

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 :	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
2 نظري / 3 عملي (5 ساعات) 3.5 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر 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 ويعدده- التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة.- التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة.	

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

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

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

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

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. افكار يحيى محمد

سمية خلف بدوي
رئيس قسم علوم الأغذية
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

