



مواصفات مقرر: اساسيات علوم الأغذية

i. معلومات عامة عن المقرر :General information about the course					
اساسيات علوم الأغذية		اسم المقرر Course Title		١.	
FR 221		رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		٢.	
الإجمالي Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			الساعات المعتمدة للمقرر Credit Hours	٣.
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture		
٢	-	١	١		
المستوى الثاني الفصل الدراسي الثاني		المستوى والفصل الدراسي Study Level and Semester		٤.	
كيمياء عامة		المتطلبات السابقة المقرر (إن وجدت) Pre-requisites (if any)		٥.	
لا يوجد		المتطلبات المصاحبة (إن وجدت) Co-requisites (if any)		٦.	
عام		البرنامج الذي يدرس له المقرر Program (s) in which the course is offered		٧.	
العربية		لغة تدريس المقرر Language of teaching the course		٨.	
فصلي		نظام الدراسة Study System		٩.	
دكتور / خالد ناصر ناصر حميد		معد(و) مواصفات المقرر Prepared By		١٠.	
		تاريخ اعتماد مواصفات المقرر Date of Approval		١١.	

ملاحظة: الساعة المعتمدة للعملي والتمارين تساوي ساعتين فعليتين خلال التدريس.



وصف المقرر Course Description:

يهدف هذا المقرر إلى:

- دراسة واقع الصناعات الغذائية واللبنية في العالم العربي والعوامل المسببة لفساد الأغذية الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية والتعرف على المواد المضافة للأغذية التي تضاف بهدف تحسين الغذاء وحمايته من التلف واسبس طرق حفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية والتبريد والتجميد او بالتركيز والتجفيف والتخمير والاشعاع، وتطبيقات هذه الطرق في انتاج وحفظ بعض الأغذية مثل صناعة التجفيف والتعليب والتخليل وصناعة السكر من قصب السكر والزيوت الغذائية والخل وصناعة الطحين والخبر و كما يشمل هذا المقرر دراسة الحليب من خلال دراسة الأهمية الاقتصادية والغذائية والعلاجية للحليب والخواص التركيبية و الطبيعية للحليب وايضا سلامة الحليب من الناحية الصحية والأمراض التي قد تنتقل من الحليب للانسان وطرق انتاج ألبان الشرب المبسترة والمغلية والمعقمة والألبان المتخمرة كالزبادي واللبنه وصناعة الأجبان والمنتجات اللبنية الدهنية كالقشدة والزبدة والسمن والمنتجات اللبنية بأنواعها المختلفة.

ii. مخرجات تعلم المقرر (CLOs) Course Intended Learning Outcomes:

بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادرا على أن:

- a1 - يوضح الطرق المختلفة لإنتاج وحفظ الصناعات الغذائية واللبنية
- a2 - يصنف المواد المضافة للأغذية حسب طبيعة عملها في تحسين جودة الأغذية المصنعة
- a3 - يحدد العوامل المسببة للفساد سواء كيميائية او طبيعية او ميكروبيولوجية.
- a4 - يُعرف علم الاغذية ومكونات الغذاء ودورها في التغذية وحفظ وتصنيع الأغذية والألبان
- b1- يقارن بين الأغذية السليمة والأغذية الفاسدة
- b2 - يتابع خطوات العملية الإنتاجية خطوة بخطوة للتأكد من اتباع الاجراءات السليمة
- b3 – يبتكر خطوات جديدة في التصنيع الغذائي واللبنى
- c1 – يمارس انتاج المنتجات الغذائية واللبنية بجودة عالية
- c2 – يختار الاجهزة المناسبة لإجراء التحاليل الضرورية للمصنعات الغذائية
- c3 - يطبق الطرق العملية التي تعلمها على ارض الواقع
- d1 – يعمل مع زملاءه كفريق واحد لإنجاز العمل المكلف به



d2 - يواكب متطلبات السوق عند التخطيط لإنتاج منتجات جديدة

d3- ينفذ البحوث التطبيقية عند القيام بالتصنيع للمواد الغذائية

iii. مواءمة مخرجات تعلم المقرر مع مخرجات التعلم للبرنامج:

(Alignment of CILOs (Course Intended Learning Outcomes) to PILOs (Program Intended Learning Outcomes)

مخرجات التعلم المقصودة من البرنامج (Program Intended Learning Outcomes)	مخرجات التعلم المقصودة من المقرر (Course Intended Learning Outcomes)
A1	- a1 يوضح الطرق المختلفة لإنتاج وحفظ الصناعات الغذائية واللبنية
A3	- a2 يصنف المواد المضافة للأغذية حسب طبيعة عملها في تحسين جودة الأغذية المصنعة
A4	-a3 يحدد العوامل المسببة للفساد سواء كيميائية او طبيعية او ميكروبيولوجية.
A1	-a4 يُعرف علم الاغذية وومكونات الغذاء ودورها في التغذية وحفظ وتصنيع الأغذية والألبان
B1	-b1 يقارن بين الأغذية السليمة والأغذية الفاسدة
B4	- b2 يتابع خطوات العملية الإنتاجية خطوة بخطوة للتأكد من اتباع الإجراءات السليمة
B2	-b3 يبتكر خطوات جديدة في التصنيع الغذائي واللبنية
C4	-c1 يمارس انتاج المنتجات الغذائية واللبنية بجودة عالية
C3	-c2 يختار الاجهزة المناسبة لإجراء التحاليل الضرورية للمصنعات الغذائية
C2	-c3 يطبق الطرق العملية التي تعلمها على ارض الواقع
D3	-d1 يعمل مع زملاءه كفريق واحد لإنجاز العمل المكلف به
D2	-d2 يواكب متطلبات السوق عند التخطيط لإنتاج منتجات جديدة
D4	-d3 ينفذ البحوث التطبيقية عند القيام بالتصنيع للمواد الغذائية

مواءمة مخرجات التعلم باستراتيجيات التعليم والتعلم والتقييم

Alignment of CILOs to Teaching and Assessment Strategies

أولاً: مواءمة مخرجات تعلم المقرر (المعارف والفهم) باستراتيجية التعليم والتعلم والتقييم:

First: Alignment of Knowledge and Understanding CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر/ المعرفة والفهم Knowledge and Understanding CILOs
- الاختبارات التحريرية - التكاليفات والواجبات	-المحاضرة التفاعلية -الحوار والمناقشة -العصف الذهني	-a1 يوضح الطرق المختلفة لإنتاج وحفظ الصناعات الغذائية واللبنية
		-a2 يصنف المواد المضافة للأغذية حسب طبيعة عملها في تحسين جودة الأغذية المصنعة



		-a3	يحدد العوامل المسببة للفساد سواء كيميائية او طبيعية او ميكروبيولوجية.
		-a4	يُعرف علم الاغذية وومكونات الغذاء ودورها في التغذية وحفظ وتصنيع الاغذية والألبان
ثانيا: مواعمة مخرجات تعلم المقرر (المهارات الذهنية) باستراتيجية التدريس والتقويم:			
Second: Alignment of Intellectual Skills CILOs			
استراتيجية التقويم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر/ المهارات الذهنية Intellectual Skills CILOs	
-امتحان قصير - تكليفات وواجبات	- المحاضرة التفاعلية - المناقشات والحوار - التطبيق العملي	-b1	يقارن بين الاغذية السليمة والاعذية الفاسدة
		-b2	يتابع خطوات العملية الإنتاجية خطوة بخطوة للتأكد من اتباع الاجراءات السليمة
		-b3	يبتكر خطوات جديدة في التصنيع الغذائي واللبي
ثالثا: مواعمة مخرجات تعلم المقرر (المهارات المهنية والعملية) باستراتيجية التدريس والتقويم:			
Third: Alignment of Professional and Practical Skills CILOs			
استراتيجية التقويم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر/ المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills CILOs	
- التكليفات والواجبات - الاختبارات التحريرية - الامتحانات القصيرة	-التعلم الذاتي -المحاضرة التفاعلية -التطبيق العملي	-c1	يمارس انتاج المنتجات الغذائية واللبنية بجودة عالية
		-c2	يختار الاجهزة المناسبة لإجراء التحاليل الضرورية للمصنعات الغذائية
		-c3	يطبق الطرق العملية التي تعلمها على ارض الواقع



رابعاً: موازنة مخرجات تعلم المقرر (المهارات العامة) باستراتيجية التدريس والتقييم:

Fourth: Alignment of Transferable (General) Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر Transferable (General) Skills CILOs
- اختبارات نصف العام - الاختبارات التحريرية	المشروعات والمهام والتكاليف المحاضرة التفاعلية التطبيق العملي	d1- يعمل مع زملاءه كفريق واحد لإنجاز العمل المكلف به
		d2- يواكب متطلبات السوق عند التخطيط لإنتاج منتجات جديدة
		d3- ينفذ البحوث التطبيقية عند القيام بالتصنيع للمواد الغذائية

iv. موضوعات محتوى المقرر Course Content

أولاً: موضوعات الجانب النظري Theoretical Aspect

رموز مخرجات التعلم للمقرر (CILOs)	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الأسابيع Number of Weeks	الموضوعات التفصيلية Sub Topics List	الموضوعات الرئيسية/الوحدات Topic List / Units	الرقم Order
a4	١	1w	• الوضع الغذائي العالمي وفي العالم العربي . • مكونات الاغذية ودورها في تغذية الانسان	مقدمة عن اسس علوم الاغذية والاعذية الوظيفية	1
a4	١	1w	• استعراض التعاريف المختلفة لعلم الصناعات الغذائية • كيف يتدخل التصنيع الغذائي لمنع تدهور الغذاء • تقسيم الصناعات الغذائية وانواع المصنعات الغذائية	تعريف الصناعات الغذائية وتقسيم الصناعات الغذائية	2
a2	١	1w	• مضادات الفساد والاكسدة والمواد المعدلة للحموضة والقلوية. • المغذيات والمحليات والمحسنات للقوام والمواد الرافعة والملونات وغيرها.	المواد المضافة للأغذية	3
a3,b1	١	1w	• الظروف التي تتحكم في فساد الأغذية • تقسيم الأغذية تبعاً لسرعة الفساد • العوامل المسببة لفساد الأغذية والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء	فساد الاغذية	4



a1, a4, b3	٤	4W	•التجفيف والتجفيد •التعليب والتبريد والتجميد •التخمير وصناعة الطحين والخبز	الأسس العلمية لحفظ الغذاء	5
b2,b3, d2, d3,	٢	2W	• صناعة السكر والحلوى الطحينية • صناعة الخل والمخللات •	انتاج بعض المنتجات الغذائية	6



a4, b2	١	1W	• الأهمية الاقتصادية والغذائية والعلاجية للالبان • الخواص التركيبية والخواص الطبيعية للالبان	اساسيات علوم وتكنولوجيا الألبان	7
a2,c1	١	1W	• مقاومة اللبن الطبيعية للميكروبات • الأمراض التي تنتقل عن طريق اللبن والوسائل الكفيلة لمنع انتشار الأمراض • التلوث الكيماوي للبن	سلامة اللبن من الناحية الصحية	8
a1,c1	١	1W	• الترشيح والتفتية والفرز والتجنيس والتركييز بالأغشية • البسترة والغلي والتعقيم	المعاملات غير الحرارية والحرارية للبن	9
c1	١	1W	• البادئات وصناعة بعض انواع الالبان المتخمرة • تكنولوجيا الأجبان	تكنولوجيا الألبان المتخمرة والأجبان	10
===	١٤	١٤	اجمالي عدد الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		

ثانيا: موضوعات الجانب العملي Practical Aspect

رموز مخرجات التعلم Course ILOs	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الأسابيع Number of Weeks	التجارب العملية/ تدريبات Practical / Tutorials topics	الرقم Order
b2	2	1w	▪ ارشادات عامة للتعامل مع الكيماويات وكيفية كتابة التقارير ▪ تحضير المحاليل الضرورية للتصنيع والتحليل الغذائي	١
a3	2	1w	▪ تكنولوجيا الأنزيمات	٢
a1	6	3w	▪ تطبيقات في حفظ الأغذية - الحفظ بالتجفيف والحفظ بالتجميد والحفظ بالتعليب.	٣
a1,b3,c1	8	4w	• تطبيقات في التصنيع الغذائي صناعة الطحين والمخللات والمرببات وصلصة الطماطم والكاتشب والمايونيز والحلوى	٤
a4, b3, c1	4	2w	▪ تكنولوجيا الألبان - تقدير الوزن النوعي للحليب وكشف الغش في الحليب • وصناعة الألبان المتخمرة وصناعة الزبادي	٥
a4, b3, c1	2	1w	• صناعة بعض أنواع الأجبان	٦
===	24	12	اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester	

استراتيجيات التدريس :Teaching Strategies

▪ المحاضرة التفاعلية Lectures



<ul style="list-style-type: none"> ■ الحوار والمناقشة discussion ■ العصف الذهني Brainstorming ■ حل المشكلات Problem solving ■ المحاكاة والعروض العملية Practical presentations & Simulation Method ■ التطبيق العملي (Lab works) Practical in computer Lab ■ المشروعات والمهام والتكليف projects ■ التعلم الذاتي Self-learning ■ التعلم التعاوني Cooperative Learning
--

v.7 .الانشطة والتكليفات Tasks and Assignments					
م	الانشطة / التكليف	نوع التكليف (فردى/ تعاونى)	الدرجة المستحقة	أسبوع التنفيذ	مخرجات التعلم CILOs (symbols)
No	Assignments/ Tasks		Mark	Week Due	
1	بحث في علاقة التغذية بأحد الأمراض الشائعة	فردى	2.5	الثالث	d2
2	بحث في كيفية تصنيع بعض المنتجات الغذائية	=	2.5	السادس	c2, b2,d2
	Total Score إجمالي الدرجة		5	==	===

vi. تقييم التعلم Learning Assessment					
الرقم	أنشطة التقييم	أسبوع التقييم	الدرجة	نسبة الدرجة إلى الدرجة النهائية	مخرجات التعلم
No.	Assessment Tasks	Week due	Mark	Proportion of Final Assessment	CILOs (symbols)
1	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	W5,w7	5	5%	a2,a3,b2,c2,c3,a3,b2, c2,c3,d1,d2
2	كوز (1) Quiz	3w	2.5	2.5%	a2,a3, a4, a5, b1, c1,d1
3	اختبار نصف الفصل	W8	10	10%	a2,a3, a4, a5, b1, c1,d1
4	كوز (2) Quiz	W10	2.5	2.5%	a2,a3, a4, a5, b1, c1,d1
5	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam (practical)	W14	20	20%	a2,a3, a4, a5, b1, c1,d1
6	اختبار نهاية الفصل (نظري) Final Exam (theoretical)	W16	60	60%	a2,a3, a4, a5, b1,b2 c1, c2, c3,d1,d2
	Total الإجمالي		100	% 100	===



مصادر التعلم Learning Resources : كتابة المراجع للمقرر (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).	
١. المراجع الرئيسية Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين) • محاضرات في أساسيات علوم الأغذية من إعداد استاذ المقرر ٢٠١٨م • زبيدة عبد رب النبي بخيت ونوال عبدالله البدر وفادية يوسف عبد المجيد (٢٠٠٦) اسس علوم الأغذية، منشورات دار الزهراء الرياض	
٢. المراجع المساندة Essential References: • جون نيكرسون ولويس رونسفالي ترجمة واصل محمد ابو العلا وصبحي بسيوني، اسس علوم الأغذية الطبعة الثانية • جمال الدين عبد التواب (١٩٩٧)، مبادئ الألبان العامة، مطبوعات جامعة الرياض	
٣. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... Electronic Materials and Web Sites etc. • www.goodreads.com/book/show/41033129 • Journal of Dairy Science and • Journal of Food Science • Others	

vii. الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
يعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتي:	
١	سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance: - يلتزم الطالب بحضور ٧٥% من المحاضرات ويحرم في حال عدم الوفاء بذلك. - يقدم أستاذ المقرر تقريرا بحضور وغياب الطلاب للقسم ويحرم الطالب من دخول الامتحان في حال تجاوز الغياب ٢٥% ويتم اقرار الحرمان من مجلس القسم.
٢	الحضور المتأخر Tardy: - يسمح للطالب حضور المحاضرة إذا تأخر لمدة ربع ساعة لثلاث مرات في الفصل الدراسي، وإذا تأخر زيادة عن ثلاث مرات يحذر شفويا من أستاذ المقرر، وعند عدم الالتزام يمنع من دخول المحاضرة.
٣	ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality: - لا يسمح للطالب دخول الامتحان النهائي إذا تأخر مقدار (٢٠) دقيقة من بدء الامتحان - إذا تغيب الطالب عن الامتحان النهائي تطبق اللوائح الخاصة بنظام الامتحان في الكلية.
٤	التعيينات والمشاريع Assignments & Projects: - يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكاليف وتسليمها. - إذا تأخر الطالب في تسليم التكاليف عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكاليف الذي تأخر في تسليمه.
٥	الغش Cheating: - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائي تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش أو النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكاليف.
6	الانحال Plagiarism: - في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك
7	سياسات أخرى Other policies: - أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف الخ





العام الجامعي: .

خطة مقرر: اساسيات علوم الأغذية

Course Plan (Syllabus):

i. معلومات عن أستاذ المقرر Information about Faculty Member Responsible for the Course						
4 ساعات		الساعات المكتبية (أسبوعيا) Office Hours			أ.م.د/خالد ناصر ناصر حميد	
الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	السبت	قسم علوم الأغذية كلية الزراعة جامعة صنعاء
THU	WED	TUE	MON	SUN	SAT	٧٧٧٢٥١٠٥١
						Alymny987@yahoo.com
ii. معلومات عامة عن المقرر :General information about the course						
اساسيات علوم الأغذية				اسم المقرر		١.
FR 221				رمز المقرر ورقمه		٢.
المجموع Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			الساعات المعتمدة للمقرر		٣.
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture	Credit Hours		
٣		١	٢	المستوى والفصل الدراسي		٤.
الثاني				Study Level and Semester		
الكيمياء العامة				المتطلبات السابقة للمقرر (إن وجدت)		٥.
لا يوجد				Co-requisite (إن وجدت)		٦.
العام				البرنامج/ البرامج التي يتم فيها تدريس المقرر Program (s) in which the course is offered		٧.
العربي				لغة تدريس المقرر		٨.
قاعة الجوف				مكان تدريس المقرر		٩.



Location of teaching the course

ملاحظة: الساعة المعتمدة للعملي وللتمارين تساوي ساعتين فعليتين خلال التدريس.

iii. وصف المقرر :Course Description

يهدف هذا المقرر إلى :-

دراسة واقع الصناعات الغذائية واللبنية في العالم العربي والعوامل المسببة لفساد الأغذية الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية والتعرف على المواد المضافة للأغذية التي تضاف بهدف تحسين الغذاء وحمايته من التلف واسبس طرق احفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية والتبريد والتجميد او بالتركيز والتجفيف والتخمير والاشعاع ،وتطبيقات هذه الطرق في انتاج وحفظ بعض الأغذية مثل صناعة التجفيف والتعليب والتخليل وصناعة السكر من قصب السكر والزيوت الغذائية والخل وصناعة الطحين والخبر و كما يشمل هذا المقرر دراسة الحليب من خلال دراسة الأهمية الاقتصادية والغذائية والعلاجية للحليب والخواص التركيبية والطبيعية للحليب وايضا سلامة الحليب من الناحية الصحية والأمراض التي قد تنتقل من الحليب للانسان وطرق انتاج ألبان الشرب المبسترة والمغلية والمعقمة والألبان المتخمرة كالزبادي واللبننة وصناعة الأجبان والمنتجات اللبنية كالكشدة والزبدة والسمن والمنتجات اللبنية بأنواعها المختلفة.

iv. مخرجات تعلم المقرر (CLOs) :Course Intended Learning Outcomes

بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادرا على أن:

- a1 - يوضح الطرق المختلفة لإنتاج وحفظ الصناعات الغذائية واللبنية
- a2 - يصنف المواد المضافة للأغذية حسب طبيعة عملها في تحسين جودة الأغذية المصنعة
- a3 - يحدد العوامل المسببة للفساد سواء كيميائية او طبيعية او ميكروبيولوجية.
- a4 - يُعرف علم الاغذية ومكونات الغذاء ودورها في التغذية وحفظ وتصنيع الأغذية والألبان والألبان
- b1- يقارن بين الأغذية السليمة والأغذية الفاسدة
- b2 - يتابع خطوات العملية الإنتاجية خطوة بخطوة للتأكد من اتباع الاجراءات السليمة
- b3 - يبتكر خطوات جديدة في التصنيع الغذائي واللبنني
- c1 - يمارس انتاج المنتجات الغذائية واللبنية بجودة عالية
- c2 - يختار الاجهزة المناسبة لإجراء التحاليل الضرورية للمصنعات الغذائية
- c3 - يطبق الطرق العملية التي تعلمها على ارض الواقع
- d1 - يعمل مع زملاءه كفريق واحد لإنجاز العمل المكلف به
- d2 - يواكب متطلبات السوق عند التخطيط لإنتاج منتجات جديدة
- d3- ينفذ البحوث التطبيقية عند القيام بالتصنيع للمواد الغذائية

v. محتوى المقرر :Course Content



أولاً: الموضوعات النظرية :Theoretical Aspect

الرقم Order	الوحدات (الموضوعات الرئيسية) Units	الموضوعات التفصيلية Sub Topics	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Con. H
1	مقدمة عن اسس علوم الأغذية والأغذية الوظيفية	• الوضع الغذائي العالمي وفي العالم العربي . • مكونات الاغذية ودورها في تغذية الانسان	W1	١
2	تعريف الصناعات الغذائية وتقسيم الصناعات الغذائية	• استعراض التعاريف المختلفة لعلم الصناعات الغذائية • كيف يتدخل التصنيع الغذائي لمنع تدهور الغذاء • تقسيم الصناعات الغذائية وانواع المصنعات الغذائية	W2	١
3	المواد المضافة للأغذية	• مضادات الفساد والأكسدة والمواد المعدلة للحموضة والقلووية. • المغذيات والمحليات والمحسنات للقوام والمواد الرافعة والملونات وغيرها.	W3	١
4	فساد الاغذية	• الظروف التي تتحكم في فساد الأغذية • تقسيم الأغذية تبعا لسرعة الفساد • العوامل المسببة لفساد الأغذية والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء	W4	١
5	الأسس العلمية لحفظ الغذاء	• التجفيف والتجفيد • التعليب والتبريد والتجميد • التخمر وصناعة الطحين والخبز	W5-w7	٣
8		اختبار منتصف الفصل (نظري)	W8	١
9	الأسس العلمية لحفظ الغذاء	• التجفيف والتجفيد • التعليب والتبريد والتجميد • التخمر وصناعة الطحين والخبز	W9	١
10	انتاج بعض المنتجات الغذائية	• صناعة السكر والحلوى الطحينية • صناعة الخل والمخللات	W10-w11	٢
11	اساسيات علوم وتكنولوجيا	• الأهمية الاقتصادية والغذائية والعلاجية للالبان • الخواص التركيبية والخواص الطبيعية للالبان	W12	١



الرقم	الأسبوع	المهام / التمارين Tutorials/ Exercises	الساعات القطبية Cont. H
12	W13	• مقاومة اللبن الطبيعية للميكروبات • الأمراض التي تنتقل عن طريق اللبن والوسائل الكفيلة لمنع انتشار الأمراض • التلوث الكيماوي للبن	1
13	W14	• الترشيح والتنقية والفرز والتجيس والتركيز بالأغشية • البسترة والغلي والتعقيم	1
14	W15	• البادئات وصناعة بعض انواع الالبان المتخمرة • تكنولوجيا الأجبان	1
15	W16	اختبار نهاية الفصل (نظري)	
16	16	عدد الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester	

ثانيا: خطة تنفيذ الجانب العملي :Training/ Tutorials/ Exercises Aspects

الرقم Order	المهام / التمارين Tutorials/ Exercises	الأسبوع Week Due	الساعات القطبية Cont. H
1	▪ ارشادات عامة للتعامل مع الكيماويات وكيفية كتابة التقارير ▪ تحضير المحاليل الضرورية للتصنيع والتحليل الغذائي	W1	2
2	▪ تكنولوجيا الأنزيمات	W2	2
3	▪ تطبيقات في حفظ الأغذية – الحفظ بالتجفيف والحفظ بالتجميد والحفظ بالتعليب.	W3- W5	6
4	• تطبيقات في التصنيع الغذائي صناعة الطحين والخبز	W6	2
7	اختبار نصف الفصل (Midterm Exam)		
8	• تطبيقات في التصنيع الغذائي صناعة صلصة الطماطم والكاتشب والمايونيز والمخللات والمرببات والحلوى	W8- W10	6
9	▪ تكنولوجيا الألبان – تقدير الوزن النوعي للحليب وكشف الغش في الحليب وصناعة الألبان المتخمرة وصناعة الزبادي	W11- W12	4
10	• صناعة بعض أنواع الأجبان	W13	2



