This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

	جامعة المنوفية – كلية الزراعة (شبين الكوم) **برنامج الانتاج النباتي (توجه المحاصيل)** **مقرر: إعداد وتخزين المحاصيل البستانية**	

توصيف مقرر دراسي
٢٠٢٣/ ٢٠٢٤م

كود المقرر: ب ٤٠٣
اسم المقرر: إعداد وتخزين المحاصيل البستانية

(وفقاً لنموذج الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد)

المحتويات:

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information
ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information
١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course
٢. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)
٣. توافق نواتج التعلم المستهدفة للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج – **(مصفوفة ١)**
٤. محتويات المقرر Contents
٥. توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – **(مصفوفة ٢)**
٦. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods
٧. توافق اساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – **(مصفوفة ٣)**
٨. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods
٩. الجدول الزمنى للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment
١٠. توافق اساليب التقويم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر – **(مصفوفة ٤)**
١١. قائمة المراجع List of References
١٢. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

الاعتمادات:

منسق المقرر	
الاسم	**أ.د/ مجدى رابح محمد رابح**
التوقيع	

رئيس مجلس القسم	
الاسم	**أ.د/ سالى عبدالرازق ميدان**
التوقيع	

تاريخ اعتماد مجلس القسم	**٢٠٢٣/٩/٣**

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information:

اسم المقرر	إعداد وتخزين المحاصيل البستانية
الرمز والكود	ب ٤٠٣
المستوى	الرابع
الساعات المعتمدة /أسبوع	نظري ٢+ عملي ٢= مجموع ٣
نوع المقـــرر	اجباري
البرنامج الذى يدرس فيه المقرر	الانتاج النباتى – توجه المحاصيل
الاقسام المسئولة عن البرنامج	المحاصيل
القسم المسئول عن تدريس المقرر	البساتين
تاريخ اعتماد مجلس القسم لتوصيف المقرر	٢٠٢٣/٩/٣

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

(١) الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

يهدف المقرر إلى أن يكون الطالب قادر على:

١–١	دراسة الوسائل والمسالك العلمية والعملية الصحيحة للمحافظة على الثمار البستانية المقطوفة من فواكه وخضر وزهور زينة
١–٢	دراسة العمل على الارتفاع بمستوى جودة الثمار البستانية
١–٣	دراسة العناية بعمليات القطف والأعداد والتغليف والتعبئة والنقل والتخزين والتسويق
١–٤	دراسة أحدث الطرق التكنولوجية لتقليل نسبة الفاقد بإتباع الوسائل الصحيحة للقطف والإعداد والتخزين والتسويق
١–٥	دراسة استراتيجيات معاملات ما بعد القطف

(٢) مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

a– المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
a1	يعرف طبيعة ونمو وتركيب ثمار الحاصلات البستانية
a2	يفهم التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث للثمار أثناء نموها
a3	يحدد مرحلة اكتمال النمو في ثمار الحاصلات البستانية
a4	يعطى أمثلة عن طرق تخزين الحاصلات البستانية
a5	يتعرف على دور الإيثلين في تداول الحاصلات البستانية

b– المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
b1	يطبق العمليات المناسبة لقطف وإعداد وتعبئة ثمار الحاصلات البستانية
b2	يجري تجربة عن تحديد مرحلة اكتمال النمو في ثمار الحاصلات البستانية وعلاقته بنجاح تخزين الثمار
b3	يطور عملية تغليف الثمار وتعبئتها بعبوات التسويق
b4	يقلل من نسبة الفاقد في المحاصيل البستانية الطازجة لتقليل تكاليف الانتاج
b5	يقارن بين طرق التبريد السريع لثمار الحاصلات البستانية

c– المهارات الذهنية Intellectual Skills

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
c1	يفاضل بين البدائل المختلفة لمعاملات ما بعد القطف
c2	يصمم بحوث لتحسين جودة المنتج النهائي بالتحكم في تكنولوجيا ما بعد الحصاد
c3	يقترح تصميم الوحدات التكميلية لمحطات ما بعد الحصاد والتجهيز للتصدير
c4	يحلل نتائج ما بعد الحصاد لزيادة القيمة التصديرية والتنافسية للمنتج النهائي
c5	يجمع البيانات الخاصة باستراتيجيات التسويق وقنواته

d– المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادرا على أن :	
d1	يستخدم شبكة المعلومات العالمية ومواقعها المختلفة ذات الصلة فى إعداد وتخزين الحاصلات البستانية
d2	يطور مهاراته للتغلب على المشكلات والعقبات التي تواجهه خلال العمل الميداني في مجال إعداد وتخزين الحاصلات البستانية
d3	يطور أدائه في التخطيط واختيار المواعيد المثلي لقطف وإعداد وتخزين الحاصلات البستانية
d4	يعمل ضمن الفريق ويظهر مهارة العمل الجماعي من خلال العمل مع المنتجين والمسوقين
d5	يعمل تحت ضغط ويقود المجموعات بشكل أفضل و جيد

(٣) توافق نواتج التعلم المستهدفة للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج:

مرفق مصفوفة توافق رقم (١)

(٤) موحتويات المقرر Contents

(أ): الدروس النظرية

الاسبوع	الموضـــوع	عدد الساعات النظرية
١	الثمار البستانية – طبيعتها– نموها – تركيبها	٢
٢	التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث لثمار المحاصيل البستانية أثناء نموها وتطورها	٢
٣	تابع التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث لثمار المحاصيل البستانية أثناء نموها وتطورها	٢
٤	تحديد مرحلة اكتمال النمو في الثمار وعلاقته بنجاح تسويق وتخزين الثمار	٢
٥	النشاط الفسيولوجي لثمار المحاصيل البستانية بعد القطف	٢
٦	قطف وإعداد ثمار الحاصلات البستانية	٢
٧	تعبئة ثمار الحاصلات البستانية + امتحان نصف الفصل الدراسي	٢
٨	التبريد السريع للمحاصيل البستانية وطرق التخزين المختلفة	٢
٩	تغليف الثمار الطازجة وتعبئتها بعبوات التسويق	٢
١٠	تابع تغليف الثمار الطازجة وتعبئتها بعبوات التسويق	٢
١١	دور الإيثلين في تداول الحاصلات البستانية	٢
١٢	الفاقد في المحاصيل البستانية الطازجة	٢
١٣	مواصفات الجودة القياسية للمحاصيل البستانية الطازجة	٢
١٤	تابع مواصفات الجودة القياسية للمحاصيل البستانية الطازجة + امتحان شفوي	٢
اجمالى عدد الساعات النظرية :		٢٨

(ب): الدروس العملية

الاسبوع	الموضوع	عدد الساعات العملية
١	التعرف على أنواع الثمار وطرق التقسيم	٢
٢	طرق التعبئة وشروط محطات التعبئة	٢
٣	خطوات إعداد وتجهيز الثمار داخل محطات التعبة	٢
٤	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الموالح	٢
٥	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الموالح والمانجو .	٢
٦	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار نخيل البلح	٢
٧	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الموز	٢
٨	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار العنب	٢
٩	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار التفاح	٢
١٠	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الكمثري	٢
١١	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار ذات النواة الحجرية (الخوخ والمشمش والبرقوق)	٢
١٢	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لدرنات البطاطس	٢
١٣	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الطماطم والفراولة	٢
١٤	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الفاصوليا والبسلة	٢
اجمالى عدد الساعات العملية :		**٢٨**

(٤) توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر:

مرفق مصفوفة توافق رقم (٢)

(٥)أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

٦–١	محاضرات
٦–٢	تدريبات عملية
٦–٣	عصف ذهنى
٦–٤	حل المشكلات
٦–٥	مناقشات
٦–٦	بحث فردى
٦–٧	تعليم ذاتى
٦–٨	تعليم الكترونى
٦–٩	زيارات ميدانية

(٦)توافق أساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر:

مرفق مصفوفة توافق رقم (٣)

(٧)أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)
٨–١	أعمال سنة (بحث –تدريبات عملية –امتحان نصف الفصل الدراسي)
٨–٢	امتحان شفوى
٨–٣	امتحان عملى
٨–٤	امتحان تحريرى نهائى

(٨)توافق أساليب وطرق تقييم الطالب مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر:

مرفق مصفوفة توافق رقم (٤)

(٩)الجدول الزمنى للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١٠–١	بحث وتدريبات عملية	٥–٩	٥
١٠–٢	امتحان نصف الفصل الدراسي	٧	٥
١٠–٣	امتحان شفوى	١٤	١٠
١٠–٤	امتحان عملى	١٥	٢٠
١٠–٥	امتحان تحريرى نهائى	١٦	٦٠
	إجمالى الدرجة		١٠٠

(١٠) قائمة المراجع List of References

١١-١	مذكرات	-الكتاب الجامعى الإلكترونى https://menofia.education/
١١-٢	كتب عربية	– إنتاج الفاكهة الحمضية (الموالح) تجهيز وتعبئة ثمارها– د. محمد مهدى العز ونى – مطبعة العلوم– سنة ١٩٦٢ – ثمار الفاكهة طبعتها وإعدادها وتخزينها وتصديرها – د. صلاح الفيومي – مطبعة الاعتماد – سنة ١٩٥٩ - – الحاصلات البستانية ، إعدادها وإنضاجها وتخزينها – يوسف أمين والي وآخرون – دار المعارف بمصر - أمراض النباتات الفطرية (٢٠١٢) د/ فياض محمد شريف ، دار الذاكرة للنشر والتوزيع https://drive.google.com/file/d/1yjJUZuUjmQijS7vp97F0ZEz_quYwgMfz/view?usp=sharing - أشجار الفاكهة اساسيات - زراعتها ، رعايتها ، انتاجها - (٢٠١٥) د/ علائى داود بيطار ، عمادة البحث العلمى والدراسات العليا جامعة القدس المفتوحة. https://drive.google.com/file/d/1wiWWRj5iEfXkQMDNlZwgrOqSxSR4TQuZ/view?usp=sharing - عناية وخزن الحاصلات البستانية (٢٠١٧) أ.د/ غالب ناصر الشمرى , المطبعة المركزية جامعة ديالي https://drive.google.com/file/d/1LUFAyeB_DpNIlUvbakOnekKuWFvEoan9/view?usp=drive_link تداول وتخزين ثمار الفاكهه والخضروات (٢٠٢١) أ.د / غالب ناصر الشمرى أ.د / نمير نجيب فاضل ،المطبعة المركزية لجامعة ديالى https://drive.google.com/file/d/1A5ViGs2Hp4GB4gnlrVNzx_REP566ylce/view?usp=sharing إعداد وتداول الحاصلات الزراعية للتصدير (٢٠١٣) أ.د/ عادل البهنساوى الكتاب الجامعى لكلية الزراعة جامعة المنوفية https://drive.google.com/file/d/1MBbYqvdbPjuEf5x1wAG0oZV1oBvwMACJ/view?usp=sharing. دليل الممارسات الجيدة في الزراعة ومعاملات ما بعد الحصاد والتصنيع والتعبئة والتغليف في إطار التدريب علي الإستدامة في استخدام الطاقة (٢٠٢٠) الامم المتحدة . https://drive.google.com/file/d/1bNrykeELzF6hkWGiyInTjZ5IX-G9P7XF/view?usp=sharing
	كتب أجنبية	**Post harvest technology of horticultural crops , Kader , A . A .** **Post harvest Physiology and Pathology of Vegetables (2nd ed) – Bartz, J. A and J. K Brecht– Marcel Dekker: New York NY, USA –2003** - **Post harvest biology – Kays , S.J. and R. E. Pauli– Athens GA, USA– 2004.**
	دوريات ونشرات	: مجلة المنوفية للبحوث الزراعية – نشرات وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي – الإدارة المركزية للبساتين
١١-٧	مواقع على شبكة الإنترنت	- https://menofia.education/ - **http://www.asiajol.info** - oxfordjournals.org - nal.usda.gov

(١١) التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١٢–١	سبورة
١٢–٢	حاسب
١٢–٣	داتا شو Data Show
١٢–٤	مزرعة نباتية
١٢–٥	مدرج لإلقاء المحاضرات النظرية
١٢–٦	معمل لتدريس الدروس العملية

مصفوفة توافق رقم (١)
توافق نواتج التعلم المستهدفة للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر		نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج																						
		المعارف والفهم				المهارات المهنية					المهارات الذهنية					المهارات العامة								
		A17	A 18	A23	A27	B16	B 17	B20			C1	C2	C3	C6		D 4	D8	D9	D10	
المعارف والفهم	a1	X																		
	a2	X																		
	a3		X																	
	a4				X															
	a5			X																
المهارات المهنية	b1					X														
	b2						X													
	b3						X													
	b4							X												
	b5						X													
المهارات الذهنية	c1													X						
	c2												X							
	c3											X								
	c4											X								
	c5										X									
المهارات العامة	d1																X			
	d2																	X		
	d3																	X		
	d4															X				
	d5																		X	

مصفوفة توافق رقم (٢)
توافق المحتوى العلمي للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

(أ) الدروس النظرية

الاسبوع	موضوعات المقرر	المعرفة والفهم (a)					المهارات المهنية والعملية (b)					المهارات الذهنية (c)						المهارات العامة ومهارات الاتصال (d)				
		١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	...	١	٢	٣	٤	٥
١	الثمار البستانية – طبيعتها– نموها – تركيبها	x			x		x	x	x	x	x		X	x		x		x	x		x	x
٢	التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث لثمار المحاصيل البستانية أثناء نموها وتطورها	x	x		x		x	x	x	x	x			x	x	x			x	x		
٣	تابع التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث لثمار المحاصيل البستانية أثناء نموها وتطورها				x		x	x	x	x	x			x	x	x			x	x		
٤	تحديد مرحلة اكتمال النمو في الثمار وعلاقته بنجاح تسويق وتخزين الثمار			x	x		x	x	x	x	x	x	X							x	x	
٥	النشاط الفسيولوجي لثمار المحاصيل البستانية بعد القطف	x		x			x	x	x	x	x	x	X		x					x	x	
٦	قطف وإعداد ثمار الحاصلات البستانية	x		x			x	x	x	x	x	x	X		x	x					x	x
٧	تعبئة ثمار الحاصلات البستانية + امتحان نصف الفصل الدراسي			x			x		x	x	x					x					x	x
٨	التبريد السريع للمحاصيل البستانية وطرق التخزين المختلفة			x			x	x	x	x	x					x		x	x	x		
٩	تغليف الثمار الطازجة وتعبئتها بعبوات التسويق		x				x	x	x	x	x			x				x	x	x		
١٠	تابع تغليف الثمار الطازجة وتعبئتها بعبوات التسويق		x		x		x	x	x		x			x								
١١	دور الإيثلين في تداول الحاصلات البستانية		x		x		x	x	x	x	x			x		x				x	x	
١٢	الفاقد في المحاصيل البستانية الطازجة		x		x		x	x		x	x		X			x				x	x	
١٣	مواصفات الجودة القياسية للمحاصيل البستانية الطازجة	x	x				x	x	x	x	x		X	x		x				x	x	
١٤	امتحان شفوي	x					x	x	x	x	x		X	x					x	x	x	

