

نموذج وصف المقرر الدراسي

معلومات المادة الدراسية			
عنوان المقرر	عناية وخزن	تسليم الوحدة	
نوع المقرر	الأساسي	☒ نظريه ☐ حاضري ☒ المختبر ☐ تعليمي ☐ عملي ☐ الحلقة الدراسية	
رمز المقرر	PLP 308		
عدد الوحدات	2		
عدد الساعات	3		
مستوى المقرر	الثالث	الفصل الدراسي	
القسم	تقنيات الإنتاج النباتي	الكلية	التقنية الزراعية
رئيس القسم	د. فهد خلف ياسين	البريد الإلكتروني	fahadbiologymycology@ntu.edu.iq
لقب رئيس القسم	أستاذ مساعد	مؤهلات رئيس القسم	دكتوراه
مدرس المقرر	وسن وليد احمد العبيدي	البريد الإلكتروني	wsnalobaigy@ntu.edu.iq
اسم المراجع النظير	وسن وليد احمد العبيدي	البريد الإلكتروني	wsnalobaigy@ntu.edu.iq
تاريخ اعتماد اللجنة العلمية	8/1/2024	رقم الإصدار	0.1

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
المقررات الممهدة	فاكهة مستديمة	الفصل الدراسي	الثاني
المقررات المشتركة	فاكهة متساقطة	الفصل الدراسي	الثاني

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

1. فهم عميق لعملية الحفظ والتخزين: يتيح هذا المقرر للطلاب الفرصة لفهم العوامل التي تؤثر على جودة المحاصيل وكيفية حفظها وتخزينها بشكل صحيح، بما في ذلك الظروف البيئية المناسبة وتقنيات التخزين المناسبة. 2. تعزيز المعرفة حول الصحة العامة وسلامة الغذاء: يمكن لهذا المقرر أن يعزز فهم الطلاب لمفهوم سلامة الغذاء وأهمية الحفاظ على المحاصيل نظيفة وآمنة لتجنب تلوث الغذاء وتجنب الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء. 3. تطوير مهارات التخطيط والتنظيم: يمكن للطلاب تعلم كيفية تنظيم عمليات التخزين والتخزين بطريقة منظمة وفعالة، الأمر الذي يتطلب التخطيط المسبق واستخدام التقنيات المناسبة لتحقيق النتائج المرجوة. 4. تعزيز الوعي بأهمية استدامة الموارد الغذائية: يمكن للمقرر تسليط الضوء على أهمية الاهتمام بالاستدامة في عمليات الحفظ والتخزين، مما يشجع الطلاب على استخدام التقنيات والممارسات التي تحافظ على الموارد وتقلل من الهدر. 5. تعزيز مهارات البحث والتحليل: يمكن للدورة تشجيع الطلاب على إجراء البحوث والتجارب الميدانية لفهم تأثير العوامل المختلفة على جودة المحاصيل والتخزين الفعال. 6. تنمية القدرة على التفكير النقدي وحل المشكلات: من خلال دراسة تحديات الحفظ والتخزين والبحث عن الحلول الفعالة، يستطيع الطلاب تطوير مهارات التفكير النقدي لديهم.	أهداف المادة الدراسية
1. الفهم العميق للعمليات الفسيولوجية: فهم شامل للعمليات الحيوية التي تحدث في النباتات بعد الحصاد، بما في ذلك التنفس والتمثيل الغذائي والعدوى الميكروبية وتغيرات التركيب الكيميائي. 2. تحليل التقنيات الحديثة: فهم وتقييم التقنيات الحديثة والأساليب المبتكرة في مجال رعاية وتخزين المحاصيل البستانية، مثل التكنولوجيا الحيوية والتعبئة والتغليف المتقدمة وتقنيات التحكم البيئي. 3. القدرة على تصميم خطط التخزين: تطوير المهارات اللازمة لتصميم وتنفيذ خطط تخزين فعالة لمجموعة متنوعة من المحاصيل البستانية بناءً على متطلباتها الفسيولوجية والبيئية. 4. البحث والتحليل العلمي: قدرة الطلاب على البحث والتحليل العلمي لمشاكل محددة في مجال رعاية وتخزين المحاصيل البستانية باستخدام الأدوات والتقنيات المناسبة. 5. تطوير مهارات الاتصال والتواصل: القدرة على التواصل الفعال مع الزملاء والمتخصصين في المجال بما في ذلك تبادل المعرفة والمشورة حول أفضل الممارسات في رعاية وتخزين المحاصيل البستانية. 6. التفكير النقدي وحل المشكلات: تطوير قدرات التفكير النقدي وحل المشكلات في سياق رعاية المحاصيل البستانية وتخزينها، مما يساعد على تطوير حلول مبتكرة وفعالة.	مخرجات التعلم للمادة الدراسية

