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - صناعة - بعض المنتجات - من المنتجات الثانوية للألبان 	<p>د. بؤرد السملة في مصنع الألبان</p> <p>3- يشرح العلاقة بين الألبان المتخمرة والسمعة العامة للإنسان وكيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>ب- يحدد أفضل الطرق لاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>ج- يشرح بعض المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>د- يكتب التقارير الخاصة بعملات تحكم منتجات الألبان المتخمرة</p>	<p>اللاكتوز، صناعة حمض اللاكتيك - الريوبوفلافين-كحول الأيزابل -منتجات اللحوم</p>
<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كثرون) - درجات شعوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون) 	<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شعوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - صناعات مختلفة تدخل فيها المنتجات الثانوية للألبان 	<p>د. بؤرد السملة في مصنع الألبان</p> <p>3- يشرح العلاقة بين الألبان المتخمرة والسمعة العامة للإنسان وكيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>ب- يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان المتخمرة أو لبعض منتجات الألبان الثانوية</p> <p>ج- يشرح بعض المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>د- يكتب التقارير الخاصة بعملات تحكم منتجات الألبان المتخمرة</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كثرون) - درجات شعوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون) 	<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شعوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - صناعة الكازين و السكر اللاكتوز 	<p>د. بؤرد السملة في مصنع الألبان</p> <p>3- يشرح العلاقة بين الألبان المتخمرة والسمعة العامة للإنسان وكيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>ب- يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان المتخمرة أو لبعض منتجات الألبان الثانوية</p> <p>ج- يشرح بعض المشروبات من المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>د- يكتب التقارير الخاصة بعملات تحكم منتجات الألبان المتخمرة</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - درجات نظري (كثرون) - درجات شعوي (كثرون) - درجات اصائل سنة (كثرون) 	<ul style="list-style-type: none"> - امتحان نظري - امتحان شعوي - امتحان دوري 	<ul style="list-style-type: none"> - محاضرات نظرية 	<ul style="list-style-type: none"> - صناعة حمض اللاكتيك - 	<p>د. بؤرد السملة في مصنع الألبان</p> <p>3- يشرح العلاقة بين الألبان المتخمرة والسمعة العامة للإنسان وكيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان</p> <p>ب- يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان المتخمرة أو</p>	

رئيس لجنة المراجعة الداخلية

مستق البرنامج

نائب مستق البرنامج

القلم بالكرين



أحمد السوي

د. محمد الأبي
محمّد الأبي
عبدالله
عبدالله
عبدالله



الرئيسيات كحول الإيثانول - منتجات اللحوم				بعض منتجات الألبان الثانوية بما في ذلك بين طرق تعليب الألبان المتوفرة والمنتجات الثانوية المثلثة 2 ج. يتبع بعض المشروبات من المنتجات الثانوية للألبان 3 ج. يتبع بعض المنتجات الثانوية للألبان 4 ج. يتبع التقارير الخاصة بعمليات تحكم منتجات الألبان المشغرة 2 ج. يتبع العسل في مصنع الألبان.	



مستقل البرنامج

نائب مستقل البرنامج

القائم بالتدريس

أحمد بن
عبد الرحمن

د. محمد الأبي

محمّد الأبي

د. إبراهيم الخطيب

د. إبراهيم الخطيب



كود المقرر : أ غ 406

مقرر: البيان متخمرة ونواتج ثانوية "مقرر يدرس للفرقة الرابعة (علوم اغذية) محتوى المقرر

برنامج : علوم الاغذية

نواتج التعليم المستهدفة	التحركات الفعلية المتوقعة	البيانات والأدوات المستخدمة	صناعة بعض المنتجات من المنتجات الثانوية للألبان	صناعات مختلفة تدخل فيها المنتجات الثانوية للألبان	صناعة الكازين و سكر اللاكتوز	صناعة حمض اللاكتيك - البريولافان-كحول الأيثانول - منتجات اللحوم
1			امتحان عملي			
2						
3	امتحان نظري	امتحان شفوي				
4	امتحان نظري					
1ب			تقرير	امتحان عملي نظري	امتحان نظري	
2ب						
3ب	ورقة عمل					
4ب						
1 ج						
2 ج						
3ج						
1 د						
2 د						
3 د						
4 د						
1 ذ						
2 ذ						

رئيس اللجنة العلمية للامتحانات



منسق البرنامج



نائب منسق البرنامج

أحمد السويح

القائم بالتدريس

A.A. محمد الأحمدي
مصعب الأحمدي

د/ إبراهيم الخطيب

د.إبراهيم الصلحان



جامعة بنيها- كلية الزراعة بمسهر- وحدة ضمان الجودة
نوصيف مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)

3. يحل المشكلات التي تطرأ أثناء تصنيع الألبان المكثفة والمجففة والمثلوجات ويحدد الظروف المناسبة لتعبئة وحفظ وتداول المنتج النهائي.	
4. يعدل التركيب الكيماوي قبل التكتيف والتجفيف ويحسب مكونات مخلوط المثلجات المراد تصنيعه.	
1. يجهز ويصنع المثلجات اللبنية والقشديه والمائية بمختلف انواعها وبصورة تجارية	ج- المهارات المهنية:
2. يستخدم الأدوات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها	
1. يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين بفاعلية	د - المهارات العامة :
2. يدير وينظم الوقت	
3. يستخدم شبكة الانترنت	
4- محتوى المقرر:	

عدد الساعات العملية	المحاضرة	عدد الساعات النظرية	الموضوع
	الاولى - الثالثة	6	صناعة اللبن المكثف المحلي والغير محلي
	الرابعة - السادسة	6	صناعة اللبن المجفف بالاسطوانات والرزاز عملية الاسترجاع والعوامل التي تؤثر عليها
	السابعة	2	صناعة اللبن المجفف سريع الذوبان تأثر مكونات اللبن أثناء صناعة التكتيف والتجفيف
	الثامنة - العاشرة	6	تعريف وتقسيم المثلجات والمواد الداخلة في تكوينها خطوات الصناعة وحساب مكونات المخالط
	الحادية عشر - الثالثة عشر	6	التحكيم- عيوب المثلجات وكيفية التغلب عليها
	الرابعة عشر	2	الجزء العملي
6	الاولى - الثالثة		طرق أخذ عينات اللبن المكثف المحلي والغير محلي واللبن المجفف
6	الرابعة - السادسة		الاختبارات التي تجري على اللبن المكثف المحلي والغير محلي
2	السابعة		الاختبارات التي تجري على اللبن المجفف
6	الثامنة - العاشرة		القيمة الغذائية للابيس كريم والمكونات الداخلة في الصناعة
6	الحادية عشر - الثالثة عشر		صناعة الابيس كريم بمختلف انواعه وتحكيمه
2	الرابعة عشر		الاختبارات التي تجري على الابيس كريم
28		28	الأجمالي



رئيس القسم

استاذ المادة
نموذج توصيف مقرر دراسي بكالوريوس كلية الزراعة - جامعة بنيها



جامعة بنيها- حنية الزراعة بمسنهر- وحدة ضمان الجودة
توصيف مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)

