

هزر : هندسة التصنيع الغذائي والحيوي-2

تطبيقات انتقال الحرارة والمادة وحركية التفاعلات في تحليل وتصميم العمليات المتكاملة الحرارية لتصنيع وحفظ المواد الغذائية والحيوية والتي تشمل: المعاملة الحرارية والمعقمة، التبريد، التجميد، التبخير، التجفيف، والبتق، التجفيد.

أهداف المقرر :

- 1- تغطية المعلومات الأساسية اللازمة للطالب ليفهم ويمارس حل المسائل الهندسية المتعلقة بحسابات بعض العمليات الحرارية المختارة في التصنيع الغذائي والحيوي.
- 2- تطوير مقدرة الطالب على فهم واستيعاب التطبيقات والمهارات الهندسية وتطبيقات الحاسب الآلي في تصميم بعض العمليات الحرارية ووحدات العمليات المستخدمة في التصنيع الغذائي والحيوي.
- 3- تدريب الطالب على إجراء التجارب العملية ضمن فريق عمل، ومن ثم تحليل وتفسير النتائج وكتابة تقرير معلمي وعرض شفهي لأهم النتائج.
- 4- تدريب الطالب على النقاش والحوار مع مجموعات عمل، وحل المسائل الهندسية وعرض الحل على بقية المجموعات، بالإضافة إلى الالتزام بالوقت المحدد سواء في الحضور أو تسليم التقارير والواجبات.

الغياب:

- يتم تسجيل الغياب في بداية أول دقيقة من المحاضرة، ولن يتم تحضير أي طالب يدخل بعد الانتهاء من عملية التحضير.
- 5- الحد الأقصى للغياب بعذر 25% من المجموع الكلي للمحاضرات -سواء النظري أو التمارين بما في ذلك الاسبوع الاول من الدراسة- ومن يتعدى 25% (ولو كان بعذر) سوف رفع اسمه ضمن قائمة المحرومين من دخول الاختبار النهائي.
 - 6- لن يتم إعادة أي اختبار للطالب الغائب بغض النظر عن سبب الغياب.

الاختبارات:

الاختبارات القصيرة	15 %	بمعدل اختبار أسبوعي غير معلن.
الواجبات الاسبوعية	5 %	
التجارب العملية	10 %	
الاختبار الأول	15%	في يوم الساعة: وقت العملي
الاختبار الثاني	15%	في يوم الساعة: وقت العملي
الاختبار النهائي	40%	كما هو محدد في جدول الاختبارات النهائية.

التقدير :

من : 100 >	95 +
من : >95	90 أ
من : >90	85 ب+
من : >85	80 ب
من : >80	75 ج+
من : >75	70 ج
من : >70	65 د+
من : >65	60 د
أقل من 60 :	هـ