



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: الموصل

الكلية / المعهد: كلية الزراعة والغابات

القسم العلمي:

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهيـ: بكالوريوس

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس علوم أغذية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ إعداد الوصف: 2025 / 4 / 20

تاريخ بدء التنفيذ: 2025 / 4 / 20

التوقيع:

اسم رئيس القسم: أ.م.د. طه محمد تقي محمد

التاريخ: 2025 / 4 / 20

أ.د. علـي فـارـقـ المـعاـضـدـيـ
مـعـاـونـ العـمـيدـ لـلـشـفـقـونـ الطـلـبـيـ

التوقيع: اسم معاون العميد العلمي:

التاريخ:

دقق النموذج من قبل:

شبـةـ ضـمانـ الجـودـةـ وـالـأـدـاءـ الجـامـعـيـ

اسم رئيس شبكة ضمان الجودة والأداء: م.م. عدي عبد الهادي عدائي

التاريخ:

التوقيع:

مصادقة العميد: أ.د. علـي فـارـقـ المـعاـضـدـيـ
عمـيدـ كـلـيـةـ الزـرـاعـةـ وـالـغـابـاتـ



1. رؤية البرنامج

ريادة قسم علوم الأغذية في التعليم التطبيقي والبحث العلمي في مجال علوم الأغذية، متميّزاً في إعداد خريجين ذوي كفاءة مهنية عالية، ومساهمًا فاعلًا في تحقيق الأمن الغذائي والاستدامة وخدمة المجتمع محليًا وإقليميًا.

2. رسالة البرنامج

يلتزم قسم علوم الأغذية بإعداد خريجين متميزين علمياً وعملياً، يمتلكون مهارات تطبيقية ومهنية حديثة، ويلتزمون بأخلاقيات العمل والاستدامة، من خلال بيئة تعليمية وبحثية محفزة، تلبّي احتياجات سوق العمل وتsemهم في خدمة المجتمع.

3. أهداف البرنامج

1. تمكين الخريجين من إتقان المفاهيم الأساسية والمتقدمة في علوم الأغذية وتطبيقاتها عملياً في قطاعات التصنيع والتحليل الغذائي، بما يتتيح لهم أداءً مهنياً فعالاً خلال السنوات الثلاث الأولى من التخرج.
2. تنمية قدرات الطلبة على تصميم وتنفيذ مشاريع بحثية وابتكار منتجات غذائية باستخدام التقنيات الحديثة، بما ينعكس على زيادة نسبة مشاركتهم في المؤتمرات والفعاليات العلمية بنسبة 30% خلال مدة الدراسة.
3. تعزيز التزام الطلبة بقيم المهنة وأخلاقياتها من خلال دمج موضوعات السلوك المهني والسلامة في جميع المقررات التطبيقية، وتحقيق نسبة امتحال لا تقل عن 90% في التقييمات السلوكية العلمية.
4. إعداد خريجين يمتلكون مهارات فعالة في التواصل والعمل الجماعي وحل المشكلات، من خلال تنفيذ مشاريع جماعية وتقييم عروض علمية وتقارير ميدانية تُقيّم مرتبين على الأقل خلال البرنامج.
5. تحفيز الطلبة على الانخراط في التعلم مدى الحياة وبرامج التطوير الذاتي والمهني من خلال المشاركة في دورات تدريبية معتمدة أو منصات تعليمية إلكترونية بنسبة مشاركة لا تقل عن 60% قبل التخرج.

4. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

5. المؤثرات الخارجية الأخرى

- ✓ المشاكل الاسرية التي تواجه الطلبة تؤثر سلباً على اداء الطلبة للبرنامج الاكاديمي
- ✓ النشاطات اللاصفية تساعدهم على انجازات اكبر في تطبيق البرنامج الاكاديمي
- ✓ الوضع الاقتصادي للطلبة وارتباطهم باعمال لتوفير المال يؤثر سلباً على ادائهم الاكاديمي
- ✓ الكفاءة التعليمية للطالب من دراسته الاعدادية احد اهم مؤشرات التميز في اداء البرنامج الاكاديمي

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				

* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما إذا كان المقرر أساسياً أو اختيارياً .

