

## وصف مقرر تصنيع حبوب

1. اسم المقرر:					
تصنيع حبوب					
2. رمز المقرر:					
CETE365					
3. الفصل / السنة:					
الفصل الدراسي الاول/ المرحلة الثالثة/ 2023-2024					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/2/1					
5. أشكال الحضور المتاحة :					
حضور					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):					
2 ساعة نظري/ 3 ساعات عملي (5 ساعات) / 2.5 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا أكثر من اسم يذكر)					
م.د. رقية فؤاد لافي م.د. ازهار ابراهيم شكر					
8. اهداف المقرر					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعريف الطالب بأهمية الحبوب الغذائية والاستراتيجية</li> <li>• رفع المعرفة التكنولوجية لصناعة الحبوب لدى الطلاب</li> <li>• تعريف الطالب بالطرق المختلفة لتصنيع الحبوب المختلفة</li> <li>• التفكير الايجابي وتوظيف المعرفة التي تلقاها</li> <li>• القدرة على التعامل مع الجهات خارج الجامعة والتدريب معهم</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>- التكليف بمهام وتقرير</li> <li>- العروض لنماذج من الحبوب والاجهزة الخاصة بتكنولوجيا الحبوب</li> <li>- يكلف الطالب باعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ضمن محاور المنهج ويعده للمناقشة</li> </ul>					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	C1: يلم الطالب بالتصنيف النباتي للحبوب B1: يبين الامة الاقتصادية للحبوب و البنية التشريحية	اهمية الحبوب وتركيبها الكيميائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي1، اختبار نهائي

			والتحليل الكيميائي للحبوب		
اختبار قصير عملي 1	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	: الصفات المورفولوجية للحبوب	C 4: يحسب وزن الف حبة من الحبوب	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تخزين الحبوب	A1: يتعرف على خواص الحبوب المتعلقة بالتخزين B1: يبين العوامل المؤثرة في عملية تخزين الحبوب C1: التعرف على اشكال تضرر الحبوب والتغيرات التي تحصل اثناء التخزين	2 نظري	2
رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الطحن المختبري	2 e: يقدر الرطوبة في الحبوب	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تخزين الحبوب	A1: يتعرف على طرائق تخزين الحبوب C2: يفهم تجهيزات الصوامع والكشف عن الاصابة الحشرية	2 نظري	3
تقييم حقل	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	الطحن المختبري	7 b: يوضح طريقة ترطيب الحنطة	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	قوارض الحبوب المخزنية	B3: مكافحة الحشرات والقوارض C3: غبار الحبوب وخطر انفجار الصوامع وطرائق الوقاية من الغبار	2 نظري	4
اختبار قصير عملي 2، رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الطحن المختبري	C5: يعدد المطاحن المختبرية وطرق الطحن وحساب نسب الاستحلام لكل طريقة	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	خواص جودة القمح	C4: يوضح الطالب الخواص النباتية والخواص الزراعية	2 نظري	5
تقييم حقل	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	لون الطحين	8 b: يفحص لون الطحين بطريقة بيكار	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	خواص جودة القمح	A2 يبين الخواص الفيزيائية والكيميائية للحبوب	2 نظري	
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	بروتينات الحنطة	6 C: يوضح صفات وتركيب بروتينات طحين الحنطة	3 عملي	6
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	خواص جودة القمح	C4: يلم بالخواص التكنولوجية للحبوب	2 نظري	
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	قوة الطحين	9 b: يطبق طرق اختبار قوة الطحين	3 عملي	7
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	طحن القمح	A3: يتعرف على خطوات وطرق استلام وتنظيف وتخزين القمح وخطله وترطيبه	2 نظري	
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	انزيمات الاميليز	1 d: يعدد طرق تقدير نشاط الالفاميليز	3 عملي	8

اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	طحن القمح	C4: يميز بين نواتج خطوات طحن القمح المختلفة	2 نظري	9
رسم مباشر وواجب بيئي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الفحوصات الفيزيائية للعجين	2 d يقيس مقاومة العجين للخلط	3 عملي	
اختبار فصلي 2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	طحن القمح	A2: يتقن ادارة المطحنة وتحديد مواصفات جودة الدقيق	2 نظري	10
رسم مباشر وواجب بيئي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الفحوصات الفيزيائية للعجين	C7 يوضح طريقة عمل جهاز الاكستسوكراف	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	صناعة البرغل	A2 يتعرف على مراحل صناعة البرغل E4: اهمية نوع القمح في انتاج البرغل والقيمة الغذائية له	2 نظري	11
رسم مباشر وواجب بيئي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الفحوصات الفيزيائية للعجين	C8 يرسم خطوط للقراءات المتحصل عليها من منحنيات جهاز المكسوكراف	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	صناعة الفريكة	A2: يلم بصناعة الفريكة والقيمة الغذائية	2 نظري	12
رسم مباشر وواجب بيئي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الرز	10 طيوتق علاقة المواصفات والخصائص للنشأ في الرز للحكم على نوعية الرز	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الرز	A2: يتعرف على منتج الرز وقيمه الغذائية	2 نظري	13
رسم مباشر وواجب بيئي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	منتجات المعكرونة	11 b: يثبت اهم الفحوصات التي تجرى على السميد المستخدم في صناعة المعكرونة	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	صناعة المعكرونة	C3: يلم بصناعة المعكرونة والعيوب الشائعة في المعكرونة المنتجة	2 نظري	14
اختبار قصير عملي 3	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	السكريات	3 d: يطبق طريقة Lane and Eynon لتقدير السكريات في الحبوب ومنتجاتها	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد مختبرات او المراكز البحثية الخاصة بتكنولوجيا الحبوب	C4: اطلاع الطالب على الاجهزة والادوات ومعدات التقييم النوعي والحسي للحبوب ومعدات المطاحن والسائلوات D1: اكتساب مهارات التواصل اللازمة للتعامل بثقة ويقين على المستويين الفردي والجماعي D2: التعامل مع التكنولوجيا الحديثة بكفاءة تمكنه من إنجاز مهامه العلمية والعملية	2 نظري	15
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	النشأ	4 d: يستعمل طريقة للحصول على نشأ الحنطة في المختبر	3 عملي	
11. تقييم المقرر					

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم ( 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 الثاني عشر	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 الحادي عشر	7.5	7.5
8	اختبار نظري نهائي	امتحانات الفصل النهائي	40	40
9	مشروع ميداني عملي تقرير نهائي عملي	الاسبوع الخامس عشر	5	5
10	تقييم حقل	الاسبوع الثالث والخامس	2	2
11	اختبار قصير عملي (1) Quiz	الاسبوع الاول	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	الرسومات المباشرة والواجبات البيئية	الاسابيع 6 و8 و9 و10 و11 و12 و13	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 الحبوب ،د. محمد عبد السعيد،. وزارة التعليم .جمهورية العراق. 1982
المراجع الرئيسية ( المصادر )	- تقانة طحن الحبوب تأليف المهندس أ.م. د.فرحان أحمد ألفين،2013 - <b>MANUAL OF METHODS OF ANALYSIS OF FOODS, FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE GOVERNMENT OF INDIA,NEW DELHI,2015</b>
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )	المكرونه وطرق الفحص والاختبار الجزء الثاني، 2006 جمهورية مصر العربية،الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة -Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway – Whole grain,Whole grain,2017 -CEREAL AND CEREAL PRODUCTS HEAT AND FLOUR TESTING METHODS A Guide to Understanding .Wheat and Flour Quality, Wheat Marketing Center, Inc Portland, Oregon USA <a href="https://t.me/agricultural_eng">https://t.me/agricultural_eng</a>
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	

مدرس المادة العملي  
م.د. ازهار ابراهيم شكر

مدرس المادة النظري  
م.د. رقية فؤاد لافي

رئيس قسم علوم الاغذية  
أ.د. سية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية  
أ.د. موفق محمود احمد



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

اسم الملف:  
الدليل:  
القالب:

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

العنوان:  
الموضوع:  
الكاتب:  
الكلمات الأساسية:  
تعليقات:  
تاريخ الإنشاء:  
رقم التغيير:  
الحفظ الأخير بتاريخ:  
الحفظ الأخير بقلم:  
زمن التحرير الإجمالي:  
الطباعة الأخيرة:  
منذ آخر طباعة كاملة  
عدد الصفحات:  
عدد الكلمات:  
عدد الأحرف:

Lez  
2  
01:17:00 2024/04/19 م  
01:17:00 2024/04/19 م  
Acer  
0 دقائق  
01:17:00 2024/04/19 م  
12:04:00 2024/04/20 م  
5  
1,331 (تقريباً)  
7,592 (تقريباً)



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/>