



إعداد وإنتاج وتعبئة ثمار الخضر

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها / الدكتوراه

المقرر إجباري/ اختياري: اختياري

القسم الذي يقدم البرنامج: التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها.

القسم الذي يقدم المقرر: التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها.

السنة الدراسية/ المستوى: الدكتوراه

تاريخ اعتماد المواصفات

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: إعداد وإنتاج وتعبئة ثمار الخضر

الساعات التدريسية: 2 المحاضرة:1

حصص الإرشاد الخاص: العملي: 2 المجموع: 2

(ب) البيانات المهنية

1- الأهداف العامة للمقرر الدراسي :

1-إكساب الطالب المعارف والمفاهيم الخاصة بالعوامل البيئية و الزراعية المؤثرة على إنتاج وجودة محاصيل الخضر .

2- إعداد طالب ذو مهارات خاصة متعلقة بإنتاج محاصيل الخضر ووسائل تحديد درجة القطف أو الحصاد المناسبة لكل محصول من محاصيل الخضر.

3- تعريف و تطبيق الطالب أخلاقيات المهنة في العمل في مجال التسويق المحلى والتصدير وطرق الإعداد والتعبئة والتخزين والمعاملات الضرورية لمحاصيل الخضر والتدريب على الحصاد

2- النتائج التعليمية المستهدفة:

مخرجات التعلم للمقرر	مخرجات التعلم للبرنامج	البند
1/5/1/2 يتعرف علي عوامل أو	5/1/2 يفسر معايير الجودة في	أ- المعرفة والفهم:
عناصر الجودة المتبعة في إنتاج ثمار	الممارسة المهنية لتتمية البيئة	
الخضر	واستدامتها	
2/5/1/2 يفرق بين أطوار النضج		
المناسبة لحصاد كل محصول من		
محاصيل الخضر وطرق الفرز والتدريج		
والتعبئة وأنواع العبوات المختلفة .		

مخرجات التعلم للمقرر	مخرجات التعلم للبرنامج	البند
1/7/1/2 يتفهم العوامل البيئية	7/1/2 يـربط بـين المعرفــة والمهــارات	
والمعاملات الزراعية المؤثرة على	المكتسبة من برنامج الدراسة لتعزيز	
الإنتاج والجودة	الأنشطة البيئية والمهنية والمواطنة	
	والمسؤولة عن المحيط الذي يعيش	
	ويعمل فيه.	
1/6/2/2 - يميز بين عمليات الخدمة	6/2/2 يوظف المعرفة والفهم على	ب- المهارات
المختلفة التي تجرى على النباتات في	المشاكل المعقدة والمتعددة الأبعاد في	الذهنية:
الحقل وأطوار النضج الملائمة لحصاد	سياقات مألوفة وغير مألوفة بغرض إجلاء	
كل محصول وعلامات نضج الثمار	الرؤى وتقديم الحلول والمقترحات الغير	
	نمطية .	
1/7/2/2 يوضح الشروط الواجب	7/2/2 يحدد آليات وأدوات بشان عملية	
توافرها في العبوات وطرق التعبئة	الاستدامة بغرض الحفاظ على الموارد الطبيعية وتقييم الآثار البيئية المحتملة .	
والإعداد لكل محصول		
1/1/3/2 يصمم أشكال جديدة من	1/3/2 يتقن تصميم نظم الإدارة البيئية	ت- المهارات
العبوات تتناسب مع طبيعة وشكل	وتقبيم الأثر البيئي	المهنية والعملية:
وحجم ثمار كل محصول .		
1/4/3/2 يتدرب على بعض عمليات	4/3/2 يعظم العائد من تطبيق نظم	
الفرز والتدريج والتنظيف والغسيل في	الإدارة البيئية	
المعمل .		
2/4/3/2 يطبق الشروط الواجب		
توافرها في العبوات .		
1/3/4/2 يحدد المشكلة في مجال	3/4/2 يقترح تطوير المهارات اللازمة	ث- المهارات
الإنتاج والإعداد و والتعبئة لثمار	للتمكن الذاتي والتعلم المستمر (مثل العمل	العامة والقابلة للنقل:
الخضر وكيفية استخدام الأدوات	بشكل مستقل، وإدارة الوقت , ومهارات	للنفل.
التكنولوجية الحديثة لخدمتها .	التنظيم).	
1/6/4/2 يكتسب القدرة على الاتصال	6/4/2 يساهم في إدارة اللقاءات العلمية	
والتواصل والعمل في فريق	بكفاءة ومقدرة على التنظيم وإدارة الوقت	
	بفاعلية .	