7 . وصف البرنامج

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنجليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 – 2025 المرحلة الأولى الفصل الأول لم تعتمد لاعتماد مسار بولونيا لهذا العام
متطلب قسم	3.5	3	2	CHEM106	Chemistry	كيمياء عامة	
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 الإنسان	
متطلب جامعة	2	-	2	ENGL101	English Language 1	اللغة الانجليزية 1	
متطلب جامعة	2	-	2	ARAL102	Arabic Language 1	اللغة العربية 1	
متطلب قسم	1.5	3	-	ENGD118	Engineering Drawing	رسم هندسي	

19 مجموع وحدات الفصل الأول

مجموع وحدات المرحلة الأولى

41.5

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنجليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 – 2025 المرحلة الأولى الفصل الثاني لم تعتمد لاعتماد مسار بولونيا لهذا العام
متطلب قسم	3.5	3	2	ANCH107	Analytical Chemistry	*كيمياء تحليلية	
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 العملى	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنجليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 – 2025
متطلب كلية	3.5	3	2	ORCH105	Organic Chemistry	كيمياء عضوية	المرحلة الثانية الفصل الأول
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 العملى	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنجليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	2024 – 2025
متطلب قسم	3.5	3	2	PHCH108	Physics Chemistry	كيمياء فيزيائية	المرحلة الثانية الفصل الثاني
متطلب كلية	3.5	3	2	BICH204	Biochemistry	كيمياء حيوية	
متطلب قسم	3.5	3	2	STPP419	Stored Products Pests	آفات 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 العملى	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الانكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	- 2024
متطلب قسم	3.5	3	2	FOCH365	Food Chemistry	كيمياء اغذية	2025
متطلب قسم	3.5	3	2	CETE366	Cereal Technology	تصنيع حبوب	المرحلة الثالثة
متطلب قسم	3.5	3	2	MOBI435	Molecular Biology	علم الحياة الجزيئي	الفصل الاول
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 تمور و سكر	
متطلب قسم	2	-	2	AGMA442	Agricultural Marketing	تسويق زراعي	
مجموع وحدات الفصل الأول				21.5	42.5	مجموع وحدات المرحلة الثالثة	

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملى	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الانكليزية	المادة الدراسية	- 2024
متطلب قسم	3.5	3	2	DACH370	Dairy Chemistry	كيمياء البان	2025
متطلب قسم	3.5	3	2	BRPA371	Bread and pastries	خبز و معجنات	المرحلة الثالثة
متطلب قسم	3.5	3	2	GEEN372	Genetics Engineering	هندسة وراثية	الفصل الثاني
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	

21 مجموع وحدات الفصل الثاني

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملى	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنجليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	- 2024
متطلب قسم	3.5	3	2	FOTE465	Food technology 1	تصنيع اغذية 1	2025 المرحلة الرابعة الفصل الاول
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 وхран حاصلات بستية	
متطلب جامعة	1.5	3	-	REPR402	Research Project 1	مشروع بحث التخرج 1	
مجموع وحدات المرحلة الرابعة							42.5
مجموع وحدات الفصل الأول							22.5

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملى	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنجليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	- 2024
متطلب قسم	3.5	3	2	FOPR470	Food Processing 2	تصنيع اغذية 2	2025 المرحلة الرابعة الفصل الثاني
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	SEMN404	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	
الأهداف التعليمية المرتبطة	مخرج التعلم الرمز
3 ، 2 ، 1	يتعرف على مفاهيم أساسية ومتقدمة في علوم الأغذية، ويطبق المعرف النظرية في حل مشكلات تتعلق بسلامة الغذاء والصحة العامة والتشريعات ذات العلاقة.
2 ، 1	يتعرف على المشكلات المعقدة في تكنولوجيا الغذاء ويستوعب أساليب تلقيها في ضوء المعرف المكتسبة.
3 ، 2	يعرف أساسيات تصميم المشاريع الغذائية وإدارتها، ويقترح أفكاراً تطبيقية تدعم الاستدامة في مجال الغذاء.
المهارات الذهنية	
4 ، 2	يختر أسلوب تصميم وتقنيات معاصرة لمعالجة صعوبات في الإنتاج الغذائي ومراحله المختلفة وفق ظروف محددة.
2 ، 1	يستخد المعرفة العلمية لتحديد طرق الحفظ المناسبة وتحديد مواد التعينة الملائمة للمنتجات الغذائية.
المهارات العملية	
5 ، 2 ، 1	يوظف أدوات وتقنيات حديثة في تحليل الأغذية، ويجري التجارب المعملية لفسير النتائج وضمان الجودة والسلامة.
2 ، 1	يدبر عمليات التصنيع أو التشغيل الغذائي في بيئات واقعية، ويضمن الامتثال لمعايير الجودة.
مهارات التواصل والعمل الجماعي	
4	يتواصل بفاعلية شفهياً وكتابياً، ويعمل ضمن فرق متعددة التخصصات، ويعرض نتائج عمله بشكل احترافي.
5 ، 4	يواكب المتغيرات والتطورات في علوم الغذاء والتغذية، وينترجمها إلى مهارات مهنية مواكبة لسوق العمل.
القيم	
4 ، 3	يتحمل المسؤولية الفردية والجماعية في تنفيذ المهام، ويلتزم بأخلاقيات المهنة وممارسات الاستدامة.
5 ، 3	يطور ذاته باستمرار، ويدرك أهمية التعلم مدى الحياة في مجالات الغذاء والتشريعات الإدارية المرتبطة به.

