



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة الموصل
الكلية/المعهد: كلية الزراعة والغابات
القسم العلمي: قسم علوم الاغذية
اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: دكتوراه علوم الاغذية
اسم الشهادة النهائية: دكتوراه علوم الاغذية
النظام الدراسي: الفصلي
تاريخ اعداد الوصف: ٢٠٢٥/٩/١
تاريخ ملئ الملف: ٢٠٢٥/٩/١

التوقيع:  : التوقيع: 
اسم رئيس القسم: أ.م.د. طه محمد تقي محمد : اسم المعاين العلمي: أ.د. حميد حمود علي
التاريخ: ٢٠٢٥/٩/١ : التاريخ: ٢٠٢٥/٩/١



دقق الملف من قبل
شعبة ضمان الجودة وتقويم الأداء الجامعي
اسم مدير شعبة ضمان الجودة وتقويم الأداء الجامعي: م.م. عدي عبدالهادي عداي
مسؤول وحدة ضمان الجودة: م.د. راميا عامر خليل
التاريخ: ٢٠٢٥ / ٩ / ١
التوقيع: 



مصادقة السيد العميد: أ.د. علي فاروق المعاضبي

١. رؤية البرنامج

أن يكون برنامج دكتوراه علوم الاغذية مرجعياً متميزاً على المستويين الوطني والإقليمي في إعداد باحثين قادرين على قيادة قسم علوم الأغذية في التعليم التطبيقي والبحث العلمي في مجال علوم الأغذية، متميزاً في إعداد خريجين ذوي كفاءة مهنية عالية، ومساهمًا فاعلاً في تحقيق الأمن الغذائي والاستدامة وخدمة المجتمع محلياً وإقليمياً.

٢. 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، تلبي احتياجات سوق العمل وتسهم في خدمة المجتمع.

٣. اهداف البرنامج

١. تمكين الخريجين من إتقان المفاهيم الأساسية والمتقدمة في علوم الأغذية وتطبيقها عملياً في قطاعات التصنيع والتحليل الغذائي، بما يتيح لهم أداءً مهنيًا فعالاً خلال السنوات الثلاث الأولى من التخرج.
٢. 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 ٣٠٪ خلال مدة الدراسة.
٣. تعزيز التزام الطلبة بقيم المهنة وأخلاقياتها من خلال دمج موضوعات السلوك المهني والسلامة في جميع المقررات التطبيقية، وتحقيق نسبة امتثال لا تقل عن ٩٠٪ في التقييمات السلوكية العملية.
٤. إعداد خريجين يمتلكون مهارات فعالة في التواصل والعمل الجماعي وحل المشكلات، من خلال تنفيذ مشاريع جماعية وتقديم عروض علمية وتقارير ميدانية تُقيّم مرتين على الأقل خلال البرنامج.
٥. 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 ٦٠٪ قبل التخرج.

٤. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

٥. المؤثرات الخارجية الأخرى

يتأثر برنامج الدكتوراه في علوم الأغذية بمتطلبات سوق العمل واحتياجات المؤسسات الأكاديمية والبحثية والقطاعين الحكومي

والخاص ذات العلاقة بالصناعات الغذائية وسلامة الأغذية وجودتها، فضلاً عن التطورات العلمية والتقنية المتسارعة في مجالات كيمياء الأغذية، وتقنيات تحليل الأغذية، والتقانة الحيوية الغذائية، وتصنيع الأغذية، وسلامة الغذاء والتغذية. كما يراعي البرنامج التشريعات الوطنية والمعايير المحلية والدولية الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها، ومتطلبات الأمن الغذائي والاستدامة والاستجابة للتحديات الصحية والبيئية، ومعايير النشر العلمي الدولي، بما يسهم في مواءمة مخرجاته مع احتياجات المجتمع وخطط التنمية الاقتصادية والزراعية المستدامة.

٦. هيكلية البرنامج

هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة	—	—	—	—
متطلبات الكلية	٥	٤	١٤.٣%	أساسي (الحاسوب واللغة الإنكليزية مقرران ستوفيان)
متطلبات القسم	٨	٢٤	٨٥.٧%	٤ مقررات أساسية + ٤ مقررات اختيارية
أخرى (أطروحة الدكتوراه)	—	٣٢	—	موزعة على سنتين بحثيتين + الامتحان الشامل

* متطلبات التخرج: اجتياز (٦٠) وحدة دراسية موزعة على (١٣) وحدة للفصل الأول + ١٥ وحدة للفصل الثاني خلال السنة

التحضيرية) + اجتياز الامتحان الشامل + (٣٢) وحدة لبحث أطروحة الدكتوراه موزعة على السنتين البحثيتين بفصليهما.

