

توصيف برنامج علوم الأغذية

(توجهه تكنولوجيا الأغذية)

٢٠٢١-٢٠٢٠

## توصيف برنامج علوم الأغذية (توجه: تكنولوجيا الأغذية)

### (مرحلة البكالوريوس)

للعام الجامعي ٢٠٢٠ - ٢٠٢١

#### (أ) البيانات الأساسية

- (١) اسم البرنامج : علوم الأغذية
- (٢) طبيعة البرنامج: : (أحادي )
- (٣) الأقسام العلمية المشاركة في البرنامج:  
أ. من داخل الكلية:
  - قسم تكنولوجيا الأغذية
  - 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: د/ مصطفى كامل عبدالفتاح
- (٥) المراجع الداخلي للبرنامج (توجه: تكنولوجيا الأغذية) : أ.د/ سمير محمود متولي
- (٦) المراجع الخارجي للبرنامج:  
أ.د/ المراجع الخارجي: أ.د. عادل السيد مبارك - رئيس جامعة المنوفية - المدرب والمراجع بالهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد.
- (٧) تاريخ اقرار البرنامج: القرار الوزاري رقم ٣٨٢٤ بتاريخ ٢٠١٢/٨/٣٠
- (٨) تاريخ اعتماد تحديث توصيف البرنامج : سبتمبر ٢٠٢٠.

## (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- الألامام 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 (توجه: تكنولوجيا الأغذية) ان يكتسب المعارف التالية :

- ١.١. يلم بأساسيات العلوم المرتبطة بالزراعة.
- ٢.١. يعرف مبادئ ونظريات العلوم الأساسية
- ١.٢. يذكر ويعرف المفاهيم الزراعية ومرادفاتها شائعة الإستخدام فى الريف.
- ١.٣. يشرح العناصر المحتملة كعوامل مخاطرة فى العمليات الزراعية.
- ٢.٣. يدرك تأثير العوامل البيئية المختلفة على المحاصيل الزراعية وأساليب التعامل معها.
- ١.٤. يذكر أساليب تداول وإعادة تدوير المخلفات الزراعية.
- ١.٥. يحدد أساليب تخطيط الأعمال الزراعية وتنفيذها.
- ١.٦. يوضح المبادئ والمفاهيم الأساسية للنظرية الإقتصادية .
- ١.٧. يلم بالجوانب الإقتصادية والثقافية فى المجتمعات الزراعية وعلاقتها بالتنمية المستدامة.
- ٢.٧. يعرف المفاهيم والنظريات الأساسية للمجتمعات الزراعية.
- ١.٨. يلم بالمجموعة الميكروبية المختلفة وكائنات المملكة النباتية والحيوانية وعلاقتها بالبيئة وضوابط أنظمة الأمان الحيوى فى الزراعة.
- ١.٩. يلم بمبادئ ومفاهيم التنوع البيولوجى
- ٢.٩. يعرف أساليب صيانة الموارد الطبيعية والحفاظ عليها
- ١.١٠. يُعرّف التشريعات الزراعية ذات العلاقة بسلامة البيئة وصحة الإنسان.
- ٢.١٠. يوضح علاقة أخلاقيات مهنة الزراعة بالبيئة.
- ١.١١. يشرح مفاهيم عناصر إدارة الجودة.

- أ. ١٢. ١. يحدد الخواص الطبيعية والكميائية 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. يعدد 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. يعدد 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 للأغذية
- أ-١٧- ٢. يعدد 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 (توجه: تكنولوجيا الأغذية) قادرا على أن :

- ب. ١. ١. يجمع البيانات لإستخدامها في حل المشكلات الزراعية.
- ب. ١. ٢. تحليل البيانات المتعلقة بالعائلات الزراعية وتصنيف التربة
- ب. ٢. ١. يصمم ويجري تجارب ويستخلص النتائج.
- ب. ٢. ٢. يحدد الطرق المختلفة لتسميد وإكثار المحاصيل البستانية وعلاقة خصوبة التربة بالنبات
- ب. ٢. ٣. يناقش قضايا التجارب الزراعية مستنداً إلى حقائق علمية
- ب. ٣. ١. يجمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر.
- ب. ٣. ٢. يصف المخاطر في الإنتاج 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 تساعده 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 (توجه: تكنولوجيا الأغذية) قادرا على أن:

- ج. ١. ١ يطبق الممارسات الزراعية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعي.
- ج. ١. ٢ يحضر المركبات والمحاليل الكيميائية بطريقة جيدة .
- ج. ١. ٢. ١ ينتج غذاء آمنا للإنسان والحيوان.
- ج. ١. ٣. ١ يستخدم الموارد الزراعية بطريقة مثلى من اجل زراعة مستدامة.
- ج. ١. ٤. ١ يضع موازنة مبدئية للمشاريع الزراعية.
- ج. ١. ٥. ١ يجرى تحليلا للأسواق المحلية الزراعية ويضع الخطط.
- ج. ١. ٦. ١ يخطط الأعمال الزراعية فى ضوء المتغيرات الإقتصادية المحلية .
- ج. ١. ٦. ٢ يعد خططاً لتطوير الاعمال الزراعية فى ضوء المتغيرات المحلية والعالمية.
- ج. ١. ٧. ١ يذكر الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية والمناطق غير الحضرية.
- ج. ١. ٨. ١ يطبق برامج الإرشاد الزراعى فى تطوير وتنمية الإنتاج الزراعى .
- ج. ١. ٩. ١ يخطط لإجراء تجارب وبحوث فى ظل إرشادات محدودة.
- ج. ١-١٠- ١ يحلل الغذاء كيميائيا وفقا لنظم التحليل المتعارف عليها
- ج. ١-١٠- ٢- يكشف علي الغذاء ميكروبيا
- ج. ١-١١- ١- يحدد المشاكل الناتجة عن تخزين الغذاء واسبابها المختلفة وخاصة تلك الناجمة عن عمليات التصنيع الغذائى
- ج. ١-١٢- ١- يختار العبوات المناسبة للأغذية المختلفة
- ج. ١-١٢- ٢- يستخدم تقنيات ومواد حديثة فى صناعة العبوات المختلفة
- ج. ١-١٣- ١- يدير معدات تصنيع الأغذية بطريقة مثلى
- ج. ١-١٤- ١- يحدد الظروف المثلى لكل عملية من عمليات التصنيع الغذائى
- ج. ١-١٤- ٢- يصنع المنتجات الغذائية المختلفة
- ج. ١-١٤- ٣- يحدد المواد التى تستخدم فى الصناعات الغذائية المختلفة والنسب المثلى لاضافتها
- ج. ١-١٥- ١- يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم وتخزين الغذاء.
- ج. ١-١٦- ١- يطبق قواعد التخمر العلمية السليمة فى المنتجات الغذائية المختلفة.
- ج. ١-١٦- ٢- يطبق القواعد العلمية السليمة فى تركيز وتجفيف الأغذية
- ج. ١-١٧- ١- يستطيع الكشف عن فساد الأغذية وكيفية التغلب عليها
- ج. ١-١٨- ١- يستخدم الطرق الحديثة فى الكشف عن غش الأغذية
- ج. ١-١٩- ١- يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسى للأغذية المختلفة
- ج. ١-٢٠- ١- يطبق معايير الجودة المختلفة فى مجال التصنيع الغذائى
- ج. ١-٢٠- ٢- يستخدم الأساليب المختلفة التى تضمن سلامة الغذاء
- ج. ١. ٢١- ١- يصنف منتجات اللحوم والدواجن والأسماك المختلفة.
- ج. ١. ٢٢- ١- يصنع و يقيم منتجات الحبوب
- ج. ١. ٢٣- ١- يحلل زيوت الطعام و منتجاتها
- ج. ١. ٢٤- ١- يصنع و يقيم منتجات الفاكهة و الخضر

## د- المهارات العامة

- يجب ان يكون خريج برنامج علوم الأغذية (توجه: تكنولوجيا الأغذية) قادرا على أن :
- د. ١.١ - يعرض المعلومات المختلفة.
  - د. ١.٢ - يشترك في تفسير الظواهر شفاهة وكتابة.
  - د. ١.٣ - يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بالمجال الزراعي باللغة العربية وكذلك الإنجليزية.
  - د. ١.٤ - يستخدم وسائل بصرية وسمعية في عرض البيانات والمعلومات.
  - د. ١.٤.١ - يعمل في مجموعات ضمن فريق في مجال الغذاء.
  - د. ١.٤.٢ - يتعاون مع اعضاء فرقة بفاعلية
  - د. ١.٤.٣ - يعمل ضمن فريق بحثي ميداني
  - د. ١.٥ - يشترك مع فريق في ادارة مصانع ومعامل الغذاء.
  - د. ١.٦ - يستخدم برنامج الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج.
  - د. ١.٦.٢ - يطبق برنامج الحاسب الالى في تقييم اقتصاديات الانتاج
  - د. ١.٧ - يستخدم تطبيقات الحاسب الالى المتخصصة في مجال المهنة.
  - د. ١.٧.٢ - يستخدم تقنيات الحاسب الالى لحساب خلطات الأغذية المختلفة.
  - د. ١.٧.٣ - يستخدم برامج الحاسب الالى في مجال الغذاء.
  - د. ١.٨ - 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 في مجال الغذاء
  - د. ١.٩ - يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر.
  - د. ١.٩.٢ - يطور معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء.
  - د. ١.٩.٣ - يبين معلوماته ومهاراته المهنية.
  - د. ١.٩.٤ - يظهر قدراته في مجال تصنيع الغذاء وتدوير مخلفاتها.
  - د. ١.٩.٥ - يوضح قدراته البحثية والتطبيقية في مجال الغذاء.
  - د. ١.١٠ - يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات بشكل جيد.
  - د. ١.١٠.٢ - يعمل ضمن فريق في مجال الغذاء ويتعاون لإظهار مهاراته الخاصة في مجال انتاج الغذاء

## المعايير الأكاديمية Academic Standard:

١/٣ - تم تبنى المعايير القومية الأكاديمية (NARS) للبرنامج والصادرة عن الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد (إصدار ٢٠٠٩) التي تم اعتمادها في مجلس كلية (رقم ٧) بتاريخ ١٢/٣/٢٠١٧.

## ٣) العلامات المرجعية Bench Mark:

لا يوجد

## ٤) هيكل ومحتويات البرنامج

أ - مدة البرنامج : اربع سنوات

ب - هيكل البرنامج :

|            |            |     |                               |
|------------|------------|-----|-------------------------------|
| ٣٨ اختياري | ١٠٢ اجباري | ١٤٠ | * عدد الساعات / عدد الوحدات : |
|------------|------------|-----|-------------------------------|

## هيكل البرنامج:

| المجال                          | عدد الساعات | النسبة الحالية | ال NARS  | الفرق              |
|---------------------------------|-------------|----------------|----------|--------------------|
| العلوم الأساسية                 | (٥٠)        | ٣٥             | ٣٠ - ٣٥% | متوافقة            |
| العلوم الإنسانية و الإجتماعية   | ٩           | ٦.٤            | ٥ - ١٢%  | متوافقة            |
| العلوم التخصصية                 | ٦١          | ٤٦             | ٤٠ - ٤٥% | متوافقة مع التميز  |
| التدريب الميداني و مشروع التخرج | ٧           | ٥              | ٥ - ٧%   | أقل من الحد الأدنى |

|                     |     |     |         |         |
|---------------------|-----|-----|---------|---------|
| تكنولوجيا المعلومات | ٨   | ٢.٨ | ٣ - ٥ % | متوافقة |
| علوم التميز         | ٩   | ٦.٤ | حتى ٨ % | متوافقة |
| الإجمالي            | ١٤٠ | ١٠٠ |         |         |

توزيع العلوم و مقراراتها:  
أولاً: العلوم الأساسية :

| المتطلب السابق           | المستوى | الساعات التدريسية |      | الساعات المعتمدة | إسم المقرر                    | كود المقرر |
|--------------------------|---------|-------------------|------|------------------|-------------------------------|------------|
|                          |         | عملي              | نظري |                  |                               |            |
|                          | 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                | نبات زراعي عام                | ١٠٤٠١      |
|                          | 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                 | ٢    | ٣                | مبادئ المجتمع الريفي          | ١٠٢٣٨      |
|                          | 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      |
|                          | ٣       | ٢                 | ٢    | ٣                | اساسيات الارشاد الزراعي       | ١٠٢٢١      |
|                          | ----    | ٤٠                | ٣٢   | ٥٢               | الإجمالي                      |            |

عدد الساعات المعتمدة من ٤٧ - ٥٠ ساعة بنسبة من ٣٤ - ٣٥ % 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 الاختيارية بتوجيه المرشد على مستوى البرنامج

أ- المقررات الإجبارية

| المستوى | الساعات التدريسية |      | الساعات المعتمدة | إسم المقرر                          | كود المقرر |
|---------|-------------------|------|------------------|-------------------------------------|------------|
|         | نظري              | عملي |                  |                                     |            |
| ٢       | ٢                 | ٢    | ٣                | كيمياء حيوية زراعية                 | ١٠٧٠١      |
| ٢       | ٢                 | ١    | ٢                | أساسيات تكنولوجيا أغذية             | ١٠٧٠٢      |
| 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                 | ١    | ٢                | 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                | إحصاء وتصميم التجارب                | ١١١٠٢      |

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



| 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 | إقتصاديات 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                               |            |

\* 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 تكنولوجيا الأغذية ( للطالب اختيار ١٨ ساعات معتمدة):-

| إجمالي الساعات المقررة | عدد الساعات / الأسبوع |         | نوع المقرر   | اسم المقرر                         | كود المقرر |
|------------------------|-----------------------|---------|--------------|------------------------------------|------------|
|                        | معمل                  | محاضرات |              |                                    |            |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | التخميرات الصناعية                 | ١٠٧٠٨      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | تبريد وتجميد وتجفيف الأغذية        | ١٠٧٠٩      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | الزيوت والدهون ومنتجاتها           | ١٠٧١٠      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | السكر والحبوب ومنتجاتها            | ١٠٧١١      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | الشروط الصحية لمصانع الأغذية       | ١٠٧١٢      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | تصنيع اللحوم والدواجن والأسماك     | ١٠٧١٣      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | تعبئة وتغليف الأغذية               | ١٠٧١٤      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | المركبات الحيوية الطبيعية          | ١٠٧١٥      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | مختارات في علوم وتكنولوجيا الأغذية | ١٠٧١٦      |
| ٣                      | ٢                     | ٢       | متطلب برنامج | تلقيب الأغذية                      | ١٠٧١٧      |

\* 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.

عدد الساعات المعتمدة ٤٥ أو ٤٨ بالإضافة إلى ١٨ توجه (٦٣-٦٦ ساعة) بنسبة من ٤٥ إلى ٤٨ % تقريباً

رابعاً: تكنولوجيا المعلومات :

| المتطلب السابق | المستوى | الساعات التدريسية |      | الساعات المعتمدة | إسم المقرر   | كود المقرر |
|----------------|---------|-------------------|------|------------------|--------------|------------|
|                |         | عملي              | نظري |                  |              |            |
|                | ٢       | ---               | ٢    | ٢                | الحاسب الآلي | ٤٠٠٠١      |

|     |     |   |   |                       |       |
|-----|-----|---|---|-----------------------|-------|
| ٤   | ٢   | ١ | ٢ | إحصاء و تصميم التجارب | ١١١٠٢ |
| --- | --- | ٤ | ٤ | الإجمالي              |       |

عدد الساعات المعتمدة ٤ بنسبة ٣% تقريباً  
خامساً: التدريب الميداني و مشروع التخرج:

| المتطلب السابق | المستوى     | الساعات التدريسية |      | الساعات المعتمدة | إسم المقرر     | كود المقرر / |
|----------------|-------------|-------------------|------|------------------|----------------|--------------|
|                |             | عملي              | نظري |                  |                |              |
|                | ٢ او ٣ او ٤ | ١٢                | ٠    | 2                | تدريب صيفي عام | ١٠٣٢١        |
|                | ٣ او ٤      | ١٢                | ٠    | 2                | تدريب صيفي خاص | ١٠٣٢٢        |
|                | ٣ او ٤      | ٩                 | ٠    | ٣                | مشروع التخرج   | ١٠٣٢٣        |
|                |             | ٣٣                |      | ٧                | الإجمالي       |              |

عدد الساعات المعتمدة ٧ بنسبة ٥%

سادساً: التميز : أربعة من المقررات الاجبارية فى المستوى الأول و الثانى بعدد ٩ ساعات بنسبة ٦.٤% بلون موضح أعلاه.

٥ج) 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 أسبوعياً |                          |            |
| الفصل الدراسي الشتوى   |                       |         |                                 |                          |            |
| 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 آلى                 | ٠٠٠٠٠      |
| ١٥                     | ١٠                    | ١٠      | مجموع الساعات الدراسية اسبوعياً |                          |            |

المستوى الثاني : مقررات إجبارية

| إجمالي الساعات<br>المقررة    | عدد الساعات / الأسبوع |         | نوع المقرر                            | اسم المقرر                    | كود المقرر |
|------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------------------|-------------------------------|------------|
|                              | معمل                  | محاضرات |                                       |                               |            |
| <b>الفصل الدراسي الخريفي</b> |                       |         |                                       |                               |            |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | كيمياء حيوية زراعية           | ١٠٧٠١      |
| ٣                            | ٢                     | ٢       | متطلب كلية                            | الكيمياء التحليلية            | ١١٠٠٣      |
| ٣                            | ٢                     | ٢       | متطلب كلية                            | أساسيات المحاصيل              | ١١١٠١      |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | أساسيات إنتاج الدواجن         | ١٠٦٠١      |
| ٣                            | ٢                     | ٢       | متطلب كلية                            | أساسيات الأراضي               | ١٠١٠١      |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | أساسيات إنتاج الفاكهة         | ١٠٩٠١      |
| ١٥                           | ١٢                    | ٩       | <b>مجموع الساعات الدراسية اسبوعيا</b> |                               |            |
| <b>الفصل الدراسي الشتوي</b>  |                       |         |                                       |                               |            |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | حشرات عام                     | ١٠٨٠٢      |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | أساسيات تكنولوجيا الأغذية     | ١٠٧٠٢      |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | أساسيات الخضر                 | ١٠٩١٦      |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | أساسيات الزهور ونباتات الزينة | ١٠٩٢٩      |
| ٣                            | ٢                     | ٢       | متطلب كلية                            | أساسيات الإنتاج الحيواني      | ١٠٥٠١      |
| ٢                            | ٢                     | ١       | متطلب كلية                            | أساسيات علوم الألبان          | ١٠٣٠١      |
| ٢                            | ٠                     | ٢       | متطلب جامعة                           | حقوق انسان ومواطنة            | .....      |
| ١٥                           | ١٢                    | ٩       | <b>مجموع الساعات الدراسية اسبوعيا</b> |                               |            |

مقررات اختيارية

أ - متطلب جامعة (للطالب اختيار ٨ ساعات معتمدة)

| إجمالي الساعات<br>المقررة    | عدد الساعات / الأسبوع |         | نوع المقرر  | اسم المقرر                      | كود المقرر |
|------------------------------|-----------------------|---------|-------------|---------------------------------|------------|
|                              | معمل                  | محاضرات |             |                                 |            |
| <b>الفصل الدراسي الخريفي</b> |                       |         |             |                                 |            |
| ٢                            | .                     | ٢       | متطلب جامعة | الحاسب الآلي وتطبيقاته الهندسية | ٤٠٠٠١      |
| ٢                            | .                     | ٢       | متطلب جامعة | دراسة الجدوى وتقويم المشروعات   | ٥٠٠٠١      |
| ٢                            | .                     | ٢       | متطلب جامعة | اللغة العربية                   | ٧٠١٤٢      |
| ٢                            | .                     | ٢       | متطلب جامعة | الثقافة الرياضية                | ٨٠٠٠١      |
| <b>الفصل الدراسي الشتوي</b>  |                       |         |             |                                 |            |
| ٢                            | ٠                     | ٢       | متطلب جامعة | المشروعات الزراعية الصغيرة      | ١٠٠٠١      |
| ٢                            | ٠                     | ٢       | متطلب جامعة | مهارات التواصل                  | ٢٠٥٠٠      |
| ٢                            | ٠                     | ٢       | متطلب جامعة | نشأة العلوم الطبية وتطورها      | ٣٠٠٠١      |
| ٢                            | ٠                     | ٢       | متطلب جامعة | ثقافة الفنون البصرية والسمعية   | ٦٠٠٠١      |
| ٢                            | ٠                     | ٢       | متطلب جامعة | أخلاقيات ومهارات البحث العلمي   | ٩٠٠٠١      |

للطالب حرية دراسة هذه المقررات في أي مستوى دراسي وفقا للمتطلب السابق وبما لا يتجاوز العبء الدراسي والخطة

ب - متطلب كلية (للطالب اختيار ٦ ساعات معتمدة)

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

للطالب حرية دراسة هذه المقررات في أي مستوى دراسي وفقاً للمتطلب السابق وبما لا يتجاوز العبء الدراسي والخطة الدراسية بالكلية.

#### المستوى الثالث والرابع

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

#### أ- المقررات الإلزامية

١- يقوم طالب (برنامج علوم الأغذية عام) بدراسة مقررین اختياريين (٦ ساعات معتمدة) من تخصصات أخرى مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية وثلاث مقررات اختيارية (٩ ساعات معتمدة) من توجه تكنولوجيا الأغذية وثلاث مقررات اختيارية (٩ ساعات معتمدة) من توجه الألبان.

٢- يقوم طالب (برنامج علوم الأغذية- توجه تكنولوجيا الأغذية) بدراسة مقررين اختياريين (٦ ساعات معتمدة) من تخصصات أخرى مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية وستة مقررات اختيارية (١٨ ساعة معتمدة) من توجه تكنولوجيا الأغذية.

٣- يقوم طالب (برنامج علوم الأغذية - توجه علوم الألبان) بدراسة مقررين اختياريين (٦ ساعات معتمدة) من تخصصات أخرى مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية وستة مقررات اختيارية (١٨ ساعة معتمدة) من توجه الألبان.

المستوى الثالث والرابع  
أ- المقررات الإجبارية

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

- ٤- يقوم طالب (برنامج علوم الأغذية عام) بدراسة مقررين اختياريين (٦ ساعات معتمدة) من تخصصات أخرى مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية وثلاث مقررات اختيارية (٩ ساعات معتمدة) من توجه تكنولوجيا الأغذية وثلاث مقررات اختيارية (٩ ساعات معتمدة) من توجه الألبان.
- ٥- يقوم طالب (برنامج علوم الأغذية- توجه تكنولوجيا الأغذية) بدراسة مقررين اختياريين (٦ ساعات معتمدة) من تخصصات أخرى مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية وستة مقررات اختيارية (١٨ ساعة معتمدة) من توجه تكنولوجيا الأغذية.
- ٦- يقوم طالب (برنامج علوم الأغذية - توجه علوم الألبان) بدراسة مقررين اختياريين (٦ ساعات معتمدة) من تخصصات أخرى مرتبطة ببرنامج علوم الأغذية وستة مقررات اختيارية (١٨ ساعة معتمدة) من توجه الألبان.

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                               |            |

(للطالب اختيار ٦ ساعات معتمدة):-

\* 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.

٦) 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 " علوم الأغذية" الطلاب الناجحون أو المعادلون للثانوية العامة المصرية بعد النجاح بالمستوى الأول و الثاني ثم الالتزام بالتوجيه المؤهل للإلتحاق بالبرنامج من خلال المرشد الأكاديمي.

١) يتقدم طلاب الناجحون بالمستوى الثاني والمنقولون للمستوى الثالث باستمارة رغبات التخصص إلى إدارة شؤون الطلاب بالكلية عقب ظهور نتيجة امتحانات الفصل الدراسي الثاني.

٢- يتم توزيع الطلاب على المجالات والشعب التخصصية تبعاً للقواعد الآتية:

أ. يتم توزيع الطلاب على المجالات والشعب التخصصية مع ملاحظة أن لا يقل عدد الطلاب بأي شعبة عن خمس طلاب.

ب. يتم القبول في المجالات الدراسية والشعبة التخصصية بناء على رغبات الطلاب.

ج. ضرورة نجاح الطالب في جميع المقررات المؤهلة للمجال الدراسي الذي يرغب الطالب الإلتحاق به.

د. يتم التشعيب بناء على المجموع الكلي لدرجات المقررات المؤهلة للمجال التي تم تدريسها بالمستويين الأول والثاني والمدونة باستمارة الرغبات ( ٣ مقررات لكل مجال ) والتي تم تحديدها بمعرفة الأقسام العلمية المختصة.

هـ. في حالة التساوي بين الطلاب في المجموع الكلي للمواد المؤهلة للمجال عند اشتراكهم في رغبة واحدة تكون الأفضلية للتقدير العام التراكمي الأعلى للمستويين الأول والثاني معاً.

و. في حالة عدم تحقيق رغبة الطالب نتيجة لرسوبه في أحد المقررات المؤهلة للمجال الدراسي الذي يرغب الإلتحاق به أو لعدم حصوله على الحد الأدنى للمجموع الكلي للمواد المؤهلة للمجال فإنه يتم إلتحاق الطالب في المجال الذي يقبل أقل مجموع تراكمي من بين المجالات الدراسية المختلفة.

٢) يوزع طلاب المجال (توجه) الواحد على شعب التخصص في مجال تكنولوجيا الأغذية وتكنولوجيا الألبان وذلك حسب رغبته ومجموع درجاته للمقررات المؤهلة لمجال (توجه) والمدونة باستمارة رغبات الطالب.

٣) يجوز للطالب تعديل رغباته خلال شهرين من تاريخ إعلان نتيجة المستوى الثاني وذلك لمرة واحدة فقط ولا يحق له تعديل رغباته بعد ذلك الموعد.

٧) لوائح التقدم في البرنامج (توجه: تكنولوجيا الأغذية) واكماله

## المستوى الأول:

- يقوم الطالب بالمستوى الأول بدراسة ٢٨ ساعة معتمدة من مقررات إجبارية بواقع ١٣ ساعة معتمدة (الفصل الدراسي الخريفي) و ١٥ ساعة معتمدة (للفصل الدراسي الشتوي) ويكمل عدد ساعاته المتبقية من مقررات اختيارية جامعة أوكلية وفقاً للخطة الدراسية بالكلية بالتنسيق مع المرشد الأكاديمي بالإضافة إلى دراسة مقرر حاسب آلي بواقع ١ ساعة نظري + ٢ ساعة عملي بصفة إجبارية وبدون وحدات دراسية.

## المستوى الثاني:

- يقوم الطالب بالمستوى الثاني بدراسة ٣٠ ساعة معتمدة من مقررات إجبارية بواقع ١٥ ساعة معتمدة (للفصل الدراسي الخريفي) و ١٥ ساعة معتمدة (للفصل الدراسي الشتوي) ويكمل عدد ساعاته المتبقية من مقررات اختيارية جامعة أوكلية وفقاً للخطة الدراسية بالكلية بالتنسيق مع المرشد الأكاديمي .
- يتم توزيع الطلاب الناجحون من المستوى الثاني على مجال علوم الأغذية توجه ألبان وذلك وفقاً لنظام التشعيب والمواد المؤهلة الذي يحدده مجلس الكلية.
- يكلف الطلاب الناجحون من المستوى الثاني بالتدريب الصيفي العام خلال العطلة الصيفية في مزارع الكلية لمدة أربعة أسابيع بمعدل ٨ ساعات تدريب يومياً ويحدد مجلس الكلية بناءً على اقتراح مجالس الأقسام أماكن التدريب ومواعيد ونظام توزيع الطلاب.

## المستوى الثالث:

- يقوم الطالب بالمستوى الثالث في مجال علوم الأغذية توجه تكنولوجيا الأغذية بدراسة مقررات إجبارية واختيارية وفقاً للمتطلب السابق وحرية الطالب ومجال دراسته بالتنسيق مع المرشد الأكاديمي.
- يكلف الطلاب الناجحون من المستوى الثالث بالتدريب الصيفي الخاص خلال العطلة الصيفية في إحدى الجهات المعنية المتخصصة أو مزارع الكلية لمدة أربعة أسابيع بمعدل ٨ ساعات تدريب يومياً ويحدد مجلس الكلية بناءً على اقتراح مجالس الأقسام أماكن التدريب ومواعيد ونظام توزيع الطلاب.

## المستوى الرابع:

- يقوم الطالب بالمستوى الرابع بدراسة باقي مقرراته الإجبارية والاختيارية وفقاً للمتطلب السابق وحرية الطالب ومجال دراسته.
- في بداية الفصل الدراسي الخريفي للمستوى الرابع يوزع الطلاب على مشروع التخرج وفقاً لقرارات مجلس الكلية المنظمة بهذا الشأن.
- تقديرات النجاح

يقدر نجاح الطالب في كل مقرر من المقررات الدراسية بأحد التقديرات التالية:

| النسبة المئوية للدرجة | عدد النقاط            | الرمز | التقدير         |
|-----------------------|-----------------------|-------|-----------------|
| من ٩٥ إلى ١٠٠         | من ٣.٧ إلى أقل من ٤   | A+    | ممتاز (+)       |
| من ٩٠ إلى أقل من ٩٥   | من ٣.٤ إلى أقل من ٣.٧ | A     | ممتاز           |
| من ٨٥ إلى أقل من ٩٠   | من ٣.١ إلى أقل من ٣.٤ | A-    | ممتاز (-)       |
| من ٨٠ إلى أقل من ٨٥   | من ٢.٨ إلى أقل من ٣.١ | B+    | جيد جدا (+)     |
| من ٧٥ إلى أقل من ٨٠   | من ٢.٥ إلى أقل من ٢.٨ | B     | جيد جدا         |
| من ٧٠ إلى أقل من ٧٥   | من ٢.٢ إلى أقل من ٢.٥ | C+    | جيد (+)         |
| من ٦٥ إلى أقل من ٧٠   | من ١.٩ إلى أقل من ٢.٢ | C     | جيد             |
| من ٦٠ إلى أقل من ٦٥   | من ١.٦ إلى أقل من ١.٩ | D+    | مقبول (+)       |
| من ٥٥ إلى أقل من ٦٠   | من ١.٣ إلى أقل من ١.٦ | D     | مقبول           |
| من ٥٠ إلى أقل من ٥٥   | من ١ إلى أقل من ١.٣   | D-    | مقبول (-) مشروط |
| أقل من ٥٠             | صفر                   | F     | راسب            |



\* يحتسب لكل درجة بداية من ٥١ درجة ٠.٠٦ نقطة مضافة إلى الحد الأدنى للنقاط (١).  
أما الرموز التي ليس لها نقاط ولا تدخل في حساب المعدل التراكمي فهي كالتالي:

| الرمز | التقويم    | ملاحظات  |
|-------|------------|--|
| I     | غير مكتمل  | يجب إكمال متطلبات المقرر السابق قبل نهاية الأسبوع الثامن من الفصل التالي |
| W     | منسحب      | تتغير إلى F إذا كان الانسحاب بعد الموعد المحدد                           |
| AU    | مستمع      | حضور المقرر كمستمع فقط بغرض علمي يحد                                     |
| S     | مرضي       | نتيجة مقرر تم اجتيازه بدون تقدير   |
| TC    | مقرر منقول | مقرر تم دراسته خارج الجامعة  |
| EX    | معفي       | مقرر أعفى الطالب من دراسته   |

#### مستويات الدراسة

- يصنف الطلاب أثناء دراستهم للحصول على درجة البكالوريوس إلى أربعة مستويات دراسية:
- المستوى الأول: وهم الطلاب الذين لم يتموا دراسة ٣٠ ساعة معتمدة بنجاح.
  - المستوى الثاني: وهم الطلاب الذين أتموا دراسة من ٣٠ ساعة معتمدة إلى أقل من ٦٥ ساعة معتمدة بنجاح.
  - المستوى الثالث: وهم الطلاب الذين أتموا دراسة من ٦٥ ساعة معتمدة إلى أقل من ٩٦ ساعة معتمدة بنجاح.
  - المستوى الرابع: وهم الطلاب الذين أتموا دراسة ٩٦ ساعة معتمدة على الأقل بنجاح.

- إذا لم يجتاز الطالب أكثر من ست ساعات معتمدة خلال أي مستوى دراسي وقام بتسجيل بعض مقررات المستوى التالي له يعامل من حيث فرص الدراسة معاملة المستوى الدراسي الأقل.

#### منح الدرجة

- يمنح الطالب درجة البكالوريوس بعد اجتيازه لعدد ١٤٠ ساعة معتمدة وتأديته للتدريب الصيفي العام والخاص، ونجاحه في مقرر حاسب آلي، ويتم منح الدرجة عقب اكتمال متطلبات التخرج عقب أي فصل دراسي (خريفي - شتوي - صيفي).
  - يحسب المجموع النهائي للدرجات لدرجة البكالوريوس على أساس المجموع التراكمي العام لما حصل عليه الطالب من درجات في امتحانات مقررات المستويات الأربع، دون حساب درجات الحاسب الآلي.
- ٨- تقويم النتائج التعليمية المستهدفة لبرنامج علوم الأغذية توجه تكنولوجيا الأغذية :

| المقيم                          | الأداة  |
|---------------------------------|---|
| ١ - طلاب السنة النهائية         | استبيان الطلاب  |
| ٢ - الخريجون                    | لقاء - ورش عمل - ندوة - مقابلة شخصية - اجتماع   |
| ٣ - المستفيدين ( جهات التوظيف ) | شركات قطاع أعمال - القطاع الحكومي - مديريات الزراعة - المراكز البحثية - شركات القطاع الخاص            |
| ٤ - المراجع الخارجي             | أ.د. عادل السيد مبارك - رئيس جامعة المنوفية - المدرب والمراجع بالهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد. |

٩ - طرق وقواعد تقييم المتحقين 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 والعامة |
| ٤ - امتحانات نهائية | لقياس المعرفة والفهم والمهارات الذهنية         |

الملاحق:

توصيف كل المقررات كملاحق لتوصيف البرنامج.  
مصفوفات البرنامج الثلاثة عقب إقرار الهيكل المقترح ثم النظر في محتوى المقررات الدراسية.  
لائحة الكلية لمرحلة البكالوريوس والصادرة بالقرار الوزاري.

منسق البرنامج ( توجه: تكنولوجيا الأغذية)

رئيس القسم

(٩) د/ مصطفى كامل عبدالفتاح

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي



مصفوفات توصيف برنامج علوم الأذفة

(توجه تكنولوجيا الأذفة)

٢٠٢١-٢٠٢٠



## مصفوفات برنامج

# علوم الأغذية

(توجه تكنولوجيا الأغذية)

للعام الجامعي

٢٠٢١/٢٠٢٠

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

| كود المقرر  | 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 | ١.١.٢١ | ١.١.٢٢ | ١.١.٢٣ |   |   |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|---|
| <b>مقررات اجباري الكلية ( المستوى الاول والثاني )</b> |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |   |
| ١١٣٠١ أساسيات الرياضيات                               |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      |   |   |
| ١٠٩٤٣ الكيمياء الطبيعية                               |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 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      | X      | X      |        |        |        |        |        | X      |        | X |   |
| ١٠٢٣٨ مبادئ المجتمع الريفي                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        | X      |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X | X |
| ١٠٤٠٢ ميكروبيولوجيا زراعية                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X |   |
| ١١٢٠١ أساسيات الوراثة                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      | X      | X      | 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 | X |
| ١٠٧٠٢ اساسيات تكنولوجيا الأغذية                       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |   |
| ١٠٩١٦ اساسيات الخضار                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        | X      | X      | X      | X      |        |        |        |        |        |        | X |   |
| ١٠٩٢٩ اساسيات الزهور ونباتات الزينة                   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X |   |
| ١٠٥٠١ أساسيات الإنتاج حيواني                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X |   |
| ١٠٦٠١ أساسيات إنتاج الدواجن                           |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      |   |   |
| ١٠٣٠١ اساسيات علوم الألبان                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X |   |
| ١٠٢٠٢ أساسيات اقتصاد                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |   |   |
| ١٠١٠١ اساسيات الاراضى                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X |   |
| ١٠٩٠١ اساسيات انتاج الفاكهة                           |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X |   |
| ١٠٤٠٣ اساسيات وقاية النبات                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X      | X      | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        |        | X      | X      | X |   |
| ١٠٢٢١ اساسيات الارشاد الزراعى                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        | X      | X      |        |        |        |        |        |        |        | X      | X |   |
| ١٠٢٠٣ الادارة المزرعية الحديثة                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        | X      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |   |

| ١.٣١                                    | ١.٣٢ | ١.٣١.١ | ١.٣١.٢ | ١.٣١.٣ | ١.٣١.٤ | ١.٣١.٥ | ١.٣١.٦ | ١.٣١.٧ | ١.٣١.٨ | ١.٣١.٩ | ١.٣١.١٠ | ١.٣١.١١ | ١.٣١.١٢ | ١.٣١.١٣ | ١.٣١.١٤ | ١.٣١.١٥ | ١.٣١.١٦ | ١.٣١.١٧ | ١.٣١.١٨ | ١.٣١.١٩ | ١.٣١.٢٠ | ١.٣١.٢١ | ١.٣١.٢٢ | ١.٣١.٢٣ | ١.٣١.٢٤ | ١.٣١.٢٥ | ١.٣١.٢٦ | ١.٣١.٢٧ | ١.٣١.٢٨ | ١.٣١.٢٩ | ١.٣١.٣٠ | كود المقرر |  |
|---|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|------------|--|
|   |      | X      |        |        |        |        |        | X      |        |        |         |         |         |         | X       | X       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٧١٨ التثقيف الغذائي                    |
|   |      |        |        |        |        |        |        | X      |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٣٠٢ المشروعات اللبنية الصغيرة          |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         | X       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٢٠٤ دراسة جدوى المشروعات الزراعية      |
| <b>مقررات اجباري الجامعة</b>            |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            |  |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٧٠٢٠١ لغة انجليزية                       |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | حقوق انسان ومواطنة                       |
| <b>مقررات اختياري الجامعة</b>           |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            |  |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٤٠٠٠١ الحاسب الى وتطبيقاته الهندسية      |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٥٠٠٠١ دراسة الجدوى وتقويم المشروعات      |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٧٠١٤٢ اللغة العربية                      |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٩٠٠٠١ اخلاقيات ومهارات البحث العلمي      |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٠٠١ المشروعات الزراعية الصغيرة         |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٢٠٥٠٠ مهارات التواصل                     |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٣٠٠٠١ نشأة العلوم الطبية وتطورها         |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٦٠٠٠١ ثقافة الفنون البصرية و السمعية     |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ٨٠٠٠١ الثقافة الرياضية                   |
| <b>مقررات اجبارية لمتطلبات البرنامج</b> |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            |  |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٧٠٣ كيمياء وتحليل الأغذية              |
| X                                       |      |        | X      |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٧٠٤ ميكروبيولوجيا الأغذية              |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٧٠٥ الأتريزيمات والتحوللات الحيوية     |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٣٠٣ أساسيات كيمياء الألبان             |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٣٠٤ ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته       |
|   |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |            | ١٠٣٠٥ تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية |







## ب- المهارات الذهنية:

| ٢٠٢٠  | ٢٠٢١ | ٢٠٢٢ | ٢٠٢٣ | ٢٠٢٤ | ٢٠٢٥ | ٢٠٢٦ | ٢٠٢٧ | ٢٠٢٨ | ٢٠٢٩ | ٢٠٣٠ | ٢٠٣١ | ٢٠٣٢ | ٢٠٣٣ | ٢٠٣٤ | ٢٠٣٥ | ٢٠٣٦ | ٢٠٣٧ | ٢٠٣٨ | ٢٠٣٩ | ٢٠٤٠ | كود المقرر |   |                                 |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------------|---|---------------------------------|
| <b>مقررات اجباري الكلية ( المستوى الاول والثاني )</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |   |                                 |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X          | X | ١١٣٠١ أساسيات الرياضيات         |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |      | X          | X | ١٠٩٤٣ الكيمياء الطبيعية         |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |            | X | ١٠١٠٢ طبيعة وأرصاد جوية زراعية  |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | X | ١٠٤٠١ نبات زراعي عام            |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X          | X | ١٠٨٠١ مبادئ الحيوان الزراعي     |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |      | X          |   | ١١٠٠٢ الكيمياء العضوية          |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |   | ١٠٢٠١ مبادئ الاقتصاد الزراعي    |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |            | X | ١٠٢٣٨ مبادئ المجتمع الريفي      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | X | ١٠٤٠٢ ميكروبيولوجيا زراعية      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |            | X | ١١٢٠١ أساسيات الوراثة           |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | X | ١٠٨٠٢ حشرات عام                 |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |            |   | ١٠٧٠١ كيمياء حيوية زراعية       |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      | X          |   | ١١٠٠٣ كيمياء تحليلية            |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | X | ١١١٠١ اساسيات المحاصيل          |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |   | ١٠٧٠٢ اساسيات تكنولوجيا الأغذية |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |            | X | ١٠٩١٦ اساسيات الخضر             |

|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       |                               |                                |
|--|---|---|--|--|---|--|--|---|---|---|---|---|---|--|--|--|---|---|-------|-------------------------------|--------------------------------|
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  | X |   | ١٠٩٢٩ | اساسيات الزهور ونباتات الزينة |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   | X | X | X |   |   |  |  |  |   | X | ١٠٥٠١ | اساسيات الإنتاج الحيواني      |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   | X |   |   |   |   |  |  |  |   | X | ١٠٦٠١ | اساسيات إنتاج الدواجن         |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  | X | X |   |   |   |   |  |  |  |   | X | ١٠٣٠١ | اساسيات علوم الألبان          |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  | X |   |   |   |   |   |  |  |  |   | X | ١٠٢٠٢ | اساسيات اقتصاد                |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  | X | X | ١٠١٠١ | اساسيات الاراضى               |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  | X |   | X |   | X | X |  |  |  |   | X | ١٠٩٠١ | اساسيات انتاج الفاكهة         |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   | X |   |   |   |  |  |  |   | X | ١٠٤٠٣ | اساسيات وقاية النبات          |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  | X |   |   | X |   |   |  |  |  |   | X | ١٠٢٢١ | اساسيات الارشاد الزراعى       |                                |
| <b>مقررات اختياري الكلية المؤهلة للبرنامج ( المستوى الاول والثاني)</b> |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       |                               |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | كود المقرر                    |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | ١٠٢٠٣                         | الادارة المزرعية الحديثة       |
|  | X |   |  |  | X |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | ١٠٧١٨                         | التثقيف الغذائي                |
|  | X |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | ١٠٣٠٢                         | المشروعات اللبنية الصغيرة      |
|  |   | X |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | ١٠٢٠٤                         | دراسة جدوى المشروعات الزراعية  |
| <b>مقررات اجباريالجامعة</b>  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       |                               |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   | X |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | حقوق انسان ومواطنة            |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   | X |   |   |  |  |  |   |   |       | ٧٠٢٠١                         | لغة انجليزية                   |
| <b>مقررات اختياريالجامعة</b>   |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       |                               |                                |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   | 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                         | نشاط العلوم الطبية وتطورها     |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | ٦٠٠٠١                         | ثقافة الفنون البصرية و السمعية |
|  |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       | ٨٠٠٠١                         | الثقافة الرياضية               |
| <b>مقررات اجبارية لمتطلبات البرنامج</b>                                |   |   |  |  |   |  |  |   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |       |                               |                                |

|  |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|--|---|---|---|---|---|---|--|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
|  |   |   | X |   | X |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٧٠٣ كيمياء وتحليل الأغذية                 |
|  |   | X | X |   | X |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٧٠٤ ميكروبيولوجيا الأغذية                 |
|  |   | X |   | X |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٧٠٥ الأنزيمات والتحوللات الحيوية          |
| 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 |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١١٣٤٦ معدات ووحدات إنتاج الأغذية والألبان   |
| X  | X | X |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٣٠٧ تكنولوجيا المثلوجات اللبنية           |
| X  | X | X |   |   | X | x |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٧٠٦ جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج          |
|  |   |   |   |   | X | X |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٧٠٧ تغذية الإنسان                         |
|  | x | x |   |   |   |   |  |  | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  | ١١١٠٢ إحصاء وتصميم التجارب                  |
|  |   | X |   |   |   | X |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٣٢٣ مشروع التخرج                          |
|  | x | x |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٣٢١ تدريب صيفي عام                        |
|  | x | x | x |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٣٢٢ تدريب صيفي خاص                        |
| <b>مقررات اختيارية من تخصصات اخرى مرتبطة بالبرنامج</b> |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  | X |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٨١٣ حشرات وأفات المخازن والمصانع          |
|  |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٦١٠ تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن |
|  |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٢١٦ إقتصاديات التصنيع الغذائي             |
|  |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٥١٠ إنتاج ماشية اللبن                     |
|  |   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  | ١٠٥٠٩ إنتاج ماشية اللحم                     |

|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  | ١٠١٣ الكيمياء الغروية للأرضى |  |
|------------------------|---|---|--|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|------------------------------|--|
| مقررات اختيارية للتوجه |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              |  |
|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧٠٨ التخمرات الصناعية                  |
|                        |   | x |  |  |  |  | x | x |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧٠٩ تبريد وتجميد وتجفيف الأغذية        |
| X                      | x |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٠ الزيوت والدهون ومنتجاتها           |
| x                      | x | x |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١١ السكر والحبوب ومنتجاتها            |
|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٢ الشروط الصحية لمصانع الأغذية       |
|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٣ تصنيع اللحوم والدواجن والأسماك     |
| x                      | x |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٤ تعبئة وتغليف الأغذية               |
|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٥ المركبات الحيوية الطبيعية          |
|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٦ مختبرات في علوم وتكنولوجيا الأغذية |
| x                      | x | x |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | ١٠٧١٧ تعليب الأغذية                      |
|                        |   |   |  |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |                              | الإجمالي                                 |

ج- المهارات المهنية

| ١٠٤  | ١٠٣ | ١٠٢ | ١٠١ | ٢٠٠ | ١٠٠ | ١٠٩ | ١٠٨ | ١٠٧ | ٢٠٦ | ١٠٦ | ٢٠٥ | ١٠٥ | ٢٠٤ | ١٠٤ | ٢٠٣ | ١٠٣ | ٢٠٢ | ١٠٢ | ٢٠١ | ١٠١ | ٢٠٠ | ١٠٠ | كود المقرر |                                     |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|-------------------------------------|
| <b>مقررات اجباري الكلية ( المستوى الاول والثاني)</b> |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            |                                     |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١١٣٠١ أساسيات الرياضيات             |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٩٤٣ الكيمياء الطبيعية             |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠١٠٢ طبيعة وأرصاد جوية زراعية      |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٤٠١ نبات زراعي عام                |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٨٠١ مبادئ الحيوان الزراعي         |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١١٠٠٢ الكيمياء العضوية              |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٢٠١ مبادئ الاقتصاد الزراعي        |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٢٣٨ مبادئ المجتمع الريفي          |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٤٠٢ ميكروبيولوجيا زراعية          |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١١٢٠١ أساسيات الوراثة               |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٨٠٢ حشرات عام                     |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٧٠١ كيمياء حيوية زراعية           |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١١٠٠٣ كيمياء تحليلية                |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١١١٠١ أساسيات المحاصيل              |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٧٠٢ أساسيات تكنولوجيا الأغذية     |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٩١٦ أساسيات الخضر                 |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٩٢٩ أساسيات الزهور ونباتات الزينة |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٥٠١ أساسيات الإنتاج حيواني        |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٦٠١ أساسيات إنتاج الدواجن         |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٣٠١ أساسيات علوم الألبان          |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٢٠٢ أساسيات اقتصاد                |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠١٠١ أساسيات الاراضى               |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٩٠١ أساسيات إنتاج الفاكهة         |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٤٠٣ أساسيات وقاية النبات          |
|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X          | ١٠٢٢١ أساسيات الارشاد الزراعي       |

| ١٠٢٤  | ١٠٢٣ | ١٠٢٢ | ١٠٢١ | ١٠٢٠ | ١٠١٩ | ١٠١٨ | ١٠١٧ | ١٠١٦ | ١٠١٥ | ١٠١٤ | ١٠١٣ | ١٠١٢ | ١٠١١ | ١٠١٠ | ١٠٠٩ | ١٠٠٨ | ١٠٠٧ | ١٠٠٦ | ١٠٠٥ | ١٠٠٤ | ١٠٠٣ | ١٠٠٢ | ١٠٠١ | ١٠٠٠ | كود المقرر |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------------|
| <b>مقررات اختياري الكلية المؤهلة للبرنامج (المستوى الاول والثاني)</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٢٠٣      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٧١٨      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٣٠٢      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٢٠٤      |
| <b>مقررات اجباري الجامعة</b>  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٧٠٢٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٤٠٠٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٥٠٠٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٧٠١٤٢      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٩٠٠٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٠٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٢٠٥٠٠      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٣٠٠٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٦٠٠٠١      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ٨٠٠٠١      |
| <b>مقررات اجبارية لمتطلبات البرنامج</b>                               |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |
| X   | x    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٧٠٣      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٧٠٤      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٧٠٥      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٣٠٣      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٣٠٤      |
|   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ١٠٣٠٥      |

| ١٠٢٤   | ١٠٢٣ | ١٠٢٢ | ١٠٢١ | ١٠٢٠ | ١٠١٩ | ١٠١٨ | ١٠١٧ | ١٠١٦ | ١٠١٥ | ١٠١٤ | ١٠١٣ | ١٠١٢ | ١٠١١ | ١٠١٠ | ١٠٠٩ | ١٠٠٨ | ١٠٠٧ | ١٠٠٦ | ١٠٠٥ | ١٠٠٤ | ١٠٠٣ | ١٠٠٢ | ١٠٠١ | كود المقرر |   |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------------|---|
|  |      |      |      |      |      | x    |      |      |      |      |      |      | x    | x    | x    | x    |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٣٠٦ تكنولوجيا الجبن                       |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١١٣٤٦ معدات ووحدات إنتاج الأغذية والألبان   |
|  |      |      |      |      | x    | x    |      |      |      |      |      |      | x    | x    | x    | x    |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٣٠٧ تكنولوجيا المثلوجات اللبنية           |
| X  | x    |      |      | x    | x    | x    |      | x    | x    | x    | x    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧٠٦ جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج          |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧٠٧ تغذية الإنسان                         |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١١١٠٢ إحصاء وتصميم التجارب                  |
|  |      |      | x    |      |      | x    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٣٢٣ مشروع التخرج                          |
|  |      |      | x    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٣٢١ تدريب صيفي عام                        |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٣٢٢ تدريب صيفي خاص                        |
| <b>مقررات اختيارية من تخصصات اخرى مرتبطة بالبرنامج</b> |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |   |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٨١٣ حشرات وأفات المخازن والمصانع          |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٦١٠ تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٢١٦ إقتصاديات التصنيع الغذائي             |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٥١٠ إنتاج ماشية اللبن                     |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٥٠٩ إنتاج ماشية اللحم                     |
|  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠١١٣ الكيمياء الغروية للأراضي              |
| <b>مقررات اختيارية للتوجه</b>                          |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            |   |
|  |      | x    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧٠٨ التخمرات الصناعية                     |
| X  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧٠٩ تبريد وتجميد وتجفيف الأغذية           |



| ١٠٢٤ | ١٠٢٣ | ١٠٢٢ | ١٠٢١ | ١٠٢٠ | ١٠١٩ | ١٠١٨ | ١٠١٧ | ١٠١٦ | ١٠١٥ | ١٠١٤ | ١٠١٣ | ١٠١٢ | ١٠١١ | ١٠١٠ | ١٠٠٩ | ١٠٠٨ | ١٠٠٧ | ١٠٠٦ | ١٠٠٥ | ١٠٠٤ | ١٠٠٣ | ١٠٠٢ | ١٠٠١ | كود المقرر |  |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------------|--|
|      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      | X    | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٠ الزيوت والدهون ومنتجاتها           |
|      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١١ السكر والحبوب ومنتجاتها            |
| X    |      |      |      | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٢ الشروط الصحية لمصانع الأغذية       |
|      |      | X    |      |      | X    | X    |      |      |      | X    | X    |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٣ تصنيع اللحوم والدواجن والأسماك     |
| X    |      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٤ تعبئة وتغليف الأغذية               |
| X    |      |      |      |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٥ المركبات الحيوية الطبيعية          |
|      |      | X    |      |      |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٦ مختبرات في علوم وتكنولوجيا الأغذية |
| X    |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      | X    | X    | X    |      |      |      | X    |      |      |      |      |      |      |            | ١٠٧١٧ تعليب الأغذية                      |

## د- المهارات العامة والمنتقلة :

| كود المقرر  | ١٠١ | ١٠٢ | ١٠٣ | ١٠٤ | ١٠٥ | ١٠٦ | ١٠٧ | ١٠٨ | ١٠٩ | ١١٠ | ١١١ | ١١٢ | ١١٣ | ١١٤ | ١١٥ | ١١٦ | ١١٧ | ١١٨ | ١١٩ | ١٢٠ |   |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
| <b>مقررات اجباري الكلية ( المستوى الاول والثاني )</b>                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |   |
| ١١٣٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٩٤٣   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X |
| ١٠١٠٢   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٤٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X |
| ١٠٨٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١١٠٠٢   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     |     |     |     | X |
| ١٠٢٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٢٣٨   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     |     |     | X |
| ١٠٤٠٢   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     | X |
| ١١٢٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٨٠٢   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٧٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |   |
| ١١٠٠٣   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١١١٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٧٠٢   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٩١٦   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٩٢٩   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٥٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٦٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٣٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٢٠٢   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X |
| ١٠١٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٩٠١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٤٠٣   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   | X   | X   |     |     |     |     |   |
| ١٠٢٢١   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     | X   |     |     |     |     |   |
| <b>مقررات اختياري الكلية المؤهلة للبرنامج ( المستوى الاول والثاني )</b> |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |   |
| ١٠٢٠٣   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |   |

| ٢٠١٠                                    | ١٠١٠ | ٥٠٩ | ٤٠٩ | ٣٠٩ | ٢٠٩ | ١٠٩ | ٣٠٨ | ٢٠٨ | ١٠٨ | ٣٠٧ | ٢٠٧ | ١٠٧ | ٢٠٦ | ١٠٦ | ١٠٥ | ٣٠٤ | ٢٠٤ | ١٠٤ | ١٠٣ | ١٠٢ | ٢٠١ | ١٠١ | كود المقرر |  |
|---|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|--|
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٧١٨ التثقيف الغذائي                    |
|   |      |     |     |     | X   |     | X   |     |     | X   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٣٠٢ المشروعات اللبنية الصغيرة          |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٢٠٤ دراسة جدوى المشروعات الزراعية      |
| <b>مقررات اجباري الجامعة</b>            |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            |  |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |     |     |            | حقوق انسان ومواطنة                       |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |            | ٧٠٢٠١ لغة انجليزية                       |
| <b>مقررات اختياري الجامعة</b>           |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            |  |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |            | ٤٠٠٠١ الحاسب آلي وتطبيقاته الهندسية      |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   | X   |            | ٥٠٠٠١ دراسة الجدوى وتقييم المشروعات      |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |            | ٧٠١٤٢ اللغة العربية                      |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |            | ٩٠٠٠١ اخلاقيات ومهارات البحث العلمي      |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |            | ١٠٠٠١ المشروعات الزراعية الصغيرة         |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | X   |     |            | ٢٠٥٠٠ مهارات التواصل                     |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ٣٠٠٠١ نشأة العلوم الطبية وتطورها         |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ٦٠٠٠١ ثقافة الفنون البصرية و السمعية     |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ٨٠٠٠١ الثقافة الرياضية                   |
| <b>مقررات اجبارية لمتطلبات البرنامج</b> |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            |  |
|   | X    |     |     | X   | X   | X   |     | X   | X   | X   |     |     | X   | X   |     | X   | X   |     |     |     |     |     |            | ١٠٧٠٣ كيمياء وتحليل الأغذية              |
|   | X    |     |     | X   | X   | X   | X   | X   | X   |     |     |     | X   | X   |     | X   |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٧٠٤ ميكروبيولوجيا الأغذية              |
|   |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٧٠٥ الأنزيمات والتحوليات الحيوية       |
|   |      |     | X   |     |     | X   |     | X   |     |     |     |     | X   |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٣٠٣ أساسيات كيمياء الألبان             |
| X                                       |      |     | X   |     |     | X   | X   | X   |     |     |     |     | X   |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٣٠٤ ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته       |
|   |      |     | X   |     |     | X   |     | X   | X   |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٣٠٥ تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية |
|   |      |     | X   |     |     |     |     |     |     | X   |     |     |     |     | X   | X   |     |     |     |     |     |     |            | ١٠٣٠٦ تكنولوجيا الجبن                    |

| ٢٠١٠   | ١٠١٠ | ٥٠٩ | ٤٠٩ | ٣٠٩ | ٢٠٩ | ١٠٩ | ٣٠٨ | ٢٠٨ | ١٠٨ | ٣٠٧ | ٢٠٧ | ١٠٧ | ٢٠٦ | ١٠٦ | ١٠٥ | ٣٠٤ | ٢٠٤ | ١٠٤ | ١٠٣ | ١٠٢ | ٢٠١ | ١٠١ | كود المقرر                                  |
|--|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|
|  |      |     |     |     | x   | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١١٣٤٦ معدات ووحدات إنتاج الأغذية والألبان   |
|  |      |     | x   |     |     |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     | x   | x   |     |     |     | ١٠٣٠٧ تكنولوجيا المثلوجات اللبنية           |
|  | x    | x   |     | x   | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     | x   | x   |     |     |     |     | x   | x   |     |     |     | ١٠٧٠٦ جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج          |
|  | x    |     |     | x   | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     | x   |     |     |     |     |     | x   | x   |     |     |     | ١٠٧٠٧ تغذية الإنسان                         |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     | x   |     |     | ١١١٠٢ إحصاء وتصميم التجارب                  |
|  |      | x   |     | x   | x   |     | x   |     | x   |     |     |     |     | x   |     |     |     | x   | x   |     |     |     | ١٠٣٢٣ مشروع التخرج                          |
| x  | x    |     | x   | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٣٢١ تدريب صيفى عام                        |
| x  | x    | x   | x   | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٣٢٢ تدريب صيفى خاص                        |
| <b>مقررات اختيارية من تخصصات اخرى مرتبطة بالبرنامج</b> |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |   |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٨١٣ حشرات وأفات المخازن والمصانع          |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٦١٠ تكنولوجيا إنتاج وتسويق منتجات الدواجن |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٢١٦ إقتصاديات التصنيع الغذائى             |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٥١٠ إنتاج ماشية اللبن                     |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠٥٠٩ إنتاج ماشية اللحم                     |
|  |      |     |     |     |     |     |     |     |     | x   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | ١٠١١٣ الكيمياء الغروية للأراضى              |
| <b>مقررات اختيارية للتوجه</b>                          |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |   |
|  | x    |     | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     | x   |     |     |     |     |     |     |     | x   | x   |     |     |     | ١٠٧٠٨ التخمرات الصناعية                     |
|  | x    |     | x   | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     |     |     |     |     |     |     |     | x   | x   | x   |     |     | ١٠٧٠٩ تبريد وتجميد وتجفيف الأغذية           |
|  | x    |     |     | x   | x   | x   | x   | x   | x   |     |     |     | x   |     |     |     |     | x   | x   |     |     |     | ١٠٧١٠ الزيوت والدهون ومنتجاتها              |

| كود المقرر                               | ١.١.د | ١.٢.د | ١.٣.د | ١.٤.د | ١.٥.د | ١.٦.د | ١.٧.د | ١.٨.د | ١.٩.د | ٢.٨.د | ٢.٩.د | ٣.٩.د | ٤.٩.د | ٥.٩.د | ١.١٠.د | ٢.١٠.د |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| ١٠٧١١ السكر والحبوب ومنتجاتها            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X     | X     |       |       |       | X      |        |
| ١٠٧١٢ الشروط الصحية لمصانع الأغذية       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X     | X     |       |       |       | X      |        |
| ١٠٧١٣ تصنيع اللحوم والدواجن والأسماك     |       |       |       |       |       |       | X     |       |       |       | X     | X     | X     |       | X      |        |
| ١٠٧١٤ تعبئة وتغليف الأغذية               |       |       |       |       |       |       | X     |       |       | X     | X     | X     | X     |       | X      |        |
| ١٠٧١٥ المركبات الحيوية الطبيعية          |       |       |       |       |       |       | X     |       |       |       |       |       |       |       |        |        |
| ١٠٧١٦ مختارات في علوم وتكنولوجيا الأغذية |       |       |       |       |       |       | X     |       |       |       |       |       |       |       | X      |        |
| ١٠٧١٧ تعليب الأغذية                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X     | V     | X     |       |       | X      |        |

٢ - مصفوفة توافق مخرجات التعلم المستهدفة للبرنامج ( توجه تكنولوجيا الأغذية ) مع الاهداف  
أ - المعرفة والفهم:

| الأهداف | ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ١.٢٣    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٢٤    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٢١    | X |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.٢٠    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٢٠    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٩    |   |   | X |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٨    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.١٧    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٧    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٦    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.١٥    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٥    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٣.١٤    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.١٤    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٤    |   |   |   | X |   |   |   |   |   |
| ٢.١٣    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٣    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٣.١٢    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.١٢    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.١٢    |   |   |   |   | X | X |   |   |   |
| ١.١١    | X |   |   |   | X | X |   |   |   |
| ٢.١٠    |   |   |   |   | X |   |   |   |   |
| ١.١٠    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.٩     |   |   |   |   | X |   |   |   |   |
| ١.٩     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٨     |   |   |   | X |   |   |   |   |   |
| ٢.٧     |   |   |   | X | X |   |   |   |   |
| ١.٧     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٦     | X |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٥     | X |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٤     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.٣     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ١.٣     | X |   |   |   | X |   |   |   |   |
| ١.٢     | X |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ٢.١     |   |   |   |   |   |   | X | X |   |
| ١.١     | X |   |   |   |   |   | X | X |   |

## ب. المهارات الذهنية:

| 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       |       |       |       | X     | X     | X     | X     |       |       |        | X      |        |        | X      | X      | X      |        |
| ٢       |       |       |       |       |       |       |       |       | X     |        |        |        |        |        |        |        |        |
| ٣       | X     | X     | X     |       |       |       |       | X     |       |        | X      |        |        |        | X      |        |        |
| ٤       |       |       | X     | X     |       |       |       | X     |       | X      | X      |        |        |        |        |        |        |
| ٥       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        | X      | X      | X      |        |
| ٦       |       |       |       | X     |       |       |       | X     |       |        | X      |        |        |        |        |        |        |
| ٧       | X     | X     |       |       | X     | X     | X     |       | X     |        |        | X      | X      |        |        |        |        |
| ٨       |       |       |       |       | X     | X     | X     |       | X     |        |        | X      | X      |        |        |        |        |
| ٩       |       |       | X     | X     |       |       |       |       |       | X      |        |        |        |        |        |        |        |

ج- المهارات المهنية:

| الاهداف | 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 | ١.١.٢١ | ١.١.٢٢ | ١.١.٢٣ | ١.١.٢٤ |  |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--|
| ١       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٢       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٣       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٤       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٥       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٦       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٧       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٨       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |
| ٩       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |

د- المهارات العامة والمنتقلة:



| الاهداف | ١.١.١ | ٢.١.١ | ١.٢.١ | ١.٤.١ | ٢.٤.١ | ١.٥.١ | ١.٦.١ | ٢.٦.١ | ١.٧.١ | ٢.٧.١ | ١.٨.١ | ٢.٨.١ | ١.٩.١ | ٢.٩.١ | ٣.٩.١ | ٤.٩.١ | ٥.٩.١ | ١.١٠.١ | ٢.١٠.١ |   |   |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|---|---|
| ١       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | X     | X      | X      | X | X |
| ٢       |       |       | X     |       |       |       | X     | X     |       |       |       |       |       |       |       |       | X     | X      | X      | X |   |
| ٣       |       |       |       | X     |       |       |       |       |       | X     |       | X     |       |       |       |       |       |        | X      | X | X |
| ٤       | X     |       |       |       | X     | X     |       |       |       | X     | X     |       |       | X     |       |       |       |        |        | X | X |
| ٥       |       |       |       | X     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |   |   |
| ٦       |       |       |       |       | X     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |   |   |
| ٧       | X     |       |       |       |       | X     | X     | X     | X     | X     | X     | X     | X     | X     |       |       |       |        |        |   |   |
| ٨       |       | X     |       |       |       | X     | X     | X     |       | X     | X     |       |       |       |       | X     |       |        |        |   |   |
| ٩       |       |       | X     | X     |       |       |       |       |       |       |       |       | X     |       |       |       |       |        |        |   |   |

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

| المعيار | 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 | ١.١.٢١ | ١.١.٢٢ | ١.١.٢٣ |   |   |   |   |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|---|---|---|
| ١.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        | X | X |   |   |
| ٢.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ٣.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ٤.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ٥.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ٦.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ٧.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ٨.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ٩.أ     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ١٠.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ١١.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ١٢.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X | X |
| ١٣.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ١٤.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ١٥.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ١٦.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ١٧.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X | X |   |
| ١٨.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |
| ١٩.أ    |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   | X |   |   |

|   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |      |
|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------|
|   |   |   | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | أ.٢٠ |
|   |   | x |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | أ.٢١ |
|   | x |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | أ.٢٢ |
| x |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | أ.٢٣ |

أ- المهارات الذهنية:

| المعيار | ب.١.١ | ب.١.٢ | ب.١.٣ | ب.١.٤ | ب.١.٥ | ب.١.٥ | ب.١.٥ | ب.١.٥ | ب.١.٥ | ب.١.٤ | ب.٢.١ | ب.٢.١ | ب.٢.١ | ب.٢.١ | ب.٢.١ | ب.٢.١ | ب.٢.١ |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |

ج- المهارات المهنية:

| ١.٢٤ | ١.٢٣ | ١.٢٢ | ١.٢١ | ٢.٢٠ | ١.٢٠ | ١.١٩ | ١.١٨ | ١.١٧ | ١.١٦ | ١.١٥ | ١.١٤ | ١.١٣ | ٢.١٢ | ١.١٢ | ١.١١ | ٢.١٠ | ١.١٠ | ١.٩ | ١.٨ | ١.٧ | ٢.٦ | ١.٦ | ١.٥ | ١.٤ | ١.٣ | ١.٢ | ١.١ | الاسم |      |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|------|
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     | x   | x     | ١.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     | x     | ٢.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | ٣.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | ٤.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | ٥.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | ٦.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | ٧.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | ٨.ج  |
|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |      |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ج.٢٢ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ج.٢٣ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ج.٢٤ |

د- المهارات العامة والمنتقلة:

| المعيار | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.د | ١.١.د | ٢.١.د | ٣.١.د | ٤.١.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 |
| ١٠د     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |  |  |   |   | X | X |   |

توصيف المقررات الإجبارية

لمتطلبات الجامعة

٢٠٢١-٢٠٢٠

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| ٢- هدف المقرر:               | ان يتعرف الطالب على:<br>١/٢- قواعد اللغة الانجليزية من خلال دارسه بعض التعديلات والمواقف الحياتية المختلفة<br>٢/٢- كيفية فهم القطع الانجليزية الخاصة بالموضوعات المختلفة ومعرفة الهدف من كل قطعة.<br>٣/٢- بعض الاختصارات والمصطلحات المهمة المستخدمة فى الحياة اليومية<br>٤/٢- القدرة على ترجمة بعض العبارات الصغيرة ومعرفة سياق الجملة<br>٥/٢- القدرة على كتابة مقال صغير بالانجليزية عن بعض الموضوعات المرتبطة بمجال التخصص |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر: | ان يقدر الطالب على:<br>أ.١.٢.٢- التعرف على الهيكل النبوي للغة الإنجليزية.<br>أ.١.٢.٣- تنمية الحصيلة اللغوية للطالب بالكلمات والمصطلحات المختلفة الزراعية .<br>أ.١.٢.٤- معرفة الأخطاء الشائعة فى الكتابة.<br>أ.١.٢.٥- يجمع الدلائل باللغة الإنجليزية بهدف تفسير الظواهر الزراعية.<br>أ.١.٢.٦- يبين الظواهر الزراعية باللغة الإنجليزية.<br>أ.١.٢.٧- يذكر المصطلحات العلمية باللغة الإنجليزية فى مجال العلوم الزراعية.           |

|                      |  |
|----------------------|--|
| ب- المهارات الذهنية: | ان يقدر الطالب على:<br>ب.١.٣- يفسر الظواهر الزراعية باللغة الإنجليزية.<br>ب.١.٣- يبين الظواهر الزراعية باللغة الإنجليزية.<br>ب.١.٣- يميز أسس التعبير اللغوي.<br>ب.١.٣- يستخدم اللغة بشكل صحيح  |
| ج- المهارات المهنية: | ان يكون الطالب قادرا على:<br>ج.١.١- يكتب موضوعاً فى مجال العلوم الزراعية باللغة الإنجليزية.<br>ج.١.٥- حل التدريبات والقواعد المختلفة<br>ج.١.٥- يقرأ النصوص واستيعابه واستخدامها فى الحياة العلمية<br>ج.١.٥- يحرر الأخطاء فى مقال مكتوب |
| د- المهارات العامة:  | ان يمتلك الطالب مهارة:<br>د.١.٢- يتواصل بشكل فعال باللغة الإنجليزية.<br>د.١.٢- 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 الانجليزيه                           |
| -   | ٢      | ٢           | دراسة الأزمنه المختلفه                                 |
| -   | ٢      | ٢           | تدريب الطالب على قواعد اللغه                           |
| -   | 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 الانجليزيه               |
| -   | 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    | ✓ |                           |
| التعليم الهجين     | ✓ |                  |   |  |   |                  |   |                           |



|  |  |
|--|--|
| 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   |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>                                |  |
| أ- الأساليب المستخدمة:                                 | امتحان تحريري لتقييم مهارات الكتابة الصحيحة  |
| 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: الأسبوع الخامس والعاشر  |
| ج- توزيع الدرجات                                       | التقييم ٥ الأسبوع: في نهاية الفصل الدراسي<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية   |
| ج- توزيع الدرجات                                       | - تحريري ٧٠ %<br>- أعمال فصلية ٣٠ %<br>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.<br>--- (2018). <i>A Dictionary of Phrasal Verbs</i> , Cairo: Maktab at al-Adab<br>--- (2018). <i>A Dictionary of Confusable Words</i> . Cairo: Maktabat al-Adab. |

