

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتفوييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: كلية الزراعة
اسم القسم: علوم المحاصيل الحقلية
المرحلة: الثانية
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	اساسيات صناعات غذائية
مقرر الفصل	خريفي
اهداف المادة	ان يتعلم الطالب كيفية الأستفادة 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 بويا . 2000. مبادئ الصناعات الغذائية (كتاب منهجي) . وزارة التعليم العلي 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.					
1-البدر اوي، يوسف البدر اوي. 2011. الكيمياء الحيوية . دار المسيرة للنشر والتوزيع – عمان، الأردن.					المصادر الخارجية
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					
4-عويضة ، عصام بن حسن. 2012. اساسيات تغذية انسان. المملكة العربية السعودية					
تقديرات الفصل					
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	
مثلاً 35%	مثلاً 15%	مثلاً 10%		مثلاً 40%	
استخدام شبكة النت					معلومات اضافية

اسم الجامعة: ديالى

اسم الكلية: كلية الزراعة

اسم القسم: علوم المحاصيل الحقلية

المرحلة: الثانية

اسم المحاضر الثلاثي: ظلال مهدي عبد القادر

اللقب العلمي: استاذ مساعد

المؤهل العلمي: ماجستير

مكان العمل: كلية الزراعة

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

استمارة الخطة التدريسية للمادة

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2023/9/25	التعريف ب (علم الصناعات الغذائية) ونبذة تاريخية عن نشوؤه	نبذة عن علم الصناعات الغذائية	
2	2023/10/2	مكونات الغذاء – الماء والكاربوهيدرات	المحاليل	
3	2023/10/9	مكونات الغذاء – البروتينات والليبيدات	طرق حفظ الأغذية	
4	2023/10/16	مكونات الغذاء -الفيتامينات والعناصر المعدنية والأنزيمات والصبغات وغيره	الخطوات الأساسية في حفظ الأغذية (بالتعليب)-التفشير و السلق و التعبئة والتفريغ	
5	2023/10/23	صناعة الدهون والزيوت	خطوات التعليب – التعقيم والتبريد	
6	2023/10/30	صناعة السكر	تصنيع الدبس	
7	2023/11/6	الحبوب – الشاي – القهوة- الفواكه والخضراوات	امتحان	
8	2023/11/13	اللحوم – الأسماك - البيض	تصنيع الخل	
9	2023/11/20	التفاعلات الكيميائية في الأغذية	كبس التمور	
10	2023/11/27	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية-التجفيف	تصنيع المرببات	
11	2023/12/4	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية-الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد)	تصنيع الخبز المختبري	
12	2023/12/11	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية- الحرارة العالية (التعليب)	تصنيع معجون الطماطة	
13	2023/12/18	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية التخمر والتعليب	تصنيع العصائر	
14	2023/12/25	المضافات الكيميائية في الأغذية	امتحان	
15				
16				

توقيع العميد:

توقيع الأستاذ: