



£ IXD% £ K% (٧٧٧٧
m = E (L% =
W VII C% = VI m (S = % ٩% = ٩ VK%
£ L - I C% =
£ % P = VHS% % = £ L% R S% = % L %
£ - I C% %



تكنولوجيا الزيوت والدهون

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: دكتوراه التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها /

المقرر إجباري/ اختياري للبرنامج : اختياري

القسم الذي يقدم البرنامج : التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها

القسم الذي يقدم المقرر : التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها

السنة الدراسية/ المستوى : دكتوراه

تاريخ اعتماد المواصفات

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: تكنولوجيا الزيوت والدهون الكود: DPO04

الساعات المعتمدة : 2 المحاضرة: 1

حصى الإرشاد الخاص: العملي: 2 المجموع: 2

(ب) البيانات المهنية

1- الأهداف العامة للمقرر الدراسي :

- الإلمام بالمعارق و التفسيرات و النظريات العلمية ذات الصلة بتكنولوجيا الزيوت النباتية

- التعرف علي المصادر المختلفة للزيوت والدهون الغذائية

- التدريب علي الاليات المتبعة لتمييز درجة النقاوة و الصلاحية للزيوت والدهون الغذائية

- اكتساب المهارات المتعلقة باستخلاص و تنقية الزيوت النباتية

الإلمام بأحدث التقنيات المتبعة لتخزين وتداول المواد الخام المحتوية على الزيوت والدهون

2- النتائج التعليمية المستهدفة:

مخرجات التعلم للمقرر	مخرجات التعلم للبرنامج	البند
1/1/1/2 يحدد المكونات الأساسية للزيوت والدهون الغذائية. 2/1/1/2 يعدد طرق تخزين وتداول المواد الخام المحتوية على الزيوت.	1/1/2 يوضح المعلومات اللازمة لتنمية واستدامة الموارد الطبيعية .	1-2- المعرفة والفهم:
1/6/1/2 يستنتج الطريقة المثلي لاستخلاص الزيوت النباتية.	6/1/2 يدرك مدى مساهمة موضوع الدراسة لتنمية المعرفة وحل المشاكل في البيئة المحيطة.	

مخرجات التعلم للمقرر	مخرجات التعلم للبرنامج	البند
2/6/1/2 يحدد مصادر الزيوت والدهون النباتية واستعمالاتها 3/6/1/2 يذكر التركيب الكيماوي للزيوت والدهون.		
1/6/2/2 يفرق بين الزيت الصالح والمرتخ. 2/6/2/2 يقارن بين طرق استخلاص الزيت.	6/2/2 6/2/2 يوظف المعرفة والفهم على المشاكل المعقدة والمتعددة الأبعاد في سياقات مألوفة وغير مألوفة بغرض إجلاء الروى وتقديم الحلول ومقترحات غير نمطية	2-2- المهارات الذهنية:
1/7/2/2 يستنتج التقنية المتلبي للعمليات التكنولوجية في الزيوت النباتية 2/7/2/2 يستنبط مؤشرات الكشف عن درجة النقاوة	7/2/2 يحدد آليات وأدوات بشأن عملية الاستدامة بغرض الحفاظ على الموارد الطبيعية وتقييم الأثار البيئية المحتملة	
1/1/3/2 يتقن المهارات المتعلقة باستخلاص وتنقية الزيوت النباتية.	1/3/2 يتقن تصميم نظم الإدارة البيئية وتقييم الأثر البيئي	2-3- المهارات المهنية والعملية:
1/4/3/2 يطبق التقنيات التكنولوجية لمعظمه الاستفاده من الزيوت النباتية .	4/3/2 يعظم العائد من تطبيق نظم الإدارة البيئية	
1/4/4/2 ينمى معارفه ومهاراته ذاتيا لمواكبة التطورات العلمية فى مجال تكنولوجيا الزيوت والدهون.	4/4/2 ينوع مصادر المعلومات (نصية ولفظية وعددية وبيانية) ..	2-4- المهارات العامة والقابلة للنقل:

