

نموذج وصف المقرر لمادة غذائية وتخزين

1. اسم المقرر: غذائية وتخزين					
2. رمز المقرر: HSHC405					
3. الفصل الأول الخريفي \ المرحلة الرابعة (2024-2025)					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/9/1					
5. أشكال الحضور المتبعة: حضوري					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية): 2 نظري + 3 عملي (3.5 وحدة)					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي أ.م.د. قصواء يوسف جميل dr.qaswaa_yousif@uomosul.edu.iq م.م. روى عادل حامد , الأيميل ruaa.alrashdi@uomosul.edu.iq					
8. أهداف المقرر					
نظري:		عملي:			
-تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بعناية وتخزين الفواكه والخضر -تمكين الطالب من أهم طرق حفظ المحاصيل ووسائل حمايتها في المخازن -تمكين الطالب من الألمان بأهم طرق التخزين -تمكين الطالب من فهم أهم التغيرات الفسلجية التي تحصل لثمار في مخازن التبريد -يستطيع الطالب ان يحكم على انواع المحاصيل الزراعية واستعدادها للتلف وسرعته		تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المختبرية في اجراء الاختبارات الفيزيائية والكيميائية والحسبة للأغذية في كافة مراحل التصنيع والتخزين			
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
نظري:		عملي:			
• المحاضرة التفاعلية • الصف الذهني • الحوار والمناقشة • التكليف بمهام وتقرير • يكلف بأعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويحده للمناقشة		التكليف بالعمل الجماعي للكشف عن مهارات الطلبة التكليف بكتابة التقارير حول كل تجربة مختبرية تخص كل درس عملي الامتحانات السريعة المفاجئة بنفس معلومات المحاضرة المشروحة حالاً المحاضرة التفاعلية الصف الذهني الحوار و المناقشة			
مع الطلبة					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	نظري: a1: يتعرف الطالب على مفهوم الثمار و التركيب الكيميائي لثمار الفواكه والخضر	نظري: التركيب الكيميائي و الفيزيائي لثمار الفواكه والخضر	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السبورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي:دراسة التركيب الكيميائي للثمار	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
2	2 نظري	نظري:	نظري: التخزين بالتبريد للفواكه والخضراوات	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السبورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات



	3 عملي	عملي:	عملي: تقدير الرطوبة	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
3	2 نظري	نظري:	نظري: تقسيم الثمار حسب منحنى نموها	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: تقدير الحموضة	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
4	2 نظري	نظري:	نظري: تصنيف السكريات في الفواكه	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: تصنيف المركبات الكربوهيدراتية	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
5	2 نظري	نظري:	نظري: البكتينيات Pectins في ثم الفواكه	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: طرق تحليل السكريات	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
6	2 نظري	نظري:	نظري: مواد النكهة والمواد الطيارة في ا	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: أنظمة قياس الألوان الغذائية	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب
7	2 نظري	نظري:	نظري: الفيتامينات في ثمار الفواكه والخا	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات



امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	العملي: تأليف بمهام وتقرير	عملي: تقارير الصفات الغذائية	عملي:	3 عملي	
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	نظري: الأسلاك المعدنية في ثمار الفلوكة والخضر	نظري:	2 نظري	8
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	العملي: تأليف بمهام وتقرير	عملي: صفات التفاعلات الكيميائية	عملي:	3 عملي	
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	نظري: الأصباغ الغذائية في ثمار الفلوكة والخضر	نظري:	2 نظري	9
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	العملي: تأليف بمهام وتقرير	عملي: تقدير نسبة الكربوتين	عملي:	3 عملي	
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	نظري: الأحماض العضوية	نظري:	2 نظري	10
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	العملي: تأليف بمهام وتقرير	عملي: الفيتامينات و أنواعها	عملي:	3 عملي	
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	نظري: - الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السيورة - أسلوب الحوار المباشر	نظري: الدهون أو الزيوت في المحاصيل الصناعية	نظري:	2 نظري 3 عملي	11
امتحانات قصيرة تأليف بواجب مناقشات	العملي: تأليف بمهام وتقرير	عملي: طرق تقدير حامض الاسكوربيك	عملي:	3 عملي	



12	2 نظري	نظري: يتعرف الطالب على مفهوم الثمار و التركيب الكيميائي لثمار الفواكه والخضر a1: c1: يكشف الطالب الطرق الرئيسية لمعاملة الثمار أثناء الخزن في المخازن المبردة	نظري: قطف وفرز وتدرج وتعبئة الثمار	نظري: الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السبورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: الطريقة التصحيحية لتقدير الفيتامينات	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
13	2 نظري	نظري:	نظري: تلف المحاصيل الزراعية عند الخزن	نظري: الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السبورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: كروموتوكرافي الورقة	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
14	2 نظري	نظري:	نظري: العوامل التي تؤثر على سرعة التلف	نظري: الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السبورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: كروموتوكرافي الطبقة الرقيقة	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
15	2 نظري	نظري:	نظري: زيارة ميدانية الى احد مخازن حفظ الفواكه والخضراوات وتقديم تقرير بمشاهدات الطالب في الزيارة المذكورة	نظري: الأساليب السمعية - أسلوب الكتابة على السبورة - أسلوب الحوار المباشر	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات
	3 عملي	عملي:	عملي: تأثير بعض المعاملات على نضج محاصيل الفاكهة و الخضر	العملي: تكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة, تكليف بواجب, مناقشات

10. تقييم المقرر				
ت	اساليب التقييم	موعد التقييم (اسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير 1	الاسبوع الرابع	2.5	2.5
2	تقرير 2	الاسبوع الخامس	2.5	2.5
3	اختبار قصير (1) Quiz	الاسبوع السادس	2	2
4	اختبار قصير (2) Quiz	الاسبوع الرابع 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	الاسبوع الخامس عشر	5	5
10	تقييم حقلي	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 البيتية	الاسبوع 8 و9 و10 و11 و12 و13	5.5	5.5
15	اختبار عملي نهائي	امتحانات الفصل النهائي	20	20
	المجموع	100	100%	100%



الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب غذاء وتخزين الفواكه والخضار عبد الله مخلف، عثمان ناصر مطلوب، يوسف حنا يوسف
المراجع الرئيسية (المصادر)	العديد من المقالات والبحوث المنشورة في دار النشر +Elsevier +Springer (SPRINGER NATURE
الكتب والمراجع المساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	منظمة الصحة العالمية ومنظمة الغذاء والدواء الأمريكية
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	


استاذة العملي : م.م. روى عادل حامد

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




استاذة النظري: أ.م.د. قصواء يوسف جميل

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

