

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	اساسيات تكنولوجيا الاغذية و الالبان
رقم المساق	AGFI1306
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	متطلب كلية
المستوى الدراسي	1
الساعات المعتمدة نظري	2
الساعات المعتمدة عملي	1
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 - يظهر وعياً بأهمية التصنيع الغذائي لخدمة المجتمع
2 - يعرف اساليباً مختلفة لحفظ المواد الغذائية لمدد أطول
3 - يعدد بعض الطرق التصنيعية التي يمكن اتباعها لتصنيع المنتجات الغذائية
4 - تصنيغ بعض انواع الاغذية و منتجات الالبان
5 - السيطرة على منع تلف و فساد الاغذية
6 - اختيار ظروف التخزين المناسبة للمنتجات الغذائية

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يلم الطالب بقدر كافي من المعلومات عن كيفية انتاج غذاء امن و نظيف * يعرف الخواص الطبيعية و الكيماوية لمكونات المواد الخام اللازمة للتصنيع الغذائي * يعرف بعض المصطلحات المتداولة في مجال التصنيع الغذائي * يلم باساسيات خطوات التصنيع الغذائي * يشرح اساسيات تنفيذ عمليات التصنيع الغذائي * يلم بعناصر جودة الغذاء * التعرف على الخواص العضوية الحسية للأغذية
المهارات الذهنية	* يستخدم المواد الخام الاساسية للتصنيع الغذائي بصورة مثلى من أجل تنمية مستدامة * يجمع دلائل بالملاحظة و البيانات لتحديد مشاكل التصنيع الغذائي الاساسية * يجمع الدلائل الخاصة بكفاءة اتمام العمليات التصنيعية بهدف تفسي الظواهر و تقدير المخاطر * يصمم بعض التجارب لتحديد جودة صفات المواد الغذائية * يجمع الدلائل الخاصة بكفاءة اتمام العمليات التصنيعية بهدف تفسير الظواهر و تقدير المخاطر * يقدر المخاطر الخاصة باستخدام مواد خام غير مناسبة * يختار افضل المواد الداخلة في عمليات التصنيع الغذائي بصورة مثلى لتحقيق اقصى فائدة ممكنة للمنشأة
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يطبق الممارسات التصنيعية الجيدة لزيادة التصنيع الغذائي * ينتج غذاء امن للانسان مع الحفاظ على البيئة * يستخدم طرق لانتاج غذاء امن للانسان مع الحفاظ على البيئة * يقترح خططا لتطوير عمليات التصنيع الغذائي * يحدد درجة جودة المواد الخام الداخلة في التصنيع الغذائي لانتاج منتج غذائي امن
المهارات العامة	* يعرض المعلومات و يفسر الظواهر شفاهة و كتابة * يعمل ضمن فريق و تفهم سلوك المجموعات * يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات و البيانات و التواصل * يظهر قدرات التعلم الذاتي و المستمر لتطوير معلوماته و مهاراته المهنية

رابعا : محتوى المساق

1 - مقدمة عن تطور علوم و تكنولوجيا الاغذية
2 - الخواص العضوية الحسية للأغذية
3 - طرق تقييم الخواص العضوية الحسية للأغذية
4 - المواد المضافة للأغذية و انواعها المختلفة
5 - فساد الاغذية
6 - التسمم الغذائي
7 - الخطوات التحضيرية المستخدمة في مجال التصنيع الغذائي
8 - اساسيات طرق حفظ الاغذية المختلفة
9 - تعريف الحليب القيمة الغذائية للحليب القيمة الاقتصادية
10 - تركيب الحليب و الخواص الطبيعية له
11 - الكشف عن غش الحليب
12 - (خط تصنيع المنتجات اللبنية) الزبادي اللبن الجبنة البيضاء البلدية و المغلية

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 - المحاضرات النظرية
2 - دراسة الحالة
3 - دراسة الحالة
4 - التعليم الذاتي
5 - الاوراق البحثية و التقارير
6 - البحث في الشبكة الدولية للمعلومات

تقويم الطلبة

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
20%	الاسبوع الرابع	امتحان نصفي اول
20%	الاسبوع الثامن	امتحان نصفي ثاني
5%		حضور و مناقشة
5%		تقارير و ابحاث
50%	الاسبوع الرابع عشر	اختبار نهاية الفصل الدراسي

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات	ما يدونه الطلاب في المحاضرة
كتب ملزمة	محاضرات في اساسيات علوم و تكنولوجيا الاغذية والالبان اعداد أ.د. نصر ابو فول
كتب مقترحة	المراجع العلمية في مكتبة الجامعة