

نموذج وصف المقرر

وصف مقرر حفظ الاغذية العملي- المرحلة الثالثة

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	حفظ الاغذية 329HE FB
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	٢٠٢٢/٢٠٢١
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠٢١/١١/٥
٨. أهداف المقرر	
١ - تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء	
٢ - التعرف على طرائق حفظ الأغذية منزلياً المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد المضادة الكيميائية والطبيعية والتجفيف ومزايها ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.	
٣- التعرف على فوائد حفظ الاغذية بطرق التجميد والتعليب والتخليل والتجفيف .	

٤ - تعليم الطالبات اعداد وجبات نصف مطبوخة وحفظها باحدى طرق الحفظ .

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١ - التعرف على العوامل التي تؤدي الى تلف او فساد الاغذية وكيفية اطالة عمرها والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء. ٢ - التعرف على طرائق التعقيم النهائي للاغذية المعلبة والأدوات المستعملة في ذلك . ٣ - التعرف على كيفية حفظ الخضراوات والفواكه الفائضة عن الحاجة منزليا . ٤ - التعرف على مواد التعبئة والتغليف والعبوات المختلفة التي تستعمل في حفظ الاغذية ومزايا وعيوب كل منها . ٥ - التعرف على الطرق الحديثة في حفظ الاغذية .
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام وحفظ الطعام بطرق حفظ مختلفة . ب٢ - تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في تحضير الاغذية وحفظها لمدة اطول . ب٣ - تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الاغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل الفساد.
طرائق التعليم والتعلم
١ - طريقة الشرح والتوضيح ٢ - طريقة المناقشة ٣- طريقة التطبيق العلمي
طرائق التقييم
الاختبارات العملية والامتحان
طرائق التقييم
- الاختبارات العلمية والعملية - الاختبارات النظرية

- بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	للتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٢	=	شرح عام لطريقة الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة	=	=
٣	٢	=	شرح عام لطريقة الحفظ بالتجميد	=	=
٤	٢	=	حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والحفظ بالمحلول الملحي	=	=
٥	٢	=	حفظ الباميا بطريقة التعليب ، التجميد ، التجفيف .	=	=
٦	٢	=	تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة والطرق البيئية .	=	=
٧	٢	=	تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار ، الفلفل الاخر ، الباذنجان ، الفاصوليا الخضراء ومختلف الخضراوات الاخرى .	=	=
٨	٢	=	حفظ عصير الفواكه ، الرمان ، التفاح واي من الفواكه المتوفرة في السوق .	=	=
٩	٢	=	حفظ الطماطة وعصيرها بطرق التعليب ، التجميد وعمل معجون الطماطة او العصير المكثف .	=	=
١٠	٢	=	حفظ الباذنجان ، التجميد ، عمل طبخات جاهزة ونصف جاهزة .	=	=
١١	٢	=	حفظ الفاصوليا الخضراء بطرق التجميد والتعليب والتخليل .	=	=
١٢	٢	=	عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجميد كالبيتزا والباي وغيرها ،	=	=
١٣	٢	=	حفظ السبانخ	=	=
١٤	٢	=	زيارة ميدانية الى احد المعامل المنتجة ومراكز تحليل الغذاء والسيطرة النوعية وذات العلاقة بالصناعات الغذائية		
١٥	٢	=	استعمال المواد المحفوظة خلا الفصل واختبار النتائج.	=	=
١٦	٢	=	امتحان نهاية الفصل	=	=
١٧	٢	=	حفظ القرنابيط واللهانة بطريقة التجميد والتخليل .	=	=

١٨	٢	=	حفظ الشوندر بطريقة التجميد ، التعليب ، التخليل .	=	=
١٩	٢	=	حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل ..	=	=
٢٠	٢	=	حفظ الباقلاء بطريقة التجميد ، لتعليب ، التجفيف .	=	=
٢١	٢	=	حفظ البازلاء بطريقة التجميد ، التعليب ، التجفيف .	=	=
٢٢	٢	=	حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى ..	=	=
٢٣	٢	=	الحفظ بالسكر كالمربى ، المرملا ، الجزر والبرتقال	=	=
٢٤	٢	=	عمل الجلي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	=
٢٥	٢	=	حفظ التفاح بالسكر ، المحلول السكري وكذلك العصير .	=	=
٢٦	٢	=	حفظ المشمش ، التعليب ، التجفيف ، بعملية الكبرتة	=	=
٢٧	٢	=	عمل مربى المشمش	=	=
٢٨	٢	=	طريقة عمل الكجب والصاص	=	=
٢٩	٢	=	اختبار وطبخ كل ما حفظ خلال الفصل .	=	=
٣٠	٢	=	امتحان الفصل الثاني	=	=