3- المحتويات:

إرشاد/عملي	محاضرة	عدد الساعات	الموضوع
2	1	2	مصادر الزيوت والدهون النباتية واستعمالاتها.
2	1	2	التركيب الكيماوي للزيوت والدهون
2	1	2	الخواص الكيميائية للأحماض الدهنية
2	1	2	المكونات غير الرئيسية في الدهون
2	1	2	المواد الليبيدية الملونة Lipochromes
2	1	2	تخزين وتداول المواد الخام المحتوية على الزيوت والدهون
4	2	4	ترنخ الزيوت والهون والأغذية الدهنية
2	1	2	ثبات نكهة الزيوت والدهون
2	1	2	مضادات الأكسدة في الزيوت والدهون
2	1	2	استخلاص الزيوت والدهون
2	1	2	تنقية الزيوت
2	1	2	التبييض والتشتية وإزالة الرائحة
2	1	2	هدرجة الزيوت ، الشورتنج ، المار جرين

4-موضوعات المقرر:

رقم الموضوع	الموضوع	الأسبوع
1	مصادر الزيوت والدهون النباتية واستعمالاتها.	الاول
2	التركيب الكيماوي للزيوت والدهون	الثاني
3	الخواص الكيميائية للأحماض الدهنية	الثالث
4	المكونات غير الرئيسية في الدهون	الرابع
5	المواد الليبيدية الملونة Lipochromes	الخامس
6	تخزين وتداول المواد الخام المحتوية على الزيوت والدهون	السادس
7	تزنخ الزيوت والهون والأغذية الدهنية	السابع- الثامن
8	ثبات نكهة الزيوت والدهون	التاسع
9	مضادات الأكسدة في الزيوت والدهون	العاشر
10	استخلاص الزيوت والدهون	الحادى عشر
11	تنقية الزيوت	الثانى عشر
12	التبيض والتشيتية وإزالة الرائحة	الثالث عشر
13	هدرجة الزيوت ، الشورتنج ،المارجرين	الرابع عشر

5-العلاقة بين المقرر والبرنامج:

المعايير الأكاديمية القياسية				المعرفة والفهم	المعايير الأكاديمية للبرنامج والتي يقوم المقرر بتحقيقها
المهارات العامة والقابلة للنقل	المهارات المهنية والعملية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم		
4/4/2	1/3/2 4/3/2	6/2/2 7/2/2	1/1/2 6/1/2		

6- مصفوفة مضاهاة نواتج التعلم المستهدفة:

مخرجات التعلم للمقرر	موضوعات المقرر														
	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
المعرفة والفهم	1/1/1/2 يحدد المكونات الأساسية للزيوت والدهون الغذائية.														x
	2/1/1/2 يعدد طرق تخزين وتداول المواد الخام المحتوية على الزيوت.								x						
	1/6/1/2 يستطيع الطريقة المثلى لاستخلاص الزيوت النباتية.				x								x	x	
	2/6/1/2 يحدد مصادر														x

	الزيوت والدهون النباتية واستعمالاتها																	
	3/6/1/2 يــــذكر التركيب الكيماوي للزيوت والدهون.																	x
المهارات الذهنية	1/6/2/2 يفرق بين الزيت الصالح والمترنخ								x	x								
	2/6/2/2 يقارن بين طرق استخلاص الزيت.							x										
	1/7/2/2 يستنتج التقنية المثاسي للمعاملات التكنولوجية في الزيوت النباتية	x	x			x	x	x										
	2/7/2/2 يستتب مؤشرات الكشف عن درجة النقاوة		x															
المهارات العملية	1/1/3/2 يتقن المهارات المتعلقة باستخلاص وتنقية الزيوت النباتية.				x	x	x	x										
	1/4/3/2 يطبق التقنيات التكنولوجية لمعظمة الاستفادة من الزيوت النباتية	x	x	x														
المهارات العامة والقابلية للنقل	1/4/4/2 ينمى معارفه ومهاراته ذاتيا لمواكبة التطورات العلمية فى مجال تكنولوجيا الزيوت والدهون..												x	x	x	x	x	