عميد الكلية

استاذ المقرر

د./خالد سعد سراح

## توصيف مقرر دراسي (٢٠٢٠/٢٠٢١)

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

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| ٢- هدف المقرر :                      | باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على :<br>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 .<br>٢- يعدد انواع حقوق الانسان<br>٣- يتعرف على الفساد واسبابه واثاره<br>٤- يذكر تاثير الفساد على حقوق الانسان وعلى التنمية<br>٥- يعدد الاطار التشريعي لمكافحة الفساد<br>٦- يتعرف على دور الاجهزة الرقابية الوطنية في مكافحة الفساد الاداري<br>٧- يتعرف على الهيئات والاجهزة الرقابية لمكافحة الفساد في مصر |
| ب- المهارات الذهنية :                | ١- يلم بالتطور التاريخي لحقوق الانسان .<br>٢- يلخص بحقوق الانسان وفقا للدستور المصري والاتفاقات الدولية .<br>٣- يقارن بين طرق الغش التي تؤدي للفساد .<br>٤- يربط بين أثر الفساد و حقوق الانسان والتنمية .<br>٥- يفرق بين اختصاصات الاجهزة الرقابية في مكافحة الفساد .<br>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 .<br>٢- يكتب عن الاتفاقات الدولية لمكافحة الفساد .  |
| د- المهارات العامة :                 | ١- يشارك في ندوات مكافحة الفساد .<br>٢- يكتب مقترحاته في مكافحة الفساد وتلافي آثاره .<br>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 :<br>المطلب الاول : التطور التاريخي لفكرة حقوق الانسان .<br>المطلب الثاني : تعريف حقوق الانسان .                         | ٢    | ---  | ٢      |
| الثاني     | المطلب الثالث : خصائص ومبادئ حقوق الانسان<br>المطلب الرابع : مصادر حقوق الانسان .   | ٢    | ---  | ٢      |
| الثالث     | المبحث الثاني : انواع حقوق الانسان :<br>المطلب الاول : الحقوق الفردية .<br>المطلب الثاني : الحقوق الجمعية (حقوق الشعب) .  | ٢    | ---  | ٢      |
| الرابع     | المطلب الثالث : حقوق الانسان وفقا للدستور المصري عام 2014م<br>المطلب الرابع : واجبات الافراد والتزامتهم في المجتمع  | ٢    | ---  | ٢      |
| الخامس     | المبحث الاول : تعريف الفساد واسبابه واثاره :<br>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<br>المطلب الاول : أثر الفساد على حقوق الانسان .  | ٢    | ---  | ٢      |
| العاشر     | المطلب الثاني : اثر الفساد على الحقوق الاقتصادية والتنمية<br>المستدامة .  | ٢    | ---  | ٢      |
| الحادي عشر | المبحث الأول : الاطار التشريعي لمكافحة الفساد :<br>المطلب الاول : الاتفاقيات الدولية لمكافحة الفساد .<br>المطلب الثاني : الاطار التشريعي الوطني                           | ٢    | ---  | ٢      |
| الثاني عشر | المبحث الثاني : دور الاجهزة الرقابية الوطنية في مكافحة الفساد<br>الاداري :<br>تمهيد وتقسيم .<br>المطلب الاول : هيئة الرقابة الادارية ودورها في مكافحة الفساد<br>الاداري . | ٢    | ---  | ٢      |
| الثالث عشر | المطلب الثاني : الجهاز المركزي للمحاسبات ودوره في مكافحة الفساد الاداري .<br>المطلب الثالث : الجهاز المركزي للتنظيم والادارة في مكافحة الفساد الاداري .                   | ٢    | ---  | ٢      |
| الرابع عشر | المطلب الرابع : هيئة النيابة الادارية ودورها في مكافحة الفساد الاداري .<br>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 الهجين   | ✓ |                  |   |  |   |                  |   |   |
| التعليم بنظام (وجها لوجه / التعليم الإلكتروني) .   |   |                  |   |  |   |                  |   | ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة : |
| ٧- تقويم الطلاب :  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| أعمال السنة امتحان نهاية الفصل الدراسي المقترحات البحثية والاختبارات الإلكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية   |   |                  |   |  |   |                  |   | أ- اساليب التقويم                                       |
| أعمال السنة - الاسبوع السابع امتحان نهاية الفصل الدراسي - الاسبوع الخامس عشر   |   |                  |   |  |   |                  |   | ب- التوقيت  |
| ٧٠ درجة للنظري (امتحان نهاية الفصل الدراسي) . ٣٠ درجة أعمال سنة .  |   |                  |   |  |   |                  |   | ج- توزيع الدرجات  |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| معمدة من وزارة التعليم العالي - مصر - ويمكن تحميل المذكرة من الموقع الإلكتروني لوزارة التعليم العالي .   |   |                  |   |  |   |                  |   | أ- مذكرات   |
| لا يوجد  |   |                  |   |  |   |                  |   | ب- كتب ملزمة  |
| - محاضرة تشغيل مقرر حقوق الانسان ومكافحة الفساد . اد/امين كمال عمار ، جامعة كفر الشيخ ٢٠١٩ م .<br>- دليل لتدريب المهنيين في مجال حقوق الانسان ، مكتب مفوض الامم المتحدة لحقوق الانسان العدد ٦ ، جنيف ، ١٩٩٦ م .<br>- اللجنة الفنية التنسيقية لمكافحة الفساد ٢٠١٨ ، الاستراتيجية الوطنية لمكافحة الفساد ٢٠١٤-٢٠١٨ ، جمهورية مصر العربية . |   |                  |   |  |   |                  |   | ج- كتب مقترحة   |
| <a href="http://www.egymoocs.nelc.edu.eg">http://www.egymoocs.nelc.edu.eg</a>  |   |                  |   |  |   |                  |   | د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ                        |

القائم بالتدريس :

أ.د/ أمين كمال عمار

يعتمد ،،،

عميد الكلية

(أ.د/ محمود محمد فواز)

توصيف المقررات الاختيارية

لمتطلبات الجامعة

٢٠٢١-٢٠٢٠

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 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>ب.٤.١.٢٩ - يحلل العوامل المحيطة بالمشاريع الزراعية الصغيرة.</p> <p>ب.٤.١.٣٠ - يقيم أساليب تمويل المشروعات الزراعية الصغيرة.</p>   |
| ج - المهارات المهنية :        | <p>ج.٥.١.٤ - يقسم المشروعات الزراعية الصغيرة من خلال تحليل العائد والتكاليف.</p> <p>ج.٥.١.٥ - يعد نتائج التحليل وتقديمها في تقارير</p>   |
| د - المهارات العامة :         | <p>د.٢.١.٣٧ - يتواصل بفاعلية مع الآخرين .</p> <p>د.٢.١.٣٨ - 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> |

|  |   |                  |   |  |   |                  |   |
|--|---|------------------|---|--|---|------------------|---|
| <p>١٠- مشروع إنشاء وحدة صناعات غذائية.</p> <p>١١- مشروع إنشاء منحل لإنتاج عسل النحل أو إنتاج الحرير عن طريق دودة القز.</p> <p>١٢- مشروع إنتاج وتسويق المبيدات.</p> <p>١٣- مشروع إنشاء مزرعة للإنتاج الداجني.</p> <p>١٤- مشروع إنشاء مزارع للإنتاج الحيواني أو السمكي.</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <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    | ✓ |
| التعليم الهجين   | ✓ |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:</p> <p>١٥- الإتصال المباشر.</p> <p>١٦- الإعلام الدوري بموقف الإنتظام في العمل وحضور المحاضرات</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>٧- تقويم الطلاب:</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> <p>- الامتحان المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</p> <p>١- امتحان دوري أول في الاسبوع الثامن .</p> <p>٢- امتحان دورى ثاني في الاسبوع الرابع عشر .</p> <p>٤- الامتحان النهائي في الاسبوع الخامس عشر .</p> |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>ب- التوقيت</p> <p>١- ٣٠ % أعمال سنة.</p> <p>٢- الإمتحان النهائي ٧٠% من الدرجة الكلية.</p> <p>المجموع ١٠٠%</p>   |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>ج- توزيع الدرجات</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p>   |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>أ - مذكرات</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>كتب ملزمة</p> <p>١. أحمد أحمد جويلي - دكتورا تخطيط وتقييم المشروعات الزراعية - جامعة الزقازيق - ١٩٨٤.</p> <p>٢. محمود فواز - اقتصاديات المشروعات الزراعية الصغيرة - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ ٢٠١٥.</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>ج : كتب مقترحة</p> <p>١. حمدي أبو النجا ، أساسيات النجاح في إدارة المشروعات ، المكتبة الأكاديمية ٢٠٠٩.</p> <p>٢. سعد طه علام ، دراسات الجدوى وتقييم المشروعات ، دار طبية للنشر والتوزيع والتجهيزات العلمية ، ٢٠٠٤.</p>  |   |                  |   |  |   |                  |   |
| <p>د - دوريات علمية أو نشرات... الخ</p> <p>١- المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي ، القاهرة .</p> <p>٢- مواقع شبكة المعلومات الدولية .</p>   |   |                  |   |  |   |                  |   |

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2020 / 2021

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

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| ٢- هدف المقرر:                      | يهدف هذا المقرر إلى أن يكون الطلاب قادرين على :<br>١) التعرف علي المفاهيم المختلفة للتواصل.<br>٢) التعرف علي أهمية دراسة التواصل الإنساني.<br>٣) استيعاب وفهم العوامل المختلفة المؤثرة في اللغة والتواصل.<br>٤) فهم طبيعة مراحل اكتساب اللغة.<br>٥) فهم النظريات المختلفة للتواصل.<br>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:-<br>١- أن يعرف الطالب علي المفاهيم المختلفة للتواصل الإنساني.<br>٢- أن يذكر الطالب العوامل التي تؤثر في اكتساب اللغة.<br>٣- معرفة مظاهر للنمو اللغوي.<br>٤- أن يعرف الطالب مفهوم اللغة واساليب اكتسابها .   |
| ب- المهارات الذهنية:                | ١- قدرة الطالب علي فهم خصائص ومبادئ التواصل الجيد.<br>٢- القدرة الطالب علي تميز مظاهر المختلفة للنمو اللغوي.<br>٣- أن يفهم الطالب مراحل النمو اللغوي عند الإنسان.<br>٤- قدرة الطالب علي فهم مراحل تتطور التواصل البشري.<br>٥- قدرة الطالب علي فهم أسباب اضطرابات النطق والكلام.   |
| ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: | ١- القدرة علي التعلم الذاتي.<br>٢- القدرة علي التعليم التعاوني.<br>٣- القدرة علي تحمل المسؤولية.<br>٤- القدرة علي تحسين التواصل لدي الطالب.<br>٥- القدرة علي استخدام المهارات الاجتماعية.   |



د- المهارات العامة:

١. استخدام الحاسب الآلي وشبكة المعلومات .
٢. استخدام مهارات التواصل الاجتماعي .
٣. استخدام مهارات الحصول الذاتي علي المعلومات ونقدها والاستفادة منها.

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 | التعليم الإلكتروني |
|------------------|---|------------------|--------------------|
| ✓                |   | ✓                | ✓                  |
| التعلم الذاتي    | التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب ميداني- مشاريع بحثية) | حل المشكلات      | المحاكاة           |
|                  |   | ✓                | التعليم الهجين     |

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

١. استخدام أساليب جديدة للتواصل.
٢. عدد الساعات المكتبية.
٣. تنمية مهارات التفكير.
٤. المناقشة والحوار والتعبير عن الراي أمام الزملاء.
٥. المحاضرة والمناقشة.
٦. التنوع في أساليب التعلم بما يتلاءم معهم.

٧- تقويم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة:

- (١) عرض القراءات
- (٢) اختبارات قصيرة
- (٣) الامتحان التحريري النهائي
- (٤) المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترافية

ب- التوقيت:

- جدول التقييم:
- ١ التقييم الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي
  - ٢ التقييم الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي
  - ٣ التقييم الأسبوع: على مدار الفصل الدراسي
  - ٤ التقييم الأسبوع: الخامس والعاشر
  - ٥ التقييم الأسبوع: في نهاية الفصل الدراسي

ج توزيع

النسبة المئوية لكل تقييم:

|                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| الدرجات:                             | امتحان منتصف الفصل الدراسي<br>الامتحان الشفوي<br>الامتحان العملي<br>الأعمال الفصلية<br>امتحان نهاية الفصل الدراسي<br>أنواع التقييم الأخرى<br>المجموع   | -----<br>-----<br>.....<br>% ٣٠<br>%٧٠<br>-----<br>%١٠٠ |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:    |  |   |
| أ- مذكرات:                           | (١) مذكرة المقرر   |   |
| ب- كتب ملزمة:                        | -----  |   |
| ج- كتب مقترحة:                       | أ) كتب عربية:<br>(١) آمال عبد السميع باظه (٢٠١١): مهارات التواصل، القاهرة، الأنجوس المصرية.<br>(٢) إبراهيم خليل خضر (٢٠٠٠): مهارات الاتصال، الإسكندرية، دار الجندي للنشر والتوزيع.<br>كتب أجنبية:<br>.....<br>ج) مواقع انترنت:<br><a href="http://www.gulfnet.ws/vb/index.php">http://www.gulfnet.ws/vb/index.php</a><br><a href="http://d1d.net/1/sites/taigar/saam.htm">http://d1d.net/1/sites/taigar/saam.htm</a> |   |
| د- دوريات علمية<br>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 ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

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

|                              |  |
|------------------------------|--|
| ٢- هدف المقرر:               | - معرفة مفاهيم تقنية المعلومات وأسسها وأثرها في الحياة العلمية والاجتماعية.<br>- معرفة أجزاء الحاسب الآلي ومكوناته وتقنيات المعلومات الملحقه به.<br>- القدرة على استخدام البرامج التشغيلية والتطبيقية.<br>- 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.<br>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.<br>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.<br>د. ٢. ٣٤. ١- يكتب ورقة عمل على تطبيق وورد ٢٠١٠<br>د. ٢. ٣٥. ١- التعامل مع اكسيل ٢٠١٠<br>د. ٢. ٣٦. ١- يتعامل مع الحاسب الآلي ونظم التشغيل.   |
| ٤- محتوى المقرر :            | مقدمة حول تاريخ الحاسب الآلي ومكوناته ( العتاد والبرمجيات )<br>أنظمة تشغيل الحاسبات الآلية.<br>بيئة نظام التشغيل مايكروسوفت ويندوز<br>برامج الحاسب للتطبيقات العامة (معالجة الكلمات، والعروض التقديمية ، والجدول الإلكترونية).<br>نشأة شبكة الإنترنت وتطورها ومزاياها.<br>البحث في الإنترنت (برامج، وأدلة، وأدوات وطرق).<br>استخدام الإنترنت لأغراض الاتصال (البريد الإلكتروني، والتحاوور الآلي، ونقل البرامج والملفات وتبادلها).<br>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           |                             |
|  |                  |   |  |   |                  | ✓ | التعليم الهجين     |                             |
| ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>- المحاضرة (باستخدام برنامج العروض التقديمية، والفيديو، والرسوم التوضيحية).<br>-الإشراف المباشر من قبل أستاذ المقرر على الطلاب أثناء المحاضرات.<br>-الساعات المكتبية بمقدار ٢ ساعة أسبوعياً.<br>- التواصل مع الطلاب عبر البريد الإلكتروني والفايس بوك والواتس آب.  |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| ٧- تقويم الطلاب:   |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| أ- الأساليب المستخدمة<br>- عقد امتحانات دورية بعدد (٢).<br>- امتحان نهاية الفصل الدراسي<br>- المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترافية   |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| ب-التوقيت<br>- الاسبوع الخامس<br>- الاسبوع العاشر<br>- نهاية الفصل الدراسي   |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| ج- توزيع الدرجات<br>- الامتحان الأول: ١٥ درجة<br>- الامتحان الثاني: ١٥ درجة<br>- امتحان نهاية الفصل الدراسي: ٧٠ درجة   |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:  |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| أ - مذكرات<br>- الحاسب الآلي وتطبيقاته الهندسية ، د وسام فكري ، ٢٠١٩   |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| ب-كتب ملزمة  |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| ج : كتب مقترحة<br>-بانكس ، مايكل ، (٢٠٠١) أمن الكمبيوتر بيروت ، الدار العربية للعلوم<br>-الشدي، علي (٢٠٠٣). الحاسب الآلي. الرياض: مكتبة العبيكان. -<br>-السالمي ، علاء (٢٠٠٠). تكنولوجيا المعلومات. تونس: المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم.<br>-أمان، محمد (٢٠٠٥). الإنترنت في المكتبات ومراكز المعلومات. عمان: دار المناهج.   |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |
| د- دوريات علمية أو نشرات<br>- المواد الالكترونية ومواقع الانترنت ... الخ:<br><a href="http://www.icdlgcc.com/arabic/home-page.htm">http://www.icdlgcc.com/arabic/home-page.htm</a><br><a href="http://www.kutub.info">http://www.kutub.info</a><br><a href="http://www.microsoft.com/middleeast/arabic/atwork/default.mspx">http://www.microsoft.com/middleeast/arabic/atwork/default.mspx</a><br><a href="http://www.arabhardware.net/forum">http://www.arabhardware.net/forum</a><br>- مواد تعلم أخرى مثل البرامج التي تعتمد على الكمبيوتر أو الأقراص المضغوطة أو المعايير المهنية أو الأنظمة:<br>- نظام تشغيل ويندوز ٢٠١٠<br>- برنامج ورد ٢٠١٠<br>- برنامج باوربوينت ٢٠١٠<br>- برنامج اكسل ٢٠١٠<br>- برنامج إنترنت إكسبلورر |                  |   |  |   |                  |   |                    |                             |

أ.د/ هاني احمد عبد السلام

د/ وسام محمد فكري

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

|  |   |                        |
|--|---|------------------------|
| ١- بيانات المقرر   |   |                        |
| الرمز الكودي: ٥٠٠٠١  | اسم المقرر: دراسة الجدوى وتقويم المشروعات   | المستوى: اختياري جامعة |
| التخصص:  | عدد الوحدات الدراسية: نظري ٢ عملي -   |                        |
| ٢- هدف المقرر:   |   |                        |
| بإجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا علي أن :-<br>- الإلمام بالعديد من المعارف الأساسية الخاصة بدراسة جدوى المشروعات وكيفية الإستفادة 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:   | <p>بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :-</p> <p>أ. ٣. ١.١ - يحدد الإستخدام الأمثل للموارد والجدوى الاقتصادية والاجتماعية للموارد الإستثمارية المتاحة للمشاريع الإستثمارية.</p> <p>أ. ٣. ١.٢ - يتعرف على أهمية دراسة الجدوى التسويقية على وجه التحديد وكيفية تناول أدواتها المختلفة.</p> <p>أ. ٧. ١. ١ - يحدد أهم المتغيرات الاقتصادية والمالية والإدارية والفنية اللازمة لاتخاذ القرار الأقتصادي المناسب.</p> <p>أ. ٧. ١. ١.١ - يتعرف على اهم الطرق المختلفة لتقييم المشروعات فنياً وإقتصادياً وبينياً.</p> <p>أ. ٧. ١. ١.٢ - يحدد أفضل الطرق لدراسة الجدوى الاقتصادية للمشروع.</p> <p>أ. ٧. ١. ١.٣ - يلم بالمصادر الصحيحة لتوليد الأفكار الصالحة لبدء المشروع.</p> |                        |
| ب - المهارات الذهنية:  | <p>بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :-</p> <p>ب. ٤. ١.٦ - يرتب الخطوات التحليلية لدراسات جدوى المشروع.</p> <p>ب. ٤. ١.٧ - يصنف الربحية التجارية للمشروع ونتيجة الأعمال.</p>   |                        |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:   | <p>بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :-</p> <p>ج. ٤. ١.٢ - يقرأ المشروع الأمثل من خلال خطوات دراسة الجدوى.</p> <p>ج. ٤. ١.٣ - يقيم الوضع المالي للمشروع وتحديد رأس المال المطلوب.</p> <p>ج. ٥. ١.٣ - يضع المؤشرات الاقتصادية المختلفة للوقوف على الآثار الاقتصادية والاجتماعية للمشروع</p> <p>ج. ٦. ١.٣ - يراقب التغييرات في الجوانب القانونية والامنية والتي تؤثر على المشروع</p>   |                        |
| د- المهارات العامة:  | <p>بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :-</p> <p>د. ١. ١.٣ - يعمل بإيجابية من خلال فريق عمل.</p> <p>د. ١. ١.٣ - يشارك بطريقة بناءة في المناقشات.</p> <p>د. ٢. ١.٢ - يستخدم الحاسب الألى للمعلومات و الاشكال البيانية والمعادلات الحسابية في التحليل لدراسة الجدوى.</p>   |                        |

|                    |   |                  |   |   |  |                  |   |                             |
|--------------------|---|------------------|---|---|--|------------------|---|-----------------------------|
| التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | المناقشات والحوار   |  | المحاضرة المطورة | ✓ | ٥- أساليب التعليم والتعلم : |
| المحاكاة           | ✓ | حل المشكلات      |   | التعلم التجريبي<br>(دروس عملية -<br>تدريب ميداني -<br>مشاريع بحثية) |  | التعلم الذاتي    |   |                             |
| التعليم الهجين     | ✓ |                  |   |   |  |                  |   |                             |

| ٤- محتوى المقرر : |                                   |             |          |                |           |
|-------------------|-----------------------------------|-------------|----------|----------------|-----------|
| م                 | الموضوعات                         | عدد الساعات |          | الدروس العملية | 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                          | —           | —        | —              | —         |
| <b>الإجمالي</b>   |                                   | <b>٢٨</b>   | <b>—</b> | <b>—</b>       | <b>٢٨</b> |

|   |   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
|---|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|---|-----------|---------|--|-----------|---------|--|
| -   | ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب<br>ذوى القدرات المحدودة:   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
|   | ٧- تقويم الطـلاب:   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- اختبار أعمال السنة</li> <li>- المناقشة أثناء المحاضرات</li> <li>- الإختبار التحريري لنهاية الفصل الدراسي</li> <li>- المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> </ul> | أ- الأساليب المستخدمة   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
|   | ب- التوقيت  |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
|   | <table border="1"> <tr> <td>التقييم ١</td> <td>الأسبوع</td> <td>١</td> </tr> <tr> <td>التقييم ٢</td> <td>الأسبوع</td> <td>٤</td> </tr> <tr> <td>التقييم ٣</td> <td>الأسبوع</td> <td>٥</td> </tr> <tr> <td>التقييم ٤</td> <td>الأسبوع</td> <td></td> </tr> <tr> <td>التقييم ٥</td> <td>الأسبوع</td> <td></td> </tr> </table> | التقييم ١ | الأسبوع | ١ | التقييم ٢ | الأسبوع | ٤ | التقييم ٣ | الأسبوع | ٥ | التقييم ٤ | الأسبوع |  | التقييم ٥ | الأسبوع |  |
| التقييم ١   | الأسبوع   | ١         |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| التقييم ٢   | الأسبوع   | ٤         |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| التقييم ٣   | الأسبوع   | ٥         |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| التقييم ٤   | الأسبوع   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| التقييم ٥   | الأسبوع   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- تحريري ٧٠ %</li> <li>- أعمال فصلية ٣٠ %</li> <li>- المجموع ١٠٠ %</li> </ul>  | ج- توزيع الدرجات  |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
|   | ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| - لا يوجد   | أ - مذكرات:   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| - ايناس العباسي ، دراسة الجدوى وتقويم المشروعات ، مكتبة دار العلم ، ٢٠١٧  | ب-كتب ملزمة:  |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| - محمد صالح الحناوي ، دراسات جدوى المشروع ، الأساسيات والمفهوم – جامعة الإسكندرية ، ١٩٩٣  | ج : كتب مقترحة:   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| - محمد إبراهيم السقا ، دراسات الجدوى الإقتصادية للمشروعات ، كلية العلوم الإدارية ، جامعة الكويت ، ٢٠١١.   |   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |
| -   | د – دوريات علمية أو نشرات..الخ:   |           |         |   |           |         |   |           |         |   |           |         |  |           |         |  |

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

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

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر:               | باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا علي أن :-<br>- 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 :-<br>أ.١.٢.٨ - يتعرف قواعد الإملاء، ومهارات الكتابة باللغة العربية .<br>أ.١.٢.٩ - يتعرف على نصوص الشعر العربي القديم والحديث.<br>أ.١.٢.١٠ - يلم بكيفية تحليل المادة الأدبية.<br>أ.١.٢.١١ - يدرك كيفية كتابة موضوع تعبيرى أو قصة قصيرة. |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| ب - المهارات الذهنية: | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :-<br>ب.١.٢.٨ - يلخص المقصود بمهارات الكتابة العربية وعلامات الإعراب.<br>ب.١.٢.٩ - يصمم كيفية تحليل النصوص الأدبية.                               |
| ج - المهارات المهنية: | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :-<br>ج.١.٢.٨ - 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 :-<br>د.١.٢.٣ - يعرض الجوانب المميزة للنصوص الأدبية، مفردات وتراكيب، صوراً، وأساليب.  |

| ٤ - محتوى المقرر: |  |                |             |        |
|-------------------|--|----------------|-------------|--------|
| م                 | المحاضرات النظرية                      | الدروس العملية | عدد الساعات |        |
|                   |  |                | نظري        | إجمالي |
|                   |  |                | عملي        |        |
| ١                 | آلية التأويل التقابلي                  | —              | ٢           | ٢      |
| ٢                 | التوشيح 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  |   | الجملة 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  |    |

|                    |   |                  |   |  |   |                  |   |  |
|--------------------|---|------------------|---|--|---|------------------|---|--|
| 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 الهجين     | ✓ |                  |   |  |   |                  |   |  |
|                    |   |                  |   |  |   |                  |   | ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة: |

|   |  |   |           |   |
|---|--|---|-----------|---|
| ٧- تقويم الطلاب:  |  |   |           |   |
| أ- الأساليب المستخدمة<br>المناقشة<br>الإختبارات الشفهية<br>الأبحاث<br>المقترحات البحثية والاختبارات الإلكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية |  | لتقييم : الفهم والإستيعاب<br>لتقييم : التذكر والإستيعاب والتحليل<br>لتقييم : المهارات الذهنية |           |   |
| ب- التوقيت  |  | التقييم ١   | الأسبوع ١ | ١ |
|   |  | التقييم ٢   | الأسبوع ٤ | ٤ |
|   |  | التقييم ٣   | الأسبوع ٥ | ٥ |
|   |  | التقييم ٤   | الأسبوع   |   |
|   |  | التقييم ٥   | الأسبوع   |   |

|  |   |
|--|---|
| <p>ج - توزيع الدرجات</p>                 | <p>- تحريرى ٧٠ %<br/>- أعمال فصلية ٣٠ %<br/>- المجموع ١٠٠ %</p>   |
| <p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p> |   |
| <p>أ - مذكرات</p>                        | <p>- الأضداد: لابن الأنبارى<br/>- تاج العروس: للزبيدى<br/>- مقاييس اللغة، لابن فارس<br/>- التطبيق النحوي : د/ عبده علي الراجحي<br/>- مفتاح العلوم: للسكاكى<br/>- خزانة الأدب وغاية الأرب: لابن حجة الحموى<br/>- الإيضاح فى علوم البلاغة: للقزوينى<br/>- العنوان وسيموطيقا الاتصال الأدبى : محمد فكرى الجزار</p> |
| <p>كتب ملزمة</p>                         |   |
| <p>ج : كتب مقترحة</p>                    | <p>- مواقع الإنترنت :<br/><br/><a href="http://www.alamat.com">www.alamat.com</a><br/><a href="http://www.4shared.com">www.4shared.com</a><br/><a href="http://www.ofok.com">www.ofok.com</a></p>   |
| <p>د - دوريات علمية أو نشرات ..الخ</p>   | <p>- أعداد من مجلة دار العلوم القاهرة<br/>- مجلة أدب ونقد ، القاهرة<br/>- مجلة الآداب الإسكندرية<br/>- المجلة العلمية باللغة العربية جامعة الإمام</p>   |

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ أسامة عبد العزيز جاب الله

منسق المقرر

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

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

| 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 :<br>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"> <li>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن :</li> <li>- يعرف مفهوم البحث وأنواع البحوث العلمية مفهوم الأخلاق العامة وأخلاقيات البحث.</li> <li>- يعرف العديد من المصطلحات المستخدمة في أخلاقيات البحث العلمي ( الثقة – الانسحاب – سرية البيانات ....)</li> </ul>                     |
| ب- المهارات الذهنية:                | <ul style="list-style-type: none"> <li>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن :</li> <li>- يعدد أنواع البحوث.</li> <li>- يعدد أهمية أغراض البحث العلمي.</li> <li>- يميز الأخطاء الشائعة في البحث العلمي.</li> <li>- يحدد خطوات البحث العلمي.</li> <li>- يحدد ضوابط وشروط إجراء البحوث على الإنسان والحيوان.</li> </ul> |
| ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: | <ul style="list-style-type: none"> <li>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن :</li> <li>- يطبق منهجية البحث دون تعارض مع الأخلاق.</li> <li>- يحدد ضوابط وشروط إجراء البحوث.</li> <li>- يحد الأخطاء الشائعة بشأن عدم الإلتزام بأخلاقيات البحث العلمي.</li> </ul>   |
| د- المهارات العامة:                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن :</li> <li>- يذكر تاريخ ونشأة الأخلاقيات في البحث.</li> </ul>  |

|   |        |                  |  |
|---|--------|------------------|--|
| <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> |        |                  |  |
| <b>٤- محتوى المقرر:</b>   |        |                  |  |
| 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. الصواب والشروط الأخلاقية لإجراء البحوث.             |
|   |        |                  | ١٠. شروط إجراء التجارب والأبحاث على الإنسان والحيوانات |
|   |        |                  | ١١. الانتحال العلمي وأنواعه                            |
| <b>٥- أساليب التعليم والتعلم:</b>   |        |                  |  |
| التعليم الإلكتروني  | ✓      | التعليم التعاوني | ✓  |
| المحاكاة  | ✓      | حل المشكلات      | ✓  |
| التعليم الهجين  | ✓      |                  |  |
|   |        |                  | المناقشات والحوار                                      |
|   |        |                  | المحاضرة المطورة                                       |
|   |        |                  | التعلم التجريبي  |
|   |        |                  | (دروس عملية-تدريب ميداني-مشاريع بحثية)                 |
|   |        |                  | التعلم الذاتي  |
| <b>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:</b>   |        |                  |  |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>   |        |                  |  |
| <b>أ- الأساليب المستخدمة:</b>   |        |                  |  |
| ١. أعمال فصلية  |        |                  |  |
| ٢. امتحان آخر العام   |        |                  |  |
| ٣. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية  |        |                  |  |
| <b>ب- التوقيت:</b>  |        |                  |  |
| ١. الحضور خلال الفصل الدراسي  |        |                  |  |
| ٢. امتحان عقب المحاضرة السادسة  |        |                  |  |
| ٣. امتحان عقب المحاضرة الأخيرة  |        |                  |  |
| ٤. دور مايو طبقا لجدول الكلية   |        |                  |  |
| <b>ج- توزيع النسبة المنوية لكل تقييم:</b>   |        |                  |  |

|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
| الدرجات:                          | امتحان منتصف الفصل الدراسي<br>الامتحان الشفوي<br>الامتحان العملي<br>الأعمال الفصلية<br>امتحان نهاية الفصل الدراسي<br>أنواع التقييم الأخرى<br>المجموع   | -----<br>-----<br>-----<br>% ٣٠<br>%٧٠<br>-----<br>%١٠٠ |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع: |  |   |
| أ- مذكرات:                        | (١) توجد مذكرة فقط من العام الدراسي ٢٠١٨/٢٠١٩  |   |
| ب- كتب ملزمة:                     | -----  |   |
| ج- كتب مقترحة:                    | كتب عربية:<br>- 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 .<br>كتب أجنبية:<br>.....<br><b>How to write and publish a scientific paper, sixth Edition by Robert A.D and Barbara Gastel. ISBN: 978-0-313-33040-2,2006, PP. 302</b><br>(ج) مواقع انترنت:<br><a href="http://www.unc.edu/depts/wcweb">http://www.unc.edu/depts/wcweb</a> 1998-2007 |   |
| د- دوريات علمية أو نشرات .... الخ | ١- آمال 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 الإجبارية

لمتطلبات الكلية

٢٠٢١-٢٠٢٠

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠٢٠

|   |                               |   |                         |   |
|---|-------------------------------|---|-------------------------|---|
| ١ - بيانات المقرر :   |                               |   |                         |   |
| كود المقرر : ١١٣٠١  | اسم المقرر: أساسيات الرياضيات | 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، والتمييز 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 للوارد باللائحة الدراسية   |                               |   |                         |   |
| عدد الساعات   |                               | العناوين  |                         |   |
| إجمالي  | عملي                          | نظري  | الدروس العملية          | المحاضرات النظرية                       |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | معادلات الخط المستقيم                   |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | الدائرة، الإحداثيات الديكارتية والقطبية |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | نقل ودوران المحاور                      |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | القطاعات المخروطية                      |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | القطع المكافئ                           |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | القطع الناقص                            |
| ٢   | --                            | ٢   | -----                   | القطع الزائد                            |



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

#### ٥- أساليب التدريس والتعلم:

|   |                  |  |                   |   |                  |   |                    |
|---|------------------|--|-------------------|---|------------------|---|--------------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة |  | المناقشات والحوار | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الإلكتروني |
| ✓ | التعلم ....      |  | التعلم التجريبي   |   | حل               | ✓ | المحاكاة           |
|   |                  |  |                   |   |                  | ✓ | التعلم الهجين      |

#### 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<br>٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>٥- المقترحات البحثية والإختبارات الإلكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الإختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الإجراءات الإحترازية لمجابهة كورونا. |
| ب- التوقيت            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والرابع عشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |
| ج- توزيع الدرجات:     | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ٢٠%<br>الامتحان الشفوي ١٠%<br>امتحان نهاية العام (التحريري) ٧٠%<br>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 ٢٠٢٠/٢٠٢١ م  |
| ج- كتب مقترحة : | ١. ايوب (٢٠١٧). التكامل والهندسة التحليلية. دار الكتب العلمية.<br>٢. الخواجة (٢٠١٣). مقدمة في الرياضيات البحث. دار التعليم الجامعي.<br>٣. أيرز (٢٠٠٤). حساب التفاضل والتكامل (شوم). الدار العالمية للنشر والتوزيع.<br>٤. دورفي (٢٠٠٣). حساب التفاضل والتكامل والهندسة التحليلية. الدار العالمية للنشر والتوزيع. |

|  |   |
|--|---|
| <p>٥. نصار السلمي (٢٠٠٣). الهندسة التحليلية في المستوى. الدار العالمية للنشر والتوزيع.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- مجلة التحليل الرياضي والتطبيقات</li> <li>- مجلة نظرية التقريب</li> <li>- مجلة الحاسبات والرياضة التطبيقية</li> <li>- مجلة السلوك الرياضي</li> <li>- مجلة هندسة التصنيع الحيوي</li> <li>- مجلة هندسة النظم الحيوية</li> <li>- المجلة المصرية للهندسة الزراعية (MJAE)</li> <li>- مجلة الهندسة الزراعية في آسيا، أفريقيا وأمريكا اللاتينية (AMA)</li> </ul> <p>إستخدام المنصات الإلكترونية والمواقع الآتية:</p> <p><a href="https://blog.khanacademy.org/international">/https://blog.khanacademy.org/international</a></p> <p><a href="https://www.ekb.eg/ar/home">https://www.ekb.eg/ar/home</a></p> <p><a href="https://ar.khanacademy.org">https://ar.khanacademy.org</a> -</p> | <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 ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: قسم كيمياء وسمية المبيدات

| ١- بيانات المقرر   |  |   |  |
|--|--|---|--|
| المستوى: الاول   |  | اسم المقرر: الكيمياء الطبيعية   |  |
| الرمز الكودي: (١١٠٠٢)  |  | عدد الوحدات الدراسية  |  |
| التخصص: الشعبة العامة  |  | نظري ١  |  |
|  |  | عملي ٢  |  |
| ٢- هدف المقرر:   |  |   |  |
| <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف علي المفاهيم والمعارف والمعلومات المتصلة بأساسيات علم الكيمياء الفيزيائية مما يمكنه من التعمق والدراسة الواعية فيما بعد للمقررات الدراسية التخصصية المتعلقة بالعلوم الزراعية مثل كيمياء الأغذية والألبان والمبيدات والكيماويات الزراعية وكيمياء الأراضى وتغذية الدواجن والحيوانات والهندسة الزراعية وغيرها. إمداد الطالب بالمعارف والمهارات والخبرات اللازمة لتفاعله مع المجتمعات المحلية والعالمية التي تغلغلت فيها التكنولوجيا والتقنيات العلمية الحديثة</p> |  |   |  |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر:   |  |   |  |
| أ - المعلومات والمفاهيم :  |  | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يحدد أسس البناء الذرى والجزئىء والروابط والمسارات الجزيئية وتهجينها.</li> <li>٢. يصف خواص الغازات والسوائل والمحاليل وطرق التعبير عن التركيزات.</li> <li>٣. يلخص أساسيات الحساب الكيمائى والتحليل.</li> <li>٤. يتفهم أسس قوانين الغازات وتطبيقها وطرق إسالتها.</li> <li>٥. يتعرف على أسس الكيمياء الحرارية وتطبيقاتها.</li> <li>٦. يحدد المعلومات المتعلقة بالإتزان الكيمائى وقانون فعل الكتلة وتطبيقاته.</li> </ol>  |  |
| ب - المهارات الذهنية :   |  | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يوضح أساسيات الحساب الكيمائى والتركيزات للمحاليل المختلفة.</li> <li>٢. يصمم الطرق المناسبة لمكافحة آفات الحبوب والمنتجات المخزونة فى المخازن والشون والصوامع.</li> <li>٣. يحلل دور قوانين الكيمياء الطبيعية فى تفسير بعض الظواهر والعمليات التى تحدث فى النبات والتربة وغيرها.</li> <li>٤. يقارن وحدات النظام العالمى للمقاييس وتحولاتها اللازمة للقياسات المختلفة.</li> <li>٥. يكتب الصيغ التركيبية والأسماء الكيمائية للكيماويات الزراعية وكذا تحضيرها وجودتها وصلاحياتها.</li> </ol> |  |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:   |  | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يطبق المهارات العملية لاساسيات للكيمياء الطبيعية فى مجال الإنتاج الزراعى.</li> <li>٢. يحضر تركيبات المواد الكيمائية فى صورها المختلفة.</li> <li>٣. يستخدم الأجهزة والادوات فى معامل الكيمياء الطبيعية.</li> <li>٤. يحلل وصفياً مكونات المركبات الغير عضوية.</li> <li>٥. يطبق الممارسات الجيدة فى التعامل مع الكيماويات لتجنب مصادر الأخطار.</li> </ol>  |  |
| د- المهارات العامة:  |  | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. عمل ضمن فريق ليتعرف على الكاتيونات والانيونات المكونة للمادة غير العضوية</li> <li>٢. يعرض تقريراً عن التفاعلات الكيمائية.</li> </ol>  |  |

٣. يستخدم الحاسب الآلى فى كتابة النصوص وتحليل البيانات.
٤. يكتب تقرير عن التعرف على المركبات غير العضوية وصفيًا.
٥. يتواصل مع فريق العمل لأجراء التجارب المعملية وتطبيقاتها فى مجال العمل.

| عدد الساعات |      | العناوين  |  |    | م | ٤- محتوى المقرر: |
|-------------|------|---|--|----|---|------------------|
| عملي        | نظري | الدروس العملية  | الدروس النظرية   |    |   |                  |
| ٢           | ١    | الأدوات والتجهيزات المعملية المثالية اللازمة لتجارب الكشف الوصفى عن الأملاح                           | الأشعة الكهرومغناطيسية   | ١  |   |                  |
| ٢           | ١    | قواعد الأمان والسلامة والإسعافات الأولية ونظام العمل بالمعمل  | الدراسات الطيفية ونظرية بوهر   | ٢  |   |                  |
| 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  | ٤  |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن كاتيونات المجموعة الثانية فى محاليلها (نحاسيك ، زئبقيك ، كادميوم) مفردة وفى مخلوط            | الروابط والمسارات الجزيئية وتهجينها  | ٥  |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن كاتيونات المجموعة الثالثة فى محاليلها (الومنيوم ، حديد ، كروم) مفردة وفى مخلوط               | النظريات الالكترونية للتكافؤ   | ٦  |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن كاتيونات المجموعة الرابعة فى محاليلها (منجنيز ، زنك ، كوبالت ، نيكل) مفردة وفى مخلوط         | قوانين الغازات والمعادلة العامة للغازات                                      | ٧  |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن كاتيونات المجموعة الخامسة والسادسة فى محاليلها (باريوم ، كالسيوم ، مغنيسيوم) مفردة وفى مخلوط | النظرية الحركية للغازات  | ٨  |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن مجهول من المجموعة الاولى الى السادسة   | الغازات الحقيقية والحيود عن السلوك المثالى ومعادلة فان درفالس وإسالة الغازات | ٩  |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن الشقوق الحامضية التى تتاثر بحامض الايدركلوريك  | الاتزانات الكيماوية وقانون فعل الكتلة  | ١٠ |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن الشقوق الحامضية التى تتاثر بحامض الكبرتيك  | التوتر السطحى واللزوجة   | ١١ |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن الشقوق الحامضية التى لا تتاثر بالاحماض   | التبخير والغليان والضغط البخارى  | ١٢ |   |                  |
| ٢           | ١    | الكشف عن مجهول عام من الشقوق الحامضية والقاعدية   | المحاليل وطرق التعبير عن تركيزاتها وقانون هنرى وقانون راوالت                 | ١٣ |   |                  |
| ٢           | ١    |   | مراجعة عامة  | ١٤ |   |                  |

|                  |   |                   |   |                    |   |                     |
|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---------------------|
| المحاضرة المطورة | √ | التعليم التعاوني  | √ | التعليم الالكتروني | √ | التعليم الغير مباشر |
| العصف الذهني     | √ | المناقشات والحوار | √ | التعلم الذاتي      | √ | التعلم التجريبي     |
|                  |   | التعلم الهجين     | √ |                    |   |                     |

#### 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 العملي               | ٢٠% |
| الامتحان الشفوي                | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريبي) | ٦٠% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| ١٠٠%                           |     |                               |     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية    |     |                               |     |

#### ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| أ- مذكرات                        | شريف الحمضى (٢٠٠٨/٢٠٠٩) الكيمياء الفيزيائية: التركيب البنائى للذرات والجزيئات على ضوء النظرية الحديثة.<br>شريف الحمضى (٢٠٠٨/٢٠٠٩) الكيمياء الفيزيائية.<br>شريف الحمضى (٢٠٠٨/٢٠٠٩) الكيمياء العملية غير العضوية.<br>١.  |
| ب- كتب مقترحة                    | 1. Miessler, G. and Taro, D.A. (1991). Inorganic chemistry, Prentice-Hall, Inc, MSA.<br>2. Halliday, D. Resnick, R. and Krane, K. (1992). Physics, Johnwiely & Sons, Inc, 4th ed.<br>3. Glasstone, S. and Lewis, D. (1968). Elements of Physical chemistry 2ed D. Van Nostr and INC, Macmilian and Co. Ltd.<br>٤- محمد مجدى واصل (٢٠٠٤): مبادئ الكيمياء الفيزيائية ، دار الفجر للنشر والتوزيع ، القاهرة. |
| ج- دوريات علمية أو نشرات.....الخ |  |

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضى والمياه

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠٢٠ 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 :<br/>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 والمرابا 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 :<br/>أ.١- يتعرف على أسباب حركة الأجسام والسوائل والقوانين التى تحكم هذه الحركة.<br/>أ.١.١- يتفهم مصادر وصور الطاقة وتحولها من صورة الى أخرى.<br/>أ.١.١- يذكر انواع الاجهزة وطريقة استخدامها فى قياس الظواهر الطبيعية.<br/>أ.٢.١- يصف أنواع محطات الرصد الجوى.<br/>أ.٢.١- يتعرف على طرق انتقال الحرارة وتطبيقاتها فى الحياه العملية.<br/>أ.٣.١- يتعرف على أساليب خرائط الطقس والمناخ والتنبؤ بالأحوال الجوية.<br/>أ.٣.٢- يتفهم مشاكل التلوث وطرق علاجها.</p> |                |
| ب - المهارات الذهنية :         | <p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br/>ب.١-١- يقترح الموعد المناسب للزراعة والعمليات الزراعية.<br/>ب.١-٢- يفرق بين انواع انتقال الحرارة وتطبيق ذلك فى الحياه العملية.<br/>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 :<br/>ج.١.١- يطبق الممارسات الجيدة فى حل المشاكل الناجمة عن التغيرات الجوية.<br/>ج.١.١- يستخدم المرابا والعدسات وأجهزة قياس وتسجيل العناصر الجوية.<br/>ج.١.٣- يرتب حالة السكون والحركة والأجسام والمواد وفقد واكتساب الطاقة.<br/>ج.١.٣- يطبق طرق انتقال الحرارة المختلفة.<br/>ج.٢.٥- يطبق عناصر الطقس والمناخ من خرائط الجو.</p>   |                |
| د - المهارات العامة:           | <p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br/>د.١.١- يعرض المعلومات الخاصة بالمادة وحالاتها وخواصها.<br/>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      | المحاضرات النظرية |
|             |      |           | الدروس العملية    |

|    |    |    |  |  |    |
|----|----|----|--|--|----|
| 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 المختزنة 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 المعملية 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  | الاستقرار وعدم الاستقرار   | ١١ |
| ٣  | ٢  | ٢  | قياس وتسجيل الهطول   | العوامل المحددة للمناخ - انواع المناخ - مناخ جمهورية مصر العربية   | ١٢ |
| ٣  | ٢  | ٢  | تعيين الرطوبة النسبية ونقطة الندى  | الاستقرار وعدم الاستقرار   | ١٣ |
| ٣  | ٢  | ٢  | الامتحان العملى  | امتحان دورى  | ١٤ |
| 42 | ٢٨ | ٢٨ | <b>الاجمالى</b>  |  |    |

|   |                  |   |                   |   |                     |
|---|------------------|---|-------------------|---|---------------------|
| <b>٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:</b>                                    |                  |   |                   |   |                     |
| ✓   | المحاضرة المطورة | ✓ | المناقشات والحوار | ✓ | التعليم التعاونى    |
| ✓   | التعلم الذاتى    | ✓ | التعلم التجريبي   | ✓ | التعليم الالىكترونى |
| ✓   |                  | ✓ |                   | ✓ | المحاكاة            |
| ✓   |                  | ✓ |                   | ✓ | التعليم الهجين      |
| <b>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:</b>             |                  |   |                   |   |                     |
| 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                           |                  |   |                   |   |                     |

|   |                               |   |                                |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------|
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>   |                               |   |                                |
| <b>أ- الأساليب المستخدمة</b>  |                               | ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. أعمال فصلية لتقييم وتقييم الأنشطة التعليمية والتكاليف المنزلية<br>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية. |                                |
| <b>ب- التوقيت</b>   |                               | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |                                |
| <b>ج - توزيع الدرجات:</b>   |                               |   |                                |
| %٢٠   | الامتحان العملي               | %١٠   | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |
| %٦٠   | امتحان نهاية العام (التحريري) | %١٠   | الامتحان الشفوي                |
| <b>المجموع الكلي</b>  |                               |   |                                |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية ما عدا في حالة عودة جائحة كورونا يلجأ الي مقالة بحثية او مشروع بحثي او اختبار عملي واختبار الكتروني |                               |   |                                |
| <b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>  |                               |   |                                |
| <b>أ- مذكرات</b>  |                               | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨  |                                |

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

استاذ المقرر

أ.د/ شعبان محمد ابراهيم

رئيس مجلس القسم العلمي

د/ أحمد سعد الحناوى



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: النبات الزراعي  
تاريخ اعتماد تحديث توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠٢٠

|                                      |  |                        |
|--------------------------------------|--|------------------------|
| ١ - بيانات المقرر                    | اسم المقرر : النبات الزراعي العام  | الرمز الكودي : ١٠٤٠١   |
|                                      | عدد الساعات : نظري (٢) عملي (٢) الساعات المعتمدة (٣)   | التخصص: النبات الزراعي |
| 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.١.٣.٢ - يقارن بين البذور والحبوب.</p> <p>ب.١.٣.٤ - يفرق بين الإنبات الأرضي والهوائي طبقاً للنوع النبات.</p> <p>ب.١.٥.٢ - يقسم المراحل المختلفة للأنبات.</p> <p>ب.١.٦.٢ - يصنف النباتات طبقاً لعائلاتها ومدى ملائمتها للبيئات المختلفة.</p> <p>ب.١.٧.٤ - يقارن بين التركيب التشريحي للجذور والسيقان والأوراق للنباتات ذوات الفلقة والفلقتين للتطبيق العملي والاستفادة في عملية التحميل الزراعي.</p>  |                        |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>ج.١.٣.١ - يفحص النباتات بطريقة مثلى متناولاً التركيب الخارجي والداخلي للنباتات المختلفة.</p> <p>ج.١.٥.٢ - يكشف الفرق بين بذور وحبوب ذات الفلقة وذات الفلقتين وإمكانية الإستخدام في تعظيم الاستفادة الزراعية.</p> <p>ج.١.٣.٢ - يستخدم الموارد الطبيعيه بصورة مثلي لتحديد البيئة النباتية المناسبة.</p>   |                        |
| د - المهارات العامة :                | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:-</p> <p>د.١.٦.١ - يعرض المعلومات الخاصة بمورفولوجي وتشريح النبات.</p> <p>د.١.٧.٢ - يتواصل مع الآخرين بفاعلية لتحديد البيئات النباتية لمقارنة أنواع النباتات الراقية.</p> <p>د.١.٨.٣ - 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<br>والبيذور   | دورة حياة النباتات<br>الزهريه - البيذور<br>والحبوب والينبات.                       | ١  |
| ٣           | ٢    | ٢    |  | الانبات الارضي<br>والهوائي   | ٢  |
| ٣           | ٢    | ٢    | التركيب الظاهري<br>للجذور والسيقان<br>والأوراق   | التركيب المورفولوجي<br>للجذور - تحورات<br>الجذور.                                  | ٣  |
| ٣           | ٢    | ٢    |  | - التركيب<br>المورفولوجي للسيقان<br>وتحورات السيقان -<br>تركيب الأوراق             | ٤  |
| ٣           | ٢    | ٢    | تحورات الأوراق   | أنواع وتحورات<br>الأوراق   | ٥  |
| ٣           | ٢    | ٢    | الميكروسكوب<br>وفحص الخلية<br>النباتية   | تركيب الخلية النباتية<br>وأنواع الخلايا<br>والأنسجة النباتية.                      | ٦  |
| ٣           | ٢    | ٢    | التركيب<br>التشريحي<br>لجذور نباتات<br>الفلقة والفلقتين.                                 | التركيب التشريحي<br>لجذور نباتات الفلقة<br>والفلقتين.                              | ٧  |
| ٣           | ٢    | ٢    | التركيب<br>التشريحي<br>لسيقان نباتات<br>الفلقة والفلقتين.                                | التركيب التشريحي<br>لسيقان نباتات الفلقة<br>والفلقتين.                             | ٨  |
| ٣           | ٢    | ٢    | التركيب<br>التشريحي<br>لأوراق نباتات<br>الفلقة والفلقتين-<br>علاقة البيئة بنمو<br>النبات | التركيب التشريحي<br>لأوراق نباتات الفلقة<br>والفلقتين- علاقة البيئة<br>بنمو النبات | ٩  |
| ٣           | ٢    | ٢    | تقسيم النباتات<br>الزهرية وتركيب<br>الزهرة والنورة                                       | تعريف علم تقسيم<br>النبات - تركيب الزهره<br>-النورات                               | ١٠ |
| ٣           | ٢    | ٢    | أنواع الثمار -<br>طرق دراسة<br>الزهرة  | أنواع الثمار - طرق<br>دراسة الزهرة   | ١١ |
| ٣           | ٢    | ٢    | بعض العائلات<br>النباتية   | بعض العائلات النباتية  | ١٢ |
| ٣           | ٢    | ٢    |  | بعض العائلات النباتية<br>ذات الفلقة الواحدة  | ١٣ |
| ٣           | ٢    | ٢    |  | بعض العائلات النباتية<br>ذات الفلقتين  | ١٤ |
| ٤٢          | ٢٨   | ٢٨   |  | الاجمالي   |    |

|   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
|---|---|------------------|---|--|---|------------------|---|---|
| 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    | ✓ |   |
| التعليم الهجين  | ✓ |                  |   |  |   |                  |   | ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين، المتميزين):<br>بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة<br>محاضرات اضافية<br>مقابلات للطلاب<br>تعليم تعاوني<br>بالنسبة للطلاب المتميزين: اعلان الاسماء فى لوحة الشرف، تكريم الطلاب المتميزين فى يوم التفوق |
| ٧- تقويم الطلاب:  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| أ- الأساليب المستخدمة   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ١- امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته<br>٢- الامتحان العملى لتقييم المهارات المهنية<br>٣- الامتحان الشفهي لتقييم مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية والقدرة على مواجهه والثقة بالنفس<br>٤- الامتحان النهائى التحريرى لتقييم المخرجات التعليمية المستهدفة من المعارف والفهم والذهنية.<br>٥- مقترحات بحثية واختبارات الكترونية |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ب- التوقيت  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ١- امتحانات أعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر)<br>٢- الامتحان العملى (الإسبوع الخامس عشر)<br>٣- الامتحان الشفهي (الإسبوع السادس عشر)<br>٤- الامتحان التحرير النهائى (الإسبوع السادس عشر)  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ج- توزيع الدرجات  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| امتحانات شكلية<br>-أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) -الشفهي: ١٠ -<br>-العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ المجموع: ١٠٠   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| أ - مذكرات  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| - محاضرات<br>الموجز في علم فسيولوجيا النبات (د/ محمد النادي)  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ب- كتب ملزمة  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| - 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.<br>- الاحتياجات الغذائية للنبات. د/ثروت يوسف، د/ خالد عبدالدايم عبدالعال، د/فرحات مغنم، ٢٠١٤ ، دار الاسراء للنشر والتوزيع، مصر .  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| ج- كتب مقترحة   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| Stern, K. R., S. Jansky and J. E. Bidlack (2003): Introductory plant biology, McGraw-Hill Higher Education, Edition nine, NEW YORK, LONDON.<br>Hickey, M. and C. King (1997): Common families of flowering plants. First Ed., Cambridge University press, United Kingdom.   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| د - دوريات علمية أو نشرات ....الخ   |   |                  |   |  |   |                  |   |   |
| المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات - Phytopathology , Plant disease ,<br>European Journal of Phytopathology<br>رئيس مجلس القسم العلمي : (أ.د/ مصطفى السيد شلبى)<br>د/ خالد عبدالدايم عبدالعال<br>د/سميرة احمد فؤاد<br>د/ متولى محفوظ سالم  |   |                  |   |  |   |                  |   |   |

توصيف مقرر دراسي بكالوريوس  
للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>التعرف علي المفاهيم والمعارف بشأن علم الخلية الحيوانيه ومكوناتها الأساسية وانواع الأنسجه الحيوانيه المختلفه وخصائصها و استعراض عام لتقسيم المملكة الحيوانيه والقبائل المختلفه.  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |   |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>١- يذكر تركيب الخلية الحيوانية ومكوناتها والتركيب الجزئي للغشاء البلازمي.<br>٢- يحدد أنواع الأنسجة الحيوانية ومميزات وخصائص كل منها.<br>٣- يتعرف على قواعد التسمية العلمية والوضع التصنيفي للحيوانات داخل المملكة الحيوانية .<br>٤- يصف الشكل الخارجي والتركيب الداخلي لأنواع تمثل صفوف ورتب المملكة الحيوانية. |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ب.١- صنف الانواع المختلفه لرتب المملكة الحيوانية.<br>ب.٢- يقارن بين الحيوانات مورفولوجيا وتشريحيا.<br>ب.٣- يكتشف مجهريا الانسجة الحيوانية المختلفه .<br>ب.٣- يميز انواع الحيوانات المختلفه من حيث الضرر والنفع.   |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ج.١- يفحص الحيوانات بصورة مثلي.<br>ج.٢- يتناول شعب وطوائف المملكة الحيوانية طبقا لأهميتها الزراعية .<br>ج.٣- ينوع وظائف الأجهزة المختلفه لكاننات المملكة الحيوانية.<br>ج.٤- يوضح مراحل تكوين الأجنة في الحيوان.   |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>د.١- يعرض المعلومات الخاصة بكاننات بيئية كاننات المملكة الحيوانية.<br>د.٢- يعرض المعلومات الخاصة بانسجة وأجهزة الحيوانات المختلفه.<br>د.٣- يتعاون مع الآخرين لتحديد الاختلافات بين الحيوانات.<br>د.٤- يتواصل مع الاخرين لتحديد وظائف الأجهزة في كاننات المملكة الحيوانية.                                       |

| 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    | دراسه أمثله علي قبيله الأوليات.   | دراسه قبيله الأوليات.   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيله المفطحات.   | دراسه قبيله المفطحات.   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيله الخيطيات.   | دراسه قبيله الخيطيات.   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيله الحلقيات.   | دراسه قبيله الحلقيات.   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيله مفصليات الأرجل.   | دراسه قبيله مفصليات الأرجل.   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيلة الجلد شوكيات.   | دراسه قبيلة الجلد شوكيات .  |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيله الرخويات.   | دراسه قبيله الرخويات.   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيلة الحبليات (طائفه الأسماك).                                     | دراسه قبيلة الحبليات (طائفه الأسماك).   |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيلة الحبليات (طائفه البرمائيات وطائفه الزواحف).                   | دراسه قبيلة الحبليات (طائفه البرمائيات وطائفه الزواحف)                        |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسه أمثله علي قبيلة الحبليات (طائفه الطيور وطائفه الثدييات).                      | دراسه قبيلة الحبليات (طائفه الطيور وطائفه الثدييات).                          |
| ٥٦  | ٢٨   | ٢٨   | <b>الاجمالي</b>   |   |

| ٥- أساليب التعليم والتعلم: |   |                |                     |                    |                   |   |                  |
|----------------------------|---|----------------|---------------------|--------------------|-------------------|---|------------------|
| ✓                          | ✓ | التعليم الهجين | التعليم الغير مباشر | التعليم الالكتروني | التعليم التعاوني  | ✓ | المحاضرة المطورة |
|                            |   |                | التعلم التجريبي     | ✓                  | ✓                 | ✓ | ✓                |
|                            |   |                |                     | التعلم الذاتي      | المناقشات والحوار |   | العصف الذهني     |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 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 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  |  |
|   |  | ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.   |  |
| 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   |  |
|   |  | امتحان نهاية العام (التحريري)   |  |
|   |  | المجموع الكلي   |  |
|   |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية   |  |
| ٢٠%   |  | ١٠%   |  |
| ٦٠%   |  | ١٠%   |  |
| ١٠٠%  |  |   |  |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:   |  |   |  |
| أ - مذكرات :  |  | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠١٩/٢٠١٨  |  |
| ج - كتب مقترحة :  |  | علم الحيوان العام أ.د. أحمد الخضرى - أ.د. ممدوح عيسوى<br>هستولوجى وفسىولوجى الحيوان أ.د. ممدوح عيسوى<br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع -<br><a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a> |  |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .                            |  | 1- Journal of insect physiology<br>2- Comparative Biochemistry and physiology<br>3- Science   |  |

عميد الكلية وقائم بأعمال

رئيس مجلس القسم

أ.د./ محمود محمد فواز

أستاذ المقرر

أ. د/ فرج عبد اللطيف شرشير

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2021/2020

القسم الذي يدرس المقرر: قسم كيمياء وسمية المبيدات

| ١- بيانات المقرر  |      |   |      |
|---|------|---|------|
| المستوى: الاول  |      | اسم المقرر: الكيمياء العضوية                    |      |
| الرمز الكودي: (١١٠٠٢)   |      | عدد الوحدات الدراسية                            |      |
| التخصص: الشعبة العامة   |      | عدد الوحدات الدراسية                            |      |
| ٢   | نظري | ٢   | 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 :   |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يحدد أسس كيمياء المركبات العضوية.</li> <li>٢. يذكر أسس البناء الذري والجزئي والروابط وتكافؤات ذرة الكربون وأنواع وميكانيكية التفاعلات العضوية.</li> <li>٣. يحدد الخصائص الطبيعية والكيميائية للمركبات العضوية الأليفاتية وبعض الأروماتية.</li> <li>٤. يتعرف على الطرق المختلفة لتسمية المركبات العضوية.</li> <li>٥. يشرح الأهمية الصناعية والتطبيقية لبعض المركبات العضوية ومشتقاتها.</li> <li>٦. يعطي أمثلة لبعض الأحماض الأمينية والكربوكسيلية المهمة تطبيقياً</li> <li>٧. يوضح الاتجاهات الحديثة في تخليق وتصنيع المركبات العضوية.</li> <li>٨. يلخص أهمية المشتقات المعدنية في تحضير العديد من المركبات العضوية .</li> </ol>                                 |      |   |      |
| ب - المهارات الذهنية :  |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يكتب الصيغ التركيبية والأسماء العلمية والتجارية للمركبات مستخدمة في المجال الزراعي.</li> <li>٢. يربط بين الطرق الحديثة في تخليق المركبات العضوية</li> <li>٣. يعيد بناء الشكل الفراغي للحلقة العطرية وتأثيرها على تفاعلات المركبات العضوية.</li> <li>٤. يميز تفاعلات المركبات العضوية المختلفة في البيئة بناء على خواصها الطبيعية والكيميائية.</li> <li>٥. يصنف ثبات المركبات العضوية في البيئات المختلفة</li> <li>٦. يميز تفاعلات المركبات العضوية المختلفة في البيئة بناء على خواصها الطبيعية والكيميائية.</li> <li>٧. يصنف ثبات المركبات العضوية في البيئات المختلفة</li> <li>٨. يلخص الاتجاهات التكنولوجية الحديثة للبوليميرات وتكنولوجيا النانو.</li> </ol> |      |   |      |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:  |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يعد المركبات الكيميائية لإستخدامها في الزراعة</li> <li>٢. يكتشف المركبات العضوية المختلفة من خلال التحليل الوصفي للمادة العضوية في النبات او الحيوان.</li> <li>٣. يستخدم مسعرات الأحتراق في حساب القيم السعرية للمنتجات الزراعية.</li> <li>٤. يستخدم تطبيقات الكيمياء العضوية في إنتاج غذاء آمن للإنسان.</li> <li>٥. يحضر تراكيزات المواد الكيميائية في صورها المختلفة.</li> </ol>  |      |   |      |
| د- المهارات العامة:   |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يوضح مهارته في التعرف على المركبات العضوية وصفيها</li> </ol>  |      |   |      |

٢. يعرض معلوماته عن الكيمياء العضوية في صورة تقرير علمي سليم.  
٣. يستخدم الحاسب الألى وتكنولوجيا المعلومات في تطبيقات الكيمياء العضوية في حل المشاكل الزراعية

| عدد الساعات |      | العناوين  |   | م  | المحتوى المقرر: |
|-------------|------|---|---|----|-----------------|
| عملي        | نظري | الدروس العملية  | الدروس النظرية  |    |                 |
| ٢           | ١    | مصادر الاخطار فى معمل الكيمياء العضوية وكيفية تلافيتها  | مقدمه عامه عن الكيمياء العضوية  | ١  |                 |
| ٢           | ١    | العمليات التى تتم فى معامل الكيمياء العضوية (التسخين والتبريد والتقطير والتسامى- الاستخلاص - الفصل)         | تركيب ذرة الكربون- النظرية الالكترونية للتكافؤ- التكافؤات المختلفة لعنصر الكربون- انواع الروابط الكيماوية | ٢  |                 |
| ٢           | ١    | عملية الترشيح والتجفيف والاستخلاص   | انواع التفاعلات العضوية   | ٣  |                 |
| ٢           | ١    | عملية البلوره (بلوره اليوريا عمليا) - التسامى - الغليان مع التكثيف العاكس - تقدير نقطة انصهار ودرجة الغليان | ميكانيكيات التفاعل العضوية وطرق كسر الروابط الكيماوية   | ٤  |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن العناصر للمركب العضوى (الكشف عن النتروجين اختبار لاسين)  | الهيدركربونات الاليفاتية المشبعه وغير المشبعه   | ٥  |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن النتروجين والكبريت والهالوجينات فى المركب العضوى   | المشتقات الهالوجينية والمركبات العضوية المعدنية   | ٦  |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن مجهول من عناصر المركب العضوى   | الكحولات الاليفاتية   | ٧  |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن المجاميع الفعالة للمركب العضوى (الكشف عن الالدهيدات والكيوتونات)                                   | الايثرات  | ٨  |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن الكحولات   | الالدهيدات والكيوتونات  | ٩  |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن الاسترات و الاحماض الكربوكسيلية  | الاحماض الكربوكسيلية ومشتقاتها  | ١٠ |                 |
| ٢           | ١    | الكشف عن الامينات والفينول والاميدات  | الامينات الاليفاتية   | ١١ |                 |
| ٢           | ١    | مراجعة الكشف عن مجهول من عناصر المركب العضوى  | التشابه فى المركبات العضوية   | ١٢ |                 |
| ٢           | ١    | مراجعة الكشف عن مجهول من المجاميع الفعالة للمركب العضوى   | مقدمه عن المركبات العطرية   | ١٣ |                 |
| ٢           | ١    | الامتحان العملى   | مراجعة عامة   | ١٤ |                 |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                  |   |                  |   |                    |   |                     |  |
|------------------|---|------------------|---|--------------------|---|---------------------|--|
| المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الالكتروني | ✓ | التعليم الغير مباشر |  |
|                  |   | التعلم الهجين    | ✓ |                    |   |                     |  |



|   |   |                   |   |                               |   |                 |   |
|---|---|-------------------|---|-------------------------------|---|-----------------|---|
| 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  |   |                   |   |                               |   |                 |   |
| ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعات الاجراءات الاحترازية لمجابهة فيروس كورونا المستجد |   |                   |   |                               |   |                 |   |
| 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%             |   |
| <b>المجموع الكلي</b>  |   |                   |   |                               |   |                 |   |
| ١٠٠%  |   |                   |   |                               |   |                 |   |
| طبقا 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 عباسي 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   |   |                   |   |                               |   |                 |   |
| استخدام المنصات الالكترونية ومواقع WWW.khanacademy.com  |   |                   |   |                               |   |                 |   |
| ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....   |   |                   |   |                               |   |                 |   |

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

/د

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي  
التخصص: العام والهندسة الزراعية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

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

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| ٢-هدف المقرر                  | بإجتياز الطالب هذا المقرر بنجاح يكون قادر على:<br>الالمام 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<br>ب. ٢- يشرح أسس ومبادئ دراسة جدوى المشروعات الزراعية.<br>ب. ٣- يصف الموارد الطبيعية والخصائص الاجتماعية والاقتصادية والسكان وعلاقتها بالتنمية الاقتصادية الزراعية.<br>ب. ٤- يتعرف على مبادئ ومناهج جدوى المشروعات الزراعية.<br>ب. ٥- يذكر الأسواق وأشكالها في القطاع الزراعي.<br>ب. ٦- يتعرف المؤسسات التمويلية للقطاع الزراعي.<br>ب. ٧- يذكر هيكل التعاون الزراعي المصري.<br>ب. ٨- يحدد أنواع المخاطر واللابقين في القطاع الزراعي وكيفية التحوط منها.<br>ب. ٩- يذكر أساسيات تنفيذ وإدارة الأعمال المزرعية.<br>ب. ١٠- يشرح أسس ومبادئ دراسة جدوى المشروعات الزراعية.<br>ب. ١١- يصف الموارد الطبيعية والخصائص الاجتماعية والاقتصادية والسكان وعلاقتها بالتنمية الاقتصادية الزراعية.<br>ب. ١٢- يتعرف على مبادئ ومناهج جدوى المشروعات الزراعية. |
| ب - المهارات الذهنية          | ب. ١- يصمم دراسة جدوى المشروعات الزراعية.<br>ب. ٢- يستنتج خصائص الزراعة ومنتجات الزراعية والدخل الزراعي.<br>ب. ٣- يختار أفضل البدائل في إدارة الأعمال المزرعية لتحقيق أقصى فائدة للمنشأة الزراعية.<br>ب. ٤- يفسر السياسة الزراعية وسياسة الاصلاح الاقتصادي في القطاع الزراعي في مصر.<br>ب. ٥- يصنف الموارد الارضية وطرق تثمين الاراضي الزراعية .<br>ب. ٦- يبرز التنمية الزراعية وقضية الامن الغذائي.  |
| ج - المهارات المهنية          | ب. ٧- يعد موازنة مبدئية للمشاريع الزراعية.<br>ب. ٨- يجرى تحليلا للسوق المحلي لتطوير الأعمال الزراعية.<br>ب. ٩- يطبق شروط ومعايير تطوير إدارة الأعمال الزراعية الفعالة .<br>ب. ١٠- يوضح العلاقة بين العرض والطلب وأسعار السلع.<br>ب. ١١- يستطيع تطوير الأعمال الزراعية في ضوء المتغيرات الاقتصادية والدخل القومي.<br>ب. ١٢- يربط بين الاستهلاك والاستثمار.<br>ب. ١٣- 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   |   |      |      |        |

|    |   |  |
|----|---|--|
| ٥- | استراتيجيات التعليم والتعلم:                            | المحاضرة المطورة √<br>التعلم التعاوني √<br>التعلم التجريبي √<br>التعلم الذاتي √<br>المناقشات والحوار √<br>التعليم الهجين √   |
| ٦- | استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة | بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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 توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم |

|    |              |   |
|----|--------------|---|
| ٧- | تقويم الطلاب | <p>الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p> <p>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمواجهة كورونا</p> <p>ب- التوقيت</p> <p>الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر .</p> <p>الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر .</p> <p>ج- توزيع الدرجات</p> <p>طبقاً لللائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) %</p> <p>- العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ %</p> <p>- الشفهي: ١٠ %</p> <p>- المجموع: ١٠٠ %</p> |
|----|--------------|---|