(ب) الدروس العملية

م	موضوعات المقرر	المعرفة والفهم (a)					المهارات المهنية والعملية (b)					المهارات الذهنية (c)					المهارات العامة ومهارات الاتصال (d)				
		١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥
١	التعرف على أنواع الثمار وطرق التقسيم	x	x			x			x	x			x			x			x		x
٢	طرق التعبئة وشروط محطات التعبئة	x	x			x			x	x			x			x			x		x
٣	خطوات إعداد وتجهيز الثمار داخل محطات التعبة	x	x			x	x	x	x	x	x		x	x		x		x	x		x
٤	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الموالح			x	x		x	x	x	x	x		x	x	x			x		x	x
٥	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الموالح والمانجو .			x	x		x	x	x	x	x		x		x			x		x	
٦	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار نخيل البلح	x		x	x		x	x	x	x	x		x	x	x			x		x	
٧	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الموز	x		x	x	x	x	x	x	x	x		x	x		x	X				x
٨	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار العنب	x				x	x	x	x	x	x		x	x		x	X				x
٩	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار التفاح			x	x	x	x	x	x	x	x			x			X				x
١٠	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الكمثري			x	x		x	x	x	x	x			x				x		x	
١١	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار ذات النواة الحجرية (الخوخ والمشمش والبرقوق)			x	x		x	x	x	x	x			x				x		x	
١٢	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لدرنات البطاطس	x		x	x		x	x	x	x	x				x			x	x	x	
١٣	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الطماطم والفراولة	x		x	x	x	x	x	x	x	x				x				x	x	
١٤	طرق القطف والإعداد والتعبئة والتخزين لثمار الفاصوليا والبسلة	x					x	x	x	x	x				x				x		

مصفوفة توافق رقم (٣)

توافق اساليب التدريس والتعلم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر		اساليب وطرق التعليم والتعلم												
		محاضرات	تدريبات عملية	عصف ذهنى	حل المشكلات	مناقشات	بحث فردى	تعليم ذاتى	تعليم الكترونى	زيارات ميدانية				
المعارف والفهم	a1	×		×	×	×	×	×	×					
	a2	×		×	×	×	×	×	×					
	a3	×		×	×	×	×	×	×					
	a4	×		×	×	×	×	×	×					
	a5	×		×	×	×	×	×	×					
المهارات المهنية	b1		×							×				
	b2		×							×				
	b3		×							×				
	b4		×							×				
	b5		×							×				
المهارات الذهنية	c1			×	×	×	×	×	×					
	c2			×	×	×	×	×	×					
	c3			×	×	×	×	×	×					
	c4			×	×	×	×	×	×					
	c5			×	×	×	×	×	×					
المهارات العامة	d1						×	×	×					
	d2						×	×	×					
	d3						×	×	×					
	d4						×	×	×					
	d5						×	×	×					

مصفوفة توافق رقم (٤)

توافق اساليب التقويم للمقرر مع نواتج التعلم المستهدفة من المقرر

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر		اساليب وطرق تقييم الطالب				
		بحث وتدريبات عملية	امتحان نصف الفصل الدراسي	امتحان شفوى	امتحان عملى	امتحان تحريرى نهائى
المعارف والفهم	a1		×			×
	a2		×			×
	a3		×			×
	a4		×			×
	a5		×			×
المهارات المهنية	b1	×			×	
	b2	×			×	
	b3	×			×	
	b4	×			×	
	b5	×			×	
المهارات الذهنية	c1	×	×	×		×
	c2	×	×	×		×
	c3	×	×	×		×
	c4	×	×	×		×
	c5	×	×	×		×
المهارات العامة	d1	×			×	
	d2	×			×	
	d3	×			×	
	d4	×			×	
	d5	×			×	