



جدول الدروس الاسبوعي

| | | | | | |
|---|---------|-----------------------|---------|---------------|--------------------------|
| عبد الاله مخلف عبد الهادي | | | | | الاسم |
| Am.ab4699@yahoo.com | | | | | البريد الالكتروني |
| عناية وخزن الحاصلات البستانية | | | | | اسم المادة |
| | | | | | مقرر الفصل |
| تعريف الطالب بطرائق خزن الحاصلات البستانية الخاصة بكل محصول والمعاملات التي تجري عليها بعد عملية الحصاد وأثناء الخزن لضمان وصولها الى المستهلك بأعلى صفاتها الاكلية . | | | | | اهداف المادة |
| كما موضح في مفردات المادة العملي في الورقة التالية | | | | | التفاصيل الاساسية للمادة |
| فسلجة الحاصلات البستانية بعد الحصاد/د.عبدالاله مخلف عبد الهادي ج1+ج2 | | | | | الكتب المنهجية |
| مواقع من الانترنت | | | | | المصادر الخارجية |
| الامتحان النهائي | المشروع | الامتحانات اليومية | المختبر | الفصل الدراسي | تقديرات الفصل |
| %50 | | %35 | %15 | %50 | |
| | | | | | معلومات اضافية |

الجامعة :بغداد
الكلية :الزراعة
اسم القسم :البيستنة وهندسة الحدائق
المرحلة :الثالثة والثانية
اسم المحاضر الثلاثي :عبدالاله مخلف عبد الهادي
اللقب العلمي :استاذ مساعد
المؤهل العلمي :دكتوراه خزن وفسلجة ثمار مابعد
الحصاد
مكان العمل :البيستنة وهندسة الحدائق



جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقييم العلمي

جدول الدروس الاسبوعي

| الاسبوع | التاريخ | المادة النظرية | المادة العملية | الملاحظات |
|---------|------------|---|---|-----------|
| 1 | 2011/9/28 | اهمية الخزن المبرد في حماية الثمار من التلف بعد الحصاد | محاضرة تعريفية لمادة خزن الحاصلات البستانية تشمل مشاهدة افلام عن انواع المخازن المبردة للحاصلات البستانية في دول أوروبا وأمريكا | |
| 2 | 2011/10/5 | اسباب تلف الثمار بعد الحصاد والطرق المتبعه لتقليل التلف | الصفات التشريحية والمورفولوجية لانواع الثمار +مشاهدات عملية لانواع الثمار | |
| 3 | 2011/10/12 | نمو ونضج الثمار | دراسة الصفات الطبيعية والكيميائية للثمار+تعرف على عمل بعض الاجهزة المختبرية المستخدمة في دراسة الصفات الكيميائية والطبيعية للثمار | |
| 4 | 2011/10/19 | المقاييس المتبعه لتحديد الموعد المناسب لجني الثمار المخصصة للتسويق والخزن | تقدير الحموضة القابلة للتسحيح او نسبة الحموضة الكلية +تقدير الPH في عصير الثمار+اجراء تجربة عملي | |
| 5 | 2011/10/26 | تنفس الثمار اثناء النمو والنضج والخزن | تقدير مجموعة المواد الصلبة الذائبة TSS+ اجراء تجربه عملي | |
| 6 | 2011/11/3 | انتاج الاثلين وعلاقته بفسلجة الثمار بعد الحصاد | تقدير مجموع المواد الصلبة غير الذائبة IS في عصير الثمار.+مشاهدة فلم عن تقدير IS في عصير الثمار مختبريا | |
| 7 | 2011/11/9 | الانضاج الاصطناعي للثمار قبل وبعد الحصاد | تقدير فيتامين C في الثمار+ اجراء تجربة عملي | |
| 8 | 2011/11/16 | جني وفرز وتدرج وتعبنة الثمار | تقدير السكريات | |
| 9 | 2011/11/23 | الحصاد الميكانيكي لاهم انواع الفواكه والخضر | مشاهدة افلام عن طرق تقدير السكريات مختبريا | |
| 10 | 2011/11/30 | طرق التبريد | طرائق قياس سرعة التنفس+ اجراء تجربة | |

