



## وصف البرنامج الأكاديمي لقسم علوم الاغذية



اسم الجامعة: الموصل

الكلية/المعهد: الزراعة والغابات

القسم العلمي: علوم الأغذية

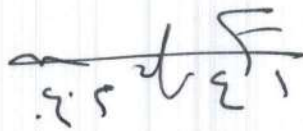
اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: بكالوريوس

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس علوم الأغذية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ إعداد الوصف: 2024/3/26

تاريخ ملء الملف: 2024/4/1

التوقيع: 

اسم المعاون العلمي: أ.د. علي فاروق المعاضبيدي

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٤ / ١

التوقيع: 

اسم رئيس القسم: أ.د. سمية خلف بدوي

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٤ / ١

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: م.م. عدي عبد الهادي عداي

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٤ / ١

التوقيع: 

مصادقة السيد العميد أ.د. محمد يونس العلاف

1. رؤية البرنامج
التميز والرقي في التعليم الأكاديمي والريادة في خدمة المجتمع والجودة في البحث العلمي في مجالات علوم الأغذية سعياً للدولية.

2. رسالة البرنامج
المساهمة في تحقيق التنمية المستدامة من خلال إعداد مهندس زراعي متخصص ومؤهل للعمل في مجالات علوم الأغذية ملتزم بأخلاقيات المهنة ذو كفاءة عالية من الناحية العلمية والمهارات التطبيقية، وقادر على تلبية احتياجات سوق العمل المحلي والإقليمي والعالمي وخدمة المجتمع بمستوى تنافسي من خلال تنمية مهارات البحث العلمي والتعلم الذاتي المستمر.

3. أهداف البرنامج
<p>1. تأهيل كوادر علمية متخصصة مدربين وذوي كفاءات علمية في مجال علوم الأغذية قادرين على مواجهة تحديات المهنة والتنافس مع أقرانهم في خدمة المجتمع وسد احتياجات سوق العمل.</p> <p>2. تطوير بيئة تعليمية حديثة محفزة ومجهزة بأحدث التقنيات والمعدات المتطورة تمكن الطالب من المنافسة والإبداع والتميز وتخلق فيه الرغبة في مواصلة التعلم المستمر وتنمية الذات والمهارات والقدرة على تطوير الأداء والعمل ضمن فريق واتخاذ القرار في مجال علوم الأغذية.</p> <p>3. تأهيل كوادر مُلم بالتشريعات الزراعية وبالقضايا القانونية والاجتماعية والالتزام بأخلاقيات العمل وإدارة الجودة ذات الصلة بالمجالات الزراعية وخاصة المتعلقة بعلوم الأغذية.</p> <p>4. إدارة وتوظيف الموارد ومعالجة المشاكل في المنشآت والمشروعات الزراعية بكفاءة وأداء جيد في مجال علوم الأغذية ضمن إطار المحافظة على الموارد الطبيعية والتنوع البيولوجي والتنمية المستدامة.</p> <p>5. يمتلك المهارات في مجالات اللغة واستخدام الحاسب الآلي وتنمية قدراتهم لاستخدام الأسلوب العلمي والعمل في البحوث في مجال علوم الأغذية والإسهام في حل مشاكل الزراعة ذات العلاقة.</p> <p>6. يستطيع تحليل الطرق التي يتفاعل بها البشر والنباتات والتربة مع البيئة العامة من أجل تعزيز الحفاظ على الموارد الطبيعية وحماية البيئة.</p> <p>7. يقيم خصائص التربة والمياه وتحديد أنماط الاستخدام الزراعي المناسب في مجال علوم الأغذية تحت الظروف البيئية المختلفة وبشروط المحافظة على التربة من التدهور والمياه من التلوث من أجل بيئة نظيفة مستدامة.</p> <p>8. يلم بأهمية التغذية الصحية ودور أخصائي التغذية بالمجتمع والرعاية الغذائية وله دراية بأمراض سوء التغذية وعلم الأوبئة.</p> <p>9. يصنع المنتجات الغذائية ملتزماً بمعايير ضمان الجودة وسلامة الغذاء وقيمها باستخدام التقنيات الحديثة من خلال وضع إجراءات وأدلة مراقبة الجودة، تنفيذ وإدارة أنظمة الجودة، تحليل المواد الغذائية والمواد الخام.</p> <p>10. يختار ظروف التداول المناسبة للمنتجات الغذائية وكيفية السيطرة ومنع تلفها وفسادها لضمان أعلى جودة وأطول فترة صلاحية.</p> <p>11. يستطيع ضمان التحسين المستمر للمنتجات الغذائية بجودة واستدامة مع توافق بيئي للأنشطة الصناعية الغذائية وإعداد واختيار المشروبات والأطعمة الآمنة والمغذية والصحية وحفظها ومعالجتها وتعبئتها</p>

- وتوزيعها واستخدامها، وضمان جودتها وسلامتها وجودة العمليات المنتجة.
12. يفهم أنظمة الغذاء والإنتاج وتطوير مهارات استخدام الطعام وتغييره لمكافحة المشكلات الصحية المتعلقة بالنظام الغذائي وتطوير منتجات غذائية مبتكرة في مجالات الأكل الصحي والأداء الرياضي والوقاية من الأمراض.
13. يفهم أنظمة الغذاء والإنتاج وتطوير مهارات استخدام الطعام وتغييره لمكافحة المشكلات الصحية المتعلقة بالنظام الغذائي وتطوير منتجات غذائية مبتكرة في مجالات الأكل الصحي والأداء الرياضي والوقاية من الأمراض.
14. يستطيع استخدام تقنيات متقدمة وتحويل المواد الزراعية غير المستغلة بالكامل في المنتجات الحيوية ذات القيمة المضافة.
15. يمتلك مهارات الإعلان والتسويق وكذلك وضع العلامات وتقديم وبيع المنتجات الغذائية.
16. يمتلك مهارات استدامة نفايات الطعام والمشروبات.
17. يمتلك المهارات بممارسات الحصاد وما بعده في إدارة خامات المحاصيل الحقلية والبستانية وإجراء الاختبارات اللازمة تمهيداً لإدخالها في الصناعات المختلفة.
18. يتمكن من تقييم وتحليل المشاريع الزراعية في مجال علوم الأغذية واستثمار الموارد الطبيعية الزراعية ووضع الخطط لتنميتها وتطويرها.

4. الاعتماد البرامجي
لا يوجد

5. المؤثرات الخارجية الأخرى
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ المشاكل الاسرية التي تواجه الطلبة تؤثر سلباً على اداء الطلبة للبرنامج الاكاديمي</li> <li>✓ النشاطات اللاصفية تساعد للطلبة على انجازات اكبر في تطبيق البرنامج الاكاديمي</li> <li>✓ الوضع الاقتصادي للطلبة وارتباطهم باعمال لتوفير المال يؤثر سلباً على ادايتهم الاكاديمي</li> <li>✓ الكفاءة التعليمية للطلبة من دراسته الاعدادية احد اهم مؤشرات التميز في اداء البرنامج الاكاديمي</li> </ul>

6. هيكلية البرنامج				
هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة	11	20	11.52737752	
متطلبات الكلية	11	34	19.59654179	
متطلبات القسم	35	118	68.87608069	
التدريب الصيفي	1			
أخرى				

\* يمكن إن تتضمن الملاحظات فيما إذا كان المقرر أساسي أو اختياري .

## 7. وصف البرنامج

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 - 2023
متطلب قسم	3.5	3	2	CHEM106	Chemistry	كيمياء عامة	المرحلة الأولى الفصل الأول
متطلب كلية	3.5	3	2	PRHS116	Principles of Horticultural Science	مبادئ علم البستنة	
متطلب كلية	2	-	2	PAEC115	Principles of Agricultural Economy	مبادئ اقتصاد زراعي	
متطلب كلية	2	-	2	MATH104	Mathematics	رياضيات	
متطلب جامعة	2	-	2	DEHR100	Democracy and Human Rights	الديمقراطية وحقوق الانسان	
متطلب جامعة	2	-	2	ENGL101	English Language 1	اللغة الإنكليزية 1	
متطلب جامعة	2	-	2	ARAL102	Arabic Language 1	اللغة العربية 1	
متطلب قسم	1.5	3	-	ENGD118	Engineering Drawing	رسم هندسي	
مجموع وحدات الفصل الأول				19	مجموع وحدات المرحلة الأولى		

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 - 2023
متطلب قسم	3.5	3	2	ANCH107	Analytical Chemistry	*كيمياء تحليلية	المرحلة الأولى الفصل الثاني
متطلب كلية	3.5	3	2	PRAP114	Principles of Animal Production	مبادئ انتاج حيواني	
متطلب كلية	3.5	3	2	PRFI111	Principles of Food Industry	مبادئ صناعات غذائية	
متطلب قسم	3.5	3	2	PREW134	Principles of Engineering workshops	مبادئ الورش الهندسية	
متطلب كلية	3.5	3	2	STAT109	Statistical	احصاء	
متطلب جامعة	2	-	2	COMA103	Computer Application 1	تطبيقات في الحاسوب 1	
متطلب كلية	3.5	3	2	PRSS113	Principles of Soil Science	مبادئ علم التربة	
مجموع وحدات الفصل الثاني				23			

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2023 - 2024 المرحلة الثانية الفصل الأول
متطلب كلية	3.5	3	2	ORCH105	Organic Chemistry	كيمياء عضوية	
متطلب كلية	3.5	3	2	PRMB205	Principles of Microbiology	مبادئ احياء مجهرية	
متطلب قسم	3.5	3	2	INCR230	Industrial Crops	محاصيل صناعية	
متطلب قسم	3.5	3	2	PRPD227	Principles of Dairy	مبادئ البان	
متطلب قسم	3.5	3	2	DAAE302	Design and analysis of agricultural experiments	تصميم وتحليل التجارب الزراعية	
متطلب جامعة	2	-	2	COMA203	Computer Application 2	تطبيقات في الحاسوب 2	
متطلب كلية	2	-	2	PAEX206	Principles of agricultural extension	مبادئ الارشاد الزراعي	
متطلب جامعة	2	-	2	CBAP200	Crimes of the defunct Baath Party	* جرائم حزب البعث البائد	

23.5 مجموع وحدات الفصل الأول

47

مجموع وحدات المرحلة الثانية

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 - 2023 المرحلة الثانية الفصل الثاني
متطلب قسم	3.5	3	2	PHCH108	Physics Chemistry	كيمياء فيزيائية	
متطلب كلية	3.5	3	2	BICH204	Biochemistry	كيمياء حيوية	
متطلب قسم	3.5	3	2	STPP419	Stored Products Pests	أفات مخازن	
متطلب قسم	3.5	3	2	FOSA238	Foods sanitation	صحة اغذية	
متطلب قسم	2	-	2	FOFM239	Food Factories Management	ادارة معامل اغذية	
متطلب قسم	3.5	3	2	FOFE240	Food Factories Engineering	هندسة معامل الاغذية	
متطلب جامعة	2	-	2	ARAL202	Arabic Language 2	اللغة العربية 2	
متطلب جامعة	2	-	2	ENGL201	English Language 2	لغة انكليزية 2	

23.5 مجموع وحدات الفصل الثاني

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية
متطلب قسم	3.5	3	2	FOCH365	Food Chemistry	كيمياء اغذية
متطلب قسم	3.5	3	2	CETE366	Cereal Technology	تصنيع حبوب
متطلب قسم	3.5	3	2	MOBI435	Molecular Biology	علم الحياة الجزيئي
متطلب قسم	3.5	3	2	FOMI367	Food Microbiology	احياء اغذية
متطلب قسم	2	-	2	PRHN368	Principles of Human Nutrition	مبادئ تغذية انسان
متطلب قسم	3.5	3	2	TEDS369	Technology of dates and sugar	تصنيع تمر وسكر
متطلب قسم	2	-	2	AGMA442	Agricultural Marketing	تسويق زراعي
مجموع وحدات الفصل الأول				21.5	مجموع وحدات المرحلة الثالثة	
					42.5	

2023  
2024

المرحلة الثالثة  
الفصل الاول

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية
متطلب قسم	3.5	3	2	DACH370	Dairy Chemistry	كيمياء البان
متطلب قسم	3.5	3	2	BRPA371	Bread and pastries	خبز ومعجنات
متطلب قسم	3.5	3	2	GEEN372	Genetics Engineering	هندسة وراثية
متطلب قسم	3.5	3	2	DAMI373	Dairy Microbiology	احياء الالبان المجهرية
متطلب قسم	3.5	3	2	MEPA374	Metabolic Pathways	مسارات ايضية
متطلب قسم	3.5	3	2	LIDP375	Liquid Dairy Products	منتجات البان سائلة
مجموع وحدات الفصل الثاني				21		

2023  
2024

المرحلة الثالثة  
الفصل الثاني

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2023 - 2024 المرحلة الرابعة الفصل الأول	
متطلب قسم	3.5	3	2	FOTE465	Food technology 1	تصنيع اغذية 1		
متطلب قسم	3.5	3	2	CHPR466	Cheese Processing	صناعة جبن		
متطلب قسم	3.5	3	2	BITE467	Biotechnology 1	تقانات حياتية 1		
متطلب قسم	3.5	3	2	FOAN468	Food Analysis	تحليل اغذية		
متطلب قسم	3.5	3	2	MEFT469	Meat and fish Technology	تصنيع لحوم واسماك		
متطلب قسم	3.5	3	2	HSHC405	Handling and storage of Horticultural Crops	جني وخزن حاصلات بستانية		
متطلب جامعة	1.5	3	-	REPR402	Research Project 1	مشروع بحث التخرج 1		
مجموع وحدات الفصل الأول 22.5				مجموع وحدات المرحلة الرابعة 42.5				

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2023 - 2024 المرحلة الرابعة الفصل الثاني	
متطلب قسم	3.5	3	2	FOPR470	Food Processing 2	تصنيع اغذية 2		
متطلب قسم	3.5	3	2	BUIC471	Butter and Ice cream	زبد ومثلجات		
متطلب قسم	3.5	3	2	BIOTE472	Biotechnology 2	تقانات حياتية 2		
متطلب قسم	3.5	3	2	QUCO473	Quality Control	سيطرة نوعية		
متطلب قسم	3.5	3	2	THNU474	Therapeutic nutrition	تغذية علاجية		
متطلب جامعة	1	-	1	SEM404	Seminar	حلقات دراسية		
متطلب جامعة	1.5		-	REPR403	Research Project 2	مشروع بحث التخرج 2		
مجموع وحدات الفصل الثاني 20								

