

توصيف التدريب الميداني (٢)

١- بيانات التدريب الميداني:		
الرمز الكودي: -	اسم المقرر: التدريب الميداني (٢).	المستوى: صيف المستوى الثالث.
التخصص: الشعبة العامة.	عدد الساعات المعتمدة: ثمانية ساعات يومياً لمدة ستة أسابيع.	

٢- هدف التدريب الميداني (١):	تنمية وصقل قدرات الطالب ومهاراته العملية والتطبيقية في مجالات علوم وتكنولوجيا حفظ الاغذية والالبان .
٣- المستهدف من التدريب الميداني (٢): (بانتهاه التدريب يجب أن يكون الطالب قادراً على أن):	
أ- المعلومات والمفاهيم:	١ (٣١،١١) ان يشرح اهم الاسس المستخدمة في عمليات حفظ وسلامة الاغذية ٢ (٢٤١) ان يحدد انظمة الجودة والسلامة التي تتم لانتاج منتجات عالية الجودة والكفاءة ٣ (٣٠١) ان يلخص اهم خطوات انتاج وتحليل الاغذية والالبان السائلة وحفظها ميكروبيولوجيا وكيمائيا وحسيا . ٤ (٢٥١) ان يذكر اهم المنتجات الدهنية المنتشرة في الاسواق المصرية .
ب- المهارات الذهنية:	١ (ب١٤) يقارن بين طرق الحفظ المختلفة المستخدمة في مجالات تكنولوجيا حفظ الاغذية ٢ (ب١٥) يحدد انواع العبوات الملائمة للمواد الغذائية . ٣ (ب١٥) يذكر اهم صور الفساد الميكروبيولوجي التي تتعرض لها المواد الغذائية سواء الخام او المصنعة .
ج- المهارات المهنية:	١ (ج ١٨،٢٥) يربط ما بين الصفات الحسية للمواد الغذائية وقابليتها للتصنيع ٢ (ج ١٧،٣٤) يجهز المواد الخام المختلفة بصورة علمية وتكنولوجية وصحية سليمة. ٣ (ج ٣٢،٢٧) يحلل بعض مكونات المادة الغذائية يخطط في ضوء المتغيرات الاقتصادية المحلية. ٤ (ج ٤٦،٤١) يستخدم الاجهزة المعملية في اعداد وتجهير المنتجات اللبنية المختلفة . ٥ (ج ٦٩،٥٦) - يستخدم النظم المختلفة لمبادي واسس تطبيق انظمة الجودة علي خطوط انتاج الاغذية . ٦ (ج ٤١،٦٢) - يحسب كمية البخار اللازمة للمعاملات الحرارية .
د - المهارات العامة:	بانتهاه التدريب يجب أن يكون الطالب قادراً على أن: ١ (د٢) يعرض المعلومات، شفاهة و كتابة. ٢ (د٣) يتواصل بشكل مناسب باللغة العربية. ٣ (د٤) يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة في عرض البيانات والمعلومات. ٤ (د١٠) يستخدم الحاسب الآلي في كتابة النصوص وعرض البيانات.

الدروس العملية	المحاضرات النظرية	عدد الساعات الأسبوعية	الموضوع	اسبوع الدراسة	
√	-	ثمانية ساعات	مقدمة عن التدريب و اهميته ومراحله التي سوف يمر بها هذا المقرر. التدريب علي تحاليل الميكروبيولوجية للاغذية خلال الزيارات الميدانية للمعمل الكيماوي بمدينة المنصورة .	١	٤- محتوى التدريب:
√	-	ثمانية ساعات	التدريب علي تجميد الاغذية خلال الزيارات الميدانية .	٢	
√	-	ثمانية ساعات	التدريب علي تجفيف الاغذية خلال الزيارات الميدانية	٣	
√	-	ثمانية ساعات	التدريب علي تعليب الاغذية خلال الزيارات الميدانية	٤	
√	-	ثمانية ساعات	التدريب علي تصنيع منتجات الالبان المختلفة ( القشدة- الزبد- السمن )، الجبن بانواعه ، المرجرين خلال الزيارات الميدانية	٥	
√	-	ثمانية ساعات	مناقشة التقرير النهائي للتدريب	٦	
<p>٥- أساليب التعليم والتعلم: تطبيقات عملية بمعامل الطلاب بقسم الصناعات الغذائية والالبان- التدريب بوحدة التصنيع الغذائي والالبان بالكلية - تطبيق استراتيجيات التعلم الذاتي .</p>					
لا يوجد.					٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة
					٧- تقويم الطلاب:
<p>١- كشوف الحضور والغياب ٢- التقرير المقدم من الطالب ٣- تقييم (المشرف الداخلي أو الخارجي )</p>					أ- الأساليب المستخدمة:
خلال الإجازة الصيفية لمدة أربعون يوماً على الأقل					ب- التوقيت:

	٢٥	نسبة الحضور و الغياب و السلوك	ج- توزيع الدرجات:
	٢٥	التقرير المقدم	
	٥٠	تقييم فترة التدريب (المشرف الداخلي)	
	١٠٠	الإجمالي:	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:			
	لا يوجد.	أ- مذكرات	
	لا يوجد.	ب- كتب ملزمة	
	لا يوجد.	ج- كتب مقترحة	
	لا يوجد.	د - دوريات علمية أو نشرات مواقع الكترونية ... الخ	

أستاذ المادة: جميع أعضاء هيئة التدريس بأقسام الكلية.

كلية الزراعة  
قسمي الصناعات الغذائية والالبان

مصفوفة المعارف المستهدفة من التدريب الميداني (١)

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	المحتويات للمقرر
-	-	١	١	١	مقدمة عن التدريب و اهميته ومراحله التي سوف يمر بها هذا المقرر. التدريب علي تحاليل الميكروبيولوجية للاغذية خلال الزيارات الميدانية للمعمل الكيماوي بمدينة المنصورة .
-	٤,٣,٢,١	١	١	٢	التدريب علي تجميد الاغذية خلال الزيارات الميدانية .
-	٤,٣,٢,١	٣,٢,١	٤,٣,٢,١	٣	التدريب علي تجفيف الاغذية خلال الزيارات الميدانية
-	٤,٣,٢,١,٥	٣,٢,١	٤,٣,٢,١	٤	التدريب علي تغليب الاغذية خلال الزيارات الميدانية
-	٤,٣,٢,١,٥	٣,٢,١	٤,٣,٢,١	٥	التدريب علي تصنيع منتجات الالبان المختلفة ( القشدة- الزبد- السمن )، الجبن بانواعه ، المرجرين خلال الزيارات الميدانية
٤,٣,٢,١	٤,٣,٢,١,٥	٣,٢,١	٤,٣,٢,١	٦	مناقشة التقرير النهائي للتدريب