المحتويات الإرشادية

1. مقدمة في رعاية وتخزين المحاصيل البستانية:
التعريف بمفاهيم رعاية وتخزين المحاصيل البستانية.
أهمية هذا المجال في قطاع الزراعة والغذاء.
مراجعة تاريخ التطور والتقدم في تقنيات الرعاية والتخزين.
2. فسيولوجيا المحاصيل البستانية:
دراسة العمليات الحيوية التي تحدث في النباتات بعد الحصاد.
آثار الحفظ والتخزين على الجودة والمتانة.
3. تقنيات الحصاد الصحيحة:
طرق وتقنيات الحصاد المناسبة لمختلف أنواع المحاصيل البستانية.
استخدام الأدوات والمعدات الصحيحة في عمليات الحصاد.
4. تقنيات التخزين والحفظ:
دراسة طرق وتقنيات التخزين المختلفة اللازمة للمحافظة على جودة المحاصيل البستانية.
تحليل الظروف المناخية والبيئية المثلى لكل نوع من المحاصيل.
5. مكافحة الآفات والأمراض:
تعرف على الآفات والأمراض الشائعة التي تصيب المحاصيل البستانية أثناء التخزين.
استراتيجيات مكافحة الآفات والأمراض بطرق آمنة وفعالة.
6. التغليف:
أهمية التغليف الصحيح في الحفاظ على جودة ومتانة المحاصيل البستانية.
دراسة أنواع ومواد التغليف المناسبة.
7. التقنيات والابتكارات الحديثة في مجال الرعاية والتخزين:
-مراجعة التطورات الحديثة في مجال تقنيات الرعاية والتخزين مثل التبريد والتحكم في الهواء والتكنولوجيا الحيوية.
8. معايير الجودة والسلامة الغذائية:
تحليل معايير الجودة والسلامة الغذائية اللازمة للمحافظة على جودة المحاصيل البستانية

استراتيجيات التعليم والتعلم

1. الشرح والتوضيح 2. لقاء المحاضرات 3. لقاء المحاضرات 4. تشغيل الفيديو والصور 5. امتحانات يومية وشهرية	استراتيجيات التعليم والتعلم
---	------------------------------------

الحمل الدراسي للطالب محسوب خلال 15 أسبوع

15	الوقت المخصص للتعليم الذاتي المنظم (ساعات / الأسبوع)	1	الوقت المخصص للتعليم الذاتي المنظم (ساعات / الفصل الدراسي)
30	الوقت المخصص للتعليم الذاتي غير المنظم (ساعات / الأسبوع)	2	الوقت المخصص للتعليم الذاتي غير المنظم (ساعات / الفصل الدراسي)"
45			إجمالي الوقت المخصص للتعليم الذاتي (ساعات / الفصل الدراسي)

تقدير المادة الدراسية

التعليم ذي الصلة غب	الأسبوع المستحق	الوزن (بالعلامات)	الوقت/الرقم		
في # 1 و # 2 و # 10 ، # 11	5 و 10	10% (10)	2	مسابقات	التقييم التكويني
في # 3 و # 4 و # 6 ، # 7	2 و 12	10% (10)	2	تعيينات	
كل	مستمر	10% (10)	1	المشاريع / المختبر.	
في # 5 و # 8 و # 10	13	10% (10)	1	تقرير	
لو # 1 - 7#	7	10% (10)	2 ساعة	الامتحان النصفي	تلخيصي تقييم
كل	16	50% (50)	3 ساعات	الامتحان النهائي	
		100% (100 درجة)			التقييم الإجمالي