5- أساليب التعليم والتعلم.	√ محاضرات نظرية. √ تدريبات عملية. √ حلقات نقاش. √ مادة بحث. √ أعمال فصلية.
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	√ ساعات مكتبية زائدة. √ الريادة الطلابية. √ الإرشاد الأكاديمي.
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	√ امتحان نظري نهائي √ امتحان عملي √ امتحان شفوي √ امتحانات فصلية
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 8،4. التقييم (2) حلقات نقاش و أخرى: الأسبوع 12 التقييم (3) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (4) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (5) امتحان النظري الأسبوع 16
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : 60 درجة الإمتحان الشفوي: 10 درجة الإمتحان العملي: 15 درجة أعمال فصلية: 15 درجة المجموع: 100 درجة
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	المحاضرات والدروس العملية - مذكرة صناعة الألبان المكثفة والمجففة والمنتجات اللبنية بالقسم
ب- الكتب الدراسية:	كتاب المنتجات اللبنية وكتاب المنتجات القشدية بمكتبة الكلية
ج- كتب مقترحة	جمال الصادق وسعد خلف الله (1972). المنتجات القشدية. مكتبة المعهد العالي الفني بالقاهرة. ابراهيم الحجازوى (1973) أسس علم الألبان . الإسكندرية دار الراتب الجامعية عبد الله محمد جعفر (2001). المعاملات الحرارية في مصانع الألبان. الدار العربية للتوزيع والنشر حسن محمد جعفر (2002). حفظ الاغذية بالتجفيف. مكتبة المعارف الحديثة يحيى علي الدين حماد (2006). صناعة المنتجات اللبنية. دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع Mitchell H. (2006). Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology. Oxford's Blackwell Publ.
د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.	Journal of Dairy Science - Egyptian Journal of dairy Science- J Dairy technology - Dairy Science Abstracts- International Dairy Technology- International dairy science -WWWIDF- WWWBSI- WWW Science Direct

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معمل تحليل كيمائى ومعمل تحليل ميكروبيولوجى يسع لاعداد الطلبة - معمل ربولوجى لتقدير الخصائص الربولوجية - معمل للتحكيم الحسى - الأجهزة المختلفة للتصنيع وغرفة لتصليب المنتجات (- 15 : - 30 م°) - وسائل عرض وقاعات تدريس

منسق البرنامج

أ.د/ محمد عيد شنهان

رئيس القسم

أ.د/ محمد عيد شنهان

أستاذ المادة : أ.د./ جمال فهمى عبد الله النجار

أ.د./ عبد العاطي محمد عبد العاطي

منسق البرنامج

رئيس القسم

أستاذ المادة
تمودج توصيف مقرر دراسي بكالوريوس كلية الزراعة - جامعة بنيها





كلية الزراعة

برنامج : علوم الأغذية

جامعة / بنها

كود المقرر : أ غ ذ 408

المستوي الرابع (قسم الألبان)

مقرر : الألبان المكثفة والمجففة والمتوجات البنية

مصفوفة المعارف والمهارات للمقرر الدراسي

د	ج					ب					ا					اسبوع الدراسة	المحتويات والنسب المقررة
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
3																1	صناعة اللبن المكثف المحلب الغير محلى
✓		✓							✓					✓		3	صناعة اللبن المكثف بالمجففات والرزاز عملية الاسترجاع والعوامل التي تؤثر عليها
✓										✓						6	صناعة اللبن المجفف بالاسطوانات والرزاز عملية الاسترجاع والعوامل التي تؤثر عليها
✓																7	صناعة اللبن المجفف بالذوبان تأثير مكونات اللبن أثناء صناعة التكثيف والتجفيف
✓														✓		10	تعريف وتصميم منتجات المواد الداخلة في تصنيعها
✓																13	خطوات تصنيعها وحساب مكوناتها
✓																14	التحكم - عيوب المنتجات وكيفية اكتشافها

منسق البرنامج

رئيس القسم

استاذ المادة

د/ عبد شنته

د/ محمد عبد شنته

د/ جمال فهمي التاجر

د/ عبدالعطي محمد عبدالعطي



منسق البرنامج

رئيس القسم

استاذ المادة

د/ عبدالعطي محمد عبدالعطي



قسم الألبان

Food Science@fagr.bu.edu.eg

كلية الزراعة

408 ذ

محتوى المقرر

مقرر الألبان

Dairy Department

جامعة بنها

برنامج علوم الأغذية مقرن الألبان المكثفة والمجففة والمشروبات اللبنية

مقرر الألبان

الهدف العام

المرور

الاساس

بنهاية تدريس

هذا المقرر

يكون الطالب

قادرا على ان

يعرف أهمية

تكثيف اللبن

وتجفيفه -

طرق التخلص

من ماء اللبن-

طرق صناعة

الألبان المكثفه

المحلاة والغير

محلا-

عيوب

واستخدامات

اللبن المكثف

المحلي والغير

محلي - اللبن

المعاد تركيبة

والعوامل

المؤثرة عليها-

طرق صناعة

1 يعرف الألبان المكثفة والمجففة والمشروبات

2 يعرف التركيب الكيماوي للألبان المكثفة والمجففة والمشروبات.

3 يلم بأهم الشروط الواجب توافرها في المواد الخام التي تستخدم في صناعة الألبان

المكثفة والمجففة والمشروبات

الجهز والأساليب المناسبة لإنتاجها واستخدامها.

ب 1 يميز ويلتصق ويحدد نسب المواد الخام المناسبة لاستخدامها في تصنيع الألبان

المكثفة والمجففة والمشروبات

ب 2 يحدد الطريقة المناسبة للتصنيع حسب الاستخدام المطلوب للمنتج النهائي.

ب 4 يعزل التركيب الكيماوي قبل التكثيف والتجفيف ويحسب مكونات مخلوط

المنتجات المراد تصنيعه.

ج 1 يستخدم الأدوات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد

الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها

3 د يستخدم شبكة الإنترنت

الجهز والأساليب المناسبة لإنتاجها واستخدامها

ب 2 يحدد الطريقة المناسبة للتصنيع حسب الاستخدام المطلوب للمنتج النهائي

ج 1 يستخدم الأدوات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد

الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها

د 1 يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين بقاغبة

3 د 3 يستخدم شبكة الإنترنت

5 ا يعرف مدى تأثير مكونات اللبن أثناء صناعة الألبان المكثفة والمجففة

ب 3 يحل المشكلات التي تطرأ أثناء التصنيع وتحديد الظروف المناسبة لتعبئة وحفظ

وتداول المنتج

- صناعة اللبن

المكثف

المحلي

والغير محلي

- صناعة اللبن

المجفف

بالأسطوانات

والرزات - عملية

الاسترجاع

والعوامل

المؤثرة عليها

- صناعة اللبن

المجفف

سريع الدوران

- محاضرات

التعليم والتعلم

- محاضرات

نظرية

- ندوس

عملية

- محاضرات

نظرية

- ندوس

عملية

- محاضرات

نظرية

- ندوس

- امتحان

نظري

- امتحان

شغوي

- امتحان

نوري

- امتحان

نظري

- امتحان

شغوي

- امتحان

نوري

- امتحان

نظري

- امتحان

- درجات نظري

(كثرون)

- درجات شغوي

(كثرون)

- درجات اعصال

منة (كثرون)

- درجات نظري

(كثرون)

- درجات شغوي

(كثرون)

- درجات اعصال

منة (كثرون)

- درجات نظري

(كثرون)

