

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تصنيع و حفظ الاغذية
رقم المساق	AGFI2301
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	2
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	الالمام بطرق قياس تركيز المحاليل المختلفة
2 -	الالمام بالطرق المختلفة لحفظ الاغذية و منتجاتها
3 -	تطبيق طرق التخليل المختلفة للخضروات و الفاكهة
4 -	الفقد الحادث في القيمة الغذائية للاغذية باستخدام طرق الحفظ المختلفة
5 -	مميزات و عيوب كل طريقة من طرق حفظ الاغذية
6 -	معرفة كيفية السيطرة على عوامل الفساد و بالتالي كيفية المحافظة على الغذاء

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يعرف ما هو المحلول و اهمية قياس تركيز المحاليل
	* يشرح الطرق الحسابية المختلفة المستخدمة في تحضير المحاليل
	* طرق حفظ الاغذية بالتجفيف و التبريد و التعليب... الخ
	* يشرح مميزات و عيوب كل طريقة من طرق الحفظ المختلفة
	* يلم بالخطوات العامة المستخدمة في اعداد المادة الخام لكل طريقة من طرق الحفظ
	* يعرف الاسس التي بني عليه كل طريقة من طرق الحفظ
	* يوضح الاختلاف بين انواع المواد الغذائية التي يفضل حفظها و التي لا يفضل حفظها
	* يقارن بين طرق الحفظ المختلفة من الاساس العلمي و الخطوات العامة لاعداد المادة الغذائية للحفظ
المهارات الذهنية	* يفسر اسباب الفقد في القيمة الغذائية لكل طرق الحفظ
	* يميز بين المواد الحافظة المختلفة
	* يجمع الدلائل و تحديد الزمن الذي تظل فيه المادة الغذائية صالحة بعد الحفظ
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يستخدم طرق الحفظ المختلفة و ينتج الانواع المختلفة من الخضار و الفاكهة المجففة
	* يجري تحليل الخضروات و الفاكهة
	* يجري حفظ الاسماك بالتخليل
	* يمارس حفظ المواد الغذائية بطرق مختلفة
	* يختار افضل طريقة من طرق الحفظ و التعبئة و افضل طريقة للتخزين
المهارات العامة	* يظهر قدرات التعلم الذاتي المستمر
	* يستخدم شبكة المعلومات للحصول على المعلومات الحديثة في مجال حفظ الاغذية
	* يظهر مهارات الادارة و يدير الوقت بكفاءة

رابعا : محتوى المساق

1 - المحاليل اهمية قياس تركيز المحاليل
2 - الخطوات العامة لاعداد الخامات الغذائية لعملية الحفظ
3 - حفظ الاغذية بالتجفيف الاساس الذي يقوم عليه عملية التجفيف خطوات عملية التجفيف طرق التجفيف الشائعة و مميزاتا و عيوبها تأثير التجفيف على القيمة الغذائية
4 - حفظ الاغذية باستخدام التبريد و التجميد
5 - حفظ الاغذية باستخدام الاشعاع
6 - التغيرات الطبيعية و الكيماوية التي تحدث في الاغذية المحفوظة
7 - حفظ الاغذية بالتعليب مزايا عيوب
8 - حفظ الاغذية باستخدام المواد الكيماوية
9 - حفظ الاغذية بالتجفيد و الاساس العلمي لها و مميزات و عيوب الطريقة
10 - حفظ الاغذية بالتخليل مزايا عيوب

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 - المحاضرات النظرية
2 - الدروس العملية
3 - حلقات نقاش
4 - الاوراق البحثية و التقارير

تقويم الطلبة

الأساليب المستخدمة	التوقيت	توزيع الدرجات
امتحان نصفي	بعد ست اسابيع	20%
امتحان عملي	الاسبوع 13	20%
حضور و مناقشة		5%
تقارير و ابحاث		5%
اختبار نهاية الفصل الدراسي		50%

مذكرات

محاضرات من اعداد استاذ المادة

كتب مقترحة

التصنيع الغذائي أ.د. محمد ممتاز الجندي مصر