**مخطط تدريس المادة الالكتروني**

|  |  |
| --- | --- |
| **معلومات أستاذ المادة** | |
| 1. حسين محمد كاطع | **الاسم:** |
| [**Althalmy.hussian@mu.edu.iq**](mailto:Althalmy.hussian@mu.edu.iq) | **البريد الالكتروني:** |
| كلية التربية الاساسية / قسم العلوم | **مكان العمل:** |
| طوال أيام الأسبوع من الساعة لثامنة والنصف الى الساعة الثانية والنصف | **ساعات التواجد في الكلية** |
| 9 ساعات | **عدد الساعات المكلف بها** |

|  |  |
| --- | --- |
| **وصف المقرر الالكتروني بيانات عامة** | |
| مبادئ الصناعات الغذائية | عنوان المادة |
| 1. حسين محمد كاطع | **اسم أستاذ المقرر(مدرس المقرر)** |
| التربية الاساسية/ قسم العلوم- المرحلة الرابعة /كافة الفروع | **الكلية/القسم/المرحلة** |
| الكتروني | **طريقة تدريس المادة (نمط تقديم المادة) الكتروني-حضوري-مدمج** |

**نموذج الخطة الدراسية الالكترونية (خاص باستاذ المادة)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***تضع علامة صحFormats*** | | | | ***Content outline*** |
| **تسجيلات فيديوية**  **video** | **تسجيلات صوتية**  **audio** | **صور ثابته او متحركة او عروض تقديمية**  **graphic** | **نصوص مكتوبة**  **text** | **الموضوعات Topics** |
| \* |  |  | \* | **مفهوم الصناعات الغذائية وطرق حفظ الاغذية بشكل عام** |
| \* |  |  | \* | **مشاكل الصناعات الغذائية في العراق** |
| \* |  |  | \* | **تركيب المادة الغذائية** |
| \* |  |  | \* | **الاشتراطات الصحية الواجب توفرها في مصانع الاغذية** |
| \* |  |  | \* | **المجاميع الغذائية/المجموعة الاولى- الفواكه والخضراوات** |
| \* |  |  | \* | **مجموعة الحبوب (القمح والرز)** |
| \* |  |  | \* | **مجموعة اللحوم (الحمراء والدواجن والاسماك)** |
| \* |  |  | \* | **مجموعة الدهن و مجموعة البيض** |
| \* |  |  | \* | **مجموعة الشاي والقهوة** |
| \* |  |  | \* | **طرق حفظ الاغذية / التبريد** |
| \* |  |  | \* | **الحفظ بالتجفيف والحفظ بالتجميد** |
| \* |  |  | \* | **الحفظ بالتدخين والحفظ بالمواد الحافظة الكيميائية** |
| \* |  |  | \* | **الحفظ بالتخليل والحفظ بالتمليح** |

أستاذ المادة /أ.حسين محمد كاطع رئيس القسم/ أ. م.د عمار نضال شريف

التوقيع التوقيع

**21 / 11 / 2020 21 / 11 /2020**

جدول المادة بالتعليم الالكتروني

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **طريقة التنفيذ** | **الوقت المطلوب للتنفيذ** | **الانشطة** | **الوحدات / الموضوعات** | **الاسابيع** |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **مفهوم الصناعات الغذائية وطرق حفظ الاغذية بشكل عام** | الأسبوع الاول |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **مشاكل الصناعات الغذائية في العراق** | الأسبوع الثاني |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **تركيب المادة الغذائية** | الأسبوع الثالث |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **تقرير** | **الاشتراطات الصحية الواجب توفرها في مصانع الاغذية** | الأسبوع الرابع |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **المجاميع الغذائية/المجموعة الاولى- الفواكه والخضراوات** | الأسبوع الخامس |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **مجموعة الحبوب (القمح والرز)** | الأسبوع السادس |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **مجموعة اللحوم (الحمراء والدواجن والاسماك)** | الأسبوع السابع |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **تقرير** | **مجموعة الدهن و مجموعة البيض** | الأسبوع الثامن |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **مجموعة الشاي والقهوة** | الأسبوع التاسع |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **طرق حفظ الاغذية / التبريد** | الأسبوع العاشر |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **اختبار يومي** | **الحفظ بالتجفيف والحفظ بالتجميد** | الأسبوع الحادي عشر |
| **كوكل كلاس رووم** | **30 دقيقة** | **تقرير** | **الحفظ بالتخليل والحفظ بالتمليح** | الأسبوع الثاني عشر |

أستاذ المادة /أ.حسين محمد كاطع رئيس القسم/ أ. م.د عمار نضال شريف

التوقيع التوقيع

|  |  |
| --- | --- |
| **خريطة التقييم لاحتساب السعي** | |
| **الوزن النسبي** | **النوع** |
| **5** | **امتحانات اسبوعية** |
| **5** | **امتحانات نصف فصلية** |
| **10** | **امتحانات فصلية (نهاية فصل)** |
| **5** | **المهام والواجبات الالكترونية** |
| **15** | **درجات المختبر** |
| **40** | **الاجمالي** |