

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تكنولوجيا الزيوت والدهون
رقم المساق	AGFI3312
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	معرفة المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون
2 -	معرفة أهميتها وتركيبها الكيميائي والطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة والاستفادة من المواد الغير متصينه
3 -	معرفة استخدام التكرير الفيزيائية (الطبيعي) في تنقية الزيوت الغذائية
4 -	معرفة ودراسة تأثير عمليات القلي والتحمير على صفات الزيت
5 -	معرفة زيوت السلاطة ودورها في تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية
6 -	معرفة دور مضادات الأكسدة الطبيعية في منع التزنخ وكذلك الطرق الحديثة في حفظ الزيوت الغذائية

ثالثاً :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يدرك أهمية اللجوء الى المصادر الغير تقليدية والاستفادة من النواتج الثانوية لسد الفجوة الزيتية
	* التعرف على تقييم النوعيات المختلفة للزيوت وتوظيفها في استخدام الأمثل مع الأخذ في الاعتبار ثباتية المنتجات النهائية
	* التعرف على حل مشكلة تزنخ الزيوت والدهون
	* استعمال مضادات الأكسدة الأمنة تغذوياً حفاظاً على سلامة الغذاء
	* يتعلم مهارة التواجد والعمل في فريق بحثي منظم متكامل
	* يكسب مهارة التواصل والتعاون مع الآخرين

رابعاً : محتوى المساق

1 -	المصادر الغير تقليدية للزيوت والدهون
2 -	اهمية المصادر الغير تقليدية من الزيوت والدهون وتركيبها الكيميائي والطرق التكنولوجية للحصول على الزيوت المكررة
3 -	استخدام التكرير الطبيعي في تنقية الزيوت الغذائية
4 -	دراسة تأثير عمليات القلي والتحمير على صفات الزيت
5 -	دراسة زيوت السلاطة ودورها في تكنولوجيا تصنيع المنتجات الدهنية
6 -	دراسة دور مضادات الأكسدة الطبيعية في منع التزنخ
7 -	دراسة الطرق الحديثة في حفظ الزيوت الغذائية
8 -	دراسة صناعة الصابون السائل والصلب

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

- | |
|---------------------|
| 1 - المحاضرات |
| 2 - مناقشة التقارير |

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات	كيمياء و تكنولوجيا الزيوت و الدهون د /ممدوح حلمي القليوبي 2005 التحليل الطبيعية و الكيماوية للزيوت و الدهون. د رضوان جبر فرج محمد 1995
--------	---