- درجات شغوي

مسلق البرلنج

رئيس القسم



استاذ المادة



<p>البن المسجف - البن المسجف سريع الزوال - التزكيب الكيميائي والخواص الطبيعية للتدقيق النهائي من الأيان المسكفة والمسكفة - العيوب التي تظهر في الأيان المسكفة والمسكفة - القيمة الغذائية والحرارية للملوجات - النواع الملوجات وتسمياتها المختلفة - تركيب وخواص المواد الخام التي تدخل في صناعة الملوجات - الطرق المختلفة لحساب مكونات مخلوط الملوجات اللبنية - خطوات تصنيع الملوجات -</p>	<p>2- يستخدم الأيونات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها 3- 1 يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين باعاطية 3- يستخدم شبكة الانترنت</p>	<p>4- يعرف الأساليب المثلى لتصنيع الأيون المسكفة والمسكفة والملوجات. ب 1 يميز ويفاضل ويحدد نسب المواد الخام المناسبة لاستخدامها في تصنيع الأيون المسكفة والمسكفة والملوجات ب 2 - يحدد الطريقة المناسبة لتصنيع حسب الاستخدام المطلوب للمنتج النهائي ب 3 يحل المشكلات التي تطرأ أثناء التصنيع وتحديد الظروف المناسبة لتعبئة وحفظ وتداول المنتج ب 4 . يحل التركيب الكيميائي قبل التكتيف والتجفيف ويحسب مكونات مخلوط الملوجات المراد تصنيعه. ج 1 يجيز ويصنع الملوجات اللبنية والتقسيمه والمقبة بمختلف انواعها وبصورة تجارية د 1 يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين باعاطية د 2 يميز وينظم الوقت د 3 يستخدم شبكة الانترنت</p>	<p>ب 3 يحل المشكلات التي تطرأ أثناء التصنيع وتحديد الظروف المناسبة لتعبئة وحفظ وتداول المنتج ج 2 يستخدم الأيونات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها د 1 يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين باعاطية د 2 . يميز وينظم الوقت د 2 . يميز وينظم الوقت د 3 يستخدم شبكة الانترنت</p>	<p>ب 3 يحل المشكلات التي تطرأ أثناء التصنيع وتحديد الظروف المناسبة لتعبئة وحفظ وتداول المنتج ج 2 يستخدم الأيونات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها د 1 يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين باعاطية د 2 . يميز وينظم الوقت د 2 . يميز وينظم الوقت د 3 يستخدم شبكة الانترنت</p>	<p>ب 3 يحل المشكلات التي تطرأ أثناء التصنيع وتحديد الظروف المناسبة لتعبئة وحفظ وتداول المنتج ج 2 يستخدم الأيونات المناسبة لأخذ العينات ويجري كافة الاختبارات على المواد الخام والمنتج النهائي ويحكم على جودتها د 1 يعمل في مجموعات ويتواصل مع الآخرين باعاطية د 2 . يميز وينظم الوقت د 2 . يميز وينظم الوقت د 3 يستخدم شبكة الانترنت</p>
<p>تأثر مكونات البن أثناء صناعة التكتيف والتجفيف</p>	<p>- تعريف - تقسيم الملوجات والمواد الداخلة في تكوينها</p>	<p>- خطوات الصناعة وحساب مكونات المخاليط</p>	<p>- التحكم - عيوب الملوجات وكيفية التغلب عليها</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- امتحان نظري - امتحان شغوى - امتحان نظري</p>
<p>- درجات نظري (كترول) - درجات شغوى (كترول) - درجات اتصال (كترول)</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- التحكم - عيوب الملوجات وكيفية التغلب عليها</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- امتحان نظري - امتحان شغوى - امتحان نظري</p>
<p>- درجات نظري (كترول) - درجات شغوى (كترول) - درجات اتصال (كترول)</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- التحكم - عيوب الملوجات وكيفية التغلب عليها</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- امتحان نظري - امتحان شغوى - امتحان نظري</p>
<p>- درجات نظري (كترول) - درجات شغوى (كترول) - درجات اتصال (كترول)</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- التحكم - عيوب الملوجات وكيفية التغلب عليها</p>	<p>- محاضرات نظرية - دروس عملية</p>	<p>- امتحان نظري - امتحان شغوى - امتحان نظري</p>

Handwritten signature

Handwritten signature



Handwritten signature



كلية الزراعة بمشهر



كلية معاهده فرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها كود: أ غ ذ 422 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي: أ غ ذ 422	اسم المقرر: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> اجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر:	علوم الأغذية
2. القسم العلمي المسنول عن البرنامج:	" صناعات غذائية "
3. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر:	" صناعات غذائية "
4- التخصص:	علوم الأغذية "
5- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input checked="" type="checkbox"/> الرابع
6- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input checked="" type="checkbox"/> الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي/ اسبوعيا
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج:	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 10 / 2 / 2022 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 10/19 / 2022 م

2- أهداف المقرر:	يلم بالأساسيات في مجال تكنولوجيا الأسماك والأغذية البحرية ومنتجاتها - يلم بالقواعد الأساسية والتطبيقية لعلوم وتكنولوجيا الأسماك والأغذية البحرية. - يلم بالقيمة الغذائية والتطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقاً للخواص الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية. يلم بأهم التغيرات الحادثة في الأسماك والأغذية البحرية. - يلم بالفروق بين منتجات الأسماك المختلفة.
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر:	1- يلم بخصائص الجودة والطزاجة للأسماك والمنتجات البحرية. 2- يلم بالقواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماك ومنتجاتها. 3- يتعرف على أهم الاحتياجات اللازمة لتصنيع الأسماك ومنتجاتها وكيفية الاستفادة من المخلفات الناتجة أثناء التصنيع.
أ- المعلومات والمفاهيم:	1- يعرف ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماك والتي تحسن من جودة المنتجات السمكية وإمالة فترة الصلاحية. 2- يعرف كيفية التعامل مع المخلفات وإعادة تدويرها 3- يختار الفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك.
ب- المهارات الذهنية:	1- يحل المشاكل التي تتعرض عمليات الإعداد والتصنيع و يحدد المواد المضافة للأغذية والتي تضاف للمواد الاغذية
ج- المهارات المهنية:	



كلية الزراعة بمشهور



كلية الزراعة بمشهور، قرار 154 تاريخ 2016/5/2



كلية الزراعة بمشهور



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهور- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها كود: أ غ ذ 422 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

2- يصمم توليفات جديدة لإنتاج منتجات بكثرة من صورة للمنتجات السمكية.		د - المهارات العامة :
3- يصمم عمليات الاستفادة من المخلفات وإنتاج منتجات جديدة.		
4- يجري اختبارات الطزاجة في الأسماك والمنتجات البحرية وجودتها		
د.1 - يعمل في مجموعات وقيادة مجاميع عمل داخل المصانع.		
د.2 - يكتسب الطالب المقدرة على استخدام شبكة المعلومات الدولية وإمكانية كتابة أوراق بحثية.		4- محتوى المقرر:
د.3- يعمل في الفريق بروح الجماعة.		
د.4- ينقل الخبرة العملية للآخرين		
المحاضرات النظرية		
عدد الساعات النظرية	المحاضرة	الموضوع
2	الأولى	مقدمة عن إنتاج الأسماك في مصر والعالم
2	الثانية	تقسيم الأسماك - خصائص الجودة
2	الثالثة	التعرف على طزاجة الأسماك والمنتجات البحرية
2	الرابعة	الطرق الشائعة في تداول الأسماك
2	الخامسة	أنواع الأسماك - المنتجات البحرية المختلفة (الجمبرى ... الخ)
2	السادسة	إعداد وتجهيز الأسماك للحفظ أو التصنيع
2	السابعة	حفظ الأسماك بالتبريد والتجميد
2	الثامنة	حفظ وتصنيع الأسماك (تبريد - تجميد - تعليب - تدخين - تمليح)
2	التاسعة	تصنيع الأسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)
2	العاشر	تصنيع منتجات بحرية أخرى (جمبرى - كفتة السمك - الصوايح السمكية - الخ)
2	الحادية عشر	فحص المنتجات السمكية من الناحية الكيماوية والميكروبيولوجية
2	الثانية عشر	خصائص الجودة للأسماك ومنتجاتها
2	الثالثة عشر	الاستفادة من مخلفات الأسماك
2	الرابعة عشر	مراجعة
28		الإجمالي
الدروس العملية		
عدد الساعات العملية	الدرس العملي	الموضوع



كلية الزراعة بمشهر



كلية مشهر قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنيها



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها كود: أ غ ذ 422 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

2	الاول	تقدير طزاجه الاسماك والمنتجات البحرية
2	الثانية	إعداد وتجهيز الاسماك للحفظ او التصنيع
2	الثالثة	حفظ الاسماك بالتبريد والتجميد
4	الرابعة - الخامس	حفظ وتصنيع الاسماك (تبريد - تجميد - تعليب - تدخين - تمليح)
4	السادسة- السابع	تصنيع الاسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)
4	الثامن- التاسع	تصنيع منتجات بحرية اخرى (جمبرى - كفتة السمك - الصوابع السمكية - الخ)
4	العاشر- الحادي عشر	فحص المنتجات السمكية من الناحية الكيماوية والميكروبيولوجية
2	الثاني عشر	خصائص الجودة للاسماك ومنتجاتها
2	الثالث عشر	الاستفادة من مخلفات الأسماك
2	الرابع عشر	تابع الاستفادة من مخلفات الأسماك
28		الأجمالي

5- أساليب التعليم والتعلم.	√ محاضرات نظرية □ √ تدريبات عملية □ حلقات نقاش. □ مادة بحث. □ أعمال فصلية. √ □ التعليم الذاتي. √
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	□ ساعات مكتبية زائدة. □ الريادة الطلابية. □ الارشاد الاكاديمي.
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	√ امتحان نظري نهائي √ امتحان عملي √ امتحان شفوي √ نصف الترم √ أعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير، تعلم ذاتي، الورقة الفصلية)
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 4,8 التقييم (2) امتحان الميديكريم: الأسبوع 7,8 التقييم (3) مادة بحث و أخرى: الأسبوع 12 التقييم (4) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (5) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (6) امتحان النظري الأسبوع 16



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمد قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة بمشهر
ASSIUT
UNIVERSITY



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها كود: أ غ ذ 422 (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>امتحان نظري نهائي : 60% الإمتحان الشفوي: 10% الإمتحان العملي: 15% أعمال فصلية: 10% مادة بحث: 5 المجموع: 100 درجة</p>	<p>ج- توزيع درجات التقييم:</p>
<p>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
	<p>أ- مذكرات المقرر:</p>
<p>Viji, Pankyamma, et al. "Research developments in the applications of microwave energy in fish processing: A review." <i>Trends in Food Science & Technology</i> 123 (2022): 222-232.</p> <p>Majumder, R. K., & Balange, A. K. (Eds.). (2023). <i>Advances in Fish Processing Technologies: Preservation, Waste Utilization, and Safety Assurance</i>. CRC Press.</p> <p>G. (2012). "Fish As Food V2: Nutrition, Sanitation, and Utilization," Elsevier.</p> <p>Pearson, A. M., and Dutson, T. R. (2012). "HACCP in Meat, Poultry, and Fish Processing," Springer Science & Business Media.</p>	<p>ب- الكتب الدراسية:</p>
<p>Majumder, R. K., & Balange, A. K. (Eds.). (2023). <i>Advances in Fish Processing Technologies: Preservation, Waste Utilization, and Safety Assurance</i>. CRC Press.</p> <p>Murthy, L. N., Phadke, G. G., Jeyakumari, A., & Vijayakumar, S. (2023). Secondary Raw Material and Low-Cost Fish for Fish Meal Production and Its Implications in the Animal Feed Industry. In <i>Advances in Fish Processing Technologies</i> (pp. 183-200). Apple Academic Press.</p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>
<p>J. of Food Science www.sciencedirect.net www.blakell.com www.springerlink.com</p>	<p>د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>



كلية الزراعة بـأسيوط



كلية معهد قورنيل 154 طريق طرخ 2016/5/23



جامعة أسيوط
ASSIUT UNIVERSITY



جامعة أسيوط

كود المقرر: 422 أ غ ذ
المحاضرات النظرية
مصنوفة مقرّر تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها

4.د	مهارات عامة (د)				مهارات مهنية (ج)				مهارات ذهنية (ب)				المعارف (أ)				أسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
	1.د	2.د	3.د	4.د	1.ج	2.ج	3.ج	4.ج	1.ب	2.ب	3.ب	4.ب	1.أ	2.أ	3.أ	4.أ		
	✓								✓								مقدمة عن إنتاج الأسماك في مصر والعالم	
	✓								✓								تقسيم الأسماك - خصائص الجودة	
	✓								✓								التعرف على طرز أجه الأسماك والمنتجات البحرية	
			✓							✓							الطرق الشائعة في تداول الأسماك	
			✓								✓						أنواع الأسماك - المنتجات البحرية المختلفة (الجمبرى ... الخ)	
			✓									✓					إعداد وتجهيز الأسماك للحفظ أو التصنيع	
			✓										✓				حفظ الأسماك بالتبريد والتجميد	
			✓											✓			حفظ وتصنيع الأسماك (تبريد - تجميد - تعليب -	
			✓														تدخين - تمليح)	
			✓														تصنيع الأسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)	
			✓														تصنيع منتجات بحرية أخرى (جمبرى - كفتة	
			✓														السمك - الصوايح السمكية - الخ)	
			✓														فحص المنتجات السمكية من الناحية الكيماوية	
			✓														والميكروبيولوجية	
			✓														خصائص الجودة للأسماك ومنتجاتها	
																	الاستفادة من مخلفات الأسماك	
																	مراجعة	

منسق البرنامج



أ.د/ محمد محمد

التوقيع

استاذ المادة

أ.د/ حسن الطناحي

التوقيع

Handwritten signature

الدروس العملية

مهارات عامة				مهارات مهنية				مهارات ذهنية				المعارف				أسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
4.د	3.د	2.د	1.د	4.ع	3.ع	2.ع	1.ع	4ب	3ب	2ب	1ب	4ا	3ا	2ا	1ا		
✓	✓	✓	✓	✓												الاول	تقدير طرزاچه الاسماك والمنتجات البحرية
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									الثانية	إعداد وتجهيز الاسماك للحفظ او التصنيع
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									الثالثة	حفظ الاسماك بالتبريد والتجميد
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									الرابعة - الخامس	حفظ وتصنيع الاسماك (تبريد - تجميد - تعليب - تدخين - تمليح)
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									السادس - السابع	تصنيع الاسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									الثامن - التاسع	تصنيع منتجات بحرية اخرى (جمبرى - كفتة السمك - الصوايح السمكية - .. الخ)
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									العشر - الحادي عشر	فحص المنتجات السمكية من الناحية الكيماوية والميكروبيولوجية
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									الثاني عشر	خصائص الجودة للاسماك ومنتجاتها
✓	✓	✓	✓	✓						✓						الثالث عشر	الإستفادة من مخلفات الاسماك
✓	✓	✓	✓	✓						✓						الرابع عشر	تابع الإستفادة من مخلفات الاسماك



