

نموذج رقم (12)

كلية الزراعة بدمنهور

قسم قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية و الألبان

توصيف مقرر دراسي

1- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : : تكنولوجيا أغذية وألبان 201		أسم المقرر : أساسيات الصناعات الغذائية والألبان	
الفرقة: الثانية / ترم ثانى (2010/2009).			
التخصص: عام		عدد الوحدات الدراسية: 3: نظرى : 2 عملى : 1	
2- هدف المقرر :			
دراسة وفهم الخواص العضوية الحسية للأغذية والألبان والتسمم الغذائي و فساد الأغذية والأسس العلمية للطرق المختلفة لإعداد و لحفظ الأغذية والألبان.			
3- المستهدف من تدريس المقرر :			
أ - المعلومات و المفاهيم :		1 - التعرف على الخواص الحسية العضوية للأغذية 2- التعرف على كيفية حدوث وأنواع فساد الأغذية والتسمم الغذائي 3- التعرف على الأسس العلمية للطرق المختلفة لحفظ الأغذية والألبان	
ب- المهارات الذهنية :		1- التمييز بين التسمم الغذائي و العدوى الغذائية والغذاء الفاسد والغذاء منتهي الصلاحية 2- القدرة على التمييز بين الأسس العلمية العامة لطرق حفظ الأغذية والألبان 3- فهم كيفية التوصل الى لبن صالح من خلال المعاملات التصنيعية المختلفة	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :		1- القدرة على اجراء اختبار عضوي حسي للمنتجات الغذائية . 2- اكتساب القدرة على التمييز بين محددات جودة الأغذية المختلفة 3- اكتساب القدرة على تصنيع الاغذية	
د - المهارات العامة :		القدر على العمل في فريق و تفهم سلوك الجماعة	
4- محتوى المقرر :			
الموضوع		عدد	محاضرة
دروس			

عملية		الساعات		
2	2	4	مقدمة فى علوم الاغذية - بعض المصطلحات المتعلقة	
2	2	4	الخواص العضوية الحسية للأغذية (اللون)	
2	2	4	الخواص العضوية الحسية للأغذية (الطعم و الرائحة)	
2	2	4	الخواص العضوية الحسية للأغذية (القوام)	
2	2	4	التقييم الحسى للأغذية (بواسطة الحواس و الاجهزة)	
2	2	4	المواد المضافة للأغذية و فساد الأغذية (الفيزيقي - الكيماوى - الكيموحيوى)	
2	2	4	سلامة الاغذية و الفساد الميكروبي و التسمم الغذائى و العدوى الغذائية و المعاملات الاولى للأغذية	
2	2	4	أسس حفظ الاغذية بالطرق المختلفة (التعليب -التجفيف)	
2	2	4	أسس حفظ الأغذية بالطرق المختلفة (التبريد - التجميد -التجفيد -الإشعاع)	
2	2	4	تركيب اللبن و الخصائص الطبيعية للبن و منتجاته	
2	2	4	انتاج لبن نظيف فى المزرعة	
2	2	4	المعاملات التصنيعية التى تجرى على اللبن	
2	2	4	صناعة الجبن و الالبان المتخمرة	
2	2	4	المنتجات الدهنية اللبنية	
1- لمحاضرات 2- التدريب العملي / معمل 3- زيارة شركات 4 - كتابة تقارير				5- أساليب التعليم و التعلم :
				6- أساليب التعليم و التعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة :
				7- تقويم الطلاب :
1- امتحان تحريري.				أ - الأساليب المستخدمة

2-امتحان شفهي لتقييم المهارات الذهنية 3- امتحان عملي لتقييم المهارات العملية	
الأسبوع 7 الأسبوع 12 الأسبوع 15 الأسبوع 16	ب - التوقيت دوري أول دوري ثاني عملي نهائي
10 % 60 % 10 % 10 % 10 % 100 %	جـ - توزيع الدرجات امتحان نصف العام امتحان نهاية العام الامتحان الشفوي الامتحان العملي تقارير المجموع
8 - قائمة الكتب و الدراسية و المراجع :	
مرفق نسخة PDF	أ - مذكرات
Ziena, H. M. & Shamsia, S. M.(2006) . Fundamental of Food & Dairy Sciences	ب - كتب ملزمة
Fellows, P. (1988). Food processing technology. Ellis Horwood Ltd. Chichester (England).	ج - كتب مقترحة
Food Chemistry Journal of Dairy Research	د - دوريات علمية أو نشرات ألخ

رئيس مجلس القسم العلمى أ.د.حامد مرسي زينة.

منسق المادة : د / عبير عبد الحميد عبد الله

التاريخ: / /