١٢. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	تصنيع الاغذية / الجزء الاول ١٩٨٥ ، د. عبد علي مهدي ود. صادق حسن الحكيم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	1-Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press. ٢- تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية. ٢٠٠٧ ، الطبعة الثانية .م. طه الشيخ حسن. ٣- كيف تصنع المخللات وتجمدين الفواكه والخضراوات . ٢٠٠٥ ، الطبعة الثانية . تأليف د. حميد صادق ود. سعد رسول .

1-Journal of Food Technology .Puplished monthly by Institute of Food and Technologists. 2-Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology . 3-Advance Journal of Food Science and Technology .Maxwell Scientific Organization. ١-طرق حفظ وتخزين الخوخ . ٢-حفظ الثوم . ٣-طرق حفظ المشمش .	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،) المجلات التقارير
www. Mazra3a.net www. Scholarabia. net essamramadan3.alafdal.net	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣ - خطة تطوير المقرر الدراسي
استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني استعمال الوسائل الايضاحية كالتجربة العملية ادخال طرق حديثة في حفظ الاغذية اضافة معلومات حديثة الى المقرر واستحداث القديم منها توفير الادوات والاجهزة الخاصة بالمقرر

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر/ حفظ الاغذية النظري- المرحلة الثالثة

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	حفظ الاغذية ٣٢٩ HE FP
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠٢٢/٢٠٢١
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠٢١/١١/٧
٨. أهداف المقرر	
١- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء.	
٢- التعرف على طرائق حفظ الأغذية منزلياً المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد المضافة الكيماوية والطبيعية والتجفيف ومزايا ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.	

١٠ - مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ - الأهداف المعرفية

أ١ - التعرف على طرائق حفظ الأغذية المتنوعة كالحفظ بالتعليب والتبريد والتجفيف وباستعمال المواد المضافة الكيميائية والطبيعية ومزايا ومساوئ كل منها حسب نوع الغذاء ومصدره

أ٢ - التعرف على العوامل التي تؤدي إلى تلف أو فساد الأغذية وكيفية إطالة عمرها والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء.

أ٣ - التعرف على طرائق التعقيم النهائي للأغذية المعلبة والادوات المستعملة في ذلك .

أ٤ - التعرف على كيفية حفظ الخضراوات والفواكه الفائضة عن الحاجة منزليا .

أ٥ - التعرف على مواد التعبئة والتغليف والعبوات المختلفة التي تستعمل في حفظ الأغذية ومزايا وعيوب كل منها .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

ب١ - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات إلى أساليب عمل ونشاط في المجال العملي لحفظ الأغذية

ب٢ - تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الأغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل فسادها

طرائق التعليم والتعلم

- ١ . الشرح والتوضيح
- ٢ . طريقة المحاضرة
- ٣ . طريقة عرض طرق العمل
- ٤ . طريقة التعلم الذاتي

طرائق التقييم

- ١ - اختبارات عملية
- ٢ - اختبارات نظرية

ج - الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج١ - ملاحظة وإدراك وتفكير
- ج٢ - الاستنتاج والتقييم
- ج٣ - التنفيذ والتقييم
- ج٤ -

طرائق التعليم والتعلم
١. الشرح والتوضيح ٢. طريقة المحاضرة ٣. طريقة عرض طرق العمل ٤. طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
١- اختبارات عملية ٢- اختبارات نظرية ٣- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د١- تدريب الطالبة على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتها الاساسية د٢- تطوير أسلوب الطالبة في نقل المعلومات إلى وسط العمل د٣- تدريب الطالبة على إجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير أساليب الانتاج

١٠. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	تصنيع الاغذية /الجزء الاول ١٩٨٥ – د.عبد علي مهدي و د. صادق حسن الحكيم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	الصناعات الغذائية /الجزء الثاني / اسس وطرق حفظ الاغذية ١٩٧٨ – د. حامد عبد الله جاسم -Physical Principles Preservation of Food. (2003). Second Edition, Revised and Expanded. by Marcus Karel and Darvl .Lund. -Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press. -The food safety information handbook. (2001). By Cynthia A. Roberts. Oryx Press.-
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،) ١- اثر التعبئة والتغليف على تسويق المنتجات . ٢- المضافات الغذائية . ٣- المربيات . المجلات : ١-مجلة العلوم الزراعية العراقية / جامعة بغداد / كلية الزراعة ٢-International Journal of Food Microbiology ٣-Food Research International-	
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت ١- http://al3loom.com/?p=1899 2- https://marefa.org 3- http://www.alamalgetha.com	

١١. خطة تطوير المقرر الدراسي
١- اضافة معلومات حديثة الى المقرر وتحديث القديم منها . ٢- استعمال الداتا شو في عرض المحاضرات .

٦١ بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	يتعرف الطالب على	طبيعة المواد الغذائية ومكوناتها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٢	٢	يتعرف الطالب على	الزراعة وانتاج الأغذية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٣	٢	يتعرف الطالب على	الصناعات الغذائية كوسائل لحفظ الأغذية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٤	٢	يتعرف الطالب على	مواد تعبئة وتغليف الأغذية وميزاتها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٥	٢	يتعرف الطالب على	أهمية استعمال العبوات وأنواعها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٦	٢	يتعرف الطالب على	الامتحان الفصلي الاول	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٧	٢	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية بالحرارة المرتفعة كالتعليب، منحنى وقت الموت الحراري للبكتريا	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٨	٢	يتعرف الطالب على	خطوات التعليب، المعاملة الحرارية (البسترة والتعقيم)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٩	٢	يتعرف الطالب على	تلف الأغذية المعلبة ومسببات تلفها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٠	٢	يتعرف الطالب على	الحفظ بالحرارة المنخفضة (التجميد والتبريد)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١١	٢	يتعرف الطالب على	الحفظ بالتبريد، الخضروات، اللحوم، الأسماك والبيض	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٢	٢	يتعرف الطالب على	الحفظ بالتجميد، طرق التجميد	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٣	٢	يتعرف الطالب على	الامتحان الفصلي الثاني	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٤	٢	يتعرف الطالب على	خطوات تجميد الفواكه والخضروات	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٥	٢	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية المطبوخة	محاضرة	الاختبار التحصيلي

الاختبار التحصيلي	محاضرة	حفظ الأغذية بالتجفيف/ أنواع التجفيف/المزايا والعيوب	يتعرف الطالب على	٢	١٦
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تجفيف الفواكه والخضروات/ الكبريت	يتعرف الطالب على	٢	١٧
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التغيرات في الغذاء المجفف،معامل التجفيف، نسبة التشرّب	يتعرف الطالب على	٢	١٨

الاختبار التحصيلي	محاضرة	المضافات الكيميائية، تصنيفها	يتعرف الطالب على	٢	١٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الامتحان الفصلي الثالث	يتعرف الطالب على	٢	٢٠
الاختبار التحصيلي	محاضرة	السلامة الصحية للمضافات الكيميائية، تصنيفها	يتعرف الطالب على	٢	٢١
الاختبار التحصيلي	محاضرة	حفظ الأغذية بالأشعاع	يتعرف الطالب على	٢	٢٢
الاختبار التحصيلي	محاضرة	ميكانيكية التأثير بالأشعاع، العوامل المؤثرة على الجرعة الإشعاعية	يتعرف الطالب على	٢	٢٣
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الامتحان الفصلي الرابع	يتعرف الطالب على	٢	٢٤
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الاعتبارات الواجب مراعاتها في تشييع الأغذية	يتعرف الطالب على	٢	٢٥
الاختبار التحصيلي	محاضرة	صناعة المشروبات الغازية، المقدمة والأنواع	يتعرف الطالب على	٢	٢٦
الاختبار التحصيلي	محاضرة	القيمة الغذائية للمشروبات الغازية وأهميتها	يتعرف الطالب على	٢	٢٧
الاختبار التحصيلي	محاضرة	صناعة المرببات،المواد الأولية والعوامل المؤثرة	يتعرف الطالب على	٢	٢٨
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تصنيع العصير، الترويق، التعبئة والحفظ	يتعرف الطالب على	٢	٢٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب)	يتعرف الطالب على	٢	٣٠