

نموذج وصف المقرر

1.	اسم المقرر:
	تصنيع اغذية 1
2.	رمز المقرر:
	FOTE465
3.	الفصل / السنة:
	الفصل الاول / المرحلة الرابعة/ 2024-2025
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2024 - 9 - 1
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضورى+مدمج
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
	- 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
	- 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 / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2 نظري	A1: يتعرف على 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 .
	3 عملي	b1: يمتلك مهارة تحضير 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, اسلوب الكتابة على السبورة , اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	3 عملي	A2: يلم بتحضير المحاليل الملحية والسكرية .	تحضير المحاليل الملحية والسكرية.	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
3	2 نظري	A1: يتعرف على عملية حفظ الاغذية بالتجفيف.	حفظ الاغذية بالتجفيف	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة , اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	3 عملي	A1: 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, اسلوب الكتابة على السبورة , اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	3 عملي	B1: يمتلك مهارة استخدام مربع بيرسون	مربع بيرسون	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب



5	2 نظري	C1 : يوضح عملية حفظ الاغذية بالتعليب 2.	حفظ الاغذية بالتعليب 2	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.
	3 عملي	A1: يتعرف على أنواع المحاليل حسب حجم دقائقها ودرجة تشبعها	أنواع المحاليل	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
6	2 نظري	C1: يوضح الية حفظ الاغذية بالتبريد.	حفظ الاغذية بالتبريد	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.
	3 عملي	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	2 نظري	A2: يلم بموضوع المضافات الغذائية.	المضافات الغذائية	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.
	3 عملي	B2: يتقن طريقة تخفيف المحاليل	تخفيف المحاليل	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
8	2 نظري	C1 : يوضح عملية حفظ الاغذية بالتجميد.	حفظ الاغذية بالتجميد	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.
	3 عملي	B3: يطبق طريقة صناعة المرملا	صناعة المرملا	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
9	2 نظري	A1: يتعرف على عملية حفظ الاغذية بالاشعاع.	حفظ الاغذية بالاشعاع	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.
	3 عملي	B1: يمتلك مهارة حساب كمية الحامض	حساب كمية الحامض	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.

جامعة الموصل
كلية الزراعة والحيات
قسم الزراعة
الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.

		حساب كمية الحامض والبكتين المستخدم في صناعة المرملا.	والبكتين .	وتقرير.	قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
10	2 نظري	A1: يتعرف على عملية الحفظ بالسكر وصناعة المرببات الجلي والمرملا.	صناعة المرببات والجلي والمرملا	الأساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السطورة, اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	عملي	C3: ينفذ صناعة المربى.	صناعة المربى	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
11	2 نظري	C1 : يوضح عملية صناعة الشرابت و العصائر.	صناعة الشرابت والعصائر	الأساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السطورة, اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	3 عملي	A2 : يلم بطرق حفظ الأغذية	طرق حفظ الأغذية	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب.
12	2 نظري	A1: يتعرف على عملية صناعة المشروبات الغازية.	صناعة المشروبات الغازية	الأساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السطورة, اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	3 عملي	A2 : يلم اساسيات الحفظ بالتبريد	الحفظ بالتبريد	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
13	2 نظري	A1: يتعرف على عملية حفظ الاغذية بالتمليح وتخليل الاغذية.	حفظ الاغذية بالتمليح	الأساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السطورة, اسلوب الحوار المباشر .	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات .
	3 عملي	A2 : يلم اساسيات الحفظ بالتجميد	الحفظ بالتجميد	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات



14	2 نظري	A2 : يلم بموضوع صناعة البكتين.	صناعة البكتين	الاساليب السمعية, اسلوب الكتابة على السبورة, اسلوب الحوار المباشر.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات.
		A2 : يلم بطرق تصنيع وحفظ الأغذية	الحفظ بالتجفيف	التكليف بمهام وتقرير.	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
15	2 نظري	A2 : يلم بموضوع صناعة البكتين.	زيارة ميدانية الى احد معامل التصنيع الغذائي.	التكليف بمهام وتقرير.	تقديم تقرير عن الزيارة العلمية.
	3 عملي	A2 : 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	7 نظري+ 6 عملي	13%
2	اختبار قصير Quiz (1)	اسبوع (3)	4 نظري+ 2 عملي	6%
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري وعملي)	اسبوع (9)	10 نظري+ 5 عملي	15%
4	اختبار قصير Quiz (2)	اسبوع (12)	4 نظري+ 2 عملي	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 Food Science potter J. Food sciences
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت.	منظمة الغذاء والدواء الأمريكية



أ.م.ح

مدرس المادة المعلي: م.م. أفكار يحيى محمد



رئيس قسم علوم الاغذية: أ.د. سميرة خلف بدوي

أ.م.ح

مدرس المادة: م.د. يسري عامر علي



رئيس اللجنة العلمية: أ.م.د. طه محمد تقي

