

## وصف مقرر تصنيع تمور وسكر

|   |              |                        |                       |
|---|--------------|------------------------|-----------------------|
| 1. اسم المقرر:  |              |                        |                       |
| تصنيع تمور وسكر   |              |                        |                       |
| 2. رمز المقرر:  |              |                        |                       |
| TEDS368   |              |                        |                       |
| 3. الفصل / السنة: السنوي  |              |                        |                       |
| الفصل الدراسي الاول ( الخريفي) / المرحلة الثالثة/ 2023-2024   |              |                        |                       |
| 4. تاريخ إعداد هذا الوصف  |              |                        |                       |
| 2024/2/1  |              |                        |                       |
| 5. أشكال الحضور المتاحة :   |              |                        |                       |
| حضوري   |              |                        |                       |
| 6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):  |              |                        |                       |
| 2 ساعة نظري/ 3 ساعات عملي (5 ساعات) / 3.5 وحدة  |              |                        |                       |
| 7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا أكثر من اسم يذكر)   |              |                        |                       |
| م.د. رقية فؤاد لافي<br>م.م. أفكار يحيى احمد   |              |                        |                       |
| 8. اهداف المقرر   |              |                        |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• تمكين الطلبة من معرفة الأهمية الاقتصادية والتصنيعية للسكر.</li> <li>• تمكين الطلبة من معرفة مصادر السكر وطرق استخلاصه.</li> <li>• توضيح للطلبة أهم استخدامات المولاس والسكر السائل.</li> <li>• تعريف الطلبة بأنواع التمور وتركيبها الكيميائي.</li> <li>• تعريف الطلبة بمراحل تصنيع الحليب السائل وأغذية الاطفال</li> <li>• مساعدة الطالب على فهم المادة الدراسية وكيفية الاستفادة منها مستقبلاً بعد التخرج.</li> <li>• تطوير المهارات الدراسية للطلبة .</li> </ul> |              |                        |                       |
| 9. استراتيجيات التعليم والتعلم  |              |                        |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- المحاضرة التفاعلية</li> <li>- العصف الذهني</li> <li>- الحوار والمناقشة</li> <li>- التدريبات العملية</li> <li>- الاستعانة بالفيديو التعليمي للمادة الدراسية من اليوتيوب لعمل الاجهزة غير المتوفرة بالقسم</li> <li>- استخدام شرائح العرض ppt.</li> <li>- أسئلة مفاجئة استنتاجية خلال المناقشة في جوانب التعليم المختلفة.</li> <li>- التغذية الراجعة من الطلاب.</li> <li>- التعلم الذاتي</li> </ul>   |              |                        |                       |
| 10. بنية المقرر   |              |                        |                       |
| الأسبوع   | الساعات      | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة او الموضوع |
| طريقة   | طريقة التعلم |                        |                       |

| التقييم                                     | ت         |   |   |  |
|---|-----------|---|---|--|
| اختبار<br>فصلي1،<br>اختبار نهائي            | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | الاقتصادية<br>والاهمية<br>والتصنيعية<br>للسكر<br>ومصادر السكر                             | A1: يلم بأهم الصناعات الغذائية التي يدخل فيها السكر أساسية   |
| اختبار قصير<br>عملي1                        | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التعلم<br>الذاتي                    | طرق تقدير الرطوبة   | A1 يتعرف على طرق تقدير الرطوبة   |
| اختبار<br>فصلي1،<br>اختبار نهائي            | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | البنجر السكري، خواصه<br>تركيبه الكيميائي  | A2: يتعرف على خواص البنجر النباتية<br>B1: التركيب الكيميائي  |
| تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات                  | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التدريبات<br>العملية، التعلم الذاتي | حساب نسبة المواد الصلبة<br>الكلية والمواد الصلبة<br>الذائبة والمواد الصلبة<br>غير الذائبة | C1 يحسب نسبة المواد الصلبة الكلية  |
| اختبار<br>فصلي1،<br>اختبار نهائي            | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | التصنيع<br>مراحل<br>الاستلام،<br>الخزن،تنظيف البنجر                                       | A3: يتعرف على مراحل التصنيع السكر<br>C2: طرق استلام البنجر، الخزن ،<br>C3: غسل وتنظيف البنجر   |
| تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات                  | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التعلم<br>الذاتي                    | تقدير الرماد  | A2 يقدر الرماد في السكر والتمور<br>A3 طرق تقدير الرماد   |
| تقرير 1                                     | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | مراحل التصنيع: التقطيع<br>، الاستخلاص، التنقية  | A4: يفهم الطالب طرق تقطيع جذور البنجر<br>واستخلاص العصير السكري من الشرائح<br>وتنقية العصير الخام  |
| اختبار قصير<br>عملي 2                       | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التدريبات<br>العملية، التعلم الذاتي | أنواع الترميد الرطب<br>والجاف   | A4 يحفظ أنواع الترميد  |
| اختبار0<br>فصلي1،<br>اختبار نهائي،<br>تقرير | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | مراحل التصنيع : قصر<br>الالوان ، التركيز ،<br>البلورة                                     | C4: يفهم الطالب الطرق المستخدمة في عملية قصر الألوان<br>التحولات الكيميائية والفيزيائية التي تحدث في العصير خلال<br>عملية التركيز والبلورة |
| تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات                  | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التدريبات<br>العملية، التعلم الذاتي | الجهاز<br>بالسكريات<br>الخام<br>جهاز البولاريميتر   | B1 يصف جهاز البولاريميتر   |
| اختبار<br>قصير،<br>اختبار نهائي<br>1        | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | صناعة السكر من<br>قصب السكر   | A5: يلم الطالب بخطوات صناعة السكر<br>C5: مراحل تكرير السكر الخام والمولاس  |
| تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات                  | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التدريبات<br>العملية، التعلم الذاتي | أنواع الدبس وطريقة<br>صناعته  | A6 يطبق صناعة الدبس<br>A5 أنواع الدبس  |
| اختبار<br>فصلي2،<br>اختبار نهائي            | 2<br>نظري | المحاضرة التفاعلية، العصف<br>الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التعلم الذاتي   | استخدام المولاس،<br>السكر السائل  | A6: يوظف الطالب على استعمالات المولاس<br>C6: مصادر اخرى للسكر مثل القيقب والذرة و..... الخ   |
| تكاليف                                      | 3<br>عملي | المحاضرة التفاعلية، العصف   | مشاكل الدبس   | A7 يفسر المشاكل التي تلاحظ في الدبس  |

|  |  |   |   |           |   |                                   |
|--|--|---|---|-----------|---|-----------------------------------|
|  |  |   |   |           | الذهني، الحوار والمناقشة،<br>التدريب الميداني، التدريبات<br>العملية، المشروع الميداني،<br>التعلم الذاتي | بواجب<br>مناقشات                  |
|  |  | التمرور، أهميتها، تصنيفها،<br>مراحل النضج       | A7: يلم الطالب بموضوع التمرور وأهمية التمرور<br>A8: تصنيفها، مراحل النضج  | 2<br>نظري |   | 2<br>تقرير                        |
|  |  | أساس إنتاج الخل                                 | B2 ينفذ صناعة الخل  | 3<br>عملي |   | 8                                 |
|  |  | التركيب الكيميائي<br>للتمرور                    | A9: يفهم الطالب مكونات الثمرة ومكونات النواة  | 2<br>نظري |   | اختبار<br>فصلي 2،<br>اختبار نهائي |
|  |  | طرق إنتاج الخل بطريقتيه<br>القديمة والحديثة     | A8 يميز طرق إنتاج الخل  | 3<br>عملي |   | تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات        |
|  |  | تصنيع التمرور                                   | A10: يتقن الطالب صناعة كبس وتعبئة التمرور صناعة<br>الدبس<br>C7: يوازن بنجاح استثمار واستخدام صناعة الدبس وتوظيفها<br>بما يتلائم مع متطلبات السوق  | 2<br>نظري |   | اختبار<br>فصلي 2                  |
|  |  | كشف الغش في الخل                                | B3 يبين طرق كشف الغش في الخل  | 3<br>عملي |   | تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات        |
|  |  | تصنيع التمرور                                   | A11: يتعلم الطالب طرق تجفيف التمرور<br>C8: يوازن بنجاح استثمار واستخدام تجفيف التمرور وتوظيفها<br>بما يتلائم مع متطلبات السوق   | 2<br>نظري |   | اختبار نهائي                      |
|  |  | طرائق تقدير السكريات<br>الكلية والمختزلة        | A9 يفرق بين طرق تقدير السكريات الكلية والمختزلة في التمرور  | 3<br>عملي |   | تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات        |
|  |  | أهم الصناعات التحويلية<br>للتمرور               | A12: يتعرف الطالب على صناعة السكر السائل من الدبس<br>C9: يوازن بنجاح استثمار واستخدام أغذية الأطفال الداخل<br>في صناعتها التمرور وتوظيفها بما يتلائم مع متطلبات السوق                                   | 2<br>نظري |   | اختبار نهائي                      |
|  |  | طريقة تقدير السكريات<br>غير المختزلة في التمرور | A10 يتعرف على طريقة تقدير السكريات غير المختزلة في التمرور  | 3<br>عملي |   | تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات        |
|  |  | أهم الصناعات التحويلية<br>للتمرور               | A13: يتعرف الطالب على صناعة السكر السائل لإنتاج<br>عصير مركز شبيه الشيرة<br>C10: إنتاج البروتين من الأحياء وحيدة الخلية (scp)<br>والمعزز الحيوي Probiotic<br>A14: استخلاص السكر عال الفركتوز من التمرور | 2<br>نظري |   | اختبار نهائي                      |
|  |  | نظريات المولاس                                  | B4 يعدد نظريات المولاس  | 3<br>عملي |   | تكاليف<br>بواجب<br>مناقشات        |
|  |  | أهم الصناعات التحويلية<br>للتمرور               | C11: يتقن الطالب طرق صناعة الخل وأنواعه<br>C12: يوازن بنجاح استثمار واستخدام طرق الكشف عن غش  | 2<br>نظري |   | اختبار<br>قصير،                   |

|                                |  |  |   |        |    |
|--------------------------------|--|--|---|--------|----|
| اختبار نهائي                   | التعلم الذاتي  |  | الخل وتوظيفها بما يتلائم مع متطلبات جودة الأغذية  |        |    |
| اختبار قصير عملي 3             | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | طريقة استخلاص السكر من المولاس               | A11 يستخلص السكر من المولاس   | 3 عملي |    |
| تقديم تقرير عن الزيارة العلمية | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي                                      | زيارة علمية ل احد معامل صناعة السكر والخميرة | C13: التعرف والاطلاع على أجهزة ومعدات صناعة السكر والتمور ومختبرات صناعة الخميرة<br>D2: التعامل مع التكنولوجيا الحديثة بكفاءة تمكنه من إنجاز مهامه العلمية والعملية | 2 نظري | 15 |
| تقديم تقرير عن الزيارة العلمية | زيارة العلمية ل واحد من معامل السكر ، دبس السكر والخيز لإنتاج الخميرة                                  | زيارة علمية ل احد معامل صناعة السكر والخميرة | A12 يتعرف على أجهزة ومعدات صناعة السكر والتمور ومختبرات صناعة الخميرة   | 3 عملي |    |

## 11. تقييم المقرر

| ت  | أساليب التقييم            | موعد التقييم ( أسبوع )             | الدرجة | الوزن النسبي % |
|----|---------------------------|------------------------------------|--------|----------------|
| 1  | تقرير 1                   | الاسبوع الرابع                     | 2.5    | 2.5            |
| 2  | تقرير 2                   | الاسبوع الثامن                     | 2.5    | 2.5            |
| 3  | اختبار قصير (1) Quiz      | الاسبوع السادس                     | 2      | 2              |
| 4  | اختبار قصير (2) Quiz      | الاسبوع التاسع                     | 2      | 2              |
| 5  | اختبار قصير (3) Quiz      | الاسبوع الخامس عشر                 | 1      | 1              |
| 6  | اختبار فصلي (1)           | الاسبوع السادس                     | 7.5    | 7.5            |
| 7  | اختبار فصلي (2)           | الاسبوع الثاني عشر                 | 7.5    | 7.5            |
| 8  | اختبار نظري نهائي         | امتحانات الفصل النهائي             | 40     | 40             |
| 9  | مشروع ميداني عملي         | الاسبوع الخامس عشر                 | 5      | 5              |
| 10 | تقييم ميداني              | الاسبوع الثالث والخامس             | 2      | 2              |
| 11 | اختبار قصير عملي (1) Quiz | الاسبوع الأول                      | 1      | 1              |
| 12 | اختبار قصير عملي (2) Quiz | الاسبوع الرابع                     | 0.5    | 0.5            |
| 13 | اختبار قصير عملي (3) Quiz | الاسبوع الرابع عشر                 | 1      | 1              |
| 14 | تكليف بواجبات ، مناقشات   | الاسابيع 2,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13 | 5.5    | 5.5            |
| 15 | اختبار عملي نهائي         | امتحانات الفصل النهائي             | 20     | 20             |
|    | المجموع                   | 100                                | %100   | %100           |

## 12. مصادر التعلم والتدريس

|  |  |
|--|--|
| الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )                            | تكنولوجيا التمور والسكر (2019)<br>Dates and Sugar Technology<br>تأليف: أ.م.د. عدنان وهاب المظفر<br>وزارة التعليم العالي والبحث العلمي   جامعة الكوفة |
| المراجع الرئيسية ( المصادر )   | - نخلة التمر، تأليف: د. عبد الجبار البكر   |
| الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... ) | جدوى إنتاج دبس التفاح كبديل تسويقي اقتصادي عن فاقد الثمار الرديئة تسويقياً في السويداء<br>د.صفوان أبو عساف واخرون، 2015                              |
| المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت                                   | agricultural_eng   |

مدرس المادة العملي  
م.م. افكار يحيى احمد

مدرس المادة النظري  
م.د. رقية فؤاد لافي

رئيس قسم علوم الأغذية  
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية  
أ.د. موفق محمود احمد

وصف مقرر مادة تصنيع تمور وسكر-عربي-23-24  
C:\Users\Acer\Desktop

اسم الملف:  
الدليل:  
القالب:

C:\Users\Acer\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
|                       | العنوان:              |
|                       | الموضوع:              |
| Lez                   | الكاتب:               |
|                       | الكلمات الأساسية:     |
|                       | تعليقات:              |
| 01:30:00 2024/04/19 م | تاريخ الإنشاء:        |
| 2                     | رقم التغيير:          |
| 01:30:00 2024/04/19 م | الحفظ الأخير بتاريخ:  |
| Acer                  | الحفظ الأخير بقلم:    |
| 1 دقيقة               | زمن التحرير الإجمالي: |
| 04:12:00 2024/04/19 م | الطباعة الأخيرة:      |
|                       | منذ آخر طباعة كاملة   |
| 5                     | عدد الصفحات:          |
| 1,396 (تقريباً)       | عدد الكلمات:          |
| 7,960 (تقريباً)       | عدد الأحرف:           |



This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>