منسق البرنامج

أ.د/ محمد عبد

التوقيع :

استاذ المادة

أ.د/ حسن الطنهامي

التوقيع :

(Handwritten signature)



كلية الزراعة بمشهور



كلية سماد وادوية 154 شارع جابر 2016/15/23



جامعة بني

خريطة المنهج لمادة: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها قسم: الصناعات الغذائية

مقرر: تكنولوجيا الأسماك ومنتجاته "مقرر اختياري يدرس للفرقة الرابعة (علوم أغذية) كود المقرر: 422
نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر
المحاضرات النظرية

برنامج: علوم الاغذية

الأسئلة و الشواهد	أساليب التقويم	استراتيجيات التعليم والتعلم	محتوى المقرر	نواحي التعلم المستهدفة	الهدف العام	المقرر الدراسي
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالتنسيق او ملف المقرر الامتحان العملي و ملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - حلقات نقاش. - أعمال فصلية.	مقدمة عن إنتاج الأسماك في مصر و العالم	1-2- يكتف القواعد الأساسية و التطبيقية و النواحي التكنولوجية للأسماك و منتجاتها	1 - يتعرف الطالب على الأساسيات العامة في مجال تكنولوجيا الأسماك و الأغذية البحرية و منتجاتها 2 - يتعرف الطالب على القواعد الأساسية و التطبيقية لعلوم و تكنولوجيا الأسماك	<p>تكنولوجيا الأسماك</p> <p>1 - يتعرف الطالب على الأساسيات العامة في مجال تكنولوجيا الأسماك و الأغذية البحرية و منتجاتها 2 - يتعرف الطالب على القواعد الأساسية و التطبيقية لعلوم و تكنولوجيا الأسماك 3- يفهم الطالب القيمة الغذائية و التطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقا للخواص الطبيعية و الكيميائية و الميكروبيولوجية. 4- يتعرف الطالب على أهم التغيرات الحادثة في الأسماك و الأغذية البحرية. 5 - يتعرف الطالب على الفرق بين منتجات</p>
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالتقويم مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - أعمال فصلية.	تقسيم الأسماك - خصائص الجودة	1-1- يشرح خصائص الجودة و الطزاجية للأسماك و المنتجات البحرية ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك.	و تكنولوجيا الأسماك و الأغذية البحرية. 3- يفهم الطالب القيمة الغذائية و التطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقا للخواص الطبيعية و الكيميائية و الميكروبيولوجية. 4- يتعرف الطالب على أهم التغيرات الحادثة في الأسماك و الأغذية البحرية.	
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالتنسيق او ملف المقرر الامتحان العملي و ملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - أعمال فصلية.	التعرف على طزاجية الأسماك و المنتجات البحرية	4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماك و التي تحسن من جودة المنتجات السمكية و إطالة فترة الصلاحية.	و الأغذية البحرية. 3- يفهم الطالب القيمة الغذائية و التطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقا للخواص الطبيعية و الكيميائية و الميكروبيولوجية. 4- يتعرف الطالب على أهم التغيرات الحادثة في الأسماك و الأغذية البحرية.	
اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالتقويم مفكرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية. - حلقات نقاش.	الطرق الشائعة في تداول الأسماك	4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماك و التي تحسن من جودة المنتجات السمكية و إطالة فترة الصلاحية.	و الأغذية البحرية. 3- يفهم الطالب القيمة الغذائية و التطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقا للخواص الطبيعية و الكيميائية و الميكروبيولوجية. 4- يتعرف الطالب على أهم التغيرات الحادثة في الأسماك و الأغذية البحرية.	
نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظري و متاح بالتنسيق او ملف المقرر الامتحان العملي و ملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - أعمال فصلية.	النوع الاسماك - المنتجات البحرية المختلفة (الجمبرى	2- يكتف القواعد الأساسية و التطبيقية و النواحي التكنولوجية للأسماك و منتجاتها	و الأغذية البحرية. 3- يفهم الطالب القيمة الغذائية و التطبيقات التكنولوجية للأسماك طبقا للخواص الطبيعية و الكيميائية و الميكروبيولوجية. 4- يتعرف الطالب على أهم التغيرات الحادثة في الأسماك و الأغذية البحرية.	

الأسماء المختلفة.
6. يدرس الطالب خصائص الجودة للأسماء ومنتجاتها والتعرف على مظاهر الفساد

سؤال الطالب	فصلية	محاضرات نظرية. حلقات نقاش.	... الخ	ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماء. 2-ا يكتب القواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماء ومنتجاتها
مسئلة الامتحان و كشف الفرجات بالمتنورون مكثرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	مادة بحث. اعمال فصلية.	عداد وتجهيز الأسماء للحفظ أو التصنيع	4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماء والتي تحسن من جودة المنتجات السمكية وإطالة فترة الصلاحية. ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماء.
مسئلة الامتحان و كشف الفرجات بالمتنورون مكثرة الطلاب بملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية. حلقات نقاش.	حفظ وتصنيع الأسماء (تبريد - تجميد - تعليب - تدخين - تمليح)	2-ا يكتب القواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماء ومنتجاتها ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماء. ج-2- يصمم توليفات من الأسماء لإعداد منتجات مختلفة من الأسماء ومنتجات البحرية
نموذج الاسئلة و الاجابة النظري و متاح بالمتنورون أو ملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	تصنيع الاسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)	4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماء والتي تحسن من جودة المنتجات السمكية وإطالة فترة الصلاحية. ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماء.
نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان النظري و متاح بالمتنورون أو ملف المقرر	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	محاضرات نظرية.	تصنيع منتجات بحرية أخرى (جمبزي - كفتة السمك - الصوايح السمكية - .. الخ)	2-ا يكتب القواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماء ومنتجاتها ب-1- يختار أفضل الطرق لتصنيع

نموذج الأسئلة و الإجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترون أو ملف المقرر المقر الإمتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.	محاضرات نظرية.	فحص المنتجات السكية من الناحية الكيماوية والميكروبيولوجية	المنتجات المختلفة للأسمك. ب.3- يقيم توليفات جديدة لانتاج منتجات بأكثر من صورة للمنتجات السكية
نموذج الأسئلة و الإجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترون أو ملف المقرر المقر الإمتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.	- محاضرات نظرية.	خصائص الجودة لأسمك ومنتجاتها	3.1- يعرف على أهم الاحتياجات اللازمة لتصنيع الأسماك ومنتجاتها وكيفية الاستفادة من المخلفات الناتجة أثناء التصنيع. ب.2- يقسم المشاكل التي تتعرض عمليات الإعداد والتصنيع. ج.1- يحلل اختبارات المراقبة في الأسماك والمنتجات البحرية وجودتها ج.3- يفحص المنتجات السكية وتحديد مدى صلاحيتها
نموذج الأسئلة و الإجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترون أو ملف المقرر المقر الإمتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظرى نهائى امتحانات فصلية	- محاضرات نظرية.	- محاضرات نظرية.	الاستفادة من مخلفات الأسماك	ب.2- يقسم المشاكل التي تتعرض عمليات الإعداد والتصنيع. ج.1- يعرف على أهم الاحتياجات اللازمة لتصنيع الأسماك ومنتجاتها وكيفية الاستفادة من المخلفات الناتجة أثناء التصنيع. ب.4- يعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الأسماك والتي تحسن من جودة المنتجات السكية وإطالة فترة الصلاحية.

مستحق الترميز

أ.د/ حسن الطناني

التوقيع : حسن الطناني

أسئلة المادة



نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و العملي و متاح بالتفصيل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- مادة بحث. - أعمال فصلية.	حفظ الاسماك بالتبريد و التجميد	4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الاسماك والتي تحسن من جودة المنتجات السمكية وإطالة فترة الصلاحية. ب.1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك.
سئلة الامتحان و ملف الدرجات بالتفصيل ملكرة الطلاب بملف المقرر.	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية. - حلقات نقاش.	حفظ وتصنيع الاسماك (تبريد - تجميد - تعليب - تدخين - تمليح)	2- يكتب القواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماك ومنتجاتها ب.1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك. ج.2- يصمم توليفات من الأسماك لإعداد منتجات مختلفة من الأسماك والمنتجات البحرية
نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و العملي و متاح بالتفصيل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري نهائي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية. - عملية.	تصنيع الاسماك (تعليب - تدخين - تمليح - تدخين)	4- يتعرف على ميكانيكية عمل وحدات العمليات المستخدمة في تصنيع منتجات الاسماك والتي تحسن من جودة المنتجات السمكية وإطالة فترة الصلاحية. ب.1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك.
نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و العملي و متاح بالتفصيل او ملف المقرر الامتحان الدوري بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان نظري	- محاضرات نظرية.	فحص المنتجات	2- يكتب القواعد الأساسية والتطبيقية والنواحي التكنولوجية للأسماك ومنتجاتها ب.1- يختار أفضل الطرق لتصنيع المنتجات المختلفة للأسماك. ب.3- يقيم توليفات جديدة لإنتاج منتجات بأكثر من صورة للمنتجات السمكية
نموذج الاسئلة و الاجابة				3- يتعرف على اهم الاحتياجات السمكية

لائحة الامتحان والعنى و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	نهاى امتحانات فصلية		السكية من الناحية الكيماوية والميكر وبيولوجية	اللازمة لتصنيع الاسماك ومنتجاتها وكيفية الاستفادة من المخلفات الناتجة أثناء التصنيع.
نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و متاح الصلى و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	خصائص الجودة لاسماك ومنتجاتها	ب. يقسم المشاكل التي تتعرض عمليات الإعداد والتصنيع. ج. 1- يعطى اختبارات الطزاجة فى الاسماك ومنتجات البحرية وجودتها ج. 3- يفحص المنتجات السكية وتحديد مدى صلاحيتها
نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	الاستفادة من مخلفات الاسماك	ب. يقسم المشاكل التي تتعرض عمليات التصنيع. ج. 1- يعطى اختبارات الطزاجة فى الاسماك ومنتجات البحرية وجودتها ج. 3- يفحص المنتجات السكية وتحديد مدى صلاحيتها
نموذج الاسئلة و الاجابة للامتحان و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر سؤال الطلاب	امتحان عملي امتحانات فصلية	- تدريبات عملية.	مراجعة	ب. يقسم المشاكل التي تتعرض عمليات التصنيع. ج. 1- يعطى اختبارات الطزاجة فى الاسماك ومنتجات البحرية وجودتها ج. 3- يفحص المنتجات السكية وتحديد مدى صلاحيتها



منسق البرنامج

أ.د/ محمد عبد

التوقيع

استاذ المادة

أ.د/ حسن الطاهي

التوقيع

حسن الطاهي



كلية الزراعة - أسيوط



كلية معده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة أسيوط

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود : (أغ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

1- بيانات المقرر:	
الرمز الكودي : أ غ ذ 424	اسم المقرر : مراقبة جودة إنتاج الأغذية
نوع المقرر: <input type="checkbox"/> اجباري <input type="checkbox"/> اختياري	
البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر :	علوم الأغذية
2. القسم العلمي المسنول عن البرنامج :	الصناعات غذائية"
3. القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر :	الصناعات غذائية"
4- التخصص:	علوم الأغذية
5- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input type="checkbox"/> الرابع
6- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني
7- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي
8. تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	التحديث في مجلس البرنامج رقم 3 بتاريخ 2022/ 10 / 2 م والموافقة في مجلس الكلية رقم 493 بتاريخ 2022 / 10 / 19 م

2- أهداف المقرر :	يتعرف الطالب على بالمبادئ الأساسية والنواحي التطبيقية في مراقبة جودة الإنتاج - يتعرف الطالب على العلاقة بين الإنتاج والجودة في مصانع الأغذية. يتعرف الطالب على نظام الهاسب والجودة الشاملة وممارسات التصنيع الجيد في مصانع الأغذية.
3- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم:	1- يذكر أهمية مراقبة الجودة نحو إنتاج غذاء آمن صحيا ونو جودة عالية. 2- يتعرف على خصائص وصفات الجودة التي يجب توافرها في المنتج الغذائي 3- يعدد نظم الهاسب والمراقبة الشاملة. 4- يشرح العوامل التي تؤثر جودة الغذاء الناتج
ب- المهارات الذهنية:	ب-1- يوضح المشاكل المتعلقة بالمستوع الغذائية من ناحية الجودة. ب-2- يختار أفضل النظم والبرامج التي تحقق الجودة في الغذاء الناتج. ب-3- يحدد التغييرات التي تحدث أثناء التصنيع وعلاقتها بجودة المنتج الناتج

منسق البرنامج

رئيس القسم

استاذ المادة

محمد عبد

د/ احمد الدسوقي

د/ محمد خيرى السيد





كلية الزراعة بمشهر



كلية مشه، قرار 154 خارج 2016/5/23



كلية الزراعة بمشهر



جامعة أسيوط

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود : (أ غ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

ج.1- جمع طرق الرقابة على الجودة للتحكم في جودة المنتجات الغذائية.		ج- المهارات المهنية:
ج.2- تطبيق نظم الهاسب ونظام الجودة الشاملة في المصانع.		
ج.3- تطبيق نظم تحليل المخاطر		
د.1- يعمل في مجموعات صغيرة بروح الفريق		د - المهارات العامة :
د.2- يستخدم المهارات المتحصل عليها في تقديم خدمات للمستثمرين في مجال مراقبة الجودة في مصانع الأغذية.		
د.3- يطور الانتاج ويحل المشاكل التي تقابل المنتجين.		
4- محتوى المقرر:		
عدد الساعات النظرية	المحاضرة	الموضوع
2	الاولى	تعريف مراقبة الجودة في الأغذية
2	الثانية	اهمية الشؤون الصحية ومراقبة الجودة
2	الثالثة	علاقة قسم المراقبة باقسام المصنع الاخرى
2	الرابعة	خواص الجودة وطرق قياسها
2	الخامسة	ميكانيكية الاحساس بالجودة
2	السادسة	اختبارات التحكيم
2	السابعة	المياه المستخدمة في صناعة الاغذية وشروطها الصحية
2	الثامنة	الشروط الصحية في المباتي والالات والادوات ومواد التعبئة والتغليف
2	التاسعة	المواد المضافة وعلاقتها بجودة الغذاء

