

نموذج وصف المقرر

1.	اسم المقرر:
	تصنيع اغذية 1
2.	رمز المقرر:
	FOTE465
3.	الفصل / السنة:
	الفصل الاول / المرحلة الرابعة/ 2024-2023
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2024 - 2 - 1
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضورى
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):
	2 نظري/ 3 عملي (5 ساعات) \ 3.5 وحدة
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
	م.د. يسرى عامر علي م.م. افكار يحيى محمد
8.	اهداف المقرر
	<ul style="list-style-type: none"> • تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بتصنيع الاغذية واهميته في الصناعات الغذائية. • التعرف بشكل علمي على اسس ومبادئ التصنيع الغذائي للمنتجات الغذائية. • التعرف بشكل علمي على اسس ومبادئ حفظ الاغذية بالطرق المتعارف عليها. • توفير كادر له القدرة على ادارة الخطوط الانتاجية لمصانع الاغذية. • تمكين الطالب من التعرف على اهم طرق التصنيع والحفظ للأغذية والتجارب العملية في الكشف عن كفاءة عملية الحفظ .
9.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية. - العصف الذهني . - الحوار والمناقشة. - التكليف بمهام وتقرير . - العروض لنماذج من حفظ الاغذية . - يكلف الطالب بأعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويعده - التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة. - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة.

1. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أوالموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2نظري	B1: يبين واقع الصناعات الغذائية في العراق والوطن العربي.	واقع الصناعات الغذائية في العراق .	الأساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .
	3عملي	A1: يتعرف على أهمية المحاليل الملحية والسكرية .	طرق قياس تركيز المحاليل الملحية والسكرية	التكليف بمهام وتقرير .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب
2	2نظري	C1: يوضح مواد التعبئة والتغليف .	مواد التعبئة والتغليف	الأساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .
	3عملي	C1: يلم بتحضير المحاليل الملحية والسكرية .	تحضير المحاليل الملحية والسكرية.	التكليف بمهام وتقرير .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .
3	2نظري	B2 : يلم بموضوع حفظ الاغذية بالتجفيف .	حفظ الاغذية بالتجفيف	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .
	3عملي	A2: يتعرف على الهيدروميترات وانواعها	الهيدروميترات وانواعها	التكليف بمهام وتقرير .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .
4	2نظري	A1: يتعرف على طريقة حفظ الاغذية بالتعليب1.	حفظ الاغذية بالتعليب1	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .
	3عملي	B1: يتقن مربع بيرسون	مربع بيرسون	التكليف بمهام وتقرير .	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب،

مناقشات					
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيورة ، اسلوب الحوار المباشر .	حفظ الاغذية بالتعليب2	C2 : يوضح عملية حفظ الاغذية بالتعليب2.	2نظري	5
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	أنواع المحاليل	A3: يتعرف على أنواع المحاليل حسب حجم دقائنها ودرجة تشبعها	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيورة ، اسلوب الحوار المباشر .	نظري: حفظ الاغذية بالتبريد	C3 : يوضح الية حفظ الاغذية بالتبريد.	2نظري	6
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	طرق التعبير عن تركيز المحاليل	E1: يحدد طرق التعبير عن تركيز المحاليل ويحدد نسبها الوزنية والحجمية	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيورة ، اسلوب الحوار المباشر .	المضافات الغذائية	C4 :يلم بموضوع المضافات الغذائية.	2نظري	7
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	تخفيف المحاليل	B2 :يتقن طريقة تخفيف المحاليل	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيورة ، اسلوب الحوار المباشر .	حفظ الاغذية بالتجميد	C5 : يوضح عملية حفظ الاغذية بالتجميد.	2نظري	8
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	صناعة المرملاد	B3: يطبق طريقة صناعة المرملاد	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الأساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيورة ، اسلوب الحوار المباشر .	حفظ الاغذية بالاشعاع	A2 : يتعرف على عملية حفظ الاغذية بالاشعاع.	2نظري	9

امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	حساب كمية الحامض والبيكتين .	C2 :يحسب كمية الحامض والبيكتين المستخدم في صناعة المرملاد.	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الأساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	صناعة المرببات والجلي والمرملاد	A3: يتعرف على عملية الحفظ بالسكر وصناعة المرببات الجلي والمرملاد.	2نظري	10
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	التكليف بمهام وتقرير .	صناعة المربى	C3: ينفذ صناعة المربى.		
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	صناعة الشرابت والعصائر	C6 : يوضح عملية صناعة الشرابت و العصائر.	2نظري	11
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب.	التكليف بمهام وتقرير .	طرق حفظ الأغذية	B4 :يعدد طرق حفظ الأغذية	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	صناعة المشروبات الغازية	A4:يتعرف على عملية صناعة المشروبات الغازية.	2نظري	12
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	الحفظ بالتبريد	C4 :يبين اساسيات الحفظ بالتبريد	3عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السيبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	حفظ الاغذية بالتمليح	A5 :يتعرف على عملية حفظ الاغذية بالتمليح وتخليل الاغذية.	2نظري	13
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب،	التكليف بمهام وتقرير .	الحفظ بالتجميد	C5: يبين اساسيات الحفظ بالتجميد	3عملي	

مناقشات					
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات .	الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة ، اسلوب الحوار المباشر .	صناعة البكتين	B3: يلم بموضوع صناعة البكتين.	2نظري	14
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	الحفظ بالتجفيف	C6: يلم بطرق تصنيع وحفظ الأغذية		
تقديم تقرير عن الزيارة العلمية.	التكليف بمهام وتقرير .	زيارة ميدانية الى احد معامل التصنيع الغذائي.	B5: يلم بموضوع صناعة البكتين.	2نظري	15
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	التكليف بمهام وتقرير .	زيارة ميدانية الى احد معامل التصنيع الغذائي.	B5: يلم بطرق تصنيع وحفظ الأغذية	3عملي	

11. تقييم المقرر

ت	اساليب التقويم	موعد التقويم (اسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي%
1	تقرير نهائي نظري+تقارير التجارب العملي	نظري اسبوع 15 عملي اسبوع 1-15	7نظري+ 6عملي	13%
2	اختبار قصير (1) Quiz	اسبوع (3)	4نظري+ 2عملي	6%
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري و عملي)	اسبوع(9)	10نظري+ 5عملي	15%
4	اختبار قصير (2) Quiz	اسبوع(12)	4نظري+ 2عملي	6%
5	اختبار عملي نهائي	اسبوع امتحانات عملي	20	20%
6	اختبار نظري نهائي	اسبوع امتحانات نظري	40	40%
	المجموع		100	100%

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	التصنيع الغذائي ج 1 /الحكيم، وحسن
المراجع الرئيسية (المصادر)	العديد من الكتب والمجلات ذات العلاقة بالتصنيع الغذائي.
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)	العديد من الكتب والمجلات منها Food Science potter J. Food sciences
المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت.	منظمة الغذاء والدواء الامريكية.

مدرس الجزء العملي للمادة
م.م. أفكار يحيى محمد

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

مدرس الجزء النظري للمادة
م.د. يسرى عامر علي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد