

وصف مقرر خبز ومعجنات

1. اسم المقرر:					
خبز ومعجنات					
2. رمز المقرر:					
BRPA370					
3. الفصل / السنة: السنوي					
الفصل الدراسي الثاني (الربيعي) // المرحلة الثالثة/ 2024-2023					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/2/1					
5. أشكال الحضور المتاحة:					
حضور					
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 اكثر من اسم يذكر)					
م.د. رقية فؤاد لافي م.م. اسراء معن احمد					
8. اهداف المقرر					
<ul style="list-style-type: none"> • ان يتعرف الطالب على الانواع المختلفة من الحبوب وخصائصها المختلفة وكيفية استخدامها في صناعة المخبوزات • تعريف الطلبة بانواع وطرق تصنيع المخبوزات المختلفة. • تعريف الطلبة بعيوب المنتجات المخبوزة وطرق علاجها. • إدارة وتوظيف الموارد ومعالجة المشاكل في المنشآت مجال علوم الأغذية ضمن إطار المحافظة على الموارد الطبيعية والتنمية المستدامة. • التفكير الإيجابي وتوظيف المعرفة التي تلقاها • القدرة على التعامل مع الجهات خارج الجامعة والتدريب معهم 					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة- الاساليب السمعية (شرح التدريسي للموضوع). - الاستعانة بالفيديو التعليمي للمادة الدراسية من اليوتيوب لعمل الاجهزة غير المتوفرة بالقسم - استخدام شرائح العرض ppt. - المناقشة وعمل البحوث - أسئلة مفاجئة استنتاجية خلال المناقشة في جوانب التعليم المختلفة. - التغذية الراجعة من الطلاب. - التعلم الذاتي 					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	A1: يلم بانواع الطحين والتصنيف الهوائي للطحين وقوة الطحين B1: يمتلك المعارف والمفاهيم العملية والذهنية التي تساعده في فهم	طحين الحنطة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم	اختبار فصلي، 1

اختبار نهائي	الذاتي		انواع الطحين وتصنيفه		
اختبار قصير عملي 1	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	طرق تصنيع الباي	C1 يوضح طرق تصنيع الباي	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اهمية مكونات طحين الحنطة في تصنيع الخبز والمعجنات	A2: يفهم اهمية البروتينات والكربوهيدرات والدهون والبننوزانات في تصنيع الخبز والمعجنات B1: يمتلك المعارف والمفاهيم العملية والدهنية التي تساعده في تحديد دور مكونات الطحين في جودة تصنيع المخبوزات	2 نظري	2
تقييم مختبري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	منتجات العجين المخمر الحلو	C2 يثبت منتجات العجين المخمر الحلو	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	محسنات الطحين	A2: يتعرف على محسنات الطحين من مواد مؤكسدة ومختزلة وشد سطحي وانزيمات	2 نظري	3
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تصنيع اللوف بالطريقة الاسفنجية	C3 يبين تصنيع اللوف بالطريقة الاسفنجية	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الطحين المركب	A2: يفهم كيفية خلط وتحضير وانواع الطحين المركب D3: يشارك افراد المجتمع ويعمل على توعيتهم باهمية انواع الطحين	2 نظري	4
اختبار قصير عملي 2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	تصنيع اللوف بالطريقة الاعتيادية	B1 يطبق طريقة اجراء الاختبار	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات\ الخميرة	C4: معرفة وفهم الخميرة وتخمير العجينة والعوامل المؤثرة على تخمر عجينة الخبز واحواض التخمر وغرف التخمر	2 نظري	5
تقييم مختبري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	تصنيع البسكت	C4 يفحص تصنيع البسكت	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات\ الدهون المقصرة	A2: فهم الخواص الفيزيائية للدهون المقصرة ودور الدهون في المنتجات المخبوزة والتعرف على الزبدة ودهون القلي D3: يشارك افراد المجتمع ويعمل على توعيتهم باهمية الزبدة ودهون القلي	2 نظري	6
واجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	بسكت طحين الرز	D1 يكتشف تصنيع بسكت طحين الرز	3 عملي	
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات\ البيض ومنتجاته	A3: يوظف مكونات البيض ودور مكونات البيض في تصنيع المخبوزات C4: يرسم خطط وبرامج للتطوير في مجال اختبارات جودة البيض وبما يتوافق مع متطلبات التصنيع الجيدة	2 نظري	7
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	تصنيع الكيك بالطريقة الدهنية	D2 يبين الطريقة الدهنية لصناعة الكيك	3 عملي	

اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات السكريات والمواد المحلية	A3: يتعرف على انواع السكريات والمواد المحلية المستخدمة في تصنيع الخبز والمعجنات والمشاكل الناجمة من استخدام السكر في التصنيع الغذائي C4: يرسم خطط وبرامج للتطوير في مجال حل المشاكل الناجمة من استخدام السكر في التصنيع الغذائي	2 نظري	8
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تصنيع الكيك بالطرق المختلفة وطرق اختباره	D3 يوضح تصنيع الكيك بالطرق المختلفة	3 عملي	
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات الماء والملح	A4: المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات الماء والملح	2 نظري	9
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تصنيع انواع مختلفة من الخبز	B2 يطبق تصنيع انواع مختلفة من الخبز ودراسة مواصفاتها	3 عملي	
اختبار فصلي 2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات ذرور الخبيز	A2: يتعرف على تركيب ذرور الخبيز ودور ثاني اوكسيد الكربون كعامل نفش والاملاح الحامضية الداخلة في ذرور الخبيز والتأثيرات الجانبية لذرور الخبيز	2 نظري	10
واجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	ذرور الخبيز	A1 يتعرف طرق تقدير ذرور الخبيز	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات الحليب ومنتجاته	A2: يتعرف على مكونات الحليب ومنتجاته ودور منتجات الحليب في تصنيع الخبز والمعجنات C5: يوازن بنجاح استثمار واستخدام منتجات الحليب وتوظيفها بما يتلائم مع عمليات التصنيع لانواع من المخبوزات المختلفة	2 نظري	11
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تحضير خلطات تغطية وتزيين الكيك	B3 يطبق تحضير خلطات تغطية وتزيين الكيك	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الخبز وعمليات تصنيعه	A2: يتعرف على انواع الخبز وعمليات تصنيع الخبز وعوامل جودة الخبز C5: يوازن بنجاح استثمار واستخدام عمليات تصنيع الخبز وتوظيفها بما يتلائم مع متطلبات السوق المحلية	2 نظري	12
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تلييسة الكيك	B4 يفحص تلييسة الكيك	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	طرق تصنيع الخبز تجلد الخبز	A2: يتعرف على الطرق التقليدية والطرق المستمرة و الطريقة الميكانيكية لاطهار العجينة وطريقة الاظهار الكيميائي للعجينة ودور مكونات الخبز في تجلد الخبز C3: يوازن بنجاح استثمار واستخدام طرق تصنيع الخبز وتوظيفها بما يتلائم مع متطلبات انتاج الاغذية الصحية تقليل الخسائر المادية بسبب تجلد الخبز	2 نظري	13
جلب تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	اختبارات جودة البيض	B5 يبين اختبارات جودة البيض	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تصنيع المعجنات	C3: يتعرف على طرق وانواع تصنيع الكيك والكعك والبسكويت C5: يوازن بنجاح استثمار واستخدام طرق تصنيع المعجنات وتوظيفها بما يتلائم مع متطلبات انتاج الاغذية الصحية	2 نظري	14
اختبار قصير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	محسنتات الطحين	C5 يطبق طريقة اجراء الاختبار	3 عملي	


اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	حل مشكلة	C4: اجراء زيارة علمية الى احد المعامل او المراكز البحثية الخاصة لاطلاع الطالب على اهم الاجهزة المختبرية وطرق عملها خصوصا غير المتوفرة بالقسم	2 نظري	15
اختبار قصير اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	زيارة علمية الى احد المعامل	D4 يطبق حل مشكلة	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 العاشر	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	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)	الخبز والمعجنات د. امجد بوياس سولاقا، 1990 وزارة التعليم العالي والبحث العلمي منشورات جامعة الموصل . العراق.
المراجع الرئيسية (المصادر)	- تكنولوجيا الحبوب د. محمد عبد السعدي ، 1982 وزارة التعليم العالي والبحث العلمي العراق - العجائن والمخبوزات د. اشرف مهدي شروبة وآخرون ، 2010 وزارة التربية والتعليم جمهورية مصر العربية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)	أسس وصناعة المخبوزات د. أمال عبد الله الحوفى ، 2006 وزارة الزراعة و استصلاح الأراضي مركز البحوث الزراعية جامعة المنصورة
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	https://t.me/agricultural_eng


مدرس المادة العملي
م.م. اسراء معن احمد


مدرس المادة النظري
م.د. رقية فؤاد لافي


رئيس قسم علوم الاغذية
سمية خلف بدوي

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي



رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد

