

## نموذج وصف المقرر اساسيات صناعات غذائية

1. اسم المقرر	
اساسيات صناعات غذائية	
2. رمز المقرر	
PRIF 206	
3. الفصل / السنة	
الخريفي - للعام الدراسي 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
15/1/2025	
5. اشكال الحضور المتاحة	
دوام كامل (محاضرة نظري ومحاضرة عملي) اسبوعياً	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعة نظري و 3 ساعة عملي اسبوعياً لمدة 14 أسبوع، عدد الوحدات 3.5 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا. م. ظلال مهدي عبد القادر محمد حسن الربيعي	
dhilalmahdi@uodiyala.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية:	1- يبحث علم الصناعات الغذائية والتعريف به 2- يشتمل على دراسة مكونات الاغذية 3- التعرف على كيفية صناعة الدهون والزيوت - صناعة 4- التعرف على التفاعلات الكيميائية في الأغذية 5- التعرف على طرائق التصنيع والحفظ للأغذية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية	• محاضرات حضورية لمدة 14 أسبوع تتخللها امتحانين شهرية وامتحانات يومية وتقارير علمية
--------------	---

## 10. بنية المقرر

### الجزء النظري

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	التعريف (بعلم الصناعات الغذائية) ونبذة تاريخية عن نشوء وتطور علم الصناعات الغذائية	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
2	2	مكونات الغذاء- الماء والكاربوهيدرات	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
3	2	مكونات الغذاء- البروتينات والدهون- الأنزيمات والعناصر المعدنية والفيتامينات	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
4	2	صناعة الدهون والزيوت- صناعة السكر	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
5	2	الحبوب - الشاي - القهوة - الفواكه والخضراوات	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
6			امتحان أول		
7	2	اللحوم - الأسماك - البيض	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية

الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	التفاعلات الكيميائية في الأغذية	2	8
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية – التجفيف- التبريد والتجميد	2	9
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	طرائق حفظ وتصنيع الأغذية- الحرارة العالية ( التعليب )	2	10
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	التخميرات الكيميائية في الأغذية	2	11
		امتحان ثاني			12
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	اللحوم	2	13
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	المضافات الكيميائية في الأغذية	2	14
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	اسس الصناعات الغذائية		2	15

#### الجزء العملي

طريقة التقييم	طريقة التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الاسبوع
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	نبذة عن علم الصناعات الغذائية	3	1

الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	طرق حفظ الأغذية	3	2
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	المحاليل	3	3
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	الخطوات الأساسية في حفظ الأغذية ( بالتعليب ) – التقشير والسلق والتعبئة والتفريغ	3	4
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	خطوات التعليب- التعقيم والتبريد	3	5
		امتحان أول			6
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	تصنيع الدبس	3	7
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	كبس التمور	3	8
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	تصنيع الخل	3	9
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	تصنيع المرببات	3	10
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير المستمدة	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	تصنيع الخبز المختبري	3	11

		امتحان ثاني			12
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	تصنيع معجون الطماطة	3	13
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	اسس الصناعات الغذائية	تصنيع العصائر و الشرابت	3	14

### 11. تقييم المقرر

الامتحانات اليومية والشهرية والتقارير وفعالية الطالب في اثناء المحاضرة .

### 12. مصادر التعلم والتدريس

1-الأسود، ماجد بشير. عبد العزيز، عمر فوزي.سولافا،امجد بوياء.2000.مبادئ الصناعات الغذائية ( كتاب منهجي). وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، جامعة الموصل.	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
2- الشيباني، علي محمد حسين.1989.تصنيع الأغذية - القسم الثاني(كتاب منهجي). وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل.	
1-البدراوي، يوسف البدراوي.2011. الكيمياء الحيوية . دار المسيرة للنشر والتوزيع -عمان،الأردن. 2-الزهيري، عبد الله محمد ذنون.1990. تغذية انسان. وزالتعليم العالي والبحث العلمي،جامعة الموصل	المراجع الرئيسية (المصادر)
3-السماحي، صلاح كامل . شطا، عادل ابو بكر. يوسف، خالد محمد . 2010.تكنولوجيا الأغذية . دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة - عمان، الأردن	
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)

Net	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
-----	-------------------------------------