

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: كلية الزراعة
اسم القسم: البستنة وهندسة الحدائق
المرحلة: الاولى
اسم المحاضر الثلاثي: ظلال مهدي عبد القادر
اللقب العلمي: استاذ مساعد
المؤهل العلمي: ماجستير
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

الاسم	ظلال مهدي عبد القادر محمد حسن الربيعي
البريد الالكتروني	dhilalmahdi@uodiyala.edu.iq
اسم المادة	مبادئ الصناعات الغذائية
مقرر الفصل	ربيعي
اهداف المادة	ان يتعلم الطالب كيفية الاستفادة من المحاصيل الزراعية في تصنيع منتجات غذائية مختلفة
التفاصيل الاساسية للمادة	ان يعرف الطالب ما هو علم الصناعات الغذائية- ما هي مكونات الغذاء والى كم قسم تقسم؟ . كيفية صناعة الدهون والزيوت – كيفية صناعة السكر. وان يتعرف الطالب على طرق حفظ الاغذية؟ وما هي التفاعلات الكيميائية التي تحصل في الاغذية ، فضلا عن دراسة بعض الأغذية كالحبوب والشاي والقهوة والفواكه والخضراوات واللحوم والأسماك والبيض
الكتب المنهجية	1. الأسود ، ماجد بشير . عبد العزيز ، عمر فوزي . سولاقا. امجد بوياء . 2000. مبادئ الصناعات الغذائية (كتاب منهجي) . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، جامعة الموصل 2. الشيباني، علي محمد حسين. 1989. تصنيع الأغذية . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل. 3. ساجدي، عادل جورج . 2000. الصناعات الغذائية. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة بغداد.
المصادر الخارجية	1- البدر اوي، يوسف البدر اوي. 2011. الكيمياء الحيوية . دار المسيرة للنشر والتوزيع – عمان، الأردن. 2- الزهيري، عبد الله محمد ذنون. 1990. تغذية انسان. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل.

3- السماحي، صلاح كامل . شطا ، عادل ابو بكر. يوسف، خالد محمد . 2010. تكنولوجيا الأغذية . دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة – عمان، الأردن					تقديرات الفصل
4- عويضة ، عصام بن حسن. 2012. اساسيات تغذية انسان. المملكة العربية السعودية					
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	
مثلاً 40%		مثلاً 10%	مثلاً 15%	مثلاً 35%	
استخدام شبكة النت					معلومات اضافية

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: كلية الزراعة
اسم القسم: البستنة وهندسة الحدائق
المرحلة: الاولى
اسم المحاضر الثلاثي: ظلال مهدي عبد القادر
اللقب العلمي: استاذ مساعد
المؤهل العلمي: ماجستير
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة الخطة التدريسية للمادة

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
				1
				2
				3
				4
				5
				6
				7
				8
				9
				10

				11
				12
				13
				14
				15
				16
عطلة نصف السنة				
	نبذة عن علم الصناعات الغذائية	التعريف ب (علم الصناعات الغذائية) ونبذة تاريخية عن نشؤه	2024/2/4	17
	المحاليل	مكونات الغذاء – الماء والكاربوهيدرات	2024/2/11	18
	طرق حفظ الأغذية	مكونات الغذاء – البروتينات والليبيدات	2024/2/18	19
	الخطوات الاساسية في حفظ الأغذية (بالتعليب)-التقشير و السلق و التعبئة والتفريغ	مكونات الغذاء -الفيتامينات والعناصر المعدنية والأنزيمات والصبغات وغيره	2024/2/25	20
	خطوات التعليب – التعقيم والتبريد	صناعة الدهون والزيوت	2024/3/3	21
	تصنيع الدبس	صناعة السكر	2024/3/10	22
	امتحان	الحبوب – الشاي – القهوة- الفواكه والخضراوات	2024/3/17	23
	تصنيع الخل	اللحوم – الأسماك - البيض	2024/3/24	24
	كبس التمور	التفاعلات الكيميائية في الأغذية	2024/3/31	25
	تصنيع المرببات	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية-التجفيف	2024/4/7	26
	تصنيع الخبز المختبري	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية-الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد)	2024/4/14	27
	تصنيع معجون الطماطة	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية- الحرارة العالية(التعليب)	2024/4/21	28
	تصنيع العصائر	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية التخمير والتعليب	2024/4/28	29
	امتحان	المضافات الكيميائية في الأغذية	2024/5/4	30
				31
				32

توقيع الاستاذ: