

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جهاز الإشراف والتقويم العلمي  
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي

## استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : الموصل

الكلية/ المعهد: الزراعة والغابات

القسم العلمي: علوم الاغذية

تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٠/٨/١

جامعة الموصل  
كلية الزراعة والغابات  
المعهد للعلوم العلمية

التوقيع :  
اسم المعاون العلمي : أ.د. علي فاروق قاسم المعاضيدي

التاريخ : ٢٠٢٠ / ٨ / ١

التوقيع :  
اسم رئيس القسم : أ.د. مازن محمد ابراهيم

التاريخ :  
جامعة الموصل  
كلية الزراعة والغابات



قسم علوم الاغذية

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: م.د. منتصر خيرى حسين

التاريخ

التوقيع

٢٠٢٠ / ٨ / ١

جامعة الموصل  
UNIVERSITY OF MOSUL  
COLLEGE OF AGRICULTURE AND FORESTRY  
مصادقة السيد العميد

الاستاذ الدكتور  
محمد يونس العلاف  
عميد كلية الزراعة

## وصف البرنامج الأكاديمي

يوفر وصف البرنامج الأكاديمي هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من الفرص المتاحة . ويصاحبه وصف لكل مقرر ضمن البرنامج

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الموصل
2. القسم العلمي / المركز	علوم الاغذية
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	بكالوريوس علوم اغذية
4. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس علوم زراعية
5. النظام الدراسي :	فصلي
6. برنامج الاعتماد المعتمد	ABET
7. المؤثرات الخارجية الأخرى	السبوره ،جهاز العرض فوق الرأس ،فرص متاحة للدعم, التعليم الالكتروني باستخدام الـ Google class
8. تاريخ إعداد الوصف	2020 / 8 / 1
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
إعداد خريجين بمهارات نظرية وعملية عالية لتلبية احتياجات الواقع الاكاديمي والمؤسسات التربوية.	
أكساب الطلبة معرفة بطبيعة وظيفة اساليب تصنيع وحفظ الغذاء من الناحية الاكاديمية والمهنية	
فهم طبيعة عمل معامل الأغذية والألبان وبرامج تغذية الإنسان استنادا للمعايير الاحصائية الدولية.	
تعلم انواع التصنيع وحفظ الغذاء وتحقيق التغذية الصحية والمتوازنة للمجتمع استنادا الى اختصاص الجهة المنفذة للعمل	
تزويدهم بمعلومات تخص البرامج والملفات الخاصة بعمل التصنيع الغذائي	
تنمية الوعي لديهم فيما يتعلق في التصنيع الغذائي وطرق حفظ الأغذية واهميتها وانواعها ومراحل.	
معرفة طبيعة عمل الجهاز المركزي للفحص وكيفية التعاون معه من خلال الحصول على الاحصاءات الدقيقة	
10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	

<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>1- فهم التصنيع وحفظ الغذاء والتغذية المتوازنة وعلاقتهم بالإنسان</p> <p>2- التمييز بين طرق تصنيع الغذاء وطرائق الحفظ المتبعة.</p> <p>3- التمييز بين ثلاث مصطلحات ( التغذية المتوازنة ، التغذية العلاجية ، أمراض سوء التغذية. )</p> <p>4- معرفة أنواع الاحصاءات التغذوية التي تستخدم في تحديد حاجة الفئات العمرية للمغذيات .</p> <p>5- التركيز على تقرير الإحصائي وأنواع الرأي التي يلجأ إليها المهندس الزراعي وحسب طبيعة المهمة.</p> <p>6- التعرف على طبيعة عمل واختصاص الجهات الاحصائية الخاصة والعامه.</p>
<p>ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج</p> <p>ب 1 - معرفة كيفية تصميم البرامج الجيدة-</p> <p>ب 2- معرفة كيفية اعداد التقرير الخاص بالنتائج</p> <p>ب 3- معرفة كيفية فحص نظام الاحصاء السكاني من خلال مراحل التنفيذ</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>1 - اعتماد اسلوب القاء المحاضرات وربط كل موضوع بأمثلة من واقع حال عمل الزراعة-</p> <p>2 - إعطائهم بعض التمارين العملية البسيطة والتي يجري مناقشتها من قبل الطلبة وحلها اثناء المحاضرة-</p> <p>و بمشاركة كافة الطلبة في الشعبة مع الاستاذ لإعطاء المادة نوع من التفاعل.</p> <p>3 - استخدام الـ Google class لالقاء المحاضرات وتحميلها على هذه المنصة والمحاضرات الفديوية</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>1- من خلال مشاركة الطلبة بالمحاضرة بالاعتماد على تحضيرهم المسبق للمادة.</p> <p>2 - إعطائهم (تمرين) كواجب بيتي وطلب حله بأوراق مستقلة يجمع منهم بالمحاضرة التالية.</p> <p>3 - إعطاء الطلبة دراسة حالة وتقسيم الطلبة الى مجموعات لكتابة تقرير حول تلك الدراسة.</p> <p>4 - التقييم من خلال الامتحانات الشهرية.</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .</p> <p>ج 1- زرع القيم والمبادئ لدى الطالب من خلال التأكيد على استقلالية الاحصائي عند ابداء رأيه المحايد-</p> <p>ج 2 - التأكيد على السمات الشخصية كالنزاهة والامانة والسرية والاخلاق- .</p> <p>ج 3 - بيان اهمية قواعد السلوك المهني وتعرضه للعقوبات القانونية في حالة مخالفته-</p> <p>ج 4- التأكيد على اهمية محاربة الفساد المالي والاداري من قبل الاجهزة الرقابية.</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>1 -التقبل - توجيه أسئلة - تدوين ملاحظات حول موضوع المحاضرة</p> <p>2 - الاستجابة من خلال اتباع الإرشادات -تطبيق التعليمات- عرض المساعدة- القيام بالأعمال عن رغبة</p> <p>3 - دعم وجهات النظر- إبداء وجهات نظر مغايرة للأفكار الخاطئة- مساعدة المشاريع- الاحتجاج</p> <p>عل- التقييم ي الأعمال الخارجة عن الموضوع - القيام بالأنشطة- دعم وسائل السلامة العامة</p>

4 - التنظيم القيمي - مقارنة أنماط السلوك- وضع نظريات حول التنظيم- تنظيم نماذج للقيم-- وضع معايير لتحديد القيم- تحديد حدود السلوك.

#### طرائق التقييم

- الملاحظة
- المقابلة
- السجل التراكمي للطلاب

- د-المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- د1د1- قدرة الطلبة على معرفة المكونات الأساسية للأغذية .
- د2- قدرة الطلبة على تصنيع الأغذية المختلفة .
- د3- قدرة الطلبة على اختيار المكائن والآلات المناسبة والصحية المستخدمة في تصنيع الأغذية .
- د4- قدرة الطلبة على تحليل الأغذية .
- د5- قدرة الطلبة على الكشف عن الأحياء المجهرية الضارة والنافعة في الأغذية المختلفة

#### طرائق التعليم والتعلم

- وضع مناهج دراسية مناسبة لتخصص علوم وتكنولوجيا الأغذية .
- وضع مناهج دراسية تتلاءم وبيئة العمل .
- ايجاد مختبرات ومعامل اغذية مصغرة لتدريب الطلبة بخبرات تحاكي الواقع .
- ارسال الطلبة للتدريب في معامل الاغذية الحكومية والخاصة .
- دعوة بعض الجهات المهنية لتنظيم محاضرات ولقاءات مع الطلبة .

#### طرائق التقييم

لامتحانات اليومية والشهرية والفصلية والنهائية  
النقاش والمشاركة في الدرس

#### 11.بنية البرنامج

المرحلة الدراسية	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة
			نظري
			عملي

3	2	كيمياء عامة	AGFS21_F1011	المرحلة الاولى الفصل الخريفي
3	2	مبادئ بستنة	AGFS21_F1021	
-	2	مبادئ اقتصاد زراعي	AGFS21_F1031	
-	2	رياضيات	AGFS21_F1041	
-	1	حقوق الانسان وحرريات عامة	AGFS21_F1051	
-	2	لغة انكليزية 1	AGFS21_F1061	
3	-	رسم هندسي	AGFS21_F1071	

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	كيمياء كمية	AGFS21_F1081	المرحلة الاولى الفصل الربيعي
3	2	مبادئ انتاج حيواني	AGFS21_F1091	
3	2	مبادئ صناعات غذائية	AGFS21_F1101	
3	2	مبادئ الورش الهندسية	AGFS21_F1111	
3	2	احصاء	AGFS21_F1121	
3	-	تطبيقات في الحاسوب 1	AGFS21_F1131	
3	2	مبادئ علم التربة	AGFS21_F1141	

