



جامعة بنها
كلية الزراعة

توصيف مقرر (دبلوم: تربية و انتاج تقاوى)

مواصفات المقرر

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: لطلاب دبلوم: تربية و انتاج تقاوى (المحاصيل)
عصر رئيسي أم ثانوي للبرامج رئيسي
القسم الذي يقدم البرنامج: محاصيل
القسم الذي يقدم المقرر: محاصيل
السنة الدراسية/ المستوى: دبلوم: تربية و انتاج تقاوى
تاريخ اعتماد المواصفات: ١ / ٩ / ٢٠٠٨

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: تكنولوجيا بذور
الساعات المعتمدة: ٣
العنوان: الكود: م.ح.ص ٥١١
المحاضرة: ٢
العملي: ٢
المجموع: ٥٦ ساعة / تيرم
حصص الإرشاد الخاص:

(ب) البيانات المهنية

(١) الأهداف العامة للمقرر
يهدف هذا المقرر الي تعريف الطالب اهم محاصيل الحبوب في مصر وخصائصها وتركيبها الكيماوي واهم الصناعات القائمة عليها

(٢) النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر

بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :

أ- المعرفة والفهم

- أ-١- يذكر الصفات الطبيعية والكميائية للحبوب
- أ-٣- يبين العلاقة بين تخزين الحبوب وجودتها
- أ-٤- يتعرف على اهم الصناعات القائمة علي محاصيل الحبوب
- أ-٥- يذكر طرق طحن القمح.
- أ-٦- يلخص خطوات صناعة النشا والكلوكوز من الذرة الشامية

ب- المهارات الذهنية

- ب-١- يحدد افضل الطرق لضرب الارز
- ب-٢- يقارن بين الارز المعامل بالحرارة والمعامل بالبخار
- ب-٣- يتنبأ بجودة عملية الخبيز

- ب-٤- يحل المشاكل المتعلقة بصناعة الخبز.
ج-أ- المهارات المهنية والعملية
ج-أ- ١- يحلل الحبوب كيميائياً.
ج-أ- ٢- يأخذ عينات مختلفة من الحبوب.
ج-أ- ٣- يستخدم بكفاءة الاجهزة المستعملة في القمح والعجائن
ج-ب- المهارات العامة والقابلة للنقل
ج-ب- ١- يدير العمل بنجاح.
ج-ب- ٢- يكتسب مهارة العمل الجماعي.

٣) المحتويات

ساعات إرشاد دروس أكاديمية / عملية	محاضرة	عدد الساعات /الاسبوع	الموضوعات
			المحاضرات
	١	٢	مقدمة
	٢	٢	محاصيل الحبوب(قمح، شعير، ذرة، أرز)
	٢	٢	صناعة طحن الحبوب
	٣	٢	صناعة الخبز
	٢	٢	ضرب الارز
	٢	٢	صناعة النشا والجلوكوز
	٢	٢	معامل تحاليل جودة الحبوب ومنتجاتها
			الجزء العملي
١		٢	مقدمة
٢		٢	مكونات حبوب القمح والشعير واذرة والارز
٢		٢	الاجهزة المستخدمة في طحن الحبوب
٣		٢	التغيرات التي تحدث في العجين قبل واثناء الخبيز
٢		٢	التحاليل المعملية في المطاحن لضمان جودة الحبوب وكذلك الدقيق والخبز الناتج
٢		٢	ضرب الارز
٢		٢	صناعة النشا والجلوكوز

٤) أساليب التعليم والتعلم

- ٤-١- محاضرات نظرية
٤-٢- تدريبات عملية
٤-٣- تكليفات

٥) أساليب تقييم الطلبة

- ٥-١- إمتحانات دورية . لتقييم المعرفة والفهم والمهارات الذهنية .
٥-٢- امتحانات عملية .. لتقييم المهارات العملية .
٥-٣- امتحان شفوي.... لتقييم المعرفة والفهم والمهارات العامة والقابلة للنقل.
٥-٤- إمتحان نظري ... لتقييم المعرفة والفهم والمهارة الذهنية.



جدول التقييم

التقييم ١ إمتحانات دورية.....	الأسبوع ٤ ، ٨ .
التقييم ٢ امتحان عملي.....	الأسبوع ١٥ .
التقييم ٣ امتحان شفوي.....	الأسبوع ١٥ .
التقييم ٤ امتحان نظري.....	الأسبوع ١٦ - ١٨ .
الوزن النسبي لكل تقييم	
امتحانات دورية	%
امتحان آخر السنة/الفصل	%٦٠
الامتحان الشفوي	%١٠
الامتحان العملي	%٣٠
أعمال السنة/الفصل	%
أنواع التقييم الأخرى	%
المجموع	%١٠٠
أي تقييم تكويني بحث	

٦) قائمة المراجع

- ٦-١- مذكرات المقرر
محاضرات يعدها استاذ المادة
٦-٢- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة)
مصطفى كمال محمد 1982تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها. عالم الكتب، مصر
٦-٣- كتب مقترحة

Peter C Morris and James H Bryce 2000.Cereal biotechnology. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC
Gavin Owens 2001.Cereals processing technology. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC

٦-٤- مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

Agronomy Journal, Crop Science, cereal journal and www.google.com (cereal technology).

٧) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

جهاز كمبيوتر، جهاز عرض بروجكتور ، مراجع حديثة

- تم مناقشة التوصيف وإعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ ١ / ٩ / ٢٠٠٨

استاذ المقرر:

اد/ محمد اسماعيل سلوع

د/ ناصر خميس بركات الجيزاوي

رئيس القسم:



أ.د/ محمد اسماعيل سلوع
التوقيع

التوقيع
التاريخ ٢٠٠٨/٨/١