

توصيف برنامج علوم الأغذية

(توجه علوم الألبان)

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف برنامج علوم الأغذية (توجه ألبان)
(مرحلة البكالوريوس)
للعام الجامعي ٢٠١٨ - ٢٠١٩

(أ) معلومات الأساسية

- (١) اسم البرنامج : علوم الأغذية
(٢) طبيعة البرنامج: : (أحادي)
(٣) الأقسام العلمية المشاركة في البرنامج:
أ. من داخل الكلية:

- قسم الصناعات الغذائية

- قسم الألبان

- قسم الإنتاج الحيواني

- قسم إنتاج الدواجن

- قسم الإقتصاد الزراعي

- قسم البساتين

- قسم الأراضي

- قسم الهندسة الزراعية

- قسم المبيدات

- قسم الحشرات الإقتصادية

- قسم المحاصيل

- قسم النبات الزراعي

- قسم الوراثة

ب. من خارج الكلية:

- قسم الترويح الرياضي – كلية التربية الرياضية

- قسم اللغة العربية و قسم اللغة الانجليزية – كلية الآداب

- قسم الحاسبات والمعلومات – كلية الهندسة

(٤) منسق البرنامج (توجه الألبان): د/ سهام سويلم عبدالحميد- أستاذ مساعد الألبان بالقسم

(٥) المراجع الداخلي للبرنامج (توجه الألبان): أ.د./ محسم عبدالعزيز زمارة -أستاذ الألبان بالقسم

(٦) المراجع الخارجي للبرنامج: أ.د. حامد محمد عمارة أستاذ التغذية وعلوم الأطعمة المتفرغ جامعة دمياط و

المراجع بالهيئة القومية لضمان جودة التعليم والأعداد

(٧) تاريخ آخر اعتماد البرنامج القرار الوزاري رقم ٣٨٢٤ بتاريخ ٢٠١٢/٨/٣٠م.

تاريخ اعتماد تحديث توصيف البرنامج سبتمبر ٢٠١٩م

(ب) معلومات متخصصة

(١) الأهداف العامة للبرنامج:

في نهاية البرنامج يكون الخريج قادراً على:

- ١- اظهار دراية ووعى بدور مهندس علوم الأغذية فى المجتمع مهنيا بصورة جيدة مع اكتسابه العديد من المعارف والمهارات الخاصة بالعلوم الأساسية والتطبيقية والبيئية والتقنيات الحديثة والمصطلحات الزراعية ذات الصلة بالزراعة.
- ٢- ادراة وتوظيف الموارد والمنشآت الزراعية بكفاءة فى مجال علوم الأغذية.
- ٣- معالجة المشكلات الفنية والأقتصادية فى مجال علوم الأغذية باستخدام التكنولوجيا الحديثة مع المامة بالجوانب الاجتماعية والثقافية للمجتمعات الزراعية.
- ٤- الأستغلال الجيد للموارد الطبيعية مع المحافظة على البيئة وأنظمة الأمان الحيوى والتنوع البيولوجى.
- ٥- الألمام بالجوانب القانونية والأخلاقية وادارة الجودة فى مجال علوم الأغذية.
- ٦- يصنع مختلف منتجات الأغذية والألبان ملتزما بمعايير ضمان الجودة وسلامة الغذاء من خلال تنمية قدراته الذاتية.
- ٧- يقيم منتجات الأغذية والألبان باستخدام التقنيات الحديثة.
- ٨- يختار ظروف التداول المناسبة للمنتجات الغذائية وكيفية السيطرة ومنع تلف وفساد الأغذية والألبان للوصول الى أعلى جودة وفترة صلاحية.
- ٩- تنمية المهارات والقدرة على تطوير الأداء والعمل ضمن فريق واتخاذ القرار والالتزام والقدرة على وضع التصميم التكنولوجي لمصانع الأغذية والألبان والتعلم المستمر وتنمية الذات أكاديمياً للعمل فى المجال البحثي والالتحاق ببرامج الدراسات العليا لمجال الاغذية والألبان.

(٢) النتائج التعليمية المستهدفة للبرنامج

أ- المعرفة والفهم :

يجب على خريج برنامج علوم الأغذية (توجة الألبان) ان يكتسب المعارف التالية :

- أ. ١. ١ يُعرّف العلوم الأساسية ذات الصلة بالزراعة.
- أ. ١. ٢ يلم بالعلوم التطبيقية ذات الصلة بالزراعة.
- أ. ٢. ١ يذكر المصطلحات الزراعية باللغتين العربية والإنجليزية.
- أ. ٣. ١ يذكر عناصر المخاطرة فى العمليات الزراعية.
- أ. ٣. ٢ يحدد أساليب فعالة للتعامل مع عناصر المخاطرة فى العمليات الزراعية.
- أ. ٤. ١ يذكر أساليب تداول المخلفات الزراعية.
- أ. ٤. ٢ يُعدّد سبل إعادة تدوير المخلفات الزراعية.
- أ. ٥. ١ يُحدد أساسيات تخطيط وتنفيذ الأعمال الزراعية.
- أ. ٦. ١ يُعرّف أساسيات الإقتصاد الجزئى.
- أ. ٦. ٢ يُعرّف أساسيات الإقتصاد الكلى.
- أ. ٧. ١ يلم بالجوانب الإقتصادية فى المجتمعات الزراعية وعلاقتها بالتنمية المستدامة.
- أ. ٧. ٢ يُعدّد الجوانب الإجتماعية فى المجتمعات الزراعية.
- أ. ٨. ١ يلم بالمجموعات الميكروبية المختلفة وكائنات المملكتين النباتية والحيوانية وعلاقتها بالبيئة وضوابط أنظمة الأمان الحيوى فى الزراعة.
- أ. ٩. ١ يصف مفاهيم التنوع البيولوجى وأساليب الحفاظ على الموارد الطبيعية.
- أ. ١٠. ١ يُعرّف التشريعات الزراعية ذات العلاقة بسلامة البيئة وصحة الإنسان.

أ. ١٠. ٢ يوضح علاقة أخلاقيات مهنة الزراعة بالبيئة.

أ. ١١. ١ يشرح مفاهيم عناصر إدارة الجودة.

أ. ١٢. ١ يحدد الخواص الطبيعية والكيميائية لمكونات الغذاء والألبان.

أ. ١٢- ٢ يتعرف على التفاعلات الخاصة بمكونات الغذاء .

أ. ١٢- ٣ يحدد الطرق اللازمة للتحكم في التفاعلات التي تحدث أثناء عمليات التصنيع الغذائي

أ. ١٣- ١ يحدد اسس تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة علي مستوي القرية.

أ. ١٣- ٢ يحدد الاسس العلمية لطرق حفظ الاغذية المختلفة علي مستوي القرية.

أ. ١٤- ١ يتعرف علي الميكروبات الممرضة وعلاقتها بالغذاء

أ. ١٤- ٢ يتعرف على أنواع الميكروبات المسببة لفساد الأغذية.

أ. ١٤- ٣ يتعرف علي الطرق المختلفة المستخدمة في الحد من النمو الميكروبي في الغذاء

أ. ١٥- ١ يتعرف على المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع الأغذية

أ. ١٥- ٢ يحدد نظم مراقبة الجودة الشاملة داخل مصانع الأغذية

أ. ١٦- ١ يحدد بالطرق الصحيحة لتداول ونقل الغذاء.

أ. ١٧- ١ يحدد بالاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة للاغذية

أ. ١٧- ٢ يحدد الاسس العلمية للطرق المختلفة لحفظ الأغذية

أ. ١٨- ١ يحدد أساسيات الديناميكا الحرارية والعمليات الميكانيكية في تصنيع الأغذية والألبان .

أ. ١٩- ١ يتعرف خصائص المواد المختلفة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف المواد الغذائية

والألبان وأنسبها وطرق تعبئتها

أ. ٢٠- ١ يشرح أساسيات التنظيف و التطهير ومختلف النواحي الصحية في عمليات التصنيع الغذائي .

أ. ٢٠- ٢ يتعرف مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الغذاء.

أ. ٢١- ١ يحدد بالخواص الحسية للمنتجات الغذائية المختلفة.

أ. ٢٢- ١ يتعرف الجهات الوطنية والدولية المسؤولة عن التشريعات الغذائية ويحدد بما هو جديد في مجال

التشريعات الغذائية

أ. ٢٣- ١ يحدد بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع الغذائي

ب- المهارات الذهنية

يجب ان يكون خريج برنامج علوم الأغذية (توجة الالبان) قادرا على أن :

ب. ١. ١ يجمع البيانات لإستخدمها في حل المشكلات الزراعية.

ب. ١. ٢ يصنف النباتات طبقا لعائلاتها النباتية ومدى ملائمتها للبيئة الزراعية.

ب. ١. ٣ يحلل البيانات لاستخدامها في حل المشكلات الزراعية.

ب. ٢. ١ يصمم التجارب للوصول إلى إستنتاج منطقي.

ب. ٣. ١ يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر.

ب. ٣. ٢ يصف المخاطر في الإنتاج والتصنيع الزراعي.

ب. ٤. ١ يختار أفضل البدائل لتحقيق أقصى فائدة للمنشأة الزراعية.

ب. ٥- ١ يفرق بين طرق التحليل الاحصائي المختلفة.

ب. ٥- ٢ يلاحظ ويجمع البيانات التي تساعد على حل المشكلات المتعلقة بمجال التصنيع الغذائي

ب. ٥- ٣ يصمم التجارب المختلفة بواسطة الحاسب الالى.

ب. ٥- ٤ يناقش ويفسر ويستنتج نتائج التجارب على اسس علمية سليمة.

ب. ٥- ٥ يطبق مبادئ الاحصاء والرياضة في تصميم التجارب المختلفة التي تجرى في مجال علوم الأغذية

ب. ٦- ١ يحدد النقاط الحرجة داخل عمليات التصنيع الغذائي.

ب. ٦- ٢ يضع الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي مشكلات التصنيع الغذائي.

ب. ٦- ٣ يحدد ويحل المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد الغذائية واللبنية المختلفة .

ج- مهارات مهنية و عملية :

يجب ان يكون خريج برنامج علوم الأغذية (توجة الالبان) قادرا على أن:

- ج. ١. ١. يطبق الممارسات الزراعية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعي.
- ج. ١. ٢. ينتج غذاء آمنا للإنسان والحيوان.
- ج. ١. ٣. يستخدم الموارد الأرضية والمائية الطبيعيه بصورة مثلي من أجل تنمية زراعية مستدامة.
- ج. ١. ٤. يضع موازنة مبدئية للمشاريع الزراعية.
- ج. ١. ٥. يجرى تحليلاً للأسواق المحلية الزراعية.
- ج. ٢. ٥. يخطط لتطوير الأعمال الزراعية.
- ج. ١. ٦. يخطط الأعمال الزراعية في ضوء المتغيرات الإقتصادية المحلية .
- ج. ٢. ٦. يعد خططا لتطوير الأعمال الزراعية في ضوء المتغيرات المحلية والعالمية
- ج. ١. ٧. يذكر الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية.
- ج. ٢. ٧. يحدد الأولويات اللازمة لتنمية المناطق غير الحضرية.
- ج. ١. ٨. يطبق برامج الإرشاد الزراعي.
- ج. ١. ٩. **يخطط لإجراء تجارب في ظل إرشادات محدودة.**
- ج-١٠-١- يحلل الغذاء كيميائيا وفقا لنظم التحليل المتعارف عليها
- ج-١٠-٢- يكشف علي الغذاء ميكروبيا
- ج-١١-١- يحدد المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء واسبابها المختلفة وخاصة تلك الناجمة عن عمليات التصنيع الغذائي
- ج-١٢-١- يختار العبوات المناسبة للأغذية المختلفة
- ج-١٢-٢- يستخدم تقنيات ومواد حديثة في صناعة العبوات المختلفة
- ج-١٣-١- يدير معدات تصنيع الأغذية بطريقة مثلى
- ج-١٤-١- يحدد الظروف المثلى لكل عملية من عمليات التصنيع الغذائي
- ج-١٤-٢- يصنع المنتجات الغذائية المختلفة.
- ج-١٤-٣- يحدد المواد التي تستخدم في الصناعات الغذائية المختلفة والنسب المثلى لاضافتها
- ج-١٥-١- يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم وتخزين الغذاء.
- ج-١٦-١- يطبق قواعد التخمر العلمية السليمة في المنتجات الغذائية المختلفة.
- ج-١٦-٢- يطبق القواعد العلمية السليمة في تركيز وتجفيف الأغذية.
- ج-١٧-١- يستطيع الكشف عن فساد الأغذية وكيفية التغلب عليها.
- ج-١٨-١- يستخدم الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية.
- ج-١٩-١- يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسى للأغذية المختلفة.
- ج-٢٠-١- يطبق معايير الجودة المختلفة في مجال التصنيع الغذائي.
- ج-٢٠-٢- يستخدم الأساليب المختلفة التي تضمن سلامة الغذاء.
- ج-٢١-١- يصنع الجبن المختلفة (الجبن الطرية و الجافة ونصف الجافة).
- ج-٢١-٢- يصنع الألبان السائلة والمتخمرة.
- ج-٢١-٣- يصنع المنتجات الدهنية ويطبق على بعض الأصناف المحلية والعالمية.
- ج-٢٢-١- يحسب ويكون مخاليط المثلجات اللبنية المختلفة بما يتناسب مع احتياجات السوق المحلية.
- ج-٢٣-١- يقيم و يتحكم في جودة Quality Control المنتجات اللبنية من حيث الخواص الحسية و التركيب الكيميائي والمحتوى البكتيري.

د- المهارات العامة

يجب ان يكون خريج برنامج علوم الأغذية(توجة الالبان) قادرا على أن

- د. ١. ١. يعرض المعلومات المختلفة.
- د. ١. ٢. يفسر الظواهر شفاهة وكتابة.
- د. ١. ٣. يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بالمجال الزراعى باللغة العربية وكذلك الانجليزية.
- د. ١. ٣. ١. يستخدم وسائل بصرية فى عرض البيانات والمعلومات.
- د. ١. ٤. ١. يعمل فى مجموعات ضمن فريق فى مجال الغذاء.
- د. ١. ٤. ٢. يتعاون مع اعضاء فريقة بفاعلية
- د. ١. ٤. ٣. يعمل ضمن فريق بحثى ميدانى
- د. ١. ٥. ١. يشترك مع فريق فى ادارة مصانع ومعامل الغذاء.
- د. ١. ٦. ١. يستخدم برنامج الحاسب الآلى فى كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج.
- د. ١. ٦. ٢. يطبق برنامج الحاسب الالى فى تقييم اقتصاديات الانتاج
- د. ١. ٧. ١. يستخدم تطبيقات الحاسب الآلى المتخصصة فى مجال المهنة.
- د. ١. ٧. ٢. يستخدم تقنيات الحاسب الالى لحساب خلطات الأغذية المختلفة.
- د. ١. ٧. ٣. يستخدم برامج الحاسب الالى فى مجال الغذاء.
- د. ١. ٨. ١. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل.
- د. ١. ٨. ٢. يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الفعال.
- د. ١. ٨. ٣. يطبق تكنولوجيا المعلومات للتواصل فى مجال الغذاء
- د. ١. ٩. ١. يظهر قدرات التعلم الذاتى والمستمر.
- د. ١. ٩. ٢. يطور معلوماته ومهاراته فى مجال الغذاء.
- د. ١. ٩. ٣. يبين معلوماته ومهاراته المهنية.
- د. ١. ٩. ٤. يظهر قدراته فى مجال تصنيع الغذاء وتدوير مخلفاتها.
- د. ١. ٩. ٥. يوضح قدراته البحثية والتطبيقية فى مجال الغذاء.
- د. ١. ١٠. ١. يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات بشكل جيد.
- د. ١. ١٠. ٢. يعمل ضمن فريق فى مجال الغذاء ويتعاون لاطهار مهاراته الخاصة فى مجال انتاج الغذاء

المعايير الأكاديمية Academic Standard:

١/٣- تم تبنى المعايير القومية الأكاديمية المرجعية (NARS) للبرامج والصادرة عن الهيئة القومية لضمان

جودة التعليم و الاعتماد (أصدار ٢٠٠٩) و التي تم اعتمادها فى مجلس كلية رقم (٧) بتاريخ ١٢-٣-٢٠١٧م

٣) العلامات المرجعية Bench Mark: لا يوجد

٤) هيكل ومحتويات البرنامج

أ - مدة البرنامج : اربع سنوات

ب - هيكل البرنامج :

* عدد الساعات / عدد الوحدات : ١٤٠ ١٠٢ اجبارى ٣٨ اختياري

* مقررات العلوم الأساسية : ٤٤ ٣٢%

* مقررات العلوم الإجتماعية والإنسانية : ١٤ ١٠%

* مقررات علوم التخصص : ٦٨ ٤٨%

* مقررات من علوم أخرى (حاسب آلي و ..) ٨ ٦%

* عدد الوحدات للتدريب الميدانى (صيفى عام وخاص) ومشاريع التخرج ٥ ٤%

* تدريب عملي / ميداني: ٣٠ يوما خلال صيف السنة الدراسية الثالثة
* مشروع التخرج لطلاب المستوى الرابع لمدة عام دراسي.

هيكل البرنامج:

المجال	عدد الساعات	النسبة الحالية	ال NARS
١. العلوم الأساسية	٤٨	٣٤.٣	٣٠ - ٣٥ %
٢. العلوم الإنسانية و الإجتماعية	٩	٦.٤٢	٥ - ١٢ %
٣. العلوم التخصصية	٦٣	٤٥	٤٠ - ٤٥ %
٤. التدريب الميداني و مشروع التخرج	٧	٥	٥ - ٧ %
٥. تكنولوجيا المعلومات	٤	٢.٨٦	٣ - ٥ %
٦. علوم التميز	٩	٦.٤٢	حتى ٨ %
الإجمالي	١٤٠	١٠٠	

توزيع العلوم و مقرراتها: أولاً: العلوم الأساسية :

المتطلب السابق	المستوى	الساعات التدريسية		الساعات المعتمدة	إسم المقرر	كود المقرر
		عملي	نظري			
	٢	٢	١	٢	أساسيات إنتاج الدواجن	١٠٦٠١
	٢	٢	٢	٣	أساسيات الإنتاج الحيواني	١٠٥٠١
	١	٠	٢	٢	أساسيات الرياضيات	١١٣٠١
	١	٢	١	٢	الكيمياء الطبيعية	١١٠٠١
	١	٢	٢	٣	طبيعة وأرصاد جوية زراعية	١٠١٠٢
	١	٢	٢	٣	مبادئ الحيوان الزراعي	١٠٨٠١
	١	٢	٢	٣	الكيمياء العضوية	١١٠٠٢
	١	٢	١	٢	مبادئ الاقتصاد الزراعي	١٠٢٠١
	١	٢	١	٢	ميكروبيولوجيا زراعية	١٠٤٠٢
	١	٢	١	٢	أساسيات الوراثة	١١٢٠١
مبادئ الحيوان الزراعي	٢	٢	١	٢	حشرات عام	١٠٨٠٢
الكيمياء العضوية	٢	٢	١	٢	الكيمياء التحليلية	١١٠٠٣
	٢	٢	٢	٣	أساسيات المحاصيل	١١١٠١
	٢	٢	١	٢	أساسيات الخضر	١٠٩١٦
	٢	٢	١	٢	أساسيات الزهور ونباتات الزينة	١٠٩٢٩
طبيعة وأرصاد جوية زراعية	٢	٢	٢	٣	أساسيات الأراضي	١٠١٠١
	٢	٢	١	٢	أساسيات إنتاج الفاكهة	١٠٩٠١
ميكروبيولوجيا زراعية	٣	٢	١	٢	أساسيات وقاية النبات	١٠٤٠٣
		٢	٢	٣	التثقيف الغذائي	اختياري كلية
		٢	٢	٣	مختارات في علوم و تكنولوجيا الأغذية	اختياري ب
	----	٣٨	٢٩	٤٨	الإجمالي	

عدد الساعات المعتمدة من ٤٨ ساعة بنسبة من ٣٤.٣% تقريباً
ثانياً: العلوم الانسانية و الاجتماعية:

المتطلب السابق	المستوى	الساعات التدريسية		الساعات المعتمدة	إسم المقرر	كود المقرر
		عملي	نظري			
	١	---	٢	٢	اللغة الإنجليزية	٧٠٢٠١
	٢	---	٢	٢	حقوق الإنسان والمواطنة	٠٠٠٠٠
		---	٢	٢	التواصل	٢٠٥٠٠
		---	٢	٢	أخلاقيات ومهارات البحث العلمي	٩٠٠٠١
	١	٠	١	١	أساسيات الاقتصاد	١٠٢٠٢
	---	---	٩	٩	الإجمالي	

عدد الساعات المعتمدة ٩ بنسبة ٦.٤%

ثالثاً: العلوم التخصصية : كل المقررات الاجبارية التخصصية وبعض الإختيارية بتوجيه المرشد على مستوى البرنامج

أ- المقررات الإلجبارية

المستوى	الساعات التدريسية		الساعات المعتمدة	إسم المقرر	كود المقرر
	عملي	نظري			
٢	٢	١	٢	أساسيات تكنولوجيا الأغذية	١٠٧٠٢
٢	٢	٢	٣	كيمياء حيوية زراعية	١٠٧٠١
٣	٢	٢	٣	كيمياء وتحليل الأغذية	١٠٧٠٣
٣	٢	٢	٣	ميكروبيولوجيا الأغذية	١٠٧٠٤
٣	٢	٢	٣	الأنزيمات والتحويلات الحيوية	١٠٧٠٥
٣	٢	٢	٣	أساسيات كيمياء الألبان	١٠٣٠٣
٣	٢	٢	٣	ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته	١٠٣٠٤
٣	٢	٢	٣	تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية	١٠٣٠٥
٣	٢	٢	٣	تكنولوجيا الجبن	١٠٣٠٦
٣	٢	١	٢	معدات ووحدات إنتاج الأغذية والألبان	١١٣٤٦
٣	٢	٢	٣	تكنولوجيا المثلوجات اللبنية	١٠٣٠٧
٤	٢	٢	٣	جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج	١٠٧٠٦
٤	٢	٢	٣	تغذية إنسان	١٠٧٠٧
٤	٢	١	٢	أساسيات علوم الألبان	١٠٣٠١
			٩		الأجمالي

ب- مقررات اختيارية مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية
(للطالب اختيار ٦ ساعات معتمدة):-

كود المقرر	اسم المقرر	نوع المقرر	عدد الساعات / الأسبوع		إجمالي الساعات المقررة
			محاضرات	معمل	
١٠٨١٣	حشرات وأفات المخازن والمصانع	متطلب برنامج	٢	٢	٣
١٠٦١٠	تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن	متطلب برنامج	٢	٢	٣
١٠٢١٦	إقتصاديات التصنيع الغذائي	متطلب برنامج	٢	٢	٣
١٠٥١٠	إنتاج ماشية اللبن	متطلب برنامج	٢	٢	٣
١٠٥٠٩	إنتاج ماشية اللحم	متطلب برنامج	٢	٢	٣
١٠١١٣	الكيمياء الغروية للأراضي	متطلب برنامج	٢	٢	٣
	مقرر حر	متطلب برنامج	٢	٢	٣

* للطالب حرية دراسة هذه المقررات في المستوى الثالث أو الرابع وفقاً للمتطلب السابق وبما لا يتجاوز حدود العيب الدراسي المنصوص عليه في المادة (١٩) من هذه اللائحة.

ج- مقررات اختيارية لتوجه الألبان (للطالب اختيار ١٨ ساعات معتمدة):-
المجموعة الأولى: مجموعة تكنولوجيا الألبان

كود المقرر	اسم المقرر	الساعات
١٠٣٠٨	تكنولوجيا اللبن السائل	٣
١٠٣١٠	تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة	٣
١٠٣١٣	تكنولوجيا الألبان المتخمرة	٣
١٠٣٢٠	مدخل إلى التكنولوجيا الحديثة في مجال الألبان	٣

المجموعة الثانية: مجموعة جودة الألبان

كود المقرر	اسم المقرر	الساعات
١٠٣٠٩	التشريعات اللبنية	٣
١٠٣١١	إدارة وتنظيم مصانع الألبان	٣
١٠٣١٢	مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها	٣

المجموعة الثالثة: مجموعة الخواص المختلفة للألبان

كود المقرر	اسم المقرر	الساعات
١٠٣١٥	أساسيات الكيمياء الطبيعية للبن ومنتجاته	٣
١٠٣١٦	أساسيات تحكيم اللبن ومنتجاته	٣

المجموعة الرابعة: مجموعة القيمة الغذائية للبن وبدائله

كود المقرر	اسم المقرر	الساعات
١٠٣١٨	اللبن وتغذية الإنسان	٣
١٠٣١٩	بدائل الألبان ومنتجاتها	٣

المجموعة الخامسة: مجموعة حفظ الألبان

كود المقرر	اسم المقرر	الساعات
١٠٣١٤	تعبئة وتغليف منتجات الألبان	٣
١٠٣١٧	طرق حفظ اللبن ومنتجاته	٣

اجمالي العلوم التخصصية = علوم إجبارية (٣٩) + علوم اختيارية (٦) + علوم (١٨) = ٦٣ ساعة بنسبة %٤٥

رابعاً: تكنولوجيا المعلومات :

المتطلب السابق	المستوى	الساعات التدريسية		الساعات المعتمدة	إسم المقرر	كود المقرر
		نظري	عملي			
	٢	١	٢	٢	الحاسب الآلي	٤٠٠٠١
	٤	١	٢	٢	إحصاء و تصميم التجارب	١١١٠٢
	---	٤	---	٤	الإجمالي	

عدد الساعات المعتمدة ٤ بنسبة ٢.٩% تقريباً
خامساً: التدريب الميداني و مشروع التخرج:

المتطلب السابق	المستوى	الساعات التدريسية		الساعات المعتمدة	إسم المقرر	كود المقرر /
		نظري	عملي			
	٢ او ٣	٠	6	2	تدريب صيفي عام	١٠٣٢١
	٣ او ٤	٠	6	2	تدريب صيفي خاص	١٠٣٢٢
	٤	٠	٩	٣	مشروع التخرج	١٠٣٢٣
			21	7	الإجمالي	

عدد الساعات المعتمدة ٧ بنسبة ٥%

سادساً: التميز : أربعة من المقررات الاجبارية في المستوى الأول و الثاني بعدد ٩ ساعات بنسبة ٦.٤%

المتطلب السابق	المستوى	الساعات التدريسية		الساعات المعتمدة	إسم المقرر	كود المقرر /
		نظري	عملي			
	١	٢	٢	٣	نبات زراعي عام	١٠٤٠١
	١	٢	٢	٣	مبادئ المجتمع الريفي	١٠٢٣٨
	٣	٢	٢	٣	اساسيات الارشاد الزراعي	١٠٢٢١
		٦	6	9	الإجمالي	

ج) مقررات البرنامج الدراسية:
المستوى الأول : مقررات إجبارية

إجمالي الساعات المقررة	عدد الساعات / الأسبوع		نوع المقرر	اسم المقرر	كود المقرر
	معمل	محاضرات			
الفصل الدراسي الخريفي					
٢	٠	٢	متطلب كلية	أساسيات الرياضيات	١١٣٠١
٢	٢	١	متطلب كلية	الكيمياء الطبيعية	١١٠٠١
١	٠	١	متطلب كلية	أساسيات الاقتصاد	١٠٢٠٢
٣	٢	٢	متطلب كلية	مبادئ الحيوان الزراعي	١٠٨٠١
٣	٢	٢	متطلب كلية	نبات زراعي عام	١٠٤٠١
٢	٢	١	متطلب كلية	أساسيات الوراثة	١١٢٠١
١٣	٨	٩	مجموع الساعات الدراسية أسبوعيا		
الفصل الدراسي الشتوي					
٣	٢	٢	متطلب كلية	طبيعة وأرصاد جوية زراعية	١٠١٠٢
٣	٢	٢	متطلب كلية	الكيمياء العضوية	١١٠٠٢
٢	٢	١	متطلب كلية	مبادئ الاقتصاد الزراعي	١٠٢٠١
٣	٢	٢	متطلب كلية	مبادئ المجتمع الريفي	١٠٢٣٨
٢	٢	١	متطلب كلية	ميكروبيولوجيا زراعية	١٠٤٠٢
٢	٠	٢	متطلب جامعة	لغة إنجليزية	٧٠٢٠١
٠	٠	٠		حاسب آلي	٠٠٠٠٠
١٥	١٠	١٠	مجموع الساعات الدراسية اسبوعيا		

المستوى الثاني : مقررات إجبارية

المستوى الثاني		المستوى الاول	
عدد الساعات	المادة	عدد الساعات	المادة
٣	طبيعة وأرصاد جوية زراعية	١	أساسيات اقتصاد
٣	الكيمياء العضوية	٢	أساسيات الرياضيات
٢	مبادئ الاقتصاد الزراعي	٢	أساسيات الوراثة
٣	مبادئ المجتمع الريفي	٢	الكيمياء الطبيعية
٢	ميكروبيولوجيا زراعية	٣	نبات زراعي عام
٢	لغة انجليزية (اجباري جامعة)	٣	مبادئ الحيوان الزراعي
٢	حشرات عام	٣	كيمياء حيوية زراعية
٢	اساسيات تكنولوجيا أغذية	٢	كيمياء تحليلية
٢	اساسيات الخضر	٣	اساسيات المحاصيل
٢	اساسيات الزهور والزينة	٢	اساسيات الدواجن
٣	اساسيات الإنتاج الحيواني	٣	اساسيات الاراضي
٢	اساسيات علوم الألبان	٢	اساسيات الفاكهة
٢	حقوق إنسان ومواطنة (اجباري جامعة)		
٣٠		٢٨	الإجمالي

مقررات اختيارية

أ- متطلب جامعة (للطالب اختيار ٨ ساعات معتمدة)

كود المقرر	اسم المقرر	نوع المقرر	عدد الساعات / الأسبوع		إجمالي الساعات المقررة
			محاضرات	معمل	
الفصل الدراسي الخريفي					
٤٠٠٠١	الحاسب الآلي وتطبيقاته الهندسية	متطلب جامعة	٢	.	٢
٥٠٠٠١	دراسة الجدوى وتقويم المشروعات	متطلب جامعة	٢	.	٢
٧٠١٤٢	اللغة العربية	متطلب جامعة	٢	.	٢
٨٠٠٠١	الثقافة الرياضية	متطلب جامعة	٢	.	٢
الفصل الدراسي الشتوي					
١٠٠٠١	المشروعات الزراعية الصغيرة	متطلب جامعة	٢	.	٢
٢٠٥٠٠	مهارات التواصل	متطلب جامعة	٢	.	٢
٣٠٠٠١	نشأة العلوم الطبية وتطورها	متطلب جامعة	٢	.	٢
٦٠٠٠١	ثقافة الفنون البصرية والسمعية	متطلب جامعة	٢	.	٢
٩٠٠٠١	أخلاقيات ومهارات البحث العلمي	متطلب جامعة	٢	.	٢

ب - متطلب كلية والمؤهلة للبرنامج (للطالب اختيار ٦ ساعات معتمدة)

كود المقرر	اسم المقرر	نوع المقرر	عدد الساعات / الأسبوع		إجمالي الساعات المقررة
			محاضرات	معمل	
الفصل الدراسي الخريفي					
١٠٢٠٣	الإدارة المزرعية الحديثة	متطلب كلية	١	٢	٢
١٠٧١٨	التثقيف الغذائي	متطلب كلية	٢	٢	٣
١٠٣٠٢	المشروعات اللبئية الصغيرة	متطلب كلية	١	٢	٢
الفصل الدراسي الشتوي					
١٠٢٠٤	دراسة جدوى المشروعات الزراعية	متطلب كلية	١	٢	٢

أ - المقررات الإجبارية

إجمالي الساعات المقررة	عدد الساعات / الأسبوع		نوع المقرر	اسم المقرر	كود المقرر
	معمل	محاضرات			
المستوى الثالث					
٣	٢	٢	متطلب برنامج	كيمياء وتحليل الأغذية	١٠٧٠٣
٣	٢	٢	متطلب برنامج	ميكروبيولوجيا الأغذية	١٠٧٠٤
٣	٢	٢	متطلب برنامج	الأنزيمات والتحوليات الحيوية	١٠٧٠٥
٣	٢	٢	متطلب برنامج	أساسيات كيمياء الألبان	١٠٣٠٣
٣	٢	٢	متطلب برنامج	ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته	١٠٣٠٤
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية	١٠٣٠٥
٢	٢	١	متطلب برنامج	تكنولوجيا الجبن	١٠٣٠٦
٢	٢	١	متطلب برنامج	معدات ووحدات إنتاج الأغذية والألبان	١١٣٤٦
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تكنولوجيا المثلوجات اللبنية	١٠٣٠٧
المستوى الرابع					
٣	٢	٢	متطلب برنامج	جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج	١٠٧٠٦
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تغذية الإنسان	١٠٧٠٧
٢	٢	١	متطلب برنامج	إحصاء وتصميم التجارب	١١١٠٢
٣	٦	٠	متطلب برنامج	مشروع التخرج	١٠٣٢٣
١	٢	٠	متطلب برنامج	تدريب صيفي عام	١٠٣٢١
١	٢	٠		تدريب صيفي خاص	١٠٣٢٢

ب- مقررات اختيارية مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية

إجمالي الساعات المقررة	عدد الساعات / الأسبوع		نوع المقرر	اسم المقرر	كود المقرر
	معمل	محاضرات			
٣	٢	٢	متطلب برنامج	حشرات وأفات المخازن والمصانع	١٠٨١٣
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن	١٠٦١٠
٣	٢	٢	متطلب برنامج	اقتصاديات التصنيع الغذائي	١٠٢١٦
٣	٢	٢	متطلب برنامج	إنتاج ماشية اللبن	١٠٥١٠
٣	٢	٢	متطلب برنامج	إنتاج ماشية اللحم	١٠٥٠٩
٣	٢	٢	متطلب برنامج	الكيمياء الغروية للأراضي	١٠١١٣
٣	٢	٢	متطلب برنامج	مقرر حر	

(للطلاب اختيار ٦ ساعات معتمدة):-

ج- مقررات اختيارية لتوجه الألبان (للطلاب اختيار ١٨ ساعات معتمدة):-

إجمالي الساعات المقررة	عدد الساعات / الأسبوع		نوع المقرر	اسم المقرر	كود المقرر
	معمل	محاضرات			
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تكنولوجيا اللبن السائل	١٠٣٠٨
٣	٢	٢	متطلب برنامج	التشريعات اللبنية	١٠٣٠٩
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة	١٠٣١٠

٣	٢	٢	متطلب برنامج	إدارة وتنظيم مصانع الألبان	١٠٣١١
٣	٢	٢	متطلب برنامج	مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها	١٠٣١٢
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تكنولوجيا الألبان المتخمرة	١٠٣١٣
٣	٢	٢	متطلب برنامج	تعبئة وتغليف منتجات الألبان	١٠٣١٤
٣	٢	٢	متطلب برنامج	أساسيات الكيمياء الطبيعية للبن ومنتجاته	١٠٣١٥
٣	٢	٢	متطلب برنامج	أساسيات تحكيم اللبن ومنتجاته	١٠٣١٦
٣	٢	٢	متطلب برنامج	طرق حفظ الألبان ومنتجاتها	١٠٣١٧
٣	٢	٢	متطلب برنامج	اللبن وتغذية الإنسان	١٠٣١٨
٣	٢	٢	متطلب برنامج	بدائل الألبان ومنتجاتها	١٠٣١٩
٣	٢	٢	متطلب برنامج	مدخل إلى التكنولوجيا الحديثة في مجال الألبان	١٠٣٢٠

* للطالب حرية دراسة هذه المقررات في المستوى الثالث أو الرابع وفقا للمتطلب السابق وبما لا يتجاوز حدود العيب الدراسي المنصوص عليه في المادة (١٩) من هذه اللائحة.

متطلبات القبول في البرنامج

يشترط في المتقدمين في البرنامج الحصول على الثانوية العامة ، ويشترط في الحاصلين عليها من الدول الأخرى أن يتوفر فيها اشتراطات يحددها مكتب تنسيق القبول بالجامعات حيث يلزم دراسة الطالب لمقررات تكميلية ويسمح بالتحويل من كليات مناظرة حسب اللوائح والقوانين ، ويلتحق ببرنامج " الإنتاج الحيواني و الداجنى السمكى " الطلاب الناجحون أو المعادلون للثانوية العامة المصرية بعد النجاح بالمستوى الأول و الثانى ثم الالتزام بالتوجيه المؤهل للإلتحاق بالبرنامج من خلال المرشد الأكاديمي ودليل البرنامج المعلن .

القواعد المنظمة لاستكمال البرنامج

أولا : طلاب المستوى الأول والثانى:

* الطلاب المتقدمون بالكلية بدءا من المستوى الأول وحتى المستوى الثالث يمكنهم الانتقال من مستوى دراسي للذى يليه في حالة اجتياز جميع المقررات بنجاح مع السماح لمن رسب منهم بحد أقصى في مقرر دراسيين بالانتقال للمستوى الأعلى، أما في حالة الرسوب في أكثر من مقرر فعلى الطالب إعادة العام الدراسي مرة أخرى في المواد التي رسب فيها .

* لا توجد قواعد لانتقال الطالب من فصل دراسي لآخر حيث يتم اعتبار الفصل الدراسي وحدة واحدة. طلاب المستوى الأول الذين يرسبون لهم الحق في إعادة العام الدراسي وفي حالة رسوبهم مرة أخرى يكون لهم الحق في إعادة العام الدراسي من الخارج لمرة واحدة فقط (فرصة واحدة من الخارج). وفي حالة رسوبهم مرة أخرى يجب عليهم مغادرة الكلية والالتحاق بكلية أخرى نظرية (كليات العلوم الإنسانية تقبل الدرجة التي حصلوا عليها في الثانوية العامة).

ثانيا : طلاب المستوى الثالث والرابع:

* يجب أن يجتاز الطلاب بنجاح جميع المقررات الدراسية لاستكمال البرنامج.

* فى حالة رسوب الطالب فى مقررین دراسیین كحد أقصى یسمح له بالامتحان فى هذه المقررات فى الفصل الصیفی. أما فى حالة رسوب الطالب فى اى مقرر فى الفصل الصیفی فعليه إعادة الامتحان فى هذه المقررات فى العام الدراسي التالي وفقا للجدول المقرر من إدارة الكلية.

* یجب على الطالب اجتياز برنامج التدريب الصیفی (الذي یعقد خلال الإجازة الصيفية للطلاب المنقولین بنجاح من المستوى الثانى للثالث ومن المستوى الثالث للرابع لاستكمال البرنامج والحصول على شهادة إتمام مرحلة البكالوريوس).

٨ - طرق وقواعد تقييم المتحقین بالبرنامج:

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
١ - امتحانات دورية	لقياس المعرفة والفهم والمهارات الذهنية
٢ - امتحانات عملية	لقياس المهارات المهنية
٣ - امتحانات شفوية	لقياس المعرفة والفهم والمهارات الذهنية والعامه
٤ - امتحانات نهائية	لقياس المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

٩ - طرق تقويم البرنامج:

القائم بالتقويم	الوسيلة	العينة
١- طلاب الفرقة النهائية	استمارة استبيان	٨٠%
٢- الخريجون	استمارة استبيان	١٠٠%
٣- مقيم خارجي أو ممتحن خارجي	تقارير	٢
٤- طرق أخرى (المستفيدون من رجال الأعمال)	مقابلات وتقارير	٥%

رئيس القسم

منسق التوجه

أ.د/ محسن عبدالعزيز زمارة

د/ سهام سويلم عبدالحميد

مصفوفات

برنامج (علوم الأغذية)

(توجه علوم الألبان)

٢٠٢٠-٢٠١٩



مصفوفات برنامج

برنامج علوم الأغذية (توجه ألبان)

للعام الجامعي

٢٠٢٠/٢٠١٩ م

١ - مصفوفة توافق مخرجات التعلم المستهدفة للبرنامج (توجه الالبان) مع المقررات
 أ- المعارف والفهم:

كود المقرر	١.١	٢.١	٣.١	٤.١	٥.١	٦.١	٧.١	٨.١	٩.١	١٠.١	١١.١	١٢.١	١٣.١	١٤.١	١٥.١	١٦.١	١٧.١	١٨.١	١٩.١	٢٠.١	٢١.١	٢٢.١	٢٣.١	٢٤.١	٢٥.١	٢٦.١	٢٧.١	٢٨.١	٢٩.١	٣٠.١								
مقررات اجباري الكلية (المستوى الاول والثاني)																																						
١١٣٠١																																		X	X	X		
١٠٩٤٣																																			X	X	X	
١٠١٠٢																																			X		X	X
١٠٤٠١																																			X			X
١٠٨٠١																																				X		X
١١٠٠٢																																			X	X	X	X
١٠٢٠١																																			X	X	X	
١٠٢٣٨																																			X	X	X	X
١٠٤٠٢																																			X	X	X	X
١١٢٠١																																			X			
١٠٨٠٢																																			X	X		X
١٠٧٠١																																			X		X	X
١١٠٠٣																																		X		X	X	X
١١١٠١																																			X	X	X	X
١٠٧٠٢																																			X	X		
١٠٩١٦																																			X	X	X	X
١٠٩٢٩																																			X			X
١٠٥٠١																																			X	X	X	X
١٠٦٠١																																			X	X	X	
١٠٣٠١																																			X	X	X	X
١٠٢٠٢																																			X	X		
١٠١٠١																																			X		X	X
١٠٩٠١																																			X	X	X	
١٠٤٠٣																																			X	X	X	X
١٠٢٢١																																			X	X	X	X

٦.٨.١	٥.٨.١	٤.٨.١	٣.٨.١	٢.٨.١	١.٨.١	٤.٧.١	٣.٧.١	٢.٧.١	١.٧.١	٤.٦.١	٣.٦.١	٢.٦.١	١.٦.١	٦.٥.١	٥.٥.١	٤.٥.١	٣.٥.١	٢.٥.١	١.٥.١	١.٤.١	٢.٣.١	١.٣.١	٢.٢.١	١.٢.١	٣.١.١	٢.١.١	١.١.١	كود المقرر
																					X		X	X		X	X	١٠١٠١ اساسيات الاراضى
																						X		X		X		١٠٩٠١ اساسيات انتاج الفاكهة
																						X				X	X	١٠٤٠٣ اساسيات وقاية النبات
																							X			X	X	١٠٢٢١ اساسيات الارشاد الزراعى
مقررات اختياري الكلية المؤهلة للبرنامج (المستوى الاول والثاني)																												
																					X							١٠٢٠٣ الادارة المزرعية الحديثة
			X																			X	X					١٠٦٠٢ إنتاج الدواجن للمشاريع الصغيرة
			X							X						X												١٠٥٠٢ إنتاج الأسماك
																						X						١٠٢٠٤ دراسة جدوى المشروعات الزراعية
			X													X												١٠٧١٨ التثقيف الغذائي
مقررات اجباري الجامعة																												
																					X							حقوق انسان ومواطنة
																							X					٧٠٢٠١ لغة انجليزية
مقررات اختياري الجامعة																												
																					X							٤٠٠٠١ الحاسب الى وتطبيقاته الهندسية
																					X							٥٠٠٠١ دراسة الجدوى وتقويم المشروعات
																									X			٧٠١٤٢ اللغة العربية
																						X						٩٠٠٠١ اخلاقيات ومهارات البحث العلمى
																						X						١٠٠٠١ المشروعات الزراعية الصغيرة
																									X			٢٠٥٠٠ مهارات التواصل
																												٣٠٠٠١ نشأة العلوم الطبية وتطورها
																												٦٠٠٠١ ثقافة الفنون البصرية و السمعية
																												٨٠٠٠١ الثقافة الرياضية
مقررات اجبارية لمتطلبات البرنامج																												
													X			X	X											١٠٣٠٣ أساسيات كيمياء الألبان
														X														١٠٣٠٤ ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته
													X	X	X													١٠٣٠٥ تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية
													X	X	X													١٠٣٠٦ تكنولوجيا الجبن
													X	X	X													١٠٣٠٧ تكنولوجيا المتلوجات اللبنية

٦.٨.١	٥.٨.١	٤.٨.١	٣.٨.١	٢.٨.١	١.٨.١	٤.٧.١	٣.٧.١	٢.٧.١	١.٧.١	٤.٦.١	٣.٦.١	٢.٦.١	١.٦.١	٦.٥.١	٥.٥.١	٤.٥.١	٣.٥.١	٢.٥.١	١.٥.١	١.٤.١	٢.٣.١	١.٣.١	٢.٢.١	١.٢.١	٣.١.١	٢.١.١	١.١.١	كود المقرر		
																X		X											١٠٧٠٣ كيمياء وتحليل الأغذية	
																X		X											١٠٧٠٤ ميكروبيولوجيا الأغذية	
																X													١٠٧٠٥ الأنزيمات والتحويلات الحيوية	
																	X		X										١٠٧٠٦ جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج	
																X			X										١٠٧٠٧ تغذية إنسان	
																	X	X											١١٣٠٤٦ امعدات ووحدات إنتاج الأغذية والألبان	
																				X		X							١١١٠٢ احصاء وتصميم التجارب	
																	X	X	X	X									١٠٣٢٣ مشروع التخرج الألبان	
																	X	X											١٠٣٢١ تدريب صيفي عام الألبان	
																													١٠٣٢٢ تدريب صيفي خاص الألبان	
مقررات اختيارية من تخصصات اخرى مرتبطة بالبرنامج																														
																														١٠٨١٣ احشرات وأفات المخازن والمصانع
																														١٠٦١٠ تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن
																														١٠٢١٦ إقتصاديات التصنيع الغذائي
																														١٠٥١٠ إنتاج ماشية اللبن
																														١٠٥٠٩ إنتاج ماشية اللحم
																														١٠١١٣ الكيمياء الفروية للأراضى
مقررات اختيارية للتوجه																														
																														١٠٣١٠٨ تكنولوجيا اللبن السائل
																														١٠٣١١٠ تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة
																														١٠٣١١٣ تكنولوجيا الألبان المنخمرة
																														١٠٣١٢٠ امدخل إلى التكنولوجيا الحديثة في مجال الألبان
																														١٠٣١٠٩ التشريعات اللبنية
																														١٠٣١١١ إدارة وتنظيم مصانع الألبان
																														١٠٣١١٢ مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها

كود المقرر	١.١.١	٢.١.١	٣.١.١	١.٢.١	٢.٢.١	٣.٢.١	١.٣.١	٢.٣.١	٣.٣.١	١.٤.١	٢.٤.١	٣.٤.١	١.٥.١	٢.٥.١	٣.٥.١	١.٦.١	٢.٦.١	٣.٦.١	١.٧.١	٢.٧.١	٣.٧.١	١.٨.١	٢.٨.١	٣.٨.١	١.٩.١	٢.٩.١	٣.٩.١		
١٠٣١١٥ أساسيات الكيمياء الطبيعية للبن ومنتجاته																X													
١٠٣١١٦ أساسيات تحكيم اللبن ومنتجاته																X	X												
١٠٣١١٨ اللبن وتغذية الإنسان															X		X												
١٠٣١١٩ ابدائل الألبان ومنتجاتها																X	X	X											
١٠٣١١٤ تعبئة وتغليف منتجات الألبان															X	X													
١٠٣١١٧ طرق حفظ اللبن ومنتجاته															X	X													

ج- المهارات المهنية:

كود المقرر	١.١	١.٢	١.٣	١.٤	١.٥	١.٦	١.٧	١.٨	١.٩	٢.١	٢.٢	٢.٣	٢.٤	٢.٥	٢.٦	٢.٧	٢.٨	٢.٩	٣.١	٣.٢	٣.٣	٣.٤	٣.٥	٣.٦	٣.٧	٣.٨	٣.٩	
مقررات اجباري الكلية (المستوى الاول والثاني)																												
١١٣٠١ أساسيات الرياضيات									X																			X
١٠٩٤٣ الكيمياء الطبيعية									X																		X	X
١٠١٠٢ طبيعة وأرصاد جوية زراعية																											X	X
١٠٤٠١ نبات زراعي عام																											X	X
١٠٨٠١ مبادئ الحيوان الزراعي																											X	X
١١٠٠٢ الكيمياء العضوية																											X	X
١٠٢٠١ مبادئ الاقتصاد الزراعي									X																			
١٠٢٣٨ مبادئ المجتمع الريفي									X		X	X																X
١٠٤٠٢ ميكروبيولوجيا زراعية																											X	X
١١٢٠١ أساسيات الوراثة																											X	X
١٠٨٠٢ حشرات عام																										X	X	
١٠٧٠١ كيمياء حيوية زراعية																										X	X	
١١٠٠٣ كيمياء تحليلية									X																	X	X	
١١١٠١ اساسيات المحاصيل									X		X																	X
١٠٧٠٢ اساسيات تكنولوجيا الأغذية																										X	X	

																				X			X		X	١٠٩١٦ أساسيات الخضار		
																X				X					X	١٠٩٢٩ أساسيات الزهور ونباتات الزينة		
													X												X	١٠٥٠١ أساسيات الإنتاج حيواني		
													X	X		X									X	١٠٦٠١ أساسيات إنتاج الدواجن		
													X			X								X	X	١٠٣٠١ أساسيات علوم الألبان		
																X	X		X							١٠٢٠٢ أساسيات اقتصاد		
																					X			X		١٠١٠١ أساسيات الاراضي		
																					X					١٠٩٠١ أساسيات انتاج الفاكهة		
																				X				X		١٠٤٠٣ أساسيات وقاية النبات		
													X	X	X	X									X	١٠٢٢١ أساسيات الارشاد الزراعي		
مقررات اختياري الكلية المؤهلة للبرنامج (المستوى الاول والثاني)																												
																											١٠٢٠٣ الادارة المزرعية الحديثة	
		X	X																	X					X		١٠٦٠٢ إنتاج الدواجن للمشاريع الصغيرة	
									X																X		١٠٥٠٢ إنتاج الأسماك	
																									X		١٠٢٠٤ دراسة جدوى المشروعات الزراعية	
									X																		١٠٧١٨ التثقيف الغذائي	
مقررات اجباري الجامعة																												
																				X							حقوق انسان ومواطنة	
																								X		X	٧٠٢٠١ لغة انجليزية	
مقررات اختياري الجامعة																												
																								X			٤٠٠٠١ الحاسب آلى وتطبيقاته الهندسية	
																		X		X	X						٥٠٠٠١ دراسة الجدوى وتقويم المشروعات	
														X													٧٠١٤٢ اللغة العربية	
																									X		٩٠٠٠١ اخلاقيات ومهارات البحث العلمى	
																					X						١٠٠٠١ المشروعات الزراعية الصغيرة	
																									X		٢٠٥٠٠ مهارات التواصل	
																											٣٠٠٠١ نشأة العلوم الطبية وتطورها	
																											٦٠٠٠١ ثقافة الفنون البصرية و السمعية	
																											٨٠٠٠١ الثقافة الرياضية	

د- المهارات العامة والمنتقلة :

مقررات اجباري الكلية (المستوى الاول والثاني)													كود المقرر													
٢٠١٠	١٠١٠	٥٠٩	٤٠٩	٣٠٩	٢٠٩	١٠٩	٣٠٨	٢٠٨	١٠٨	٣٠٧	٢٠٧	١٠٧	٢٠٦	١٠٦	٢٠٥	١٠٥	٣٠٤	٢٠٤	١٠٤	٢٠٣	١٠٣	٢٠٢	١٠٢			
																				X	X		X	١١٣٠١		
																						X		X	١٠٩٤٣	
																					X			X	١٠١٠٢	
																					X	X		X	١٠٤٠١	
																						X	X	X	١٠٨٠١	
																						X	X	X	١١٠٠٢	
																						X	X	X	١٠٢٠١	
																						X	X	X	١٠٢٣٨	
																						X	X	X	١٠٤٠٢	
																							X	X	X	١١٢٠١
																						X	X	X	١٠٨٠٢	
																							X	X	X	١٠٧٠١
																						X	X	X	١١٠٠٣	
																							X	X	X	١١١٠١
																						X		X	١٠٧٠٢	
																						X	X		١٠٩١٦	
																						X	X	X	١٠٩٢٩	
																						X	X	X	١٠٥٠١	
																						X	X	X	١٠٦٠١	
																							X	X	X	١٠٣٠١
																						X		X	X	١٠٢٠٢
																							X		X	١٠١٠١
																						X	X	X	١٠٩٠١	
																							X	X	X	١٠٤٠٣
																						X	X	X	١٠٢٢١	

مقررات اختياري الكلية المؤهلة للبرنامج (المستوى الاول والثاني)																	
																	١٠٢٠٣
																	١٠٦٠٢
																	١٠٥٠٢
																	١٠٢٠٤
																	١٠٧١٨
مقررات اجباري الجامعة																	
																	٧٠٢٠١
																	٧٠٢٠١
مقررات اختياري الجامعة																	
																	٤٠٠٠١
																	٥٠٠٠١
																	٧٠١٤٢
																	٩٠٠٠١
																	١٠٠٠١
																	٢٠٥٠٠
																	٣٠٠٠١
																	٦٠٠٠١
																	٨٠٠٠١
مقررات اجبارية لمتطلبات البرنامج																	
																	١٠٣٠٣
																	١٠٣٠٤
																	١٠٣٠٥
																	١٠٣٠٦
																	١٠٣٠٧
																	١٠٧٠٣
																	١٠٧٠٤
																	١٠٧٠٥
																	١٠٧٠٦
																	١٠٧٠٧
																	١٣٠٤٦
																	١١١٠٢

			X	X	X	X								X							١٠٦٢١ مشروع التخرج الألبان
	X		X	X	X	X	X	X	X												١٠٦١٩ تدريب صيفي عام الألبان
X	X	X	X			X							X	X			X	X	X		١٠٦٢٠ تدريب صيفي خاص الألبان
مقررات اختيارية من تخصصات اخرى مرتبطة بالبرنامج																					
																			X		١٠٨١٣ حشرات وأفات المخازن والمصانع
																				X	١٠٦١٠ تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن
													X								١٠٢١٦ إقتصاديات التصنيع الغذائي
												X									١٠٥١٠ إنتاج ماشية اللبن
									X												١٠٥٠٩ إنتاج ماشية اللحم
								X													١٠١١٣ الكيمياء الغروية للأرضى
مقررات اختيارية للتوجه																					
		X				X			X		X										١٠٣١٠٨ تكنولوجيا اللبن السائل
		X			X			X	X	X	X									X	١٠٣١١٠ تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة
		X								X									X	X	١٠٣١١٣ تكنولوجيا الألبان المتخمرة
		X		X				X			X									X	١٠٣١١٢٠ مدخل إلى التكنولوجيا الحديثة في مجال الألبان
		X									X										١٠٣١٠٩ التشريعات اللبنية
	X			X	X							X	X	X	X						١٠٣١١١ إدارة وتنظيم مصانع الألبان
	X					X															١٠٣١١٢ مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها
		X						X			X				X	X					١٠٣١١٥ أساسيات الكيمياء الطبيعية للبن ومنتجاته
		X						X			X				X	X					١٠٣١١٦ أساسيات تحكيم اللبن ومنتجاته
X					X				X											X	١٠٣١١١٨ اللبن وتغذية الإنسان
X			X				X		X												١٠٣١١٩ بدائل الألبان ومنتجاتها
		X				X			X	X										X	١٠٣١١٤ تعبئة وتغليف منتجات الألبان
	X		X	X			X														١٠٣١١٧ طرق حفظ اللبن ومنتجاته

٢ - مصفوفة توافق مخرجات التعلم المستهدفة للبرنامج (توجه الألبان) مع الاهداف
أ- المعرف والفهم

الأهداف	١.١.١	١.١.٢	١.١.٣	١.١.٤	١.١.٥	١.١.٦	١.١.٧	١.١.٨	١.١.٩	١.١.١٠	١.١.١١	١.١.١٢	١.١.١٣	١.١.١٤	١.١.١٥	١.١.١٦	١.١.١٧	١.١.١٨	١.١.١٩	١.١.٢٠	١.٢.١	١.٢.٢	١.٢.٣	١.٢.٤	١.٢.٥	١.٢.٦	١.٢.٧	١.٢.٨	١.٢.٩	١.٢.١٠		
1																																
2													X																			
3													X																			
4		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5																				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	X										X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7			X																					X						X	X	
8														X															X	X		
9	X				X	X	X	X															X	X								

ب - المهارات الذهنية

٢.٢.٢	٢.٢.١	١.٢	٥.٥.٢	٤.٥.٢	٢.٥.٢	١.٥.٢	١.٥.١	١.٤.٢	٢.٢.٢	١.٢.١	٢.٢.١	٢.٢.٢	١.٢.١	٢.١.٢	١.١.٢	الأهداف
	x		x	x	x	x				x			x	x	x	1
								x								٢
x	x					x			x				x			٣
x	x	x				x		x	x							٤
													x	x	x	٥
		x				x			x							٦
	x		x	x	x		x			x	x	x				٧
	x		x	x	x		x			x	x	x				٨
x		x						x								٩

ج - المهارات المهنية

الأهداف	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15	1.1.16	1.1.17	1.1.18	1.1.19	1.1.20	1.1.21	1.1.22	1.1.23	1.1.24	1.1.25	1.1.26	1.1.27	1.1.28	1.1.29	1.1.30	
1																															
2		X																													
3																															
4																															
5																															
6																															
7	X																														
8																															
9																															

د - المهارات العامة والمنتقلة

الأهداف	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15	1.1.16	1.1.17	1.1.18	1.1.19	1.1.20	1.1.21	1.1.22	1.1.23	1.1.24	1.1.25	1.1.26	1.1.27	1.1.28	1.1.29	1.1.30	
1																															
2																															
3																															
4																															
5																															
6																															
7	X	X																													
8																															
9																															

المعايير الأكاديمية	١.١.١	٢.١.١	١.٢.١	١.٣.١	٢.٣.١	١.٤.١	١.٥.١	١.٦.١	١.٧.١	٢.٧.١	١.٨.١	١.٩.١	٢.٩.١	١.١٠.١	٢.١٠.١	١.١١.١	١.١٢.١	٢.١٢.١	١.١٣.١	٢.١٣.١	١.١٤.١	٢.١٤.١	١.١٥.١	٢.١٥.١	١.١٦.١	٢.١٦.١	١.١٧.١	٢.١٧.١	١.١٨.١	٢.١٨.١	١.١٩.١	٢.١٩.١	١.٢٠.١	٢.٢٠.١	١.٢١.١	٢.٢١.١	١.٢٢.١	٢.٢٢.١	١.٢٣.١	٢.٢٣.١															
١.١	X																																																						
٢.١		X																																																					
٣.١			X	X																																																			
٤.١						X																																																	
٥.١							X																																																
٦.١									X																																														
٧.١									X	X																																													
٨.١											X																																												
٩.١												X	X																																										
١٠.١										X	X																																												
١١.١									X																																														
١٢.١										X	X	X																																											
١٣.١														X	X																																								
١٤.١																																																							
١٥.١														X	X																																								
١٦.١																																																							
١٧.١																																																							
١٨.١																																																							
١٩.١																																																							
٢٠.١																																																							
٢١.١																																																							
٢٢.١																																																							
٢٣.١																																																							

٣- مصفوفة توافق مخرجات التعلم المستهدفة للبرنامج (توجه البان) مع المعايير الاكاديمية المرجعية
أ- المعرفة والفهم:

ب - المهارات الذهنية

المعايير الأكاديمية	ج.١٠	ج.١١	ج.١٢	ج.٢٠	ج.٢١	ج.٢٢	ج.٢٣	ج.٢٤	ج.٢٥	ج.٢٦	ج.٢٧	ج.٢٨	ج.٢٩	ج.٣٠	ج.٣١	ج.٣٢
ب.١	x	x														
ب.٢										X	x	x				
ب.٣									x	x						
ب.٤								X								
ب.٥				x	x	x	x	x								
ب.٦	x	x	x													

ب - المهارات المهنية

١.٢٣	١.٢٢	١.٢١	٢.٢٠	١.٢٠	١.١٩	١.١٨	١.١٧	٢.١٦	١.١٦	١.١٥	٢.١٤	٢.١٣	١.١٣	١.١٢	٢.١١	١.١١	٢.١٠	١.١٠	١.٠٩	١.٠٨	١.٠٧	٢.٠٦	١.٠٦	١.٠٥	١.٠٤	١.٠٣	١.٠٢	١.٠١	المعايير الأكاديمية	
																												X	X	١.ج
																												X		٢.ج
																											X			٣.ج
																										X				٤.ج
																									X					٥.ج
																						X	X							٦.ج
																						X								٧.ج
																														٨.ج
																						X								٩.ج
																														١٠.ج
																														١١.ج
																														١٢.ج
																														١٣.ج
																														١٤.ج
																														١٥.ج
																														١٦.ج
																														١٧.ج
																														١٨.ج
																														١٩.ج
																														٢٠.ج
																														٢١.ج
																														٢٢.ج
																														٢٣.ج

د - المهارات العامة والمنقلة:

المعايير الأكاديمية	١.١.د	٢.١.د	١.٢.د	١.٣.د	١.٤.د	٢.٤.د	٣.٤.د	١.٥.د	١.٦.د	٢.٦.د	١.٧.د	٢.٧.د	٣.٧.د	١.٨.د	٢.٨.د	٣.٨.د	١.٩.د	٢.٩.د	٣.٩.د	٤.٩.د	٥.٩.د	١.١٠.د	٢.١٠.د	
١د	X	X																						
٢د			X																					
٣د				X																				
٤د				X	X	X																		
٥د							X																	
٦د								X	X															
٧د								X	X	X														
٨د							X	X	X															
٩د			X	X	X	X																		
١٠د	X	X																						

توصيف المقررات

الإجبارية لمتطلبات الجامعة

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة/ المستوى: الأولى إجبارى جامعة	اسم المقرر: لغة انجليزية	الرمز الكودى: (٧٠٢٠١)
عدد الوحدات الدراسية: نظرى: ٢ ساعة	التخصص: كلية الزراعة الفرقة الاولى	

٢- هدف المقرر:	ان يتعرف الطالب على: ١/٢- قواعد اللغة الانجليزية من خلال دارسه بعض التعديلات والمواقف الحياتية المختلفة ٢/٢- كيفية فهم القطع الانجليزية الخاصة بالموضوعات المختلفة ومعرفة الهدف من كل قطعة. ٣/٢- بعض الاختصارات والمصطلحات المهمة المستخدمة فى الحياة اليومية ٤/٢- القدرة على ترجمة بعض العبارات الصغيرة ومعرفة سياق الجملة ٥/٢- القدرة على كتابة مقال صغير بالانجليزية عن بعض الموضوعات المرتبطة بمجال التخصص
----------------	---

٣- المستهدف من تدريس المقرر:	ان يقدر الطالب على: أ.١.٢- التعرف على الهيكل النبوى للغة الإنجليزية. أ.٢.١- تنمية الحصيلة اللغوية للطالب بالكلمات والمصطلحات المختلفة الزراعية . أ.٢.١-٤- معرفة الأخطاء الشائعة فى الكتابة. أ.٢.١-٥- يجمع الدلائل باللغة الإنجليزية بهدف تفسير الظواهر الزراعية. أ.٢.١-٦- يبين الظواهر الزراعية باللغة الإنجليزية. أ.٢.١-٧- يذكر المصطلحات العلمية باللغة الإنجليزية فى مجال العلوم الزراعية.
------------------------------	---

ب- المهارات الذهنية:	ان يقدر الطالب على: ب.٣.١-١٠- يفسر الظواهر الزراعية باللغة الإنجليزية. ب.٣.١-١١- يبين الظواهر الزراعية باللغة الإنجليزية. ب.٣.١-١٢- يميز أسس التعبير اللغوي. ب.٣.١-١٣- يستخدم اللغة بشكل صحيح
----------------------	---

ج- المهارات المهنية:	ان يكون الطالب قادرا على: ج.١.١-١٧- يكتب موضوعاً فى مجال العلوم الزراعية باللغة الإنجليزية. ج.١.٥-٢٣- حل التدريبات والقواعد المختلفة ج.١.٥-٢٤- يقرأ النصوص واستيعابه واستخدامها فى الحياة العلمية ج.١.٥-٢٥- يحرر الأخطاء فى مقال مكتوب
----------------------	--

د- المهارات العامة:	ان يمتلك الطالب مهارة: د.١.٢-٥- يتواصل بشكل فعال باللغة الإنجليزية. د.١.٢-٦- يعرض موضوعاً باللغة الإنجليزية فى المجال الزراعى.
---------------------	--

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

ساعات إرشاد أكاديمي/ دروس أكاديمية وعملية	محاضرة	عدد الساعات	الموضوع
-	٢	٢	مقدمه خاصة باللغة الانجليزية
-	٢	٢	دراسة ألامنه المختلفه
-	٢	٢	تدريب الطالب على قواعد اللغة
-	٤	٤	تدريس مبادئ الترجمة وقطع الفهم
-	٢	٢	تدريس كتابه الفقرة
-	٤	٤	تعلم القواعد وعمل سؤال وتكوين جمله فى الموضوعات مختلفه
-	٤	٤	نصوص للدراسه وموضوعات للتلخيص وكتابه التعبير
-	٤	٤	مفردات للحفظ من خلال المحادثه الانجليزية
-	٤	٤	مراجعته عامه
-	٢٨	٢٨	الإجمالي

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓	٥- أساليب التعليم والتعلم
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)		التعلم الذاتي	✓	
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:								نفس الأساليب المتبعه مع الطلاب العاديين مع زيادة المدى الزمني وزيادة الاعتماد على التعليم المحسوس وقلة التجريد
٧- تقويم الطلاب:								
امتحان تحريري لتقييم مهارات الكتابة الصحيحة					أ- الأساليب المستخدمة:			
جدول التقييم:					ب- التوقيت:			
التقييم ١								
الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي								
التقييم ٢								
الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي								
التقييم ٣								
الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي								
التقييم ٤								
الأسبوع: الأسبوع الخامس والعاشر								
التقييم ٥								
الأسبوع: في نهاية الفصل الدراسي								
ج- توزيع الدرجات					- تحريري ٧٠ % - أعمال فصلية ٣٠ % - المجموع ١٠٠ %			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:								
أ- مذكرات:								
ب- كتب ملزمة:								
ج- كتب مقترحة:					Sirwah, Khaled. (2018). <i>Basics of Essay Writing</i> , Cairo: Maktabat al-Adab. --- (2018). <i>A Dictionary of Phrasal Verbs</i> , Cairo: Maktab at al-Adab --- (2018). <i>A Dictionary of Confusable Words</i> . Cairo: Maktabat al-Adab.			

عميد الكلية

استاذ المقرر

د./خالد سعد سرواح

توصيف مقرر دراسي (٢٠١٩/٢٠٢٠)

١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي : ٠٠٠٠٠	اسم المقرر : حقوق الإنسان ومكافحة الفساد	الفرقة / المستوى : الثاني - اجباري جامعة
التخصص : ---	عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢ عملي ---	

٢- هدف المقرر :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على : الالمام بالنظام القانوني لقواعد حماية حقوق الانسان والفساد ووسائل مجابهة الفساد مع توضيح حقوق الانسان والمواطنة وعناصر الفساد ودور الاجهزة الرقابية في مكافحة الفساد .
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
أ- المعلومات والمفاهيم :	١- يذكر القواعد العامة لفكرة حقوق الانسان . ٢- يعدد انواع حقوق الانسان ٣- يتعرف على الفساد واسبابه واثاره ٤- يذكر تاثير الفساد على حقوق الانسان وعلى التنمية ٥- يعدد الاطار التشريعي لمكافحة الفساد ٦- يتعرف على دور الاجهزة الرقابية الوطنية في مكافحة الفساد الاداري ٧- يتعرف على الهيئات والاجهزة الرقابية لمكافحة الفساد في مصر
ب- المهارات الذهنية :	١- يلم بالتطور التاريخي لحقوق الانسان . ٢- يلخص بحقوق الانسان وفقا للدستور المصري والاتفاقات الدولية . ٣- يقارن بين طرق الغش التي تؤدي للفساد . ٤- يربط بين أثر الفساد و حقوق الانسان والتنمية . ٥- يفرق بين اختصاصات الاجهزة الرقابية في مكافحة الفساد . ٦- يستنتج طرق مكافحة الفساد .
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :	١- يلخص طرق مكافحة الفساد الاداري والمالي مع كيفية عمل الاجهزة الوطنية في مكافحة الفساد . ٢- يكتب عن الاتفاقات الدولية لمكافحة الفساد .
د- المهارات العامة :	١- يشارك في ندوات مكافحة الفساد . ٢- يكتب مقترحاته في مكافحة الفساد وتلافي آثاره . ٣- ينشر الوعي بعمل الاجهزة الوطنية لمكافحة الفساد وطرق وحالات الاتصال بها .

٤- محتوى المقرر:

الاسبوع	عنوان المحاضرة	نظري	عملي	اجمالي
الأول	المبحث الأول : القواعد العامة لفكرة حقوق الانسان : المطلب الاول : التطور التاريخي لفكرة حقوق الانسان . المطلب الثاني : تعريف حقوق الانسان .	٢	---	٢
الثاني	المطلب الثالث : خصائص ومبادئ حقوق الانسان المطلب الرابع : مصادر حقوق الانسان .	٢	---	٢
الثالث	المبحث الثاني : انواع حقوق الانسان : المطلب الاول : الحقوق الفردية . المطلب الثاني : الحقوق الجمعية (حقوق الشعب) .	٢	---	٢
الرابع	المطلب الثالث : حقوق الانسان وفقا للدستور المصري عام 2014م المطلب الرابع : واجبات الافراد والتزامتهم في المجتمع	٢	---	٢
الخامس	المبحث الاول : تعريف الفساد واسبابه واثاره : المطلب الاول : تعريف الفساد وتحديد خصائصه .	٢	---	٢
السادس	المطلب الثاني : خصائص الفساد .	٢	---	٢
السابع	اعمال السنة	٢	---	٢
الثامن	المطلب الثالث : انواع الفساد وأسبابه	٢	---	٢
التاسع	المبحث الثاني : تأثير الفساد على حقوق الانسان وعلى التنمية المطلب الاول : أثر الفساد على حقوق الانسان .	٢	---	٢
العاشر	المطلب الثاني : اثر الفساد على الحقوق الاقتصادية والتنمية المستدامة .	٢	---	٢
الحادي عشر	المبحث الأول : الاطار التشريعي لمكافحة الفساد : المطلب الاول : الاتفاقيات الدولية لمكافحة الفساد . المطلب الثاني : الاطار التشريعي الوطني	٢	---	٢
الثاني عشر	المبحث الثاني : دور الاجهزة الرقابية الوطنية في مكافحة الفساد الاداري : تمهيد وتقسيم . المطلب الاول : هيئة الرقابة الادارية ودورها في مكافحة الفساد الاداري .	٢	---	٢
الثالث عشر	المطلب الثاني : الجهاز المركزي للمحاسبات ودوره في مكافحة الفساد الاداري . المطلب الثالث : الجهاز المركزي للتنظيم والادارة في مكافحة الفساد الاداري .	٢	---	٢
الرابع عشر	المطلب الرابع : هيئة النيابة الادارية ودورها في مكافحة الفساد الاداري . المطلب الخامس : الهيئات الأخرى المكافحة للفساد الاداري في جمهورية مصر العربية .	٢	---	٢
	الإجمالي	٢٨	---	٢٨

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار		المحاضرة المطورة	✓	٥- أساليب التعليم والتعلم
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي		
التعليم بنظام (وجها لوجه / التعليم الإلكتروني) .								٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة :
٧- تقويم الطلاب :								
أ- اساليب التقويم								أعمال السنة امتحان نهاية الفصل الدراسي
ب- التوقيت								أعمال السنة - الاسبوع السابع امتحان نهاية الفصل الدراسي - الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات								٧٠ درجة للنظري (امتحان نهاية الفصل الدراسي) . ٣٠ درجة أعمال سنة .
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :								
أ- مذكرات								معتمدة من وزارة التعليم العالي - مصر - ويمكن تحميل المذكرة من الموقع الإلكتروني لوزارة التعليم العالي .
ب- كتب ملزمة								لا يوجد
ج- كتب مقترحة								- محاضرة تشغيل مقرر حقوق الانسان ومكافحة الفساد . اد/امين كمال عمار ، جامعة كفرالشيخ ٢٠١٩ م . - دليل لتدريب المهنيين في مجال حقوق الانسان ، مكتب مفوض الامم المتحدة لحقوق الانسان العدد ٦ ، جنيف ، ١٩٩٦ م - اللجنة الفنية التنسيقية لمكافحة الفساد ٢٠١٨ ، الاستراتيجية الوطنية لمكافحة الفساد ٢٠١٤-٢٠١٨ ، جمهورية مصر العربية .
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ								http://www.egymoocs.nelc.edu.eg

القائم بالتدريس :

أ.د/ أمين كمال عمار

يعتمد ،،،
عميد الكلية

(أ.د/ محمود محمد فواز)

توصيف المقررات الاختيارية

لمتطلبات الجامعة

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠م

١ - بيانات المقرر	
المستوى: اختياري جامعة	اسم المقرر: المشروعات الزراعية الصغيرة
الرمز الكودي: (١٠٠٠١)	عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي -
التخصص:	

٢ - هدف المقرر :	يهدف المقرر إلي التعرف علي أنواع المشروعات الزراعية الصغيرة ، وكيفية تقدير الاحتياجات التمويلية لها ، والقدرة على إجراء دراسات الجدوى في مجال المشروعات الصغيرة ، وتحديد عوامل النجاح والفشل لها وتسويق منتجاتها وإدارتها بطريقة سليمة.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:	
أ - المعلومات والمفاهيم :	<p>١.٦.١.١ - يتعرف علي كيفية عمل دراسة الجدوى المالية والاقتصادية للمشروعات الزراعية الصغيرة.</p> <p>١.٦.١.١١ - يتعرف علي مصادر وأساليب تمويل المشروعات الزراعية الصغيرة واختيار أفضلها.</p> <p>١.٧.١.١٤ - يوضح أنواع المشروعات الزراعية الصغيرة وطرق إدارتها وتسويق نواتجها.</p>
ب - المهارات الذهنية :	<p>١.٤.٢٩.١ - يحلل العوامل المحيطة بالمشروعات الزراعية الصغيرة.</p> <p>١.٤.٣٠.١ - يقيم أساليب تمويل المشروعات الزراعية الصغيرة.</p>
ج - المهارات المهنية :	<p>١.٥.٤.١ - يقسم المشروعات الزراعية الصغيرة من خلال تحليل العائد والتكاليف.</p> <p>١.٥.٥.١ - يعد نتائج التحليل وتقديمها في تقارير</p>
د - المهارات العامة :	<p>١.٢.٣٧.١ - يتواصل بفاعلية مع الآخرين .</p> <p>١.٢.٣٨.١ - يدير المشروعات الزراعية بكفاءة ويمسك الدفاتر المحاسبية الخاصة.</p>
٤ - محتوى المقرر :	<p>١ - التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم وتعريف المشروعات الزراعية الصغيرة ومقومات المشروع الزراعي الصغير ومصادر تمويلها.</p> <p>٢ - تسويق منتجات المشروعات الزراعية الصغيرة.</p> <p>٣ - مشاكل المشروعات الصغيرة ومتناهية الصغر.</p> <p>٤ - إدارة المشروعات الصغيرة ويجب على الطالب دراسة أربعة مشروعات منها على الأقل.</p> <p>٥ - مشروع إنشاء معمل زراعة أنسجة لإنتاج شتلات الخضر والفاكهة.</p> <p>٦ - مشروع إنشاء مشتل إنتاج شتلات الخضر والفاكهة.</p> <p>٧ - مشروع الصوب لإنتاج بعض محاصيل الخضر (الطماطم - الخيار - الفلفل)</p> <p>٨ - مشروع زراعة الأسطح بالخضر والفاكهة والزهور.</p> <p>٩ - مشروع إنشاء وحدة ألبان لإنتاج المنتجات اللبنية.</p>

١٠- مشروع إنشاء وحدة صناعات غذائية. ١١- مشروع إنشاء منحل لإنتاج عسل النحل أو إنتاج الحرير عن طريق دودة القز. ١٢- مشروع إنتاج وتسويق المبيدات. ١٣- مشروع إنشاء مزرعة للإنتاج الداجني. ١٤- مشروع إنشاء مزارع للإنتاج الحيواني أو السمكي.							
٥- أساليب التعليم والتعلم :							
التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:							
١٥- الإتصال المباشر. ١٦- الإعلام الدوري بموقف الإنتظام في العمل وحضور المحاضرات							
٧- تقويم الطلاب:							
أ- الأساليب المستخدمة							
- الامتحان							
ب- التوقيت							
١- امتحان دوري أول في الاسبوع الثامن . ٢- امتحان دورى ثاني في الاسبوع الرابع عشر . ٤- الامتحان النهائي في الاسبوع الخامس عشر .							
ج- توزيع الدرجات							
١- ٣٠ % أعمال سنة. ٢- الإمتحان النهائي ٧٠% من الدرجة الكلية. المجموع ١٠٠%							
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:							
أ - مذكرات							
كتب ملزمة							
١. أحمد أحمد جويلي - دكتورا تخطيط وتقييم المشروعات الزراعية - جامعة الزقازيق - ١٩٨٤. ٢. محمود فواز - اقتصاديات المشروعات الزراعية الصغيرة - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ ٢٠١٥.							
ج : كتب مقترحة							
١. حمدي أبو النجا ، أساسيات النجاح في إدارة المشروعات ، المكتبة الأكاديمية ٢٠٠٩. ٢. سعد طه علام ، دراسات الجدوى وتقييم المشروعات ، دار طبية للنشر والتوزيع والتجهيزات العلمية ، ٢٠٠٤.							
د - دوريات علمية أو نشرات... الخ							
١- المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي ، القاهرة . ٢- مواقع شبكة المعلومات الدولية .							

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2019/2020

١- بيانات المقرر		
الفرقة/ المستوى: الثاني	اسم المقرر: مهارات التواصل	الرمز الكودي:
التخصص: تخصص اختياري	عدد الوحدات الدراسية: نظري: ٢ عملي: -	

٢- هدف المقرر:	يهدف هذا المقرر إلى أن يكون الطلاب قادرين على : (١) التعرف علي المفاهيم المختلفة للتواصل. (٢) التعرف علي أهمية دراسة التواصل الإنساني. (٣) استيعاب وفهم العوامل المختلفة المؤثرة في اللغة والتواصل. (٤) فهم طبيعة مراحل اكتساب اللغة. (٥) فهم النظريات المختلفة للتواصل. (٦) اكتساب الطالب مهارات التواصل مع الآخرين.
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
أ- المعلومات (والمفاهيم):	في نهاية المقرر يتوقع أن يلم معلم التربية الخاصة بما يلي:- ١- أن يعرف الطالب علي المفاهيم المختلفة للتواصل الإنساني. ٢- أن يذكر الطالب العوامل التي تؤثر في اكتساب اللغة. ٣- معرفة مظاهر للنمو اللغوي. ٤- أن يعرف الطالب مفهوم اللغة واساليب اكتسابها .
ب- المهارات الذهنية:	١- قدرة الطالب علي فهم خصائص ومبادئ التواصل الجيد. ٢- القدرة الطالب علي تميز مظاهر المختلفة للنمو اللغوي. ٣- أن يفهم الطالب مراحل النمو اللغوي عند الإنسان. ٤- قدرة الطالب علي فهم مراحل تتطور التواصل البشري. ٥- قدرة الطالب علي فهم أسباب اضطرابات النطق والكلام.
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	١- القدرة علي التعلم الذاتي. ٢- القدرة علي التعليم التعاوني. ٣- القدرة علي تحمل المسؤولية. ٤- القدرة علي تحسين التواصل لدي الطالب. ٥- القدرة علي استخدام المهارات الاجتماعية.

