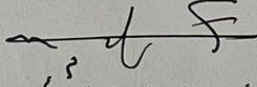



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقويم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي

استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : الموصل
الكلية/ المعهد: كلية الزراعة والغابات
القسم العلمي : علوم الاغذية
تاريخ ملء الملف : 2022\8\10

التوقيع : 
اسم المعاون العلمي : أ.د. علي فاروق قاسم
التاريخ : 14 / 8 / 2022

التوقيع : 
اسم رئيس القسم : أ.د. مازن محمد ابراهيم
التاريخ : 2022\8\10

دقق الملف من قبل
شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي
اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي : م. م. إيمان فيصل محمد
التاريخ 2022\8\11

الاستاذ الدكتور
محمد يونس العلاف
عميد كلية الزراعة والغابات
مصادقة السيد العميد
2022\8\14

التوقيع : 

يوفر وصف البرنامج الأكاديمي هذا ايجازاً مقتضياً لأهم خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ 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	السيبوره ،جهاز العرض فوق الرأس ،فرص متاحة للدعم التعليم الالكتروني باستخدام الـ Google class
8. تاريخ إعداد الوصف	2022 / 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 انواع الاحصاءات التغذوية لتي تستخدم في تحديد حاجة الفئات العمرية للمغذيات .</p> <p>5- التركيز على تقرير الإحصائي وأنواع الرأي التي يلجأ اليها المهندس الزراعي وحسب طبيعة المهمة.</p> <p>الكلف بها .</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 الفاء 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>وبمشاركة كافة الطلبة في الشعبة مع الاستاذ لإعطاء المادة نوع من التفاعل .</p> <p>3 - استخدام الـ Google class لاقاء المحاضرات وتحميلها على هذه المنصة والمحاضرات الفيديوية</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>

3 - دعم وجهات النظر - إبداء وجهات نظر مغايرة للأفكار الخاطئة- مساعدة المشاريع- الاحتجاج

عل- التقييم ي الأعمال الخارجة عن الموضوع - القيام بالأنشطة- دعم وسائل السلامة العامة

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 الاغذية المختلفة .

د3- قدرة الطلبة على اختيار المكائن والآلات المناسبة والصحية المستخدمة في تصنيع الاغذية .

د4- قدرة الطلبة على تحليل الاغذية .

د5- قدرة الطلبة على الكشف عن الاحياء المجهرية الضارة والنافعة في الاغذية المختلفة

طرائق التعليم والتعلم

وضع مناهج دراسية مناسبة لتخصص علوم وتكنولوجيا الاغذية .

- 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

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
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
عملي	نظري			
3	2	كيمياء فيزيائية	AGFS21_F2081	المرحلة الثانية الفصل الربيعي
3	2	كمياء حيوية	AGFS21_F2091	
3	2	افات مخازن	AGFS21_F2101	
3	2	صحة اغذية	AGFS21_F2111	
-	2	ادارة معامل الاغذية	AGFS21_F2121	
3	2	هندسة معامل الاغذية	AGFS21_F2131	
--	1	حرية وديمقراطية	AGFS21_F2141	
-3	2	لغة عربية	AGFS21_F2151	

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

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	كيمياء البان	AGFS21_F3081	المرحلة الثالثة الفصل الربيعي
3	2	خبز ومعجنات	AGFS21_F3091	
3	2	هندسة وراثية	AGFS21_F3101	
3	2	احياء الالبان المجهرية	AGFS21_F3121	
3	2	مسارات ابيضية	AGFS21_F3121	
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 حياتية 1	AGFS21_F4031	
3	2	تحليل اغذية	AGFS21_F4041	
3	2	تصنيع لحوم واسماك	AGFS21_F4051	
3	2	عناية وخرن	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 حياتية 2	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