| | | | | |
|----------------|---|---|------------|----|
| | | السريع لازاله الحرارة من الثمار | | |
| | التبريد السريع للثمار بعد القطف + طرائق التبريد السريع + عرض سلايدات عن طرائق التبريد السريع | تصميم المخازن المبرده للفواكه والخضر | 2011/12/7 | 11 |
| | المخازن المبردة ومواصفاتها + اجهزة التبريد + جولة في المخازن المبردة | دورة التبريد الميكانيكي | 2011/12/14 | 12 |
| | ميكانيكية عمل اجهزة التبريد + اهم الغازات المستعملة بالتبريد | اداره وصيانة مخازن التبريد | 2011/12/21 | 13 |
| | الانضاج الصناعي للثمار + طرائق الانضاج الصناعي + مشاهدة فلم عن الانضاج الصناعي | الخرن في جو هوائي معدل | 2011/12/28 | 14 |
| | برنامج انضاج ثمار الطماطة | الخرن في جو هوائي مخلخل | 2012/1/4 | 15 |
| | برنامج انضاج ثمار الموز | | | 16 |
| عطلة نصف السنة | | | | |
| | الصفات التشريحية والمورفولوجية لاناوع الثمار + مشاهدات عملية لاناوع الثمار | اهمية الخرن المبرد في حماية الثمار من التلف بعد الحصاد | 2012/2/16 | 17 |
| | دراسة الصفات الطبيعية والكيميائية للثمار + تعرف على عمل بعض الاجهزة المختبرية المستخدمة في دراسة الصفات الكيميائية والطبيعية للثمار | اسباب تلف الثمار بعد الحصاد والطرق المتبعه لتقليل التلف | 2012/2/23 | 18 |
| | تقدير الحموضة القابلة للتسحيح او نسبة الحموضة الكلية + تقدير الPH في عصير الثمار + اجراء تجارب عملي | نمو ونضج الثمار | 2012/3/1 | 19 |
| | تقدير مجموعة المواد الصلبة الذائبة TSS + تجربة عملي | المقاييس المتبعه لتحديد الموعد المناسب لجني الثمار المخصصة للتسويق والخرن | 2012/3/8 | 20 |
| | تقدير مجموع المواد الصلبة غير الذائبة IS في عصير الثمار + مشاهدة فلم عن تقدير IS في عصير الثمار مختبريا | تنفس الثمار اثناء النمو والنضج والخرن | 2012/3/15 | 21 |
| | تقدير فيتامين C في الثمار + تجربة عملي | انتاج الاثلين وعلاقته بفسلجة الثمار بعد الحصاد | 2012/3/22 | 22 |
| | تقدير السكريات + مشاهدة افلام عن طرق تقدير السكريات مختبريا | الانضاج الاصطناعي للثمار قبل وبعد الحصاد | 2012/3/29 | 23 |
| | طرائق قياس سرعة التنفس + اجراء تجربة | جني وفرز وتدرج وتعبئة الثمار | 2012/4/5 | 24 |
| | التبريد البدني للثمار + طرائق التبريد السريع + مشاهدة افلام عن طرائق التبريد السريع | الحصاد الميكانيكي لاهم اناوع الفواكه والخضر | 2012/4/12 | 25 |
| | المخازن المبردة ومواصفاتها + اجهزة التبريد + جولة في المخازن المبردة | طرق التبريد السريع لازاله | 2012/4/19 | 26 |

| | | | | |
|--|--|--------------------------------------|-----------|----|
| | | الحرارة من الثمار | | |
| | ميكانيكية عمل اجهزة التبريد+اهم الغازات المستعملة بالتبريد | تصميم المخازن المبرده للفواكه والخضر | 2012/4/26 | 27 |
| | الانضاج الصناعي للثمار+طرائق الانضاج الصناعي+ مشاهدة فلم عن الانضاج الصناعي | دورة التبريد الميكانيكي | 2012/5/3 | 28 |
| | برنامج انضاج ثمار الطماطة | اداره وصيانة مخازن التبريد | 2012/5/10 | 29 |
| | برنامج انضاج ثمار الموز | الخرن في جو هوائي معدل | 2012/5/17 | 30 |
| | مشاهدة افلام عن انواع المخازن المبردة للحاصلات البستانية في دول أوروبا وأمريكا | الخرن في جو هوائي مخلخل | 2012/5/24 | 31 |
| | | | | 32 |

توقيع العميد :

توقيع الاستاذ :