

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتفوييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

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 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 الاغذية كالحبوب والشاي والقهوة والفواكه والخضراوات واللحوم والأسماك والبيض | | | |
| الكتب المنهجية | ١. الأسود ، ماجد بشير . عبد العزيز ، عمر فوزي . سولاقا. امجد بويبا . ٢٠٠٠. مباديء الصناعات الغذائية (كتاب منهجي) . وزارة التعليم العلي والبحث العلمي ، جامعة الموصل ٢. الشيباني، علي محمد حسين. ١٩٨٩. تصنيع الأغذية . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل. ٣. ساجدي، عادل جورج . ٢٠٠٠. الصناعات الغذائية. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة بغداد. | | | |
| المصادر الخارجية | ١- البدر اوي، يوسف البدر اوي. ٢٠١١. الكيمياء الحيوية . دار المسيرة للنشر والتوزيع – عمان، الأردن. ٢- الزهيري، عبد الله محمد دنون. ١٩٩٠. تغذية انسان. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل. ٣- السماحي، صلاح كامل . شطا، عادل ابو بكر. يوسف، خالد محمد . ٢٠١٠. تكنولوجيا الأغذية . دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة – عمان، الأردن ٤- عويضة ، عصام بن حسن. ٢٠١٢. اساسيات تغذية انسان. المملكة العربية السعودية | | | |
| تقديرات الفصل | الفصل الدراسي | المختبر | الامتحانات اليومية | المشروع |
| | ٣٥% | ١٥% | ١٠% | ٤٠% |
| معلومات اضافية | استخدام شبكة النت | | | |

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 الخطة التدريسية لمادة

| الاسبوع | التاريخ | المادة النظرية | المادة العملية | الملاحظات |
|---------|------------|--|---|-----------|
| ١ | ٢٠٢٤/٩/٢٥ | التعريف ب (علم الصناعات الغذائية) ونبذة تاريخية عن نشؤه | نبذة عن علم الصناعات الغذائية | |
| ٢ | ٢٠٢٤/١٠/٢ | مكونات الغذاء – الماء والكاربوهيدرات | المحاليل | |
| ٣ | ٢٠٢٤/١٠/٩ | مكونات الغذاء – البروتينات والليبيدات | طرق حفظ الأغذية | |
| ٤ | ٢٠٢٤/١٠/١٦ | مكونات الغذاء -الفيتامينات والعناصر المعدنية والأنزيمات والصبغات وغيره | الخطوات الاساسية في حفظ الأغذية (بالتعليب)-التقشير و السلق و التعبئة والتفريغ | |
| ٥ | ٢٠٢٤/١٠/٢٣ | صناعة الدهون والزيوت | خطوات التعليب – التعقيم والتبريد | |
| ٦ | ٢٠٢٤/١٠/٣٠ | صناعة السكر | تصنيع الدبس | |
| ٧ | ٢٠٢٤/١١/٦ | الحبوب – الشاي – القهوة- الفواكه والخضراوات | امتحان | |
| ٨ | ٢٠٢٤/١١/١٣ | اللحوم – الأسماك - البيض | تصنيع الخل | |
| ٩ | ٢٠٢٤/١١/٢٠ | التفاعلات الكيميائية في الأغذية | كيس التمور | |
| ١٠ | ٢٠٢٤/١١/٢٧ | طرائق حفظ وتصنيع الأغذية-التجفيف | تصنيع المربيات | |
| ١١ | ٢٠٢٤/١٢/٤ | طرائق حفظ وتصنيع الأغذية-الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد) | تصنيع الخبز المختبري | |
| ١٢ | ٢٠٢٤/١٢/١١ | طرائق حفظ وتصنيع الأغذية- الحرارة العالية(التعليب) | تصنيع معجون الطماطمة | |
| ١٣ | ٢٠٢٤/١٢/١٨ | طرائق حفظ وتصنيع الأغذية التخمر والتلميح | تصنيع العصائر | |
| ١٤ | ٢٠٢٤/١٢/٢٥ | المضافات الكيميائية في الأغذية | امتحان | |

رائد

توقيع العميد
أ.د. رائد ابراهيم خليل
٢٠٢٥/١/١٥

ظلال

توقيع الاستاذ
أ.م. ظلال مهدي عبد القادر
٢٠٢٥/١/١٥