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
A1	ان يكون الطالب قادراً على ان يُظهر معرفة وفهما سليماً باللغة العربية وتدرسيها وتطويرها وتعميم استعمالها كلفة علمية وتعليمية في مختلف المجالات العلمية والمعرفية.
A2	ان يكون الطالب قادراً على ان يوضح أسس ثقافة الجامعة وقيمها الجوهرية المتمثلة بالمساءلة والشفافية والعدالة والمساواة والتعاون والانتماء والمواطنة
A3	ان يكون الطالب قادراً على ان يشرح مبادئ حقوق الإنسان والديمقراطية ودورها في تحقيق الشراكة الفاعلة مع شرائح المجتمع كافة
A4	ان يكون الطالب قادراً على ان يظهر معرفة وفهماً سليماً باللغة الإنجليزية وتعليمها ونشرها وتطويرها واستخدامها للأغراض العلمية والتعليمية في مختلف المجالات العلمية والمعرفية
A5	ان يكون الطالب قادراً على ان يفسر التنوع الحيوي وأهميته وكيفية المحافظة على الموارد الطبيعية في البيئة
A6	ان يكون الطالب قادراً على ان يتعرف على أساسيات العلوم الأساسية والتطبيقية والتقنيات الحديثة ذات الصلة بالزراعة والأغذية ومبادئ تخطيط وتنفيذ العمليات الزراعية
A7	ان يكون الطالب قادراً على ان يشرح أساسيات العلوم التطبيقية ذات العلاقة بالعلوم الزراعية والأغذية والموارد الطبيعية والبيئة والأنظمة البيولوجية
A8	ان يكون الطالب قادراً على ان يبين أسس ومبادئ العلوم الأساسية وتطبيقاتها في علوم الزراعة و تكنولوجيا الأغذية والتغذية موضحة التركيب الكيماوي لمحتويات الغذاء وتفاعلاتها وعوامل فساد الأغذية وطرق الحفظ والتصنيع المناسبة
A12	ان يكون الطالب قادراً على ان يشرح المتطلبات الغذائية و تخطيط الوجبات للفئات المختلفة خلال مراحل العمر في الصحة والمرض
A14	ان يكون الطالب قادراً على ان يوضح التنوع الحيوي وأهميته في المحافظة على المادة الطبيعية مبيناً أهمية سلامة وجودة المنتجات الزراعية والغذائية وبرامج الجودة والسلامة المتعلقة بذلك بما يلبي القوانين والتشريعات الغذائية
A16	ان يكون الطالب قادراً على ان يوضح المراحل والعناصر الأساسية لتخطيط وتنفيذ العمليات والأنشطة الزراعية والثقافية في المجتمعات الزراعية
A25	ان يكون الطالب قادراً على ان يبين أساسيات تصميم نظم الري ومعاملات ما بعد الحصاد وفق مفاهيم وعناصر إدارة الجودة والسلامة في مجال الزراعة والأغذية مثل التجفيف والبسترة والتخزين والتصنيع
A26	ان يكون الطالب قادراً على ان يعدد المجاميع الكيمائية للمبيدات، مراعي التشريعات والضوابط المحلية والدولية المتعلمة بمعايير الأمان لاستخدامها وتأثيرها على جودة وسلامة المنتجات الزراعية والغذائية
A27	ان يكون الطالب قادراً على ان يشرح العمليات المتعلقة بجودة إدارة خدمات الغذاء والتغذية
A28	ان يكون الطالب قادراً على ان يوضح مفهوم تقييم الوضع التغذوي والأمن الغذائي للفرد والمجتمع وعلاقة الغذاء بصحة الإنسان
A29	ان يكون الطالب قادراً على ان يبين احتياجات الإنسان من العناصر الغذائية ووظائفها الرئيسية للجسم ومصادرها الغذائية وتأثير عدم الكفاية وزيادة المتناول
A30	ان يكون الطالب قادراً على ان يحدد المتطلبات من الطاقة وتنظيمها، وتقدير طاقة الغذاء، وتخطيط الوجبات للفئات المختلفة خلال مراحل العمر في الصحة والمرض



