

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	مواضيع مختارة
رقم المساق	AGFI4324
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	متطلب كلية
المستوى الدراسي	4
الساعات المعتمدة نظري	2
الساعات المعتمدة عملي	1
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	يستكمل ما يحتاجه الطالب من معرفة في مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية وغير مغطاه بالمساقات الاخرى
2 -	يتعرف الطالب على كل ما هو جديد في مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية
3 -	تعزيز اساليب الاطلاع و التعلم الذاتي لدي الطالب
4 -	يعمل بشكل جماعي و يتبادل المعرفة و الخبرات مع الاخرين

ثالثاً :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* يتعرف على مجالات اهتمام علوم و تكنولوجيا الاغذية في الوقت الراهن
	* يتعرف على التقنيات الحديثة في مجال علوم و تكنولوجيا الاغذية
	* يتعرف على المشكلات الطارئة في مجال صحة و سلامة الاغذية
المهارات الذهنية	* يعمل على ايجاد حلول للتحديات في مجال علوم و تكنولوجيا الاغذية
	* يختار الطالب موضوعات للبحث و في ضوء المشكلات القائمة و حسب اهتماماته
	* يقيم و يتفاعل مع الموضوعات ذات العلاقة بالاغذية و التي يثيرها الاعلام
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يستفيد من التكنولوجيا الحديثة في مجال الاغذية
	* يتعرف على الهيئات و المؤسسات الفاعلة في مجال الاغذية
	* يتعرف و يتحكم في العوامل التي تؤثر على جودة و سلامة الاغذية
	* يدرك حجم المسؤولية و يتمسك باخلاقيات المهنة
المهارات العامة	* يعزز رغبته في التعليم الذاتي و الاطلاع على كل ما هو جديد مجال التخصص
	* يعمل بشكل فعال سواء بصورة فردية او جماعية
	* يقوم بكتابة التقارير الفنية ودراسة الحالات المختلفة
	* يستفيد من مهارة التعامل مع الحاسب الألي وشبكة الأنترنت

رابعاً : محتوى المساق

- 1 - قد يختلف محتوى المساق حسب حاجة الطلاب و في ضوء المستجدات في مجال علوم و تكنولوجيا الاغذية. الموضوعات التي سينتاولها المساق تقع ضمن تصنيع الاغذية , كيمياء و تحليل الاغذية , جودة و سلامة الاغذية , التشريعات الغذائية , التقنيات الحديثة في مجال تكنولوجيا الاغذية. امثلة لبعض الموضوعات المختارة و يتضمنها المساق :
- 2 - استخدام تقنية النانو في مجال علوم الاغذية و تكنولوجيا الاغذية
- 3 - تكوين الاكلاميد في الاغذية و كيفية الحد منه
- 4 - صحة و سلامة الاغذية المعدلة وراثيا
- 5 - حفظ الاغذية باستخدام تقنية الضغط المرتفع
- 6 - استخدام الميكرويف في حفظ و تصنيع الاغذية
- 7 - دراسات تغذوية و تكنولوجيا حول فول الصويا و مشتقاته
- 8 - انتاج و انضاج التمور

خامساً : اساليب التعليم وتعلم المساق

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

تقويم الطلبة

الأساليب المستخدمة	التوقيت	توزيع الدرجات
امتحان نصفي أول	الاسبوع الرابع	20%
امتحان نصفي ثاني	الاسبوع الثامن	20%
تقديم بحوث أو تقارير وعروض	على مدار الفصل الدراسي	10%
اختبار نهاية الفصل الدراسي	بعد الانتهاء من المساق	50%

الكتب الدراسية والمراجع

كتب ملزمة

Zeuthen, P. (Ed.(2003) Food Preservation Techniques Woodhead Publishing
Hui, Yiu H. (2006) Handbook of food science, technology, and engineering. Vol. 149. CRC press.
Wrolstad, Ronald E., et al. (2005) Handbook of food analytical chemistry, water, proteins, enzymes, lipids, and carbohydrates. John Wiley & Sons, Hoboken, N.J. (2003) Food Safety Handbook Wiley

كتب مقترحة

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

دورات علمية أو نشرات إلخ Journal of Cereal Science

Journal of Food Science

Food Chemistry