

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	إنتاج خضروات
رقم المساق	AGPP3315
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	متطلب كلية
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	2
الساعات المعتمدة عملي	1
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 - تزويد الطالب بالمعرفة العلمية والخبرة العملية لإنتاج الخضراوات -
2 - تعريف الدارس بالعلاقة المتبادلة بين عوامل الإنتاج ومحاصيل الخضروات -
3 - تعريف الطلاب بالعلاقة المتبادلة بين محاصيل الخضراوات والبيئة -
4 - تعريف الطالب بالبعد البيئي والأخلاقي خلال مراحل إنتاج محصول عالي الجودة وصحي -

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	<ul style="list-style-type: none"> * يلم بالمعلومات الأساسية ذات الصلة بالزراعة * يلم بأساسيات تنفيذ الأعمال المزرعية * يصنف محاصيل الخضراوات * يتعرف على النظم المختلفة لإنتاج الحاصلات البستانية * يعي بأثر الظروف البيئية على اختيار أنسب نظام للإنتاج * يلم بأثر الظروف البيئية على الكفاءة الإنتاجية لمحاصيل الخضر * يلم بمواعيد الزراعة والكميات المطلوبة لزراعة محاصيل الخضراوات * يتعرف على الاستخدام الأمثل للاقتصادي للأسمدة * يتعرف على نظم الري والصرف المناسب لإنتاج الخضراوات * يتعرف على الآفات المسببة للإمراض في الخضر * يجمع الدلائل والبيانات الخاصة بموضوع البحثي * يحلل البيانات المتعلقة بموضوع البحث * يصمم وينفذ التجارب للوصول لاستنتاج منطقي * يقترح خططاً للإنتاج التجاري لمحاصيل الخضراوات * يختار أفضل طريقة لزراعة محصول الخضراوات * يمارس إكثار نباتات الخضراوات بمهارة تحت الظروف المتاحة * يختار نظام التسميد الأمثل لمحاصيل الخضراوات * يتعرف على طرق الحصاد الخاصة بكل محصول * يمارس العمليات الزراعية بشكل جيد * ينتج الخضراوات تحت نظم غير تقليدية * يعرض المعلومات ويفسر الظواهر شفاهاً وكتابة * يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة لعرض البيانات والمعلومات * يكتسب المهارات الإدارية * يستخدم الحاسوب في كتابة النص وتحليل وعرض البيانات * يستخدم تطبيقات الحاسوب في مجال البساتين
المهارات الذهنية	
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	
المهارات العامة	

رابعا : محتوى المساق

1 -	يشمل المقرر معلومات خاصة بأهم محاصيل الخضر المزروعة بفلسطين في الحقل المفتوح مثل الأهمية الاقتصادية والتغذوية، الوضع التصنيفي للمحصول، العوامل البيئية المناسبة لإنتاج المحصول، طرق الإكثار وعمليات الخدمة المختلفة للمحصول، وفي الجزء العملي جزءا وصفا نباتيا لمكونات المحاصيل وأجزاء محاصيل الخضر التالية :
2 -	إنتاج البطاطس والبطاطا
3 -	إنتاج الطماطم
4 -	إنتاج السلق والسبانخ
5 -	إنتاج الكرنب والقمبيط
6 -	إنتاج البصل والثوم
7 -	إنتاج الكوسا
8 -	إنتاج اللفت والفجل
9 -	إنتاج الجزر وبجر المائدة
10 -	إنتاج البامية والخرشوف
11 -	إنتاج الفاصوليا واللوبيا
12 -	إنتاج القلقاس
13 -	إنتاج الكرفس والبقدونس

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 -	المحاضرات النظرية
2 -	الدروس العملية في المعمل والمزرعة
3 -	زيارات إلى مزارع الخضراوات في الحقل المفتوح

الأساليب المستخدمة	التوقيت	توزيع الدرجات
امتحان نصف أول	الأسبوع الرابع	10
امتحان نصف ثاني	الأسبوع الثامن	10
امتحان عملي نهائي	نهاية الفصل	20
حضور	خلال الفصل	5
بحث ومناقشة	نهاية الفصل	5
امتحان نهائي	نهاية الفصل	50

الكتب الدراسية والمراجع

كتب مقترحة	<p>احمد عبد المنعم حسن (1994). أساسيات إنتاج الخضر في الأراضي الصحراوية-الدار العربية للنشر والتوزيع</p> <p>احمد عبد المنعم حسن (1994). إنتاج خضر المواسم المعتدلة والباردة في الأراضي الصحراوية-الدار العربية للنشر والتوزيع</p> <p>احمد عبد المنعم حسن (1994). إنتاج خضر المواسم الدافئة والحارة في الأراضي الصحراوية -الدار العربية للنشر والتوزيع</p> <p>احمد عبد المنعم حسن (1991). إنتاج محاصيل الخضر- الدار العربية للنشر والتوزيع</p>
------------	---