A31	ان يكون الطالب قادراً على ان يصف عمليات ايض الغذاء واستخدام المغذيات
A32	ان يكون الطالب قادراً على ان يوضح دور الكائنات الحية المختلفة في إنتاج الغذاء وكيفية التحكم في نموها والسيطرة عليها وأثر العوامل البيئية، والجوانب الصحية للمنشآت الغذائية
A33	ان يكون الطالب قادراً على ان يحدد مبادئ تخطيط وتنفيذ العمليات الزراعية والصناعية لإنتاج أغذية آمنة وذات جودة عالية.
A34	ان يكون الطالب قادراً على ان يصف الخواص الطبيعية لمكونات الغذاء والخواص الحسية، والتفاعلات الخاصة بها، وكيفية التحكم في هذه التفاعلات
A35	ان يكون الطالب قادراً على ان يشرح أسس تصنيع وحفظ المنتجات الغذائية وخصائص واستخدامات مواد تعبئة وتغليف الأغذية
A36	ان يكون الطالب قادراً على ان يوضح كيفية إعادة تدوير مخلفات صناعة الغذاء
A37	أن يكون الطالب قادراً على ان يلم بطرق التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية وأساسيات نقل وتداول المواد الغذائية
A39	أن يكون الطالب قادراً على ان يشرح مفاهيم وعناصر إدارة الجودة والسلامة في مجال الزراعة والأغذية، ومصطلحات العمليات الزراعية ومرادفاتها الشائعة الاستخدام في الريف
<b>المهارات</b>	
B1	أن يكون الطالب قادراً على ان يمارس مهارات التفكير المختلفة بشكل منهجي وإيجابي في تشخيص المشكلات والقضايا التي تواجهه أثناء العمل ويقترح الحلول المناسبة لها
B2	أن يكون الطالب قادراً على ان يعبر عن أفكاره بوضوح وموضوعية ، ويتحاور بإيجابية مع زملائه ورؤسائه ومرؤوسيه في العمل
B3	أن يكون الطالب قادراً على ان يناقش ويقيم الدراسات والأبحاث المرتبطة بقضايا المجتمع بطريقة منهجية وموضوعية
B4	أن يكون الطالب قادراً على ان يقترح الخطط الإنتاجية التجارية للمحاصيل النباتية والحيوانية والغذائية وفقاً للنظم السوقية من خلال تقييم الوضع الاقتصادي للسوق ومعرفة احتياجاته
B6	أن يكون الطالب قادراً على ان يميز تركيب الكائنات الحية من حيث الخلية والأنسجة والأعضاء ووظائفها والتفاعلات التي تحدث فيها
B7	أن يكون الطالب قادراً على ان يقيم الاحتياجات الغذائية لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرضى مكتسباً مهارات تحليل الأغذية والألبان ومنتجاتها وتقدير جودتها وسلامتها
B25	أن يكون الطالب قادراً على ان يناقش الاحتياجات الغذائية وإعداد وتخطيط الوجبات لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرضى
B26	أن يكون الطالب قادراً على ان يصيغ الخطط والاستراتيجيات لمقابلة الاحتياجات الغذائية للفرد والمجتمع
B27	أن يكون الطالب قادراً على ان يناقش العلاقة بين التغذية الجيدة وسوء التغذية لإيجاد انسب الحلول وطرق العلاج التغذوي
B28	أن يكون الطالب قادراً على ان يربط أهمية القوانين واللوائح والتشريعات الغذائية وبرامج الجودة والشروط الصحية في ضمان سلامة وجودة الأغذية
B29	أن يكون الطالب قادراً على ان يحلل البيانات والمعلومات المتعلقة بالمشاكل الزراعية والغذائية والتغذوية لإيجاد انسب الحلول
C1	أن يكون الطالب قادراً على ان يصمم التجارب العلمية لحل المشكلات الزراعية من خلال تطبيق التقنيات الحديثة المتعلقة بالعمليات الزراعية والإنتاج الغذائي
C3	أن يكون الطالب قادراً على ان يعد بحثاً ودراسات علمية في مجال تخصصه باللغة العربية

	والانكليزية
C7	أن يكون الطالب قادرا على ان يوظف بكفاءة التقنيات الحديثة المتعلقة بالعمليات الزراعية والانتاج الغذائي لتطوير وتحسين المنتج الغذائي وتطبيق المواصفات والمقاييس الصحيحة في مجال علوم الأغذية والتغذية وتحليل وتركيب الغذاء والتغيرات التي تحدث فيه
C9	أن يكون الطالب قادرا على ان ينفذ البحوث التطبيقية، واستخدام البرامج الإحصائية في التصميم التجريبي وتحليل البيانات في مجال بحوث الغذاء والتغذية
C11	أن يكون الطالب قادرا على ان ينفذ عمليا بعض البحوث العلمية على الآفات والمسببات المرضية وعوائلها لاستنباط المقاوم منها خلال جميع مراحل الإنتاج والتخزين للوصول إلى تنمية زراعية مستدامة
C18	أن يكون الطالب قادرا على ان يمارس المعاملات الزراعية الجيدة التي تضمن سلامة البيئة وتعظم الإنتاجية الزراعية وتنتج غذاء آمن وتحافظ على البيئة
C20	أن يكون الطالب قادرا على ان يطبق التقنية الحديثة والمناسبة في العمليات الزراعية والإنتاج الغذائي وإدارة المناحل وإنتاج العسل ومكافحة آفاته والاهتمام ببيدات القز لإنتاج الحرير
C28	أن يكون الطالب قادرا على ان يحسب المتطلبات والاحتياجات الغذائية وإعداد الوجبات لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرض.
C30	أن يكون الطالب قادرا على ان ينفذ الأبحاث في مجال التغذية لزيادة جودة الرعاية الغذائية
C31	أن يكون الطالب قادرا على ان يمارس الطرق المختلفة لتقييم الحالة التغذوية للإنسان، كالقياسات الجسمانية والمختبرية والسريرية
C32	أن يكون الطالب قادرا على ان يستخدم طرق الرعاية الغذائية لعمل التقارير، لوصف المشاكل المتعلقة بالتغذية، وتقدير وتقييم التدخلات الغذائية
C40	أن يكون الطالب قادرا على ان يدير غلة وخامات المحاصيل الحقلية المختلفة ويعمل الاختبارات اللازمة لدخولها في الصناعات الغذائية والصناعات الأخرى
D3	أن يكون الطالب قادرا على ان يتواصل باللغة العربية والانكليزية بطلاقة وفاعلية في مجال تخصصه
D4	أن يكون الطالب قادرا على ان يطور قدراته المعرفية والمهنية والبحثية في مجال تخصصه ذاتياً
D5	أن يكون الطالب قادرا على ان يكتسب مهارات التخطيط والتنظيم وإدارة وتنظيم الوقت وقيادة المجموعات بشكل مرضي
D7	أن يكون الطالب قادرا على ان يعمل مع زملائه بروح الفريق الواحد، وإمكانية التواصل مع الآخرين
D8	أن يكون الطالب قادرا على ان يعرض المعلومات ويفسر الظواهر شفاهية أو كتابة
D10	أن يكون الطالب قادرا على ان يظهر قدرات التعلم الذاتي والمستمر، لتطوير معلوماته ومهاراته المهنية
D12	أن يكون الطالب قادرا على ان يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على البيانات والمعلومات بسهولة ويسر بما حُدم الممارسة المهنة وبما يمكنه من عرض المعلومات بطرق علمية صحيحة
D14	أن يكون الطالب قادرا على ان يواكب متطلبات سوق العمل من خلال الإلمام بالتطورات الحديثة في مجال علوم الغذاء وتغذية الإنسان
D22	أن يكون الطالب قادرا على ان يمتلك المقدرة على إدارة الموارد البشرية ويخلق بيئة العمل التعاون
	القيم
E2	أن يكون الطالب قادرا على ان يسهم في تعزيز الفهم والإدراك لمعنى المهنية في العمل وتحمل

المسؤولية القانونية والأخلاقية والاجتماعية	
E5	أن يكون الطالب قادرا على ان يتحمل مسؤولية انجاز العمل بكفاءة ويحرص على أخلاقيات المهنة
E7	ان يكون الطالب قادرا على ان يقيم المسائل الأخلاقية باستخدام مهارات التفكير النقدي

9. استراتيجيات التعليم والتعلم
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي ، عرض نماذج للأغذية الطازجة والمعلبة والتالفة

10. طرائق التقييم
اختبارات قصيرة ، امتحانات فصلية ، تقييم التقارير تقييم المناقشة ، تقييم التقارير البحثية

11. الهيئة التدريسية				
أعضاء هيئة التدريس				
الرتبة العلمية	التخصص	المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت )		إعداد الهيئة التدريسية
		عام	خاص	ملاك
أستاذ			1	محاضر
أستاذ مساعد			6	
مدرس			11	
مدرس مساعد			8	

