

وصف مقرر خبز ومعجنات

1. اسم المقرر:	
خبز ومعجنات	
2. رمز المقرر:	
BRPA370	
3. الفصل / السنة:	
الفصل الدراسي الثاني (الربيعي) / المرحلة الثالثة / 2024-2025	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2025/2/1	
5. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
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	
نظري:	عملي:
- 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 منشآت 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	
نظري	عملي:
- المحاضرة - الاساليب السمعية (شرح التدريسي للموضوع). - الاستعانة بالفيديو التعليمي للمادة الدراسية من اليوتيوب لعمل الاجهزة المتوفرة بالقسم - استخدام شرائح العرض ppt.	- التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة

- 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 3 عملي	نظري : a1 : يمتلك المعارف والمفاهيم العملية والذهنية التي تساعد في فهم انواع الطحين وتصنيفه وقوة الطحين عملي : c1 يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو اللوف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت	نظري : طحين الحنطة عملي : طرق تصنيع المخبوزات	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة , تكليف بواجب , مناقشات اختبار فصلي اختبار نهائي
2	2 نظري 3 عملي	نظري : a1: يمتلك المعارف والمفاهيم العملية والذهنية التي تساعد في فهم انواع الطحين وتصنيفه وقوة الطحين عملي : c1 يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو اللوف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت	نظري : اهمية مكونات طحين الحنطة والمعجنات عملي : طرق تصنيع المخبوزات	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة , تكليف بواجب , مناقشات
3	2 نظري 3 عملي	نظري : a1: يمتلك المعارف والمفاهيم العملية والذهنية التي تساعد في فهم انواع الطحين وتصنيفه وقوة الطحين عملي : c1 يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو اللوف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت والكيك	نظري : محسنات الطحين عملي : طرق تصنيع المخبوزات	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة , تكليف بواجب , مناقشات

4	2 نظري 3 عملي	نظري : b1: يفهم كيفية خلط وتحضير انواع الطحين المركب عملي : c1 يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو اللوف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت والكيك	نظري : الطحين المركب عملي : طرق تصنيع المخبوزات	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
5	2 نظري 3 عملي	نظري : c2: معرفة الخميرة وتخمير العجينة والعوامل المؤثرة على تخمير عجينة الخبز واحواض التخمر وغرف التخمر عملي : c1: يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو واللوف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت والكيك	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات\ الخميرة عملي : تصنيع البسكت	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
6	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : c2: يتعرف على طريقة تصنيع بسكت طحين الرز	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات\ الدهون المقصرة عملي : بسكت طحين الرز	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
7	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : c1: يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو واللوف بالطريقة	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات\ البيض ومنتجاته عملي : تصنيع الكيك بالطريقة الدهنية	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات



		الاسفنجية والاعتيادية و البسكت والكيك	التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	
8	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : c1 يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو واللف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت والكيك	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات \ السكريات والمواد المحلية عملي : تصنيع الكيك بالطرق المختلفة وطرق اختباره	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية
9	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : c1: يتقن طرق تصنيع الباي والعجين المخمر والحلو واللف بالطريقة الاسفنجية والاعتيادية و البسكت والكيك	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات \ الماء والملح عملي : تصنيع انواع مختلفة من الخبز	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية
10	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : c2: يتعرف على طرق تقدير وتصنيع محسنات الكيك والمخبوزات	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات \ ذرور الخبز عملي : ذرور الخبز	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية
11	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات عملي : a2: يتعرف على المواد الاولية الداخلة واهميتها في صناعة المخبوزات	نظري : المواد الاولية الداخلة في صناعة المخبوزات \ الحليب ومنتجاته عملي : تحضير خلطات تغطية وتزيين الكيك	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار

			c2: يتعرف طرق تقدير وتصنيع محسنات الكيك والمخبوزات		
	والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية				
12	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على انواع الخبز وعمليات تصنيع الخبز وعوامل جودة الخبز عملي : c2: يتعرف طرق تقدير وتصنيع محسنات الكيك والمخبوزات	نظري : الخبز وعمليات تصنيعه عملي : تليسة الكيك	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
13	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على انواع الخبز وعمليات تصنيع الخبز وعوامل جودة الخبز والمكونات عملي : b2: يبين اختبارات جودة البيض	نظري : طرق تصنيع الخبز \ تجلد الخبز عملي : اختبارات جودة البيض	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
14	2 نظري 3 عملي	نظري : a2: يتعرف على انواع الخبز وعمليات تصنيع الخبز وعوامل جودة الخبز والمكونات عملي : c2: يتعرف على طرق تقدير وتصنيع محسنات الكيك والمخبوزات	نظري : تصنيع المكونات عملي : محسنات الطحين	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات
15	2 نظري 3 عملي	نظري : d1: يتواصل الطالب مع احد معامل تصنيع الحبوب او المراكز	نظري : حل مشكلة عملي : حل مشكلة	نظري : الاساليب السمعية المحاضرة التفاعلية،	امتحانات قصيرة ، تكليف بواجب ، مناقشات

		البحتية الخاصة لاطلاع الطالب على اهم الاجهزة المختبرية وطرق عملها خصوصا غير المتوفرة بالقسم عملي : d1 يتواصل الطالب مع احد معامل تصنيع الحبوب او المراكز البحتية الخاصة لاطلاع الطالب على اهم الاجهزة المختبرية وطرق عملها خصوصا غير المتوفرة بالقسم	العصف الذهني، الحوار والمنقشة، ، التعلم الذاتي عملي : التكليف بمهام وتقرير، التدريبات العملية
--	--	--	---

11. تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملية	نظري أسبوع 15 عملي أسبوع 15-1	7 نظري + 6 عملي	13%
2	اختبار قصير (1) Quiz	أسبوع (3)	4 نظري + 2 عملي	6%
3	اختبار نصفى Midterm Exam (نظري و عملي)	أسبوع (9)	10 نظري + 5 عملي	15%
4	اختبار قصير (2) Quiz	أسبوع (12)	4 نظري + 2 عملي	6%
5	اختبار عملي نهائي	أسبوع امتحانات عملي	20	20%
6	اختبار نظري نهائي	أسبوع امتحانات نظري	40	40%
	المجموع		100	100%

12. مصادر التعلم والتدريس

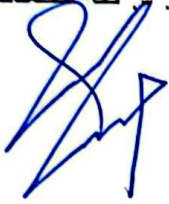
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الخيز والمعجنات د. امجد بوياسولاقا، 1990 وزارة التعليم العالي والبحث العلمي منشورات جامعة الموصل . العراق.
المراجع الرئيسية (المصادر)	- تكنولوجيا الحبوب ، د. محمد عبد السعيد ، 1982 ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي العراق - العجائن والمخبوزات ، د. اشرف مهدي شروبة واخرون، 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
أ.م. د. طه محمدتقي محمد



رئيس اللجنة العلمية
أ.م. د. طه محمدتقي محمد