د- المهارات العامة:		<p>١ . استخدام الحاسب الآلي وشبكة المعلومات .</p> <p>٢ . استخدام مهارات التواصل الاجتماعي .</p> <p>٣ . استخدام مهارات الحصول الذاتي علي المعلومات ونقدها والاستفادة منها.</p>					
٤- محتوى المقرر:		الموضوع (الوحدات)		عدد الساعات	محاضرة	ساعات إرشاد وعملية	
		١ . التواصل وأهميته ومهاراته وعناصره		٦	٣	-	
		٢ . التطور التاريخي للتواصل		٤	٢	-	
		٣ . مهارات التواصل التربوي والشفوي والمكتوب		٤	٢	-	
		٤ . معوقات التواصل عند الطفل		٤	٢	-	
		٥ . نظرية المختلفة لتفسير التواصل		٦	٣	-	
		٦ . اللغة واضطراباتهما		٦	٣	-	
٥-أساليب التعليم والتعلم:		✓	المحاضرة المطورة	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	
		✓	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	حل المشكلات	
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:		<p>١ . استخدام أساليب جديدة للتواصل.</p> <p>٢ . عدد الساعات المكتبية.</p> <p>٣ . تنمية مهارات التفكير.</p> <p>٤ . المناقشة والحوار والتعبير عن الراي أمام الزملاء.</p> <p>٥ . المحاضرة والمناقشة.</p> <p>٦ . التنوع في أساليب التعلم بما يتلاءم معهم.</p>					
٧- تقويم الطلاب:							
أ- الأساليب المستخدمة:		<p>(١) عرض القراءات</p> <p>(٢) اختبارات قصيرة</p> <p>(٣) الامتحان التحريري النهائي</p>					
ب- التوقيت:		جدول التقييم:					
		التقييم ١ الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي					
		التقييم ٢ الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي					
		التقييم ٣ الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي					
		التقييم ٤ الأسبوع: الخامس والعاشر					
		التقييم ٥ الأسبوع: في نهاية الفصل الدراسي					
ج- توزيع الدرجات:		النسبة المئوية لكل تقييم:					
		امتحان منتصف الفصل الدراسي -----					

----- % ٣٠ %٧٠ ----- %١٠٠	الامتحان الشفوي الامتحان العملي الأعمال الفصلية امتحان نهاية الفصل الدراسي أنواع التقييم الأخرى المجموع	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:		
	أ- مذكرات:	(١) مذكرة المقرر
	ب- كتب ملزمة:	-----
	ج- كتب مقترحة:	أ) كتب عربية: (١) آمال عبد السميع باظه (٢٠١١): مهارات التواصل، القاهرة ، الانجو المصرية. (٢) إبراهيم خليل خضر (٢٠٠٠): مهارات الاتصال، الإسكندرية، دار الجندي للنشر والتوزيع. كتب أجنبية: ج) مواقع انترنت: http://www.gulfnet.ws/vb/index.php http://d1d.net/1/sites/taigar/saam.htm
	د- دوريات علمية أو نشرات الخ	- مشاكل المراهقين ، مجلة العلوم الاجتماعية ، الكويت ، المجلد (٣٣) .

رئيس مجلس القسم : أ. د / سهام عليوة

أستاذ المادة : د/ قطب عبده حنور

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودي: ٤٠٠٠١	اسم المقرر: الحاسب الآلي وتطبيقاته الهندسية
التخصص: جميع التخصصات (اختياري جامعة)	عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي ٠
الفرقة / المستوى: جميع المستويات	

٢- هدف المقرر:	- معرفة مفاهيم تقنية المعلومات وأسسها وأثرها في الحياة العلمية والاجتماعية. - معرفة أجزاء الحاسب الآلي ومكوناته وتقنيات المعلومات الملحقه به. - القدرة على استخدام البرامج التشغيلية والتطبيقية. - القدرة على استخدام الشبكة العنكبوتية لأغراض البحث والاتصال.
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
أ- المعلومات والمفاهيم :	أ. ١١. ١ -١٤. ١- يذكر مفاهيم الحاسب الآلي وتطوراته ومكوناته ونظم التشغيل والبرامج التطبيقية. أ. ١١. ١ -١٥. ١- يتفهم شبكة الإنترنت وتطورها واستخداماتها وصيانة الحاسب الآلي والإنترنت.
ب - المهارات الذهنية:	ب. ٤. ٣١. ١- يصنف الحاسب الآلي والبرامج التشغيلية والتطبيقية. ب. ٤. ٣٢. ١- يرتب خطوات تحميل البرامج واسترجاع المعلومات والبحث في الإنترنت.
ج- المهارات المهنية الخاصة :	ج. ٩. ٢٠. ١- يطبق الحاسب الآلي في عرض نتائج الطلاب.
د- المهارات العامة :	د. ٢. ٣٣. ١- يجهز العروض التقديمية. د. ٢. ٣٤. ١- يكتب ورقة عمل على تطبيق وورد ٢٠١٠ د. ٢. ٣٥. ١- التعامل مع اكسيل ٢٠١٠ د. ٢. ٣٦. ١- يتعامل مع الحاسب الآلي ونظم التشغيل.
٤- محتوى المقرر :	مقدمة حول تاريخ الحاسب الآلي ومكوناته (العتاد والبرمجيات) أنظمة تشغيل الحاسبات الآلية. بيئة نظام التشغيل مايكروسوفت ويندوز برامج الحاسب للتطبيقات العامة (معالجة الكلمات، والعروض التقديمية ، والجدول الإلكترونية). نشأة شبكة الإنترنت وتطورها ومزاياها. البحث في الإنترنت (برامج، وأدلة، وأدوات وطرق). استخدام الإنترنت لأغراض الاتصال (البريد الإلكتروني، والتحاوور الآلي، ونقل البرامج والملفات وتبادلها). تطبيقات عملية على برامج الحاسب الآلي والإنترنت.

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني	٥- أساليب التعليم والتعلم :
	التعلم الذاتي		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)		حل المشكلات		المحاكاة	
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:								- المحاضرة (باستخدام برنامج العروض التقديمية، والفيديو، والرسوم التوضيحية). -الإشراف المباشر من قبل أستاذ المقرر على الطلاب أثناء المحاضرات. -الساعات المكتبية بمقدار ٢ ساعة أسبوعياً. - التواصل مع الطلاب عبر البريد الإلكتروني والفايس بوك والواتس آب.
٧- تقويم الطلاب:								
أ- الأساليب المستخدمة								- عقد امتحانات دورية بعدد (٢). - امتحان نهاية الفصل الدراسي
ب- التوقيت								- الأسبوع الخامس - الأسبوع العاشر - نهاية الفصل الدراسي
ج- توزيع الدرجات								- الامتحان الأول: ١٥ درجة - الامتحان الثاني: ١٥ درجة - امتحان نهاية الفصل الدراسي: ٧٠ درجة
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:								
أ- مذكرات								- الحاسب الآلي وتطبيقاته الهندسية ، د وسام فكري ، ٢٠١٩
ب- كتب ملزمة								
ج : كتب مقترحة								-بانكس ، مايكل ، (٢٠٠١) أمن الكمبيوتر بيروت ، الدار العربية للعلوم -الشدي، علي (٢٠٠٣). الحاسب الآلي. الرياض: مكتبة العبيكان. - -السالمي ، علاء (٢٠٠٠). تكنولوجيا المعلومات. تونس: المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم. -أمان، محمد (٢٠٠٥). الإنترنت في المكتبات ومراكز المعلومات. عمان: دار المناهج.
د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ								- المواد الالكترونية ومواقع الانترنت ... الخ: http://www.icdlgcc.com/arabic/home-page.htm http://www.kutub.info http://www.microsoft.com/middleeast/arabic/atwork/default.msp http://www.arabhardware.net/forum - مواد تعلم أخرى مثل البرامج التي تعتمد على الكمبيوتر أو الأقراص المضغوطة أو المعايير المهنية أو الأنظمة: - نظام تشغيل ويندوز ٢٠١٠ - برنامج وررد ٢٠١٠ - برنامج باوربوينت ٢٠١٠ - برنامج اكسل ٢٠١٠ - برنامج إنترنت إكسبلورر

رئيس مجلس القسم العلمي :

منسق المقرر

أ.د/ هاني احمد عبد السلام

د/ وسام محمد فكري

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودي: ٥٠٠٠١	اسم المقرر: دراسة الجدوى وتقويم المشروعات
التخصص:	عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي -
٢- هدف المقرر:	
بإجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي أن :- - الإلمام بالعديد من المعارف الأساسية الخاصة بدراسة جدوى المشروعات وكيفية الاستفادة من هذه المعارف لإمكانية تقييم جدوى المشروعات وإمكانية التنبؤ بمدى ربحيتها من عدمه وبالتالي إتخاذ قرار بتنفيذها أو إستبعادها.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
أ - المعلومات والمفاهيم:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادراً علي أن :- أ. ٣. ١.١ - يحدد الإستخدام الأمثل للموارد والجدوى الاقتصادية والاجتماعية للموارد الإستثمارية المتاحة للمشاريع الإستثمارية. أ. ٣. ١.٢ - يتعرف على أهمية دراسة الجدوى التسويقية على وجه التحديد وكيفية تناول أدواتها المختلفة. أ. ٧. ١. ١٠ - يحدد أهم المتغيرات الاقتصادية والمالية والإدارية والفنية اللازمة لاتخاذ القرار الاقتصادي المناسب. أ. ٧. ١. ١١ - يتعرف على اهم الطرق المختلفة لتقييم المشروعات فنياً وإقتصادياً وبيئياً. أ. ٧. ١. ١٢ - يحدد أفضل الطرق لدراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع. أ. ٧. ١. ١٣ - يلم بالمصادر الصحيحة لتوليد الأفكار الصالحة لبدء المشروع.
ب - المهارات الذهنية:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادراً علي أن :- ب. ٤. ١.٦ - يرتب الخطوات التحليلية لدراسات جدوى المشروع. ب. ٤. ١.٧ - يصنف الربحية التجارية للمشروع ونتيجة الأعمال.
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادراً علي أن :- ج. ٤. ١. ٢ - يقرأ المشروع الأمثل من خلال خطوات دراسة الجدوى. ج. ٤. ١. ٣ - يقيم الوضع المالي للمشروع وتحديد رأس المال المطلوب. ج. ٥. ١. ٣ - يضع المؤشرات الاقتصادية المختلفة للوقوف على الآثار الاقتصادية والاجتماعية للمشروع ج. ٦. ١. ٣ - يراقب التغييرات في الجوانب القانونية والامنية والتي تؤثر على المشروع
د- المهارات العامة:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادراً علي أن :- د. ١. ١. ٣٠ - يعمل بإيجابية من خلال فريق عمل. د. ١. ١. ٣١ - يشارك بطريقة بناءة في المناقشات. د. ١. ٢. ٢٠ - يستخدم الحاسب الآلي للمعلومات و الاشكال البيانية والمعادلات الحسابية في التحليل لدراسة الجدوى.

٤ - محتوى المقرر :

م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	عدد الساعات		إجمالي
			نظري	عملي	
١	مفهوم المشروع والإستثمار	—	٢	—	٢
٢	تحليل التكلفة / العائد والربحية	—	٢	—	٢
٣	مفهوم دراسة الجدوى المبدئية	—	٢	—	٢
٤	دراسة الجدوى وفكرة المشروع	—	٢	—	٢
٥	دراسة الحجم	—	٢	—	٢
٦	الدراسة الفنية	—	٢	—	٢
٧	الدراسة التسويقية - دراسة الطلب	—	٢	—	٢
٨	دراسة العرض	—	٢	—	٢
٩	القرار الإستثماري	—	٢	—	٢
١٠	الدراسة المالية والاقتصادية	—	٢	—	٢
١١	الدراسة القانونية والأمنية	—	٢	—	٢
١٢	التحليل المالي	—	٢	—	٢
١٣	تحليل الربحية التجارية	—	٢	—	٢
١٤	طريقة فترة الاسترداد ومعدل العائد	—	٢	—	٢
١٥	الإمتحان	—	—	—	—
	الإجمالي	—	٢٨	—	٢٨

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	✓	٥- أساليب التعليم والتعلم :															
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي																	
-							٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:															
-							٧- تقويم الطلاب:															
- اختبار أعمال السنة - المناقشة أثناء المحاضرات - الإختبار التحريري لنهاية الفصل الدراسي							أ- الأساليب المستخدمة															
<table border="1"> <tr> <td>١</td> <td>الأسبوع</td> <td>التقييم ١</td> </tr> <tr> <td>٤</td> <td>الأسبوع</td> <td>التقييم ٢</td> </tr> <tr> <td>٥</td> <td>الأسبوع</td> <td>التقييم ٣</td> </tr> <tr> <td></td> <td>الأسبوع</td> <td>التقييم ٤</td> </tr> <tr> <td></td> <td>الأسبوع</td> <td>التقييم ٥</td> </tr> </table>							١	الأسبوع	التقييم ١	٤	الأسبوع	التقييم ٢	٥	الأسبوع	التقييم ٣		الأسبوع	التقييم ٤		الأسبوع	التقييم ٥	ب- التوقيت
١	الأسبوع	التقييم ١																				
٤	الأسبوع	التقييم ٢																				
٥	الأسبوع	التقييم ٣																				
	الأسبوع	التقييم ٤																				
	الأسبوع	التقييم ٥																				
- تحريري ٧٠ % - أعمال فصلية ٣٠ % - المجموع ١٠٠ %							ج- توزيع الدرجات															
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																						
- لا يوجد							أ- مذكرات:															
- إيناس العباسي ، دراسة الجدوى وتقويم المشروعات ، مكتبة دار العلم ، ٢٠١٧ - محمد صالح الحناوي ، دراسات جدوى المشروع ، الأساسيات والمفهوم - جامعة الإسكندرية ، ١٩٩٣ - محمد إبراهيم السقا ، دراسات الجدوى الإقتصادية للمشروعات ، كلية العلوم الإدارية ، جامعة الكويت ، ٢٠١١ .							ب- كتب ملزمة: ج : كتب مقترحة:															
-							د - دوريات علمية أو نشرات...الخ:															

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١ - بيانات المقرر:		
المستوى: اختياري جامعة - جميع المستويات	اسم المقرر: اللغة العربية	الرمز الكودي: (٧٠١٤٢)
عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي -		التخصص:

٢ - هدف المقرر:	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا علي أن :- - الإلمام بقواعد الإملاء، والأحكام الصرفية، ومركبات الجمل، ومكوناتها، ومهارات الكتابة باللغة العربية، مع التعرف على نصوص الشعر العربي، وكيفية تحليل المادة الأدبية لغة ونقداً وبلاغة.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:	
أ - المعلومات والمفاهيم:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :- أ.١.٢.٨ - يتعرف قواعد الإملاء، ومهارات الكتابة باللغة العربية . أ.١.٢.٩ - يتعرف على نصوص الشعر العربي القديم والحديث. أ.١.٢.١٠ - يلم بكيفية تحليل المادة الأدبية. أ.١.٢.١١ - يدرك كيفية كتابة موضوع تعبيرى أو قصة قصيرة.

ب - المهارات الذهنية:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :- ب.١.٢.٨ - يلخص المقصود بمهارات الكتابة العربية وعلامات الإعراب. ب.١.٢.٩ - يصمم كيفية تحليل النصوص الأدبية.
ج - المهارات المهنية:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :- ج.١.٨.٣ - يستخدم النصوص اللغوية والأدبية، ويكون قادراً على التحدث باللغة العربية واعياً بجمالياتها، والغرض البلاغى من تنوع أساليبها وصورها.
د - المهارات العامة:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :- د.١.٢.٣.٤ - يعرض الجوانب المميزة للنصوص الأدبية، مفردات وتراكيب، صوراً، وأساليب.

٤ - محتوى المقرر:				
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	عدد الساعات	
			نظري	إجمالي
١	آلية التأويل التقابلي	—	٢	٢
٢	التوشيع ومنظومته التداولية	—	٢	٢
٣	التطريز وجمالية التواصل	—	٢	٢
٤	أثر اللف والنشر فى إحداث التماسك النصى	—	٢	٢

٢	—	٢	—	مراعاة النظير ونظرية التأثير	٥
٢	—	٢	—	الأسلوب العدولي وأثره البلاغي	٦
٢	—	٢	—	الأسلوب الكنائى وجماليو التصوير	٧
٢	—	٢	—	نماذج تحليلية من الشعر العربى	٨
٢	—	٢	—	المعرب والمبنى	٩
٢	—	٢	—	الإعراب الفرعى	١٠
٢	—	٢	—	الإعراب التقديرى	١١
٢	—	٢	—	المبنيات	١٢
٢	—	٢	—	الجملى التى لها محل من الإعراب والتى ليس لها محل من الإعراب	١٣
٢	—	٢	—	كيفية كتابة الهمزات	١٤
٢	—	٢	—	المجرد والمزيد من الأفعال الجامد والمشتق من الأسماء	١٥
٣٠	—	٣٠	—	الإجمالى	

٥- أساليب التعليم والتعلم :	✓	المحاضرة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاونى	✓	التعليم الالىكترونى
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:	✓	التعلم الذاتى	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميدانى- مشاريع بحثية)	✓	حل المشكلات	✓	المحاكاة
٧- تقويم الطلاب:								
أ- الأساليب المستخدمة	المناقشة الإختبارات الشفهية الأبحاث							
ب- التوقيت	لتقييم : الفهم والإستيعاب لتقييم : التذكر والإستيعاب والتحليل لتقييم : المهارات الذهنية							
ج- توزيع الدرجات	تحريرى ٧٠ % أعمال فصلية ٣٠ % المجموع ١٠٠ %							
	التقييم ١	الأسبوع ١	التقييم ٢	الأسبوع ٤	التقييم ٣	الأسبوع ٥	التقييم ٤	الأسبوع ٥

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
أ - مذكرات	<ul style="list-style-type: none"> - الأضداد: لابن الأنباري - تاج العروس: للزبيدي - مقاييس اللغة، لابن فارس - التطبيق النحوي : د/ عبده علي الراجحي - مفتاح العلوم: للسكاكي - خزانة الأدب وغاية الأرب: لابن حجة الحموي - الإيضاح في علوم البلاغة: للقزويني - العنوان وسيموطيقا الاتصال الأدبي : محمد فكري الجزار
كتب ملزمة	
ج : كتب مقترحة	<ul style="list-style-type: none"> - مواقع الإنترنت : <p>www.alamat.com www.4shared.com www.ofok.com</p>
د - دوريات علمية أو نشرات ..الخ	<ul style="list-style-type: none"> - اعداد من مجلة دار العلوم القاهرة - مجلة أدب ونقد ، القاهرة - مجلة الآداب الإسكندرية - المجلة العلمية باللغة العربية جامعة الإمام

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ أسامة عبد العزيز جاب الله

منسق المقرر

أ.د/ طاهر عبد الحى شبانة أ.د.م/ هانم محمد حجازي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الفرقة/ المستوى: جميع المستويات	اسم المقرر: مهارات وأخلاقيات البحث العلمي	الرمز الكودي: ٩٠٠٠١
عملي :-	عدد الوحدات الدراسية: نظري: ٢	التخصص: تخصص اختياري

٢- هدف المقرر:	يهدف هذا المقرر إلى أن يكون الطلاب قادرين على : أن يكتسب الطالب المعارف والمهارات والاتجاهات الإيجابية المتعلقة بإعداد البحوث العلمية بطريقة صحيحة وطبقاً للأخلاقيات العامة وأخلاقيات والمبادئ والأخلاقية للبحث العلمي.
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
أ- المعلومات (والمفاهيم):	<ul style="list-style-type: none"> بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن : - يعرف مفهوم البحث وأنواع البحوث العلمية مفهوم الأخلاق العامة وأخلاقيات البحث. - يعرف العديد من المصطلحات المستخدمة في أخلاقيات البحث العلمي (الثقة – الانسحاب – سرية البيانات)
ب- المهارات الذهنية:	<ul style="list-style-type: none"> بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن : - يعدد أنواع البحوث. - يعدد أهمية أغراض البحث العلمي. - يميز الأخطاء الشائعة في البحث العلمي. - يحدد خطوات البحث العلمي. - يحدد ضوابط وشروط إجراء البحوث على الإنسان والحيوان.
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	<ul style="list-style-type: none"> بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن : - يطبق منهجية البحث دون تعارض مع الأخلاق. - يحدد ضوابط وشروط إجراء البحوث. - يحد الأخطاء الشائعة بشأن عدم الإلتزام بأخلاقيات البحث العلمي.
د- المهارات العامة:	<ul style="list-style-type: none"> بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن : - يذكر تاريخ ونشأة الأخلاقيات في البحث.

<p>- يحدد اشكال الغش والانتحال العلمي.</p> <p>- يعدد المهارات والمعايير الأخلاقية لإجراء التجارب البحثية.</p> <p>- يتعلم الالتزام بالمسئولية الاجتماعية للبحث العلمي واكتساب إيجابية أهمية الالتزام بأخلاق الباحث العلمي.</p>						
<p>٤- محتوى المقرر:</p>						
ساعات إرشاد وعملية	محاضرة	عدد الساعات	الموضوع (الوحدات)			
			١. مفهوم البحث العلمي			
			٢. أهمية وأغراض البحث العلمي			
			٣. قدرات الباحث الفعال			
			٤. خطوات البحث العلمي			
			٥. أنواع البحوث			
			٦. الأخطاء الشائعة في البحث العلمي			
			٧. مفهوم الأخلاقيات			
			٨. تاريخ أخلاقيات البحث العلمي			
			٩. الضوابط والشروط الأخلاقية لإجراء البحوث.			
			١٠. شروط إجراء التجارب والأبحاث على الإنسان والحيوانات			
			١١. الانتحال العلمي وأنواعه			
<p>٥- أساليب التعليم والتعلم:</p>						
التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي	✓
<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:</p> <p>١. ساعات مكتبية</p> <p>٢. استخدام واتس اب للاستفسار عن الأجزاء الصعبة أو غير مفهوم لديهم</p>						
<p>٧- تقويم الطلاب:</p>						
<p>أ- الأساليب المستخدمة:</p> <p>١. اعمال فصلية</p> <p>٢. امتحان آخر العام</p>						
<p>ب- التوقيت:</p> <p>١. الحضور خلال الفصل الدراسي</p> <p>٢. امتحان عقب المحاضرة السادسة</p> <p>٣. امتحان عقب المحاضرة الأخيرة</p> <p>٤. دور مايو طبقا لجدول الكلية</p>						
<p>ج- توزيع الدرجات:</p> <p>النسبة المئوية لكل تقييم:</p> <p>امتحان منتصف الفصل الدراسي -----</p> <p>الامتحان الشفوي -----</p>						

الامتحان العملي الأعمال الفصلية امتحان نهاية الفصل الدراسي أنواع التقييم الأخرى المجموع % ٣٠ %٧٠ ----- %١٠٠
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
أ- مذكرات:	(١) توجد مذكرة فقط من العام الدراسي ٢٠١٨/٢٠١٩
ب- كتب ملزمة:	-----
ج- كتب مقترحة:	<p>كتب عربية:</p> <p>- برنامج أخلاقيات البحث العلمي ، برنامج النشر الدولي للبحوث العلمية ، دليل المتدرب مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس المجلس الأعلى للجامعات - دويديري رجاء وحيد (٢٠٠٠): البحث العلمي اساسياته النظرية وممارساته العلمية - دار الفكر المعاصر - سوريا .</p> <p>كتب أجنبية:</p> <p>.....</p> <p><i>How to write and publish a scientific paper, sixth Edition by Robert A.D and Barbara Gastel. ISBN: 978-0-313-33040-,2006, PP. 302</i></p> <p>(ج- مواقع انترنت:</p> <p>http://www.unc.edu/depts/wcweb 1998-2007</p>
د- دوريات علمية أو نشرات الخ	١- أمال عثمان (١٩٩٥): اخلاقيات البحث العلمي الاجتماعي - المركز القومي للبحوث الاجتماعية والحياتية - القاهرة .

عميد الكلية : أ. د /

أستاذ المادة : د/ عزيز محمود أبو شامة

توصيف المقررات

الإجباري لمتطلبات الكلية

والمؤهلة للبرامج الدراسية

٢٠١٩-٢٠٢٠

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر : ١١٣٠١	اسم المقرر: أساسيات الرياضيات المتطلب السابق: لا يوجد	المستوى : الأول (زراعة عام) الفصل الدراسي : الخريفي
عدد الساعات : نظري : ٢	عملي : -	الساعات المعتمدة: ٢
٢ - هدف المقرر :		
<p>بنهاية المقرر يجب ان يكون الطالب قادرا على استخدام المحددات والمصفوفات في حل المعادلات الرياضي، والتميز بين المحددات والمصفوفات في كيفية إيجاد المتغيرات المجهولة في معادلة خطية معطاة، وتعريف مفهوم الهندسة التحليلية، واستعراض صيغ الخط المستقيم والدائرة وحساب النهايات وإدراك نظرياتها، ودراسة القطاعات المخروطية والإحداثيات القطبية، وتحقيق القوانين الأساسية للتفاضل والتكامل والمشتقة لعدة دوال وتطبيق التفاضل في العلوم التطبيقية.</p>		
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ. ١. ١ - يُعرّف معنى الهندسة التحليلية وحساب التفاضل والتكامل</p> <p>أ. ١. ١. يذكر العلاقة بين الإحداثيات القطبية والديكارتية</p> <p>أ. ١. ١. يُعرّف الدائرة والقطع الناقص ، القطع المكافئ والقطع الزائد.</p> <p>أ. ١. ٢. يعدد استخدام الرياضيات في العلوم الزراعية</p> <p>أ. ٢. ١. يلم بأهم المصطلحات الرياضية</p>	
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب. ١. ١ - يستخدم المعادلات التفاضلية في تحليل البيانات لحل المشكلات الزراعية.</p> <p>ب. ١. ٣. يوازن بين المعادلات التفاضلية والتكامل لإيجاد حلول غير تقليدية للمشكلات.</p> <p>ب. ٢. ١ - يحل المعادلات من الدرجة الثانية من خلال دوران المحاور.</p> <p>ب. ٢. ١ - يقارن بين القطاعات المخروطية.</p>	
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج. ١. ١ - يطبق المحددات والمصفوفات في حل المعادلات الخطية</p> <p>ج. ١. ١ - يستخدم نقل ودوران المحاور لتبسيط المعادلات من الدرجة الثانية وكذا المعادلات ذات الحد المشترك</p> <p>ج. ٥. ٢ - يخطط لحل المشاكل الرئيسية المتعلقة بتطوير الآلات الزراعية</p> <p>ج. ٩. ١ - يحل المشكلات المتعلقة بتخطيط التجارب باستخدام تطبيقات حساب التفاضل والتكامل والهندسة التحليلية.</p>	
د - المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د. ١. ١ - يعرض المعلومات المختلفة عن الاستخدامات التطبيقية للرياضة</p> <p>د. ٢. ١ - يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بالميكنة الزراعية</p> <p>د. ٣. ١ - يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة في عرض البيانات والمعلومات</p>	
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً لوارد باللائحة الدراسية		
العناوين		عدد الساعات
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية
١	معادلات الخط المستقيم	-----
٢	الدائرة، الإحداثيات الديكارتية والقطبية	-----
٣	نقل ودوران المحاور	-----
٤	القطاعات المخروطية	-----
٥	القطع المكافئ	-----
٦	القطع الناقص	-----
٧	القطع الزائد	-----
		نظري
		عملي
		إجمالي
		٢
		٢
		٢
		٢
		٢
		٢
		٢

٢	--	٢	-----	مبادئ المحددات وخواصها	٨
٢	--	٢	-----	المصفوفات وانواعها وخواصها	٩
٢	--	٢	-----	حل المعادلات باستخدام المحددات والمصفوفات -تقييم ٢	١٠
٢	--	٢	-----	حساب النهايات، الدوال والرسوم البيانية	١١
	--		-----	النظرية الأساسية في التفاضل	
٢	--	٢	-----	تطبيقات المشتقات: معدلات الارتباط، القيم العظمى والصغرى	١٢
٢	--	٢	-----	النظرية الأساسية في التكامل	١٣
٢	--	٢	-----	طرق التكامل: التعويض، التجزئ،...	١٤
٢٨	--	٢٨		الاجمالي	

٥- أساليب التدريس والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١- الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والرابع عشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ٢٠% الامتحان العملي - % الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٧٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ- مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المقرر بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩م
ج- كتب مقترحة :	١. ايوب (٢٠١٧)، التكامل والهندسة التحليلية. دار الكتب العلمية. ٢. الخواجة (٢٠١٣). مقدمة في الرياضيات البحثية. دار التعليم الجامعي. ٣. أيرز (٢٠٠٤). حساب التفاضل والتكامل (شوم). الدار العالمية للنشر والتوزيع. ٤. دورفي (٢٠٠٣). حساب التفاضل والتكامل والهندسة التحليلية. الدار العالمية للنشر والتوزيع.

٥. نصار السلمي (٢٠٠٣). الهندسة التحليلية في المستوى. الدار العالمية للنشر والتوزيع.	
<ul style="list-style-type: none"> - مجلة التحليل الرياضي والتطبيقات - مجلة نظرية التقريب - مجلة الحاسبات والرياضة التطبيقية - مجلة السلوك الرياضي - مجلة هندسة التصنيع الحيوي - مجلة هندسة النظم الحيوية - المجلة المصرية للهندسة الزراعية (MJAE) - مجلة الهندسة الزراعية في آسيا، أفريقيا وأمريكا اللاتينية (AMA) 	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ</p>

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ حسين محمد سرور

أستاذ المادة

أ.د. سعيد الشحات عبدالله
د. وائل محمد المسيري

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: كيمياء وسمية المبيدات
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: اكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الاول الفصل الدراسي : خريفي	أسم المقرر: الكيمياء الطبيعية المتطلب السابق:	كود المقرر : (١١٠٠١)
عدد الساعات : نظري	١	عملي ٢
الساعات المعتمدة:	٢	

٢ - هدف المقرر :	المام الطالب بالمفاهيم والمعارف والمعلومات المتصلة بأساسيات علم الكيمياء الفيزيائية والتي هي اساس في معرفة العلوم الزراعية مثل كيمياء الأغذية والألبان والمبيدات والكيماويات الزراعية وكيمياء الأراضى وتغذية الدواجن والحيوانات والهندسة الزراعية وغيرها من التكنولوجيا والتقنيات العلمية الحديثة.
------------------	--

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :

أ - المعرفة والفهم:	knowledge and Understanding: باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: ١.١.١. يحدد أسس البناء الذرى والجزئى والروابط والمسارات الجزئية وتهجينها. ١.١.٢. يصف خواص الغازات والسوائل والمحاليل وطرق التعبير عن التركيزات. ٢.١.١. يلخص أساسيات الحساب الكيمياءى والتحليل. ١.١.٢. يتقن أسس قوانين الغازات وتطبيقها وطرق إسالتها. ١.١.٣. يتعرف على أسس الكيمياء الحرارية وتطبيقاتها. ١.٢.١. يوضح المعلومات المتعلقة بالإنزان الكيمياءى وقانون فعل الكتلة وتطبيقاته. ١.٢.٢. يذكر المصطلحات الكيمائية بالغة العربية والانجليزية
---------------------	--

ب - المهارات الذهنية :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: ب.١. يجمع البيانات الكيمائية لايجاد حلول غير تقليدية للمشكلات العصرية. ب.٢. يوضح اساسيات الحساب الكيمياءى والتركيزات للمحاليل المختلفة. ب.٣. يحلل دور قوانين الكيمياء الطبيعية فى تفسير بعض الظواهر والعمليات التى تحدث فى النبات والتربة وغيرها. ب.٣.١. يقارن وحدات النظام العالمى للمقاييس وتحولاتها اللازمة للقياسات المختلفة. ب.٣.٢. يقترح الصيغ التركيبية والأسماء الكيمائية للكيماويات الزراعية وكذا تحضيرها وجودتها وصلاحياتها ومخاطرها.
------------------------	--

ج - المهارات المهنية:	Professional and practical skills باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: ج.١. يطبق المهارات العملية لاساسيات الكيمياء الطبيعية فى مجال الأنتاج الزراعى. ج.٢. يحضر تركيزات المواد الكيمائية فى صورها المختلفة لاستخدامها فى العمليات الزراعية. ج.٣. يحلل وصفاً مكونات المحاليل الكيمائية الزراعية. ج.٩. يطبق الممارسات الجيدة فى التعامل مع الكيماويات لتجنب مصادر الأخطار اثناء اجراء التجارب.
-----------------------	---

د - المهارات العامة:	General and Transferable skills باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: د.١. يعرض اهم المعلومات اللازمة للتعرف على المركبات غير العضوية وصفاً.
----------------------	---

د. ٢. 1. يتواصل مع فريق العمل لأجراء التجارب المعملية وتطبيقاتها.
د. ٤. 1. يعمل في مجموعات ضمن فريق في مجال الكيمياء الطبيعية.

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات			العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية
٣	٢	١	الأدوات والتجهيزات المعملية المثالية اللازمة لتجارب الكشف الوصفى عن الأملاح	الأشعة الكهرومغناطيسية
٣	٢	١	قواعد الأمان والسلامة والإسعافات الأولية ونظام العمل بالمعمل	الدراسات الطيفية ونظرية بوهر
٣	٢	١	اختبارات اللهب للكشف عن الكاتيونات فى المحاليل Flame tests	نظرية الكم والميكانيكا الموجية
٣	٢	١	الكشف عن كاتيونات المجموعة الأولى (فضة - رصاص - زئبقوز) فى محاليلها مفردة وفى مخلوط	الأعداد الكمية والتركييب الحديث للذرة
٣	٢	١	الكشف عن كاتيونات المجموعة الثانية فى محاليلها (نحاسيك ، زئبقيك ، كادميوم) مفردة وفى مخلوط	الروابط والمسارات الجزيئية وتهجينها
٣	٢	١	الكشف عن كاتيونات المجموعة الثالثة فى محاليلها (الومنيوم ، حديد ، كروم) مفردة وفى مخلوط	النظريات الالكترونية للتكافؤ
٣	٢	١		قوانين الغازات والمعادلة العامة للغازات
٣	٢	١	الكشف عن كاتيونات المجموعة الخامسة والسادسة فى محاليلها (باريوم ، كالسيوم ، مغنيسيوم) مفردة وفى مخلوط	النظرية الحركية للغازات
٣	٢	١	الكشف عن مجهول من المجموعة الأولى الى السادسة	الغازات الحقيقية والحيود عن السلوك المثالى ومعادلة فان درفالس إسالة الغازات
٣	٢	١	الكشف عن الشقوق الحامضية التى تتأثر بحامض الابدركلوريك	الاتزان الكيماوية وقانون فعل الكتلة
٣	٢	١	الكشف عن الشقوق الحامضية التى تتأثر بحامض الكبرتيك	التوتر السطحى واللزوجة
٣	٢	١	الكشف عن الشقوق الحامضية التى لا تتأثر بالاحماض	التبخير والغليان والضغط البخارى
٣	٢	١	الكشف عن مجهول عام من الشقوق الحامضية والقاعدية	المحاليل وطرق التعبير عن تركيزاتها وقانون هنرى وقانون راولت
٣	٢	١	الكشف عن مجهول عام من الشقوق الحامضية والقاعدية	المحاليل وطرق التعبير عن تركيزاتها وقانون هنرى وقانون راولت
			الامتحان العملى	امتحان شفوى وعملى
٣	٢	١	الإجمالي	

٥ - أساليب التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار		المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	
		٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
		٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
		٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر	
		- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر	
		- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%
		الامتحان الشفوي	١٠%
		الامتحان العملي	٢٠%
		المجموع الكلي	
		١٠٠%	
		طبقا للاتحة الداخلية للكلية	

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	شريف الحمضى (٢٠٠٩/٢٠٠٨) الكيمياء الفيزيائية: التركيب البنائى للذرات والجزيئات على ضوء النظرية الحديثة. شريف الحمضى (٢٠٠٩/٢٠٠٨) الكيمياء الفيزيائية. شريف الحمضى (٢٠٠٩/٢٠٠٨) الكيمياء العملية غير العضوية. عطيه قريظم على درباله مصطفى سمير (٢٠١٩) الكيمياء الفيزيائية
ب- كتب مقترحة	1. Miessler, G. and Taro, D.A. (1991). Inorganic chemistry, Prentice-Hall, Inc, MSA. 2. Halliday, D. Resnick, R. and Krane, K. (1992). Physics, Johnwiely & Sons, Inc, 4th ed. 3. Glasstone, S. and Lewis, D. (1968). Elements of Physical chemistry 2ed D. Van Nostr and INC, Macmilian and Co. Ltd. ٤- محمد مجدى واصل (٢٠٠٤): مبادئ الكيمياء الفيزيائية ، دار الفجر للنشر والتوزيع ، القاهرة.
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ	Journal of Physical Chemistry. Physical Chemistry Chemical Physics. Annual Review of Physical Chemistry. Journal of Physical Chemistry Letters

رئيس مجلس القسم العلمي

استاذ المقرر

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

أ.د/ على سليمان حامد درباله

٢٠٢٠/٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضى والمياه

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩ م

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر:	أسم المقرر : طبيعة وأرصاد جوية زراعية	المستوى :الأول
(١٠١٠٢)	المتطلب السابق: -----	الفصل: شتوى
عدد الساعات :	نظري ٢ عملي ٢ الساعات المعتمدة ٣	
٢ - هدف المقرر :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضى والمياه قادرا على أن :</p> <p>يتعرف على خواص المادة وتحولات الطاقة والحرارة وصورهما وتطبيقاتهما فى الحياه العملية، ومعرفة العناصر الجوية وعلاقتها بالزراعة، وتأثيرها على الزراعة والتلوث الجوى ومسبباته وكيفية الحد منه، وكذلك التعرف على طبيعة الضوء وخواصه والاجهزة البصرية المختلفة والعدسات والمرايا وتطبيقاتها فى الحياه العملية، ومعرفة خواص المادة والوحدات الفيزيائية وقوانين حركة الاجسام والموانع وتطبيقاتها فى الحياه العملية.</p>	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضى والمياه قادرا على أن :</p> <p>أ.١- يتعرف على أسباب حركة الأجسام والسوائل والقوانين التى تحكم هذه الحركة. أ.١.١- يتفهم مصادر وصور الطاقة وتحولها من صورة الى أخرى. أ.١.١- يذكر انواع الاجهزة وطريقة استخدامها فى قياس الظواهر الطبيعية. أ.٢.١- يصف أنواع محطات الرصد الجوى. أ.٢.١- يتعرف على طرق انتقال الحرارة وتطبيقاتها فى الحياة العملية. أ.٢.٣- يتعرف على أساليب خرائط الطقس والمناخ والتنبؤ بالأحوال الجوية. أ.٢.٣- يتفهم مشاكل التلوث وطرق علاجها.</p>	
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :</p> <p>ب.١-١- يقترح الموعد المناسب للزراعة والعمليات الزراعية. ب.١-٢- يفرق بين انواع انتقال الحرارة وتطبيق ذلك فى الحياة العملية. ب.٢-٣- يقترح الحلول المناسبة لمشكلات التلوث الجوى والتقلبات الجوية.</p>	
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١- يطبق الممارسات الجيدة فى حل المشاكل الناجمة عن التغيرات الجوية. ج.١.١- يستخدم المرايا والعدسات وأجهزة قياس وتسجيل العناصر الجوية. ج.١.٣- يرتب حالة السكون والحركة والأجسام والمواد وفقد واكتساب الطاقة. ج.١.٣- يطبق طرق انتقال الحرارة المختلفة. ج.٢.٥- يطبق عناصر الطقس والمناخ من خرائط الجوى.</p>	
د - المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :</p> <p>د.١.١- يعرض المعلومات الخاصة بالمادة وحالاتها وخواصها. د.١.٣- يستخدم الوسائل والتقنيات الحديثة فى عرض بيانات أجهزة الرصد والقياس.</p>	

٤ . محتوى المقرر : النظرى والعملى وفقا للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			الموضوعات		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	الاجهزة والادوات المستخدمة فى معمل الفيزياء - أمثلة على الوحدات والابعاد	الوحدات والابعاد- الكميات الطبيعية- حالات المادة - حركة الاجسام - التطبيقات العملية للحركة الدورانية	١
٣	٢	٢	تعيين الوزن النوعى	المرونة - الاجهاد - الانفعال - الطاقة المخزنة فى الاجسام	٢
٣	٢	٢	تعيين عجلة الجاذبية الارضية	سريان السوائل وانواع السريان- المعادلات التى تحكم السريان -التطبيقات العملية لسريان السوائل	٣
٣	٢	٢	تعيين التوتر السطحى بطريقة وزن القطرات	طفو الاجسام -مبدأ ارشيميدس- خواص السوائل (الوزن النوعى- لتوتر السطحى- اللزوجة- الاسموزية -الانتشار) - الغازات وخواصها.	٤
٣	٢	٢	تعيين نقطة انصهار الشمع	الحرارة والوحدات المستخدمة للتعبير عنها- طرق قياسها- الحرارة النوعية	٥
٣	٢	٢	تعيين الحرارة النوعية بالخلط	طرق انتقال الحرارة - التطبيقات العملية للحرارة - الاجهزة العملية لتطبيقات الحرارة.	٦
٣	٢	٢	تعيين الحرارة النوعية بالتبريد	الضوء - طبيعة الضوء - خواصه- القوانين الخاصة به- انتقال الضوء- العدسات والمرابا.	٧
٣	٢	٢	محطات الرصد الجوى وكشك الارصاد	الارصاد الجوية وعلاقتها بالزراعة- مكونات الهواء الجوى- عناصر الجو المختلفة- مكونات الغلاف الجوى- الظواهر الجوية وأثرها على الزراعة وكيفية استخدامها للنهوض بالانتاج الزراعى- خرائط الطقس والتنبؤ الجوى وحالات الاستقرار وعدم الاستقرار	٨
٣	٢	٢	قياس وتسجيل درجة الحرارة	التلوث البيئى ومكوناته واسبابه- منطقة الاوزون وعلاقتها بالتلوث البيئى- كيفية العمل على تقليل مخاطر التلوث البيئى	٩
٣	٢	٢	قياس وتسجيل الاشعاع الشمسى	العوامل المحددة للمناخ - انواع المناخ - مناخ جمهورية مصر العربية	١٠
٣	٢	٢	قياس وتسجيل الضغط الجوى	امتحان دورى	١١
٣	٢	٢	قياس وتسجيل الهطول	الاجمالي	١٢
٣	٢	٢	تعيين الرطوبة النسبية ونقطة الندى		١٣
٣	٢	٢	الامتحان العملى		١٤
42	٢٨	٢٨	الاجمالي		

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

التعليم الالكترونى	✓	التعليم التعاونى	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتى	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتنية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤ . المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:			
أ- الأساليب المستخدمة			
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية			
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية			
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة			
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقييم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية			
ب- التوقيت			
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر			
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر			
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر			
ج - توزيع الدرجات:			
%٢٠	الامتحان العملي	%١٠	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي
%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%١٠	الامتحان الشفوي
%١٠٠	المجموع الكلي		
طبقا لللائحة الداخلية للكلية			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ- مذكرات			
مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨			

ب - كتب ملزمة :	محاضرات في الفيزياء والارصاد الجوية ، قسم الاراضى- كلية الزراعة جامعة كفر الشيخ ، ٢٠٠٦ ، أ.د/ محمد محى صفان ، أ.د/محمد كريم، أ.د/محمد خليفة مذكرة علم الفيزياء العامة ،كلية الزراعة -جامعة القاهرة ، ١٩٨٠ ، د/ محمد محفوظ عبد الله أساسيات الفيزياء الجزء الاول خواص المادة والحرارة والكهرباء ، دار الراتب الجامعية - بيروت ، ١٩٨٦ ، د/احمد ششوقى عملر الفيزياء ، كلية الزراعة -جامعة القاهرة ١٩٩٦ ، محمد عصام الدين شوقى وآخرون
ج - كتب مقترحة :	الارصاد الجوية لكلية الزراعة والاداب ، ١٩٧٦ ، د/ زين العابدين متولى الطقس والمناخ والميتيورلوجيا ، كلية الاداب -جامعة طنطا، ٢٠٠٤/٢٠٠٥ ، د/عبد القادر عبد العزيز على
د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ .	مجلة علوم الاراضى المصريه . - مجلة العلوم الزراعيه لجامعة كفرالشيخ . - مجلة جمعية علوم الاراضى الأمريكية.

استاذ المقرر

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ شعبان محمد ابراهيم

د/ أحمد سعد الحناوى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: النبات الزراعي

تاريخ اعتماد تحديث توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر		
الرمز الكودي : ١٠٤٠١	اسم المقرر : النبات الزراعي العام	المستوى الاول (فصل دراسي أول)
التخصص: النبات الزراعي	عدد الساعات : نظري (٢)	عملي (٢) الساعات المعتمدة (٣)
٢- هدف المقرر :		يتعرف الطالب على المعارف والمعلومات الخاصة بالتركيب الظاهري والداخلي للنبات والمهام بمهارات وصف أجزاء والتعرف على طرق تقسيم النبات.
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		
أ - المعرفة والفهم:	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>أ.١.١.١- يصف الشكل الظاهري لأعضاء النبات المختلفة.</p> <p>أ.١.١.٢- يذكر التركيب التشريحي لأعضاء النبات المختلفة.</p> <p>أ.١.١.٣- يقسم النباتات طبقاً لعلاقتها بالبيئة المحيطة.</p> <p>أ.١.١.٤- يحدد التحورات المختلفة للأعضاء النباتية.</p> <p>أ.١.١.٥- يتعرف على قواعد التسمية العلمية والوضع التصنيفي للنبات.</p> <p>أ.١.٢.١- يحدد المصطلحات العلمية الخاصة بالنبات الزراعي باللغة الإنجليزية.</p> <p>أ.١.٩- يصف التنوع البيولوجي وتأثيره على تركيب الأعضاء النباتية المختلفة.</p>	
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>ب.١.١- يقارن بين البذور والحبوب.</p> <p>ب.١.٢- يفرق بين الإنبات الأرضي والهوائي طبقاً للنوع النبات.</p> <p>ب.١.٣- يقسم المراحل المختلفة للأنبات.</p> <p>ب.١.٤- يصنف النباتات طبقاً لعائلاتها ومدى ملائمتها للبيئات المختلفة.</p> <p>ب.١.٥- يقارن بين التركيب التشريحي للجذور والسيقان والأوراق للنباتات ذوات الفلقة والفلقتين للتطبيق العملي والاستفادة في عملية التمثيل الزراعي.</p>	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>ج.١.١- يفحص النباتات بطريقة مثلى متناولاً التركيب الخارجي والداخلي للنباتات المختلفة.</p> <p>ج.١.٢- يكشف الفرق بين بذور وحبوب ذات الفلقة وذات الفلقتين وإمكانية الإستخدام في تعظيم الاستفادة الزراعية.</p> <p>ج.١.٣- يستخدم الموارد الطبيعيه بصورة مثلى لتحديد البيئة النباتية المناسبة.</p>	
د- المهارات العامة :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>د.١.١- يعرض المعلومات الخاصة بمورفولوجي وتشريح النبات.</p> <p>د.١.٢- يتواصل مع الآخرين بفاعلية لتحديد البيئات النباتية لمقارنة أنواع النباتات الراقية.</p> <p>د.١.٣- يعد عرضاً تقديمياً وبصرياً عن تقسيم كائنات المملكة النباتية.</p>	

٤- محتوى المقرر :

عدد الساعات			الموضوعات		م
اجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	
٣	٢	٢	انبات الحبوب والبيذور	دورة حياة النباتات الزهرية - البيذور والحبوب والانبات.	١
٣	٢	٢		الانبات الارضي والهوائي	٢
٣	٢	٢	التركيب الظاهري للجذور والسيقان والأوراق	التركيب المورفولوجي للجذور - تحورات الجذور.	٣
٣	٢	٢		- التركيب المورفولوجي للسيقان وتحورات السيقان - تركيب الأوراق	٤
٣	٢	٢	تحورات الأوراق	أنواع وتحورات الأوراق	٥
٣	٢	٢	الميكروسكوب وفحص الخلية النباتية	تركيب الخلية النباتية وأنواع الخلايا والأنسجة النباتية.	٦
٣	٢	٢	التركيب التشريحي للنباتات الفلقتين.	التركيب التشريحي لجذور نباتات الفلقة والفلقتين.	٧
٣	٢	٢	التركيب التشريحي لسيقان نباتات الفلقة والفلقتين.	التركيب التشريحي لسيقان نباتات الفلقة والفلقتين.	٨
٣	٢	٢	التركيب التشريحي لأوراق نباتات الفلقة والفلقتين- علاقة البيئة بنمو النبات	التركيب التشريحي لأوراق نباتات الفلقة والفلقتين- علاقة البيئة بنمو النبات	٩
٣	٢	٢	تقسيم النباتات الزهرية وتركيب الزهرة والنورة	تعريف علم تقسيم النبات - تركيب الزهرة -النورات	١٠
٣	٢	٢	أنواع الثمار - طرق دراسة الزهرة	أنواع الثمار - طرق دراسة الزهرة	١١
٣	٢	٢	بعض العائلات النباتية	بعض العائلات النباتية	١٢
٣	٢	٢		بعض العائلات النباتية ذات الفلقة الواحدة	١٣
٣	٢	٢		بعض العائلات النباتية ذات الفلقتين	١٤
٤٢	٢٨	٢٨		الاجمالي	

التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار		المحاضرة المطورة	✓	٥- أساليب التعليم والتعلم :
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي		
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة محاضرات اضافية تعليم تعاوني بالنسبة للطلاب المتميزين: اعلان الاسماء فى لوحة الشرف، تكريم الطلاب المتميزين فى يوم التفوق								٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين):
٧- تقويم الطلاب:								
١- امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته ٢- الامتحان العملى لتقييم المهارات المهنية ٣- الامتحان الشفهى لتقييم مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية والقدرة على المواجهه والثقة بالنفس ٤- الامتحان النهائى التحريرى لتقييم المخرجات التعليمية المستهدفة من المعارف و الفهم و الذهنية.								أ- الأساليب المستخدمة
١- امتحانات اعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر) ٢- الامتحان العملى(الاسبوع الخامس عشر) ٣- الامتحان الشفهى(الاسبوع السادس عشر) ٤- الامتحان التحرير النهائى(الاسبوع السادس عشر)								ب- التوقيت
امتحانات شكلية -أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) -الشفهى: ١٠ - -العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ المجموع: ١٠٠								ج- توزيع الدرجات
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:								
- محاضرات								أ- مذكرات
الموجز في علم فسيولوجيا النبات (د/ محمد النادي)								أ- مذكرات
- النبات العام د/خالد عبد الدايم عبد العال - د/سميرة أحمد فؤاد - د/ياسر محمد حافظ - د/متولى محفوظ ، ٢٠١٢، دار الاسراء للنشر والتوزيع، مصر. - الاحتياجات الغذائية للنبات. د/ثروت يوسف، د/ خالد عبدالدايم عبدالعال، د/فرحات مغنم، ٢٠١٤ ، دار الاسراء للنشر والتوزيع، مصر .								ب- كتب ملزمة
Stern, K. R., S. Jansky and J. E. Bidlack (2003): Introductory plant biology, McGraw-Hill Higher Education, Edition nine, NEW YORK, LONDON. Hickey, M. and C. King (1997): Common families of flowering plants. First Ed., Cambridge University press, United Kingdom.								ج- كتب مقترحة
المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات - Phytopathology , Plant disease , European Journal of Phytopathology								د - دوريات علمية أو نشراتالخ

رئيس مجلس القسم العلمي : (أ.د/ مصطفى السيد شلبي)

أستاذ المقرر:
د/ خالد عبدالدايم عبدالعال
د/سميرة احمد فؤاد
د/ متولى محفوظ سالم

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
الفرقة / المستوى : الأول	اسم المقرر : مبادئ الحيوان الزراعي	كود المقرر : ١٠٨٠١	
الفصل الدراسي الاول : خريفي			
	الساعات المعتمدة: ٣	عملي ٢	نظري ٢

٢ - هدف المقرر :	المام الطالب بالمفاهيم والمعارف والمعلومات المتصلة بأساسيات علم مبادئ الحيوان الزراعي والتي هي اساس في معرفة الخلية والانسجة الحيوانية ومصطلحات الحيوان وقبائل المملكة الحيوانية مثل الاوليات والمفلطحات والديدان الاسطوانية والحلقيات ومفصليات الارجل والرخويات والحلقيات والتي تخدم العلوم الزراعية الاخرى وغيرها من التكنولوجيا والتقنيات العلمية الحديثة.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	<p>knowledge and Understanding:</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</p> <p>أ.١.١-١٦.١- يذكر تركيب الخلية الحيوانية ومكوناتها والتركيب الجزئي للغشاء البلازمي.</p> <p>أ.١.١-١٧.١- يحدد أنواع الأنسجة ومميزات وخصائص كل منها.</p> <p>أ.١.٢-١٨.١- يستدل على قواعد التسمية العلمية والوضع التصنيفي للحيوانات داخل المملكة الحيوانية</p> <p>أ.١.١-١٩.١- يصف الشكل الخارجي والتركيب الداخلي لأنواع تمثل صفوف ورتب المملكة الحيوانية</p> <p>أ.١.٨- يلم بقبائل المملكة الحيوانية وعلاقتها بالبيئة</p>
ب - المهارات الذهنية :	<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</p> <p>ب.١.٢-١- يصنف الأنواع المختلفة لرتب المملكة الحيوانية.</p> <p>ب.١.٢-٢- يقارن بين الحيوانات مورفولوجيا وتشريحيا.</p> <p>ب.١.٢-٤- يكشف مجهريا الانسجة الحيوانية المختلفة .</p> <p>ب.١.٢-٣- يميز انواع الحيوانات المختلفة من حيث الضرر والنفع.</p> <p>ب.١.٤-١- يختار افضل البدائل لتحسين خواص التربة باستخدام كائنات التربة الحيوانية</p>
ج - المهارات المهنية:	<p>Professional and practical skills</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</p> <p>ج.١.١-٦- يطبق الممارسات الزراعية الجيدة لزيادة النتاج الزراعي باستخدام حيوانات المملكة الحيوانية</p> <p>ج.١.٣-٤- يفحص الحيوانات بصورة مثلي.</p> <p>ج.١.٣-٥- يتناول شعب وطوائف المملكة الحيوانية طبقاً لأهميتها الزراعية .</p> <p>ج.١.٣-٧- يوضح مراحل تكوين الأجنة في الحيوان</p>

	<p>د - المهارات العامة:</p> <p>د. ١.١.١ - يعرض المعلومات الخاصة ببيئة كائنات المملكة الحيوانية.</p> <p>د. ١.١.٢ - يصنف المعلومات الخاصة باتسجة وأجهزة الحيوانات المختلفة.</p> <p>د. ١.٢.٤ - يتعاون مع الآخرين لتحديد الاختلافات بين الحيوانات.</p> <p>د. ١.٢.١ - يتواصل مع الآخرين لتحديد وظائف الأجهزة في كائنات المملكة الحيوانية.</p>
--	--

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات			العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية
٤	٢	٢	فحص الخلية الحيوانية وتركيبها	دراسة الخلية الحيوانية وتركيبها
٤	٢	٢	فحص عضيات الخلية الحيوانية ووفوائدها وتركيبها.	دراسة عضيات الخلية الحيوانية ووفوائدها وتركيبها.
٤	٢	٢	فحص الأنسجة المختلفة وتركيبها ومكان توأجدها وأهميتها.	دراسة الأنسجة المختلفة وتركيبها ومكان توأجدها وأهميتها.
٤	٢	٢	تطبيقات علي قواعد التسمية العلمية والوضع التقسيمي للحيوانات داخل المملكة الحيوانية.	دراسة قواعد التسمية العلمية والوضع التقسيمي للحيوانات داخل المملكة الحيوانية.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيله الأوليات.	دراسة قبيله الأوليات.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيله المفطحات.	دراسة قبيله المفطحات.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيله الخيطيات.	دراسة قبيله الخيطيات.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيله الحلقيات.	دراسة قبيله الحلقيات.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيله مفصليات الأرجل.	دراسة قبيله مفصليات الأرجل.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيلة الجلد شوحيات.	دراسة قبيلة الجلد شوحيات .
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيله الرخويات.	دراسة قبيله الرخويات.
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيلة الحبليات (طائفه الأسماك).	دراسة قبيلة الحبليات (طائفه الأسماك).
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيلة الحبليات (طائفه البرمائيات وطائفه الزواحف).	دراسة قبيلة الحبليات (طائفه البرمائيات وطائفه الزواحف).
٤	٢	٢	دراسة أمثله علي قبيلة الحبليات (طائفه الطيور وطائفه الثدييات).	دراسة قبيلة الحبليات (طائفه الطيور وطائفه الثدييات).
٥٦	٢٨	٢٨	الإجمالي	

٥ - أساليب التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة :-

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم
٥. تعليم تعاون

٧ - تقويم الطلاب :

أ - الأساليب المستخدمة :	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب - التوقيت :	١- امتحانات اعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر) ٢- الامتحان العملي(الاسبوع الرابع عشر) ٣- الامتحان الشفهي(الاسبوع الخامس عشر) ٤- الامتحان التحرير النهائي(الاسبوع الخامس عشر)
ج - توزيع الدرجات :	امتحانات: أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) الشفهي: ١٠ العملى: ٢٠ الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات :	اساتذة الحيوان الزراعى بقسم الحشرات الاقتصادية (٢٠١٩) مبادئ علم الحيوان الزراعي .
ب - كتب ملزمة :	١- د.محمود احمد البنهاوي- د. أميل شنودة دميان - د.عبدالعظيم عبدا لله شلبي(١٩٨٠) علم الحيوان العام باللغتين العربية والانجليزية ٦٥٩ صفحة

<p>٢- د.احمد حماد الحسينى -د. اميل شنودة دميان (١٩٨٢) تصنيف الحيوان - ثلاثة اجزاء</p> <p>٣- د. تراس ى. ستورر -روبرت ل. بوسنجر - جيمس و. نيباكين - روبرت س. ستينيس ترجمة د. محمد عبد الواحد سليمان و د. رسمى بولس جرجس و د. يحيى السعيد العاصى (١٩٨٣) اساسيات علم الحيوان ٤٧٥ صفحة</p> <p>4-Prasad, S.N. (1980) Life of Invertebrates , VIKAS Publishing Hous PVT LTD ,India P. 968</p> <p>5-Michael Stachowitsch (1991) The Invertebrates A John Wiley &Sons,INC. Publication ,New York, Chichester, Brisbane, Toronto and Singapore . P. 676</p>	
<p>د احمد حسنين القفل (١٩٦٣) أساسيات علم الحيوان</p>	<p>جـ - كتب مقترحة :</p>
<p>١ Journal of zoology</p> <p>2- Bulletin of the Entomological Society of Egypt (A.R.E.)</p> <p>3- Journal of Agricultural Research , Tanta University</p> <p>الدخول على مواقع الأنترنت المتخصصة فى مجال الحيوان الزراعي ثم المملكة الحيوانية وقبائلها المختلفة بصفة خاصة.</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

د. اميرة شوقى متولى

أ.د/ فرج عبد اللطيف شرشير

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: كيمياء وسمية المبيدات
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩ م

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : (١١٠٠٢)	اسم المقرر : الكيمياء العضوية	المستوى: الاول	الفصل: شتوي
التخصص : الشعبة العامة	عدد الوحدات الدراسية	نظري	عملي
٢- هدف المقرر:			
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف علي المفاهيم والمعارف والمعلومات المتصلة باساسيات علم الكيمياء العضوية والتي تمهد للدراسات التخصصية التطبيقية المتعلقة بالعلوم الزراعية مثل كيمياء المبيدات وكيمياء الاغذية وعلم الانزيمات وعلوم تغذية الحيوان والكيمياء الحيوية وغيرها.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ – المعلومات والمفاهيم :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١.١. يحدد أسس كيمياء المركبات العضوية.</p> <p>١.١.٢. يذكر أسس البناء الذري والجزئي والروابط وتكافئات ذرة الكربون وأنواع وميكانيكية التفاعلات العضوية.</p> <p>٢.١.١. يشرح الأهمية الصناعية والتطبيقية لبعض المركبات العضوية ومشتقاتها.</p> <p>٢.١.٢. يعطي أمثلة لبعض الأحماض الأمينية والكربوكسيلية المهمة تطبيقياً.</p> <p>٢.١.٣. يحدد الخصائص الطبيعية والكيميائية للمركبات العضوية الأليفاتية وبعض الأروماتية المستخدمة في الزراعة.</p> <p>١.٢.١. يتعرف على الطرق المختلفة لتسمية المركبات العضوية.</p> <p>٣.١.١. يصف الاتجاهات الحديثة في تقليل مخاطر استخدامها المركبات العضوية.</p>		
ب – المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>٢.١. يستخلص نتائج تحليل العديد من المركبات العضوية المستخدمة في الزراعة.</p> <p>٢.٢. يكتشف بناء الشكل الفراغي للحلقة العطرية وتأثيرها على تفاعلات المركبات العضوية.</p> <p>١.٣. يفسر النتائج لاقتراح الصيغ التركيبية والأسماء العلمية والتجارية للمركبات المستخدمة في المجال الزراعي.</p> <p>٢.٣. يصف المخاطر الكيميائية العضوية عند تخليق المركبات العضوية.</p> <p>٢.٣. يصنف ثبات المركبات العضوية في البيئات المختلفة ومخاطر عدم ثباتها.</p> <p>١.٤. يختار من بين أفضل الاتجاهات التكنولوجية الحديثة للبوليميرات وتكنولوجيا النانو.</p>		
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١. يطبق الممارسات المناسبة للتعامل مع الكيماويات.</p> <p>١.٢. ينفذ خطوات اعداد المادة العضوية لتحليلها بطريقة مثلي في استخداماتها في الصناعات الغذائية.</p> <p>١.٢. يعد المركبات الكيميائية لإستخدامها في الزراعة</p> <p>١.٢. يستخدم تطبيقات الكيمياء العضوية في إنتاج غذاء آمن للإنسان.</p> <p>١.٣. يفحص المركبات العضوية المختلفة من خلال التحليل الوصفي للمادة العضوية في النبات او الحيوان.</p> <p>١.٣. يجري عمليات أستخلاص المركبات العضوية والحكم على نقاوتها والتي يمكن استخدامها في الزراعة.</p>		
د- المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١. يعرض مهارته في التعرف على المركبات العضوية وصفيها</p> <p>١.١. يوضح معلوماته عن الكيمياء العضوية في صورة تقرير علمي سليم.</p>		

		د.د. ١.٢. يفسر المشكلات الكيميائية العضوية ويضع حلول مبدئية لها.			
		د.د. ١.٣. يستخدم الحاسب الألى وتكنولوجيا المعلومات فى تطبيقات الكيمياء العضوية فى حل المشاكل الزراعية.			
٤- محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقا للوراد باللائحة الدراسية					
م	الدروس النظرية	الدروس العملية	نظر	عملي	اجمال
١	مقدمه عامه عن الكيمياء العضوية	مصادر الاخطار فى معمل الكيمياء العضوية وكيفية تلافيها	١	٢	٢
٢	تركيب ذرة الكربون-النظرية الالكترونية للتكافؤ-التكافؤات المختلفة لعنصر الكربون-انواع الروابط الكيماوية	العمليات التى تتم فى معامل الكيمياء العضوية (التسخين والتبريد والتقطير والتسامى- الاستخلاص - الفصل)	١	٢	٢
٣	انواع التفاعلات العضوية	عملية الترشيح والتجفيف والاستخلاص	١	٢	٢
٤	ميكانيكيات التفاعل العضوية وطرق كسر الروابط الكيماوية	عملية البلوره (بلورة اليوريا عمليا) - التسامى - الغليان مع التكثيف العاكس - تقدير نقطة الانصهار ودرجة الغليان	١	٢	٢
٥	الهيدروكربونات الاليفاتية المشبعه وغير المشبعه	الكشف عن العناصر للمركب العضوى (الكشف عن النتروجين اختبار لاسين)	١	٢	٢
٦	المشتقات الهالوجينية والمركبات العضوية المعدنية	الكشف عن النتروجين والكبريت والهالوجينات فى المركب العضوى	١	٢	٢
٧	الكحولات الاليفاتية	الكشف عن مجهول من عناصر المركب العضوى	١	٢	٢
٨	الاثيرات	الكشف عن المجاميع الفعالة للمركب العضوى (الكشف عن الالدهيدات والكيوتونات)	١	٢	٢
٩	الالدهيدات والكيوتونات	الكشف عن الكحولات	١	٢	٢
١٠	الاحماض الكربوكسيلية ومشتقاتها	الكشف عن الاسترات و الاحماض الكربوكسيلية	١	٢	٢
١١	الامينات الاليفاتية	الكشف عن الامينات والفينول والاميدات	١	٢	٢
١٢	التشابه فى المركبات العضوية	مراجعة الكشف عن مجهول من عناصر المركب العضوى	١	٢	٢
١٣	مقدمه عن المركبات العطرية	مراجعة الكشف عن مجهول من المجاميع الفعالة للمركب العضوى	١	٢	٢
١٤	مراجعة عامة	الامتحان العملى	١	٢	
		الاجمالي	١	٢	٣
٥- أساليب التعليم والتعلم:					
✓	المحاضرة المطورة	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓
✓	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	حل المشكلات	✓
				المحاكاة	

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:			
١. ساعات مكتبية إضافية			
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح			
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات			
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم			
٧- تقويم الطلاب:			
أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	
		٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
		٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
		٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر	
		- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر	
		- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	
		الامتحان الشفوي	
		الامتحان العملي	
		المجموع الكلي	
		طبعا للائحة الداخلية للكلية	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ- مذكرات		١. احمد مدحت اسلام اسس الكيمياء العضوية الاروماتية. القاهرة دار الفكر ٢٠٠٣	
		٢. اساسيات الكيمياء العضوية وتطبيقاتها العملية. أ.د. مصطفى عباسى دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع ٢٠٠٥م	
		٣. مبادئ الكيمياء العملية . دار مكتبة الهلال ١٩٩٨	
ب- كتب مقترحة		١- Finar, I. L. (1973): Organic chemistry. The fundamental principles, Edition, The English Language book Society and Longman Group.	
		2- Madon, R.L. (2003) Chand's simplified course in organic chemistry. Rayendra Rovindra printers. Vew Delthi, India	
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....		<u>The Journal of Organic Chemistry - ACS Publications</u>	

رئيس مجلس القسم العلمي

استاذ المقرر

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

د/ عطية يوسف قريطم

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي
التخصص: العام والهندسة الزراعية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :	
المستوى : الأول الفصل الدراسي : شتوي - اجباري	اسم المقرر: مبادئ الاقتصاد الزراعي المتطلب السابق: -----
عدد الساعات : نظري (١) عملي (٢) الساعات المعتمدة (٢)	كود المقرر : ١٠٢٠١

٢-هدف المقرر	بإجتياز الطالب هذا المقرر بنجاح يكون قادر على: الإلمام والتعرف على مفاهيم وأهمية الاقتصاد الزراعي و خصائص الزراعة والمنتجات الزراعية والدخل الزراعي وكذلك طلب وعرض المنتجات الزراعية بالإضافة إلى دوال الانتاج والتكاليف المرعية فضلا عن التعاون والتمويل والاستثمار والتسويق الزراعي وتحقيق الكفاءة الاقتصادية ودراسة جدوى المشروعات الزراعية والاستفادة من التنمية الزراعية وقضية الامن الغذائي وأيضا السياسة الزراعية وسياسة الاصلاح الاقتصادي في القطاع الزراعي في مصر .
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:	
أ- المعلومات والمفاهيم	ب. ١- يتعرف على مفاهيم وفروع ومبادئ الإقتصاد الزراعي أ. ١- يذكر الأسواق وأشكالها في القطاع الزراعي. أ. ٢- يتعرف المؤسسات التمويلية للقطاع الزراعي. أ. ٣- يحدد أنواع المخاطر واللابقين في القطاع الزراعي وكيفية التحوط منها. أ. ٤- يذكر أساسيات تنفيذ وإدارة الأعمال المزرعية. أ. ٥- يشرح أسس ومبادئ دراسة جدوى المشروعات الزراعية. أ. ٦- يصف الموارد الطبيعية والخصائص الاجتماعية والاقتصادية والسكان وعلاقتها بالتنمية الاقتصادية الزراعية. أ. ٧- يتعرف على مبادئ ومناهج جدوى المشروعات الزراعية.
ب - المهارات الذهنية	ب. ٢- يصمم دراسة جدوى المشروعات الزراعية. ب. ٣- يستنتج خصائص الزراعة ومنتجات الزراعية والدخل الزراعي. ب. ٤- يختار أفضل البدائل في إدارة الأعمال المزرعية لتحقيق أقصى فائدة للمنشأة الزراعية. ب. ٤- يفسر السياسة الزراعية وسياسة الاصلاح الاقتصادي في القطاع الزراعي في مصر. ب. ٤- يصنف الموارد الارضية وطرق تثمين الاراضي الزراعية . ب. ٤- يبرز التنمية الزراعية وقضية الامن الغذائي.
ج - المهارات المهنية	ب. ٤- يعد موازنة مبدئية للمشاريع الزراعية. ج. ٥- يجري تحليلا للسوق المحلي لتطوير الأعمال الزراعية. ج. ٥- يطبق شروط ومعايير تطوير إدارة الأعمال الزراعية الفعالة . ج. ٦- يوضح العلاقة بين العرض والطلب وأسعار السلع. ج. ٦- يستطيع تطوير الأعمال الزراعية في ضوء المتغيرات الاقتصادية والدخل القومي. ج. ٦- يربط بين الاستهلاك والاستثمار. ج. ٩- يخطط لإجراء تجارب في ظل المعايير الاقتصادية .

د- المهارات العامة	<p>د. ١. ١- يعرض السياسة الزراعية وسياسة الإصلاح الاقتصادي في القطاع الزراعي في مصر. ١.</p> <p>د. ٢. ١- يتواصل بشكل جيد في سوق العمل والمعاملات المالية .</p> <p>د. ٢. ١- يستفيد من القوى العاملة الزراعية في تحقيق النمو الاقتصادي.</p> <p>د. ٣. ١- يستخدم وسائل مناسبة لعرض المعلومات المختلفة في مجال الاقتصاد الزراعي.</p> <p>د. ٣. ١- يطبق أسس التمويل والاستثمار في مجال الاقتصاد الزراعي.</p> <p>د. ٣. ١- يعرض بيانات الكفاءة الاقتصادية في القطاع الزراعي في مصر باستخدام الغروض التقديمية.</p>
--------------------	---

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

النظري	العملى	نظري	عملى	إجمالي
الأول	مقدمه أساسية في الاقتصاد الزراعي.	١	٢	٣
الثاني	خصائص الزراعة ومنتجات الزراعية والدخل الزراعي .	١	٢	٣
الثالث	الإنتاج الزراعي (أهمية دراسة الإنتاج الزراعي- نظرية الإنتاج)	١	٢	٣
الرابع	الإنتاج الزراعي (تكاليف الإنتاج)	١	٢	٣
الخامس	الكفاءة الاقتصادية	١	٢	٣
السادس	الكفاءة الاقتصادية	١	٢	٣
السابع	التسويق الزراعي (مناهج الدراسات التسويقية، السوق) والتجارة الالكترونية.	١	٢	٣
الثامن	مدخل الى التعاون الزراعي .	١	٢	٣
التاسع	التمويل والاستثمار الزراعي .	١	٢	٣
العاشر	اقتصاديات الموارد الزراعية	١	٢	٣
الحادي عشر	التنمية الاقتصادية .	١	٢	٣
الثاني عشر	التنمية الزراعية.	١	٢	٣
الثالث عشر	السياسة الزراعية وسياسة الإصلاح الاقتصادي في القطاع الزراعي في مصر	١	٢	٣
الرابع عشر	السياسة الزراعية وسياسة الإصلاح الاقتصادي في القطاع الزراعي في مصر	١	٢	٣
الاجمالي				
		١٤	٢٨	٤٢

✓	المحاضرة المطورة	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الإلكتروني	٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:	
	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني- مشاريع بحثية)		حل المشكلات		المحاكاة		
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:								٦- استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة
<p>١. ساعات مكتبية إضافية ٢- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣.</p> <p>اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>								

٧-	تقويم الطلاب	
	أ- الأساليب المستخدمة	الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الأنشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
	ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر. - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
	ج- توزيع الدرجات	طبقا للائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) % - العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ % - المجموع: ١٠٠ % - الشفهي: ١٠ % - العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ % - المجموع: ١٠٠ %

٨-	قائمة الكتب الدراسية و المراجع:	
	أ- مذكرات	- - محمود محمد فواز (٢٠١٦) : مبادئ الاقتصاد الزراعي ، قسم الاقتصاد الزراعي ، كلية الزراعة ، جامعة كفر الشيخ.
	ب- كتب ملزمة	- محمود محمد فواز (دكتور) ، أساسيات الاقتصاد الزراعي ، قسم الاقتصاد الزراعي ، كلية الزراعة ، جامعة كفرالشيخ.
	ج- كتب مقترحة	- أحمد أبو اليزيد (دكتور): السياسات الاقتصادية الزراعية (رؤى معاصرة)، مكتبة بستان المعرفة لطبع ونشر وتوزيع الكتب، كفرالدوار، البحيرة، ٢٠٠٤.
	د- دوريات علمية أو نشرات	- نشرة الاقتصاد الزراعي ، وزارة الزراعة والاستصلاح الأراضي ، قطاع الشؤون الاقتصادية ، الإدارة المركزية للإحصاء ، أعداد متفرقة. - النشرة الاقتصادية ، البنك الأهلي المصري ، أعداد متفرقة. - منظمة الأغذية والزراعة (الأمم المتحدة): الحالة الراهنة للتسويق الزراعي في إطار مجلس التعاون العربي ومجالات تطويره، مصر، يناير 2010 .

منسق المقرر : أ.د / محمود محمد فواز رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ عادل إبراهيم محمد علي

أ.م.د / رشدي شوقي العدوي



توصيف مقرر دراسي "مرحلة البكالوريوس"
العام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

أ) البيانات الأساسية:			
الفرقة/ المستوى: الأول	اسم المقرر: مبادئ علم المجتمع الريفي	الرمز الكودي: ١٠٢٣٨	
عدد الساعات المعتمدة	عملي ٢	نظري ٢	عدد الساعات الدراسية
٣	نوع المقرر: إجباري/إختياري	سبتمبر ٢٠١٩	تاريخ اعتماد محتوى المقرر
إجباري كلية	البرنامج المحتوي على المقرر : برنامج العلوم الاقتصادية والاجتماعية الزراعية		التخصص :
القسم الذي يدرس المقرر : قسم الإقتصاد الزراعي " فرع المجتمع الريفي"			

ب) المعلومات المهنية :

١- الأهداف العامة للمقرر	<p>بنهاية المقرر يجب أن يكون الخريج قادرا على:</p> <p>- التعرف علي الوضع الراهن للحياة في البيئة الريفية ومشاكلها والتنبؤ بالتداعيات المحتملة للتغيرات الاجتماعية والاقتصادية.</p>
٢- مخرجات التعليم المستهدفة من المقرر:	
أ - المعرفة والفهم	<p>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن</p> <p>أ.١- يتعرف على حجم وخصائص المورد البشري الزراعي وغير الزراعي.</p> <p>أ.١.١- يذكر خواص الحياة الاجتماعية والثقافية في المجتمعات الريفية.</p> <p>أ.٢- يحدد بعض المصطلحات والمفاهيم الاجتماعية الزراعية شائعة الاستخدام في الثقافة الريفية.</p> <p>أ.٣- يعدد المخاطر الناجمة عن السلوك الانساني الخاطي في تلويث البيئة وفي الممارسات الخاطئة للعمليات الزراعية.</p> <p>أ.٣.٢- يتعرف على العادات والثقافة الريفية المرتبطة بنجاح المشروعات الزراعية أو فشلها.</p> <p>أ.٥- يذكر قواعد المنهج العلمي وأساليب جمع البيانات الاجتماعية الزراعية ذات الصلة.</p> <p>أ.٧- يصف الجوانب الاجتماعية للمجتمعات الزراعية من البناء والوظائف.</p> <p>أ.٧.٢- يصف انماط الإقامة وخواص الحياة الريفية وتنمية المجتمعات الزراعية الجديدة.</p> <p>أ.٧.٢- يعدد بالمنظمات الريفية والمشكلات المرتبطة بها ودورها في احداث التنمية الريفية.</p> <p>أ.٧.٢- يشرح تطور التجمعات الريفية ومشكلاتها الاجتماعية.</p>
ب - المهارات الذهنية	<p>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>ب.١- يجمع البيانات الميدانية والثانوية لإستخدامها في حل المشكلات الزراعية وغير الزراعية.</p> <p>ب.١.٣- يصنف البيانات الاجتماعية لاستخدامها في حل المشكلات الزراعية.</p> <p>ب.٣- يفسر الظواهر الاجتماعية الزراعية وأسباب نشؤ المشاكل المجتمعية.</p> <p>ب.٣.١- يفرق بين كل من الريف والحضر وفق الدلائل التطبيقية والمداخل الأكاديمية.</p> <p>ب.٤- يميز أهمية الأبعاد الاجتماعية عند اجراء دراسات جدوى المشروعات الصغيرة وخصائص المستثمر الناجح.</p>

<p>ج. ١.١ - يقيم درجة تطبيق الزراع للممارسات الزراعية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعي. ج. ١.١ - يستخدم عناصر اتخاذ القرارات بشأن المبتكرات والممارسات الزراعية الجديدة. ج. ١.٥ - يضع عناصر اتخاذ القرارات بشأن المبتكرات الزراعية وعوامل نجاح او فشل تبني الممارسات والمبتكرات الزراعية الجديدة. ج. ١.٧ - ينشئ تحليلاً لآثار التغيرات المجتمعية وفق حجم وخصائص السكان ووضع الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية. ج. ٢.٧ - يخطط لتقدير احتياجات تنمية المجتمعات الريفية وترتيبها وفق أهميتها النسبية. ج. ٢.٧ - يرتب الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية والمناطق غير الحضرية وفقاً لإحتياجاتها. ج. ١.٩ - يضم إستمارة إستبيان لجمع بيانات موضوعات زراعية متعددة ووفق إرشادات محددة.</p>		<p>ج - المهارات المهنية والعملية</p>
<p>د. ١.١ - يقيم المعلومات المختلفة في السكان مشكلاتهم. د. ١.٢ - يتواصل بشكل جيد في مجال التنمية الريفية وانشاء المجتمعات المستحدثة. د. ١.٣ - يستخدم الوسائل البصرية في عرض مسببات اختلال التوازن في البيئة الزراعية وتحديد عوامل حماية البيئة.</p>		<p>د- المهارات العامة ومهارات الاتصال</p>
<p>٣- محتوى المقرر (النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية)</p>		<p>٣- محتوى المقرر</p>
<p>الأسبوع</p>	<p>الموضوع</p>	<p>النظري (ساعة)</p>
١	علم المجتمع الريفي (أهمية / أهدافه/تطوره/علاقته بالعلوم الأخرى)	٢
٢	الفروق الريفية - الحضرية ومداخل دراستها	٢
٣	أنماط الاستيطان والمجتمعات الريفية المستحدثة	٢
٤	خواص الحياة الريفية والثقافة الريفية.	٢
٥	التكنولوجيا ونشر وتبني المبتكرات الزراعية	٢
٦	السكان الريفيون (الخصوبة والوفيات والهجرة)	٢
٧	القيادة الريفية والتخطيط للتنمية الريفية	٢
٨	المنظمات الاجتماعية الريفية (الحكومية والأهلية) ودورها التنموي	٢
٩	الطبقات الاجتماعية الريفية وطرق قياسها	٢
١٠	المشاكل الاجتماعية الريفية ووسائل علاجها	٢
١١	قضايا التنمية المستدامة : الموارد الطبيعية والحفاظ علي البيئة	٢
١٢	حماية البيئة الريفية من التلوث	٢
١٣	التغيير الاجتماعي الاقتصادي والمشروعات الصغيرة	٢
١٤	مشاركة المرأة الريفية في المجالات التنموية	٢
	اجمالي عدد الساعات التدريسية	٢٨
الأسبوع	الموضوع	العملية (ساعة)
١	خطوات البحث العلمي لدراسة موضوعات العلوم الاجتماعية الزراعية	٢
٢	أنواع البيانات وأدوات جمعها (الاستبيان - الملاحظة بالمشاركة ... الخ)	٢
٣	عرض البيانات وكتابة التقارير والمراجع	٢
٤	تطبيقات عملية وأكاديمية علي الفروق الريفية - الحضرية	٢
٥	المقارنة بين أنماط الاستيطان وعوامل نجاح المجتمعات الجديدة	٢
٦	تطبيقات علي خواص الحياة الريفية والثقافة الريفية.	٢
٧	تطبيقات علي التكنولوجيا وتبني المبتكرات الزراعية.	٢
٨	تطبيقات علي الهرم النوعي للسكان وقياس عناصر النمو السكاني	٢

٢	٩	تطبيقات علي طرق إكتشاف القادة وآليات التخطيط للتنمية	
٢	١٠	تطبيقات علي المنظمات الاجتماعية الريفية ودورها التنموي	
٢	١١	تطبيقات علي الطبقات الاجتماعية الريفية وطرق قياسها	
٢	١٢	تطبيقات علي المشاكل الاجتماعية الريفية ووسائل علاجها	
٢	١٣	تطبيقات علي الموارد الطبيعية والحفاظ علي البيئة	
٢	١٤	تطبيقات علي بعض المشروعات الصغيرة وخصائص المستثمر الصغير	
		الامتحان العملي	
٢٨		اجمالي عدد الساعات التدريسية	
التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات	✓
		المناقشات والحوار	✓
		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	✓
		المحاضرة المطورة	✓
		التعلم الذاتي	✓
٤- استراتيجيات التعليم والتعلم :			
٥- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:			
يمكن التعامل مع هذه الفئة من الطلاب عند اكتشافها: من خلال محاضرات اضافية لا تتعارض مع الجدول الدراسي، أو عن طريق تعليم تعاوني.			

٦- تقويم الطــــــــــــلاب:			
الدرجة (ج) Weighting of assessment	أسبوع إجراء التقييم (ب) Time schedule	الأسلوب (الطريقة) (أ) Assessment methods	مسلسل
٥	الأسبوع السادس	امتحان الدوري الأول	١
٥	الأسبوع العاشر	امتحان الدوري الثاني	٢
٢٠	الأسبوع الخامس عشر	الامتحان العملي	٣
١٠	الأسبوع الخامس عشر	الامتحان الشفوي	٤
٦٠	الأسبوع السادس عشر	الامتحان النظري	٥
١٠٠	إجمالي الدرجة		
٧- قائمة الكتب الدراسية والمراجع: List of text books and references:			
عبدالرحمن، محمود مصباح، وراتب عبداللطيف صومع، ومحمد السيد شمس الدين، مبادئ علم المجتمع الريفي، كلية الزراعة، جامعة كفر الشيخ، الفجر للطباعة، المنصورة، ٢٠١٦م.		أ - مذكرات Lectures notes	
لا يوجد		ب- كتب ملزمة Essential (text) books	

<p>- Carlson, John E, Marie L. Lassey, and William R. Lassey, Rural Society And Environment in America, McGraw-Hill, Inc. New York, USA.</p> <p>-- Hassinger, Edward W.,The Rural Component of American Society, The Interstate Printers&Publishers, Inc. Danville, Illinois.</p> <p>- Rogers, E.M., 1983: Diffusion of innovation (3rd ed.)New York, The Free Press.</p> <p>.-Rogers, E.M.&Svenning, 1969:Modernization among peasant, New York: Holt,Rinehart and Winston.</p>	<p>ج - كتب مقترحة Recommended books</p>
<p>١ - مجلة البحوث الزراعية – جامعة كفرالشيخ ٢ - مجلة الزقازيق للبحوث الزراعية ٣ - مجلة الاسكندرية للبحوث الزراعية ٤ - مجلة المنوفية للبحوث الزراعية ٥ - مجلة المنوفية للبحوث الزراعية</p>	<p>د- دوريات أو نشرات علمية Periodicals, Web sites, الخ.. ..etc.</p>

<p>رئيس مجلس القسم : أ.د. عادل ابراهيم الحامولي</p>	<p>أ.د. محمود مصباح عبدالرحمن منسق المقرر : أ.د. راتب عبداللطيف صومع أ.د. محمد السيد شمس الدين</p>
---	--

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: النبات الزراعي
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩ م

				١ - بيانات المقرر	
المستوى : الأول / الفصل الدراسي الخريفي إجباري				اسم المقرر: ميكروبيولوجيا زراعية	
عدد الساعات المعتمدة (٢)				التخصص : الميكروبيولوجيا الزراعية	
عملي	٢	نظري	١		

٢- هدف المقرر :		يتعرف الطالب على المعارف والمعلومات الخاصة بالميكروبيولوجيا الزراعية والمهام بمهارات التعرف على الميكروبات وتقدير نموها وأقسامها وتطبيق طرق مناسبة لاستخداماتها في المجالات الزراعية
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		
أ - المعرفة والفهم :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>أ.١.٢.١٦ - يحدد المصطلحات الزراعية في مجال الميكروبيولوجيا الزراعية باللغة الانجليزية.</p> <p>أ.١.٢.٣.١٦ - يتعرف على أسس انتقال واثبات الصفات الوراثية في البكتريا.</p> <p>أ.١.٢.٤.٢.١ - يصف أشكال وطريقة نمو البكتريا والعوامل المؤثرة.</p> <p>أ.١.٢.٤.١ - يعدد التطبيقات الرئيسية لإستخدام الميكروبات في تدوير المخلفات ومختلف المجالات الزراعية.</p> <p>أ.١.٢.٨.٢ - يحدد المجموعات الميكروبية وعلاقتها بأنظمة الامان الحيوى فى الزراعة.</p> <p>أ.١.٢.٩.٢ - يشرح دور الميكروبات وتفاعلها مع البيئة.</p> <p>أ.١.٢.٩.٣ - يصف العمليات الفسيولوجية للكائنات الحية الدقيقة.</p> <p>أ.١.٢.١٠.٢ - يعطى أمثلة لطرق التعامل مع المخلفات الزراعية في إطار أخلاقيات مهنة الزراعة.</p>	
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>ب.١.٢.١١ - يصنف الكائنات الحية الدقيقة طبقا لعائلاتها وخصائصها البيوكيميائية.</p> <p>ب.١.٢.١٢ - يقارن بين المجموعات البكتيرية وتطبيقاتها المختلفة ومسارات الأيض الغذائى فى البكتريا.</p> <p>ب.١.٣.١ - يقترح الحلول المناسبة لبعض المشكلات المرتبطة بالكائنات الحية الدقيقة.</p> <p>ب.١.٣.٤ - يقترح موضوعات عن التطبيقات الرئيسية لإستخدام الميكروبات فى مجالات تدوير المخلفات والحفاظ على البيئة.</p> <p>ب.١.٣.٥ - يفسر مخاطر الميكروبات الضارة فى المجالات الزراعية.</p>	
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>ج.١.١.١٨ - يطبق الممارسات المناسبة فى التعامل مع الميكروبات النافعة.</p> <p>ج.١.١.١٩ - يقسم المجموعات البكتيرية تبعاً لمواصفاتها الشكلية ومجالاتها التطبيقية.</p> <p>ج.١.٢.١١ - يستخدم الكائنات الحية الدقيقة فى تحسين الإنتاج الزراعى.</p> <p>ج.١.٣.١٢ - يتناول مراحل تجرثم ونمو الخلايا البكتيرية ومساراتها الأيضية المختلفة.</p> <p>ج.١.٣.١٣ - يستخدم الميكروبات فى المجالات الزراعية والحفاظ على البيئة.</p>	
د- المهارات العامة :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>د.١.١.٢٠ - يعرض المعلومات المختلفة للميكروبات فى المجالات الزراعية.</p> <p>د.١.٢.٢١ - يشارك فى وصف الميكروبات ومجالاتها التطبيقية شفاهاة وكتابتا.</p> <p>د.١.٢.١٠ - يتواصل بشكل جيد فى مجال علاقة الميكروبات بالتربة والماء والنبات .</p> <p>د.١.١.١١ - يعرض المعلومات والبيانات الخاصة بالميكروبيولوجيا الزراعية بإستخدام الوسائل السمعية والبصرية المناسبة.</p>	

٤- محتوى المقرر :

عدد الساعات		الموضوعات	
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري
١	مقدمة - نبذة تاريخية عن علم الميكروبيولوجي	الأدوات والأجهزة المعملية	١
٢	موضع البكتريا بالنسبة لباقي أشكال الحياة	تركيب الميكروسكوب الضوئي	١
٣	تركيب الخلية البكتيرية (أشكال الخلايا- طريقة التجمع - الحركة)	البيئات الغذائية	١
٤	تركيب الخلية البكتيرية (الجدار الخلوى - الغشاء البلازمى- المادة النووية)	التعقيم	١
٥	تركيب الخلية البكتيرية (المكونات الداخلية - الجراثيم الداخلية)	دراسة الحركة فى البكتيريا واشكال المستعمرات	١
٦	نمو الكائنات الحية الدقيقة والإحتياجات الطبيعية والكيميائية والغذائية.	صبغ الجراثيم	١
٧	تقدير ومراحل النمو و السيطرة على نمو الكائنات الحية الدقيقة	الصبغ البسيط للبكتيريات المختلفة	١
٨	فسيولوجيا البكتيريا (الأنزيمات والعوامل المؤثرة عليها - طرز الفسفرة وتخليق الطاقة)	الصبغ المركب للبكتيريات الموجبة لصبغة لجرام	١
٩	الأبيض الغذائى فى الكربوهيدرات (هدم الجلوكوز-الأبيض التنفسى)	الصبغ المركب للبكتيريات السالبة لصبغة لجرام.	١
١٠	الأبيض التخمرى - أيض البروتينات والدهون - بناء المكونات الخلوية من نواتج الهدم.	الصبغ السالب	١
١١	المادة الوراثية و بناء البروتين	اختبار تخمر السكريات وتحليل السليلوز	١
١٢	إنتقال الصفات و التطفرات الوراثية فى البكتيريا	اختبار تحلل النشا والكازين	١
١٣	المجموعات التقسيمية للبكتيريا	تأثير المضادات الحيوية على نمو البكتيريا	١
١٤	التطبيقات المختلفة للبكتيريا	تأثير المعادن الثقيلة على نمو البكتيريا	١

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم :

✓	المحاضرة المطورة	التعليم التعاوني	التعليم الالكتروني	✓	المحاكاة
✓	حل المشكلات	✓	المناقشات والحوار	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميدانى - مشاريع تخرج)

٦- استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:			
أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. أعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠%	
طبعا للائحة الداخلية للكلية			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ - مذكرات		مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩	
ب - كتب مقترحة		- محمد الصاوي مبارك و عبد الوهاب محمد عبد الحافظ و راوية فتحي جمال. (٢٠٠٥). عالم البكتيريا. مكتبة أوزوريس - ٥٠ شارع قصر النيل - القاهرة. - أبو الذهب ، مصطفى كمال ومحمد عبد القادر الجعرانى (١٩٨٤). البكتيريا (الجزء الأول)- الطبعة الثانية - دار المعارف. راشد زغلول وحامد السيد على (٢٠١٦). أساسيات الميكروبيولوجيا الزراعية. دار الكتب - القاهرة. Schlegel, H. G. (1992). General Microbiology. Cambridge University Press, United Kingdom. G. Rangaswami (2009). Agricultural Microbiology. PHI Learning Private Limited, 422 pages. K. R. Aneja (2017). Fundamental Agricultural Microbiology. New age International (P) Limited, Publishers, 592 pages. Deepansh Sharma, Baljeet Singh Saharan (2018). Microbial Cell Factories. CRC Press, Taylor and Francis Group, LLC., 394 pages. Nina Parker and Anh-Hue Thi Tu. (2016). Microbiology. Apple Books Preview.	
ج - دوريات علمية أو نشرات الخ		المجلة المصرية للميكروبيولوجيا http://ejm.journals.ekb.eg مجلة العلوم الزراعية المستدامة بكلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ http://jsas.journals.ekb.eg المجلة الحولية للميكروبيولوجيا https://link.springer.com/journal/volumesAndIssues/13213 مجلة الميكروبيولوجيا التطبيقية https://onlinelibrary.wiley.com/journal/13652672 المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات	

رئيس مجلس القسم العلمي: أ. د / مصطفى السيد شلبي

أستاذ المقرر :

أ. د/ السيد بلال عبد المنطلب

أ. د/ مصطفى السيد شلبي

د/ نجوى محمد الخطيب

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: الوراثة

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الأول	اسم المقرر: أساسيات الوراثة	كود المقرر :
الفصل الدراسي : الخريفي " اجباري "	المتطلب السابق: لا يوجد	(١١٢٠١)
عدد الساعات : نظري	عملي	الساعات المعتمدة:
١	٢	٢

٢ - هدف المقرر :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادر علي : التعرف بالمفاهيم والمعارف بعلم الوراثة وخصائص المادة الوراثية وكيفية التعبير عنها ونقلها من كائن لآخر مع تحسين صفات الكائنات الحية من خلال استخدام تقنيات الهندسة الوراثية.
------------------	--

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن: أ.٢. ١ يذكر المصطلحات الوراثية باللغتين العربية والإنجليزية. أ.٩. ١ يصف مفاهيم التنوع الوراثي وأساليب الحفاظ على الموارد الطبيعية. ١٠. ٢ يوضح علاقة أخلاقيات التي تحكم استخدام الوراثة في مهنة الزراعة

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب.٢. ٣ يناقش قضايا التجارب الوراثية مستنداً إلى حقائق علمية ب.٣. ١ يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر الوراثية.
------------------------	---

ج - المهارات المهنية:	ج. ١. ١ يطبق قوانين الوراثة المتعلقة بزيادة الإنتاج الزراعي. ج. ١. ٢ ينتج غذاء آمناً للإنسان والحيوان باستخدام التحسين الوراثي.
-----------------------	--

د - المهارات العامة:	د. ١. ١ يعرض المعلومات المختلفة عن قوانين الوراثة. د. ١. ٢ يفسر الظواهر الوراثية شفاهاً وكتابة. د. ١. ٢ يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بالمجال الوراثي باللغة العربية وكذلك الانجليزية. د. ١. ٣ يستخدم وسائل بصرية في عرض البيانات والمعلومات المتعلقة بعلم الوراثة. د. ٤ - ١ يعمل في مجموعات ضمن فريق في مجال الوراثة
----------------------	--

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية			
عدد الساعات			العناوين
إجمالي	عملي	نظري	م
			المحاضرات النظرية
			الدروس العملية
٢	٢	١	١ مقدمة عن تاريخ وتطور علم الوراثة
٢	٢	١	٢ البناء الكيميائي والفيزيائي للمادة الوراثية
٢	٢	١	٣ خصائص المادة الوراثية
٢	٢	١	٤ تضاعف المادة الوراثية
٢	٢	١	٥ نسخ وترجمة المادة الوراثية
٢	٢	١	٦ الشفرة الوراثية وخصائصها
٢	٢	١	٧ تنظيم الفعل الجيني
٢	٢	١	٨ تركيب الكروموسومات
٢	٢	١	٩ الوراثة السيتوبلازمية
٢	٢	١	١٠ أسس الهندسة الوراثية وتكنولوجيا الجينات
٢	٢	١	١١ الطفرات واستحداثها
٢	٢	١	١٢ الأعداد الكروموسومية
٢	٢	١	١٣ التحليل الجينوم
٢	٢	١	١٤ التحويلات التركيبية للكروموسومات
٢٨	٢٨	١٤	الإجمالي

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓	٥ - أساليب التعليم والتعلم :
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي		
<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p> <p>١ - محاضرات اضافية</p> <p>٢ - تعليم تعاوني</p> <p>- بالنسبة للطلاب المتميزين: اعلان الاسماء فى لوحة الشرف، تكريم الطلاب المتميزين فى يوم التفوق.</p>								<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)</p>

٧ - تقويم الطلاب :	
<p>١ - امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته. ٢ - الامتحان العملي لتقييم المهارات المهنية والعملية. ٣ - الامتحان الشفهي لتقييم المعارف و المفاهيم والمهارات العامة والقدرة على التواصل والثقة بالنفس. ٤ - الامتحان النهائي التحريري لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما تم دراسته.</p>	<p>أ - الأساليب المستخدمة :</p>
<p>١ - امتحانات اعمال السنة (الاسبوع الخامس والعاشر) ٢ - الامتحان العملي (الاسبوع الرابع عشر) ٣ - الامتحان الشفهي (الاسبوع الخامس عشر) ٤ - الامتحان التحرير النهائي (الاسبوع الخامس عشر)</p>	<p>ب - التوقيت :</p>
امتحانات:	
<p>- أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ - المجموع: ١٠٠</p>	
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
<p>محاضرات يعدها استاذ المقرر</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>أساسيات الوراثة (٢٠١٦) إعداد أعضاء هيئة التدريس بالقسم.</p>	<p>ب - كتب ملزمة :</p>
<p>- Klug, W.S., M.R. Cummings, C.A. Spencer and M.A. Palladino. (2008). Concepts of Genetics (9th Edition). Prentice Hall, USA. - Snustad, D.P. and M.J. Simmons. (2011). Principles of Genetics. (6th Edition). ISBN-10: 0470903597. Wiley and Sons, USA. - Griffith, A.J.F.; S.R. Wessler; R.C. Lewontin; W.M. Gelbart; D.T. Suzuki and J.H. Miller. (2007). An Introduction to Genetic Analysis. 9th Edition. ISBN-10: 0716768879 W. H. Freeman, USA.</p>	<p>ج - كتب مقترحة :</p>
<p>المكتبة والأنترنيت مواقع جامعات عالمية على شبكة الانترنت: http://biology.unm.edu/ccouncil/Biology http://www.hort.purdue.edu/hort/courses/</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

رئيس مجلس القسم العلمي
 د./ إسماعيل عبدالحافظ خطاب

التوقيع

أستاذ ومنسق المقرر
 أ.د/ سعيد عبدالسلام دره

توصيف مقرر دراسي بكالوريوس
للعام الأكاديمي 2020/2019

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر : ١٠٨٠٢	اسم المقرر: اسم المقرر : حشرات عام	الفرقة / المستوى : الثاني الفصل الدراسي : خريفي
عدد الساعات : نظري	عملي	الساعات المعتمدة:
١	٢	٣

٢ - هدف المقرر :	باجتياز هذا المقرر يكون الطالب قادرا على: التعرف علي المفاهيم والمعارف حول الشكل الخارجى للحشرات وأنواع التطور فيها ثم دراسة التشريح الداخلى للحشرات مع دراسته مقدمه عن تقسيم الحشرات.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ١.١.١. يصف الحشرات بناءً على الشكل الخارجى والتركيب الداخلى اعتمادا علي نظريات اساسية في التصنيف المورفولوجي. ١.٢.١. يلم بالمصطلحات الخاصة بعلوم الحشرات التطبيقية باللغة العربية والانجليزية. ١.٣.١. يصنف الحشرات من حيث اهميتها الاقتصادية ما بين نافع وضرار لتحديد المخاطر الزراعية. ١.٨.١. يُعرف التطور لأنواع الحشرات المختلفه. ١.٩.١. يصف الاسس لتصنيف التنوع البيولوجي الحشري.

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب.١.١. يجمع البيانات لاستخدامها في الوضع التقسيمي للحشرات والمميزات العامة لرتبتها . ب.٢.٣. يصف الحشرات من حيث خطورتها ونفعها. ب.١.٣. يجمع البيانات ليُفسر وليحدد انواع التطور فى الحشرات.
ج - المهارات المهنية:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ج.١.٣. يستخدم الحشرات النافعة بصورة مثلى من اجل تنمية زراعية مستدامة. ج.١.٢. يفرق بين النافع والضرار من الحشرات لانتاج غذائاً امناً. ج.١.٦. يخطط برنامج مكافحة زراعية للحشرات في ضوء التغيرات المناخية
د - المهارات العامة:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : د.١.١. يعرض معلومات عن الشكل المورفولوجى والتركيب الداخلى للحشرات وعلاقته بالبيئة . د.١.٢. يتواصل مع الاخرين لتحديد أنواع الحشرات طبقا لصفاتها المورفولوجية. د.١.٣. يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المتطورة في عرض الصفات المورفولوجية للحشرات العامة.

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية					
عدد الساعات			العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	١	تطبيقات عملية عن طرق جمع الحشرات وحفظها	الأهميه الأقتصاديه للحشرات.	١
٣	٢	١	فحص لمناطق جسم الحشره	تركيب جدار الجسم في الحشرات.	٢
٣	٢	١	التعرف علي قرون الأستشعار في الحشرات	منطقه الراس وزواندها في الحشرات.	٣
٣	٢	١	فحص اجزاء الفم في الحشرات	منطقه الصدر وزواند في الحشرات.	٤
٣	٢	١	دراسه الصدر وزوانده في الحشرات	منطقه البطن وزواندها في الحشرات.	٥
٣	٢	١	فحص الأرجل في الحشرات	الجهاز الهضمي في الحشرات.	٦
٣	٢	١	التعرف الأجنحه في الحشرات	الجهاز الدوري في الحشرات.	٧
٣	٢	١	دراسه البطن وزواندها	الجهاز التنفسي في الحشرات.	٨
٣	٢	١	التعرف علي التطور في الحشرات	الجهاز العضلي في الحشرات.	٩
٣	٢	١	تصنيف الحشرات (صف سداسيات الأرجل)	الجهاز العصبي في الحشرات.	١٠
٣	٢	١	تصنيف الحشرات (مجموعه الحشرات العتيقه)	الجهاز التناسلي في الحشرات.	١١
٣	٢	١	تصنيف الحشرات (مجموعه الحشرات الحديثه)	التطور في الحشرات.	١٢
٣	٢	١	تصنيف الحشرات (مجموعه الحشرات نصفيه الأجنحه)	تصنيف الحشرات.	١٣
٣	٢	١	تصنيف الحشرات (الحشرات داخلية الأجنحه)	التقسيم الحديث للحشرات	١٤
٤٢	٢٨	١٤	الإجمالي		

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار		المحاضرة المطورة	✓	٥ - أساليب التعليم والتعلم :
المحاكاة	✓	حل المشكلات	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓	
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة محاضرات اضافية تعليم تعاوني بالنسبة للطلاب المتميزين: اعلان الاسماء فى لوحة الشرف، تكريم الطلاب المتميزين فى يوم التفوق								٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)
٧ - تقويم الطلاب :								
١-٢- امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته ٣- الامتحان العملى لتقييم المهارات المهنية والعملية. ٤- الامتحان الشفهى لتقييم المعارف و المفاهيم والمهارات العامة والقدرة على التواصل والثقة بالنفس ٥- الامتحان النهائى التحريرى لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما تم دراسته								أ - الأساليب المستخدمة :
١- امتحانات اعمال السنة (الاسبوع الخامس والعاشر) ٢- الامتحان العملى(الاسبوع الرابع عشر) ٣- الامتحان الشفهى(الاسبوع الخامس عشر) ٤- الامتحان التحرير النهائى(الاسبوع الخامس عشر)								ب - التوقيت :
امتحانات: -أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) -الشفهى: ١٠ -العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ المجموع: ١٠٠								ج - توزيع الدرجات :

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات :	مذكرات القسم فى علم الحشرات للعام ٢٠٢٠/٢٠١٩
ج - كتب مقترحة :	علم الحشرات العام (مركز النشر العلمى) الحشرات التركيب والوظيفة (الدار العربيه للنشر والتوزيع) أساسيات علم الحشرات (دار الفكر العربى) بيولوجيه الحيوان العمليه (دار المعارف) مبادئ علم الحشرات (مكتبة دى الرقيه) علم الحشرات (مكتبة نون الالكترونيه)
د - المراجع والدوريات العلميه أو نشرات .. الخ .	Journal of Economic Entomology Journal of Insect science Journal of biological control الدخول على مواقع الأنترنت المتخصصة فى مجال الحشرات .

رئيس مجلس القسم العلمى :
د / أميره شوقى متولى

أستاذ المادة
د / أميره شوقى متولى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثاني الفصل الدراسي : خريفي - إجباري	أسم المقرر: كيمياء حيوية زراعية المتطلب السابق:-	كود المقرر : (١٠٧٠١)
عدد الساعات المعتمدة : نظري	عملي	الساعات المعتمدة:
٢	٢	٣

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: دراسة تركيب وتفاعلات كل مجموعة من المركبات الحيوية وفهم وإدراك التجارب والطرق المستخدمة في دراسة الكيمياء الحيوية
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ. ١.١ يذكر نواتج التفاعلات الحيوية المختلفة أ. ٢.١ يعطى أمثلة لبعض الأحماض الأمينية والدهنية المهمة تطبيقياً. أ. ١.٣ يذكر أهمية التأثيرات الخطرة على المركبات الغذائية وتركيبها ونواتج تمثيلها.
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب. ١.٢ يقدر طريقة إجراء التجارب وتقييمها للوصول إلى استنتاج منطقي ب. ٣.٢ يقارن بين بناء البروتين وعلاقته بشكله وثباته. ب. ١.٤ يميز الخواص الفيزيائية والكيميائية للمركبات الحيوية لأختيار أفضلها .
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج. ١.١ يطبق الممارسات المناسبة في التعامل مع الكيماويات. ج. ١.٢ يتناول أهمية إضافة مركبات حيوية هامة للنبات والحيوان والمنتجات الغذائية. ج. ٢.٥ يخطط ويحلل المركبات الحيوية للتعرف على مكوناتها وصفيا وكميا .
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : د. ١.١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال الكيمياء الحيوية. د. ٢.١ يكتب تقريرا عن أحد المركبات الحيوية. د. ١.٢ يتواصل مع الآخرين في تنفيذ التجارب المختلفة للمركبات الحيوية.

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	م المحاضرات النظرية
٣	٢	٢	مقدمة عن الكربوهيدرات	١ الكربوهيدرات (تعريفها - وظائفها - تسميتها)
٣	٢	٢	اختبار موليش	٢ تقسيم الكربوهيدرات (السكريات البسيطة)
٣	٢	٢	اختبار سيلفانوف - خلاص الأنيولين	٣ تقسيم الكربوهيدرات (السكريات المحدودة - السكريات العديدة)
٣	٢	٢	اختبارفهلنج - بندكت	٤ التفاعلات الخاصة بالكربوهيدرات
٣	٢	٢	اختبار بارفويد - الكشف عن النشا	٥ البروتينات (تعريفها - وظائفها)
٣	٢	٢	مقدمة عن البروتينات	٦ الأحماض الأمينية (تعريفها - أنواعها)
٣	٢	٢	اختبار البيوريت - ميلون	٧ الطرق المختلفة لتحلل البروتينات
٣	٢	٢	اختبار الزانثوبروتين - الكبريت الغير مؤكسد	٨ التفاعلات الخاصة بالبروتينات
٣	٢	٢	ترسيب البروتينات	٩ الأنزيمات
٣	٢	٢	مقدمة عن الليبيدات	١٠ الدهون (تعريفها - انواعها - اهميتها)
٣	٢	٢	الخواص الطبيعية للزيوت والدهون	١١ الأحماض الدهنية (أنواعها - وظائفها)
٣	٢	٢	الخواص الكيميائية للزيوت والدهون	١٢ الخواص الطبيعية للزيوت والدهون
٣	٢	٢	اختبار الأكرولين	١٣ الخواص الكيميائية للزيوت والدهون
٣	٢	٢	مراجعة عامة	١٤ الكوليسترول (تركيبه - انواعه - اهميته)
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي	

٥ - أساليب التعليم والتعلم:				
التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار
المحاكاة	✓	حل المشكلات	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)
				المحاضرة المطورة
				التعلم الذاتي
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:				
١ . ساعات مكتنية إضافية				
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح				
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات				
٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم				

٧- تقويم الطــــلاب:	
أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩																
ب - كتب ملزمة :	١ محمد ، داليا حسن و حسن ، ابراهيم.(٢٠١٦). اسس الكيمياء الحيوية - دار التعليم الجامعى - الإسكندرية - مصر. الاعسر؛ عبد المنعم محمد.(٢٠١٤). اسس الكيمياء الحيوية - المكتبة الأكاديمية - القاهرة - مصر. منصور، صابر محمد.(٢٠١٣). اسس الكيمياء الحيوية - مؤسسة طبية للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر. الغزالي، محمد نجاتى.(٢٠١٠). الكيمياء الحيوية - الدار العالمية للنشر والتوزيع - الجيزة - مصر. يوسف ، محمد . (٢٠٠٢) . الكيمياء الحيوية . دار المطبوعات الجديدة ، الإسكندرية - مصر.																
ج - كتب مقترحة :	Harper Biochemistry.25th edition (2003). Robert M., Dargl G., Peter M., and Victor R. Mc Graw Hill. London .																
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	- J. of Agriculture and Food Chemistry -J. of Food science J. of Food Technology																
ج - توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلى</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </tbody> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلى				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلى																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المادة

أ.د/ عادل خميس غازي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: كيمياء وسمية المبيدات

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي: (١١٠٠٣)	اسم المقرر: كيمياء تحليلية	المستوى: الثاني	الفصل الدراسي: خريفي
التخصص: الشعبة العامة	عدد الوحدات الدراسية	١ نظري	٢ عملي
٢- هدف المقرر:			
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف علي المفاهيم الخاصة بالكيمياء التحليلية والطرق الحديثة لتحليل وتقدير المركبات الكيميائية تحليلاً كمياً و خصائص ونظريات وقوانين عمل كل طريقة من طرق التحليل الكمي و إكتساب المعارف الخاصة بمشاكل تحليل بعض المركبات وطرق التغلب عليها</p>			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١.١. يذكر الأسس النظرية للمعايرة في حالة التعادل والأكسدة والأختزال وتفاعلات الترسيب.</p> <p>١.١.١. يتعرف على المبادئ الأساسية في تركيب الأجهزة المستخدمة ونظريات عملها وتحليل البيانات المستخرجة منها.</p> <p>٢.١.١. يحدد الأساس النظري للتحلل المائي والوزني والكمي واللوني والكهروكيميائي والكروماتوجرافي للمحاليل المختلفة.</p> <p>٢.١.١. يتقن كيفية تحضير المحاليل القياسية بانواعها المختلفة.</p> <p>١.٢.١. يتعرف على المفاهيم والمصطلحات والتعريفات المتداولة في مجال الكيمياء التحليلية وأنواع المحاليل.</p> <p>١.٤.١. يذكر أنواع التحاليل المختلفة للمخلفات الزراعية.</p> <p>١.١.١. يتقن ضوابط الجودة المنظمة للعمل في معامل التحليل الكيميائي.</p> <p>١.١.١. يتعرف على طرق الجودة المختلفة للتعبير عن التركيزات وتحويل كل منها للآخر.</p> <p>١.١.١. يتقن ضوابط الجودة في التحليل الكيميائي للوسط الزراعي للحكم على المنتجات الزراعية.</p>		
ب - المهارات الذهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.١. يختار بين الطرق المختلفة للتحليل علي حسب نوع العينات المراد تحليلها وحسب الامكانيات المتاحة.</p> <p>ب.١.١. يصمم كيفية إجراء اخذ العينات لتحليلها.</p> <p>ب.١.٣. يفسر بيانات التحليل الكيميائي للخامات والمنتجات الزراعية</p> <p>ب.١.٣. يوضح أساسيات الحساب الكيميائي لأجراء التحليل الكيميائية ونظرياته المختلفة.</p> <p>ب.١.٤. يختار افضل المستحضرات الكيميائية والخامات والمنتجات الزراعية بناء علي بيانات التحليل الكيميائي.</p>		
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١. يحضر بعض التحاليل الاساسية ويحضر المحاليل الكيميائية المختلفة ويحسب تركيزاتها المستخدمة في الزراعة.</p> <p>ج.١.١. يضبط رقم الحموضة للمحاليل القياسية والمحاليل المنظمة الزراعية المختلفة</p> <p>ج.١.٣. يستخدم الطريقة المناسبة للتحليل للقياسات الكيميائية المختلفة.</p> <p>ج.١.٣. يرتب جودة بعض المنتجات الزراعية عن طريق التحليل الكيميائي المبدئي</p> <p>ج.١.٩. يطبق احتياطات الامان في معامل التحليل الكيميائي مراعي اسس الجودة في المعامل.</p> <p>ج.١.٩. يخطط لاجراء التحاليل المناسبة للمركبات الكيميائية.</p>		
د- المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.١.١. يعرض المفاهيم والمصطلحات والتعريفات الاساسية في مجال الكيمياء التحليلية</p> <p>د.١.٢. يتعاون مع الآخرين لتفسير المشكلات والحلول في مجال التحليل الكيميائي.</p> <p>د.١.١. يتواصل بشكل فعال باللغة العربية والانجليزية في مجال الكيمياء التحليلية.</p> <p>د.١.٢. يظهر قدرات في استخدام الوسائل السمعية والبصرية في مجال الكيمياء التحليلية.</p>		

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			العناوين		
م	الدروس النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	مجموع
١	المفاهيم والمصطلحات والتعريفات المتداولة في مجال الكيمياء التحليلية وأنواع المحاليل المختلفة	تقدير قوة حمض HCL - تقدير قوة NaOH	١	٢	٣
٢	الطرق المختلفة للتعبير عن التركيزات وتحويل كل منها للآخر	تقدير الامونيا بواسطة HCL	١	٢	٣
٣	طرق التحليل الكمي الحجمي أ. معايير التعادل ب. معايير الاكسدة و لاختزال ج. معايير الترسيب	تقدير الصودا الكاوية التجارية (خليط من هيدروكسيد الصوديوم وكربونات الصوديوم)	١	٢	٣
٤	مبادئ وقوانين الاتزان الكيميائي في المحاليل المختلفة	تقدير خلي من كربونات وبيكربونات الصوديوم	١	٢	٣
٥	حساب مقياس الحموضة وأس الايون الهيدروجيني pH المحاليل المختلفة	تقدير قوة كلوريد الباريوم	١	٢	٣
٦	تحضير المحاليل المنظمة	تقدير الكبريتات في كبريتات النحاس (تحليل وزنى)	١	٢	٣
٧	أسس التحلل المائي للملاح المختلفة	تقدير السيانيد بواسطة نترات الفضة (تحليل وزنى)	١	٢	٣
٨	امتحان منتصف الترم	امتحان منتصف الفصل الدراسي	١	٢	٣
٩	- أسس التحليل الكمي الوزني	تقدير الكلور بطريقة مور - طريقة فولهارد	١	٢	٣
١٠	أسس التحليل اللوني	تقدير حامض الاوكساليك بواسطة برمنجنات البوتاسيوم	١	٢	٣
١١	أسس التحليل الكهروكيميائي	معايرة اليود بواسطة ثيوكبريتات الصوديوم Iodimetry	١	٢	٣
١٢	أسس التحليل الكهروكيميائي	معايرة اليود بواسطة ثيوكبريتات الصوديوم Iodimetry	١	٢	٣
١٣	أسس التحليل الكروماتوجرافي	تقدير النحاس في كبريتات النحاس Iodometry	١	٢	٣
14	التحليل الكروماتوجرافي الغازى والسائل	التحليل اللوني (تقدير عينه من برمنجنات البوتاسيوم لونيا) - التحليل الكروماتوجرافي (فصل الصبغات النباتية بالعمود الكروماتوجرافي)	١	٢	٣
	امتحان شفوى و عملى	الامتحان العملى			
		الاجمالى			

٥ - أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)		حل المشكلات	✓	المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:																			
<p>١. ساعات مكتنية إضافية</p> <p>٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح</p> <p>٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات</p> <p>٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>																			
٧- تقويم الطــــــــــــلاب:																			
أ- الأساليب المستخدمة		<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																	
ب- التوقيت		<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																	
ج - توزيع الدرجات:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">%١٠</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">الامتحان العملي</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">%٢٠</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">الامتحان الشفوي</td> <td style="text-align: center;">%١٠</td> <td style="text-align: center;">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td style="text-align: center;">%٦٠</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">%١٠٠</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠	الامتحان العملي	%٢٠	الامتحان الشفوي	%١٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%٦٠	المجموع الكلي		%١٠٠		طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠	الامتحان العملي	%٢٠																
الامتحان الشفوي	%١٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%٦٠																
المجموع الكلي		%١٠٠																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																			
أ- مذكرات		<p>- السباعي، عبد الخالق وجمال الدين طنطاوي ونبيلة بكري وعبد السلام مرعي (١٩٧٤) الكيمياء التحليلية. دار المطبوعات الجديدة - الاسكندرية</p> <p>- مرعي، عبد السلام وعواطف خميس زمحمود ابو العمايم - عادل عبد العال ومريم خطاب ومحمد علي رضوان وايمن هلال منسي (٢٠٠٦) اسس الكيمياء التحليلية. دار الهدي للمطبوعات - الاسكندرية</p>																	
ب- كتب مقترحة		<p>١. Ahmed Khamess Mohamed Salama (2005) Chromatographic and Spectroscopic instruments. Library of Boston Elmaarefah for printing and publishing Alexandria. Egypt.</p> <p>٢. Robinson, J.W. Farme, E.M.S. and fram, G.M. (2005) Undergraduate instrumental analysis. Marcel Dekker Cimarron Road ,Monticello, New York NY 10016 USA.</p> <p>3- Douglas, A.Skoog ; D.Dohai, D; M . Wost and F. James Holler (1995) Analytical chemistry an introduction . Saunders college Publishing a division of Holt. Rinehert and Winstosn.Inc.</p>																	
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ		<p>http://www.analyticalsciences.org/</p> <p>http://www.sciencedirect.com</p>																	

رئيس مجلس القسم العلمي

استاذ المقرر

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

د/ محمد عبد الرازق صالح

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠
القسم العلمي الذي يدرس المقرر: قسم المحاصيل

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر :	اسم المقرر: أساسيات المحاصيل	المستوى : الثانى
١١١٠١	المتطلب السابق: لا يوجد	الفصل الدراسي: الخريفي- إجبارى
عدد الساعات : نظري ٢	عملي ٢	الساعات المعتمدة: ٣

٢- هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على الإلمام بالمعارف والمهارات المختلفة المتعلقة بعلم المحاصيل و العمليات الزراعية قبل وبعد زراعة المحاصيل و الحصاد ومقاومة الحشائش وتحسين المحاصيل والتقوى الجيدة و أساسيات تصميم الدورات الزراعية والتكثيف و التخزين وتدوير المخلفات الزراعية والإحتياجات البيئية التي تؤثر على نمو و إنتاجية المحاصيل.
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	أ - المعلومات والمفاهيم :
أ. ٢.١- يتعرف على فروع علم المحاصيل الحقلية وأسس إنتاجها ونشأتها وأهم التقسيمات الزراعية لهما.	
أ. ٣.١- يتفهم الظروف البيئية المحيطة بالمحاصيل الحقلية (ظروف جوية - ظروف أرضية - ظروف بيولوجية) و العمليات الزراعية المناسبة وكيفية توظيفها لزيادة الإنتاج.	
أ. ٣.٢- يحدد طرق الزراعة والإحتياجات المائية والسماضية وكميات التقوى المناسبة للمحاصيل الحقلية لترشيد استخدام الأسمدة الكيماوية والمياه وتقليل التلوث البيئي و تقليل المياه.	
أ. ٤.١- يحدد أساليب الإستفادة من مخلفات المحاصيل الحقلية	
أ. ٥.١- يحدد تصميم الدورة الزراعية المناسبة وإختيار انواع وأصناف المحاصيل المناسبة لظروف كل منطقة.	
أ. ٥.٢- يتعرف على الوقت المناسب للحصاد للظروف المناسبة لتخزين البذور وتقليل الفاقد الحقلى و فاقد التخزين	
ب - المهارات الذهنية :	
ب. ١.١- يحلل البيانات المتوفرة عن نوع و قوام التربة وبيانات الأرصاد الجوية فى منطقة معينة لتحديد الموعد المناسب للزراعة وطريقة الزراعة والرئ المناسبة للمحاصيل الحقلية تحت هذه الظروف.	
ب. ١.٢- يستخدم البيانات لخطط الدورات الزراعية للمحاصيل التى تحافظ على خصوبة التربة وتقليل الفاقد فى المحصول وتحقق أعلى عائد إقتصادى.	
ب. ١.٣- يصنف نباتات المحاصيل طبقا لعائلتها النباتية والبيئة الملائمة لها فى جميع أنواع الأراضى تحت الظروف الجوية السائدة.	
ب. ٢.٣- يكتشف المشاكل العامة التى تواجه إنتاج المحاصيل الحقلية بإختيار أفضل البدائل من بين العمليات الزراعية طبقا للظروف السائدة لتحقيق أقصى عائد ممكن من المحصول.	
ب. ١.٤- يميز بين طرق الزراعة والتسميد والرئ ومقاومة الأفات الزراعية لتحقيق أعلى إنتاجية للمحاصيل الحقلية تحت الظروف البيئية السائدة.	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	
ج. ١.١- يطبق العمليات الزراعية المناسبة التى تجرى على المحاصيل الحقلية	
ج. ٢.٥- يحسب بيانات الإحتياجات المائية والسماضية وطريقة الإضافة المناسبة للمحاصيل الحقلية لتطوير الأعمال الزراعية.	
ج. ١.٦- يختار نظام الرئ المناسب للمحاصيل الحقلية فى ضوء المتغيرات الإقتصادية	
ج. ٢.٧- يحدد أولوية زراعة محاصيل معينة فى مناطق معينة حسب ظروفها البيئية والإجتماعية لتنمية المناطق الزراعية.	
ج. ١.٩- يدير موسم إنتاجى من الزراعة وحتى الحصاد فى ظل الإرشادات الموصى بها	
د- المهارات العامة :	
د. ١.١- يعرض المعلومات والمهارات المتحصل عليها الطالب فى مجال إنتاج المحاصيل الحقلية	
د. ٢.١- يتعاون فى تفسير الظواهر البيئية والفسيوولوجية لمحاصيل الحقل.	
د. ١.٣.١- يتواصل مع الآخرين بشكل جيد فى مجال بيئة وفسيوولوجيا محاصيل على المستوى المحلى والدولى.	
د. ١.٤- يشارك فى العمل الجماعى فى مجال إنتاج وفسيوولوجى المحاصيل الحقلية	

٤- محتوى المقرر :

م	الموضوع	الدروس العملية	التقويم	ساعات معتمده	إجمالي
١	مقدمة عن تعريف المحصول وعلم المحاصيل وفروعة وأهمية المحاصيل الحقلية ونتاجها ونشاتها وتوزيعها	• زيارة مزرعة الكلية للتعرف على نوع التربة ومساحتها وحدودها- ونظام الري والصرف المتبع بها والمحاصيل المنزرعة - تقديم تقرير عن المزرعة متضمنا رسم كروكي لها مبينا به المحاصيل المنزرعة بمساحتها وحالتها ومبينا قنوات الري والمصارف والطرق.	٢	٣	٣
٢	تقسيم المحاصيل الحقلية	• عمليات تجهيز الأرض للزراعة ١- الحرث ٢- الترحيف والتشميط	٢	٣	٣
٣	العوامل البيئية وعلاقتها بالمحاصيل الحقلية أولا : العوامل البيئية الجوية وأثرها على نمو وإنتاجية المحاصيل: ١ - الضوء الحرارة	٣- التسوية ٤- التخطيط ٥- تقسيم الأرض	٢	٣	٣
٤	٣- لرطوبة الجوية ٤. الرياح والغبار ٥- الأمطار ٦- الهواء وتركيبية ٧- أثر المحصول على العوامل البيئية	• طرق الزراعة	٢	٣	٣
٥	ثانيا : العوامل البيئية الأرضية وأثرها على نمو وإنتاجية المحاصيل: أ- العوامل البيئية الأرضية الطبيعية: ١- قوام الأرض ٢- بناء الأرض ٣- هواء الأرض ٤- حرارة الأرض ٥- ماء الأرض	• تقدير عدد النباتات الأمثل للمحاصيل بالفدان ومعايرة الآت الزراعية - وحساب كمية التقاوى	٢	٣	٣
٦	ب- العوامل البيئية الأرضية الكيماوية: ١- حموضة الأرض ٢- قلوية الأرض ٣- ملوحة الأرض ٤- المادة العضوية ٥- العناصر الغذائية	• زيارة لمحطة الخدمة الآلية ومحطة البحوث الزراعية للتعرف على الآلات التي تستخدم في جميع العمليات الزراعية	٢	٣	٣
٧	ثالثا : العوامل الحيوية وأثرها على نمو وإنتاجية المحاصيل الحقلية	• عمليات الخدمة بعد الزراعة ١- الترقيع ٢- الخف ٣- العزيق	٢	٣	٣
٨	نمو المحاصيل وتحليلها	٤- طرق الري والصرف- المقننات المائية للمحاصيل وكيفية حسابها	٢	٣	٣
٩	تغذية المحاصيل الحقلية (العناصر الغذائية والأسمدة والتسميد)	٥- التسميد والإحتياجات السمادية وحسابها	٢	٣	٣
١٠	رى المحاصيل الحقلية وإحتياجاتها المائية	• الحصاد والتخزين وتقدير مكونات المحصول	٢	٣	٣
١١	الدورات الزراعية والتكثيف الزراعي	• نمو المحاصيل الحقلية وقياساته والتحليل الفسيولوجي والحسابي للنمو	٢	٣	٣
١٢	الحشائش ومقاومتها	• الإختبارات المعملية للتقاوى - ومعاملة التقاوى قبل الزراعة	٢	٣	٣
١٣	تحسين المحاصيل وإنتاج التقاوى	• تدوير المخلفات الى سماد عضوى أوالى سيلاج وإستخدامات أخرى	٢	٣	٣
١٤	مخلفات المحاصيل وتعظيم الإستفادة منها	• المصطحات الزراعية الشائعة التي تهتم المشتغلين بالزراعة المحتكين بالمزارعين - ومناقشة السلبات والمشاكل الشائعة فى العمليات الزراعية المختلفة وكيفية حلها.	٢	٣	٣
					٤٢
اجمالي					٢٨

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦- استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ - مذكرات:	(مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩).
ت- كتب ملزمة:	<ul style="list-style-type: none"> • أمين قاسم ومحسن آدم ، على نوار (٢٠٠٤) إنتاج المحاصيل. مطابع جامعة الإسكندرية. مصر • الشاعر، محمود، أحمد الحطاب، صبرى عبدالرؤوف، شعبان عبدالهادى (١٩٩٢) (أساسيات الزراعة الصحراوية - الجزء الأول - أساسيات إنتاج المحاصيل- رقم الإيداع بدار الكتب المصرية ١٩٩١/٧٠١٢، ISBN 977-233-026-7 • الخشن على على (١٩٩١) أساسيات إنتاج المحاصيل- مكتبة المعارف الحديثة - القاهرة - مصر.
ج : كتب مقترحة:	Villalobos, F. J. and E. Fereres (٢٠١٧). "Principles of agronomy for sustainable agriculture," Springer. Wu, W. (٢٠١٨). Sustainable crop rotation for improving crop productivity and environmental safety: A book review. Elsevier.
د - دوريات علمية	The Journal of Sustainable Agricultural Sciences (JSAS) https://jsas.journals.ekb.eg/

Crop Sciences Indian Journal of Agronomy Agronomy Journals http://www.fao.org http://www.kenanaonline.com	أو نشراتالخ:
--	--------------------

استاذ المقرر

رئيس مجلس القسم

(ا.د/ محمد سعد عبد العاطى)

ا.د/ صبحى غريب رزق سرور



توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثانى الفصل الدراسي : شتوي - إجبارى	أسم المقرر: أساسيات تكنولوجيا الأغذية المتطلب السابق:- كيمياء حيوية زراعية	كود المقرر : (١٠٧٠٢)
عدد الساعات المعتمدة (٣) : نظري	عملي	٢
ساعات المعتمدة: ٣	٢	٣

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: بنهاية هذا المقرر يكون الطالب علي وعي بأهمية التصنيع الغذائي و طبيعيات المواد الخام المستخدمة واستغلالها بصورة مثلي و كذا الأساليب المختلفة لحفظ وتداول وتخزين الأغذية
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ. ١.٣ يصف العمليات الأمانة المتنوعة التى تستخدم فى التصنيع الغذائى وطرق حفظ الأغذية. أ. ٢.٣ يذكر امثلة لطرق انتاج الاغذية الصحية وعلاقتها بجودة المنتج لتقليل مخاطر التخزين أ. ١.١٠ - يذكر التشريعات الغذائية ذات العلاقة بالبيئة وصحة الإنسان. أ. ٢.١٠ يشرح علاقة أخلاقيات المهنة فى مجال منتجات الأغذية والتصنيع الغذائى. أ. ١.١١ يعطى أمثلة للعلاقة بين أخلاقيات المهنة وعوامل فساد الأغذية وطرق الحد منها.

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب. ١.٣ يفاضل بين طرق تصنيع الأغذية المختلفة عن طريق البيانات المتاحة للمنشأة ب. ٢.٣ يبين المخاطر الخاصة باستخدام مواد خام غير مناسبة فى تصنيع الأغذية وتداولها. ب. ١.٤ يقارن بين طرق تصنيع الأغذية المختلفة لتحقيق أقصى فائدة اقتصادية. ب. ١.٤ يميز بين أفضل المواد الداخلة فى عمليات التصنيع الغذائى لتحقيق أقصى فائدة للمنشأة.
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ج. ١.٢ يستخدم أفضل الطرق لإنتاج غذاء آمنة للإنسان مع الحفاظ على البيئة. ج. ١.٣ يستخدم المواد الخام الأساسية للتصنيع الغذائى بصورة مثلى من أجل تنمية مستدامة. ج. ٢.٥ - يقترح خطط لتطوير عمليات التصنيع لغازائى ج. ١.٦ يطبق الممارسات التصنيعية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعى فى ضوء التغيرات الاقتصادية المحلية.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : د. ١.١ - يعرض المعلومات المختلفة المتعلقة بالعمليات التصنيع الغذائى فى مصر. د. ١.٢ يتواصل بشكل جيد مع المهتمين بالمجال التصنيع الغذائى على المستوى المحلى والدولى . د. ١.٣ يقدم عرضا تقديميا عن أهم البيانات والمعلومات المتحصل عليها.

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية.				
عدد الساعات			العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية
٢	٢	١	طرق حفظ الغذاء	مقدمة- تركيب الغذاء-تغذية الانسان
٢	٢	١	مسائل على تحضير المحاليل	التغيرات التى تحدث فى الغذاء واسباب حدوثها
٢	٢	١	تابع:- مسائل على تحضير المحاليل	اساسيات وطرق حفظ الغذاء
٢	٢	١	تطبيق على تجفيف البصل والثوم	الحفظ بالتجفيف
٢	٢	١	تطبيق على تجفيف العنب	الحفظ بالتجميد والتبريد
٢	٢	١	تطبيق على تجفيف التين	الحفظ بالتعليب
٢	٢	١	تطبيق على تجميد الدواجن واللحوم	الحفظ بالتخليل
٢	٢	١	تطبيق على تجميد الخضروات	امتحان أعمال السنة الأول
٢	٢	١	تطبيق على تبريد أغذية مختلفة	تصنيع المشروبات و العصائر
٢	٢	١		تصنيع المربى والمرباد و الجيلي
٢	٢	١	تصنيع بعض العصائر	المشروبات الغازية
٢	٢	١	تصنيع المربى والمرباد و الجيلي	المواد الحافظة و مضافات الأغذية
٢	٢	١	تابع:- تصنيع المربى والمرباد و الجيلي	استخلاص السكر من قصب وبنجر السكر
٢	٢	١	تصنيع بعض انواع المخلاتات	تصنيع الحبوب والغلل
٢	٢	١	مراجعة عامة	تابع:- تصنيع الحبوب والغلل
٢		١		امتحان أعمال السنة الثانى
٤٢	٢٨	١٤	الاجمالى	

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:				
التعليم الالكترونى	✓	التعليم التعاونى	✓	المناقشات والحوار
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)
				المحاضرة المطورة
				التعلم الذاتى
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:				
١ . ساعات مكتبية إضافية				
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح				
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات				
٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم				
٧- تقويم الطلاب:				

<p>أ- الأساليب المستخدمة</p> <p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																	
<p>ب- التوقيت</p> <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																	
<p>ج - توزيع الدرجات:</p> <table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	

<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>أ - مذكرات :</p> <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>	
<p>ب - كتب ملزمة :</p> <p>١- السماحى، صلاح؛ شطاء، عادل و يوسف، خالد. (٢٠١١). تكنولوجيا الأغذية. دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة- عمان- الأردن.</p> <p>٢- محمد ، خليل محمد. (٢٠٠٣). اساسيات تصنيع وحفظ الأغذية - مكتبة بستان المعرفة للطباعة والنشر والتوزيع - القاهرة - مصر .</p>	
<p>ج - كتب مقترحة :</p> <p>Zapsalis , C., and Beck, R. A. (1985) Food chemistry and nutritional biochemistry. Published by John Wiley and Sons, INC</p>	
<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p> <p>- Journal of Agriculture and Food Chemistry -Journal of Food science - Journal of Food Technology</p>	

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادى

أستاذ المقرر

أ.د / عبد الباسط عبد العزيز سلامة

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

١ - بيانات المقرر :	
كود المقرر: (١٠٩١٦)	أسم المقرر : أساسيات الخضر المستوى : الثاني الفصل : شتوي
عدد الساعات :	نظري ١ عملي ٢ الساعات المعتمدة ٢
٢ - هدف المقرر :	تعرف الطالب على أساسيات زراعة الخضر وتأثير العوامل البيئية المختلفة على إنتاجية محاصيل الخضر.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.٢.٥ يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الخضر المختلفة.</p> <p>أ.١.٢.١ يشرح المصطلحات الزراعية في مجال التربة وعلاقتها بالنبات باللغة العربية والانجليزية.</p> <p>أ.١.٣.٨ يوضح مشاكل طرق تسميد وكيفية اضافة الأسمدة في الخضر ومقاومة الآفات.</p> <p>أ.١.٢.٦ يحدد تأثير العوامل البيئية على زراعة وإنتاجية نباتات الخضر والتغلب عليها.</p> <p>أ.١.٥.٥ يحدد الطرق المختلفة لإكثار نباتات الخضر.</p> <p>أ.١.٧.٦ يتعرف على أنواع الخضر الهامة وأهميتها الاقتصادية.</p> <p>أ.١.٧.٧ يتعرف على أسس التعميل والدورة الزراعية في مزارع الخضر لرفع اقتصاديات زراعة الخضر.</p> <p>أ.١.٨.٥ يلخص مزايا المادة العضوية ومحسنات التربة لإنتاج نباتات الخضر.</p> <p>أ.١.١١.١ يذكر المفاهيم الخاصة بجودة تقاوي وشتلات الخضر.</p>
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الإنتاج النباتي توجه الخضر قادرا على أن :</p> <p>ب.١.٢.٥ يميز تقاوي وشتلات الخضر الجيدة اللازمة للبيئات الزراعية المختلفة.</p> <p>ب.١.٣.٥ يقترح اهم محاصيل الخضر الداخلة في الدورة الزراعية للخضر بناءا على تجميع البيانات.</p> <p>ب.١.٢.١٠ يختار أفضل طرق للتسميد والري ومواعيد الزراعة طبقا للظروف البيئية السائدة للوصول إلى أعلى إنتاجية لنباتات الخضر.</p> <p>ب.١.٣.١٠ يميز بين تأثير العوامل البيئية المختلفة على زراعة وإنتاجية محاصيل الخضر الأسترراتيجية.</p> <p>ب.١.٤.١ يحدد افضل البدائل من محاصيل الخضر الهامة لرفع كفاءة مشروعات الخضر.</p>
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الإنتاج النباتي توجه الخضر قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١.١١ يحدد طرق تكاثر الخضر لإنتاج تقاوي وشتلات جيدة</p> <p>ج.١.١.١٢ يحدد مواعيد الزراعة والري والتسميد طبقا للظروف البيئية السائدة.</p> <p>ج.١.٣.١٩ يطبق الدورة الزراعية المناسبة لمحاصيل الخضر وكيفية تحميل الخضروات .</p> <p>ج.١.٢.٤ يخطط ويدير مزارع الخضر وتطويرها.</p>
د - المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الإنتاج النباتي توجه الخضر قادرا على أن :</p> <p>د.١.٢.١ يتواصل بشكل جيد مع المهتمين بمجال زراعة وإنتاج محاصيل الخضر على المستوى المحلي والدولي.</p> <p>د.١.٣.٢ يعرض المعلومات الخاصة بتأثير العوامل البيئية على إنتاج الخضر.</p>

٤ . محتوى المقرر :

عدد الساعات			الموضوعات	
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية	م
٢	٢	١	تعريف الخضر و أهميتها الاقتصادية	١
٢	٢	١	الأهمية الغذائية لنباتات الخضر	٢
٢	٢	١	تقسيم الخضر وأنواعها المختلفة	٣
٢	٢	١	تقاوى الخضر واعدادها للزراعة	٤
٢	٢	١	إنتاج شتلة الخضر	٥
٢	٢	١	العوامل الجوية وتأثيرها على نباتات الخضر	٦
٢	٢	١	تأثير الضوء والفترة الضوئية على نباتات الخضر	٧
٢	٢	١	العوامل الأرضية وتأثيرها على نباتات الخضر	٨
٢	٢	١	أسس ري محاصيل الخضر	٩
٢	٢	١	أسس التغذية والتسميد في الخضر	١٠
٢	٢	١	التحميل والدورة الزراعية في مزارع الخضر	١١
٢	٢	١	الزراعة المحمية	١٢
٢	٢	١	عناصر الجودة في محاصيل الخضر	١٣
٢	٢	١	مواعيد زراعة وحصاد محاصيل الخضر الاستراتيجية	١٤
٢٨	٢٨	١٤	الإجمالي	

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

التعليم الإلكتروني	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	حل المشكلات	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة :																	
<p>١ . ساعات مكتبية إضافية</p> <p>٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح</p> <p>٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات</p> <p>٤ . المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>																	
٧ - تقويم الطلاب :																	
أ - الأساليب المستخدمة :	<p>١- الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																
ب - التوقيت :	<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																
ج - توزيع الدرجات :	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td style="width: 25%;">١٠%</td> <td style="width: 25%;">الامتحان العملي</td> <td style="width: 25%;">٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :																	
أ - مذكرات :	<p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>																
ب - كتب مقترحة:	<p>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠١٥) اساسيات وتكنولوجيا انتاج الخضر ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع والدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة، مصر.</p> <p>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠١٥) القيمة الغذائية لنباتات الخضر ، المكتبة الأكاديمية.</p> <p>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠١٥) تسميد محاصيل الخضر، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع- القاهرة - مصر.</p> <p>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠٠٣) ، أساسيات إنتاج الخضر وتكنولوجيا الزراعات المكشوفة والمحمية (الصوبات)، الدار العربية للنشر والتوزيع.</p>																
	<p>Yamaguchi M. 1983. World vegetables: Principles, production and nutritive values. AUI pub Co., Inc., West port, Connecticut.</p>																
د- دوريات علمية	<p>Horticulture Science, Egyptian Horticultural sciences.</p> <p>Horticultural Abstracts, المجلة المصرية لعلوم البساتين</p>																

أستاذ المقرر

أ.د/ يسرى أبوالمكارم بيومي

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ محمد السيد المحروق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: البساتين – فرع الزهور ونباتات الزينة
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩م

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : 10929		اسم المقرر: أساسيات الزهور ونباتات الزينة	
التخصص : الشعبة العامة		عدد الساعات المعتمدة (٢)	
1	نظري	٢	عملي
٢- هدف المقرر:			
بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب لديه المعرفة الكافية عن أنواع مشاتل الزينة والنباتات في مجموعات الزينة المختلفة والتعرف عليها.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.٢.٥ يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الزينة المختلفة أ.١.٣.١١ يتعرف على طرق تسميد وكيفية إضافة الأسمدة وطرق التقليم ومقاومة الآفات في نباتات الزينة أ.٢.٣.٦ يحدد المواعيد المناسبة للإنتاج على مدار العام. أ.٥.١.٥ يحدد الطرق المختلفة لإكثار نباتات الزينة أ.٨.١.٥ يلخص مزايا المادة العضوية ومحسنات التربة لإنتاج نباتات الزينة. أ.٨.١.٦ يعطى أمثلة لأنواع نباتات الزينة وعلاقتها بالبيئة المحيطة. أ.٩.١.٥ يتعرف على مجاميع نباتات الزينة المختلفة وأهميتها. أ.١.١.١١ يذكر المفاهيم الخاصة بجودة الزهور ونباتات الزينة.	
ب - المهارات الذهنية :		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.٢.٩ يختار أفضل طرق للتسميد والري للوصول إلى أعلى إنتاجية للزهور ونباتات الزينة . ب.٢.٩.١ يحدد موعد إنتاج الزهور ونباتات الزينة حسب متطلبات الأسواق ب.٢.٩.١٠ يقترح الطريقة المناسبة لإكثار الزهور ونباتات الزينة	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١.١٢ يحدد مواعيد الزراعة والري والتسميد طبقا للظروف البيئية السائدة . ج.١.١.١٢ يحدد المواعيد المناسبة للزراعة والتسميد والري المناسب للزهور ونباتات الزينة ج.٥.٢.٥ يخطط لتطوير إنتاج نباتات الزهور والزينة ج.٥.٢.٨ يطبق الممارسات الجيدة لخدمة نباتات الزهور والزينة	
د- المهارات العامة:		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.٢.١٣ يتواصل بشكل جيد في مجال إنتاج ورعاية الزهور والزينة. د.٣.١.٣ يعرض المعلومات الخاصة بتأثير العوامل البيئية على إنتاج الزهور والزينة . د.٣.١.٦ يعمل ضمن فريق لعرض طرق إكثار وري وتسميد الزهور والزينة.	

م	المحتوى	عدد الساعات		إجمالي الساعات المعتمده	محتوى المقرر:
		نظري	عملي		
١	المشاتل والنباتات العشبية المزهرة	١	٢	٢	
٢	نباتات التربيبة الخاصة	١	٢	٢	
٣	نباتات التربيبة الخاصة	١	٢	٢	
٤	نباتات التحديد والمتسلقات والأسيجة	١	٢	٢	
٥	أبصال الزينة	١	٢	٢	
٦	أبصال الزينة	١	٢	٢	
٧	أبصال الزينة	١	٢	٢	
٨	الأشجار والشجيرات	١	٢	٢	
٩	المسطحات الخضراء ومغطيات التربة والنباتات المائية والنصف مائية	١	٢	٢	
١٠	الصبارات والنباتات العصارية ونخيل الزينة	١	٢	٢	
١١	النباتات الطبية والعطرية	١	٢	٢	
١٢	النباتات الطبية والعطرية	١	٢	٢	
١٣	تصميم وتنسيق الحدائق :	١	٢	٢	
١٤	تصميم وتنسيق الحدائق :	١	٢	٢	
المجموع		١٤	٢٨	٢٨	

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني		التعليم الالكتروني
✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني - مشاريع بحثية		حل المشكلات		المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطالب:

<p>أ- الأساليب المستخدمة</p> <p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																	
<p>ب- التوقيت</p> <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والثاني عشر .</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																	
<p>ج- توزيع الدرجات:</p> <table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
<p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p>																	
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨																
ب- كتب مقترحة	محاضرات للقائمين بالتدريس - مصطفى بدر ٢٠١٠: الزهور ونباتات الزينة وتصميم وتنسيق الحدائق - دار فجر الإسلام أبو دهب محمد أبو دهب ١٩٩٢ : إنتاج نباتات الزينة - دار المريخ للنشر والتوزيع - الرياض - السعودية ١٤١٣هـ روى أ لارسون ١٩٩٢ : ترجمة عبدالرحمن العريان - عبدالعزيز كامل ضوى - مقدمة في نباتات الزينة - الدار العربية للنشر. مجلات دوريه ومواقع انترنت																

رئيس مجلس القسم العلمي :
أ.د/ محمد السيد المحروق

أستاذ المقرر
أ.د. إمام محمد صابر نوفل

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي (م 2020/2019)

١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي : ١٠٥٠١	اسم المقرر: أساسيات الإنتاج الحيواني	المستوى: الثاني (عام + هندسه زراعيه)
التخصص : الشعبة العامة	عدد الساعات المعتمده (٣ ساعات)	٢ نظري ٢ عملي
٢- هدف المقرر:		
يهتم المقرر بترسيخ مفهوم نظم الإنتاج الحيواني من حيث التعريف والمكونات، كما يهتم بالتقسيمات العامة لهذه النظم وطرق تقييمها وتطويرها في مجال الإنتاج الحيواني، ويهتم بدراسة الميزانية المزرعية تحت نظم الإنتاج الحيواني المختلفة.		
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		
أ - المعرفة والفهم :	<p>أ.١.٢.١٧. يذكر المصطلحات الزراعية شائعة الإستخدام في الإنتاج الحيواني.</p> <p>أ.٢.٣.١. يتعرف على عناصر المخاطرة التي تؤثر علي حاله الفسيولوجيه وكفاءة عمليه التلقيح الإصطناعي للحيوانات المزرعية.</p> <p>أ.٢.٢.٣. يحدد العوامل الوراثية والتغذية للتغلب على عناصر المخاطره التي تؤثر على الحيوان.</p> <p>أ.١.١.٥. يتعرف على متطلبات المسكن الصحي للحيوانات المزرعيه.</p> <p>أ.٢.٤. يلم بكيفية الاستفاده من مكخلفات مزارع الانتاج الحيواني</p> <p>أ.١.١.٩. يحدد طرق تقييم جودة مواد العلف والعلائق الحيوانية بطرق بسيطة.</p>	
ب - المهارات الذهنية:	<p>ب.١.٣. يجمع البيانات لإستخدامها في تحديد افضل الحيوانات المزرعية.</p> <p>ب.٢.٣. يصنف المخاطر في عمليات رعاية حيوانات المزرعة.</p> <p>ب.٢.٣. يختار أفضل الطرق لحل المشكلات التي تواجه الانتاج الحيواني.</p>	
ج - المهارات المهنية:	<p>ج.٢.١. يستخدم مواد العلف المناسبه لانتاج غذاء امن للحيوانات المزرعيه.</p> <p>ج.٥. يخطط للعمليات المزرعية للحيوانات وسبل رفع كفاءتها.</p> <p>ج.١.٦. يدير مزارع الإنتاج الحيواني في ضوء المتغيرات الاقتصادية المحليه والعالميه.</p> <p>ج.١.٨. يستضع خطط لتطوير المربي الصغير للماشية باستخدام برامج الارشاد الزراعي</p>	
د- المهارات العامة:	<p>د.١.١. يعرض الحديث من المعلومات في مجال الإنتاج الحيواني.</p> <p>د.١.٢. يتواصل مع المهتمين في مجال الانتاج الحيواني علي المستوي المحلي والدولي.</p> <p>د.١.٣. يستخدم العروض التقديميه في عرض البيانات ذات الصله بالإنتاج الحيواني.</p>	
٤- محتوى المقرر:	م	عدد الساعات
		نظري عملي
١	مقدمة - أساسيات رعاية الحيوان - طرق التسجيل وعمل السجلات	٢
٢	مبادئ تربية ماشية اللبن واللحم (المكافئ الوراثي- المعامل التكراري- القيمة التربيوية وغيرها)	٢
٣	مبادئ تربية ماشية اللبن واللحم (المكافئ الوراثي- المعامل التكراري- القيمة التربيوية وغيرها)	٢
٤	العوامل التي تؤثر على انتاج اللبن- مساكن ابواء ماشية اللبن- ومعوقات	٢
		اهم العمليات المزرعيه (الحليب - التطهير - الخصي --- الخ)

			مشاريع إنتاج اللبن.	
٥	دراسة الصفات الشكلية والإنتاجية للحيوانات المزرعية (الأبقار - الجاموس).	اهم العمليات المزرعية (إزالة القرون - تحفيف الحيوانات الحلابه وغيرها)	٢	٢
٦	بيولوجيا الجنس - الجهاز التناسلي في الذكر والانثى	الحظائر وانواعها	٢	٢
٧	دورة الشياح والهرمونات المنظمة	الجهاز التناسلي الذكري في الحيوانات المزرعية	٢	٢
٨	الاخصاب - الانقسام - الغرس - الحمل والولادة	الجهاز التناسلي الانثوي في الحيوانات المزرعية	٢	٢
٩	تقييم السائل المنوي والتلقيح الاصطناعي	مميزات وعيوب التلقيح الصناعي وفحص السائل المنوي	٢	٢
١٠	مواد العلف (مواد العلف الخضراء- مواد العلف الجافة) وطرق حفظها.	تشخيص الحمل والعنايه بالحيوانات الكبيره والرضيعه	٢	٢
١١	مكونات المادة الغذائية وكيفية هضمها وتمثيلها	انواع مواد العلف	٢	٢
١٢	الطرق المختلفة لتقييم مواد العلف	التحليل الكيماوي لمواد العلف	٢	٢
١٣	حساب احتياجات الحيوانات المزرعية من مواد العلف	تدريب عملي لحساب علائق حيوانات اللبن	٢	٢
١٤	حساب احتياجات الحيوانات المزرعية من مواد العلف	تدريب عملي لحساب علائق حيوانات اللبن	٢	٢

٥- أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
✓	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	حل المشكلات	✓	المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

- ساعات مكتبية إضافية
- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
- اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
- المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

١.	الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	أ-الأساليب المستخدمة
٢.	الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
٣.	الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
٤.	اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	

ب-التوقيت			
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر			
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر			
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر			
ج - توزيع الدرجات:			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠	الامتحان العملي	%٢٠
الامتحان الشفوي	%١٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%٦٠
المجموع الكلي			
طبقا للائحة الداخلية للكلية			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ - مذكرات			
مذكرة أساسيات الإنتاج الحيواني ٢٠١٨/٢٠١٩.			
ب : كتب مقترحة			
1- Heather, S. T.(2008). Essential Guide to Calving: Giving Your Beef and Dairy Herd a Healthy Start. Storey Books.			
2- Richard, O. K. and C. David (2010). Livestock Feeds and Feeding.			
ج - دوريات علمية			
أو نشراتالخ			
المجلة المصرية لعلوم الانتاج الحيواني			
المجلة المصريه للتغذية والاعلاف			
1- Reproduction in Domestic Animal (https://onlinelibrary.wiley.com/journal/14390531)			

أستاذ المادة : أ.د/ عاطف يوسف سالم

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ عبد السلام موسي متولي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2020/2019

١- بيانات المقرر			
المستوى: الثاني (عام + هندسه زراعيه)		اسم المقرر: اساسيات انتاج الدواجن	
الرمز الكودي : ١٠٦٠١		عدد الساعات المعتمدة (٣ ساعات)	
التخصص : انتاج الدواجن	٢	نظري	٢
عملي	٢		
٢- هدف المقرر:			
إلمام الطالب اهمية صناعة الدواجن و بأنواع الدواجن المختلفة والتدريب على متطلبات إنتاج ورعاية وصحة الدواجن و المعرفة بطرق التكوين الوراثي للهجن التجارية و السلالات المحلية و التحسين الوراثي بالطرق المختلفة لها.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.٣.٢. يتعرف الاسس العلمية السليمة اللازمة لإنتاج و رعاية الدواجن بهدف لتقليل المخاطر و الكوارث اثناء الانتاج.</p> <p>أ.٢.٤. يلم باهم طرق الاستفادة من مخلفات منشآت الدواجن</p> <p>أ.١.١٠. يتعرف القوانين والتشريعات التي تحكم انشاء المزارع وظروف الانتاج للمحافظة على البيئة وصحة الانسان.</p> <p>أ.١.٥. يحدد طرق ادارة و العمليات المختلفة في مزارع الدواجن و عملية التفريخ</p> <p>أ.٢.٧. يلم باهم السلالات المحلية التي يمكن تربيتها في المجتمعات الزراعية.</p>	
ب - المهارات الذهنية :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.١. يقارن السجلات المختلفة المستخدمة لتسجيل بيانات و اداء الطيور لاستخدامها في حل مشاكل الانتاج</p> <p>ب.٣.١. يصمم أحدث طرق تسجيل بيانات و اداء الطيور و استخدامها في إدارة المشاكل المزرعية في الدواجن</p> <p>ب.١.٢. يقترح ويصمم تجارب التحسين الوراثي و قياس التحسين الوراثي المتوقع.</p> <p>ب.٢.٣. يبين المخاطر التي تهدد صناعة الدواجن و المشكلات التي تقلل من كفاءة الانتاج الداجني</p> <p>ب.١.٤. يقارن بين طرق تقدير القيمة التربوية و طرق التزاوج التبادلي لتحقيق اعلى كفاء للتحسين الوراثي في الدواجن</p>	
ج - المهارات المهنية:		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن</p> <p>ج.٢.٥. ينفذ تصميمًا لمسكن الدواجن ملبيًا للاحتياجات البيئية المناسبة و الادوات اللازمة للإنتاج</p> <p>ج.١.١. يطبق برنامجًا جيدًا لإدارة و تطوير العمليات المزرعية في مزارع الامهات و دجاج اللحم و دجاج انتاج بيض الماندة.</p> <p>ج.١.٦. يكتب برنامجًا للتحسين الوراثي للسلالات الدواجن لزيادة ملائمتها للتغيرات المناخية</p> <p>ج.١.٧. يصمم برنامجًا لإنتاج سلالات محلية تناسب التربية الريفية.</p> <p>ج.١.٨. يستضع خطط لتنمية التربية الريفية للدواجن باستخدام برامج الارشاد الزراعي</p> <p>ج.١.٩. يستخدم المعالم الوراثية و الادلة في تطبيق نظام مماثل لمستويات التنظيم التجاري لإنتاج الهجن التجارية</p>	

د -
المهارات
العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
د. ١.١. يعرض المعلومات المختلفة عن صناعة الدواجن و اهم الانواع و الهجن التجارية العالمية و السلالات المحلية.
د. ٢.١. يشرح ويفسر البرنامج الوراثي المستخدم في لتكوين الهجن التجارية و السلالات المحلية.
د. ٢.٢. يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بصناعة الدواجن.
د. ٣.١. يستخدم الوسائل السمعية والبصرية في اعداد عرض تقديمي.

٤ - محتوى
المقرر:

م	الدروس العمليه	عدد الساعات	
		نظري	عملي
١	أهمية صناعة الدواجن	٢	٢
٢	انواع و سلالات الدواجن المختلفة	٢	٢
٣	مستويات الانتاج التجارى لتكوين الهجن التجارية و السلالات المحلية	٢	٢
٤	انواع مساكن الدواجن والتجهيزات المختلفة لتوفير البيئة المناسبه	٢	٢
٥	تربية و رعاية دجاج اللحم	٢	٢
٦	تربية و رعاية دجاج اللحم	٢	٢
٧	نظم إنتاج و رعاية دجاج بيض المائدة	٢	٢
٨	نظم إنتاج و رعاية دجاج بيض المائدة	٢	٢
٩	نظم الإنتاج و الرعاية في مزارع الامهات	٢	٢
١٠	التحسين الوراثي للدجاج و تقدير المعالم الوراثية للعشائر	٢	٢
١١	طرق قياس التحسين الوراثي و طرق التزاوج التبادلي	٢	٢
١٢	استخدام الجينات الفردية و مجاميع الدم و الوراثة الكميائية في التحين الوراثي في الدواجن	٢	٢
١٣	المكونات الاساسية لمواد العلف	٢	٢
١٤	طرق التفريخ و انواعه	٢	٢

٥ - أساليب التعليم و التعلم:

✓	المحاضرة المطورة	المناقشات و الحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي	✓	حل المشكلات	✓	المحاكاة
		(دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)				

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:			
١. ساعات مكتبية إضافية			
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح			
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات			
٤. المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم			
٧ - تقويم الطــــلاب:			
أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	
		٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
		٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
		٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر	
		- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر	
		- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠%	
		الامتحان العملي ٢٠%	
		الامتحان الشفوي ١٠%	
		امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%	
		المجموع الكلي ١٠٠%	
		طبقا للائحة الداخلية للكلية	
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ- مذكرات		مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩	
ت- كتب ملزمة		لا يوجد	
ج: كتب مقترحة		انتاج الدواجن و رعايتها - الانتاج التجاري للسمان انتاج الدواجن للرومي - الانتاج التجاري لدجاج اللحم و البيض. Batty J. Practical Poultry Keeping. Ninth ed. Silvio Mattachion Co. USA, 1996. -Katie Thear. Keeping Quail. Design and Print Ltd (3rd ed.), 1998.	
د - دوريات علمية أو نشرات الخ.....		North O. M. Commercial chicken Production Manual. Avi Publishing Company inc. Westport, Connecticut, USA, 1984. - British Poultry Science Journal - World Poultry Science Journal المجلة المصرية لعلم الدواجن	

أستاذ المقرر : أ.د/ يحيى زكريا عيد

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ رياض يوسف نوفل

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : الثاني	أسم المقرر: : أساسيات علوم الألبان			
الفصل الدراسي : شتوى	المتطلب السابق: كيمياء حيوى زراعى			
عدد الساعات:	نظري	١ ساعة	عملي	٢ ساعة
٢				الساعات المعتمدة
٢ - هدف المقرر :				
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بعلوم الالبان والاستفاده من هذه المعارف للحصول علي لبن ذو صفات جوده عاليه كيميائيا وميكروبيولوجيا. كما يجب ان يكون قادرا علي تصنيع العديد من المنتجات اللبنيه المحليه مثل الذبادي والاييس كريم وبعض المنتجات اللبنية الدهنيه مثل القشدة والزبد والسمن وإنتاج أنواع مختلفة من الجبن				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.٢.١. يعرف التركيب الكيماوى للبن والعوامل المؤثرة عليه.</p> <p>أ.٢.١. يلم بالطرق التصنيعية للمنتجات اللبنية المختلفة.</p> <p>أ.٢.٢. يلم بالمصطلحات الفنية فى صناعة الألبان.</p> <p>أ.٢.٣. يتعرف على طرق غش اللبن المختلفه ومخاطرها.</p> <p>أ.٢.٣. يتعرف على طرق التعامل مع مختلف الألبان وتقليل مخاطر التلوث لإنتاج منتجات لبنية ذات جودة عالية</p> <p>أ.١.٨. يحدد المجموعات الميكروبية وعلاقتها باللبن ومنتجاته.</p> <p>أ.١.٩. يذكر بعض أنواع الميكروبات المستخدمة فى الصناعات اللبنية.</p> <p>أ.١.٣. يتعرف علي الميكروبات المرضية التي تسبب فساد الألبان ومنتجاتها.</p> <p>أ.١.٤. يلم بالطرق الصحيحة لحفظ ولتداول الألبان ومنتجاتها</p>				
أ - المعرفة والفهم:				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.٢.٣. يقدر مخاطر الميكروبات فى مجال الألبان ومنتجاتها و يستطيع حل المشاكل التي تظهر في المنتج بسبب تلك المخاطر.</p> <p>ب.٣.٢. يحدد النقاط الحرجه لعمليات التصنيع المختلفه.</p> <p>ب.١.١. يحلل المشاكل التصنيعيه للمنتجات اللبنيه المختلفه.</p> <p>ب.١.٤. يضع الخطط المناسبة للتحكم فى جودة المنتجات اللبنية</p>				
ب - المهارات الذهنية :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١. يطبق الممارسات الحديثة في تحليل اللبن</p> <p>ج.١.٢. يكشف عن مدى جودة اللبن ومنتجاته .</p> <p>ج.١.٢. يكشف عن غش اللبن و نوع هذا الغش و نسبته.</p> <p>ج.٢.٥. يعاير الأجهزة المعملية والكيماويات والمواد المستخدمة ومعدات التصنيع.</p> <p>ج.٢.٦. يصنع منتجات لبنية محليه مختلفه مثل الذبادي و الاييس كريم و بعض المنتجات الدهنيه مثل القشدة والزبد والسمن و الجبن.</p> <p>ج.٢.٥. يسيطر على الظروف البيئية أثناء التصنيع لمنع تلوث اللبن ومنتجاته.</p> <p>ج.٢.٥. يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم وتخزين اللبن ومنتجاته.</p> <p>ج.١.٩. تقيم المنتجات اللبنية حسيا و كيمائيا و ميكروبيولوجيا</p>				
ج - المهارات المهنية:				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.٢.١. يعبر عن معلوماته تحدثاً وكتابة .</p> <p>د.١.٢. يتواصل مع المهتمين بمجال الألبان.</p> <p>د.١.١. يعرض المعلومات المختلفة عن طرق التحليل الحديثة في مجال الالبان والاستفاده منها</p> <p>د.١.٤. يعمل ضمن فريق عمل لإجراء التحاليل الكيماوية والميكروبية والحسية للمنتجات اللبنية المختلفة</p>				
د - المهارات العامة:				

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٢	٢	١	تعريف اللبن	نظرة عامة- إنتاج اللبن وتسويقه - وضع صناعة اللبن في مصر اللبن وخواصه الطبيعية والقيمة الغذائية للبن ومنتجاته	١
٢	٢	١	الاختبارات الحسية التى تجرى عن اللبن ومنتجاته	تركيب اللبن الكيماوى وفسىولوجيا إفرازه	٢
٢	٢	١	تقدير دهن اللبن	إنتاج اللبن النظيف	٣
٢	٢	١	تقدير الحموضة فى اللبن	المعاملات التصنيعية للبن السائل	٤
٢	٢	١	تقدير الوزن النوعى فى اللبن	تصنيع الألبان المكثفة	٥
٢	٢	١	تقدير الغش فى اللبن	تصنيع المنتجات الدهنية	٦
٢	٢	١	العد الكلى للبكتيريا	تصنيع الألبان المجففة	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملى	أمتحان منتصف الفصل الدراسى	
٢	٢	١	اختبار ازرق الميثيلين والريزازورين	تصنيع المثلوجات اللبنية	٨
٢	٢	١	تصنيع المثلوجات اللبنية	مزارع البادئات الميكروبية - الألبان المتخمرة	٩
٢	٢	١	تصنيع الألبان المتخمرة	صناعة الجبن (تقسيم الجبن - طرق التجبن)	١٠
٢	٢	١	تصنيع الجبن الابيض الدمياطى	صناعة الجبن (طرق الصناعة - عيوب الجبن)	١١
٢	٢	١	تصنيع الجبن القريش	ميكروبيولوجيا المنتجات اللبنية	١٢
٢	٢	١	تصنيع قشدة	مرض التهاب الضرع وتأثيره على اللبن ومنتجاته	١٣
٢	٢	١	تصنيع زبد	اللبن كمصدر للأمراض التى تصيب الإنسان	١٤
-	-	-	الأمتحان العملى	الأمتحان العملى	١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوى	الأمتحان النظرى	
٢٨	٢٨	١٤	الإجمالى		

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	

١. ساعات مكتبية إضافية
 ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
 ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
- المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

٧ - تقويم الطلاب :

تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية
امتحان نصف الفصل الدراسي
امتحان شفهي نهائي
امتحان عملي نهائي
امتحان تحريري نهائي

أ - الأساليب المستخدمة :

مناقشات اسبوعية (كل اسوع)
امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع)
الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر)
الامتحان النظري (اخر العام)
الامتحان الشفوي (اخر العام)

ب - التوقيت :

ج - توزيع الدرجات:

أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
المجموع الكلي			
١٠٠%			

طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :

مذكرة أساسيات علوم الألبان ٢٠١٩ - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ

ب - كتب ملزمة :

أ.د/ إبراهيم الحجراوي وآخرون (١٩٧٥ م) - مبادئ تكنولوجيا الألبان - جامعة الاسكندرية
أ.د/ جمال عبد التواب (١٩٧٧ م) - مبادئ الألبان العامة : جامعة الرياض
أ.د/ جمال الدين عبد التواب - أ.د/ جودت سامي الشبخلي (١٩٨١) - الاختبارات الروتينية للألبان
كيميائيا وبكتيرولوجيا - عمدة شؤون المكتبات - جامعة الرياض - السعودية

ج - كتب مقترحة :

أ.د/ عبد الجواد إمام وآخرون (١٩٩٣ م) - الألبان - جامعة القاهرة
أ.د.عبدالله جعفر (٢٠٠١ م) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر
و Robinson, R.K. (1994). Modern Dairy Technology, Volume I, 2nd ed., Chapman & Hall, London.

د- المراجع والدوريات

العلمية أو نشرات .. الخ .

- Egyptian J. of Dairy Sci.,
- Dairy Research
- Indian J. of Dairy Sci.,

أستاذ المقرر

رئيس مجلس القسم

د/محسن عبد العزيز زماره

د/محسن عبد العزيز زماره

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي
التخصص : عام
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الأول الفصل الدراسي : خريفي- اجباري	اسم المقرر: أساسيات الاقتصاد المتطلب السابق: -----	كود المقرر : ١٠٢٠٢
عدد الساعات : نظري (١) عملي (--) الساعات المعتمدة (١)		

٢ - هدف المقرر : بإجتياز الطالب هذا المقرر بالنجاح يكون قادر على: التعرف والامام والفهم لنظريات توازن المستهلك والطلب وتحليل سلوك المستهلك والعرض وتحليل سلوك المنتج والإنتاج والتكاليف والدخل القومي والحسابات القومية والتيار الدائري للدخل الحكومي والتجارة الخارجية وميزان المدفوعات .	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ- المعلومات والمفاهيم	ب- المهارات الذهنية
<p>ب- بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن:</p> <p>أ.٢.١ - يذكر المصطلحات الاقتصادية باللغة العربية والانجليزية.</p> <p>أ.٢.٢ - يذكر أساسيات ومبادئ النظرية الاقتصادية الجزئية والكلية.</p> <p>أ.٢.٣ - يحدد طرق حساب الدخل القومي والإستهلاك القومي وأشكال السوق .</p> <p>أ.٢.٤ - يلخص السياسات المالية والنقدية وتأثيرها على الدخل.</p> <p>أ.٢.٥ - يوضح التيار الدائري للدخل الحكومي .</p> <p>أ.٢.٦ - يلم بالتجارة الخارجية وميزان المدفوعات.</p> <p>أ.٢.٧ - يشرح نظرية الإنتاج والتكاليف والتضخم والعمالة.</p>	<p>ب- بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على:</p> <p>ب.١.١ - يختار أفضل طرق لحساب الدخل القومي.</p> <p>ب.١.٢ - يفسر التضخم والبطالة.</p> <p>ب.١.٣ - يحلل نظرية الإنتاج والتكاليف.</p> <p>ب.١.٤ - يحلل سلوك المستهلك والمنتج وتأثيره على الإنتاج والتصنيع .</p> <p>ب.١.٥ - يحدد أفضل البدائل للإنتاج والإستهلاك.</p>

ج - المهارات المهنية

- بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على:
- ج. ٤ - ١ يطبق بنود نظرية التكاليف والانتاج للمشاريع الزراعية.
- ج. ٥ - ١ يفسر توازن السوق وفائض العرض وفائض الطلب وقوى السوق.
- ج. ٦ - ١ يخطط في ضوء المتغيرات الاقتصادية للانتاج والاستهلاك في الاسواق المحلية والعالمية.
- ج. ٦ - ١ يصمم الحسابات القومية .
- ج. ٦ - ١ يفسر دالة الانتاج في متغير واحد والمراحل الثلاثة للانتاج والمرحلة الاقتصادية للانتاج واسبابها .
- ج. ٦ - ٢ يقسم السلع المختلفة وفقا لمرونتها الطلبية والعبورية والعرضية .
- ج. ٦ - ٢ يحدد مختلف العوامل المؤثرة في طلب وعرض السلع .

د - المهارات العامة

- بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على :
- د. ١ - ١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال الانتاج والاستهلاك والاستثمار.
- د. ١ - ١ يشرح التيار الدائري للدخل الحكومي.
- د. ١ - ١ يشرح المراحل الاقتصادية في الانتاج.
- د. ١ - ١ يصنف السلع الزراعية وفقا للمرونة المختلفة.
- د. ١ - ٢ يفسر العوامل المؤثرة في طلب المستهلك وعرض المنتج.
- د. ٣ - ١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال التجارة الخارجية باستخدام العروض التقديمية ..

٤ . محتوى المقرر: النظرى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		المحتويات النظرى للمقرر	الأسبوع
الاجمالي	نظري		
١	١	التعريف بالمقرر (أهدافه ، محتوياته ، طرق ومواعيد التقييم ، الاهمية العلمية والعملية للمقرر والمراجع العلمية والدوريات وموقع الانترنت)	الأول
١	١	نظرية الطلب والعوامل المؤثرة على تغير الطلب وتغير الكمية المطلوبة ومرونة الطلب	الثاني
١	١	نظرية العرض والعوامل المؤثرة على تغير العرض وتغير الكمية المعروضة ومرونة العرض	الثالث
١	١	توازن السوق وفائض العرض وفائض الطلب وقوى السوق وأثرها على هذا التوازن وتطبيقات التدخل الحكومي والضرائب في توازن السوق	الرابع
١	١	دالة الانتاج في متغير واحد والمراحل الثلاثة للانتاج والمرحلة الاقتصادية للانتاج واسبابها	الخامس
١	١	تطبيقات على دالة الانتاج في متغير واحدة	السادس
١	١	تطبيقات على دالة الانتاج في متغير واحدة	السابع
١	١	نظرية التكاليف وأنواعها وتحديد كميات الناتج المعظمة لربح المنتج واشتقاق التكاليف المتوسطة والحدية ومنحنى عرض المنتج	الثامن
١	١	تطبيقات على التكاليف	التاسع
١	١	الدخل القومي والحسابات القومية	العاشر
١	١	التجارة الخارجية وميزان المدفوعات	الحادي عشر
١	١	تطبيقات على الحسابات القومية والتجارة الخارجية	الثاني عشر
١	١	تطبيقات على ميزان المدفوعات	الثالث عشر

١	١	تطبيقات على ميزان المدفوعات	الرابع عشر
١٤	١٤	الاجمالي	

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓	استراتيجيات التعليم والتعلم:	٥ -
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓		
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:									٦ -
١. ساعات مكتبية إضافية ٢ - عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والإيضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم									٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	أ - الأساليب المستخدمة:	٧ -
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	ب - التوقيت:	تقويم الطلاب
طبقا للانحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ٢٠ (١٠+١٠) % - الشفهي: ١٠ % - الامتحان النهائي: ٧٠ % - المجموع: ١٠٠ %	ج - توزيع الدرجات:	

قائمة الكتب الدراسية و المراجع:		
أ - مذكرات	مراد زكى موسى وفتحيه رضوان سالم - أساسيات الاقتصاد - قسم الاقتصاد الزراعي - جامعة كفر الشيخ ، ٢٠١٦	٨ -
ب - كتب ملزمة	- طارق عبدالفتاح الشريعي - علم الاقتصاد - مؤسسة حورس الدولية - ٢٠٠٧ . - على يوسف خليفة وأحمد زويبير حماطة - النظرية الاقتصادية التحليل الاقتصادي الجزئي - منشأة المعارف - الاسكندرية - ٢٠٠٠ - الطبعة الأولى.	
ج - كتب مقترحة	محمود فواز - النظرية الاقتصادية (الاقتصاد الجزئي) جامعة كفر الشيخ - كلية الزراعة - قسم الاقتصاد الزراعي ، ٢٠١٧ ،	
د - دوريات علمية أو نشرات	- المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي . - مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ . - مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية - مجلة البحوث الزراعية جامعة القاهرة . - مجلة البحوث الزراعية جامعة عين شمس.	

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ عادل إبراهيم محمد علي

استاذ المقرر: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

٢٠٢٠/٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩ م

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثاني	اسم المقرر : أساسيات الاراضي	كود المقرر : (١٠١٠١)
الفصل : خريفي	المتطلب السابق : طبيعة وأرصاد جوية زراعية ١٠١٠٢	
عدد الساعات :	نظري ٢ عملي ٢	الساعات المعتمدة ٣
٢ - هدف المقرر :		
باجتياز المقرر الدراسي يكون الطالب قادرا على: الامام بالمعارف الخاصة بعلم الأراضي وبيان أهميتها من الناحية الزراعية. ويتعرف على مهارات التعامل مع الأراضي الزراعية والمحافظة عليها وصيانتها، وتنمية مهارات اتخاذ القرار في استخدام الأراضي ، ومعرفة خواص الأرض البيولوجية والطبيعية والكيمائية .		
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم :		
<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن :</p> <p>أ-١- يرتب انواع الأراضي من حيث خواصها المختلفة وعلاقتها بالماء والنبات.</p> <p>أ-٢- يتعرف أسس نشوء وتكوين الاراضي</p> <p>أ-٢-١- يذكر عوامل تكوين الاراضي المختلفة</p> <p>أ-٣-١- يذكر الخواص الطبيعية والكيمائية والحيوية للاراضي</p> <p>أ-٣-٢- يذكر انواع الارضي المختلفة من حيث خواصها المختلفة وعلاقتها بالنبات النامي</p> <p>أ-٥-١- يتعرف على طرق تقسيم وحصر الاراضي</p>		
ب - المهارات الذهنية :		
<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضي والمياه قادرا على أن :</p> <p>ب-١- يلخص التغيرات في خصائص الأرض تحت الممارسات الزراعية المختلفة</p> <p>ب-١-٣- يحلل نتائج تحليل الأراضي المختلفة للوصول إلى إستنتاج منطقي.</p> <p>ب-٢-٢- يلخص علاقة الخواص الكيميائية للتربة وعلاقتها بتغذية النبات</p> <p>ب-٢-٢- يقترح الحلول المناسبة لعلاج مشاكل الأراضي وتحسين خصائصها وزيادة خصوبتها</p> <p>ب-٢-٣- يصنف الاراضي المختلفة وفقا لنظم التقسيم المختلفة</p> <p>ب-٢-٣- يقترح الحلول المناسبة لعلاج الاراضي وتحسين خصائصها وزيادة خصوبتها</p>		
ج - المهارات المهنية:		
<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضي والمياه قادرا على أن :</p> <p>ج-١-١- يستخدم الطرق الحديثة في إجراء التحليلات المختلفة للأراضي.</p> <p>ج-١-١- يطبق أساليب عمل القطاعات الأرضية.</p> <p>ج-١-٣- يحضر عينات الأراضي المختلفة من أجل تنمية زراعية مستدامة.</p> <p>ج-٢-٥- يجهز عينات التربة والمياه والأسمدة .</p>		
د - المهارات العامة:		
<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضي والمياه قادرا على أن :</p> <p>د-١-١- يعرض المعلومات الخاصة بأنواع الأراضي المختلفة وتوصيفها.</p> <p>د-١-٢- يتواصل بشكل جيد في مجال التربة وعلاقتها بالماء والنبات باللغة العربية والإنجليزية.</p>		

٤ - محتوى المقرر : النظري والعملى طبقا للوراد باللائحة الدراسية

م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	عدد الساعات		
			نظري	عملي	إجمالي
١	مقدمة ونظرة تاريخية	مقدمة فى الدروس العملية	٢	٢	٣
٢	العمليات الفيزيوكيمائية لنشوء الأراضي	تعريفات ومضطلحات الاراضي والمياه	٢	٢	٣
٣	عوامل تكوين الأراضي	الفحص العام والفحص الدقيق	٢	٢	٣

٤	مورفولوجيا الأراضى	اختيار مكان حفر القطاع وتطبيق شروط الحفر	٢	٢	٣
٥	مقدمة فى تقسيم الأراضى	فحص ووصف القطاعات الارضية	٢	٢	٣
٦	مقدمة فى الخواص الطبيعية بالتربة	أخذ عينات من القطاع الارضى ومياة الرى والصرف والماء الارضى	٢	٢	٣
٧	الاسس النظرية فى الخواص الطبيعية بالتربة	تجهيز عينات التربة والمياة للتحليل	٢	٢	٣
٨	الماء الأرضى وأهميته للنبات والتربة ، صورته ، تحركات فى التربة	تقدير المحتوى الرطوبى	٢	٢	٣
٩	أساسيات علم كيمياء الأراضى و المكونات الصلبة المعدنية للأرض	تقدير قوام وبناء التربة	٢	٢	٣
١٠	معادن الطين	تقدير الكثافة الحقيقية والظاهرية والمسامية بالتربة	٢	٢	٣
١١	المكونات الصلبة العضوية بالأرض	تقدير رقم الحموضة ونسبة الاملاح بالتربة والمياة	٢	٢	٣
١٢	الخصائص الكيميائية لغرويات الأرض	تقدير الكاتيونات والانيونات بالتربة والمياة	٢	٢	٣
١٣	رقم الحموضة والسعة التنظيمية للأرض والمحلول الأرضى	تقدير المادة العضويه والكربون العضوى بالتربة	٢	٢	٣
١٤	كيمياء الأراضى المتأثرة بالأملاح	كتابة وتفسير تحليلات التربة والمياة	٢	٢	٣
٤٢	الإجمالى		٢٨	٢٨	٤٢

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)		حل المشكلات	✓	المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتبية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤ . المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١ . الامتحان التحريرى لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢ . الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

ج - توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%
		الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
		المجموع الكلي		١٠٠%	
طبعا لللائحة الداخلية للكلية					
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:					
أ- مذكرات		مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة			
		٢٠١٨/٢٠١٩			
ب - كتب ملزمة :		أساسيات الأراضي/ التعليم الالكتروني، قسم الاراضى ،كلية الزراعة جامعة كفر الشيخ أصول البيدولوجي - أصول الأيدافولوجي			
ج - كتب مقترحة :		نشوء ومورفولوجيا الاراضى ، محمد السعيد ابو والى -كلية الزراعة بكفر الشيخ ١٩٩٩ أصول البيدولوجى ، محمد نجيب حسن ، المكتب المصرى الحديث للطباعة والنشر ، ١٩٧٢ El-Ramady H, Alshaal T, Bakr N, Elbana T, Mohamed E, Belal AA (2019). Soils of Egypt. 1 st ed. In: World Soils Book Series. https://doi.org/10.1007/978-3-319-95516-2 , Springer International Publishing AG (in English) El-Ramady H, Shehata S., Alshaal T., El-Henawy A., Amer M. (2016). Plant Nutrition and Advanced Soil Sciences. Press of Faculty of Agriculture, Cairo University, ISBN 978-977-302-488-8 (in Arabic)			
د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ .		مجلة علوم الأراضي المصرية - مواقع انترنت للبحث Catena (https://www.journals.elsevier.com/catena) Geoderma (https://www.journals.elsevier.com/geoderma)			

استاذ المقرر

أ.د/ محمد السعيد أبووالى

رئيس مجلس القسم العلمى

د/ أحمد سعد الحناوى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

١ - بيانات المقرر	
الرمز الكودي : ١٠٩٠١	اسم المقرر: أساسيات إنتاج الفاكهة
عدد الساعات :	نظري ١ عملي ٢ الساعات المعتمدة ٢
٢ - هدف المقرر :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا أن يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الفاكهة متفهما لتأثير العوامل البيئية عليها وأساسيات العمليات الزراعية التي تجرى عليها من ري وتسميد وتقليم واكثار ومقاومة آفات وجمع الثمار.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ.١.٢.٥ يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الفاكهة المختلفة. أ.١.٣.٥ يتعرف على طرق تسميد وكيفية اضافة الأسمدة وطرق التقليم ومقاومة الآفات. أ.٢.٣.٦ يحدد تأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة وطرق التغلب على تأثيراتها السلبية. أ.١.٥.٤ يحدد الطرق المختلفة لإكثار أشجار الفاكهة. أ.١.٨.٥ يلخص مزايا المادة العضوية ومحسنات التربة لإنتاج اشجار الفاكهة. أ.١.٨.٦ يعطى امثلة لأنواع وأصناف أشجار الفاكهة وعلاقتها بالبيئه المحيطة. أ.١.١.٢ يذكر المفاهيم الخاصة بجودة ثمار الفاكهة.
ب - المهارات الذهنية:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب.١.٣.٤ يختار أفضل الطرق للري في محاصيل الفاكهة تبعا لبيانات التربة والمناخ المحيط. ب.١.٢.٩ يختار أفضل طرق للتسميد والرى للوصول إلى أعلى إنتاجية لأشجار الفاكهة . ب.١.٢.١٠ يقترح الطريقة المناسبة لإكثار أشجار الفاكهة . ب.١.٣.٩ يميز بين دلائل الجمع لمحاصيل الفاكهة المختلفة.
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن ج.١.١.١١ يطبق الممارسات الجيدة في التسميد والرى لزيادة محصول الفاكهة . ج.٢.٥.٣ يخطط لإنشاء بساتين الفاكهة . ج.٢.٥.٦ يجري عمليات التطعيم المختلفة في أشجار الفاكهة. ج.٢.٥.٧ يحدد الموعد المناسب لأخذ العقل الساقية ولإجراء عمليات التطعيم
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : د.١.١.١ يعرض المعلومات الخاصة بتأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة بشكل جيد. د.١.١.١١ يتواصل بشكل جيد في مجال الكثار ورعاية الفاكهة باللغة العربية والانجليزية. د.١.٣.٤ يعرض طرق اكثار اشجار الفاكهة بوسيلة بصرية.

٤ - محتوى المقرر :

عدد الساعات			الموضوعات		
إجمالي الساعات المعتمدة	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٢	٢	1	أجزاء شجرة الفاكهة	مقدمة عن أساسيات الفاكهة وانتشارها في مصر والعالم	١
٢	٢	1	المشاكل أنواعها وأهميتها وأدواتها	تركيب وتقسيم أشجار الفاكهة	٢
٢	٢	1	التكاثر الجنسي (١)	التكاثر في أشجار الفاكهة	٣
٢	٢	1	التكاثر الجنسي (١)	الازهار والعقد وطبيعة الحمل في أشجار الفاكهة	٤
٢	٢	1	التكاثر الخضري (العقل)	استخدام منظمات النمو في الفاكهة	٥
٢	٢	1	التكاثر الخضري (الترقيد)	تأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة (١)	٦
٢	٢	1	التكاثر الخضري (الخلقات والفسائل والسرطان)	تأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة (٢)	٧
٢	٢	1	مراجعته وعرض عام للنماذج	خطوات إنشاء حدائق الفاكهة	٨
٢	٢	1	التكاثر الخضري (التطعيم بالبرعمة)	عمليات الخدمة في بساتين الفاكهة (الري)	٩
٢	٢	1	التكاثر الخضري (التركيب بالقلم ١)	عمليات الخدمة في بساتين الفاكهة (التسميد)	١٠
٢	٢	1	التكاثر الخضري (التركيب بالقلم ٢)	عمليات الخدمة في بساتين الفاكهة (التقليم)	١١
٢	٢	1	تقسيم ثمار الفاكهة	عمليات الخدمة في بساتين الفاكهة (مقاومة الحشائش)	١٢
٢	٢	1	المصدات والاسيجة النباتية	مبادئ عمليات القطف وما بعد الحصاد	١٣
٢	٢	1	مراجعته وعرض عام للنماذج	زراعة الأنسجة والاكثار الدقيق	١٤
٢٨	٢٨	١٤	الإجمالي		

التعليم الإلكتروني		✓	التعليم التعاوني		✓	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	✓	٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :
المحاكاة	✓	✓	حل المشكلات		✓	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي		

<p>١ . ساعات مكتبية إضافية</p> <p>٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح</p> <p>٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات</p> <p>٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>	<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)</p>																
<p>٧ - تقويم الطلاب :</p>																	
<p>١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>	<p>أ - الأساليب المستخدمة :</p>																
<p>١ - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>٢ - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>٣ - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>	<p>ب - التوقيت :</p>																
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="118 898 225 943">٢٠%</td> <td data-bbox="225 898 791 943">الامتحان العملي</td> <td data-bbox="791 898 898 943">١٠%</td> <td data-bbox="898 898 1193 943">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td data-bbox="118 943 225 987">٦٠%</td> <td data-bbox="225 943 791 987">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td data-bbox="791 943 898 987">١٠%</td> <td data-bbox="898 943 1193 987">الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="118 987 1193 1032" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="118 1032 1193 1077" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية				<p>ج - توزيع الدرجات :</p>
٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي														
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>																	
<p>محاضرات معدة بواسطة القانمين بالتدريس ٢٠١٩</p>	<p>أ - مذكرات :</p>																
	<p>ب - كتب ملزمة :</p>																
<ul style="list-style-type: none"> • علي، محمد محمود ٢٠١٩، الرمان شجرة الجنة، الدار العربية الحديثة للنشر والتوزيع، القاهرة ، مصر. • علي، محمد محمود ٢٠١٥، الحاصلات البستانية قطفها واعدادها وتخزينها وتصديرها، منشأة المعارف ، اسكندرية ، مصر. • ابراهيم، عاطف محمد ٢٠٠٨ . اساسيات انتاج الفاكهة، مكتبة المعارف الحديثة، اسكندرية، مصر. • نصر، طه عبد الله ٢٠٠٧ . اكثر اشجار الفاكهة/ مكتبة المعارف الحديثة، • فؤاد، محمد منير. 2003، اكثر ومشاتل ، ISBN: 9772238411 مركز جامعة القاهرة للتعليم المفتوح، • خليل وجه المعري ١٩٩٥ : اكثر النخيل بواسطة تقنيات زراعة الأنسجه النباتيه • يوسف حنا يوسف ١٩٨٧ : اكثر أشجار الفاكهه – وزارة التعليم العالي والبحث العلمي – جامعة صلاح الدين – الموصل 	<p>ج - كتب مقترحة :</p>																

<ul style="list-style-type: none"> ● عاطف ابراهيم، محمد هيكل ١٩٩٥ : مشاتل اكنار المحاصيل البستانيه ● Hartmann and Kesters (2001).Plant Propagation: Principles and Practices (Book & CD) ● Nanda, K.K. (1985) Vegetative Propagation of Plants. kalyani Publishers, New Delhi. ● Roy C. Rom, Robert F. Carlson (1987) Rootstocks for fruit crops. Wiley. New York 	
<p>HortScience: https://journals.ashs.org/ Scientia Horticulturae: https://www.journals.elsevier.com/scientia-horticulturae Acta Horticulturae: https://www.actahort.org/</p>	<p>د- دوريات علمية أو نشرات .. أ. الخ .</p>

أستاذ المقرر

أ.د. محي الدين ابراهيم سلامة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ محمد السيد المحروق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم النبات الزراعي

١ - بيانات المقرر :			
كود المقرر : (١٠٤٠٣)	أسم المقرر: اساسيات وقاية النبات المتطلب السابق:	المستوى : الثالث، جميع البرامج عدا الهندسة الزراعية الفصل الدراسي :شتوى	
عدد الساعات : نظري	١	عملي	٢
		الساعات المعتمدة:	٢

٢ - هدف المقرر :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف على المفاهيم الخاصة بأساسيات الأمراض النباتية ومسبباتها المرضية الحيوية وغير الحيوية وطرق الإصابة بها والمراحل المختلفة للإصابة والطرق العامة لمكافحة تلك الأمراض.
------------------	---

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :

أ - المعرفة والفهم:	<p>Knowledge and Understanding: باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</p> <p>أ.١.٢.١- يتعرف على عوامل حدوث المرض النباتي والاعراض المرضية المختلفة ومسبباتها. أ.١.٢.١- يحدد الطرق المستخدمة لمكافحة المسببات المرضية. أ.١.٢.١- يتفهم المصطلحات الزراعية في مجال أمراض النبات باللغة الإنجليزية. أ.١.٢.٣- يتعرف على أساليب فعالة للتعامل مع عناصر المخاطرة في امراض النبات. أ.١.٨.١- يحدد المجموعات المسببة للأمراض النباتية وعلاقتها بأنظمة الامان الحيوي في الزراعة. أ.١.٢.٤- يصف مفاهيم التنوع البيولوجي لمسببات الامراض النباتية وعوائلها واساليب الحفاظ على الموارد الطبيعية. أ.١.١.١٠- يتفهم التشريعات الزراعية لمنع انتقال المسببات المرضية . أ.١.٢.٦- يشرح اخلاقيات التعامل مع الاستخدام الامن لوسائل مكافحة للإمراض النباتية والطرق المثلى لمنع وبائية انتشار مسببات الامراض. أ.١.١.١١- يعدد طرق مكافحة المتكاملة وعلاقتها بجودة المنتج. أ.١.٤-١- يصف الأسس العلمية لحدوث وبائية المسببات المرضية. أ.١.٤-٢- يحدد العوامل المسؤولة عن حدوث المرض النباتي.</p>
---------------------	---

ب - المهارات الذهنية :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:
	<p>ب.١.٢.٣٧- يربط بين بيانات الظروف المناخية السائدة وانتشار الأمراض وحدوث الأوبئة. ب.١.٢.٣٨- يحلل البيانات الخاصة بالظروف البيئية وانتشار مسببات الأمراض وطرق مكافحتها. ب.١.٢.٣٩- يختار أفضل الطرق للتغلب على الظروف البيئية المرتبطة بانتشار مسببات الأمراض النباتية. ب.١.٣.٢٠- يفسر الظواهر المرضية السائدة ومخاطرها.</p>

ج - المهارات المهنية:	<p>Professional and practical skills باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</p> <p>ج.١.٢.١٨- يطبق الممارسات الزراعية الجيدة لمنع انتشار والتغلب على الامراض النباتية ج.١.٣.٢٤- يستخدم أصناف نباتية مقاومة للأمراض النباتية ج.١.٣.٢٥- يستخدم وسائل فعالة آمنة بيئياً لمكافحة الامراض النباتية</p>
-----------------------	--

د - المهارات العامة:

General and Transferable skills

باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:

- د. ١. ٢٨- يعرض المعلومات المختلفة في مجال امراض النبات.
 د. ١. ٢. ١٩- يشارك في وصف الظواهر والاعراض المرضية لمسببات الامراض النباتية
 د. ٢. ١. ٢٢- يتواصل بشكل جيد في مجال الوقاية وامراض النبات.
 د. ٢. ١. ٢٢- يتواصل بشكل جيد في مجال الوقاية وامراض النبات.

م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	مقدمة عامة عن أساسيات الأمراض النباتية	دراسة للأدوات والاجهزة الموجودة في معمل أمراض النبات	١	٢
٢	مسببات الأمراض النباتية وطرق انتشارها	طرق التعقيم - تجهيز البيئات لتنمية المسببات المرضية	١	٢
٣	الطرق الفيزيائية المستخدمة في مكافحة الأمراض النباتية	دراسة معملية على الأدوات المستخدمة في مكافحة الأمراض النباتية	١	٢
٤	الطرق الكيميائية والبيولوجية المستخدمة في مكافحة الأمراض النباتية	دراسة معملية على الأدوات المستخدمة في مكافحة الأمراض النباتية	١	٢
٥	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة الفطريات الدنيئة والبيضية	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن الفطريات الدنيئة والبيضية	١	٢
٦	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة الفطريات الزيجية والأسكية	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن الفطريات الزيجية والأسكية	١	٢
٧	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة الفطريات الأسكية	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن الفطريات الأسكية	١	٢
٨	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة الفطريات البازيدية	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن الفطريات البازيدية	١	٢
٩	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة الفطريات الناقصة	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن الفطريات الناقصة	١	٢
١٠	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة عن البكتيريا	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن البكتيريا	١	٢
١١	أساسيات الأمراض النباتية	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن الفيروسات	١	٢

			المتسببة عن الفيروسات	
٢	١	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن النيماطودا	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة عن النيماطودا	١٢
٢	١	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن العوامل الغير طفيلية	أساسيات الأمراض النباتية الغير طفيلية	١٣
٢	١	أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن النباتات الزهرية المتطفلة	أساسيات الأمراض النباتية المتسببة عن النباتات الزهرية المتطفلة	١٤

التعليم الإلكتروني		✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	✓	٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :
المحاكاة		✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي	✓	
<p>١. ساعات مكتبية إضافية</p> <p>٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح</p> <p>٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الطول لرفع القدرات</p> <p>٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>								٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)
٧ - تقويم الطلاب :								
<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>								أ - الأساليب المستخدمة :
<p>١- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>٢- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>٣- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>								ب - التوقيت :
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي		١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	ج - توزيع الدرجات :			
الامتحان الشفوي		١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%				
المجموع الكلي				١٠٠%				
طبقا للائحة الداخلية للكلية								
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :								
<p>١- مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة</p> <p>٢٠٢٠/٢٠١٩م</p> <p>Burgess, L.W., Summerell, B.A., Bullock, S. G. and Backhouse, K.P.D.1994. Laboratory Manual for Fusarium Research. 3rd ed. University of Sydney.133pp.</p> <p>Barnett, H.L. and Barry, B.H. 1972. Illustrated Genera of Imperect Fungi .Burgess Publishing Company</p>								أ - مذكرات :

<p>- أمراض النبات – جورج أجريوس- 2010- المكتبة الأكاديمية- ١٤٥١</p> <p>-Burgess, L.W., Summerell, B.A., Bullock, S. G. and Backhouse, K.P.D.2010. Laboratory Manual for Fusarium Research. 3rd ed. University of Sydney.133pp.</p> <p>Barnett, H.L. and Barry, B.H. 1972. Illustrated Genera of Imperect Fungi -٣ .Burgess Publishing Company</p>	<p>ب - كتب ملزمة :</p>
<p>Burgess, L.W., Summerell, B.A., Bullock, S. G. and Backhouse, K.P.D.1994. Laboratory Manual for Fusarium Research. 3rd ed. University of Sydney.133pp.</p> <p>Barnett, H.L. and Barry, B.H. 1972. Illustrated Genera of Imperfect Fungi .Burgess Publishing Company</p>	<p>ج - كتب مقترحة :</p>
<p>المجلة المصرية لأمراض النبات ٢٠١٧</p> <p>مجلة العلوم الزراعية لجامعة كفر الشيخ ٢٠١٨</p> <p>Plant pathology Journal (https://scialert.net/jhome.php?issn=1812-5387)</p> <p>Phytopathology Journal (https://apsjournals.apsnet.org/journal/phyto)</p> <p>Plant Disease Journal (https://apsjournals.apsnet.org/journal/pdis)</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. إلخ .</p>

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ.د/جبر عبدالونيس القط

أ.د. مصطفى السيد شلبي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي

١ - بيانات المقرر:			
كود المقرر : (١٠٢٢١)	اسم المقرر : أساسيات الإرشاد الزراعي المتطلب السابق:	المستوى : الثالث & الرابع الفصل الدراسي : خريفي - اجباري	
عدد الساعات : نظري	٢	عملي	٢
	الساعات المعتمدة:	٣	

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب للمقرر يجب أن يكون قادراً علي إكتساب المعارف و المفاهيم والمهارات التي يستطيع بها التعرف على المعلومات الضرورية والمهارات الأساسية عن الإرشاد الزراعي، وعن اكتشاف وتدريب القادة المحليين، وتخطيط وتنفيذ وتقييم البرامج الإرشادية .
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١- يعرف العلوم الاساسية ذات الصلة بالزراعة والارشاد الزراعي. أ.١.١- يتفهم المصطلحات الزراعية ومرادفاتها شائعة الاستخدام بالريف. أ.١.٧- يتعرف علي علاقة التنمية المستدامة بالجوانب الاجتماعية والاقتصادية في المجتمعات الزراعية. أ.٧.٢- يحدد أساليب فعالة للتواصل مع جمهور المسترشدين والعاملين في الارشاد وتأهيلهم وتدريبهم. أ.٨.١- يحدد أساليب تخطيط وتنفيذ وتقييم البرامج الإرشادية. أ.١١.١- يتعرف علي أساسيات الجودة في الارشاد الزراعي.
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.٢- يختار الطرق الإرشادية التي يمكن الاستفادة منها في مجال العمل الإرشادي. ب.٣.١- يحلل البيانات لاستخدامها في حل المشكلات الإرشادية الزراعية. ب.٣.٣- يختار برامج الحاسب الالى التي تخدم عمله في مجالات العمل الإرشادي الزراعي.
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج. ينشر التقنيات الزراعية المناسبة لظروف المسترشدين. ج.١.١٥- يجرى تحليلا للمجتمعات الريفية بالمسح الاجتماعي لمعالجة المشكلات الاقتصادية والاجتماعية. ج.١.٩- يقيم البرامج والأنشطة الإرشادية الموجهة للمسترشدين.. ج.٥.٢- يخطط برامج وأنشطة وتدريبية لتطوير المجتمعات الريفية من اجل تنمية زراعية مستدامة. ج- يحدد الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.٢.٧- يستخدم تطبيقات الحاسب الالى المتخصصة في مجال مهنة العمل الإرشادي. د.١.٣.٧- يستخدم الحاسب الالى في كتابة النصوص الإرشادية وتحليل وعرض البيانات. د.٢.١- يفسر الظواهر الاجتماعية للمسترشدين شفاهة وكتابة. د.١.٢- يتواصل مع المهتمين بالمجال الزراعي بفاعلية. د. يعمل ضمن فريق عمل في مجال الإرشاد الزراعي. د. يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة لعرض المعلومات والبيانات.

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	مفهوم ومبادئ وأهداف الإرشاد الزراعي	دراسة المجتمعات الريفية	٢	٢	٤
٢	مجالات الإرشاد الزراعي	أدوات جمع البيانات	٢	٢	٤
٣	دور الارشاد الزراعي في المحافظة على البيئة	دراسة الاتجاهات وأهمية قياسها			
٤	التنظيمات الإرشادية الزراعية	المنظمات الاجتماعية الريفية	٢	٢	٤
٥	العاملون في الإرشاد الزراعي	كيفية استخدام الطرق الإرشادية الفردية	٢	٢	٤
٦	تدريب العاملين الإرشاديين	كيفية استخدام الطرق الإرشادية الجماعية	٢	٢	٤
٧	الاتصال في الإرشاد الزراعي	كيفية استخدام الطرق الإرشادية الجماعية	٢	٢	٤
٨	الإرشاد الزراعي البيئي	كيفية استخدام الطرق الإرشادية الجماهيرية	٢	٢	٤
٩	تبني المستحدثات الزراعية	كيفية استخدام المعينات الإرشادية	٢	٢	٤
١٠	القيادة والعمل الإرشاد الزراعي	كيفية استخدام المعينات الإرشادية	٢	٢	٤
١١	تخطيط البرامج الإرشادية	كيفية مراعاة أسس الكتابة الإرشادية	٢	٢	٤
١٢	تخطيط البرامج الإرشادية	تطبيق خطوات تخطيط البرامج الإرشادية	٢	٢	٤
١٣	معوقات عملية التقييم الإرشادي وحلولها	إعداد واخراج التقارير الإرشادية	٢	٢	٤
١٤	الارشاد الزراعي فكر جديد للعمل الإرشادي	مناقشة بعض نماذج الارشاد الزراعي الإلكتروني	٢	٢	٤
	الإجمالي	الامتحان العملي	٢٨	٢٨	٥٦

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار		المحاضرة المطورة	✓	٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓	

٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:
 ١. ساعات مكتبية إضافية ٢- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧ - تفويم الطلاب:

الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	١ - الاساليب المستخدمة:
الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر.	ب - التوقيت:
طبعا لائحة الداخلية للكلية: - اعمال السنة: ١٠ (٥+٥) % الامتحان النهائي: ٦٠ % العملي: ٢٠ % الشفهي: ١٠ % المجموع: ١٠٠ %	ج - توزيع الدرجات:

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

محاضرات يعدها السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المقرر للعام ٢٠١٩-٢٠٢٠.	أ - مذكرات:
محمد الجزار ، طه مذكور ، رجاء شلبي ، صفاء أمين ، عادل ابراهيم، أحمد مصطفى . محاضرات في الإرشاد الزراعي ، فرع الإرشاد قسم الاقتصاد الزراعي ٢٠١٦/٢٠١٧ .	ب - كتب ملزمة:
- قشطة، عبد الحليم عباس: الارشاد الزراعي رؤية جديدة، دار الندي للطباعة، ٢٠١٢ . - عمر، أحمد محمد: الإرشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٢ م . - العادلي، أحمد السيد: أساسيات الإرشاد الزراعي، دار المطبوعات الجديدة ، الإسكندرية ، ١٩٧٥ - Swanson, B.E, Agricultural Extension , Second Edition FAO .,Rome – 1984	ج - كتب مقترحة:
- www.vercon . sci . eg ١- مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ ٢- مجلة البحوث الزراعية جامعة المنوفية ٣- مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية ٤- مجلة الإرشاد الزراعي	د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ.

رئيس مجلس القسم العلمي	أستاذ المقرر
أد/ عادل ابراهيم محمد علي	أد/ عادل ابراهيم محمد علي

توصيف المقررات

الاختيارية لمتطلبات الكلية

والمؤهلة للبرامج الدراسية

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: جميع طلاب البرامج الدراسية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٧

١ - بيانات المقرر :		
المستوى :مستويات مختلفة الفصل الدراسي : خريفي- اختياري	أسم المقرر: الإدارة المزرعية الحديثة المتطلب السابق: مبادئ الاقتصاد الزراعي ١٠٢٠١	كود المقرر : ١٠٢٠٣
عدد الساعات : نظري (١) عملي (٢) الساعات المعتمدة (٢)		

٢- هدف المقرر :		باجتياز الطالب هذا المقرر بنجاح يكون قادر على: الامام بمفاهيم و مجالات و أساسيات و مبادئ الإدارة المزرعية وإدارة التمويل للأعمال الزراعية ، و أدوات اتخاذ القرارات الإدارية ، وكذلك مهام المدير الزراعي ، بالإضافة إلى اكتساب الطالب المهارات الإدارية حول العمليات الزراعية ، و تحليل العوامل التي تؤثر علي الإنتاجية الزراعية ، التحليل المالي المزرعي .
٣- المستهدف من تدريس المقرر :		أ- المعلومات و المفاهيم : بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على: أ-١٣. ١. يشرح ماهية ومراحل ومجالات وخطوات تحليل الإدارة المزرعية. أ-١٣. ٦.١ يذكر أهمية تخطيط الأعمال المزرعية. أ-١٧. ١. ٤. يصف مهام و صفات المدير الزراعي و عمليات اتخاذ القرار و الفرق بين صنع و اتخاذ القرار. أ-١٧. ٦.١ يوضح أدوات اتخاذ لقرارات الإدارية للمشروعات الزراعية المختلفة.
ب- المهارات الذهنية :		بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على: ب-٥. ٣.٤. يفسر العوامل المسنولة عن إدارة المزارع الزراعية . ب-٥. ٣.٤. يصمم التحليل المالي المزرعي و التحليل البيئي و البرمجة الخطية (الحل الرياضي و البياني) و أساسيات تحليل ماركوف. ب-٥. ٣.٤. يختار طرق وأساليب رقابة العمليات المزرعية. ب-٥. ٣.٤. يفسر التقلبات والمخاطر التي تواجه مديري المزارع
ج- المهارات المهنية :		بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على: ج-١٤. ١. يطبق الاربحية المزرعية و معاييرها. ج-١٤. ٦.١ ينفذ الخطة المزرعية ج-١٤. ٥-٢ يدير التمويل للأعمال المزرعية ج-١٤. ٦-٢ يساهم في اتخاذ القرارات الإدارية للمشروعات الزراعية المختلفة. ج-١٤. ٥-٣ يشترك في الرقابة المزرعية .
د- المهارات العامة :		بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على: د-٨-٢. ٢ يقود فريق للإمام بأساسيات إدارة المزرعية. د-٨-٢. ٣ يشارك في الإدارة الاستراتيجية المزرعية . د-٨-٣. ٣ يتواصل مع فريق عمل الرقابة المزرعية لاتخاذ الاجراءات التصحيحية. د-٨-٣. ٤ يطبق التحليل المالي المزرعي و التحليل البيئي . د-٩-٢. ١ يعرض العوامل المؤثرة علي الإنتاجية المزرعية.
٤ - محتوى المقرر : النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية		
اسبوع الدراسة	المحتويات النظرية للمقرر	المحتويات العملي للمقرر
	نظري	عملي إجمالي
	عدد الساعات	

الأول	التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم	١	٢	٣
الثاني	ماهية الإدارة و إدارة الأعمال و إدارة الأعمال المزرعية	١	٢	٣
الثالث	إدارة التمويل للأعمال المزرعية	١	٢	٣
الرابع	الإدارة الاستراتيجية	١	٢	٣
الخامس	أدوات اتخاذ لقرارات الإدارية للمشروعات الزراعية المختلفة	١	٢	٣
السادس	الأرباحية المزرعية و معاييرها	١	٢	٣
السابع	تطبيقات الأرباحية المزرعية و حساب معاييرها	١	٢	٣
الثامن	رقابة العمليات المزرعية تطبيقات على رقابة العمليات المزرعية	١	٢	٣

التاسع	مهام و صفات المدير الزراعي و عمليات اتخاذ القرار و الفرق بين صنع و اتخاذ القرار	١	٢	٣
العاشر	العوامل المؤثرة علي الإنتاجية المزرعية	١	٢	٣
الحادي عشر	التحليل المالي المزرعي و التحليل البيئي و البرمجة الخطية (الحل الرياضي و البياني) و أساسيات تحليل ماركوف	١	٢	٣
الثاني عشر	تابع التحليل المالي المزرعي و التحليل البيئي و البرمجة الخطية (الحل الرياضي و البياني) و أساسيات تحليل ماركوف	١	٢	٣
الثالث عشر	التقلبات و المخاطر التي تواجه مديري المزارع	١	٢	٣
الرابع عشر	التقلبات و المخاطر التي تواجه مديري المزارع	١	٢	٣
الاجمالي				
		١٤	٢٨	٤٢

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:	المحاضرة المطورة ✓ التعلم التعاوني ✓ التعلم الذاتي ✓ المناقشات والحوار ✓ التعلم التجريبي ✓
٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة: ١. ساعات مكتبية إضافية ٢- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب	
أ- الأساليب المستخدمة	الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الأنشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر. - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات	طبقا للائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) % - العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ % - الشفهي: ١٠ % - المجموع: ١٠٠ %

٨- قائمة الكتب الدراسية و المراجع :	
أ- مذكرات :	محاضرات المقرر.
ب- كتب ملزمة	Kay , R.D. " Farm management " , McGraw – Hill Book Company , New York , 1981 .

<p>Cramer , G., " Agricultural Economics & Agribusiness " , 2nd Edition , John Wiely & Sons , 1987 . د صبحى أحمد أبو النجا – الإدارة المزرعية – قسم الاقتصاد الزراعى ، كلية الزراعة ، جامعة المنوفية ، ٢٠١٧ .</p>	<p>ج- كتبه مقترحة</p>
<p>١- المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي . ٢- مجلة البحوث الزراعية بكفر الشيخ . ٣- نشرات معهد التخطيط القومي .</p>	<p>د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ</p>

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ عادل إبراهيم محمد علي

منسق المقرر :أ.م.د / رشدى شوقى العدوى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2019/2020

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : ١٠٦٠٢		اسم المقرر: انتاج الدواجن للمشاريع الصغيرة	
المستوى: الثاني (عام + هندسه زراعيه)		عدد الساعات المعتمدة (٣ ساعات)	
التخصص : الشعبة العامة	٢	نظري	٢
عملي	٢		
٢- هدف المقرر:			
إلمام الطالب بأنواع الدواجن المختلفة والتدريب على متطلبات إنتاج ورعاية وصحة الدواجن و حساب دراسات الجدوى المختلفة لها.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ-١٤- يذكر نظم الانتاج لأنواع الدواجن المختلفة</p> <p>أ-١٤-٢- يعدد السجلات المستخدمة في إدارة مزارع انواع الدواجن المختلفة</p> <p>أ-١٧-١- يعدد انواع المزارع المناسبة لتربية انواع الدواجن المختلفة</p> <p>أ-٢١-١- يتعرف سلوكيات انواع الدواجن المختلفة</p>	
ب - المهارات الذهنية :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب-٥-١- يقارن بين دراسات الجدوى لمشاريع الرومي و الطيور المائية و النعام و الارانب و السمان</p> <p>ب-٥-٢- يخطط مشروعات انتاج الدواجن بأنواعها المختلفة.</p> <p>ب-٥-٩- يختار افضل طرق للوقاية والعلاج التي تصيب الدواجن وتؤثر علي انتاجيتها</p> <p>ب-٨-٢- يصمم العلائق المختلفة للسمان والطيور المائية والنعام و الارانب حسابيا وفقا لاحتياجاتها الغذائية.</p>	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج-١٠-٢- يختار نوع العنابر الامثل لتربية نوع معين من انواع الدواجن في البيئات المختلفة</p> <p>ج-١١-١- يقارن السجلات الخاصة ببيانات اداء انواع الدواجن المتعددة لاستخدامها تنظيم العمل بالمزارع.</p> <p>ج-١٨-١- يعد دراسة جدوى اقتصادية لمشروعات الدواجن المختلفة.</p> <p>ج-٢٠-١- يدير مزارع الدواجن بانواعها على مستوى مشاريع الدواجن الصغيرة</p>	
د- المهارات العامة:		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د-٤-٢- يتعاون بفاعلية مع زملاؤه لتجهيز دراسات جدوى مشاريع الدواجن</p> <p>د.٥-١- يدير قطعان انتاج الدواجن على مستوى المشاريع الصغيرة</p> <p>د.٨-١- استخدام تكنولوجيا المعلومات في وضع تصور للناحية الفنية والاقتصادية لمشاريع الدواجن المختلفة</p> <p>د.٩-١- يكتسب المقدرة على تنفيذ مشاريع الدواجن بانواعها المختلفة</p> <p>د.٩-٢- يطور معلوماته ومهاراته في اختيار نوع الدواجن المناسب للبيئة المحيطة</p>	

عدد الساعات		الدروس العملية	م	محتوى المقرر:
نظري	عملي			
٢	٢	زيارة مزرعة الكلية للتعرف مكونات المزرعة و الاحتياجات البيئية في المزرعة	١	انواع مزارع الدواجن و الاشتراطات الواجب توافرها في الموقع
٢	٢	النشأة التاريخية لانواع الدواجن المختلفة	٢	أهمية صناعة الدواجن للمشاريع الصغيرة
٢	٢	سلالات السمان و دراسات الجدوى الاقتصادية	٣	سلالات السمان ومميزات تربيتها.
٢	٢	الاعراض والصفات التشريحية لامراض السمان	٤	أهم امراض السمان وعلاجها
٢	٢	تركيبات اعلاف السمان واهم ادوات الانتاج	٥	نظم إنتاج ورعاية والاحتياجات الغذائية للسمان.
٢	٢	سلالات الرومي و دراسات الجدوى الاقتصادية	٦	سلالات الرومي ومميزات تربيتها.
٢	٢	تركيبات اعلاف الرومي واهم ادوات الانتاج	٧	نظم إنتاج ورعاية والاحتياجات الغذائية للرومي.
٢	٢	سلالات الطيور المائية و دراسات الجدوى الاقتصادية	٨	سلالات الطيور المائية ومميزات تربيتها.
٢	٢	تركيبات اعلاف الطيور المائية واهم ادوات الانتاج	٩	نظم إنتاج ورعاية والاحتياجات الغذائية للطيور المائية.
٢	٢	الاعراض والصفات التشريحية لامراض الطيور المائية	١٠	أهم امراض الطيور المائية وعلاجها
٢	٢	سلالات النعام و دراسات الجدوى الاقتصادية	١١	سلالات النعام ومميزات تربيتها.
٢	٢	تركيبات اعلاف النعام واهم ادوات الانتاج	١٢	نظم إنتاج ورعاية والاحتياجات الغذائية للنعام.
٢	٢	حقات نقاش للمقارنة بين المشروعات المختلفة	١٣	انتاج الدجاج المحلي و السلالات المحلية
٢	٢	مناقشة مشروع بحثي عن ايجاد حلول للمشاكل المختلفة في صناعة الدواجن.	١٤	المشاكل و المعوقات في مجال إنتاج الدواجن غير التقليدية وطرق التغلب عليها

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات	✓	التعليم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعليم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:																					
أ- الأساليب المستخدمة	<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																				
ب- التوقيت	<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																				
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلى</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">١٠٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلى				١٠٠%				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%																		
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%																		
المجموع الكلى																					
١٠٠%																					
طبقا للائحة الداخلية للكلية																					
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																					
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة																				
ت- كتب ملزمة	لا يوجد																				
ج: كتب مقترحة	<p>- الانتاج التجاري للسمان - الانتاج التجاري للبط والطيور المائية</p> <p>- الانتاج التجاري للرومي - انتاج النعام</p> <p>الانتاج التجارى للارانب</p> <p>Batty J. Practical Poultry Keeping. Ninth ed. Silvio Mattachion Co. USA, 1996.</p> <p>-Katie Thear. Keeping Quail. Design and Print Ltd (3rd ed.), 1998.</p>																				
د - دوريات علمية أو نشرات..... الخ	<p>المجلة المصرية لعلوم الدواجن</p> <p>British Poultry Science Journal</p> <p>- World Poultry Science Journal</p>																				

أستاذ المقرر : أ.د/ رياض يوسف نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ رياض يوسف نوفل

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
المستوى : كل المستويات		إسم المقرر: إنتاج الأسماك	
الفصل الدراسي : الخريفي		المتطلب السابق: لا يوجد	
عملي	٢	نظري	١
التخصص : الانتاج الحيوانى		عدد الساعات المعتمدة (٢ ساعات)	
٢- هدف المقرر:			
إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات التى يستطيع بها التعرف على أساسيات إنتاج الأسماك والإحتياجات اللازمة للإنتاج ومصادر الإنتاج ووسائل دعم ونجاح ومعوقات إنتاج الأسماك.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم : أ. ١٧. ١ . ٧ . يحدد وسائل زيادة الإنتاج. أ. ١٧. ١ . ٨ . يعرف معوقات الإنتاج السمكى وطرق التغلب عليها. أ. ١٩. ٢ . ٤ . يعرف أنواع الأسماك المختلفة. أ. ١٩. ٢ . ٥ . يُعرف أسس تداول وتدرج وتقييم الاسماك ومنتجاتها.			
ب - المهارات الذهنية : ب. ٥. ٢. ٧ . يميز بين أنواع الأسماك المختلفة. ب. ٥. ٢. ٨ . يوضح مصادر الإنتاج السمكى البحرى ومصادر المياه العذبة والبحيرات. ب. ٥-٢-١٢-١٢ . يفاضل النماذج المختلفة لنظم الاستزراع السمكى. ب. ٥-٤-٦ . يصمم العمليات الخاصة بنظم الاستزراع السمكى المختلفة ب. ٥-٦-٥ . يقارن بين مصادر الإنتاج المختلفة ويفسر الإختلاف بينها. ب. ٥. ٦. ٦ . يستنتج المعوقات والعقبات التى تقف أمام زيادة الإنتاج السمكى. ب. ٦. ٣. ٨ . ينظم تغيرات الأداء الإنتاجي للاسماك مستندا على حقائق علمية			
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: ج - ١٠-١-٩ . يقسم أنواع الأسماك والقشريات المختلفة تبعاً لمواصفاتها الشكلية والإنتاجية. ج - ١٠-٢-١١ . يستخدم أفضل الطرق التقليدية والبيوكيميائية فى تربية وانتاج الاسماك ج - ١٨-١-٤ . يعد دراسة جدوى اقتصادية عند استزراع الأسماك ج . ٢٠ . ١ . ١ . يصمم النماذج الخاصه بالمزارع السمكيه			
د- المهارات العامة: ١ . يظهر قدراته البحثية والتطبيقية فى مجال إنتاج الأسماك. ٢ . يتعاون لإظهار مهارته الخاصة فى مجال تحسين إنتاج الأسماك.			
٤- محتوى المقرر:			
عدد الساعات		الدروس العمليه	م
نظري	عملي		
٢	١	التعرف على إحصائيات الإنتاج السمكى بمصر والعالم	١
٢	١	تابع : التعرف على إحصائيات الإنتاج السمكى بمصر والعالم	٢
٢	١	تابع : التعرف على إحصائيات الإنتاج السمكى بمصر والعالم	٣
٢	١	زيارات لمزارع استزراع بحرى	٤
٢	١	زيارة بحيرة البرلس	٥
٢	١	زيارة لبعض مزارع استزراع	٦

		الباطى		
٧		الإستزراع السمكى	زيارة لبعض مزارع استزراع الباطى	٢
٨		معوقات الإنتاج السمكى	تكاليفات عملية للطلاب	٢
٩		وسائل زيادة الإنتاج السمكى	ورشة عمل للطلاب	٢
١٠		تنمية البحيرات الشمالية	التعرف على جغرافية البحيرات الشمالية	٢
١١		الإهتمام بالصيد البحرى وأعلى البحار	مستلزمات الصيد البحرى	٢
١٢		الإهتمام بالإستزراع السمكى	ورشة عمل للطلاب	٢
١٣		الإهتمام بالزراعات الغير تقليدية للأسماك	التعريف بالزراعات الغير تقليدية للأسماك	٢
١٤		تابع : الإهتمام بالزراعات الغير تقليدية للأسماك	تابع : التعريف بالزراعات الغير تقليدية للأسماك	٢

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الإلكتروني	✓	حل المشكلات
✓	المحاكاة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعلم الذاتي		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

- ساعات مكتبية إضافية
- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
- اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
- المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي %١٠ الامتحان الشفوي %١٠ الامتحان العملى %٢٠ امتحان نهاية العام (التحريري) %٦٠ المجموع الكلى %١٠٠
	طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ -	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩
ب : كتب مقترحة	عبد الحميد محمد عبد الحميد (١٩٩٤) الأسس العلمية لإنتاج الأسماك ورعايتها. دار الوفاء للطباعة والنشر والتوزيع- المنصورة.
ج - دوريات علمية أو	Jauncey, K. and B. Ross (1982). A guide to tilapia feeds and feeding. Institute Aquaculture, Univ. Stirling, Scotland. TVR Pillay, Aquaculture: Principles and Practices. U.K. 1991.

أستاذ المقرر: أ.د/ فوزى إبراهيم معجوز

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ عبد السلام موسى متولي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2020/2019

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : بكالوريوس الفصل الدراسي : خريفي	أسم المقرر: تربية النحل وديدان الحرير	كود المقرر : (١٠٨٠٣)
عدد الساعات : نظري	٢	عملي
الساعات المعتمدة:	٣	

٢ - هدف المقرر :	المام الطالب بالمفاهيم والمعارف والمعلومات والمهارات المتصلة بأساسيات بعلم تربية نحل العسل وديدان الحرير و الإمام بالجانب التطبيقي لتربية نحل العسل وديدان الحرير
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ.٣. ٢ يذكر عناصر المخاطرة في تربية نحل العسل وديدان الحرير. أ-١٩ - ١- يتعرف على افراد النحل وديدان الحرير وانواعهم وطرق التربية و انتاج العسل والحرير أ-١٤ - ١- يصف العلاقة بين العائل والطفيل والظروف البيئية والتنبؤ بالأمراض و التعامل مع البيانات الخاصة بوبائية المسببات المرضية.

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب.٣. ١ يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر. ب.٤. ١ يختار أفضل البدائل لتحقيق أقصى فائدة للمنشأة الزراعية. ب-٨ - ٤- ٢- يحلل الصعوبات التي تواجه تربية النحل وديدان الحرير وكيفية التغلب عليها بالطرق المختلفة ب-٨ - ٦- ١- يحلل التشريعات والقوانين التي تصدرها الدولة لحماية تربية النحل وديدان الحرير
------------------------	--

ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ج.٢. ١ ينتج غذاء آمن للإنسان والحيوان. ج - ١٧ - ١- يجهز مكونات خلية نحل العسل ومصادر الرحيق و ادوات المنحل. ج - ١٨ - ١- يجهز خلايا النحل ويختار نوع النحل المنتج و يراعى تربية النحل وإعدادها لإنتاج و يكافح آفات النحل. ج ١-١٩ يربى ديدان الحرير وإنتاج خيوط الحرير و ينسق طرق مكافحة أعداء ديدان الحرير.
-----------------------	---

د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : د-٣-٤- ٣- يعمل ضمن فريق بحثي ميداني. د.٥. ١- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في الإدارة. د-١٠- ١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات بشكل جيد والعمل ضمن فريق في مجال وقايه النبات
----------------------	---

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات			العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية
٤	٢	٢	الشكل الظاهرى لأفراد الطائفة	الجزء الاول: نحل العسل : نظرة عامة
٤	٢	٢	الزوائد الخارجية للشغالات	انواع وسلالات نحل العسل
٤	٢	٢	الشكل الظاهرى للملكة	الشكل الظاهرى والتشريحي للنحل
٤	٢	٢	الشكل الظاهرى للذكر والة السفاد	دورات الحياة لأفراد الطائفة
٤	٢	٢	عش الحضنة والاطوار المختلفة	بناء القرص الشمعى ولغة النحل وتحديد الجنس
٤	٢	٢	مكونات العش والشمع والحضنة والغذاء	العلاقة المتبادلة بين أفراد الطائفة
٤	٢	٢	دراسة الادوات النحلية	انشاء المناحل و شراء النحل والكشف عن الطائفة
٤	٢	٢	اعداد المحلول السكرى والتغذية والضم	التغذية والتشتية والضم والتقسيم
٤	٢	٢	تربية الملكات وتلقيحها وادخالها	التطريد - الامهات الكاذبة - تربية الملكات
٤	٢	٢	قطف الاقراص وفرز العسل	اعداد الطوائف لجمع الرحيق و القطف والفرز
٤	٢	٢	فحص الطوائف والتعرف على الامراض	اعداء وامراض نحل العسل
٤	٢	٢	ادوات التربية	الجزء الثانى : ديدان الحرير الانواع
٤	٢	٢	اجراء عمليات التربية والتغذية	السلالات ودورة الحياة والتربية والامراض
٤	٢	٢	مراجعة عامة	مراجعة عامة
٥٦	٢٨	٢٨	الاجمالى	

٥- أساليب التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة

١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية

ب- التوقيت

- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

ج- توزيع الدرجات:

٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي (٥+٥)
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي
١٠٠%	المجموع الكلي		
طبقا للائحة الداخلية للكلية			



٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
١- أ.د/ محمد عباس عبدالمطلب (١٩٩٩) تربية العسل - ٥٩٨ صفحة ٢- أ.د/ مصطفى حسين (١٩٩٥) موسوعة نحل العسل ١٩٨٧ صفحة ٣- أ.د/ أسامة الانصارى النحل فى إنتاج العسل وتلقيح المحاصيل	ب - كتب ملزمة :
ما يصدر فى جديد من مؤلفات السادة المختصين فى مجال تربية نحل العسل	ج - كتب مقترحة :
1- J. of apicultural research . 2- American bee Journal 2- Bee in the world	د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. إلخ .

رئيس مجلس القسم العلمي :

د/ أميره شوقى متولى

منسق المقرر

أ.د/ محمد بهجت شاور

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

١- بيانات المقرر			
المستوى: الأول والثاني والثالث والرابع (اختياري)		اسم المقرر: التلوث البيئي مشكلات	الرمز الكودي : (١١٠٠٩)
٢	نظري	عدد الوحدات الدراسية	التخصص : الشعبة العامه
٢	عملي		
٢- هدف المقرر:			
إلمام الطالب بالمفاهيم الخاصة المتصله بالقواعد بالبيئة ومكوناتها (هواء - ماء - تربة - كائنات حية) والتعرف على أنواع الملوثات وتصنيفها والطرق المختلفة لمعالجة الملوثات ونظريات وقوانين عمل الملوثات في البيئة والمشاكل والسمية البيئية والمعارف الخاصة بالحلول المناسبة			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١ . يذكر انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله ونشر الوعي البيئي. ٢ . يحدد المعالجات التقليدية والتكنولوجيا الحديثة لتقليل التلوث.	
ب - المهارات الذهنية :		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١ . يعدد انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله ونشر الوعي البيئي. ٢ . يعرف المبيدات الخطيرة والمركبات الكيميائية الاخرى والتي تلوث البيئة والكائنات الحية	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١ . يكشف انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله. ٢ . يتناول نشر الوعي البيئي للحد من خطورة التلوث.	
د- المهارات العامة:		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١ . يُناقش انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله. ٢ . ينشر الوعي البيئي لادارة خطورة التلوث.	

عدد الساعات		العناوين		م	٤ - محتوى المقرر:
عملي	نظري	الدروس العملية	الدروس النظرية		
٢	٢	تقدير pH	١. التعريف علي مفهوم البيئة بمعناة الواسع ٢. معرفة النظام البيئي واهمية الاتزان فية	١	
٢	٢	تقدير الامونيا بواسطة HCL	التعرف علي مفهوم التلوث a. تلوث الغلاف الجوي i) التعرف علي طبقات الغلاف الجوي i. التعرف بمكونات الهواء الاساسية	٢	
٢	٢	تقدير الملوحة	تلوث الهواء a. التعرف علي مصادر تلوث الهواء b. التعرف علي ملوثات الهواء الغازي c. التعرف بطبقة الاوزون ومسببات نضوجها d. التعرف علي ملوثات الهواء الجسيمية e. التعرف علي ملوثات الهواء الثانوية	٣	
٢	٢	تقدير الفوسفات	التحكم في تلوث الهواء ١. التعرف بالطرق الوقائية اللازمة للتحكم في التلوث الجوي ٢. التعرف بالقواعد لبفنية الواجب اتباعها للتحكم في التلوث الجوي ٣. التعرف علي بعض الانظمة الخاصة بالتحكم في التلوث الجوي	٤	
٢	٢	تقدير قوة كلوريد الباريوم	تلوث الماء ١. تعريف بالماء وخواص الماء في الكرة الارضية	٥	
٢	٢	تقدير الكبريتات في كبريتات النحاس (تحليل وزني)	التعرف علي مصادر تلوث الماء ١) التلوث الطبيعي	٦	
٢	٢	تقدير السيانيد بواسطة نترات الفضة (تحليل وزني)	٤. التلوث الحراري ٢) تلوث المياة بالمشتقات النفطية	٧	
٢	٢	امتحان منتصف الفصل الدراسي	التعرف علي مراحل معالجة مياة الصرف	٨	
٢	٢	تقدير الكلور بطريقة مور-	امتحان منتصف الترم	٩	

		طريقة فولهارد		
٢	٢	تقدير حامض الاوكساليك بواسطة برمنجنات البوتاسيوم	تلوث التربة ١. تعريف التربة ومكوناتها في الكرة الارضية	١٠
٢	٢	تقدير الاكسجين الذائب في الماء	التعرف علي مصادر تلوث التربة ٥. التلوث الطبيعي ٣) التلوث الحراري ٤) تلوث التربة بالكيماويات	١١
٢	٢	التحليل اللوني للملوثات	التعرف علي الطرق المختلفة لمعالجة التربة الملوثة	١٢
٢	٢	التحليل الكروماتوجرافي للملوثات الكيميائية (مبيدات - عناصر ثقيلة - الخ)	تلوث الماء ١. تعريف بالماء وخواص الماء في الكرة الارضية	١٣
٢	٢	الامتحان العملي النهائي	دراسات حالة للتعرف علي اهم الكوارث البيئية في مجال التلوث البيئي	١٤

٥- أساليب التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	أ- الأساليب المستخدمة
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	ب- التوقيت

		ج- توزيع الدرجات:	
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
		المجموع الكلي	
		طبقا للائحة الداخلية للكلية	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
		أ- مذكرات	
		ب- كتب مقترحة	
		ج- دوريات علمية أو نشرات.... الخ	

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

أ.د/

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩-٢٠٢٠
القسم العلمي الذي يدرس المقرر: قسم المحاصيل

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثانى اختياري الفصل الدراسي : شتوى	أسم المقرر: الاتجاهات الحديثة فى إنتاج المحاصيل المتطلب السابق:	كود المقرر : (١١١٠٣)
عدد الساعات : نظري	عملي	٢
الساعات المعتمدة:	٢	٣

٢ - هدف المقرر :	
باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:- اكتساب القدرة على معرفة التقنيات الحديثة فى الزراعة العضوية و الحيوية لكل محصول منزوع و معرفة استخدام التقنيات الحديثة فى زراعة و انتاج المحاصيل وزيادة كفاءة استهلاك المياه والاسمدة واستخدام الميكنة فى زراعة وحصاد محاصيل الحقل	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٧-١٠-١٠ يتعرف على الوسائل التكنولوجية الحديثة فى تسميد محاصيل الحقل أ-٢١-٨-١-٨ يذكر المعاملات الحديثة لمحاصيل الحقل ما بعد الحصاد للحصول على جودة عالية
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب-٥-٨-٩ يختار الوسائل لتقليل الفاقد بعد الحصاد لمحاصيل الحقل المختلفة ب-٦-٢-٦ يوضح الخطط المناسبة لتطوير انتاج المحاصيل تحت نظم الانتاج العضوي والزراعة النظيفة
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج-١٦-٤-١ يطبق معاملات ما بعد الحصاد لتحسين جودة انتاج محاصيل الحقل وتقليل الفاقد ج-٢٢-١-٥ يطبق الميكنة الزراعية الحديثة الملازمة للحاصلات الحقلية.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د-٩-١-٧ يظهر قدرات التعلم الذاتى والمستمر وكذلك المهارات البحثية فى اختيار البدائل بين طرق الانتاج المختلفة بما يضمن الحصول على اعلى عائد و باقل مدخلات

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		العناوين		
إجمالي الساعات المعتمدة	عملي	نظري	الدروس العملية	م المحاضرات النظرية
٣	٢	٢	مقدمة عن أهمية البيئة والحفاظ عليها وتطوير الممارسات الزراعية	١ التقنيات الحديثة فى الزراعة العضوية
٣	٢	٢	وإيجاد بدائل وحلول علمية سليمة لصالح الإنسان والبيئة	٢ التقنيات الحديثة فى الزراعة الحيوية للمحاصيل وتطبيقاتها
٣	٢	٢	الارتباط الوثيق بين الزراعة العضوية ومفهوم الزراعة المستدامة	٣ استخدام التقنيات الحديثة فى زراعة المحاصيل فى مناطق بيئية مختلفة وتحت مختلف أنواع الاراضى
٣	٢	٢	أهمية الأسمدة العضوية وطرق إنتاجها	٤ استخدام التقنيات الحديثة فى إنتاج المحاصيل فى مناطق بيئية مختلفة وتحت مختلف أنواع الاراضى
٣	٢	٢	طرق اضافة الاسمدة العضوية	٥ الزراعة بالشتل
٣	٢	٢	الإلمام الكامل بترشيد استخدام الأسمدة والمياه والمبيدات	٦ الزراعة بالعقل
٣	٢	٢	التأثيرات الضارة للمواد المضافة للتربة والمحاصيل وتأثير ذلك على الصحة والبيئة	٧ الزراعة المائية
٣	٢	٢	أهمية ومستقبل واقتصاديات الزراعة العضوية فى مصر	٨ الزراعة بأقل خدمة
٣	٢	٢	الزراعة الحيوية	٩ الرسمدة
٣	٢	٢	التسميد الأخضر	١٠ زيادة كفاءة استخدام الماء
٣	٢	٢	السماد البلدى	١١ زيادة كفاءة استخدام السماد
٣	٢	٢	السماد العضوى الصناعى (الكمبوست)	١٢ استخدام البيوتكنولوجي والنانوتكنولوجي فى إنتاج محاصيل الحقل
٣	٢	٢	النانواسمدة	١٣ استخدام الميكنة فى زراعة و إنتاج محاصيل الحقل
٣	٢	٢	البيوشار	١٤ الحصاد والتخزين
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي	

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:																					
التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓																
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓																
٦- استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:																					
١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات ٤. المداومة على توجية الأسئلة لهم لجذب انتباههم																					
٧- تقويم الطلاب:																					
أ- الأساليب المستخدمة				١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية																	
ب- التوقيت				- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر																	
ج- توزيع الدرجات:				<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%																		
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%																		
المجموع الكلي																					
طبقا للائحة الداخلية للكلية																					

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
ج - كتب مقترحة :	إنتاج محاصيل الحقل – أ.د/ عبدالعظيم أحمد عبدالجواد، أ.د/ عادل محمود الصيفي زراعة المحاصيل أ.د/ مصطفى مرسى فسولوجى المحاصيل د/ عبدالحميد حسنين Prihar, S.S.,Gajri, P.R. , D. K. Benbi and V.K. Arora (2000). Intensive Cropping, Efficient Use of Water, Nutrients, and Tillage. Food Products Press, New York, 264pp. - Ssekabembe,C. K. (2010) . Introduction to Agronomy: Principles and Practices. Fountain Publishers Ltd,

<p>Kampala, 318pp - Widtose, A. (2000). Dry Farming for sustainable agriculture. Publisher Agropios Indian.</p>	
<p>The Journal of Sustainable Agricultural Sciences (JSAS) https://jsas.journals.ekb.eg/ Crop Science Journal Agronomy Journal رسائل الدكتوراه والماجستير الخاصة بالمحاصيل الحقلية. مجلات الكليات الزراعية المختلفة</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

(أ.د/ محمد سعد عبد العاطي)

أ.د. عبد الواحد عبدالحميد السيد

٢٠٢٠/٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩ م

١ - بيانات المقرر :

كود المقرر:	أسم المقرر :	المستوى :الثانى
(١٠١٠٣)	نظم ري وتسميد الاراضى الصحراوية	الفصل: شتوى
عدد الساعات :	نظري	عملي
	٢	٢
		الساعات المعتمدة ٣
٢ - هدف المقرر :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن : معرفة العناصر الغذائية اللازمة لنمو النبات وتحديدها ، وتحديد العوامل المؤثرة علي يسر الغذيات في البيئة التي ينمو فيها ، ومعرفة طرق امتصاص العناصر الغذائية بواسطة النبات ، والتعرف على طبيعه الاراضى الصحراوية ونظم الري المختلفة وحركية المياه ، وتحديد نوعية الاسمدة المناسبة لنظم الري المستخدمة تحت الظروف الصحراوية وتصميم برامج الى والتسميد بها.	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن : أ-١-١- يحدد المعلومات الخاصة بعلم تغذية النبات وعلاقة النبات بالتربة أ-٢-٣- يتعرف على نظم الري المختلفة وحركية المياه بالتربة	
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : ب-٢-٢- يختار الاسمدة المختلفة والمناسبة للاضافة مع نظم الري الحديثة تحت الظروف الصحراوية ب-٢-٢- يحدد الطرق المختلفة لتسميد وإكثار المحاصيل المختلفة وعلاقة خصوبة التربة بالنبات ب-٣-٥- يستخدم التقنيات الحديثة لاكتشاف أفضل طرق التسميد في الأراضي الصحراوية.	
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : ج-١-١- ينفذ أفضل طرق الري والتسميد فى الاراضى الصحراوية ج-١-٣- يطبق التسميد مع مياه الري فى الاراضى الجديدة والصحراوية ج-٢-٦- يستخدم الاحتياجات المائية للحاصلات الحقلية والبستانية فى الاراضى الصحراوية	
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : د-١-١- يعرض المعلومات الخاصة بالأراضي والمياه والاراضى الصحراوية. د-١-٢- يتواصل بشكل جيد في مجال التربة وعلاقتها بالماء والنبات على المستوى المحلي والدولي.	

٤ - محتوى المقرر : النظرى والعملى وفقا للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			الموضوعات		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	مقدمة وتعريفات	علم تغذية النبات (التعريف العام - التقسيم العام لعلم تغذية النبات - الوظائف العامة للعناصر الغذائية داخل النبات) .	١
٣	٢	٢	العناصر الضرورية للنبات	الارض كبيئه لنمو النبات مع تتبع و دراسة الماء بالتربة من حيث صوره و حركيته.	٢
٣	٢	٢		الطرق المختلفة لامتصاص العناصر الغذائيه من الارض.	٣
٣	٢	٢	تحليل العناصر الغذائية	النظريات المختلفه لامتصاص العناصر وانتقالها .	٤
٣	٢	٢	تقدير صور الماء فى التربة	العلاقه بين النبات والماء والتغذيه وكذلك نمو النبات .	٥

٣	٢	٢		إضافة العناصر الغذائية في صور أسمده معدنية وعضويه وكذلك عمليات التسميد المختلفة .	٦
٣	٢	٢	تصميم نظم الري الحديثة والتقليدية	الإحتياجات المائية للحاصلات البستانية و الحقلية تحت الظروف الصحراوية.	٧
٣	٢	٢			٨
٣	٢	٢	انواع الاسمدة المختلفة اللازمة للاراضى الصحراوية	نظم الري المختلفة و طرق تقسيمها و مميزات و عيوب كلا على حدة	٩
٣	٢	٢	تحليل الاسمدة المختلفة	أنواع الأسمدة (معدنية - عضوية - حيوية) و طرق لإضافتها و الإحتياجات السماوية للمحاصيل المختلفة تحت الظروف الصحراوية.	١٠
٣	٢	٢			١١
٣	٢	٢			١٢
٣	٢	٢			١٣
٣	٢	٢	طرق اضافة الاسمدة للاراضى الصحراوية تحت نظم الري المختلفة	نظم الري مع التسميد أو الري التسميدى: ما له و ماعليه تحت الظروف الصحراوية.	١٤
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالى		

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:					
التعليم الغير مباشر		التعليم الالكتروني		التعليم التعاوني	✓
التعلم التجريبي (الدروس العملية)	✓	التعلم الذاتي		المناقشات والحوار	✓
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب نوى القدرات المحدودة:					
١. ساعات مكتبية إضافية					
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح					
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات					
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم					
٧- تقويم الطلاب:					
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية				أ- الأساليب المستخدمة	
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية					
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة					
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية					
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر				ب- التوقيت	
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر					
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر					

٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	ج - توزيع الدرجات:
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي	
١٠٠%	المجموع الكلي			
طبعا للائحة الداخلية للكلية				
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:				
أ- مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة				مذكرات
				٢٠١٩/٢٠١٨

<p>ب - كتب ملزمة :</p> <p>فيظى ، صلاح الدين ، حسن الشيمى ، سيد إسماعيل (٢٠٠٣). الأراضى و المياه و الأسمدة - الجامعة الأمريكية بالقاهرة - مركز تنمية الصحراء.</p> <p>-عبدالله شحاتة،سعيد و رجب الرمادي ، حسن (٢٠١١م).العناصر الغذائية الصغري "إمتصاصها ودورها في النبات"مطبعة فارس عبد الحميد للطباعة والتجليد عين الصيرة ت/٠١٢٢٦٣٩١٩٥٥ رقم الايداع ٢٠٤٤٢/٢٠١١ الترقيم الدولي : ٠ - ٥٠٥ - ٤٠٣ - ٩٧٧ - ٩٧٨</p> <p>- بلبع . عبد المنعم (١٩٨٠) خصوبة التربه والتسميد . دار المطبوعات الجديده الاسكندريه .</p>	
<p>ج - كتب مقترحة :</p> <p>Mengel, K, and E.A. Kirkby (2002). Principles of plant nutrition, International mal potash Institute Bern, Switzerland, 2002.</p> <p>Ali, M. H. (2011). Practices of Irrigation & On-farm Water Management. Vols. 1 and 2, Springer Science + Business Media, LLC.</p> <p>David A. Bainbridge (2007). A Guide for Desert and Dryland Restoration: New Hope for Arid Lands. International and Pan-American Press.</p>	
<p>د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ .</p> <p>مجلة علوم الاراضي المصريه .</p> <p>- مجلة العلوم الزراعيه لجامعة كفرالشيخ .</p> <p>- مجلة جمعية علوم الاراضي الأمريكية.</p> <p>- Plant and Soil.</p> <p>- Soil Biology and Biochemistry.</p> <p>- Biology and Fertility of Soils</p> <p><u>Agronomy for Sustainable Development</u></p> <p>- Precision Agriculture</p> <p>- Nutrient Cycling in Agroecosystems</p> <p>- Agricultural Water Management</p>	

استاذ المقرر

د/ أحمد سعد الحناوى

رئيس مجلس القسم العلمى

د/ أحمد سعد الحناوى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: النبات الزراعي
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩ م

				١ - بيانات المقرر
المستوى : (اختياري - جميع المستويات)				الرمز الكودي: ١٠٤٢٣
٢	نظري	٢	عملي	اسم المقرر: تدوير المخلفات الزراعية عدد الساعات المعتمدة (٣)
				التخصص : الميكروبيولوجيا الزراعية

٢ - هدف المقرر :		تعرف الطالب على المعارف الخاصة بتدوير المخلفات الزراعية وإلمامه بمهارات التعامل وتفادي أضرارها ومعرفة التطبيقات المختلفة لنواتج عمليات التدوير.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:		
أ - المعلومات والمفاهيم :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن: أ. ١٣. ٢. ٨. يتعرف على الوسائل الأمانة للتعامل مع المخلفات الزراعية والحفاظ على البيئة. أ. ١٣. ٢. ٩. يعرف أنواع المخلفات الزراعية ومصادرها المختلفة. أ. ١٣. ٢. ١٠. يفهم أهداف وفوائد تدوير المخلفات الزراعية وتطبيقاتها المختلفة. أ. ١٣. ٢. ١١. يصف عملية إعادة تدوير المخلفات الزراعية وأهم المركبات الاقتصادية الناتجة عنها.	
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن: ب. ٣. ٢. ٢٤. يصف المخاطر المرتبطة بتدوير المخلفات الزراعية وعلاقتها بالانتاج الزراعي. ب. ٣. ٢. ٢٥. يدرك الآثار السلبية للمخلفات على البيئة والانتاج الزراعي.	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن: ج - ١٣- ١- ٩. يطبق طرق التكنولوجيا الحيوية في تدوير المخلفات الزراعية ومعالجة التلوث البيئي.	
د- المهارات العامة :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن: د. ٨. ١. ٥. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل في تدوير المخلفات الزراعية.	

٤- محتوى المقرر :

عدد الساعات		الموضوعات		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	مقدمة - التلوث أنواعه ومصادره	الأدوات والبيئات	٢	٢
٢	أنواع الميكروبات الآمنة التي يمكن استخدامها في عملية تدوير المخلفات الزراعية	التعقيم	٢	٢
٣	كيفية التخلص من المخلفات دون التأثير على النظام البيئي	عزل بعض الميكروبات من مصادر بيئية مختلفة	٢	٢
٤	كيفية عمل تدوير المخلفات والاستفادة من نواتجها في الأغراض الزراعية والصناعية المختلفة	تنقية الميكروبات المعزولة على بيئاتها المتخصصة.	٢	٢
٥	بيوكيمياء وميكانيكية التدوير للمخلفات الزراعية	إختبار قدرة الميكروبات المعزولة على النمو على مخلفات زراعية مختلفة	٢	٢
٦	كيفية عمل تدوير المخلفات والاستفادة من نواتجها في الأغراض الزراعية المختلفة	تأثير العوامل الطبيعية على الميكروبات المستخدمة في عملية تدوير المخلفات الزراعية	٢	٢
٧	ميكروبيولوجيا إنتاج البيوجاز من المخلفات الزراعية	تأثير العوامل والمركبات الكيميائية على الميكروبات المستخدمة في عملية تدوير المخلفات الزراعية	٢	٢
٨	ميكروبيولوجيا إنتاج السماد الحيوي (الكمبوست) من المخلفات الزراعية	مراحل وخطوات إنتاج الكمبوست	٢	٢
٩	ميكروبيولوجيا إنتاج عيش الغراب من المخلفات الزراعية	مراحل وخطوات إنتاج لقاح عيش الغراب	٢	٢
١٠	ميكروبيولوجيا إنتاج أعلاف الحيوانات من المخلفات الزراعية	مرحلة تعبئة وتلقيح المخلفات المعقمة بلقاح عيش الغراب	٢	٢
١١	إنتاج الوقود الحيوي والكحولات وبعض المركبات الفعالة من تدوير المخلفات الزراعية	مراحل تلقيح مخلفات الحظائر لإنتاج الغاز الحيوي	٢	٢
١٢	مراحل تنقية مياه الوضوء والصرف	متابعة مخرجات عملية إنتاج الغاز الحيوي	٢	٢
١٣	الحكم على صلاحية المياه للشرب	وصف النواتج الصلبة لعملية تدوير المخلفات	٢	٢
١٤	إستخدام تقنيات النانوتكنولوجي والتعلم الذاتي والمستمر وتطبيقات الحاسب الألى لتطوير مجال تدوير المخلفات الزراعية.	وصف النواتج السائلة لعملية تدوير المخلفات	٢	٢

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم :

✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني		التعليم الإلكتروني		المحاكاة
✓	حل المشكلات	✓	المناقشات والحوار		التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع تخرج)

٦- استراتيجيات التعليم

- والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:
١. ساعات مكتبية إضافية
 ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
 ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
 ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليف المنزلية</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة:</p>																
<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>	<p>ب- التوقيت:</p>																
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="97 517 268 562">٢٠%</td> <td data-bbox="268 517 667 562">الامتحان العملي</td> <td data-bbox="667 517 799 562">١٠%</td> <td data-bbox="799 517 1193 562">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td data-bbox="97 562 268 607">٦٠%</td> <td data-bbox="268 562 667 607">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td data-bbox="667 562 799 607">١٠%</td> <td data-bbox="799 562 1193 607">الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="97 607 1193 651">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="97 651 1193 696">طبعا للانحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي	المجموع الكلي				طبعا للانحة الداخلية للكلية				<p>ج- توزيع الدرجات:</p>
٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي														
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي														
المجموع الكلي																	
طبعا للانحة الداخلية للكلية																	
<p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p>																	
<p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩</p>	<p>أ - مذكرات</p>																
<p>- محمد الصاوي محمد مبارك وآخرون (٢٠٠٥). عالم البكتيريا . مكتبة أوزوريس - القاهرة.</p> <p>- عبد الوهاب محمد عبد الحافظ وآخرون (١٩٩٦) . الميكروبيولوجيا التطبيقية . المكتبة الأكاديمية . الدقي - القاهرة.</p> <p>- راشد زغلول وحامد السيد على (٢٠١٦). أساسيات الميكروبيولوجيا الزراعية. دار الكتب - القاهرة.</p> <p>- عادل حماد وجابر بريشة (٢٠١١). أساسيات الميكروبيولوجيا الصناعية. الدار العربية للنشر.</p> <p>Narendra Babu, G., Girisham. S., S. M. Reddy (2017). Applied Microbiology. Scientific Publishers, 516 Pages.</p> <p>Durieux, A., J.-P. Simon (2006). Applied Microbiology. Vol. 2. Kluwer Academic Publishers. Springer. 276 pages.</p>	<p>ب - كتب مقترحة</p>																
<p>المجلة المصرية للميكروبيولوجيا http://ejm.journals.ekb.eg</p> <p>مجلة العلوم الزراعية المستدامة بكلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ http://jsas.journals.ekb.eg</p> <p>مجلة علم الانزيمات والايض الغذائى http://www.opensciencepublications.com/journal-of-enzymology-and-metabolism/home-3</p> <p>مجلة التكنولوجيا الميكروبية والكيمياء الحيوية https://www.longdom.org/microbial-biochemical-technology.html</p> <p>مجلة التكسير الحيوى https://link.springer.com/journal/10532</p> <p>المجلة الدولية للتدهور وللتكسير الحيوى https://www.journals.elsevier.com/international-biodeterioration-and-biodegradation</p>	<p>ج - دوريات علمية أو نشرات الخ</p>																

رئيس مجلس القسم العلمي: أ. د / مصطفى السيد شلبي

أستاذ المقرر :

أ. د/ السيد بلال عبد المنظبل

أ. د/ مصطفى السيد شلبي

د/ نجوى محمد الخطيب

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩ م

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر : (١١٣٠٣)	أسم المقرر: مقدمة في الهندسة الزراعية المتطلب السابق: لا يوجد	المستوى : الاول (هندسة زراعية) الفصل الدراسي : الشتوي
عدد الساعات : نظري : ٢	عملي : ٢	الساعات المعتمدة: ٣
٢ - هدف المقرر :		
<p>بنهاية المقرر يجب ان يكون الطالب قادرا على: معرفة باساسيات القوى والالات الزراعية بانواعها المختلفة (الاعداد والاتمام والخدمة والحصاد) وتعريف مفهوم هندسة الري الحقلية ويحدد مصادر مياه الري ويحدد علاقة التربة بالمياه والنبات والاستهلاك المائي ويعتبر علي نظم الري السطحي ونظم الري بالرش ونظم الري بالتنقيط ونظم الصرف الزراعي ويدرك مفهوم هندسة التصنيع الزراعي وتكنولوجيا مع بعد الحصاد ويميز بين طرق تداول ونقل المواد الزراعية وكيفية هندسة فصل وتدرج الحاصلات البستانية وما هي طرق هندسة تجفيف وتخزين الإنتاج الزراعي والالمام بمفهوم هندسة التحكم البيئي للمنشآت الزراعية لكل من الصوب الزراعية ومزارع الإنتاج الحيواني والدواجن والاسماك وكيفية توفير الظروف المثلى.</p>		
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١.٦ يتعرف على أسس هندسة التصنيع الزراعي أ.١.١.٧ يتعرف على أنواع القوى والالات الزراعية أ.١.١.٨ يتعرف على تخطيط المباني الزراعية وتهيئة البيئة أ.١.١.٩ يتعرف على طرق الري والصرف المختلفة واجهزة القياس في هذا المجال أ.١.٢.١ يذكر المصطلحات الزراعية شائعة الاستخدام في مجال الهندسة الزراعية. أ-١-١٩-٦ يلم بمقدمة في اجهزة الري والصرف أ-١-١٩-٦ يلم بمقدمة في اجهزة الري والصرف أ-١-٢٠-١ يلم بمقدمة في تخطيط المباني الزراعية وتهيئة البيئة</p>	
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١.٣ يصنف الانواع المختلفة لألات المكافحة تبعا لأستعمالها في المحاصيل المختلفة ب.١.٣.١٨ يشرح دور الهندسة الزراعية في التطبيقات العملية. ب.١.٣.١٩ يحل المشاكل العامة التي تواجه إنتاج المحاصيل الحقلية بإختيار أفضل البدائل من بين العمليات الزراعية طبقا للظروف السائدة لتحقيق أقصى عائد ممكن من المحصول. ب-٣-٥-٣ يختار التقنيات الهندسية لحفظ المنتجات الزراعية. ب-٤-٦-٣ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير الري. ب-٤-٦-٤ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير القوى والالات الزراعية. ب-٤-٦-٥ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير هندسة التصنيع الزراعي. ب-٤-٦-٦ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير هندسة النظم الحيوية. ب-٤-٧-١ يذكر مصطلحات باللغة الإنجليزية و يختار أفضل طرق الترجمة من الإنجليزية إلى العربية في مجالات الهندسة الزراعية ب-٥-٧-٢ يطور معلوماته في مجالات الهندسة الزراعية عن طريق الإطلاع على الإنترنت .</p>	
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج-١-١-١٠ يطبق الممارسات الجيدة في تشغيل الالات الزراعية ج-١.٢.٥ يستخدم الوسائل الحديثة في تهيئة المنشأ الزراعي لإنتاج غذاء آمنة للإنسان والحيوان ج-١.٣.٦ يستغل الموارد الطبيعية لمياه الري في رفع كفاءة طرق الري.</p>	
د - المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.١.٤ يعرض المعلومات الخاصة بالقوى والالات الزراعية المختلفة. د.١.١.٥ يعرض المعلومات الخاصة بهندسة التصنيع الزراعي. د.١.١.٦ يعرض المعلومات الخاصة بتخطيط المباني الزراعية وتهيئة البيئة. د.١.١.٧ يعرض المعلومات الخاصة باساسيات الري والصرف الزراعي.</p>	
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية		

عدد الساعات			العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٤	٢	٢	التعرف على الات اعداد مرقد البذرة.	مقدمة فى القوى والالات الزراعية	١
٤	٢	٢	التعرف على الات الزراعة.	مقدمة فى القوى والالات الزراعية	٢
٤	٢	٢	التعرف على الات خدمة المحصول النامي.	مقدمة فى القوى والالات الزراعية	٣
٤	٢	٢	التعرف على الات الحصاد.	مقدمة فى القوى والالات الزراعية	٤
٤	٢	٢	زيارات ميدانية لمحطات الغرلة.	مقدمة فى هندسة التصنيع الزراعى	٥
٤	٢	٢	زيارات ميدانية لصوامع تخزين الحبوب.	مقدمة فى هندسة التصنيع الزراعى- تقييم اول	٦
٤	٢	٢	زيارات ميدانية لمصانع المنتجات الزراعية.	مقدمة فى هندسة التصنيع الزراعى	٧
٤	٢	٢	تطبيقات على انواع المنشآت الزراعية	مقدمة فى تخطيط المبانى الزراعية وتهيئة البيئة	٨
٤	٢	٢	تهيئة البيئة داخل المنشآت الزراعية.	مقدمة فى تخطيط المبانى الزراعية وتهيئة البيئة	٩
٤	٢	٢	تأثير تهيئة البيئة داخل المنشأ الزراعى على زيادة كفاءتها.	مقدمة فى تخطيط المبانى الزراعية وتهيئة البيئة-تقييم ثان	١٠
٤	٢	٢	التعرف على انواع وطرق الري.	مقدمة فى اجهزة الري والصرف	١١
٤	٢	٢	حساب الاستهلاك المائى للمحاصيل الزراعية	مقدمة فى اجهزة الري والصرف	١٢
٤	٢	٢	التعرف على مكونات شبكات الري والصرف.	مقدمة فى اجهزة الري والصرف	١٣
٤	٢	٢	زيارات ميدانية للتعرف على التطبيق العملي لشبكات الري.	مقدمة فى اجهزة الري والصرف	١٤
٥٦	٢٨	٢٨	الاجمالي		

٥- أساليب التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــــــــــــــلاب:

١- الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	أ- الأساليب المستخدمة	
٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية		
٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة		
٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية		
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	ب- التوقيت	
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	ج- توزيع الدرجات:	
الامتحان العملي		١٠%
امتحان نهاية العام (التحريري)		٦٠%
المجموع الكلي		١٠٠%
طبقا للائحة الداخلية للكلية		

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المقرر بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة
--------------	--

٢٠١٩/٢٠١٨ م

1. An Introduction to Agricultural Engineering. 2. Principles of agricultural engineering. 3. Numerical problems in agricultural engineering.	جـ - كتب مقترحة :
المجلة المصرية للهندسة الزراعية	دـ المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. ألخ . أستاذ المقرر أ.د/ السعيد محمد خليفة د. عبد العزيز محمد عكاشة

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ حسين محمد سرور

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر: (١٠٢٢٢)	أسم المقرر: الإرشاد الزراعي الالكتروني المتطلب السابق: -----	المستوى: الأول & الثاني الفصل الدراسي: اختياري
التخصص: ارشاد زراعي	عدد الساعات: نظري (٢) عملي (٢)	الساعات المعتمدة (٣)

٢ - هدف المقرر:	باجتياز الطالب للمقرر يجب أن يكون قادراً علي إكتساب المعارف والمفاهيم والمهارات المتعلقة بمفهوم التعليم عن بعد، والإرشاد الزراعي الالكتروني ومقوماته، والأنواع المختلفة لتقنيات الإرشاد الزراعي الالكتروني، ومستوياته، وكيفية تقييمه، وتحديد معوقاته، واقتراح الحلول المناسبة لها.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:	
أ - المعلومات والمفاهيم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن: أ. ٢١. ٧. ١ يذكر أساليب التعليم الإرشادي عن بعد لتنمية الموارد البشرية في القطاع الزراعي. أ. ٢١. ٥. ٢ يعدد أدوار وأساليب الإرشاد الإلكتروني في الأمام بجوانب المجتمع الاقتصادية لتحقيق التنمية المستدامة.
ب - المهارات الذهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن: ب. ٦. ٩. ١ يبتكر وسائل وطرق حديثة للحصول علي البيانات والمعلومات المتعلقة بأسعار مستلزمات الإنتاج الزراعي. ب. ٦. ٧. ٢ يقترح طرقاً اتصالية حديثة للفئات المستهدفة للحصول على المعلومات التسويقية.
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن: ج- ١٧. ٧. ١ يختار وسائل الإرشاد الإلكتروني لتحديد الاحتياجات التدريبية للفئات المستهدفة. ج. ١٨. ٥. ٢. ١ ينوع تقنيات الإرشاد الإلكتروني المستخدمة في العملية التدريبية.
د- المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن: د- ٦-٢-٤ يتبادل البيانات والمعلومات الإرشادية مع المعنيين باستخدام تكنولوجيا المعلومات والاتصالات. د. ٧-١-٤ يوظف تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في أداء المهام الإرشادية.

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	مقدمة عن الإرشاد الزراعي وأهدافه وفلسفته ومعوقاته.	مناقشة معوقات الإرشاد الزراعي التقليدي	٢	٢	٤
٢	مفهوم الاتصال وتكنولوجيا الاتصالات والمعلومات وطرقه	مناقشة خصائص تكنولوجيا الاتصالات والمعلومات وعناصرها.	٢	٢	٤
٣	مفهوم التعليم عن بعد، ومبرراته	مناقشة تطور التعليم عن بعد	٢	٢	٤
٤	أشكال التعليم عن بعد ودوره في تنمية الموارد البشرية.	مناقشة أدوار التعليم عن بعد في عملية تنمية الموارد البشرية	٢	٢	٤
٥	مفهوم الإرشاد الزراعي الالكتروني ومقوماته.	مناقشة مكونات الإرشاد الزراعي الالكتروني ومقوماته	٢	٢	٤
٦	مبررات الاستعانة بالإرشاد الزراعي الالكتروني	مناقشة دواعي الاهتمام بالإرشاد الزراعي الالكتروني	٢	٢	٤
٧	مستويات ومراسل الإرشاد الزراعي الالكتروني.	مناقشة مراحل تطور الإرشاد الزراعي الالكتروني	٢	٢	٤
٨	مميزات وعيوب الإرشاد الزراعي الالكتروني.	مناقشة محددات استخدام الإرشاد الزراعي الالكتروني	٢	٢	٤
٩	الأنواع المختلفة لتقنيات الإرشاد الزراعي الالكتروني.	كيفية استخدام تقنية الفيديكون في العمل الإرشادي	٢	٢	٤
١٠	تقنية شبكة الفيديكون والراديوكون في العمل الإرشادي	كيفية استخدام تقنية الراديوكون في العمل الإرشادي	٢	٢	٤
١١	بعض تقنيات الإرشاد الإلكتروني	كيفية استخدام تقنية المحمول في العمل الإرشادي	٢	٢	٤
١٢	تقييم الأدوار المختلفة للإرشاد الزراعي الالكتروني	كيفية استخدام تقنية الانترنت في العمل الإرشادي	٢	٢	٤
١٣	تحديد معوقات الإرشاد الزراعي الالكتروني	كيفية استخدام تقنية الحاسب الآلي في العمل الإرشادي	٢	٢	٤
١٤	اقتراح حلول لمعوقات الإرشاد الزراعي الالكتروني.	مناقشة حلول لمعوقات الإرشاد الزراعي الالكتروني.	٢	٢	٤
	الإجمالي	الامتحان العملي	٢٨	٢٨	٥٦

المحاضرة المطورة ✓ العصف الذهني ✓ التعليم الإلكتروني ✓ التعلم الذاتي ✓ التعليم التعاوني ✓ المناقشات والحوار ✓ التعليم غير المباشر ✓ التعلم التجريبي ✓	٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة: ١. ساعات مكتبية إضافية ٢- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم	٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة
٧- تقويم الطــــلاب:	
الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	أ - الأساليب المستخدمة:
الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر.	ب - التوقيت:
طبقا للائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) % - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر - الشفهي: ١٠% - العملي: ٢٠% - الامتحان النهائي: ٦٠% - المجموع: ١٠٠%	ج- توزيع الدرجات:
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
محاضرات يعدها استاذ المقرر	أ - مذكرات:
محاضرات يعدها السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المقرر للعام ٢٠١٩-٢٠٢٠.	ب- كتب ملزمة:
- عليوة، أحمد جلال: الارشاد الزراعي ماضيه وحاضره ومستقبله، مكتبة الانجلو، القاهرة، مصر، ٢٠٠٤. - فادي اسماعيل: البنية التحتية لاستخدام تكنولوجيا المعلومات والاتصالات في التعليم، والتعليم عن بعد، دمشق ١٥-١٧ يوليو، ٢٠٠٣ - سويلم، محمد نسيم: التخطيط والتقييم في الإرشاد الزراعي، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٨. - عمر، أحمد محمد: الارشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٢. Maunder, A. (1984): Agricultural Extension, A referance manual, 2 nd Ed., FAO, Rome.	ج: كتب مقترحة
www. vercon . sci . eg www. Joe . org ١- مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ ٢- مجلة البحوث الزراعية جامعة المنوفية ٣- مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية ٤- مجلة الإرشاد الزراعي	د - دوريات علمية أو نشرات الخ

رئيس مجلس القسم العلمي	أستاذ المقرر
أ.د/ عادل ابراهيم محمد علي	أ.د/ عادل ابراهيم محمد علي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الوراثة

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: ديسمبر ٢٠١٧ م

١ - بيانات المقرر :		
المستوى: الثاني (مقرر اختياري) الفصل الدراسي : شتوي	أسم المقرر: مقدمه في الهندسة الوراثية	كود المقرر: ١١٢٠٢
عدد الساعات : نظري ٢	عملي ٢	الساعات المعتمدة: ٣

٢ - هدف المقرر :	تعريف الطالب على اهم تكتيكيات الاستزراع والنقل الجيني وكذلك أهمية الهندسة الوراثية في تحسين الكائنات الحية
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	<p>١- يتعرف على طرق عزل المادة الوراثية.</p> <p>٢- يحدد الطرق المختلفة لعمليات الاستزراع الجيني</p> <p>٣- يصف تقنيات الهندسة الوراثية المستخدمة لاستنباط السلالات النباتية بمعايير جودة عالية</p> <p>٤- يشرح أساسيات استخدام وسائل الهندسة الوراثية في انتاج الكائنات المهندسة وراثيا</p> <p>٥- يحدد ضوابط وممارسات أنظمة الأمان الحيوي في تطبيقات الهندسة الوراثية في مجال الزراعة</p>
ب - المهارات الذهنية :	<p>ب-١- يفرق بين الطرق المختلفة للاستزراع الجيني</p> <p>ب-٢- يقترح حلول لمشاكل الإنتاج الزراعي باستخدام تقنيات الهندسة الوراثية</p> <p>ب-٣- يبين مشاكل ومعوقات تحسين الكائنات المختلفة باستخدام الهندسة الوراثية.</p> <p>ب-٤- يستنتج حلول لمواجهة الظروف البيئية غير المواتية للنبات باستخدام وسائل الهندسة الوراثية</p>
ج - المهارات المهنية:	<p>ج-١- يستخدم التقنيات الحديثة لاستنباط السلالات بمعايير جودة عالية</p> <p>ج-٢- يطبق تقنيات الهندسة الوراثية في تحسين الكائنات الحية</p>
د - المهارات العامة:	<p>د-١- يعمل بكفاءة ضمن فريق بحثي ف مع الجهات البحثية المتنوعة والمتخصصة في مجال البيوتكنولوجيا</p> <p>د-٢. يعمل على تنمية مهاراته المعرفية والذهنية والعملية باستمرار في مجال تهجين المادة الوراثية</p> <p>د-٣- يجيد التعامل مع مصادر تقنيات المعلومات و الحاسب الآلي في مجالات الهندسة الوراثية والمعلوماتية الحيوية</p>

٤ - محتوى المقرر:

عدد الساعات			العناوين	م	الموضوع العلمي
إجمالي	عملي	نظري			
٤	٢	٢	التركيب الجزيئي للمادة الوراثية (DNA and RNA)	١	
٤	٢	٢	تضاعف ونسخ المادة الوراثية	٢	
٤	٢	٢	استخدام ال PCR لتكبير المادة الوراثية	٣	
٤	٢	٢	طرق الحصول على ال cDNA.	٤	
٤	٢	٢	قطع المادة الوراثية باستخدام انزيمات القطع المحدده	٥	
٤	٢	٢	أنواع النواقل المستخدمه في الاستزراع الجيني	٦	
٤	٢	٢	الامتحان النصفى	٧	
٤	٢	٢	طرق الاستزراع الجيني في البلازميدات والفاجات	٨	
٤	٢	٢	طرق التأكد من نجاح عملية الاستزراع الجيني والتحول الوراثى في البكتريا	٩	
٤	٢	٢	الطرق المباشرة والغير مباشرة للهندسة الوراثية في النبات	١٠	
٤	٢	٢	استخدام الاجروبيكتريم لنقل الجينات في النبات	١١	
٤	٢	٢	اهم التطبيقات العملية للهندسة الوراثية المستخدمة تحين النباتات و فى مقاومة التلوث البيئي.	١٢	
٤	٢	٢	مراجعة عامة والإعداد للاختبار النهائي.	١٣	
٤	٢	٢	الامتحان العملي	١٤	

<p>٥ - أساليب التعليم والتعلم :</p> <ul style="list-style-type: none"> - المحاضرات. - جمع وعرض المعلومات من خلال الاتصال بالإنترنت - التكليف بالواجبات. - عرض المعلومات وحلقات النقاش. 		
<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)</p> <ul style="list-style-type: none"> - اتباع اسلوب الدمج. - ساعات مكتبية زائدة. - الارشاد الاكاديمى. 		
<p>٧ - تقويم الطلاب :</p>		
<p>أ - الأساليب المستخدمة :</p>		
توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
٥%	الاسبوع السابع	الامتحان النصفى
٦٠%	يتم تحديده مع الطلاب المسجلين للمقرر	الامتحان النهائي
٢٠%	الاسبوع الاخير في الفصل الدراسي	الامتحان العملي
١٠%	يوم الامتحان النهائي	الامتحان الشفهي
٥%	على مدار الفصل الدراسي	النشاط
١٠٠%		المجموع
<p>ب - التوقيت :</p>		
<p>ج - توزيع الدرجات :</p>		

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات :	محاضرات الاستاذ.
ب - كتب ملزمة :	Desmond S. T. Nicholl (2008) An Introduction to Genetic Engineering, Third Edition. University of the West of Scotland, Paisley, UK
ج - كتب مقترحة :	Gene Cloning and DNA Analysis: An Introduction, 7th Edition, T. A. Brown ISBN: 978-1-119-07256-0 Jan 2016, Wiley-Blackwell -
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	الانترنت و المكتبة.

أستاذ ومنسق المقرر : د/ عنتر نصر سالم

رئيس مجلس القسم العلمي
د/ اسماعيل عبدالحافظ خطاب

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: البساتين – فرع الزهور ونباتات الزينة
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩م

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي :	اسم المقرر: : تشجير وتجميل المدن والقرى	المستوى: الأول والثاني الثالث والرابع (اختياري)	
10943			
التخصص :	عدد الساعات المعتمدة (٣)	نظري	عملي
الشعبة العامة		٢	٢
٢- هدف المقرر:			
يهدف المقرر إلى تقديم المعلومات والمهارات الأساسية للطالب للتعرف على أنواع الحدائق وكيفية تنفيذها داخل المدن والقرى وأسس تجميل المباني وتشجير الطرق وتجميلها داخل المدن والقرى.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ – المعلومات والمفاهيم :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :- أ-١٤-٢- ١٢ يذكر الاساسيات المتعلقة بالعمليات الزراعيه لنباتات الزينه التي تستخدم في الحدائق المختلفة والمواد المختلفة المستخدمة في التنسيق. أ-١٦-١- ٣ يعدد الممارسات التي تحافظ على التربة وكيفية رعايتها وتمنع تدهورها في الأراضي المنزرعة نباتات الزينة		
ب – المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :- ب-٥-٦- ٦ يبتكر لانشاء حدائق في المدن والقرى ب-٦-١- ٨ يختار أفضل البدائل للزراعة نباتات الزينه في المناطق المختلفه		
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :- ج-١٢-٢- ١١ يتناول طرق تكاثر الأشجار والشجيرات ونخيل الزينه ويقدر المواصفات الجيده لها لاستخدامها لتجميل المدن والقرى. ج-٢١-٢- ٦ يختار الأصناف المناسبة من نباتات الزينة لتجميل المدن والقرى ج-٢٤-١- ٢ يصمم مخططات لتنسيق الحدائق والمساحات الخضراء للمناطق الحضرية أو الريفية		
د- المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :- د-٩-١- ٦ يتواصل عن طريق التعلم الذاتي والمستمر ويظهر قدراته البحثية والتطبيقية في مجال التشجير د-١٠-١- ١٠ يظهر قدرات القيادة للمجموعات في اكتثار نباتات الزينه واستخدامها في تشجير وتجميل المدن والقرى		
٤- محتوى المقرر:	المحتوى	العملي	عدد الساعات
م		نظري	عملي
إجمالي الساعات المعتمدة			
١	مقدمة عن أنواع المدن والقرى وتطور تنسيق الحدائق على مر العصور	٢	٢
٢	طرق تخطيط المدن – أسس تنسيق الحدائق	٢	٢
٣	نظم تنسيق الحدائق – تشجير الطرق والشوارع في المدن والقرى	٢	٢
٤	مواد التنسيق والعلاقة بين مكونات الحديقة وطرق العزل في الحدائق	٢	٢

			الهندسية		
٥	تنسيق الميادين -	تدريبات على رسم حديقة ميدان	٢	٢	٣
٦	حدائق النوافذ والشرفات	حدائق النوافذ والشرفات	٢	٢	٣
٧	حدائق الأسطح - حدائق المجمعات السكنية - حدائق المدارس	تدريبات على رسم حديقة سطح	٢	٢	٣
٨	تنسيق مداخل المدن - حدائق الضواحي - حدائق المستشفيات	تدريبات على رسم حديقة مدرسية	٢	٢	٣
٩	تنسيق المباني العامة - حدائق الأطفال حدائق مراكز الشباب	تدريبات على رسم حديقة مجمع سكني	٢	٢	٣
١٠	تنسيق القري	تدريبات على رسم حديقة بستانية	٢	٢	٣
١١	الحدائق البستانية	تدريبات على رسم حديقة نباتية	٢	٢	٣
١٢	حدائق الشرفات البستانية	تدريبات على رسم حديقة نباتية	٢	٢	٣
١٣	حدائق السدود والقناطر والحدائق النباتية	تدريبات على رسم حديقة قناطر	٢	٢	٣
١٤	مراجعته عامة	مراجعته عامه	٢	٢	٣
	المجموع		٢٨	٢٨	٤٢

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني	حل المشكلات
✓	المحاكاة	المناقشات والحوار	✓	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادى والثانى عشر . - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨
ب- كتب مقترحة	- مصطفى بدر ٢٠٠٢: تنسيق وتجميل المدن والقرى - منشأة المعارف الإسكندرية - مصطفى بدر ٢٠٠٤: تنسيق الزهور وتجميل المدن - منشأة المعارف الإسكندرية - محمد محمد ٢٠٠٧: أسس وقواعد التشجير وتجميل المدن - منشأة المعارف - الإسكندرية

رئيس مجلس القسم العلمى

استاذ المقرر: أ.د. محمود عبدالنبي حجازى

أ.د/ محمد السيد المحروق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩ م

١ - بيانات المقرر :			
كود المقرر: (١١٣٠٢)	اسم المقرر: المساحة المستوية للزراعيين	المستوى : إختياري كلية (عام)	الفصل الدراسي : الشتوي
عدد الساعات : نظري : ٢	عملي : ٢	الساعات المعتمدة : ٣	
٢ - هدف المقرر:			
بنهاية المقرر يجب ان يكون الطالب قادرا على: معرفة وحدات القياس والمقاييس والورنيات والمساحة والأطوال والمساحة بالبوصله والمساحة بالتبؤدوليت وكيفية حساب المساحات بالطريقة الحسابية وحساب المساحات بالطريقة النصف حسابية وتقسيم الأراضي وفصل الحدود وترتيب الخرائط وقياس الارتفاعات والميزانية بانواعها المختلفة وحساب كميات الحفر والردم.			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :			
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ-١-٢-١١ يُعرف أدوات القياس أ-٢-٢-١١ يعطي أمثلة علي مقاييس الرسم أ-٣-٢-١١ يشرح الورنيات واستخداماتها أ-٤-٢-١١ يعدد انواع الخرائط المساحية أ-١-١٥-٢ يتذكر الادوات المساحية والموازين - البوصله المنشورية أ-١-٢-١٩ يحدد مكعبات الحفر والردم وتسوية الارض		
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب.١. ٢٣ يبين أنواع الأجهزة المساحية ويتعرف على طريقة التعامل معها ب.٣. ١٩.١ يقارن أنواع الخرائط المساحية المختلفة المناسبة لاداء الغرض ب.٤. ١. ٢٣ يختار الطرق المناسبة لحساب المساحات المختلفة من الأراضي		
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ج-١-١-١٥ يرتب طرق حساب تقسيم الأراضي وفصل الحدود ج - ١٣-٢-١٦- يستخدم مختلف الأجهزة المساحية و التعامل معها بكفاءة ج-١-٢٢-١ ينشئ المساحة بالشريط ودقتر الغبط وعملية التحشية والتفريد ج-١-٢٢-٢ يكتشف الخرائط المساحية ج-١-٢٢-٣ يحل حساب مكعبات الحفر والردم		
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : د-١-٢-٢٢ يتعاون علي توصيل المعلومات الخاصة بعلم المساحة والأجهزة المساحية إلى المرشدين. د.٣. ١١ يتعامل مع فض المنازعات المساحية بين ملاك الأراضي بطريقة علمية. د-١-٥-٥ يحل مشكلات معدلات الحفر والردم عند الحاجة إلي تسوية الأراضي وعمل الميزانيات المطلوبة		
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية			
العناوين		عدد الساعات	
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	إجمالي
١	وحدات القياس	التعرف على وحدات القياس المختلفة	٤
٢	المقاييس والورنيات	استخدام الورنيات وحساب المقاييس	٤
٣	المساحة والأطوال	مسائل متنوعة في حساب المساحات والاطوال	٤
٤	المساحة بالبوصله	التعرف على البوصله وكيفية استخدامها	٤
٥	المساحة بالتبؤدوليت	التعرف على جهاز التبؤدوليت ونظرية عمله	٤
٦	حساب المساحات حسابيا-تقييم اول	مسائل متنوعة علي حساب المساحات	٤
٧	حساب المساحات بالطريقة النصف حسابية	قياس المساحات للأشكال المختلفة باستخدام البلاينيتر	٤
٨	تقسيم الأراضي وفصل الحدود	حل مسائل على طرق تقسيم الاراضي وفصل الحدود	٤

٩	ترتيب الخرائط	حل تمارين على انواع الخرائط وفائدتها	٢	٢	٤
١٠	قياس الارتفاعات والميزانية-تقييم ثان	تدريب عملي لمواقع مختلفة لاستخدام الميزانية لتحديد الارتفاعات والانخفاضات	٢	٢	٤
١١	الميزانية الطولية	تدريب عملي لمواقع لعمل ميزانية طولية لتطهير بعض المجاري المائية	٢	٢	٤
١٢	الميزانية الشبكية	تدريبات على كيفية استخدام الميزانية لتسوية الاراضي وعمل ميزانية شبكية	٢	٢	٤
١٣	كميات الحفر	مسائل مختلفة لحساب مكعبات الحفر	٢	٢	٤
١٤	كميات الردم	مسائل مختلفة لحساب مكعبات الردم	٢	٢	٤
٥٦	٢٨	٢٨	الاجمالي		

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم :

✓	المحاضرة المطورة والعروض التوضيحية	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	التعليم الالكتروني
✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي: (دروس عملية- تدريب ميداني)	✓	حل المشكلات	المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــــــــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١- الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المقرر بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩ م
ج - كتب مقترحة :	- سمير محمد يونس. ٢٠٠٤. المساحة الزراعية . الدار العالمية للنشر والتوزيع. - علي شكري. ٢٠٠٣. المساحة المستوية - الميزانيات والكميات. الدار العالمية للنشر والتوزيع. الشحات البنا ١٩٩٨. المساحة الزراعية. دار الكتب. 4- Siegle, A. 1979. Basic plane surveying. Delmar publishers, New York. 5-Brinker, R.C. and P.R. Wolf. 1977. Elementary surveying. 6th edition
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ.	1- http://www.asabe.org 2- http://www.sciencedirect.com

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر:

أ.د/ حسين محمد سرور

أ.م. د/ عبد العزيز محمد عكاشة

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

١- بيانات المقرر			
المستوى: الثالث او الرابع		اسم المقرر: وقاية المزروعات	الرمز الكودي: (١١٠١٨)
التخصص: المبيدات	عدد الوحدات الدراسية	2	نظري
عملي	٢		
٢- هدف المقرر:			
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف علي المفاهيم اساسيات مكافحة الافات الزراعية واستخدام المبيدات الكيماوية ضد الافات الحشرية والفطرية والحشائشية وغيرها و فهم لبيانات عبوات مستحضرات المبيدات للتطبيق الامن والسليم للمبيدات الزراعية.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ -	المعلومات والمفاهيم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ-١٥-١. يُحدد المبيدات المناسبة لمكافحة الافات علي المزروعات.</p> <p>أ-١٦-٢. يُحدد الاتجاهات الحديثة في مكافحة.</p> <p>أ-١٧-١. يرتب اسس استخدام مكافحة الكيماوية والحيوية في مكافحة</p>	
ب -	المهارات الذهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب-٧-٢. يختار المبيدات المناسبة لمكافحة الافات علي المزروعات.</p> <p>ب-٨-٢. يفسر طرق تطبيق مكافحة في الحقل.</p> <p>ب-٨-٤. يحلل الصعوبات التي تواجه برامج مكافحة للافات وكيفية التغلب عليها.</p>	
ج -	المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج-١٣-١. يستخدم المناسب من طرق مكافحة الافات علي المزروعات.</p> <p>ج-١٣-٢. يختبر التطبيق الحقل للمبيدات المختلفة علي الافات المختلفة</p> <p>ج-١٤-١. يستخدم الات الرش والتعفير وغيرها ومعايرتها وتنظيفها</p> <p>ج-٢٢-١. يدير برامج مكافحة للافات بالطرق الامنة</p>	
د -	المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د-٥-٢. يتعاون مع فريق مكافحة الافات علي المزروعات.</p> <p>د-٩-١. يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال وقاية النبات.</p>	
٤- محتوى المقرر:			
العناوين		عدد الساعات	
م	المحاضرات النظرية	نظري	عملي
إجمالي			
١	الطرق المختلفة لمكافحة الافات الزراعية وغيرها	٢	٢
٢	مقدمه عن مبيدات الآفات وتطورها واجابيتها وسلبياتها	٢	٢
٣	تقسيم المبيدات الحشرية وصفات المبيد الجيد	٢	٢
٤	تجهيز المبيدات وصور	٢	٢
	الدروس العملية		
	فكرة عن المقرر العلمي و مقدمة عامة عن المبيدات		
	تقسيم تجهيزات المبيدات و بيانات العبوات وعرض عام لانواع العبوات		
	اختبار ثبات المستحلب		
	اختبار ثبات المعلق		

				الاستخدام المختلف ومبررات التجهيز	
٣	٢	٢	تقدير نسبة الحموضة في تجهيزات المبيدات	المبيدات الحشرية غير عضوية والعضوية من اصل نباتي	٥
٣	٢	٢	تقدير نسبة القلوية في تجهيزات المبيدات	مجموعة المبيدات الهيدروكربونات الكلور و استخداماتها	٦
٣	٢	٢	التقدير الكمي للمبيدات تقدير مبيد الدببت بطريقة الكلور ا كلى	مجموعة مبيدات الفسفور العضوية و استخداماتها	٧
٣	٢	٢	تقدير مبيد الدببت بطريقة الكلور سهل الانفصال	مجموعة مبيدات الكربماتيه والبروثروبيده و استخداماتها	٨
٣	٢	٢	تقدير مبيد 2,4 D بطريقة حجميه	المبيدات الحشائشيه و استخداماتها	٩
٣	٢	٢	التقييم الحيوى للمبيدات الحشرية	المبيدات الفطريه و استخداماتها	١٠
٣	٢	٢	التقييم الحيوى للمبيدات الحشائشيه	المبيدات الحيويه و استخداماتها	١١
٣	٢	٢	التقييم الحيوى للمبيدات الفطرية	الاتجاهات الحديثة لمكافحة الافات وترشيد استخدام المبيدات	١٢
٣	٢	٢	الات الرش و التعفير	ترشيد استخدام المبيدات	١٣
٣	٢	٢	تحضير سوائل الرش من التجهيزات المختلفة	أخطار المبيدات وكيفية تحاشيها وكيفية التصرف عند التسمم بها	١٤

٥- أساليب التعليم والتعلم:

	التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة
√	المحاكاة	√	حل المشكلات		التعليم التجريبي) دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتبية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	أ- الأساليب المستخدمة
٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	ب- التوقيت

		ج - توزيع الدرجات:	
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
		المجموع الكلي	
		طبقا لللائحة الداخلية للكلية	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ- مذكرات	١- مبيدات الاعشاب والادغال (الحشائش) على تاج الدين ١٩٨٧ - دار المعارف.		
ب- كتب مقترحة	Integrated Pest Management Current Concepts and Ecological Perspective		
ج- دوريات علمية أو نشرات..... الخ	المجلات الدورية المتوفرة بالكلية او المواقع المتخصصة على شبكة الانترنت		

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

د/ محمد عبد الرازق صالح

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

١ - بيانات المقرر	
الرمز الكودي : ١٠٩١٣	اسم المقرر: الزراعة العضوية في الفاكهة
عدد الساعات :	الفرقة / المستوى : الاول أو الثاني (اختياري كلية)
نظري	الساعات المعتمدة
٢	٣
٢ - هدف المقرر :	بعد دراسة هذا المقرر سيكون الطلاب قادرين على الإلمام الكامل بمفهوم الزراعة العضوية وأهميتها للحفاظ على التربة وصحة الإنسان والبيئة وإدراك أهمية الزراعة المستدامة.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١٥-٢- ٦- يتعرف على نظام انتاج محاصيل الفاكهة عضويا</p> <p>١٦-١- ٢- ١٦-١- ٢- يشرح أهمية وكيفية التحول من الزراعة التقليدية الى الزراعة العضوية وأثر ذلك على البيئة والانسان..</p> <p>١٧-٢- ٧- يشرح أساسيات استخدام المخصبات العضوية والحيوية لمحاصيل الفاكهة في الزراعة العضوية.</p> <p>١٧-٢- ١٠- يميز الممارسات الجيدة للتسميد والاحتياجات السمادية لمحاصيل الفاكهة تحت الإنتاج العضوي.</p> <p>٢٠-١- ٦- يشرح أساسيات مقاومة آفات محاصيل الفاكهة المنزرعة عضويا</p> <p>٢٢-١- ٤- يعرف القوانين واللوائح المنظمة لاستيراد وتصدير الفاكهة المنتجة عضويا</p>
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>٥-٥- ٣- يقارن بين نظام انتاج الفاكهة تحت النظام العضوي والتقليدي</p> <p>٥-٧- ٥- يقدر فائدة انتاج الفاكهة عضويا على صحة الانسان.</p> <p>٥-٧- ٦- يقترح برنامج تسميد لاشجار الفاكهة المنزرعة عضويا</p> <p>٥-٢- ٦- يضع الخطط المناسبة لتطوير انتاج الفاكهة تحت نظم الانتاج العضوي والزراعة النظيفة.</p>
ج - المهارات المهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>١٣-٢- ٦- يحسب كمية السماد المطلوبة مع استخدام نظام التسميد المناسب لأهم محاصيل الفاكهة تحت النظام العضوي.</p> <p>١٣-٢- ٦- يحسب كمية المبيدات ويطبق نظام الاستخدام الملائم تبعا لكل محصول تحت نظم الإنتاج العضوي.</p> <p>١٩-١- ١٣- يحسب تكلفة انتاج محاصيل الفاكهة تحت نظم الإنتاج العضوي</p> <p>٢٠-١- ٤- يطبق الادارة المتكاملة لمكافحة آفات محاصيل الفاكهة المنتجة عضويا.</p> <p>٢٣-٢- ٥- يطبق العمليات الزراعية التي تجرى على محاصيل الفاكهة في الحقل والصوبة تحت النظام العضوي</p>

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :

- ١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل في مجال الفاكهة.
- ٢- يتواصل بشكل جيد في مجال انتاج ورعاية واكلتار الفاكهة تحت النظم العضوية.
- ٣- يعرض المعلومات الخاصة بتاثير العوامل البيئية على انتاج اشجار الفاكهة عضويا.
- ٤- يعمل ضمن فريق لعرض طرق انتاج ورعاية الفاكهة.

٤ - محتوى المقرر :

عدد الساعات			الموضوعات	
إجمالي عدد الساعات المعتمدة	عملي	نظري	الدروس العملية	م المحاضرات النظرية
٣	٢	٢	التعرف على أهمية الزراعة العضوية ولماذا يجب التحول من الزراعة التقليدية الى الزراعة العضوية	١ مقدمة عن أساليب التسميد في القرن الماضي- الإيجابيات والسلبيات وأهمية تعميم ال زراعة العضوية في مصر
٣	٢	٢	التعرف على أنواع الاسمدة الكيميائية المستخدمة حاليا وعيوبه وأضرارها وتأثيرها على البيئة	٢ الزراعة المستدامة وضرورة التحول من التسميد الكيماوى إلى العضوى
٣	٢	٢	التعرف على أنواع الاسمدة العضوية المتاحة حاليا ومميزاتها وعيوبها	٣ الخواص الطبيعية والكيميائية للأراضى فى الوادى
٣	٢	٢	وضع برنامج للتحول من الزراعة التقليدية الى العضوية فى الفاكهة	٤ الإتجاهات الحديثة فى ستخدا الأسمدة
٣	٢	٢	كيفية تصنيع السماد العضوي بالمزرعة	٥ ترشيد إستخدام الأسمدة واستهلاك المياه
٣	٢	٢	طرق اضافة السماد العضوى والميعاد المناسب للاضافة	٦ تأثير الأسمدة العضوية على خواص التربة
٣	٢	٢	التعرف على جودة السماد العضوية والشروط الواجب توافرها فى السماد العضوي الناضج	٧ تأثير الأسمدة العضوية على النمو فى شجار الفاكهة
٣	٢	٢	طرق تخزين السماد العضوي والحفاظ على جودته	٨ تأثير الأسمدة العضوية على انتاج أشجار الفاكهة
٣	٢	٢	أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: الموالح	٩ تأثير الأسمدة العضوية على جودة ثمار الفاكهة
٣	٢	٢	أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: الموز	١٠ المفهوم الشامل للزراعة العضوية
٣	٢	٢	أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: العنب	١١ معوقات تعميم الزراعة العضوية فى مصر
٣	٢	٢	أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: المانجو	١٢ الحلول المقترحة والنظرة المستقبلية
٣	٢	٢	أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: التفاح و الخوخ	١٣ نتائج البحوث فى مجال الزراعة العضوية
٣	٢	٢	تأثير الاسمدة العضوية على جودة ومحصول الفاكهة وخواص التربة والبيئة	١٤ نتائج البحوث فى مجال الزراعة العضوية
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي	

٥ - أساليب التعليم والتعلم :						
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
التعليم الإلكتروني	التعليم التعاوني	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي	المحاكاة
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)						
١ . ساعات مكتبية إضافية ٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات ٤ - المتداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم						
٧ - تقويم الطلاب :						
أ - الأساليب المستخدمة :						
١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية						
ب - التوقيت :						
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر ١ - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر						
ج - توزيع الدرجات :						
٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	المجموع الكلي		
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	الامتحان الشفوي			
١٠٠%	طبقا للائحة الداخلية للكلية					
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :						
أ - مذكرات :						
محاضرات يتم اعدادها بواسطة أستاذ المقرر ٢٠١٩						
ب - كتب ملزمة :						
ج - كتب مقترحة :						
<ul style="list-style-type: none"> • حسن؛ أحمد عبدالمنعم؛ أصول الزراعة العضوية ما لها وما عليها؛ الدار العربية للنشر والتوزيع؛ القاهرة؛ مصر. • الجلا؛ عبدالمنعم محمد؛ الزراعة العضوية الأسس وقواعد الانتاج والمميزات؛ كلية الزراعة جامعة عين شمس. • ابراهيم سليمان عيسى ٢٠٠٩ : الإتجاهات الحديثه فى دراسة آفات محاصيل الفاكهه ومكافحتها فى الوطن العربى - دار الكتاب الحديث - القاهرة • سعيد عبد العاطى الشاذلى ١٩٩٩ : تكنولوجيا تغذية وتسميد وري أشجار الفاكهه فى الأراضى الصحراويه - المكتبه الأكاديميه - القاهرة • Pascal Liu (2004) Production and export of organic fruit and 						

<p>vegetables in Asia. FAO, Rome</p> <ul style="list-style-type: none"> • International Trade Centre, Technical Centre for Agricultural and Rural Cooperation, Food and Agriculture Organization of the United Nations (2001) World markets for organic fruit and vegetables : opportunities for developing countries in the production and export of organic horticultural products. FAO/ITC/CTA. • Lind K. et al. (2003) Organic fruit growing. CABI Pub, Wallingford, Oxon, UK 	
<p>HortScience: https://journals.ashs.org/ Scientia Horticulturae: https://www.journals.elsevier.com/scientia-horticulturae Acta Horticulturae: https://www.actahort.org/</p>	<p>د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ .</p>

أستاذ المقرر

أ.د/ محمد زيان

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ محمد السيد المحروق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الأول والثالث و الرابع الفصل : خريفي	أسم المقرر : التقنيات الحيوية في الخضر	كود المقرر : (١٠٩٢٨)
عدد الساعات :	نظري ٢ عملي ٢ الساعات المعتمدة ٣	
٢ - هدف باجتياز هذا المقرر يكون الطالب قادرا على: فهم المعلومات والمهارات الأساسية في مجال زراعة الأنسجة ومعرفة أساسيات ومبادئ وفروع زراعة الأنسجة وكذلك استغلال هذا التكنولوجيا الحديث في إكثار النباتات وخاصة النباتات النادرة وكيفية طرق تعقيم الأدوات وتحضير البيئات والتعرف على معمل زراعة الأنسجة وجميع محتوياته.		المقرر :
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٣-٢-٧ يصف ظروف النمو المثلى لإكثار محاصيل الخضر الهامة عن طريق زراعة الانسجة أ.١٥-٢-١٠ يشرح نظام زراعة الانسجة كاحد طرق التكاثر الحديثة لمحاصيل الخضر الهامة		والفهم :
ب - المهارات بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الانتاج النباتي توجه الخضر قادرا على أن : ب-٥-٣-٩ يقترح طرقا حديثة لإكثار نباتات الخضر خضرية التكاثر بزراعة الانسجة ب-٥-٥-٢ يميز بين نظم انتاج شتلات الخضر من زراعة الانسجة والطرق التقليدية ب-٥-٨-٨ يقترح التقنيات الحيوية الحديثة التي تحسن انتاجية وجودة محاصيل الخضر ب-٦-٢-١٠ يضع خططا لإنشاء وتطوير معمل زراعة الأنسجة الحديثة لإنتاج شتلات الخضر خالية من الفيروس		الذهنية :
ج - المهارات بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الانتاج النباتي توجه الخضر قادرا على أن : ج-١٢-٢-٣ يكثر وينمي محاصيل الخضر باستخدام تطبيقات زراعة الأنسجة. ج-١٢-٢-٤ يحدد الظروف المثلى لإكثار نباتات الخضر في معمل وصوب زراعة الانسجة ج-١٩-١-٧ يقدر تكلفة انشاء معمل زراعة الانسجة لإكثار محاصيل الخضر المختلفة ج-٢٤-٢-٤ يتناول الطرق المناسبة لإنتاج شتلات من زراعة الانسجة لنباتات الخضر		المهنية:
د - المهارات العمامة: د.٤-٢-٥ يعمل في مجموعات ضمن فريق في مجال التقنيات الحيوية في الخضر. د.٥-٢-٦ يتعاون لاكساب مهارات ادارة معمل زراعة الانسجة لإكثار الخضر د.٨-١-٤ يطبق تكنولوجيا المعلومات للتواصل في مجال زراعة الانسجة		المهارات العامة:

٤ . محتوى المقرر :

عدد الساعات المعتمدة			الموضوعات	
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	التعرف على معمل زراعة الأنسجة والأجهزة الموجودة والمحافظة عليها	١
٣	٢	٢	أنواع البيئات المختلفة وطرق تحضيرها	٢
٣	٢	٢	تعقيم الأدوات المختلفة المستخدمة في زراعة الأنسجة وتعقيم البيئات	٣
٣	٢	٢	تعقيم الجزء النباتي المستخدم	٤
٣	٢	٢	تحضير الأجزاء المنزرعة في المعمل	٥
٣	٢	٢	نقل الأجزاء المنزرعة بزراعة الأنسجة على البيئات المختلفة-١	٦
٣	٢	٢	نقل الأجزاء المنزرعة بزراعة الأنسجة على البيئات المختلفة-٢	٧
٣	٢	٢	أقلمة نباتات الخضر الناتجة من زراعة الأنسجة	٨
٣	٢	٢	زراعة العقل (البطاطا - الفراولة - الطماطم - ...)	٩
٣	٢	٢	زراعة القمه النامية في البطاطس والفراولة والخرشوف-١	١٠
٣	٢	٢	زراعة القمه النامية في البطاطس والفراولة والخرشوف-٢	١١
٣	٢	٢	زراعة المتوك - حبوب اللقاح - البويضات	١٢
٣	٢	٢	كيفية إنتاج الكالس	١٣
٣	٢	٢	كيفية إنتاج نباتات من الكالس وكيفية أقلمة النباتات	١٤
٣	٢	٢	نقل النباتات الموقلمة من زراعة الأنسجة ال صوب	
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالي	

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

✓	المحاضرة المطورة	التعليم التعاوني	التعليم الإلكتروني	التعليم الغير مباشر
✓	العصف الذهني	المناقشات والحوار	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة :

١ . ساعات مكتبية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات

٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧ - تقويم الطلاب :

أ - الأساليب المستخدمة :		١- الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب - التوقيت :		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج - توزيع الدرجات :		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبعا للائحة الداخلية للكلية	

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
--------------	--

ب - كتب مقترحة :	المصرى، عادل محمد. ٢٠١٠. زراعة الانسجة والتحسين الوراثي للمحاصيل. منشأة المعارف - الاسكندرية - مصر. حسن، أحمد عبد المنعم. ٢٠٠٧. التكنولوجيا الحيوية وتربية النبات. الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة. شحاتة، سعيد عبدالله والرمادى، حسن رجب. ٢٠١١. العناصر الغذائية الصغرى امتصاصها ودورها بالنبات. مطبعة فارس عبدالحميد - عين الصيرة - القاهرة. ذكى، ماجد والفقى، فوزى. ١٩٩٦. تقنيات زراعة الأنسجة النباتية. المطبعة التجارية الحديثة. القاهرة. Evans, DC., Coleman, JD., Kearns, A. (2003). Plant Cell Culture. Bios Scientific publications, London, 192 pp.
------------------	--

أستاذ المقرر

أ.د/ المهدي ابراهيم متولى

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ محمد السيد المحروق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠م

القسم الذي يُدرس المقرر: قسم الأقتصاد الزراعي
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٧

١ - بيانات المقرر :															
المستوى :مستويات مختلفة الفصل الدراسي : شتوي - اختياري	أسم المقرر: دراسة جدوى المشروعات الزراعية المتطلب السابق: مبادئ الأقتصاد الزراعي ١٠٢٠١	كود المقرر : ١٠٢٠٤													
عدد الساعات : نظري (١) عملي (٢) الساعات المعتمدة (٢)															
٢- هدف المقرر : باجتياز الطالب هذا المقرر بنجاح يكون قادر على: الامام بمفهوم المشروع الزراعي ، وأنواع المشروعات الزراعية ، وكذلك اكتساب مهارات تقدير عوائد و تكاليف المشروعات الزراعية بالإضافة إلى إجراء التحليل المالي و تحديد قيمة أصول و خصوم المشروع فضلا عن تحليل الحساسية للمشروعات الزراعية المختلفة لاتخاذ القرار المناسب .															
٣- المستهدف من تدريس المقرر :															
أ- المعلومات و المفاهيم : بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أ- ١٥٠. ١. ٧. يصف فرص الاستثمار الزراعي. أ. ١٥٠. ٢. ٣. يذكر خطوات التقييم الاقتصادي للبرامج والانشطة الزراعية. أ. ١٥٠. ٢. ٦. يوضح الدراسة الميدنية للمشروع. أ. ٢٠٠. ٣. ٣. يشرح أساليب تسديد القروض الزراعية.															
ب- المهارات الذهنية : ب- ١٥٠. ٣. ٣. يربط بين دراسة الجدوى الادارية والتسويقية والتمويلية للمشروعات الزراعية. ب- ١٥٠. ٤. ٢. يفسر مقومات إنشاء المشروعات الزراعية. ب- ١٥٠. ٤. ٦. يخطط للدراسة الفنية للمشروعات الزراعية. ب- ١٥٠. ٥. ٦. يصمم نماذج التحليل الاقتصادي و المالي للمشروعات الزراعية.															
ج- المهارات المهنية بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على ج. ١٥٠. ٢. ١. تقدير فوائد الاستثمار في الانشطة والمشروعات الزراعية. ج. ١٥٠. ٢. ٢. يعرض أساليب التقييم للمشروعات الزراعية. ج. ١٥٠. ٢. ٤. يعرض الآثار الاقتصادية والاجتماعية على الأقتصاد الوطني . ج. ١٥٠. ٢. ٣. تحديد قيمة أصول و خصوم المشروعات الزراعية . ج. ١٥٠. ٢. ٥. تقدير عوائد و تكاليف المشروعات الزراعية.															
د- المهارات العامة : بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على د- ١٥٠. ٢. ٥. يجمع بيانات اقتصادية زراعية باستخدام برامج الحاسب الالي للمشروعات الزراعية. د- ١٥٠. ٢. ٦. يطبق التحليل الاقتصادي و المالي للمشروعات الزراعية. د- ١٥٠. ٣. ٣. يعرض أنواع المشروعات الزراعية. د- ١٥٠. ٣. ٥. يطبق تحليل الحساسية باستخدام برامج الحاسب الالي للمشروعات الزراعية. د- ١٥٠. ٣. ٧. اتخاذ القرار المناسب للمشروعات الزراعية.															
٤- محتوى المقرر : النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">اسبوع الدراسة</th> <th colspan="3">عدد الساعات</th> <th rowspan="2">المحتويات النظري والعملى للمقرر</th> </tr> <tr> <th>نظري</th> <th>عملي</th> <th>إجمالي</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>الأول</td> <td>١</td> <td>٢</td> <td>٣</td> <td>التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم للمشروعات الزراعية</td> </tr> </tbody> </table>			اسبوع الدراسة	عدد الساعات			المحتويات النظري والعملى للمقرر	نظري	عملي	إجمالي	الأول	١	٢	٣	التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم للمشروعات الزراعية
اسبوع الدراسة	عدد الساعات			المحتويات النظري والعملى للمقرر											
	نظري	عملي	إجمالي												
الأول	١	٢	٣	التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم للمشروعات الزراعية											

الثاني	أهم المصطلحات و التعريفات الاقتصادية الهامة في تقييم المشروعات .	١	٢	٣
الثالث	الدراسة المبدئية للمشروع	١	٢	٣
الرابع	مقومات إنشاء المشروع	١	٢	٣
الخامس	أنواع المشروعات الزراعية	١	٢	٣
السادس	تمويل المشروعات	١	٢	٣
السابع	تمويل المشروعات	١	٢	٣
الثامن	أساليب تسديد القروض الزراعية	١	٢	٣
التاسع	الدراسة الفنية للمشروعات الزراعية	١	٢	٣
العاشر	التحليل الاقتصادي و المالي للمشروعات الزراعية	١	٢	٣
الحادي عشر - الثاني عشر	تحليل الحساسية	٢	٤	٦
الثالث عشر	دراسة الآثار الاقتصادية والاجتماعية على الاقتصاد الوطني	١	٢	٣
الرابع عشر	دراسة الآثار الاقتصادية والاجتماعية على الاقتصاد الوطني	١	٢	٣
	الاجمالي	١٤	٢٨	٤٢
٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:	المحاضرة المطورة √ التعلم التعاوني √ التعلم الذاتي √ المناقشات والحوار √ التعلم التجريبي √			
٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة: ١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والإيضاح ٣. إعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم			
٧ - تقويم الطلاب				
أ- الأساليب المستخدمة	الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية			
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر.			
- توزيع الدرجات	طبقا للانحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) % - الشفهي: ١٠% - العملي: ٢٠% - الامتحان النهائي: ٦٠% - المجموع: ١٠٠%			
٨- قائمة الكتب الدراسية و المراجع :				
أ- مذكرات :	محاضرات المقرر الاسبوعية			
ب- كتب ملزمة	١ - جلال الملاح : تخطيط و تقييم المشروعات الزراعية ، دار المريخ للنشر ، المملكة العربية السعودية ، ١٩٩١ . ٢ - محمد صالح الحناوي : دراسات جدوي المشروع و سياسات الاستثمار ، المكتب العربي الحديث ، الإسكندرية ، ١٩٨٣ .			
ج- كتبة مقترحة	- J . Price Gittinger , Economic analysis of agricultural project , IBRD , U . S . A , 1972 . - Ahmed El-Gewaley , Planning and Evaluation for Agricultural Projects , El-Zaquazing University , 1984 (In Arabic) .			

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	١ - المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي . ٢ - مجلة البحوث الزراعية بكفر الشيخ . ٣ - مجلة مصر المعاصرة . ٤ - مواقع شبكة المعلومات الدولية .
----------------------------------	---

استاذ المقرر : أ. د/ فتحية رضوان سالم

أ.م.د/ رشدي شوقي العدوي

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ عادل إبراهيم محمد علي



توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :	
كود المقرر : (١٠٧١٨)	أسم المقرر: التثقيف الغذائي المتطلب السابق:-
عدد الساعات المعتمدة :	المستوى : جميع المستويات اختياري الفصل الدراسي : خريفي
٢ نظري	٣ عملي
الساعات المعتمدة:	

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها التعريف بالحالة الغذائية بمصر و طرق تحسينها و التعريف بأهداف التثقيف الغذائي و العادات الغذائية السليمة و الخاطئة التي يمارسها الأفراد.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٤-٢-٦- يعدد أهم الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء أ-١٧-١-١٢- يلم بالاسس العلمي لانتاج أغذية خاصة بالفئات الحساسة و مرضي السكر و السمنه و النحافة
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-١١-٢-٥- يستخلص البيانات التي تساعده علي تغذية الفئات الحساسة و مرضي السكر و السمنه و النحافة ب-٥-٣-٧- يختار البرامج الحديثة في تصميم برامج غذائية للفئات المختلفة ب-٦-٣-١٢- يحلل المشاكل الصحية الناجمة عن سوء التغذية و دور بعض مكونات الغذاء في الوقاية منها او علاجها
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج-١٤-١-٦- يجهز المواد الخام الاساسية لتصنيع أغذية الفئات الخاصة و مرضي السكر بصورة مثلي ج-١٤-٢-٥- يصنع منتجات غذائية مختلفة للفئات الحساسة المختلفة ج-١٤-٣-٦- يخطط المكونات المختلفه التي تدخل في صناعه أغذية للفئات الخاصة مطابقة للمواصفات القياسية
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : د-٧-٣-٥- يستخدم برامج الحاسب الالى في إعداد برامج التثقيف الغذائي د-٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.

د - ٨ - ٣ - ١ - يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	تطبيق الهرم الغذائي المرشد	الحالة الغذائية في مصر و تحسينها	١
٣	٢	٢	جداول تحليل الأغذية في المدارس	أهمية الغذاء و التثقيف الغذائي للإنسان	٢
٣	٢	٢	جداول تحليل الأغذية في المستشفيات	العناصر الغذائية المكونة للأغذية	٣
٣	٢	٢	جداول تحليل الأغذية في المدينة الجامعية	الكربوهيدرات (تقسيمها - أهميتها - مصادرها)	٤
٣	٢	٢	تقدير نسبة الحديد في الدم	البروتينات (تقسيمها - أهميتها - مصادرها)	٥
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية مدعمة بمصادر مختلفة من الحديد	الزيوت والدهون (اهميتها - مصادرها)	٦
٣	٢	٢	تحديد الوزن المثالي وعلاقة الطول بالوزن	الأملاح المعدنية (وظائفها - مصادرها)	٧
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية لمرضى السكر	الفيتامينات (تقسيمها - وظائفها - مصادرها)	٨
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية لمرضى النحافة	العادات الغذائية السليمة و الخاطئة التي يمارسها الأفراد	٩
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية لمرضى السمنة	تغذية مرضى السكر	١٠
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية كبار السن	تغذية مرضى النحافة	١١
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية للفئات الخاصة	تغذية مرضى السمنة	١٢
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية للأمهات الحوامل والمرضعات	تغذية كبار السن	١٣
٣	٢	٢	مراجعة عامة	- تغذية الفئات الحساسة	١٤
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

٥ - أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	التعليم التعاوني	التعليم الإلكتروني	حل المشكلات
✓	✓	✓	✓	التعلم التجريبي

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتبية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧ - تقويم الطلاب:

<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>	<p>ب- التوقيت</p>

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

<p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>المراسي، سونيا صالح و عبد المجيد، اشرف عبد العزيز . (٢٠١٠). التثقيف الغذائي - دار الفكر - عمان.</p> <p>حماد، يحيى على الدين و أبو السعود، السيد إبراهيم يوسف . (٢٠٠٩). التثقيف الغذائي بين النظرية والتطبيق - دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.</p>	<p>ب - كتب ملزمة :</p>
<p>-Gabriel, J. L. and Jack, F. F. (2000). Natural Food Colorants, Science and Technology, Marcel Dekker, Inc., New York, Basel.</p> <p>- Barbara, M. I.; Tony, C. B and Grahame, W. G.(2000).The Microbiological Safety and Quality of Food, Aspen publishers, Gaithersburg, Maryland.</p>	<p>ج - كتب مقترحة :</p>
<p>- Journal of food science , up to 2015</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

<p>٢٠%</p>	<p>الامتحان العملي</p>	<p>١٠%</p>	<p>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</p>	<p>ج - توزيع الدرجات:</p>
<p>٦٠%</p>	<p>امتحان نهاية العام (التحريري)</p>	<p>١٠%</p>	<p>الامتحان الشفوي</p>	
<p>١٠٠%</p>	<p>المجموع الكلي</p>			
<p>طبقا للائحة الداخلية للكلية</p>				

أستاذ المقرر

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ. د/ بديعة عبدالرحمن بيسار

أ.د/ سحر رمضان عبدا لهادى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم النبات الزراعي

١ - بيانات المقرر :			
المستوى : الأول / الثاني الفصل الدراسي : شتوي	اسم المقرر: أساسيات امراض الزراعات المحمية المتطلب السابق:	كود المقرر : (١٠٤٢٣)	
عدد الساعات : نظري	٢	عملي	٢
الساعات المعتمدة:	٣		

٢ - هدف المقرر :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف على المفاهيم الخاصة بأهم الزراعات المحمية والأمراض التي تصيبها وطرق مكافحتها.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	Knowledge and Understanding: باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: أ-١٢-٢-6 يشرح أسس تقسيم مسببات أمراض الزراعات المحمية. أ-١٢-٢-7 يتعرف على الأعراض المرضية المتسببة عن مسببات المرضية. أ-١٢-٢-8 يحدد الطرق الكيميائية والبيولوجية المستخدمة في مكافحة امراض المزروعات.
ب - المهارات الذهنية :	باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: ب-٥-٢-6 يُصنف الأعراض المرضية المتسببة عن مسببات المرضية المختلفة. ب-٥-٢-7 يقارن بين برامج مكافحة الأمراض النباتية ومسبباتها تحت ظروف الزراعات المحمية. ب-٥-٢-8 يحلل تأثير الطرق الكيماوية والبيولوجية المستخدمة في مكافحة امراض المزروعات.
ج - المهارات المهنية:	Professional and practical skills باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: ج-١٢-١-٤ يتناول أهم الزراعات المحمية والأمراض التي تصيبها. ج-١٢-١-٥ يشرح مخاطر مسببات الامراض النباتية على الزراعات المحمية. ج-١٢-١-٦ يوزع اجراءات ادارة مخاطر الامراض النباتية.
د - المهارات العامة:	General and Transferable skills باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان: د-٤-٢-٣ يُساهم مع زملائه في تحضير المواد اللازمة لتعريف مسببات المرضية. د-٤-٢-٤ يُتابع ظهور السلالات الجديدة من مسببات المرضية. د-٤-٢-٥ يشرح التقنيات الحديثة لحل مشاكل امراض النبات تحت ظروف الزراعات المحمية.

م	الدروس النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	مقدمة عامة عن البيوت المحمية والمحاصيل التي تزرع بداخلها	زيارة لموقع البيوت المحمية بالكلية	٢	٢
٢	أهم العمليات الزراعية التي تجرى داخل البيوت المحمية والتي تحد من الاصابة بالأمراض النباتية	دراسة عملية لأهم العمليات الزراعية التي تجرى داخل البيوت المحمية والتي تحد من الاصابة بالأمراض النباتية	٢	٢
٣	الفرق بين الظروف المناخية داخل البيوت المحمية والحقل المفتوح وعلاقة ذلك بالاصابة بالأمراض النباتية	دراسة الظروف المناخية داخل البيوت المحمية والحقل المفتوح وعلاقة ذلك بالاصابة بالأمراض النباتية	٢	٢
٤	أنواع البيوت المحمية حسب التصميم والمواد الداخلة في هياكلها الخ وعلاقة ذلك بالاصابة بالأمراض النباتية	دراسة عملية لأنواع البيوت المحمية حسب التصميم والمواد الداخلة في هياكلها الخ وعلاقة ذلك بالاصابة بالأمراض النباتية	٢	٢
٥	العلاقة بين الاصابات الحشرية والاصابة بالأمراض النباتية داخل البيوت المحمية	دراسة الاصابات الحشرية والاصابة بالأمراض النباتية داخل البيوت المحمية	٢	٢
٦	الأمراض الفطرية التي تصيب الخيار تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض الفطرية التي تصيب الخيار	٢	٢

		تحت البيوت المحمية		
٧	الأمراض البكتيرية والفيروسية والنيماطودية التي تصيب الخيار	أمثلة عملية للأمراض البكتيرية والفيروسية والنيماطودية التي تصيب الخيار	٢	٢
٨	الأمراض الفطرية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض الفطرية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	٢	٢
٩	الأمراض البكتيرية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض البكتيرية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	٢	٢
١٠	الأمراض الفيروسية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض الفيروسية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	٢	٢
١١	الأمراض النيماطودية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض النيماطودية التي تصيب الطماطم تحت البيوت المحمية	٢	٢
١٢	الأمراض الفطرية التي تصيب الفلفل تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض الفطرية التي تصيب الفلفل تحت البيوت المحمية	٢	٢
١٣	الأمراض البكتيرية التي تصيب الفلفل تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض البكتيرية التي تصيب الفلفل تحت البيوت المحمية	٢	٢
١٤	الأمراض الفيروسية التي تصيب الفلفل تحت البيوت المحمية	أمثلة عملية للأمراض الفيروسية التي تصيب الفلفل تحت البيوت المحمية	٢	٢

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :				
✓	المحاضرة المطورة		المناقشات والحوار	✓
	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓
			التعليم التعاوني	✓
			التعليم الإلكتروني	✓
			المحاكاة	✓
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)				
<p>١. ساعات مكتبية إضافية</p> <p>٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح</p> <p>٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات</p> <p>٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>				
٧ - تقويم الطلاب :				
أ - الأساليب المستخدمة :				
<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>				
ب - التوقيت :				
<p>١- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>٢- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>٣- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>				
ج - توزيع الدرجات :				
٢٠ %	الامتحان العملي	١٠ %	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	
٦٠ %	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠ %	الامتحان الشفوي	
١٠٠ %	المجموع الكلي			
طبقا للائحة الداخلية للكلية				
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :				
أ - مذكرات :				
مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة				

	٢٠١٩/٢٠٢٠م
ب - كتب ملزمة :	١- حسين العمروسى ٢٠٠١. أمراض النبات، ٥٠٠ ص ، منشأة المصارف، مصر
ج - كتب مقترحة :	Agrios, G.N. 2005. Plant Pathology. Fifth Edition, Academic Press, New York.
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	المجلة المصرية لأمراض النبات ٢٠١٩ مجلة العلوم الزراعية لجامعة كفر الشيخ ٢٠١٩ المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات Plant pathology Journal (https://scialert.net/jhome.php?issn=1812-5387) Phytopathology Journal (https://apsjournals.apsnet.org/journal/phyto) Plant Disease Journal (https://apsjournals.apsnet.org/journal/pdis)

رئيس مجلس القسم العلمي :

منسق المقرر

أ.د. مصطفى السيد شلبي

أ.د/ جبر عبد الونيس نصر القط

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
كود المقرر :	أسم المقرر: : المشروعات اللبنية الصغيرة (اختياري)	المستوى : متطلب كلية	المتطلب السابق:
(١٠٣٠٢)		الفصل الدراسي : خريفي	
عدد الساعات:	نظري	١ ساعة	عملي
		٢ ساعة <td>الساعات المعتمدة</td>	الساعات المعتمدة
		٢	
٢ - هدف المقرر :			
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على إمكانية عمل مشروع صغير على أسس علمية سليمة لتحقيق قدر أكبر من الأرباح			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :			
أ - المعرفة والفهم:			
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يحدد الخطوط العريضة لعمل مشروع إنتاجي . يلخص الصعوبات التي تواجه الشاب في إنشاء المشروع . يقيم الدراسات المتعلقة بأى مشروع . يعرف أسس إدارة المشروعات . يحسب امكانيه نجاح أو فشل المشروعات			
ب - المهارات الذهنية :			
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يوضح طرق المحافظة علي عوامل النجاح للمشروع . يقترح طرق علاج نواحي القصور في إدارة المشروعات . يحلل مصادر الخلل في تسويق المنتجات			
ج - المهارات المهنية:			
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يجهز مصنع صغير . تحديد مصدر جيد للمياه والصرف الصحي الأفضل لمنع التلوث للمنتجات . يطبق مواصفات الجودة للصناعة من إضاءة وتهوية . يكشف عن كفاءة جودة اللبن ومنتجاته			
د - المهارات العامة:			
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يعمل في مجموعات لحل مشاكل الإنتاج . يستخدم الإنترنت للبحث عن الجديد في مجال الألبان . يعرض النتائج ويكتب التقارير			
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية			
عدد الساعات المعتمدة		العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	م
٢	٢	١	١
٢	٢	١	٢
٢	٢	١	٣
٢	٢	١	٤
٢	٢	١	٥
٢	٢	١	٦
٢	٢	١	٧
-	-	-	٧
٢	٢	١	٨
٢	٢	١	٩

٢	٢	١	الحكم على جودة المثلوجات اللبنية	١٠	تسويق المنتجات
٢	٢	١	الحكم على جودة المنتجات اللبنية الدهنية	١١	محاذير التسوق واستراتيجياته
٢	٢	١	الحكم على جودة الالبان المتخمرة	١٢	تطور المشروعات الصغيرة وربطها بالجودة
٢	٢	١	التغلب على مشاكل المشروعات الصغيرة	١٣	إنتاج منتجات لبنية
٢	٢	١	تعلم فن تسويق المنتجات	١٤	تحديد النقاط الحرجة فى الإنتاج
-	-	-	الأمتحان العملى	١٥	الأمتحان العملى
-	-	-	الأمتحان الشفوى		الأمتحان النظرى
٢٨	٢٨	١٤	الإجمالى		

٥ - أساليب التعليم والتعلم :

التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

١. ساعات مكتبية إضافية
 ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
 ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
- المدائمة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

٧ - تقويم الطلاب :

١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية

أ - الأساليب المستخدمة :

- ب - التوقيت :
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر
 - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر
 - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

ج - توزيع الدرجات:

أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملى	٢٠%
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
المجموع الكلى			
١٠٠%			

طبقا لللائحة الداخلية للكلية

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات : مذكرة المقرر: المشروعات اللبنية الصغيرة ٢٠١٨ : كليه الزراعة - جامعة كفر الشيخ

ب - كتب ملزمة : أ.د/ يحيى على الدين حماد ، أ.د/ ياسر فكرى محمد كشك (٢٠٠٧) - تكنولوجيا التصنيع الغذائى والمشروعات الصغيرة - دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع - ٥٠ ش الشيخ ربحان -

عابدين – القاهرة .	
	جـ . كتب مقترحة :
Robinson, R.K. (1994). Modern Dairy Technology, Volume I, 2 nd ed., Chapman & Hall, London.	دـ . المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

رئيس مجلس القسم
د/محسن عبد العزيز زماره

أستاذ المقرر
د/نصر معوض حنفي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩م

١ - بيانات المقرر :			
كود المقرر:	أسم المقرر : جيولوجيا الاراضى الزراعية	المستوى : الثانى	الفصل: خريفي
(١٠١٠٤)	المتطلب السابق: -----	عدد الساعات :	نظري ٢ عملي ٢ الساعات المعتمدة ٣
٢ - هدف المقرر :		باجتياز المقرر الدراسي يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : يكتسب المعارف والمهارات المختلفة الخاصة بالصخور والمعادن التي تدخل في تكوين الأراضي الزراعية والعلاقة الوراثية بين الأراضي الناشئة والصخور والمعادن في القشرة الأرضية. التعرف على الصخور والمعادن المتواجدة في التربة الزراعية ودراسة الخرائط الطبوغرافية	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :			
أ - المعرفة والفهم :		بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : أ-١-١٢-٤- يتعرف على الانواع المختلفة للتجوية أ-١-١٢-٥- يذكر انواع البيئات الترسيبية أ-١-١٢-٦- يتفهم ظروف تكون الترسيبات الجيولوجية المختلفة	
ب - المهارات الذهنية :		بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : ب-١-٨-٢١- يقارن بين أنواع الصخور السائدة في تركيب القشرة الأرضية. ب-١-٨-٢٢- يتفهم الاختلاف بين خصائص الصخور الحامضية والقاعدية والمتوسطة .	
ج - المهارات المهنية:		بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : ج-١-١٤-٩- توثيق بعض المعلومات الجيولوجية على الخرائط الخاصة بها.	
د - المهارات العامة:		بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : د-١-٤-٩- يعمل ضمن فريق لدراسة خواص الصخور والمعادن المختلفة الموجودة بالتربة الزراعية.	
٤ - محتوى المقرر : النظرى والعملى وفقا للوارد باللائحة الدراسية			
عدد الساعات		الموضوعات	
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية / تطبيقات	نظري عملي إجمالى
١	مقدمة في نشأة الأراضي وتركيبها الكيماوي والعنصري والتركيب الغلافي	مقدمة فى علم الجيولوجيا	٢ ٢ ٣
٢	نشأة المعادن وتكوينها	انواع الخرائط	٢ ٢ ٣
٣	دراسة خواص المعادن ووجودها في الطبيعة.	مكونات الخريطة	٢ ٢ ٣
٤	دراسة الدورة الصخرية والصخور النارية	تمثيل الاشكال الجيولوجية على الخرائط	٢ ٢ ٣
٥	دراسة الصخور الرسوبية	دراسة الطبقات الافقية	٢ ٢ ٣
٦	دراسة الصخور المتحولة	رسم خرائط الطبقات الافقية	٢ ٢ ٣
٧	العمليات الديناميكية المسؤولة عن تشكيل سطح الأرض وتكوين التربة.	دراسة الطبقات المائية	٢ ٢ ٣
٨	العمليات المختلفة المسؤولة عن تكوين الأراضي	رسم الطبقات المائلة	٢ ٢ ٣

٩	العمل الجيولوجي للمياه الجارية	دراسة الطبقات الرسابية	٢	٢	٣
١٠	النشاط الجيولوجي للغلاف الحيوي	رسم خرائط الطبقات الرسابية	٢	٢	٣
١١	الحركات الأرضية المختلفة	التفريق بين المعادن المختلفة	٢	٢	٣
١٢	التراكيب الأولية والثانوية للصخور الرسوبية.	أمثلة على المعادن	٢	٢	٣
١٣	الطرق المختلفة لدراسة المعادن	التعرف على الصخور المختلفة	٢	٢	٣
١٤	رسم وتفسير الخرائط الجيولوجية	أمثلة على الصخور	٢	٢	٣
الإجمالي					٤٢

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الإلكتروني
✓	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)		حل المشكلات	✓	المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتبية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤ . المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل ١٠% الامتحان العملي ٢٠%
	الامتحان الشفهي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%
	المجموع الكلي ١٠٠%
	طبقا لللائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨
-----------	---

ب - كتب ملزمة :	أصول البيدولوجي ،محمد نجيب حسن،المكتب المصري الحديث للطباعة والنشر ١٩٧٢
-----------------	--

جـ - كتب مقترحة : أصول الأيدافولوجي، محمد نجيب حسن، المكتب المصري الحديث للطباعة والنشر ١٩٨٦ Rocks and Minerals Milan (1978). Macdonald & Co. London & Sydney	
د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ .	مجلة علوم الأراضي المصرية - مواقع انترنت للبحث

استاذ المقرر

أ.د/ محمد السعيد أبووالى

رئيس مجلس القسم العلمى

د/ أحمد سعد الحناوى

توصيف مقرردراسي "مرحلة البكالوريوس"
العام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

أ) البيانات الأساسية:			
الفرقة/ المستوى: اختياري كلية	اسم المقرر: تنمية المجتمع المحلي الريفي	الرمز الكودي: ١٠٢٣٩	
عدد الساعات المعتمدة	نظري	عملي	عدد الساعات الدراسية
٣	٢	٢	
إختياري	نوع المقرر: إجباري/إختياري	سبتمبر ٢٠١٩	تاريخ اعتماد محتوى المقرر
البرنامج المحتوي علي المقرر : برنامج العلوم الاقتصادية والاجتماعية الزراعية			التخصص :
القسم الذي يدرس المقرر : قسم الإقتصادالزراعي " فرع المجتمع الريفي "			

ب) المعلومات المهنية :

١- الأهداف العامة للمقرر	بنهاية المقرر يجب أن يكون الخريج قادرا على: - التعرف علي المفاهيم الأساسية المرتبطة بكل من المجتمع الريفي المحلي والتنمية، وأنواع ومجالات وأهمية ووظائف ومشاكل المجتمعات الريفية المحلية لدراسة قضايا المجتمع المختلفة. الالمام بمدخل وبرامج التنمية لتطوير المجتمعات الريفية.
٢- مخرجات التعليم المستهدفة من المقرر:	
أ - المعرفة والفهم	بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ.١.٤.٢ يعدد بعض العوامل المؤثرة علي التغيرات السعريّة للموارد الانتاجية أ.١٩.٢.٧ يعدد مراحل تطور مشروعات التنمية في الريف المصري عبر الزمن. أ.٢٢.١.٩ يصف تركيب المجتمعات المحلية الريفية وتصنيفاتها وأساليب التغير الاجتماعي بها. أ.٢٢.١.١٠ يعبر عن أسس بناء المجتمعات الريفية الجديدة وبيان خصائص وتركيب السكان فيها. أ.٢٢.٢.٩ يشرح أثر التغيرات الثقافية والاجتماعية علي تركيب وتنمية المجتمعات الريفية. أ.٢٣.١.٤ يذكر أسس تحديد احتياجات المجتمعات المحلية الريفية وترتيب أولوياتها.
ب - المهارات الذهنية	بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ب.٦-١.١٢ يحلل مشاكل السكان الريفيون وبيان مدي استجاباتهم للبرامج التنموية. ب.٦-١.١٣ يصمم البحوث للوصول الي حل للمشاكل الاجتماعية. ب.٦.٤.٥ يفاضل بين مشاريع التنمية المختلفة لتحقيق أقصى فائدة للمجتمع الريفي المحلي.
ج - المهارات المهنية والعملية	بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : ج.١٤.٢.٨ يطبق أسس تنمية المجتمع المحلي الريفي عند اجراء التخطيط لتنمية المجتمعات الريفية وفق القواعد العلمية المناسبة. ج.١٥.٢.٢ يقدر الاحتياجات المختلفة للقضاء علي مشاكل المجتمعات الريفية وغير الحضرية. ج.١٧.١.٣ يرتب أولويات الاحتياجات للمجموعة المستهدفة. ج.١٨.١.٤ يضع برنامجاً تدريبياً لأحد الفئات المستهدفة من الزراع والسكان الريفيين
د- المهارات العامة ومهارات الاتصال	بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : د.١.٢.٨ يتواصل بفعالية مع القيادات المحلية بالمنظمات الاجتماعية وفي المجتمع المحلي المهمة بالتنمية الريفية. د.١.٥.٨ يستخدم المهارات المكتسبة في تأسيس وإدارة المنظمات وتنمية المجتمعات الريفية د.٦-٢.٢ يستخدم حزم البرامج الاحصائية المتخصصة في العلوم الاجتماعية في تحليل بيانات البحوث الاجتماعية الزراعية. د.٧-٢.٣ يستخدم شبكة المعلومات الدولية للاطلاع علي البيانات اللازمة في التخطيط لبرامج التنمية الريفية د.٩-١.٦ يظهر قدراته على التفكير المنطقي والتعلم المستمر لتطوير مهاراته المهنية

		٣- محتوى المقرر	
			(النظري والعملي طبقا للوارد باللائحة الدراسية)
النظري (ساعة)	الموضوع	الاسبوع	
٢	تعريف المجتمع والمجتمع الريفي المحلي	١	
٢	مجال وأبعاد المجتمعات الريفية المحلية	٢	
٢	وظائف المجتمعات الريفية المحلية	٣	
٢	أهمية المجتمعات الريفية المحلية	٤	
٢	خصائص المجتمعات الريفية المحلية	٥	
٢	طرق جمع البيانات حول المجتمعات الريفية المحلية	٦	
٢	دور المنظمات الاجتماعية في عملية تنمية المجتمعات المحلية	٧	
٢	تعريف ومبادئ التنمية الريفية	٨	
٢	معوقات ومشاكل التنمية الريفية	٩	
٢	معايير واستراتيجيات التنمية	١٠	
٢	مداخل التنمية الريفية	١١	
٢	التخطيط للتنمية الريفية	١٢	
٢	الفقر واستراتيجية الحد منه	١٣	
٢	المرأة الريفية وقضية التنمية	١٤	
٢٨	اجمالي عدد الساعات التدريسية		
العملي (ساعة)	الموضوع	الاسبوع	
٢	تطبيقات عملية عن مفهوم المجتمع والمجتمع الريفي المحلي	١	
٢	تطبيقات عملية عن مجال وأبعاد المجتمعات الريفية المحلية	٢	
٢	تطبيقات عملية عن وظائف المجتمعات الريفية المحلية	٣	
٢	تطبيقات عملية عن أهمية المجتمعات الريفية المحلية	٤	
٢	تطبيقات عملية عن خصائص المجتمعات الريفية المحلية	٥	
٢	تطبيقات عملية عن طرق جمع البيانات حول المجتمعات الريفية المحلية	٦	
٢	تطبيقات عملية عن دور المنظمات الاجتماعية في عملية تنمية المجتمعات المحلية	٧	
٢	تطبيقات عملية عن تعريف ومبادئ التنمية	٨	
٢	تطبيقات عملية عن معوقات ومشاكل التنمية الريفية	٩	
٢	تطبيقات عملية عن استراتيجيات وبرامج ومشاريع التنمية	١٠	
٢	تطبيقات عملية عن مشاكل التنمية الريفية والتخطيط لحلها	١١	
٢	تطبيقات عملية عن مداخل التنمية الريفية	١٢	
٢	تطبيقات عملية عن التعرف على الفقر واستراتيجية الحد منه	١٣	
٢	تطبيقات عملية عن المرأة الريفية وقضية التنمية	١٤	
	الإمتحان العملي		
٢٨	اجمالي عدد الساعات العملية		
			٤- استراتيجيات

	العصف الذهني		المحاضرة المطورة	√	التعليم والتعلم :
	المناقشات والحوار	√	التعليم التعاوني	√	
	التعلم الذاتي	√	التعليم الالكتروني	√	
	التعليم الغير مباشر		التعلم التجريبي		
يمكن التعامل مع هذه الفئة من الطلاب عند اكتشافها: من خلال محاضرات اضافية لا تتعارض مع الجدول الدراسي، أو عن طريق تعليم تعاوني.					٥- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

٦- تقويم الطــــلاب:			
الدرجة (ج) Weighting of assessment	(ب) أسبوع إجراء التقييم Time schedule	(أ) الأسلوب (الطريقة) Assessment methods	مسلسل
٥٠٥	الأسبوع الخامس + العاشر	امتحان نصف الفصلي الثاني	١
٢٠	الأسبوع الرابع عشر	الامتحان العملي	٢
١٠	الأسبوع الخامس عشر	الامتحان الشفوي	٣
٦٠	الأسبوع السادس عشر	الامتحان النظري	٤
١٠٠	إجمالي الدرجة		

٧- قائمة الكتب الدراسية والمراجع: List of text books and references	
أ - مذكرات Lectures notes	مذكرات: قراءات في تنمية المجتمع الريفي المحلي (إعداد أعضاء هيئة التدريس بالقسم) -قسم المجتمع الريفي، دراسات في التنمية الريفية، كلية الزراعة، جامعة الإسكندرية.
ب- كتب ملزمة Essential (text) books
ج - كتب مقترحة Recommended books	- الجوهري، محمد، علم الاجتماع وقضايا التنمية في العالم الثالث، دار المعرفة الجامعية - الفاروق، مسعد، تنمية المجتمعات المحلية، المكتب العلمي للكمبيوتر والنشر والتوزيع - جامع، محمد نبيل، علم الاجتماع المعاصر ووصايا التنمية، دار الجامعة الجديدة، الاسكندرية، ٢٠٠٩ م. - جامع، محمد نبيل، التنمية في خدمة الأمن القومي: الطاقة البشرية والطاقة النووية في الميزان، منشأة المعارف، الاسكندرية، ٢٠٠٩ م. - فهيم، محمد سيد، تقويم برامج تنمية المجتمعات الجديدة، المكتب الجامعي الحديث، ١٩٩٩ - عودة، محمود ، دراسات في علم الاجتماع الريفي، ٢٠٠٥ - محرم، ابراهيم، التنمية الريفية Zaltman, Gerald and Robert Duncan, Strategies for Planned Change, A Wiley-Interscience Publication, John Wiley & Sons, New York.
د- دوريات أو نشرات علمية ..الخ Periodicals, Web sites, .etc	١- مجلة البحوث الزراعية - جامعة كفر الشيخ ٢ - مجلة الزقازيق للبحوث الزراعية ٣- مجلة الاسكندرية للبحوث الزراعية ٤- مجلة المنوفية للبحوث الزراعية ٥- مجلة المنوفية للبحوث الزراعية

رئيس مجلس القسم :
أ.د. عادل ابراهيم الحامولي

منسق المقرر:
أعضاء هيئة التدريس بفرع المجتمع الريفي

توصيف المقررات الإجبارية

لمتطلبات برنامج

علوم الأغذية

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثالث الفصل الدراسي : خريفي	أسم المقرر: كيمياء و تحليل الأغذية المتطلب السابق:	كود المقرر : (١٠٧٠٣)
عدد الساعات المعتمدة:	نظري ٢ عملي ٢	الساعات المعتمدة: ٣

٢ - هدف المقرر :	
باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها الطالب التعرف بماهية علم كيمياء و تحليل الأغذية و المكونات الأساسية للمواد الغذائية وطرق تحليلها	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١-١٢-١- يعدد المكونات المختلفة للغذاء. أ-١-١٢-٢- يلم بخواص ووظائف مكونات الغذاء. أ-١-١٢-٣- يلم بالأسس العلمية للطرق المختلفة لتقدير المكونات المختلفة للمواد الغذائية أ-١-١٢-٤- يبين مكونات الغذاء أثناء العمليات التصنيعية المختلفة وكذلك أثناء تجهيز الأغذية سواء للتصنيع أو الطهي. أ-١-١٥-١- يلم بالفحوصات الكيميائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-٢-٥-٣- يحلل مبادئ الإحصاء والرياضة في تجميع عينات الأغذية ب-٢-٥-٤- يجمع البيانات التي تساعده على استخدام المواد الخام لانتاج خلطات غذائية معينة وفقا للتركيب الكيماوي ب-٢-٥-٤- يناقش ويفسر نتائج التحليل الكيماوي للأغذية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج -١-١٠-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية. ج -١-١٠-٢- يقيم المواد المضافة وهل هي في الحدود المسموح بها والأمانة ج -١-١٠-٣- يطبق طرق الكشف عن غش الأغذية ومنتجاتها وتحديد نوع الغش ونسبته. ج -١-١٨-١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية ج -١-٢٠-٢- ينفذ الفحوصات الكيميائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع ج -١-٢٤-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية.

ج-٢٥-١-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية. ج-٢٦-١-١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية ج-٢٧-١-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية.	
د - المهارات العامة: د.٤.١.١. يعمل ضمن فريق عمل لتحليل مكونات الغذاء د-٤-٢-١- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في أثناء تحليل مكونات الغذاء د-٦-٢-٤- يعرض المعلومات الخاصة بالتحليل الكيميائي لمكونات الغذاء المختلفة باستخدام برامج الحاسب الآلي د.٧.١-١- يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في أثناء تحليل مكونات الغذاء د.٨.١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات. د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء. د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء د.٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء. د.٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء. د.٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها. د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية.	

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللانحة الدراسية				
عدد الساعات		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية
٣	٢	٢	أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج	أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج
٣	٢	٢	تابع:- أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج	تابع:- أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج
٣	٢	٢	طرق تقدير العناصر المعدنية	طرق تقدير العناصر المعدنية
٣	٢	٢	تابع:- طرق تقدير العناصر المعدنية	تابع:- طرق تقدير العناصر المعدنية
٣	٢	٢	استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية	استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية
٣	٢	٢	تابع :- استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية	تابع :- استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية
٣	٢	٢	طرق تقدير المركبات البروتينية	طرق تقدير المركبات البروتينية
٣	٢	٢	تابع:- طرق تقدير المركبات البروتينية	تابع:- طرق تقدير المركبات البروتينية
٣	٢	٢	طرق استخلاص و تقدير المركبات الدهنية	طرق استخلاص و تقدير المركبات الدهنية
٣	٢	٢	تابع:- طرق استخلاص و تقدير المركبات الدهنية	تابع:- طرق استخلاص و تقدير المركبات الدهنية
٣	٢	٢	استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات	استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات
٣	٢	٢	تابع:- استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات	تابع:- استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات
٣	٢	٢	أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها	أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها
٣	٢	٢	تابع:- أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها	تابع:- أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي	

٥- أساليب التعليم والتعلم:						
✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني		التعليم الإلكتروني	حل المشكلات
	المحاكاة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ- مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
ب- كتب ملزمة :	١. حسن، إبراهيم محمد. (2018). تحليل الأغذية - المكتب العربي للنشر - القاهرة - مصر. ٢. الخليفة، عبد الرحمن بن صالح. (٢٠١٢). تحليل الأغذية - جامعة الملك سعود، النشر العلمي و المطابع - الرياض - السعودية. ٣. عبدالله ، محمد أمين ، القليوبي، ممدوح حلمي و خلاف، محمد مجدى مصطفى . (٢٠٠٣). كيمياء تحليل الأغذية الأسس العلمية وتطبيقاتها - دار الشروق - القاهرة - مصر. ٤. حسن، إبراهيم محمد و أبو عرب، عاطف أنور . (٢٠٠٣). تحليل الأغذية - دار الفجر للنشر و التوزيع - القاهرة - مصر. ٥. موسى ، محمد مدحت. (٢٠٠٣). التركيب الكيماوي للأغذية - مكتبة المعارف الحديثة - الإسكندرية - مصر. أمان ، محمد البسطويسى و يوسف، محمد محمود . (٢٠٠٠) . تركيب وتحليل الأغذية - مكتبة المعارف الحديثة - الإسكندرية - مصر.
ج- كتب مقترحة :	1. Nielsen, S.S. (2010). Food Analysis, 4 th ed. Food Science Texts Series, Springer New York Dordrecht Heidelberg London.

<ol style="list-style-type: none"> 2. Belitz, H.-D., Grosch, W. and Schieberle, P. (2009). Food Chemistry, 4th ed. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. 3. Nielsen, S. S. (2006). Food Analysis Laboratory Manual (Food Science Texts Series). 4. Harris, D. C. (1995). Quantitative Chemical Analysis, 4th ed. W. Freeman (Ed), Chapman and Hall, New York. James C.S. (1995). Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic & Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne. 	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Food chemistry 2. Journal of agriculture and food chemistry 3. Journal of Experimental Food Chemistry 4. Journal of Food Chemistry and Nutrition 5. International Journal of Food Chemistry 6. https://publons.com/journal/55991/international-journal-of-food-chemistry 7. https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-x 8. https://www.sciencedirect.com/ 9. https://www.youtube.com/watch?v=vT22dSNndhs 10. https://www.youtube.com/watch?v=5ApAujgouYs https://www.youtube.com/watch?v=qdmKGskCyh8 https://www.youtube.com/watch?v=9VTyjkQCmtY 	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدا لهادى

أستاذ المادة

أ.د/ رجاء ابراهيم زين

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :	
كود المقرر : (١٠٧٠٤)	أسم المقرر: مكروبيولوجيا الأغذية المتطلب السابق:
عدد الساعات المعتمدة :	نظري ٢ عملي ٣
المستوى : الثالث & الرابع الفصل الدراسي : خريفي	الساعات المعتمدة:

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها إجادة أساسيات العمل في معمل مكروبيولوجيا الأغذية مع التركيز على تمييز أنواع فساد الأغذية والميكروبات المسببة لها .
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	أ - المعرفة والفهم: بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٢-٣-١- يعدد طرق وقاية الأغذية من الفساد وطرق الحفظ الهامة أ-١٣-٢-١- يعرف الميكروبات المسببة لفساد الأنواع المختلفة للأغذية و كيفية الحد منها. أ-١٤-١-١- يذكر أنواع الميكروبات النافعة والضارة المرتبطة بالأغذية. أ-١٤-٢-١- يعدد أنواع التسمم الغذائي ومسبباته المختلفة. أ-١٤-٢-١- يعطى أمثلة لأهم الكائنات الحية الدقيقة الموجودة في الأغذية والألبان أ-١٤-٢-٢- يصف أهم الأنواع المسببة للفساد الميكروبي وكيفية التحكم في نموها أ-١٤-٣-١- يشرح أهم الطرق التي تساعد على حفظ الأغذية والألبان. أ-١٥-١-١- يلم بالفحوصات الكيميائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع أ-١٦-٢-١- يذكر أنواع التلف الحادث في الأغذية أثناء عملية النقل والتداول أ-١٧-٢-١- يلم بالميكروبات المسببة لفساد الأنواع المختلفة للأغذية و كيفية الحد منها أ-٢٣-١-١- يصف أشكال وطريقة نمو البكتريا والعوامل المؤثرة عليها
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-٥-٢-٣- يحلل مبادئ الإحصاء والرياضة في تجميع عينات الأغذية ب-٥-٢-٦- يناقش الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر . ب-٥-٤-٢- يناقش ويفسر نتائج التحليل الكيميائي للأغذية ب-٦-١-٢٨- يحدد النقاط الحرجة التي تؤثر على الفساد الميكروبي للأغذية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :

<p>ج-١٠-٢-١- يطبق الطرق الحديثة في التعرف على الكائنات الحية الدقيقة لتحديد أنواعها وطريقة التحكم بها</p> <p>ج-١٠-٢-٢- ينفذ الطرق المعملية للتعرف على المجاميع الميكروبية.</p> <p>ج-١٠-٢-٣- يحسب الأعداد الميكروبية المرتبطة بالأغذية</p> <p>ج-١٦-١-٢- يطبق الظروف المثلى لنمو الميكروبات</p> <p>ج-١٧-١-٢- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن الفساد الميكروبيولوجي للأغذية</p> <p>ج-٢٠-١-٣- ينفذ الفحوصات البيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع</p>	
<p>د-المهارات العامة:</p> <p>د-٤-٢-٢- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في اثناء إجراء تجارب العد الميكروبي</p> <p>د-٦-٢-٥- يعرض المعلومات الخاصة ببيانات التحليل الميكروبيولوجي للمنتجات الغذائية المتعددة باستخدام برامج الحاسب الآلي.</p> <p>د-٧-١-٢- يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في اثناء إجراء تجارب العد الميكروبي</p> <p>د-٨-١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.</p> <p>د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.</p> <p>د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.</p> <p>د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية.</p>	

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات		العناوين		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	الكائنات الحية الدقيقة ودورها في حياتنا	إجادة أساسيات العمل في معمل ميكروبيولوجيا الأغذية	٢	٢
٢	تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة	الطرق المختلفة للتعقيم	٢	٢
٣	العوامل المؤثرة على نمو الأحياء الدقيقة في الأغذية	تحضير البيئات المختلفة	٢	٢
٤	البكتريا وعلاقتها بالغذاء	طريقة العد الكلى للميكروبات	٢	٢
٥	الفطريات (انواعها - طرق التكاثر - الأنواع الهامة في مجال الأغذية)	عد الفطريات والخمائر	٢	٢
٦	تابع:- الفطريات (انواعها - طرق التكاثر - الأنواع الهامة في مجال الأغذية)	الكشف عن الميكروبات الموجودة في اللحوم ومنتجاتها المختلفة	٢	٢

٧	الخمائر الهامة في مجال الأغذية	الكشف عن الميكروبات الموجودة في الأسماك ومنتجاتها المختلفة	٢	٢	٣
	امتحان أعمال السنة الأول				
٨	التغيرات التي تحدث لمركبات الغذاء المختلفة نتيجة لنمو الأحياء الدقيقة	الكشف عن الميكروبات الموجودة في الدقيق ومنتجات المخازن	٢	٢	٣
٩	منحنى النمو الميكروبي وعلاقته بحفظ الأغذية	التعرف على مظاهر فساد الأغذية المعلبة	٢	٢	٣
١٠	فساد الأغذية بواسطة الأحياء الدقيقة	الكشف عن الميكروبات المسببة للفساد في الأغذية	٢	٢	٣
١١	فساد اللحوم ومنتجاتها	تابع:- الكشف عن الميكروبات المسببة للفساد في الأغذية	٢	٢	٣
١٢	فساد الأغذية المعلبة	الكشف عن تلوث المياه	٢	٢	٣
١٣	المواد الحافظة وتأثيرها على نمو الأحياء الدقيقة	الفحص الميكروسكوبى للميكروبات الملوثة للأغذية	٢	٢	٣
١٤	التسمم الغذائي	مراجعة عامة	٢	٢	٣
	امتحان أعمال السنة الثانى				
	الإجمالى		٢٨	٢٨	٤٢

٥- أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني		التعليم الالكتروني		حل
	العصف الذهني	✓	المناقشات والحوار	✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميدانى - مشاريع بحثية)

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب نوى القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية

ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
------------	---

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
ب - كتب ملزمة :	١ الغزالي، محمد نجاتي . (٢٠١٤). ميكروبيولوجيا الاغذية - الدار العالمية للنشر - القاهرة - مصر المهيزع، إبراهيم بن سعد. (٢٠١١). ميكروبيولوجيا الأغذية - جامعة الملك سعود - الرياض - السعودية. الفضالي، حسين عبدالله محمد. (٢٠٠٧). ميكروبيولوجيا الأغذية . مكتبة نانسي - دمياط - مصر.
ج - كتب مقترحة :	
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	Frazier, w. C. and Westhoff, D. C. (1988). food Microbiology 4 th Ed, mcgaur Hill Inc, New York. Jay, j. M (1992). Modern food microbiology 4 th Ed. AVI Pub. Co. AVI. Van Nostrand Rienhold. Inc. , New York - Journal of food science

ج - توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%
	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
	طبقا للائحة الداخلية للكلية	المجموع الكلي		
		١٠٠%		

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر اكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
المستوى : الثالث الفصل الدراسي : شتوي	أسم المقرر: الإنزيمات و التحولات الحيوية المتطلب السابق:	كود المقرر : (١٠٧٠٥)	
عدد الساعات المعتمدة:	٢	نظري	٢
الساعات المعتمدة:	٣	عملي	

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها دراسة تقسيم الإنزيمات وتسميتها. توضيح خواص الإنزيمات ونشاطها وميكانيكية تحفيزها و معرفة الأهمية الفسولوجية للإنزيمات.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٢-٣-١- يصف تأثير عمليات التصنيع الغذائي علي الإنزيمات أ-١٧-٢-٢- يبين ماهية الإنزيمات وكيف تلعب دورها في الكائنات الحية. أ-٢٣-١-٢- يلم بالطرق الحديثة لانتاج الإنزيمات من مخلفات التصنيع الغذائي

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-١-٣-٢- يصمم التجارب المختلفة لدراسة الإنزيمات و علاقتها بالتحولات الحيوية للكربوهيدرات ب-٣-٣-٣- يخطط التجارب المختلفة لدراسة الإنزيمات و علاقتها بالتحولات الحيوية للبروتينات ب-٣-٣-٤- يقترح التجارب المختلفة لدراسة الإنزيمات و علاقتها بالتحولات الحيوية للبيبيدات ب-٦-١-٢- يوضح النقاط الحرجة التي تؤثر علي الفساد الإنزيمي للأغذية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج-١-١٧-٣- يطبق الطرق الحديثة في الكشف وتقدير نشاط الإنزيمات في الغذاء ج-١-٢٤-٢- يبين تأثير الإنزيمات علي البروتينات ج-١-٢٦-٢- يطبق طرق للكشف عن نشاط إنزيم الليبيز

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية	
العناوين	عدد الساعات

م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	الانزيمات و الاكسدة الحيوية	طرق تقدير النشاط الأنزيمي	٢	٢	٣
٢	الطرق المعملية لدراسة التحولات الحيوية	استخلاص وتنقية الأنزيمات	٢	٢	٣
٣	تابع: الطرق المعملية لدراسة التحولات الحيوية	طرق فصل وتنقية الأنزيمات	٢	٢	٣
٤	التحولات الحيوية للكربوهيدرات	استخدام إنزيمات الكائنات الحية الدقيقة في انتاج المركبات العضوية	٢	٢	٣
٥	تابع:- التحولات الحيوية للكربوهيدرات	استخدام الأنزيمات في انتاج المخبوزات	٢	٢	٣
٦	التحولات الحيوية للبروتينات	دور الأنزيمات في تصنيع وتطرية اللحوم	٢	٢	٣
٧	تابع:- التحولات الحيوية للبروتينات	استخدام الأنزيمات في انتاج العصائر	٢	٢	٣
٨	التحولات الحيوية لليبيدات	استخدام الأنزيمات في استخلاص الزيوت الغذائية	٢	٢	٣
٩	تابع:- التحولات الحيوية لليبيدات	استخدام الأنزيمات في انتاج مواد النكهة والألوان	٢	٢	٣
١٠	التحولات الحيوية للأحماض النووية	التلون الأنزيمي الذي يحدث في بعض الأغذية	٢	٢	٣
١١	تابع:- التحولات الحيوية للأحماض النووية	الكشف عن الأنزيمات بعد عملية السلق	٢	٢	٣
١٢	تابع:- دور الهرمونات والمعادن في التحولات الحيوية	تصنيع مشتقات النشا وانتاج مواد التحلية	٢	٢	٣
١٣	مضادات التحولات الحيوية	تابع:- تصنيع مشتقات النشا وانتاج مواد التحلية	٢	٢	٣
١٤	تابع:- مضادات التحولات الحيوية	مراجعة عامة	٢	٢	٣
الاجمالي					٤٢

٥- أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني		التعليم الالكتروني		التعليم الغير مباشر
	العصف الذهني		المناقشات والحوار	✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:	
أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% الامتحان الشفهي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
ب- كتب ملزمة :	القدوسي، سمير عبد القادر والشونى، فؤاد مطاوع. (٢٠١٥). كيمياء الانزيمات - مطبعة الاندلس - قويسنا - مصر.
ج- كتب مقترحة :	- شحاتة، أ.م.و محسب، ز. ش (١٩٧٦) اساسيات الكيمياء الحيوية، دار المعارف المصرية، جمهورية مصر العربية. * Bender, M. L., Bergeron, R. J. and Komiyama, M. (1984). The bioorganic chemistry catalysts. Wiley – Interscience. Pub., New York. * Conn, E. E. and Stump, P. K. (1972). Outlines of biochemistry. John Wily & Sons, Inc. New York. Topic 4. * Dugas, H. and Penny, C. (1981). Bioorganic chemistry: A chemical approach to enzyme action. Spring verlag. * Faster, R. I. (1980). The nature of enzymology. Croom Helm, Ltd. London. Topic 1 and 3. * Ferght, A. (1985). Enzyme structure and mechanism. 2 nd Eds. Freedom and Co. New York. * Murray, R. K., Granner, D. K., Mayes, P. A. and Rodwell, V. M. (1991). Harper's biochemistry. 22 nd Eds. Appleton and Lange, CT. USA. Topic 2,5 and 6.
د- المراجع والدوريات العلمية او نشرات .. الخ .	-Advances in enzymology; issued annually -Methods in enzymology; issued since 1955- present. -Advances in enzyme regulation, issued since 1963- present.

أستاذ المقرر

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ. د/ مصطفى أحمد عون

أ.د/ سحر رمضان عبدا لهادى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :					
المستوى : الثالث (تخصص)		اسم المقرر : أساسيات كيمياء الألبان (اجباري)		كود المقرر :	
الفصل الدراسي : الخريفي		المتطلب السابق:		(١٠٣٠٣)	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :					
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على الإلمام بالمعلومات المختلفة الخاصة بالتركيب الكيماوي التفصيلي للبن في الحصول علي منتجات لبنية ذات جودة عالية من الناحية الغذائية والتكنولوجية و الحسيه. كما يستخدم تلك المعلومات لحماية المنتج اللبني من التلف و الفساد واستخدام الطرق المثلي لحفظ اللبني اثناء النقل و التداول					
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :					
أ - المعرفة والفهم:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١٢. يحدد تركيب اللاكتوز وانواعه المختلفه وخواصه الطبيعيه في اللبني</p> <p>أ.١.١٢.٥. يتعرف على عمليه بلورة سكر اللاكتوز والمشاكل التي تحدث نتيجة هذه البلوه وطرق تجنبها.</p> <p>أ.١.١٢.٦. يعبر عن تركيب دهن اللبني والمواد المرتبطه به وخواصه الطبيعيه واهميه ذلك من الناحيه الصحيه والتكنولوجيه.</p> <p>أ.١.١٢.٧. يشرح على تركيب بروتينات اللبني وخواصها الطبيعيه وطرق فصلها</p> <p>أ.١.١٢.٤.٣. يتعرف على إنزيمات اللبني المختلفه والأهميه التطبيقية لها في مجال تصنيع الألبان وتأثيرات المعاملات التكنولوجيه المختلفه عليها.</p> <p>أ.١.١٢.٥.٣. يحدد الفيتامينات والمعادن المختلفه الموجوده في اللبني وقيمتها الصحيه للانسان وتأثيرات المعاملات التكنولوجيه المختلفه عليها وكيفية التحكم فيها</p>					
ب - المهارات الذهنية :					
<p>ب.٥.٢. يلاحظ ويجمع البيانات التي تساعده علي استخدام اللبني لانتاج منتج لبني معين وفقا للتركيب الكيماوي لهذا اللبني</p> <p>ب.٤.٤.٥. يفسر ويستنتج العيوب الناتجه في المنتج اللبني نتيجة للفساد الكيماوي</p> <p>ب.٣.٣.٦. يحدد ويحل المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد واللبنية المختلفه و المتعلقة بالتركيب الكيماوي لللبني</p>					
ج - المهارات المهنية:					
<p>ب.١.١٠.٤. يحلل اللبني لتقدير الدهن به بطرق مختلفه وكذلك اللاكتوز ، الأملاح وغيرها من المكونات للكشف عن طرق الغش المختلفه</p> <p>ج.١.١١.٣. يحدد المشاكل الناتجه عن تخزين اللبني واسبابها المختلفه</p> <p>ج.١.١١.٤. يحل المشاكل التي تحدث في اللبني نتيجة حدوث فساد كيميائي.</p> <p>ج.١.١٧.٤. يستخدم الطرق الحديثه في الكشف عن الفساد الكيماوي للالبان وطرق التغلب عليه</p> <p>ج.١.١٨.٣. يستخدم طرق حديثه للكشف عن غش اللبني.</p>					
د - المهارات العامة:					
<p>ب.١.٤.٣. يعمل ضمن فريق أثناء اجراء الاختبارات الكيماويه المختلفه</p> <p>د.٢.٤. يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في مجال التحليل الكيماوي للالبان.</p> <p>د.٦.٧. يلاحظ ويجمع ويحلل بيانات التحليل الكيماوي باستخدام برامج الحاسب الالي المناسبه</p> <p>د.٨.٥. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص التحاليل الكيماوية للالبان ومنتجاتها</p> <p>د.٩.٣. يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجالات التحليل الكيماوي للالبان المختلفه</p> <p>د.٩.٥. يظهر قدرات في التعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التحاليل الكيماوية للالبان ومنتجاتها</p>					

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		م
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	
٣	٢	٢	مقدمة عامة عن كيمياء الالبان	مقدمة عامة - التركيب الإجمالي للبن والعوامل المؤثرة فيه	١
٣	٢	٢	تحضير المحاليل	المواد الأزوتية في اللبن - بروتينات اللبن وصفاتها - الشكل البنائي لها - المركبات النتروجينية غير البروتينية	٢
٣	٢	٢	تقدير النيتروجين الكلى والمواد النيتروجينية الغير بروتينية والكازين فى اللبن بطريقة كداهل عن طريق الهضم	التركيب الكيماوي للكازين- صور وجوده في اللبن - العوامل المسئولة عن ثبات ميسيل الكازين - طرق تحضير الكازين ودوره في المنتجات اللبنية	٣
٣	٢	٢	التقطير	فصل شقوق الكازين - بروتينات الشرش - بروتينات اللبن الصغرى - التركيب الكيماوي والأهمية التطبيقية	٤
٣	٢	٢	تقدير الدهن بطريقة جربير وروزجوتلب	ليبيدات اللبن - أهميتها - تقسيمها	٥
٣	٢	٢	تقدير رقم بولينسكى ورايخاري ميسل	الأحماض الدهنية ومشابها	٦
٣	٢	٢	تقدير رقم التصبن	الأكسدة الذاتية للأحماض الدهنية غير المشبعة - الفوسفوليبيدات- كيفية عملها كعامل استحلاب	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملى	أمتحان منتصف الفصل الدراسى	
٣	٢	٢	تقدير رقم الحامض والاستر	السربروسيدات - الأستيرولات - الكاروتينات - الخواص والأهمية التكنولوجية	٨
٣	٢	٢	تقدير سكر اللاكتوز اللبن	تركيب حبيبه الدهن وأهميه حجم الحبيبه في الصناعات اللبنية - التغيرات التي تحدث للدهن وتسبب فساده	٩
٣	٢	٢	تقدير الكالسيوم والفوسفور فى اللبن	كربوهيدرات اللبن - سكر للاكتوز - تركيبه وخواصه الطبيعية	١٠
٣	٢	٢	تقدير الكلوريدات فى اللبن	تبلور سكر اللاكتوز ومدى الاستفادة منه في الصناعات اللبنية - بعض التفاعلات الكيماوية اللاكتوز	١١
٣	٢	٢	التحليل الكيماوى للجبن	أملاح اللبن وأهميتها - العوامل المسئولة عن اختلاف التركيب الملحي للبن - العناصر النادرة	١٢
٣	٢	٢	التحليل الكيماوى للملوجات اللبنية	فيتامينات اللبن وأهميتها	١٣
٣	٢	٢	التحليل الكيماوى الذبأدى	تأثير المعاملات التكنولوجية على الفيتامينات	١٤
-	-	-	الأمتحان العملى	الأمتحان العملى	١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوى	الأمتحان النظرى	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

٥ - أساليب التعليم والتعلم :							
التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√
١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم					٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة		
٧ - تقويم الطلاب :							
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية					أ - الأساليب المستخدمة :		
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر					ب - التوقيت :		
٢٠%	الامتحان العملي		١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي			
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)		١٠%	الامتحان الشفوي			
١٠٠%	المجموع الكلي						
طبقا للائحة الداخلية للكلية							
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
مذكرة كيمياء الألبان ومنتجاتها 2018 - قسم الألبان - جامعة كفر الشيخ					أ - مذكرات :		
أ.د/ جمال الدين عبد التواب - أ.د/ جودت سامي الشبخلى (١٩٨١) - الاختبارات الروتينية للألبان كيميائيا وبكتيرولوجيا - عمدة شؤون المكتبات - جامعة الرياض - السعودية					ب - كتب ملزمة :		
The effect of heat treatment on the physical-chemical properties of milk. (2016). Academia J. Environmental Sci., 4(7): 131-136 Milk Proteins, From Expression to Food, A volume in Food Science and • (2014).Technology, Book • 2nd Edition Fox P.F (1997). Advanced Dairy Chemistry. 3: Lactose, Water, Salts and Vitamins. 1 ed. Chapman & Hall New York. Tokyo. Melbourne, Madras. Fox P.F (1995). Advanced Dairy Chemistry. 2 Lipids. 1ed. Chapman & Hall New York. Tokyo, Melbourne, Madras.					ج - كتب مقترحة :		
<ul style="list-style-type: none"> Egyptian J. of Dairy Sci., Dairy Research Indian J. of Dairy Sci., 					د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .		

رئيس مجلس القسم
١٠١/د/ محسن عبد العزيز زماره

أستاذ المادة
١٠١/د/ نبيل محمد مهنا

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
كود المقرر :	أسم المقرر: : ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها (اجباري)	المستوى : الثالثة (تخصص)	المتطلب السابق:	
(١٠٣٠٤)		الفصل الدراسي : الخريفي		
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣		الساعات المعتمدة		
٢ - هدف المقرر : باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على الامام بالميكروبات المختلفة للألبان ومنتجاتها سواء التي تستخدم في صناعة الألبان او الميكروبات المرضيه التي تسبب فساد الألبان وكيفية التعامل معها والحد منها.				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
أ - المعرفة والفهم: ب.٢.١٢.٢. يتعرف على التغييرات الميكروبية التي تحدث في الألبان ومنتجاتها وكيفية التحكم فيها أ.٢.٣.١٢.٢. يبين طرق التخلص من الميكروبات او تدميرها أثناء إنتاج وتصنيع الألبان أ.٢.٢.١٣.٢. يحدد اسس طرق حفظ الألبان ومنتجاتها ميكروبيا أ.٣.١.١٤.٢. يتعرف على الميكروبات المرضية وتأثيرها على الصحة وطرق التحكم فيها أ.٣.٢.١٤.٢. يبين الميكروبات المسببة لفساد الاغذية وطرق التحكم فيها أ.٢.٣.١٤.٢. يذكر طرق التحكم في الميكروبات المختلفة للاغذية أ.٢.٢.٢٠.٢. يتعرف على مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الألبان ومنتجاتها				
ب - المهارات الذهنية : ب.٢.١.٦. يستنتج النقاط الحرجه التي تؤثر علي الفساد الميكروبي للبن ومنتجاته				
ج - المهارات المهنية: ب.٢.١.٦. يطبق قواعد التخمر السليمه ويستخدم بادئات ذات نشاط حيوي لرفع القيمه الغذائيه والحيويه للمنتج اللبني ج.١.١٧.٥. يطبق الطرق الحديثه في الكشف عن الفساد الميكروبيولوجي للألبان وطرق التغلب عليه ج.٢.٢٠.٣. يتحكم في الميكروبات المرضية والمسببة لفساد الألبان ومنتجاتها حتى نضمن سلامة الغذاء ج.٢.٢٣.١. تقيم المنتجات اللبنية ميكروبيولوجيا وبدائل الألبان				
د - المهارات العامة: ب.٢.١.٤. يعمل في مجموعات ضمن فريق عمل لإجراء التحاليل الميكروبية للألبان ومنتجاتها د.٢.٤.٥. يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في مجال التحليل الميكروبيولوجي للألبان د.٢.٦.٨. يلاحظ ويجمع ويحلل بيانات التحليل الميكروبيولوجي باستخدام برامج الحاسب الالي المناسبه د.٢.٨.٦. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص التحاليل الميكروبيولوجية للألبان ومنتجاتها د.٢.٨.٥. يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل لتشخيص الميكروبات الممرضة في الغذاء وطرق التحكم فيها. د.٢.٩.٤. يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجالات التحليل الميكروبيولوجي للألبان المختلفة د.٢.٩.٣. يظهر قدرات في التعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التحاليل الميكروبيولوجية للألبان ومنتجاتها د.٢.١٠.١. يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة في مجال انتاج وحماية وسلامة الألبان ومنتجاتها عن طريق التحكم في الميكروبات المرضية والمسببة لفساد الألبان ومنتجاتها				
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات		العناوين		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	مقدمه عامة - علم الميكروبيولوجي وعلاقته	مقدمة عامة - الاحتياطات الواجب توافرها	٢	٢
			إجمالي	٣

				باللبن ومنتجاته	
٣	٢	٢	طرق التعقيم	تقسيم وخصائص البكتريا ذات الصلة باللبن ومنتجاته	٢
٣	٢	٢	طرق تحضير المحاليل والبيئات	تقسيم وخصائص البكتريا ذات الصلة باللبن ومنتجاته	٣
٣	٢	٢	طرق عزل الكائنات الحية الدقيقة	تقسيم وخصائص الفطريات ذات الصلة باللبن ومنتجاته	٤
٣	٢	٢	طرق تنقية الكائنات الحية الدقيقة	بيئات الزرع وطرق تنمية وتكاثر الميكروبات ذات الصلة باللبن ومنتجاته	٥
٣	٢	٢	صنع الكائنات الحية الدقيقة	العوامل المؤثرة على نمو الميكروبات ذات الصلة باللبن ومنتجاته	٦
٣	٢	٢	فحص الكائنات الحية الدقيقة بالميكروسكوب	العوامل المؤثرة على نمو الميكروبات ذات الصلة باللبن ومنتجاته	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعلمي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	
٣	٢	٢	تعقيم البيئات الملوثة والملقحة بالميكروبات	طرق التخلص وإبادة الميكروبات الضارة أثناء إنتاج وتصنيع الألبان	٨
٣	٢	٢	طرق تنشيط البادئات	البادئات الميكروبية فى الصناعات اللبنية	٩
٣	٢	٢	تقييم الألبان السائلة ميكروبيولوجيا	ميكروبيولوجى اللبن السائل الخام أو المعامل (حراريا)	١٠
٣	٢	٢	تقييم الألبان المتخمرة ميكروبيولوجيا	ميكروبيولوجى الألبان المتخمرة والجبن	١١
٣	٢	٢	تقييم الجبن ميكروبيولوجيا	ميكروبيولوجى الثلوجات اللبنية	١٢
٣	٢	٢	تقييم الثلوجات اللبنية ميكروبيولوجيا	ميكروبيولوجى المنتجات الدهنية	١٣
٣	٢	٢	تقييم المنتجات الدهنية ميكروبيولوجيا	التنظيف والتعقيم فى مصانع الألبان وتحليل البيانات او النتائج	١٤
-	-	-	الامتحان العملى	الامتحان العملى	١٥
-	-	-	الامتحان الشفوى	الامتحان النظرى	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالى		

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب نوى القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب :

١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	أ- الأساليب المستخدمة
٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية	
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	

٤. أعمال فصلية لتقييم وتقويم الأنشطة التعليمية والتكليفات المنزلية			
ب-التوقييت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهى الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملى ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلى ١٠٠% طبقا للائحة الداخلية للكلية	
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :			
أ - مذكرات :		- مذكرة ميكروبيولوجيا الألبان ٢٠١٩ - قسم الألبان - جامعة كفر الشيخ أ.د/ عيد الله محمد جعفر (٢٠٠١) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع - مصر أ.د/ عبده السيد شحاته - أ.د/ محمد نبيل ابراهيم (٢٠٠٥) - ميكروبيولوجيا الجبن والالبان المتخمرة - المكتبة الاكاديمية - مصر أ.د/ مصطفى عاشور (٢٠٠٥) - البكتيريا الملوثة للالبان وعلاقتها بصحة الانسان - منشأة دار المعارف بالاسكندرية - مصر أ.د/ عبده السيد شحاته - أ.د/ محمد نبيل ابراهيم المحجوب (٢٠٠٥) مراقبة الجودة الميكروبيولوجية في مزارع ومصانع الالبان	
ب - كتب ملزمة :		Boor, J. K.; Wiedmann, M.; Murphy, S.; and Alcaine,S. (2017). A 100-Year Review: Microbiology and safety of milk. handling. J. Dairy Sci., Vol. 100, 9933. Elmer H. M. and James L. S., (2001). Applied Dairy Microbiology, 2 nd Ed., Marcel Dekker, Inc, New York, USA. Cullimore, D.R., (2000). Practical Atlas for Bacterial Identification, CRC Press, England. Robinson, R.K., (2002). Dairy Microbiology Handbook (The Microbiology of Milk and Milk Products), 3 rd Ed., Ajohn Wiley & Sons, Inc Publication, Canada.	
ج- كتب مقترحة :			
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .		<ul style="list-style-type: none"> • Egyptian J. of Dairy Sci., • Dairy Research • Indian J. of Dairy Sci., 	

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

د/محسن عبد العزيز زماره

د/محسن عبد العزيز زماره

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

١ - بيانات المقرر			
المستوى: الثالث (تخصص)		اسم المقرر: تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية	الرمز الكودي : ١٠٣٠٥
عملي	٢	نظري	٢
عدد الوحدات الدراسية			التخصص: برنامج تكنولوجيا الأغذية
٢ - هدف المقرر:			
إلمام الطالب بتصنيع المنتجات اللبنية الدهنية المختلفه مثل القشده بانواعها، الزبد، السمن ومعرفة القيمه الغذائيه لها وكذلك المنتجات الثانويه مثل اللبن الفرز واللبن الخض والمورته. تحليل المنتجات اللبنية الدهنيه والتخطيط لاقامة مشروع صغير			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:			
<p>أ -</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١٢.٨. يبين مكونات حبيبه الدهن وتأثير عمليات التصنيع عليها</p> <p>أ.١.١٣.٢. يتعرف على خطوات صناعة المنتجات اللبنية الدهنيه المختلفه (القشده ، الزبد ، السمن) والاجهزه المختلفه المستخدمه في الصناعه علي نطاق صغير.</p> <p>أ.١.١٥.٥. يشرح المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع المنتجات اللبنية الدهنية</p> <p>أ.١.١٧.٣. يشرح الاسس العلميه للخطوات التصنيعيه المختلفه التي تجري علي المنتجات الدهنيه</p> <p>أ.١.١٩.٣. يذكر خصائص المواد المختلفه في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف المنتجات الدهنيه وأنسبها وطرق تعبئتها</p> <p>أ.١.٢٠.١. يبين الشروط الصحيه الواجب توافرها في مصانع المنتجات اللبنية الدهنيه</p> <p>أ.١.٢٠.٣. يعطى امثله عن مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع انتاج المنتجات الدهنيه المختلفه</p> <p>أ.١.٢١.٣. يتعرف على الخواص الحسيه المختلفه للمنتجات اللبنية الدهنيه بانواعها المختلفه واهم العيوب التي تظهر بها والتغلب عليها.</p> <p>أ.١.٢٢.٤. يحدد التشريعات اللبنيه المتعلقه بالمنتجات الدهنيه المختلفه</p> <p>أ.١.٢٣.٣. يحدد الطرق الحديثه للاستفاده من المنتجات اللبنيه الثانويه مثل اللبن الفرز واللبن الخض</p>			المعلومات والمفاهيم :
<p>ب -</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.٦.٧. يحلل النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالمنتجات الدهنيه و يتحكم فيها</p> <p>ب.٢.٦.٤. يضع الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفه لتفادى المشكلات التي تظهر اثناء تصنيع المنتجات الدهنيه المختلفه.</p> <p>ب.٣.٦.٤. يقارن بين المشاكل التصنيعيه للمنتجات الدهنيه المختلفه</p>			المهارات الذهنيه:
<p>ج -</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١٢.٣. تعبئه المنتجات اللبنية الدهنية تبعاً لنوعها وتخزينها وطرق نقلها</p> <p>ج.١.١٣.١. يدير معدات تصنيع المنتجات اللبنية المختلفه بطريقه مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح</p> <p>ج.١.١٤.١. يحدد ظروف انتاج المنتجات اللبنية الدهنيه المثلي</p> <p>ج.١.١٤.٢. تصنيع المنتجات اللبنية الدهنيه بطرق مختلفه</p> <p>ج.١.١٤.٣. يحدد المكونات اللبنيه التي تدخل في صناعه المنتجات اللبنية الدهنيه للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه</p> <p>ج.١.١٥.٣. يراقب الشروط الصحيه لنقل وتداول المنتجات الدهنيه.</p> <p>ج.١.١٦.٣. يستخدم قواعد التخمر العلميه السليمه في صناعه الزبد</p> <p>ج.١.١٧.٦. يطور الطرق الحديثه في الكشف عن فساد المنتجات اللبنية الدهنيه وطرق التغلب عليه</p> <p>ج.١.١٨.٤. يطبق طرق حديثه للكشف عن غش المنتجات اللبنيه الدهنيه المختلفه.</p>			المهارات المهنيه الخاصه بالمقرر:

ج.٢٠١٩.١ تحكيم منتجات الالبان الدهنية (القشدة - الزبد - السمن) ومقارنتها بالتشريعات
ج.٢٠١٩.٤ يطبق معايير الجودة الشاملة التي تضمن سلامة المنتجات اللبنية الدهنية المختلفة

د- المهارات
العمامة:

د.٤.١.٥ بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
د.٤.١.٦ يعمل ضمن فريق اثناء صناعة المنتجات اللبنية الدهنية
د.٤.١.٧ يستخدم برامج الحاسب الآلي لحساب وتعديل مكونات المنتجات الدهنية
د.٤.١.٨ يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية
د.٤.١.٩ يقدر علي التعلم الذاتي والمستمر ومسايرة الجديد في مجال تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية
د.٤.٥.٩ يظهر قدراته في مجال تصنيع المنتجات اللبنية الدهنية المختلفة

٤ - محتوى
المقرر:

عدد الساعات				
	نظري	عملي		
٢	٢	مقدمة عن المنتجات اللبنية الدهنية	مقدمة - التركيب الكيماوي لدهن اللبن - حبيبه الدهن وحالة الاستحلاب بها	١
٢	٢	تحليل اللبن	تعريف القشدة - إنتاج القشدة - خواص القشدة - أنواع القشدة	٢
٢	٢	تصنيع قشدة المائدة	الطريقة البلدية للحصول علي القشدة والعوامل المؤثرة عليها (الأساس النظري و الخطوات)	٣
٢	٢	تصنيع القشدة المتخمرة والمصمتة	الطريقة المعملية بالتردد المركزي واستخدامات الفرازات الأساس النظري - الخطوات - أنواع الفرازات وطرزها	٤
٢	٢	تصنيع القشدة المخفوقه	تعديل القشدة والتحكم في خواصها الطبيعية والكيميائية	٥
٢	٢	تصنيع الزبد الغير مملح	حفظ القشدة وإطالة مدة صلاحيتها - تصنيع أنواع مختلفة من القشدة	٦
٢	٢	تصنيع الزبد المملح	الزبد : تعريف - إنتاجها - خواص الزبد- أساس الحصول عليها	٧
٢	٢	تحليل الانواع المختلفة من الزبد	صناعة الزبد بالطريقة البلدية و في المعمل	٨
٢	٢	تحليل اللبن الخض	صناعة الزبد في المصانع الكبيرة وبطريقة مستمرة	٩
٢	٢	تصنيع السمن البقرى	السمن : تعريف أساس الحصول عليها - الفرق بين السمن زيت	١٠
٢	٢	تصنيع السمن الجاموسى	الزبد - خواصها - طريقة الحصول علي السمن بطريقة الغلي	١١
٢	٢	تحليل السمن البقرى والجاموسى	طريقة الحصول علي السمن بالمعامل أو المصانع الكبيرة	١٢
٢	٢	تصنيع منتجات لبنية من المنتجات الثانوية لصناعة المنتجات اللبنية الدهنية	خواص كل من Butteroil والمرجرين والزيوت المهدرجة	١٣
٢	٢	تحليل بعض عينات منتجات دهنيه مجمعه من السوق المحلى	التكنولوجيا الحديثه لتصنيع المنتجات الدهنيه	١٤

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:

التعليم الالكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:			
١. ساعات مكتبية إضافية			
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح			
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات			
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم			
٧ - تقويم الطــــلاب:			
أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	
		٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
		٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
		٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر	
		- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر	
		- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج - توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	
%٢٠	الامتحان العملي	%١٠	الامتحان الشفوي
%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%١٠	المجموع الكلي
%١٠٠	طبقا للائحة الداخلية للكلية		
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
أ- مذكرات		مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨	
ب- كتب مقترحة		-Chandan, R.(2008) Dairy Processing & Quality Assurance. Blackwell Publishing Ltd Reddy, Y.; Khetra, Y. and Kumar, M . Fat Rich Dairy Products. Agrimoon.com STD(2018) Handbook of Dairy Technology. Society of Dairy Technology Walstra, P; Geurts, T.; Noomen, A. et al (1999) Dairy Technology. Marcel Dekker, Inc. Tamime, A.(2009) Dairy Fats and Related Products. First edition. Blackwell Publishing Ltd	
ج- دوريات علمية أو نشرات..... الخ		<ul style="list-style-type: none"> • J..Dairy Sci • J Dairy Res. • Egyptian J. of Dairy Sci., 	

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د./ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د./ أحمد عبد العزيز منصور

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : ١٠٣٠٦		اسم المقرر: تكنولوجيا الجبن (إجباري)	
التخصص: برنامج تكنولوجيا الأغذية		عدد الوحدات الدراسية	
٢	نظري	٢	عملي
٢- هدف المقرر:			
<p>المام الطالب بتصنيع الأنواع المختلفة من الجبن وتطبيق معايير الجودة المختلفة لأنواع الجبن العديدة مع إيضاح الظروف المثلى لطرق تداولها وحفظها. استخدام التكنولوجيا الحديثة لمعالجة المشاكل المختلفة في مجال صناعة الجبن سواء الفنية أو الاقتصادية. استخدام الطرق الحديثة في تقييم الجبن وتطوير أداء الخريج حتى يصبح مؤهل وقادر على الالتحاق بسوق العمل أو الدراسات العليا. استيعاب التشريعات المرتبطة بصناعة الجبن. وضع مخطط بسيط لمشروع جبن صغير ثم السعي لتكبير المشروع لاحقا</p>			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>٩.١.١٢. أ. يشرح دور مكونات اللبن واثار عمليات التصنيع عليها في صناعة الجبن واثار ذلك على خواص الجبن الناتج</p> <p>٣.٢.١٢. أ. يتعرف على التفاعلات التي تحدث أثناء تسوية الجبن وطرق التحكم فيها</p> <p>٧.٣.١٢. أ. يشرح التفاعلات التي تحدث أثناء تسوية الجبن وطرق التحكم فيها</p> <p>٨.٣.١٢. أ. يحدد التغيرات التي تحدث أثناء صناعة الأنواع المختلفة من الجبن والسيطرة عليها</p> <p>٣.١.١٣. أ. يشرح اسس تصنيع الأنواع المختلفة من الجبن على مستوى القرية</p> <p>٤.١.١٣. أ. يعطي امثلة عن كيفية إقامة معمل صغير لتصنيع الجبن على مستوى القرية</p> <p>٦.١.١٥. أ. يتعرف على المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع الجبن</p> <p>٤.١.١٧. أ. يدرك الاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري علي الجبن</p> <p>٤.١.١٩. أ. يشرح خصائص المواد المختلفة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف الجبن وأنسبها وطرق تعبئتها</p> <p>٢.١.٢٠. أ. يدرك الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الجبن</p> <p>٤.٢.٢٠. أ. يذكر مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع انتاج الجبن المختلفة</p> <p>٤.١.٢١. أ. يبين الخواص الحسية المختلفة للجبن واهم العيوب التي تظهر بها والتغلب عليها</p> <p>١. أ.١.٢٢. أ. يصف التشريعات اللبنيه المتعلقة بالجبن</p>	
ب - المهارات الذهنية :		<p>ب.١.٦. أ. يستخلص النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالجبن و يتحكم فيها</p> <p>ب.٢.٦. أ. يقارن بين الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفه لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني</p> <p>نتيجة تصنيع الجبن بطريقة غير مناسبة</p> <p>١. ب.٣.٦. أ. يناقش مشاكل صناعة للجبن</p>	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		<p>ب.١.١٢. ج. يستخدم عبوات مناسبة في تعبئه الجبن تبعاً لنوعها وتخزينها وطرق نقلها</p> <p>ج.١.١٣. ج. يستخدم معدات تصنيع الجبن المختلفه بطريقه مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح</p> <p>ج.١.١٤. ج. تصنيع الجبن تحت ظروف مثلى</p> <p>ج.٢.١٤. ج. ينتج الجبن بالطرق المختلفه والحديثة</p> <p>ج.٣.١٤. ج. يعدل تركيب المكونات اللبنيه المختلفه التي تدخل في صناعه الجبن للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه</p> <p>ج.١.١٥. ج. يراقب الشروط الصحيه لنقل وتداول الجبن.</p> <p>ج.١.١٦. ج. يطبق قواعد التخمر العلميه السليمه في صناعه الجبن</p> <p>ج.١.٢.١٦. ج. يستخدم القواعد العلميه في تركيز الالبان لصناعه الجبن.</p> <p>ج.٧.١.١٧. ج. الكشف عن فساد الجبن وطرق التغلب عليه</p>	

ج. ٣.١.١٩ تحكيم الجبن ومقارنتها بالتشريعات
ج. ١.١.٢١ تصنيع الجبن المختلفة بما يتناسب مع احتياجات السوق المحلية والموصفات القياسية

د- المهارات
العامية:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :

د.٤.١.٦ يعمل ضمن فريق لعرض المعلومات المختلفة عن صناعة الجبن .

د.٤.٢.٦ يتحاور مع زملائه لتجهيز برنامج لتصنيع أنواع مختلفه من الجبن

د. ٢.٧.٢ يوظف تكنولوجيا المعلومات في معرفة احدث التقنيات في مجال تصنيع وتحليل الجبن

د.٥.٩.٥ يظهر قدراته في مجال تصنيع الجبن

٤- محتوى
المقرر:

عدد الساعات	المحتوى		رقم
	نظري	عملي	
٢	٢	مقدمة عامة - القيمة الغذائية للجبن	١
٢	٢	المواد والادوات التي تستخدم في صناعة الجبن وتقدير قوة المنفحة	٢
٢	٢	صناعة الجبن اليميائي	٣
٢	٢	صناعة الجبن اليميائي	٤
٢	٢	صناعة الجبن بالقشدة (دوبل كريم - جيرفيه)	٥
٢	٢	صناعة الجبن القريش	٦
٢	٢	صناعة جبن ايدام	٧
٢	٢	صناعة الجبن الراس	٨
٢	٢	صناعة الجبن الراس	٩
٢	٢	صناعة جبن تشيدر	١٠
٢	٢	صناعة جبن تشيدر	١١
٢	٢	صناعة جبن موزاريللا	١٢
٢	٢	صناعة الجبن المطبوخ	١٣
٢	٢	تحليل الجبن	١٤

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتوبة إضافية

٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح

٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات

٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	
		٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
		٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
		٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر	
		- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر	
		- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%
		الامتحان العملي	٢٠%
		امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%
		الامتحان الشفوي	١٠%
		المجموع الكلي	
		طبعا للائحة الداخلية للكلية	

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩
ب- كتب مقترحة	<p>Fox,P.; and Guinee,T.(2013) Cheese Science and Technology. In <i>Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health</i>, First Edition. Edited by Young W. Park and George F.W. Haenlein. John Wiley & Sons, Ltd.</p> <p>Harburt, J. (2009) World Cheese Book .DK Publishing. United States.</p> <p>Law,B. and Tamime,A.(2010) Technology of Cheesemaking. 2nd Ed.Wiley-Blackwell. UK</p> <p>Fox, P. ; McSweeney ,P ; Cogan , T and Guinee, T (2004) Cheese Chemistry , Physics and Microbiology. 3rd Ed. Elsevier Ltd.</p> <p>محمد الحسيني عبد السلام (٢٠٠٣) - أسس وتطبيقات الترشيح الغشائي- مطابع جامعة الملك سعود - الرياض عبد السيد شحاته - محمد نبيل ابراهيم (٢٠٠٥) - ميكروبيولوجيا الجبن والالبان المتخمرة - المكتبة الاكاديمية - مصر عبد السيد شحاته (١٩٩٧) تكنولوجيا الجبن - الأسس العلمية. المكتبة الاكاديميه . مصر</p>
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....	<ul style="list-style-type: none">• Egyptian J. of Dairy Sci.,• Dairy Research• Indian J. of Dairy Sci.,

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د./ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/حسن نور الدين حسن

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠ م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩ م

١- بيانات المقرر			
المستوى: الثالث (برنامج علوم الأغذية والألبان)		اسم المقرر: معدات وحدات انتاج الاغذية والألبان	الرمز الكودي : (١١٣٤٦)
عملي	٢	نظري	٢
عدد الوحدات الدراسية			التخصص : الشعبة العامة
٢- هدف المقرر:			
<p>بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن : معرفة خطوط صناعة الألبان و خطوط صناعة السكر و خطوط صناعة الزيوت والزيوت المهدرجة و خطوط صناعة النشا والخميرة و خطوط صناعة الأعلاف وأنواع أجهزة الفصل والخلط وكيفية إستخدامها ودراسة المعاجن و نظريات وأجهزة ومعدات طحن الحبوب ومعرفة أجهزة وآلات صناعة المكرونة و أجهزة وآلات صناعة الخبز ودراسة نظريات وأجهزة ومعدات تقشير الأرز وكيفية إستخدام أجهزة ومعدات تبييض وتلميع الأرز.</p>			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١٧.١. يعرف خطوط صناعة الألبان أ.٢.١.٧. يشرح خطوط صناعة السكر أ.٣.١.٧. يحدد أنواع أجهزة الفصل والخلط. أ.٤.١.١٥. يعدد نظم التنظيف والتعقيم المختلفة للأجهزة أ.٥.١.١٨. يحدد أساسيات العمليات الميكانيكية في تصنيع المواد الغذائية.</p>			<p>أ – المعلومات والمفاهيم :</p>
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.٦. يقيم اداء وحدات وخطوط انتاج الأغذية والألبان ويحدد القدرة اللازمة لتشغيلها. ب.٢.٦. يفسر تغيرات الأداء للوحدات والمعدات المختلفة ب.٣.٦. يبتكر نظريات جديدة لتصنيع المنتجات الزراعية</p>			<p>ب – المهارات الذهنية :</p>
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١٣.١. يعد تصميم لخطوط صناعة السكر و خطوط صناعة الزيوت والزيوت المهدرجة و خطوط صناعة النشا والخميرة ج.٢.١.١٣. يخطط لمشروعات صناعية صغيرة ومتوسطة لزيادة القيمة المضافة لمصانع الأغذية والألبان ج.٣.١.١٣. يدير معدات والاجهزة المختلفة المستخدمة في صناعة الأغذية المختلفة. ج.٤.١.٢٣. يتحكم في جودة وخواص المنتجات اللبنية عن طريق التحكم في الاجهزة والمعدات.</p>			<p>ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.١.١.٤. يتعاون لدراسة نظريات وأجهزة ومعدات طحن الحبوب د.٢.١.٤. يعمل في مجموعات على تطوير اداء خطوط الانتاج د.٣.١.٤. يتعاون لاستخدام تكنولوجيا لحل المشكلات الخاصة بخطوط الصناعات المختلفة. د.٤.١.٣. يطبق تكنولوجيا المعلومات للحصول علي معلومات عن انواع المعدات المستخدمة في كل خط</p>			<p>د- المهارات العامة:</p>

من خطوط الانتاج وكيفية استخدامها	
----------------------------------	--

٤ - محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			الوصف	الرمز	الترتيب
الإجمالي	عملى	نظرى			
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم وحدات مختلفة في خطوط صناعة الألبان	١	خطوط صناعة الألبان
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم الوحدات المختلفة في خطوط صناعة السكر	٢	خطوط صناعة السكر
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم خطوط صناعة الزيوت والزيوت المهدرجة	٣	خطوط صناعة الزيوت والزيوت المهدرجة
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم معدات صناعة النشا والخميرة	٤	خطوط صناعة النشا والخميرة
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم الوحدات المختلفة في خطوط صناعة الأعلاف	٥	خطوط صناعة الأعلاف
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم أجهزة الفصل والخلط والمعاجن والتعرف على نظرية عمل كلا منها	٦	أجهزة الفصل والخلط - المعاجن
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم أجهزة ومعدات طحن الحبوب	٧	نظريات وأجهزة ومعدات طحن الحبوب
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم أجهزة وآلات صناعة المكرونة	٨	أجهزة وآلات صناعة المكرونة
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم أجهزة وآلات صناعة الخبز	٩	أجهزة وآلات صناعة الخبز
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم أجهزة ومعدات تقشير الأرز	١٠	نظريات وأجهزة ومعدات تقشير الأرز
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تصميم أجهزة ومعدات تبييض وتلميع الأرز	١١	أجهزة ومعدات تبييض وتلميع الأرز
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على تكنولوجيا معدات ووحدات انتاج الأغذية والألبان	١٢	التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في تطوير معدات ووحدات انتاج الأغذية والألبان
٤	٢	٢	التطبيقات العملية على أجهزة ومعدات تنظيف وتعقيم معدات ووحدات انتاج الأغذية والألبان	١٣	أجهزة ومعدات تنظيف وتعقيم معدات ووحدات انتاج الأغذية والألبان
٤	٢	٢	حل مسائل على تكاليف تشغيل الآلات وطرق اختبار ادائها	١٤	متطلبات التشغيل الآمن للجرارات.
٥٦	٢٨	٢٨			الإجمالي

٥ - إستراتيجيات التدريس والتعلم:

التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني		المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة والعروض التوضيحية	✓
المحاكاة	✓	حل المشكلات	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح

٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات

٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:																			
أ- الأساليب المستخدمة		١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية																	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر																	
ج - توزيع الدرجات:		<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%																
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%																
المجموع الكلي																			
طبقا للائحة الداخلية للكلية																			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																			
أ- مذكرات		مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩																	
ب- كتب مقترحة		- هندسة مصانع الأغذية ومعامل الألبان - أساسيات هندسة التصنيع الزراعي - هندسة التصنيع الغذائي - العمليات المتكاملة في التصنيع الغذائي																	
ج- دوريات علمية أو نشراتالخ		- مجلة هندسة الأغذية - مجلة هندسة التصنيع الحيوي - مجلة هندسة النظم الحيوية - المجلة المصرية للهندسة الزراعية (MJAE) - مجلة الهندسة الزراعية في آسيا، أفريقيا وأمريكا اللاتينية (AMA)																	

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د/ حسين محمد سرور

أ.د. سعيد الشحات عبدالله
د. وائل محمد المسيري

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي :		اسم المقرر: تكنولوجيا المثلوجات اللبنية	
التخصص: برنامج تكنولوجيا الأغذية		عدد الوحدات الدراسية	
١٠٣٠٧	٢	نظري	٢
عملي	٢		
٢- هدف المقرر:			
إلمام الطالب بتصنيع العديد من المثلوجات اللبنية المحلية ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية مع وضع مخطط بسيط لمشروع مثلوجات لبنية صغيرة ثم السعي لتكبير المشروع لاحقا			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١٢. يدرك دور مكونات اللبن واثار عمليات التصنيع عليها في صناعة المثلوجات اللبنية وأثرها على خواص المثلوجات الناتجة</p> <p>أ.٢.١٢. يعرف التغيرات التي تحدث في المخلوط اثناء مراحل التصنيع المختلفه وكيفية التحكم فيها</p> <p>أ.٣.١٣. يحدد اسس تصنيع الأنواع المختلفة من المثلوجات اللبنية على مستوى القرية</p> <p>أ.٤.١٣. يدرك طرق اقامة معمل صغير لتصنيع المثلوجات اللبنية على مستوى القرية</p> <p>أ.٥.١٤. يذكر المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٦.١٧. يلم بالاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري علي المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٧.١٩. يدرك خصائص المواد المختلفة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف المثلوجات اللبنية وأنسبها وطرق تعبئتها</p> <p>أ.٨.٢٠. يفهم الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٩.٢٠. يشرح مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.١٠.٢١. يشرح الخواص الحسية المختلفة للمثلوجات اللبنية واهم العيوب التي تظهر بها</p> <p>أ.١١.٢٢. يشرح التشريعات اللبنيه المتعلقة بالمثلوجات اللبنية</p>	
ب - المهارات الذهنية:		<p>ب.١.٦. يقيم النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالمثلوجات اللبنية و يتحكم فيها</p> <p>ب.٢.٦. يصمم الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفه لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجته طريقة صناعة غير مناسبة</p> <p>ب.٣.٦. يفسر مشاكل صناعة المثلوجات اللبنية</p>	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		<p>ب.٤.١٢. يختار العبوات المناسبه في تعبئة المثلوجات اللبنية تبعاً لنوعها وتخزينها وطرق نقلها</p> <p>ب.٥.١٣. يدير معدات تصنيع المثلوجات اللبنية المختلفه بطريقه مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح</p> <p>ب.٦.١٤. ينتج المثلوجات اللبنية بطريقة مثالية</p> <p>ب.٧.١٤. تصنع المثلوجات اللبنية بالطرق المختلفه والحديثة</p> <p>ب.٨.١٤. يحسب المكونات اللبنيه المختلفه التي تدخل في صناعه المثلوجات اللبنية للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه</p> <p>ب.٩.١٥. يراقب الشروط الصحية المختلفه لنقل وتداول المثلوجات اللبنية.</p> <p>ب.١٠.١٧. يفسر اسباب فساد المثلوجات اللبنية وطرق التغلب عليه</p> <p>ب.١١.١٩. تحكيم المثلوجات اللبنية ومقارنتها بالتشريعات</p> <p>ب.١٢.٢١. ينتج المثلوجات اللبنية المختلفه بما يتناسب مع احتياجات السوق المحليه والمواصفات القياسيه</p> <p>ب.١٣.٢٢. يحسب ويكون مخاليط المثلجات اللبنية طبقاً للمواصفات القياسيه</p> <p>ب.١٤.٢٢. تنظيم العمل في مصانع المثلوجات اللبنية</p>	

ج. ٣.١.٢٢. يتم الحكم على المثلوجات اللبنية الموجودة بالسوق المحلي

د- المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :

د.٤.١.٧. يعمل ضمن فريق اثناء صناعة المثلوجات اللبنية

د.٤.٢.٧. يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في مجال تصنيع المثلوجات اللبنية

د.٣.٢.٧. يستخدم برامج الحاسب الآلى لحساب خلطات المثلوجات اللبنية المختلفة.

د.٦.٥.٩. يظهر قدراته في مجال تصنيع المثلوجات اللبنية

٤- محتوى المقرر:

عدد الساعات				
نظري	عملي			
٢	٢	- تعريف المثلجات القشديه وتقسيمها	مقدمة - نبذة تاريخية - تعريف - القيمة الحرارية والغذائية	١
٢	٢	- كيفية حساب مكونات المخلوط البسيط	تقسيم المثلوجات اللبنية والنواتج المشابهة لها	٢
٢	٢	- كيفية حساب مكونات المخلوط المركب	تركيب وخواص المثلوجات اللبنية	٣
٢	٢	- خطوات تحضير مخلوط الايس كريم	المواد التي تدخل في تركيب المثلوجات اللبنية (مواد التحليه - جوامد اللبن اللادهنية)	٤
٢	٢	- حساب مكونات المخاليط المركبة التي تحتوي علي مصدر واحد من الدهن	المواد التي تدخل في تركيب المثلوجات اللبنية (جوامد البيض - المواد الرابطة أو المثبتات للقوام)	٥
٢	٢	- حساب مكونات المخاليط المركبة التي تحتوي علي مصدر واحد للدهن	المواد التي تدخل في تركيب المثلوجات اللبنية (الجوامد الصلبة الكلية - الماء والهواء والقابلية للتحقق والريع)	٦
٢	٢	- حساب مكونات المخاليط المركبة التي تحتوي علي مصدرين للدهن	المواد التي تدخل في تركيب المثلوجات اللبنية (الماء والهواء والقابلية للتحقق والريع)	٧
٢	٢	- حساب مكونات المخاليط المركبة التي تحتوي علي مصدرين للدهن	خطوات الصناعة المثلوجات القشديه : تحضير المخلوط	٨
٢	٢	- حساب مكونات تحتوي علي ثلاث مكونات للدهن	الخلط - اثر المواد الداخلة وتركيب المثلوجات علي خواص المنتج النهائي	٩
٢	٢	- حساب مكونات تحتوي علي ثلاث مكونات للدهن	معادلة الحموضة - البسترة - التجنيس - التبريد التعتيق	١٠
٢	٢	- حساب مكونات مخلوط يحتوي لبن مكثف كامل الدسم محلي	التجميد الأولي - التعبئة - التصليب - التخزين - النقل	١١
٢	٢	- حساب مكونات مخاليط تحتوي علي لبن فرز مكثف محلي وصفار بيض ودكستروز	صناعة الزبادي المجمد والمشروبات المجمدة	١٢
٢	٢	- إجراء بعض الاختبارات علي مخلوط الايس كريم	تحكيم المثلوجات - تحليل المثلوجات اللبنية	١٣
٢	٢	- متابعة إجراء بعض الاختبارات علي مخلوط الايس كريم	عيوب المثلوجات وكيفية علاجها	١٤

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:																	
١. ساعات مكتبية إضافية																	
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح																	
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات																	
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم																	
٧- تقويم الطــــلاب:																	
أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليفات المنزلية																
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر																
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																	
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩																
ب- كتب مقترحة	Jana, A.; Pinto,S and Moorthy, P (2016) Ice Cream and Frozen Desserts.Agrimoon .com. Goff, H. and Hartel,R(2013) Ice Cream. 7 th Ed.Springer.New York Arbuckle, W.S. (1981) Ice Cream. Third Ed., AN Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut Clarke,C. (2004) The Science of Ice Cream.RS.C, UK.																
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....	J.Dairy Sci J Dairy Res.																

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د./ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/ محمد يوسف خليفه

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
المستوى : الثالث الفصل الدراسي : خريفي	أسم المقرر: جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج المتطلب السابق:	كود المقرر : (١٠٧٠٦)	
الساعات المعتمدة:	٣	عملي ٢	نظري ٢

٢ - هدف المقرر :	
باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها الطالب التعرف بماهية علم كيمياء و تحليل الأغذية و المكونات الأساسية للمواد الغذائية وطرق تحليلها	
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ-١٢-٣- يصف تأثير عمليات التصنيع علي مكونات الغذاء. أ-١٥-١-٢- يشرح مفهوم الجودة ومراقبة الجودة بصفة عامة أ-١٥-١-٣- يذكر خصائص و صفات الجودة التي يجب توافرها في المنتج الغذائي أ-١٥-٢-١- يذكر مسئوليات قسم الرقابة على جودة إنتاج الأغذية أ-١٥-٢-٢- يشرح العوامل التي تؤثر علي جودة الغذاء أ-١٥-٢-٣- يعدد نظم الهاسب و المراقبة الشاملة أ-١٧-٢-٣- يشرح العوامل والطرق التي تؤثر علي جودة الغذاء أ-١٩-١-٣- يبين تأثيرات هذه المواد علي الجودة التغذوية والطبيعية والميكروبيولوجية والحسية للمواد الغذائية المعبأة وقابليتها للتخزين أ-٢٠-٢-١- يبين مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الغذاء أ-٢١-١-١- يبين التقييم الحسي للأغذية وطرق قياسه أ-٢١-١-٢- يعدد العوامل المؤثرة على الخواص الحسية للغذاء أ-٢٢-١-١- يذكر التشريعات الوطنية المشرعة لتصنيع الغذاء و الألبان. أ-٢٢-١-٢- يلم بالتشريعات الدولية المشرعة لتصنيع الغذاء و الألبان أ-٢٢-١-٣- يعدد المنظمات المشرعة لتصنيع الغذاء و الألبان.</p>
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :</p> <p>ب-٥-٢-٥- يحلل مبادئ الإحصاء والرياضة والحاسب الآلي في مراقبة جودة الأغذية. ب-٥-٢-٦- يناقش الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر . ب-٦-١-٣- يفسر نظام الهاسب ويحدد النقاط الحرجة أثناء التصنيع الغذائي ب-٦-١-٤- يناقش النقاط الحرجة التي تؤثر علي جودة المنتجات الغذائية ب-٦-٢-٢- يفسر النقاط الحرجة داخل عمليات التصنيع الغذائي ب-٦-٢-٣- يحلل الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر في المنتج الغذائي نتيجة عدم مراقبة جودة المنتج خلال عملية التصنيع ب-٦-٣-٢- يفسر المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد الغذائية و المرتبطة بالتشريعات الغذائية</p>

<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :</p> <p>ج-١-١١-١ - يطبق نظام تحليل المخاطر</p> <p>ج-١-١١-٢ - يربط المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء و تأثير ذلك علي جودة المنتج الغذائي</p> <p>ج-١-١٢-٢ - يقيم نوع العبوة المستخدمة بما يتوافق مع المواصفات القياسية</p> <p>ج-١-١٥-٢ - يقيم تأثير عمليات النقل والتداول على جودة الغذاء.</p> <p>ج-١-١٧-٤ - يفسر جودة الاغذية عن طريق الكشف عن العوامل المسببة للفساد</p> <p>ج-١-١٨-١ - يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية</p> <p>ج-١-١٨-٢ - يطبق المواصفات القياسية والتشريعات الغذائية الحديثة</p> <p>ج-١-١٩-١ - يصمم و يجري تجارب التقييم الحسي للمنتجات الغذائية</p> <p>ج-١-٢٠-١ - يطبق طرق الرقابة علي الجودة للتحكم في جودة المنتجات الغذائية</p> <p>ج-١-٢٠-٢ - يطبق نظم الهاسب و نظام الجودة الشاملة داخل مصانع الاغذية</p> <p>ج-١-٢٠-٢ - يفسر نظم تحليل المخاطر</p> <p>ج-١-٢٦-١ - يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية</p> <p>ج-١-٢٦-٣ - يطبق المواصفات القياسية والتشريعات الغذائية الحديثة</p>	<p>ج - المهارات المهنية:</p>
<p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :</p> <p>د.٤-١-٢ - يعمل ضمن فريق عمل لمراقبة جودة الغذاء</p> <p>د-٤-٢-٣ - يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في اثناء مراقبة جودة الغذاء</p> <p>د-٦-٢-٦ - يعرض المعلومات الخاصة ببيانات التقييم الحسي للأغذية باستخدام برامج الحاسب الالى.</p> <p>د.٧-١-٣ - يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في اثناء مراقبة جودة الغذاء</p> <p>د.٨-١-٢ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.</p> <p>د-٨-٢-١ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.</p> <p>د-٨-٣-١ - يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-١-١ - يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٢-١ - يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٣-١ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-٤-١ - يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.</p> <p>د-١٠-١-١ - يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية.</p>	<p>د - المهارات العامة:</p>

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	تطبيق على جودة مراكز الطماطم	١ تعريفات خاصة بالجودة ومراقبة جودة الأغذية
٣	٢	٢	تطبيق على جودة ملح الطعام	٢ المسئوليات التي يقوم بها قسم مراقبة الجودة في مصانع الأغذية
٣	٢	٢	تطبيق على جودة دقيق القمح	٣ التطور التاريخي لمراقبة الجودة
٣	٢	٢	تطبيق على جودة الخل	٤ الأغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية

٣	٢	٢	تطبيق على جودة الشاي	تابع:- الأغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية	٥
٣	٢	٢	تطبيق على جودة الأغذية المعلبة	نظام مراقبة الجودة والشؤون الصحية فى الأغذية	٦
٣	٢	٢	تطبيق على جودة المرببات	معرفة نظم الجودة الحديثة فى مجال إنتاج الأغذية وخاصة نظام الهاسب	٧
٣	٢	٢	التعرف على الطعوم المختلفة فى الأغذية	تابع:- معرفة نظم الجودة الحديثة فى مجال إنتاج الأغذية	٨
٣	٢	٢	التعرف على النكهات فى الأغذية	الغش التجاري وعلاقته بالصحة والكشف عنه	٩
٣	٢	٢	قياس الألوان فى الأغذية	نظام الهاسب	١٠
٣	٢	٢	قياس القوام فى الأغذية	نظام الأيزو	١١
٣	٢	٢	طرق قياس الحجم فى الأغذية	التقييم الحسي للأغذية وطرق قياسه	١٢
٣	٢	٢	طرق قياس اللزوجة	تابع:- تالتقييم الحسي للأغذية وطرق قياسه	١٣
٣	٢	٢	مراجعة عامة	مراجعة عامة	١٤
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالى		

٥- أساليب التعليم والتعلم:						
حل المشكلات		التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني	√	المحاضرة المطورة
التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميدانى - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√	المناقشات والحوار	√	المحاكاة
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:						
١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الطول لرفع القدرات ٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم						
٧- تقويم الطلاب:						
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية					أ- الأساليب المستخدمة	
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر					ب- التوقيت	

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

<p>أ - مذكرات : مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>	
<p>ب - كتب ملزمة: السماحي، صلاح؛ حبيبة، رمضان و جاب الله، آمال عبد الفتاح (٢٠٠١). الجديد في مراقبة جودة الأغذية. مطبعة جامعة قناة السويس، الاسماعيلية، مصر. رقم إيداع ٢٠٠١/٢٩٢٠ الطبعة الأولى. قناوي، محمد نجيب . (٢٠١٠). جودة الغذاء - دار الهدي للنشر والتوزيع - المنيا - مصر. علوان، أحمد محمود محمد. (٢٠٠٨). مراقبة جودة الاغذية والمواصفات القياسية - دار العلوم للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر. حمزاوى، لطفى فهمى. (٢٠٠٦). نظم الجودة الحديثة فى مجال التصنيع الغذائي - دارالكتب العلمية للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.</p>	
<p>ج - كتب مقترحة : Daniely, C. F. & Richard, F. M. (1991). Instrumental Methods for Quality Assurance in Foods. Marcel Dekker, Inc. New York. Erly, R. (1995). Guide to Quality Management Systems for the Food Industry. Hubbard, M. R. (1990). Statistical Quality Control for the Food Industry. Meilgaard et al. (1999). Sensory Evaluation Techniques. 3rd Ed.</p>	
<p>- Journal of food chemistry Journal Agriculture & Food Technology</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

<p>٢٠%</p>	<p>الامتحان العملي</p>	<p>١٠%</p>	<p>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</p>	<p>ج - توزيع الدرجات:</p>
<p>٦٠%</p>	<p>امتحان نهاية العام (التحريري)</p>	<p>١٠%</p>	<p>الامتحان الشفوي</p>	
<p>١٠٠%</p>	<p>المجموع الكلى</p>			
<p>طبقا للائحة الداخلية للكلية</p>				

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادى

أستاذ المقرر

أ.د/ محمد عوض عبدالجليل

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
المستوى : الرابع الفصل الدراسي : شتوى	أسم المقرر: تغذية أنسان المتطلب السابق:-	كود المقرر : (١٠٧٠٧)	
عدد الساعات المعتمدة :	نظري ٢	عملي ٢	الساعات المعتمدة ٣

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها فهم دور التغذية الجيدة في صحة الفرد الجسمية والعقلية والاجتماعية و المساعدة في نشر المعلومات المفيدة حول الغذاء والتغذية في مصر .
------------------	--

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١-٤-٢-٣- يعدد أهم الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء أ-١-٦-٤- يشرح كيفية الحفاظ علي القيمة الغذائية للأغذية ومنتجاته اثناء التصنيع النقل والتداول أ-١-٧-٢- يلم بالاسس العلميه لانتاج أغذية خاصة بالفئات الحساسة و مرضي السكر و السمنة و النحافة

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-١-٥-٨- يستخلص البيانات التي تساعده علي استغلال الموارد المتاحة والبدائل المختلفه لرفع القيمة الغذائية والحيويه للأغذية ب-١-٥-٢- يوضح كيفية استخدام مبادئ الاحصاء لعمل توليفات غذائية تناسب الفئات الخاصة
------------------------	--

ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج-١-٦-١- يجهز المواد الخام الاساسية لتصنيع أغذية الفئات الخاصة و مرضي السكر بصورة مثلي ج-١-٤-٢-٥- يصنع منتجات غذائية مختلفة للفئات الحساسة المختلفة ج-١-٤-٣-٦- يخلط المكونات المختلفه التي تدخل في صناعه أغذية للفئات الخاصة مطابقة للمواصفات القياسيه ج-١-٢٥-٢- يحلل القيمة الغذائية للمنتجات الغذائية
-----------------------	--

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :

د-٤-٢-٤ - يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في اثناء إعداد برامج لتغذية الفئات الخاصة

د-٧-١-٤ - يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة ه في اثناء إعداد برامج لتغذية الفئات الخاصة

د-٧-٣-٢ - يستخدم تقنيات الحاسب الالى لحساب لعمل وجبات ذات قيمه غذائية عالية للفئات الخاصة.

د-٨-١-٢ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.

د-٨-٢-١ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.

د-٨-٣-١ - يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء

د-٩-١-١ - يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.

د-٩-٢-١ - يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.

د-٩-٣-١ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء

د-٩-٤-١ - يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.

د-١٠-١-١ - يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية.

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية
٣	٢	٢	تطبيق الهرم الغذائي المرشد	مقدمة وتعريفات خاصة بالتغذية
٣	٢	٢	جداول تحليل الأغذية في المدارس	الكربوهيدرات (تقسيمها - أهميتها- مصادرها)
٣	٢	٢	جداول تحليل الأغذية في المستشفيات	البروتينات(تقسيمها - أهميتها- مصادرها- الأمراض الناتجة عن نقصها)
٣	٢	٢	جداول تحليل الأغذية في المدينة الجامعية	الزيوت والدهون (اهميتها- مصادره-الأمراض المتعلقة بها)
٣	٢	٢	تقدير نسبة الحديد في الدم	الأملاح المعدنية (وظائفها - مصادره- اعراض نقصها)
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية مدعمة بمصادر مختلفة من الحديد	الفيتامينات(تقسيمها - وظائفها - مصادرها- اعراض نقصها)
٣	٢	٢	تحديد الوزن المثالي وعلاقة الطول بالوزن	جداول تحليل الأطعمة الحالة الغذائية في مصر
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية لمرضى السكر	أهم الخطوط التوجيهية في تخطيط الوجبات والهرم الغذائي المرشد
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية لمرضى النحافة	تغذية مرضي السكر
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية لمرضى السمنة	تغذية مرضي النحافة
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية كبار السن	تغذية مرضي السمنة
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية للفئات الخاصة	تغذية كبار السن
٣	٢	٢	اعداد وجبات غذائية للأمهات الحوامل والمرضعات	تغذية الأطفال
٣	٢	٢	مراجعة عامة	تغذية الأمهات الحوامل والمرضعات
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالي	

٥- أساليب التعليم والتعلم:						
حل المشكلات		التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني	√	المحاضرة المطورة
التعلم التجريبي (دروس عملية – تدريب ميداني – مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√	المناقشات والحوار	√	المحاكاة
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:						
١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات ٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم						
٧- تقويم الطلاب:						
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليفات المنزلية					أ- الأساليب المستخدمة	
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر					ب- التوقيت	
٢٠%		الامتحان العملي		١٠%		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي
٦٠%		امتحان نهاية العام (التحريري)		١٠%		الامتحان الشفوي
١٠٠%		المجموع الكلي				
طبقا للائحة الداخلية للكلية						

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
ب - كتب ملزمة :	عويضة، عصام. (٢٠٠٧) أساسيات تغذية الإنسان . مكتبة العبيكان – الرياض كتب الدكتور ليلي السباعي
ج - كتب مقترحة :	1- Davidson, S. Passmore, R., Barct, J.F. and Truswell, A.S (1986) Human Nutrition and Dietetics 7 th ed. Livingstone Edinburgh. 2- F.N.B.(1980) Recommended Dietary Allowances 9 th ed. Nutritional research council. Nation Academy of Sciences, Washington D.C. 3-Fox. B.A. and Cameron, A.G. (1980) Food science, Nutrition and Health Eighth Ed. Edward. Arnold, London U.K.
د- المراجع والدوريات العلمية أو	- Journal of food science

- Journal of food nutrition	نشرات .. ألخ .
- Journal of food chemistry	

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادى

أستاذ المادة

أ.د/ عادل خميس غازي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩-٢٠٢٠
القسم العلمي الذي يدرس المقرر: قسم المحاصيل

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الرابع اجباري الفصل الدراسي : الخريفي	اسم المقرر: إحصاء وتصميم التجارب المتطلب السابق: لا يوجد	كود المقرر : (١١١٠٢)
عدد الساعات : نظري	عملي	٢
الساعات المعتمدة:	٢	٣

٢ - هدف المقرر :

باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:-
إكتساب مجموعة من المعارف والمهارات المرتبطة بأنواع التحليلات الاحصائية والتصميمات التجريبية المتعددة وكذلك دراسة العلاقات الاحصائية المختلفة بين العديد من المتغيرات

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :

أ - المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
أ. ٧. ١ - ٨ - يذكر طرق جمع وتبويب البيانات الاحصائية.
أ. ٧. ١ - ٩ - يحدد المقاييس الاحصائية المختلفة لتفسير الظواهر الاقتصادية والاجتماعية.
أ. ٧. ٢ - ٥ - يعدد اختبارات الفروض الاحصائية.

ب - المهارات الذهنية :

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
ب. ٣. ١ - ٢١ - يجمع البيانات ويحللها.
ب. ٣. ١ - ٢٢ - يقترح البيانات ويحللها وفقا لأنسب الأساليب الإحصائية.
ب. ٤. ١ - ٢٨ - يكتب موضوعا في الفروض الاحصائية.

ج - المهارات المهنية:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
ج. ٩. ١ - ١٠ - يخطط بحثاً في ظل إرشادات محدودة.
ج. ٩. ١ - ١١ - يرتب البيانات لتبويبها وتحليلها احصائيا
ج. ٩. ١ - ١٢ - يفسر النتائج المتحصل عليها.

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
د. ٣. ١ - ٢٦ - يعرض البيانات والمعلومات الاحصائية باستخدام الوسائل السمعية والبصرية.
د. ٣. ١ - ٢٧ - يتواصل بشكل جيد في مجال الإحصاء .

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		العناوين		
إجمالي الساعات المعتمدة	عملي	نظري	الدروس العملية	م المحاضرات النظرية
٢	٢	١	تعريف بعض المصطلحات الاحصائية	١ مقدمة وبعض التعاريف الإحصائية الهامة
٢	٢	١	طرق عرض وتنظيم البيانات	٢ تعريف المتغيرات - المجتمعات - والعينات وجمع البيانات وعرض وتلخيص البيانات
٢	٢	١	التدريب على مقاييس النزعة المركزية	٣ تقدير مقاييس النزعة المركزية
٢	٢	١	التدريب على مقاييس التشتت	٤ تقدير مقاييس التشتت
٢	٢	١	نظرية الاحتمال	٥ نظرية الاحتمال
٢	٢	١	التوزيعات الاحتمالية	٦ التوزيعات الاحتمالية
٢	٢	١	المعاينة واختبارات المعنوية	٧ المعاينة واختبارات المعنوية
٢	٢	١	حل تمارين على اختبار t	٨ اختبار t
٢	٢	١	حل تمارين على اختبار F	٩ اختبار F
٢	٢	١	التدريب على تحليل التباين	١٠ تحليل التباين وأنواعه
٢	٢	١	أساسيات تصميم التجارب	١١ أساسيات تصميم التجارب
٢	٢	١	التدريب على تصميم وتحليل التجارب	١٢ أنواع تصميم التجارب
٢	٢	١	حل تمارين على الانحدار	١٣ الانحدار الخطى وتفسيره
٢	٢	١	حل تمارين على الارتباط	١٤ الارتباط الخطى وتفسيره
٢٨	٢٨	١٤	الإجمالي	

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:			
التعليم الغير مباشر		التعليم الالكتروني	✓
التعلم التجريبي		التعلم الذاتي	✓
التعليم التعاوني		المناقشات والحوار	✓
المحاضرة المطورة			✓
العصف الذهني			✓
٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:			
١ . ساعات مكتبية إضافية			
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح			
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات			
٤ . المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم			
٧ - تقويم الطلاب:			
١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية		أ- الأساليب المستخدمة	
٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية			
٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة			
٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية			

ب-التوقيت			
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر			
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر			
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر			
ج - توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	
٢٠%	الامتحان العملي	١٠%	الامتحان الشفوي
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	١٠%	
١٠٠%	المجموع الكلي		
طبقا للائحة الداخلية للكلية			

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩
ج - كتب مقترحة :	تصميم وتحليل التجارب(الجزء الثاني) د/مسعد ذكي الحفنى- د/ محمد عبدالمنعم المرشدى ،جامعة أسيوط ، ٢٠١٣
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	طرق تصميم وتحليل التجارب الحقلية -أ.د. عبدالحميد نوار ٢٠٠٣ The Journal of Sustainable Agricultural Sciences (JSAS) https://jsas.journals.ekb.edu/

رئيس مجلس القسم

(أ.د/ محمد سعد عبد العاطي)

أستاذ المقرر

أ.د. محمد سعد عبد العاطي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الرابع الفصل الدراسي : شتوى	أسم المقرر: مشروع التخرج المتطلب السابق: لا يوجد	كود المقرر : ١٠٣٢٣
عدد الساعات : نظري	عملي	الساعات المعتمدة:
٢	٢	٣
٢ - هدف المقرر :		
باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها اعداد دراسة عن كيفية انشاء مشروع صغير لانتاج الألبان والتشاور والتواصل الدائم مع استاذ القسم المختص .		
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم:		
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٢-١- ١٣- يلم بالأسس العلمية للطرق المختلفة لتقدير المكونات المختلفة للألبان أ-١٧-٢- ٦- يفهم كيفية وقاية الألبان من الفساد و طرق الحفظ الهامة. أ-٢٣-١- ٣- يلم بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع اللبنى		
ب - المهارات الذهنية :		
بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن : ب-٥-٢- ١٢- يُصمم التجارب للوصول الي استنتاج منطقي ب-٥-٣- ٥- يحلل البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالألبان ب-٥-٣- ٦- يستخدم البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالألبان ومنتجاتها ب-٥-٤- ٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج اللبنى ب-٥-٥- ٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب		
ج - المهارات المهنية:		
بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن : ج-١٠-١- ١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمنتجات اللبنية ج-١٠-٢- ١- يطبق الطرق الحديثة في التعرف على الكائنات الحية الدقيقة لتحديد أنواعها وطريقة التحكم بها ج-١٨-١- ١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الألبان ج-٢٠-١- ٢- ينفذ الفحوصات الكيميائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الألبان في المصانع		
د - المهارات العامة:		
بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن : د-٣-٤- ١- يعمل ضمن فريق بحثى ميدانى. د-٣-٤- ١٠- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع ومعامل الألبان. د-٥-١- ٩- يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات إدارة مصانع ومعامل الألبان د-٦-١- ٣- يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج. د-٨-٢- ٣- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل فى مجال الألبان. د-٩-١- ١١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته فى مجال الألبان د-٩-٣- ٧- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته فى مجال الألبان د-٩-٤- ٦- يطور قدراته التطبيقية فى تصنيع الألبان والاستفادة من مخلفاتها.		

٤ - استراتيجيات التعليم والتعلم

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√
<p>١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>						<p>٥ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>	
<p>١ تقرير يسلم ويناقش في نهاية مرحلة البكالوريوس في وجود بعض من رجال الصناعات اللبئية وجهات التوظيف ٢- عرض تقديمي ٣- النشاط العملي</p>						<p>٦ - تقويم الطلاب : أ - الأساليب المستخدمة :</p>	
<p>يجب تحديد المواعيد التي يتم إجراء التقييم أثناء السنة الدراسية / الفصل الدراسي</p>						<p>ب - التوقيت :</p>	
				رقم التقييم	أسلوب التقييم	التاريخ	
				التقييم الأول	تقرير	الاسبوع الخامس عشر	
				التقييم الثاني	عرض تقديمي	الاسبوع الخامس عشر	
				التقييم الثالث	نشاط ومناقشات	أسبوعيا	
				تقرير	عرض تقديمي	المجموع	
				٥٠%	٣٠%	٢٠%	١٠٠%
<p>٧ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>						<p>أ - مذكرات :</p>	
<p>١- المهيزع، ابراهيم سعد & البحيري، محمد مجدي (١٩٩٧) الشروط الصحية الغذائية. مطابع جامعة الملك سعود. ٢- البناء، عمرو عبدالرحمن (٢٠٠١) الأحياء الدقيقة و فساد الأغذية سلسلة علوم و تكنولوجيا الأغذية، مكتبة المعارف الحديثه. ٣- هانى منصور المزيدي ٢٠٠٢ : المرشد العلمى لسلامة الاعذية . معهد الكويت للأبحاث العلمية. الطبعة الأولى</p>						<p>ب - كتب ملزمة :</p>	
<p>-J. of Food science</p>						<p>ج - كتب مقترحة :</p>	
<p>- J. of Agriculture and Food Chemistry - J. of Food Bacteriology J. of Food Technology</p>						<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>	

رئيس مجلس القسم
د/١ محسن عبد العزيز زماره

أستاذ المقرر
د/١ نبيل محمد مهنا

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الرابع الفصل الدراسي : شتوى	أسم المقرر: مشروع التخرج المتطلب السابق:	كود المقرر : ١٠٧٢٢
عدد الساعات المعتمدة :	نظري ٢ عملي ٢	الساعات المعتمدة: ٣

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها اعداد دراسة عن كيفية انشاء مشروع صغير في احد التخصصات المتعلقة بالبرنامج والتشاور والتواصل الدائم مع استاذ القسم المختص .
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	أ - المعرفة والفهم: بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٢-١- ١٣- يلم بالأسس العلمية للطرق المختلفة لتقدير المكونات المختلفة للمواد الغذائية أ-١٧-٢- ٦- يفهم كيفية وقاية الأغذية من الفساد و طرق الحفظ الهامة. أ-٢٣-١- ٣- يلم بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع الغذائى
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-٥-٢- ١٢- يُصمم التجارب للوصول الي استنتاج منطقي ب-٥-٣- ٥- يحلل البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالغذاء ب-٥-٣- ٦- يستخدم البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالألبان ومنتجاتها ب-٥-٤- ٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج الغذائى ب-٥-٥- ٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج -١-١-١٠- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية ج -١-٢-١٠- يطبق الطرق الحديثة في التعرف على الكائنات الحية الدقيقة لتحديد أنواعها وطريقة التحكم بها ج -١-١-١٨- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية ج -١-٢-٢٠- ينفذ الفحوصات الكيميائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :

- د-٤-٣-١ - يعمل ضمن فريق بحثي ميداني.
- د-٤-٣-١٠ - يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع ومعامل الأغذية.
- د-٥-١-٩ - يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات إدارة مصانع ومعامل الغذاء
- د.٦.١-٣ - يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج.
- د-٨-٢-٣ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل في مجال الغذاء.
- د.٩-١-١١ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء
- د.٩-٣-٧ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء
- د-٩-٤-٦ - يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.

٥- أساليب التعليم والتعلم:

المحاضرة المطورة	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الإلكتروني	√	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)
المحاكاة	√	المناقشات والحوار	√	التعلم الذاتي	√	التعلم التجريبي

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي %١٠ الامتحان العملي %٢٠ الامتحان الشفوي %١٠ امتحان نهاية العام (التحريري) %٦٠ المجموع الكلي %١٠٠ طبقا للائحة الداخلية للكلية

٧ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات :	
ب - كتب ملزمة :	<p>١ - المهيزع، ابراهيم سعد & البحيري، محمد مجدي (١٩٩٧) الشروط الصحية الغذائية. مطابع جامعة الملك سعود.</p> <p>٢ - البناء، عمرو عبدالرحمن (٢٠٠١) الأحياء الدقيقة و فساد الأغذية سلسلة علوم و تكنولوجيا الأغذية، مكتبة المعارف الحديثه.</p> <p>٣ - هانى منصور المزيدي ٢٠٠٢ : المرشد العلمى لسلامة الاعذية . معهد الكويت للأبحاث العلمية. الطبعة الأولى</p>
ج - كتب مقترحة :	-J. of Food science
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. إلخ .	- J. of Agriculture and Food Chemistry - J. of Food Bacteriology J. of Food Technology

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ. د/ حنان السيد كساب

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثانى الفصل الدراسي : صيفى	أسم المقرر: تدريب صيفي عام المتطلب السابق: -.....	كود المقرر : ١٠٧١٩
عدد الساعات المعتمدة :	نظري -	عملي ٤
الساعات المعتمدة: ٢		

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التى يستطيع بها معرفة مبادئ التصنيع الغذائي ومعرفة الطرق الحديثة في إعداد و تداول و تصنيع الأغذية و معرفة أساسيات طرق حفظ الأغذية.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ-١٤-٣-٣- يلم بطرق الحفظ المختلفة للأغذية أ-١٧-٢-٤- يشرح أسباب فساد الأغذية بصفة عامة أ-١٢-١-١- يعدد المكونات المختلفة للغذاء. أ-١٢-١-٢- يلم بخواص ووظائف مكونات الغذاء.
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب الأغذية قادرا على أن : ب-٥-٤-٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج الغذائى ب-٥-٥-٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج-١٤-١-١- يجهز المواد الخام الاساسية للتصنيع الغذائي بصورة مثلي من أجل تنمية مستدامة ج-١٦-٢-٢- ينفذ تجارب لحفظ المواد الغذائية المختلفة بالتبريد والتجميد والتجفيف. ج-١١-١-٦- يقيم درجة جودة المواد الخام الداخلة في التصنع الغذائى لإنتاج منتج غذائى امن
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : د-١٠-٣-١- يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة فى مجال انتاج وحماية وسلامة الغذاء.

<p>د.٨-١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.</p> <p>د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.</p> <p>د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.</p> <p>د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية.</p>

٥- أساليب التعليم والتعلم:

المحاضرة المطورة	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الإلكتروني	حل المشكلات
المحاكاة	√	المناقشات والحوار	√	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	<ol style="list-style-type: none"> ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية 																
ب- التوقيت	<ul style="list-style-type: none"> - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر 																
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الالبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر 2019

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الثاني الفصل الدراسي : صيفي	أسم المقرر: تدريب صيفي عام المتطلب السابق:- لا يوجد	كود المقرر : ١٠٣١٢١
عدد الساعات : نظري	عملي ٢	الساعات المعتمدة: ١

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها معرفة مبادئ التصنيع اللبني ومعرفة الطرق الحديثة في إعداد و تداول و تصنيع الالبان و معرفة أساسيات طرق حفظ اللبن ومنتجاته.
------------------	---

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :

أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن : أ-١٤-٣-٣- يلم بطرق الحفظ المختلفة للالبان أ-١٧-٢-٤- يشرح أسباب فساد الألبان بصفة عامة أ-١٢-١-١- يعدد المكونات المختلفة للبن ومنتجاته. أ-١٢-١-٢- يلم بخواص ووظائف مكونات اللبن.
---------------------	---

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون الطالب الأغذية قادرا على أن : ب-٥-٤-٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتجات اللبنية ب-٥-٥-٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب
------------------------	--

ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن : ج-١٤-١-١- يجهز المواد الخام الأساسية للتصنيع اللبني بصورة مثلي من أجل تنمية مستدامة ج-١٦-٢-٢- ينفذ تجارب لحفظ المنتجات اللبنيه المختلفة. ج-١١-١-٦- يقيم درجة جودة المواد الخام الداخلة في التصنيع اللبني لتصنيع منتج امن
-----------------------	--

د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن : د-١٠-٣-١- يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة في مجال انتاج وحماية وسلامة اللبن ومنتجاته د-٨-١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات. د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الالبان. د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الالبان د-٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الالبان .
----------------------	---

- د. ٩-٢-١ - يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الالبان.
د. ٩-٣-١ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الالبان
د. ٩-٤-١ - يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الالبان والاستفادة من مخلفاتها.
د. ١٠-١-١ - يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الالبان.

٤ - استراتيجيات التعليم والتعلم

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
المدائمة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٥- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

٦ - تقويم الطلاب :

ملاحظات	النسبة المئوية	تاريخ التقييم	طرق التقييم	و.م
	٢٠	أسبوعيا	حضور التدريب داخل المصنع	١
	٤٠	الأسبوع الرابع	تقرير عن أحد الصناعات الغذائية القائمة	٢
	٤٠	أسبوعيا	المشاركة الفعالة أثناء التدريب باعداد منتج لبني	٣
	١٠٠%		المجموع	

أ - الأساليب المستخدمة :

ب - التوقيت : يجب تحديد المواعيد التي يتم إجراء التقييم أثناء السنة الدراسية / الفصل الدراسي

رقم التقييم	أسلوب التقييم	التاريخ
التقييم الأول	كشوف غياب	اسبوعيا
التقييم الثاني	تقرير	الاسبوع الرابع
التقييم الثالث	حلقات نقاش	أسبوعيا

ج - توزيع الدرجات :

تقرير	مشاركة	أعمال فصلية	المجموع
٤٠	٤٠	٢٠	١٠٠

رئيس مجلس القسم

منسق المقرر

د/١ محسن عبد العزيز زماره

د/١ شادي نبيل الغايش

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2020/2019

بيانات المقرر			
الرمز الكودي : ١٠٣٢٢		أسم المقرر: التدريب الميداني (خاص)	
التخصص : علوم الألبان		عدد الوحدات الدراسية	
عملي	٤	نظري	صفر
٢- هدف المقرر:			
يهدف هذا المقرر إلى إلمام الطالب بالجوانب الإيجابية والسلبية بمصانع الألبان ومنتجاتها وكيفية علاج السلبيات والتواصل مع أصحاب مصانع الألبان ومنتجاتها والتعرف على واقع صناعة الألبان وتعرفهم على مجالات العمل المختلفة التي يمكن الالتحاق بها في سوق العمل بعد التخرج.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية التدريب يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>أ-١٢-٣- يحدد الطرق اللازمة للتحكم في التفاعلات التي تحدث أثناء عمليات التصنيع الغذائي</p> <p>أ-١٣-١- يحدد اسس تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة علي مستوي القرية.</p> <p>أ-١٣-٢- يعدد الاسس العلميه لطرق حفظ الاغذيه المختلفه علي مستوي القرية.</p> <p>أ-١٤-١- يتعرف علي الميكروبات الممرضة وعلاقتها بالغذاء</p> <p>أ-١٤-٢- يتعرف على أنواع الميكروبات المسببة لفساد الأغذية.</p> <p>أ-١٤-٣- يتعرف علي الطرق المختلفة المستخدمة في الحد من النمو الميكروبي في الغذاء</p> <p>أ-١٥-١- يتعرف على المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع الأغذية</p> <p>أ-١٥-٢- يعدد نظم مراقبة الجودة الشاملة داخل مصانع الأغذية</p> <p>أ-١٦-١- يحدد بالطرق الصحيحة لتداول ونقل الغذاء.</p> <p>أ-١٧-١- يحدد بالاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة للاغذية</p> <p>أ-١٧-٢- يعدد الاسس العلمية للطرق المختلفة لحفظ الأغذية</p> <p>أ-١٨-١- يحدد أساسيات الديناميكا الحرارية والعمليات الميكانيكية في تصنيع الأغذية والألبان .</p> <p>أ-١٩-١- يتعرف خصائص المواد المختلفة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف المواد الغذائية والألبان وأنسبها وطرق تعبئتها</p> <p>أ-٢٠-١- يشرح أساسيات التنظيف والتطهير ومختلف النواحي الصحية في عمليات التصنيع الغذائي .</p> <p>أ-٢٠-٢- يتعرف مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الغذاء.</p> <p>أ-٢١-١- يحدد بالخواص الحسية للمنتجات الغذائية المختلفة.</p> <p>أ-٢٢-١- يتعرف الجهات الوطنية والدولية المسؤولة عن التشريعات الغذائية ويحدد بما هو جديد في مجال التشريعات الغذائية</p> <p>أ-٢٣-١- يحدد بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع الغذائي</p>	

<p>ب - المهارات الذهنية :</p>	<p>بنهاية التدريب يكون الطالب قادرا على أن: ب-٦-١- يحدد النقاط الحرجة داخل عمليات التصنيع الغذائي. ب-٦-٢- يضع الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي مشكلات التصنيع الغذائي. ب-٦-٣- يحدد ويحل المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد الغذائية واللبنية المختلفة .</p>
<p>ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>	<p>بنهاية التدريب يكون الطالب قادرا على أن: ج-١٠-١- يحلل الغذاء كيميائيا وفقا لنظم التحليل المتعارف عليها ج-١٠-٢- يكشف علي الغذاء ميكروبيا ج-١١-١- يحدد المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء واسبابها المختلفة وخاصة تلك الناجمة عن عمليات التصنيع الغذائي ج-١٢-١- يختار العبوات المناسبة للاغذية المختلفة ج-١٢-٢- يستخدم تقنيات ومواد حديثة في صناعة العبوات المختلفة ج-١٣-١- يدير معدات تصنيع الأغذية بطريقة مثلى ج-١٤-١- يحدد الظروف المثلى لكل عملية من عمليات التصنيع الغذائي ج-١٤-٢- يصنع المنتجات الغذائية المختلفة ج-١٤-٣- يحدد المواد التي تستخدم في الصناعات الغذائية المختلفة والنسب المثلى لاصافتها ج-١٥-١- يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم وتخزين الغذاء. ج-١٦-١- يطبق قواعد التخمر العلمية السليمة في المنتجات الغذائية المختلفة. ج-١٦-٢- يطبق القواعد العلمية السليمة في تركيز وتجفيف الأغذية ج-١٧-١- يستطيع الكشف عن فساد الأغذية وكيفية التغلب عليها ج-١٨-١- يستخدم الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية ج-١٩-١- يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسى للأغذية المختلفة ج-٢٠-١- يطبق معايير الجودة المختلفة في مجال التصنيع الغذائي ج-٢٠-٢- يستخدم الأساليب المختلفة التي تضمن سلامة الغذاء ج-٢١-١- يصنع منتجات الألبان المختلفة المعروفة محليا ج-٢٢-١- يحسب ويكون مخاليط المتلجات اللبنية المختلفة بما يتناسب مع احتياجات السوق المحلية ج-٢٣-١- يقيم منتجات الألبان حسيا وكيميائيا وميكروبولوجيا وغذائيا</p>
<p>د- المهارات العامية:</p>	<p>بنهاية التدريب يكون الطالب قادرا على أن: د.٤.١- يعمل في مجموعات ضمن فريق في مجال الغذاء. د.٤.٢- يتعاون مع اعضاء فرقة بفاعلية د.٤.٣- يعمل ضمن فريق بحثى ميدانى د-٥-١- يشترك مع فريق في ادارة مصانع ومعامل الغذاء. د.٦.١- يستخدم برنامج الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج. د.٧.٢- يستخدم تقنيات الحاسب الالى لحساب خلطات الأغذية المختلفة. د.٨.١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل. د.٩.١- يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر. د.٩.٤- يظهر قدراته في مجال تصنيع الغذاء وتدوير مخلفاتها. د.٩.٥- يوضح قدراته البحثية والتطبيقية في مجال الغذاء. د.١٠.١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات بشكل جيد. د-١٠-٢- يعمل ضمن فريق في مجال الغذاء ويتعاون لاطهار مهاراته الخاصة في مجال انتاج الغذاء</p>

محتوى التدريب الخاص (الميداني) طبقا للمادة ٣٠ من لائحة الكلية
بواقع ٢ ساعة معتمدة للعام ٢٠١٩-٢٠٢٠م

اليوم	الوقت	موضوع التدريب	مكان التدريب	عدد الساعات الاتصال	القائم بالإشراف والتدريب (جدول التدريب)
الاسبوع الاول					
السبت	من ٨ ص الي ٤ م	استقبال الطلاب وعرض توصيف مقرر التدريب الميداني (خاص)	القسم	٨	أ.د/ محسن عبد العزيز زماره
الاحد - الخميس	من ٨ ص الي ٤ م	<ul style="list-style-type: none"> ✓ تصنيع جبن ابيض ذو دهن حيواني وتقييمه ✓ تصنيع جبن ابيض من دهن نباتي وتقييمه ✓ تقييم المنتجات اللبنية والغير لبنية في معمل الجودة 	مصنع المنوره بدسوق	٨	د/ عبد العزيز محمود عبد العزيز
الاسبوع الثاني					
السبت	من ٨ ص الي ٦ م	مناقشة وحوار عما حدث في المصنع الاسبوع السابق	القسم	٨	د/ شادى نبيل راشد الغايش
الاحد - الخميس	من ٨ ص الي ٤ م	<ul style="list-style-type: none"> ✓ طرق حساب صناعة الجبن المطبوخ بصورة المختلفة ✓ تصنيع جبن مطبوخ قابل للفرد (مثلثات) وتقييمه ✓ تصنيع جبن مطبوخ (بلوكات) وتقييمه 	مصنع صقر بيرج العرب	٨	د/ محمد عابد غنيمه
الاسبوع الثالث					
السبت	من ٨ ص الي ٦ م	مناقشة وحوار عما حدث في المصنع الاسبوع السابق	القسم	٨	أ.د/ أحمد عبد العزيز منصور
الاحد - الخميس	من ٨ ص الي ٤ م	<ul style="list-style-type: none"> ✓ استلام اللبن (الاختبارات التي تتم على اللبن عند الاستلام) ✓ تصنيع لبن UHT وتقييمه ✓ تصنيع ألبان متخمرة وتقييمها ✓ تصنيع مشروب ألبان متخمرة وتقييمه ✓ تنظيف وتعقيم خطوط الانتاج 	مصنع لبنيتا بالاسكندرية	٨	د: سهام سويلم عبد الحميد
الاسبوع الرابع					
السبت	من ٨ ص الي ٦ م	مناقشة وحوار عما حدث في المصنع الاسبوع السابق	القسم	٨	أ.د/ محمد يوسف خليفة
الاحد - الخميس	من ٨ ص الي ٤ م	<ul style="list-style-type: none"> ✓ استلام اللبن (الاختبارات التي تتم على اللبن عند الاستلام) ✓ تصنيع جبن رومي من اللبن البقرى ✓ كبس وتمليح الجبن الرومي ✓ وضع الجبن الرومي في المناشر 	مصنع ابوداود بالبحيرة	٨	د: ايناس جمعة بهجت

٥- أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
---	------------------	---	-------------------	---	------------------	---	--------------------

			حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:								
١. ساعات مكتبية إضافية								
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد الساعات الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح								
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات								
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم								
٧- تقويم الطــــــــــــلاب:								
أ- الأساليب المستخدمة								
١. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة								
٢. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية								
٣. تقرير من المسئول في المصنع								
٤. تقييم التدريب الميداني من خلال المشرف الخارجي (مهندس من المصنع) - مدير المصنع - المشرف الداخلي من الكلية بالإضافة لعمل Presentation في الكلية								
ب- التوقيت								
- - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر								
ج - توزيع الدرجات:								
	٥٠%	تقارير	٢٥%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي				
	صفر	امتحان نهاية العام (التحريري)	٢٥%	الامتحان الشفوي				
	١٠٠%	المجموع الكلي						
		طبقا للانحة الداخلية للكلية						
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:								
أ- مذكرات								
ت- كتب ملزمة								
لا يوجد								
ج : كتب مقترحة								
-								
د - دوريات علمية أو نشرات الخ.....								

رئيس مجلس القسم

أستاذ المادة

أ.د/ محسن عبد العزيز زماره

د/ شادى نبيل الغايش

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :	
كود المقرر : ١٠٧٢١	أسم المقرر: تدريب صيفي خاص المتطلب السابق: -
عدد الساعات المعتمدة :	نظري ٠ عملي ٢
الساعات المعتمدة:	١

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها تصنيع مختلف الأغذية ومنتجاتها باستخدام الطرق الحديثة و تطبيق معايير ضمان الجودة وسلامة الغذاء.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١٢-٢-١- يبين مكونات الغذاء أثناء العمليات التصنيعية المختلفة وكذلك أثناء تجهيز الأغذية سواء للتصنيع أو الطهي. أ-١٢-٣-١٢- يصف تأثير عمليات التصنيع الغذائي على القيمة الغذائية للسكر و الحبوب ومنتجاتهم أ-١٥-٢-١- يذكر مسئوليات قسم الرقابة على جودة إنتاج الأغذية
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ب-٥-٤-٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج الغذائي ب-٥-٥-٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : ج -١٠-١-٣- يطبق طرق الكشف عن غش الأغذية ومنتجاتها وتحديد نوع الغش ونسبته ج -١٠-٢-٢- ينفذ الطرق المعملية للتعرف على المجاميع الميكروبية. ج -١٠-٢-٤-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن : د-١٠-٣-٢- يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة في مجال إنتاج وحماية وسلامة الغذاء. د.٨-١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.

<p>د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.</p> <p>د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء</p> <p>د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.</p> <p>د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية.</p>

٥- أساليب التعليم والتعلم:

المحاضرة المطورة	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الإلكتروني	حل المشكلات
المحاكاة	√	المناقشات والحوار	√	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقييم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	تقرير مشاركة أعمال فصلية المجموع % ٤٠ % ٤٠ % ٢٠ % ١٠٠

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ. د/ عبدالباسط عبدالعزيز سلامة

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف المقررات الاختيارية
المرتبطة ببرنامج علوم الأغذية

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي بكالوريوس
للعام الأكاديمي 2020/2019

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر 2019

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الرابع الفصل الدراسي : الأول (خريفي)	أسم المقرر: حشرات وأفات المخازن والمصانع المتطلب السابق: حشرات عامه	كود المقرر : (١٠٨١٣)
عدد الساعات : نظري	عملي	الساعات المعتمدة:
٢	٢	٣

٢ - هدف المقرر :	إكساب الطالب المعارف و المفاهيم و المهارات التي يستطيع بها التعرف على الحشرات والافات التي تصيب الحبوب المخزونه ومنتجاتها باستخدام الطرق التقليدية والبيوتكنولوجي.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ-١-١-١- معرفة الحشرات والافات التي تصيب الحبوب والمواد المخزونه واضرارها. أ-٢-١٦-٤ - استخدام التقنيات الحديثه فى مكافحة المتكاملة هذه الافات.
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج وقاية النبات قادرا على أن : ب ١-٥-٥ - يوضح الفرق بين اعراض الاصابه بالافات والحشرات التي تصيب الحبوب المخزونه ومنتجاتها والتنبؤ بها. ب ٢-٧-٣- يصمم طرق تخزين لتقليل الاصابه بالافات وأمنة على الانسان والبيئة
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج وقاية نبات قادرا على أن : ج ١-١١-١ - يطبق أفضل الطرق لمكافحة وتقليل الاصابه بالافات الحشريه التي تصيب المواد المخزونه لتقليل الاصابه. ج-٢-١٦-٢- يميز الاصابة بالافات الحشرية المختلفة سواء قبل التخزين او في المخزن.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج وقاية نبات قادرا على أن : د-١-٩-٣- يظهر قدراته البحثية والتطبيقية فى مجال افات المنازل والمخازن والمصانع. د-٢-٤-٢- يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة والتعلم الذاتي فى مجال مكافحة افات المخازن والمصانع بطرق امنه للانسان والبيئة مع تقليل الفقد فى الحبوب .

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	م المحاضرات النظرية
٤	٢	٢		١ العوامل المؤثرة على تخزين الحبوب
٤	٢	٢	دورة حياة الحشرات التى تصيب المخازن	٢ دورة حياة بعض حشرات المواد المخزونه
٤	٢	٢	دراسة الحشرات التى تصيب البقوليات	٣ بعض العوامل البيئيه المؤثره على بيولوجية افات المواد المخزونه
٤	٢	٢	الحشرات التى تصيب المحاصيل النجيليه	٤ مظاهر التدهور فى الحبوب والمواد المخزونه
٤	٢	٢	دراسة دورة حياة الحشرات	٥ طرق التخزين
٤	٢	٢		٦ فحص الحبوب والمواد المخزونه
٤	٢	٢	امتحان	٧ طرق التخزين
٤	٢	٢	ادوات فحص الحبوب والمواد المخزونه وادوات اخذ العينات	٨ توزيع الاصابه الحشريه فى الحبوب والمواد المخزونه
٤	٢	٢		٩ مكافحه افات الحبوب والمواد المخزونه
٤	٢	٢		١٠ استخدام الفيرمونات فى مجال حماية الحبوب
٤	٢	٢		١١ استخدام الاعداء الحيويه فى مكافحة افات المخازن
٤	٢	٢	الحشرات الاولييه ومظاهر اصابتها	١٢ استخدام الفيرمونات فى مجال حماية الحبوب
٤	٢	٢	طرق التخزين المختلفه واختلاف حسب نوع المحصول	١٣ استخدام الاعداء الحيويه فى مكافحة افات المخازن
٤	٢	٢	دراسة الاشكال المختلفه.قرون الاستشعار. اجزاء الفم. الزوائد لبعض حشرات الحبوب المخزونه	١٤ امتحان عملى
٥٦	٢٨	٢٨	الاجمالى	

٥- أساليب التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني		التعليم التعاوني		المناقشات والحوار		المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتبية إضافية
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤ . المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة		١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية	
		٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية	
		٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة	
		٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقييم الانشطة التعليمية والتكاليف المنزلية	
ب- التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر	
		- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر	
		- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج- توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي (٥+٥)	١٠%
		الامتحان الشفوي	١٠%
		الامتحان العملي	٢٠%
		المجموع الكلي	
		طبقا للائحة الداخلية للكلية	

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
أ - مذكرات :	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٨/٢٠١٩
ج - كتب مقترحة :	افات المخازن والمصانع د.ابراهيم عيسى د.ابراهيم بدوى د.احمد لطفى عبد السلام
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	Egyptian Journal Biological Pest Control, https://link.springer.com/journal/41938 Journal of Stored Products Research, https://www.journals.elsevier.com/journal-of-stored-products-research

رئيس مجلس القسم العلمى :

د/ أميره شوقى متولى

منسق المقرر

أ.د/ اسمهان السعيد يوسف

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2019/2020

١- بيانات المقرر			
المستوى : الثالث - الرابع		تكنولوجيا انتاج وتسويق منتجات الدواجن	
الرمز الكودي : ١٠٦١١		عدد الساعات المعتمدة (٣ ساعات)	
التخصص : انتاج الدواجن	٢	نظري	٢
عملي			
٢- هدف المقرر:			
إكساب الطالب المعارف و المفاهيم و المهارات التي يستطيع بها التعرف على تقنيات إنتاج وتسويق منتجات الدواجن (لحم وبيض) و التعريف بمفهوم الجودة في دورة الإنتاج وفي المنتج النهائي.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ-١٢-٤- يذكر العمليات المتنوعة التي تستخدم في التصنيع الغذائي لمنتجات الدواجن وطرق حفظها</p> <p>أ-١٢-٥- يشرح المعدات والآلات المستخدمة في مجازر الدواجن.</p> <p>أ-١٩-١- يعرف الأسس العلمية للعمليات التي تتم على الدواجن في المجازر.</p> <p>أ-١٩-٢- يحدد أسس تداول وتدرج وتقييم الدواجن ومنتجاتها.</p>	
ب - المهارات الذهنية :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن</p> <p>ب-٣-٥- يكتب موضوعا عن رايه في التقنيات الحديثة المستخدمة لزيادة الكفاءة الإنتاجية للدواجن</p> <p>ب-٣-٨- يناقش الاداء الانتاجي لمنتجات اللحم والبيض تحت نظم تسويقية وسوقية مختلفة</p> <p>ب-٥-٨- يفسر اقتصاديات تجهيز منتجات الدواجن تحت نظم تسويقية وسوقية مختلفة وكيفية استخدام أساليب مطورة للقياس.</p> <p>ب-٦-٨- يوضح تأثير عمليات التصنيع على نوعية المنتجات البيض واللحم.</p> <p>ب-٦-٨- يحلل مشاكل تصنيع منتجات الدواجن.</p>	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج-١٦-١- يجهز الدواجن ومنتجاتها ومخلفاتها بطريقة آمنة وصحيحة.</p> <p>ج-١٧-١- يطبق طرق التداول السليم لبيض الدواجن.</p> <p>ج-٢٠-٢- القدرة على تطبيق أفضل التقنيات لاستغلال الإمكانيات المتاحة لرفع الكفاءة الإنتاجية لمنتجات الدواجن.</p> <p>ج-٢١-١- يقسم الدواجن ومنتجاتها بناء على أسس علمية سليمة.</p> <p>ج-٢١-٢- ينفذ معايير الجودة والتأكد من سلامة الغذاء.</p> <p>ج-٢١-٢- يطبق الطرق المختلفة لحفظ وتداول منتجات الدواجن.</p>	
د- المهارات العامة:		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د-٤-٢- يعمل ضمن فريق لاجراء التحاليل الكيميائية المختلفة</p> <p>د-٥-١- يعمل على اكتساب المهارات الأساسية في اختيار أجود منتجات الدواجن</p> <p>د-٥-٢- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات ادارة المجازر</p> <p>د-٩-٣- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال تسويق منتجات الدواجن</p> <p>د-٩-٤- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الدواجن والاستفادة من مخلفاتها.</p>	

عدد الساعات		الدروس العملية	م	محتوى المقرر:
نظري	عملي			
٢	٢	أهمية صناعة الدواجن	١	مقدمه عن صناعة الدواجن.
٢	٢	التعرف على أنواع منتجات الدواجن	٢	تعريف مفهوم الجودة و كيفية الحفاظ عليها.
٢	٢	قياس جودة اللحم	٣	الخصائص الكيميائية والغذائية لمنتجات الدواجن.
٢	٢	مواصفات الجودة لمنتجات الدواجن	٤	أنظمة الأيزو و الهاسب.
٢	٢	التعرف على مراحل تجهيز التصنيع التي يمر بها المنتج	٥	تجهيز الدواجن الطازجه - التغليف - التخزين البارد - - الحفظ بالإشعاع -.
٢	٢	الاجراءات التصنيعية المختلفة وتأثيرها على المنتج	٦	. تعليب منتجات الدواجن - التجفيف - التجهيز والتدخين
٢	٢	ق اي جودة اللحم	٧	مُنْتَجَات مَصْنَعَة أُخْرَى - منتجات الطبخ و الشوى
٢	٢	قياس جودة قشرة البيض	٨	تعريف و مقاييس الجودة فى البيض
٢	٢	قياس جودة بياض البيض	٩	تعريف و مقاييس الجودة فى البيض
٢	٢	قياس جودة صفار البيض	١٠	الحفاظ على جوده البيض - الخصائص الكيميائية و الوظيفيه للبيض - منتجات البيض.
٢	٢	تقييم البيض من حيث الجودة	١١	طرق تحليل جودة البيض و منتجاته.
٢	٢	استخدامات المنتوعه لمخلفات الدواجن	١٢	تدوير مخلفات انتاج الدواجن.
٢	٢	تطبيقات على منتجات الدواجن	١٣	التطبيقات الغير غذائيه لمنتجات الدواجن.
٢	٢	تقييم المنتج النهائى سواء ببيض أو لحم	١٤	التكنولوجيا الحيويه و منتجات الدواجن.

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة		حل المشكلات	✓	التعليم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعليم الذاتي	✓

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية																	
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح																	
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات																	
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم																	
٧- تقويم الطلاب:																	
أ- الأساليب المستخدمة	<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																
ب- التوقيت	<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																
ج - توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبعا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبعا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبعا للائحة الداخلية للكلية																	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																	
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة 2019/2020																
ت- كتب ملزمة	لا يوجد																
ج : كتب مقترحة	Bioactive Egg Compounds, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2007 -																
د - دوريات علمية أو نشرات الخ.....	World Poultry Science Poultry Science; Animal Breeding Abstract; Archive of Animal Breeding; Egyptian Poultry Science.																

أستاذ المادة :

أ.د/ يحيى زكريا عيد

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ رياض يوسف نوفل

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي
التخصص: إقتصاد زراعي
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :	
كود المقرر : ١٠٢١٦	أسم المقرر: اقتصاديات التصنيع الغذائي المتطلب السابق: أساسيات تكنولوجيا الأغذية ١٠٧٠٢
عدد الساعات : نظري (٢) عملي (٢) الساعات المعتمدة (٣)	المستوى : الثالث & الرابع الفصل الدراسي : شتوي - اختياري
٢ - أهداف المقرر:	باجتياز الطالب هذا المقرر بنجاح يكون قادر على : الإلمام والتعرف والفهم للأسس والقواعد الاقتصادية للإنتاج والتكاليف في مصانع الصناعات الغذائية والألبان وطبيعة العلاقة بين المدخلات والمخرجات وتحقيق الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية وكذلك الجدوى الاقتصادية وتقييم الأداء لمشروعات التصنيع الغذائي والألبان.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:	
١- المعلومات والمفاهيم:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن: أ- ١٣. ١. ٢. يشرح طبيعة العلاقة بين المدخلات والمخرجات. أ. ١٤. ١. ٣. يذكر الأسس والقواعد الاقتصادية للتكاليف الإنتاجية في مصانع الصناعات الغذائية والألبان. أ- ١٣. ١. ٤. يعرض المواصفات القياسية ومجال تطبيقها في مشروعات التصنيع الغذائي والألبان. أ. ١٤. ١. ٥. يشرح تقييم ومراجعة مشروعات التصنيع الغذائي والألبان. أ- ١٣. ١. ٦. يوضح الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية. أ. ١٤. ١. ٧. يعطي أمثلة لمشروعات التصنيع الغذائي.
ب- المهارات الذهنية:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن: ب- ٥. ٢. ٢. يصنف الكفاءة الاقتصادية لمصانع الألبان ب- ٥. ٢. ٣. يحلل التوجيه الأفضل للموارد المتاحة لمشروعات التصنيع الغذائي والألبان ب- ٥. ٢. ٤. يوضح المواصفات القياسية ومجال تطبيقها في مشروعات التصنيع الغذائي والألبان ب- ٥. ٢. ٥. يحلل اقتصاديات الجدوى لمشروعات التصنيع الغذائي والألبان ب- ٥. ٢. ٦. يفسر اقتصاديات الموقع للتصنيع الغذائي.
ج- المهارات المهنية الخاصة	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن: ج. ١٤. ٢- ٣. يرسم الخطط الإنتاجية للمنشأة في مجال التصنيع الغذائي. ج. ١٤. ٢- ٤. يحدد المواصفات القياسية ومجال تطبيقها في مشروعات التصنيع الغذائي والألبان. ج. ١٤. ٢- ٥. يطبق معايير الجودة الشاملة في منشآت التصنيع الغذائي . ج. ١٤. ٢- ٦. يوضح أهمية اقتصاديات الموقع للمنشأة في مجال التصنيع الغذائي. ج. ١٤. ٢- ٧. يحقق تقييم ومراجعة مشروعات التصنيع الغذائي والألبان ج. ١٤. ٢- ٨. يطبق الكفاءة الإنتاجية والاقتصادية والفنية والتكنولوجية للمنشأة في مجال التصنيع الغذائي.
د- المهارات العامة:	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن:

د-٧-٢-٣ يشرح ماهية اقتصاديات الالبان والتصنيع الغذائي .
د-١١-١-٤ يستخدم تكنولوجيا المعلومات في مشروعات التصنيع الغذائي .
د-٧-٢-٥ يوضح أهمية استخدام التكنولوجيا في التصنيع الغذائي والالبان
د-١١-١-٦ يعرض المواصفات القياسية ومجال تطبيقها في مشروعات التصنيع الغذائي والالبان.
د-٧-٢-٧ يوضح تقييم ومراجعة مشروعات التصنيع الغذائي والالبان.
د-١١-١-٨ يقود أعضاء فرقة لدراسة مشكلة اقتصادية في مصانع التصنيع الغذائي

٤- محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات	المحتويات النظرية والعملي للمقرر		اسبوع الدراسة
	نظري	الاجمالي	
٢	٢	٤	الأول
٢	٢	٤	الثاني
٢	٢	٤	الثالث
٢	٢	٤	الرابع
٢	٢	٤	الخامس
٢	٢	٤	السادس
٢	٢	٤	السابع
٢	٢	٤	الثامن
٢	٢	٤	التاسع
٢	٢	٤	العاشر
٤	٤	٨	الحادي عشر الثاني عشر
٢	٢	٤	الثالث عشر
٢	٢	٤	الرابع عشر
٢٨	٢٨	٥٦	الاجمالي

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:	المحاضرة المطورة √ التعلم التعاوني √ التعلم الذاتي √ المناقشات والحوار √ التعلم التجريبي √
٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة: ١. ساعات مكتبية إضافية ٢- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات. ٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب	
الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية	أ- الأساليب المستخدمة
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر. - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر. - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	ب- التوقيت
طبقاً لللائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) % - العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ % - الشفهي: ١٠ % - المجموع: ١٠٠ %	ج- توزيع الدرجات

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

١- مذكرات:	محمود محمد فواز ، محاضرات في التصنيع الغذائي ، قسم الاقتصاد الزراعي - جامعة كفر الشيخ ، ٢٠١٨ .
------------	--

<p>ب- كتب ملزمة:</p> <p>١- أبوبكر المبروك المنصوري (دكتور) وآخرون ، الاتجاهات الحديثة في إدارة الجودة الشاملة ، منشورات اللجنة الشعبية العامة للثقافة والإعلام ، جامعة بنغازي ، ليبيا ، ٢٠٠٧ م .</p> <p>٢- عقيله عزالدين طه (دكتورة) ، اقتصاديات في مجال الغذاء ، دراسة مسحية على الأغذية الوظيفية في السوق المصري ، المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي ، المجلد (١٢) ، العدد (٤) ، ديسمبر ٢٠٠٢ م .</p>	
<p>ج- كتب مقترحة:</p> <p>- لطفي فهمي حمزاوي (دكتور) ، نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع ، القاهرة ، ٢٠٠٣</p>	
<p>د- دوريات علمية او نشرات . . . الخ</p> <ul style="list-style-type: none"> - المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي . - مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ . - مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية - مجلة البحوث الزراعية جامعة القاهرة . - مجلة البحوث الزراعية جامعة عين شمس. - دوريات منظمة الفاو. 	

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ عادل إبراهيم محمد علي

استاذ المقرر : أ.د / محمود محمد فواز

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
الفرقة / المستوى : الثالث		اسم المقرر: إنتاج ماشية اللبن	
الرمز الكودي : ١٠٥١٠		التخصص: إنتاج حيواني / عدد الساعات المعتمده (٣ ساعات)	
نظري	عملي		
٢	٢		
٢- هدف المقرر:			
يهدف المقرر إلى إمداد الطالب بالمعلومات الأساسية عن إنتاجية ماشية اللبن و تدريب الطالب على كيفية استخدام هذه المعلومات في حل المشكلات التي قد تطرأ أثناء العمل في مزرعة إنتاج اللبن و تعريف الطالب بالتقنيات الحديثة المستخدمة في إدارة وتحسين كفاءة وأرباحية مشاريع إنتاج اللبن.			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ المعلومات والمفاهيم :		أ.١.١٠. يتعرف على طرق غش اللبن المختلفه ومخاطرها. أ.١.١٠.٣. يلم الطرق الصحيحة لحفظ ولتداول الألبان ومنتجاتها. أ.١.٠.٢.٥. يشرح طرق التعامل مع منتجات ومخلفات الحيوان مراعيًا أخلاقيات المهنة.	
ب المهارات الذهنية :		ب-٥-٤-١٠- يميز بين النظم الحديثه للحليب في ماشية اللبن ب-٥-٣-١٣- يختار افضل التقنيات الحديثه لرفع الكفاءه الانتاجيه في ماشية اللبن	
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		ج-١٠-٥- يستخدم أفضل الطرق التربيه في تحسين ماشية اللبن. ج-١١-٥- ينسق معلومات السجلات في مجالات إنتاج اللبن ج.١.٢٠. يطبق العمليات اليومية التي تجري في مزارع إنتاج الألبان بطريقة صحيحة ج.١.٢١. يستخدم المحالب الألية بطريقة صحيحة. ج-٢١-١-٢- يقارن بين المحالب الالية المختلفة. ج.١.٢٤.٤. يطبق الطرق المختلفة لحفظ وتداول المنتجات الحيوانية.	
د- المهارات العامة:		د-١-٢-٥- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات إدارة المحالب الألية. د.١-١-٨- يستخدم تكنولوجيا المعلومات في انشاء قاعدة بيانات عن الحيوانات المزرعية في مصر.	
٤- محتوى المقرر:			
م	عدد الساعات	الدروس العمليه	م
	نظري	عملي	
١	٢	٢	مقدمه أهمية ماشية اللبن
٢	٢	٢	سلالات إنتاج اللبن الاصيله والمحلية
٣	٢	٢	التركيب الكيماوي للبن
٤	٢	٢	العوامل المؤثرة على إنتاج و تركيب اللبن
٥	٢	٢	تركيب الغدة اللبنية
٦	٢	٢	إفراز و إخراج اللبن
٧	٢	٢	نظم الحليب
٨	٢	٢	نظم الرضاعة والفظام
٩	٢	٢	تنشئة ورعاية العجول الرضيعة
١٠	٢	٢	المثابرة وطرق تقديرها
١١	٢	٢	الانتخاب في ماشية اللبن.
١٢	٢	٢	التزاوج والتربية في الحيوانات المز

			رعيه		
٢	٢	دراسه عمليه لمساكل ماشية اللبن	مساكن ماشية اللبن	١٣	
٢	٢	التعرف علي نظم إيواء وإنتاج ماشية اللبن	نظم إيواء وإنتاج ماشية اللبن	١٤	
٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:					
		التعليم الغير مباشر	التعليم الالكتروني	✓	التعليم التعاوني
		التعلم التجريبي	التعلم الذاتي	✓	المناقشات والحوار
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:					
<ul style="list-style-type: none"> • ساعات مكتبية إضافية • عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح • اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات • المتابعة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم 					
٧- تقويم الطلاب:					
<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>			<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>		
<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>			<p>ب- التوقيت</p>		
<p>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملي ٢٠%</p> <p>الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%</p> <p>المجموع الكلي ١٠٠%</p> <p>طبقا للائحة الداخلية للكلية</p>			<p>ج- توزيع الدرجات:</p>		
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:					
<p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة</p> <p>٢٠١٩/٢٠١٨</p>			<p>أ - مذكرات</p>		
<p>1- Eckles, C. H., Combs, W. R. and Macy, H. (١973). Milk and milk production. Fourth Edition, New Delih.</p> <p>2- Throup, G. and Slater, K. (1983). Dairy farm, Second Edition. Business management, New York.</p> <p>- د. كامل عبدالعليم: الماشية تربية وإنتاج وأقلمة- دار المعارف (١٩٨٣). جمهورية مصر العربية.</p> <p>- د.فؤاد عبد اللطيف عبدالكريم: انتاج ماشية الحليب - مطبعة جامعة البصرة (١٩٨٦)، الجمهورية العراقية.</p>			<p>ب : كتب مقترحة</p>		
<p>Journal Dairy Sci., Egyptian Journal of Animal Production</p>			<p>ج - دوريات علمية أو نشرات الخ</p>		

أستاذ المادة : أ.د/ عبدالسلام موسي متولي

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ عبد السلام موسي متولي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي :	اسم المقرر: إنتاج ماشية اللحم	المستوى : الثالث والرابع
١٠٥٠٩	عدد الساعات المعتمده (٣ ساعات)	نظري ٢ عملي ٢
التخصص : انتاج حيوانى		
٢- هدف المقرر:		
التعرف على أنماط النمو و التطور فى الحيوانات المزرعية. والتعرف على نظم التسمين المختلفة فى الحيوانات المزرعية. وتقييم الذبائح وقطعياتها المختلفة و مصادر التلوث المختلفة الحادثة. ويتعرف على نظم التحسين الوراثى المختلفة لحيوانات اللحم. ويطبق الأمان الحيوى فى تسمين الحيوانات المزرعية و يراعى شروط استخدام منشطات النمو المختلفة.		
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		
أ-المعلومات والمفاهيم :	<p>أ. ١٣. ٢. ١١. يتعرف على مراحل نمو الانسجة والنمو التعويضي وفسولوجيا النمو وبناء العضلات.</p> <p>أ. ١٣. ٢. ١٢. يعرف الاسس الفسيولوجيه لمرحل تطور انسجة الجسم وبناء العضلات.</p> <p>أ. ١٤. ٢. ٦. يتعرف على السجلات الخاصه بمعدلات نمو وتطور حيوانات اللحم</p> <p>أ. ١٦. ٤. ٤. يعرف مواصفات السلالات العالميه والمحليه لماشية اللحم</p> <p>أ. ١٩. ١. ٥. يتعرف على انواع المجازر الآلية والمعدات والآلات المستخدمة</p> <p>أ. ١٩. ١. ٥. يصف العمليات المتنوعه التي تجري في المجازر وطرق حفظ اللحوم</p> <p>أ. ١٩. ٢. ٦. يعرف طرق فحص و مراقبة وتريج اللحوم الحيوانيه بالمجازر الآلية</p> <p>أ. ١٩. ٢. ٧. يلم بطرق تطهير مجازر الحيوانات و كيفية تدوير مخلفات المجازر</p>	
ب-المهارات الذهنية :	<p>ب-٨-٣-٨ يناقش الاداء الانتاجى لمنتجات اللحم و البيض تحت نظم تسويقية مختلفة</p> <p>ب-٨-٦-٣ يوضح تأثير عمليات التصنيع على نوعية اللحم</p> <p>ب-٨-٦-٤ يحلل مشاكل تصنيع منتجات اللحوم</p>	
ج-المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:	<p>ج-١٠-١-٣ ينتخب سلالات ماشية اللحم تبعاً لمواصفاتها الشكلية والانتاجيه</p> <p>ج-١١-١-٢ ينشئ السجلات في مجالات انتاج اللحم</p> <p>ج-٢٠-١-٣ يطبق العمليات اليومية التي تجري في مزارع ماشية اللحم</p> <p>ج-٢٠-٣-٢ يستخدم الإمكانات المتاحة لرفع الكفاءة الإنتاجية لحيوانات المزرعة.</p> <p>ج-٢٤-١-١ يطبق معايير الجودة في تدرج ذبائح الحيوانات المزرعية .</p>	
د-المهارات العامة:	<p>د-١-٤ يدير قطعان انتاج اللبن واللحم والاغنام والماعز.</p> <p>د-٥-٢-٢ ينضم الى فريق للإمام بأساسيات ادارة مجازر الحيوانات</p> <p>د-٩-٣-١ يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته فى مجال النمو فى الحيوانات المزرعية.</p> <p>د-٩-٤-١ يطور قدراته التطبيقية فى مجال تجهيز وتدرج ذبائح الحيوانات والاستفادة من مخلفاتها.</p>	
٤- محتوى المقرر:		
م	الدروس العمليه	عدد الساعات
		نظري عملي
١	الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم	٢ ٢
٢	أنواع ماشية اللحم المحلية والاجنبية	٢ ٢
٣	تنشئة العجول الرضيعة.	٢ ٢
٤	تكوين قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المكثف أو الأنتشاري.	٢ ٢
٥	نمو وتطور الأنسجة – الفرق بين النمو والتسمين	٢ ٢
٦	استخدام المخلفات الحقلية في تغذية ماشة اللحم	٢ ٢
٧	تغذية عجول التسمين	٢ ٢

٨	تكوين مخاليط العلف المتزنة- الكفاءة الاقتصادية لإنتاج اللحم	تكوين مخاليط العلف	٢	٢
٩	المعاملة الهرمونية والإضافات الغذائية وغير الغذائية لماشية اللحم	المعاملات الهرمونية والإضافات الغذائية لماشية اللحم	٢	٢
١٠	نظم تسمين عجول التسمين	نظم تسمين عجول التسمين	٢	٢
١١	تقدير نسبة التصافي والتشافي والعوامل المؤثرة عليها	نسبة التصافي والتشافي	٢	٢
١٢	جودة اللحم - اجزاء الذبيحة	جودة اللحم - اجزاء الذبيحة	٢	٢
١٣	التعرف علي قطعيات اللحم المختلفة وكيفية تدرج وتقييم لحوم وذبائح الحيوانات.	دراسة قطعيات اللحم المختلفة وكيفية تدرج وتقييم لحوم وذبائح الحيوانات.	٢	٢
١٤	التعرف علي انواع المجاز وتداول اللحم في الاسواق والطرق المختلفة لحفظ اللحم.	المجاز وتداول اللحم في الاسواق والطرق المختلفة لحفظ اللحم.	٢	٢

٥- أساليب التعليم والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الإلكتروني	✓	التعليم الغير مباشر
✓	العصف الذهني	✓	المناقشات والحوار	✓	التعلم الذاتي		التعلم التجريبي

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

- ساعات مكتبية إضافية
- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
- اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
- المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان الشفوي ١٠% الامتحان العملي ٢٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلي ١٠٠%
	طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ - مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨
ب : كتب مقترحة	Pond, W. G., D. C. Church and K. R. Pord (1995). Basic Animal Nutrition and Feeding 4th ED New York, USA Heather, S. T. (1998). Store`s Guide to Raising Beef Cattle
ج - دوريات علمية أو نشرات الخ.....	المجلة المصرية لعلوم الإنتاج الحيواني المجلة المصرية للتغذية والأعلاف

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ عبد السلام موسى متولي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩ م

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر: (١٠١١٣)	أسم المقرر : الكيمياء الغروية للأراضي المتطلب السابق: -----	المستوى : الثالث الفصل : شتوى
عدد الساعات :	نظري ٢ عملي ٢	الساعات المعتمدة ٣
٢ - هدف المقرر : باجتياز المقرر الدراسي يكون الطالب قادرا على : معرفة المفاهيم الخاصة بالمحاليل الغروية وخواصها. والتعرف على انواع المحاليل (الحقيقية - الغروية) والصور المختلفة للنظم الغروية، ومعرفة طرق تحضير وثبات المحاليل الغروية والاهمية التطبيقية لها، ومعرفة الخواص الضوئية والطبيعية والكيميائية للنظم الغروية.		
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :		
أ - المعرفة والفهم :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : أ-١-٦-١ يذكر خصائص النظم الغروية فى الاراضى أ-١-٦-٢ يذكر تأثير النظم الغروية على النظم البيئية أ-١-٦-٤ يتعرف على ميكانيكية التفاعلات على الجزء الغروى فى التربة أ-١-٦-٨ يعدد تطبيقات المواد النشطة سطحيا فى الحياه العملية	
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : ب-٦-١ يحلل المشكلات المرتبطة بالحالة الغروية للمادة ويكتب تقريرا عنها ب-٦-٨ يستنتج المشكلات المرتبطة بالحالة الغروية للمادة وعلاقتها بالاراضى ب-٦-٩ يقترح طريقة تحضير وكسر وثبات المحاليل الغروية وفقا للظروف السائدة	
ج - المهارات المهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : ج-١٠-٧ يجمع عينات من الاراضى والمواد الدبالية لدراسة الخواص الغروية لها ج-١٠-٨ يميز بين المحاليل الحقيقية والغروية والمستحلبات والمعلقات ج-١٠-٩ يستخدم الحقائق المرتبطة بالخواص الغروية لعلاج مشكلات الابتلال والانتشار وكسر المستحلب وخفض الطاقة السطحية وازالة الاوساخ	
د - المهارات العامة :	بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن : د-٥-٢-١ يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات عمل المنظفات والمستحلبات ومواد خفض التوتر السطحي د-٨-١-١٠ يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات الخاصة بمجال التطبيقات العملية للخصائص الغروية د-٩-١-٢ يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته فى مجال المواد النشطة سطحيا وخفض الطاقة السطحية للمواد	

٤ - محتوى المقرر : النظرى والعملى طبقا للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات		الموضوعات		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي إجمالي
١	اهمية النظم الغروية وتحديد كمياء الغرويات كعلم مستقل	النظم الغروية	٢	٣
٢	الخواص الضوئية للنظم الغروية	تقسيم النظم الغروية	٢	٣
٣	الوسائل الضوئية لدراسة النظم الغروية	ذوبان وثبات النظم الغروية	٢	٣
٤	الخواص الحركية للنظم الضوئية	ثبات وترسيب الغرويات	٢	٣
٥	ثبات النظم الغروية	تحضير وتنقية النظم الكارهة للوسط	٢	٣
٦	الظواهر السطحية للنظم الغروية	النفاذية خلال الاغشية شبه المنفذة	٢	٣
٧	التوتر السطحي للنظم الغروية وتطبيقاتها	ظاهرة تندالو الحركة البراونية للغرويات	٢	٣
٨	ادمصاص النظم الغروية	المستحلبات	٢	٣

٩	لزوجة النظم الغروية	الايروسولات	٢	٢	٣
١٠	امتحان دورى	الجيل والجيلى	٢	٢	٣
١١	الخواص الكهربية للنظم الغروية	الظواهر السطحية للنظم الغروية	٢	٢	٣
١٢	بناء الطبقة الكهربية المزوجة	تعيين التوتر السطحي بطريقة الارتفاع فى الانابيب الشعرية	٢	٢	٣
١٣	العوامل المؤثرة على الجهد الزيتى	تعيين التوتر السطحي بطريقة وزن القطرات	٢	٢	٣
١٤	أمثل وأشكال النظم الغروية	الامتحان العملى	٢	٢	٣
	الإجمالى		٢٨	٢٨	٤٢

٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

✓	المحاضرة المطورة	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الإلكتروني
	التعلم الذاتي	✓	حل المشكلات	✓	المحاكاة
					المناقشات والحوار
					التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠% الامتحان العملى ٢٠% الامتحان الشفوي ١٠% امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠% المجموع الكلى ١٠٠%
	طبقا للائحة الداخلية للكلية

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨
-----------	---

ب- كتب ملزمة:

كيمياء الغزويات ، مكتبة منشأة المعارف ، د/ حسن الشيمى، د/ ابراهيم السكرى

جـ - كتب مقترحة :	١. الخواص الطبيعية والكيميائية للبلوميريات ، مير – موسكو ، ١٩٧٢ ، ميجر 2. Firman E. Bear (1968). Chemistry of the soil. 2nd Ed. International Student Editions.
د- دوريات علمية أو نشرات .. ألخ .	مجلة علوم الأراضي المصرية - مواقع انترنت للبحث

استاذ المقرر

د/ أحمد سعد الحناوى

رئيس مجلس القسم العلمى

د/ أحمد سعد الحناوى

توصيف المقررات الاختيارية

لتوجه الألبان

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١ - بيانات المقرر			
الرمز الكودي: ١٠٣٠٨		اسم المقرر: تكنولوجيا اللبن السائل (اختياري)	
التخصص: توجه البيان		عدد الوحدات الدراسية	
٢	نظري	٢	عملي
٢ - هدف المقرر:			
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على الاستفادة بالمعومات والمعارف المختلفه الخاصه بالألبان السائلة بدءاً من مرحله الإفراز إلي الحليب وتوظيفها في معالجة المشاكل المختلفه التي تحدث في اللبن الخام و تحديد المعاملات التي تجري علي اللبن الخام منذ حلبه حتى وصوله إلي المصنع. تصنيع منتجات الالبان السائله المختلفه ودراسة المعاملات التي تجري في المصانع من تنقية وتدفئة وتجنيس ومعاملة حرارية ثم التبريد والحفظ - ويطبق معايير الجودة منتجات الالبان السائله وكيفية تداول هذه المنتجات وحفظها تحت الظروف المثلى التي تحافظ عليها من التلف والفساد</p>			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر:			
أ -	المعلومات والمفاهيم :		
<p>ببنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١.١٢. يلم بمكونات اللبن والسرسوب وتأثير المعاملات الحراريه والتجنيس والتجميد علي مكونات اللبن وخواصه الحسيه.</p> <p>أ.١.١.١٣. يبين كيف يخطط لاقامه معمل صغير لانتاج اللبن السائل المبستر والمعقم.</p> <p>أ.١.١.١٥. يبين المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع اللبن السائل</p> <p>أ.١.١.١٧. يبين الاسس العلميه للخطوات التصنيعيه المختلفه التي تجري علي اللبن</p> <p>أ.١.١.١٩. يصف خصائص المواد المختلفه في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف اللبن السائل وأنسبها وطرق تعبئتها</p> <p>أ.١.٢.٠. يصف الشروط الصحيه الواجب توافرها في مصانع اللبن السائل</p> <p>أ.١.٢.٢٠. يدرك مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع انتاج اللبن السائل</p> <p>أ.١.٢.١. يفهم الخواص الحسيه لمنتجات اللبن السائل بانواعه المختلفه واهم العيوب التي تظهر بها</p> <p>١. ١.٢.٢. يلخص التشريعات اللبنيه المتعلقه باللبن السائل</p>			
ب -	المهارات الذهنية :		
<p>ببنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.٦. يوضح النقاط الحرجه داخل عمليات تصنيع اللبن السائل و يتحكم فيها.</p> <p>ب.٢.٦. يوضح الدلائل التي تساعد على المحافظة علي الخواص الطبيعيه والكيميويه</p> <p>ب.٣.٦. يفرق بين المشاكل التصنيعيه المختلفه للبن السائل</p>			
ج -	المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		
<p>ببنهاية بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١١. يوضح المشاكل الناتجه عن تخزين الغذاء واسبابها ما اذا كانت راجعه للعمليات التصنيع او لاسباب اخري.</p> <p>ج.١.١٢. تعبئه اللبن السائل تبعا لنوعها وتخزينها وطرق نقلها</p> <p>ج.١.١٣. يستخدم معدات تصنيع الألبان السائلة بطريقه مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح</p> <p>ج.١.١٤. تصنيع الالبان السائله المختلفه.</p> <p>ج.٢.١٤. ينتج منتجات اللبن السائل المختلفه</p> <p>ج.٣.١٤. يحدد المكونات اللبنيه المختلفه التي تدخل في صناعه اللبن السائل للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه</p> <p>ج.١.١٥. يراقب الشروط الصحيه المختلفه لنقل وتداول منتجات اللبن السائل المختلفه</p> <p>ج.١.١٧. يستخدم الطرق الحديثه في الكشف عن فساد الألبان السائلة وطرق التغلب عليه</p> <p>ج.١.١٩. تحكيم الالبان السائلة ومنتجاتها ومقارنتها بالتشريعات</p> <p>ج.١.٢٠. يستخدم معايير الجوده الشامله التي تضمن سلامه المنتج اللبني</p>			

عدد الساعات		المحتوى المقرر:	المهارات العامة:
عملي	نظري		
ج. ٣.١.٢١ تصنيع منتجات اللبن السائل المختلفه طبقا للمواصفات القياسية			
د- المهارات العامة: د.٤.٢.٧ يستخدم برامج الحاسب الألى لحساب خلطات اللبن السائل د.٨.١.٨ يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات بخصوص تكنولوجيا اللبن السائل د.٦.١.٩ يقدر علي التعلم الذاتي والمستمر ومسايرة الجديد في مجال تكنولوجيا اللبن السائل د.٧.٥.٩ يظهر قدراته في مجال تصنيع الانواع المختلفه من اللبن السائل.			
٤ - محتوى المقرر:			
٢	٢	١ مقدمه - تعريف اللبن - السرسوب- تركيب اللبن	
٢	٢	٢ إفران اللبن - الحلاية بأنواعها	
٢	٢	٣ الخواص الطبيعية والكيمائية للألبان	
٢	٢	٤ المعاملات التي تجري علي اللبن بعد الحلاية من ترشيح تنقية	
٢	٢	٥ تجميع ونقل اللبن	
٢	٢	٦ تبريد اللبن وتأثيره علي مكونات اللبن وعللي المحتوي الميكروبي	
٢	٢	٧ تجميد الألبان واثر ذلك علي الخواص الطبيعية والكيمائية والميكروبية	
-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	
٢	٢	٨ تجنيس اللبن وتأثير ذلك علي مكونات اللبن	
٢	٢	٩ المعاملات الحرارية للبن وتأثيرها علي مكونات اللبن	
٢	٢	١٠ المعاملات الحرارية للبن وتأثيرها علي الخواص والقيمة الغذائية	
٢	٢	١١ البسترة - الغلي - التعقيم اختبارات كفاءة المعاملات الحرارية	
٢	٢	١٢ المشروبات اللبنية والألبان الخاصة	
٢	٢	١٣ الجديد في صناعة الألبان السائله	
٢	٢	١٤ تجميد الألبان واثر ذلك علي الخواص الطبيعية والكيمائية والميكروبية	
-	-	الأمتحان العملي	١٥
-	-	الأمتحان الشفوي	
٢٨	٢٨	الإجمالي	

	التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
	المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــــــــــــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
	٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
	٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
	٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر
	- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر
	- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر
ج- توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي %١٠
	الامتحان العملي %٢٠
	امتحان نهاية العام (التحريري) %٦٠
	المجموع الكلي %١٠٠
طبعا للائحة الداخلية للكلية	

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨
ب- كتب مقترحة	أ.د./ عبد الله محمد جعفر (٢٠٠١ م) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع. Griffiiths(2010) Improving the safety and quality of milk. Woodhead Publishing Limited Tamime, A.(2009) Milk Processing and Quality Management. Blackwell Publishing Ltd Britz,T and Robinson,R.(2008) Advanced Dairy Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd Robinson, R.K. (1994). Modern Dairy Technology, Volume I, Second Ed., Chapman & Hall. London.

J Dairy Sci J Dairy Res	ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....
----------------------------	--

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د./ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د./ محمد يوسف خليفه

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
المستوى: الثالث (تخصص)		اسم المقرر: التشريعات اللبنية	الرمز الكودي : ١٠٣٠٩
عملي	٠	نظري	٣
		عدد الوحدات الدراسية	التخصص : توجه البان
٢- هدف المقرر:			
استيعاب الطالب القضايا والتشريعات المرتبطة بصناعة الألبان ومعرفة معايير الجودة لمختلف منتجات الألبان			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ -		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١٥- يحدد مفاهيم الجودة الشاملة في مصانع الألبان من حيث طرق مراقبتها وتحقيقها أ.١.٢٠- يلخص الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الاغذية أ.١.٢٢- يبين الجهات المسؤولة عن التشريعات الغذائية في مجال التشريعات اللبنية	
ب -		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١٦- يستنتج النقاط الحرجة التي تؤثر علي التشريعات اللبنية للمنتج اللبني ب.١.٢٦- يحلل الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة استخدام منتج مخالف للتشريعات ب.١.٣٦- يوضح المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد اللبنية المختلفة و المتعلقة بالتشريعات اللبنية	
ج -		بنهاية بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١٤- يحدد الظروف المثلي والمواصفات المختلفة للادوات والمواد المستخدمة في صناعة الألبان ج.١.٣٤- يعطى امثلة عن المكونات اللبنيه المختلفه التي يمكن ان تدخل في صناعه الألبان للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه ج.١.١٥- يراقب الشروط الصحية المختلفه لنقل وتداول الألبان ومنتجاتها ج.١.١٧- يطبق طرق الحفظ المناسبه للمحافظة علي المنتجات اللبنيه من الفساد طبقا للتشريعات ج.١.١٨- يطبق التشريعات اللبنية في الكشف عن غش الألبان ومنتجاتها ج.١.١٩- يستخدم طرق للحكم على جودة اللبن ومنتجاته ج.١.٢٠- تطبيق معايير مراقبة الجودة الشاملة والمواصفات القياسية المحلية ج.١.٢٠- تطبيق نظم مراقبة الجودة الشاملة والمواصفات القياسية المحلية التي تضمن سلامة الغذاء ج.١.٢١- ينتج الجبن المختلفه بما يتناسب مع احتياجات السوق المحلية والمواصفات القياسية ج.١.٢١- تصنيع المثلوجات اللبنية المختلفه بما يتناسب مع احتياجات السوق المحلية والمواصفات القياسية ج.١.٢١- ينتج اللبن السائل طبقا للمواصفات القياسية ج.١.٢١- تصنيع الألبان المكثفه والمجففه بالطرق المختلفه طبقا للمواصفات القياسية ج.١.٢١- انتاج الألبان المتخممره بالطرق المختلفه طبقا للمواصفات القياسية ج.١.٢١- تصنيع المنتجات الغير لبنية بالطرق المختلفه طبقا للمواصفات القياسية ج.١.٢١- تصنيع المنتجات اللبنية بالطرق الحديثه طبقا للمواصفات القياسية	

د- المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :
 د.٥.٢.٧ يستخدم برامج الحاسب الآلى لحساب خطوات منتجات الالبان المختلفة طبقا للتشريعات اللبنية.
 د.٥.٩.٨ يظهر قدراته في مجال تشريعات الالبان ومنتجاتها

٤- محتوى المقرر:

عدد الساعات				
	نظري	عملي		
٣	-	لا يوجد	المواصفات القياسية للوحدات الإنتاجية	١
٣	-	لا يوجد	المراقبة التكنولوجية فى إنتاج اللبن	٢
٣	-	لا يوجد	الجودة وطرق الحكم على جودة اللبن ومنتجاته	٣
٣	-	لا يوجد	فوائد عملية التقييم	٤
٣	-	لا يوجد	متطلبات عملية التقييم	٥
٣	-	لا يوجد	مراقبة الجودة الشاملة والمواصفات القياسية العالمية	٦
٣	-	لا يوجد	مراقبة الجودة الشاملة والمواصفات القياسية العالمية	٧
٣	-	لا يوجد	متطلبات نظم الجودة أيزو	٨
٣	-	لا يوجد	المواصفات القياسية المصرية والهيئة العامة للتوحيد القياسى	٩
٣	--	لا يوجد	إدارة الجودة الشاملة ومواصفات النظافة والتعقيم	١٠
٣	-	لا يوجد	نماذج التنظيف لمعدات أجهزة تصنيع اللبن	١١
٣	-	لا يوجد	التصرف عند حدوث انحراف	١٢
٣	-	لا يوجد	السجلات وفترة صلاحية المنتج	١٣
٣	-	لا يوجد	خطوات مراقبة الجودة والمواصفات القياسية للبن ومنتجاته	١٤

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

المحاضرة المتطورة	√	المناقشات والحوار	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الالكتروني
التعلم الذاتي	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	حل المشكلات		المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:																	
أ- الأساليب المستخدمة	١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. أعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية																
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر																
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٠</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٧٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">المجموع الكلي</td> <td></td> <td>١٠٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	٢٠%	الامتحان العملي	٠	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٧٠%	المجموع الكلي			١٠٠%	طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	٢٠%	الامتحان العملي	٠														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٧٠%														
المجموع الكلي			١٠٠%														
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																	
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩																
ب- كتب مقترحة	<ul style="list-style-type: none"> - أ.د/ يحيى على الدين حماد ، أ.د/ ياسر فكرى محمد كشك (٢٠٠٧) - تكنولوجيا التصنيع الغذائى والمشروعات الصغيرة - دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع - ٥٠ ش الشيخ ربحان - عابدين - القاهرة - أ.د / ابراهيم عبد الله زيدان (٢٠٠٤) - المواصفات القياسية لمنتجات الالبان الغذائية بين الواقع والمأمول - مكتبة بستان المعرفة - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة (٢٠٠٥) المواصفات القياسية المصرية للبن ومنتجاته - المواصفه العالميه الايزو ٢٠١٥:٩٠٠١ 																
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....	<ul style="list-style-type: none"> - J. Dairy Sci., - J. Dairy Res. - علي حسن. المواصفات القياسية لمنتجات الالبان ونظم الجودة في مصر. https://f.zira3a.net/showthread.php?t=1292 																

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/ نصر معوض حنفى

د. ٧.١.٩ يقدر علي التعلم الذاتي والمستمر ومسايرة الجديد في مجال تكنولوجيا الالبان المكثفة والمجففة	
د. ٩.٥.٩ يظهر قدراته في مجال تصنيع الالبان المكثفه والمجففه	

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			العناوين		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	مقدمة عامة – أهمية صناعة التكتيف والتجفيف وأهدافها – النشاط المائي وحفظ الغذاء بعض المصطلحات الخاصة بالالبان المركزة والمجففة .	تجارب عملية لتحليل اللبن السائل	٢	٢	٣
٢	أنواع المبخرات المستخدمة في عملية التكتيف والتركيز – خطوات صناعة اللبن المكثف المحلي –	مسائل حسابيه لتعديل التركيب الكيماوي للبن المعد للتكتيف	٢	٢	٣
٣	خطوات صناعة اللبن المبخر	مسائل حسابيه لتعديل التركيب الكيماوي للبن المعد للتكتيف	٢	٢	٣
٤	المواصفات القياسية للالبان المبخرة – والمكثفة و اهم العيوب الشائعه للالبانالمكثفه و المجففه.	تحليل اللبن المكثف المحلى حسيا وطبيعيًا	٢	٢	٣
٥	التركيب الكيماوي للبن المجفف - بعض الأمثلة للالبان المجففة ومواصفاتها	تحليل اللبن المكثف المحلى كيماويا	٢	٢	٣
٦	القيمة الغذائية للبن المجفف - بعض الأمثلة للالبان المجففة ومواصفاتها	تحليل اللبن المكثف المحلى ميكروبيولوجيا	٢	٢	٣
٧	طرق تجفيف اللبن المختلفة	تحليل اللبن المبخر حسيا وطبيعيًا	٢	٢	٣
	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-	-	-
٨	نظم تجفيف اللبن بالرداذ المرحلة الواحدة – المرحلتين – متعدد المراحل) – مجفف السير المتكامل	تحليل اللبن المبخر كيماويا	٢	٢	٣
٩	تجفيف اللبن عن طريق الاسطوانات	تحليل اللبن المبخر ميكروبيولوجيا	٢	٢	٣
١٠	عملية التحبب أثناء التجفيف بالرداذ أو بإعادة الترطيب	تحليل اللبن المجفف حسيا و طبيعيا	٢	٢	٣
١١	وإنتاج الألبان سريعة الذوبان	تحليل اللبن المجفف كيماويا	٢	٢	٣
١٢	خواص اللبن المجفف (التركيب الكيماوي – الجودة الميكروبيولوجية)- الخواص الحسية	تحليل اللبن المجفف ميكروبيولوجيا	٢	٢	٣
١٣	تعبئة وتخزين اللبن المجفف	انتاج الالبان المسترجعة والمعاد تكوينها والمعاد تركيبها	٢	٢	٣
١٤	إعداد وتجفيف المنتجات الثانوية	تصنيع بعض المنتجات من الالبان المسترجعة والمعاد تكوينها والمعاد تركيبها	٢	٢	٣
١٥	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	-	-	-
	الأمتحان النظري	الأمتحان الشفوي	-	-	-

٤٢	٢٨	١٤	الاجمالي	
----	----	----	----------	--

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتنية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>		أ- الأساليب المستخدمة
<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>		ب- التوقيت
<p>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي %١٠</p> <p>الامتحان العملي %٢٠</p>	<p>الامتحان الشفوي %١٠</p> <p>امتحان نهاية العام (التحريري) %٦٠</p>	ج - توزيع الدرجات:
<p>المجموع الكلي %١٠٠</p> <p>طبقا للائحة الداخلية للكلية</p>		

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :	مذكرة الألبان المكثفة والمجففة ٢٠١٩ - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ .
ب - كتب ملزمة :	Kalyankar S.D., Deshmukh M.A., Khedkar C.D., Deosarkar S.S. and Sarode A.R. (2016) Condensed Milk. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) The Encyclopedia of Food and Health vol. 2, pp. 291-295. Oxford: Academic Press. - أ.د. نبيل محمد مهنا. (٢٠١٠). أساسيات تجفيف الألبان ومنتجاتها- منشأة المعارف بالاسكندرية - أ.د. عبد الله جعفر (٢٠٠١ م) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع
ج - كتب مقترحة :	- Augustin, M A; Clarke P. T. and Craven, H. (2003). Characteristics of Milk Powders. Food Sci., Australia, Weribee, Victoria, Australi. 4703. -

https://doi.org/10.1016/B0-12-227055-X/00956-1	
<ul style="list-style-type: none">• Egyptian J. of Dairy Sci.,• Dairy Research• Indian J. of Dairy Sci.,	د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

د/محسن عبد العزيز زماره

د/سهام سويلم عبدالحميد

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : تخصص	أسم المقرر: : إدارة وتنظيم مصانع الألبان (إختياري)			كود المقرر :
الفصل الدراسي :	المتطلب السابق:			(١٠٣١١)
عدد الساعات:	نظري	عملي	٢ ساعة	٢ ساعة
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :				
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على تطبيق نظم الإدارة الحديثة لإنتاج وتطوير وتسويق المنتجات اللبنية واستيعاب دور المهندس الزراعي في المجتمع والاستفادة من المعارف والنظريات العلمية وتوظيفها في إدارة الموارد والمنشآت الزراعية				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
أ - المعرفة والفهم:				
<p>ب. ١١.١.١. شرح مفاهيم عناصر الجودة داخل مصانع الألبان.</p> <p>أ. ١١.١.١.٥. يعدد المفاهيم الأساسية لإدارة الجودة في مصانع الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ. ١٥.١.٢. يلم بنظم مراقبة الجودة المختلفة داخل مصانع الأغذية</p>				
ب - المهارات الذهنية :				
<p>ب. ١٣.١.٦. يحلل النقاط الحرجة التي تؤثر علي ادارة وتنظيم العمل في مصانع الألبان</p> <p>ب. ١٠.٢.٦. يقيم الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة عدم وجود ادارة منظمة</p> <p>ب. ١٠.٣.٦. يقترح المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد اللبنية المختلفة والمتعلقه بادارة وتنظيم العمل في مصانع الألبان</p>				
ج - المهارات المهنية:				
<p>ب. ١٣.١.٦. تطبيق نظم الإدارة الحديثة لإنتاج وتطوير وتسويق المنتجات اللبنية</p> <p>ج. ١٣.١.٦. تنظيم العمل في مصانع الثلوجات اللبنية</p>				
د - المهارات العامة:				
<p>ب. ١٣.١.٦. تطبيق نظم العمل ضمن فريق اثناء العمليات التصنيعية المختلفة</p> <p>د. ٨.٢.٤. يتواصل مع أعضاء فريق العمل في المصنع بفاعليه في مجال الألبان.</p> <p>د. ١.٣.٤. يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع ومعامل الألبان ومنتجاتها.</p> <p>د. ١.١.٥. يعمل مع فريق للإمام بأساسيات إدارة مصانع ومعامل الألبان ومنتجاتها</p> <p>د. ٥.٢.٩. يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته عن فن الادارة السليمة في مجال الألبان.</p> <p>د. ٤.٣.٩. يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الادارة</p> <p>د. ٢.١.١٠. يتواصل في مجموعات بشكل مرض مع المهتمين بمجال الألبان ومنتجاتها</p>				
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات المعتمدة		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	مقدمة	١
٣	٢	٢	تقدير الغش في اللبن	٢
٣	٢	٢	تقدير الغش في الجبن	٣
٣	٢	٢	تقدير الغش في الثلجات اللبنية	٤
٣	٢	٢	تقدير الغش في المنتجات اللبنية الدهنية	٥

				أ- أهم جوانب الوظائف الإدارية وتقسيم العمل ب- موظفي الإدارة ج- موظفي المبيعات	
٦	٢	٢	٢	تقدير العش في الالبان المتخمرة	إيرادات ومصروفات المشروع
٧	٢	٢	٢	معرفة مدى مطابقة اللبن الجاموسى للتشريعات اللبنية	رأس المال وربحيته
-	-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعلمي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي
٨	٢	٢	٢	معرفة مدى مطابقة اللبن البقرى للتشريعات اللبنية	إدارة الإنتاج والعمليات
٩	٢	٢	٢	معرفة مدى مطابقة الجبن للتشريعات اللبنية	تقسيم العمل في مصانع الألبان وإيرادات ومصروفات المشروع
١٠	٢	٢	٢	معرفة مدى مطابقة الالبان المتخمرة للتشريعات اللبنية	الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الألبان
١١	٢	٢	٢	معرفة مدى مطابقة المنتجات اللبنية الدهنية للتشريعات اللبنية	الاحتياطات اللازمة لتشغيل المصنع بطريقة آمنة تشغيل المصنع : أ- الاستفادة من المسطح الأراضي ب- استخدام السيور الناقلة ج- استخدام القوة البشرية استعمال المنافع ١- النظافة والتعقيم بالمصانع
١٢	٢	٢	٢	معرفة مدى مطابقة المثلوجات اللبنية للتشريعات اللبنية	٢- عوامل الكفاءة بالمصنع الاستعمال الفعال لوحدات الإنتاج صيانة الآلات والمعدات
١٣	٢	٢	٢	طرق الحصول على المواصفات الحديثة	١٤- الامتثال للمواصفات الحديثة
١٤	٢	٢	٢	تحديد نوع الدهن في منتجات الالبان	١٤- الامتثال للمواصفات الحديثة
-	-	-	-	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي
-	-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان النظري
٤٢	٢٨	٢٨	٢٨	الإجمالي	

٥- أساليب التعليم والتعلم:							
√	المحاضرة المطورة	√	المناقشات والحوار	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الالكتروني
√	التعلم الذاتي	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	حل المشكلات	المحاكاة		
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:							
١. ساعات مكتبية إضافية							
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح							
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات							
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم							
٧- تقويم الطلاب :							

<p>أ- الأساليب المستخدمة</p> <p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																					
<p>ب- التوقيت</p> <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																					
<p>ج - توزيع الدرجات:</p> <table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">١٠٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				١٠٠%				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%																		
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%																		
المجموع الكلي																					
١٠٠%																					
طبقا للائحة الداخلية للكلية																					
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p> <p>أ- مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨</p> <p>ب - كتب ملزمة :</p> <p>- "HACCP Questions and Answers", haccpalliance.org, Retrieved 29-5-2018. Edited.</p> <p>- "The Seven Principles of HACCP", food.unl.edu, Retrieved 29-5-2018. Edited.</p> <p>- تقييم المشروعات الزراعية- محمد حمدي سالم وآخرين - مركز التعليم المفتوح (٢٠٠٢) .</p> <p>- إدارة الأعمال - مدخل وظائف المدين في مشروعات الأعمال- دكتور محمد ربيع زناتي وآخرون (٢٠٠٢) .</p> <p>- أساسيات التنظيم والإدارة - دكتور عبد السلام أبو قحف- دار الجامعة الجديدة للنشر الإسكندرية (٢٠٠٣) .</p> <p>ج - كتب مقترحة :</p> <p>- المعاملات الحرارية في مصانع الألبان .أ.د.عبدالله جعفر (٢٠٠١ م) الدار العربية للنشر والتوزيع</p> <p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyptian J. of Dairy Sci., • Dairy Research • Indian J. of Dairy Sci., 																					

رئيس مجلس القسم

د/محسن عبد العزيز زماره

منسق المقرر

د/مصطفى علي راشد

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

١- بيانات المقرر				
المستوى: الثالث (تخصص)		اسم المقرر: مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها (إختياري)		الرمز الكودي : ١٠٣١٢
عملي	٢	نظري	٢	التخصص : توجه البان
عدد الوحدات الدراسية				
٢- هدف المقرر:				
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على تطبيق معايير الجودة لمختلف الالبان ومنتجاتها وطرق تداولها وحفظها تحت الظروف المثلى التي تحافظ عليها من التلف والفساد. الامام بالقضايا والتشريعات المرتبطة بصناعة الألبان. استخدام التكنولوجيا الملائمة لمعالجة المشاكل في مجال الالبان سواء الفنية او الاقتصادية				
٣- المستهدف من تدريس المقرر:				
أ - المعلومات والمفاهيم :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.٣.١٣. يبين الاسس العلمية لطرق حفظ المنتجات اللبنية عن طريق طرق التحليل والمراقبة وخلافه</p> <p>أ.٤.١.٤. يحدد الجودة الميكروبية للالبان ومنتجاتها وطرق تحقيقها</p> <p>أ.٤.٢.١.٤. يشرح الجودة الميكروبية للاغذية وطرق تحقيقها عن طريق الميكروبات المسببة لفساد الاغذية</p> <p>أ.١٢.١.١٥. يدرك مفاهيم ادارة الجودة الشاملة في مصانع الالبان من حيث طرق مراقبتها وتحقيقها</p> <p>أ.١٣.١.١٥. يتعرف علي الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الالبان</p> <p>أ.٤.٢.١.٥. يذكر مسؤوليات قسم الرقابة على جودة إنتاج الالبان ومنتجاتها</p> <p>أ.٥.٢.١.٥. يشرح العوامل التي تؤثر علي جودة الالبان ومنتجاتها</p> <p>أ.٦.٢.١.٥. يعدد نظم الهاسب والمراقبة الشاملة</p> <p>أ.٤.١.١٦. يبين طرق مراقبة الجودة في مراكز تجميع ومصانع الألبان</p> <p>أ.٤.٢.١٧. يعدد الاسس العلمية للطرق المختلفة لحفظ الاغذية</p> <p>أ.٧.١.٢٠. يحدد الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الاغذية</p> <p>أ.٨.٢.٢٠. يعطى امثلة عن مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الالبان المختلفة</p>				
ب - المهارات الذهنية :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١٤.١.٦. يقيم النقاط الحرجة التي تؤثر على طرق مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها</p> <p>ب.١١.٢.٦. يبين الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة عدم مراقبة جودة المنتج خلال عملية التصنيع</p> <p>ب.١١.٣.٦. يخطط طرق حل المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد اللبنية المختلفة والمتعلقة بجودة اللبن ومنتجاته</p>				
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.٦.١.١١. يحلل المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء و تأثير ذلك علي جودة المنتج اللبني</p> <p>ج.٩.١.١٥. يراقب الشروط الصحية المختلفه لنقل وتداول الالبان ومنتجاتها</p> <p>ج.١٢.١.١٧. يستخدم طرق الحفظ المناسبة للمحافظة علي جودة المنتجات اللبنيه</p> <p>ج.٧.١.١٨. يستخدم طرق التحليل الكيماوى والفحص الميكروبيولوجي والحسى الواجب تطبيقها لتحديد مدي جودة المنتج اللبني مع تطبيق المواصفات القياسية المصرية والتشريعات المحلية لتحديد مدي ملائمتها للمنتج المحلي</p> <p>ج.٨.١.١٩. يستخدم طرق التقييم الحسى لتحديد مدي جودة المنتج اللبني للاستهلاك</p> <p>ج.٧.١.٢٠. يستخدم نظم الجودة الشاملة والمواصفات المصرية في مجال الالبان ومنتجاتها</p> <p>ج.٦.٢.٢٠. يستخدم نظم مراقبة الجودة الشاملة والمواصفات القياسية المحلية التى تضمن سلامة الغذاء</p> <p>ج.٥.١.٢٣. يقيم منتجات الالبان المصنعة بالطرق الحديثة طبقا لنظام الجودة الشامل</p>				
د- المهارات العامة:				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.٦.٣.٨. يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل لتشخيص الميكروبات فى منتجات الالبان وطرق التحكم فيها</p> <p>د.٣.١.١٠. يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة فى مجال انتاج وحماية وسلامة الالبان ومنتجاتها عن طريق اتباع نظام جودة شامل.</p>				

عدد الساعات				٤ - محتوى المقرر:
نظري	عملي			
٢	٢	تجميع اللبن من اماكن مختلفة وتحليله حسيا للحكم علي مدي نظافه المنتج اللبني	١	مقدمه عامة عن مفهوم الجودة والشئون الصحية فى مصانع الألبان
٢	٢	تجميع اللبن من اماكن مختلفة وتحليل الخواص الكيموفيزيائية للحكم علي جوده نقل وتداول المنتج اللبني	٢	مقدمة عامة عن خصائص وطبيعة الألبان ومنتجاتها
٢	٢	تجميع اللبن من اماكن مختلفة وتحليله مكربولوجيا علي مدي نظافه المنتج اللبني	٣	تصميم معامل ونظم مراقبة الجودة فى مصانع الألبان
٢	٢	مقارنه النتائج المتحصل عليها من التحاليل السابقه بالموصفات القياسية المحلية والدولية للبن	٤	تصميم معامل ونظم مراقبة الجودة فى مصانع الألبان
٢	٢	عمل تقرير عن القوانين والتشريعات الحاكمة لنقل وتداول وتصنيع الألبان	٥	مراقبة الجودة فى مراكز تجميع ومصانع الألبان
٢	٢	تصنيع الجبن راس من لبن مجمع من السوق المحلي و تتبع النقاط الحرجه اثناء التصنيع	٦	طرق التحليل الكيماوى الواجب تطبيقها لتحديد مدي الجودة للمنتج اللبني
٢	٢	تحليل الجبن الناتج كيماويا للحكم علي جوده الاداء ومدي التحكم في المراحل الحرجه	٧	طرق الفحص الميكروبيولوجي الواجب تطبيقها لتحديد مدي الجودة للمنتج اللبني
٢	٢	تحليل الجبن الناتج ميكروبيولوجيا للحكم علي جوده الاداء ومدي التحكم في المراحل الحرجه	٨	طرق الفحص الحسى الواجب تطبيقها لتحديد مدي الجودة للمنتج اللبني
٢	٢	تحليل الإضافات الغذائية الغير لبنيه ميكروبيولوجيا والتي تستخدم في مجال تصنيع منتجات الالبان المختلفه للحكم علي مدي تاثيرها علي جوده المنتج اللبني	٩	طرق التحليل الكيماوى والفحص الميكروبيولوجي والحسى الواجب تطبيقها لتحديد مدي الجودة للمنتج اللبني
٢	٢	استخدام بعض الاضافات الغير لبنيه مثل لبن فول الصويا في تصنيع الایس كريم و تحكيم المنتج اللبني والحكم علي جودته	١٠	طرق اختبار كفاءه المعاملات التصنيعية المختلفه سوء كانت تجنيس - بسترة - تعقيم ... الخ
٢	٢	تحليل الایس كريم الناتج سابقا كيماويا و ميكروبيولوجيا للحكم علي تاثير فول الصويا علي خواصه الصحيه والغذائيه	١١	طرق اختبار كفاءه المعاملات التصنيعية المختلفه سوء كانت تجنيس - بسترة - تعقيم ... الخ
٢	٢	زيارات ميدانية للمصانع لتحديد نقاط التحكم الحرجه	١٢	المواصفات القياسية المصرية والتشريعات المحلية ومدي ملائمتها للمنتج المحلي
٢	٢	كتابه تقارير تتضمن تحليل وتقييم المخاطر داخل مصانع الالبان	١٣	نظم الجودة العالمية والمواصفات والتشريعات العالمية في مجال الالبان
٢	٢	تحليل الجبن الناتج ميكروبيولوجيا للحكم علي جوده الاداء ومدي التحكم في المراحل الحرجه	١٤	نظرة مستقبلية لإمكانية التطوير والتحديث في مجال الجودة

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم :

المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
------------------	---	-------------------	---	------------------	---	--------------------

	المحاكاة	حل المشكلات	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:						
١. ساعات مكتبية إضافية ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح ٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات ٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم						
٧- تقويم الطــــلاب:						
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية					أ- الأساليب المستخدمة	
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر					ب- التوقيت	
٢٠% ٦٠% ١٠٠%		الامتحان العملي امتحان نهاية العام (التحريري) المجموع الكلي		١٠% ١٠% ١٠٠%		ج- توزيع الدرجات:
طبعا للائحة الداخلية للكلية						
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:						
مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩					أ- مذكرات	
Griffiiths(2010) Improving the safety and quality of milk. Woodhead Publishing Limited Tamime, A.(2009) Milk Processing and Quality Management. Blackwell Publishing Ltd أ.د/ عبد الله محمد جعفر (٢٠٠١) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع - مصر أ.د/ مصطفى عاشور (٢٠٠٥) - البكتيريا الملوثة للالبان وعلاقتها بصحة الانسان - منشأة دار المعارف بالاسكندرية - مصر أ.د/ عبده السيد شحاته - أ.د/ محمد نبيل ابراهيم المحجوب (٢٠٠٥) مراقبة الجودة الميكروبيولوجية في مزارع ومصانع الالبان					ب- كتب مقترحة	
J. Dairy Sci. J. Dairy Res.					ج- دوريات علمية أو نشراتالخ	

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/ ثناء محمد صالح

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : تخصص	أسم المقرر: : تكنولوجيا الألبان المتخمرة (إختياري)			
الفصل الدراسي :	المتطلب السابق:			
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣		الساعات المعتمدة		
٢ - هدف المقرر :				
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على تصنيع العديد من الألبان المتخمرة والمحافظة عليها من التلف والفساد. استخدام التكنولوجيا الحديثة لمعالجة المشاكل المختلفة في مجال صناعة الألبان النخمة سواء الفنية او الاقتصادية. استخدام الطرق الحديثة في تقييم الألبان المتخمرة وتطوير اداء الخريج حتى يصبح مؤهل وقادر على الالتحاق بسوق العمل او الدراسات العليا. استيعاب التشريعات المرتبطة بصناعة الألبان المتخمرة. وضع مخطط بسيط لمشروع ألبان متخمرة صغير ثم السعي لتكبير المشروع لاحقا.				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :				
<p>أ.٢.١٢.٤ يتعرف على التغيرات الكيموحيوية التي تحدث أثناء عملية التخمر بواسطة الكائنات الحية الدقيقة المختلفة وطرق التحكم فيها</p> <p>أ.١٠.٣.١٢.٤ يلم بالتغيرات التي تحدث في اللبن اثناء مراحل انتاج الانواع المختلفة من الالبان المتخمرة وكيفية التحكم فيها</p> <p>أ.٩.١.١٣.٩ يتعرف على اسس تصنيع الأنواع المختلفة من الالبان المتخمرة على مستوى القرية</p> <p>أ.١٠.١.١٣.١ يلخص كيف يخطط لأقامة معمل صغير لتصنيع الالبان المتخمرة على مستوى القرية</p> <p>أ.١٤.١.١٥.١ يصف المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع الالبان المتخمرة</p> <p>أ.٨.١.١٧.١ يفهم الاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري علي الالبان المتخمرة</p> <p>أ.٨.١.١٩.١ يبين خصائص المواد المختلفة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف الألبان المتخمرة وأنسبها وطرق تعبئتها</p> <p>أ.٨.١.٢٠.١ يتعرف على الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الالبان المتخمرة</p> <p>أ.٩.٢.٢٠.١ يتعرف على مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع انتاج الالبان المكتفه و المجففة</p> <p>أ.٨.١.٢١.١ يبين الخواص الحسية المختلفه للالبان المتخمرة واهم العيوب التي تظهر بها</p> <p>أ.١٠.١.٢٢.١ يذكر التشريعات اللبنيه المتعلقة بالالبان المتخمرة</p>				
ب.١٥.١.٦.١ يقترح النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالالبان المتخمرة و يتحكم فيها				
ب.٢.٢.٦.١ يناقش الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفه لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة استخدام طريقة تصنيع غير مناسبه				
ب.١٢.٣.٦.١ يفرق بين المشاكل التصنيعيه للالبان المتخمرة				
ب.١١.١.١.١.١ يناقش تأثير سوء تخزين المنتجات اللبنيه على علي قيمه الغذائه للمنتج اللبني				
ج.٧.١.١٣.١ يدير معدات تصنيع الألبان المتخمرة بطريقه مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح				
ج.٧.١.١٤.١ يحدد الظروف المثلي لكل عمليه من عمليات تصنيع الالبان المتخمرة				
ج.٦.٢.١٤.١ انتاج الالبان المتخمرة بالطرق المختلفه والحديثه				
ج.٧.٣.١٤.١ يعدل في المكونات اللبنيه المختلفه التي تدخل في صناعه الالبان المتخمرة للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه				
ج.١٠.١.١٥.١ يراقب الشروط الصحيه المختلفه لنقل وتداول الألبان المتخمرة				
ج.٥.١.١٦.١ يستخدم قواعد التخمر المثاليه والبادئات ذات النشاط الحيوي لرفع القيمه الغذائيه و الحيويه للمنتج اللبني				
ج.٣.٢.١٦.١ يركز الالبان لصناعه الالبان المتخمرة				
ج.١٣.١.١٧.١ يطبق الطرق الحديثه في الكشف عن فساد الألبان المتخمرة وطرق التغلب عليه				
ج.٩.١.١٩.١ تحكيم الالبان المتخمرة ومنتجاتها ومقارنتها بالمنتجات العالميه				
ج.٧.٢.٢٠.١ تطبيق نظم مراقبة الجودة الشامله التي تضمن سلامة الالبان المتخمرة				
ب - المعرفة والفهم:				
ب - المهارات الذهنية :				
ج - المهارات المهنية:				

ج. ١٢.١.٢١ تصنيع الألبان المتخمرة بالطرق المختلفة طبقاً للمواصفات القياسية	د - المهارات العامة:
ب. نهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :	
د. ١٠.١.٤ يعمل ضمن فريق أثناء صناعة الألبان المتخمرة	
د. ٩.٢.٤ يتواصل بفاعلية في مجال تكنولوجيا الألبان المتخمرة مع أعضاء فرقة	
د. ٧.٢.٧ يستخدم برامج الحاسب الآلي لحساب خلطات الألبان المتخمرة	
د. ١٠.٥.٩ يظهر قدراته في مجال تصنيع الألبان المتخمرة	

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	صناعة اللبن الذبدي من لبن بقرى	مقدمه عامة - علم الميكروبيولوجى وعلاقته باللبن ومنتجاته	١
٣	٢	٢	صناعة اللبن الذبدي من لبن جاموسى	أسس تقسيم الألبان المتخمرة وتطورها على المستوى المحلى والعالمى	٢
٣	٢	٢	صناعة اللبن الذبدي من لبن فرز بقرى	ميكروبيولوجيا مزارع البادئات المستخدمة فى صناعة الألبان المتخمرة	٣
٣	٢	٢	صناعة اللبن الذبدي من لبن فرز جاموسى	طرق حماية البادئات من التلوث	٤
٣	٢	٢	صناعة اللبن الذبدي من لبن خض بقرى	طرق تنشيط البادئات	٥
٣	٢	٢	صناعة اللبن الذبدي من لبن خض جاموسى	تقسيم وخصائص الفطريات التى تستخدم فى صناعة الألبان المتخمرة	٦
			صناعة ذبادو سادة من لبن بقرى	تقسيم وخصائص الخمائر التى تستخدم فى صناعة الألبان المتخمرة	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملية	أمتحان منتصف الفصل الدراسى	
٣	٢	٢	صناعة ذبادو بالفواكه من لبن بقرى	تكنولوجيا صناعة الألبان المتخمرة	٨
٣	٢	٢	صناعة ذبادو سادة من لبن جاموسى	تكنولوجيا صناعة الألبان المتخمرة	٩
٣	٢	٢	صناعة ذبادو بالفواكه من لبن جاموسى	التغيرات الكيموحيوية التى تحدث أثناء عملية التخمير	١٠
٣	٢	٢	التعرف على بكتريا البيفيدو وبكتريا حامض الاكتيك الداعمة للحبوية والتفرقه بينهم من حيث خواصها المختلفة	البكتريا الداعمة للحبويه (البروبيوتك) - خصائصها وانواعها	١١
٣	٢	٢	تصنيع ذبادي من بكتريا داعمة للحبوية ومقارنتها بالذبدي المصنع من البادئ التقليدي	ميكانيكية فعل البكتريا الداعمة للحبوية- التأثيرات الطبية والصحية للبكتريا الداعمة للحبوية	١٢
٣	٢	٢	أضافه أنواع مختلفة من البريبايوتك الي بكتريا البروبيوتك في صناعة الزبادي ومقارنتها بالذبدي المصنع بالبروبيوتك بدون أضافه البريبايوتك	البريبايوتك مصادرهما وأنواعها- فائدتها الصحية	١٣
٣	٢	٢	تصنيع مثجات لبنية داعمة للحبوية	الأغذية اللبنية الداعمة للحبوية- المشاكل الصحية والتكنولوجية الناتجة من البكتريا الداعمة للحبوية	١٤
-	-	-	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان النظري	
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالي		

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني-	√	التعلم الذاتي	√

						مشاريع بحثية)			
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:									
١. ساعات مكتبية إضافية									
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح									
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات									
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم									
٧- تقويم الطلاب :									
أ- الأساليب المستخدمة					١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية				
					٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية				
					٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة				
					٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليف المنزلية				
ب-التوقيت									
- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر									
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر									
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر									
ج- توزيع الدرجات:									
٢٠%	الامتحان العملي		١٠%	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي					
٦٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)		١٠%	الامتحان الشفوي					
١٠٠%	المجموع الكلي								
طبعا للائحة الداخلية للكلية									
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :									
أ - مذكرات :									
الأغذية اللبنية الداعمة للحويوة. ٢٠١٨- د.سهام سويلم. قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ									
مذكرات الألبان المتخمرة ٢٠١٨ - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ									
ب - كتب ملزمة :									
أ.د/ عبده السيد شحاته - أ.د/ محمد نبيل ابراهيم (٢٠٠٥) - ميكروبيولوجيا الجبن والالبان المتخمرة - المكتبة الاكاديمية - مصر									
د. طارق مراد النمر - د. سامح علي عوض (٢٠٠٥)- منتجات الالبان الداعمة للحويوة- مكتبة بستان المعرفة- الإسكندرية									
ج - كتب مقترحة :									
Atlas, R.M. and Snyder, J.W., (2006). Handbook of Media for Clinical Microbiology, 2nd Ed., Taylor & Francis Group, England.									
Parihar, P and Parihar, L., (2006). Dairy Microbiology, 1st Ed., Agrobios, India.									
Robinson, R.K., (2002). Dairy Microbiology Handbook (The Microbiology of Milk and Milk Products), 3 rd Ed., Ajohn Wiley & Sons, Inc Publication, Canada.									
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .									
Wan, L. Y. M., Chen, Z. J., Shah, N. P., and El-Nezami, H. (2016). Modulation of intestinal epithelial defense responses by probiotic bacteria. Critical Reviews in Food Sci., and Nutrition., 56: 2628.									
Yerlikaya, O. and Ozer, E. (2014). Production of probiotic fresh white cheese using co-culture with Streptococcus thermophilus. Food Sci., and Technol. Campinas, 34: 471.									
Trujillo-de Santiago, G.; Saenz-Collins, C.P. and Rojas-de Gante, C. (2012). Elaboration of a probiotic oblea from whey fermented using Lactobacillus acidophilus or Bifidobacterium infantis. J. Dairy Sci., 95: 6904.									

--	--

رئيس مجلس القسم
د/محسن عبد العزيز زماره

أستاذ المقرر
د/سهام سويلم عبدالحميد

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :					
المستوى : تخصص		أسم المقرر: تعبئة وتغليف منتجات الألبان (اختياري)		كود المقرر :	
الفصل الدراسي :		المتطلب السابق:		(١٠٣١٤)	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :					
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على اختيار المواد المناسبة التي تستخدم في إنتاج العبوات والتي تحافظ على المنتجات اللبنية المختلفه اثناء النقل والتداول من التلف و الفساد. يكون قادرا أستيعاب القضايا والتشريعات المرتبطة بالمواد التي تدخل في إنتاج العبوات التي تستخدم					
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :					
أ - المعرفة والفهم:					
<p>ب. نهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١٥. يلخص المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع إنتاج مواد التعبئة والتغليف</p> <p>أ.١.١٧. يذكر الاسس العلمية للطرق المختلفة لحفظ الالبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.١٩. يتفهم التفاعلات بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية الكبرى والصغرى للألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.١٩. يتعرف على خصائص المواد المختلفه المستخدمه في إنتاج العبوات التي تستخدم في تعبئه وتغليف المنتجات اللبنيه المختلفه.</p> <p>أ.١.١٩. يحدد طرق التعبئة والتغليف المختلفه</p> <p>أ.٢.٢٠. يدرك مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع إنتاج مواد التعبئة والتغليف</p>					
ب - المهارات الذهنية :					
<p>ب.١.٦. يناقش النقاط الحرجه التي تؤثر علي تعبئة وتغليف الألبان ومنتجاتها</p> <p>ب.٢.٦. يقترح الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفه لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة استخدام عبوات غير مناسبة</p>					
ج - المهارات المهنية:					
<p>ج.١.١٢. يختار العبوات المناسبة للأغذية اللبنيه المختلفه التي تضمن سلامة الغذاء.</p> <p>ج.٢.١٢. يستخدم تقنيات ومواد حديثة في صناعة العبوات المختلفه</p> <p>ج.١.١٤. يستخدم العبوات المناسبة تبعاً لنوع اللبن</p> <p>ج.١.١٥. يراقب الشروط الصحية عند نقل وتغليف وتخزين اللبن ومنتجاته</p> <p>ج.٢.٢٠. يطبق معايير الجودة المختلفه في اختيار العبوات المستخدمة في صناعة الألبان</p>					
د - المهارات العامة:					
<p>د.١.٤. يعمل ضمن فريق لتصميم واختيار العبوات المناسبه للمنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>د.٣.٧. يستخدم برامج الحاسب الالى في تصميم العبوات المختلفه</p> <p>د.١.٨. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص تعبئة وتغليف منتجات الالبان</p> <p>د.١.٩. يقدر علي التعلم الذاتي والمستمر ومسايرة الجديد في مجال تعبئة وتغليف منتجات الالبان</p> <p>د.١.٥. يظهر قدراته في مجال تصنيع العبوات المختلفه</p>					
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية					
عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	تجميع عبوات لمنتجات لبنيه مختلفه من السوق المحلي ومقارنه اشكال وخواص العبوات ببعضها	مقدمة عن التعبئة والتغليف - التطور - التاريخي - التعبئة والتغليف سيكولوجية وفن	١
٣	٢	٢	تحليل المنتجات اللبنيه الموجوده داخل العبوه وتخزين بعضها	مواد التعبئة والتغليف (الورق - الزجاج - المعدن - البلاستيك الخ)	٢
٣	٢	٢	مطابقه المنتجات اللبنيه بالمواصفات القياسيه المصريه	أقسام التعبئة والتغليف - الأغلفة والعبوات المناسبه لمنتجات الالبان	٣
٣	٢	٢	تتبع التركيب الكيماوي و اجراء التحكم الحسي للمنتج اللبني المخزن اسبوعيا	خطوط التعبئة المختلفه - التطبيق في مصانع الالبان	٤
٣	٢	٢	مطابقه المنتجات اللبنيه المخزنه بالمنتج	ماكينات التعبئة والتغليف - التطبيق في	٥

			مصانع الالبان	الطازج	
٦	المواصفات العامة لبطاقات العبوات واهميتها	تحليل المنتج اللبني بعد مده الصلاحيه لمعرفة مدي محافظه العبوه علي المنتج اللبني	٢	٢	٣
٧	الاتجاهات الحديثة في مجال التعبئة والتغليف	تصنيع بعض الالبان السائله وتخزينها في عبوات مختلفه	٢	٢	٣
			أمتحان منتصف الفصل الدراسي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-
٨	تعبئة وتغليف الالبان السائله	تحليل اللين السائل المخزن في تلك العبوات ومعرفة اي العبوات انسب لتخزين المنتج اللبني	٢	٢	٣
٩	تعبئة وتغليف الالبان المتخمرة	تصنيع ألبان متخمرة وتخزينها في عبوات مختلفه	٢	٢	٣
١٠	تعبئة وتغليف انواع الجبن المختلفه	تحليل الالبان المتخمرة المخزن في تلك العبوات ومعرفة اي العبوات انسب لتخزينها	٢	٢	٣
١١	تعبئة وتغليف منتجات الالبان الدهنية	تصنيع جبن طري وتخزينه في عبوات مختلفه	٢	٢	٣
١٢	دراسة تفاعل العبوة مع المنتج اللبني وتأثير ذلك علي جوده المنتج اللبني	تحليل الجبن المخزن في تلك العبوات ومعرفة اي العبوات انسب لتخزين الجبن المصنع	٢	٢	٣
١٣	دراسة تفاعل العبوة مع المنتج اللبني وتأثير ذلك علي جوده المنتج اللبني	تصنيع المثلوجات اللبنيه وتخزينها في عبوات مختلفه	٢	٢	٣
١٤	اهميه عمليه التعبئة والتغليف في حفظ المنتج اللبني.	تحليل المثلوجات اللبنيه المخزنه في تلك العبوات ومعرفة اي العبوات انسب لتخزينها	٢	٢	٣
١٥	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	-	-	-
	الأمتحان النظري	الأمتحان الشفوي	-	-	-
			الاجمالي	٢٨	٢٨
			٤٢	٢٨	٤٢

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم :							
√	المحاضرة المطورة	√	المناقشات والحوار	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الالكتروني
√	التعلم الذاتي	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	حل المشكلات	المحاكاة		
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:							
١. ساعات مكتبية إضافية							
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح							
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات							
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم							
٧- تقويم الطلاب :							
١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية				أ- الأساليب المستخدمة			
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية							
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة							
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية							

ب-التوقيت		- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر	
ج - توزيع الدرجات:		أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠
%٢٠	الامتحان العملي	الامتحان الشفوي	%١٠
%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)		
%١٠٠	المجموع الكلي		
طبقا للائحة الداخلية للكلية			
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :			
أ - مذكرات :			
ب - كتب ملزمة : أ.د. نبيل محمد مهنا- أ.د. ليلي السباعي (٢٠٠٠) تعبئة وتغليف الاغذية ومنتجات الالبان - منشأه المعارف - الاسكندرية			
ج - كتب مقترحة : Ščetar, M.: Barukčić, I., Kurek, M.: Lisak,K.: et al. (2018). Packaging perspective of milk and dairy products. DOI: 10.15567/mljeKarstvo.2019.0101 Pate, H.G; : Modha, H. and Ranganadham, M. (2017). Packaging of Dairy Products . http://www.agrimoon.com/packaging-of-dairy-products-pdf-book Jenkins, W. A. and Harrington, J. P. (1991). Packing Foods with Plastics Techoic pub. Comp.			
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . • Egyptian J. of Dairy Sci., • Dairy Research • Indian J. of Dairy Sci.,			

رئيس مجلس القسم

د/محسن عبد العزيز زماره

أستاذ المقرر

د/نبيل محمد مهنا

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : ١٠٣١٥		اسم المقرر: أساسيات الكيمياء الطبيعية للبن ومنتجاته (اختياري)	
التخصص : توجّه		عدد الوحدات الدراسية	
البيان		٢ نظري ٢ عملي	
٢- هدف المقرر:			
اكتساب الطلاب المعلومات والمعارف المتعلقة بأساسيات الكيمياء الطبيعية للبن السائل ومنتجاته حيث يهتم المقرر بدراسة الخواص الكيموفيزيائية للبن السائل ومنتجاته. كما يهتم المقرر بدراسة بعض الخواص الطبيعية والوظيفية لمكونات اللبن وأهمية هذه الخواص على العمليات التكنولوجية المختلفة مما يؤدي إلى تحسين جودة المنتج اللبني			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		بنهاية المقرر يجب أن يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ. ١٢.١.١٢. يعدد الخواص الطبيعية للبن ومنتجاته واثّر ذلك على منتجات الألبان المختلفة أ. ٥.٢.١٢. يبين بعض الصفات الطبيعية والوظيفية لدهن وبروتين اللبن	
ب - المهارات الذهنية :		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب. ١٧.١.٦. يوضح المتغيرات والعوامل التي تؤثر الخواص الكيمو طبيعية للألبان ومنتجاتها	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		بنهاية بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج. ٥.١.١٠. يقدر الوزن النوعي ونقطة التجميد واللزوجة وخلافه بطرق مختلفة للكشف عن طرق الغش المختلفة ج. ٣.١.٢٣. تقييم المنتجات اللبنية طبيعيا وبدائل الألبان	
د- المهارات العامة:		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د. ١٢.١.٤. يعمل ضمن فريق عمل لإجراء التحاليل الطبيعية للألبان ومنتجاتها د. ١٠.٢.٤. يتواصل بفاعلية في مجال الخواص الطبيعية للألبان د. ١٠.٢.٦. يلاحظ ويجمع ويحلل بيانات التحليل الطبيعي باستخدام برامج الحاسب الآلي المناسبة د. ١١.١.٨. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص التحاليل الكيماوية الطبيعية للألبان ومنتجاتها د. ١٢.٥.٩. يظهر قدرات في التعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التحاليل الكيماوية الطبيعية للألبان ومنتجاتها	
٤- محتوى المقرر:			
عدد الساعات			
نظري	عملي		
٢	٢	١	تعريف اللبن -أنواع اللبن- التركيب الكيماوي للبن
٢	٢	٢	الخواص الكيماوية والفيزيائية للبن السائل
٢	٢	٣	الحموضة والأس الأيدروجيني للبن
٢	٢	٤	لزوجة اللبن
٢	٢	٥	الخواص الريولوجية للمنتجات اللبنية

٦	الكثافة والوزن النوعي للبن	تقدير الوزن النوعي	٢	٢
٧	معامل الانكسار	تقدير معامل الانكسار	٢	٢
	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-	-
٨	معامل الانكسار و الجذب أو الشد السطحي و نقطة تجمد اللبن	تقدير التوتر السطحي	٢	٢
٩	التوصيل الحراري والكهربائي و جهد الأكسدة والاختزال	تقدير معامل الأكسدة والاختزال	٢	٢
١٠	امتصاص وانتشار الضوء	تقدير الـ curd tension للزبادى	٢	٢
١١	بعض الصفات الطبيعية لدهن اللبن	تقدير ثوابت الدهن النباتي والحيواني	٢	٢
١٢	بعض الخواص الطبيعية والوظيفية لبروتين اللبن	تقدير ثوابت الدهن النباتي والحيواني	٢	٢
١٣	بعض الخواص الطبيعية والوظيفية لبروتين اللبن	تقدير بعض الخواص الريولوجية للجبن	٢	٢
١٤	الخواص الحسية للبن السائل	تقدير معدل انصهار المتلوجات اللبنية	٢	٢
	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	-	-
	الأمتحان النظري	الأمتحان الشفوي	-	-
	الاجمالي	٢٨	٢٨	٤٢

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)		حل المشكلات		المحاكاة

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	<ol style="list-style-type: none"> ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
ب- التوقيت	<ul style="list-style-type: none"> - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

ج - توزيع الدرجات:	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%
	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريبي)	٦٠%
	المجموع الكلي			
	طبقا للائحة الداخلية للكلية			
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:				
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨			
ب- كتب مقترحة	<p>Nielsen,S (2006) Food Analysis.. 3 rd Edition. CBS Publishers& Distributors.</p> <p>Atherton ,H. and Newlander,J.(2000). Chemistry Testing of Dairy Products. A reprint of first Indian edition .CBS Publishers& Distributors. India.</p> <p>Bourne, M.C. (1992). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Academic Press, New York.</p> <p>Lewis,M.(1993). Physical Properties of Dairy Products. Chapter 5 In Modern Dairy Technology. Edited by Robinson, R. Second edition. Elsevier Sci. Publishers LTD. England.</p> <p>Walstra,P. and Jenness,R.(1984). Dairy Chemistry and Physics. First edition. John Wiley & Sons ,Inc. New York</p>			
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....	<ul style="list-style-type: none"> • J Dairy Sci • J Dairy Res 			

رئيس مجلس القسم

أستاذ المادة

د/١٠ محسن عبد العزيز زماره

د/ محمد عابد غنيمه

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي :		اسم المقرر: أساسيات تحكيم اللبن ومنتجاته (اختياري)	
التخصص : توجه		عدد الوحدات الدراسية	
١٠٣١٦	٢	نظري	٢
ألبان			
٢- هدف المقرر:			
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استخدام الطرق الحديثة في تقييم الألبان ومنتجاتها المختلفة			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ -		بنهاية المقرر يجب أن يكون طالب البرنامج قادرا على أن :	
المعلومات والمفاهيم :		أ.١.١٢.١٣. يعطى امثلة عن العيوب الشائعة في منتجات الالبان الراجعة الى مكونات اللبن وكيفية التغلب عليها أ.١.٢١.٩. يتعرف على الخواص الحسية للمنتجات الغذائية المختلفة.	
ب -		بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :	
المهارات الذهنية :		ب.١.٢.٦. يفسر الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة تحكيم غير مناسب ب.١.٣.٦. يصنف المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد اللبنية المختلفة المتعلقة بالخواص الحسية للبن ومنتجاته	
ج -		بنهاية بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :	
المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:		ج.١.١٧.١٤.١. يقيم حسيا طرق الحفظ المختلفة للمنتجات اللبنية ج.١.١٩.١٠. تجهيز واعداد وتصميم بطاقة تحكيم منتج لبني محلي ومقارنتها ببطاقات اخري لمنتجات غير محلية ج.١.٢٢.٦. يصمم بطاقة للحكم على المثلوجات اللبنية الموجودة بالسوق المحلي ج.١.٢٣.٤. تحكيم المنتجات اللبنية وبدائل الألبان	
د- المهارات العامة:		بنهاية المقرر يجب ان يكون الطالب قادرا على أن :	
		د.١.٤.١٣. يعمل ضمن فريق عمل لإجراء التقييم الحسي للألبان ومنتجاتها د.١.٤.١١. يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في مجال التقييم الحسي د.١.٢.٦. يلاحظ ويجمع ويحلل بيانات التحليل الحسي باستخدام برامج الحاسب الالي المناسبة د.١.٨.١٢. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص التحاليل الحسية للألبان ومنتجاتها د.١.٥.٩. يظهر قدرات في التعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التحاليل الحسية للألبان ومنتجاتها	
٤- محتوى المقرر:			
عدد الساعات			
عملي	نظري		
٢	٢	مقدمة عامة عن دور الحواس المختلفة في تحكيم وتدرج اللبن ومنتجاته - مواصفات المحكم الجيد - الظروف المثلي لتحكيم وتدرج منتج لبني - طرق التحكيم والتدرج المختلفة للأغذية والالبان ومنتجاتها	
٢	٢	الاحتياطات الواجب توافرها عند تحكيم الألبان ومنتجاتها	
٢	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب منتجات الألبان السائلة المجمعة محليا لمعرفة اثر هذه	
٢	٢	تجهيز واعداد وتصميم بطاقة تحكيم منتج لبني محلي ومقارنتها ببطاقات	

		المكونات على جودة وصفات المنتج	اخرى لمنتج غير محلي ... وكيفية اعداد المنتج اللبني للتحكيم والظروف المثلى لأخذ العينة	
٣	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب الجبن المجمع محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	تحكيم اللبن السائل وتدرجه	٢
٤	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب المنتجات اللبنية الدهنية المجمع محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	تحكيم وتدرج منتجات الألبان المحلية سواء المتخمرة (زبادي - مشروب الزبادي .. الخ) او المتخمرة المحلاة السادة او بالفاكهة	٢
٥	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب المثلوجات اللبنية المجمع محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	تحكيم وتدرج منتجات الألبان المحلية سواء المتخمرة (زبادي - مشروب الزبادي .. الخ) او المتخمرة المحلاة السادة او بالفاكهة	٢
٦	٢	البحث على الانترنت لمعرفة الطرق الاجهزة الحديثة المستخدمة في التحكيم	تحكيم منتجات الالبان الدهنية (القشدة)	٢
٧	٢	تصميم كارت تحكيم للمنتجات اللبنية المختلفة	تحكيم منتجات الالبان الدهنية (الزبد)	٢
٨	٢	تجميع عينات منتجات لبنية دهنية مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم منتجات الالبان الدهنية (السمن)	٢
٩	٢	تجميع عينات جبن مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم الانواع المختلفة من الجبن الابيض الطرى	٢
١٠	٢	تجميع عينات لبن سائل مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم الانواع المختلفة من الجبن النصف جاف	٢
١١	٢	تجميع عينات البان مكثفة ومجففة مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم الانواع المختلفة من الجبن الجاف	٢
١٢	٢	تجميع عينات مثلوجات لبنية مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم المثلوجات اللبنية والقشديه	٢
١٣	٢	تجميع عينات مثلوجات لبنية مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم المثلوجات اللبنية والقشديه	٢
١٤	٢	عمل تقرير عن النتائج التي تم الحصول عليها ومناقشته	العيوب الشائعة في منتجات الألبان - الاسباب - الوقاية منها - تأثيرها علي صفات وبنود التحكيم لمنتج لبني معين	٢

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

المحاضرة المطورة	√	المناقشات والحوار	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الالكتروني
التعلم الذاتي	√	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	حل المشكلات		المحاكاة

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١ . ساعات مكتبية إضافية																	
٢ . عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح																	
٣ . اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات																	
٤ . المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم																	
٧- تقويم الطالب:																	
أ- الأساليب المستخدمة	١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية																
ب- التوقيت	- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر																
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>%١٠</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>%٢٠</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>%١٠</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>%٦٠</td> </tr> <tr> <td colspan="2">المجموع الكلي</td> <td colspan="2">%١٠٠</td> </tr> <tr> <td colspan="4">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠	الامتحان العملي	%٢٠	الامتحان الشفوي	%١٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%٦٠	المجموع الكلي		%١٠٠		طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠	الامتحان العملي	%٢٠														
الامتحان الشفوي	%١٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%٦٠														
المجموع الكلي		%١٠٠															
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																	
أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة 2019																
ب- كتب مقترحة	Griffiiths(2010) Improving the safety and quality of milk. Woodhead Publishing Limited Clark,S , Costello,M., drake,M et al (2009)The Sensory Evaluation of Dairy Products. 2 nd Ed. Springer Tamime, A.(2009) Milk Processing and Quality Management. Blackwell Publishing Ltd Nelson, J. A. and Trout, G. M. (1981). Judging Dairy Products. AVI Pub. com. Tobias, J. (1981). Organoleptic properties of dairy products. ch.3 In : Dairy Technology and Engineering . Edited by Harper, W. J. and Hall C.AVI, pub . comp . INC																
ج- دوريات علمية أو نشرات..... الخ	J Dairy Sci J Dairy Res J Food Eng																

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/ نبيل محمد مهنا

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : تخصص		أسم المقرر طرق حفظ اللبن ومنتجاته (إختياري)		
الفصل الدراسي :		المتطلب السابق:		
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣		الساعات المعتمدة		
٢ - هدف المقرر :				
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على حفظ وتداول الألبان ومنتجاتها تحت الظروف المختلفة للحفاظ عليها من التلف والفساد. استخدام الطرق الحديثة في حفظ وتداول وتقييم الألبان ومنتجاتها مع معالجة المشاكل في مجال حفظ وتداول الألبان ومنتجاتها				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.٢.١٣. يلخص طرق حفظ الألبان ومنتجاتها المختلفة</p> <p>أ.١.١٤. يشرح طرق حماية الألبان ومنتجاتها من الميكروبات المرضية</p> <p>أ.٢.١٤. يتعرف على طرق حفظ الاغذية من الميكروبات المسببة لفساد الأغذية</p> <p>أ.٣.١٤. يلم بطرق حفظ الألبان ومنتجاتها من الميكروبات المختلفة</p> <p>أ.١.١٥. يتعرف على المفاهيم الأساسية للجودة عن طريق حفظ اللبن ومنتجاته</p> <p>أ.٢.١٧. يفهم الاسس العلمية للطرق المختلفة لحفظ الاغذية</p> <p>أ.١.١٩. يفهم الطرق المثلى للتعبئة والتغليف التي تؤثر على مدة الحفظ</p> <p>أ.١.٢٠. يفهم الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الاغذية</p> <p>أ.٢.٢٠. يشرح مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الالبان المختلفة</p>				
ب - المهارات الذهنية :				
<p>ب.١.٦. يستنتج النقاط الحرجة التي تؤثر علي طريقة ومدة حفظ اللبن ومنتجاته</p> <p>ب.٢.٦. يقيم الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة طرق حفظ غير مناسبة</p>				
ج - المهارات المهنية:				
<p>ب.١.١١. يبين المشاكل الناتجة عن سوء طرق حفظ المنتجات اللبنية</p> <p>ج.١.١٥. يراقب الشروط الصحية المختلفة لنقل وتداول الألبان ومنتجاتها</p> <p>ج.١.٢٠. تطبيق طرق الحفظ المثلى لتحقيق نظم الجودة الشاملة طبقا للمواصفات والتشريعات المصرية في مجال الألبان ومنتجاتها</p> <p>ج.٢.٢٠. يستخدم طرق الحفظ المختلفة لضمان سلامة الغذاء</p> <p>ج.١.٢٣. الحكم على طريقة حفظ المنتج من خلال التقييم الميكروبيولوجي للغذاء</p>				
د - المهارات العامة:				
<p>د.٣.٨. يستخدم تكنولوجيا المعلومات وطرق الحفظ المناسبة في حفظ منتجات الألبان</p> <p>د.٢.٩. يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته عن طرق حفظ الألبان ومنتجاتها</p> <p>د.٣.٩. يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال طرق حفظ الألبان ومنتجاتها</p> <p>د.٤.٩. يطور قدراته التطبيقية في طرق حفظ الألبان ومنتجاتها والاستفادة من مخلفاتها.</p> <p>د.١.١٠. يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة في مجال انتاج وحماية وسلامة الألبان ومنتجاتها عن طريق اتباع طرق مثلى لحفظ اللبن ومنتجاته .</p>				
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
عدد الساعات المعتمدة		العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	مقدمه عامة - حفظ الألبان ومنتجاتها	١
٣	٢	٢	تجميع عينات لبن من السوق المحلي وتحليله كيميائياً وميكروبيولوجياً للحكم علي مدي قابليته للفساد	٢
٣	٢	٢	تحليل اللبن بعد الحلب مباشره و تحليله بعد النقل للحكم علي مدي الحفاظ عليه	٢

			اثناء عمليات النقل المختلفة		
٣	٢	٢	التحليل الميكروبيولوجي للمنتجات اللبنية المخزنه	طرق تعتمد على استخدام المعاملات الحرارية	
٣	٢	٢	عزل الميكروبات التي تحصل عليها والتعرف عليها سواء كانت مرضيه او غير مرضيه	طرق تعتمد على استخدام الحرارة المنخفضة	
٣	٢	٢	حفظ اللبن علي درجات حراره مختلفه وتحليله ميكروبيولوجيا	طرق تعتمد على تقليل المحتوى المائي للمنتجات الغذائية	
٣	٢	٢	عمل تقرير عن انواع المبردات المختلفه	طرق تعتمد على التعبئة الجيدة للمنتجات في جو مفرغ من الهواء	
٣	٢	٢	عمل تقرير عن التبريد السلبي والتبريد السريع	طرق تعتمد على الاكسدة - طرق تعتمد على استخدام التشميع	
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	
٣	٢	٢	معامله اللبن علي درجات حراره مختلفه ثم تحليله كيميائيا	طرق تعتمد على استخدام التدخين	
٣	٢	٢	معامله اللبن علي درجات حراره مختلفه ثم تحليله ميكروبيولوجيا	طرق تعتمد على استخدام المواد الحافظة المخلفة	
٣	٢	٢	عمل تقرير عن انواع العبوات المختلفه المناسبه لكل منتج لبني	طرق تعتمد على استخدام بعض سلالات بكتيريا حامض اللاكتيك المنتجة للمضادات الحيوية المثبطة للبكتيريا المسببة للفساد	
٣	٢	٢	عمل تقرير عن القوانين والتشريعات الخاصة بحفظ الألبان	طرق تعتمد على استخدام بعض سلالات بكتيريا حامض اللاكتيك المنتجة للمضادات الحيوية المثبطة للبكتيريا المسببة للفساد	
٣	٢	٢	تحليل اللبن السائل ومطابقه تركيبه بالمواصفات القياسيه للبن السائل	التعرف على نظام الـ HACCP	
٣	٢	٢	عمل تقرير عن كيفية مراقبة الجودة الميكروبية للبن الخام واللبن المعامل حرارياً	التعرف على المواصفات الميكروبية للأغذية محليا ودوليا	
٣	٢	٢	معامله اللبن علي درجات حراره مختلفه ثم تحليله كيميائيا	تغذية بعض الفئات الخاصة... الخ	
-	-	-	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	
-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان النظري	
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالي		

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧ - تقويم الطلاب :																	
أ- الأساليب المستخدمة	<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>																
ب-التوقيت	<p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>																
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">%٢٠</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">الامتحان العملي</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">%١٠</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">%٦٠</td> <td style="text-align: center;">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td style="text-align: center;">%١٠</td> <td style="text-align: center;">الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">%١٠٠</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبعا للاتحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	%٢٠	الامتحان العملي	%١٠	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%١٠	الامتحان الشفوي	%١٠٠	المجموع الكلي			طبعا للاتحة الداخلية للكلية			
%٢٠	الامتحان العملي	%١٠	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي														
%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%١٠	الامتحان الشفوي														
%١٠٠	المجموع الكلي																
طبعا للاتحة الداخلية للكلية																	
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :																	
أ- مذكرات	<p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٩</p>																
ب - كتب ملزمة :	<p>أ.د/ عبده السيد شحاته – أ.د/ محمد نبيل ابراهيم المحجوب (٢٠٠٥) مراقبة الجودة الميكروبيولوجية فى مزارع ومصانع الالبان</p>																
ج - كتب مقترحة :	<p>. Upadhyay, N; Goyal, A. et al., (2014). Preservation of Milk and Milk Products for Analytical Purposes. Food Reviews International 30(3)</p> <p>Atlas, R.M. and Snyder, J.W., (2006). Handbook of Media for Clinical Microbiology, 2nd Ed., Taylor & Francis Group, England.</p> <p>Parihar, P and Parihar, L., (2006). Dairy Microbiology, 1st Ed., Agrobios, India.</p> <p>Elmer H. M. and James L. S., (2001). Applied Dairy Microbiology, 2nd Ed., Marcel Deckker, Inc, New York, USA.</p> <p>Prescoh, H., (2002). Laboratory Exercises in Microbiology. 5th Ed., McGraw-Hill Companies, USA.</p>																
د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .	<ul style="list-style-type: none"> • Egyptian J. of Dairy Sci., • Dairy Research • Indian J. of Dairy Sci., 																

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

١٠١/د/ محسن عبد العزيز زماره

د/ شادي نبيل الغايش

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

١- بيانات المقرر				
المستوى: الثالث (تخصص)		اسم المقرر: اللبن وتغذية الإنسان (إختياري)		الرمز الكودي : ١٠٣١٨
٢	نظري	٢	عملي	التخصص : توجه ألبان
٢- هدف المقرر:				
تحديد الطالب مدى مساهمة مكونات اللبن في الوفاء ببعض احتياجات الانسان الغذائية في مراحل عمره المختلفة وكذلك معرفة المشاكل الصحية الناتجة من استهلاك اللبن لدى الحالات الخاصة مع ايضاح طرق التغلب علي تلك المشاكل. كذلك يعرف مدى تأثيرا المعاملات المختلفه علي القيمه الغذائيه للبن.				
٣- المستهدف من تدريس المقرر:				
أ - بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١.١.١٢ . يتعرف علي تركيب اللبن وخواصه الطبيعيه وفوائده الغذائية والصحية . ٢.١.١٢ . يتعرف علي كيفية الحفاظ علي القيمة الغذائية للبن ومنتجاته اثناء التصنيع النقل والتداول ١.٢.١٢ . تعرف علي التفاعلات الكيماييه المختلفه التي تحدث في اللبن و مدى تأثير تلك التفاعلات علي الاتاحيه الحيويه للعناصر الغذائيه الموجوده بها. ١.٣.١٢ . يتعرف علي منتجات الالبان وتأثير العمليات التصنيعية علي قيمتها الغذائية و كيفية التحكم فيها .				المعلومات والمفاهيم :
ب - بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١.٢.٥ . يلاحظ و يجمع البيانات التي تساعد علي استغلال الموارد المتاحة و البدائل المختلفه لرفع القيمه الغذائيه و الحيويه للبن . ١.٥.٥ . يفهم كيفية استخدام مبادئ الاحصاء لعمل توليفات و خلطات لبنيه ذات قيمه غذائيه عاليه و تكلفه منخفضه ١.١.٦ . يحدد النقاط الحرجه التي تؤثر علي القيمه الغذائيه للمنتج اللبني ١.٢.٦ يناقش و يفسر المشاكل الصحية الناجمة عن سوء التغذية و دور بعض مكونات اللبن في الوقاية او علاجها				المهارات الذهنية :
ج - بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١.١.١٠ . يحلل المواد اللبنيه المختلفه للحكم علي قيمتها الغذائيه. ١.١.١٢ . يستخدم تقنيات حديثه في صناعه العبوات للمحافظة علي القيمه الغذائيه للمنتج اللبني. ١.١.١١ . يحدد المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء و تأثير ذلك علي القيمه الغذائيه للمنتج اللبني. ١.١.١٦ . يطبق قواعد التخمر السليمه و استخدام بادئات ذات نشاط حيوي لرفع القيمه الغذائيه و الحيويه للمنتج اللبني .				المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:
د- المهارات العامة: بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ١.١.٢ . يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بمجال التغذية باللغة العربية وكذلك الإنجليزية. ١.١.٩ . يكون قادرا علي التعليم والتعلم الذاتي والتطوير المستمر في مجال تغذية الانسان. ١.٢.١٠ . يكون فرداً في مجموعة ... وقادراً علي القيادة بعد اكتساب المهارات اللازمة والمحصلة بواسطته. ١.٢.٧ . يستخدم تقنيات الحاسب الالى لحساب لعمل خلطات المنتجات اللبنيه المختلفه ذات قيمه غذائيه عاليه.				

عدد الساعات		محتوى المقرر:		
نظري	عملي			
٢	٢	١	اساسيات علم التغذية – التغذية السليمة – علاقة الغذاء بصحة الإنسان – فكرة مبسطة عن مشاكل نقص وسوء التغذية	مقدمه عامه على علم التغذية
٢	٢	٢	التركيب الإجمالي لللبن وخواصه وقيمه الغذائية	تحليل اللبـن السائل كـيماويا
٢	٢	٣	لبن الام واللبن البقري ... دراسة مقارنة ... مدي الوفاء باحتياجات الاعمار المختلفة	تحليل بعض انواع الجبن كـيماويا
٢	٢	٤	احتياجات الطاقه للإنسان ودور اللبـن ومنتجاته في منح الطاقه للإنسان	حساب كميـه الطاقه بالكالورى والجول للبن ومنتجاته
٢	٢	٥	اهميه بروتينات اللبـن فى توفير الاحتياجات اليومية من البروتين	تقدير البروتين فى اللبـن السائل
٢	٢	٦	الاهمية التطبيقية لبروتينات اللبـن فى رفع القيمة الغذائية لبروتينات الاغذية الأخرى والمشاكل التي تنجم من استهلاك بروتين اللبـن.	تقدير البروتين فى بعض المنتجات اللبنيه
٢	٢	٧	طرق التغلب على الحساسية ضد بروتينات الألبان ومنتجاتها	تدعيم اليوغورت بمركبات بروتين الشرش
٢	٢	٨	تركيب دهن اللبـن وخواص الطبيعية – اهمية الاحماض الدهنية – المحتوي من الكوليسترول – القيمة الغذائية والقابلية للهضم ... الخ .	تقدير الكوليسترول
٢	٢	٩	تركيب اللاكتوز وخواصه وقيمه الغذائية والفوسيلوجية. مشاكل عدم تحمل اللاكتوز	تقدير اللاكتوز باللبـن
٢	٢	١٠	معادن اللبـن ودورها فى التغذية السليمة - الاتاحة الحيوية	تقدير معادن اللبـن
٢	٢	١١	فيتامينات اللبـن والتغذية السليمة	تقدير فيتامينات اللبـن
٢	٢	١٢	اللبـن ومنتجاته وعلاقته بصحة الانسان - صحة القلب – امراض..... الخ	تصنيع منتجات لبنيه منخفضه السعرات الحراريه
٢	٢	١٣	الضغط – هشاشه العظام – قوه وتسوس الأسنان الوجبة المتزنة	تصنيع منتجات لبنيه مدعمه ببعض المعادن
٢	٢	١٤	تغذية بعض الفئات الخاصة... الخ	تصنيع منتجات لبنيه لبعض الفئات الخاصه

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓	التعليم الالكتروني
✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	حل المشكلات	المحاكاة		

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح

٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات																	
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم																	
٧- تقويم الطــــلاب:																	
<p>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p>	أ- الأساليب المستخدمة																
<p>– الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>– الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>– الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>		ب- التوقيت															
<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">%٢٠</td> <td style="text-align: center;">الامتحان العملي</td> <td style="text-align: center;">%١٠</td> <td style="text-align: center;">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">%٦٠</td> <td style="text-align: center;">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td style="text-align: center;">%١٠</td> <td style="text-align: center;">الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	%٢٠	الامتحان العملي	%١٠	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%١٠	الامتحان الشفوي	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية				ج- توزيع الدرجات:
%٢٠	الامتحان العملي	%١٠	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي														
%٦٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%١٠	الامتحان الشفوي														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:																	
<p>٢٠١٩ مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩</p>	أ- مذكرات																
<p>-عبد السلام – محمد الحسيني (٢٠٠٧) . لبن الام : غذاء ووقاية- الهيئة المصرية العامة للكتاب . Sarode,A.; Kalyyankar,S.; Deosrkar,C. et al (2016) Milk: Role in the Diet. Elsevier Ltd. Miller, G.D.; Jarvis, J.K. and McBean, L.D., (2000). Handbook of Dairy Foods and Nutrition, 2nd Ed., CRC Press, UK. Farnworth, E. R., (2003). Handbook of Fermented Functional Foods, CRC Press, UK. Griffiiths(2010) Improving the safety and quality of milk. Woodhead Publishing Limited Gurr, M.I., (1981). Human and artificial milks for infant feeding, Journal of Dairy Research, 48: 519. Haug,A ; Hostmark,A. and Harstad,O. (2007). Bovine milk in human nutrition- a review. Lipids in Health and Disease,6:25 Kaufmann, W., (1983). Role of milk proteins in human nutrition, Verlag, Th.M. Mann Kg , Germany Renner, E., (1983). Milk and Dairy Products in Human Nutrition. W – G mpH Volkswirtschaftlicher Verilog, Munschen</p>	ب- كتب مقترحة																
<ul style="list-style-type: none"> • Egyptian J. of Dairy Sci., • Dairy Research • Indian J. of Dairy Sci., 	ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....																

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :					
المستوى : تخصص		أسم المقرر: بدائل الألبان ومنتجاتها (إختياري)		كود المقرر :	
الفصل الدراسي :		المتطلب السابق:		(١٠٣١٩)	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :					
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على تصنيع العديد من منتجات الألبان المقلمة من مصادر غير لبنية مختلفة لمعالجة المشاكل الناتجة عن استخدام المنتجات اللببية المختلفة مع الامام بالتشريعات المرتبطة بذلك وتقييم هذه المنتجات.					
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :					
أ - المعرفة والفهم:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١. ١.٢. يعرف التركيب الكيماوى للبن وخواصه الحسيه والغذائية والصحية وتركيب المواد البديلة للألبان لانتاج منتجات غير لبنية</p> <p>١.١. ١.٣. يعرف اسس تصنيع بدائل الألبان</p> <p>١.١. ١.٧. ايلم بالاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة التى تجرى على بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>١.٢. ١.٥. ايلم بالشروط الصحية الواجب توافرها فى مصانع بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>١.٢. ٢.٠. يعرف مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها فى مصانع انتاج بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>١.١. ٢.٢. ايلم بالتشريعات اللببية المتعلقة ببدايل الألبان ومنتجاتها</p>					
ب - المهارات الذهنية :					
<p>ب-١-٦. يحدد النقاط الحرجة داخل عمليات التصنيع الخاصة ببدايل الألبان ويتحكم فيها</p> <p>ب-٢-٦. يضع الدلائل التى تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التى تظهر فى المنتج نتيجة التصنيع بطريقة غير مناسبة</p> <p>ب-٣-٦. يحدد ويحل المشاكل التصنيعية الاساسية للمواد اللببية وغير اللببية المختلفة والمتعلقة ببدايل الألبان ومنتجاتها</p>					
ج - المهارات المهنية:					
<p>١.١٣. ايدبر معدات تصنيع بدائل الألبان ومنتجاتها بطريقة مثلى للحصول على اعلى انتاج وتحقيق افضل ربح</p> <p>٢.١٤. تصنيع بدائل الألبان ومنتجاتها بالطرق المختلفة الحديثة</p> <p>٣.١٤. يحدد ويحسب المكونات اللببية وغير اللببية التى تدخل فى صناعة منتجات مشابهه للألبان ومنتجاتها</p> <p>١.١٥. ايراقب الشروط الصحية لنفل وتداول بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>٢.٢٠. تصنيع المنتجات الغير لببية بالطرق المختلفة طبقا للمواصفات القياسية</p> <p>١.١٩. تقييم بدائل الألبان ومنتجاتها حسيا وكيماويا وميكروبيولوجيا</p>					
د - المهارات العامة:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>٢.١٠. يعمل فى مجموعات او ضمن فريق فى مجال إنتاج بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>٢.٧. يستخدم برامج الحاسب الالى لحساب خلطات بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>٢.٨. يتواصل لاطهار معلوماته ومهاراته فى مجال بدائل الألبان ومنتجاتها</p> <p>٤.٩. ايطور قدراته التطبيقية فى تصنيع بدائل الألبان ومنتجاتها والاستفادة من مخلفاتها</p> <p>٤.٩. يظهر قدراته فى مجال تصنيع بدائل الألبان ومنتجاتها</p>					
٤ - محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية					
عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	التحليل الكيماوى للبن	دراسة شامله للتركيب الإجمالي للبن ومعرفة خواصه العامة الحسية والغذائية والصحية	١
٣	٢	٢	انتاج لبن فول الصويا	دراسة المصادر والمواد الغذائية المختلفة لتحضير بدائل الألبان	٢
٣	٢	٢	تحليل لبن فول الصويا	إعداد وتجهيز المواد الغذائية كمصادر مختلفة لاستخلاص بدائل اللبن (فول الصويا - الفول السوداني ... الخ)	٣

٤	إعداد وتجهيز المواد الغذائية كمصادر مختلفة لاستخلاص بدائل اللبن (فول الصويا - الفول السوداني ... الخ	٢	٢	٣	اعداد مستخلص الفول السودانى ولبن حب العزير
٥	دراسة تأثير العمليات التصنيعية المتبعة في تجهيز هذه المصادر علي الخواص الحسية والقيمة الغذائية لبديل اللبن	٢	٢	٣	المعاملات الحراريه للبن فول الصويا - الفول السودانى وحب العزير
٦	التطبيقات العامة لكيفية الاستفادة من بدائل اللبن	٢	٢	٣	انتاج مشروب فول الصويا
٧	التطبيقات العامة لكيفية الاستفادة من بدائل اللبن	٢	٢	٣	انتاج جبن فول الصويا
-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعلمي
٨	دراسة شامله عن بدائل مكونات اللبن .. كبدائل البروتين والدهن ... الخ)	٢	٢	٣	انتاج لبن الفول السودانى المطعم بالفاكهه
٩	دراسة شامله عن بدائل مكونات اللبن .. كبدائل البروتين والدهن ... الخ)	٢	٢	٣	انتاج لبن حب العزير بالفاكهه
١٠	استبدال مكونات اللبن الرئيسية ببدائل هذه المكونات وتأثير الاستبدال الكلي أو الجزئي علي خواص المنتج وتركيبه العام وقيمتة الغذائية والصحية	٢	٢	٣	انتاج جبن ابيض مصنع من لبن بدهن نباتى
١١	استبدال مكونات اللبن الرئيسية ببدائل هذه المكونات وتأثير الاستبدال الكلي أو الجزئي علي خواص المنتج وتركيبه العام وقيمتة الغذائية والصحية	٢	٢	٣	استخدام الزيوت النباتيه فى انتاج الايس كريم
١٢	استخدام بدائل مكونات اللبن في تصنيع منتجات لبنية مقلدة كالجبين والزبد الخ	٢	٢	٣	استخدام النشا والصموغ لرفع الجوامد فى المنتجات اللبنيه منزوعه الدسم
١٣	الأنواع المختلفة والقيمة الغذائية والصحية لمنتجات الألبان المقلده الجدوى الاقتصادية لبدايل اللبن وبدائل مكونات اللبن في إنتاج منتجات الألبان المقلده	٢	٢	٣	دراسه جدوى تصنيع منتجات لبنيه مقلده والتكاليف الاقتصادية
١٤	اقترح مواصفات قياسية جديدة لمنتجات الألبان المقلده	٢	٢	٣	مقارنه المواصفات المحليه والدوليه لمنتجات الالبان المقلده
١٥	الأمتحان العملي	-	-	-	الأمتحان العملي
	الأمتحان النظري	-	-	-	الأمتحان الشفوي
	الاجمالي	٢٨	٢٨	٤٢	

٥

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

√	المحاضرة المطورة	√	المناقشات والحوار	√	التعليم التعاوني	√	التعليم الالكتروني
√	التعلم الذاتي	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	حل المشكلات	√	المحاكاة

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية

٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح

٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات

٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧ - تقويم الطلاب :

أ- الأساليب المستخدمة

١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية

ب- التوقيت

- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر
- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر
- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

ج - توزيع الدرجات:

أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	%١٠	الامتحان العملي	%٢٠
الامتحان الشفوي	%١٠	امتحان نهاية العام (التحريري)	%٦٠
المجموع الكلي			
طبعا للائحة الداخلية للكلية			

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة
٢٠١٩

أ - مذكرات :

Caporuscio, J.; Pharm, D. (2019). Almond milk vs. soy milk: Which is better?. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/324746.php>
Johnson, J. (2018). Dairy alternatives: How to replace milk, cheese, butter, and more. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/323411.php>

ب - كتب ملزمة :

Guinee, T.P. *et al.*, (2004). Pasteurized processed cheese and substitute / imitation cheese products. In: Fox, P.F. *et al.* (Eds). (1987) Cheese, Chemistry, Physics and Microbiology. Vol. 2: Major Cheese Groups (3rd Ed), Amsterdam: Elsevier.

ج - كتب مقترحة :

- Egyptian J. of Dairy Sci.,
- Dairy Research
- Indian J. of Dairy Sci.,

د- المراجع والدوريات

العلمية أو نشرات .. الخ .

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

أ.د/ محسن عبد العزيز زماره

أ.د/ نصر معوض حنفي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

١- بيانات المقرر			
الرمز الكودي : ١٠٣٢٠		اسم المقرر: مدخل إلى التكنولوجيا الحديثة في مجال الألبان (إختياري)	
التخصص : توجه ألبان		عدد الوحدات الدراسية	
٢	نظري	٢	عملي
٢- هدف المقرر:			
المام الطالب بالطرق الحديثة المستخدمه في تصنيع وتقييم مختلف الأغذية ومعالجة المشاكل الفنية والاقتصادية المختلفة			
٣- المستهدف من تدريس المقرر:			
أ - المعلومات والمفاهيم :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١.١٣ - يلم بالأسس العلمية للخطوات التصنيعية الحديثة التي تجرى على الالبان ومنتجاتها</p> <p>١.١.١٨ - يلم بأساسيات الديناميكا الحرارية والعمليات الميكانيكية المستخدمة في تصنيع الألبان ومنتجاتها</p> <p>١.١.١٩ - يعرف خصائص المواد الحديثة المختلفة المستخدمة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف منتجات الالبان ومنتجاتها</p> <p>٢.١.١٩ - يعرف انواع العبوات الحديثة المستخدمة لتعبئة المنتجات اللبنية</p> <p>٣.١.١٩ - يلم بالطرق الحديثة للتعبئة والتغليف</p> <p>١.١.٢٣ - يلم بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع الغذائى</p>	
ب - المهارات الذهنية :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.٦ - يحدد النقاط الحرجة داخل عمليات التصنيع الخاصة باللبان والاستفادة من تطبيق التكنولوجيا الحديثة في تحديدها</p> <p>١.٢.٦ - يضع الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التي تظهر فى المنتج اللبنى نتيجة استخدام طرق او ادوات حديثة بصورة غير مناسبة.</p> <p>١.٣.٦ - يحدد ويحل المشاكل التصنيعية الناتجة عن استخدام التكنولوجيا الحديثة فى الصناعة</p>	
ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١.١٥ - يحدد المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء واسبابها التي ترجع الى استخدام التكنولوجيا الحديثة فى الالبان</p> <p>١.٢.١٢ - يستخدم تقنيات حديثة فى صناعة العبوات المختلفة للمحافظة على القيمة الغذائية والصحية للمنتج اللبنى وتحافظ عليه من الفساد</p> <p>١.٢.١٤ - تصنيع الالبان ومنتجاتها بالطرق المختلفة الحديثة</p> <p>١.١.٢٢ - يحدد ويحسب المكونات اللبنية المختلفة التى تدخل فى صناعة الالبان باستخدام التكنولوجيا الحديثة للحصول على منتج مطابق للمواصفات القياسية وذو جودة عالية</p> <p>١.٢.٢١ - يطبق قواعد التخمر السليمة والحديثة ويستخدم بادئات جديدة ذات نشاط حيوى لرفع القيمة الغذائية والحيوية للمنتج اللبنى</p> <p>١.٢.١٦ - يستخدم القواعد العلمية والحديثة فى تركيز الالبان لصناعة المنتجات اللبنية</p> <p>١.١.١٩ - تحكم الالبان ومنتجاتها المصنعة بالتكنولوجيا الحديثة ومقارنتها بالمنتجات العالمية</p> <p>١.٢.٢٠ - تطبيق الطرق الحديثة فى الصناعة والحفظ لتحقيق نظم مراقبة الجودة الشاملة والمواصفات القياسية التى تحقق سلامة الغذاء</p>	

عدد الساعات		المحتوى المقرر:	المهارات العامة:
نظري	عملي		
<p>د- المهارات العامة:</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>١.١.٤- يعمل مع فريق للالمام باساسيات الادارة الحديثة في مصانع ومعامل الغذاء</p> <p>١.١.٧- يستخدم برامج الحاسب الالى لحساب خلطات الاغذية المختلفة الحديثة</p> <p>١.١.٨- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء</p> <p>١.٢.٩- يطور معلوماته ومهاراته في مجال الحديث في مجال تكنولوجيا الالبان</p> <p>١.٤.٩- يظهر قدراته في مجال البحث تصنيع المنتجات اللبنية بطرق حديثة</p>			
٣	٢	٢	١
٣	٢	٢	٢
٣	٢	٢	٣
٣	٢	٢	٤
٣	٢	٢	٥
٣	٢	٢	٦
٣	٢	٢	٧
-	-	-	
٣	٢	٢	٨
٣	٢	٢	٩
٣	٢	٢	١٠
٣	٢	٢	١١
٣	٢	٢	١٢
٣	٢	٢	١٣
٣	٢	٢	١٤
-	-	-	١٥
-	-	-	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي
<p>٥- استراتيجيات التعليم والتعلم :</p>			
التعليم	✓	التعليم	✓
المحاضرة	✓	المناقشات	✓

	المطورة	والحوار	التعاوني	الالكتروني
	التعلم الذاتي	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	حل المشكلات	المحاكاة

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. ساعات مكتبية إضافية
٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح
٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات
٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطــــــــــــلاب:

أ- الأساليب المستخدمة	<ol style="list-style-type: none"> ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية 																
ب- التوقيت	<ul style="list-style-type: none"> - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر 																
ج- توزيع الدرجات:	<table border="1"> <tr> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>٢٠%</td> </tr> <tr> <td>الامتحان الشفوي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبقا للائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>	أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%	الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%	المجموع الكلي				طبقا للائحة الداخلية للكلية			
أعمال السنة خلال الفصل الدراسي	١٠%	الامتحان العملي	٢٠%														
الامتحان الشفوي	١٠%	امتحان نهاية العام (التحريري)	٦٠%														
المجموع الكلي																	
طبقا للائحة الداخلية للكلية																	

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩
ب- كتب مقترحة	<p>Coimbra,J and Teixiera.J(2010) Engineering Aspects of Milk and Dairy Products. CRC Press</p> <p>Britz,T and Robinson,R.(2008) Advanced Dairy Science and Technology. Blackwell Publishing Ltd</p> <p>Renner , E. and Abd EL- Salam , M.H. (1990) . Application of Ultrafiltration in Dairy Industry . App. Sic . Inc. , London .</p> <p>Balny, C.; Hayashi, R.; Heremans, K. and Masson, P. (Eds), 1992. High Pressure and Biotechnology. Collogues INSERM / John lib. Eurotext Ltd</p>
ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....	<ul style="list-style-type: none"> • Egyptian Journal of dairy Sciences; • European Food Research and Technology; • Food Chemistry; • Journal of Dairy Research; • Journal of Dairy Science

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

أ.د/ محمد يوسف خليفه