

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تكنولوجيا التغليف والتعبئة
رقم المساق	AGFI3207
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	2
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1	- يفهم عمليات التعبئة و التغليف ودورها في حفظ الاغذية و أثرها علي صحة المستهلك و علي البيئة
2	- يعرف تقسيم مواد التعبئة و التغليف طبقاً للمادة الخام المصنوعة منها و تركيبها الكيميائي وطبيعة استخدامها
3	- يعرف تفاعلات مواد التعبئة و مكونات المادة الغذائية و تأثير ذلك علي صحة المستهلك و علي جودة الغذاء
4	- يلم الطالب بالتقنيات الحديثة في مجال التعبئة و التغليف
5	- يطلع على التشريعات المنظمة لاستخدام مواد تعبئة و تغليف الاغذية

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يتعرف الطالب على الأنواع المختلفة من العبوات والأغلفة * يتعرف على تأثيرات مواد التعبئة على الجودة التغذوية و الطبيعية و الميكروبيولوجية و الحسية للمواد الغذائية المعبأة و قابليتها للتخزين * يدرك المخاطر الناتجة عن هجرة مكونات مواد التغليف الى الاغذية * يتعرف على الجانب الاقتصادي و التشريعي لمواد التعبئة و التغليف * يدرك اهمية اعادة التدوير لتصنيع مواد التعبئة و التغليف و ذلك لحماية البيئة * يتعرف تقنية التعبئة في جو معقم
المهارات الذهنية	* يختار مواد التعبئة و التغليف التي تلائم طبيعة المادة الغذائية * يصنف مواد التعبئة و التغليف المختلفة و يحكم على مدى كفاءتها في تحقيق الهدف الذي استخدمت من اجله * يحدد مشكلات التعبئة و التغليف و ووضعه حلول مبتكرة لها * يستنتج التأثيرات الإيجابية و السلبية لأنواع العبوات علي جودة الغذاء و علي سلامة المستهلك
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يختار أنواع العبوات التي تناسب نوع المنتج ومدة الحفظ * يقدر مدي ملائمة مواد التعبئة و التغليف لنوع محدد من المادة الغذائية * يتعرف على خواص وتصميم العبوات النشطة و العبوات الذكية * يحدد البيانات الواجب توافرها على العبوات و يضعها بطريقة سليمة و جذابة للمستهلك
المهارات العامة	* يتعرف علي مواد التعبئة التي تؤثر سلبيا علي البيئة * يطور العبوات التي تساعد على تسويق الاغذية بصورة افضل * يكون قادرا على علي العمل بكفاءة بصورة فردية أو كجزء من فريق * يستخدم تطبيقات الحاسب الالى فى مجال تعبئة وتغليف الأغذية

رابعا : محتوى المساق

1 - مقدمة و استعراض: تعريف التعبئة و التغليف للمادة الغذائية
2 - الحاويات الزجاجية
3 - العلب الصفيح: مواصفاتها و خواصها
4 - العبوات الألومنيوم: تصنيعها و مواصفاتها و مميزاتها
5 - الحاويات البلاستيكية : تصنيعها و مواصفاتها و مميزاتها
6 - الحاويات الورقية : خطوات التحضير و مميزاتها و تطبيقاتها
7 - PVC ,PVDC الحاويات الاليف الصناعية: خواصها و تصنيفها خاصة السوليفان و الأكريليك و البولي ايثيلين و
8 - تصميم بطاقة العبوة و البيانات التي توضع على العبوات و طريقة عرضها
9 - التعبئة في جو معدل
10 - العبوات النشطة و العبوات الذكية
11 - التفاعلات بين الغذاء ومواد التعبئة
12 - دراسة اقتصاديات العبوات
13 - القوانين و التشريعات التي تنظم استخدام عبوات الاغذية

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 - المحاضرات النظرية
2 - حلقات نقاش
3 - الاوراق البحثية و التقارير
4 - زيارات ميدانية لمصانع الاغذية

تقويم الطلبة

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
20%	الاسبوع الرابع	امتحان نصفي أول
20%	الاسبوع الثامن	امتحان نصفي ثاني
5%		حضور ومناقشة
5%		تقديم بحوث أو تقارير
50%	بعد الانتهاء من المساق	اختبار نهاية الفصل الدراسي

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات	ما يدونه الطلاب أثناء المحاضرة
كتب ملزمة	نبيل مهنا (2002) تعبئة منتجات الأغذية و الالبان , منشأة المعارف
كتب مقترحة	Coles R, McDowell D, Kirwan MJ. 2003. Food packaging technology. Oxford, U.K.: Blackwell Publishing. p 28
	Paine, Frank A., and Heather Y. Paine. A handbook of food packaging. Springer Science & Business Media
	Han, Jung H., ed. Innovations in food packaging. Academic Press, 2005
دورات علمية أو نشرات إلخ	Journal of Food Science