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| قائمة الكتب الدراسية و المراجع: | - ٨   |
| أ- مذكرات                       | - - محمود محمد فوز (٢٠١٦) : مبادئ الاقتصاد الزراعي ، قسم الاقتصاد الزراعي ، كلية الزراعة ، جامعة كفر الشيخ.   |
| ب- كتب ملزمة                    | - محمود محمد فوز (دكتور) ، أساسيات الاقتصاد الزراعي ، قسم الاقتصاد الزراعي ، كلية الزراعة ، جامعة كفرالشيخ.   |
| ج- كتب مقترحة                   | - استخدام المنصات الإلكترونية وموقع <a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a><br>- 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.<br>- النشرة الاقتصادية ، البنك الأهلي المصري ، أعداد متفرقة.<br>- منظمة الأغذية والزراعة (الأمم المتحدة): الحالة الراهنة للتسويق الزراعي في إطار مجلس التعاون العربي ومجالات تطويره، مصر، يناير 2010 . |

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

منسق المقرر : أ.د / محمود محمد فوز

أ.م.د / رشدى شوقى العدوى

توصيف مقرر دراسي "مرحلة البكالوريوس"  
العام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

| أ) البيانات الأساسية:   |                                      |                     |                           |
|---|--------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| الفرقة/ المستوى: الأول  | اسم المقرر: مبادئ علم المجتمع الريفي | الرمز الكودي: ١٠٢٣٨ |                           |
| عدد الساعات المعتمدة  | نظري                                 | عملي                |                           |
| ٣   | ٢                                    | ٢                   |                           |
| إجباري كلية   | نوع المقرر: إجباري/إختياري           | سبتمبر ٢٠٢٠         | تاريخ اعتماد محتوى المقرر |
| البرنامج المحتوي علي المقرر : برنامج العلوم الاقتصادية والاجتماعية الزراعية |                                      |                     | التخصص :                  |
| القسم الذي يدرس المقرر : قسم الاقتصاد الزراعي " فرع المجتمع الريفي"         |                                      |                     |                           |

ب) المعلومات المهنية :

|  |   |
|--|---|
| ١- الأهداف العامة للمقرر               | اكتساب الطالب المهارات الاساسية لعلم الاجتماع الريفي والالمام بالنواحي النظرية التطبيقية من خلال:<br>- فهم ودراسة المفاهيم والقضايا الاساسية المرتبطة بالمقرر، للتعرف علي الوضع الراهن للحياة في البيئة الريفية ومشاكلها والتنبؤ بالتداعيات المحتملة للتغيرات الاجتماعية والاقتصادية.   |
| ٢- مخرجات التعليم المستهدفة من المقرر: |   |
| أ – المعرفة والفهم                     | بنتهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن<br>أ.١.١.٣٥- يتعرف على حجم وخصائص والتنبؤ بنمو المورد البشري الزراعي وغير الزراعي.<br>أ.١.١.٣٦- يذكر خواص الحياة الاجتماعية والثقافية في المجتمعات الريفية.<br>أ.١.٢.١٤- يحدد بعض المصطلحات والمفاهيم الاجتماعية الزراعية شائعة الاستخدام في الثقافة الريفية.<br>أ.١.٣.٢- يعدد المخاطر الناجمة عن السلوك الانساني الخاطى فى تلويث البيئة وفى الممارسات الخاطئة للعمليات الزراعية.<br>أ.١.٣.٥- يتعرف على العادات والثقافة الريفية المرتبطة بنجاح المشروعات الزراعية أو فشلها.<br>أ.١.٤.٥- يذكر قواعد المنهج العلمى وأساليب جمع البيانات الاجتماعية الزراعية ذات الصلة.<br>أ.١.٧.٢- يصف الجوانب الاجتماعية للمجتمعات الزراعية من البناء والوظائف.<br>أ.١.٧.٢- يصف انماط الإقامة وخواص الحياة الريفية وتنمية المجتمعات الزراعية الجديدة.<br>أ.١.٧.٣- يعدد بالمنظمات الريفية والمشكلات المرتبطة بها ودورها فى احداث التنمية الريفية.<br>أ.١.٧.٤- يشرح تطور التجمعات الريفية ومشكلاتها الاجتماعية. |
| ب – المهارات الذهنية                   | بنتهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ب.١.٢.٣- يجمع البيانات الميدانية والثانوية لإستخدامها فى حل المشكلات الزراعية وغير الزراعية.<br>ب.١.٢.٣٢- يصنف البيانات الاجتماعية لاستخدامها فى حل المشكلات الزراعية.<br>ب.١.٣.٣- يفسر الظواهر الاجتماعية الزراعية وأسباب نشو المشاكل المجتمعية.<br>ب.١.٣.٤- يفرق بين كل من الريف والحضر وفق الدلائل التطبيقية والمداخل الأكاديمية.<br>ب.١.٤.٥- يصمم موضوعات عن نظم المجتمعات الريفية والحضرية.<br>ب.١.٤.٦- يميز أهمية الأبعاد الاجتماعية عند اجراء دراسات جدوى المشروعات الصغيرة وخصائص المستثمر الناجح.   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | ج - المهارات المهنية والعملية                                       |
| <p>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>ج. ١. ١ - يقيم درجة تطبيق الزراع للممارسات الزراعية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعي.</p> <p>ج. ١. ١ - يستخدم عناصر اتخاذ القرارات بشأن المبتكرات والممارسات الزراعية الجديدة.</p> <p>ج. ١. ١ - يكتب حجم عناصر النمو المستقبلي وحجم القوة العاملة بالزراعة.</p> <p>ج. ١. ٢ - يضع عناصر اتخاذ القرارات بشأن المبتكرات الزراعية وعوامل نجاح او فشل تبني الممارسات والمبتكرات الزراعية الجديدة.</p> <p>ج. ١. ٧ - ينشئ تحليلاً لآثار التغيرات المجتمعية وفق حجم وخصائص السكان ووضع الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية.</p> <p>ج. ١. ٧ - يخطط لتقدير احتياجات تنمية المجتمعات الريفية وترتيبها وفق أهميتها النسبية.</p> <p>ج. ١. ٧ - يرتب الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية والمناطق غير الحضرية وفقا لاحتياجاتها.</p> <p>ج. ١. ٧ - يضع خطة لتنمية المناطق غير الحضرية وتقدير احتياجاتها وحل مشاكلها.</p> <p>ج. ١. ٩ - يضم إستمارة إستبيان لجمع بيانات موضوعات زراعية متعددة ووفق إرشادات محددة.</p> |   |   |
| <p>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>د. ١. ١ - يقيم المعلومات المختلفة في السكان مشكلاتهم.</p> <p>د. ١. ٢ - يتواصل بشكل جيد في مجال التنمية الريفية وانشاء المجتمعات المستحدثة.</p> <p>د. ١. ٢ - يتواصل مع الآخرين في بيان مسببات اختلال التوازن في البيئة الزراعية وتحديد عوامل حماية البيئة.</p>   |   | د- المهارات العامة ومهارات الاتصال                                  |
|  |   | ٣- محتوى المقرر<br>( النظري والعملية طبقا للوارد باللائحة الدراسية) |
| النظري<br>(ساعة)   | الموضوع   | الاسبوع   |
| ٢  | علم المجتمع الريفي (أهمية / أهدافه/تطوره/علاقته بالعلوم الأخرى)     | ١   |
| ٢  | الفروق الريفية – الحضرية ومدخل دراستها                              | ٢   |
| ٢  | أنماط الاستيطان والمجتمعات الريفية المستحدثة                        | ٣   |
| ٢  | خواص الحياة الريفية والثقافة الريفية.                               | ٤   |
| ٢  | التكنولوجيا ونشر وتبني المبتكرات الزراعية                           | ٥   |
| ٢  | السكان الريفيون (الخصوبة والوفيات والهجرة)                          | ٦   |
| ٢  | القيادة الريفية والتخطيط للتنمية الريفية                            | ٧   |
| ٢  | المنظمات الاجتماعية الريفية (الحكومية والأهلية) ودورها التنموي      | ٨   |
| ٢  | الطبقات الاجتماعية الريفية وطرق قياسها                              | ٩   |
| ٢  | المشاكل الاجتماعية الريفية ووسائل علاجها                            | ١٠  |
| ٢  | قضايا التنمية المستدامة : الموارد الطبيعية والحفاظ علي البيئة       | ١١  |
| ٢  | حماية البيئة الريفية من التلوث                                      | ١٢  |
| ٢  | التغيير الاجتماعي الاقتصادي والمشروعات الصغيرة                      | ١٣  |
| ٢  | مشاركة المرأة الريفية في المجالات التنموية                          | ١٤  |
| ٢٨   | اجمالي عدد الساعات التدريسية  |   |
| العملي<br>(ساعة)   | الموضوع   | الاسبوع   |
| ٢  | خطوات البحث العلمي لدراسة موضوعات العلوم الاجتماعية الزراعية        | ١   |
| ٢  | أنواع البيانات وأدوات جمعها ( الاستبيان – الملاحظة بالمشاركة ..الخ) | ٢   |
| ٢  | عرض البيانات وكتابة التقارير والمراجع                               | ٣   |
| ٢  | تطبيقات عملية وأكاديمية علي الفروق الريفية – الحضرية                | ٤   |
| ٢  | المقارنة بين أنماط الاستيطان وعوامل نجاح المجتمعات الجديدة          | ٥   |

|    |  |   |
|----|--|---|
| ٦  | تطبيقات علي خواص الحياة الريفية والثقافة الريفية.        | ٢ |
| ٧  | تطبيقات علي التكنولوجيا وتبنى المبتكرات الزراعية.        | ٢ |
| ٨  | تطبيقات علي الهرم النوعي للسكان و قياس عناصرالنموالسكاني | 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 | ٢ |
|    | الإمتحان العملي  |   |
| ٢٨ | اجمالي عدد الساعات التدريسية                             |   |

|                                   |                  |   |                     |
|-----------------------------------|------------------|---|---------------------|
| ٤ - استراتيجيات التعليم والتعلم : |                  |   |                     |
| ✓                                 | المحاضرة المطورة |   | العصف الذهني        |
| ✓                                 | التعليم التعاوني | ✓ | المناقشات والحوار   |
| ✓                                 | التعلم التجريبي  | ✓ | التعليم الغير مباشر |
| ✓                                 | التعلم الهجين    |   |                     |

|   |  |
|---|--|
| 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: |   |  |                                       |
|-------------------------------|---|--|---------------------------------------|
| مسلسل                         | (أ) الأسلوب (الطريقة)<br>Assessment methods | (ب) أسبوع إجراء التقييم<br>Time schedule | (ج) الدرجة<br>Weighting of assessment |
| ١                             | امتحان الدوري الأول                         | الأسبوع الخامس                           | ٥                                     |
| ٢                             | امتحان الدوري الثاني                        | الأسبوع العاشر                           | ٥                                     |
| ٣                             | الأمتحان العملي                             | الأسبوع الرابع عشر                       | ١٠                                    |
| ٤                             | الامتحان الشفوي                             | الأسبوع الخامس عشر                       | ٢٠                                    |
| ٥                             | الامتحان النظرى                             | الأسبوع السادس عشر                       | ٦٠                                    |
|                               | إجمالي الدرجة                               |  |                                       |
|                               | ١٠٠   |  |                                       |

|   |  |
|---|--|
| ٦ - المقترحات البحثية والاختبارات الإلكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة إلى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الإجراءات الاحترازية لمواجهة كورونا. |  |
| ٧ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع: List of text books and references  |  |
| أ - مذكرات<br>Lectures notes  | عبدالرحمن، محمود مصباح، وراتب عبداللطيف صومع، ومحمد السيد شمس الدين، مبادئ علم المجتمع الريفي، كلية الزراعة، جامعة كفر الشيخ، الفجر للطباعة، المنصورة، ٢٠١٦ م. |
| ب- كتب ملزمة<br>Essential (text) books  | لا يوجد  |

|   |  |
|---|--|
| <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&amp;Publishers, Inc. Danville, Illinois.</p> <p>- Rogers, E.M., 1983: Diffusion of innovation (3<sup>rd</sup> ed.)New York, The Free Press.</p> <p>.-Rogers, E.M.&amp;Svenning, 1969:Modernization among peasant, New York: Holt,Rinehart and Winston.</p> <p>- استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.Khanacademy.com">WWW.Khanacademy.com</a></p> | <p>ج - كتب مقترحة<br/>Recommended books</p>                                    |
| <p>١ - مجلة البحوث الزراعية – جامعة كفرالشيخ</p> <p>٢ - مجلة الزقازيق للبحوث الزراعية</p> <p>٣ - مجلة الاسكندرية للبحوث الزراعية</p> <p>٤ - مجلة المنوفية للبحوث الزراعية</p> <p>٥ - مجلة المنوفية للبحوث الزراعية</p>  | <p>د- دوريات أو نشرات تعليمية<br/>Periodicals, Web sites, الخ..<br/>..etc.</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>رئيس مجلس القسم : أ.د. محمد فوزى الصفتى</p> | <p>أ.د. محمود مصباح عبدالرحمن<br/>منسق المقرر : أ.د. راتب عبداللطيف صومع<br/>أ.د. محمد السيد شمس الدين</p> |
|--|--|



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: النبات الزراعي  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠ م

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| ١ - بيانات المقرر                       |      | كود المقرر: ١٠٤٠٢                       |      |
| اسم المقرر: ميكروبيولوجيا زراعية إجباري |      | المستوى : الأول / الفصل الدراسي الخريفي |      |
| التخصص : الميكروبيولوجيا الزراعية       |      | عدد الساعات المعتمدة (٢)                |      |
| ١                                       | نظري | ٢                                       | عملي |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 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 :<br>ب - المهارات الذهنية :<br>ج - المهارات المهنية:<br>د - المهارات العامة :   |
| ب - المهارات الذهنية :        | ب.١.٢.١ - يصنف الكائنات الحية الدقيقة طبقا لعائلاتها وخصائصها البيوكيميائية.<br>ب.١.٢.٢ - يقارن بين المجموعات البكتيرية وتطبيقاتها المختلفة ومسارات الأيض الغذائي في البكتيريا.<br>ب.١.٣.١ - يقترح الحلول المناسبة لبعض المشكلات المرتبطة بالكائنات الحية الدقيقة.<br>ب.١.٣.٢ - يقترح موضوعات عن التطبيقات الرئيسية لاستخدام الميكروبات في مجالات تدوير المخلفات والحفاظ على البيئة.<br>ب.١.٣.٣ - يفسر مخاطر الميكروبات الضارة في المجالات الزراعية. |
| ج - المهارات المهنية:         | ج.١.١.١ - يطبق الممارسات المناسبة في التعامل مع الميكروبات النافعة.<br>ج.١.١.٢ - يقسم المجموعات البكتيرية تبعاً لمواصفاتها الشكلية ومجالاتها التطبيقية.<br>ج.١.٢.١ - يستخدم الكائنات الحية الدقيقة في تحسين الإنتاج الزراعي.<br>ج.١.٣.١ - يتناول مراحل تجرثم ونمو الخلايا البكتيرية ومساراتها الأيضية المختلفة.<br>ج.١.٣.٢ - يستخدم الميكروبات في المجالات الزراعية والحفاظ على البيئة.  |
| د - المهارات العامة :         | د.١.١.١ - يعرض المعلومات المختلفة للميكروبات في المجالات الزراعية.<br>د.١.٢.١ - يشارك في وصف الميكروبات ومجالاتها التطبيقية شفاهاً وكتابياً.<br>د.١.٢.٢ - يتواصل بشكل جيد في مجال علاقة الميكروبات بالتربة والماء والنبات .<br>د.١.٣.١ - يعرض المعلومات والبيانات الخاصة بالميكروبيولوجيا الزراعية باستخدام الوسائل السمعية والبصرية المناسبة.   |

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

#### ٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

|   |                  |   |                   |   |                    |   |   |   |               |
|---|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---|---|---------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني  | ✓ | التعليم الإلكتروني | ✓ | المحاكاة  | ✓ | التعلم الهجين |
| ✓ | حل المشكلات      |   | المناقشات والحوار |   | التعلم الذاتي      | ✓ | التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميدانى - 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:

١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية
٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية

#### أ - الأساليب المستخدمة

|   |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |               |  |  |  |      |  |  |  |
|---|--|--------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|---------------|--|--|--|------|--|--|--|
| <p>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br/> ٤. أعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br/> ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.</p> |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |               |  |  |  |      |  |  |  |
| <p>ب- التوقيت<br/> - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br/> - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br/> - 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 الشفهي</td> <td>١٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>٦٠%</td> </tr> <tr> <td colspan="4">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4">١٠٠%</td> </tr> </table> <p>طبعا للانحة الداخلية للكلية</p> | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفهي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | المجموع الكلي |  |  |  | ١٠٠% |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  | ١٠%  | الامتحان العملي                | ٢٠% |                 |     |                 |     |                               |     |               |  |  |  |      |  |  |  |
| الامتحان الشفهي   | ١٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري)  | ٦٠% |                 |     |                 |     |                               |     |               |  |  |  |      |  |  |  |
| المجموع الكلي   |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |               |  |  |  |      |  |  |  |
| ١٠٠%  |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |               |  |  |  |      |  |  |  |

#### ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

|  |   |
|--|---|
| <p>أ - مذكرات</p> <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة<br/> ٢٠١٨/٢٠١٩</p>   | <p>ب - كتب مقترحة</p> <p>- محمد الصاوي مبارك و عبد الوهاب محمد عبد الحافظ و راوية فتحي جمال. (٢٠٠٥). عالم البكتيريا. مكتبة أوزوريس - ٥٠ شارع قصر النيل - القاهرة.<br/> - أبو الذهب ، مصطفى كمال ومحمد عبد القادر الجعراني (١٩٨٤). البكتيريا (الجزء الأول)- الطبعة الثانية - دار المعارف.<br/> راشد زغلول وحامد السيد على (٢٠١٦). أساسيات الميكروبيولوجيا الزراعية. دار الكتب - القاهرة.<br/> Schlegel, H. G. (1992). General Microbiology. Cambridge University Press, United Kingdom.<br/> G. Rangaswami (2009). Agricultural Microbiology. PHI Learning Private Limited, 422 pages.<br/> K. R. Aneja (2017). Fundamental Agricultural Microbiology. New age International (P) Limited, Publishers, 592 pages.<br/> Deepansh Sharma, Baljeet Singh Saharan (2018). Microbial Cell Factories. CRC Press, Taylor and Francis Group, LLC., 394 pages.<br/> Nina Parker and Anh-Hue Thi Tu. (2016). Microbiology. Apple Books Preview.</p> |
| <p>ج - دوريات علمية أو نشرات<br/> ..... الخ</p> <p>المجلة المصرية للميكروبيولوجيا<br/> <a href="http://ejm.journals.ekb.eg">http://ejm.journals.ekb.eg</a><br/> مجلة العلوم الزراعية المستدامة بكلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ<br/> <a href="http://jsas.journals.ekb.eg">http://jsas.journals.ekb.eg</a><br/> المجلة الحولية للميكروبيولوجيا<br/> <a href="https://link.springer.com/journal/volumesAndIssues/13213">https://link.springer.com/journal/volumesAndIssues/13213</a><br/> مجلة الميكروبيولوجيا التطبيقية<br/> <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/journal/13652672">https://onlinelibrary.wiley.com/journal/13652672</a><br/> المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات</p> |   |

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 ٢٠٢١/٢٠٢٠ 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 :<br>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:<br>أ.٢. ١ يذكر المصطلحات الوراثية باللغتين العربية والإنجليزية.<br>أ.٩. ١ يصف مفاهيم التنوع الوراثي وأساليب الحفاظ على الموارد الطبيعية.<br>أ.١٠. ٢ يوضح علاقة أخلاقيات التي تحكم استخدام الوراثة في مهنة الزراعة |

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

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

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

|  |  |
|--|--|
| ٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |  |
|--|--|

| عدد الساعات     |      |      | العناوين                                    |    |
|-----------------|------|------|---|----|
| إجمالي          | عملي | نظري | المحاضرات النظرية                           | م  |
| ٢               | ٢    | ١    | مقدمة عن تاريخ وتطور علم الوراثة            | ١  |
| ٢               | ٢    | ١    | الوراثة المنديلية                           | ٢  |
| ٢               | ٢    | ١    | البناء الكيميائي والفيزيائي للمادة الوراثية | ٣  |
| ٢               | ٢    | ١    | تركيب الخلية من الناحية الوراثية            | ٤  |
| ٢               | ٢    | ١    | تركيب الكروموسوم                            | ٥  |
| ٢               | ٢    | ١    | خصائص المادة الوراثية                       | ٦  |
| ٢               | ٢    | ١    | تضاعف المادة الوراثية                       | ٧  |
| ٢               | ٢    | ١    | نسخ وترجمة المادة الوراثية                  | ٨  |
| ٢               | ٢    | ١    | الشفرة الوراثية وخصائصها                    | ٩  |
| ٢               | ٢    | ١    | تنظيم الفعل الجيني                          | ١٠ |
| ٢               | ٢    | ١    | تركيب الكروموسومات                          | ١١ |
| ٢               | ٢    | ١    | الوراثة السيتوبلازمية                       | ١٢ |
| ٢               | ٢    | ١    | أسس الهندسة الوراثية وتكنولوجيا الجينات     | ١٣ |
| ٢               | ٢    | ١    | النسب المنديلية والمقاييس الاحصائية         | ١٤ |
| ٢               | ٢    | ١    | نسب السيادة                                 |    |
| ٢               | ٢    | ١    | نسب التفوق                                  |    |
| ٢               | ٢    | ١    | الطفرات الجسمية                             |    |
| ٢               | ٢    | ١    | الطفرات المرتبطة بالجنس في الدروسوفيللا     |    |
| ٢٨              | ٢٨   | ١٤   | التحورات التركيبية للكروموسومات             |    |
| <b>الإجمالي</b> |      |      |   |    |

|   |   |                  |  |                  |   |                  |                              |
|---|---|------------------|--|------------------|---|------------------|------------------------------|
| التعليم الإلكتروني  | ✓ | التعليم التعاوني |  | المناقشة والحوار | ✓ | المحاضرة المطورة | ٥ - أساليب التعليم والتعلم : |
| المحاكاة  | ✓ | حل المشكلات      |  | التعلم التجريبي  | ✓ | التعلم الذاتي    |                              |
| ✓ التعليم الهجين  |   |                  |  |                  |   |                  |                              |
| ٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)  |   |                  |  |                  |   |                  |                              |
| ٧ - تقويم الطلاب :  |   |                  |  |                  |   |                  |                              |
| ٨ - الأساليب المستخدمة :  |   |                  |  |                  |   |                  |                              |
| امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته.<br>الامتحان العملي لتقييم المهارات المهنية والعملية.<br>الامتحان الشفهي لتقييم المعارف و المفاهيم والمهارات العامة والقدرة على التواصل والثقة بالنفس.<br>الامتحان النهائي التحريري لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما تم دراسته.<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية |   |                  |  |                  |   |                  |                              |

|  |  |  |
|--|--|--|
| ب - التوقيت :                                |  | ١- امتحانات اعمال السنة (الاسبوع الخامس والعاشر)<br>٢- الامتحان العملي(الاسبوع الرابع عشر)<br>٣- الامتحان الشفهي(الاسبوع الخامس عشر)<br>٤- الامتحان التحرير النهائي(الاسبوع الخامس عشر)  |
| ج- توزيع الدرجات :                           |  | اعمال السنة خلال الفصل الدراسي   |
| ٥٠%  |  | الامتحان الشفهي  |
| ١٠%  |  | الامتحان العملي  |
| ٢٠%  |  | الامتحان النهائي   |
| ٦٠%  |  | المجموع الكلي (طبقا للائحة الداخلية للكلية)  |
| ١٠٠%   |  |  |
| ٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :          |  |  |
| أ - مذكرات :                                 |  | محاضرات يعدها استاذ المقرر   |
| ب - كتب ملزمة :                              |  | أساسيات الوراثة (٢٠١٦) إعداد أعضاء هيئة التدريس بالقسم.  |
| ج - كتب مقترحة :                             |  | - Klug, W.S., M.R. Cummings, C.A. Spencer and M.A. Palladino. (2008). Concepts of Genetics (9 <sup>th</sup> Edition). Prentice Hall, USA.<br>- Snustad, D.P. and M.J. Simmons. (2011). Principles of Genetics. (6 <sup>th</sup> Edition). ISBN-10: 0470903597. Wiley and Sons, USA.<br>- 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. 9 <sup>th</sup> Edition. ISBN-10: 0716768879 W. H. Freeman, USA. |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. ألخ |  | المكتبة والانترنت<br>مواقع جامعات عالمية على شبكة الانترنت:<br><a href="http://biology.unm.edu/ccouncil/Biology">http://biology.unm.edu/ccouncil/Biology</a><br><a href="http://www.hort.purdue.edu/hort/courses/">http://www.hort.purdue.edu/hort/courses/</a>  |

رئيس مجلس القسم العلمي  
 د./ إسماعيل عبدالحافظ خطاب

التوقيع

أستاذ ومنسق المقرر  
 أ.د/ عنتر نصر سالم

توصيف مقرر دراسي بكالوريوس  
للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الأقتصادية

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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز هذا المقرر يكون الطالب قادرا على:<br>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 :<br>أ. ١- يصف الحشرات بناءاً على الشكل الخارجى والتركيب الداخلى.<br>أ. ٢- يتعرف على الشكل الخارجى للحشرات.<br>أ. ٣- يصف التركيب الداخلى للحشرات.<br>أ. ٤- يُعرف التطور لأنواع الحشرات المختلفه.<br>أ. ٥- يفهم تقسيم الحشرات بناء علي الشكل الخارجى والتركيب الداخلى. |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ب. ١- ينظم الوضع التقسيمي للحشرات والمميزات العامة لرتبها .<br>ب. ٢- يلخص تركيب الأجهزة الداخلية فى الحشرات.<br>ب. ٣- يحدد انواع التطور فى الحشرات.<br>ب. ٤ يقارن الصفات الخرجية لأنواع الحشرات المختلفة.  |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ج. ١- يوضح الصفات المورفولوجية للحشرات.<br>ج. ٢- يقسم الحشرات طبقا لنفعها وضررها.  |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>د. ١- يتعاون مع الاخرين لتحديد أنواع الحشرات طبقا لصفاتها المورفولوجية.<br>د. ٢- يعرض معلومات عن الشكل المورفولوجى والتركيب الداخلى للحشرات وعلاقته بالبيئة .  |

| ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |      |      |  |                                  |
|---|------|------|--|----------------------------------|
| عدد الساعات   |      |      | العناوين                                     |                                  |
| إجمالي  | عملي | نظري | الدروس العملية                               | المحاضرات النظرية                |
| ٣   | ٢    | ١    | تطبيقات عمليه عن طرق جمع الحشرات وحفظها      | الأهميه الأقتصادييه للحشرات.     |
| ٣   | ٢    | ١    | فحص لمناطق جسم الحشره                        | تركيب جدار الجسم في الحشرات.     |
| ٣   | ٢    | ١    | التعرف علي قرون الأستشعار في الحشرات         | منطقه الراس وزواندها في الحشرات. |
| ٣   | ٢    | ١    | فحص اجزاء الفم في الحشرات                    | منطقه الصدر وزوائد في الحشرات.   |
| ٣   | ٢    | ١    | دراسه الصدر وزوانده في الحشرات               | منطقه البطن وزواندها في الحشرات. |
| ٣   | ٢    | ١    | فحص الأرجل في الحشرات                        | الجهاز الهضمي في الحشرات.        |
| ٣   | ٢    | ١    | التعرف الأجنحه في الحشرات                    | الجهازالدوري في الحشرات.         |
| ٣   | ٢    | ١    | دراسه البطن وزواندها                         | الجهاز التنفسي في الحشرات.       |
| ٣   | ٢    | ١    | التعرف علي التطور في الحشرات                 | الجهاز العضلي في الحشرات.        |
| ٣   | ٢    | ١    | تصنيف الحشرات (صف سداسيات الأرجل)            | الجهاز العصبي في الحشرات.        |
| ٣   | ٢    | ١    | تصنيف الحشرات (مجموعه الحشرات العتيقه)       | الجهاز التناسلي في الحشرات.      |
| ٣   | ٢    | ١    | تصنيف الحشرات (مجموعه الحشرات الحديثه)       | التطور في الحشرات.               |
| ٣   | ٢    | ١    | تصنيف الحشرات (مجموعه الحشرات نصفيه الأجنحه) | تصنيف الحشرات.                   |
| ٣   | ٢    | ١    | تصنيف الحشرات (الحشرات داخلية الأجنحه)       | التقسيم الحديث للحشرات           |
| ٤٢  | ٢٨   | ١٤   | <b>الاجمالى</b>                              |                                  |



٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

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 ونقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية   |                       |
| ٥. وفي حالة ( لا قدر الله) جائحة كورونا سيتم استخدام المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمواجهة كورونا. |                       |

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 (التحريبي) | ٦٠% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية    |     |                               |     |

|  |  |
|--|--|
| ٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :            |  |
| أ - مذكرات :                                   | مذكرات القسم فى علم الحشرات للعام ٢٠١٩/٢٠٢٠  |
| ج - كتب مقترحة :                               | علم الحشرات العام (مركز النشر العلمى)<br>الحشرات التركيب والوظيفة (الدار العربيه للنشر والتوزيع)<br>أساسيات علم الحشرات (دار الفكر العربى)<br>بيولوجيه الحيوان العمليه (دار المعارف)<br>مبادئ علم الحشرات (مكتبة دى الرقميه)<br>علم الحشرات (مكتبة نون الالكترونيه)<br>استخدام المنصات الالكترونيه وموقع -<br><a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a> |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . | Journal of Economic Entomology<br>Journal of Insect science<br>Journal of biological control<br>الدخول على مواقع الأنترنت المتخصصة فى مجال الحشرات .   |

عميد الكليه وقائم بأعمال  
رئيس مجلس القسم

أ.د./ محمود محمد فواز

أستاذ المقرر

أ.د/ أميره شوقى متولى

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>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 :<br>١. يتعرف على بعض التكنيكات المستخدمة في التقدير الوصفي والكمي وفصل المركبات الحيوية.<br>٢. يعطى أمثلة لبعض الأحماض الأمينية والدهنية المهمة تطبيقياً.<br>٣. يذكر نواتج التفاعلات الحيوية المختلفة.<br>٤. يذكر أهمية التأثيرات الخطرة على المركبات الغذائية وتركيبها ونواتج تمثيلها.<br>٥. يتعرف على الأحماض النووية وعلاقتها بتكوين المادة الوراثية |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب.١ يقدر طريقة اجراء التجارب وتقييمها للوصول إلى استنتاج منطقي<br>ب.٢ يراجع طرق أيض المركبات الحيوية وعلاقتها بالأمراض المختلفة<br>ب.٣ يقارن بين بناء البروتين وعلاقته بشكله وثباته.<br>ب.٤ يصنف علاقة الانزيمات بالفيتامينات.<br>ب.٥ يميز الخواص الفيزيائية والكيميائية للمركبات الحيوية  |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج.١ يطبق الممارسات المناسبة في التعامل مع الكيماويات.<br>ج.٢ يتناول أهمية إضافة مركبات حيوية هامة للنبات والحيوان والمنتجات الغذائية.<br>ج.٣ يخطط ويحلل المركبات الحيوية للتعرف على مكوناتها وصفيًا وكميًا.  |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د.١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال الكيمياء الحيوية.<br>د.٢ يكتب تقريراً عن أحد المركبات الحيوية.<br>د.٣ 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 سيفانوف - خلات الأنيلين             | ٣ تقسيم الكربوهيدرات ( السكريات المحدودة - السكريات العديدة) |
| ٣   | ٢    | ٢        | اختبار فهننج - 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 - أنواعها - أهميتها)                     |
| 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       | <b>الإجمالي</b>                            |  |

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

#### 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   |                       |
| ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية |                       |

|            |   |
|------------|---|
| ب- التوقيت | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- 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 محمد ، داليا حسن و حسن ، ابراهيم.(٢٠١٦). اسس الكيمياء الحيوية - دار التعليم الجامعي - الإسكندرية - مصر.<br>الاعسر؛ عبد المنعم محمد. (٢٠١٤). اسس الكيمياء الحيوية - المكتبة الأكاديمية - القاهرة - مصر.<br>منصور، صابر محمد. (٢٠١٣). اسس الكيمياء الحيوية - مؤسسة طيبة للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.<br>الغزالي، محمد نجاتي. (٢٠١٠). الكيمياء الحيوية - الدار العالمية للنشر والتوزيع - الجيزة - مصر.<br>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 .<br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com   |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . | <b>- J. of Agriculture and Food Chemistry</b><br><b>-J. of Food science</b><br><b>J. of Food Technology</b>   |

|                             |   |     |                                |     |                                |     |                               |     |                 |      |                      |  |  |                             |  |  |  |
|-----------------------------|---|-----|--------------------------------|-----|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-----------------|------|----------------------|--|--|-----------------------------|--|--|--|
| ج - توزيع الدرجات:          | <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 style="text-align: center;">١٠٠%</td> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>المجموع الكلي</b></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 | ١٠٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  |
| ٢٠%                         | الامتحان العملي   | ١٠% | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |     |                                |     |                               |     |                 |      |                      |  |  |                             |  |  |  |
| ٦٠%                         | امتحان نهاية العام (التحريري)   | ١٠% | الامتحان الشفوي                |     |                                |     |                               |     |                 |      |                      |  |  |                             |  |  |  |
| ١٠٠%                        | <b>المجموع الكلي</b>  |     |                                |     |                                |     |                               |     |                 |      |                      |  |  |                             |  |  |  |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية |   |     |                                |     |                                |     |                               |     |                 |      |                      |  |  |                             |  |  |  |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المادة

أ. د/ عادل خميس غازي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2021/2020

القسم الذي يدرس المقرر: قسم كيمياء وسمية المبيدات

| ١- بيانات المقرر  |   |  |      |
|---|---|--|------|
| المستوى: الثاني   |   | اسم المقرر: كيمياء تحليلية                       |      |
| الرمز الكودي: (١١٠٠٣)   |   | عدد الوحدات الدراسية                             |      |
| التخصص: الشعبة العامة   | ١ | ٢  | عملي |
| ٢- هدف المقرر:  |   |  |      |
| باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف علي المفاهيم الخاصة بالكيمياء التحليلية والطرق الحديثة لتحليل وتقدير المركبات الكيميائية تحليلاً كميًا و خصائص ونظريات وقوانين عمل كل طريقة من طرق التحليل الكمي و إكتساب المعارف الخاصة بمشاكل تحليل بعض المركبات وطرق التغلب عليها   |   |  |      |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر:  |   |  |      |
| أ - المعلومات والمفاهيم:  |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يذكر الأسس النظرية للمعايرة في حالة التعادل والأكسدة والأختزال وتفاعلات الترسيب.</li> <li>٢. يحدد الأساس النظري للتحلل المائي والوزني والكمي واللوني والكهروكيميائي والكروماتوجرافي للمحاليل المختلفة.</li> <li>٣.</li> <li>٤. يتفهم كيفية تحضير المحاليل القياسية بانواعها المختلفة.</li> <li>٥. يتعرف على المبادئ الأساسية في تركيب الأجهزة المستخدمة ونظريات عملها وتحليل البيانات المستخرجة منها.</li> <li>٦. يذكر انواع التحاليل الكيميائية المختلفة للمخلفات الزراعية.</li> <li>٧. يفهم ضوابط الجودة المنظمة للعمل في معامل التحليل الكيميائي.</li> <li>٨. يتعرف على طرق الجودة المختلفة للتعبير عن التركيزات وتحويل كل منها للآخر.</li> <li>٩. يتفهم ضوابط الجودة في التحليل الكيميائي للوسط الزراعي للحكم على المنتجات الزراعية.</li> <li>١٠. يختار بين الطرق المختلفة للتحليل علي حسب نوع العينات المراد تحليلها وحسب الامكانيات المتاحة.</li> <li>١١. يصمم كيفية إجراء اخذ العينات لتحليلها.</li> </ol> |   |  |      |
| ب - المهارات الذهنية:   |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يوضح اساسيات الحساب الكيميائي لاجراء التحليلات الكيميائية المختلفة</li> <li>٢. يكتب النشرات المصاحبة للمستحضر الكيميائي والخامات والمنتجات الزراعية</li> </ol>  |   |  |      |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:  |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن : |      |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. يحضر بعض التحاليل الاساسية ويحضر المحاليل الكيميائية المختلفة ويحسب تركيزاتها.</li> <li>٢. يضبط رقم الحموضة للمحاليل القياسية والمحاليل المنظمة المختلفة</li> <li>٣. يستخدم اجهزة التحليل البسيطة في اجراء التحليل الكمي.</li> <li>٤. يحلل بعض المركبات الكيميائية المختلفة</li> <li>٥. يرتب جودة بعض المنتجات الزراعية عن طريق التحليل الكيميائي المبدئي</li> <li>٦. يطبق احتياطات الامان في معامل التحليل الكيميائي مراعي اسس الجودة في المعامل</li> <li>٧. يستخدم الطريقة المناسبة للتحليل للقياسات الكيميائية المختلفة.</li> <li>٨. يحلل بيانات التحاليل الكيميائية المختلفة لتقدير المركبات كيميائياً.</li> <li>٩. يخطط لاجراء التحاليل المناسبة للمركبات الكيميائية.</li> </ol>   |   |  |      |

| د- المهارات العامة: |  |   |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :   |      |  |  |
|---------------------|--|---|---|---|------|--|--|
|                     |  |   |   | ١. يعرض المفاهيم والمصطلحات والتعريفات الأساسية في مجال الكيمياء التحليلية<br>٢. يتعاون مع الآخرين لتطبيق الاتجاهات في مجال التحليل الكيميائي.<br>٣. يلاحظ بيانات التحليل الكيميائي باستخدام برامج الحاسب الآلي<br>٤. يتعاون مع الآخرين لتطبيق الاتجاهات في مجال التحليل الكيميائي.<br>٥. يلاحظ بيانات التحليل الكيميائي باستخدام برامج الحاسب الآلي.<br>٦. يظهر قدرات في التواصل والتعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التحليل الكيميائي |      |  |  |
| عدد الساعات         |  | العناوين  |   | ٤- محتوى المقرر:  |      |  |  |
| م                   | الدروس النظرية   | الدروس العملية  | ن | ري  | عملي |  |  |
| ١                   | المفاهيم والمصطلحات والتعريفات المتداولة في مجال الكيمياء التحليلية وأنواع المحاليل المختلفة   | تقدير قوة حمض HCL - تقدير قوة NaOH  | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٢                   | الطرق المختلفة للتعبير عن التركيزات وتحويل كل منها للآخر                                       | تقدير الامونيا بواسطة HCL   | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٣                   | طرق التحليل الكمي الحجمي<br>أ. معايير التعادل ب.<br>معايير الأكسدة والاختزال ج. معايير الترسيب | تقدير الصودا الكاوية التجارية (خليط من هيدروكسيد الصوديوم و كربونات الصوديوم)   | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٤                   | مبادئ وقوانين الاتزان الكيميائي في المحاليل المختلفة   | تقدير خليط من كربونات وبيكربونات الصوديوم   | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٥                   | حساب مقياس الحموضة وأس الأيون الهيدروجيني pH المحاليل المختلفة                                 | تقدير قوة كلوريد الباريوم   | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٦                   | تحضير المحاليل المنظمة   | تقدير الكبريتات في كبريتات النحاس (تحليل وزني)  | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٧                   | أسس التحلل المائي للملاح المختلفة  | تقدير السيانيد بواسطة نترات الفضة (تحليل وزني)  | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٨                   | امتحان منتصف الترم   | امتحان منتصف الفصل الدراسي  | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ٩                   | - أسس التحليل الكمي الوزني   | تقدير الكلور بطريقة مور - طريقة فولهارد   | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ١٠                  | أسس التحليل اللوني   | تقدير حامض الاوكساليك بواسطة برمنجنات البوتاسيوم  | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ١١                  | أسس التحليل الكهروكيميائي  | معايرة اليود بواسطة ثيوكبريتات الصوديوم Iodimetry   | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ١٢                  | أسس التحليل الكروماتوجرافي   | تقدير النحاس في كبريتات النحاس Iodometry  | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ١٣                  | التحليل الكروماتوجرافي الغازي والسائل  | التحليل اللوني (تقدير عينه من برمنجنات البوتاسيوم لونيا) - التحليل الكروماتوجرافي (فصل الصبغات النباتية بالعمود الكروماتوجرافي) | ١ | ١   | ٢    |  |  |
| ١٤                  | مراجعة عامة  | الامتحان العملي النهائي   | ١ | ١   | ٢    |  |  |

| ٥- أساليب التعليم والتعلم:  |   |   |   |                    |   |                     |
|---|---|---|---|--------------------|---|---------------------|
| محاضرة المطورة  | ✓ | التعليم التعاوني  | ✓ | التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم الغير مباشر |
| عصف ذهني  | ✓ | المناقشات والحوار   | ✓ | التعلم الذاتي      | ✓ | التعلم التجريبي     |
|   |   | التعلم الهجين   | ✓ |                    |   |                     |
| ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:  |   |   |   |                    |   |                     |
| ١. ساعات مكتبية إضافية<br>٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح<br>٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات<br>٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم |   |   |   |                    |   |                     |
| ٧- تقويم الطالب:  |   |   |   |                    |   |                     |
| أ- الأساليب المستخدمة   |   | ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية   |   |                    |   |                     |
| ب- التوقيت  |   | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |   |                    |   |                     |
| ج- توزيع الدرجات:   |   | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠%   الامتحان العملي ٢٠%<br>الامتحان الشفوي ١٠%   امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%<br><b>المجموع الكلي ١٠٠%</b><br><b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>  |   |                    |   |                     |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:   |   |   |   |                    |   |                     |
| أ- مذكرات   |   | - السباعي، عبد الخالق وجمال الدين طنطاوي ونبيلة بكري وعبد السلام مرعي (١٩٧٤) الكيمياء التحليلية. دار المطبوعات الجديدة - الاسكندرية<br>- مرعي، عبد السلام وعواطف خميس زحمود ابو العمايم - عادل عبد العال ومريم خطاب ومحمد علي رضوان وايمان هلال منسي (٢٠٠٦) اساس الكيمياء التحليلية. دار الهدى للمطبوعات - الاسكندرية   |   |                    |   |                     |
| ب- كتب مقترحة   |   | ١. Ahmed Khamess Mohamed Salama (2005) Chromatographic and Spectroscopic instruments. Library of Boston Elmaarefah for printing and publishing Alexandria. Egypt.<br>٢. Robinson, J.W. Farne, E.M.S. and fram, G.M. (2005) Undergraduate instrumental analysis. Marcel Dekker Cimarron Road ,Monticello, New York NY 10016 USA.<br>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. Rinehart and Winstons, Inc |   |                    |   |                     |
| ج- دوريات علمية أو نشرات..... الخ   |   | <a href="http://www.analyticalsciences.org/">http://www.analyticalsciences.org/</a><br><a href="http://www.sciencedirect.com">http://www.sciencedirect.com</a>  |   |                    |   |                     |

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

منسق المقرر

د/ محمد عبد الرازق صالح



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

### القسم العلمي الذي يدرس المقرر: قسم المحاصيل

|                         |       |                              |                  |
|-------------------------|-------|------------------------------|------------------|
| ١ - بيانات المقرر :     |       |                              |                  |
| كود المقرر :            | ١١١٠١ | اسم المقرر: أساسيات المحاصيل | المستوى : الثانى |
| عدد الساعات : نظري      | ٢     | عملي                         | ٢                |
| عدد الساعات : المعتمدة: | ٣     |                              |                  |

|   |   |
|---|---|
| ٢- هدف المقرر :   | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على الامام بالمعارف والمهارات المختلفة المتعلقة بعلم المحاصيل و العمليات الزراعية قبل وبعد زراعة المحاصيل و الحصاد ومقاومة الحشائش وتحسين المحاصيل والتقاوى الجيدة واساسيات 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.١.٢.٧- يتعرف على فروع علم المحاصيل الحقلية وأسس إنتاجها ونشأتها وأهم التقسيمات الزراعية لهما.   |   |
| أ.٣.٦.١- يتفهم الظروف البيئية المحيطة بالمحاصيل الحقلية (ظروف جوية - ظروف أرضية - ظروف بيولوجية) وكيفية توظيفها لزيادة الإنتاج.   |   |
| أ.٣.٧.١- يتعرف على العمليات الزراعية المؤثرة على بيئة المحاصيل.   |   |
| أ.٣.٧.٢- يحدد طرق الزراعة والإحتياجات المائية والسماضية وكميات التقاوى المناسبة للمحاصيل الحقلية  |   |
| أ.٣.٨- يحدد كيف يتم تحقيق التكامل بين الأسمدة الكيماوية والحيوية والعضوية فى تسميد المحاصيل الحقلية لترشيد استخدام الأسمدة الكيماوية وتقليل التلوث البيئي                                   |   |
| أ.٤.١.٤- يحدد أساليب الإستفادة من مخلفات المحاصيل الحقلية   |   |
| أ.٥.٢.١- يحدد تصميم الدورة الزراعية المناسبة وإختيار انواع وأصناف المحاصيل المناسبة لظروف كل منطقة.   |   |
| أ.٥.٣.١- يحدد أساسيات تنفيذ الأعمال الزراعية قبل وبعد زراعة المحاصيل.   |   |
| أ.٥.٤.١- يتعرف الوقت المناسب للحصاد للظروف المناسبة لتخزين البذور وتقليل الفاقد الحقلى وفاقد التخزين  |   |
| أ.٥.٥.١- يتعرف على طرق تحسين المحاصيل الحقلية وموصفات الصنف الجيد وإنتاج تقاوى ذات مواصفات جيدة   |   |
| ب - المهارات الذهنية :  |   |
| ب.١.٢.١- يقيم التراكيب الوراثية المرغوبة فى الأنواع المختلفة من الأراضى المنزرعة.   |   |
| ب.١.٢.١٥- يصنف نباتات المحاصيل طبقا لعائلتها النباتية والبيئة الملانمة لها فى جميع أنواع الأراضى تحت الظروف الجوية الساندة.   |   |
| ب.١.٢.١٤- يكتشف المشاكل العامة التى تواجه إنتاج المحاصيل الحقلية بإختيار أفضل البدائل من بين العمليات الزراعية طبقا للظروف الساندة لتحقيق أقصى عائد ممكن من المحصول.                        |   |
| ب.٢.١.١٥- يحلل البيانات المتحصل عليها للخواص الطبيعية والكيماوية للتربة وبيانات الأرصاد الجوية لتحديد الموعد المناسب للزراعة والإحتياجات المائية والسماضية للمحاصيل الحقلية تحت هذه الظروف. |   |
| ب.٤.١.٢١- يخطط لتطوير الإنتاج الزراعى   |   |
| ب.٤.٢.٢٢- يميز طرق الزراعة والتسميد والرى ومقاومة الآفات الزراعية لتحقيق أعلى إنتاجية للمحاصيل الحقلية تحت الظروف البيئية الساندة.  |   |
| ب.٤.١.٢٣- يخطط الدورات الزراعية للمحاصيل التى تحافظ على خصوبة التربة وتحقق أعلى عائد إقتصادي.   |   |

|  |
|--|
| ب. ٤. ٢٤.١ - يجزىء المعارف والمعلومات المتحصل عليها في مجال زيادة انتاجية المحاصيل الحقلية وتقليل الفاقد في المحصول. |
|--|

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| ج. ٥. ١٧.١ - يطبق العمليات الزراعية المناسبة التي تجرى على المحاصيل الحقلية<br>ج. ٥. ١٨.١ - يحسب بيانات الاحتياجات المائية والسماذية وطريقة الإضافة المناسبة للمحاصيل الحقلية<br>ج. ٥. ١٩.١ - يختار نظام الري المناسب للمحاصيل الحقلية<br>ج. ٩. ٧.١ - يدير موسم إنتاجي من الزراعة وحتى الحصاد<br>ج. ٩. ٨.١ - يضع المواعيد المناسبة للزراعة والتسميد والري للمحاصيل الحقلية   | ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: |
| د. ١. ٢٣.١ - يكتب التقارير على برامج الحاسب الآلي<br>د. ١. ٢٤.١ - يطور المعلومات والمهارات المتحصل عليها الطالب في مجال إنتاج المحاصيل الحقلية<br>د. ١. ٢٥.١ - يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي في تحليل وعرض البيانات الخاصة بالعمليات الزراعية الخاصة بالمحاصيل الحقلية وزيادة إنتاجيتها<br>د. ١. ٢. ١٤ - يتعاون في تفسير الظواهر البيئية والفسولوجية لمحاصيل الحقل.<br>د. ١. ٢. ١٥ - يفسر الظواهر الفسيولوجية الناتجة من تعرض نباتات المحاصيل للإجهادات البيئية (الحرارة - الملوحة - الجفاف .. الخ) والحيوية .<br>د. ١. ٢. ١٦ - يشارك في العمل الجماعي في مجال إنتاج وفسولوجي المحاصيل الحقلية<br>د. ١. ٢. ١٧ - يعمل من خلال فريق بحثي وفني داخل مزارع المحاصيل الحقلية<br>د. ٢. ١. ١٣ - يتواصل مع الآخرين بشكل جيد في مجال بيئة وفسولوجيا محاصيل. | د - المهارات العامة :                |

#### ٤ - محتوى المقرر :

| م | الموضوع   | الدروس العملية  | ب. ٥ | ب. ٤ | إجمالي ساعات معتمده |
|---|---|---|------|------|---------------------|
| ١ | مقدمة عن تعريف المحصول وعلم المحاصيل وفروعة وأهمية المحاصيل الحقلية وانتاجها 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    | ٢    | ٣                   |
| ٢ | تقسيم المحاصيل الحقل  | • عمليات تجهيز الأرض للزراعة<br>١- الحرث ٢- الترحيف والتمشيط  | ٢    | ٢    | ٣                   |
| ٣ | <u>العوامل البيئية وعلاقتها بالمحاصيل الحقلية</u><br>أولا : العوامل البيئية الجوية وأثرها على نمو وإنتاجية المحاصيل:<br>١ - الضوء الحرارة   | ٣- التسوية ٤- التخطيط ٥- تقسيم الأرض  | ٢    | ٢    | ٣                   |
| ٤ | ٣- لرطوبة الجوية ٤- الرياح والغبار<br>٥- الأمطار ٦- الهواء وتركيبه ٧-<br>أثر المحصول على العوامل البيئية  | • طرق الزراعة   | ٢    | ٢    | ٣                   |
| ٥ | ثانيا : العوامل البيئية الأرضية وأثرها على نمو وإنتاجية المحاصيل: أ- العوامل البيئية الأرضية الطبيعية:<br>١- قوام الأرض ٢- بناء الأرض<br>٣- هواء الأرض ٤- حرارة الأرض<br>٥- ماء الأرض | • تقدير عدد النباتات الأمثل للمحاصيل بالفدان ومعايرة الآت الزراعة - وحساب كمية التقاوى  | ٢    | ٢    | ٣                   |
| ٦ | ب- العوامل البيئية الأرضية الكيماوية:<br>١- حموضة الأرض ٢- قلوية الأرض<br>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    | ٢    | ٣                   |
| ٧ | ثالثا : العوامل الحيوية وأثرها على نمو وإنتاجية المحاصيل الحقلية  | • عمليات الخدمة بعد الزراعة<br>١- الترقيع ٢- الخف ٣- العزيق   | ٢    | ٢    | ٣                   |
| ٨ | نمو المحاصيل وتحليلها   | ٤- طرق الري والصرف- المقننات  | ٢    | ٢    | ٣                   |

| المائة للمحاصيل وكيفية حسابها |   |  |    |
|-------------------------------|---|--|----|
| ٩                             | تغذية المحاصيل الحقلية (العناصر الغذائية والأسمدة والتسميد) | ٥- التسميد والإحتياجات السمادية وحسابها  | ٣  |
| ١٠                            | رى المحاصيل الحقلية وإحتياجاتها المائية                     | • الحصاد والتخزين وتقدير مكونات المحصول  | ٣  |
| ١١                            | الدورات الزراعية والتكثيف الزراعي                           | • نمو المحاصيل الحقلية وقياساتة والتحليل الفسيولوجي والحسابي للنمو   | ٣  |
| ١٢                            | الحشائش ومقاومتها   | • الإختبارات المعملية للتقاوى - ومعاملة التقاوى قبل الزراعة  | ٣  |
| ١٣                            | تحسين المحاصيل وإنتاج التقاوى                               | • تدوير المخلفات الى سماد عضوى أوالى سبلاج وإستخدامات أخرى   | ٣  |
| ١٤                            | مخلفات المحاصيل وتعظيم الإستفادة منها                       | • المصطحات الزراعية الشائعة التى تهم المشتغلين بالزراعة المحتكين بالمزارعين - ومناقشة السلبيات والمشاكل الشائعة فى العمليات الزراعية المختلفة وكيفية حلها. | ٣  |
| ٤٢                            | اجمالى  | ٢٨   | ٢٨ |

#### ٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

| ✓ | المحاضرة المطورة | التعليم التعاوني | ✓                 | التعليم الإلكتروني | التعليم الغير مباشر |
|---|------------------|------------------|-------------------|--------------------|---------------------|
| ✓ | العصف الذهني     | ✓                | المناقشات والحوار | ✓                  | التعلم التجريبي     |
|   |                  |                  |                   |                    | التعلم الهجين       |

#### 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 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  |
|                       | ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا |
| ب- التوقيت            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر                       |
| ج- توزيع الدرجات:     | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠%<br>الامتحان الشفوي ١٠%<br>امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%<br>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 (٢٠٢٠/٢٠٢١).   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● أمين قاسم ومحسن آدم ، على نوار (٢٠٠٤) إنتاج المحاصيل. مطابع جامعة الإسكندرية. مصر</li> <li>● الشاعر، محمود، أحمد الخطاب، 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</li> <li>● الخشن على على (١٩٩١) أساسيات إنتاج المحاصيل- مكتبة المعارف الحديثة – القاهرة – مصر.</li> </ul> | ت-كتب ملزمة:                           |
| <p><b>Villalobos, F. J. and E. Fereres (2017).</b> "Principles of agronomy for sustainable agriculture," Springer.</p> <p><b>Wu, W. (٢٠١٨).</b> Sustainable crop rotation for improving crop productivity and environmental safety: A book review. Elsevier.</p> <p style="text-align: center;">- استخدام المنصات الإلكترونية وموقع<br/><b>www.khanacademy.com</b></p>   | ج : كتب مقترحة:                        |
| <p><b>The Journal of Sustainable Agricultural Sciences (JSAS)</b> <a href="https://jsas.journals.ekb.eg/">https://jsas.journals.ekb.eg/</a><br/>Crop Sciences 2020/2021<br/>Indian Journal of Agronomy<br/>Agronomy Journal 2020/2021<br/><a href="http://www.fao.org">http://www.fao.org</a><br/><a href="http://www.kenanaonline.com">http://www.kenanaonline.com</a></p>  | د – دوريات علمية أو نشرات<br>.....الخ: |

استاذ المقرر

ا.د/ صبحى غريب رزق سرور

رئيس مجلس القسم

(ا.د/ إبراهيم سعد الدجوى)



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                               |   |                         |
| المستوى : الثاني<br>الفصل الدراسي : شتوي - إجباري | أسم المقرر: أساسيات تكنولوجيا الأغذية<br>المتطلب السابق:- كيمياء حيوية زراعية | كود المقرر :<br>(١٠٧٠٢) |
| عدد الساعات المعتمدة (٣) : نظري                   | عملي  | ٢                       |
| ساعات المعتمدة: ٣                                 | ٢   | ٣                       |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>بنهاية هذا المقرر يكون الطالب علي وعي بأهمية التصنيع الغذائي و طبيعية المواد الخام المستخدمة واستغلالها بصورة مثلي وكذا الأساليب المختلفة لحفظ وتداول وتخزين الأغذية  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |  |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>أ. ١ يصف العمليات الآمنة المتنوعة التي تستخدم في التصنيع الغذائي وطرق حفظ الأغذية.<br>أ. ٢ - يذكر التشريعات الغذائية ذات العلاقة بالبيئة وصحة الإنسان.<br>أ. ٣ يشرح علاقة أخلاقيات المهنة في مجال منتجات الأغذية والتصنيع الغذائي.<br>أ. ٤ يعطى أمثلة للعلاقة بين أخلاقيات المهنة وعوامل فساد الأغذية وطرق الحد منها.<br>أ. ٥ يذكر أمثلة لطرق إنتاج الاغذية وعلاقتها بجودة المنتج. |

|                        |   |
|------------------------|---|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ب. ١ يبين المخاطر الخاصة باستخدام مواد خام غير مناسبة في تصنيع الأغذية وتداولها.<br>ب. ٢ يقارن بين طرق تصنيع الأغذية المختلفة.<br>ب. ٣ يرتب خطوات تصنيع الأغذية المختلفة<br>ب. ٤ يميز أفضل المواد الداخلة في عمليات التصنيع الغذائي لتحقيق أقصى فائدة للمنشأة.  |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ج. ١ يستخدم طرق لإنتاج غذاء آمنة للإنسان مع الحفاظ على البيئة.<br>ج. ٢ يقسم المعاملات التقنية والإضافات الغذائية<br>ج. ٣ يطبق الممارسات التصنيعية الجيدة لزيادة الإنتاج الزراعي.<br>ج. ٤ - يقترح خطط لتطوير عمليات التصنيع لغذائي<br>ج. ٥ يستخدم المواد الخام الأساسية للتصنيع الغذائي بصورة مثلي من أجل تنمية مستدامة. |
| د - المهارات العامة:   | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>د. ١ - يعرض المعلومات المختلفة ويفسر الظواهر في مجال التصنيع الغذائي .<br>د. ٢ يتواصل بشكل جيد في مجال الإنتاج والتصنيع الغذائي.<br>د. ٣ يعمل ضمن فريق لنشر طرق تصنيع الأغذية والكشف عن وسائل الغش بها.   |

|  |      |                   |
|--|------|-------------------|
| ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية. |      |                   |
| عدد الساعات  |      | العناوين          |
| إجمالي   | عملي | نظري              |
|  |      | الدروس العملية    |
|  |      | المحاضرات النظرية |
|  |      | م                 |

|    |  |                                       |    |    |    |
|----|--|---------------------------------------|----|----|----|
| ١  | مقدمة- تركيب الغذاء-تغذية الانسان          | طرق حفظ الغذاء                        | ١  | ٢  | ٢  |
| ٢  | التغيرات التي تحدث فى الغذاء واسباب حدوثها | مسائل على تحضير المحاليل              | ١  | ٢  | ٢  |
| ٣  | اساسيات وطرق حفظ الغذاء                    | تابع:- مسائل على تحضير المحاليل       | ١  | ٢  | ٢  |
| ٤  | الحفظ بالتجفيف                             | تطبيق على تجفيف البصل والثوم          | ١  | ٢  | ٢  |
| ٥  | الحفظ بالتجميد والتبريد                    | تطبيق على تجفيف العنب                 | ١  | ٢  | ٢  |
| ٦  | الحفظ بالتعليب                             | تطبيق على تجفيف التين                 | ١  | ٢  | ٢  |
| ٧  | الحفظ بالتخليل                             | تطبيق على تجميد الدواجن واللحوم       | ١  | ٢  | ٢  |
|    | امتحان أعمال السنة الأول                   | تطبيق على تجميد الخضروات              | ١  | ٢  | ٢  |
| ٨  | تصنيع المشروبات و العصائر                  | تطبيق على تبريد أغذية مختلفة          | ١  | ٢  | ٢  |
| ٩  | تصنيع المربى والمرماد و الجبلى             |                                       | ١  | ٢  | ٢  |
| ١٠ | المشروبات الغازية                          | تصنيع بعض العصائر                     | ١  | ٢  | ٢  |
| ١١ | المواد الحافظة و مضافات الأغذية            | تصنيع المربى والمرماد و الجبلى        | ١  | ٢  | ٢  |
| ١٢ | استخلاص السكر من قصب وبنجر السكر           | تابع:- تصنيع المربى والمرماد و الجبلى | ١  | ٢  | ٢  |
| ١٣ | تصنيع الحبوب والغلل                        | تصنيع بعض انواع المخلاتات             | ١  | ٢  | ٢  |
| ١٤ | تابع:- تصنيع الحبوب والغلل                 | مراجعة عامة                           | ١  | ٢  | ٢  |
|    | امتحان أعمال السنة الثانى                  |                                       | ١  | ٢  | ٢  |
|    | الاجمالى                                   |                                       | ١٤ | ٢٨ | ٤٢ |

#### ٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

|   |                  |                  |                    |                     |                 |   |
|---|------------------|------------------|--------------------|---------------------|-----------------|---|
| ✓ | المحاضرة المطورة | التعليم التعاوني | التعليم الالكتروني | التعليم الغير مباشر | التعليم الهجين  | ✓ |
| ✓ | العصف الذهني     | ✓                | ✓                  | ✓                   | 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 | <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.</li> </ol> |
| ب- التوقيت            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul>  |

|                    |                                |     |                               |      |
|--------------------|--------------------------------|-----|-------------------------------|------|
| 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<br>٢٠٢٠/٢٠١٩  |
| ب - كتب ملزمة :                                | ١- السماحي، صلاح؛ شطا، عادل و يوسف، خالد. (٢٠١١). تكنولوجيا الأغذية. دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة- عمان- الأردن.<br>٢- محمد ، خليل محمد. (٢٠٠٣). اساسيات تصنيع وحفظ الأغذية - مكتبة بستان المعرفة للطباعة والنشر والتوزيع - القاهرة - مصر . |
| ج - كتب مقترحة :                               | <b>Zapsalis , C., and Beck, R. A. (1985) Food chemistry and nutritional biochemistry. Published by John Wiley and Sons, INC</b><br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع <b>WWW.khanacademy.com</b>  |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. إلخ . | - <b>Journal of Agriculture and Food Chemistry</b><br>- <b>Journal of Food science</b><br>- <b>Journal of Food Technology</b>  |

أستاذ المقرر

أ.د / عبد الباسط عبد العزيز سلامة

رئيس القسم

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١  
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

|                               |  |                                |
|-------------------------------|--|--------------------------------|
| ١ - بيانات المقرر:            |  |                                |
| كود المقرر:<br>(١٠٩١٦)        | أسم المقرر: أساسيات الخضر  | المستوى: الثاني<br>الفصل: شتوي |
| عدد الساعات:                  | نظري ١   | عملي 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>١. ٢. ١. ٥. يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الخضر المختلفة.</p> <p>١. ٢. ١. ١. يشرح المصطلحات الزراعية في مجال التربة وعلاقتها بالنبات باللغة العربية والانجليزية.</p> <p>١. ٣. ٨. يوضح مشاكل طرق تسميد وكيفية اضافة الأسمدة في الخضر ومقاومة الآفات.</p> <p>١. ٣. ٦. يحدد تأثير العوامل البيئية على زراعة وإنتاجية نباتات الخضر والتغلب عليها.</p> <p>١. ٥. ٥. يحدد الطرق المختلفة لإكثار نباتات الخضر.</p> <p>١. ٧. ٦. يتعرف على أنواع الخضر الهامة وأهميتها الاقتصادية.</p> <p>١. ٧. ٧. يتعرف على أسس التسميد والدورة الزراعية في مزارع الخضر لرفع اقتصاديات زراعة الخضر.</p> <p>١. ٨. ٥. يلخص مزايا المادة العضوية ومحسنات التربة لإنتاج نباتات الخضر.</p> <p>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>١. ٢. ٥. يميز تقاوي وشتلات الخضر الجيدة اللازمة للبيئات الزراعية المختلفة.</p> <p>١. ٣. ٥. يقترح اهم محاصيل الخضر الداخلة في الدورة الزراعية للخضر بناء على تجميع البيانات.</p> <p>١. ٢. ١٠. يختار أفضل طرق للتسميد والري ومواعيد الزراعة طبقا للظروف البيئية السائدة للوصول إلى أعلى إنتاجية لنباتات الخضر.</p> <p>١. ٣. ١٠. يميز بين تأثير العوامل البيئية المختلفة على زراعة وإنتاجية محاصيل الخضر الأستراتيجية.</p> <p>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>١. ١. ١. يحدد طرق تكاثر الخضر لإنتاج تقاوي وشتلات جيدة</p> <p>١. ١. ١٢. يحدد مواعيد الزراعة والري والتسميد طبقا للظروف البيئية السائدة.</p> <p>١. ٣. ١٩. يطبق الدورة الزراعية المناسبة لمحاصيل الخضر وكيفية تحميل الخضروات.</p> <p>١. ٥. ٤. يخطط ويدير مزارع الخضر وتطويرها.</p>   |                                |



د. ١. ٢. ١٢. يتواصل بشكل جيد مع المهتمين بمجال زراعة و انتاج محاصيل الخضر على المستوى المحلى والدولى.  
د. ٣. ١. ٢. يعرض المعلومات الخاصة بتأثير العوامل البيئية على انتاج الخضر.

د -  
المهارات  
العامة:

٤. محتوى المقرر :

| عدد الساعات |      |      | الموضوعات                                    |    |
|-------------|------|------|--|----|
| إجمالي      | عملي | نظري | المحاضرات النظرية                            | م  |
| ٢           | ٢    | ١    | تعريف الخضر و أهميتها الاقتصادية             | ١  |
| ٢           | ٢    | ١    | مقدمة والتعريف بطرق تقسيم الخضر              | ٢  |
| ٢           | ٢    | ١    | التكاثر الخضري لنباتات الخضر                 | ٣  |
| ٢           | ٢    | ١    | التكاثر الجنسي في محاصيل الخضر               | ٤  |
| ٢           | ٢    | ١    | تقسيم الخضر وأنواعها المختلفة                | ٥  |
| ٢           | ٢    | ١    | تقاوى الخضر واعدادها للزراعة                 | ٦  |
| ٢           | ٢    | ١    | إنتاج شتلة الخضر                             | ٧  |
| ٢           | ٢    | ١    | المشتل وتربية الشتلات فى الخضر -١            | ٨  |
| ٢           | ٢    | ١    | العوامل الجوية وتأثيرها على نباتات الخضر     | ٩  |
| ٢           | ٢    | ١    | المشتل وتربية الشتلات فى الخضر -٢            | ١٠ |
| ٢           | ٢    | ١    | تأثير الضوء والفترة الضوئية على نباتات الخضر | ١١ |
| ٢           | ٢    | ١    | العوامل الأرضية وتأثيرها على نباتات الخضر    | ١٢ |
| ٢           | ٢    | ١    | أساسيات زراعة الأنسجة فى الخضر               | ١٣ |
| ٢           | ٢    | ١    | أسس ري محاصيل الخضر                          | ١٤ |
| ٢           | ٢    | ١    | أسس التغذية والتسميد فى الخضر                |    |
| ٢           | ٢    | ١    | التحميل والدورة الزراعية فى مزارع الخضر      |    |
| ٢           | ٢    | ١    | زيارة ميدانية لمزرعة الخضر بالكلية-١         |    |
| ٢           | ٢    | ١    | زيارة ميدانية لمزرعة الخضر بالكلية-٢         |    |
| ٢           | ٢    | ١    | عناصر الجودة فى محاصيل الخضر                 |    |
| ٢           | ٢    | ١    | خضروات الحدائق المنزلية                      |    |
| ٢           | ٢    | ١    | موايد زراعة وحصاد محاصيل الخضر الاستراتيجية  |    |
| ٢           | ٢    | ١    | عرض هام للنماذج العملية للمقرر               |    |
| ٢٨          | ٢٨   | ١٤   | <b>الإجمالي</b>                              |    |

|  |                               |                  |                                |  |   |                  |   |
|--|-------------------------------|------------------|--------------------------------|--|---|------------------|---|
| <b>٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :</b>   |                               |                  |                                |  |   |                  |   |
| التعليم الإلكتروني   | ✓                             | التعليم التعاوني |                                | المناقشات والحوار  | ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ |
| المحاكاة   |                               | حل المشكلات      | ✓                              | التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية) | ✓ | التعلم الذاتي    |   |
| التعلم الهجين  |                               |                  | ✓                              |  |   |                  |   |
| <b>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة :</b>  |                               |                  |                                |  |   |                  |   |
| <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>   |                               |                  |                                |  |   |                  |   |
| <b>٧ - تقويم الطلاب :</b>  |                               |                  |                                |  |   |                  |   |
| <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 والتكاليفات المنزلية</p> <p>٥- المقترحات البحثية والأختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا</p> |                               |                  |                                | <b>أ - الأساليب المستخدمة :</b>                          |   |                  |   |
| <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>   |                               |                  |                                | <b>ب - التوقيت :</b>                                     |   |                  |   |
| ٢٠%  | الامتحان العملي               | ١٠%              | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | <b>ج - توزيع الدرجات :</b>                               |   |                  |   |
| ٦٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠%              | الامتحان الشفوي                |  |   |                  |   |

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| %١٠٠  | المجموع الكلي               |  |
|   | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |
| ٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :   |                             |  |
| مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠٢١  | أ - مذكرات :                |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠١٥) اساسيات وتكنولوجيا انتاج الخضر ، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع والدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة، مصر.</li> <li>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠١٥) القيمة الغذائية لنباتات الخضر ، المكتبة الأكاديمية.</li> <li>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠١٥) تسميد محاصيل الخضر، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع- القاهرة - مصر.</li> <li>- حسن، أحمد عبدالمنعم (٢٠٠٣) ، أساسيات إنتاج الخضر وتكنولوجيا الزراعات المكشوفة والمحمية (الصوبات)، الدار العربية للنشر والتوزيع.</li> <li>- استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com</li> </ul> | ب - كتب مقترحة:             |  |
| Yamaguchi M. 1983. World vegetables: Principles, production and nutritive values. AUI pub Co., Inc., West port, Connecticut.  |                             |  |
| Horticulture Science, Egyptian Horticultural sciences. Horticultural Abstracts, المجلة المصرية لعلوم البساتين   | د- دوريات علمية             |  |

أستاذ المقرر

أ.د/ يسرى أبوالمكارم بيومي

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ محمد السيد المحروق

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: البساتين – فرع الزهور ونباتات الزينة  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

| ١- بيانات المقرر   |  |   |  |
|--|--|---|--|
| الرمز الكودي :   |  | اسم المقرر: أساسيات الزهور ونباتات الزينة   |  |
| 10929  |  | المستوى: الثاني ( عام + هندسه زراعيه)   |  |
| التخصص :   |  | عدد الساعات المعتمدة (٢)  |  |
| الشعبة العامة  |  | 1 نظري 2 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 :<br>أ.١.٢.٥ يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الزينة المختلفة<br>أ.١.٣.١١ يتعرف على طرق تسميد وكيفية إضافة الأسمدة وطرق التقليم ومقاومة الآفات في نباتات الزينة<br>أ.٢.٣.٦ يحدد المواعيد المناسبة للإنتاج على مدار العام.<br>أ.٥.١.٥ يحدد الطرق المختلفة لإكثار نباتات الزينة<br>أ.٨.١.٥ يلخص مزايا المادة العضوية ومحسنات التربة لإنتاج نباتات الزينة.<br>أ.٨.١.٦ يعطى أمثلة لأنواع نباتات الزينة وعلاقتها بالبيئة المحيطة.<br>أ.٩.١.٥ يتعرف على مجاميع نباتات الزينة المختلفة وأهميتها.<br>أ.١.١.١١ يذكر المفاهيم الخاصة بجودة الزهور ونباتات الزينة. |  |
| ب - المهارات الذهنية :   |  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>ب.١.٢.٩ يختار أفضل طرق للتسميد والرى للوصول إلى أعلى إنتاجية للزهور ونباتات الزينة.<br>ب.٢.٩.١ يحدد موعد إنتاج الزهور ونباتات الزينة حسب متطلبات الأسواق<br>ب.٢.٩.١٠ يقترح الطريقة المناسبة لإكثار الزهور ونباتات الزينة   |  |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:   |  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>ج.١.١.١٢ يحدد مواعيد الزراعة والرى والتسميد طبقا للظروف البيئية السائدة.<br>ج.١.١.١٢ يحدد المواعيد المناسبة للزراعة والتسميد والرى المناسب للزهور ونباتات الزينة<br>ج.٥.٢.٥ يخطط لتطوير إنتاج نباتات الزهور والزينة<br>ج.٥.٢.٨ يطبق الممارسات الجيدة لخدمة نباتات الزهور والزينة   |  |
| د- المهارات العامة:  |  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>د.١.٢.١٣ يتواصل بشكل جيد في مجال إنتاج ورعاية الزهور والزينة.<br>د.٣.١.٣ يعرض المعلومات الخاصة بتأثير العوامل البيئية على إنتاج الزهور والزينة.<br>د.٣.١.٦ يعمل ضمن فريق لعرض طرق إكثار ورى 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      | الصباريات 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           |
|   |                  |   |  |   |                  | التعليم الهجين     |

#### 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:

|  |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
|--|---|--------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|----------------------|--|--|--|------------------------------------|--|--|--|
| <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>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا</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;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b></td> </tr> </table>   |   | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفوي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b> |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | ١٠%   | الامتحان العملي                | ٢٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| الامتحان الشفوي  | ١٠%   | امتحان نهاية العام (التحريري)  | ٦٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| أ- مذكرات  | <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة</p> <p>٢٠١٨/٢٠١٩</p>  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| ب- كتب مقترحة  | <p>محاضرات للقائمين بالتدريس</p> <p>- مصطفى بدر ٢٠١٠: الزهور ونباتات الزينة وتصميم وتنسيق الحدائق - دار فجر الإسلام</p> <p>أبو دهب محمد أبو دهب ١٩٩٢ : إنتاج نباتات الزينة - دار المريخ للنشر والتوزيع - الرياض - السعودية ١٤١٣هـ</p> <p>روى أ لارسون ١٩٩٢ : ترجمة عبدالرحمن العريان - عبدالعزيز كامل ضوى - مقدمة في نباتات الزينة - الدار العربية للنشر.</p> <p>-مجلات دوريه ومواقع انترنت</p> <p>استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p> |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ محمد السيد المحروق

أستاذ المقرر

أ.د. إمام محمد صابر نوفل

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2020/2021

| ١- بيانات المقرر   |                                      |                                       |   |
|--|--------------------------------------|---------------------------------------|---|
| الرمز الكودي :<br>١٠٥٠١  | اسم المقرر: أساسيات الإنتاج الحيواني | المستوى: الثاني ( عام + هندسه زراعيه) |   |
| التخصص : الشعبة العامة   | عدد الساعات المعتمده (٣ ساعات)       | ٢ نظري                                | ٢ عملي  |
| <b>٢- هدف المقرر:</b>  |                                      |                                       |   |
| يهتم المقرر بتسيخ مفهوم نُظْم الإنتاج الحيواني من حيث التعريف والمكونات، كما يهتم بالتقسيمات العامة لهذه النُظْم وطُرق تقييمها وتطورها في مجال الإنتاج الحيواني، ويهتم بدراسة الميزانية المزرعية تحت نُظْم الإنتاج الحيواني المُختلفة.   |                                      |                                       |   |
| <b>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</b>  |                                      |                                       |   |
| <p><b>أ - المعلومات والمفاهيم:</b></p> <p>أ.١.٢.١٧. يذكر المصطلحات الزراعية شائعة الإستخدام في الإنتاج الحيواني.<br/> أ.٢.٣.١. يتعرف على عناصر المخاطرة لتربية وفسولوجيا وتغذية الحيوان.<br/> أ.٢.٣.٢. يفهم تأثير العوامل الوراثية والبيئية ذات الصلة على الإنتاج الحيواني.<br/> أ.٢.٣.١٤. يتعرف على أساليب تقادى المخاطر عن إجراء التلقيح الإصطناعي للحيوانات المزرعية.<br/> أ.١.١.١١.٥. يتعرف على المتطلبات الواجب توافرها في المسكن الصحى وكيفية التغلب على الأثار السلبية للتغيرات المناخية.<br/> أ.١.١.١١.٨. يذكر عناصر الجودة فى مواد العلف وهضم وتمثيل العناصر الغذائية.<br/> أ.١.١.١١.٩. يحدد طرق تقييم جودة مواد العلف والعلائق الحيوانية بطرق بسيطة.</p> |                                      |                                       |   |
| <p><b>ب - المهارات الذهنية :</b></p> <p>ب.١.٢.٣٤. يختار افضل الحيوانات المزرعية الجيدة طبقا للشكل الظاهرى.<br/> ب.١.٣.١٩. ينظم علامات الشبق وحساب نسبة الخصوبة فى اناث الحيوانات المزرعية وطرق حفظ السائل المنوى.<br/> ب.٢.٣.١٦. يصنف المخاطر فى عمليات رعاية حيوانات المزرعة.<br/> ب.٢.٣.١٧. يختار أفضل الطرق لرعاية الحيوان والدواجن.<br/> ب.٢.٣.١٨. يقسم مشاكل الإنتاج الحيواني وكيفية التغلب عليها.</p>  |                                      |                                       |   |
| <p><b>ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</b></p> <p>ج.١.٥.٢٠. يخطط للعمليات المزرعية التى تجرى يوميا مثل الحليب وتغذية الحيوانات ونظافة المزرعة.<br/> ج.١.٦.٧. يستخدم مواد العلف المختلفه بما لها وماعليها وكذلك مصادر المياه وكيفية التغلب على مشكلاتهما مع الألام بعمل علائق بطرق مبسطة.<br/> ج.١.٦.٨. يختار الحيوانات المزرعية الجيدة بناءا على مظهرها العام وصحتها.<br/> ج.١.٦.٩. يدير مزارع الإنتاج الحيوانى على اساس التكنولوجيا الحديثة تحت ظروف البيئات المختلفة.<br/> ج.١.٩.٩. يطبق الممارسات الجيدة لأفضل الطرق لحفظ الحيوانات المنوية وزيادة معدلات الحمل مع عمل تحسينات بصفة منتظمة.</p>   |                                      |                                       |   |
| <p><b>د- المهارات العامة:</b></p> <p>د.١.٢.١٨. يتواصل مع الآخرين لتحسين الحيوانات المزرعية من خلال التكنولوجيا الحديثة.<br/> د.١.٢.١٩. يقدر التعلم المستمر فى مجال تحسين الإنتاج الحيوانى.<br/> د.١.٣.٢٤. يتواصل بشكل جيد فى مجال الإنتاج الحيوانى.<br/> د.١.٣.٢٥. يعمل ضمن فريق لعرض عمليات الرعاية بالمزرعة.</p>   |                                      |                                       |   |
| ٤- محتوى المقرر:   |                                      | م                                     | عدد الساعات   |
| نظري   | عملي                                 |                                       |   |
| ٢  | ٢                                    | ١                                     | مقدمة - أساسيات رعاية الحيوان - طرق التسجيل وعمل السجلات                                    |
| ٢  | ٢                                    | ٢                                     | مبادئ تربية ماشية اللبن واللحم (المكافئ الوراثي- المعامل التكراري- القيمة التريبوية وغيرها) |
| ٢  | ٢                                    | ٣                                     | مبادئ تربية ماشية اللبن واللحم (المكافئ الوراثي- المعامل التكراري- القيمة التريبوية وغيرها) |
| ٢  | ٢                                    | ٤                                     | العوامل التي تؤثر على انتاج اللبن- مساكن ابواء  |
| ٢  | ٢                                    |                                       | اهم العمليات المزرعيه ( الحليب -  |

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

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

|   |                  |   |                   |   |                    |   |                           |
|---|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---------------------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني  | ✓ | التعليم الالكتروني | ✓ | استراتيجية التعليم الهجين |
| ✓ | 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 الطــــلاب:

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| أ- الأساليب المستخدمة       | ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية  |
|                             | ٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية  |
| ب- التوقيت                  | ٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة                               |
|                             | ٤. اعمال فصلية لتقييم وتقييم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية  |
| ج- توزيع الدرجات:           | وفق اللائحة عدا في حالة (لا قدر الله) عودة جائحة كورونا سيتم تطبيق مقترح بحثي- اختبار الكتروني - مشروع بحثي |
|                             | الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر   |
|                             | الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر  |
|                             | الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر  |
|                             | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  |
|                             | الامتحان الشفوي   |
| 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.<br>2- Richard, O. K. and C. David (2010). Livestock Feeds and Feeding.   |
| ج - دوريات علمية أو نشرات الخ..... | المجلة المصرية لعلوم الانتاج الحيواني<br>المجلة المصرية للتغذية والاعلاف<br><b>Reproduction in Domestic Animal (<a href="https://onlinelibrary.wiley.com/journal/14390531">https://onlinelibrary.wiley.com/journal/14390531</a>)</b> |
| المنصة الالكترونية                 |  |

أستاذ المادة : أ.د/ عبد السلام موسى متولي & أ.د/ محمد فريد السيد & أ.م.د/ محمد السيد الشعراوي

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ ابراهيم محمود عبد الرازق

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2020/2021

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| ١ - بيانات المقرر   |      |   |      |
| الرمز الكودي :<br>١٠٦٠١   |      | اسم المقرر: اساسيات انتاج الدواجن   |      |
| التخصص : انتاج الدواجن  |      | عدد الساعات المعتمدة (٣ ساعات)  |      |
| ٢   | نظري | ٢   | عملي |
| 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>١.٣.٢. يتعرف الاسس العلمية السليمة اللازمة لإنتاج و رعاية الدواجن بهدف لتقليل المخاطر و الكوارث اثناء الانتاج.</p> <p>١.٢.٤. يلم باهم طرق الاستفادة من مخلفات منشآت الدواجن</p> <p>١.١.١٠. يتعرف القوانين والتشريعات التي تحكم انشاء المزارع وظروف الانتاج للمحافظة على البيئة وصحة الانسان.</p> <p>١.١.٥. يحدد طرق ادارة و العمليات المختلفة في مزارع الدواجن و عملية التفريخ</p> <p>١.٢.٧. يلم باهم السلالات المحلية التي يمكن تربي 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 و يصمم 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 الداخلي</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 لمساكن الدواجن ملبيا الاحتياجات البيئية المناسبة و الادوات اللازمة للإنتاج</p> <p>ج.١.١. يطبق برنامجا جيدا لادارة و تطوير العمليات المزرعية في مزارع الامهات و دجاج اللحم و دجاج انتاج بيض المائدة.</p> <p>ج.١.٦. يكتب برنامجا للتحسين الوراثي للسلالات الدواجن لزيادة ملائمتها للتغيرات المناخية</p> <p>ج.١.٧. يصمم برنامجا 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:

د. ١.١.١. بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :  
 د. ١.١.٢. يعرض المعلومات المختلفة عن صناعة الدواجن و اهم الانواع و الهجن التجارية العالمية و السلالات المحلية.  
 د. ٢.١.١. يشرح ويفسر البرنامج الوراثي المستخدم في لتكوين الهجن التجارية و السلالات المحلية.  
 د. ١.٢.١. يتواصل بشكل فعال مع المهتمين بصناعة الدواجن.  
 د. ١.٣.١. يستخدم الوسائل السمعية والبصرية في اعداد عرض تقديمي.

٤ - محتوى المقرر:

| م  | الدروس العملية   | 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 والرعاية فى مزارع الامهات  | ٢           | ٢    |
| ١٠ | التحسين الوراثى للدجاج و تقدير المعالم الوراثية للعشائر                                | ٢           | ٢    |
| ١١ | طرق قياس التحسين الوراثى و طرق التزاوج التبادلى  | ٢           | ٢    |
| ١٢ | استخدام الجينات الفردية و مجاميع الدم و الوراثة الكميائية فى التحين الوراثى فى الدواجن | ٢           | ٢    |
| ١٣ | المكونات الاساسية لمواد العلف  | ٢           | ٢    |
| ١٤ | طرق التفريخ و انواعه   | ٢           | ٢    |

٥ - استراتيجيات التدريس و التعلم:

|   |                  |   |  |   |                  |   |                |
|---|------------------|---|--|---|------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | المناقشات و الحوار   | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الهجين |
| ✓ | التعليم الذاتى   | ✓ | التعليم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني- مشاريع بحثية) | ✓ | حل المشكلات      | ✓ | المحاكاة       |

6- 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

- طبقا للائحة:
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
- في حالة جائحة كورونا:
٥. مقترح او مشروع بحثي
  ٦. اختبارات الكترونية

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% |
| <b>المجموع الكلي</b>               |     |                               |     |
| <b>طبعا للائحة الداخلية للكلية</b> |     |                               |     |

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

|   |   |
|---|---|
| أ- مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة | ٢٠٢٠/٢٠٢١   |
| ت- كتب ملزمة  | لا يوجد   |
| ج: كتب مقترحة   | انتاج الدواجن و رعايتها - الانتاج التجاري للسمان<br>الانتاج التجاري للرومي - الانتاج التجارى لدجاج اللحم و البيض.<br>Batty J. Practical Poultry Keeping. Ninth ed. Silvio Mattachion Co. USA, 1996.<br>-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.<br>- British Poultry Science Journal<br>- World Poultry Science Jornal<br>المجلة المصرية لعلم الدواجن   |
| هـ- المنصة الالكترونية  | Microsoft Teams   |

أستاذ المقرر .:

رئيس مجلس القسم

أ.د/ يحيى زكريا عيد  
العلمي

أ.د/ رياض يوسف نوفل



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

| 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 :   |                                    |        |      |                  |
| <p>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</p>   |                                    |        |      |                  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر :   |                                    |        |      |                  |
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١. يعرف التركيب الكيماوى للبن والعوامل المؤثرة عليه.</p> <p>أ.٢. يلم بالطرق التصنيعية للمنتجات اللبنية المختلفة.</p> <p>أ.٢.١. يلم بالمصطلحات الفنية فى صناعة الألبان.</p> <p>أ.٢.٢. 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.٢.٤. يحدد المجموعات الميكروبية وعلاقتها باللبن ومنتجاته.</p> <p>أ.٢.٥. يذكر بعض أنواع الميكروبات المستخدمة فى الصناعات اللبنية.</p> <p>أ.٢.٦. يتعرف على الميكروبات المرضية التي تسبب فساد الألبان ومنتجاتها.</p> <p>أ.٢.٧. يلم بالطرق الصحيحة لحفظ ولتداول الألبان ومنتجاتها</p> |                                    |        |      |                  |
| أ - المعرفة والفهم:  |                                    |        |      |                  |
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١. يقدر مخاطر الميكروبات فى مجال الألبان ومنتجاتها ويستطيع حل المشاكل التي تظهر في المنتج بسبب تلك المخاطر.</p> <p>ب.٢. يحدد النقاط الحرجه لعمليات التصنيع المختلفه.</p> <p>ب.٣. يحلل المشاكل التصنيعيه للمنتجات اللبنية المختلفه.</p> <p>ب.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. يطبق الممارسات الحديثة في تحليل اللبن</p> <p>ج.٢. يكشف عن مدى جودة اللبن ومنتجاته.</p> <p>ج.٣. يكشف عن غش اللبن و نوع هذا الغش و نسبته.</p> <p>ج.٤. يعاير الأجهزة المعملية والكيماويات والمواد المستخدمة ومعدات التصنيع.</p> <p>ج.٥. يصنع منتجات لبنية محليه مختلفه مثل الذبادي و الايس كريم و بعض المنتجات الدهنيه مثل القشدة والزبد والسمن و الجبن.</p> <p>ج.٦. يسيطر على الظروف البيئية أثناء التصنيع لمنع تلوث اللبن ومنتجاته.</p> <p>ج.٧. يراقب الشروط الصحية عند نقل وتسليم وتخزين اللبن ومنتجاته.</p> <p>ج.٨. يقيم المنتجات اللبنية حسيا و كيمائيا و ميكروبيولوجيا</p>   |                                    |        |      |                  |
| ج - المهارات المهنية:  |                                    |        |      |                  |
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.١. يعبر عن معلوماته تحدثاً وكتابة .</p> <p>د.٢. يتواصل مع المهتمين بمجال الألبان.</p> <p>د.٣. يعرض المعلومات المختلفة عن طرق التحليل الحديثة في مجال الالبان والاستفادة منها</p> <p>د.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   | <b>الإجمالي</b>                               |  |    |

٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم :

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

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

|  |                               |                                 |                                |
|--|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>٧ - تقويم الطلاب :</b>  |                               |                                 |                                |
| تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية<br>امتحان نصف الفصل الدراسي<br>امتحان شفهي نهائي<br>امتحان عملي نهائي<br>امتحان تحريري نهائي   |                               | <b>أ - الأساليب المستخدمة :</b> |                                |
| المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية<br>للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.  |                               |                                 |                                |
| مناقشات اسبوعية (كل اسوع)<br>امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع)<br>الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر)<br>الامتحان النظري (اخر العام)<br>الامتحان الشفوي (اخر العام)   |                               | <b>ب - التوقيت :</b>            |                                |
| <b>ج - توزيع الدرجات:</b>  |                               |                                 |                                |
| %٢٠  | الامتحان العملي               | %١٠                             | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |
| %٦٠  | امتحان نهاية العام (التحريري) | %١٠                             | الامتحان الشفوي                |
| <b>المجموع الكلي</b>   |                               |                                 |                                |
| طبعا للائحة الداخلية للكلية  |                               |                                 |                                |
| <b>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>   |                               |                                 |                                |
| <b>أ - مذكرات :</b>  |                               |                                 |                                |
| مذكرة أساسيات علوم الألبان ٢٠١٩ - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ   |                               |                                 |                                |
| <b>ب - كتب ملزمة :</b>   |                               |                                 |                                |
| أ.د/ إبراهيم الحجر اوي وآخرون ( ١٩٧٥ م ) - مبادئ تكنولوجيا الألبان - جامعة الاسكندرية<br>أ.د/ جمال عبد التواب ( ١٩٧٧ م ) - مبادئ الألبان العامة : جامعة الرياض<br>أ.د/ جمال الدين عبد التواب - أ.د/ جودت سامي الشخلى ( ١٩٨١ ) - الاختبارات الروتينية للألبان<br>كيميائيا وبكتيرولوجيا - عمدة شئون المكتبات - جامعة الرياض - السعودية |                               |                                 |                                |
| <b>ج - كتب مقترحة :</b>  |                               |                                 |                                |
| أ.د/ عبد الجواد إمام وآخرون ( ١٩٩٣ م ) - الألبان - جامعة القاهرة<br>أ.د.د/ عبد الله جعفر ( ٢٠٠١ م ) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر<br>و Robinson, R.K. (1994). Modern Dairy Technology, Volume I, 2 <sup>nd</sup> ed., Chapman & Hall, London.<br>التوزيع   |                               |                                 |                                |
| <b>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</b>  |                               |                                 |                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyptian J. of Dairy Sci.,</li> <li>• Dairy Research</li> <li>• Indian J. of Dairy Sci.,</li> </ul>   |                               |                                 |                                |

رئيس مجلس القسم

أستاذ المادة

د/١ / سهام سويلم عبدالحميد

د/١ / سهام سويلم عبدالحميد



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي  
التخصص : عام  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

|   |   |                    |
|---|---|--------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                                   |   |                    |
| المستوى : الأول<br>الفصل الدراسي : خريفي- اجباري      | اسم المقرر: أساسيات الاقتصاد<br>المتطلب السابق: ----- | كود المقرر : ١٠٢٠٢ |
| عدد الساعات : نظرى (١) عملى (--) الساعات المعتمدة (١) |   |                    |

|  |  |
|--|--|
| ٢ - هدف المقرر :<br>بإجتياز الطالب هذا المقرر بالنجاح يكون قادر على:<br>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   | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على أن:</p> <p>٢.١ - يذكر المصطلحات الاقتصادية باللغة العربية والانجليزية.</p> <p>٢.١ - يذكر أساسيات ومبادئ النظرية الاقتصادية الجزئية والكلية.</p> <p>٢.١ - يحدد طرق حساب الدخل القومي والإستهلاك القومي وأشكال السوق .</p> <p>٢.١ - يلخص السياسات المالية والنقدية وتأثيرها على الدخل.</p> <p>٢.١ - يوضح التيار الدائري للدخل الحكومي .</p> <p>٢.١ - يلم بالتجارة الخارجية وميزان المدفوعات.</p> <p>٢.١ - يشرح نظرية الإنتاج والتكاليف والتضخم والعمالة.</p> |
| ب - المهارات الذهنية   | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على:</p> <p>١.١ - يختار أفضل طرق لحساب الدخل القومي.</p> <p>٢.٢ - يفسر التضخم والبطالة.</p> <p>٢.٢ - يحلل نظرية الإنتاج والتكاليف.</p> <p>٤.١ - يحلل سلوك المستهلك والمنتج وتأثيره على الإنتاج والتصنيع .</p> <p>٤.١ - يحدد أفضل البدائل للإنتاج والإستهلاك.</p>   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <p>ج - المهارات المهنية</p> | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على:</p> <p>ج. ٤ - ١ يطبق بنود نظرية التكاليف والانتاج للمشاريع الزراعية.</p> <p>ج. ٥ - ١ يفسر توازن السوق وفائض العرض وفائض الطلب وقوى السوق.</p> <p>ج. ٦ - ١ يخطط في ضوء المتغيرات الاقتصادية للانتاج والاستهلاك في الاسواق المحلية والعالمية.</p> <p>ج. ٦ - ١ يصمم الحسابات القومية .</p> <p>ج. ٦ - ١ يفسر دالة الانتاج في متغير واحد والمراحل الثلاثة للإنتاج والمرحلة الاقتصادية للإنتاج واسبابها .</p> <p>ج. ٦ - ٢ يقسم السلع المختلفة وفقا لمرونتها الطلبية والعبورية والعرضية .</p> <p>ج. ٦ - ٢ يحدد مختلف العوامل المؤثرة في طلب وعرض السلع .</p> |
| <p>د - المهارات العامة</p>  | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادر على :</p> <p>د. ١ - ١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال الانتاج والاستهلاك والاستثمار.</p> <p>د. ١ - ١ يشرح التيار الدائري للدخل الحكومي.</p> <p>د. ١ - ١ يشرح المراحل الاقتصادية في الانتاج.</p> <p>د. ١ - ١ يصنف السلع الزراعية وفقا للمرونة المختلفة.</p> <p>د. ١ - ٢ يفسر العوامل المؤثرة في طلب المستهلك وعرض المنتج.</p> <p>د. ٣ - ١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال التجارة الخارجية باستخدام العروض التقديمية ..</p>   |

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                    |            |

|    |   |   |
|----|---|---|
| ٥- | استراتيجيات التعليم والتعلم:                                | المحاضرة المطورة √<br>التعلم التعاوني √<br>التعلم الذاتي √<br>المناقشات والحوار √<br>التعلم التجريبي √<br>التعليم الهجين √  |
| ٦- | ٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة | بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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- | أ - الأساليب المستخدمة: | الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الأنشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية<br>للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا<br>ب - التوقيت: |
|    | ب - التوقيت:            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |
|    | ج - توزيع الدرجات:      | طبقا للائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ٢٠ (١٠+١٠) %<br>- الشفهي: ١٠ % - الامتحان النهائي: ٧٠ % - المجموع: ١٠٠ %   |

|    |                                 |   |
|----|---------------------------------|---|
| ٨- | قائمة الكتب الدراسية و المراجع: |   |
|    | أ- مذكرات                       | مراد زكى موسى وفتحيه رضوان سالم - أساسيات الاقتصاد - قسم الاقتصاد الزراعي - جامعة كفر الشيخ ، ٢٠١٦  |
|    | ب- كتب ملزمة                    | - طارق عبدالفتاح الشريعي - علم الاقتصاد - مؤسسة حورس الدولية - ٢٠٠٧ .<br>- على يوسف خليفة وأحمد زوبير 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 ،<br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br><a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a> |
|    | د- دوريات علمية أو نشرات        | - المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي .<br>- مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ .<br>- مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية<br>- مجلة البحوث الزراعية جامعة القاهرة .<br>- مجلة البحوث الزراعية جامعة عين شمس.           |

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

استاذ المقرر: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠ م

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :  |  |                        |
| المستوى :الثانى<br>الفصل: خريفي  | اسم المقرر : أساسيات الاراضى<br>المتطلب السابق: طبيعة وأرصاد جوية زراعية ١٠١٠٢ | كود المقرر:<br>(١٠١٠١) |
| عدد الساعات :  | نظري ٢<br>عملي ٢<br>الساعات المعتمدة ٣   |                        |
| ٢ - هدف المقرر :<br>باجتياز المقرر الدراسي يكون الطالب قادرا على:<br>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 :<br>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن :<br>أ-١- يرتب انواع الأراضي من حيث خواصها المختلفة وعلاقتها بالماء والنبات.<br>أ-٢- يتعرف أسس نشوء وتكوين الاراضى<br>أ-٣- يذكر عوامل تكوين الاراضى المختلفة<br>أ-٣-١- يذكر الخواص الطبيعية والكيمائية والحيوية للاراضى<br>أ-٣-٢- يذكر انواع الارضى المختلفة من حيث خواصها المختلفة وعلاقتها بالنبات النامى<br>أ-٥- يتعرف على طرق تقسيم وحصر الاراضى   |  |                        |
| ب - المهارات الذهنية :<br>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br>ب-١- يلخص التغيرات فى خصائص الأرض تحت الممارسات الزراعية المختلفة<br>ب-١-٣- يحلل نتائج تحليل الأراضي المختلفة للوصول إلى إستنتاج منطقي.<br>ب-٢- يلخص علاقة الخواص الكيميائية للتربة وعلاقتها بتغذية النبات<br>ب-٢-٢- يقترح الحلول المناسبة لعلاج مشاكل الأراضي وتحسين خصائصها وزيادة خصوبتها<br>ب-٢-٣- يصنف الاراضى المختلفة وفقا لنظم التقسيم المختلفة<br>ب-٢-٣- يقترح الحلول المناسبة لعلاج الاراضى وتحسين خصائصها وزيادة خصوبتها |  |                        |
| ج - المهارات المهنية:<br>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br>ج-١- يستخدم الطرق الحديثة فى إجراء التحليلات المختلفة للأراضى.<br>ج-١-١- يطبق أساليب عمل القطاعات الأرضية.<br>ج-١-٣- يحضر عينات الأراضي المختلفة من أجل تنمية زراعية مستدامة.<br>ج-٢-٥- يجهز عينات التربة والمياه والأسمدة .   |  |                        |
| د - المهارات العامة:<br>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br>د-١-١- يعرض المعلومات الخاصة بأنواع الأراضي المختلفة وتوصيفها.<br>د-١-٢- يتواصل بشكل جيد في مجال التربة وعلاقتها بالماء والنبات باللغة العربية والإنجليزية.   |  |                        |

٤ - محتوى المقرر : النظرى 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 الاراضى 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 الالىكتروني |
|   | التعلم الذاتى    | ✓ | التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب) |   | حل المشكلات      | ✓ | المحاكاة            |
|   |                  |   |                                    | ✓ | التعلم الهجين    |   |                     |

#### 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 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  |
|                       | ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالىكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاحتمارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا. |

|   |  |   |      |
|---|--|---|------|
| ب-التوقيت   |  | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر |      |
| ج- توزيع الدرجات:   |  | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  | ١٠%  |
|   |  | الامتحان العملي   | ٢٠%  |
|   |  | الامتحان الشفهي   | ١٠%  |
|   |  | المجموع الكلي   | ١٠٠% |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية ما عدا في حالة عودة جائحة كورونا يلجأ الى مقالة بحثية او مشروع بحثي او اختبار عملي واختبار الكتروني |  |   |      |
| 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 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<br>أصول البيدولوجي ، محمد نجيب حسن ، المكتب المصرى الحديث للطباعة والنشر ، ١٩٧٢<br>استخدام المنصات الالكترونية.<br>El-Ramady H, Alshaal T, Bakr N, Elbana T, Mohamed E, Belal AA (2019). Soils of Egypt. 1 <sup>st</sup> ed. In: World Soils Book Series. <a href="https://doi.org/10.1007/978-3-319-95516-2">https://doi.org/10.1007/978-3-319-95516-2</a> , Springer International Publishing AG (in English)<br>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 ..<br>الخ .  | مجلة علوم الأراضي المصرية - مواقع انترنت للبحث<br>Catena ( <a href="https://www.journals.elsevier.com/catena">https://www.journals.elsevier.com/catena</a> )<br>Geoderma ( <a href="https://www.journals.elsevier.com/geoderma">https://www.journals.elsevier.com/geoderma</a> )   |   |      |

استاذ المقرر

أ.د/ محمد السعيد أبووالى

رئ

أ.د/ أحمد سعد الحناوى

٢٠٢١\٢٠٢٠

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي

القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

|                                |  |  |
|--------------------------------|--|--|
| ١ - بيانات المقرر              |  |  |
| الفرقة / المستوى : الثاني      | اسم المقرر : أساسيات إنتاج الفاكهة   | الرمز الكودي :<br>١٠٩٠١  |
| 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 تأثير 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 :<br>أ.١.٢.٥ يتعرف على أساسيات إنتاج محاصيل الفاكهة المختلفة.<br>أ.١.٣.٥ يتعرف على طرق الري وكيفية اضافة الأسمدة وطرق التقليم ومقاومة الآفات في أشجار الفاكهة.<br>أ.٢.٣.٦ يحدد تأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة وطرق التغلب على تأثيراتها السلبية.<br>أ.١.٥.٤ يحدد الطرق المختلفة لإكثار أشجار الفاكهة.<br>أ.١.٨.٥ يلخص مزايا المادة العضوية ومحسنات التربة لإنتاج اشجار الفاكهة.<br>أ.١.٨.٦ يعطي امثلة لأنواع وأصناف أشجار الفاكهة وعلاقتها بالبيئة المحيطة.<br>أ.١.١١.٢ يذكر المفاهيم الخاصة بجودة ثمار الفاكهة. |  |
| ب - المهارات<br>الذهنية:       | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ب.١.٣.٤ يختار أفضل الطرق للري في محاصيل الفاكهة تبعا لبيانات التربة والمناخ المحيط.<br>ب.١.٢.٩ يختار أفضل طرق للتسميد والرى للوصول إلى أعلى إنتاجية لأشجار الفاكهة .<br>ب.١.٢.١٠ يقترح الطريقة المناسبة لإكثار أشجار الفاكهة .<br>ب.١.٣.٩ يميز بين دلائل الجمع لمحاصيل الفاكهة المختلفة.   |  |
| ج - المهارات<br>المهنية:       | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن<br>ج.١.١.١١ يطبق الممارسات الجيدة في التسميد والري لزيادة محصول الفاكهة .<br>ج.١.٢.٣ يخطط لإنشاء بساتين الفاكهة .<br>ج.١.٢.٥ يجري عمليات التطعيم المختلفة في أشجار الفاكهة.<br>ج.١.٢.٧ يحدد الموعد المناسب لأخذ العقل الساقية ولإجراء عمليات التطعيم  |  |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>د.١.١.١ يعرض المعلومات الخاصة بتأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة بشكل جيد.<br>د.١.١.٢ يتواصل بشكل جيد في مجال الاكثار ورعاية الفاكهة باللغة العربية والانجليزية.<br>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 (الخلفات والفسائل والسرطان) | تأثير العوامل البيئية على إنتاج الفاكهة (٢)       | ٧  |
| ٢                       | ٢    | 1    | مراجعته وعرض عام للنماذج                   | خطوات انشاء 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   | <b>الإجمالي</b>                            |   |    |

|               |   | التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | المناقشات والحوار              | المحاضرة المطورة | ✓ | ٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم : |
|---------------|---|--------------------|---|------------------|---|--------------------------------|------------------|---|-----------------------------------|
| التعلم الهجين | ✓ | المحاكاة           | ✓ | حل المشكلات      |   | التعلم التجريبي (دروس عملية -) | 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 . مداومة 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>٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p> <p>٥ . المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالاضافة الي الاختبارات التحريرية لسنوات الفرق النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.</p>   | <p>أ - الأساليب المستخدمة :</p>   |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>١- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>  | <p>ب - التوقيت :</p>  |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="65 1086 215 1131">٢٠%</td> <td data-bbox="215 1086 678 1131">الامتحان العملي</td> <td data-bbox="678 1086 782 1131">١٠%</td> <td data-bbox="782 1086 1189 1131">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td data-bbox="65 1131 215 1176">٦٠%</td> <td data-bbox="215 1131 678 1176">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td data-bbox="678 1131 782 1176">١٠%</td> <td data-bbox="782 1131 1189 1176">الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="65 1176 1189 1220" style="text-align: center;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="65 1220 1189 1265" style="text-align: center;">طبعا لللائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table> | ٢٠%   | الامتحان العملي | ١٠%                            | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ٦٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠% | الامتحان الشفوي | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | طبعا لللائحة الداخلية للكلية |  |  |  | <p>ج - توزيع الدرجات :</p> |
| ٢٠%  | الامتحان العملي   | ١٠%             | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| ٦٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري)   | ١٠%             | الامتحان الشفوي                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| <b>المجموع الكلي</b>   |   |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| طبعا لللائحة الداخلية للكلية   |   |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| <p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>   |   |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| <p>مذكرة معدة بواسطة القائمين بالتدريس (محاضرات في أساسيات انتاج الفاكهة ) ٢٠١٩</p>  | <p>أ - مذكرات :</p>   |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
|  | <p>ب - كتب ملزمة :</p>  |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• علي، محمد محمود ٢٠١٩، الرمان شجرة الجنة، الدار العربية الحديثة للنشر والتوزيع، القاهرة ، مصر.</li> <li>• علي، محمد محمود ٢٠١٥، الحاصلات البستانية قطفها واعدادها وتخزينها وتصديرها، منشأة المعارف ، اسكندرية ، مصر.</li> <li>• ابراهيم، عاطف محمد ٢٠٠٨ . اساسيات انتاج الفاكهة، مكتبة المعارف الحديثة، اسكندرية، مصر.</li> <li>• نصر، طه عبد الله ٢٠٠٧ . اكثر اشجار الفاكهة/ مكتبة المعارف الحديثة،</li> <li>• فؤاد، محمد منير. 2003 ، اثمار ومشاتل ، ISBN: 9772238411 <b>مركز جامعة القاهرة للتعليم المفتوح،</b></li> </ul>  | <p>ج - كتب مقترحة :</p>   |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                              |  |  |  |                            |

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• خليل وجه المعري ١٩٩٥ :إكثار النخيل بواسطة تقنيات زراعة الأنسجه النباتيه</li> <li>• يوسف حنا يوسف ١٩٨٧ : إكثار أشجار الفاكهه – وزارة التعليم العالى والبحث العلمى – جامعة صلاح الدين – الموصل</li> <li>• عاطف ابراهيم، محمد هيكل ١٩٩٥ : مشاتل اكثار المحاصيل البستانية</li> <li>• <a href="#">Hartmann and Kesters (2001).Plant Propagation: Principles and Practices (Book &amp; CD)</a></li> <li>• Nanda, K.K. (1985) Vegetative Propagation of Plants. kalyani Publishers, New Delhi.</li> <li>• Roy C. Rom, Robert F. Carlson (1987) Rootstocks for fruit crops. Wiley. New York</li> </ul> |   |
| <p>HortScience: <a href="https://journals.ashs.org/">https://journals.ashs.org/</a><br/>         Scientia Horticulturae: <a href="https://www.journals.elsevier.com/scientia-horticulturae">https://www.journals.elsevier.com/scientia-horticulturae</a><br/>         Acta Horticulturae: <a href="https://www.actahort.org/">https://www.actahort.org/</a></p>   | <p>د. دوريات علمية<br/>         أو نشرات .. الخ .</p> |

أستاذ المقرر

أ.د. محي الدين ابراهيم سلامة

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ محمد السيد المحروق

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١م

القسم الذي يدرس المقرر: قسم النبات الزراعي

|                         |   |  |   |
|-------------------------|---|--|---|
| ١ - بيانات المقرر :     |   |  |   |
| كود المقرر :<br>(١٠٤٠٣) | أسم المقرر: اساسيات وقاية النبات<br>المتطلب السابق: | المستوى : الثالث، جميع البرامج عدا الهندسة الزراعية<br>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 الطفيلية وغير الطفيلية (الحيوية وغير الحيوية) وطرق الاصابة مراحلها المختلفة وأعراضها ووسائل انتشارها والطرق العامة لمكافحتها مع التعرض لنماذج مختلفة من الأمراض التي تسببها من حيث من حيث معرفة مسببها والظروف المناسبة لها ووسائل انتشارها وتشخيص اعراضها واقتراح انسب طرق مكافحتها.

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :

أ - المعرفة والفهم:  
**Knowledge and Understanding:**  
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:  
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.١.٢.٨- يحدد المجموعات المسببة للإمراض النباتية وعلاقتها بأنظمة الامان الحيوي في الزراعة.  
أ.١.٢.٩- يصف مفاهيم التنوع البيولوجي لمسببات الامراض النباتية وعوائلها واساليب الحفاظ على الموارد الطبيعية.  
أ.١.٢.١٠- يتفهم التشريعات الزراعية لمنع انتقال المسببات المرضية .  
أ.١.٢.٦- يشرح اخلاقيات التعامل مع الاستخدام الامن لوسائل المكافحة للإمراض النباتية والطرق المثلى لمنع وبائية انتشار مسببات الامراض.  
أ.١.٢.١١- يعدد طرق المكافحة المتكاملة وعلاقتها بجودة المنتج.  
أ.١.٢.١٤- يصف الأسس العلمية لحدوث وبائية المسببات المرضية.  
أ.١.٢.١٤- يحدد العوامل المسؤولة عن حدوث المرض النباتي.

ب - المهارات الذهنية :  
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.١.٢.٤٠- يفسر الظواهر المرضية السائدة ومخاطرها.

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <p align="center"><b>Professional and practical skills</b></p> <p align="center"><b>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</b></p> <p>ج.١.٢.١- يطبق الممارسات الزراعية الجيدة لمنع انتشار والتغلب على الامراض النباتية<br/>ج.١.٣.١- يستخدم أصناف نباتية مقاومة للأمراض النباتية<br/>ج.١.٣.٢- يستخدم وسائل فعالة آمنة بيئياً لمكافحة الامراض النباتية</p>   | <p><b>ج - المهارات المهنية:</b></p> |
| <p align="center"><b>General and Transferable skills</b></p> <p align="center"><b>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:</b></p> <p>د.١.١.٢٨- يعرض المعلومات المختلفة في مجال امراض النبات.<br/>د.١.٢.١٩- يشارك في وصف الظواهر والاعراض المرضية لمسببات الامراض النباتية<br/>د.١.٢.٢٢- يتواصل بشكل جيد في مجال الوقاية وامراض النبات.<br/>د.١.٢.٢٢- يتواصل بشكل جيد في مجال الوقاية وامراض النبات.</p> | <p><b>د - المهارات العامة:</b></p>  |

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

|   |   |  |  |    |
|---|---|--|--|----|
|   |   |  | الفيروسات  |    |
| ٢ | ١ | أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن النيما تودا               | أساسيات الأمراض النباتية المتسببة عن النيما تودا               | ١٢ |
| ٢ | ١ | أمثلة عملية للأمراض النباتية المتسببة عن العوامل الغير طفيلية      | أساسيات الأمراض النباتية غير الطفيلية                          | 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 التدريس والتعلم :  |
| المحاكاة   | ✓                             | حل المشكلات   | التعلم التجريبي                | ✓  | التعلم الذاتي    | ✓ |  |
|  |                               | التعلم الهجين | ✓                              | (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية) |                  |   |  |
| <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>   |                               |               |                                |  |                  |   | 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> <p>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا.</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 :  |
| ٢٠%  | الامتحان العملي               | ١٠%           | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠%  | الامتحان الشفوي  |   | ج - توزيع الدرجات :  |
| ٦٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠%           | المجموع الكلي                  | ١٠٠%                                       |                  |   |  |

|   |   |
|---|---|
| <p>١- مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة<br/>٢٠٢٠/٢٠١٩م</p>   | <p>أ - مذكرات :</p>                                       |
| <p>- أمراض النبات – جورج أجريوس- 2010- المكتبة الأكاديمية- ١٤٥١<br/>--محمد على احمد و احمد موسى (٢٠٠٨). امراض النبات. جامعة عين شمس.<br/>-احمد زكي على و خالد بحري ومحمود محمد عطية (٢٠٠٨). أمراض المحاصيل الجزء<br/>الاول. مطبوعات جامعة السابع من اكتوبر- مصراته- ليبيا.</p>  | <p>ب - كتب ملزمة :</p>                                    |
| <p>--وليد ابو غربية (٢٠١٠). نيماتودا النبات في البلدان العربية . الجمعية العربية لوقاية النبات.<br/>-خالد مكوك وجابر فجلة وصفاء قمري (٢٠١٠). الامراض الفيروسية للمحاصيل المهمة في المنطقة<br/>العربية. الجمعية العربية لوقاية النبات<br/>-محمد جمال الدين حسونة (٢٠٠٠). امراض النبات البيئية والبيئة. منشأة المعارف.<br/><b>Burgess, L.W., Summerell, B.A., Bullock, S. G. and Backhouse, K.P.D.1994.</b><br/><b>Laboratory Manual for Fusarium Research. 3<sup>rd</sup> ed. University of</b><br/><b>Sydney.133pp.</b><br/><b>Barnett, H.L. and Barry, B.H. 1972. Illustrated Genera of Imperect Fungi</b><br/><b>.Burgess Publishing Company</b><br/><b>Burgess, L.W., Summerell, B.A., Bullock, S. G. and Backhouse, K.P.D.1994.</b><br/><b>Laboratory Manual for Fusarium Research. 3<sup>rd</sup> ed. University of</b><br/><b>Sydney.133pp. Barnett, H.L. and Barry, B.H. 1972. Illustrated</b><br/><b>Genera of Imperfect Fungi .Burgess Publishing Company</b><br/><b>WWW.khanacademy.com – استخدام المنصات الالكترونية وموقع</b></p> | <p>ج - كتب مقترحة :</p>                                   |
| <p>المجلة المصرية لأمراض النبات ٢٠١٧<br/>مجلة العلوم الزراعية لجامعة كفر الشيخ ٢٠١٨<br/><b>Plant pathology Journal</b> (<a href="https://scialert.net/jhome.php?issn=1812-5387">https://scialert.net/jhome.php?issn=1812-5387</a>)<br/><b>Phytopathology Journal</b> (<a href="https://apsjournals.apsnet.org/journal/phyto">https://apsjournals.apsnet.org/journal/phyto</a>)<br/><b>Plant Disease Journal</b> (<a href="https://apsjournals.apsnet.org/journal/pdis">https://apsjournals.apsnet.org/journal/pdis</a>)</p>   | <p>د- المراجع والدوريات<br/>العلمية أو نشرات .. الخ .</p> |

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي

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

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :              | باجتياز الطالب للمقرر يجب أن يكون قادراً علي اكتساب 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:           | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>أ.١.١- يعرف العلوم الأساسية ذات الصلة بالزراعة والإرشاد الزراعي.<br/> أ.١.٧- يتفهم المصطلحات الزراعية ومرادفاتها شائعة الاستخدام بالريف.<br/> أ.١.٧.١- يتعرف علي علاقة التنمية المستدامة بالجوانب الإجتماعية والاقتصادية في المجتمعات الزراعية.<br/> أ.٧.٢- يحدد أساليب فعالة للتواصل مع جمهور المسترشدين والعاملين في الارشاد وتأهيلهم وتدريبهم.<br/> أ.٨.١- يحدد أساليب تخطيط وتنفيذ وتقييم البرامج الإرشادية.<br/> أ.١١.١- يتعرف علي أساسيات الجودة في الإرشاد الزراعي.</p> |
| ب - المهارات الذهنية :        | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>ب.١.٢- يختار الطرق الإرشادية التي يمكن الاستفادة منها في مجال العمل الإرشادي.<br/> ب.١.٣- يحلل البيانات لاستخدامها في حل المشكلات الإرشادية الزراعية.<br/> ب.٣.٣- يختار برامج الحاسب الآلي التي تخدم عمله في مجالات العمل الإرشادي الزراعي.</p>  |
| ج - المهارات المهنية:         | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>ج. ينشر التقنيات الزراعية المناسبة لظروف المسترشدين.<br/> ج.١.١٥- يجري تحليلاً للمجتمعات الريفية بالمسح الاجتماعي لمعالجة المشكلات الاقتصادية والاجتماعية.<br/> ج.١.٩- يقيم البرامج والأنشطة الإرشادية الموجهة للمسترشدين..<br/> ج.٥.٢- يخطط برامج وأنشطة وتدريبية لتطوير المجتمعات الريفية من اجل تنمية زراعية مستدامة.<br/> ج- يحدد الأولويات اللازمة لتنمية المجتمعات الريفية.</p>  |
| د - المهارات العامة:          | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>د.١.٢.٧- يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في مجال مهنة العمل الإرشادي.<br/> د.١.٣.٧- يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص الإرشادية وتحليل وعرض البيانات.<br/> د.٢.١- يفسر الظواهر الاجتماعية للمسترشدين شفاهة وكتابة.<br/> د.١.٢- يتواصل مع المهتمين بالمجال الزراعي بفاعلية.<br/> د. يعمل ضمن فريق عمل في مجال الإرشاد الزراعي.<br/> د. يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة لعرض المعلومات والبيانات.</p>  |

٤ . محتوى المقرر: النظري 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 وإخراج 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     |

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

|   |  |
|---|--|
| ٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:                            | المحاضرة المطورة √ العصف الذهني √ التعليم الإلكتروني √ التعلم الذاتي √ المناقشات والحوار √ التعليم غير المباشر √ التعلم التجريبي √ التعليم الهجين √  |
| ٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة | بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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 توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم   |
| ٧ - تقويم الطلاب:   |  |
| أ - الأساليب المستخدمة:                                     | الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترافية لمجابهة كورونا |
| ب - التوقيت:  | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر. - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |



|                    |   |
|--------------------|---|
| ج - توزيع الدرجات: | طبعا للانحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) %<br>- العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ %<br>- الشفهي: ١٠ %<br>- المجموع: ١٠٠ % |
|--------------------|---|

|                 |  |
|-----------------|--|
| أ - مذكرات:     | محاضرات يعدها السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المقرر للعام ٢٠١٩-٢٠٢٠.   |
| ب - كتب ملزمة:  | محمد الجزار ، طه مذكور ، رجاء شلبي ، صفاء أمين ، عادل ابراهيم، أحمد مصطفى . محاضرات في الإرشاد الزراعي ، فرع الإرشاد قسم الاقتصاد الزراعي ٢٠١٦/٢٠١٧ .  |
| ج - كتب مقترحة: | - استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a><br>قشطة، عبد الحليم عباس: الارشاد الزراعي رؤية جديدة، دار الندي للطباعة، ٢٠١٢ .<br>- عمر، أحمد محمد: الإرشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٢ م .<br>- العادلي، أحمد السيد: أساسيات الإرشاد الزراعي، دار المطبوعات الجديدة ، الإسكندرية ، ١٩٧٥<br>- Swanson, B.E ,Agricultural Extension , Second Edition FAO . ,Rome – 1984 |

|   |   |
|---|---|
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ. | ١- مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ ٢- مجلة البحوث الزراعية جامعة المنوفية<br>٣- مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية ٤- مجلة الإرشاد الزراعي<br>- www.vercon . sci . eg<br>- www. Joe . org |
|---|---|

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| رئيس مجلس القسم العلمي | أستاذ المقرر               |
| أ.د/ محمد فوزي الصفتي  | أ.د/ عادل ابراهيم محمد علي |

توصيف المقررات الاختيارية

لمتطلبات الكلية

٢٠٢١-٢٠٢٠

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: جميع طلاب البرامج الدراسية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                                       |  |                    |
| المستوى :مستويات مختلفة<br>الفصل الدراسي : خريفي- اختياري | أسم المقرر: الإدارة المزرعية الحديثة<br>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:<br>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 :<br>ب- المهارات الذهنية :<br>ج- المهارات المهنية :<br>د- المهارات العامة :   |
| ب- المهارات الذهنية :  |                         | ب-٥-٣.٤ يفسر العوامل المسؤولة عن إدارة المزارع الزراعية .<br>ب-٥-٣.٤ يصمم التحليل المالي المزرعي و التحليل البيئي و البرمجة الخطية ( الحل الرياضي و البياني ) و أساسيات تحليل ماركوف .<br>ب-٥-٣.٤ يختار طرق وأساليب رقابة العمليات المزرعية .<br>ب-٥-٣.٤ يفسر التقلبات والمخاطر التي تواجه مديري المزارع  |
| ج- المهارات المهنية :  |                         | ج-١٤-١ يطبق الاربحية المزرعية و معاييرها .<br>ج-١٤-١ ينفذ الخطة المزرعية<br>ج-١٤-٢ يدير التمويل للأعمال المزرعية<br>ج-١٤-٢ يساهم في اتخاذ القرارات الإدارية للمشروعات الزراعية المختلفة .<br>ج-١٤-٣ يشترك في الرقابة المزرعية .   |
| د- المهارات العامة :   |                         | د-٨-٢-٢ يقود فريق للإمام بأساسيات إدارة المزرعية .<br>د-٨-٢-٣ يشارك في الإدارة الاستراتيجية المزرعية .<br>د-٨-٣-٣ يتواصل مع فريق عمل الرقابة المزرعية لاتخاذ الاجراءات التصحيحية .<br>د-٨-٣-٤ يطبق التحليل المالي المزرعي و التحليل البيئي .<br>د-٨-٩-١ يعرض العوامل المؤثرة علي الإنتاجية المزرعية .   |
| ٤- محتوى المقرر : النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |                         |   |
| عدد الساعات  | المحتويات العملي للمقرر | المحتويات النظري للمقرر   |
| إجمالي   | عملي                    | نظري  |
|  |                         | اسبوع الدراسة   |

|        |  |   |   |   |
|--------|--|---|---|---|
| الأول  | التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم           | ١ | ٢ | ٣ |
| الثاني | ماهية الإدارة و إدارة الأعمال و إدارة الأعمال الزراعية         | ١ | ٢ | ٣ |
| الثالث | إدارة التمويل للأعمال الزراعية                                 | ١ | ٢ | ٣ |
| الرابع | الإدارة الاستراتيجية   | ١ | ٢ | ٣ |
| الخامس | أدوات اتخاذ لقرارات الإدارية للمشروعات الزراعية المختلفة       | ١ | ٢ | ٣ |
| السادس | الاربحية الزراعية و معاييرها                                   | ١ | ٢ | ٣ |
| السابع | تطبيقات الاربحية الزراعية و حساب معاييرها                      | ١ | ٢ | ٣ |
| الثامن | رقابة العمليات الزراعية<br>تطبيقات على رقابة العمليات الزراعية | 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 الزراعية  | ١  | ٢  | ٣  |
| الحادي عشر | التحليل المالي الزراعي و التحليل البيئي و البرمجة الخطية ( الحل الرياضي و البياني ) و أساسيات تحليل ماركوف      | ١  | ٢  | ٣  |
| الثاني عشر | تابع التحليل المالي الزراعي 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 ✓<br>التعلم الذاتي ✓<br>التعلم التعاوني ✓<br>المناقشات والحوار ✓<br>التعلم التجريبي ✓<br>التعليم الهجين ✓  |
| ٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة | بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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<br>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا |
| ب- التوقيت            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر.<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر  |
| ج- توزيع الدرجات      | طبقا للائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) %<br>- العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ %<br>- الشفهي: ١٠ %<br>- المجموع: ١٠٠ %  |

٨- قائمة الكتب الدراسية و المراجع :

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| أ- مذكرات : | محاضرات المقرر. |
|-------------|-----------------|

|   |   |
|---|---|
| <p>– استخدام المنصات الإلكترونية وموقع <a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a><br/> Kay , R.D. " Farm management " , McGraw – Hill Book Company , New York , 1981 .</p>  | <p>ب- كتب ملزمة</p>                     |
| <p>Cramer , G., " Agricultural Economics &amp; Agribusiness " , 2<sup>nd</sup> Edition , John Wiely &amp; Sons , 1987 .<br/> د صبحى أحمد أبو النجا – الإدارة المزرعية – قسم الاقتصاد الزراعى ، كلية الزراعة ، جامعة المنوفية ، ٢٠١٧ .</p> | <p>ج- كتبة مقترحة</p>                   |
| <p>١- المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي .<br/> ٢- مجلة البحوث الزراعية بكفر الشيخ .<br/> ٣- نشرات معهد التخطيط القومي .</p>   | <p>د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ</p> |

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

منسق المقرر: أ.م.د / رشدى شوقى العدوى

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2021/2020

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| ١- بيانات المقرر   |   |  |   |
| المستوى: الثاني ( عام + هندسه زراعيه)  |   | اسم المقرر: انتاج الدواجن للمشاريع الصغيره   |   |
| الرمز الكودي :<br>١٠٦٠٢  |   | 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 أنواع الدواجن المختلفة</p> <p>أ-١٧-١- يعدد أنواع المزارع المناسبة لتربية أنواع الدواجن المختلفة</p> <p>أ-٢١-١- يتعرف سلوكيات أنواع 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 السممان</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 أنواع 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 لأنواع 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 لأمراض السمان                                  | ٤  | أهم امراض السمان وعلاجها   |
| ٢           | ٢    | تركيبات اعلاف السمان واهم ادوات الانتاج                                  | ٥  | نظم إنتاج و رعاية و الاحتياجات 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 و رعاية و الاحتياجات 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 و رعاية و الاحتياجات الغذائية للطور المائية.                   |
| ٢           | ٢    | الاعراض والصفات التشريحية لأمراض 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 و رعاية و الاحتياجات الغذائية للنعام.                          |
| ٢           | ٢    | حلقا ت نقاش للمقارنة بين المشروعات المختلفة                              | ١٣ | انتاج الدجاج المحلى 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:

|   |                  |   |  |   |                  |   |                |
|---|------------------|---|--|---|------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | المناقشات والحوار  | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الهجين |
| ✓ | التعليم الذاتي   | ✓ | التعليم 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

المدائمة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

| ٧- تقويم الطلاب:  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
|---|--------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|----------------------|--|--|--|-----------------------------|--|--|--|--------------------------|
| <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> <p>طبقا للائحة</p> <p>الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>اعمال فصلية لتقييم وتقييم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p> <p>في حالة جائحة كورونا</p> <p>مقترح او مشروع بحثي</p> <p>اختبارات الكترونية</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>  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <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;"><b>المجموع الكلي</b></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% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  | <p>ج- توزيع الدرجات:</p> |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  | ١٠%                            | الامتحان العملي               | ٢٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| الامتحان الشفوي   | ١٠%                            | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <b>المجموع الكلي</b>  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>أ- مذكرات</p> <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة</p>  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>ت- كتب ملزمة</p> <p>لا يوجد</p>  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>ج: كتب مقترحة</p> <p>- الانتاج التجاري للسمان - الانتاج التجاري للبط والطيور المائية</p> <p>- الانتاج التجاري للرومي - انتاج النعام</p> <p>الانتاج التجاري للارانب</p> <p><b>Batty J. Practical Poultry Keeping. Ninth ed. Silvio Mattachion Co. USA, 1996.</b></p> <p><b>-Katie Thear. Keeping Quail. Design and Print Ltd (3rd ed.), 1998.</b></p>   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>د - دوريات علمية أو نشرات..... الخ</p> <p>المجلة المصرية لعلوم الدواجن</p> <p><b>British Poultry Science Journal</b></p> <p><b>- World Poultry Science Journal</b></p>   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>هـ- المنصة الالكترونية</p> <p>Microsoft Teams</p>  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                          |

أستاذ المقرر : أ.د/ رياض يوسف نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ رياض يوسف نوفل



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

| ١- بيانات المقرر   |                                |  |   |
|--|--------------------------------|--|---|
| المستوى : كل المستويات   |                                | إسم المقرر: إنتاج الأسماك  |   |
| الفصل الدراسي : الخريفي  |                                | المتطلب السابق: لا يوجد  |   |
| عدد الساعات المعتمدة (٢ ساعات)   | ١                              | نظري   | ٢ |
| التخصص : الانتاج الحيواني  | عدد الساعات المعتمدة (٢ ساعات) |  |   |
| ٢- هدف المقرر:   |                                |  |   |
| إكساب الطالب المعارف والمفاهيم والمهارات التي 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 :  |                                | <p>أ. ١٧. ١. ٧. يحدد وسائل زيادة الإنتاج.</p> <p>أ. ١٧. ١. ٨. يعرف معوقات الإنتاج السمكى وطرق التغلب عليها.</p> <p>أ. ١٩. ٢. ٤. يعرف أنواع الأسماك المختلفة.</p> <p>أ. ١٩. ٢. ٥. يُعرف أسس تداول وتدريب وتقييم الاسماك ومنتجاتها.</p>  |   |
| ب - المهارات الذهنية :   |                                | <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يميز بين أنواع الأسماك المختلفة.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يوضح مصادر الإنتاج السمكى البحرى ومصادر المياه العذبة والبحيرات.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يفاضل النماذج المختلفة لنظم الاستزراع السمكى.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يصمم العمليات الخاصة بنظم الاستزراع السمكى المختلفة.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يقارن بين مصادر الإنتاج المختلفة ويفسر الإختلاف بينها.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يستنتج المعوقات والعقبات التي تقف أمام زيادة الإنتاج السمكى.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. ينظم تغيرات الأداء الإنتاجي للاسماك مستندا على حقائق علمية.</p> <p>ب. ١٧. ٢. ٥. يختار التصميمات والتجهيزات المناسبة لنظم الاستزراع السمكى المختلفة.</p> |   |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:   |                                | <p>ج. ١٧. ٢. ٥. يقسم أنواع الأسماك والقشريات المختلفة تبعا لمواصفاتها الشكلية والإنتاجية.</p> <p>ج. ١٧. ٢. ٥. يستخدم أفضل الطرق التقليدية والبيوكيميائية فى تربية وانتاج الاسماك</p> <p>ج. ١٧. ٢. ٥. يعد دراسة جدوى اقتصادية عند استزراع الأسماك</p> <p>ج. ١٧. ٢. ٥. يصمم النماذج الخاصه بالمزارع السمكيه</p>  |   |
| د- المهارات العامة:  |                                | <p>د. ١٧. ٢. ٥. يظهر قدراته البحثية والتطبيقية فى مجال إنتاج الأسماك.</p> <p>د. ١٧. ٢. ٥. يتعاون لإظهار مهارته الخاصة فى مجال تحسين إنتاج الأسماك.</p>   |   |
| ٤- محتوى المقرر:   |                                |  |   |
| عدد الساعات  |                                | الدروس العملية   |   |
| عملى   | نظري                           |  |   |
| ٢  | ١                              | التعرف على إحصائيات الإنتاج السمكى بمصر والعالم  |   |
| ٢  | ١                              | تابع : التعرف على إحصائيات الإنتاج السمكى بمصر والعالم   |   |
| ٢  | ١                              | تابع : التعرف على إحصائيات الإنتاج السمكى بمصر والعالم   |   |
| ٢  | ١                              | زيارات لمزارع استزراع بحرى   |   |
| ٢  | ١                              | زيارة بحيرة البرلس   |   |
| ١  |                                | الأهمية الغذائية والإقتصادية للأسماك   | ١ |
| ٢  |                                | الإنتاج السمكى فى جمهورية مصر العربية  | ٢ |
| ٣  |                                | مصادر الإنتاج السمكى فى مصر  | ٣ |
| ٤  |                                | المصادر البحرية  | ٤ |
| ٥  |                                | مصادر البحيرات   | ٥ |

|    |   |  |   |   |
|----|---|--|---|---|
| ٦  | مصادر المياه العذبة                             | زيارة لبعض مزارع استزراع البلطي                | ١ | ٢ |
| ٧  | الإستزراع السمكى                                | زيارة لبعض مزارع استزراع البلطي                | ١ | ٢ |
| ٨  | معوقات الإنتاج السمكى                           | تكاليفات عملية للطلاب                          | ١ | ٢ |
| ٩  | وسائل زيادة الإنتاج السمكى                      | ورشة عمل للطلاب                                | ١ | ٢ |
| ١٠ | تنمية البحيرات الشمالية                         | التعرف على جغرافية البحيرات الشمالية           | ١ | ٢ |
| ١١ | الإهتمام بالصيد البحرى وأعلى البحار             | مستلزمات الصيد البحرى                          | ١ | ٢ |
| ١٢ | الإهتمام بالإستزراع السمكى                      | ورشة عمل للطلاب                                | ١ | ٢ |
| ١٣ | الإهتمام بالزراعات الغير تقليدية للأسماك        | التعريف بالزراعات الغير تقليدية للأسماك        | ١ | ٢ |
| ١٤ | تابع : الإهتمام بالزراعات الغير تقليدية للأسماك | تابع : التعريف بالزراعات الغير تقليدية للأسماك | ١ | ٢ |

#### ٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

|   |                  |                  |                   |                    |                     |   |                           |
|---|------------------|------------------|-------------------|--------------------|---------------------|---|---------------------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | التعليم التعاوني | ✓                 | التعليم الالكتروني | التعليم الغير مباشر | ✓ | استراتيجية التعليم الهجين |
| ✓ | العصف الذهني     | ✓                | المناقشات والحوار | ✓                  | التعلم الذاتي       | ✓ | التعلم التجريبي           |

#### 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 توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

#### ٧- تقويم الطــــلاب:

|   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| <p>١ . يتم التقويم وفق اللائحة عدا فى حالة عودة جائحة فيروس كورونا سيتم تطبيق (مشروع بحثى - اختبار الكترونى - مقترح بحثى).</p> <p>٢ . الامتحان التحريرى لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>٣ . الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>٤ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>٥ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p>   |                                   |
|   | <p>ب- التوقيت</p> <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p> |                                   |
|   | <p>ج- توزيع الدرجات:</p>   |                                   |
|   | <p>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</p> <p>الامتحان الشفوي</p>   | <p>١٠%</p> <p>١٠%</p>             |
|   | <p>المجموع الكلى</p> <p>طبعا لللائحة الداخلية للكلية</p>   | <p>٢٠%</p> <p>٦٠%</p> <p>١٠٠%</p> |

#### ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

|            |   |
|------------|---|
| أ - مذكرات | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة<br>٢٠١٩/٢٠١٨ |
| ب : كتب    | عبد الحميد محمد عبد الحميد (١٩٩٤) الأسس العلمية لإنتاج الأسماك ورعايتها. دار الوفاء للطباعة والنشر        |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| مقترحة                               | والتوزيع- المنصورة.   |
| ج - دوريات علمية<br>أو نشرات ....الخ | Jauncey, K. and B. Ross (1982). A guide to tilapia feeds and feeding. Institute Aquaculture, Univ. Stirling, Scotland.<br>TVR Pillay, Aquaculture: Principles and Practices. U.K. 1991. |
| د- المنصات<br>الاكترونية             |   |

أستاذ المقرر: أ.د/ فوزى إبراهيم معجوز

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ ابراهيم محمود عبدالرازق

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | الإلمام بالأسس العلمية لتربية نحل العسل وديدان الحرير و الإلمام بالجانب التطبيقي لتربية نحل العسل وديدان الحرير   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |   |
| أ - المعرفة والفهم:            | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>١. يتعرف الطالب على الممارسة العلمية ويلم بالمصطلحات العلمية ذات الدلالة العلمية.</p> <p>٢. يلم بشكل بالظواهر النحلية المختلفة وطرق تربية ديدان الحرير</p> <p>٣. يفهم القرارات الناجمة عن الظواهر الطارئة.</p> |
| ب - المهارات الذهنية :         | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>ب.١ - يقوم بالعمليات النحلية المختلفة وديدان الحرير.</p> <p>ب.٢ - يبتكر ويطور في مجال إنشاء المناحل وتربية النحل وديدان الحرير</p>   |
| ج - المهارات المهنية:          | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>ج. ١. يتخذ القرار الصائب لمواجهة المستجدات النحلية في مجال فحص الطوائف.</p> <p>ج. ٢. يكافح الأمراض للنحل وديدان الحرير</p> <p>ج.٣. يربي الملكات وديدان الحرير.</p>   |
| د - المهارات العامة:           | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :</p> <p>د. ١. يتقن العمل في فريق عمل .</p> <p>د.٢. يتحصل على ما هو حديث في مجال تربية النحل وديدان الحرير.</p>   |

| ٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |      |          |                                     |  |
|---|------|----------|-------------------------------------|--|
| عدد الساعات   |      | العناوين |                                     |  |
| إجمالي  | عملي | نظري     | الدروس العملية                      | المحاضرات النظرية                            |
| ٤   | ٢    | ٢        | الشكل الظاهري لأفراد الطائفة        | الجزء الاول: نحل العسل : نظرة عامة           |
| ٤   | ٢    | ٢        | الزوائد الخارجية للشغالات           | انواع وسلالات نحل العسل                      |
| ٤   | ٢    | ٢        | الشكل الظاهري للملكة                | الشكل الظاهري والتشريحي للنحل                |
| ٤   | ٢    | ٢        | الشكل الظاهري للذكر ولة 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 افراد 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       | <b>الاجمالي</b>                     |  |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:

|  |
|--|
| ١. ساعات مكتبية إضافية   |
| ٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية لمزيد 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  |                       |
| ٥. وفي حالة ( لا قدر الله ) جائحة كورونا سيتم استخدام المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمواجهة كورونا. |                       |
| - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   | ب- التوقيت            |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠%<br>الامتحان الشفوي ١٠%<br>الامتحان العملي ٢٠%<br>امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%<br>المجموع الكلي ١٠٠%   | ج- توزيع الدرجات:     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية   |                       |

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

|  |                  |
|--|------------------|
|  |                  |
| ١- تربية العسل أ.د/ محمد عباس عبدالمطلب.<br>٢- موسوعة نحل العسل أ.د/ مصطفى حسين<br>٣- النحل في إنتاج العسل وتلقيح المحاصيل أ.د/ أسامة الانصارى | ب - كتب ملزمة :  |
| ما يصدر في جديد من مؤلفات السادة المختصين في مجال تربية نحل العسل  | ج - كتب مقترحة : |



|   |   |
|---|---|
| استخدام المنصات الالكترونية وموقع -<br><a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a> |   |
| 1- J. of apicultural research .<br>2- American bee Journal<br>3- Bee world                          | د- المراجع والدوريات العلمية أو<br>نشرات .. ألخ . |

أستاذ المقرر

عميد الكلية وقائم بأعمال  
رئيس مجلس القسم

أ.د/ محمد بهجت شاور

أ.د./ محمود محمد فواز

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

### القسم الذي يدرس المقرر: قسم كيمياء وسمية المبيدات

| ١- بيانات المقرر  |      |   |  |
|---|------|---|--|
| المستوى: الأول و الثاني   |      | اسم المقرر: التلوث البيئي مشكلات وحلول  |  |
|   |      | الرمز الكودي : (١١٠١٩)  |  |
| عملي  | ٢    | نظري  | 2  |
|   |      | عدد الساعات المعتمدة: (٣)   |  |
| التخصص : كيمياء وسمية المبيدات  |      |   |  |
| ٢- هدف المقرر:  |      |   |  |
| باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:- التعرف علي المفاهيم الخاصة بالبيئة ومكوناتها (هواء - ماء - تربة - كائنات حية) و انواع الملوثات وتصنيفها و استخدام الطرق المختلفة لمعالجتها. |      |   |  |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر:  |      |   |  |
| أ - المعلومات والمفاهيم :   |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١-١٥- يذكر انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله ونشر الوعي البيئي.<br>أ-٢-٢٢- يحدد المعالجات التقليدية والتكنولوجيا الحديثة لتقليل التلوث.                           |  |
| ب - المهارات الذهنية :  |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>ب-٤-٨- يعدد انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله ونشر الوعي البيئي.<br>ب-٥-٨- يعرف المبيدات الخطيرة والمركبات الكيميائية الاخرى والتي تلوث البيئة والكائنات الحية      |  |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:  |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>ج ١٢. ٥.٥. يكشف انواع التلوث البيئي ومشاكله وحلوله.<br>ج٢٥-١- يحليل الملوثات في المواد الغذائية طبقا للمعايير الدولية  |  |
| د- المهارات العامة:   |      | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>د.٨.١. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل مجال إدارة مكافحة الآفات<br>د.٩-١- يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال وقاية النبات. |  |
| ٤- محتوى المقرر:  |      |   |  |
| ٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية   |      |   |  |
| عدد الساعات   |      | العناوين  |  |
| عملي  | نظري | الدروس العملية  | المحاضرات النظرية  |
| ٢   | ٢    | تقدير pH  | ١. التعريف علي مفهوم البيئة بمعناة الواسع<br>٢. معرفة النظام البيئي واهمية الاتزان فيه                                       |
| ٢   | ٢    | تقدير الامونيا بواسطة HCL   | التعرف علي مفهوم التلوث<br>٢. a. تلوث الغلاف الجوي<br>i) التعرف علي طبقات الغلاف الجوي<br>ii) التعرف بمكونات الهواء الاساسية |
| ٢   | ٢    | تقدير الملوحة   | تلوث الهواء<br>٣. a. التعرف علي مصادر تلوث الهواء<br>b. التعرف علي ملوثات الهواء الغازي                                      |



|    |    |  |  |
|----|----|--|--|
|    |    |  | c. التعريف بطبقة الأوزون ومسببات نضوجها<br>d. التعرف علي ملوثات الهواء الجسيمية<br>e. التعرف علي ملوثات الهواء الثانوية  |
| ٢  | ٢  | تقدير الفوسفات   | التحكم في تلوث الهواء<br>١. التعرف بالطرق الوقائية اللازمة للتحكم في التلوث الجوي<br>٢. التعرف بالقواعد لبغنية الواجب اتباعها للتحكم في التلوث الجوي<br>٣. التعرف علي بعض الانظمة الخاصة بالتحكم في التلوث الجوي |
| ٢  | ٢  | تقدير قوة كلوريد الباريوم  | تلوث الماء<br>١. تعريف بالماء وخواص الماء في الكرة الارضية   |
| ٢  | ٢  | تقدير الكبريتات في كبريتات النحاس (تحليل وزني)                         | التعرف علي مصادر تلوث الماء<br>(١) التلوث الطبيعي  |
| ٢  | ٢  | تقدير السيانيد بواسطة نترات الفضة (تحليل وزني)                         | (٢) التلوث الحراري<br>(٣) تلوث المياه بالمشتقات النفطية  |
| ٢  | ٢  | امتحان منتصف الفصل الدراسي   | التعرف علي مراحل معالجة مياه الصرف   |
| ٢  | ٢  | تقدير الكلور بطريقة مور - طريقة فولهارد                                | امتحان منتصف الترم   |
| ٢  | ٢  | تقدير حامض الاوكساليك بواسطة برمنجنات البوتاسيوم                       | تلوث التربة<br>١. تعريف التربة ومكوناتها في الكرة الارضية  |
| ٢  | ٢  | تقدير الاكسجين الذائب في الماء   | التعرف علي مصادر تلوث التربة<br>(٤) التلوث الطبيعي<br>(٥) التلوث الحراري<br>(٦) تلوث التربة بالكيماويات  |
| ٢  | ٢  | التحليل اللوني للملوثات  | ١٢ التعرف علي الطرق المختلفة لمعالجة التربة الملوثة  |
| ٢  | ٢  | التحليل الكروماتوجرافي للملوثات الكيمائية (مبيدات - عناصر ثقيلة - الخ) | تلوث الماء<br>١. تعريف بالماء وخواص الماء في الكرة الارضية   |
| ٢  | ٢  | الامتحان العملي النهائي  | ١٤ دراسات حالة للتعرف علي اهم الكوارث البيئية في مجال التلوث البيئي  |
| ٢٨ | ٢٨ | الاجمالي   |  |

##### ٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

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

##### 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:

|  |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
|--|---|--------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|----------------------|--|--|--|------------------------------------|--|--|--|
| <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>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعات الاجراءات الاحترازية لمجابهة فيروس كورونا المستجد</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="2" style="text-align: center;"><b>المجموع الكلي</b></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>                     |   | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفوي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b> |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | ١٠%   | الامتحان العملي                | ٢٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| الامتحان الشفوي  | ١٠%   | امتحان نهاية العام (التحريري)  | ٦٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <p>أ- مذكرات</p> <p>١- مبيدات الاعشاب والادغال (الحشائش) على تاج الدين ١٩٨٧ - دار المعارف.</p>   | <p>ب- كتب مقترحة</p> <p>١. ماهر أبو المعاطى علي، صلاح الدين شبل دياب: صحه المجتمع معالجة عملية من المنظور الطبي والإجتماعي(مكتبه الزهراء بالرياض ٢٠١٢، طبع_ نشر_ توزيع نور الإيمان)ص١٢٣،١٢٢.</p> <p>٢. ماهر أبو المعاطى علي، صلاح الدين شبل دياب: صحه المجتمع معالجة عمليه من المنظور الطبي والإجتماعي(مكتبه الزهراء بالرياض ٢٠١٢، طبع_ نشر_ توزيع نور الإيمان)ص١٢٣.</p> <p>٣. ^ تعدى إلى الأعلى ل: أ ب ماهر أبو المعاطى علي، صلاح الدين شبل دياب: صحه المجتمع معالجة عمليه من المنظور الطبي والإجتماعي(مكتبه الزهراء بالرياض ٢٠١٢، طبع_ نشر_ توزيع نور الإيمان)ص١٢٥.</p> <p>٤. ^ World Resources Institute: August 2008 Monthly Update: Air Pollution's Causes, Consequences and Solutions Submitted by Matt Kallman on Wed, 2008-08-20 18:22. Retrieved on April 17, 2009</p> <p>٥. ^ waterhealthconnection.org&gt; Overview of Waterborne Disease Trends By Patricia L. Meinhardt, MD, MPH, MA, Author. Retrieved on April 16, 2009</p> <p>٦. ^ Pennsylvania State University&gt; Potential Health Effects of Pesticides. by Eric S. Lorenz. 2007</p> <p>٧. ^ Gershon Cohen Ph.D. "The 'Solution' to Pollution Is Still 'Dilution'". Earth Island Institute. اطلع عليه بتاريخ ٢٠٠٦-٠٢-١٤.</p> <p>٨. ^ "What is required". Clean Ocean Foundation. 2001. اطلع عليه بتاريخ ٢٠٠٦-٠٢-١٤.</p> <p>٩. ^ انبعاثات غاز ثاني اكسيد الكربون (الجدول ١، تقرير DOE/EIA-0573، 2004، إدارة معلومات الطاقة (Energy Information Administration) )</p> <p>١٠. ^ انبعاثات ثاني أكسيد الكربون الخريطة (الرسم البياني Mongabay على صفحة الموقع الإلكتروني المعتمدة على إدارة معلومات الطاقة في جداول البيانات)</p> <p>١١. ^ Lesson J.D: Environmental law, pitman publishing, London, 1995, p,14</p> <p>١٢. ^ Alloway B.J F Ayres (D.C): chemical principles of environmental pollution</p> |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>^Blakie academic and professional, London, 1993, P,5.</p> <p>●</p> <p>استخدام المنصات الالكترونية ومواقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p>   |  |
| <p>١٠. صندوق الدفاع عن البيئة</p> <p>٢٠. العامل البيئي</p> <p>٣٠. معهد لبحوث الطاقة والبيئة</p> <p>٤٠. OEHHA الاقتراح ٦٥ قائمة</p> <p>٥٠. OSHA حدود الملوثات الجوية</p> <p>٦. برنامج علم السموم الوطني —من المعاهد الوطنية للصحة في الولايات المتحدة الأمريكية.تقارير ودراسات حول كيفية تأثير الملوثات على الناس.</p> <p>٧. Toxnet —قواعد البيانات والتقارير عن علم السموم.</p> <p>٨. الممتاز —يدير المواقع الممتازة والمواقع الملوثة منها (CERCLA).</p> <p>٩. حصر إطلاق المواد السمية —يتعقب كم النفايات التي تطلقها شركات الولايات المتحدة في الماء والهواء. تمنح تصاريح لإطلاق كمية محددة من هذه الملوثات من كل عام.خريطة</p> <p>١٠. وكالة المواد السامة وسجل الأمراض —الأكثر العشرين مصدر للملوثات، وكيفية تأثيرها في الناس، ماذا تستخدم الصناعات في الولايات المتحدة والمنتجات التي وجدت فيها.</p> <p>١١. ToxTutor من المكتبة الوطنية للطب —مصدر لإعادة النظر في علم السموم البشري.</p> <p>١٢. معلومات التلوث الواردة من ، مؤسسة وودز هول لعلوم المحيطات ( Woods Hole Oceanographic Institution)</p> <p>١٣. أسوأ الأماكن الملوثة في العالم ٢٠٠٧ ، وفقا لمعهد بلاكسميث معهد بلاكسميث ( Blacksmith Institute)</p> <p>١٤. الأماكن الأكثر تلوثاً في العالم في الموقع الإلكتروني Time.com</p> <p>تلوث البيئة</p> | <p>ج- دوريات علمية أو نشرات .....الخ</p> |

رئيس مجلس القسم العلمي

منسق المقرر

أ.د/ احمد عبد الحميد ابو زيد

د/ محمد عبد الرازق صالح

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠-٢٠٢١  
القسم العلمي الذي يدرس المقرر: قسم المحاصيل

|  |  |                         |
|--|--|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                              |  |                         |
| المستوى : الثانى اختيارى<br>الفصل الدراسى : شتوى | أسم المقرر: الاتجاهات الحديثة فى إنتاج المحاصيل<br>المتطلب السابق: | كود المقرر :<br>(١١١٠٣) |
| عدد الساعات : نظري                               | عملي   | ٢                       |
| الساعات المعتمدة:                                | ٢  | ٣                       |

|  |  |
|--|--|
| ٢ - هدف المقرر :   |  |
| باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:-<br>اكتساب القدرة على معرفة التقنيات الحديثة فى الزراعة العضوية و الحيوية لكل محصول<br>منزوع و معرفة استخدام التقنيات الحديثة فى زراعة و انتاج المحاصيل وزيادة كفاءة<br>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 :<br>أ-١٧-١٠-١٠ يتعرف على الوسائل التكنولوجية الحديثة فى تسميد محاصيل الحقل<br>أ-٢١-٨-١-٢١ يذكر المعاملات الحديثة لمحاصيل الحقل ما بعد الحصاد للحصول على<br>جودة عالية     |
| ب - المهارات الذهنية :   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>ب-٥-٨-٩ يختار الوسائل لتقليل الفاقد بعد الحصاد لمحاصيل الحقل المختلفة<br>ب-٦-٢-٦ يوضح الخطط المناسبة لتطوير انتاج المحاصيل تحت نظم الانتاج العضوي والزراعة<br>النظيفة |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>ج-١٦-٤-١ يطبق معاملات ما بعد الحصاد لتحسين جودة انتاج محاصيل الحقل وتقليل<br>الفاقد<br>ج-٢٢-١-٥ يطبق الميكنة الزراعية الحديثة الملازمة للحاصلات الحقلية.              |
| د - المهارات العامة:   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>د-٩-١-٧ يظهر قدرات التعلم الذاتى والمستمر وكذلك المهارات البحثية فى اختيار البدائل<br>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 انتاج محاصيل الحقل                              |
| ٣                       | ٢    | ٢        | النانواسمدة   | ١٣ استخدام الميكنة فى زراعة وانتاج محاصيل الحقل   |
| ٣                       | ٢    | ٢        | البيوشار  | ١٤ الحصاد والتخزين  |
| ٤٢                      | ٢٨   | ٢٨       | <b>الإجمالي</b>   |   |

#### ٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

|                     |   |                    |   |                  |   |                   |   |
|---------------------|---|--------------------|---|------------------|---|-------------------|---|
| التعليم الغير مباشر |   | التعليم الالكتروني | ✓ | التعليم التعاوني |   | المحاضرة المطورة  | ✓ |
| التعلم الهجين       | ✓ | التعلم التجريبي    |   | التعلم الذاتي    | ✓ | المناقشات والحوار | ✓ |
|                     |   |                    |   |                  |   | 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 الطــــلاب:                            |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                              |  |  |  |
| أ- الأساليب المستخدمة                           | ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                              |  |  |  |
| ب- التوقيت                                      | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- 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;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">طبعا لللائحة الداخلية للكلية</td> </tr> </table>                               | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفوي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | طبعا لللائحة الداخلية للكلية |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي                  | ١٠%  | الامتحان العملي                | ٢٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                              |  |  |  |
| الامتحان الشفوي                                 | ١٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري)  | ٦٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                              |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>                            |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                              |  |  |  |
| طبعا 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 ٢٠٢٠/٢٠٢١  |
| ج - كتب مقترحة :                               | <p>إنتاج محاصيل الحقل – أ.د/ عبدالعظيم أحمد عبدالجواد، أ.د/ عادل محمود الصيفي<br/>زراعة المحاصيل أ.د/ مصطفى مرسى<br/>فسيولوجى المحاصيل د/ عبدالحميد حسنين</p> <p>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.</p> <p>- Ssekabembe,C. K. (2010) . Introduction to Agronomy: Principles and Practices. Fountain Publishers Ltd, Kampala, 318pp</p> <p>- Widtose, A. (2000). Dry Farming for sustainable agriculture. Publisher Agropios Indian.<br/>استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br/><a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a></p> |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . | The Journal of Sustainable Agricultural Sciences (JSAS) 2020/2021 <a href="https://jsas.journals.ekb.eg/">https://jsas.journals.ekb.eg/</a>   |

Crop Science Journal 2020/2021

Agronomy Journal 2020/2021

رسائل الدكتوراه والماجستير الخاصة بالمحاصيل الحقلية.

مجلات الكليات الزراعية المختلفة

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

(أ.د./ إبراهيم سعد الدجوى)

أ.د. عبد الواحد عبدالحميد السيد

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

١ - بيانات المقرر :

|               |                                 |                    |
|---------------|---------------------------------|--------------------|
| كود المقرر:   | أسم المقرر :                    | المستوى :الثاني    |
| (١٠١٠٣)       | نظم ري وتسميد الاراضي الصحراوية | الفصل: شتوى        |
| عدد الساعات : | نظري                            | الساعات المعتمدة ٣ |
|               | ٢                               | عملي ٢             |

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 الغذائية في البيئة التي ينمو فيها ، ومعرفة طرق امتصاص العناصر الغذائية بواسطة النبات ، والتعرف على طبيعه الاراضي 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 :<br>أ-١-١٦-١- يحدد المعلومات الخاصة بعلم تغذية النبات وعلاقة النبات بالتربة<br>أ-١-١٨-١- يتعرف على نظم الري المختلفة وحركية المياه بالتربة  |
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن :<br>ب-١-٦-٩- يختار الاسمدة المختلفة والمناسبة للاضافة مع نظم الري الحديثة تحت الظروف الصحراوية  |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن :<br>ج-١-١٢-١- ينفذ أفضل طرق الري والتسميد فى الاراضي الصحراوية<br>ج-١-١٣-١- يطبق التسميد مع مياه الري فى الاراضي الجديدة والصحراوية<br>ج-١-١٦-١- يستخدم الاحتياجات المائية للحاصلات الحقلية والبستانية فى الاراضي الصحراوية |
| د - المهارات العامة:   | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الأراضي والمياه قادرا على أن :<br>د-٢-٣-٤-٢- يعمل ضمن فريق بحثى ميدانى لاختيار انسب انواع الاسمدة وفقا لنوع الارض   |

٤ - محتوى المقرر : النظرى والعملى وفقا للوارد باللائحة الدراسية

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



|    |    |    |   |   |    |
|----|----|----|---|---|----|
| 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  | أنواع 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 السمادية 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 ما عليه تحت الظروف الصحراوية.   | ١٤ |
| ٤٢ | ٢٨ | ٢٨ | <b>الإجمالى</b>   |   |    |

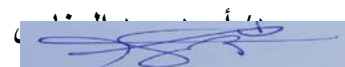
|   |   |                    |   |                                    |   |                       |   |
|---|---|--------------------|---|------------------------------------|---|-----------------------|---|
| <b>٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:</b>  |   |                    |   |                                    |   |                       |   |
| التعليم الهجين  | ✓ | التعليم التعاوني   | ✓ | المناقشات والحوار                  |   | المحاضرة المطورة      | ✓ |
| المحاكاة  | ✓ | حل المشكلات        |   | التعلم التجريبي (دروس عملية-تدريب) | ✓ | التعلم الذاتي         |   |
|   |   | التعليم الالكترونى | ✓ |                                    |   |                       |   |
| <b>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة:</b>   |   |                    |   |                                    |   |                       |   |
| 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   |   |                    |   |                                    |   |                       |   |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>   |   |                    |   |                                    |   |                       |   |
| 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. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية  |   |                    |   |                                    |   |                       |   |
| ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترافية لجائحة كورونا. |   |                    |   |                                    |   |                       |   |

|                                   |  |   |     |
|-----------------------------------|--|---|-----|
| 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 الكلى   |     |
|                                   |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية ما عدا في حالة عودة جائحة كورونا يلجأ الى مقالة بحثية او مشروع بحثي او اختبار عملي واختبار الكتروني |     |
| 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 :                   | فيظى ، صلاح الدين ، حسن الشيمى ، سيد إسماعيل (٢٠٠٣). الأراضى و المياه و الأسمدة - الجامعة الأمريكية بالقاهرة - مركز تنمية الصحراء.<br>-عبدالله شحاتة،سعيد و رجب الرمادي ، حسن (٢٠١١م).العناصر الغذائية الصغري "إمتصاصها ودورها في النبات" مطبعة فارس عبد الحميد للطباعة والتجليد عين الصيرة ت/١٢٢٦٣٩١٩٥٥ رقم الايداع ٢٠٤٤٢/٢٠١١ الترقيم الدولي : ٠ - ٥٠٥ - ٤٠٣ - ٩٧٧ - ٩٧٨ - بلبع . عبد المنعم (١٩٨٠) خصوبة التربه والتسميد . دار المطبوعات الجديده الاسكندريه . |
| ج - كتب مقترحة :                  | استخدام المنصات الالكترونية<br>Mengel, K, and E.A. Kirkby (2002). Principles of plant nutrition, International mal potash Institute Bern, Switzerland, 2002.<br>Ali, M. H. (2011). Practices of Irrigation & On-farm Water Management. Vols. 1 and 2, Springer Science + Business Media, LLC.<br>David A. Bainbridge (2007). A Guide for Desert and Dryland Restoration: New Hope for Arid Lands. International and Pan-American Press.                          |
| د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ . | مجلة علوم الاراضي المصريه .<br>- مجلة العلوم الزراعيه لجامعة كفرالشيخ .<br>- مجلة جمعية علوم الاراضي الأمريكية.<br>- Plant and Soil.<br>- Soil Biology and Biochemistry.<br>- Biology and Fertility of Soils<br><u>Agronomy for Sustainable Development</u><br>- Precision Agriculture<br>- Nutrient Cycling in Agroecosystems<br>- Agricultural Water Management  |

استاذ المقرر

رئيس مجلس القسم العلمي



أ.د/ أحمد سعد الحناوى

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: النبات الزراعي  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠ م

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

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| ٢- هدف المقرر :                     | تعرف الطالب على المعارف الخاصة بتدوير المخلفات الزراعية وإلمامه بمهارات التعامل وتقادى أضرارها ومعرفة التطبيقات المختلفة لنواتج عمليات التدوير.   |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر:        |   |
| أ - المعلومات والمفاهيم :           | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>أ. ١٣. ٢. ٨. يتعرف على الوسائل الأمانة للتعامل مع المخلفات الزراعية والحفاظ على البيئة.</p> <p>أ. ١٣. ٢. ٩- يعرف أنواع المخلفات الزراعية ومصادرها المختلفة.</p> <p>أ. ١٣. ٢. ١٠- يفهم أهداف وفوائد تدوير المخلفات الزراعية وتطبيقاتها المختلفة.</p> <p>أ. ١٣. ٢. ١١- يصف عملية إعادة تدوير المخلفات الزراعية وأهم المركبات الاقتصادية الناتجة عنها.</p> <p>أ. ٢٢. ١. ٥- يفهم دور التكنولوجيا الحيوية وإستخدام الكائنات الحية الدقيقة في تحويل المخلفات الزراعية إلى مخضبات ومبيدات الحيوية.</p> |
| ب - المهارات الذهنية :              | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>ب. ٣. ٢. ٢٤- يصف المخاطر المرتبطة بتدوير المخلفات الزراعية وعلاقتها بالانتاج الزراعي.</p> <p>ب. ٣. ٢. ٢٥- يدرك الأثار السلبية للمخلفات على البيئة والانتاج الزراعي.</p> <p>ب. ٦. ١. ٣٤- يستخدم طرق المعلوماتية الحيوية في تحليل النتائج في مجال تدوير المخلفات الزراعية وإستخدام الكائنات الحية الدقيقة.</p>  |
| ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>ج- ١٣- ١- ٩- يطبق طرق التكنولوجيا الحيوية في تدوير المخلفات الزراعية ومعالجة التلوث البيئي.</p> <p>ج. ٢٢. ١. ٥- يستخدم الكائنات الحية الدقيقة في تدوير المخلفات الزراعية وإنتاج أسمدة ومنتجات نافعة.</p>  |
| د- المهارات العامة :                | <p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>د. ٨. ١. ٥- يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل في تدوير المخلفات الزراعية.</p> <p>د. ٩. ١. ٢٦- يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر؛ لتطوير معلوماته ومهاراته المهنية في تدوير المخلفات الزراعية.</p>  |

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      | ✓ | التعلم الهجين   |
| ✓ | حل المشكلات      | ✓                | المنافشات والحوار  | التعلم الذاتي | ✓ | التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع تخرج) |

٦- استراتيجيات التعليم

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>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعات الاجراءات الاحترازية لمجابهة فيروس كورونا المستجد</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="97 629 268 674">٢٠%</td> <td data-bbox="268 629 791 674">الامتحان العملي</td> <td data-bbox="791 629 1193 674">١٠%</td> <td data-bbox="1193 629 1495 674">أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td data-bbox="97 674 268 719">٦٠%</td> <td data-bbox="268 674 791 719">امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td data-bbox="791 674 1193 719">١٠%</td> <td data-bbox="1193 674 1495 719">الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td data-bbox="97 719 268 763">١٠٠%</td> <td colspan="3" data-bbox="268 719 1193 763">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="97 763 1193 808">طبقا للائحة 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 |  |  | 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                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                          |
| ١٠٠%   | المجموع الكلي                              |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                          |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية  |  |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</p>   |  |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                          |
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة</p> <p>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<br/><a href="http://ejm.journals.ekb.eg">http://ejm.journals.ekb.eg</a></p> <p>مجلة العلوم الزراعية المستدامة بكلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ<br/><a href="http://jsas.journals.ekb.eg">http://jsas.journals.ekb.eg</a></p> <p>مجلة علم الانزيمات والايض الغذائي<br/><a href="http://www.opensciencepublications.com/journal-of-enzymology-and-metabolism/home-3">http://www.opensciencepublications.com/journal-of-enzymology-and-metabolism/home-3</a></p> <p>مجلة التكنولوجيا الميكروبية والكيمياء الحيوية<br/><a href="https://www.longdom.org/microbial-biochemical-technology.html">https://www.longdom.org/microbial-biochemical-technology.html</a></p> <p>مجلة التفسير الحيوي<br/><a href="https://link.springer.com/journal/10532">https://link.springer.com/journal/10532</a></p> <p>المجلة الدولية للتدهور والتكسير الحيوي<br/><a href="https://www.journals.elsevier.com/international-biodegradation-and-biodegradation">https://www.journals.elsevier.com/international-biodegradation-and-biodegradation</a></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 المنطوب

أ. د/ مصطفى السيد شلبي

د/ نجوى محمد الخطيب

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠٢٠ م

|  |  |  |
|--|--|--|
| ١ - بيانات المقرر :  |  |  |
| كود المقرر :<br>(١١٣٠٣)  | أسم المقرر: مقدمة في الهندسة الزراعية<br>المتطلب السابق: لا يوجد   | المستوى : الاول (هندسة زراعية)<br>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 :<br/>         أ.١.١ يتعرف على أسس هندسة التصنيع الزراعي<br/>         أ.١.٢ يتعرف على أنواع القوى والالات الزراعية<br/>         أ.١.٣ يتعرف على تخطيط المباني الزراعية وتهيئة البيئة<br/>         أ.١.٤ يتعرف على طرق الري والصرف المختلفة واجهزة القياس في هذا المجال<br/>         أ.١.٥ يذكر المصطلحات الزراعية شائعة الاستخدام في مجال الهندسة الزراعية.<br/>         أ-١-١٩ يلم بمقدمة في اجهزة الري والصرف<br/>         أ-١-١٩ ب يلم بمقدمة في اجهزة الري والصرف<br/>         أ-١-٢٠ يلم بمقدمة في تخطيط المباني الزراعية وتهيئة البيئة</p>  |  |
| ب - المهارات الذهنية :   | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br/>         ب.١.١ يصنف الانواع المختلفة لألات المكافحة تبعاً لأستعمالها في المحاصيل المختلفة<br/>         ب.١.٢ يشرح دور الهندسة الزراعية في التطبيقات العملية.<br/>         ب.١.٣ يحل المشاكل العامة التي تواجه إنتاج المحاصيل الحقلية بإختيار أفضل البدائل من بين العمليات الزراعية طبقاً للظروف السائدة لتحقيق أقصى عائد ممكن من المحصول.<br/>         ب-٣-٥ يختار التقنيات الهندسية لحفظ المنتجات الزراعية.<br/>         ب-٤-٦ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير الري.<br/>         ب-٤-٦ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير القوى والالات الزراعية.<br/>         ب-٤-٦ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير هندسة التصنيع الزراعي.<br/>         ب-٤-٦ يستخدم البرامج الحديثة في تطوير هندسة النظم الحيوية.<br/>         ب-٤-٧ يذكر مصطلحات باللغة الإنجليزية و يختار أفضل طرق الترجمة من الإنجليزية إلى العربية في مجالات الهندسة الزراعية<br/>         ب-٥-٧ يطور معلوماته في مجالات الهندسة الزراعية عن طريق الإطلاع على الإنترنت .</p> |  |
| ج - المهارات المهنية:  | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br/>         ج-١-١ يطبق الممارسات الجيدة في تشغيل الالات الزراعية<br/>         ج-١-٢ يستخدم الوسائل الحديثة في تهيئة المنشأ الزراعي لإنتاج غذاء آمناً للإنسان والحيوان<br/>         ج-١-٣ يستغل الموارد الطبيعية لمياه الري في رفع كفاءة طرق الري.</p>  |  |
| د - المهارات العامة:   | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br/>         د.١.١ يعرض المعلومات الخاصة بالقوى والالات الزراعية المختلفة.<br/>         د.١.٢ يعرض المعلومات الخاصة بهندسة التصنيع الزراعي.<br/>         د.١.٣ يعرض المعلومات الخاصة بتخطيط المباني الزراعية وتهيئة البيئة.<br/>         د.١.٤ 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 الغريلة.                               | مقدمة فى هندسة التصنيع الزراعى                             | ٥  |
| ٤           | ٢    | ٢    | زيارات ميدانية لمصانع تخزين الحبوب.                          | مقدمة فى هندسة التصنيع الزراعى-<br>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<br>وتهيئة البيئة           | ٨  |
| ٤           | ٢    | ٢    | تهيئة البيئة داخل المنشآت الزراعية.                          | مقدمة فى تخطيط المبانى الزراعية<br>وتهيئة البيئة           | ٩  |
| ٤           | ٢    | ٢    | تأثير تهيئة البيئة داخل المنشأ الزراعي على<br>زيادة كفاءتها. | مقدمة فى تخطيط المبانى الزراعية<br>وتهيئة البيئة-تقييم ثان | ١٠ |
| ٤           | ٢    | ٢    | التعرف على انواع وطرق الري.                                  | مقدمة فى اجهزة الري والصرف                                 | ١١ |
| ٤           | ٢    | ٢    | حساب الاستهلاك المائي 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<br>لشبكات الري.     | مقدمة فى اجهزة الري والصرف                                 | ١٤ |
| ٥٦          | ٢٨   | ٢٨   | <b>الاجمالي</b>  |  |    |

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                    |   |                |   |   |   |               |   |
|--------------------|---|----------------|---|---|---|---------------|---|
| التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم        | ✓ | المناقشات والحوار   | ✓ | المحاضرة      | ✓ |
| التعلم الهجين      | ✓ | حل<br>المشكلات |   | التعلم التجريبي<br>(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 توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

#### ٧- تقويم الطلاب:

|                       |  |
|-----------------------|--|
| أ- الأساليب المستخدمة | ١- الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢- الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣- الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤- اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليف المنزلية<br>٥- المقترحات البحثية والاختبارات الإلكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الإجراءات الإحترازية لمجابهة كورونا. |
| ب- التوقيت            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر  |
| ج- توزيع الدرجات:     | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي ١٠%   الامتحان العملي ٢٠%<br>الامتحان الشفوي ١٠%   امتحان نهاية العام (التحريري) ٦٠%<br>المجموع الكلي ١٠٠%<br>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<br>٢٠٢١/٢٠٢٠ م   |
| ج - كتب مقترحة :                                | 1. An Introduction to Agricultural Engineering.<br>2. Principles of agricultural engineering.<br>3. Numerical problems in agricultural engineering.   |
| د - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . | المجلة المصرية للهندسة الزراعية<br>إستخدام المنصات الإلكترونية والمواقع الآتية:<br><a href="https://blog.khanacademy.org/international">/https://blog.khanacademy.org/international</a><br><a href="https://www.ekb.eg/ar/home">https://www.ekb.eg/ar/home</a><br><a href="https://ar.khanacademy.org">https://ar.khanacademy.org</a> |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ حسين محمد سرور

أستاذ المقرر

د. عبد العزيز محمد عكاشة



توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي

|                     |   |   |
|---------------------|---|---|
| ١ - بيانات المقرر : |   |   |
| كود المقرر: (١٠٢٢٢) | أسم المقرر: الإرشاد الزراعي الالكتروني<br>المتطلب السابق: ----- | المستوى: الأول & الثاني<br>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:<br>أ. ٢١. ٧. ١ يذكر أساليب التعليم الإرشادي عن بعد لتنمية الموارد البشرية في القطاع الزراعي.<br>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:<br>ب. ٦. ١. ٩ يبتكر وسائل وطرق حديثة للحصول علي البيانات والمعلومات المتعلقة بأسعار مستلزمات الإنتاج الزراعي.<br>ب. ٦. ٢. ٧ يقترح طرقاً اتصالية حديثة للفئات المستهدفة للحصول على المعلومات التسويقية.                             |
| ج - المهارات المهنية:         | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن:<br>ج- ١٧. ٧. ١ يختار وسائل الإرشاد الإلكتروني لتحديد الاحتياجات التدريبية للفئات المستهدفة.<br>ج. ١٨. ٢. ٥. ١ ينوع تقنيات الإرشاد الإلكتروني المستخدمة في العملية التدريبية.   |
| د- المهارات العامة:           | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن:<br>د- ٦-٢-٤ يتبادل البيانات والمعلومات الإرشادية مع المعنيين باستخدام تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.<br>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 الفيديو في العمل الإرشادي              | ٢    | ٢    | ٤      |
| ١٠ | تقنية شبكة الفيديو والراديو في العمل الإرشادي        | كيفية استخدام تقنية الراديو 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 ✓<br>التعليم التعاوني ✓ المناقشات والحوار ✓ التعليم غير المباشر ✓ التعلم التجريبي ✓<br>التعليم الهجين ✓   | ٥ - استراتيجيات التعليم والتعلم:                            |
| بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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 الطلاب:   |   |
| الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا   | أ - الأساليب المستخدمة:                                     |
| ب - التوقيت:<br>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر.  |   |
| ج - توزيع الدرجات:<br>طبقا للائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) %<br>- الشفهي: ١٠%<br>- العملي: ٢٠% - الامتحان النهائي: ٦٠% - المجموع: ١٠٠%   |   |
| 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:   |
| ج: كتب مقترحة<br>- استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br><a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a><br>علوية، أحمد جلال: الارشاد الزراعي ماضيه وحاضره ومستقبله، مكتبة الانجلو، القاهرة، مصر، ٢٠٠٤.<br>- فادي اسماعيل: البنية التحتية لاستخدام تكنولوجيا المعلومات والاتصالات في التعليم، والتعليم عن بعد، دمشق ١٥-١٧ يوليو، ٢٠٠٣<br>- سويلم، محمد نسيم: التخطيط والتقييم في الإرشاد الزراعي، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٨.<br>- عمر، أحمد محمد: الارشاد الزراعي المعاصر، مصر للخدمات العلمية، القاهرة، ١٩٩٢.<br>Maunder, A. (1984): Agricultural Extension, A reference manual, 2 <sup>nd</sup> Ed., FAO, Rome. |   |
| www. vercon . sci . eg<br>www. Joe . org   | د - دوريات علمية أو نشرات ..... الخ                         |
| ١- مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ<br>٢- مجلة البحوث الزراعية جامعة المنوفية<br>٣- مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية<br>٤- مجلة الإرشاد الزراعي   |   |

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| رئيس مجلس القسم العلمي | أستاذ المقرر               |
| أ.د/ محمد فوزي الصفتي  | أ.د/ عادل ابراهيم محمد علي |

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الوراثة

| ١- بيانات المقرر   |  |                    |
|--|--|--------------------|
| المستوى : الثاني<br>(مقرر اختياري)<br>الفصل الدراسي : شتوي | اسم المقرر:<br>مقدمه في الهندسة الوراثية | كود المقرر : ١١٢٠٢ |
| التخصص : عام   | عدد الساعات المعتمدة : ٣                 | نظري (٢) عملي (٢)  |

| ٢- هدف المقرر:   |                     |
|--|---------------------|
| تعريف الطالب على اهم تكنولوجيات الاستزراع والنقل الجيني وكذلك أهمية الهندسة الوراثية في تحسين الكائنات الحية.  |                     |
| ٣- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:   |                     |
| <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>أ-١ يتعرف على طرق عزل المادة الوراثية.</p> <p>أ-٢ يحدد الطرق المختلفة لعمليات الاستزراع الجيني.</p> <p>أ-٣ يصف تقنيات الهندسة الوراثية المستخدمة لاستنباط السلالات النباتية بمعايير جودة عالية.</p> <p>أ-٤ يشرح أساسيات استخدام وسائل الهندسة الوراثية في انتاج الكائنات المهندسة وراثيا.</p> <p>أ-٥ يحدد ضوابط وممارسات أنظمة الأمان الحيوي في تطبيقات الهندسة الوراثية في مجال الزراعة.</p> | أ- المعرفة والفهم   |
| <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن:</p> <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>  | ب- المهارات الذهنية |
| <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>ج-١ يستخدم التقنيات الحديثة لاستنباط السلالات بمعايير جودة عالية.</p>   | ج- المهارات المهنية |

|  |                    |
|--|--------------------|
| ج-٢ يطبق تقنيات الهندسة الوراثية في تحسين الكائنات الحية.  | د- المهارات العامة |
| باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن:<br>د-١ يعمل بكفاءة ضمن فريق بحثي في الجهات البحثية المتنوعة والمتخصصة في مجال البيوتكنولوجيا.<br>د-٢ يعمل على تنمية مهاراته المعرفية والذهنية والعملية باستمرار في مجال تهجين المادة الوراثية.<br>د-٣ يجيد التعامل مع مصادر تقنيات المعلومات والحاسب الآلي في مجالات الهندسة الوراثية والمعلوماتية الحيوية. |                    |

٤- محتوى المقرر :

| عدد الساعات             |      | الموضوع |  | المحاضرات النظرية | الدروس العملية   |
|-------------------------|------|---------|--|-------------------|--|
| اجمالي الساعات المعتمدة | عملي | نظري    |  |                   |  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | مقدمة وتعريف الهندسة الوراثية  | ١                 | مقدمة وتعريف الهندسة الوراثية  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | التركيب الجزيئي للمادة الوراثية (RNA و DNA)                                  | ٢                 | التركيب الجزيئي للمادة الوراثية (RNA و DNA)                                  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | تضاعف المادة الوراثية  | ٣                 | تضاعف المادة الوراثية  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | نسخ المادة الوراثية  | ٤                 | نسخ المادة الوراثية  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | استخدام PCR لتكبير المادة الوراثية   | ٥                 | استخدام PCR لتكبير المادة الوراثية   |
| ٣                       | ٢    | ٢       | طرق الحصول على cDNA  | ٦                 | طرق الحصول على cDNA  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | انزيمات الأحماض النووية  | ٧                 | انزيمات الأحماض النووية  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | انزيمات القطع المحدده  | ٨                 | انزيمات القطع المحدده  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | مستقبلات الاستزراع الجيني  | ٩                 | مستقبلات الاستزراع الجيني  |
| ٣                       | ٢    | ٢       | طرق الاستزراع الجيني في البلازميدات والفاجات                                 | ١٠                | طرق الاستزراع الجيني في البلازميدات والفاجات                                 |
| ٣                       | ٢    | ٢       | طرق التأكد من نجاح عملية الاستزراع الجيني والتحول الوراثي في البكتريا        | ١١                | طرق التأكد من نجاح عملية الاستزراع الجيني والتحول الوراثي في البكتريا        |
| ٣                       | ٢    | ٢       | الطرق المباشرة والغير مباشرة للهندسة الوراثية في النبات                      | ١٢                | الطرق المباشرة والغير مباشرة للهندسة الوراثية في النبات                      |
| ٣                       | ٢    | ٢       | استخدام الاجروبيكتريم لنقل الجينات في النبات                                 | ١٣                | استخدام الاجروبيكتريم لنقل الجينات في النبات                                 |
| ٣                       | ٢    | ٢       | تطبيقات الهندسة الوراثية المستخدمة لتحسين النباتات وفي مقاومة التلوث البيئي. | ١٤                | تطبيقات الهندسة الوراثية المستخدمة لتحسين النباتات وفي مقاومة التلوث البيئي. |
| ٤٢                      | ٢٨   | ٢٨      | اجمالي   |                   |  |

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم :

|                    |   |                  |  |                  |   |                  |   |
|--------------------|---|------------------|--|------------------|---|------------------|---|
| التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم التعاوني |  | المناقشة والحوار | ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ |
| المحاكاة           | ✓ | حل المشكلات      |  | التعلم التجريبي  | ✓ | التعلم الذاتي    |   |
|                    |   |                  |  |                  |   | التعليم الهجين   | ✓ |

|   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
|---|---|--------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|------------------|------|---|-------------------------|
| <b>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:</b>  |   |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ساعات مكتبية زائدة.</li> <li>- عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح.</li> <li>- المتابعة على توجيه الأسئلة لهم لجذب انتباههم.</li> </ul>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية.</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية.</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة.</li> <li>٤. اعمال فصلية وانشطة لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكاليف المنزلية.</li> <li>٥. الاختبارات الالكترونية بالإضافة الى الاختبارات التحريرية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا.</li> </ol>                   | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p>                |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحانات التحريرية: الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.</li> <li>٢. الامتحان العملي: الاسبوع الخامس عشر.</li> <li>٣. الامتحان الشفهي: الاسبوع الخامس عشر.</li> <li>٤. اعمال فصلية وانشطة: على مدار الفصل الدراسي.</li> </ol>  | <p>ب- التوقيت</p>                           |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">٥+٥%</td> <td>اعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">١٠%</td> <td>الامتحان الشفهي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">٦٠%</td> <td>الامتحان النهائي</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">١٠٠%</td> <td>المجموع الكلي (طبقا للائحة الداخلية للكلية)</td> </tr> </table> | ٥+٥%  | اعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان الشفهي | ٢٠% | الامتحان العملي | ٦٠% | الامتحان النهائي | ١٠٠% | المجموع الكلي (طبقا للائحة الداخلية للكلية) | <p>ج- توزيع الدرجات</p> |
| ٥+٥%  | اعمال السنة خلال الفصل الدراسي              |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| ١٠%   | الامتحان الشفهي                             |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| ٢٠%   | الامتحان العملي                             |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| ٦٠%   | الامتحان النهائي                            |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| ١٠٠%  | المجموع الكلي (طبقا للائحة الداخلية للكلية) |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| <b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>  |   |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| محاضرات أستاذ المقرر.   | أ- مذكرات                                   |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| - <b>Desmond S. T. Nicholl (2008)</b> . An Introduction to Genetic Engineering, Third Edition. University of the West of Scotland, Paisley, UK.   | ب- كتب ملزمة                                |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| - <b>T. A. Brown (2016)</b> . Gene Cloning and DNA Analysis: An Introduction, 7 <sup>th</sup> Edition, Jan 2016, Wiley-Blackwell. ISBN: 978-1-119-07256-0<br>- استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a>   | ج- كتب مقترحة                               |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |
| المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات والدوريات العلمية.  | د - دوريات علمية أو نشرات ... الخ           |                                |     |                 |     |                 |     |                  |      |   |                         |

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ اسماعيل عبدالحافظ خطاب

أستاذ المقرر

أ.د/ سعيد عبدالسلام درة

أ.د/ علا عبدالرحمن جلال

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: البساتين – فرع الزهور ونباتات الزينة  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠ م

| ١- بيانات المقرر  |   |   |      |
|---|---|---|------|
| الرمز الكودي :  | اسم المقرر: : تشجير وتجميل المدن والقرى   | المستوى: الاول والثاني الثالث والرابع (اختياري) |      |
| 10943   |   |   |      |
| التخصص :  | عدد الساعات المعتمدة (٣)  | ٢   | نظري |
| الشعبة العامة   |   | ٢   | عملي |
| 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 :-<br>أ-١٤-٢- ١٢ يذكر الاساسيات المتعلقة بالعمليات الزراعيه لنباتات الزينه التي تستخدم في الحدائق المختلفة والمواد المختلفة المستخدمة في التنسيق.<br>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 :-<br>ب-٥-٦- ٦ يبتكر لانشاء حدائق في المدن والقرى<br>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 :-<br>ج-١٢-٢- ١١ يتناول طرق تكاثر الأشجار والشجيرات ونخيل الزينه ويقدر المواصفات الجيده لها لاستخدامها لتجميل المدن والقرى.<br>ج-٢١-٢- ٦ يختار الأصناف المناسبة من نباتات الزينة لتجميل المدن والقرى<br>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 :-<br>د-٩-١- ٦ يتواصل عن طريق التعلم الذاتي والمستمر ويظهر قدراته البحثية والتطبيقية في مجال التشجير<br>د-١٠-١- ١٠ يظهر قدرات القيادة للمجموعات في اكثر نباتات الزينه واستخدامها في تشجير وتجميل المدن والقرى   |   |      |
| ٤- محتوى المقرر:  | م   | عدد الساعات                                     |      |
|   |   | 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    |



|                                   |  |  |     |                               |     |
|-----------------------------------|--|--|-----|-------------------------------|-----|
| 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                         |  | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة<br>٢٠١٨/٢٠١٩  |     |                               |     |
| ب- كتب مقترحة                     |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- مصطفى بدر ٢٠٠٢: تنسيق وتجميل المدن والقرى - منشأة المعارف الإسكندرية</li> <li>- مصطفى بدر ٢٠٠٤: تنسيق الزهور وتجميل المدن - منشأة المعارف الإسكندرية</li> <li>- محمد محمد ٢٠٠٧: أسس وقواعد التشجير وتجميل المدن - منشأة المعارف - الإسكندرية</li> <li>- استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></li> </ul> |     |                               |     |

رئيس مجلس القسم العلمى

استاذ المقرر: أ.د. محمود عبدالنبي حجازى

أ.د/ محمد السيد المحروق



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: أكتوبر ٢٠٢٠ 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 :<br>أ-١-٢-١١ يُعرف أدوات القياس<br>أ-٢-٢-١١ يعطي أمثلة علي مقاييس الرسم<br>أ-٣-٢-١١ يشرح الورنيات واستخداماتها<br>أ-٤-٢-١١ يعدد انواع الخرائط المساحية<br>أ-١-١٥-٢ يتذكر الادوات المساحية والموازين - البوصله المنشورية<br>أ-١-٢-١٩ يحدد مكعبات الحفر والردم وتسوية الارض |  |                        |
| ب - المهارات الذهنية :  | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ب.١. ٢٣ يبين أنواع الأجهزة المساحية ويتعرف على طريقة التعامل معها<br>ب.٣. ١٩.١ يقارن أنواع الخرائط المساحية المختلفة المناسبة لاداء الغرض<br>ب.٤. ١. ٢٣ يختار الطرق المناسبة لحساب المساحات المختلفة من الأراضي   |  |                        |
| ج - المهارات المهنية:   | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>ج-١-١-١٥ يرتب طرق حساب تقسيم الأراضي وفصل الحدود<br>ج - ١٣-٢-١٦- يستخدم مختلف الأجهزة المساحية و التعامل معها بكفاءة<br>ج-١-٢٢-١ ينشئ المساحة بالشريط ودقتر الغيط وعملية التحشية والتفريد<br>ج-١-٢٢-٢ يكتشف الخرائط المساحية<br>ج-١-٢٢-٣ يحل حساب مكعبات الحفر والردم |  |                        |
| د - المهارات العامة:  | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>د-١-٢-٢٢ يتعاون علي توصيل المعلومات الخاصة بعلم المساحة والأجهزة المساحية إلى المرشدين.<br>د.٣. ١١ يتعامل مع فض المنازعات المساحية بين ملاك الأراضي بطريقة علمية.<br>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 وفانديتها                                     | 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 |
| <b>الاجمالي</b> |                                      |   |    |    |   |
| ٥٦              |                                      |   | ٢٨ | ٢٨ |   |

#### ٥- استراتيجيات التدريس والتعلم :

|   |                          |   |   |   |                  |   |                    |
|---|--------------------------|---|---|---|------------------|---|--------------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة والعروض | ✓ | المناقشات والحوار                           | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الالكتروني |
| ✓ | التعلم الذاتي            | ✓ | التعلم التجريبي: (دروس عملية- تدريب ميداني) | ✓ | 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 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
- ٥- المقترحات البحثية والاختبارات الإلكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الإختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الإجراءات الإحترازية لمجابهة كورونا.

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% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| <b>١٠٠%</b>                    |     |                               |     |

**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 ٢٠٢٠/٢٠٢١ م  |
| ج - كتب مقترحة :                              | - سمير محمد يونس. ٢٠٠٤. المساحة الزراعية . الدار العالمية للنشر والتوزيع.<br>- علي شكري. ٢٠٠٣. المساحة المستوية - الميزانيات والكميات. الدار العالمية للنشر والتوزيع.<br>الشحات البنا ١٩٩٨. المساحة الزراعية. دار الكتب.<br>4- Siegle, A. 1979. Basic plane surveying. Delmar publishers, New York.<br>5-Brinker, R.C. and P.R. Wolf. 1977. Elementary surveying. 6th edition   |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ. | 1- <a href="http://www.asabe.org">http://www.asabe.org</a><br>2- <a href="http://www.sciencedirect.com">http://www.sciencedirect.com</a><br>إستخدام المنصات الإلكترونية والمواقع الآتية:<br><a href="https://blog.khanacademy.org/international">https://blog.khanacademy.org/international</a><br><a href="https://www.ekb.eg/ar/home">https://www.ekb.eg/ar/home</a><br><a href="https://ar.khanacademy.org">https://ar.khanacademy.org</a> |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر:

أ.م. د/ عبد العزيز محمد عكاشة

أ.د/ حسين محمد سرور

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2021/2020

القسم الذي يدرس المقرر: قسم كيمياء وسمية المبيدات

| ١- بيانات المقرر   |  |   |                       |
|--|--|---|-----------------------|
| المستوى: الثالث أو الرابع  |  | اسم المقرر: وقاية المزروعات   | الرمز الكودي: (١١٠١٨) |
| التخصص: المبيدات   | عدد الوحدات الدراسية                                 | 2   | نظري                  |
| 2  | عملي   |   |                       |
| ٢- هدف المقرر:   |  |   |                       |
| باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً على:- 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. يُعدد 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 والتعقير 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                                    | الدروس العملية  | نظري                  |
| م  | عملي   | إجمالي  |                       |
| ١  | الطرق المختلفة لمكافحة الافات الزراعية وغيرها        | فكرة عن المقرر العلمي و مقدمة عامة عن المبيدات  | ٢                     |
| ٢  | مقدمه عن مبيدات الآفات وتطورها و ايجابيتها وسلبياتها | تقسيم تجهيزات المبيدات و بيانات العبوات وعرض عام لأنواع العبوات   | ٢                     |
| ٣  | تقسيم المبيدات الحشرية وصفات المبيد الجيد            | اختبار ثببات المستحلب   | ٢                     |
|  |  |   | ٣                     |

|   |   |   |   |  |    |
|---|---|---|---|--|----|
| ٣ | ٢ | ٢ | اختبار ثبات المعلق  | تجهيز المبيدات وصور الاستخدام المختلفه ومبررات التجهيز     | ٤  |
| ٣ | ٢ | ٢ | تقدير نسبة الحموضة فى تجهيزات المبيدات                      | المبيدات الحشرية غير عضويه والعضويه من اصل نباتى           | ٥  |
| ٣ | ٢ | ٢ | تقدير نسبة القلوية فى تجهيزات المبيدات                      | مجموعة المبيدات الهيدروكربونات الكلوره و استخداماتها       | ٦  |
| ٣ | ٢ | ٢ | التقدير الكمي للمبيدات تقدير مبيد الدبب بطريقه الكلور ا كلى | مجموعة مبيدات الفسفور العضويه و استخداماتها                | ٧  |
| ٣ | ٢ | ٢ | تقدير مبيد الدبب بطريقه الكلور سهل الانفصال                 | مجموعة مبيدات الكربماتيه والبروثروبيديه و استخداماتها      | ٨  |
| ٣ | ٢ | ٢ | تقدير مبيد 2,4 D بطريقه 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 الحديثه 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:

|                  |   |                                |   |                  |   |                    |
|------------------|---|--------------------------------|---|------------------|---|--------------------|
| المحاضرة المطورة | ✓ | المناقشات والحوار              | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الالكتروني |
| التعلم الذاتى    | ✓ | التعليم التجريبي ( دروس عملية- |   | حل المشكلات      | ✓ | المحاكاة           |
|                  |   |                                |   | التعلم الهجين    | ✓ |                    |

#### 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 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                                |
|                       | ٥. المقترحات البنائية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الي الاختبارات التحريرية |

|  |  |                               |     |
|--|--|-------------------------------|-----|
| للسنوات النهائية مع مراعات الاجراءات الاحترازية لمجابهة فيروس كورونا المستجد |  |                               |     |
| 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 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<br>Current Concepts and<br>Ecological Perspective<br>استخدام المنصات الالكترونية ومواقع WWW.khanacademy.com |                               |     |
| 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 ٢٠٢٠/٢٠٢١  
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ١ - بيانات المقرر              |   |
| الرمز الكودي :<br>١٠٩١٣        | اسم المقرر: الزراعة العضوية في<br>الفاكهة   |
| عدد الساعات :                  | نظري ٢ عملي ٢ الساعات المعتمدة 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>١٥-٢-١ - يتعرف على نظام إنتاج 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 إنتاج الفاكهة تحت النظام العضوي والتقليدي</p> <p>٥-٧-٥ - يقدر فائدة إنتاج 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 إنتاج الفاكهة تحت نظم الإنتاج 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 إنتاج محاصيل الفاكهة تحت نظم الإنتاج العضوي</p> <p>٢٠-١-٤ - يطبق الإدارة المتكاملة لمكافحة آفات محاصيل الفاكهة المنتجة عضويا.</p> <p>٢٣-٢-٥ - يطبق العمليات الزراعية التي تجرى على محاصيل الفاكهة فى الحقل والصوبة تحت النظام العضوي</p>  |

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :

د. 1. 1. 1. يعرض المعلومات الخاصة بالزراعة العضوية في الفاكهة بشكل جيد.

د. 2. 1. 1. يتواصل بشكل جيد في مجال رعاية وانتاج الفاكهة بالزراعة العضوية باللغة العربية والانجليزية.

٤ . محتوى المقرر :

| عدد الساعات                 |      |      | الموضوعات   |    |
|-----------------------------|------|------|---|----|
| إجمالي عدد الساعات المعتمدة | عملي | نظري | المحاضرات النظرية   | م  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | التعرف على أهمية الزراعة العضوية ولماذا يجب التحول من الزراعة التقليدية الى الزراعة العضوية | ١  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | التعرف على أنواع الاسمدة الكيميائية المستخدمة حاليا وعيوبها وأضرارها وتأثيرها على البيئة    | ٢  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | التعرف على أنواع الاسمدة العضوية المتاحة حاليا ومميزاتها وعيوبها                            | ٣  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | وضع برنامج للتحويل من الزراعة التقليدية الى العضوية في الفاكهة                              | ٤  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | كيفية تصنيع السماد العضوي بالمزرعة  | ٥  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | طرق اضافة السماد العضوي والميعاد المناسب للاضافة  | ٦  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | التعرف على جودة السماد العضوية والشروط الواجب توافرها في السماد العضوي الناضج               | ٧  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | طرق تخزين السماد العضوي والحفاظ على جودته   | ٨  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: الموالح                           | ٩  |
| ٣                           | ٢    | ٢    | أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: الموز                             | ١٠ |
| ٣                           | ٢    | ٢    | أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: العنب                             | ١١ |
| ٣                           | ٢    | ٢    | أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: المانجو                           | ١٢ |
| ٣                           | ٢    | ٢    | أمثلة على معدلات الاضافة المناسبة لمحاصيل الفاكهة الهامة: التفاح و الخوخ                    | ١٣ |
| ٣                           | ٢    | ٢    | تأثير الاسمدة العضوية على جودة ومحصول الفاكهة وخواص التربة والبيئة                          | ١٤ |
| ٤٢                          | ٢٨   | ٢٨   | <b>الاجمالي</b>   |    |



|  |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
|--|--------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|--------------------|---|----------------|------------------------------|
| ✓  | المحاضرة المطورة               | ✓ | التعليم التعاوني              | ✓                             | التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم عن بعد | ٥ - أساليب التعليم والتعلم : |
| ✓  | التعلم الذاتي                  | ✓ | التعلم التجريبي (دروس عملية-) | ✓                             | حل المشكلات        | ✓ | التعلم الهجين  |                              |
| ٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين)   |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| 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  |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| ٥ . المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالاضافة الي الاختبارات التحريرية لسنوات الفرق النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.   |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| ب - التوقيت :  |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر  |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر   |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| ١ - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| ج - توزيع الدرجات :  |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| ٢٠%  | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |   | ١٠%                           | الامتحان العملي               |                    |   |                |                              |
| ٦٠%  | الامتحان الشفوي                |   | ١٠%                           | امتحان نهاية العام (التحريري) |                    |   |                |                              |
| المجموع الكلي  |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| ١٠٠%   |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |
| طبقا لللائحة 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"> <li>• حسن؛ أحمد عبدالمنعم ٢٠١١؛ أصول الزراعة العضوية ما لها وما عليها؛ الدار العربية للنشر والتوزيع؛ القاهرة؛ مصر.</li> <li>• الجلا؛ عبدالمنعم محمد ٢٠٠٨؛ الزراعة العضوية الأسس وقواعد الانتاج والمميزات؛ كلية الزراعة جامعة عين شمس.</li> <li>• ابراهيم سليمان عيسى ٢٠٠٩ : الإتجاهات الحديثه في دراسة آفات محاصيل</li> </ul> |                                |   |                               |                               |                    |   |                |                              |

|  |  |
|--|--|
| <p>الفاكهه ومكافحتها فى الوطن العربى – دار الكتاب الحديث – القايره</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• سعيد عبد العاطى الشاذلى ١٩٩٩ : تكنولوجيا تغذية وتسميد وري أشجار الفاكهه فى الأراضى الصحراويه – المكتبه الأكاديميه – القايره</li> <li>• Pascal Liu (2004) Production and export of organic fruit and vegetables in Asia. FAO, Rome</li> <li>• 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.</li> <li>• Lind K. et al. (2003) Organic fruit growing. CABI Pub, Wallingford, Oxon, UK</li> </ul> |  |
| <p>HortScience: <a href="https://journals.ashs.org/">https://journals.ashs.org/</a><br/>         Scientia Horticulturae: <a href="https://www.journals.elsevier.com/scientia-horticulturae">https://www.journals.elsevier.com/scientia-horticulturae</a><br/> <b>Acta Horticulturae:</b> <a href="https://www.actahort.org/">https://www.actahort.org/</a></p>   | <p>د. دوريات علمية أو<br/>نشرات .. الخ .</p> |

رئيس مجلس القسم العلمى  
أ.د/ محمد السيد المحروق

أستاذ المقرر  
أ.د/ محمد زيان

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2021/2020  
القسم الذي يدرس المقرر: البساتين

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

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    | تحضير البيئات المختلفة اللازمة لزراعة الأنسجة                    | ٣  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | تعقيم الأدوات المختلفة المستخدمة في زراعة الأنسجة وتعقيم البيئات | ٤  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | تعقيم الجزء النباتي المستخدم                                     | ٥  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | كيفية الزراعة والتحصين للنباتات أو الأجزاء النباتية المنزرعة     | ٦  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | نقل الأجزاء المنزرعة بزراعة الأنسجة على البيئات المختلفة-١       | ٧  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | نقل الأجزاء المنزرعة بزراعة الأنسجة على البيئات المختلفة-٢       | ٨  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | أقلمة نباتات الخضر الناتجة من زراعة الأنسجة                      | ٩  |
| ٣                    | ٢    | ٢    | زراعة العقل (البطاطا - الفراولة - الطماطم - ...)                 | ١٠ |
| ٣                    | ٢    | ٢    | زراعة القمه النامية في البطاطس والفراولة والخرشوف-١              | ١١ |
| ٣                    | ٢    | ٢    | زراعة القمه النامية في البطاطس والفراولة والخرشوف-٢              | ١٢ |
| ٣                    | ٢    | ٢    | زراعة المتوك - حبوب اللقاح - البويضات                            | ١٣ |
| ٣                    | ٢    | ٢    | كيفية إنتاج الكالس   | ١٤ |
| ٣                    | ٢    | ٢    | كيفية إنتاج نباتات من الكالس وكيفية أقلمة النباتات               |    |
| ٣                    | ٢    | ٢    | نقل النباتات الموقلمة من زراعة الأنسجة ال صوب                    |    |
| ٤٢                   | ٢٨   | ٢٨   | <b>الاجمالي</b>  |    |

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

|  |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
|--|---------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|----------------------|--|--|--|-----------------------------|--|--|--|----------------------------|
| <b>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة :</b>  |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <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>   |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <b>٧ - تقويم الطلاب :</b>  |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <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>٥- المقترحات البحثية والأختبارات الألكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى لأختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا</p>   | <b>أ - الأساليب المستخدمة :</b> |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>   |                                 | <b>ب - التوقيت :</b>          |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <table border="1" style="width: 100%;"> <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;"><b>المجموع الكلي</b></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% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  | <b>ج - توزيع الدرجات :</b> |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | ١٠%                             | الامتحان العملي               | ٢٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| الامتحان الشفوي  | ١٠%                             | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <b>المجموع الكلي</b>   |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية  |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <b>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>   |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة ٢٠٢٠/٢٠٢١م</p>   | <b>أ - مذكرات :</b>             |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |
| <p>ب - كتب مقترحة :</p> <p>المصرى، عادل محمد. ٢٠١٠. زراعة الأنسجة والتحصين الوراثي للمحاصيل. منشأة المعارف - الاسكندرية - مصر.</p> <p>حسن، أحمد عبد المنعم. ٢٠٠٧. التكنولوجيا الحيوية وتربية النبات. الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة.</p> <p>شحاتة، سعيد عبدالله والرمادى، حسن رجب. ٢٠١١. العناصر الغذائية الصغرى امتصاصها ودورها بالنبات. مطبعة فارس عبدالحميد - عين الصيرة - القاهرة.</p> <p>ذكى، ماجد والفقي، فوزى. ١٩٩٦. تقنيات زراعة الأنسجة النباتية. المطبعة التجارية الحديثة. القاهرة.</p> <p>Evans, DC, Coleman, JD., Kearns, A. (2003). Plant Cell Culture. Bios Scientific publications, London, 192 pp.</p> <p>- استخدام المنصات الاكتر واثبتة وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p> |                                 |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                            |

أستاذ المقرر

أ.د/ المهدي ابراهيم متولى

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/ محمد السيد المحروق

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١م

القسم الذي يُدرس المقرر: قسم الأقتصاد الزراعي  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

| ١ - بيانات المقرر :   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| المستوى :مستويات مختلفة<br>الفصل الدراسي : شتوي - اختياري       | أسم المقرر: دراسة جدوى المشروعات الزراعية<br>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:<br>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 :                                       |   |   |   |
| ب- المهارات الذهنية :   |   |   |   |
| ج- المهارات المهنية   |   |   |   |
| د- المهارات العامة :  |   |   |   |
| ٤- محتوى المقرر : النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |   |   |   |
| عدد الساعات   |   | المحتويات النظري والعملى للمقرر   | اسبوع الدراسة   |
| إجمالي  | نظري<br>عملي  |   |   |
| ٣   | ٢<br>١  | التعريف بالمقرر و محتوياته و أهدافه و أساليب التقييم للمشروعات الزراعية | الأول   |

|   |   |    |    |    |
|---|---|----|----|----|
| 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 الذاتي √<br>التعلم التعاوني √ المناقشات والحوار √<br>التعلم التجريبي √ التعليم الهجين √   |    |    |    |
| ٦ - استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة | بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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. المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم   |    |    |    |
| ٧ - تقويم الطلاب  |   |    |    |    |
| أ- الأساليب المستخدمة                                       | الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية<br>مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا |    |    |    |
| ب- التوقيت  | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر.   |    |    |    |
| - توزيع الدرجات   | طبقا للأنحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) %<br>الشفهي: ١٠ %<br>العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ %<br>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 .<br>٢- محمد صالح الحناوي : دراسات جدوي المشروع و سياسات الاستثمار ، المكتب العربي الحديث ، الإسكندرية ، ١٩٨٣ .  |    |    |    |
| ج- كتبة مقترحة  | - استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a><br>- J . Price Gittinger , Economic analysis of agricultural project , IBRD , U . S . A , 1972 .<br>- Ahmed El-Gewaley , Planning and Evaluation for   |    |    |    |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Agricultural Projects , El-Zaquazing University , 1984 ( In Arabic ) .</b>   |                                  |
| ١ - المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي .<br>٢ - مجلة البحوث الزراعية بكفر الشيخ .<br>٣ - مجلة مصر المعاصرة .<br>٤ - مواقع شبكة المعلومات الدولية . | د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ |

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

استاذ المقرر : أ. د/ فتحية رضوان سالم

أ.م.د/ رشدي شوقي العدوي





## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                                       |   |                         |
| المستوى : جميع المستويات اختياري<br>الفصل الدراسي : خريفي | أسم المقرر: التثقيف الغذائي<br>المتطلب السابق:- ..... | كود المقرر :<br>(١٠٧١٨) |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                                  | الساعات المعتمدة: ٣                                   | ٢                       |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها التعريف بالحالة الغذائية بمصر و طرق<br>تحسينها و التعريف بأهداف التثقيف الغذائي و العادات الغذائية السليمة و الخاطئة التي يمارسها<br>الأفراد. |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : | أ - المعرفة والفهم:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٤-٢-٦- يعدد أهم الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء<br>أ-١٧-١-١٢- يلم بالاسس العلمي لانتاج أغذية خاصة بالفئات الحساسة و مرضي السكر و<br>السمنه و النحافة               |

|                        |  |
|------------------------|--|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-١١-٢-٥- يستخلص البيانات التي تساعده علي تغذية الفئات الحساسة و مرضي السكر و<br>السمنه و النحافة<br>ب-٥-٣-٧- يختار البرامج الحديثة في تصميم برامج غذائية للفئات المختلفة<br>ب-٦-٣-١٢- يحلل المشاكل الصحية الناجمة عن سوء التغذية و دور بعض مكونات الغذاء في<br>الوقاية منها او علاجها |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١٤-١-٦- يجهز المواد الخام الاساسية لتصنيع أغذية الفئات الخاصة و مرضي السكر<br>بصورة مثلي<br>ج-١٤-٢-٥- يصنع منتجات غذائية مختلفة للفئات الحساسة المختلفة<br>ج-١٤-٣-٦- يخطط المكونات المختلفه التي تدخل في صناعه أغذية للفئات الخاصة مطابقة<br>للمواصفات القياسية                      |
| د - المهارات العامة:   | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د-٧-٣-٥- يستخدم برامج الحاسب الالى في إعداد برامج التثقيف الغذائي<br>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     | المحاضرات النظرية                                       | م  |
| ٣           | ٢    | ٢        | الحالة الغذائية في مصر و تحسينها                        | ١  |
| ٣           | ٢    | ٢        | أهمية الغذاء و التثقيف الغذائي للإنسان                  | ٢  |
| ٣           | ٢    | ٢        | العناصر الغذائية المكونة للأغذية                        | ٣  |
| ٣           | ٢    | ٢        | الكربوهيدرات (تقسيمها - أهميتها - مصادرها)              | ٤  |
| ٣           | ٢    | ٢        | البروتينات (تقسيمها - أهميتها - مصادرها)                | ٥  |
| ٣           | ٢    | ٢        | الزيوت والدهون (أهميتها - مصادرها)                      | ٦  |
| ٣           | ٢    | ٢        | الأملح المعدنية (وظائفها - مصادرها)                     | ٧  |
| ٣           | ٢    | ٢        | الفيتامينات (تقسيمها - وظائفها - مصادرها)               | ٨  |
| ٣           | ٢    | ٢        | العادات الغذائية السليمة و الخاطئة التي يمارسها الأفراد | ٩  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تغذية مرضى السكر  | ١٠ |
| ٣           | ٢    | ٢        | تغذية مرضى النحافة                                      | ١١ |
| ٣           | ٢    | ٢        | تغذية مرضى السمنة                                       | ١٢ |
| ٣           | ٢    | ٢        | تغذية كبار السن   | ١٣ |
| ٣           | ٢    | ٢        | تغذية الفئات الحساسة                                    | ١٤ |
| ٤٢          | ٢٨   | ٢٨       | <b>الإجمالي</b>   |    |

٥ - أساليب التعليم والتعلم:

|   |                  |   |                   |   |                    |   |                     |   |                |
|---|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني  | ✓ | التعليم الإلكتروني | ✓ | التعليم الغير مباشر | ✓ | التعليم الهجين |
|   | 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:

|   |     |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |                             |  |  |  |
|---|-----|--------------------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|----------------------|--|--|--|------|--|--|--|-----------------------------|--|--|--|
| <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. أعمال فصلية لتقييم وتقويم الأنشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p> <p>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</p> <p>٦.</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;"><b>المجموع الكلي</b></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% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | ١٠٠% |  |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  | ١٠% | الامتحان العملي                | ٢٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |                             |  |  |  |
| الامتحان الشفوي   | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري)  | ٦٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |                             |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>  |     |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |                             |  |  |  |
| ١٠٠%  |     |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |                             |  |  |  |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية   |     |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |                             |  |  |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>            |  |
| <b>أ - مذكرات :</b>                                   | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩   |
| <b>ب - كتب ملزمة :</b>                                | المراسي، سونيا صالح وعبد المجيد، اشرف عبد العزيز . (٢٠١٠). التنقيف الغذائي - دار الفكر - عمان.<br>حماد، يحيى على الدين و أبو السعود، السيد إبراهيم يوسف . (٢٠٠٩). التنقيف الغذائي بين النظرية والتطبيق - دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.   |
| <b>ج - كتب مقترحة :</b>                               | -Gabriel, J. L. and Jack, F. F. (2000). Natural Food Colorants, Science and Technology, Marcel Dekker, Inc., New York, Basel.<br>- Barbara, M. I.; Tony, C. B and Grahame, W. G.(2000).The Microbiological Safety and Quality of Food, Aspen publishers,Gaithersburg,Maryland<br>. استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br><b>WWW.khanacademy.com</b> |
| <b>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</b> | - Journal of food science , up to 2015   |

أستاذ المقرر

رئيس القسم

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أ.د/ بديعة عبدالرحمن بيصار

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: قسم النبات الزراعي

|  |   |                         |   |
|--|---|-------------------------|---|
| ١ - بيانات المقرر :                              |   |                         |   |
| المستوى : الأول / الثاني<br>الفصل الدراسي : شتوي | اسم المقرر: أساسيات امراض الزراعات المحمية<br>المتطلب السابق: | كود المقرر :<br>(١٠٤٢٢) |   |
| عدد الساعات : نظري                               | ٢   | عملي                    | ٢ |
| الساعات المعتمدة:                                | ٣   |                         |   |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي:-<br>التعرف على المفاهيم الخاصة بأهم الزراعات المحمية وامراضها ومسبباتها واسباب شدة انتشارها تحت الظروف المحمية وطرق انتشارها وتشخيص اعراضها وكيفية مكافحتها   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |  |
| أ - المعرفة والفهم:            | <b>Knowledge and Understanding:</b><br>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:<br>أ-١٢-٢-6 يشرح أسس تقسيم مسببات أمراض الزراعات المحمية.<br>أ-١٢-٢-7 يتعرف على الأعراض المرضية المتسببة عن مسببات المرضية.<br>أ-١٢-٢-8 يُحدد الطرق الكيميائية والبيولوجية المستخدمة في مكافحة امراض المزروعات.             |
| ب - المهارات الذهنية :         | باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:<br>ب-٥-٢-6 يُصنف الأعراض المرضية المتسببة عن مسببات المرضية المختلفة.<br>ب-٥-٢-7 يقارن بين برامج مكافحة الأمراض النباتية ومسبباتها تحت ظروف الزراعات المحمية.<br>ب-٥-٢-8 يحلل تأثير الطرق الكيماوية والبيولوجية المستخدمة في مكافحة امراض المزروعات.               |
| ج - المهارات المهنية:          | <b>Professional and practical skills</b><br>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:<br>ج-١٢-١-٤ يتناول أهم الزراعات المحمية والأمراض التي تصيبها.<br>ج-١٢-١-٥ يشرح مخاطر مسببات الامراض النباتية على الزراعات المحمية.<br>ج-١٢-١-٦ يوزع اجراءات ادارة مخاطر الامراض النباتية.                              |
| د - المهارات العامة:           | <b>General and Transferable skills</b><br>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً علي ان:<br>د-٤-٢-٣ يُساهم مع زملائه في تحضير المواد اللازمة لتعريف مسببات المرضية.<br>د-٤-٢-٤ يُتابع ظهور السلالات الجديدة من مسببات المرضية.<br>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 لتي تجرى داخل البيوت المحمية والتي تحد من الاصابة بالأمراض النباتية                   | دراسة عملية لأهم العمليات الزراعية لتي 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 |

|   |                  |             |  |                  |               |  |
|---|------------------|-------------|--|------------------|---------------|--|
| التعليم الإلكتروني  | التعليم التعاوني | ✓           | المناقشات والحوار                          | المحاضرة المطورة | ✓             | ٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :  |
| المحاكاة  | ✓                | حل المشكلات | التعلم التجريبي                            | ✓                | التعلم الذاتي | ✓  |
|   |                  | ✓           | (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية) |                  |               |  |
| ١. ساعات مكتبية إضافية<br>٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح<br>٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات<br>٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم   |                  |             |  |                  |               | ٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (المتعثرين ، المتميزين) |
|   |                  |             |  |                  |               | ٧ - تقويم الطلاب :   |
| ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا. |                  |             |  |                  |               | أ - الأساليب المستخدمة :   |
| ١- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>٢- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر   |                  |             |  |                  |               | ب - التوقيت :  |

|  |                               |     |                                |
|--|-------------------------------|-----|--------------------------------|
| ٣- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر  |                               |     |                                |
| 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 العلمى للمادة<br>٢٠١٩/٢٠٢٠م   |                               |     |                                |
| ب - كتب ملزمة :  |                               |     |                                |
| - وليد ابو غربية (٢٠١٠). نيماتودا النبات في البلدان العربية . الجمعية العربية لوقاية النبات.<br>دكسون كتاب أمراض الخضر المترجم عن طريق أ.د. عبدالنبي محمد ابو غنية ود. محمد صالح النوصيرى- جامعة الفاتح بطرابلس والمنشور عن طريق الدار العربية للنشر والتوزيع ج.م.ع..  |                               |     |                                |
| ج - كتب مقترحة :   |                               |     |                                |
| Agrios, G.N. 2005. Plant Pathology. Fifth Edition, Academic Press, New York.<br>- استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br><a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a>  |                               |     |                                |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .   |                               |     |                                |
| المجلة المصرية لأمراض النبات ٢٠١٩<br>مجلة العلوم الزراعية لجامعة كفر الشيخ ٢٠١٩<br>المواقع المتخصصة على شبكة المعلومات<br>Plant pathology Journal ( <a href="https://scialert.net/jhome.php?issn=1812-5387">https://scialert.net/jhome.php?issn=1812-5387</a> )<br>Phytopathology Journal ( <a href="https://apsjournals.apsnet.org/journal/phyto">https://apsjournals.apsnet.org/journal/phyto</a> )<br>Plant Disease Journal ( <a href="https://apsjournals.apsnet.org/journal/pdis">https://apsjournals.apsnet.org/journal/pdis</a> ) |                               |     |                                |

رئيس مجلس القسم العلمي :

منسق المقرر

أ.د. مصطفى شلبي

أ.د/ جبر عبد الونيس نصر القط



## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

| 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  | ٢   | ٢ ساعة                | ٢               |
| ٢ - هدف المقرر :<br>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:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>يحدد الخطوط العريضة لعمل مشروع إنتاجي .<br>يلخص الصعوبات التي تواجه الشاب في إنشاء المشروع .<br>يقيم الدراسات المتعلقة بأى مشروع .<br>يعرف أسس إدارة المشروعات .<br>يحسب امكانيه نجاح أو فشل المشروعات |   |                       |                 |
| ب - المهارات الذهنية :<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>يوضح طرق المحافظة علي عوامل النجاح للمشروع .<br>يقترح طرق علاج نواحي القصور في إدارة المشروعات .<br>يحلل مصادر الخلل في تسويق المنتجات  |   |                       |                 |
| ج - المهارات المهنية:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>يجهز مصنع صغير .<br>تحديد مصدر جيد للمياه والصرف الصحي الأفضل لمنع التلوث للمنتجات .<br>يطبق مواصفات الجودة للصناعة من إضاءة وتهوية .<br>يكشف عن كفاءة جودة اللبن ومنتجاته                           |   |                       |                 |
| د - المهارات العامة:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>يعمل في مجموعات لحل مشاكل الإنتاج .<br>يستخدم الإنترنت للبحث عن الجديد في مجال الألبان .<br>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 | <b>الإجمالى</b>                         |    |                                       |

#### ٥ - أساليب التعليم والتعلم :

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

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 العملى لقياس المهارات العملية والمهنية
٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة
٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية
٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعات الاجراءات الاحترازية لمجابهة فيروس كورونا المستجد

#### 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% |
| <b>المجموع الكلى</b>           |     |                               |     |
| ١٠٠%                           |     |                               |     |
| طبقا لللائحة الداخلية للكلية   |     |                               |     |

#### ٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

- أ - مذكرات : مذكورة المقرر: المشروعات اللبنية الصغيرة ٢٠١٩ : كلية 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 <sup>nd</sup> ed., Chapman & Hall, London. | دـ . المراجع والدوريات<br>العلمية أو نشرات .. الخ . |

رئيس مجلس القسم  
د/ سهام سويلم عبدالحميد

أستاذ المقرر  
د/ نصر معوض حنفي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

١ - بيانات المقرر :

|                        |   |                                  |
|------------------------|---|----------------------------------|
| كود المقرر:<br>(١٠١٠٤) | أسم المقرر : جيولوجيا الاراضى الزراعية<br>المتطلب السابق: ----- | المستوى : الثانى<br>الفصل: خريفي |
| 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 :<br>أ-١-١٢-٤- يتعرف على الانواع المختلفة للتجوية<br>أ-١-١٢-٥- يذكر انواع البيئات الترسيبية<br>أ-١-١٢-٦- يتفهم ظروف تكون الترسيبات الجيولوجية المختلفة |
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br>ب-١-٨-٢١- يقارن بين أنواع الصخور السائدة في تركيب القشرة الأرضية.<br>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 :<br>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 :<br>د-١-٤-٩- يعمل ضمن فريق لدراسة خواص الصخور والمعادن المختلفة الموجودة بالتربة الزراعية.  |

٤ - محتوى المقرر : النظرى والعملى وفقا للوارد باللائحة الدراسية

| م | المحاضرات النظرية   | الدروس العملية / تطبيقات             | عدد الساعات |        |
|---|---|--------------------------------------|-------------|--------|
|   |   |                                      | نظري        | إجمالي |
| ١ | مقدمة في نشأة الأراضي وتركيبها الكيماوي والعنصري والتركيب الغلافي | مقدمة فى علم الجيولوجيا              | ٢           | ٣      |
| ٢ | نشأة المعادن وتكوينها   | انواع الخرائط                        | ٢           | ٣      |
| ٣ | دراسة خواص المعادن ووجودها في الطبيعة.                            | مكونات الخريطة                       | ٢           | ٣      |
| ٤ | دراسة الدورة الصخرية والصخور النارية                              | تمثيل الاشكال الجيولوجية على الخرائط | ٢           | ٣      |
| ٥ | دراسة الصخور الرسوبية   | دراسة الطبقات الافقية                | ٢           | ٣      |
| ٦ | دراسة الصخور المتحولة   | رسم خرائط الطبقات الافقية            | ٢           | ٣      |
| ٧ | العمليات الديناميكية المسؤولة عن تشكيل سطح الأرض وتكوين التربة.   | دراسة الطبقات المائية                | ٢           | ٣      |
| ٨ | العمليات المختلفة المسؤولة عن تكوين الأراضي                       | رسم الطبقات المائلة                  | 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  |
| <b>الإجمالي</b> |   |                              |   |   | ٤٢ |

#### ٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

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

#### 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 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  |
|                       | ٥ . المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لجائحة كورونا. |
| ب- التوقيت            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- 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% |
|                                    |  | <b>المجموع الكلي</b>   |     |                               |     |
|                                    |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية ما عدا في حالة عودة جائحة كورونا يلجأ الى مقالة بحثية او مشروع بحثي او اختبار عملي واختبار الكتروني  |     |                               |     |
| ٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع: |  |  |     |                               |     |
| أ - مذكرات                         |  | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة<br>٢٠١٨/٢٠١٩  |     |                               |     |
| ب - كتب ملزمة :                    |  | أصول البيدولوجي ،محمد نجيب حسن،المكتب المصري الحديث للطباعة والنشر<br>١٩٧٢   |     |                               |     |
| ج - كتب مقترحة :                   |  | استخدام المنصات الالكترونية<br>أصول الايدافولوجي، محمد نجيب حسن،المكتب المصري الحديث للطباعة والنشر ١٩٨٦<br>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



أ.د/ أحمد سعد الحناوى

توصيف مقرر دراسي "مرحلة البكالوريوس"  
العام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

| أ) البيانات الأساسية:     |   |                               |                        |
|---------------------------|---|-------------------------------|------------------------|
| الرمز الكودي: ١٠٢٣٩       | اسم المقرر: تنمية المجتمع المحلي الريفي   | الفرقة/ المستوى: اختياري كلية |                        |
| عدد الساعات الدراسية      | نظري ٢  | عملي ٢                        | عدد الساعات المعتمدة ٣ |
| تاريخ اعتماد محتوى المقرر | سبتمبر ٢٠٢٠   | نوع المقرر: إجباري/إختياري    | إختياري                |
| التخصص:                   | البرنامج المحتوي علي المقرر : برنامج العلوم الاقتصادية والاجتماعية الزراعية<br>القسم الذي يدرس المقرر : قسم الإقتصاد الزراعي " فرع المجتمع الريفي " |                               |                        |

ب) المعلومات المهنية :

|  |   |
|--|---|
| ١- الأهداف العامة للمقرر               | - التعرف علي المفاهيم الأساسية المرتبطة بكل من المجتمع الريفي المحلي والتنمية<br>- معرفة أنواع ومجالات وأهمية ووظائف ومشاكل المجتمعات الريفية المحلية<br>لدراسة قضايا المجتمع المختلفة.<br>- الامام بمدخل وبرامج التنمية لتطوير المجتمعات الريفية.  |
| ٢- مخرجات التعليم المستهدفة من المقرر: |   |
| أ - المعرفة والفهم                     | <u>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :</u><br>- يلم بالمفاهيم الأساسية المرتبطة بكل من المجتمع الريفي المحلي والتنمية.<br>أ.١٤. ٢ يعدد بعض العوامل المؤثرة علي التغيرات السعريه للموارد الانتاجية<br>أ.١٩. ١ يتفهم المتغيرات والدلائل المركبة للمؤشرات والمقاييس التنموية<br>أ.١٩. ٢. يعدد مراحل تطور مشروعات التنمية في الريف المصري عبر الزمن.<br>أ.٢٢. ١ يصف تركيب المجتمعات المحلية الريفية وتصنيفاتها وأساليب التغير الاجتماعي بها.<br>أ.٢٢. ١. يعبر عن أسس بناء المجتمعات الريفية الجديدة وبيان خصائص وتركيب السكان فيها.<br>أ.٢٢. ٢. يشرح أثر التغيرات الثقافية والاجتماعية علي تركيب وتنمية المجتمعات الريفية.<br>أ.٢٣. ١. يذكر أسس تحديد احتياجات المجتمعات المحلية الريفية وترتيب أولوياتها. |
| ب - المهارات الذهنية                   | <u>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :</u><br>ب.٦. ١. يحلل مشاكل السكان الريفيون وبيان مدي استجاباتهم للبرامج التنموية.<br>ب.٦. ١. يصمم البحوث للوصول الي حل للمشاكل الاجتماعية.<br>ب.٦. ٤. يفاضل بين مشاريع التنمية المختلفة لتحقيق أقصى فائدة للمجتمع الريفي المحلي.   |
| ج - المهارات المهنية والعملية          | <u>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :</u><br>ج-١٤. ١ يطبق أسس تنمية المجتمع المحلي الريفي عند اجراء التخطيط لتنمية المجتمعات الريفية وفق القواعد العلمية المناسبة.<br>ج-١٥. ٢. يقدر الاحتياجات المختلفة للقضاء علي مشاكل المجتمعات الريفية وغير الحضرية.<br>ج-١٥. ٢. يربط منظمات المجتمع المدني العاملة في مجال التنمية باحتياجات المجتمعات الريفية.<br>ج-١٨. ١. يصمم برنامجاً تدريبياً لأحد الفئات المستهدفة من الزراع والسكان الريفيين  |
| د- المهارات العامة ومهارات الاتصال     | <u>بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن :</u><br>د. ٢. ١. يتواصل بفعالية مع القيادات المحلية بالمنظمات الاجتماعية وفي المجتمع المحلي المهتمة بالتنمية   |

الريفية.

- د. ١.٥ يستخدم المهارات المكتسبة في تأسيس وإدارة المنظمات وتنمية المجتمعات الريفية  
 د. ٦-٢ يستخدم حزم البرامج الاحصائية المتخصصة في العلوم الاجتماعية في تحليل بيانات البحوث الاجتماعية  
 الزراعية.  
 د. ١.٨ يستخدم شبكة المعلومات الدولية للاطلاع علي البيانات اللازمة في التخطيط لبرامج التنمية الريفية  
 د. ٩-١ يظهر قدراته على التفكير المنطقي والتعلم المستمر لتطوير مهاراته المهنية

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





|  |   |   |
|--|---|---|
| ٢ - مجلة الزقازيق للبحوث الزراعية<br>٤ - مجلة المنوفية للبحوث الزراعية | ١ - مجلة البحوث الزراعية - جامعة كفرالشيخ<br>٣ - مجلة الاسكندرية للبحوث الزراعية<br>٥ - مجلة المنوفية للبحوث الزراعية | د- دوريات أو نشرات علمية .. الخ<br>Periodicals, Web sites, .etc |
|--|---|---|

رئيس مجلس القسم :  
أ.د. محمد فوزى الصفتى

منسق المقرر:  
أعضاء هيئة التدريس بفرع المجتمع الريفي

توصيف المقررات الإجبارية  
لمتطلبات برنامج علوم الأغذية

٢٠٢١-٢٠٢٠

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
 تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>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 :<br>أ-١-١٢-١- يعدد المكونات المختلفة للغذاء.<br>أ-١-١٢-٢- يلم بخواص ووظائف مكونات الغذاء.<br>أ-١-١٢-٣- يلم بالأسس العلمية للطرق المختلفة لتقدير المكونات المختلفة للمواد الغذائية<br>أ-١-١٢-٤- يبين مكونات الغذاء أثناء العمليات التصنيعية المختلفة وكذلك أثناء تجهيز الأغذية سواء للتصنيع أو الطهي.<br>أ-١-١٥-١- يلم بالفحوصات الكيمائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع |

|                        |  |
|------------------------|--|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-١-٥-٣- يحلل مبادئ الإحصاء والرياضة في تجميع عينات الأغذية<br>ب-١-٥-٤- يجمع البيانات التي تساعد على استخدام المواد الخام لانتاج خلطات غذائية معينة وفقا للتركيب الكيماوي<br>ب-١-٥-٤- يناقش ويفسر نتائج التحليل الكيماوي للأغذية |
|------------------------|--|

|                       |   |
|-----------------------|---|
| ج - المهارات المهنية: | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج -١-١٠-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيماوية بالمواد الغذائية.<br>ج -١-١٠-٢- يقيم المواد المضافة وهل هي في الحدود المسموح بها والأمنة<br>ج -١-١٠-٣- يطبق طرق الكشف عن غش الأغذية ومنتجاتها وتحديد نوع الغش ونسبته.<br>ج -١-١٨-١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية<br>ج -١-٢٠-٢- ينفذ الفحوصات الكيمائية والغذائية والبيولوجية الأساسية اللازمة لضبط جودة الغذاء في المصانع<br>ج -١-٢٤-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيماوية بالمواد الغذائية.<br>ج -١-٢٥-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيماوية بالمواد الغذائية.<br>ج -١-٢٦-١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية<br>ج -١-٢٧-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيماوية بالمواد الغذائية. |
|-----------------------|---|

|                      |  |
|----------------------|--|
| د - المهارات العامة: | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د.١.١.٤- يعمل ضمن فريق عمل لتحليل مكونات الغذاء<br>د-١-٢-٤- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في أثناء تحليل مكونات الغذاء |
|----------------------|--|

|  |
|--|
| <p>د-٦-٢-٤- يعرض المعلومات الخاصة بالتحليل الكيميائي لمكونات الغذاء المختلفة باستخدام برامج الحاسب الآلي</p> <p>د.٧-١-١- يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في اثناء تحليل مكونات 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> |
|--|

| ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |  |  |             |           |
|---|--|--|-------------|-----------|
| م   | المحاضرات النظرية  | العناوين   | عدد الساعات |           |
|   |  |  | نظري        | عملي      |
| إجمالي  |  |  |             |           |
| ١   | أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج        | أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج        | ٢           | ٢         |
| ٢   | تابع:- أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج | تابع:- أساسيات طرق أخذ العينات و طرق تقدير الرطوبة وحساب النتائج | ٢           | ٢         |
| ٣   | طرق تقدير العناصر المعدنية                                       | طرق تقدير العناصر المعدنية                                       | ٢           | ٢         |
| ٤   | تابع:- طرق تقدير العناصر المعدنية                                | تابع:- طرق تقدير العناصر المعدنية                                | ٢           | ٢         |
| ٥   | استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية                           | استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية                           | ٢           | ٢         |
| ٦   | تابع:- استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية                    | تابع:- استخلاص وتقدير المركبات الكربوهيدراتية                    | ٢           | ٢         |
| ٧   | طرق تقدير المركبات البروتينية                                    | طرق تقدير المركبات البروتينية                                    | ٢           | ٢         |
| ٨   | تابع:- طرق تقدير المركبات البروتينية                             | تابع:- طرق تقدير المركبات البروتينية                             | ٢           | ٢         |
| ٩   | طرق استخلاص وتقدير المركبات الدهنية                              | طرق استخلاص وتقدير المركبات الدهنية                              | ٢           | ٢         |
| ١٠  | تابع:- طرق استخلاص وتقدير المركبات الدهنية                       | تابع:- طرق استخلاص وتقدير المركبات الدهنية                       | ٢           | ٢         |
| ١١  | استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات                                   | استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات                                   | ٢           | ٢         |
| ١٢  | تابع:- استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات                            | تابع:- استخلاص وتقدير بعض الفيتامينات                            | ٢           | ٢         |
| ١٣  | أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها                                 | أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها                                 | ٢           | ٢         |
| ١٤  | تابع:- أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها                          | تابع:- أنواع حموضة الأغذية وطرق تقديرها                          | ٢           | ٢         |
| <b>الإجمالي</b>   |  |  | <b>٢٨</b>   | <b>٢٨</b> |
|   |  |  | <b>٤٢</b>   | <b>٢٨</b> |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

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   |      |
|                             |  | ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية |      |
| 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%  |
|                             |  | امتحان نهاية العام (التحريبي)  | ٦٠%  |
|                             |  | المجموع الكلي  | ١٠٠% |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |      |

|   |  |
|---|--|
| مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة<br>٢٠٢٠/٢٠١٩   | أ - مذكرات :                                   |
| <p>١. حسن، إبراهيم محمد. (2018). تحليل الأغذية - المكتب العربي للنشر - القاهرة - مصر.</p> <p>٢. الخليفة، عبد الرحمن بن صالح. (٢٠١٢). تحليل الأغذية - جامعة الملك سعود، النشر العلمي و المطابع - الرياض - السعودية.</p> <p>٣. عبدالله ، محمد أمين ، القليوبي، ممدوح حلمي و خلاف، محمد مجدى مصطفى . (٢٠٠٣).</p> <p>٤. حسن، إبراهيم محمد و أبو عرب، عاطف أنور . (٢٠٠٣). تحليل الأغذية - دار الفجر للنشر و التوزيع - القاهرة - مصر.</p> <p>٥. موسى ، محمد مدحت. (٢٠٠٣). التركيب الكيماوي للأغذية - مكتبة المعارف الحديثة - الإسكندرية - مصر.</p> <p>أمان ، محمد البسطويسى و يوسف، محمد محمود . (٢٠٠٠) . تركيب وتحليل الأغذية - مكتبة المعارف الحديثة - الإسكندرية - مصر.</p>  | ب - كتب ملزمة :                                |
| <p>1. Nielsen, S.S. (2010). Food Analysis, 4<sup>th</sup> ed. Food Science Texts Series, Springer New York Dordrecht Heidelberg London.</p> <p>2. Belitz, H.-D., Grosch, W. and Schieberle, P. (2009). Food Chemistry, 4<sup>th</sup> ed. Springer-Verlag Berlin Heidelberg.</p> <p>3. Nielsen, S. S. (2006). Food Analysis Laboratory Manual (Food Science Texts Series).</p> <p>4. Harris, D. C. (1995). Quantitative Chemical Analysis, 4<sup>th</sup> ed. W. Freeman (Ed) Chapman and Hall, New York.</p> <p><b>James C.S. (1995). Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic &amp; Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne.</b></p> <p>استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a></p>  | ج - كتب مقترحة :                               |
| <p>1. Food chemistry</p> <p>2. Journal of agriculture and food chemistry</p> <p>3. Journal of Experimental Food Chemistry</p> <p>4. Journal of Food Chemistry and Nutrition</p> <p>5. International Journal of Food Chemistry</p> <p>6. <a href="https://publons.com/journal/55991/international-journal-of-food-chemistry">https://publons.com/journal/55991/international-journal-of-food-chemistry</a></p> <p>7. <a href="https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-x">https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry-x</a></p> <p>8. <a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a></p> <p>9. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=vT22dSNndhs">https://www.youtube.com/watch?v=vT22dSNndhs</a></p> <p>10. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5ApAujgouYs">https://www.youtube.com/watch?v=5ApAujgouYs</a><br/><a href="https://www.youtube.com/watch?v=qdmKGskCyh8">https://www.youtube.com/watch?v=qdmKGskCyh8</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=9VTyjkQCmtY">https://www.youtube.com/watch?v=9VTyjkQCmtY</a></p> | د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. ألخ . |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المادة

أ.د/ رجاء إبراهيم زين

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

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

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



|  |                              |
|--|------------------------------|
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :</p> <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>ج - المهارات المهنية:</p> |
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :</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 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> | <p>د - المهارات العامة:</p>  |

| ٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |   |          |      |             |  |
|---|---|----------|------|-------------|--|
| م   | المحاضرات النظرية   | العناوين |      | عدد الساعات |  |
|   |   | نظري     | عملي | إجمالي      |  |
| ١   | الكائنات الحية الدقيقة ودورها في حياتنا                           | ٢        | ٢    | ٣           |  |
| ٢   | تلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة                                     | ٢        | ٢    | ٣           |  |
| ٣   | العوامل المؤثرة على نمو الأحياء الدقيقة في الأغذية                | ٢        | ٢    | ٣           |  |
| ٤   | البكتريا وعلاقتها بالغذاء   | ٢        | ٢    | ٣           |  |
| ٥   | الفطريات (انواعها - طرق التكاثر - الأنواع الهامة في مجال الأغذية) | ٢        | ٢    | ٣           |  |
| ٦   | تابع:- الفطريات (انواعها - طرق التكاثر -                          | ٢        | ٢    | ٣           |  |

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

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

#### 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:

|   |                              |
|---|------------------------------|
| ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية  | <b>أ- الأساليب المستخدمة</b> |
| 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 المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك |                              |

|   |  |
|---|--|
| لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية<br>٥.  |  |
| ب- التوقيت<br>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر |  |

#### ٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

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

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١ م

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

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

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

|                        |   |
|------------------------|---|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٢-٣-٥- يصمم التجارب المختلفة لدراسة الإنزيمات و علاقتها بالتحولات الحيوية للكربوهيدرات<br>ب-٣-٥-٣- يخطط التجارب المختلفة لدراسة الإنزيمات و علاقتها بالتحولات الحيوية للبروتينات<br>ب-٥-٣-٤- يقترح التجارب المختلفة لدراسة الإنزيمات و علاقتها بالتحولات الحيوية للبيبيدات<br>ب-٦-١-٢- يوضح النقاط الحرجة التي تؤثر على الفساد الإنزيمي للأغذية |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١٧-١-٣- يطبق الطرق الحديثة في الكشف وتقدير نشاط الإنزيمات في الغذاء<br>ج-١-٢٤-٢- يبين تأثير الإنزيمات على البروتينات<br>ج-٢٦-١-٢- يطبق طرق للكشف عن نشاط إنزيم الليبيز  |
| د - المهارات العامة:   | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د-١-٨-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.<br>د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.   |

|  |
|--|
|  |
|--|

| ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |      |          |  |  |
|---|------|----------|--|--|
| عدد الساعات   |      | العناوين |  |  |
| إجمالي  | عملي | نظري     | الدروس العملية   | م المحاضرات النظرية                                  |
| ٣   | ٢    | ٢        | طرق تقدير النشاط الأنزيمى  | ١ الانزيمات و الاكسدة الحيوية                        |
| ٣   | ٢    | ٢        | استخلاص وتنقية الأنزيمات   | ٢ الطرق المعملية لدراسة التحولات الحيوية             |
| ٣   | ٢    | ٢        | طرق فصل وتنقية الأنزيمات   | ٣ تابع: الطرق المعملية لدراسة التحولات الحيوية       |
| ٣   | ٢    | ٢        | استخدام إنزيمات الكائنات الحية الدقيقة فى انتاج المركبات العضوية | ٤ التحولات الحيوية للكربوهيدرات                      |
| ٣   | ٢    | ٢        | استخدام الأنزيمات فى انتاج المخبوزات                             | ٥ تابع:- التحولات الحيوية للكربوهيدرات               |
| ٣   | ٢    | ٢        | دور الأنزيمات فى تصنيع وتطرية اللحوم                             | ٦ التحولات الحيوية للبروتينات                        |
| ٣   | ٢    | ٢        | استخدام الأنزيمات فى انتاج العصائر                               | ٧ تابع:- التحولات الحيوية للبروتينات                 |
| ٣   | ٢    | ٢        | استخدام الأنزيمات فى استخلاص الزيوت الغذائية                     | ٨ التحولات الحيوية لليبيدات                          |
| ٣   | ٢    | ٢        | استخدام الأنزيمات فى انتاج مواد النكهة والألوان                  | ٩ تابع:- التحولات الحيوية لليبيدات                   |
| ٣   | ٢    | ٢        | التلون الأنزيمى الذى يحدث فى بعض الأغذية                         | ١٠ التحولات الحيوية للأحماض النووية                  |
| ٣   | ٢    | ٢        | الكشف عن الأنزيمات بعد عملية السلق                               | ١١ تابع:- التحولات الحيوية للأحماض النووية           |
| ٣   | ٢    | ٢        | تصنيع مشتقات النشا وانتاج مواد التحلية                           | ١٢ تابع:- دور الهرمونات والمعادن فى التحولات الحيوية |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تصنيع مشتقات النشا وانتاج مواد التحلية                    | ١٣ مضادات التحولات الحيوية                           |
| ٣   | ٢    | ٢        | مراجعة عامة  | ١٤ تابع:- مضادات التحولات الحيوية                    |
| ٤٢  | ٢٨   | ٢٨       | <b>الإجمالي</b>  |  |

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

|   |                  |   |                   |   |                    |   |                     |   |                |
|---|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني  |   | التعليم الإلكتروني |   | التعليم الغير مباشر | ✓ | التعليم الهجين |
|   | 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                           |

|  |                               |                              |                                |
|--|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
|  |                               | <b>٧- تقويم الطلاب:</b>      |                                |
|  |                               | <b>أ- الأساليب المستخدمة</b> |                                |
| 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 المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية |                               |                              |                                |
| ٥.   |                               |                              |                                |
|  |                               | <b>ب- التوقيت</b>            |                                |
| - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر  |                               |                              |                                |
| - الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر   |                               |                              |                                |
| - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |                               |                              |                                |
|  |                               | <b>ج - توزيع الدرجات:</b>    |                                |
| %٢٠  | الامتحان العملي               | %١٠                          | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |
| %٦٠  | امتحان نهاية العام (التحريري) | %١٠                          | الامتحان الشفوي                |
| %١٠٠   | <b>المجموع الكلي</b>          |                              |                                |
| <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>   |                               |                              |                                |

|   |   |
|---|---|
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>   | <p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :<br/>١ - مذكرات :</p> |
| <p>القدوسي، سمير عبد القادر والشونى، فؤاد مطاوع (٢٠١٥). كيمياء الانزيمات - مطبعة الاندلس - قويسنا - مصر.</p>  | <p>ب - كتب ملزمه :</p>                                      |
| <p>- شحاتة، أ.م.و محسب،ز. ش (١٩٧٦) اساسيات الكيمياء الحيوية، دار المعارف المصرية، جمهورية مصر العربية.</p> <p>* Bender, M. L., Bergeron, R. J. and Komiyama, M. (1984). The bioorganic chemistry catalysts. Wiley – Interscience. Pub., New York.</p> <p>* Conn, E. E. and Stump, P. K. (1972). Outlines of biochemistry. John Wily &amp; Sons, Inc. New York. Topic 4.</p> <p>* Dugas, H. and Penny, C. (1981). Bioorganic chemistry: A chemical approach to enzyme action. Spring verlag.</p> <p>* Faster, R. I. (1980). The nature of enzymology. Croom Helm, Ltd. London. Topic 1 and 3.</p> <p>* Ferght, A. (1985). Enzyme structure and mechanism. 2<sup>nd</sup> Eds. Freedom and Co. New York.</p> <p>* Murray, R. K., Granner, D. K., Mayes, P. A. and Rodwell, V. M. (1991). Harper's biochemistry. 22<sup>nd</sup> Eds. Appleton and Lange, CT. USA. Topic 2,5 and 6. استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p> | <p>ج - كتب مقترحه :</p>                                     |
| <p>-Advances in enzymology; issued annually<br/>-Methods in enzymology; issued since 1955- present.<br/>-Advances in enzyme regulation, issued since 1963- present.</p>   | <p>د- المراجع والدوريات العلمية او نشرات .. الخ .</p>       |

أستاذ المقرر

أ.د/ مصطفى أحمد عون

رئيس القسم

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

## توصيف مقرر دراسي للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ (إستثنائي)

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

| ١ - بيانات المقرر :   |   |        |      |        |
|---|---|--------|------|--------|
| كود المقرر :  | أسم المقرر: : أساسيات كيمياء الألبان (اجبارى) |        |      |        |
| (١٠٣٠٣)   | المتطلب السابق:                               |        |      |        |
| عدد الساعات:  | نظري  | ٢ ساعة | عملي | ٢ ساعة |
| ٢ - هدف المقرر :  |   |        |      |        |
| باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على الالمام بالمعلومات المختلفة الخاصة بالتركيب الكيماوي التفصيلي للبن في الحصول علي منتجات لبنية ذات جودة عالية من الناحية الغذائية والتكنولوجية والحسية. 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.١.١٢.٤. يحدد تركيب اللاكتوز وانواعه المختلفة وخواصه الطبيعيه في اللبن</p> <p>أ.١.١٢.٥. يتعرف على عملية بلورة سكر اللاكتوز والمشاكل التي تحدث نتيجة هذه البلوه وطرق تجنبها.</p> <p>أ.١.١٢.٦. يعبر عن تركيب دهن اللبن والمواد المرتبطه به وخواصه الطبيعيه واهميه ذلك من الناحية الصحيه والتكنولوجيه.</p> <p>أ.١.١٢.٧. يشرح على تركيب بروتينات اللبن وخواصها الطبيعيه وطرق فصلها</p> <p>أ.١.١٢.٤.٣. يتعرف على إنزيمات اللبن المختلفه والأهمية التطبيقية لها في مجال تصنيع الألبان وتأثيرات المعاملات التكنولوجيه المختلفه عليها.</p> <p>أ.١.١٢.٥.٣. يحدد الفيتامينات والمعادن المختلفه الموجوده في اللبن وقيمتها الصحيه للانسان وتأثيرات المعاملات التكنولوجيه المختلفه عليها وكيفية التحكم فيها</p> |   |        |      |        |
| ب - المهارات الذهنية :  |   |        |      |        |
| <p>ب.١.٥.٢. يلاحظ ويجمع البيانات التي تساعده علي استخدام اللبن لانتاج منتج لبني معين وفقا للتركيب الكيماوي لهذا اللبن</p> <p>ب.١.٤.٤. يفسر ويستنتج العيوب الناتجه في المنتج اللبني نتيجة للفساد الكيماوي</p> <p>ب.١.٣.٣. يحدد ويحل المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد واللبنية المختلفة و المتعلقة بالتركيب الكيماوي للبن</p>  |   |        |      |        |
| ج - المهارات المهنية:   |   |        |      |        |
| <p>ج.١.١٠.٤. يحلل اللبن لتقدير الدهن به بطرق مختلفة وكذلك اللاكتوز ، الأملاح وغيرها من المكونات للكشف عن طرق الغش المختلفه</p> <p>ج.١.١١.٣. يحدد المشاكل الناتجه عن تخزين اللبن واسبابها المختلفه</p> <p>ج.١.١١.٤. يحل المشاكل التي تحدث في اللبن نتيجة حدوث فساد كيميائي.</p> <p>ج.١.١٧.٤. يستخدم الطرق الحديثة في الكشف عن الفساد الكيماوي للالبان وطرق التغلب عليه</p> <p>ج.١.١٨.٣. يستخدم طرق حديثه للكشف عن غش اللبن.</p>  |   |        |      |        |
| د - المهارات العامة:  |   |        |      |        |
| <p>د.١.٤.٣. يعمل ضمن فريق أثناء اجراء الاختبارات الكيماويه المختلفه</p> <p>د.١.٤.٢. يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في مجال التحليل الكيماوي للالبان.</p> <p>د.١.٢.٦. يلاحظ ويجمع ويحلل بيانات التحليل الكيماوي باستخدام برامج الحاسب الالي المناسبة</p> <p>د.١.٨.٥. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص التحاليل الكيماوية للالبان ومنتجاتها</p> <p>د.١.٩.٣. يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجالات التحليل الكيماوي للالبان المختلفه</p> <p>د.١.٥.٩. يظهر قدرات في التعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التحاليل الكيماوية للالبان ومنتجاتها</p>   |   |        |      |        |
| ٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية   |   |        |      |        |



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

٥ - أساليب التعليم والتعلم :

|                |   |                    |   |                  |   |                               |   |                  |   |
|----------------|---|--------------------|---|------------------|---|-------------------------------|---|------------------|---|
| التعليم عن بعد | √ | التعليم الالكتروني | √ | التعليم التعاوني | √ | المناقشات والحوار             | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | المحاكاة           |   | حل المشكلات      |   | التعلم التجريبي (دروس عملية-) | √ | التعلم الذاتي    | √ |

|  |                               |  |     |                                |  |                                 |  |  |  |
|--|-------------------------------|--|-----|--------------------------------|--|---------------------------------|--|--|--|
|  |                               |  |     |                                |  | تدريب ميداني -<br>مشاريع بحثية) |  |  |  |
|  |                               |  |     |                                |  |                                 |  |  |  |
| <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>المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم</p>  |                               |  |     |                                |  |                                 | ٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة |  |  |
|  |                               |  |     |                                |  |                                 | 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>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>   |                               |  |     |                                |  |                                 | ب - التوقيت :  |  |  |
|  |                               |  |     |                                |  |                                 | 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 :                    |  |  |
| مذكرة كيمياء الألبان ومنتجاتها ٢٠١٩ - قسم الألبان - جامعة كفر الشيخ  |                               |  |     |                                |  |                                 | أ - مذكرات :   |  |  |
| أ.د/ جمال الدين عبد التواب - أ.د/ جودت سامي الشيلخي (١٩٨١) - الاختبارات الروتينية للألبان كيميائيا وبكتيرولوجيا - عمدة شؤون المكتبات - جامعة الرياض - السعودية   |                               |  |     |                                |  |                                 | ب - كتب ملزمة :  |  |  |
| <p>The effect of heat treatment on the physical-chemical properties of milk. (2016). Academia J. Environmental Sci., 4(7): 131-136</p> <p>Milk Proteins, From Expression to Food, A volume in Food Science and • (2014).Technology, Book • 2nd Edition</p> <p>Fox P.F (1997). Advanced Dairy Chemistry. 3: Lactose, Water, Salts and Vitamins. 1 ed. Chapman &amp; Hall New York. Tokyo. Melbourne, Madras.</p> <p>Fox P.F (1995). Advanced Dairy Chemistry. 2 Lipids. 1ed. Chapman &amp; Hall New York. Tokyo, Melbourne, Madras.</p> |                               |  |     |                                |  |                                 | ج - كتب مقترحة :                                       |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Egyptian J. of Dairy Sci.,</li> <li>Dairy Research</li> <li>Indian J. of Dairy Sci.,</li> </ul>   |                               |  |     |                                |  |                                 | د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .         |  |  |





|                 |   |    |    |   |  |
|-----------------|---|----|----|---|--|
| ١               | مقدمه عامة - علم الميكروبيولوجى وعلاقته باللبين ومنتجاته            | ٢  | ٢  | ٢ | مقدمة عامة - الاحتياطات الواجب توافرها     |
| ٢               | تقسيم وخصائص البكتريا ذات الصلة باللبين ومنتجاته                    | ٢  | ٢  | ٢ | طرق التعقيم                                |
| ٣               | تقسيم وخصائص البكتريا ذات الصلة باللبين ومنتجاته                    | ٢  | ٢  | ٢ | طرق تحضير المحاليل والبيئات                |
| ٤               | تقسيم وخصائص الفطريات ذات الصلة باللبين ومنتجاته                    | ٢  | ٢  | ٢ | طرق عزل الكائنات الحية الدقيقة             |
| ٥               | بيئات الزرع وطرق تنمية وتكاثر الميكروبات ذات الصلة باللبين ومنتجاته | ٢  | ٢  | ٢ | طرق تنقية الكائنات الحية الدقيقة           |
| ٦               | العوامل المؤثرة على نمو الميكروبات ذات الصلة باللبين ومنتجاته       | ٢  | ٢  | ٢ | صبغ الكائنات الحية الدقيقة                 |
| ٧               | العوامل المؤثرة على نمو الميكروبات ذات الصلة باللبين ومنتجاته       | ٢  | ٢  | ٢ | فحص الكائنات الحية الدقيقة بالميكروسكوب    |
|                 | <b>أمتحان منتصف الفصل الدراسي</b>                                   |    |    |   | <b>أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي</b>   |
| ٨               | طرق التخلص وإبادة الميكروبات الضارة أثناء إنتاج وتصنيع الألبان      | ٢  | ٢  | ٢ | تعقيم البيئات الملوثة والملقحة بالميكروبات |
| ٩               | البادئات الميكروبية فى الصناعات اللبنية                             | ٢  | ٢  | ٢ | طرق تنشيط البادئات                         |
| ١٠              | ميكروبيولوجى اللبن السائل الخام أو المعامل (حراريا)                 | ٢  | ٢  | ٢ | تقييم الألبان السائلة ميكروبيولوجيا        |
| ١١              | ميكروبيولوجى الألبان المتخمرة والجبن                                | ٢  | ٢  | ٢ | تقييم الألبان المتخمرة ميكروبيولوجيا       |
| ١٢              | ميكروبيولوجى المثلوجات اللبنية                                      | ٢  | ٢  | ٢ | تقييم الجبن ميكروبيولوجيا                  |
| ١٣              | ميكروبيولوجى المنتجات الدهنية                                       | ٢  | ٢  | ٢ | تقييم المثلوجات اللبنية ميكروبيولوجيا      |
| ١٤              | التنظيف والتعقيم فى مصانع الألبان وتحليل البيانات او النتائج        | ٢  | ٢  | ٢ | تقييم المنتجات الدهنية ميكروبيولوجيا       |
| ١٥              | <b>الأمتحان العملى</b>  |    |    |   | <b>الأمتحان العملى</b>                     |
|                 | <b>الأمتحان النظرى</b>  |    |    |   | <b>الأمتحان الشفوى</b>                     |
| <b>الإجمالى</b> |   |    |    |   |  |
| ٤٢              |   | ٢٨ | ٢٨ |   |  |

#### ٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

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

#### 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 الطلاب :

|  |                       |
|--|-----------------------|
| ١. الامتحان التحريرى 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. 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 :   |                               |  |                 |
| - مذكرة ميكروبيولوجيا الألبان ٢٠٢٠ - قسم الألبان - جامعة كفر الشيخ   |                               |  |                 |
| أ.د/ عبد الله محمد جعفر (٢٠٠١) - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع - مصر  |                               |  |                 |
| أ.د/ عيده 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/ عيده 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 <sup>nd</sup> 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 <sup>rd</sup> Ed., A John Wiley & Sons, Inc Publication, Canada. |                               |  |                 |
| ج - كتب مقترحة :   |                               |  |                 |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .   |                               |  |                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyptian J. of Dairy Sci.,</li> <li>• Dairy Research</li> <li>• Indian J. of Dairy Sci.,</li> </ul>                         |                               |  |                 |

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

١٠١/د // سهام سويلم عبدالحميد

١٠١/د/ محسن عبد العزيز زماره

## توصيف مقرر دراسي

### للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ (إستثنائي)

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| ١- بيانات المقرر   |      |  |      |
| المستوى: الثالث (تخصص)   |      | اسم المقرر: تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية   |      |
| الرمز الكودي :<br>١٠٣٠٥  |      | عدد الوحدات الدراسية   |      |
| ٢  | نظري | ٢  | عملي |
| التخصص: برنامج<br>تكنولوجيا الأغذية  |      |  |      |
| ٢- هدف المقرر:   |      |  |      |
| إلمام الطالب بتصنيع المنتجات اللبنية الدهنية المختلفة مثل القشده بانواعها، الزبد، السمن ومعرفة قيمه الغذائية لها وكذلك المنتجات الثانوية مثل اللبن الفرز واللبن الخض والمورته. تحليل المنتجات اللبنية الدهنية والتخطيط لاقامة مشروع صغير |      |  |      |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر:   |      |  |      |
| أ -<br>المعلومات<br>والمفاهيم :  |      | <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 الدهنية المختلفه ( القشده ، الزبد ، السمن ) والاجهزه المختلفه المستخدمه في الصنعه 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 الدهنية</p> <p>أ.١.٢٠.٣. يعطي 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> |      |
| ب -<br>المهارات<br>الذهنية:  |      | <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>  |      |
| ج -<br>المهارات<br>المهنية<br>الخاصة<br>بالمقرر:   |      | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١٢.٣. تعبئه المنتجات اللبنية الدهنية تبعا 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.١.٢.١٤. تصنيع المنتجات اللبنية الدهنيه بطرق مختلفه</p> <p>ج.١.٣.١٤. يحدد المكونات اللبنيه التي تدخل في صنعه المنتجات اللبنية الدهنية 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 صنعه الزبد</p> <p>ج.١.١٧.٦. يطور الطرق الحديثه في الكشف عن فساد المنتجات اللبنية الدهنيه وطرق التغلب عليه</p>  |      |

ج.١٨.٤ يطبق طرق حديثة للكشف عن غش المنتجات اللبنية الدهنية المختلفة.  
ج.١٩.٢ تحكيم منتجات الالبان الدهنية ( القشدة - الزيت - السمن ) ومقارنتها بالتشريعات  
ج.٢٠.٤ يطبق معايير الجودة الشاملة التي تضمن سلامة المنتجات اللبنية الدهنية المختلفة

د- المهارات  
العمامة:

د.٤.٥ بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :  
د.٥.١ يعمل ضمن فريق اثناء صناعة المنتجات اللبنية الدهنية  
د.٦.٧ يستخدم برامج الحاسب الآلي لحساب وتعديل مكونات المنتجات الدهنية  
د.٨.١ يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل بخصوص تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية  
د.٩.٥ يقدر علي التعلم الذاتي والمستمر ومسيرة الجديد في مجال تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية  
د.٩.٥ يظهر قدراته في مجال تصنيع المنتجات اللبنية الدهنية المختلفة

٤- محتوى  
المقرر:

| عدد الساعات | محتوى المقرر |   | رقم |
|-------------|--------------|---|-----|
|             | نظري         | عملي  |     |
| ٢           | ٢            | مقدمة عن المنتجات اللبنية الدهنية                                       | ١   |
| ٢           | ٢            | تحليل اللبن   | ٢   |
| ٢           | ٢            | تصنيع قشدة المائدة  | ٣   |
| ٢           | ٢            | تصنيع القشدة المتخمرة والمصمتة  | ٤   |
| ٢           | ٢            | تصنيع القشدة المخفوقه   | ٥   |
| ٢           | ٢            | تصنيع الزبد الغير مملح  | ٦   |
| ٢           | ٢            | تصنيع الزبد المملح  | ٧   |
| ٢           | ٢            | تحليل الانواع المختلفة من الزبد   | ٨   |
| ٢           | ٢            | تحليل اللبن الخض  | ٩   |
| ٢           | ٢            | تصنيع السمن البقرى  | ١٠  |
| ٢           | ٢            | تصنيع السمن الجاموسى  | ١١  |
| ٢           | ٢            | تحليل السمن البقرى والجاموسى  | ١٢  |
| ٢           | ٢            | تصنيع منتجات لبنية من المنتجات الثانوية لصناعة المنتجات اللبنية الدهنية | ١٣  |
| ٢           | ٢            | تحليل بعض عينات منتجات دهنه مجمعه من السوق المحلى                       | ١٤  |

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

|                |   |                    |   |                  |   |                               |   |                  |   |
|----------------|---|--------------------|---|------------------|---|-------------------------------|---|------------------|---|
| التعليم عن بعد | √ | التعليم الالكترونى | √ | التعليم التعاونى | √ | المناقشات والحوار             | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | المحاكاة           |   | حل المشكلات      |   | التعلم التجريبي (دروس عملية-) | √ | التعلم الذاتى    | √ |



|   |  |                               |  |     |   |                                 |  |  |  |
|---|--|-------------------------------|--|-----|---|---------------------------------|--|--|--|
|   |  |                               |  |     |   | تدريب ميداني -<br>مشاريع بحثية) |  |  |  |
| ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:  |  |                               |  |     |   |                                 |  |  |  |
| ١. ساعات مكتبية إضافية<br>٢. عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح<br>٣. اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات<br>٤. المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم   |  |                               |  |     |   |                                 |  |  |  |
| ٧- تقويم الطلاب:  |  |                               |  |     |   |                                 |  |  |  |
| ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية |  |                               |  |     | أ- الأساليب المستخدمة   |                                 |  |  |  |
| ب- التوقيت<br>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |  |                               |  |     |   |                                 |  |  |  |
| ج- توزيع الدرجات:   |  |                               |  |     |   |                                 |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  |  | الامتحان العملي               |  | ١٠% |   | ٢٠%                             |  |  |  |
| الامتحان الشفوي   |  | امتحان نهاية العام (التحريري) |  | ١٠% |   | 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   |  |                               |  |     | -Chandan, R.(2008) Dairy Processing & Quality Assurance. Blackwell Publishing Ltd<br>Reddy,Y.; Khetra,Y. and Kumar,M . Fat Rich Dairy Products.Agrimoon.com<br>STD(2018) Handbook of Dairy Technology. Society of Dairy Technology Walstra, P;<br>Geurts,T.; Noomen,A. et al (1999) Dairy Technology. Marcel Dekker, Inc.<br>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"> <li>J..Dairy Sci</li> <li>J Dairy Res.</li> <li>Egyptian J. of Dairy Sci.,</li> </ul>  |                                 |  |  |  |

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د./ سهام سويلم عبدالحميد

أ.د/ أحمد عبد العزيز منصور

## توصيف مقرر دراسي

### للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ (إستثنائي)

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| ١- بيانات المقرر  |  |   |  |
| الرمز الكودي :  |  | اسم المقرر: تكنولوجيا الجبن (إجباري)  |  |
| ١٠٣٠٦   |  | المستوى: الثالث (تخصص)  |  |
| التخصص:   |  | عدد الوحدات الدراسية  |  |
| برنامج تكنولوجيا الأغذية  |  | ٢ نظري ٢ عملي   |  |
| ٢- هدف المقرر:  |  |   |  |
| 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 او الاقتصادية. استخدام الطرق الحديثة في تقييم الجبن وتطوير اداء الخريج حتى يصبح مؤهل وقادر على الالتحاق بسوق العمل او الدراسات العليا. استيعاب التشريعات المرتبطة بصناعة الجبن. وضع مخطط بسيط لمشروع جبن صغير ثم السعى لتكبير المشروع لاحقا |  |   |  |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر:  |  |   |  |
| أ - المعلومات والمفاهيم :   |  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :   |  |
| أ.١.١٢. يشرح دور مكونات اللبن واثار عمليات التصنيع عليها في صناعة الجبن واثار ذلك على خواص الجبن الناتج   |  | أ.٢.١٢. يتعرف على التفاعلات التي تحدث أثناء تسوية الجبن وطرق التحكم فيها  |  |
| أ.٣.١٢. يشرح التفاعلات التي تحدث أثناء تسوية الجبن وطرق التحكم فيها   |  | أ.٣.١٢. يحدد التغيرات التي تحدث أثناء صناعة الأنواع المختلفة من الجبن والسيطرة عليها  |  |
| أ.١.١٣. يشرح اسس تصنيع الأنواع المختلفة من الجبن على مستوى القرية   |  | أ.١.١٣. يعطى امثلة عن كيفية إقامة معمل صغير لتصنيع الجبن على مستوى القرية   |  |
| أ.١.١٥. يتعرف على المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع الجبن   |  | أ.١.١٧. يدرك الاسس العلمية للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري علي الجبن   |  |
| أ.١.١٩. يشرح خصائص المواد المختلفة في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف الجبن وأنسبها وطرق تعبئتها  |  | أ.١.٢٠. يدرك الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الجبن  |  |
| أ.٢.٢٠. يذكر مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع انتاج الجبن المختلفة  |  | أ.١.٢١. يبين الخواص الحسية المختلفة للجبن واهم العيوب التي تظهر بها والتغلب عليها   |  |
| أ.١.٢٢. يصف التشريعات اللبنيه المتعلقة بالجبن   |  |   |  |
| ب - المهارات الذهنية :  |  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :   |  |
| ب.١.٦. يستخلص النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالجبن و يتحكم فيها  |  | ب.٢.٦. يقارن بين الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادى المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة تصنيع الجبن بطريقة غير مناسبة |  |
| ب.٣.٦. يناقش مشاكل صناعة الجبن  |  |   |  |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:  |  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :   |  |
| ج.١.١٢. يستخدم عبوات مناسبة في تعبئه الجبن تبعاً لنوعها وتخزينها وطرق نقلها   |  | ج.١.١٣. يستخدم معدات تصنيع الجبن المختلفة بطريقه مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح   |  |
| ج.١.١٤. تصنيع الجبن تحت ظروف مثلى   |  | ج.٢.١٤. ينتج الجبن بالطرق المختلفه والحديثه   |  |
| ج.٣.١٤. يعدل تركيب المكونات اللبنيه المختلفه التي تدخل في صناعه الجبن للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه  |  | ج.١.١٥. يراقب الشروط الصحيه لنقل وتداول الجبن.  |  |

ج.١.١٦.٤ يطبق قواعد التخمر العلمية السليمة في صناعة الجبن  
ج.١.١٦.٢ يستخدم القواعد العلمية في تركيز الالبان لصناعة الجبن.  
ج.١.١٧.٧ الكشف عن فساد الجبن وطرق التغلب عليه  
ج.١.١٩.٣ تحكيم الجبن ومقارنتها بالتشريعات  
ج.١.٢١.١ تصنيع الجبن المختلفة بما يتناسب مع احتياجات السوق المحلية والمواصفات القياسية

د- المهارات  
العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :  
د.١.٤.٦ يعمل ضمن فريق لعرض المعلومات المختلفة عن صناعة الجبن .  
د.١.٤.٦ يتحاور مع زملائه لتجهيز برنامج لتصنيع أنواع مختلفه من الجبن  
د.١.٤.٦ يوظف تكنولوجيا المعلومات في معرفة احدث التقنيات في مجال تصنيع وتحليل الجبن  
د.١.٤.٥ يظهر قدراته في مجال تصنيع الجبن

٤- محتوى  
المقرر:

| عدد الساعات |      |   |   |    |
|-------------|------|---|---|----|
| نظري        | عملي |   |   |    |
| ٢           | ٢    | مقدمة عامة  | مقدمة عامة تعريف الجبن - طرق التقسيم - القيمة الغذائية للجبن                | ١  |
| ٢           | ٢    | المواد والادوات التي تستخدم في صناعة الجبن وتقدير قوة المنفحة | أساسيات صناعة الجبن - خطوات التصنيع بطريقة عامة                             | ٢  |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن اليميائي  | المواد المجبنة- نباتية - حيوانية - ميكروبية - أنواع البادئات - بادئات الجبن | ٣  |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن اليميائي  | صناعة الجبن (طرق التجبن ونظرياتها - خطوات الصناعة)                          | ٤  |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن بالقشدة (دوبل كريم - جيرفيه)                      | أهم أنواع الجبن المعروفة محليا - طريقة الصناعة                              | ٥  |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن القريش  | أهم أنواع الجبن المعروفة دوليا - طريقة صناعة                                | ٦  |
| ٢           | ٢    | صناعة جبن ايدام   | المواصفات القياسية للجبن  | ٧  |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن الراس   | تسويه الجبن والعوامل المؤثرة عليها  | ٨  |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن الراس   | طرق اسراع تسويه الجبن   | ٩  |
| ٢           | ٢    | صناعة جبن تشيدر   | استخدام الفصل بالأغشية في صناعة الجبن                                       | ١٠ |
| ٢           | ٢    | صناعة جبن تشيدر   | التعبئة والتغليف في الجبن   | ١١ |
| ٢           | ٢    | صناعة جبن موزاريللا   | تدريج وتحكيم الجبن  | ١٢ |
| ٢           | ٢    | صناعة الجبن المطبوخ   | عيوب الجبن  | ١٣ |
| ٢           | ٢    | تحليل الجبن   | تابع عيوب وافات الجبن   | ١٤ |

٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

|                |   |                    |   |                  |   |  |   |                  |   |
|----------------|---|--------------------|---|------------------|---|--|---|------------------|---|
| التعليم عن بعد | ✓ | 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 . المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم                           |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| ٧- تقويم الطالب:   |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| أ- الأساليب المستخدمة  | ١ . الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢ . الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣ . الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤ . اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| ب- التوقيت   | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- 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"><b>المجموع الكلي</b></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 | <b>المجموع الكلي</b> |  | %١٠٠ |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | %١٠   | الامتحان العملي                | %٢٠ |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| الامتحان الشفوي  | %١٠   | امتحان نهاية العام (التحريري)  | %٦٠ |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>   |   | %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   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| 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 &amp; 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. 2<sup>nd</sup> Ed.Wiley-Blackwell. UK</p> <p>Fox, P. ; McSweeney ,P ; Cogan , T and Guinee, T (2004) Cheese Chemistry , Physics and Microbiology. 3<sup>rd</sup> Ed. Elsevier Ltd.</p> <p>محمد الحسيني عبد السلام (٢٠٠٣) - أسس وتطبيقات الترشيح الغشائي- مطابع جامعة الملك سعود - الرياض<br/>عبد السيد شحاته - محمد نبيل ابراهيم (٢٠٠٥) - ميكروبيولوجيا الجبن والالبان المتخمرة - المكتبة الاكاديمية - مصر<br/>عبد السيد شحاته (١٩٩٧) تكنولوجيا الجبن - الأسس العلمية. المكتبة الاكاديمية . مصر</p> |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |
| ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyptian J. of Dairy Sci.,</li> <li>• Dairy Research</li> <li>• Indian J. of Dairy Sci.,</li> </ul>  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |      |  |                             |  |  |  |

أ.د. / سهام سويلم عبدالحميد

أ.د/حسن نور الدين حسن

## توصيف مقرر دراسي

### للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ (إستثنائي)

القسم الذي يدرس المقرر: الهندسة الزراعية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠ م

| ١ - بيانات المقرر  |   |   |                        |
|--|---|---|------------------------|
| المستوى: الثالث (برنامج علوم الأغذية والألبان)   |   | اسم المقرر: معدات وحدات انتاج الاغذية والالبان  | 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 تبيض وتلميع الأرز.</p> |   |   |                        |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر:  |   |   |                        |
| أ - المعلومات والمفاهيم :  |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |                        |
| <p>أ.١.١٧.١. يعرف خطوط صناعة الألبان<br/>أ.١.١٧.٢. يشرح خطوط صناعة السكر<br/>أ.١.١٧.٣. يحدد أنواع أجهزة الفصل والخلط.<br/>أ.١.١٥.١. يعدد نظم التطهير والتعقيم المختلفة للأجهزة<br/>أ.١.١٨.١. يحدد أساسيات العمليات الميكانيكية في تصنيع المواد الغذائية.</p>   |   |   |                        |
| ب - المهارات الذهنية :   |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |                        |
| <p>ب.١.٦. يقيم اداء وحدات وخطوط انتاج الأغذية والألبان ويحدد القدرة اللازمة لتشغيلها.<br/>ب.١.٢.٦. يفسر تغيرات الأداء للوحدات والمعدات المختلفة<br/>ب.٢.٢.٦. يبتكر نظريات جديدة لتصنيع المنتجات الزراعية</p>   |   |   |                        |
| ج - المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:   |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |                        |
| <p>ج.١.١٣.١. يعد تصميم لخطوط صناعة السكر و خطوط صناعة الزيوت والزيوت المهدرجة و خطوط صناعة النشا والخميرة<br/>ج.١.١٣.٢. يخطط لمشروعات صناعية صغيرة ومتوسطة لزيادة القيمة المضافة لمصانع الأغذية والألبان<br/>ج.١.١٣.٢. يدير معدات والاجهزة المختلفة المستخدمة في صناعة الأغذية المختلفة.<br/>ج.١.٢٣.١. يتحكم في جودة وخواص المنتجات اللبنية عن طريق التحكم في الاجهزة والمعدات.</p>  |   |   |                        |
| د- المهارات العامة:  |   | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : |                        |
| <p>د.١.١.٤. يتعاون لدراسة نظريات وأجهزة ومعدات طحن الحبوب<br/>د.٢.١.٤. يعمل في مجموعات على تطوير اداء خطوط الانتاج<br/>د.٢.٠.٨. يتعاون لاستخدام تكنولوجيا لحل المشكلات الخاصة بخطوط الصناعات المختلفة.</p>   |   |   |                        |

د.د. ٣-١. يطبق تكنولوجيا المعلومات للحصول علي معلومات عن انواع المعدات المستخدمة في كل خط من خطوط الانتاج وكيفية استخدامها

٤ - محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

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

٥- إستراتيجيات التدريس والتعلم:

|                |   |                    |   |                  |   |  |   |                                    |   |
|----------------|---|--------------------|---|------------------|---|--|---|------------------------------------|---|
| التعليم عن بعد | ✓ | 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           |                               |  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>                                   |                               |  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>أ- الأساليب المستخدمة</b>                              |                               | ١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية<br>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ب- التوقيت</b>   |                               | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ج- توزيع الدرجات:</b>                                  |                               | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">٢٠%</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">الامتحان العملي</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">١٠%</td> <td style="width: 35%; 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;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b></td> </tr> </table> |                                | ٢٠% | الامتحان العملي | ١٠% | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ٦٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠% | الامتحان الشفوي | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b> |  |  |  |
| ٢٠%   | الامتحان العملي               | ١٠%  | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| ٦٠%   | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠%  | الامتحان الشفوي                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>                                      |                               |  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>                        |                               |  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>                  |                               |  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>أ- مذكرات</b>  |                               | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة<br>٢٠٢٠/٢٠١٩  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ب- كتب مقترحة</b>                                      |                               | - هندسة مصانع الأغذية ومعامل الألبان<br>- أساسيات هندسة التصنيع الزراعي<br>- هندسة التصنيع الغذائي<br>- العمليات المتكاملة في التصنيع الغذائي  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ج- دوريات علمية أو نشرات ..... الخ</b>                 |                               | - مجلة هندسة الأغذية<br>- مجلة هندسة التصنيع الحيوي<br>- مجلة هندسة النظم الحيوية<br>- المجلة المصرية للهندسة الزراعية (MJAE)<br>- مجلة الهندسة الزراعية في آسيا، أفريقيا وأمريكا اللاتينية (AMA)  |                                |     |                 |     |                                |     |                               |     |                 |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |

رئيس مجلس القسم العلمي

أستاذ المادة

أ.د. سعيد الشحات عبدالله

د. وائل محمد المسيري

أ.د/ حسين محمد سرور



توصيف مقرر دراسي

للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ (استثنائي)

|   |      |   |                                     |
|---|------|---|-------------------------------------|
| ١ - بيانات المقرر   |      |   |                                     |
| المستوى: الثالث (تخصص)  |      | اسم المقرر: تكنولوجيا المثلوجات اللبنية | الرمز الكودي :<br>١٠٣٠٧             |
| ٢   | نظري | عدد الوحدات الدراسية                    | التخصص: برنامج<br>تكنولوجيا الأغذية |
| ٢   | عملي |   |                                     |
| ٢ - هدف المقرر:   |      |   |                                     |
| إمام الطالب بتصنيع العديد من المثلوجات اللبنية المحليه ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية مع وضع مخطط بسيط لمشروع مثلوجات لبنية صغير ثم السعى لتكبير المشروع لاحقا  |      |   |                                     |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر:   |      |   |                                     |
| <p>أ -</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١٠.١.١٢. يدرك دور مكونات اللبن واثر عمليات التصنيع عليها في صناعة المثلوجات اللبنية وأثرها على خواص المثلوجات الناتجة</p> <p>أ.٨.٣.١٢. يتعرف التغيرات التي تحدث في المخلوط اثناء مراحل التصنيع المختلفه وكيفيه التحكم فيها</p> <p>أ.٥.١.١٣. يحدد اسس تصنيع الأنواع المختلفه من المثلوجات اللبنية على مستوى القرية</p> <p>أ.٦.١.١٣. يدرك طرق اقامة معمل صغير لتصنيع المثلوجات اللبنية على مستوى القرية</p> <p>أ.٧.١.١٥. يذكر المفاهيم الأساسية للجودة في مصانع المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٥.١.١٧. يلم بالاسس العلميه للخطوات التصنيعيه المختلفه التي تجري علي المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٥.١.١٩. يدرك خصائص المواد المختلفه في انتاج العبوات التي تستخدم في تعبئة وتغليف المثلوجات اللبنية وأنسبها وطرق تعبنتها</p> <p>أ.٣.١.٢٠. يفهم الشروط الصحيه الواجب توافرها في مصانع المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٥.٢.٢٠. يشرح مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع المثلوجات اللبنية</p> <p>أ.٥.١.٢١. يشرح الخواص الحسيه المختلفه للمثلوجات اللبنية واهم العيوب التي تظهر بها</p> <p>أ.٦.١.٢٢. يشرح التشريعات اللبنيه المتعلقة بالمثلوجات اللبنية</p> |      |   | المعلومات<br>والمفاهيم :            |
| <p>ب -</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.٩.١.٦. يقيم النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالمثلوجات اللبنية و يتحكم فيها</p>   |      |   | المهارات<br>الذهنية:                |

ب.٢.٦.٦ يصمم الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر في المنتج اللبني نتيجة طريقة صناعة غير مناسبة

ب.٣.٦.٦ يفسر مشاكل صناعة المثلوجات اللبنية

ب.٣.٦.٦ بنهاية بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :

ج.١.١٢.٥ يختار العبوات المناسبة في تعبئه المثلوجات اللبنية تبعاً لنوعها وتخزينها وطرق نقلها

ج.١.١٣.٣ يدير معدات تصنيع المثلوجات اللبنية المختلفة بطريقة مثلي للحصول علي اعلي انتاج وتحقيق افضل ربح

ج.١.١٤.٣ ينتج المثلوجات اللبنية بطريقة مثالية

ج.١.١٤.٣ تصنيع المثلوجات اللبنية بالطرق المختلفة والحديثة

ج.١.١٤.٣ يحسب المكونات اللبنيه المختلفه التي تدخل في صناعه المثلوجات اللبنيه للحصول علي منتج مطابق للمواصفات القياسيه

ج.١.١٥.٥ يراقب الشروط الصحيه المختلفه لنقل وتداول المثلوجات اللبنيه.

ج.١.١٧.٨ يفسر اسباب فساد المثلوجات اللبنيه وطرق التغلب عليه

ج.١.١٩.٤ تحكيم المثلوجات اللبنيه ومقارنتها بالتشريعات

ج.١.٢١.٢ ينتج المثلوجات اللبنيه المختلفه بما يتناسب مع احتياجات السوق المحليه والمواصفات القياسيه

ج.١.٢٢.١ يحسب ويكون مخاليط المتلجات اللبنيه طبقا للمواصفات القياسيه

ج.١.٢٢.٢ تنظيم العمل في مصانع المثلوجات اللبنيه

ج.١.٢٢.٣ يتم الحكم على المثلوجات اللبنيه الموجوده بالسوق المحلى

ج -  
المهارات  
المهنية  
الخاصة  
بالمقرر:

د- المهارات  
العامه:

ب.٣.٦.٦ بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :

د.١.٤.٧ يعمل ضمن فريق اثناء صناعة المثلوجات اللبنيه

د.٢.٤.٧ يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في مجال تصنيع المثلوجات اللبنيه

د.٢.٧.٣ يستخدم برامج الحاسب الآلى لحساب خلطات المثلوجات اللبنيه المختلفه.

د.٥.٩.٦ يظهر قدراته في مجال تصنيع المثلوجات اللبنيه

٤ - محتوى  
المقرر:

| عدد الساعات |      |                                       |   |   |
|-------------|------|---------------------------------------|---|---|
| عملي        | نظري |                                       |   |   |
| ٢           | ٢    | - تعريف المتلجات القشديه<br>وتقسيمها  | مقدمة - نبذة تاريخية - تعريف -<br>القيمة الحرارية والغذائية | ١ |
| ٢           | ٢    | - كيفيه حساب مكونات<br>المخلوط البسيط | تقسيم المثلوجات اللبنيه والنواتج<br>المشابهة لها            | ٢ |
| ٢           | ٢    | - كيفيه حساب مكونات<br>المخلوط المركب | تركيب وخواص المثلوجات اللبنيه                               | ٣ |

|    |  |   |   |   |
|----|--|---|---|---|
| ٤  | المواد التي تدخل في تركيب<br>المثلوجات اللبنية (مواد التحليه -<br>جوامد اللبن اللاذهنية)                             | ٢ | - خطوات تحضير مخلوط<br>الايس كريم   | ٢ |
| ٥  | المواد التي تدخل في تركيب<br>المثلوجات اللبنية (جوامد البيض -<br>المواد الرابطة أو المثبتات للقوام)                  | ٢ | - حساب مكونات المخاليط<br>المركبة التي تحتوي علي مصدر<br>واحد من الدهن    | ٢ |
| ٦  | المواد التي تدخل في تركيب<br>المثلوجات اللبنية ( الجوامد الصلبة<br>الكلية - الماء والهواء والقابلية<br>للخفق والريع) | ٢ | - حساب مكونات المخاليط<br>المركبة التي تحتوي علي مصدر<br>واحد للدهن       | ٢ |
| ٧  | المواد التي تدخل في تركيب<br>المثلوجات اللبنية (الماء والهواء<br>والقابلية للخفق والريع)                             | ٢ | - حساب مكونات المخاليط<br>المركبة التي تحتوي علي<br>مصدرين للدهن          | ٢ |
| ٨  | خطوات الصناعة المثلوجات القشدية<br>: تحضير المخلوط   | ٢ | - حساب مكونات المخاليط<br>المركبة التي تحتوي علي<br>مصدرين للدهن          | ٢ |
| ٩  | الخط - اثر المواد الداخلة وتركيب<br>المثلوجات علي خواص المنتج<br>النهائي   | ٢ | - حساب مكونات تحتوي علي<br>ثلاث مكونات للدهن                              | ٢ |
| ١٠ | معادلة الحموضة - البسترة -<br>التجنييس - التبريد التعتيق   | ٢ | - حساب مكونات تحتوي علي<br>ثلاث مكونات للدهن                              | ٢ |
| ١١ | التجميد الأولي - التعبئة - التصليب -<br>التخزين - النقل  | ٢ | - حساب مكونات مخلوط<br>يحتوي لبن مكثف كامل الدسم<br>محلي                  | ٢ |
| ١٢ | صناعة الزبادي المجمد والمشروبات<br>المجمدة   | ٢ | - حساب مكونات مخاليط<br>تحتوي علي لبن فرز مكثف<br>محلي وصفار بيض ودكستروز | ٢ |
| ١٣ | تحكيم المثلوجات - تحليل المثلوجات<br>اللبنية   | ٢ | - إجراء بعض الاختبارات علي<br>مخلوط الايس كريم                            | ٢ |
| ١٤ | عيوب المثلوجات وكيفية علاجها   | ٢ | - متابعة إجراء بعض<br>الاختبارات علي مخلوط الايس<br>كريم                  | ٢ |

##### ٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:

|   |                     |   |                      |   |                    |  |                     |   |                |
|---|---------------------|---|----------------------|---|--------------------|--|---------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة<br>المطورة | ✓ | التعليم التعاوني     | ✓ | التعليم الالكتروني |  | التعليم الغير مباشر | ✓ | التعليم عن بعد |
|   | العصف الذهني        |   | المناقشات<br>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 توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٧- تقويم الطلاب:

|   |            |   |      |
|---|------------|---|------|
| ✓ | مقترح بحثي | ✓ | عملى |
|---|------------|---|------|

الأساليب المستخدمة

- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر

- الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر

- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر

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:

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

٢٠٢٠/٢٠١٩

مذكرات

Jana, A.; Pinto,S and Moorthy, P (2016) Ice Cream and Frozen Desserts.Agrimoon .com.

Goff, H. and Hartel,R(2013) Ice Cream. 7<sup>th</sup> 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.

كتب مقترحة

J.Dairy Sci

J Dairy Res.

ج- دوريات علمية أو نشرات الخ.....

رئيس مجلس القسم

أ.د. / سهام سويلم

أستاذ المادة

العلمي

أ.د/ محمد يوسف خليفه

عبدالحميد

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                       |   |                         |
| المستوى : الثالث<br>الفصل الدراسي : خريفي | أسم المقرر: جودة الأغذية ومراقبة الإنتاج<br>المتطلب السابق: ..... | كود المقرر :<br>(١٠٧٠٦) |
| عدد الساعات المعتمدة: نظر                 | ٢   | الساعات الـ ٣           |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>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:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-٣-١- يصف تأثير عمليات التصنيع علي مكونات الغذاء.<br>أ-١٥-١-٢- يشرح مفهوم الجودة ومراقبة الجودة بصفة عامة<br>أ-١٥-١-٣- يذكر خصائص و صفات الجودة التي يجب توافرها في المنتج الغذائي<br>أ-١٥-٢-١- يذكر مسئوليات قسم الرقابة على جودة إنتاج الأغذية<br>أ-١٥-٢-٢- يشرح العوامل التي تؤثر علي جودة الغذاء<br>أ-١٥-٢-٣- يعدد نظم الهاسب و المراقبة الشاملة<br>أ-١٧-٢-٣- يشرح العوامل والطرق التي تؤثر علي جودة الغذاء<br>أ-١٩-١-٣- يبين تأثيرات هذه المواد علي الجودة التغذوية والطبيعية والميكروبيولوجية والحسية للمواد الغذائية المعبأة وقابليتها للتخزين<br>أ-٢٠-٢-١- يبين مواد التنظيف والتطهير المصرح باستخدامها في مصانع الغذاء<br>أ-٢١-١-١- يبين التقييم الحسي للأغذية وطرق قياسه<br>أ-٢١-١-٢- يعدد العوامل المؤثرة على الخواص الحسية للغذاء<br>أ-٢٢-١-١- يذكر التشريعات الوطنية المشرعة لتصنيع الغذاء و الألبان.<br>أ-٢٢-١-٢- يلم بالتشريعات الدولية المشرعة لتصنيع الغذاء و الألبان<br>أ-٢٢-١-٣- يعدد المنظمات المشرعة لتصنيع الغذاء و الألبان. |

|                        |   |
|------------------------|---|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٥-٢-٥- يحلل مبادئ الإحصاء والرياضة والحاسب الآلي في مراقبة جودة الأغذية.<br>ب-٥-٢-٦- يناقش الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر .<br>ب-٦-١-٣- يفسر نظام الهاسب ويحدد النقاط الحرجة أثناء التصنيع الغذائي<br>ب-٦-١-٤- يناقش النقاط الحرجة التي تؤثر علي جودة المنتجات الغذائية<br>ب-٦-٢-٢- يفسر النقاط الحرجة داخل عمليات التصنيع الغذائي<br>ب-٦-٢-٣- يحلل الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر في المنتج الغذائي نتيجة عدم مراقبة جودة المنتج خلال عملية التصنيع |
|------------------------|---|

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <p>ب-٦-٣-٢- يفسر المشاكل التصنيعية الأساسية للمواد الغذائية و المرتبطة بالتشريعات الغذائية</p>   |                              |
| <p>ب-نهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا 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 على جودة المنتج الغذائي</p> <p>ج-١-١٢-٢-٢ - 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 على 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>ب-نهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا 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 الآلي.</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 | الدروس العملية                        | المحاضرات النظرية  |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة مراكز الطماطم          | تعريفات خاصة بالجودة ومراقبة جودة الأغذية                        |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة ملح الطعام             | المسئوليات التي يقوم بها قسم مراقبة الجودة في مصانع الأغذية      |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة دقيق القمح             | التطور التاريخي لمراقبة الجودة                                   |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة الخل                   | الأغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية                     |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة الشاي                  | تابع:- الأغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية              |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة الأغذية المعلبة        | نظام مراقبة الجودة والشؤون الصحية فى الأغذية                     |
| ٣   | ٢    | ٢    | تطبيق على جودة المرببات               | معرفة نظم الجودة الحديثة في مجال إنتاج الأغذية وخاصة نظام الهاسب |
| ٣   | ٢    | ٢    | التعرف على الطعوم المختلفة فى الأغذية | تابع:- معرفة نظم الجودة الحديثة في مجال إنتاج الأغذية            |
| ٣   | ٢    | ٢    | التعرف على النكهات فى الأغذية         | الغش التجاري وعلاقته بالصحة والكشف عنه                           |
| ٣   | ٢    | ٢    | قياس الألوان فى الأغذية               | نظام الهاسب  |
| ٣   | ٢    | ٢    | قياس القوام فى الأغذية                | نظام الأيزو  |
| ٣   | ٢    | ٢    | طرق قياس الحجم فى الأغذية             | التقييم الحسي للأغذية وطرق قياسه                                 |
| ٣   | ٢    | ٢    | طرق قياس اللزوجة                      | تابع:- تالقيم الحسي للأغذية وطرق قياسه                           |
| ٣   | ٢    | ٢    | مراجعة عامة                           | مراجعة عامة  |
| ٤٢  | ٢٨   | ٢٨   | <b>الإجمالي</b>                       |  |

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

#### 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 . مداومة 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 المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية
- ٥.

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 |                               |     |                                |

|   |  |
|---|--|
| مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩  | أ - مذكرات :                                   |
| <p>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.</p> <p>قناوي، محمد نجيب . (٢٠١٠). جودة الغذاء - دار الهدي للنشر والتوزيع - المنيا - مصر.</p> <p>علوان، أحمد محمود محمد. (٢٠٠٨). مراقبة جودة الاغذية والمواصفات القياسية - دار العلوم للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.</p> <p>حمزاوى، لطفى فهمى. (٢٠٠٦). نظم الجودة الحديثة فى مجال التصنيع الغذائي - دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.</p> | ب - كتب ملزمة:                                 |
| <p><b>Daniely, C. F. &amp; Richard, F. M. (1991).</b> Instrumental Methods for Quality Assurance in Foods. Marcel Dekker, Inc. New York.</p> <p><b>Erly, R. (1995).</b> Guide to Quality Management Systems for the Food Industry.</p> <p><b>Hubbard, M. R. (1990).</b> Statistical Quality Control for the Food Industry.</p> <p>Meilgaard <i>et al.</i> (1999). <b>Sensory Evaluation Techniques. 3<sup>rd</sup> Ed.</b><br/>استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p>         | ج - كتب مقترحة :                               |
| <p><b>- Journal of food chemistry</b><br/><b>Journal Agriculture &amp; Food Technology</b></p>  | د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المقرر

أ. د/ محمد عوض عبدالجليل

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|  |   |                         |
|--|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                      |   |                         |
| المستوى : الرابع<br>الفصل الدراسي : شتوى | اسم المقرر: تغذية أنسان<br>المتطلب السابق: -..... | كود المقرر :<br>(١٠٧٠٧) |
| عدد الساعات المعتمدة : نظ                | ٢   | الساعات المعتمدة ٣      |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها فهم دور التغذية الجيدة في صحة الفرد<br>الجسمية والعقلية والاجتماعية و المساعدة في نشر المعلومات المفيدة حول الغذاء<br>والتغذية في مصر .  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |   |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٤-٢-٣- يعدد أهم الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء<br>أ-١٦-١-٤- يشرح كيفية الحفاظ علي القيمة الغذائية للأغذية ومنتجاته اثناء التصنيع النقل<br>والتداول<br>أ-١٧-١-٢- يلم بالاسس العلميه لانتاج أغذية خاصة بالفئات الحساسة و مرضي السكر و<br>السمنة و النحافة |

|                        |   |
|------------------------|---|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٥-٢-٨- يستخلص البيانات التي تساعده علي استغلال الموارد المتاحة والبدائل المختلفه لرفع<br>القيمة الغذائية والحيويه للأغذية<br>ب-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 :<br>ج-١٤-١-٦- يجهز المواد الخام الاساسية لتصنيع أغذية الفئات الخاصة و مرضي السكر بصورة<br>مثلي<br>ج-١٤-٢-٥- يصنع منتجات غذائية مختلفة للفئات الحساسة المختلفة<br>ج-١٤-٣-٦- يخلط المكونات المختلفه التي تدخل في صناعه أغذية للفئات الخاصة مطابقة<br>للمواصفات القياسيه |



|    |    |    |  |   |    |
|----|----|----|--|---|----|
| ٣  | ٢  | ٢  | اعداد وجبات غذائية لمرضى السكر               | أهم الخطوط التوجيهية في تخطيط الوجبات والهرم الغذائي المرشد | ٨  |
| ٣  | ٢  | ٢  | اعداد وجبات غذائية لمرضى النحافة             | تغذية مرضي السكر  | ٩  |
| ٣  | ٢  | ٢  | اعداد وجبات غذائية لمرضى السمنة              | تغذية مرضي النحافة  | ١٠ |
| ٣  | ٢  | ٢  | اعداد وجبات غذائية كبار السن                 | تغذية مرضي السمنة   | ١١ |
| ٣  | ٢  | ٢  | اعداد وجبات غذائية للفئات الخاصة             | تغذية كبار السن   | ١٢ |
| ٣  | ٢  | ٢  | اعداد وجبات غذائية للأمهات الحوامل والمرضعات | تغذية الأطفال   | ١٣ |
| ٣  | ٢  | ٢  | مراجعة عامة                                  | تغذية الأمهات الحوامل والمرضعات                             | ١٤ |
| ٤٢ | ٢٨ | ٢٨ | الاجمالي                                     |   |    |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|   |                  |   |                   |   |                    |   |                     |   |                |
|---|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني  |   | التعليم الإلكتروني |   | التعليم الغير مباشر | ✓ | التعليم الهجين |
|   | 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 | <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> <li>٥.</li> </ol> |
|-----------------------|---|

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% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| 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<br>العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩   |
| ب - كتب ملزمة :                                   | عويضة، عصام. (٢٠٠٧) أساسيات تغذية الإنسان . مكتبة العبيكان – الرياض<br>كتب الدكتوراة ليلي السباعي   |
| ج - كتب مقترحة :                                  | 1- Davidson, S. Passmore, R., Barct, J.F. and Truswell,<br>A.S (1986) Human Nutrition and Dietetics 7 <sup>th</sup> ed.<br>Livingstone Edinburgh.<br>2- F.N.B.(1980) Recommended Dietary Allowances 9 <sup>th</sup><br>ed. Nutritional research council. Nation Academy of<br>Sciences, Washington D.C.<br><b>3-Fox. B.A. and Cameron, A.G. (1980) Food science,<br/>Nutrition and Health Eighth Ed. Edward. Arnold,<br/>London U.K.</b><br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو<br>نشرات .. إلخ . | - Journal of food science<br>- <b>Journal of food nutrition</b><br>- <b>Journal of food chemistry</b>   |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المادة

أ.د/ عادل خميس غازي

أ

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠-٢٠٢١  
القسم العلمي الذي يدرس المقرر: قسم المحاصيل

|  |   |                         |
|--|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                                |   |                         |
| المستوى : الرابع اجباري<br>الفصل الدراسي : الخريفي | اسم المقرر: إحصاء وتصميم التجارب<br>المتطلب السابق: لا يوجد | كود المقرر :<br>(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 :<br>أ. ٧. ١ - ٨ - يذكر طرق جمع وتبويب البيانات الاحصائية.<br>أ. ٧. ١ - ٩ - يحدد المقاييس الاحصائية المختلفة لتفسير الظواهر الاقتصادية والاجتماعية.<br>أ. ٧. ٢ - ٥ - يعد 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       | <b>الإجمالي</b>                    |   |

| ٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:   |   |                    |   |                  |                       |                   |   |
|---|---|--------------------|---|------------------|-----------------------|-------------------|---|
| التعليم الغير مباشر   |   | التعليم الالكتروني | ✓ | التعليم التعاوني |                       | المحاضرة المطورة  | ✓ |
| التعلم الهجين   | ✓ | التعلم التجريبي    |   | التعلم الذاتي    | ✓                     | المناقشات والحوار | ✓ |
| ٦- استراتيجيات 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- تفويم الطــــلاب:  |   |                    |   |                  |                       |                   |   |
| 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. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية  |                                |   |                               |
| ٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترافية لمجابهة كورونا |                                |   |                               |
| ب-التوقيت   |                                | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر |                               |
| ج - توزيع الدرجات:  | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠%   | الامتحان العملي               |
|   | الامتحان الشفوي                | ١٠%   | امتحان نهاية العام (التحريري) |
|   | 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 ٢٠٢٠/٢٠٢١   |
| ج - كتب مقترحة :                               | تصميم وتحليل التجارب(الجزء الثاني) د/مسعد ذكي الحفنى- د/ محمد عبدالمنعم المرشدى ،جامعة أسيوط ، ٢٠١٣<br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br><b>www.khanacademy.com</b>   |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . | طرق تصميم وتحليل التجارب الحقلية -أ.د. عبدالحميد نوار ٢٠٠٣<br><b>Introduction to Statistics and Data Analysis 2016</b><br><a href="https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-46162-5">https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-46162-5</a><br>Statistical Analysis Handbook 2018 edition<br><a href="https://www.statsref.com/StatsRefSample.pdf">https://www.statsref.com/StatsRefSample.pdf</a><br><b>The Journal of Sustainable Agricultural Sciences (JSAS)</b><br>2020/2021<br><a href="https://jsas.journals.ekb.eg/">https://jsas.journals.ekb.eg/</a> |

رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

(أ.د/ إبراهيم سعد الدجوى)

أ.د. محمد سعد عبد العاطي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
 تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>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:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-١-١٣- يلم بالأسس العلمية للطرق المختلفة لتقدير المكونات المختلفة للمواد الغذائية<br>أ-١٧-٢-٦- يفهم كيفية وقاية الأغذية من الفساد و طرق الحفظ الهامة.<br>أ-٢٣-١-٣- يلم بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع الغذائي   |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٢-٥-١٢- يُصمم التجارب للوصول الي استنتاج منطقي<br>ب-٥-٣-٥- يحلل البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالغذاء<br>ب-٥-٣-٦- يستخدم البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالالبان ومنتجاتها<br>ب-٥-٤-٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج الغذائي<br>ب-٥-٥-٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب   |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١-١٠-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمواد الغذائية<br>ج-١-٢-١٠- يطبق الطرق الحديثة في التعرف على الكائنات الحية الدقيقة لتحديد أنواعها وطريقة التحكم بها<br>ج-١-١٨-١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الأغذية<br>ج-١-٢٠-٢- 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 :<br>د-٣-٤-١- يعمل ضمن فريق بحثي ميداني.<br>د-٣-٤-١٠- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع ومعامل الأغذية.<br>د-١-٥-٩- يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات إدارة مصانع ومعامل الغذاء<br>د-١-٦-٣- يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج.<br>د-٢-٨-٣- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل في مجال الغذاء.<br>د-١-٩-١١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء<br>د-٣-٩-٧- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء<br>د-٤-٩-٦- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها. |



| <p>٤ - أساليب التعليم والتعلم :</p> <p>ويتم ذلك من خلال:<br/>المناقشات<br/>العصف الذهني<br/>التعليم التعاوني<br/>التعليم الذاتي</p>  |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
|--|---------------|--------------------|---------|---------------|-------|--------------------|----------------|------------|--------------------|----------------|---------------|---------|--|
| <p>٥ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p> <p>بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل للجدول الدراسي</p>  |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>٦ - تقويم الطلاب :</p>  |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>أ - الأساليب المستخدمة :</p> <p>١ تقرير يسلم ويناقش في نهاية مرحلة البكالوريوس<br/>٢ - عرض تقديمي<br/>٣ - النشاط العملي</p>   |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>ب - التوقيت :</p> <p>يجب تحديد المواعيد التي يتم إجراء التقييم أثناء السنة الدراسية / الفصل الدراسي</p>   |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>رقم التقييم</th> <th>أسلوب التقييم</th> <th>التاريخ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>التقييم الأول</td> <td>تقرير</td> <td>الاسبوع الخامس عشر</td> </tr> <tr> <td>التقييم الثاني</td> <td>عرض تقديمي</td> <td>الاسبوع الخامس عشر</td> </tr> <tr> <td>التقييم الثالث</td> <td>نشاط ومناقشات</td> <td>أسبوعيا</td> </tr> </tbody> </table> | رقم التقييم   | أسلوب التقييم      | التاريخ | التقييم الأول | تقرير | الاسبوع الخامس عشر | التقييم الثاني | عرض تقديمي | الاسبوع الخامس عشر | التقييم الثالث | نشاط ومناقشات | أسبوعيا |  |
| رقم التقييم  | أسلوب التقييم | التاريخ            |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| التقييم الأول  | تقرير         | الاسبوع الخامس عشر |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| التقييم الثاني   | عرض تقديمي    | الاسبوع الخامس عشر |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| التقييم الثالث   | نشاط ومناقشات | أسبوعيا            |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>ج - توزيع الدرجات :</p> <p>تقرير %٥٠ عرض تقديمي %٣٠ نشاط %٢٠ المجموع %١٠٠</p>   |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>٧ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>   |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>أ - مذكرات :</p>  |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>ب - كتب ملزمة :</p> <p>١- المهيزع، ابراهيم سعد &amp; البحيري، محمد مجدي (١٩٩٧) الشروط الصحية الغذائية. مطابع جامعة الملك سعود.<br/>٢- البنا، عمرو عبدالرحمن (٢٠٠١) الأحياء الدقيقة و فساد الأغذية سلسلة علوم و تكنولوجيا الأغذية، مكتبة المعارف الحديثة.<br/>٣- هاني منصور المزيدي ٢٠٠٢ : المرشد العلمي لسلامة الاعذية . معهد الكويت للأبحاث العلمية. الطبعة الأولى</p>       |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>ج - كتب مقترحة :</p> <p>-J. of Food science<br/>استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com</p>   |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |
| <p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p> <p>- J. of Agriculture and Food Chemistry<br/>- J. of Food Bacteriology<br/>J. of Food Technology</p>  |               |                    |         |               |       |                    |                |            |                    |                |               |         |  |

أستاذ المقرر

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ. د/ حنان السيد كساب

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الألبان  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                      |   |                       |
| المستوى : الرابع<br>الفصل الدراسي : شتوي | أسم المقرر: مشروع التخرج<br>المتطلب السابق: لا يوجد | كود المقرر :<br>١٠٣٢٣ |
| عدد الساعات : نظري                       | عملي ٩  | الساعات المعتمدة: ٣   |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>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:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-١-١٣- يلم بالأسس العلمية للطرق المختلفة لتقدير المكونات المختلفة للألبان<br>أ-١٧-٢-٦- يفهم كيفية وقاية الألبان من الفساد و طرق الحفظ الهامة.<br>أ-٢٣-١-٣- يلم بالطرق الحديثة لاعادة تدوير مخلفات التصنيع اللبني |

|                        |  |
|------------------------|--|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن :<br>ب-٥-٢-١٢- يُصمم التجارب للوصول الي استنتاج منطقي<br>ب-٥-٣-٥- يحلل البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالألبان<br>ب-٥-٣-٦- يستخدم البرامج الحديثة في تصميم التجارب المتعلقة بالألبان ومنتجاتها<br>ب-٥-٤-٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج اللبني<br>ب-٥-٥-٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب  |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن :<br>ج-١٠-١-١- يطبق طرق التحليل المختلفة المستخدمة في تحليل المكونات الأساسية والملوثات الكيميائية بالمنتجات اللبنيه<br>ج-١٠-٢-١- يطبق الطرق الحديثة في التعرف على الكائنات الحية الدقيقة لتحديد أنواعها وطريقة التحكم بها<br>ج-١٨-١-١- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الألبان<br>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 :<br>د-٣-٤-١- يعمل ضمن فريق بحثي ميداني.<br>د-٣-٤-١٠- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع ومعامل الألبان.<br>د-٥-١-٩- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات إدارة مصانع ومعامل الألبان<br>د-٦-١-٣- يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض النتائج.<br>د-٨-٢-٣- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل في مجال الألبان.  |

د.٩-١- ١١ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الالبان  
د.٩-٣- ٧ - يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الالبان  
د.٩-٤- ٦ - يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الالبان والاستفادة من مخلفاتها.

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

٥ - 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
- المدائمة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

٦ - تقويم الطلاب :

- أ - الأساليب المستخدمة :
- ١ تقرير يسلم ويناقش في نهاية مرحلة البكالوريوس في وجود بعض من رجال الصناعات اللبئية وجهات التوظيف
  - ٢ عرض تقديمي
  - ٣ النشاط العملي

ب - التوقيت :

يجب تحديد المواعيد التي يتم إجراء التقييم أثناء السنة الدراسية / الفصل الدراسي

| رقم التقييم    | أسلوب التقييم | التاريخ            |
|----------------|---------------|--------------------|
| التقييم الأول  | تقرير         | الاسبوع الخامس عشر |
| التقييم الثاني | عرض تقديمي    | الاسبوع الخامس عشر |
| التقييم الثالث | نشاط ومناقشات | أسبوعيا            |

ج - توزيع الدرجات :

|       |            |      |         |
|-------|------------|------|---------|
| تقرير | عرض تقديمي | نشاط | المجموع |
| ٥٠%   | ٣٠%        | ٢٠%  | ١٠٠%    |

٧ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ - مذكرات :

- ب - كتب ملزمة :
- ١ - المهيزع، ابراهيم سعد & البحيري، محمد مجدي (١٩٩٧) الشروط الصحية الغذائية. مطابع جامعة الملك سعود.
  - ٢ - البنا، 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

ج - كتب مقترحة :

-J. of Food science

- J. of Agriculture and Food Chemistry  
- J. of Food Bacteriology  
J. of Food Technology

د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .



رئيس مجلس القسم

د.١ / محسن عبد العزيز زماره

أستاذ المقرر

د.١ / نبيل محمد مهنا

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

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

|  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                      |  |                       |
| المستوى : الثانى<br>الفصل الدراسي : صيفى | أسم المقرر: تدريب صيفي عام<br>المتطلب السابق:- ..... | كود المقرر :<br>١٠٧١٩ |
| عدد الساعات المعتمدة :                   | ٢ ملي  | الساعات المعتمدة ١    |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التى يستطيع بها معرفة مبادئ التصنيع الغذائي<br>ومعرفة الطرق الحديثة في إعداد و تداول و تصنيع الأغذية و معرفة أساسيات طرق<br>حفظ الأغذية.  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |  |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على أن :<br>أ-١٤-٣ - ٣- يلم بطرق الحفظ المختلفة للأغذية<br>أ-١٧-٢ - ٤- يشرح أسباب فساد الأغذية بصفة عامة<br>أ-١٢-١ - ١- يعدد المكونات المختلفة للغذاء.<br>أ-١٢-١ - ٢- يلم بخواص ووظائف مكونات الغذاء.  |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية المقرر يكون الطالب الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٥-٤ - ٦- يكتب موضوعا عن العيوب الناتجة في المنتج الغذائى<br>ب-٥-٥ - ٣- يختار مبادئ الإحصاء والرياضيات في تصميم التجارب   |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج -١٤-١ - ١- يجهز المواد الخام الاساسية للتصنيع الغذائي بصورة مثلي من أجل تنمية مستدامة<br>ج -١٦-٢ - ٢- ينفذ تجارب لحفظ المواد الغذائية المختلفة بالتبريد والتجميد والتجفيف.<br>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 :<br>د-١٠-٣ - ١- يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة فى مجال انتاج وحماية وسلامة الغذاء.<br>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  | √ | التعليم الغير مباشر | √ |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |
| العصف الذهني   | √   | المناقشات والحوار             | √   | التعلم الذاتي   | √ | التعلم التجريبي     | √ |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |
| 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"> <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;"><b>المجموع الكلي</b></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% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | ١٠% | الامتحان العملي               | ٢٠% |   |   |                     |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |
| الامتحان الشفوي  | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% |   |   |                     |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>   |     |                               |     |   |   |                     |   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |
| 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 ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الالبان  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                      |  |                        |
| المستوى : الثانى<br>الفصل الدراسي : صيفى | أسم المقرر: تدريب صيفي عام<br>المتطلب السابق:- لا يوجد | كود المقرر :<br>١٠٣١٢١ |
| عدد الساعات : نظري                       | عملي ٦   | الساعات المعتمدة: ٢    |

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

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

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

|                       |   |
|-----------------------|---|
| ج - المهارات المهنية: | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن :<br>ج-١٤-١-١- يجهز المواد الخام الاساسية للتصنيع اللبنى بصورة مثلى من أجل تنمية مستدامة<br>ج-١٦-٢-٢- ينفذ تجارب لحفظ المنتجات اللبنية المختلفة.<br>ج-١١-١-١- يقيم درجة جودة المواد الخام الداخلة فى التصنع اللبنى لتصنيع منتج امن |
|-----------------------|---|

|                      |  |
|----------------------|--|
| د - المهارات العامة: | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الألبان قادرا على أن :<br>د-١٠-٣-١- يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة فى مجال انتاج وحماية وسلامة اللبن ومنتجاته<br>د-٨-١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.<br>د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث فى مجال الالبان.<br>د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل فى 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

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

٥- 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  
المداومة على توجية الاسئلة لهم لجذب انتباههم

#### ٦ - تقويم الطلاب :

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

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 ٤٠ مشاركة ٤٠ أعمال فصلية ٢٠ المجموع ١٠٠

رئيس مجلس القسم

منسق المقرر

د/ سهام سويلم عبدالحميد

د/ سهام سويلم عبدالحميد



|   |
|---|
| <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 | √ | التعليم الغير مباشر | √ | التعليم الهجين |
| العصف الذهني     | √ | المناقشات والحوار | √ | التعلم الذاتي      | √ | التعلم التجريبي     | √ |                |

#### 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:

|   |  |
|---|--|
| <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>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</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> |
|---|--|

#### ج- توزيع الدرجات:

|                                |     |                               |     |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان العملي               | ٢٠% |
| الامتحان الشفوي                | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية    |     |                               |     |

| <p>٤ - أساليب التعليم والتعلم :</p> <p>ويتم ذلك من خلال:</p> <p>١- تدريب ميداني</p> <p>٢- التعليم الغير مباشر</p> <p>٣- العصف الذهني</p> <p>٤- المناقشات</p> <p>٥-</p>  |  |                |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
|---|--|----------------|----------------|-------------|---------------|---------------|----------------|-----------|--------------------------|----------------|-------|----------------|--|----------------|---------|---|--|---------|----|---------|--|--|------|
| <p>٥ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p> <p>بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل للجدول الدراسي</p>   |  |                |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| <p>٦ - تقويم الطلاب :</p> <p>أ - الأساليب المستخدمة :</p>   |  |                |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>ر.م</th> <th>طرق التقييم</th> <th>تاريخ التقييم</th> <th>النسبة المئوية</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>١</td> <td>حضور التدريب داخل المصنع</td> <td>أسبوعيا</td> <td>٢٠</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>تقرير عن أحد الصناعات الغذائية القائمة</td> <td>الأسبوع الرابع</td> <td>٤٠</td> </tr> <tr> <td>٣</td> <td>المشاركة الفعالة أثناء التدريب باعداد منتج غذائي</td> <td>أسبوعيا</td> <td>٤٠</td> </tr> <tr> <td colspan="3">المجموع</td> <td>١٠٠%</td> </tr> </tbody> </table> |  |                |                | ر.م         | طرق التقييم   | تاريخ التقييم | النسبة المئوية | ١         | حضور التدريب داخل المصنع | أسبوعيا        | ٢٠    | ٢              | تقرير عن أحد الصناعات الغذائية القائمة | الأسبوع الرابع | ٤٠      | ٣ | المشاركة الفعالة أثناء التدريب باعداد منتج غذائي | أسبوعيا | ٤٠ | المجموع |  |  | ١٠٠% |
| ر.م   | طرق التقييم                                      | تاريخ التقييم  | النسبة المئوية |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| ١   | حضور التدريب داخل المصنع                         | أسبوعيا        | ٢٠             |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| ٢   | تقرير عن أحد الصناعات الغذائية القائمة           | الأسبوع الرابع | ٤٠             |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| ٣   | المشاركة الفعالة أثناء التدريب باعداد منتج غذائي | أسبوعيا        | ٤٠             |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| المجموع   |  |                | ١٠٠%           |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| <p>ب - التوقيت :</p> <p>يجب تحديد المواعيد التي يتم إجراء التقييم أثناء السنة الدراسية / الفصل الدراسي</p>  |  |                |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>رقم التقييم</th> <th>أسلوب التقييم</th> <th>التاريخ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>التقييم الأول</td> <td>كشوف غياب</td> <td>أسبوعيا</td> </tr> <tr> <td>التقييم الثاني</td> <td>تقرير</td> <td>الاسبوع الرابع</td> </tr> <tr> <td>التقييم الثالث</td> <td>حلقات نقاش</td> <td>أسبوعيا</td> </tr> </tbody> </table>   |  |                |                | رقم التقييم | أسلوب التقييم | التاريخ       | التقييم الأول  | كشوف غياب | أسبوعيا                  | التقييم الثاني | تقرير | الاسبوع الرابع | التقييم الثالث                         | حلقات نقاش     | أسبوعيا |   |  |         |    |         |  |  |      |
| رقم التقييم   | أسلوب التقييم                                    | التاريخ        |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| التقييم الأول   | كشوف غياب  | أسبوعيا        |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| التقييم الثاني  | تقرير  | الاسبوع الرابع |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| التقييم الثالث  | حلقات نقاش                                       | أسبوعيا        |                |             |               |               |                |           |                          |                |       |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| <p>ج - توزيع الدرجات :</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>تقرير</td> <td>مشاركة</td> <td>أعمال فصلية</td> <td>المجموع</td> </tr> <tr> <td>٤٠%</td> <td>٤٠%</td> <td>٢٠%</td> <td>١٠٠%</td> </tr> </tbody> </table>   |  |                |                | تقرير       | مشاركة        | أعمال فصلية   | المجموع        | ٤٠%       | ٤٠%                      | ٢٠%            | ١٠٠%  |                |  |                |         |   |  |         |    |         |  |  |      |
| 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 مقرر دراسي

### للعام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ (إستثنائي)

|   |   |                                    |      |
|---|---|------------------------------------|------|
| ١- بيانات المقرر  |   |                                    |      |
| الرمز الكودي :<br>١٠٣٢٢   |   | أسم المقرر: التدريب الميدانى (خاص) |      |
| المستوى : الثالث  |   |                                    |      |
| التخصص :<br>علوم الألبان  | عدد الوحدات الدراسية ٢ ساعة معتمدة  |                                    |      |
|   | عملي  | ٦                                  | 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 إنتاج 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 المسئولة 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> |                                    |      |



| اليوم                 | الوقت          | موضوع التدريب  | مكان التدريب                               | عدد الساعات الاتصال | القائم بالإشراف والتدريب (جدول التدريب) |
|-----------------------|----------------|--|--|---------------------|---|
| <b>الاسبوع الاول</b>  |                |  |  |                     |   |
| 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"> <li>✓ تصنيع جبن ابيض ذو دهن حيواني وتقييمه</li> <li>✓ تصنيع جبن ابيض من دهن نباتي وتقييمه</li> <li>✓ تقييم المنتجات اللبنية والغير لبنية في معمل الجودة</li> </ul>  | مصنع المنوره بدسوق                         | ٨                   | د/ عبد العزيز محمود عبد العزيز          |
| <b>الاسبوع الثاني</b> |                |  |  |                     |   |
| السبت                 | من ٨ ص الي ٦ م | مناقشة وحوار عما حدث في المصنع الاسبوع السابق  | القسم                                      | ٨                   | أ.د/ ايمان محمد ابراهيم                 |
| الاحد - الخميس        | من ٨ ص الي ٤ م | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ طرق حساب صناعة الجبن المطبوخ بصورة المختلفة</li> <li>✓ تصنيع جبن مطبوخ قابل للفرد (مثلثات) وتقييمه</li> <li>✓ تصنيع جبن مطبوخ (بلوكات) وتقييمه</li> </ul>   | مصنع صقر ببرج العرب                        | ٨                   | د/ محمد عابد غنيمه                      |
| <b>الاسبوع الثالث</b> |                |  |  |                     |   |
| السبت                 | من ٨ ص الي ٦ م | مناقشة وحوار عما حدث في المصنع الاسبوع السابق  | القسم                                      | ٨                   | أ.د/ أحمد عبد العزيز منصور              |
|                       | من ٨ ص الي ٤ م | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ استلام اللبن (الاختبارات التي تتم على اللبن عند الاستلام)</li> <li>✓ تصنيع لبن UHT وتقييمه</li> <li>✓ تصنيع ألبان متخمرة وتقييمها</li> <li>✓ تصنيع مشروب ألبان متخمرة وتقييمه</li> <li>✓ تنظيف وتعقيم خطوط الانتاج</li> </ul> | شركة الكنانة مجموعة شركات عبد السلام حجازي | ٨                   | أ.د: محمد يوسف خليفة                    |
| <b>الاسبوع الرابع</b> |                |  |  |                     |   |
| 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"> <li>✓ استلام اللبن (الاختبارات التي تتم على اللبن عند الاستلام)</li> <li>✓ تصنيع جبن رومي من اللبن البقري</li> <li>✓ كبس وتمليح الجبن الرومي</li> <li>✓ وضع الجبن الرومي في المناشر</li> </ul>                                      | مصنع المنوره بدسوق                         | ٨                   | د: ايناس جمعة بهجت                      |

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

|   |                  |   |                   |   |                  |   |                    |   |                |
|---|------------------|---|-------------------|---|------------------|---|--------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | المناقشات والحوار | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الالكتروني | ✓ | التعليم عن بعد |
|---|------------------|---|-------------------|---|------------------|---|--------------------|---|----------------|

|  |  |                               |  |                |  |  |   |                  |   |
|--|--|-------------------------------|--|----------------|--|--|---|------------------|---|
|  |  | المحاكاة                      |  | حل<br>المشكلات | √  | التعلم<br>التجريبي<br>(دروس عملية -<br>تدريب ميداني -<br>مشاريع بحثية) | √ | التعلم<br>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 فى 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:   |  |                               |  |                | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   |  |   |                  |   |
| ٥٠%  |  | تقارير                        |  | ٢٥%            |  | الامتحان الشفوي  |   |                  |   |
| صفر  |  | امتحان نهاية العام (التحريري) |  | ٢٥%            |  | المجموع الكلي  |   |                  |   |
| ١٠٠%   |  |                               |  |                |  | 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/ سهام سويلم عبدالحميد

أ.د/ سهام سويلم عبدالحميد

توصيف المقررات الاختيارية  
المرتبطة ببرنامج علوم الأغذية

٢٠٢١-٢٠٢٠

توصيف مقرر دراسي بكالوريوس  
للعام الأكاديمي 2020/2021

القسم الذي يدرس المقرر: الحشرات الاقتصادية

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                             |   |                         |
| المستوى : الرابع<br>الفصل الدراسي :الاول(خريفى) | أسم المقرر: حشرات وافات المخازن والمصانع<br>المتطلب السابق:حشرات عامه | كود المقرر :<br>(١٠٨١٣) |
| عدد الساعات : نظري                              | عملي  | الساعات المعتمدة:       |
| ٢   | ٢   | ٣                       |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | إكساب الطالب المعارف و المفاهيم و المهارات التى يستطيع بها التعرف على الحشرات والافات التى تصيب الحبوب المخزونه ومنتجاتها باستخدام الطرق التقليدية والبيوتكنولوجي.  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |   |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>١. معرفة الحشرات والافات التى تصيب الحبوب والمواد المخزونه.<br>٢. استخدام التقنيات الحديثه فى مكافحة هذه الافات.   |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج وقاية النبات قادرا على أن :<br>ب.١ - يوضح الفرق بين اعراض الاصابه بالافات والحشرات التى تيب لحبوب المخزونه ومنتجاتها.<br>ب.٢- يميز بين أفضل طرق افات المخازن بطرق امنه للانسان والنيئه<br>ب.٣- يصمم طرق تخزين لتقليل الاصابه بالافات   |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج وقاية نبات قادرا على أن :<br>ج. ١. يطبق أفضل الطرق لمكافحة وتقليل الاصابه بالافات الحشريه التى تصيب المواد المخزونه لتقليل الاصابه.<br>ج. ٢. إنتاج اصناف مقاومة لحشرات المخازن<br>ج.٣ يخطط لإنتاج اصناف لمقاومة للحشرات                |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج وقاية نبات قادرا على أن :<br>د. ١ يظهر قدراته البحثية والتطبيقية فى مجال افات المنازل والمخازن والمصانع.<br>د.٢ يتعاون لإظهار مهاراته الخاصة فى مجال مكافحة افات المخازن والمصانع بطرق امنه للانسان والبيئه مع تقليل الفقد فى الحبوب . |

| ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |      |      |   |   |
|---|------|------|---|---|
| عدد الساعات   |      |      | العناوين  |   |
| إجمالي  | عملي | نظري | الدروس العملية  | المحاضرات النظرية   |
| ٤   | ٢    | ٢    |   | العوامل المؤثرة على تخزين الحبوب                              |
| ٤   | ٢    | ٢    | دورة حياة الحشرات التى تصيب المخازن   | دورة حياة بعض حشرات المواد المخزونه                           |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسة الحشرات التى تصيب البقوليات   | بعض العوامل البيئيه المؤثره على بيولوجية افات المواد المخزونه |
| ٤   | ٢    | ٢    | الحشرات التى تصيب المحاصيل النجيليه   | مظاهر التدهور فى الحبوب والمواد المخزونه                      |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسة دورة حياة الحشرات   | طرق التخزين   |
| ٤   | ٢    | ٢    |   | فحص الحبوب والمواد المخزونه                                   |
| ٤   | ٢    | ٢    | امتحان  | طرق التخزين   |
| ٤   | ٢    | ٢    | ادوات فحص الحبوب والمواد المخزونه وادوات اخذ العينات                                | توزيع الاصابه الحشريه فى الحبوب والمواد المخزونه              |
| ٤   | ٢    | ٢    |   | مكافحه افات الحبوب والمواد المخزونه                           |
| ٤   | ٢    | ٢    |   | استخدام الفيرمونات فى مجال حماية الحبوب                       |
| ٤   | ٢    | ٢    |   | استخدام الاعداء الحيويه فى مكافحه افات المخازن                |
| ٤   | ٢    | ٢    | الحشرات الاوليه ومظاهر اصابتها  | استخدام الفيرمونات فى مجال حماية الحبوب                       |
| ٤   | ٢    | ٢    | طرق التخزين المختلفه واختلاف حسب نوع المحصول  | سخدام الاعداء الحيويه فى مكافحه افات المخازن                  |
| ٤   | ٢    | ٢    | دراسة الاشكال المختلفه.قرون الاستشعار.اجزاء الفم.الزوائد لبعض حشرات الحبوب المخزونه | امتحان عملى   |
| ٥٦  | ٢٨   | ٢٨   | <b>الاجمالى</b>   |   |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

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   |                       |
| ٥. وفي حالة ( لا قدر الله) جائحة كورونا سيتم استخدام المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمواجهة كورونا. |                       |

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 (التحريبي) | ٦٠% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية    |     |                               |     |





| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:   |   |
|---|---|
| أ - مذكرات :<br>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمى للمادة  |   |
| ب- كتب ملزمه:<br>آفات المخازن و طرق مكافحتها ا.د سناء محمود محجوب   |   |
| ج - كتب مقترحة :<br>آفات المواد المخزونة : أ.د/ اياد يوسف الحاج اسماعيل<br>استخدام المنصات الالكترونية ومو قع -<br><a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a> |   |
| Stored Product Pests Features - Pest Control Prevention, Detection, and Gatekeeping for Control<br>Journal of Entomology<br>Journal of Entomology and Zoology Studies           | د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات ..<br>ألخ . |

عميد الكلية وقائم بأعمال  
رئيس مجلس القسم

أستاذ المقرر

أ.د/ اسمهان السعيد يوسف

أ.د./ محمود محمد فواز

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي 2021/2020

|   |   |   |                           |
|---|---|---|---------------------------|
| ١ - بيانات المقرر   |   |   |                           |
| المستوى : الثالث - الرابع   |   | تكنولوجيا انتاج وتسويق منتجات الدواجن   | الرمز الكودي :<br>١٠٦١٠   |
| عدد الساعات المعتمدة (٣ ساعات)  |   | ٢   | التخصص :<br>انتاج الدواجن |
| عملي  | ٢ | نظري  | ٢                         |
| 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 و المفاهيم :  |   | <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 في البيض  |
| ٢           | ٢    | قياس جودة بياض البيض                               | ٩  | تعريف و مقاييس الجودة في 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 الهجين | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | المناقشات والحوار  | ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ |
| المحاكاة       |   | حل المشكلات      | ✓ | التعليم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني- مشاريع بحثية) | ✓ | التعليم الذاتي   | ✓ |

٦- أساليب التعليم والتعلم لطلاب 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                           |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>   |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>أ- الأساليب المستخدمة</b>  | <p>طبقا للائحة:</p> <p>الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</p> <p>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</p> <p>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</p> <p>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</p> <p><b>في حالة جائحة كورونا:</b></p> <p>مقترح او مشروع بحثي</p> <p>اختبارات الكترونية</p>                        |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ب- التوقيت</b>   | <p>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</p> <p>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</p> <p>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ج - توزيع الدرجات:</b>   | <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;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b></td> </tr> </table> | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠% | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفوي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b> |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  | ١٠%  | الامتحان العملي                | ٢٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| الامتحان الشفوي   | ١٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري)  | ٦٠% |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>  |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>  |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>                                  |  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>أ- مذكرات</b>  | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة /   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ت- كتب ملزمة</b>   | لا يوجد  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>ج : كتب مقترحة</b>   | Bioactive Egg Compounds, Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2007 -  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>د - دوريات علمية أو نشرات الخ.....</b>                                 | World Poultry Science Poultry Science; Animal Breeding Abstract; Archive of Animal Breeding; Egyptian Poultry Science.   |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |
| <b>هـ- المنصة الالكترونية</b>   | Microsoft Teams  |                                |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                                    |  |  |  |

أستاذ المادة : أ.د/ يحيى زكريا عيد رئيس مجلس القسم العلمي أ.د/ رياض يوسف نوفل

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي  
التخصص: إقتصاد زراعي  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠ م

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

| اسبوع الدراسة         | المحتويات النظرية والعملي للمقرر |        |        |
|-----------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                       | نظري                             | العملي | اجمالي |
| 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                | ٢                                | ٢      | ٤      |
| الحادي عشر الثاني عشر | ٤                                | ٤      | ٨      |
| الثالث عشر            | ٢                                | ٢      | ٤      |
| الرابع عشر            | ٢                                | ٢      | ٤      |
| الاجمالي              | ٢٨                               | ٢٨     | ٥٦     |

|  |  |
|--|--|
| ٥- استراتيجيات التعليم والتعلم:                            | المحاضرة المطورة ✓<br>التعلم التعاوني ✓<br>التعلم الذاتي ✓<br>المناقشات والحوار ✓<br>التعلم التجريبي ✓<br>التعليم الهجين ✓   |
| ٦- استراتيجيات التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة | بالنسبة لطلاب ذوي القدرات المحدودة:<br>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<br>الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية<br>الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية لسنوات النقل بالإضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية لمجابهة كورونا |
| ب- التوقيت   | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر.<br>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر. - الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |
| ج- توزيع الدرجات   | طبقاً لللائحة الداخلية للكلية: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) %<br>- العملي: ٢٠ % - الامتحان النهائي: ٦٠ %<br>- الشفهي: ١٠ %<br>- المجموع: ١٠٠ %  |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:                          |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>ا- مذكرات:<br/>         محمود محمد فواز ، محاضرات في التصنيع الغذائي ، قسم الاقتصاد الزراعي - جامعة كفر الشيخ ، ٢٠١٨ .</p>   |  |
| <p>ب- كتب ملزمة:<br/>         ١- أبوبكر المبروك المنصوري (دكتور) وآخرون ، الاتجاهات الحديثة في إدارة الجودة الشاملة ، منشورات اللجنة الشعبية العامة للثقافة والإعلام ، جامعة بنغازي ، ليبيا ، ٢٠٠٧ م .<br/>         ٢- عقيله عز الدين 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:<br/>         - استخدام المنصات الإلكترونية وموقع <a href="http://www.khanacademy.com">www.khanacademy.com</a><br/>         لطفى 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"> <li>- المجلة المصرية للاقتصاد الزراعي .</li> <li>- مجلة البحوث الزراعية جامعة كفر الشيخ .</li> <li>- مجلة البحوث الزراعية جامعة الإسكندرية</li> <li>- مجلة البحوث الزراعية جامعة القاهرة .</li> <li>- مجلة البحوث الزراعية جامعة عين شمس.</li> <li>- دوريات منظمة الفاو.</li> </ul>  |  |

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ محمد فوزى الصفتى

استاذ المقرر : أ.د / محمود محمد فواز

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢١/٢٠٢٠

| 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. ٢. يتعرف على طرق غش اللبن المختلفه ومخاطرها.<br>أ. ١. ١٠. ٣. يلم الطرق الصحيحة لحفظ ولتداول الألبان ومنتجاتها.<br>أ. ١. ١٠. 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<br>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.<br>ج-١١-٥- ينسق معلومات السجلات في مجالات إنتاج اللبن<br>ج-١. ١. ٢٠. يطبق العمليات اليومية التي تجري في مزارع إنتاج الألبان بطريقة صحيحة<br>ج-١. ١. ٢١. يستخدم المحالب الألية بطريقة صحيحة.<br>ج-٢١-١-٢- يقارن بين المحالب الألية المختلفه.<br>ج-١. ٢٤-٤. يطبق الطرق المختلفه لحفظ وتداول المنتجات الحيوانية. |   |
| د- المهارات العامة:   |             | د-١-٢-٥- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات إدارة المحالب الألية.<br>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          | ١٣                        | مساكل ماشية اللبن            |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| ٢   | ٢   | التعرف علي نظم إيواء وإنتاج ماشية اللبن | ١٤                        | نظم إيواء وإنتاج ماشية اللبن |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <b>٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:</b>  |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
|   |     | التعليم الغير مباشر                     |                           | التعليم التعاوني             | المحاضرة المطورة                      |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
|   |     | التعلم التجريبي                         | استراتيجية التعليم الهجين | المنافشات والحوار            | العصف الذهني                          |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <b>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:</b>   |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• ساعات مكتبية إضافية</li> <li>• عمل مقابلات للطلاب بعد ساعات المحاضرة الرسمية للمزيد من الشرح والايضاح</li> <li>• اعطاء الطلاب واجبات منزلية ومتابعة الحلول لرفع القدرات</li> <li>• المتابعة على توجيه الاسئلة لهم لجذب انتباههم</li> </ul>   |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <b>٧- تقويم الطلاب:</b>   |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <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>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;"><b>المجموع الكلي</b></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% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  | ج- توزيع الدرجات: |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي  | ١٠% | الامتحان العملي                         | ٢٠%                       |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| الامتحان الشفوي   | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري)           | ٦٠%                       |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <b>المجموع الكلي</b>  |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية   |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <b>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:</b>  |     |   |                           |                              |                                       |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة<br>٢٠١٩/٢٠١٨   |     |   |                           |                              | أ - مذكرات                            |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| <p>1- Eckles, C. H., Combs, W. R. and Macy, H. (1973). 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: إنتاج ماشية الحليب - مطبعة جامعة البصرة (١٩٨٦)، الجمهورية العراقية.</p> |     |   |                           |                              | ب : كتب مقترحة                        |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |
| Journal Dairy Sci.,<br>Egyptian Journal of Animal Production  |     |   |                           |                              | ج - دوريات علمية<br>أو نشرات .....الخ |     |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |                             |  |  |  |                   |

أستاذ المادة : أ.د/ عبدالسلام موسى متولي

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ ابراهيم محمود عبد الرازق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

| عدد الساعات |      | الدروس العملية                       | م | محتوى المقرر:  |
|-------------|------|--------------------------------------|---|--|
| نظري        | عملي |                                      |   |  |
| ٢           | ٢    | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم      | ١ | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم                        |
| ٢           | ٢    | سلالات ماشية اللحم                   | ٢ | أنواع ماشية اللحم المحلية والاجنبية                    |
| ٢           | ٢    | طرق تنشئة العجول الرضيعة.            | ٣ | تنشئة العجول الرضيعة.                                  |
| ٢           | ٢    | قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المختلفه | ٤ | تكوين قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المكثف أو الأنتشاري. |
| ٢           | ٢    | نمو وتطور الأنسجة                    | ٥ | نمو وتطور الأنسجة – الفرق بين النمو والتسمين           |
| ٢           | ٢    | استخدام المخلفات تغذية ماشية اللحم   | ٦ | استخدام المخلفات الحقلية في تغذية ماشة اللحم           |
| ٢           | ٢    | تغذية عجول التسمين                   | ٧ | تغذية عجول التسمين                                     |

| عدد الساعات |      | الدروس العملية                       | م | محتوى المقرر:  |
|-------------|------|--------------------------------------|---|--|
| نظري        | عملي |                                      |   |  |
| ٢           | ٢    | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم      | ١ | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم                        |
| ٢           | ٢    | سلالات ماشية اللحم                   | ٢ | أنواع ماشية اللحم المحلية والاجنبية                    |
| ٢           | ٢    | طرق تنشئة العجول الرضيعة.            | ٣ | تنشئة العجول الرضيعة.                                  |
| ٢           | ٢    | قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المختلفه | ٤ | تكوين قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المكثف أو الأنتشاري. |
| ٢           | ٢    | نمو وتطور الأنسجة                    | ٥ | نمو وتطور الأنسجة – الفرق بين النمو والتسمين           |
| ٢           | ٢    | استخدام المخلفات تغذية ماشية اللحم   | ٦ | استخدام المخلفات الحقلية في تغذية ماشة اللحم           |
| ٢           | ٢    | تغذية عجول التسمين                   | ٧ | تغذية عجول التسمين                                     |

| عدد الساعات |      | الدروس العملية                       | م | محتوى المقرر:  |
|-------------|------|--------------------------------------|---|--|
| نظري        | عملي |                                      |   |  |
| ٢           | ٢    | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم      | ١ | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم                        |
| ٢           | ٢    | سلالات ماشية اللحم                   | ٢ | أنواع ماشية اللحم المحلية والاجنبية                    |
| ٢           | ٢    | طرق تنشئة العجول الرضيعة.            | ٣ | تنشئة العجول الرضيعة.                                  |
| ٢           | ٢    | قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المختلفه | ٤ | تكوين قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المكثف أو الأنتشاري. |
| ٢           | ٢    | نمو وتطور الأنسجة                    | ٥ | نمو وتطور الأنسجة – الفرق بين النمو والتسمين           |
| ٢           | ٢    | استخدام المخلفات تغذية ماشية اللحم   | ٦ | استخدام المخلفات الحقلية في تغذية ماشة اللحم           |
| ٢           | ٢    | تغذية عجول التسمين                   | ٧ | تغذية عجول التسمين                                     |

| عدد الساعات |      | الدروس العملية                       | م | محتوى المقرر:  |
|-------------|------|--------------------------------------|---|--|
| نظري        | عملي |                                      |   |  |
| ٢           | ٢    | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم      | ١ | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم                        |
| ٢           | ٢    | سلالات ماشية اللحم                   | ٢ | أنواع ماشية اللحم المحلية والاجنبية                    |
| ٢           | ٢    | طرق تنشئة العجول الرضيعة.            | ٣ | تنشئة العجول الرضيعة.                                  |
| ٢           | ٢    | قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المختلفه | ٤ | تكوين قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المكثف أو الأنتشاري. |
| ٢           | ٢    | نمو وتطور الأنسجة                    | ٥ | نمو وتطور الأنسجة – الفرق بين النمو والتسمين           |
| ٢           | ٢    | استخدام المخلفات تغذية ماشية اللحم   | ٦ | استخدام المخلفات الحقلية في تغذية ماشة اللحم           |
| ٢           | ٢    | تغذية عجول التسمين                   | ٧ | تغذية عجول التسمين                                     |

| عدد الساعات |      | الدروس العملية                       | م | محتوى المقرر:  |
|-------------|------|--------------------------------------|---|--|
| نظري        | عملي |                                      |   |  |
| ٢           | ٢    | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم      | ١ | الأهمية الاقتصادية لماشية اللحم                        |
| ٢           | ٢    | سلالات ماشية اللحم                   | ٢ | أنواع ماشية اللحم المحلية والاجنبية                    |
| ٢           | ٢    | طرق تنشئة العجول الرضيعة.            | ٣ | تنشئة العجول الرضيعة.                                  |
| ٢           | ٢    | قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المختلفه | ٤ | تكوين قطعان اللحم تحت نظم الإنتاج المكثف أو الأنتشاري. |
| ٢           | ٢    | نمو وتطور الأنسجة                    | ٥ | نمو وتطور الأنسجة – الفرق بين النمو والتسمين           |
| ٢           | ٢    | استخدام المخلفات تغذية ماشية اللحم   | ٦ | استخدام المخلفات الحقلية في تغذية ماشة اللحم           |
| ٢           | ٢    | تغذية عجول التسمين                   | ٧ | تغذية عجول التسمين                                     |

|    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|
| 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 | ✓ | استراتيجية التعليم الهجين |
| ✓ | 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   |  |
|                       | ٥. وفق اللائحة عدا في حالة (لا قدر الله) عودة جائحة كورونا سيتم تطبيق مقترح بحثي- اختبار الكتروني - مشروع بحثي |  |
| 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<br>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<br>Heather, S. T. (1998). Store`s Guide to Raising Beef Cattle |

|  |   |
|--|---|
| المجلة المصرية لعلوم الإنتاج الحيواني<br>المجلة المصرية للتغذية والأعلاف | ج - دوريات<br>علمية أو<br>نشرات<br>الخ..... |
|  | المنصة<br>الالكترونية                       |

أستاذ المادة : أ. د. /نبيل محمد عويضة & أ.م.د/ محمد السيد الشعراوي

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ ابراهيم محمود عبد الرازق

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: الأراضي والمياه  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠م

|  |   |                                 |
|--|---|---------------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :  |   |                                 |
| كود المقرر:<br>(١٠١١٣)   | أسم المقرر : الكيمياء الغروية للأراضي<br>المتطلب السابق: -----  | المستوى : الثالث<br>الفصل: شتوى |
| عدد الساعات :  | نظري ٢ عملي ٢   | الساعات المعتمدة ٣              |
| ٢ - هدف المقرر :<br>باجتياز المقرر الدراسي يكون الطالب قادرا على :<br>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 :<br>أ-١-٦-١ يذكر خصائص النظم الغروية فى الاراضى<br>أ-١-٦-٢ يذكر تأثير النظم الغروية على النظم البيئية<br>أ-١-٦-٤ يتعرف على ميكانيكية التفاعلات على الجزء الغروى فى التربة<br>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 :<br>ب-١-٦-٧ يحلل المشكلات المرتبطة بالحالة الغروية للمادة ويكتب تقريرا عنها<br>ب-١-٦-٨ يستنتج المشكلات المرتبطة بالحالة الغروية للمادة وعلاقتها بالاراضى<br>ب-١-٦-٩ يقترح طريقة تحضير وكسر وثبات المحاليل الغروية وفقا للظروف السائدة  |                                 |
| ج - المهارات المهنية :   | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج الاراضى والمياه قادرا على أن :<br>ج-١-١٠-٧ يجمع عينات من الاراضى والمواد الدبالية لدراسة الخواص الغروية لها<br>ج-١-١٠-٨ يميز بين المحاليل الحقيقية والغروية والمستحلبات والمعلقات<br>ج-١-١٠-٩ 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 :<br>د-١-٢-٥ يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات عمل المنظفات والمستحلبات ومواد خفض التوتر السطحي<br>د-١-٢-٨ يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات الخاصة بمجال التطبيقات العملية للخصائص الغروية<br>د-١-٢-٩ 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 |
|-------------|------|----------------|--|---|
| عملي إجمالي | نظري | الدروس العملية | المحاضرات النظرية                                      |   |
| ٣           | ٢    | ٢              | الاهمية النظم الغروية وتحديد كمياء الغرويات كعلم مستقل | ١ |
| ٣           | ٢    | ٢              | الخواص الضوئية للنظم الغروية                           | ٢ |
| ٣           | ٢    | ٢              | الوسائل الضوئية لدراسة النظم الغروية                   | ٣ |
| ٣           | ٢    | ٢              | الخواص الحركية للنظم الضوئية                           | ٤ |
| ٣           | ٢    | ٢              | ثبات النظم الغروية                                     | ٥ |
| ٣           | ٢    | ٢              | الظواهر السطحية للنظم الغروية                          | ٦ |
| ٣           | ٢    | ٢              | التوتر السطحي للنظم الغروية وتطبيقاتها                 | ٧ |
| ٣           | ٢    | ٢              | ادمصاص النظم الغروية                                   | ٨ |

|                 |                                  |   |    |    |    |
|-----------------|----------------------------------|---|----|----|----|
| 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 المزدوجة    | 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  |
| <b>الإجمالى</b> |                                  |   |    |    |    |
| ٤٢              |                                  |   | ٢٨ | ٢٨ | ٤٢ |

#### ٥- استراتيجيات التدريس والتعلم:

|   |                  |                               |   |                  |   |                    |
|---|------------------|-------------------------------|---|------------------|---|--------------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | المناقشات والحوار             | ✓ | التعليم التعاوني | ✓ | التعليم الالكتروني |
| ✓ | التعلم الذاتي    | التعلم التجريبي (دروس عملية-) | ✓ | حل المشكلات      | ✓ | المحاكاة           |
|   |                  |                               | ✓ | التعلم الهجين    |   |                    |

#### 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<br>٢. الامتحان العملى لقياس المهارات العملية والمهنية<br>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة<br>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية<br>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالاضافة الى الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الظروف الاحترافية لمجابهة كورونا |
| ب- التوقيت            | - الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br>- الامتحان العملى الاسبوع الخامس عشر<br>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر   |
| ج- توزيع الدرجات:     | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي %١٠   الامتحان العملى %٢٠<br>الامتحان الشفوي %١٠   امتحان نهاية العام (التحريري) %٦٠<br><b>المجموع الكلى %١٠٠</b><br>طبقا للائحة الداخلية للكلية ما عدا فى حالة عودة جائحة كورونا يلجأ الى مقالة بحثية او مشروع بحثي او اختبار عملي واختبار الالكتروني   |

#### ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

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

| مذكرات                            |  | ٢٠١٩/٢٠١٨ |
|-----------------------------------|--|-----------|
| ب - كتب ملزمة :                   | كيمياء الغرويات ، مكتبة منشأة المعارف ، د/ حسن الشيمي، د/ابراهيم السكرى  |           |
| ج - كتب مقترحة :                  | ١ . الخواص الطبيعية والكيميائية للبلوميرات ، مير – موسكو ، ١٩٧٢ ، ميجر<br>٢ . استخدام المنصات الالكترونية<br>3. <b>Firman E. Bear (1968). Chemistry of the soil. 2nd Ed. International Student Editions.</b> |           |
| د- دوريات علمية أو نشرات .. الخ . | مجلة علوم الأراضي المصرية - مواقع انترنت للبحث   |           |

استاذ المقرر

أ.د/ محمد رضوان خليفه

رئيس مجلس القسم العلمى



أ.د/ أحمد سعد الحناوى



توصيف المقررات الاختيارية  
لتوجه تكنولوجيا الأغذية

٢٠٢١-٢٠٢٠

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|   |  |                         |
|---|--|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                       |  |                         |
| المستوى : الرابع<br>الفصل الدراسي : خريفي | أسم المقرر: التخمرات الصناعية<br>المتطلب السابق:- ميكروبيولوجي أغذية | كود المقرر :<br>(١٠٧٠٨) |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                  | الساعات المعتمدة: ٣  | ٢                       |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها إجادة أساسيات العمل في معمل الميكروبيولوجي وخاصة فيما يتعلق بالتخمرات الصناعية.   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |  |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٧-١- ٦- يلم بالاسس العلمي للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري عند إتمام عمليات التخمر الصناعي<br>أ-٢٣-١- ٥- يعدد التطبيقات الرئيسية لإستخدام الميكروبات في إعادة تدوير مخلفات التصنيع الغذائي   |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٥-٢- ٩- يستخلص البيانات التي تساعده علي استغلال الموارد المتاحة والبدائل المختلفة للوصول الي اقصي استفادة عند إجراء التخمرات الصناعية<br>ب-٦-١- ٢٧- يحدد النقاط الحرجة التي تؤثر علي ادارة وتنظيم العمل في مصانع انتاج الكحول والخميرة                           |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١-١٦- ٥- يصنع الخل والكحول بواسطة الكائنات الحية الدقيقة.<br>ج-١-١٦- ٦- يصنع خميرة الخباز و الكتلة الحيوية بواسطة الكائنات الحية الدقيقة<br>ج-١-٢٥- ٣- يصنع أغذية متخمرة من الحبوب بواسطة الميكروبات   |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د-٤-٢- ٩- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في اثناء إجراء تجارب التخمرات الصناعية<br>د-٤-٣- ٣- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع التخمرات الصناعية<br>د-٧-١- ٥- يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في اثناء إجراء تجارب التخمرات الصناعية |

|  |
|--|
| <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 |   |  |
| إجمالي  | عملي | نظري     | الدروس العملية  | م المحاضرات النظرية                                      |
| ٣   | ٢    | ٢        | مقدمة عن أساسيات العمل في معمل الميكروبيولوجي وخاصة فيما يتعلق بالتخميرات الصناعية. | مقدمة عن التخميرات الصناعية.                             |
| ٣   | ٢    | ٢        | تنفيذ وتصميم مخمر صغير في المعمل  | انواع المخمرات والطرق المختلفة للتخمير                   |
| ٣   | ٢    | ٢        | تجديد وحفظ السلالات الميكروبية الموجودة في معمل الميكروبيولوجي                      | الطرق المختلفة لتنمية الميكروبات وطرق حفظ الميكروبات     |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تجديد وحفظ السلالات الميكروبية الموجودة في معمل الميكروبيولوجي               | الطرق المختلفة لفصل نواتج التخمير                        |
| ٣   | ٢    | ٢        | انتاج الخميرة الخباز.   | التخمير الكحولي و صناعة كحول الايثانول.                  |
| ٣   | ٢    | ٢        | تنمية و انتاج فطر عيش الغراب  | التخمير الخليكي و صناعة الخل.                            |
| ٣   | ٢    | ٢        | انتاج الخل  | التخمير اللاكتيكي و انتاج حمض اللاكتيك                   |
| ٣   | ٢    | ٢        | انتاج الكحول  | انتاج مركبات النكهة و الصبغات بواسطة الخمائر و الفطريات. |
| ٣   | ٢    | ٢        | انتاج الكتلة الحيوية الميكروبية   | انتاج الكتلة الحيوية الميكروبية والبروتين وحيد الخلية    |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- انتاج الكتلة الحيوية الميكروبية  | طرق تخليل ثمار الخضار                                    |
| ٣   | ٢    | ٢        | انتاج التمثل  | انتاج الدكستران  |
| ٣   | ٢    | ٢        | تخليل ثمار خضرة مختلفة  | ١٢   |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:-تخليل ثمار خضرة مختلفة  | انتاج البيرة.  |
| ٣   | ٢    | ٢        | مراجعة عامة   | تابع: انتاج البيرة.                                      |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                |   |                     |  |                    |   |                   |   |                  |   |
|----------------|---|---------------------|--|--------------------|---|-------------------|---|------------------|---|
| التعليم الهجين | √ | التعليم الغير مباشر |  | التعليم الالكتروني |   | التعليم التعاوني  | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | التعلم التجريبي     |  | التعلم الذاتي      | √ | المناقشات والحوار | √ | العصف الذهني     |   |

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:

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> <li>٥.</li> </ol> | أ- الأساليب المستخدمة |
|---|-----------------------|

|   |            |
|---|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul> | ب- التوقيت |
|---|------------|

|  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                   |
|--|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-----------------|------|---------------|--|--|-----------------------------|--|--|--|-------------------|
| <table border="1"> <tr> <td>٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>١٠%</td> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td>٦٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td>١٠٠%</td> <td colspan="3">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4">طبعا للائحة 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 للائحة الداخلية للكلية |  |  |  | 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  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                   |

|  |   |
|--|---|
| <p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>   | <p>١ - مذكرات :</p>                                   |
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>  | <p>ب - كتب ملزمه :</p>                                |
| <p>_____ الكتب الدراسية _____</p>  | <p>ج - كتب مقترحه :</p>                               |
| <p>١- جابر بريشة، عادل حماد و عبد الوهاب عبد الحافظ (٢٠٠٢) أساسيات الميكروبيولوجيا الصناعية، الدار العربية للنشر والتوزيع.<br/>٢- نادية عبد الرحمن (٢٠٠٣) تكنولوجيا الصناعات الميكروبية، سلسلة علوم وتكنولوجيا الأغذية. مكتبة المعارف الحديثة.<br/>١- محمد علي أحمد، محمد النواوي (١٩٩٩) الفطريات الصناعية، الدار العربية للنشر والتوزيع.<br/><b>Alan, R. and Derek L. F. (1986).</b> Principles of Industrial Microbiology, pergramon Press, New York.<br/><b>Reed, G. (1982).</b> Prescott and Dunn's Industrial Microbiology 4<sup>th</sup> Ed. AVI Pub. Co. AVI Pub. Co. Inc. Westport, Connecticut.<br/><b>Staffard, K. (1986).</b> Manual of industrial Microbiology and Biotechnology, Washington, D. C</p> <p>استخدام المنصات الإلكترونية وموقع<br/><b>WWW.khanacademy.com</b></p> | <p>د- المراجع والدوريات العلمية او نشرات .. الخ .</p> |
| <p>- Applied Microbiology and Technology- Applied Microbiology and Technology<br/>- J. of Biological chemistry<br/>- J. of Fermentation Technology<br/>-J. of General Microbiology<br/>- J. of Industrial Microbiology and Technology</p>  |   |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ. د/ سمير محمود متولى

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                      |   |                    |
| المستوى : الرابع<br>الفصل الدراسي : شتوي | أسم المقرر: تبريد وتجميد وتجفيف الأغذية<br>المتطلب السابق:- ..... | كود المقرر : ١٠٧٠٩ |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                 | ٢   | الساعات المعتمدة ٣ |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها الإلمام بأهم عوامل فساد الأغذية وأنواع الفساد المختلفة والتعرف عليها وتنمية القدرات العلمية للطلاب في مجال حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد والتجفيف .   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |  |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-٣-١٠- يصف تأثير عمليات التصنيع الغذائي علي القيمة الغذائية للأغذية المبردة والمجمدة والمجففة<br>أ-١٣-١-٨- يصف العمليات المتنوعة التي تستخدم في تصنيع الأغذية المبردة والمجمدة والمجففة<br>أ-١٦-١-٥- يذكر الأسس العلمية الحديثة في نقل و تداول الأغذية المبردة و المجمدة و المجففة<br>أ-١٧-١-٧- يلم بالاسس العلميه للخطوات التصنيعيه المختلفه التي تجري عند تصنيع الأغذية المبردة والمجمدة والمجففة |

|                        |  |
|------------------------|--|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٦-٧- يوضح النقاط الحرجه داخل عمليات التصنيع الخاصه بالأغذية المبردة والمجمدة و المجففة و يتحكم فيها.<br>ب-٦-٢-٣- يحلل الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر في المنتج الغذائي نتيجة عدم مراقبة جودة المنتج خلال عملية التصنيع<br>ب-٦-٣-١٣- يفسر المشاكل التصنيعية عند تبريد وتجميد وتجفيف الأغذية |
|------------------------|--|

## ج - المهارات المهنية:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :

ج-١٠-٢-٥ - يكتشف الفساد الميكروبي الحادث في الأغذية المجففة و المبردة و المجمدة  
ج-١٥-١-٦ - يطبق التقنيات الحديثة في نقل و تداول الغذاء المبرد و المجمد و المجفف  
ج-١٦-٢-٢ - ينفذ تجارب لحفظ المواد الغذائية المختلفة بالتبريد و التجميد و التجفيف.  
ج-٢٤-١-٤ - يقيم منتجات اللحوم و الأسماك المبردة و المجمدة بناءً على أسس علمية سليمة  
ج-٢٧-١-٤ - يصنع منتجات الفاكهة و الخضار المبردة و المجمدة و المجففة بناءً على أسس علمية سليمة.