خطة المنهاج الأسبوعي النظري

المواد المغطاة	
اهمية التخزين ، مراحل نمو ونضج الثمار .	الأسبوع 1
تكوين وتركيب الفواكهة والخضر وقيمتها الغذائية .	الأسبوع 2
مقياس تحديد نضج الثمار.	الأسبوع 3
التغيرات الفسلجية والكيميائية التي تحدث للثمار خلال مرحلة الخزن.	الأسبوع 4
عملية التنفس وعلاقتها بالنضج والتخزين / دور الاثلين بعملية نضج الثمار	الأسبوع 5
طرق قياس سرعة التنفس.	الأسبوع 6
عملية الانضاج الصناعي.	الأسبوع 7
قطف وفرز وتدرج وتعبئة ثمار الفواكهة.	الأسبوع 8
قطف وفرز وتدرج وتعبئة محاصيل الخضر.	الأسبوع 9
بيوت التعبئة.	الاسبوع 10
تبريد الثمار قبل الشحن والخزن .	الاسبوع 11
طرق الخزن للفاكهة والخضر .	الاسبوع 12
تدهور الحاصلات بعد الحصاد واثناء الخزن.	الاسبوع 13
الاضرار الفسلجية والجراثومية التي تصيب الحاصل اثناء الخزن .	الاسبوع 14
قطف واعداد وخزن الازهار.	الاسبوع 15

خطة المنهاج الأسبوعي العملي

المواد المغطاة	
مقاييس اكتمال النمو والنضج.	الأسبوع 1
مقاييس التغيرات في الصلابة والبكتينيات .	الأسبوع 2
دراسة التغير في محتوى الثمار من الاحماض العضوية وتقدير نسبة الحموضة .	الأسبوع 3
تقدير فيتامين سي في بعض الفواكه والخضر .	الأسبوع 4
دراسة التغيرات في محتوى الثمار من السكريات وتقديرها	الأسبوع 5
دراسة التغيرات في التنفس وطرق تقدير سرعة التنفس	الأسبوع 6
دراسة الاثار الفسلجية للاثلين وطرق تقدير انتاج الاثلين بالثمار	الأسبوع 7
الانضاج الصناعي لبعض انواع الثمار	الأسبوع 8
الفقد بالوزن بعد الحصاد لانواع مختلفة من المحاصيل الثمرية والورقية والجذرية	الأسبوع 9
سفره علمية الى احد المخازن المبردة	الأسبوع 10
دراسة دوره التبريد وميكانيكية عمل اجهزة التبريد وتصميم المخازن المبردة	الأسبوع 11
تجارب التخزين ودراسة التغيرات التي تحدث في ثمار الفاكهة	الأسبوع 12
تجارب التخزين ودراسة التغيرات التي تحدث في محاصيل الخضر	الأسبوع 13
تجارب التخزين ودراسة التغيرات التي تحدث في ازهار القطف	الأسبوع 14
دراسة الامراض التي تصيب الحاصلات خلال الخزن والتسويق	الأسبوع 15

مصادر التعليم والتعلم

متوفر في المكتبة؟	مصدر	
		النصوص المطلوبة
لا	https://www.agro-lib.site/2020/07/blog-post_39.html	اوصت النصوص
	https://www.agro-lib.site/2020/07/blog-post_39.html https://faculty.uobasrah.edu.iq/faculty/572/teaching https://www.kutub.best/2021/05/124.html	المواقع الإلكترونية

الدرجات مخطط
مخطط الدرجات

مجموعة	درجة	التقدير	العلامات %	تعريف
مجموعة النجاح (100 - 50)	ممتاز - أ	امتياز	100 - 90	أداء متميز
	جدا جيد - ب	جد منفصلة	89 - 80	فوق المتوسط مع بعض الأخطاء
	جيد - ج	جد	79 - 70	عمل سليم مع أخطاء ملحوظة
	مرضية - د	متوسط	69 - 60	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	كافية - هـ	مقبول	59 - 50	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
فشل المجموعة	فشل - FX	المعد العجات	(49-45)	مطلوب المزيد من العمل ولكن الائتمان الممنوح

(49 - 0)	فشل - F	راسب	(44-0)	كمية كبيرة من العمل المطلوب
----------	---------	------	--------	-----------------------------

ملاحظة: سيتم تقريب العلامات التي تزيد المنازل العشرية عن 0.5 أو تقل عن العلامة الكاملة الأعلى أو الأدنى (على سبيل المثال ، سيتم تقريب علامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب علامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل المرور الوشيك" ، لذا فإن التعديل الوحيد على العلامات الممنوحة بواسطة العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