** قد تتضمن الملاحظات ما إذا كان المقرر أساسياً أم اختيارياً.

٧- وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر	اسم المقرر	المتطلب	نظري	عملي
السنة التحضيرية — الفصل الأول					
الفصل الأول	Ag.Co. 703	حاسوب ٣	أساسي	٢	مستوفٍ
	Ag.Co. 701	حلقات دراسية ٢	أساسي	١	—
	Ag.F.701	بروتينات أغذية ١	أساسي	٢	٣
	702Ag.F.	تقنيات حديثة في تصنيع الأغذية ١	أساسي	٢	٣
	—	مقرر اختياري (١)	اختياري	٢	٣
	—	مقرر اختياري (٢)	اختياري	٢	٣
السنة التحضيرية — الفصل الثاني					
الفصل الثاني	Ag.Co. ٧٠٢	لغة إنكليزية ٣	أساسي	٢	مستوفٍ
	Ag.Co. 701	حلقات دراسية ٣	أساسي	١	—

٧- وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر	اسم المقرر	المتطلب	نظري	عملي
	Ag.F.703	بروتينات أغذية ٢	أساسي	٢	٣
	Ag.F.704	تقنيات حديثة في تصنيع الأغذية ٢	أساسي	٢	٣
	Ag.Co. 726	منهج البحث ٢	أساسي	٢	—
	—	مقرر اختياري (١)	اختياري	٢	٣
	—	مقرر اختياري (٢)	اختياري	٢	٣
المقررات الاختيارية (تختار حسب المسار البحثي)					
احياء أغذية والبان	Ag.F.705	أغذية وظيفية ومعززات حيوية	اختياري	٢	٣
احياء أغذية والبان	Ag.F.706	أحياء غذائية مجهرية ٢	اختياري	٢	٣
تكنولوجيا البان	Ag.F.707	حليب مجفف ومكثف	اختياري	٢	٣
تغذية	Ag.F.708	أيض غذائي	اختياري	٢	٣
تكنولوجيا البان	Ag.F.709	مثلجات وقشدية	اختياري	٢	٣
احياء البان	Ag.F.710	بادئات ألبان	اختياري	٢	٣
عام	Ag.F.711	تحليل وفصل آلي	اختياري	٢	٣
احياء أغذية والبان	Ag.F.712	تخميرات غذائية	اختياري	٢	٣
احياء أغذية والبان	Ag.F.713	تسمم غذائي	اختياري	٢	٣
تغذية	Ag.F.714	تغذية إنسان ٢	اختياري	٢	٣
عام	Ag.F.715	مراقبة جودة	اختياري	٢	٣
عام	Ag.F.716	نقطة تعبئة	اختياري	٢	٣
عام	Ag.F.717	تقنية نكهة	اختياري	٢	٣
تكنولوجيا البان	Ag.F.718	منتجات ألبان دهنية	اختياري	٢	٣
تغذية	Ag.F.719	علوم وظائف الأعضاء	اختياري	٢	٣
احياء أغذية والبان	Ag.F.720	فسيولوجيا أحياء مجهرية	اختياري	٢	٣

٧- وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر	اسم المقرر	المتطلب	نظري	عملي
عام	Ag.F.721	كربوهيدرات أغذية	اختياري	٢	٣
عام	Ag.F.722	فيزياء كيمياء حيائية	اختياري	٢	٣
تكنولوجيا اغذية	Ag.F.723	ليبيدات أغذية	اختياري	٢	٣
تكنولوجيا البان	Ag.F.724	ليبيدات ألبان	اختياري	٢	٣
تكنولوجيا البان	Ag.F.725	منتجات ألبان ثانوية	اختياري	٢	٣
يختار طلبة الدراسات العليا دروسهم الاختيارية من قائمة المقررات الاختيارية أو أي مادة مقررة في الكلية أو الجامعة وحسب توجهاتهم العلمية.					
السنتان البحثتان					
السنة الثانية والثالثة	أطروحة الدكتوراه (٣٢ وحدة) + الامتحان الشامل				