8- طرق التعليم والتعلم:

أنشطة التعليم والتعلم						طرق التعليم والتعلم						نواتج التعلم المستهدفة للمقرر			
تجربة	كتابة ابداعية	دراسة حالة	رحلة ميدانية	عروض علمية	قراءة مقال مكتوب	لعاب الأدوار	مشروعات التعلم	العصف الذهنى	حل المشكلة	التعلم التعاونى	المناقشات			الافلام والعروض	المحاضرة
					x								x	1/1/1/2	المعرفة

أنشطة التعليم والتعلم						طرق التعليم والتعلم						نواتج التعلم المستهدفة للمقرر			
تجربة	كتابة إبداعية	دراسة حالة	رحلة ميدانية	عروض علمية	قراءة مقال مكتوب	لعب الأدوار	مشروعات التعلم	العصف الذهني	حل المشكلة	التعلم التعاوني	المنافشات		الإفلام والعروض	المحاضرة	
					x								x	2/1/1/2	والفهم
													x	1/6/1/2	
													x	2/6/1/2	
x		X						X			X	X		3/6/1/2	المهارات الذهنية
		X						X			X		x	1/6/2/2	
		X						X			X	X		2/6/2/2	
		X						X			X	X		1/7/2/2	
		X		x				x			X			2/7/2/2	المهارات المهنية
x		X		x				x	x	X	X	x		1/1/3/2	
x		X		x				X			x			1/4/3/2	
			X	x								X		1/4/4/2	المهارات العامة و المنقولة

9- طرق التقويم لنواتج التعلم المستهدفة:

طرق التقويم				نواتج التعلم المستهدفة للمقرر				
أعمال السنة				الاختبار العملي	الاختبار الشفوي	الاختبار التحريري		
مناقشات	تقديم عروض	واجبات	إمتحانات قصيرة					
						x	1/1/1/ 2	المعرفة و الفهم
x			x		x	x	2/1/1/2	
						x	1/6/1/2	
x			x		x	x	2/6/1/2	
x			x		x	x	3/6/1/2	
					x	x	1/6/2/2	المهارات الذهنية
x			x		x	x	2/6/2/2	
x			x		x	x	1/7/2/2	
x			x		x	x	2/7/2/2	
				x			1/1/3/2	المهارات المهنية
				x			1/4/3/2	
x				x			1/4/4/2	المهارات العامة والمنقولة

10- الجدول الزمني للتقييم والوزن النسبي لكل تقييم

طرق التقييم	النسبة	الأسبوع
الأختبار النظري النهائي	60	الخامس عشر
الأختبار الشفوي النهائي	10	الخامس عشر
التقييم العملي لنصف الفصل الدراسي	10	السابع
التقييم العملي لنهاية الفصل الدراسي	15	الخامس عشر
تقييم المشاريع والتقارير والعروض والمناقشات والواجبات	5	أسبوعى
	% 100	الأجمالى

11- قائمة المراجع

1. د/ محمد بسيم عطا ، د/حبيب السيد مصطفى (2005) تكنولوجيا الزيوت والدهون (مطابع كلية الزراعة/جامعة طنطا)

د/لمياء نعيم 2007 تكنولوجيا الزيوت والدهون(المكتبة الأكاديمية)

– wikibooks (2012) Structural Biochemistry/Lipids – open books

6) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

1-7- قاعة محاضرات

2-7- السبورة

3-7- معمل

4-7- الـ Data Show

منسق المقرر: د/منذر محمد محمد عصفور

تحديث التوصيف: د/منذر محمد عصفور

التنقيح و المراجعة: د/ أماني محمد عبد العال رزق

منسق البرنامج: د/ صبري شاهين

المراجع الداخلي: د/محمد الشناوي

رئيس القسم : د/ نادية حامد البتانوني

التاريخ: / /