

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	المضافات الغذائية
رقم المساق	AGFI3315
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	يدرس المبادئ الأساسية و التطبيقية للمواد المضافة للأغذية
2 -	يتعرف على الخواص الطبيعية و الكيميائية للمواد المضافة و تقسيمها و أنواعها
3 -	يتعرف على اختبارات السمية التي تخضع لها المواد المضافة قبل السماح باستخدامها
4 -	وضح تأثير المواد المضافة على الاغذية و صحة المستهلك
5 -	يلم بالمنظمات المعنية بتنظيم استخدام المواد المضافة و بالتشريعات المتعلقة بالمواد المضافة و النسب المسموح بها و ظروف الاستخدام

ثالثاً :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يذكر اسباب استخدام المواد المضافة في التصنيع الغذائي
	* يحدد انواع المواد المضافة و خصائصها و مميزاتها و عيوبها و النسب المسموح بها
	* يتعرف على العوامل التي تؤثر على فاعلية المواد المضافة
	* فهم وسائل زيادة جودة المنتجات الغذائية بالإستخدام الأمثل للمواد المضافة بالأغذية
	* يحدد الجهات المسؤولة عن تنظيم استخدام المواد المضافة
المهارات الذهنية	* يختار المادة المضافة المثلى تبعاً لحاجة الاستخدام و صفات المادة الغذائية
	* يضع حلول لمشكلات التصنيع الغذائي باستخدام المواد المضافة
	* يفاضل بين المواد المضافة من حيث كفاء الاستخدام و التأثير على الصحة العامة
	* يحدد الكمية المضافة تبعاً لنوع الغذاء و في ضوء التشريعات الغذائية
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يختار المادة المضافة الملائمة للغرض و لطبيعة المادة الغذائية
	* يطبق الاستخدام الامن للمواد المضافة
	* يتتبع القوانين التي تصدرها الجهات التشريعية التي تنظم استخدام المواد المضافة
	* يستخدم الوسائل الحديثة لرفع جودة المادة الغذائية و يعمل على نقل ذلك للمجتمع
المهارات العامة	* يتابع ما هو جديد في مجال المواد المضافة و تطبيقاتها في الاغذية
	* يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء
	* يعمل ضمن فريق و يفهم سلوك المجموعات

رابعاً : محتوى المساق

- 1 - تعريف وتصنيف وأهمية الإضافات الغذائية
- 2 - الأمور التنظيمية والتشريعية الخاصة بالمضافات الغذائية
- 3 - المواصفات الخاصة بتحديد هوية ونقاوة المضافات الغذائية
- 4 - طرق تقييم سلامة وأمان المضافات الغذائية
- 5 - المواد الملونة
- 6 - المواد الحافظة
- 7 - المواد المانعة للأكسدة
- 8 - المستحلبات والمثبتات ومثخنات القوام
- 9 - مساعدات التصنيع: مانعات الرغوة ومانعات الالتصاق و مانعات التكتل ومساعدات الكبسلة
- 10 - مواد النكهة
- 11 - المحليات
- 12 - مواد ضبط الرقم الهيدروجيني
- 13 - المضافات التغذوية

خامساً :إساليب التعليم وتعلم المساق

- 1 - المحاضرات النظرية
- 2 - الدروس العملية
- 3 - حلقات نقاش
- 4 - الأوراق البحثية و التقارير
- 5 - زيارات ميدانية لمصانع الأغذية
- 6 - استخدام مواد تعليمية مرئية او مسموعة

تقويم الطلبة

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

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات	ما يدونه الطلاب اثناء المحاضرة
كتب ملزمة	على كامل يوسف الساعد, 2007, المضافات الغذائية, الجامعة الاردنية
كتب مقترحة	(Branen, A. L , Davidson P. M., Salminen S., Thorngate J. H., (2002). Food Additives: Revised and Expanded. Marcel Dekker, Inc. (ISBN 0 8247 9343 9
دورات علمية أو نشرات إلخ	Food Chemistry Journal of Food Science