



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة الموصل

الكلية/المعهد: كلية الزراعة والغابات

القسم العلمي: قسم علوم الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: ماجستير علوم اغذية

اسم الشهادة النهائية: ماجستير علوم اغذية

النظام الدراسي: الفصلي

تاريخ اعداد الوصف: ٢٠٢٥/٩/١

تاريخ ملئ الملف: ٢٠٢٥/٩/١



اسم المعاون العلمي: أ.د. حميد حمود علي

التاريخ: ٢٠٢٥/٩/١

التوقيع:

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

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 المعاضدي

١. رؤية البرنامج

ريادة 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. أهداف 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 الماجستير في علوم الأغذية بمتطلبات سوق العمل في الصناعات الغذائية واحتياجات

المؤسسات الحكومية والقطاع الخاص ذات العلاقة بإنتاج الأغذية وتصنيعها ورقابتها، فضلاً عن التطورات العلمية والتقنية الحديثة في مجالات سلامة الأغذية، وتقنيات التصنيع الغذائي، وتحليل الأغذية، والتقانات الحيوية الغذائية، وضمان الجودة. كما يراعي البرنامج التشريعات الوطنية والمعايير المحلية والدولية الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها، ومتطلبات الأمن الغذائي والاستدامة، بما يساهم في مواءمة مخرجات البرنامج مع احتياجات المجتمع وخطط التنمية الاقتصادية والزراعية.

٦. هيكلية البرنامج

هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة				
متطلبات الكلية	٣	٢	٧,٤ %	اساسي
متطلبات القسم	١٠	٢٥	٩٢,٦ %	اساسي
اخرى	-	-	-	-

* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما اذا كان المقرر أساسي او اختياري .

١. وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	المتطلب	الساعات المعتمدة
السنة التحضيرية الفصل الاول	Ag.Co. 601	حاسوب ٢	اساسي	٢ نظري
	Ag.Co. 604	حلقات دراسية ١	اساسي	١ نظري
	Ag.F.601	كيمياء أغذية متقدم ١	اساسي	٢ نظري ٣ عملي
	Ag.F.602	كيمياء حيوية متقدم	اساسي	٢ نظري ٣ عملي
		مقرر اختياري ١		٢ نظري ٣ عملي
		مقرر اختياري ٢		٢ نظري ٣ عملي
		لغة انكليزية ٢	اساسي	٢ نظري
السنة التحضيرية الفصل الثاني	Ag.Co. 603	منهج بحث ١	اساسي	٢ نظري
	Ag.F.603	كيمياء أغذية متقدم ٢	اساسي	٢ نظري ٣ عملي

المقررات الاختيارية	Ag.F.604	تحليل أغذية متقدم	اساسي	٢ نظري	٣ عملي
		مقرر اختياري ١		٢ نظري	٣ عملي
		مقرر اختياري ٢		٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.605	أحياء مجهرية غذائية ١	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.606	أحياء ألبان مجهرية متقدم	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.607	أساليب حديثة في حفظ الأغذية	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.608	إنزيمات	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.609	تحليل جودة غذاء	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.610	تخميرات صناعية	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.611	تصنيع أغذية متقدم	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.612	تصنيع الألبان	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.613	تصنيع جبن	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.614	تغذية إنسان ١	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.615	تقنية زيوت ودهون	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.616	حليب سائل	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.617	تكنولوجيا حبوب	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.618	عناية وخزن غذائية	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.619	كيمياء وتصنيع لحوم	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.620	منتجات الألبان المتخمرة	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
	Ag.F.621	هندسة مصانع غذائية	اختياري	٢ نظري	٣ عملي
يختار طلبة الدراسات العليا دروسهم الاختيارية حسب توجهاتهم العلمية.					
بحث الماجستير					السنة الثانية
					الفصل الاول
بحث الماجستير					السنة الثانية

الفصل الاول	
-------------	--

٧. 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 تلافيها 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 ومراحل 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 شفهاً وكتابياً، 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

٨. استراتيجيات التعليم والتعلم

- ١- المحاضرات التفاعلية لتقديم المفاهيم والنظريات المتقدمة في تخصص وقاية النبات .
- ٢- حلقات النقاش العلمية (Seminars) لتنمية مهارات التفكير النقدي والتحليل العلمي ومناقشة المستجدات البحثية .
- ٣- التدريب المختبري المتقدم لتنمية المهارات العملية في التشخيص والعزل والتقنيات الجزيئية والتحليل المتخصصة .
- ٤- العروض التقديمية والمناقشات العلمية لتطوير مهارات الاتصال والتواصل الأكاديمي .
- ٥- التعلم الإلكتروني والتعليم المدمج من خلال استخدام قواعد البيانات العلمية والمنصات التعليمية الرقمية .
- ٦- الإشراف الأكاديمي المباشر على مشاريع الرسائل والأطاريح العلمية لضمان تحقيق مخرجات التعلم المستهدفة.