3- المحتويات:

إرشاد/عملي	محاضرة	عدد الساعات	الموضوع
2	1	2	 1 - مقدمة: تعريف علم الخضر -المكونات الكيميائية الأساسية لثمار الخضر -الأهمية ألأقتصادية والغذائية والطبية لمحاصيل الخضر – اغراض انتاجها

2	1	2	2 - تاثير العوامل البيئية الجوية والارضية على نمو وانتاج محاصيل الخضر
4	2	4	3 - تقسيم الخضر - انتاج خضر المواسم المعتدلة والباردة : البطاطس – البصل – الثوم - البسلة - الشليك –الكرنب – الخسر الجذرية (الجزر - اللفت - البنجر) الخضر
4	2	4	الورقية (السبانخ-الجرجير-البقدونس) 4 - انتاج الخضر الصيفية: (ملوخية- شهد- بطيخ- باميا – خرشوف) خضر تزرع على مدار العام: (طماطم – فلفل- خيار, كوسة) من حيث الأنبات ,اهم الأصناف- ميعاد الزراعة-الأنبات - الشتل- التسميد- تاثير الظروف البيئية- النضج والحصاد والتعبئة والتخزين
4	2	4	 5 - حصاد محاصيل الخضر: تحديد درجة النضج- طرق التعرف على طور الحصاد المناسب- تحديد ميعاد الزراعة والحصاد
2	1	2	 6 - عوامل الجودة الظاهرية والكيميائية في محاصيل الخضر
2	1	2	7 - عمليات التداول والأعداد للتسويق
2	1	2	 8 - طرق التعبئة والتخزين والمعاملات الضرورية لمحاصيل الخضرفي الحقل
2	1	2	9 - التسويق المحلى والتصدير لمحاصيل الخضر
2	1	2	10 - التغيرات التي تطرؤ على محاصيل الخضر بعد الحصاد- تنفس محاصيل الخضر بعد الحصاد
2	1	2	11 - وسائل اطالة فترة احتفاظ الخضر بجودتها اثناء التخزين

4- <u>موضوعات المقرر:</u>

الأسبوع	الموضوع	رقم الموضوع
الأول	 1 - مقدمة: تعريف علم الخضر -المكونات الكيميائية الأساسية لثمار الخضر -الأهمية ألأقتصادية والغذائية والطبية لمحاصيل الخضر – اغراض انتاجها 	1
الثاني - الثالث	 2 - تاثير العوامل البيئية الجوية والارضية على نمو وانتاج محاصيل الخضر 	2
الرابع - الخامس	3 - تقسيم الخضر - انتاج خضر المواسم المعتدلة والباردة: البطاطس – البصل – الثوم - البسلة - الشليك –الكرنب – الخس – الخضر الجذرية (الجزر - اللفت - البنجر) الخضر الورقية (السبانخ -الجرجير -البقدونس)	3
السادس - السابع	4 - انتاج الخضر الصيفية: (ملوخية - شهد - بطيخ - باميا – خرشوف) خضر تزرع على مدار العام: (طماطم – فلفل - خيار, كوسة) من حيث الأنبات , اهم الأصناف - ميعاد الزراعة -الأنبات - الشتل - التسميد - تاثير الظروف البيئية - النضج والحصاد والتعبئة والتخزين	4
الثامن	 5 - حصاد محاصيل الخضر: تحديد درجة النضج- طرق التعرف على طور الحصاد المناسب- تحديد ميعاد الزراعة والحصاد 	5
التاسع	6 - عوامل الجودة الظاهرية والكيميائية في محاصيل	6

	الخضر	
العاشر	7 – عمليات التداول والأعداد للتسويق	7
الحادي عشر	 8 - طرق التعبئة والتخزين والمعاملات الضرورية المحاصيل الخضرفي الحقل 	8
الثاني عشر	9 – التسويق المحلى والتصدير لمحاصيل الخضر	9
الثالث عشر	10 – التغيرات الكيميائية و الظاهرية التي تطرؤ على محاصيل الخضر بعد الحصاد- تنفس محاصيل الخضر بعد الحصاد	10
الرابع عشر	11 - وسائل اطالة فترة احتفاظ الخضر بجودتها اثناء التخزين	11

5- العلاقة بين المقرر والبرنامج:

المهارات العامة والقابلة للنقل	المهارات المهنية والعملية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم	
3/4/2 6/4/2	1/3/2 4/3/2	6/2/2 7/2/2	5/1/2 7/1/2	المعـــايير الأكاديميــة للبرنامج والتى يقوم المقرر بتحقيقها

6- مصفوفة مضاهاة نواتج التعلم المستهدفة:

زر	مخرجات التعلم للمقرر					مقرر	ضوعات الد	مو				
		الحادي عشر	العاشر	التاسع	الثامن	السابع	السادس	الخامس	الرابع	الثالث	الثانى	الأول
	1/5/1/2 يتعرف علي						X					
	عوامل أو عناصر الجودة											
	المتبعة في إنتاج ثمار											
	الخضر											
	2/5/1/2 يفرق بين					X		X				
ব	أطوار النضج المناسبة											
المعرفة والفهم	لحصاد كل محصول من											
9	محاصيل الخضر وطرق											
*	الفرز والتدريج والتعبئة											
	وأنواع العبوات المختلفة .											
	-1/7/1/2 يتفهم العوامل								X	X	X	
	البيئية والمعاملات الزراعية											
	المؤثرة على الإنتاج											
	والجودة											
·J									_	_		

		1	1	T 7	T 7				
	1/6/2/2 – يميز بين			X	X				
	عمليات الخدمة المختلفة								
	التي تجري على النباتات								
	فى الحقل وأطوار النضبج								
	الملائمة لحصاد كل								
	محصول وعلامات نضج								
	الثمار								
	1 /7 /0 /0				X				
	-1/7/2/2 يوضــــــــــــــــــــــــــــــــــــ				Λ				
	الشروط الواجب توافرها في								
	العبوات وطرق التعبئة								
	والإعداد لكل محصول					T 7			
	-1/1/3/2 يصمم أشكال					X			
	جديدة من العبوات تتناسب								
マ	مع طبيعة وشكل وحجم								
المهارات المهنية والعملية	ثمار كل محصول .								
リ ラ	1/4/3/2 يتدرب على				X	X			
	بعض عمليات الفرز								
ا يا	والتدريج والتنظيف								
ا مِيْ	والغسيل في المعمل .								
''	2/4/3/2 يطبق الشروط								
	الواجب توافرها في العبوات								
	-1/3/4/2 يحدد المشكلة				X	X			
	في مجال الإنتاج والإعداد								
_	و والتعبئة لثمار الخضر								
ا لمهار	وكيفية استخدام الأدوات								
<u>.</u> j,	التكنولوجيــة الحديثـــة								
العام	لخدمتها .								
المهارات العامة والقابلة للنقل	1/6/4/2 أن يكـــون	X	X	X					X
- 	الطالب قادر على تحديد	A	Λ	Λ					Λ
III	المشكلة في مجال الإنتاج والإعداد و والتعبئة لثمار								
	والإعداد و والتعبية للمار الخضر وكيفية استخدام								
	الأدوات التكنولوجيـــــــــــــــــــــــــــــــــــ								
	الحديثة لخدمتها								
							1		

7- طرق التعليم والتعلم:

۶	التعلد	طيم و	لة الت	أنشط			طرق التعليم والتعلم								
ڹڂۯ <u>ڹ</u> ؋	كتابة ابداعية	دراسة حالة	رحلة ميدانية	عروض علمية	قراءة مقال مكتوب	لعب الأنوار	مشروعات التطم	العصف الذهنى	حل المشكلة	التعلم التعاوني	المناقشات	الافلام والعروض	المحاضرة	المستهد ف ة رر	نواتج التعلم للمة
					X					X		X	X	1/5/1/2	
			X	X				X			X	X		2/5/1/2	المعرفه و القهم
			X					X			X		X	1/7/1/2	10-
Х			X	X						X		X		1/6/2/2	المهارات ألذهنيه
								X	X		X			1/7/2/2	ألذهنيه
X			X				X	x	X		X			1/1/3/2	المهارات المهنية
х			X				Х			Х				1/4/3/2	
		X			X			х		X	X			1/3/4/2	المهارات
			Х			X	Х		х		X			1/6/4/2	المهارات العامة و المنقولة

8- طرق التقويم لنواتج التعلم المستهدفة:

	چم	لمرق التقوب						
أعمال	السنة	الاختبار	الاختبار	الاختبار	نواتج التعلم المستهدفة للمقرر			
تقیم مشروع	تقيم تقرير	الاختبار العملي	الإختبار الشفوي	الاختبار التحريري				
	X		X	X	1/5/1/2			
		X	x		2/5/1/2	المعرفة و الفهم		
X				X	1/7/1/2			
	X	X			1/6/2/2	المهارات الذهنية		
		Х	х		1/7/2/2	المهارات الدهلية		
X		X			1/1/3/2	المهارات المهنية		
X		X			1/4/3/2	المهارات المهديد		
	X	Х	X		1/ 3/4/2	المهارات العامة		
X			X		1/6/4/2	والمنقولة		

9- الجدول الزمنى للتقييم والوزن النسبى لكل تقييم

طرق التقيم	النسبة	الأسبوع
الأختبار النظرى النهائى	60	السادس عشر
الأختبار الشفوي النهائى	15	السادس عشر
اختبار دوري لنصف الفصل الدراسي	5	السادس

التقيم العملي لنهاية الفصل الدراسى	15	الخامس عشر
تقيم المشاريع والتقارير والعروض والمناقشات	5	أسبوعى
الأجمالي	%100	

10- قائمة المراجع

1-10- الكتب و البحوث المقترحة

- ابراهيم ،عاطف محمد . 1996 . الفراولة زراعتها ، رعايتها وانتاجها -منشأة المعارف الاسكندرية .
- أبو العزايم، علي . 2010 . أساسيات انتاج الخضر و الزراعة المحمية الدار العربية للنشر والتوزيع .
- المنسي ، علي احمد عطية و محمد السعيد زكي .1990 . محاصيل الخضر الدار العربية للنشر والتوزيع .
 - حسن ، أحمد عبد المنعم . 1998 . تكنولوجيا انتاج الخضر المكتبة الاكاديمية القاهرة.
 - حسن ، أحمد عبد المنعم . 2000 . أساسيات انتاج الخضر وتكنولوجيا الزراعات المكشوفة و المحمية (الصوبات) الدار العربية للنشر والتوزيع .
 - حسن ، أحمد عبد المنعم . 2002 . انتاج الخضر البقولية المكتبة الاكاديمية القاهرة .
- حسن ، أحمد عبد المنعم . 2003 . انتاج الخضر المركبة والخبازية والقلقاسية الدار العربية للنشر والتوزيع –
 القاهرة .
 - -خلف الله عبد العزيز ، التال ، محمد عبد اللطيف ، عبد القادر ، محمد محمد ، الشرقاوي، عبد العزيز . 1996. الخضروات أساسيات وإنتاج مكتبة المعارف الحديثة الإسكندرية .
 - خليل ، محمود عبد العزيز . 1999 . محاصيل الخضر دار المعارف الحديثة اسكندرية
 - غنيم ، ابراهيم ، سناء مرسى العربى وطلعت حسن . 2011 . اساسيات انتاج محاصيل الخضر دار المعارف الحديثة اسكندرية .

كذلك ، محمد محمد . 2001 . مقدمة في زراعة الخضروات -منشأة المعارف - الاسكندرية .

- 2011 . أسس إنتاج الخضر والفاكهة وخصائص المنتجات العضوية

Hesham Abdel-Razzek 2011. Vegetable Crops (Practical and Technology Application)

Nonnecke, IB.L. 1989. Vegetable Production. Van Nostrand Reinhold, New York. 657p

Postharvest biotechnology of vegetable crops

Splittstoesser W. E. 1980. Vegetable Growing Handbook. Organic and traditional Methods. $3^{\rm rd}$ ed. Van Nostrand Reinhold. New York, U.S.A. 311p

* Hort . science * J. Amr. Soc. Hor. Sci.

* Horticulture Abstracts, Food. Techn.

11- الإمكانات المطلوبة للتعليم والتعلم

أجهزة ووسائل عرض _ دعم طباعة برامج اليكترونية - إمكانات مادية للزيارات الميدانية

منسق وموصف المقرر: د/ هالة احمد عبد العال احمد (استاذ مساعد انتاج الخضر - قسم التنمية المتواصلة للبيئة) محدث المقرر: د/ ممدوح محمد السعيد عرفه رئيس القسم: د/ نادية حامد البتانوني

التاريخ: / /