9. ربط مخرجات التعلم بالكفايات التعليمية، استراتيجيات التعليم الحديثة، وأساليب التقييم

الرمز	مخرج التعلم	الاستراتيجيات الحديثة المقترحة (Teaching Strategies)	أساليب التقييم المقترنة (Assessment Methods)
A1	يعرف على مفاهيم أساسية ومتقدمة في علوم الأغذية، ويطبق المعرف النظيرية في حل مشكلات تتعلق بسلامة الغذاء والصحة العامة والتشريعات ذات العلاقة.	المحاضرات التفاعلية، التعلم القائم على المشكلات، التعلم المقلوب، الخرائط المفاهيمية	اختبارات تحريرية، خرائط مفاهيم، اختبار قبلي وبعدي
A2	يتعرف على المشكلات المعقدة في تكنولوجيا الغذاء ويستوعب أساليب تلافيها في ضوء المعارف المكتسبة.	تحليل المشكلات، دراسات حالة، النقاشات الصحفية، التعلم القائم على المشروعات	تحليل دراسات حالة، تقارير تحليل نقيدي، نقاش موجه
A3	يعرف أساسيات تصميم المشاريع الغذائية وإدارتها، ويقترح أفكاراً تطبيقية تدعم الاستدامة في مجال الغذاء.	ورش عمل تطبيقية، محاكاة، مجموعات ابتكار، التعلم القائم على المشاريع	مشاريع تصميم، تقييم مشاريع جماعية، أوراق بحثية تطبيقية
B1	يختار أساليب تصميم وتقنيات معاصرة لمعالجة صعوبات في الإنتاج الغذائي ومرافقه المختلفة وفق ظروف محددة.	دراسة حالة، المحاكاة، التفكير التصميمي، العصف الذهني	تقارير تحويل تصميم، تقييم حالات، اختبارات تطبيقية
B2	يستخدِّم المعرفة العلمية لتحديد طرق الحفظ المناسبة وتحديد مواد التعبئة الملائمة للمنتجات الغذائية.	أنشطة تطبيقية، عرض منتجات، تصميم نماذج، دراسات مقارنة	تقييم عملي، عروض تقديرية، تقارير منتج
C1	يوظف أدوات وتقنيات حديثة في تحليل الأغذية، ويجري التجارب المعملية لتفسير النتائج وضمان الجودة والسلامة.	المختبرات العملية، التعلم بالتجربة، التعلم القائم على الأداء، التدريب العملي	تقارير مختبرية، ملاحظات أداء، اختبارات عملية
C2	يدير عمليات التصنيع أو التشغيل الغذائي في بيئات واقعية، ويضمن الامتثال لمعايير الجودة.	التعلم في بيئة العمل، المشاريع التطبيقية، الإشراف الميداني، المحاكاة الواقعية	تقرير تدريب، تقييم مشرف ميداني، مفكرة يومية
D1	يتواصل بفعالية شفهياً وكتابياً، ويعمل ضمن فرق متعددة التخصصات، ويعرض نتائج عمله بشكل احترافي.	التعلم التعاوني، لعب الأدوار، النقاشات الجماعية، تقديم العروض	تقييم المشروع الجماعي، تقييم الزملاء، ملاحظات العرض
D2	يواكب المتغيرات والتطورات في علوم الغذاء والتغذية، ويترجمها إلى مهارات مهنية مواكبة لسوق العمل.	تحليل اتجاهات السوق، ورش محاكاة مهنية، التعلم الذاتي الموجه	ملف إنجاز، استبيان ذاتي، عرض مشاريع مرتبطة بسوق العمل
E1	يتحمل المسؤولية الفردية والجماعية في تنفيذ المهام، ويلتزم بأخلاقيات المهنة وممارسات الاستدامة.	التعلم التأملي، تحليل المواقف، التوجيه الأخلاقي، التعلم الميداني	تقييم أخلاقي، محاكاة قرارات، تقييم ملاحظ
E2	يطور ذاته باستمرار، ويدرك أهمية التعلم مدى الحياة في مجالات الغذاء والتشريعات الإدارية المرتبطة به.	ورش تنمية مهنية، مبادرات تعلم مجتمعي، الأنشطة التطوعية المرتبطة بالشخص	ت

الهيئة التدريسية .10

أعضاء هيئة التدريس

إعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات/ المهارات الخاصة (ان وجدت)		التخصص		الرتبة العلمية
محاضر	ملاك			خاص	عام	
	1			1		أستاذ
	6			6		أستاذ مساعد
	11			11		مدرس
	10			10		مدرس مساعد

التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

- ✓ تنمية مهارات تعزيز الثقة بالنفس، والتوجه الإيجابي نحو ثقافة الجودة ومتطلبات وتعزيز الإحساس بالمسؤولية، والإيمان 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، والوسائل، المحاضرات ومستلزمات التعليم

التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

يعتمد قسم علوم الأغذية خطة تطوير مهني سنوية لأعضاء هيئة التدريس تهدف إلى تعزيز كفاءاتهم في مجال التعليم الجامعي الحديث. تشمل الخطة:

- ✓ حضور ورش عمل داخلية وخارجية حول استراتيجيات التدريس النشط، التعليم القائم على المخرجات، والتعلم المقلوب.
- ✓ تنظيم دورات تطوير أكاديمي بالتعاون مع مركز التعليم المستمر حول تقويم الطلبة وبناء بنوك الأسئلة.
- ✓ تشجيع المشاركة في مؤتمرات تعليمية متخصصة ومتابعة دورات تدريبية إلكترونية معتمدة مثل : Coursera – Future Learn).
- ✓ تخصيص ملفات تدريب مهني فردي لكل تدريسي تتضمن تقييم الاحتياجات التدريبية السنوية ونتائج التطوير المحققة.

11. 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 لائقاً بدنياً وصحيّاً استناداً إلى تقرير الفحص الطبي
- ✓ معدل الطالب المتقدم وحسب الحدود الدنيا للمعدلات التي تعتمدها الوزارة

12. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- ✓ المصدر الأساسي لمعلومات البرنامج هو محاضر لجنة خبراء الأقسام المناظرة لقسم علوم الأغذية 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 مقترنات تحدث التخصصات الزراعية ومحاكاة اهم ثلاث اقسام علمية مناظرة معتمدة عالمياً.
- ✓ احتياجات السوق المحلي والإقليمي

13. خطة تطوير البرنامج

يعتمد القسم آلية دورية لمراجعة وتحديث البرنامج الأكاديمي كل ثلاثة سنوات أو عند الحاجة، بناءً على ما يلي:

- ✓ تحليل استبيانات التغذية الراجعة من الطلبة، الخريجين، وجهات التوظيف (سنويًا).
- ✓ مراجعة تقارير التدريب الميداني التي يقدمها الطلبة ومشروفهم.
- ✓ اجتماعات لجان الجودة والمناهج لمراجعة مدى اتساق المقررات مع مخرجات التعلم وسوق العمل.
- ✓ مشاورات مع ممثلي القطاعات الصناعية والغذائية في المجتمع المحلي لرصد التغيرات التقنية والمهنية.
- ✓ توثيق عمليات التحديث في محاضر رسمية ومراجعة إقرار التعديلات من اللجنة العلمية ومجلس الكلية