رئيس القسم

استاذ المادة

أ.د/ احمد الدسوقي

د/ محمد خيرى السيد

محمد عيد



محمد خيرى

محمد عيد



كلية الزراعة بـأسيوط



كلية معده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

Assiut University
Faculty of Agriculture
Assiut

جامعة أسيوط

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهور- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود : (أغ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

2	العاشرة	المعاملات والعمليات التصنيعية وعلاقتها بجودة الغذاء
2	الحادية عشر	القوانين والتشريعات الغذائية
2	الثانية عشر	الطرق الدولية في مراقبة جودة الأغذية
2	الثالثة عشر	أمثلة عملية على مراقبة جودة الإنتاج بمصانع الأغذية
2	الرابعة عشر	أمثلة عملية على تحليل المخاطر الإنتاج بمصانع الأغذية
28		الأجمالي

الدروس العملية

عدد الساعات العملية	الدرس العلمي	الموضوع
2	الأولى	الاجهزة المستخدمة لمراقبة الجودة بالمصانع
2	الثانية	تابع الاجهزة المستخدمة لمراقبة الجودة بالمصانع
2	الثالثة	تقدير الصفات الطبيعية لبعض الاغذية
2	الرابعة	تابع تقدير الصفات الطبيعية لبعض الاغذية
2	الخامسة	تابع تقدير الصفات الطبيعية لبعض الاغذية
2	السادسة	تقدير الصفات الحسية لبعض الاغذية
2	السابعة	تابع تقدير الصفات الحسية لبعض الاغذية
2	الثامنة	تابع تقدير الصفات الحسية لبعض الاغذية
2	التاسعة	تقدير الصفات الكيميائية لبعض الاغذية
2	العاشرة	تقدير صفات الطزاجة لبعض الاغذية
4	الحادي عشر-	مشروع لنشاء مواصفة قياسية

منسق البرنامج

أ.د / محمد عيد

رئيس القسم

أ.د/ احمد الدسوقي

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد





كلية الزراعة بمشهر



كلية محمد نزار 154 خارج 2016/5/23



جامعة بني



جامعة بني

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود : (أ غ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

	الثاني عشر	
4	الثالث عشر - الرابع عشر	تحديد نقاط الرقابة الحرجة عمليا
28		الأجمالي

5- أساليب التطعيم والتعلم.	√ محاضرات نظرية. √ تدريبات عملية. √ حلقات نقاش. √ مادة بحث. √ أعمال فصلية. √ التعلم الذاتي التعلم الهجين
6- أساليب التطعيم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة.	√ امتحان نظري نهائي √ امتحان عملي √ امتحان شفوي √ امتحانات نصف النهر √ امتحان أعمال السنة (حلقات نقاش - التقارير- التعلم الذاتي - الورقة الفصلية الخ)
7- تقويم الطلاب :	
أ- أساليب تقويم الطلاب:	√ امتحان نظري نهائي √ امتحان عملي √ امتحان شفوي √ امتحانات فصلية
ب- توقيت التقييم:	التقييم (1) أعمال فصلية: الأسبوع 8،4. التقييم (2) حلقات نقاش و أخرى: الأسبوع 12 التقييم (3) امتحان الشفوي: الأسبوع 14 التقييم (4) امتحان العملي الأسبوع 15 التقييم (5) امتحان النظري الأسبوع 16
ج- توزيع درجات التقييم:	امتحان نظري نهائي : 60 درجة الإمتحان الشفوي: 10 درجة الإمتحان العملي: 15 درجة أعمال فصلية: 15 درجة المجموع: 100 درجة
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات المقرر:	محاضرات في مراقبة جودة إنتاج الأغذية، أعضاء هيئة التدريس بقسم علوم الأغذية، كلية الزراعة، جامعة بنيها



منسق البرنامج

أ.د / محمد عيد

رئيس القسم

أ.د/ احمد الدسوقي

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد

محمد خيرى



كلية الزراعة بطنطا



كلية الزراعة بطنطا قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة طنطا

جامعة بنها- كلية الزراعة بطنطا - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود : (أ غ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

Talari, G., Cummins, E., McNamara, C., & O'Brien, J. (2022). State of the art review of Big Data and web-based Decision Support Systems (DSS) for food safety risk assessment with respect to climate change. *Trends in Food Science & Technology*, 126, 192-204.

Lu, Q., Luo, J. Y., Ruan, H. N., Wang, C. J., & Yang, M. H. (2022). Structure-toxicity relationships, toxicity mechanisms and health risk assessment of food-borne modified deoxynivalenol and zearalenone: A comprehensive review. *Science of The Total Environment*, 806, 151192

LU, Qian, et al. Structure-toxicity relationships, toxicity mechanisms and health risk assessment of food-borne modified deoxynivalenol and zearalenone: A comprehensive review. *Science of The Total Environment*, 2022, 806: 151192.

Alli, I. (2004). Food Quality Assurance: Principles and Practices. CRC Press ISBN : 9780203617960

Da-Wan (2008). Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation Copyright. Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-373642-0

Da-Wen Sun (2008). Infrared Spectroscopy for Food Quality Analysis and Control. Academic Press ISBN: 9780123741363

HESTER, R. E. and HARRISON, R. M. (2001). Food Safety and Food Quality. The Royal Society of

Chemistry. ISBN: 0-85404-270-0

Jay, M.J. (1996). Modern food microbiology. CBS Publishers, New Delhi

Singhal, R.S. et al., (1997). Handbook of indices of food quality and authenticity. Woodhead Publishing Limited. ISBN 1-85573-2998

ب- الكتب الدراسية:

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد

رئيس القسم

د/ احمد النسيوي

د/ محمد عويد



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمله قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة أسيوط

جامعة بنها، كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود: (أغذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

Microbiological Risk Assessment Associated with the Food Processing and Distribution Chain (2022)

Zhou, Y., Zhou, Z., Lian, Y., Sun, X., Wu, Y., Qiao, L., & Wang, M. (2021). Source, transportation, bioaccumulation, distribution and food risk assessment of perfluorinated alkyl substances in vegetables: A review. *Food Chemistry*, 349, 129137.

EFSA PANEL ON CONTAMINANTS IN THE FOOD CHAIN (CONTAM), et al. Risk assessment of aflatoxins in food. *Efsa Journal*, 2020, 18.3: e06040.

