

٤

الفـرقة، الثانية .
الفصل الدراسي، الثاني .
اسم المقرر، أسس تصنيع و حفظ الغذاء .
رمز المقرر، ٢٤٢ غذا
عدد الساعات، اساعة نظرية، اساعة عملي .



المملكة العربية السعودية
وزارة التعليم العالي
جامعة جازان
كلية العلوم و الآداب بصاهمة
قسم الاقتصاد المنزلي

أهداف المقرر :

- ١- التعرف على أسس حفظ الأغذية .
- ٢- إنتاج بعض عصائر الفاكهة و الشراب الطبيعي و الصناعي و الجيلي و المربي و المرملاذ و منتجات الطماطم و الألبان .
- ٣- توضيح كيفية تصنيع المنتجات الغذائية و حفظها للمشاريع الصغيرة .
- ٤- التدريب على الحفاظ على جودة المنتجات الغذائية و سلامتها من الناحية الصحية .

محتوى المقرر :

أولاً : الجانب النظري :

- ١- فساد الأغذية .
- ٢- الخطوات العامة لإعداد الخامات الغذائية لعمليات التصنيع و الحفظ .
- ٣- الخطوات العامة لتصنيع العصائر الطبيعية .
- ٤- شراب الفاكهة الطبيعي و الصناعي .
- ٥- خطوات تصنيع منتجات الطماطم .
- ٦- خطوات تصنيع منتجات الألبان .
- ٧- الطرق المستخدمة لحفظ الأغذية :
- حفظ الأغذية بالتجفيف .
- حفظ الأغذية بالتدخين .
- حفظ الأغذية بالتمليح .
- حفظ الأغذية باستخدام درجات حرارة منخفضة (التبريد و التجميد) .



- حفظ الأغذية بالتحليل .
- حفظ الأغذية بالتعليب .

ثانياً : الجانب العملي :

- ١- التجفيف : تجفيف بعض أنواع الفواكه و الخضراوات .
- ٢- التخليل : عمل أنواع مختلفة من المخللات .
- ٣- الشراب الطبيعي : طرق تحضيره - الطريقة الباردة - الساخنة - النصف ساخنة . دراسة مميزات و عيوب كل طريقة و أسباب تلف الشراب .
- ٤- التجميد : تجميد بعض الخضراوات و الفاكهة .
- ٥- عمل المرببات بالخطوط العامة لعمل أصناف مختلفة من المرببات .
- ٦- عمل اللبن الزبادي - عمل الكريمة المثلجة .

أهداف تدريب المقرر :

- ١- المحاضرة .
- ٢- الحوار و المناقشة .
- ٣- التدريب العلمي .

أهداف تقييم أداء الطالب في المقرر :

- ☞ - تقويم مبدئي للتعرف على المعلومات السابقة لدى الطالبات و المتصلة بالمقرر الجديد .
- ☞ - تقويم تكويني (الاختبارات الفصلية) ، ويشمل اختبارين فصليين على الأقل واحد منهما تحريري (٥٠ درجة توزع حسب طبيعة الاختبار ، عملي - نظري - أنشطة ...)



- ✎ - تقويم نهائي، يتمثل في اختبار نهاية الفصل (٥٠ درجة على الاختبار النظري ، و العملي إن وجد)
✎ - يراعى أن تكون أسئلة الاختبار تتمتع بالموضوعية و الثبات و الصدق و الشمولية لكل من المحتوى و الأهداف " معرفة ، فهم ، تطبيق ، تحليل ، تركيب ، تقويم " بما يتناسب مع طبيعة المقرر .

المراجع :

- ١- سعد حلابو و آخرون ، تكنولوجيا الصناعات الغذائية - الأكاديمية - القاهرة - ١٩٩٥ م .
- ٢- نرجس حبيب ، الطهي علم و فن ، (الطبعة السابعة) القاهرة - دار المعارف - ٢٠٠٢ م .
- ٣- مصيقر ، عبد الرحمن عبيد ، الأغذية التقليدية في دول الخليج العربية (طرق تصنيعها و قيمتها الغذائية) ، دبي . دار العلم للنشر و التوزيع - ١٩٩٧ م .