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	كيمياء عضوية	AGFS21_F2011	المرحلة الثانية الفصل الخريفي
3	2	مبادئ احياء مجهرية	AGFS21_F2021	
3	2	محاصيل صناعية	AGFS21_F2031	
3	2	مبادئ البان	AGFS21_F2041	
3	2	تصميم وتحليل تجارب	AGFS21_F2051	
3	-	تطبيقات في الحاسوب 2	AGFS21_F2061	
-	2	مبادئ ارشاد زراعي	AGFS21_F2071	
-	2	لغة انكليزية 2	AGFS21_F20	

الساعات المعتمدة	اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة
------------------	----------------------	----------------------	---------

الدراسية		نظري	عملي
المرحلة الثانية الفصل الربيعي	AGFS21_F2081	2	3
	AGFS21_F2091	2	3
	AGFS21_F2101	2	3
	AGFS21_F2111	2	3
	AGFS21_F2121	2	-
	AGFS21_F2131	2	3
	AGFS21_F2141	1	--
	AGFS21_F2151	2	-3

المرحلة الدراسية	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
المرحلة الثالثة الفصل الخريفي	AGFS21_F3011	كيمياء اغذية	2	3
	AGFS21_F3021	تصنيع حبوب	2	3
	AGFS21_F3031	علم الحياة الجزيئي	2	3
	AGFS21_F3041	احياء اغذية	2	3
	AGFS21_F3051	مبادئ تغذية انسان	2	-
	AGFS21_F3061	تصنيع تمر و سكر	2	3
	AGFS21_F3071	تسويق زراعي	2	-
	AGFS21_F30	لغة انكليزية 3	2	-

المرحلة الدراسية	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
المرحلة الثالثة الفصل الربيعي	AGFS21_F3081	كمياء البان	2	3
	AGFS21_F3091	خبز ومعجنات	2	3
	AGFS21_F3101	هندسة وراثية	2	3
	AGFS21_F3121	احياء الالبان المجهرية	2	3
	AGFS21_F3121	مسارات ايضية	2	3

3	2	منتجات البان سائلة	AGFS21_F3131
3	-	تطبيقات في الحاسوب 3	AGFS21_F3141

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	تصنيع اغذية 1	AGFS21_F4011	المرحلة الرابعة الفصل الخريفي
3	2	صناعة جبن	AGFS21_F4021	
3	2	تقانات حياتية1	AGFS21_F4031	
3	2	تحليل اغذية	AGFS21_F4041	
3	2	تصنيع لحوم واسماك	AGFS21_F4051	
3	2	عناية وخزن	AGFS21_F4061	
3	-	مشروع بحث تخرج	AGFS21_F4071	
-	2	لغة انكليزية 4	AGFS21_F40	

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	تصنيع اغذية 2	AGFS21_F4081	المرحلة الرابعة الفصل الربيعي
3	2	زبد ومثلجات	AGFS21_F4091	
3	2	تقانات حياتية2	AGFS21_F4101	
3	2	سيطرة نوعية	AGFS21_F4111	
3	2	تغذية علاجية	AGFS21_F4121	
-	1	حلقات دراسية	AGFS21_F4131	
3	-	مشروع بحث تخرج	AGFS21_F4141	
3	-	تطبيقات في الحاسوب 4	AGFS21_F41	

12. التخطيط للتطور الشخصي

- تنمية قدرات الطلبة في البحث والتقصي من خلال الزيارات الميدانية لمعامل الاغذية .
- حث الطلبة على زيارة المكتبة اسبوعيا .
- الاطلاع على ماهو جديد في مجال تكنولوجيا تصنيع الاغذية من خلال البحث في الانترنت .
- الاطلاع على الكتب والمجلات في مختلف المواضيع الخاصة بعلم وتكنولوجيا الاغذية كمصادر للمعلومات

13. معيار القبول (وضع الأنظمة المتعلقة بالالتحاق بالكلية أو المعهد)

القبول المركزي / حسب متطلبات وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

14. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- 1- المكتبة المركزية ومكتبة الكلية .
- 2- شبكة المعلومات الانترنت .
- 3- تجارب الجامعات العربية والعالمية .
- 4- المناهج الدراسية الحالية



