

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تكنولوجيا الحبوب
رقم المساق	AGFI2302
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	2
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	معرفة التركيب التشريحي و الكيميائي لحبة القمح و الارز و الذرة و غيره
2 -	معرفة مراحل عملية طحن حبوب القمح و انتاج الدقيق
3 -	معرفة المحسنات و تأثيرها على صفات الدقيق
4 -	معرفة طرق صناعة ضرب الارز و المكرونة
5 -	دراسة كيفية صناعة منتجات الخبيز وخصائص الجودة الخاصة بتلك المنتجات

ثالثاً :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يصف التركيب التشريحي و الكيميائي للقمح و الارز و الذرة
	* يلم بالاسس العلمية لصناعة طحن القمح و ضرب الارز
	* يتعرف على اسلوب التخزين السليم للحبوب
	* يتعرف على الفروقات بين اصناف القمح و اثر ذلك على صفات الدقيق و المنتجات المصنعة
	* يتعرف على دور المحسنات في التحكم في صفات الدقيق
	* يتعرف على طرق تقييم الصفات الريولوجية للعجين
المهارات الذهنية	* تتباً بمشاكل الانتاج من خلال الفهم الجيد لطبيعة الحبوب
	* يضع الحلول المناسبة للمشاكل التي تظهر اثناء الانتاج
	* يفهم الاختلافات بين الانواع المختلفة من الدقيق و واثرك على نوعية منتجات الخبيز
	* يحدد الخصائص الوظيفية لكل مكون من مكونات منتجات الخبيز
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يتعرف على الأنواع المختلفة للاقماع
	* قادر على قياس و فهم الخواص الريولوجية للعجين
	* يشخص المشاكل المتعلقة بتخزين الحبوب و عمليات التصنيع المختلفة
	* يلم بطرق تصنيع منتجات الحبوب و منتجات الخبيز
	* يحدد نوعية وجودة منتجات الحبوب
المهارات العامة	* يعمل بشكل فعال سواء بصورة فردية او جماعية
	* يقوم بكتابة التقارير الفنية ودراسة الحالات المختلفة
	* يستفيد من مهارة التعامل مع الحاسب الآلي وشبكة الانترنت

رابعاً : محتوى المساق

- 1 - الأهمية الاقتصادية و التغذوية للحبوب
- 2 - التركيب البنائي و الكيميائي لحبة القمح والدقيق
- 3 - الخواص التصنيعية لمنتجات الحبوب
- 4 - تخزين الحبوب
- 5 - تكنولوجيا الطحن
- 6 - محسنات الدقيق
- 7 - صناعة الخبز
- 8 - صناعة ضرب الارز
- 9 - صناعة البسكويت
- 10 - صناعة المكرونة
- 11 - صناعة حبوب الإفطار

خامساً : أساليب التعليم وتعلم المساق

- 1 - المحاضرات النظرية
- 2 - حلقات نقاش
- 3 - الدروس العملية
- 4 - الأوراق البحثية و التقارير
- 5 - زيارات ميدانية لمصانع الأغذية

تقويم الطلبة

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
10%	الاسبوع الرابع	امتحان نصفي اول
10%	الاسبوع الثامن	امتحان نصفي ثاني
5%	طول الفصل	حضور و مناقشة
5%		تقارير و ابحاث
20%	بعد الانتهاء من المساق	امتحان عملي
50%	بعد الانتهاء من المساق	اختبار نهاية الفصل الدراسي

الكتب الدراسية والمراجع

ما يدونه الطلاب أثناء المحاضرة	مذكرات
فرحان احمد الفين , (2004) تقانة طحن الحبوب, مديرية الكتب و المطبوعات الجامعية	كتب ملزمة
مصطفى كمال حلمي (1993) صناعة الحبوب, المكتبة الاكاديمية	
Owens, G. (2001) Cereals processing technology: CRC Pre	كتب مقترحة
Kent, N.L. and Evers, A. (1994) Technology of cereals: an introduction for students of food science and agriculture: Woodhead Publishing	
حسين كمال رشدي فؤاد (2003) كيمياء الحبوب و منتجاتها, دار الكتب العلمية للنشر و التوزيع	
Journal of Cereal Science	دورات علمية أو نشرات إلخ
Journal of Food Science	