٧. طرائق التقييم

اختبارات قصيرة , امتحانات فصلية , تقييم التقارير , تقييم المناقشة , تقييم التقارير البحثية

٨. الهيئة التدريسية					
أعضاء هيئة التدريس					
إعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)		التخصص	
				عام	خاص
ملاك	محاضر			١	١
١					
٧				٧	
١٢				١٢	
١١				١١	

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 على أن يكون قد مضى ما لا يقل عن سنتين بعد الحصول على آخر شهادة علمية أو آخر ترقية علمية
التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس
نظيم برامج تدريبية دورية في أساليب التدريس الحديثة والتعلم النشط . تطوير المهارات البحثية والنشر العلمي في المجالات العالمية الرصينة . تدريب أعضاء هيئة التدريس على استخدام التقنيات التعليمية والمنصات الرقمية . تعزيز مهارات الإشراف الأكاديمي على طلبة الدراسات العليا . المشاركة في ورش عمل ومؤتمرات علمية محلية ودولية . دعم التعاون البحثي مع المراكز والجامعات ذات الاختصاص.
٨. معيار القبول
١- أن يكون المتقدم حاصلاً على شهادة البكالوريوس في علوم الأغذية من إحدى الجامعات العراقية أو من جامعات معترف بها وبمعدل عام لا يقل عن (٦٥٪). ٢- أن يكون المتقدم حاصلاً على شهادة مهارات اللغة العربية والانكليزية ومهارات الحاسوب ٣- أن يجتاز المتقدم امتحان المفاضلة التي يحددها القسم مع المقابلة الشخصية.

٩. 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.

١٠. خطة تطوير البرنامج

- تحديث المناهج الدراسية بشكل دوري بما يتوافق مع التطورات العلمية والتقنيات الحديثة في علوم الاغذية.
- تعزيز الجانب العملي والتطبيقي عبر زيادة التدريب المختبري والميداني وربط المقررات بالمشكلات الواقعية.
- تطوير البنية التحتية البحثية من خلال تحديث المختبرات وتوفير الأجهزة والتقنيات الحديثة.
- رفع كفاءة أعضاء هيئة التدريس عبر برامج التطوير المهني، والتدريب المستمر، والتبادل الأكاديمي.
- تعزيز البحث العلمي والنشر الدولي وتشجيع البحوث التطبيقية ذات الأثر المباشر في قطاع علوم الاغذية.
- توسيع الشراكات العلمية مع الجامعات والمراكز البحثية المحلية والدولية.
- تطوير نظام التعليم الإلكتروني وتوظيف التقنيات الحديثة في التدريس والتقييم.
- تحديث أساليب التقييم والامتحانات بما يضمن قياس مخرجات التعلم بدقة وموضوعية.
- تعزيز مشاركة الطلبة في المؤتمرات والندوات والمشاريع البحثية.
- إجراء مراجعة دورية للبرنامج بناءً على التغذية الراجعة من الطلبة والخريجين وسوق العمل.

مصفوفة اتساق بين مقررات البرنامج ومخرجات تعلم البرنامج

E2	E1	D2	D1	C2	C1	B2	B1	A3	A2	A1	اسم المقرر	رمز المقرر
											متطلبات الكلية الأساسية	
✓		✓	✓		✓	✓		✓			حاسوب ٢	Ag.Co.601
✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	منهج بحث ١	Ag.Co.603
✓	✓	✓	✓				✓		✓	✓	حلقات دراسية ١	Ag.Co.604
✓		✓	✓							✓	لغة إنكليزية ٢	—
											متطلبات القسم الأساسية	
	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	كيمياء أغذية متقدم ١	Ag.F.601
✓	✓	✓			✓		✓		✓	✓	كيمياء حيوية متقدم	Ag.F.602
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	كيمياء أغذية متقدم ٢	Ag.F.603
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	تحليل أغذية متقدم	Ag.F.604
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	بحث الماجستير	بحث الماجستير
											المقررات الاختيارية	
	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	أحياء مجهرية غذائية ١	Ag.F.605
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	أحياء ألبان مجهرية متقدم	Ag.F.606
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	أساليب حديثة في حفظ الأغذية	Ag.F.607
✓	✓	✓			✓		✓		✓	✓	إنزيمات	Ag.F.608
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	تحليل جودة غذاء	Ag.F.609
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تخميرات صناعية	Ag.F.610
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تصنيع أغذية متقدم	Ag.F.611
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	تصنيع الألبان	Ag.F.612
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	تصنيع جبن	Ag.F.613
✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	تغذية إنسان ١	Ag.F.614
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	تقنية زيوت ودهون	Ag.F.615
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	حليب سائل	Ag.F.616
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	تكنولوجيا حبوب	Ag.F.617
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	عناية وخزن غذائية	Ag.F.618
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	كيمياء وتصنيع لحوم	Ag.F.619
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	منتجات الألبان المتخمرة	Ag.F.620
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	هندسة مصانع غذائية	Ag.F.621