2	W14	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam	14
24	14	اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester	
.vi استراتيجيات التدريس Teaching Strategies :			
<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية Lectures - الحوار والمناقشة discussion - العصف الذهني Brainstorming - حل المشكلات Problem solving - المحاكاة والعروض العملية Practical presentations & Simulation Method - التطبيق العملي (Lab works) Practical in computer Lab - المشروعات والمهام والتكليف projects - التعلم الذاتي Self-learning - التعلم التعاوني Cooperative Learning 			

VII . الأنشطة والتكليفات Tasks and Assignments :				
م No	النشاط/ التكليف Assignments	نوع التكليف (فردى / تعاونى)	الدرجة المستحقة Mark	أسبوع التنفيذ Week Due
١	بحث في علاقة التغذية بأحد الأمراض الشائعة	فردى	2.5	الثالث
٢	بحث في كيفية تصنيع بعض المنتجات الغذائية	=	2.5	السادس
Total Score			5	==

.vii تقويم التعلم Learning Assessment :				
م No	أساليب التقويم Assessment Method	موعد (أسبوع) التقويم Week Due	الدرجة Mark	الوزن النسبي % Proportion of Final Assessment
١	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	W13	5	5%
٢	اختبار قصير كوز (١) Quiz	W3	2.5	2.5%
٣	اختبار نصف الفصل Midterm Exam	W8	10	10%
٤	اختبار قصير كوز (٢) Quiz	10	2.5	2.5%



20%	20	W14	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam (practical)	٥
60%	60	W16	اختبار نهاية الفصل (نظري) Final Exam (theoretical)	٦
100%	100	Total المجموع		

viii. مصادر التعلم Learning Resources: (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).	
٤. المراجع الرئيسية Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين)	
<ul style="list-style-type: none"> • محاضرات في أساسيات علوم الأغذية من اعداد استاذ المقرر ٢٠١٨م • زبيدة عبد رب النبي بخيت ونوال عبدالله البدر وفادية يوسف عبد المجيد (٢٠٠٦) اسس علوم الأغذية، منشورات دار الزهراء الرياض 	
٥. المراجع المساندة Essential References:	
<ul style="list-style-type: none"> • جون نيكرسون ولويس رونسيغالي ترجمة واصل محمد ابو العلا وصبحي بسيوني، اسس علوم الأغذية الطبعة الثانية • جمال الدين عبد التواب (١٩٩٧)، مبادئ الألبان العامة، مطبوعات جامعة الرياض 	
٦. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... Electronic Materials and Web Sites etc.	
<ul style="list-style-type: none"> • www.goodreads.com/book/show/41033129 • Journal of Dairy Science and • Journal of Food Science • Others 	

viii. الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
بعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتي:	
١	سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance: - يلتزم الطالب بحضور ٧٥% من المحاضرات ويحرم في حال عدم الوفاء بذلك. - يقدم أستاذ المقرر تقريراً بحضور وغياب الطلاب للقسم ويحرم الطالب من دخول الامتحان في حال تجاوز الغياب ٢٥% ويتم اقرار الحرمان من مجلس القسم.
٢	الحضور المتأخر Tardy: - يسمح للطالب حضور المحاضرة إذا تأخر لمدة ربع ساعة لثلاث مرات في الفصل الدراسي، وإذا تأخر زيادة عن ثلاث مرات يحذر شفويًا من أستاذ المقرر، وعند عدم الالتزام يمنع من دخول المحاضرة.
٣	ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality: - لا يسمح للطالب دخول الامتحان النهائي إذا تأخر مقدار (٢٠) دقيقة من بدء الامتحان - إذا تغيب الطالب عن الامتحان النهائي تطبق اللوائح الخاصة بنظام الامتحان في الكلية.
٤	التعيينات والمشاريع Assignments & Projects: - يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكاليف وتسليمها. - إذا تأخر الطالب في تسليم التكاليف عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكاليف الذي تأخر في تسليمه.
٥	الغش Cheating:



- في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائى تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش أو النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكليف.	
الانتحال Plagiarism:	6
- في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك	
سياسات أخرى Other policies:	7
- أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف الخ	