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

المعرفة		
الرمز	مخرج التعلم	الأهداف التعليمية المرتبطة
A1	يتعرف على مفاهيم أساسية ومتقدمة في علوم الأغذية، ويطبق المعارف النظرية في حل مشكلات تتعلق بسلامة الغذاء والصحة العامة والتشريعات ذات العلاقة	1، 2، 3
A2	يتعرف على المشكلات المعقدة في تكنولوجيا الغذاء ويستوعب أساليب تلافئها في ضوء المعارف المكتسبة	1، 2
A3	يعرف أساسيات تصميم المشاريع الغذائية وإدارتها، ويقترح أفكاراً تطبيقية تدعم الاستدامة في مجال الغذاء	2، 3
المهارات الذهنية		
B1	يختار أساليب تصميم وتقنيات معاصرة لمعالجة صعوبات في الإنتاج الغذائي ومراحله المختلفة وفق ظروف محددة	2، 4
B2	يستخدم المعرفة العلمية لتحديد طرق الحفظ المناسبة وتحديد مواد التعبئة الملائمة للمنتجات الغذائية	1، 2
المهارات العملية		
C1	يوظف أدوات وتقنيات حديثة في تحليل الأغذية، ويجري التجارب المعملية لتفسير النتائج وضمان الجودة والسلامة	1، 2، 5
C2	يدير عمليات التصنيع أو التشغيل الغذائي في بيئات واقعية، ويضمن الامتثال لمعايير الجودة	1، 2
مهارات التواصل والعمل الجماعي		
D1	يتواصل بفاعلية شفهيًا وكتابيًا، ويعمل ضمن فرق متعددة التخصصات، ويعرض نتائج عمله بشكل احترافي	4
D2	يواكب المتغيرات والتطورات في علوم الغذاء والتغذية، ويترجمها إلى مهارات مهنية مواكبة لسوق العمل	4، 5
القيم		
E1	يتحمل المسؤولية الفردية والجماعية في تنفيذ المهام، ويلتزم بأخلاقيات المهنة وممارسات الاستدامة	3، 4
E2	يطور ذاته باستمرار، ويدرك أهمية التعلم مدى الحياة في مجالات الغذاء والتشريعات الإدارية المرتبطة به	3، 5

٩- استراتيجيات التعليم والتعلم

- ١- المحاضرات التفاعلية المتقدمة لتقديم النظريات والمفاهيم على حدود التخصص.
- ٢- حلقات النقاش العلمية (Seminars) لتنمية التفكير النقدي ومناقشة أحدث المستجدات البحثية.
- ٣- التدريب المختبري والحقلي المتقدم في التشخيص والعزل والتقنيات الجزيئية والتحليل المتخصصة.
- ٤- التعلم القائم على البحث والمشروعات (Research-based Learning) وإعداد الأطروحة تحت إشراف علمي مباشر.
- ٥- العروض العلمية والمناقشات لتطوير مهارات الاتصال والتواصل الأكاديمي والنشر الدولي.
- ٦- التعلم الإلكتروني والمدمج وتوظيف قواعد البيانات والمنصات العلمية الرقمية.

١٠ طرق التقييم

الاختبارات القصيرة، الامتحانات الفصلية، تقييم الحلقات الدراسية (Seminars)، تقييم التقارير والمناقشات العلمية، تقييم البحوث والمشاريع البحثية، الامتحان الشامل، وتقييم الأطروحة ومناقشتها العلنية.

١١ الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)		اعداد الهيئة التدريسية	
		عام	خاص			ملاك	محاضر
أستاذ			١			١	٢
أستاذ مساعد		٢	٥		٢	٥	
مدرس			١٢			١٢	
مدرس مساعد			١١			١١	

١٢ التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

يشترط للتدريس في البرنامج أن يكون عضو هيئة التدريس حاصلاً على لقب علمي لا يقل عن استاذ مساعد وان يستوفي شروط الاشراف المعمول بها

التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

- ١- تنظيم برامج تدريبية دورية في أساليب التدريس الحديثة والتعلم النشط.
- ٢- تطوير المهارات البحثية والنشر العلمي في المجالات العالمية الرصينة (Scopus / Clarivate).
- ٣- تدريب أعضاء هيئة التدريس على التقنيات التعليمية والمنصات الرقمية.

- ٤- تعزيز مهارات الإشراف الأكاديمي على طلبة الدراسات العليا.
- ٥- المشاركة في ورش العمل والمؤتمرات العلمية المحلية والدولية.
- ٦- دعم التعاون البحثي مع المراكز والجامعات ذات الاختصاص.

١٣ معيار القبول

- ١ - أن يكون المتقدم حاصلاً على شهادة الماجستير في علوم الاغذية من إحدى الجامعات العراقية أو جامعة معترف بها،
- ٢- اجتياز امتحان المفاضلة (التنافسي) الذي يحدده القسم مع المقابلة الشخصية.
- ٣- حيازة شهادة كفاءة في اللغة الإنكليزية ومهارات الحاسوب وفق تعليمات الدراسات العليا.
- ٤- اجتياز الامتحان الشامل خلال مدة الدراسة وفق تعليمات الجامعة..

١٤ أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

الموقع الإلكتروني الرسمي للكلية/الجامعة.
 دليل البرنامج الأكاديمي
 وصف المقررات الدراسية
 دليل الإرشاد الأكاديمي للطلبة.
 تعليمات الدراسات العليا في الجامعة.
 رسائل وأطاريح الدراسات العليا السابقة.
 لورش العلمية، الندوات، والمؤتمرات الأكاديمية ذات الصلة بالبرنامج.

١٥ خطة تطوير البرنامج

- ١- التحديث الدوري للمناهج بما يتوافق مع التطورات العلمية والتقنية في علوم الأغذية .
- ٢- تعزيز الجانب البحثي والتطبيقي وربط المقررات بالمشكلات الزراعية الواقعية والمشاريع البحثية.
- ٣- تطوير البنية التحتية البحثية وتحديث المختبرات والأجهزة والتقنيات الجزيئية الحديثة.
- ٤- رفع كفاءة أعضاء هيئة التدريس عبر التطوير المهني والتدريب المستمر والتبادل الأكاديمي.
- ٥- تعزيز النشر الدولي وتشجيع البحوث التطبيقية ذات الأثر المباشر في القطاع الزراعي.
- ٦- توسيع الشراكات العلمية مع الجامعات والمراكز البحثية المحلية والدولية.

مصفوفة الاتساق بين مقررات البرنامج ومخرجات تعلم البرنامج (Curriculum Map)

E2	E1	D2	D1	C2	C1	B2	B1	A3	A2	A1	اسم المقرر	رمز المقرر
											المتطلبات الأساسية	
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	بروتينات أغذية ٢	Ag.F.703
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تقنيات حديثة في تصنيع الأغذية ٢	Ag.F.704
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	منهج البحث ٢	Ag.Co.718
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	بحث الدكتوراه	بحث الدكتوراه
											المقررات الاختيارية	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	أغذية وظيفية ومعززات حيوية	Ag.F.705
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	أحياء غذائية مجهرية ٢	Ag.F.706
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	حليب مجفف ومكثف	Ag.F.707
✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	أيض غذائي	Ag.F.708
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مثلجات وقشدية	Ag.F.709
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	بادئات ألبان	Ag.F.710
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تحليل وفصل آلي	Ag.F.711
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تخميرات غذائية	Ag.F.712
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تسمم غذائي	Ag.F.713
✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	تغذية إنسان ٢	Ag.F.714
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مراقبة جودة	Ag.F.715
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تقنية تعبئة	Ag.F.716
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تقنية نكهة	Ag.F.717
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	منتجات ألبان دهنية	Ag.F.718
✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	علوم وظائف الأعضاء	Ag.F.719
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	فسيولوجيا أحياء مجهرية	Ag.F.720
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	كربوهيدرات أغذية	Ag.F.721
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	فيزياء كيمياء حيائية	Ag.F.722
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ليبيدات أغذية	Ag.F.723
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ليبيدات ألبان	Ag.F.724
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	منتجات ألبان ثانوية	Ag.F.725

ملاحظة: تضمن المقررات الأساسية تغطية جميع مخرجات التعلم للبرنامج، في حين تعزز المقررات الاختيارية تخصص الطالب وفق توجهه العلمي. وتبقى درجات المساهمة خاضعة لمراجعة تدريسيي المقررات في ضوء المفردات الدراسية المعتمدة.