Sun, D.-W. (2010). "Hyperspectral imaging for food .quality analysis and control," Elsevier

Herschdoerfer, S. (2012). "Quality control in the food industry," Elsevier

جـ كتب مقترحة



منسق البرنامج

أ.د / محمد عبد

رئيس القسم

أ.د/ احمد الدسوقي

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد

محمد حري



كلية الزراعة بمشهر



كلية معنده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23



جامعة بنيها



جامعة بنيها

جامعة بنيها. كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية كود : (أغذ 424) (مرحلة البكالوريوس) قسم: الصناعات الغذائية

<p>Food Risk Assess Europe (FRAE)</p> <p>J. of Food Quality</p> <p>Food control</p> <p>J. of Food Science</p> <p>J. of Food Protection</p> <p>Food Quality and Preference</p> <p>www.sciencedirect.net</p> <p>www.blakell.com</p> <p>www.springerlink.com</p>	<p>د - مجلات دورية ، مواقع إنترنت.</p>
---	--

9 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم



منسق البرنامج

أ.د / محمد عيد

رئيس القسم

أ.د/ احمد الدسوقي

محمد خيرى

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد

محمد خيرى



كلية التربية بمشهور



كلية محمد قوارق 154 طبع 2016/5/23



كلية محمد قوارق 154 طبع 2016/5/23

جلسة ١١

كود المقرر: (أ غ ذ 424)

مصفوفة مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية

المهارات العامة (ب)	المهارات الذهنية (أ)					المهارات الذهنية (ب)					المعارف والفهم (أ)	اسبوع الدراسة	محتويات الرئيسية للمقرر
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
✓	✓										✓	1	تعريف مراقبة الجودة في الأغذية
✓	✓										✓	2	اهمية الشؤون الصحية ومراقبة الجودة
✓	✓										✓	3	علاقة قسم المراقبة باقسام المصنع الاخرى
✓	✓										✓	4	خواص الجودة وطرق قياسها
✓	✓										✓	5	ميكانيكية الاحساس بالجودة
✓	✓										✓	6	اختبارات التحكيم
✓	✓										✓	7	الحياة المستخدمة في صناعة الاغذية وشروطها الصحية
✓	✓										✓	8	الشروط الصحية في المباني والالات والادوات ومواد التعبئة والتغذيف
✓	✓										✓	9	المواد المضادة وعلاقتها بجودة الغذاء
✓	✓										✓	10	المعاملات والعمليات التصنيعية وعلاقتها بجودة الغذاء
✓	✓										✓	11	القوانين والتشريعات الغذائية
✓	✓										✓	12	الطرق القومية في مراقبة جودة الاغذية
✓	✓										✓	13	اسئلة عملية على مراقبة جودة الانتاج بمصنع الاغذية
✓	✓										✓	14	اسئلة عملية على تحليل المذاظر الانتاج بمصنع الاغذية



منسق البرنامج

د / محمد عبد

استاذ المادة
مصطفى صبري
د / محمد خيرى السيد

المهارات العامة (ب) والقابلة للنقل (ج)		المهارات الذهنية (ج) (أ) والصلية					المهارات الذهنية (ب)					المعرفة والفهم (أ)					اسم الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر العلمي	
4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	4	3	2			1
																		1	الإجهزة المستخدمة لمراقبة الجودة بالمصانع
															✓	✓	✓	2	اهمية الشؤن الصحية ومراقبة الجودة
															✓	✓		3	علاقة قسم المراقبة بإقسام المصنع الاخرى
																		4	خواص الجودة وطرق قياسها
																		5	ميكانيكية الاحساس بالجودة
																		6	اختبارات التحكيم
										✓	✓	✓	✓					7	المياة المستخدمة في صناعة الاغذية وشروطها الصحية
										✓	✓	✓	✓					8	الشروط الصحية في المياهي والالات والادوات ومواد التعبئة والتغليف
										✓	✓	✓	✓					9	المواد المضافة وعلاقتها بجودة الغذاء
										✓	✓	✓	✓					10	المعاملات والعمليات التصنيعية وعلاقتها بجودة الغذاء
										✓	✓	✓	✓					11	القوانين والتشريعات الغذائية
✓	✓																	12	الطرق الدولية في مراقبة جودة الاغذية
✓	✓																	13	امثلة عملية على مراقبة جودة الإنتاج بمصانع الاغذية
✓	✓																	14	امثلة عملية على تحليل المخاطر الإنتاج بمصانع الاغذية



منسق البرنامج

إ.د / محمد عبد

(Handwritten signature)

استاذ المادة

محمد طري

د / محمد خيرى السيد



كلية الزراعة بشبراخية



كلية الزراعة بشبراخية
2016/5/23 تاريخ 154 ورقم



خريطة المنهج لعمادة: مراقبة جودة إنتاج الأغذية قسم: الصناعات الغذائية

برنامج: علوم الأغذية " صناعات غذائية " مقرر: مراقبة جودة إنتاج الأغذية الفرقة الرابعة الفصل الدراسي الثاني كود المقرر: أ غ ذ 424
مقرر: مراقبة جودة إنتاج الأغذية
نموذج خريطة المنهج على مستوى المقرر المحاضرات النظرية

المقرر الدراسي	الهدف العام	نواتج التعلم المستهدفة	محتوى المقرر	استراتيجيات التعليم والتعلم	اساليب التقويم	الامثلة والشواهد
مقرر علوم الأغذية صناعات الأغذية	1- يتعرف الطالب على المبادئ الأساسية والنواحي التطبيقية في مراقبة جودة الإنتاج. 2- يتعرف الطالب على العلاقة بين الإنتاج والجودة في مصانع الأغذية 3- يتعرف الطالب على نظام الهاسب والجودة الشاملة وممارسات التصنيع الجيد في مصانع الأغذية.	د.1- يستخدم المهارات المتحصل عليها في تقديم خدمات المستثمرين في مجال مراقبة الجودة في مصانع الأغذية.	تعريف مراقبة الجودة في الأغذية	محاضرات نظرية، حلقات نقاش.	امتحان نظري نهائي	نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر
		د.2- يطور الإنتاج ويحل المشاكل التي تقابل المنتجين.	العلاقة بين قسم مراقبة الجودة وقسم الإنتاج بالمصنع	محاضرات نظرية.	امتحانات فصلية	اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون و مذكره الطلاب بملف المقرر
		د.3- يطبق نظم تحليل المخاطر	الطرق المستخدمة لمراقبة الجودة بالمصنع	محاضرات نظرية.	امتحان نظري نهائي	نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر
مقرر علوم الأغذية	1- يذكر أهمية مراقبة الجودة نحو إنتاج غذاء آمن صحيا وثو جودة عالية. 2- يعمل في مجموعات صغيرة بروح الفريق	1- يذكر أهمية مراقبة الجودة نحو إنتاج غذاء آمن صحيا وثو جودة عالية. 2- يعمل في مجموعات صغيرة بروح الفريق	صفات الجودة الظاهرية للأغذية والمنتجات	مادة بحث.	امتحانات فصلية	اسئلة الامتحان و كشف الدرجات بالكترون و مذكره الطلاب بملف المقرر
			طرق قياس الصفات الطبيعية	أعمال فصلية.	امتحان نظري نهائي	نموذج الاسئلة و الاجابة لامتحان النظرى و متاح بالكترون او ملف المقرر الامتحان الدورى بملف المقرر

منسق البرنامج

أ.د / محمد عبد



استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد
محمد خيرى

نوع الامتحان	نوع الامتحان	نوع الامتحان	نوع الامتحان	نوع الامتحان	نوع الامتحان
الامتحان النظري و متاح بالكترون او ملف المقرر	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب	نموذج الامئلة و الاجابة	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب
الامتحان الدورى بملف المقرر	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب	نموذج الامئلة و الاجابة	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب
الامتحان الدورى بملف المقرر	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب	نموذج الامئلة و الاجابة	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب
الامتحان الدورى بملف المقرر	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب	نموذج الامئلة و الاجابة	الامتحان الدورى بملف المقرر	سؤال الطلاب

مستحق البرنامج

أ.د / محمد عبد



استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد

محمد خيرى