

مقررات درجة البكالوريوس B.Sc Courses

		التخصص				القسم
		الرقم والرمز				اسم المقرر
		مستوى المقرر				متطلب سابق
عدد ساعات الاتصال ساعة/فصل			عدد ساعات الاتصال ساعة/أسبوع			الوحدات المعتمدة (ساعة/أسبوع)
عملي	تمارين	نظري	عملي	تمارين	نظري	
	٣٠	٣٠		٢	٢	٣
وصف المقرر (عربي):						
وصف المقرر (إنجليزي):						
<p>AGEN 320: Principles of Food Engineering 3 (2+1+0) Introduction to food process engineering, units & dimension, reaction kinetics of food, material & energy balances, principles & applications of heat transfer in food processing,, air-water vapor mixtures and psychrometric charts, selected unit operations in food processing</p>						
أهداف المقرر:						
-						
-						
-						
الأقسام المستفيدة من المقرر:						

الموضوعات الرئيسية في المقرر:

-
-
-
-
-
-
-

الطرق المقترحة لتدريس المقرر:

<input checked="" type="checkbox"/>	محاضرات نظرية
<input checked="" type="checkbox"/>	دروس عملية
<input checked="" type="checkbox"/>	تمارين
<input type="checkbox"/>	زيارات ميدانية
<input type="checkbox"/>	أخرى، تُذكر

المراجع:

()

()

()

نظام تقويم المقرر:

الدرجة

العدد

٤٠

٢

٢٠

١٠

٤٠	١	الاختبار النهائي:
		أخرى، تذكر:
درجات المقرر: فصلي:		
٦٠		
٤٠		نهائي:
١٠٠		كلي:

المنهج التفصيلي النظري	
المحتوى	عدد الساعات

المنهج التفصيلي للتمارين	
المحتوى	عدد الساعات

	۲
	۲