## د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :

د-٤-٢-١٠ - يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في أثناء تبريد و تجميد و تجفيف الأغذية  
د-٤-٣-٤ - يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في إدارة مصانع تبريد و تجميد و تجفيف الأغذية  
د-١-٥-٢ - يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات إدارة مصانع تبريد و تجميد و تجفيف الأغذية  
د-١-٨-٢ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات و البيانات.  
د-١-٢-٨ - يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.  
د-١-٣-٨ - يستخدم تكنولوجيا المعلومات و مهارات التواصل في مجال الغذاء  
د-١-٩-١ - يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي و المستمر في مجال الغذاء.  
د-١-٩-٢ - يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.  
د-١-٩-٣ - يتواصل لإظهار معلوماته و مهاراته في مجال الغذاء  
د-١-٩-٤ - يتطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء و الاستفادة من مخلفاتها.  
د-١-١-١٠ - يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية

## ٤ . محتوى المقرر: النظرى و العملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

| عدد الساعات |      | العناوين |  |   |
|-------------|------|----------|--|---|
| إجمالي      | عملي | نظري     | المحاضرات النظرية  | م   |
| ٣           | ٢    | ٢        | مراجعة على طرق حفظ الأغذية المختلفة                                | ١ أساسيات حفظ الأغذية وأنواع الفساد ومسبباته                                  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تجهيز المواد الغذائية للحفظ بالطرق المختلفة                        | ٢ الحفظ بالتبريد - سوائل التبريد  |
| ٣           | ٢    | ٢        | طرق تبريد الأسماك  | ٣ إعداد و تجهيز الأغذية للتبريد   |
| ٣           | ٢    | ٢        | طرق تبريد الدواجن و اللحوم   | ٤ تأثير التبريد على القيمة الغذائية و الخواص الحسية للمواد المحفوظة           |
| ٣           | ٢    | ٢        | حفظ بعض أنواع الخضار و الفاكهة بالتبريد                            | ٥ الحفظ بالتجميد و طرق التجميد  |
| ٣           | ٢    | ٢        | حفظ الدواجن و اللحوم بالتجميد                                      | ٦ إعداد و تجهيز الأغذية للتجميد و أنواع المجمدات                              |
| ٣           | ٢    | ٢        | مقارنة بين التجميد السريع و البطيء<br>مقارنة بين التبريد و التجميد | ٧ تأثير التبريد و التجميد على القيمة الغذائية و الخواص الحسية للمواد المحفوظة |
| ٣           | ٢    | ٢        | الكشف عن كفاءة عملية السلق   | ٨ تفكيك الأغذية المجمدة و أنسب الظروف لذلك.                                   |
| ٣           | ٢    | ٢        | تنفيذ تجفيف العنب  | ٩ تجفيف الأغذية - أنواعه - أنواع المجففات                                     |
| ٣           | ٢    | ٢        | تنفيذ تجفيف البصل  | ١٠ تأثير التجفيف على القيمة الغذائية و الخواص الحسية للأغذية المجففة          |
| ٣           | ٢    | ٢        | تنفيذ تجفيف الثوم  | ١١ تابع:- تأثير التجفيف على القيمة الغذائية و الخواص الحسية للأغذية المجففة   |
| ٣           | ٢    | ٢        | تنفيذ تجفيف المشمش   | ١٢ تعبئة الأغذية المجففة أنسب الطرق لإعداد و إسترجاع الأغذية المجففة          |
| ٣           | ٢    | ٢        | تنفيذ تجفيف البطاطس  | ١٣ الحفظ بالتجميد و التجفيف   |
| ٣           | ٢    | ٢        | مراجعة عامة  | ١٤ مراجعة عامة  |
| ٤٢          | ٢٨   | ٢٨       | الإجمالي   |   |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                |   |                     |  |                    |   |                   |   |                  |   |
|----------------|---|---------------------|--|--------------------|---|-------------------|---|------------------|---|
| التعليم الهجين | √ | التعليم الغير مباشر |  | التعليم الالكتروني |   | التعليم التعاوني  | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | التعلم التجريبي     |  | التعلم الذاتي      | √ | المناقشات والحوار | √ | العصف الذهني     |   |

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:

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> </ol> | أ- الأساليب المستخدمة |
|---|-----------------------|

|   |            |
|---|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul> | ب- التوقيت |
|---|------------|

|  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                   |
|--|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-----------------|------|---------------|--|--|-----------------------------|--|--|--|-------------------|
| <table border="1"> <tr> <td>٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>١٠%</td> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td>٦٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td>١٠٠%</td> <td colspan="3">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4">طبقا للائحة 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 |  |  | طبقا للائحة الداخلية للكلية |  |  |  | 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  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                   |



|  |   |
|--|---|
| <p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p> <p>١ - مذكرات :<br/>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠١٩/٢٠٢٠</p>  |   |
| <p><b>Jay, j. M (1992).</b> Modern food microbiology 4<sup>th</sup> Ed. AVI Pub. Co. Van Nostrand Rienhold. Inc. , New York.</p> <p><b>Watt, C.Y. (1977)</b> The nutritive value of frozen foods. In "Fundamentals of Food Freezing" Desrosier, N. W. and Tressler, D.K. AVI Publishing Co.Inc. Westport, Conn.</p> <p><b>Woolrich, W.R. and Novak, A.F. (1977)</b> Refrigeration technology. In "Fundamentals of Food Freezing" Desrosier, N. W. and Tressler, D.K. AVI Publishing Co.Inc. Westport, Conn.</p> <p>WWW.khanacademy.com استخدام المنصات الالكترونية وموقع</p> | <p>ب - كتب ملزمه :</p>                                |
| <p>١ الغزالي، محمد نجاتي. (٢٠١٠). تكنولوجيا تبريد وتجميد وتعليب الأغذية - الدار العالمية للنشر والتوزيع - القاهرة - مصر.<br/>أبوبكر، تيسير محمود. (٢٠٠٧). حفظ الأغذية بالتبريد والتجميد - مكتبة المعارف الحديثة - الإسكندرية - مصر.</p>  | <p>ج - كتب مقترحه :</p>                               |
| <p>- J. of Agriculture and Food Chemistry<br/>- J. of Food Bacteriology<br/>-J. of Food Science<br/>- J. of Food Technology</p>  | <p>د- المراجع والدوريات العلمية او نشرات .. الخ .</p> |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ.د/ بديعة عبدالرحمن بيسار

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                               |   |                         |
| المستوى : الثالث والرابع<br>الفصل الدراسي : خريفي | اسم المقرر: الزيوت و الدهون ومنتجاتها<br>المتطلب السابق:- ..... | كود المقرر :<br>(١٠٧١٠) |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                          | الساعات المعتمدة: ٣   | ٢                       |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها تعريف الطلاب بالمعلومات النظرية و العملية و اساسيات العمل في مجال تصنيع الزيوت و الدهون ومنتجاتها.   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : | أ - المعرفة والفهم:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-٣- ١١- يصف تأثير عمليات التصنيع الغذائي علي خواص الزيوت و منتجاتها<br>أ-١٣-٢- ٣- يدرك العمليات المتنوعة التي تستخدم في تصنيع الزيوت و منتجاتها<br>أ-١٧-١- ٨- يلم بالاسس العلمي للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري عند تصنيع الزيوت و منتجاتها<br>أ-١٩-١- ٧- يذكر أنواع العيوب المناسبة لتعبئة الزيوت و منتجاتها<br>أ-٢١-١- ٦- يلم بالطرق المختلفة لتقييم الخواص الحسية للزيوت و منتجاتها |

|                        |   |
|------------------------|---|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-١-٦- ٩- يوضح النقاط الحرجة داخل عمليات تصنيع الزيوت و الدهون ومنتجاتها و يتحكم فيها.<br>ب-٢-٦- ٨- يحلل الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر عند تصنيع الزيوت و الدهون ومنتجاتها<br>ب-٦-٣- ٧- يحلل المشاكل التصنيعية المختلفة لصناعة الزيوت و الدهون ومنتجاتها |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١-١١- ٥- يكتشف التغيرات الحادثة في الزيوت ومنتجاتها أثناء التخزين والتصنيع<br>ج-١-١٨- ٥- يطبق الطرق الحديثة في الكشف عن غش الزيوت<br>ج-١-٢٦- ٤- ينفذ طرق الاستخلاص المثلى للزيت من البذور الزيتية و المواد الخام الأخرى<br>ج-١-٢٦- ٥- يصنع منتجات مختلفة من الزيوت                                |

#### د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :

د-٤-٣-٥- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع الزيوت والدهون ومنتجاتها  
 د-٥-١-٣- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات ادارة مصانع الزيوت والدهون ومنتجاتها  
 د-٦-٢-٩- يعرض المعلومات الخاصة ببيانات التركيب الكيماوي للزيوت والدهون ومنتجاتها باستخدام برامج الحاسب الالى.  
 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 فى مجال الغذاء.  
 د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل فى مجال الغذاء  
 د-٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتى والمستمر فى مجال الغذاء.  
 د-٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته فى مجال الغذاء.  
 د-٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته فى مجال الغذاء  
 د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية فى تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.  
 د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات فى مصانع الأغذية.

#### ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

| عدد الساعات |      | العناوين |  |  | م  |
|-------------|------|----------|--|--|----|
| إجمالي      | عملي | نظري     | الدروس العملية                               | المحاضرات النظرية  |    |
| ٣           | ٢    | ٢        | الطرق المختلفة لاستخلاص الزيوت والدهون       | التعريف بالإنتاج المحلي للزيوت والدهون الغذائية                | ١  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تابع: الطرق المختلفة لاستخلاص الزيوت والدهون | الطرق المختلفة لاستخلاص الزيوت والدهون                         | ٢  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير نقطة الانصهار                          | دراسة الصفات الطبيعية للزيوت والدهون                           | ٣  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير معامل الانكسار                         | دراسة الصفات والكميائية للزيوت والدهون                         | ٤  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير الوزن النوعي واللزوجة                  | أهم المواصفات القياسية الخاصة بالأغذية الدهنية و تقييم جودتها. | ٥  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير رقم الحموضة                            | صناعة المرجرين و تقييم جودتها                                  | ٦  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير رقم البيروكسيد                         | صناعة السمن الصناعي و تقييم جودتها                             | ٧  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير الرقم اليودى                           | صناعة الشورتينج و تقييم جودتها                                 | ٨  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير الثيويار بيوتيرك آسيد                  | - دراسة طرق تعبئة وتداول وتخزين الزيوت والدهون                 | ٩  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تقدير رقم التصبن                             | فساد وحفظ الزيوت   | ١٠ |
| ٣           | ٢    | ٢        | استخلاص الزيوت العطرية                       | الثوابت الكميائية للزيوت والدهون                               | ١١ |
| ٣           | ٢    | ٢        | تابع:- استخلاص الزيوت العطرية                | الزيوت العطرية وطرق استخلاصها                                  | ١٢ |
| ٣           | ٢    | ٢        | صناعة الصابون والمنظفات الصناعية             | المنظفات الصناعية ومستحضرات التجميل                            | ١٣ |
| ٣           | ٢    | ٢        | مراجعة عامة                                  | مراجعة عامة  | ١٤ |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

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>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.</p> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</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;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">١٠٠%</td> </tr> </table> <p>طبقا للائحة الداخلية للكلية</p> | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠%                           | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفوي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | ١٠٠% |  |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | ١٠%                            | الامتحان العملي               | ٢٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
| الامتحان الشفوي  | ١٠%                            | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
| ١٠٠%   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى<br/>العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>  |  |
| <p>الغزالي ، محمد نجاتي . (٢٠١٠). تكنولوجيا صناعة الزيوت والدهون<br/>والصابون -<br/>الدار العالمية للنشر والتوزيع<br/>كاخيا ، طارق إسماعيل. (٢٠٠٦) . تحاليل الزيوت والدهون وموادها الأولية<br/>والمساعدة<br/>عثمان، لمياء نعيم شيخ. (٢٠٠٧). تكنولوجيا الزيوت والدهون – الطبعة<br/>الأولى - دار علاء الدين<br/>القليوبي ، ممدوح. (٢٠٠٥). كيمياء وتكنولوجيا الزيوت والدهون - البيطاش<br/>سنتر للنشر والتوزيع</p> |  |
| <p>- Frank, G. (2000). Vegetable oils in Food Technology. Black well,<br/>Publishing U.K.<br/>- Lawson, H. (1995). Food oils and Fats (Technology,<br/>Utilization and Nutrition). Chapmanx Hall, I T P An<br/>International Thomson Puplishing Company, New York,<br/>London, Madrid, Paris, Tokyo, Washington..<br/>استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br/><b>WWW.khanacademy.com</b></p>                     |  |
| <p><b>- J. of Agriculture and Food Chemistry</b><br/><b>- J. of Food Bacteriology</b></p>  |  |

المش ف علي مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ. د/ ليلى عبدالمنعم السباعي

أ.د/ يحي زكريا عيد

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                               |   |                         |
| المستوى : الثالث & الرابع<br>الفصل الدراسي : شتوي | أسم المقرر: السكر والحبوب ومنتجاتها<br>المتطلب السابق: -..... | كود المقرر :<br>(١٠٧١١) |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                          | الساعات ٣   | ٢                       |

|  |   |
|--|---|
| ٢ - هدف المقرر :   |   |
| باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها معرفة خطوات استخلاص وتكرير وتعبئه السكر من مصادره المختلفه والمنتجات المختلفه للسكر. معرفة الأسس العلمية اللازمة لتداول الغلال وتخزينها والصناعات القائمة عليها |   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر :   |   |
| أ - المعرفة والفهم:  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-٣-١٢ - يصف تأثير عمليات التصنيع الغذائي علي القيمة الغذائية للسكر و الحبوب ومنتجاتهم<br>أ-١٣-١-١٣ -- يلم بالاسس العلميه للخطوات التصنيعيه المختلفه التي تجري عند تصنيع السكر و الحبوب ومنتجاتهم<br>أ-١٦-١-١٦ - يذكر الأسس العلمية الحديثة في نقل و تداول السكر و الحبوب ومنتجاتهم |

|   |  |
|---|--|
| ب - المهارات الذهنية :  |  |
| بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-١-٦-١٠ - يوضح النقاط الحرجه داخل عمليات تصنيع السكر والحبوب ومنتجاتها ويتحكم فيها.<br>ب-٦-٢-٩ - يحلل الدلائل التي تساعده على تفسير الظواهر المختلفه لتفادي المشكلات التي تظهر عند تصنيع السكر والحبوب ومنتجاتها<br>ب-٦-٣-٨ - يحلل المشاكل التصنيعيه المختلفه لصناعه السكر والحبوب ومنتجاتها |  |
| ج - المهارات المهنية:   |  |
| بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١-٢٥-٤ - يصنع منتجات الحبوب المختلفه<br>ج-١-٢٥-٥ - يجهز الصناعات التي يدخل فيها كل نوع أو صنف من الحبوب بناء على خواصه الكيماوية والطبيعية  |  |
| د - المهارات العامة:  |  |
| بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن<br>د-٤-٢-١٢ - يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في اثناء إعداد السكر و الحبوب ومنتجاتها  |  |

|  |
|--|
| <p>د-٤-٣-٦- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع السكر و الحبوب ومنتجاتها</p> <p>د-٥-١-٤- يعمل مع فريق للإلمام بأساسيات ادارة مصانع السكر و الحبوب ومنتجاتها</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 والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |  |   |             |      |
|---|--|---|-------------|------|
| م   | المحاضرات النظرية  | العناوين  | عدد الساعات |      |
|   |  |   | نظري        | عملي |
| ١   | استخلاص وتكرير وتعبئة سكر من مصادره المختلفة   | انتاج بعض عصائر الخضر والفاكهة                  | ٢           | ٢    |
| ٢   | كيمياء وميكروبيولوجي السكر والحلويات   | الكشف الميكروبيولوجي على السكر والحلويات        | ٢           | ٢    |
| ٣   | الحلويات – المياه الغازية – الكاكاو والشيكولاته – عسل النحل – السكريات الصناعية – المربي | تصنيع بعض انواع المربي                          | ٢           | ٢    |
| ٤   | صناعة العسل الأسود - الصناعات الثانوية لمصانع السكر – النشا والجلوكوز                    | تصنيع بعض انواع الحلوى                          | ٢           | ٢    |
| ٥   | التعريف بالحبوب – الانتاج والاستهلاك من الحبوب العالمي والمحلي                           | الاختبارات الطبيعية التي تجرى على الحبوب        | ٢           | ٢    |
| ٦   | التركيب البنائي للحبوب و الكيمياء للحبوب و تقسيم الأقماع                                 | تابع:- الاختبارات الطبيعية التي تجرى على الحبوب | ٢           | ٢    |
| ٧   | تكنولوجيا طحن الحبوب   | الكشف عن الجلوتين في دقيق القمح                 | ٢           | ٢    |
| ٨   | جودة الدقيق ومبيضات ومحسنات الدقيق - العجائن   | تقدير التركيب الكيماوي لبعض انواع الحبوب        | ٢           | ٢    |
| ٩   | تكنولوجيا صناعة الخبز  | تصنيع نماذج مختلفة لمنتجات المخابز              | ٢           | ٢    |
| ١٠  | اختبارات الخبز – صفات الخبز و فساد وحفظ الخبز  | تابع: تصنيع نماذج مختلفة لمنتجات المخابز        | ٢           | ٢    |
| ١١  | صناعة المكرونة   | اختبارات الخبز – صفات الخبز و فساد وحفظ الخبز   | ٢           | ٢    |
| ١٢  | تكنولوجيا صناعة البسكويت   | انتاج نماذج مختلفة من البسكويت ودراسة خواصها    | ٢           | ٢    |
| ١٣  | تكنولوجيا تصنيع الارز ومنتجاته   | اعداد منتجات مختلفة من الأرز                    | ٢           | ٢    |
| ١٤  | تكنولوجيا تصنيع الذرة ومنتجاتها  | مراجعة عامة                                     | ٢           | ٢    |
|   |  | الإجمالي  | ٢٨          | ٢٨   |
|   |  |   | ٤٢          |      |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                |   |                     |   |                    |   |                   |   |                  |   |
|----------------|---|---------------------|---|--------------------|---|-------------------|---|------------------|---|
| التعليم الهجين | √ | التعليم الغير مباشر |   | التعليم الالكتروني |   | التعليم التعاوني  | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | التعلم التجريبي     | √ | التعلم الذاتي      | √ | المناقشات والحوار | √ | العصف الذهني     |   |

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:

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.</li> </ol> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> |
|--|------------------------------|

|   |                   |
|---|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul> | <p>ب- التوقيت</p> |
|---|-------------------|

|  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
|--|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-----------------|------|---------------|--|--|--------------------------|
| <table border="1"> <tr> <td>٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>١٠%</td> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td>٦٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td>١٠٠%</td> <td colspan="3">المجموع الكلي</td> </tr> </table> | ٢٠%                           | الامتحان العملي | ١٠%                            | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ٦٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠% | الامتحان الشفوي | ١٠٠% | المجموع الكلي |  |  | <p>ج- توزيع الدرجات:</p> |
| ٢٠%  | الامتحان العملي               | ١٠%             | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
| ٦٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠%             | الامتحان الشفوي                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
| ١٠٠%   | المجموع الكلي                 |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |



|  |   |
|--|---|
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>  | <p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :<br/>أ - مذكرات :</p> |
| <p>- حمود يوسف ومحمود صابر جودة (٢٠٠٠) : تكنولوجيا السكر والحلوى ، منشأة المعارف ، الإسكندرية، مصر.<br/>- نيلي عبدا لمنعم السباعي (٢٠٠٢) : الخبز والمخبوزات بخميرة الخباز ، منشأة المعارف، الإسكندرية ، مصر.<br/>فريال اسماعيل (٢٠٠١). تكنولوجيا صناعة السكر ومنتجات الكاكاو والحلوى – القاهرة. الدار العربية للنشر والتوزيع.</p>  | <p>ب - كتب ملزمة :<br/>ج - كتب مقترحة :</p>                 |
| <p>استخدام المنصات الالكترونية وموقع<br/><b>WWW.khanacademy.com</b></p>  | <p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>       |
| <p><b>Pomeranz, Y. (1988).</b> Wheat chemistry and Technology. American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul. Minn. USA.<br/><b>Eliason, A. C. (1993).</b> Cereals in Bread Making: A molecular/Colloidal approach – Marcel Dekker, Inc. New York.<br/><b>Edwards, W. P. (2000).</b> The science of the sugar confectionary. The Royl Society of Chemistry Publication, Cambride CB4 OWF, W. K.</p> |   |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المقرر

أ. د/رجاء ابراهيم زين

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                       |   |                         |
| المستوى : الرابع<br>الفصل الدراسي : خريفي | اسم المقرر: الشروط الصحية لمصانع الأغذية<br>المتطلب السابق: - ..... | كود المقرر :<br>(١٠٧١٢) |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                  | الساعات المعتمدة ٣  | ٢                       |

|  |  |
|--|--|
| ٢ - هدف المقرر :   |  |
| باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>الإلمام بشروط الصحة والأمان في اختيار موقع وتصميم مباني وأجهزة مصانع الأغذية و بانواع المنظفات المناسبة للاستخدام في مصانع الأغذية و الإلمام بكيفية التعامل مع المخلفات |  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر :   |  |
| أ - المعرفة والفهم:  | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٣-١-١٠- يعرف كيف يخطط لإقامة مصانع الأغذية بطريقة آمنة<br>أ-١٥-١-٧- يذكر الشروط الصحية الواجب توافرها داخل مصانع الأغذية<br>أ-١٤-٣-٥- يلم بأهم طرق التنظيف والتعقيم السطحي للحد من النمو الميكروبي في مصانع الأغذية                            |
| ب - المهارات الذهنية :   | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٦-٣-٩- يفسر المشاكل التصنيعية المرتبطة بالشروط الصحية للغذاء<br>ب-٦-٢-٢٣- يضع الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي تظهر في مصانع الأغذية<br>ب-٥-٢-٦- يناقش الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر . |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١-٢٥-٦- يوضح الشروط الصحية الواجب توافرها في الصوامع و المطاحن<br>ج-١١-١-١٥- يراقب الشروط الصحية المختلفة لنقل وتداول المنتجات الغذائية المختلفة<br>ج-١٧-١-١٢- ينفذ طرق لانتاج غذاء آمنة للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة       |

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادراً على أن :

- 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 باللائحة الدراسية

| عدد الساعات |      | العناوين |  |  |    |
|-------------|------|----------|--|--|----|
| إجمالي      | عملي | نظري     | الدروس العملية   | المحاضرات النظرية  | م  |
| ٣           | ٢    | ٢        | مقدمة عن المبادئ العامة للسلامة والصحة العامة في مصانع الأغذية | مقدمة عن الصحة والأمان في مصانع الأغذية والمبادئ العامة لسلامة الأغذية         | ١  |
| ٣           | ٢    | ٢        | النظافة والتطهير في مصانع الأغذية                              | أساسيات النظافة والتطهير ودورها في سلامة منتجات الغذاء                         | ٢  |
| ٣           | ٢    | ٢        | مواد التنظيف المختلفة المستخدمة في مصانع الأغذية               | تابع:- أساسيات النظافة والتطهير ودورها في سلامة منتجات الغذاء                  | ٣  |
| ٣           | ٢    | ٢        | المياه ودورها في مصانع الأغذية                                 | مواد النظافة الشائعة الاستخدام في مصانع الاغذية والنظافة والصحة الشخصية        | ٤  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تابع:- المياه ودورها في مصانع الأغذية                          | تابع:- مواد النظافة الشائعة الاستخدام في مصانع الاغذية والنظافة والصحة الشخصية | ٥  |
| ٣           | ٢    | ٢        | الشروط الواجب توافرها في تصميم المصانع الغذائية                | الشروط الواجب توافرها في المياه  | ٦  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تابع:- الشروط الواجب توافرها في تصميم المصانع الغذائية         | الشروط الواجب توافرها في المنشآت   | ٧  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تصنيع الصابون السائل   | تابع :- الشروط الواجب توافرها في المنشآت                                       | ٨  |
| ٣           | ٢    | ٢        | تصنيع الصابون الصلب  | طرق واجراءات النظافة للأدوات والمعدات والأماكن المختلفة بالمصنع                | ٩  |
| ٣           | ٢    | ٢        | زيارة ميدانية لمصنع الزيت والصابون بكفرالشيخ                   | تابع:- طرق واجراءات النظافة للأدوات والمعدات والأماكن المختلفة بالمصنع         | ١٠ |
| ٣           | ٢    | ٢        | طريق التنظيف المتبعة في مصانع الأغذية                          | طريق التنظيف المتبعة في مصانع الأغذية  | ١١ |
| ٣           | ٢    | ٢        | كيفية التعامل مع المخلفات الصلبة                               | كيفية التعامل مع المخلفات الصلبة   | ١٢ |
| ٣           | ٢    | ٢        | كيفية التعامل مع المخلفات السائلة                              | كيفية التعامل مع المخلفات السائلة  | ١٣ |
| ٣           | ٢    | ٢        | مراجعة عامة  | مراجعة عامة  | ١٤ |
| ٤٢          | ٢٨   | ٢٨       | <b>الاجمالي</b>  |  |    |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                |   |                     |  |                    |   |                   |   |                  |   |
|----------------|---|---------------------|--|--------------------|---|-------------------|---|------------------|---|
| التعليم الهجين | √ | التعليم الغير مباشر |  | التعليم الالكتروني |   | التعليم التعاوني  | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | التعلم التجريبي     |  | التعلم الذاتي      | √ | المناقشات والحوار | √ | العصف الذهني     | √ |

٦- أساليب التعليم والتعلم لطلاب 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:

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> </ol> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> |
|---|------------------------------|

|   |                   |
|---|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul> | <p>ب- التوقيت</p> |
|---|-------------------|

|  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
|--|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-----------------|------|---------------|--|--|--------------------------|
| <table border="1"> <tr> <td>٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>١٠%</td> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td>٦٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td>١٠٠%</td> <td colspan="3">المجموع الكلي</td> </tr> </table> | ٢٠%                           | الامتحان العملي | ١٠%                            | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ٦٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠% | الامتحان الشفوي | ١٠٠% | المجموع الكلي |  |  | <p>ج- توزيع الدرجات:</p> |
| ٢٠%  | الامتحان العملي               | ١٠%             | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
| ٦٠%  | امتحان نهاية العام (التحريري) | ١٠%             | الامتحان الشفوي                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
| ١٠٠%   | المجموع الكلي                 |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                          |

|   |   |
|---|---|
| <p>مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>   | <p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :<br/>أ - مذكرات :</p> |
| <p>١ - المهيزع، ابراهيم سعد &amp; البحيري، محمد مجدي (١٩٩٧) الشروط الصحية الغذائية. مطابع جامعة الملك سعود..<br/>٢- هانى منصور المزيدي ٢٠٠٢ : المرشد العلمى لسلامة الاعذية . معهد الكويت للأبحاث العلمية. الطبعة الأولى</p> | <p>ب - كتب ملزمة :</p>                                      |
| <p>- البناء، عمرو عبدالرحمن (٢٠٠١) التسمم الغذائي والفطري، سلسلة علوم و تكنولوجيا الاغذية، مكتبة المعارف الحديثه استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p>         | <p>ج - كتب مقترحة :</p>                                     |
| <p>- J. of Agriculture and Food Chemistry<br/>- J. of Food Bacteriology<br/>-J. of Food science<br/>J. of Food Technology</p>   | <p>د- المراجع والدوريات العلمية او نشرات .. الخ .</p>       |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المقرر

أ. د/ حنان السيد كساب

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|                           |  |
|---------------------------|--|
| ١ - بيانات المقرر :       |  |
| كود المقرر :<br>(١٠٧١٣)   | أسم المقرر: تصنيع اللحوم والدواجن والأسماك<br>المتطلب السابق: -..... |
| عدد الساعات المعتمدة : نظ | ٢  |
| عدد الساعات المعتمدة : نظ | ٢  |
| عدد الساعات المعتمدة : نظ | ٣  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها معرفة التركيب الطبيعي و الكيميائي<br>والقيمة الغذائية وخواص جودة اللحوم والدواجن و الأسماك.  |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : |   |
| أ - المعرفة والفهم:            | بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٢-٣-١٣- يصف تأثير عمليات التصنيع الغذائي علي القيمة الغذائية للحوم والدواجن<br>والأسماك<br>أ-١٣-١-١١- يلم بالعمليات المتنوعة التي تستخدم في تصنيع اللحوم والدواجن و الأسماك و<br>منتجاتها المختلفة<br>أ-١٧-١-٩- يلم بالاسس العلمي للخطوات التصنيعية المختلفة التي تجري عند تصنيع اللحوم<br>والدواجن و الأسماك<br>أ-١٩-١-٨- يذكر أنواع العبوات المناسبة لتعبئة منتجات اللحوم و الأسماك |

|                        |   |
|------------------------|---|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-١-١-١١- يوضح النقاط الحرجة داخل عمليات تصنيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها و يتحكم<br>فيها.<br>ب-٦-٣-١٠- يناقش المشاكل التصنيعية المختلفة لصناعة منتجات اللحوم والأسماك   |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١٢-٢-٣- يطبق التقنيات الحديثة في تعبئة و تغليف منتجات اللحوم والدواجن والأسماك<br>ج-١٧-١-١٠- ينفذ الطرق المعملية الحديثة للكشف علي فساد اللحوم والأسماك ومنتجاتها<br>ج-٢٤-١-٥- يحلل درجة جودة اللحوم و الاسماك.<br>ج-٢٤-١-٦- يصنع منتجات اللحوم والأسماك المختلفة |
| د - المهارات العامة:   | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د.٤. ١ . ٨- يطبق نظام العمل ضمن فريق اثناء تصنيع منتجات اللحوم والأسماك   |

|   |
|---|
| <p>د-٤-٢-١٣- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في اثناء تصنيع اللحوم والأسماك ومنتجاتها</p> <p>د-٤-٣-٧- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع تصنيع اللحوم والأسماك ومنتجاتها</p> <p>د-٧-١-٦- يتواصل بشكل جيد فى تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة اثناء تصنيع اللحوم والأسماك ومنتجاتها</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 فى مجال الغذاء.</p> <p>د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل فى مجال الغذاء</p> <p>د-٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر فى مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته فى مجال الغذاء.</p> <p>د-٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته فى مجال الغذاء</p> <p>د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية فى تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.</p> <p>د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات فى مصانع الأغذية</p> |
|---|

| ٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |  |  |             |      |
|---|--|--|-------------|------|
| م   | المحاضرات النظرية  | العناوين                                     | عدد الساعات |      |
|   |  |  | نظري        | عملي |
| ١   | مقدمة وتشمل تعريفات عامة   | تجهيز الذبائح في السلخانات                   | ٢           | ٢    |
| ٢   | التركيب الكيماوى والهستولوجى للحوم                                     | قطعيات اللحوم                                | ٢           | ٢    |
| ٣   | تغيرات ما بعد الذبح - القيمة الغذائية للحوم ومنتجاتها                  | الاختبارات التي تجرى على اللحوم              | ٢           | ٢    |
| ٤   | اساسيات صناعة منتجات اللحوم المختلفة (الاجهزة والمواد الخام)           | تابع: الاختبارات التي تجرى على اللحوم        | ٢           | ٢    |
| ٥   | تعليب - تدخين - معالجة اللحوم بالتمليح                                 | طرق حفظ اللحوم                               | ٢           | ٢    |
| ٦   | المواد المضافة - مصادرها - دورها في تصنيع اللحوم                       | تطبيقات على صناعة منتجات اللحوم              | ٢           | ٢    |
| ٧   | ذبح وتجهيز لحوم الدواجن المختلفة                                       | تصنيع منتجات الدواجن                         | ٢           | ٢    |
| ٨   | معاملات الحفظ بالتبريد والتجميد  | تطبيقات على صناعة منتجات الدواجن             | ٢           | ٢    |
| ٩   | طرق الاعداد والتجهيز والطهى لمنتجات الدواجن المختلفة                   | تداول وحفظ الاسماك                           | ٢           | ٢    |
| ١٠  | تصنيف الاسماك على حسب النوع والتركيب الكيماوي والصفات الطبيعية للأسماك | الاختبارات التي تجرى للحكم على طراجة الاسماك | ٢           | ٢    |
| ١١  | التركيب الكيماوي للأسماك والقيمة الغذائية                              | تمليح الاسماك                                | ٢           | ٢    |
| ١٢  | طرق الحكم على جودة الاسماك (الطازجة والمصنعة)                          | تدخين الاسماك                                | ٢           | ٢    |

|    |    |    |                 |                      |    |
|----|----|----|-----------------|----------------------|----|
| ٣  | ٢  | ٢  | تعليب الاسماك   | تعليب الاسماك        | ١٣ |
| ٣  | ٢  | ٢  | مراجعة عامة     | تدخين وتمليح الاسماك | ١٤ |
| ٤٢ | ٢٨ | ٢٨ | <b>الاجمالي</b> |                      |    |

#### ٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

#### 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:

|  |                               |                              |                                |
|--|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية.</li> </ol> |                               | <b>أ- الأساليب المستخدمة</b> |                                |
| <p style="text-align: center;">- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر<br/>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر<br/>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</p>   |                               | <b>ب- التوقيت</b>            |                                |
| %٢٠  | الامتحان العملي               | %١٠                          | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي |
| %٦٠  | امتحان نهاية العام (التحريري) | %١٠                          | الامتحان الشفوي                |
| %١٠٠   | <b>المجموع الكلي</b>          |                              |                                |
| <b>طبقا للائحة الداخلية للكلية</b>   |                               |                              |                                |



| 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 :                                | <p>١- حسن، ابراهيم محمد و سويلم ، نادر.(٢٠١٧). عالم اللحوم بين العلم والتكنولوجيا - المكتب العربي للمعارف - القاهرة - مصر.</p> <p>٢- جلال ، احمد ، يوسف ، محمود و رضوان ، لمياء. (٢٠١٧). جودة تكنولوجيا انتاج لحوم الدواجن- المكتب العربي للمعارف - القاهرة - مصر.</p> <p>٣- الغزالي ، محمد نجاتي. (٢٠١٦). تكنولوجيا لحوم الدواجن والبيض - مكتبة الانجلوا المصرية - القاهرة - مصر.</p> <p>٤- أبو العلا، صلاح الدين . (٢٠١٣). أساسيات تصنيع لحوم الدواجن والأرناب - دايمنس للنشر والتوزيع- القاهرة - مصر.</p> <p>٥- الزلاقي ، عصمت محمد صابر . (٢٠١٠) تكنولوجيا اللحوم - مكتبة المعارف الحدية- الإسكندرية- جمهورية مصر العربية.</p> <p>٦- موصلى، حسين على . (٢٠٠٤). اللحوم الحمراء : حفظها وتصنيعها وطرق إعدادها للمائدة - دار علاء الدين للنشر - سوريا.</p> <p>٧- تقنية اللحوم- يوسف الشريك ٢٠٠٥- منشورات جامعة الفاتح- الجماهيرية الليبية.</p> <p>٨-</p> |
| ج - كتب مقترحة :                               | <p>٩- Hill, G. M. (1992). Fish Processing Technology. Blackie Academic &amp; Professional. S imprint of Chapman &amp; Hall, London, New York.</p> <p>١٠- Kisman, D., Kotula, A., Breidenstein, B.C. (1994). Muscle Foods. Chapman &amp; Hall, Inc. New York.</p> <p>١١- Pearson, A.M and Tauber, F.M. (1984). Processed Meat. Van Nostrand Reinhold Company. New York</p> <p>١٢- استخدام المنصات الالكترونية وموقع <a href="http://WWW.khanacademy.com">WWW.khanacademy.com</a></p>   |
| د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . | <p>- J. of Agriculture and Food Chemistry</p> <p>- J. of Food Bacteriology</p> <p>-J. of Food science</p> <p>J. of Food Technology</p>  |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المادة

أ. د/ عبدالباسط عبدالعزيز سلامة

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| ١ - بيانات المقرر :  |   |                    |
| المستوى : الثالث & الرابع<br>إختياري<br>الفصل الدراسي شتوي | اسم المقرر: تعبئة و تغليف الأغذية<br>المتطلب السابق:- ..... | كود المقرر : ١٠٧١٤ |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                                   | ٢   | الساعات المعتمدة ٣ |

|   |   |
|---|---|
| ٢ - هدف المقرر :  |   |
| باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها ان يلتم بأهمية التعبئة والتغليف والنواحي الصحية لها في مجال التصنيع الغذائي ودراسة مدى التقدم التكنولوجي في مجال التعبئة والتغليف. |   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر :  |   |
| ١ - المعرفة والفهم:   | <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ-١٥-١-٨- يذكر الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع انتاج مواد التعبئة والتغليف</p> <p>أ-١٦-١-٧- يذكر مختلف الطرق التقليدية والحديثة في مجال تعبئة الأغذية.</p> <p>أ-١٩-١-٩- يلتم بأنواع مواد التعبئة والتغليف ومميزاتها و عيوبها</p> <p>أ-١٩-١-١٠- يفهم التفاعلات بين مواد التعبئة والتغليف والمكونات الغذائية الكبرى والصغرى للمادة الغذائية</p> <p>أ-١٩-١-١١- يفهم عمليات التعبئة والتغليف و أثرها في حفظ المادة الغذائية و أثرها علي صحة المستهلك و علي التلوث البيئي</p> <p>أ-١٩-١-١٢- يذكر أنواع العبوات المناسبة لتعبئة بعض المنتجات الغذائية</p> <p>أ-١٩-١-١٣- يذكر أنواع العبوات المستخدمة في تعبئة البيض ومنتجاته</p> <p>أ-١٩-١-١٤- يذكر أنواع العبوات المستخدمة في تعبئة الخضر والفاكهة ومنتجاتها</p> <p>أ-١٩-١-١٥- يلتم بالطرق الحديثة لتعبئة وتغليف الأغذية</p> |

|   |  |
|---|--|
| ب - المهارات الذهنية :  |  |
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :</p> <p>ب-٥-٢-١٠- يستخلص البيانات التي تساعده علي استخدام الموارد المتاحة والبدائل في انتاج العبوات المختلفة التي تستخدم في تعبئة المنتجات الغذائية المختلفة</p> <p>ب-٦-١-٣- يفسر نظام الهاسب ويحدد النقاط الحرجة أثناء التصنيع الغذائي</p> <p>ب-٦-١-٤- يناقش النقاط الحرجة التي تؤثر علي جودة المنتجات الغذائية</p> |  |

|   |  |
|---|--|
| ج - المهارات المهنية:   |  |
| <p>بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :</p> <p>ج-١٢-١-٦- يصنع أنواع العبوات التي تناسب نوع المنتج ومدة الحفظ</p> <p>ج-١٢-١-٧- يقرر مدي ملائمة مواد التعبئة والتغليف لنوع محدد من المادة الغذائية</p> <p>ج-١٢-٢-٤- يطبق تقنيات و مواد حديثة في صناعة العبوات المختلفة</p> <p>ج-١٤-١-٥- يطبق الاستخدام الأمثل لمواد التعبئة والتغليف وبالتالي تحقيق اقتصاديات التشغيل</p> |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>ج-١٥-١-٧- يطبق التقنيات الحديثة في نقل و تداول الغذاء.</p> <p>ج-١٧-١-١٠- يطبق التقنيات الحديثة في التعبئة و التغليف للحد من فساد الأغذية</p> <p>ج-٢٠-٢-٤- يطبق معايير الجودة المختلفه في صناعه العبوات</p> <p>ج-٢٥-١-٧- يصنع العبوات اللازمة لمنتجات الحبوب</p> <p>ج-٢٦-١-٦- يكتشف أنسب العبوات وطرق التعبئة للزيوت ومنتجاتها</p>   |  |
| <p>د - المهارات العامة:</p> <p>د.٤-١-١٠- يطبق نظام العمل ضمن فريق أثناء إعداد العبوات</p> <p>د-٤-٢-١٤- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعليه في اثناء إعداد العبوات</p> <p>د-٤-٣-٨- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع إعداد العبوات</p> <p>د-٥-١-٥- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات ادارة مصانع إعداد العبوات</p> <p>د.٧-١-٧- يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في اثناء إعداد العبوات</p> <p>د-٣-٣-٧- يستخدم برامج الحاسب الالى في إعداد و تصميم العبوات المختلفه</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 |   |   |
| إجمالي  | عملي | نظري     | الدروس العملية  | المحاضرات النظرية   |
| ٣   | ٢    | ٢        | مواد التعبئة والتغليف   | التعريف بأهمية التعبئة والتغليف في مجال الأغذية وكذلك النواحي الصحية. |
| ٣   | ٢    | ٢        | تدريب عملي على تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة             | مواد التعبئة والتغليف التقليدية ومالمنتها للتصنيع الغذائى.            |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع :- تدريب عملي على تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة     | مواد التعبئة والتغليف الحديثة   |
| ٣   | ٢    | ٢        | تدريب عملي على تعبئة وتغليف البيض                                 | التعبئة والتغليف والحفظ فى الجو المعدل                                |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تدريب عملي على تعبئة وتغليف البيض                          | تعبئة اللحوم والدواجن الطازجة والمصنعة.                               |
| ٣   | ٢    | ٢        | تدريب عملي على تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها                      | تعبئة وتغليف البيض  |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تدريب عملي على تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها               | تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها   |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تدريب عملي على تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها               | تعبئة وتغليف الحبوب ومنتجاتها   |
| ٣   | ٢    | ٢        | تدريب عملي على تعبئة وتغليف منتجات الأغذية لمقلية والمحمرة        | تعبئة وتغليف منتجات الأغذية المقلية والمحمرة                          |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تدريب عملي على تعبئة وتغليف منتجات الأغذية لمقلية والمحمرة | تابع:- تعبئة وتغليف منتجات الأغذية المقلية والمحمرة                   |
| ٣   | ٢    | ٢        | تدريب عملي على تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى             | تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى                                |
| ٣   | ٢    | ٢        | تابع:- تدريب عملي على تعبئة وتغليف منتجات الشيكولاتة والحلوى      | التقدم التكنولوجى فى مجال التعبئة والتغليف                            |
| ٣   | ٢    | ٢        | تدريب عملي على التعبئة فى جو هوائى معدل                           | تابع:- التقدم التكنولوجى فى مجال التعبئة والتغليف                     |
| ٣   | ٢    | ٢        | مراجعة عامة   | مراجعة عامة   |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                |   |                     |   |                    |   |                   |   |                  |   |
|----------------|---|---------------------|---|--------------------|---|-------------------|---|------------------|---|
| التعليم الهجين | √ | التعليم الغير مباشر |   | التعليم الالكتروني |   | التعليم التعاوني  | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | التعلم التجريبي     | √ | التعلم الذاتي      | √ | المناقشات والحوار | √ | العصف الذهني     |   |

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 | <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> <li>٥.</li> </ol> |
|-----------------------|---|

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% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| ١٠٠%                           |     |                               |     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية    |     |                               |     |

|   |   |
|---|---|
| <b>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>            |   |
| <b>أ - مذكرات :</b>                                   | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩  |
| <b>ب - كتب ملزمة :</b>                                | <b>كتب عربية</b><br>١- تعبئة وتغليف الأغذية ومنتجات الألبان د/ نبيل مهنا ٢٠٠٠<br>حفظ وتصنيع منتجات الفاكهة والخضر د/ أحمد محمود عليان - ١٩٩١ .  |
| <b>ج - كتب مقترحة :</b>                               | <b>Ahvenainen, R. (2003).</b> Novel food packaging techniques. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, (ISBN : 0 – 8493 - 1789 - 4).<br><b>Coles, R.; McDowell, D. and Kirwan, M.J. (2003).</b> Food Packaging Technology. Blackwell Publishing Ltd. ISBN 0 – 8493 – 9788 – X.<br><b>Robertson, G. L. (2010).</b> Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide. CRC Press (ISBN: 978-1-4200-7844-2).<br><b>Rooney, M.I. (2000).</b> Active food packing. Blackie Academic Professional.<br>WWW.khanacademy.com استخدام المنصات الالكترونية وموقع |
| <b>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</b> | <b>Food and beverage packaging</b><br><b>Food Packaging Division</b><br><b>J. of Food Science</b><br><b>J. of Food Protection</b><br><b>www.sciencedirect.net</b><br><b>www.blakell.com</b><br><b>www.springerlink.com</b><br>.   |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المادة

أ.د/ سمير محمود متولى

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|  |   |                         |
|--|---|-------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                                |   |                         |
| المستوى : الثاني<br>الفصل الدراسي : خريفي - إجباري | أسم المقرر: كيمياء حيوية زراعية<br>المتطلب السابق: -..... | كود المقرر :<br>(١٠٧٠١) |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢                           | ٢   | الساعات المعتمدة ٣      |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>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 :<br>١. يتعرف على بعض التكنيكات المستخدمة في التقدير الوصفي والكمي وفصل المركبات الحيوية.<br>٢. يعطى أمثلة لبعض الأحماض الأمينية والدهنية المهمة تطبيقياً.<br>٣. يذكر نواتج التفاعلات الحيوية المختلفة.<br>٤. يذكر أهمية التأثيرات الخطرة على المركبات الغذائية وتركيبها ونواتج تمثيلها.<br>٥. يتعرف على الأحماض النووية وعلاقتها بتكوين المادة الوراثية |
| ب - المهارات الذهنية :         | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب.١ يقدر طريقة اجراء التجارب وتقييمها للوصول إلى استنتاج منطقي<br>ب.٢ يراجع طرق أيض المركبات الحيوية وعلاقتها بالأمراض المختلفة<br>ب.٣ يقارن بين بناء البروتين وعلاقته بشكله ووثباته.<br>ب.٤ يصنف علاقة الانزيمات بالفيتامينات.<br>ب.٥ يميز الخواص الفيزيائية والكيميائية للمركبات الحيوية   |
| ج - المهارات المهنية:          | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج.١ يطبق الممارسات المناسبة في التعامل مع الكيماويات.<br>ج.٢ يتناول أهمية إضافة مركبات حيوية هامة للنبات والحيوان والمنتجات الغذائية.<br>ج.٣ يخطط ويحلل المركبات الحيوية للتعرف على مكوناتها وصفيًا وكميًا.  |
| د - المهارات العامة:           | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>د.١ يعرض المعلومات المختلفة في مجال الكيمياء الحيوية.<br>د.٢ يكتب تقريراً عن أحد المركبات الحيوية.   |

د. ٣ 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 الأنيلين            | ٣ تقسيم الكربوهيدرات ( السكريات المحدودة - السكريات العديدة) |
| ٣   | ٢    | ٢        | اختبار فلهنج - 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 - أنواعها - أهميتها)                     |
| 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 - أنواعه - أهميته)                   |
| ٤٢  | ٢٨   | ٢٨       | <b>الإجمالي</b>                            |  |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|                |   |                     |   |                    |   |                   |   |                  |   |
|----------------|---|---------------------|---|--------------------|---|-------------------|---|------------------|---|
| التعليم الهجين | √ | التعليم الغير مباشر |   | التعليم الالكتروني |   | التعليم التعاوني  | √ | المحاضرة المطورة | √ |
|                |   | التعلم التجريبي     | √ | التعلم الذاتي      | √ | المناقشات والحوار | √ | العصف الذهني     |   |

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:

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> </ol> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> |
|---|------------------------------|

|   |  |
|---|--|
| <p>ب- التوقيت</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul> |  |
|---|--|

|  |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
|--|--------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------------|-----|----------------------|--|--|--|------|--|--|--|--|
| <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;"><b>المجموع الكلي</b></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">١٠٠%</td> </tr> </table> <p>طبقا للائحة الداخلية للكلية</p> | أعمال السنة خلال الفصل الدراسي | ١٠%                           | الامتحان العملي | ٢٠% | الامتحان الشفوي | ١٠% | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠% | <b>المجموع الكلي</b> |  |  |  | ١٠٠% |  |  |  |  |
| أعمال السنة خلال الفصل الدراسي   | ١٠%                            | الامتحان العملي               | ٢٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
| الامتحان الشفوي  | ١٠%                            | امتحان نهاية العام (التحريري) | ٦٠%             |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
| <b>المجموع الكلي</b>   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |
| ١٠٠%   |                                |                               |                 |     |                 |     |                               |     |                      |  |  |  |      |  |  |  |  |



|   |   |
|---|---|
| <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 العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩</p>   |   |
| <p>١ محمد ، داليا حسن و حسن ، ابراهيم.(٢٠١٦). اسس الكيمياء الحيوية - دار التعليم الجامعي - الإسكندرية - مصر.<br/> الاعسر؛ عبد المنعم محمد.(٢٠١٤). اسس الكيمياء الحيوية - المكتبة الأكاديمية - القاهرة - مصر.<br/> منصور، صابر محمد.(٢٠١٣). اسس الكيمياء الحيوية - مؤسسة طبية للنشر والتوزيع- القاهرة - مصر.<br/> الغزالي ،محمد نجاتي.(٢٠١٠). الكيمياء الحيوية - الدار العالمية للنشر والتوزيع- الجيزة - مصر.<br/> يوسف ، محمد . (٢٠٠٢) . الكيمياء الحيوية . دار المطبوعات الجديدة ، الإسكندرية - مصر.</p> | <p>ب - كتب ملزمة :</p>                                |
| <p>Harper Biochemistry.25th edition (2003). Robert M., Dargl G., Peter M., and Victor R. Mc Graw Hill. London .<br/> استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com</p>  | <p>ج - كتب مقترحة :</p>                               |
| <p>- J. of Agriculture and Food Chemistry<br/> -J. of Food science<br/> J. of Food Technology</p>   | <p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p> |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المادة

أ. د/ عادل خميس غازي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

## توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠٢٠

|                          |  |                           |
|--------------------------|--|---------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :      |  |                           |
| كود المقرر :             | أسم المقرر: مختارات في علوم وتكنولوجيا الأغذية | المستوى : الثالث و الرابع |
| (١٠٧١٦)                  | المتطلب السابق: .....                          | الفصل الدراسي: خريفي      |
| عدد الساعات المعتمدة : ٢ | ٢  | الساعات المعتمدة: ٣       |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| ٢ - هدف المقرر :               | باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:<br>لتعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها التعرف بالعلوم الأساسية وعلاقتها بتكنولوجيا وتصنيع الأغذية والتعرف بالاتجاهات الحديثة في مجال تداول وتصنيع وحفظ الأغذية المختلفة.   |
| ٣ - المستهدف من تدريس المقرر : | أ - المعرفة والفهم:<br>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :<br>أ-١٣-١- يصف العمليات المتنوعة التي تستخدم في التصنيع الغذائي.<br>أ-١٣-١- يذكر أساسيات تخطيط وتنفيذ عمليات التصنيع الغذائي<br>أ-١٣-١-٤- يحدد أهم المواصفات الخاصة بالأغذية الطازجة والمصنعة<br>أ-١٣-٢-٤- يبين أسباب فساد الأغذية بصفة عامة<br>أ-١٣-٢-٥- يعدد أهم طرق ووسائل حفظ الاغذية<br>أ-١٤-٢-٥- يذكر أهم مصادر تلوث الأغذية<br>أ-١٤-٣-٣- يلم بطرق الحفظ المختلفة للأغذية<br>أ-١٦-١-٨- يعدد أهم طرق التداول و النقل الصحيحة للأغذية<br>أ-١٦-١-٩- يذكر الأسس العلمية للتقنيات الحديثة في نقل و تداول الأغذية<br>أ-١٧-١-١١- يلم بكيفية إنتاج غذاء امن ونظيف<br>أ-١٧-٢-٤- يشرح أسباب فساد الأغذية بصفة عامة |

|                        |  |
|------------------------|--|
| ب - المهارات الذهنية : | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ب-٥-٤-٥- يناقش العيوب الناتجة في المنتج الغذائي<br>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<br>ب-٥-٤-٤- يحلل العلاقة بين التركيب الكيميائي للمركبات الحيوية والدور الحيوي لها   |
| ج - المهارات المهنية:  | بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :<br>ج-١١-١-٦- يقيم درجة جودة المواد الخام الداخلة في التصنيع الغذائي لانتاج منتج غذائي امن<br>ج-١٣-١-٥- ينفذ طرق لانتاج غذاء آمنة للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة<br>ج-١٣-١-٦- يطبق الممارسات التصنيعية الجيدة لزيادة الناتج الغذائي.<br>ج-١٥-١-٨- يطبق التقنيات الحديثة في نقل و تداول الغذاء.<br>ج-١٥-١-٩- ينفذ طرق التداول والنقل الصحيحة للأغذية |

|   |  |
|---|--|
| ج-١٧-١- ١٢- ينفذ طرق لانتاج غذاء آمنة للإنسان والحيوان مع الحفاظ على البيئة<br>ج-١٧-١- ١٣- يطبق التقنيات الحديثة في حفظ الأغذية<br>ج-٢٦-١- ٩- يطبق طرق للسيطرة على عمليات التلف والفساد التي تحدث في المواد الخام للزيوت والدهون ومنتجاتها<br>ج-٢٧-١- ٤- يجهز معاملات أولية مناسبة لخواص الخضر والفاكهة   |  |
| د - المهارات العامة:<br>د.٨-١- ٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.<br>د-٨-٢- ١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.<br>د-٨-٣- ١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء<br>د.٩-١- ١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.<br>د.٩-٢- ١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.<br>د.٩-٣- ١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء<br>د.٩-٤- ١- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.<br>د-١٠-١- ١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية |  |

| ٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |      |          |   |    |
|---|------|----------|---|----|
| عدد الساعات   |      | العناوين |   |    |
| إجمالي  | عملي | نظري     | المحاضرات النظرية                                       | م  |
| ٣   | ٢    | ٢        | العلوم الأساسية وعلاقتها بتكنولوجيا وتصنيع الأغذية      | ١  |
| ٣   | ٢    | ٢        | مسائل على تحضير المحاليل الملحية والسكرية               | ٢  |
| ٣   | ٢    | ٢        | التغيرات في مكونات الأغذية ومسبباتها                    | ٣  |
| ٣   | ٢    | ٢        | تأثير إعداد وتجهيز الأغذية على قيمتها الغذائية          | ٤  |
| ٣   | ٢    | ٢        | نماذج عملية لصناعة التغليف والتجفيف للأغذية             | ٥  |
| ٣   | ٢    | ٢        | نماذج عملية لصناعة التبريد والتجميد للغذاء              | ٦  |
| ٣   | ٢    | ٢        | نماذج عملية لصناعة التمثيح والتدخين                     | ٧  |
| ٣   | ٢    | ٢        | نماذج عملية لصناعة العصائر الخضر والفاكهة               | ٨  |
| ٣   | ٢    | ٢        | نماذج عملية لصناعة المربى                               | ٩  |
| ٣   | ٢    | ٢        | نماذج عملية لصناعة الصلصلة                              | ١٠ |
| ٣   | ٢    | ٢        | تطبيق عملي لأنواع المختلفة للمحاليل                     | ١١ |
| ٣   | ٢    | ٢        | تطبيق عملي لأنواع المختلفة للطعوم في الغذاء             | ١٢ |
| ٣   | ٢    | ٢        | تطبيق عملي لمعرفة تأثير طرق الطبخ على الصبغات في الغذاء | ١٣ |
| ٣   | ٢    | ٢        | تطبيق عملي لمعرفة تأثير طرق الطبخ على الصبغات في الغذاء |    |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

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

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:

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية</li> <li>٥. المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> </ol> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> |
|---|------------------------------|

|   |                   |
|---|-------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- الامتحانات التحريرية الاسبوع السادس والعاشر والسادس عشر</li> <li>- الامتحان العملي الاسبوع الخامس عشر</li> <li>- الامتحان الشفهي الاسبوع الخامس عشر</li> </ul> | <p>ب- التوقيت</p> |
|---|-------------------|

|  |                               |                 |                                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                          |
|--|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|-----------------|------|---------------|--|--|-----------------------------|--|--|--|--------------------------|
| <table border="1"> <tr> <td>٢٠%</td> <td>الامتحان العملي</td> <td>١٠%</td> <td>أعمال السنة خلال الفصل الدراسي</td> </tr> <tr> <td>٦٠%</td> <td>امتحان نهاية العام (التحريري)</td> <td>١٠%</td> <td>الامتحان الشفوي</td> </tr> <tr> <td>١٠٠%</td> <td colspan="3">المجموع الكلي</td> </tr> <tr> <td colspan="4">طبقا للائحة 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 |  |  | 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                |                                |     |                               |     |                 |      |               |  |  |                             |  |  |  |                          |
| 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 :                                | - أبو العلا، و.م.(١٩٩٠). أسس علوم الأغذية. ترجمة. الدار العربية للنشر و التوزيع.<br>- السباعي، ل.ع. (٢٠٠٥) أسس إعداد الأطعمة- دار حافظ للنشر و التوزيع- السعودية.<br>- - حلابو، س. ا. بس. و بديع، ع. ز. م. و بخيت، م. ع. ا. (١٩٩٥). تكنولوجيا الصناعات الغذائية-أسس حفظ و تصنيع الأغذية-المكتبة الأكاديمية.<br>- عسكر، ا.ع. و حتوت، م.ح. (١٩٨٨) الغذاء بين المرض و تلوث البيئة- الدار العربية للنشر و التوزيع.<br>- محمد، م.خ. و عبد العال، م.ح. و قطيط، س.م. و أبو طور، ا.م. (٢٠٠٣)- (٢٠٠٤). أساسيات تصنيع و حفظ الأغذية - مكتبة بستان المعرفة.<br>- مزاهر، أيمن ٢٠٠٠م. الصناعات الغذائية - عمان - دار الشروق للنشر و التوزيع. |
| ج - كتب مقترحة :                               | Gabriel, J. L. and Jack, F. F. (2000). Natural Food Colorants, Science and Technology, Marcel Dekker, Inc., New York, Basel.<br>- Barbara, M. l.; Tony, C. B and Grahame, W. G.(2000).The Microbiological Safety and Quality of Food, Aspen publishers, Gaithersburg, Maryland<br>استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com   |
| د- المراجع والدوريات العلمية او نشرات .. الخ . | - Journal of food science , up to 2015<br>- Journal of food nutrition, up to 2015<br>- Journal of food chemistry, up to 2015  |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

أستاذ المقرر

أ.د/ رجاء ابراهيم زين

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠٢١

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية  
تاريخ اعتماد توصيف المقرر سبتمبر ٢٠٢٠

|   |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
| ١ - بيانات المقرر :                       |   |                             |
| المستوى : الثالث<br>الفصل الدراسي : خريفي | أسم المقرر: تعليب الأغذية<br>المتطلب السابق: -..... | كود المقرر :<br>( : ١٠٧١٧ ) |
| عدد الساعات المعتمدة : نظ                 | ٢   | ٢                           |
| الساعات المعتم                            | ٣   | ٣                           |

٢ - هدف المقرر :

باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على:  
التعرف والفهم للمعلومات والمهارات التي يستطيع بها التعرف بالأساس العلمي لحفظ الأغذية  
بالحرارة العالية و الظروف لاهوائية و أنواع العبوات المستخدمة في تعليب الأغذية  
و الأسس العلمية لتصنيعها و طرق تداولها.

٣ - المستهدف من تدريس المقرر :

أ - المعرفة والفهم:

بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :  
أ-١٢-٢-٤- يشرح التغيرات الكيميائية التي تحدث أثناء تعليب الأغذية  
أ-١٢-٣-١٥- يلم بالتفاعلات التي تحدث بين معدن العبوة والغذاء  
أ-١٣-٢-٦- يبين أسباب فساد الاغذية المعلبة.  
أ-١٧-٢-٥- يشرح أسباب فساد الأغذية المعلبة  
أ-١٩-١-١٦- يلم باختبارات الجودة التي تجري علي العبوات الصفيح  
أ-١٩-١-١٧- يذكر أنواع العبوات المستخدمة في تعليب الأغذية

ب - المهارات الذهنية :

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :  
ب-١-٢-١٢- يوضح النقاط الحرجة داخل عمليات تصنيع الأغذية المعلبة و يتحكم فيها  
ب-٦-٢-١١- يجمع الدلائل التي تساعد على تفسير الظواهر المختلفة لتفادي المشكلات التي  
تظهر عند تعليب الأغذية  
ب-٦-٣-١١- يفسر المشاكل التصنيعية عند تعليب الأغذية

ج - المهارات المهنية:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :  
ج-١٠-٢-٦- يكتشف الفساد الميكروبي للغذاء المعلب  
ج-١٢-١-٨- يقيم نوع العبوة المناسب لتعليب المنتجات الغذائية المختلفة  
ج-١٢-٢-٥- يطبق التقنيات الحديثة في صناعة العبوات للمحافظة علي جودة الأغذية المعلبة  
ج-١٥-١-١٠- ينفذ التقنيات الحديثة في نقل و تداول الغذاء المعلب  
ج-٢٤-١-٧- يقيم منتجات اللحوم والأسماك المعلبة بناء على أسس علمية سليمة.  
ج-٢٧-١-٥- يصنع منتجات الخضرة و الفاكهة المعلبة بناء على أسس علمية سليمة.

د - المهارات العامة:

بنهاية المقرر يكون طالب برنامج علوم الأغذية قادرا على أن :  
د-٤-٢-١٥- يتواصل مع أعضاء فريقه بفاعلية في اثناء إعداد الأغذية المعلبة

|   |
|---|
| <p>د-٤-٣-٩- يتعاون لاكتساب المهارات الأساسية في ادارة مصانع الأغذية المعلبة<br/> د-٥-١-٦- يعمل مع فريق للإمام بأساسيات ادارة مصانع الأغذية المعلبة<br/> د.٧.١-٨- يتواصل بشكل جيد في تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في اثناء إعداد الأغذية المعلبة<br/> د.٨.١-٢- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات.<br/> د-٨-٢-١- يتعاون لاستخدام تكنولوجيا المعلومات للتواصل الى ما هو حديث في مجال الغذاء.<br/> د-٨-٣-١- يستخدم تكنولوجيا المعلومات ومهارات التواصل في مجال الغذاء<br/> د.٩-١-١- يتواصل لإظهار قدرات التعلم الذاتي والمستمر في مجال الغذاء.<br/> د.٩-٢-١- يتواصل لإظهار قدراته لتطوير معلوماته في مجال الغذاء.<br/> د.٩-٣-١- يتواصل لإظهار معلوماته ومهاراته في مجال الغذاء<br/> د-٩-٤-١- يطور قدراته التطبيقية في تصنيع الغذاء والاستفادة من مخلفاتها.<br/> د-١٠-١-١- يتعاون لإظهار مهارات قيادة المجموعات في مصانع الأغذية</p> |
|---|

| ٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية |   |  |             |      |
|---|---|--|-------------|------|
| م   | المحاضرات النظرية   | العناوين   | عدد الساعات |      |
|   |   |  | نظري        | عملي |
| إجمالي  |   |  |             |      |
| ١   | التعرف علي أساسيات حفظ الأغذية  | مراجعة على الطرق المختلفة لحفظ الأغذية               | ٢           | ٢    |
| ٢   | التعرف علي أساسيات فساد الأغذية و مسبباتها                              | حفظ الغذاء بالتعليب                                  | ٢           | ٢    |
| ٣   | حفظ الأغذية بالحرارة العالية  | الخطوات المختلفة لأعداد وتجهيز وتصنيع العبوات الصفيح | ٢           | ٢    |
| ٤   | التعرف علي خطوات إعداد وتجهيز وتصنيع العبوات المستخدمة في تعليب الأغذية | تنفيذ عبوات صفيح لأستخدامها في التعليب               | ٢           | ٢    |
| ٥   | تابع:- التعرف علي خطوات إعداد وتجهيز المواد الغذائية للتعليب            | خطوات إعداد وتجهيز المواد الغذائية للتعليب           | ٢           | ٢    |
| ٦   | أنواع العبوات المستخدمة في تعليب الأغذية                                | صناعة المحاليل المستخدمة في التعليب                  | ٢           | ٢    |
| ٧   | أساسيات تداول و تخزين الأغذية المعلبة و المشعة                          | خطوات تنفيذ تعليب السردين                            | ٢           | ٢    |
| ٨   | تابع:- أساسيات تداول و تخزين الأغذية المعلبة و المشعة                   | خطوات تنفيذ تعليب البسلة                             | ٢           | ٢    |
| ٩   | التعرف علي طرق الكشف عن فساد الأغذية المعلبة                            | خطوات تنفيذ تعليب الفاكهة                            | ٢           | ٢    |
| ١٠  | تابع:- التعرف علي طرق الكشف عن فساد الأغذية المعلبة                     | تابع:- خطوات تنفيذ تعليب الفاكهة                     | ٢           | ٢    |
| ١١  | حفظ الأغذية بالإشعاع  | خطوات تنفيذ تعليب المربي                             | ٢           | ٢    |
| ١٢  | تأثير التعليب على خواص الغذاء   | خطوات تنفيذ تعليب الصلصلة                            | ٢           | ٢    |
| ١٣  | تابع:- تأثير التعليب على خواص الغذاء                                    | خطوات تنفيذ تعليب السردين                            | ٢           | ٢    |
| ١٤  | مراجعة عامة   | مراجعة عامة  | ٢           | ٢    |
|   |   | <b>الإجمالي</b>                                      | ٢٨          | ٢٨   |
|   |   |  | ٢٨          | ٤٢   |

٥- أساليب التعليم والتعلم:

|   |                  |   |                   |   |                    |   |                     |   |                |
|---|------------------|---|-------------------|---|--------------------|---|---------------------|---|----------------|
| ✓ | المحاضرة المطورة | ✓ | التعليم التعاوني  |   | التعليم الإلكتروني |   | التعليم الغير مباشر | ✓ | التعليم الهجين |
|   | 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 | <ol style="list-style-type: none"> <li>١. الامتحان التحريري لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية</li> <li>٢. الامتحان العملي لقياس المهارات العملية والمهنية</li> <li>٣. الامتحان الشفهي لقياس المعارف والمفاهيم والمهارات الذهنية والمهارات العامة</li> <li>٤. اعمال فصلية لتقييم وتقويم الانشطة التعليمية والتكليفات المنزلية المقترحات البحثية والاختبارات الالكترونية وذلك لسنوات النقل بالإضافة الي الاختبارات التحريرية للسنوات النهائية مع مراعاة الاجراءات الاحترازية</li> <li>٥.</li> </ol> |
|-----------------------|---|

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% |
| <b>المجموع الكلي</b>           |     |                               |     |
| ١٠٠%                           |     |                               |     |
| طبقا للائحة الداخلية للكلية    |     |                               |     |



|   |   |
|---|---|
| <b>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>            |   |
| <b>أ - مذكرات :</b>                                   | مذكرات السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس المادة بما يتفق مع المحتوى العلمي للمادة ٢٠٢٠/٢٠١٩  |
| <b>ب - كتب ملزمة :</b>                                | الغزالي، محمد نجاتي. (٢٠١٠). تكنولوجيا تبريد وتجميد وتعليب الأغذية - لدار العالمية للنشر والتوزيع - الجيزة - مصر.<br>خليل، محمد خليل محمد وآخرون. (٢٠١٠). أساسيات تصنيع وحفظ الأغذية - مكتبة بستان المعرفة - القاهرة - مصر.   |
| <b>ج - كتب مقترحة :</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Footitt, R.J. and Lewis, A.S. (1995).</b> The canning of fish and Meat Blackie Academic and Professional N.Y.</li> <li>- <b>Larousse, J. and Brown, B.E. (1997).</b> Food Canning Technology Willey – VCI</li> <li>- <b>Sommers, C.H. and Fan, X. (2005).</b> Food Irradiation Research and Technology. Black Well Publishing, U.K.</li> </ul> <p>استخدام المنصات الالكترونية وموقع WWW.khanacademy.com</p> |
| <b>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</b> | <p><b>J.Food Science &amp; Technology, up to 2015</b><br/> <b>J.Agriculture &amp; Food Technology, up to 2015</b><br/> - Journal of food science , up to 2015</p>   |

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر

أ. د/ بديعة عبدالرحمن بيبصار

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي