

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تدريب ميداني في مصانع الأغذية (:
رقم المساق	AGFI4202
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	4
الساعات المعتمدة نظري	0
الساعات المعتمدة عملي	2
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

- 1 - لتعرف على مراحل التصنيع المختلفة بدا من المادة الخام ومرورا بالانتاج و ضبط الجودة والتعبئة و التسويق
- 2 - لتعرف على أنظمة التشغيل المختلفة بمصانع الاغذية
- 3 - لتعرف على مراحل اعداد و تحليل عينات الاغذية
- 4 - ربط الاطار النظري بميدان العمل من خلال اكساب الطالب مهارات عملية و تطبيقية مختلفة و ذلك لتهيئته للانخراط في الحياة العملية
- 5 - التعرف على نظم الجودة و السلامة المطبقة بمصانع الاغذية و مختبرات تحليل الاغذية مثل ادارة الجودة الشاملة و ممارسات التصنيع الجيد و نظام تحليل المخاطر
- 6 - ربط جسور التعاون و بناء علاقة متينة بين مؤسسة التعليم و المؤسسات التي يتدرب بها الطلاب

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يلم بانواع فساد الاغذية و كيفية التخزين و التداول السليم للاغذية * يدرك اهمية الممارسات المهنية في الحفاظ على البيئة * يعرف المبادئ الاساسية للجودة في الممارسات المهنية في مجال تكنولوجيا الاغذية * يعرف المبادئ الاخلاقية و القانونية التي تنظم العمل في مجال انتاج و تداول الاغذية * يشخص مشكلات الانتاج و مراقبة الجودة و يضع الحلول المناسبة
المهارات الذهنية	* يوظف المعلومات و يعمل بكفاءة نتيجة لاكتساب الطالب قدر من الثقة بالنفس و الانتقال من مرحلة تلقي المعلومات الى التفاعل مع الحياة العملية * يطبق معايير ضبط ومراقبة جودة الانتاج
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يحدد مدي صلاحية الاغذية * يطبق معايير جودة الاغذية * يطبق فلسفة ادارة الجودة الشاملة * يعد التقارير الخاصة بتحليل و تقييم جودة الانتاج * يحلل الاغذية و يحدد مدي صلاحيته
المهارات العامة	* يربط العلم بالتكنولوجيا والمجتمع * يستخدم التقنية في كتابة التقارير وإعداد العروض وإعداد رسومات ونماذج * يتواصل مع الهيئات والمصانع والفعاليات العلمية والثقافية في المجتمع * يحدد احتياجاته التعليمية الشخصية * يتواصل بفاعلية مع الآخرين ويفهم وجهات نظر الآخرين من النواحي الزمانية والمكانية والشخصية * يستخدم الوسائل السمعية و البصرية في عرض المعلومات و يوثق التجارب التي يمر بها توثيقا علميا دقيقا و يستطيع ان يقدمها للآخرين

رابعا : محتوى المساق

1 - يختلف محتوى المقرر تبعاً للجهات التي اختارها الطلاب للتدريب و يتضمن الاتي
2 - مقدمة عن طبيعة التدريب و اهميته بالنسبة للطلاب
3 - تدريب الطلاب في الجهات التي قاموا باختيارها لمدة اربعة اسابيع
4 - اعداد تقارير حول فترة التدريب
5 - مناقشة التقرير النهائي للتدريب

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 - تدريب ميداني للطلاب في مصانع الاغذية و مختبرات الجهات المعنية بالرقابة على الاغذية
2 - حلقات النقاش الایجابیة و تقديم عروض البوبوينت حول التدريب

تقويم الطلبة

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
40%	طول فترة التدريب	مدي انتظام الحضور و مراسلات الجهات التي يتدرب بها الطلاب حول الجدية في التدريب و المواضبة على الحضور و التفاعل
30%	طول فترة التدريب	المتابعة و الملاحظة المستمرة و المباشرة من قبل اعضاء هيئة التدريس للطلاب في الاماكن التي يتدرب به الطلاب
30%	بنهاية فترة التدريب	مستوي التقرير المقدم من الطالب عن فترة التدريب و كيفية عرضه للآخرين

Hui, Yiu H. (2006) Handbook of food science, technology, and engineering. Vol. 149. CRC press

Rahman, M. Shafiur, ed.(2007) Handbook of food preservation. CRC press

Wrolstad, Ronald E., et al. Handbook of food analytical chemistry, water, proteins, enzymes, lipids, and carbohydrates. John Wiley & Sons, 2005

جميع الكتب و الدوريات ذات الصلة بعلوم و تكنولوجيا الاغذية المتاحة للطلاب بمكتبة الجامعة و عبر الانترنت

Food Chemistry

Journal of Food Science

Journal of Cereal Science

كتب ملزمة

كتب مقترحة

دورات علمية أو نشرات إلخ