التطوير المهني
توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد
✓ تنمية مهارات تعزيز الثقة بالنفس، والتوجه الإيجابي نحو ثقافة الجودة ومتطلبات وتعزيز الإحساس بالمسؤولية، و الإيمان بروح العمل الجماعي ودوره في الإنجاز وتنمية الحس

- ✓ الوظيفي والوازع الأخلاقي.
- ✓ تقييم المقررات الدراسية والخطط بالتنسيق مع الأقسام العلمية لضمان تحقيقها لمتطلبات سوق العمل.
- ✓ امتلاك مهارات إرشاد وتوجيه الطلاب.
- ✓ القدرة على إنتاج المواد التعليمية وفق مواصفات جودة النوعية، وتشمل المقررات الدراسية، والوسائط، المحاضرات ومستلزمات التعليم

#### التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

- ✓ تطوير المهارات التعليمية من خلال تنويع طرائق التدريس، والتعامل الايجابي مع التغذية الراجعة وممارستها، واستخدام تقنيات التعليم، والتركيز على تنمية المهارات الفكرية والتنافسية بين الطلاب.
- ✓ تنمية مهارات معالجة المشكلات والظواهر المؤثرة على سير العملية التعليمية في الكلية
- ✓ تطوير القدرة على تقييم المقررات الدراسية والخطط بالتنسيق مع الأقسام العلمية لضمان تحقيقها لمتطلبات سوق العمل.
- ✓ تطوير القدرة على قياس رضا المستفيدين (أعضاء هيئة التدريس، الطلبة، المجتمع) عن العملية التعليمية والبحثية بالكلية
- ✓ تقييم الاختبارات ووسائل تقييم الطلبة، وإعداد تقارير لمتابعة نتائجها

#### 12. معيار القبول

- ✓ يتم قبول الطلبة ببرامج الكلية بشكل مركزي عن طريق دائرة القبول المركزي في وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وحسب قنوات التقديم المعتمدة من قبل الوزارة.
- ✓ يوزع الطلبة على برنامج القسم حسب المعدل ورغبة الطلبة.
- ✓ ان يكون لائق بدنياً وصحياً استناداً الى تقرير الفحص الطبي
- ✓ معدل الطالب المتقدم وحسب الحدود الدنيا للمعدلات التي تعتمدها الوزارة

#### 13. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- ✓ المصدر الاساسي لمعلومات البرنامج هو محاضر لجنة خبراء الاقسام المناظرة لقسم علوم الاغذية الوزارية والمعتمدة كجهة علمية من قبل لجنة عمداء كليات الزراعة.
- ✓ الدراسة المعدة من قبل اللجنة العلمية ومجلس القسم والمصادق عليها من قبل مجلس الكلية والتي

تتضمن مقترحات تحديث التخصصات الزراعية ومحاكاة  
اهم ثلاث اقسام علمية مناظرة معتمدة عالمياً.  
✓ احتياجات السوق المحلي والاقليمي

#### 14. خطة تطوير البرنامج

وضعت خطة لتطوير البرنامج بعد دراسة ملاحظات المراجعة الداخلية من قبل التدريسيين  
ولجان ضمان الجودة واللجنة العلمية في القسم ومجلس القسم والمراجعة الخارجية للبرنامج،  
وملاحظات الطلاب من خلال تحليل نتائج استبيانات الطلاب للمقررات ملاحظات المرشدين  
الاكاديميين وتحليل بيانات استبيانات لجنة الاستبيانات في الكلية وتقارير تقييم الاسئلة  
الامتحانية لكافة مقررات البرنامج وهي كما يلي:

- ✓ عدم كفاية التدريب العملي
- ✓ عدم وجود الية واضحة لمساعدة الطلاب المتعثرين وتحفيز المتفوقين
- ✓ عدم إلمام الطلاب باللوائح الجامعية التي تحكم العملية التعليمية
- ✓ عدم توافق نسب النجاح لبعض المقررات مع مخطط التوزيع الطبيعي

