



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: الموصل

الكلية / المعهد: كلية الزراعة والغابات

القسم العلمي: علوم الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس علوم اغذية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ إعداد الوصف: ٢٠٢٥ / ١٢ / ٧

تاريخ بدء التنفيذ: ٢٠٢٥ / ١٢ / ٧



التوقيع:

اسم معاون العميد العلمي: أ.د. حميد حمود علي

التاريخ: ٢٠٢٥ / ١٢ / ٧

التوقيع:

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

التاريخ: ٢٠٢٥ / ١٢ / ٧

دقق النموذج من قبل:

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

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

مسؤول وحدة ضمان الجودة: م.د. راميا عامر خليل

التاريخ: ٢٠٢٥ / ١٢ / ٧

التوقيع:

مصادقة السيد العميد: أ.د. علي فاروق المعاضيدي



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 تُقيم 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
قيد التقديم
٥. المؤثرات الخارجية الأخرى
✓ المشاكل الاسرية التي تواجه الطلبة تؤثر سلباً على اداء الطلبة للبرنامج الاكاديمي ✓ النشاطات اللاصفية تساعد للطلبة على انجازات اكبر في تطبيق البرنامج الاكاديمي ✓ الوضع الاقتصادي للطلبة وارتباطهم باعمال لتوفير المال يؤثر سلباً على ادائهم الاكاديمي ✓ الكفاءة التعليمية للطلاب من دراسته الاعدادية احد اهم مؤشرات التميز في اداء البرنامج الاكاديمي

٦. 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 إن تتضمن الملاحظات فيما إذا كان المقرر أساسي أو اختياري .

٧. وصف البرنامج

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العمل	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	٢٠٢٥ - ٢٠٢٦
متطلب قسم	3	2	2	CHEM106	Chemistry	كيمياء عامة	المرحلة الاولى الفصل الأولي لم تعتمد لاعتقاد مسار بولونيا لهذا العام
متطلب كلية	3	2	2	PRHS116	Principles of Horticultural Science	مبادئ علم البستنة	
متطلب كلية	3	-	3	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 الانكليزية ١	
متطلب جامعة	2	-	2	ARAL202	Arabic Language 1	اللغة العربية ١	
متطلب قسم	2	4	-	ENG118	Engineering Drawing	رسم هندسي	

١٩ مجموع وحدات الفصل الأول

٤١.٥ مجموع وحدات المرحلة الأولى

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العمل	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	٢٠٢٥ - ٢٠٢٦
متطلب قسم	3	2	2	ANCH107	Analytical Chemistry	*كيمياء تحليلية	المرحلة الاولى الفصل الثاني لم تعتمد لاعتقاد مسار بولونيا لهذا العام
متطلب كلية	3	2	2	PRAP114	Principles of Animal Production	مبادئ انتاج حيواني	
متطلب كلية	3	2	2	PRFI111	Principles of Food Industry	مبادئ صناعات غذائية	
متطلب قسم	3	2	2	PREW134	Principles of Engineering workshops	مبادئ الورش الهندسية	
متطلب كلية	3	2	2	STAT109	Statistical	احصاء	
متطلب جامعة	2	-	2	COMA103	Computer Application 1	تطبيقات في الحاسوب ١	
متطلب كلية	3	2	2	PRSS113	Principles of Soil Science	مبادئ علم التربة	

٢٠ مجموع وحدات الفصل الثاني

نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية	٢٠٢٦ - ٢٠٢٥
متطلب كلية	3	3	2	ORCH105	Organic Chemistry	كيمياء عضوية	المرحلة الثانية الفصل الأول لم تعتمد لاعتتماد مسار بولونيا لهذا العام
متطلب كلية	3	2	2	PRMB205	Principles of Microbiology	مبادئ احياء مجهرية	
متطلب قسم	4	2	3	INCR230	Industrial Crops	محاصيل صناعية	
متطلب قسم	3	3	2	PRPD227	Principles of Dairy	مبادئ البان	
متطلب قسم	3	2	2	DAAE302	Design and analysis of agricultural experiments	تصميم وتحليل التجارب الزراعية	
متطلب جامعة	2	-	2	COMA203	Computer Application 2	تطبيقات في الحاسوب ٢	
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	

22 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	٢٠٢٦ - ٢٠٢٥
متطلب قسم	3	2	3	PHCH108	Physics Chemistry	كيمياء فيزيائية	المرحلة الثانية الفصل الثاني لم تعتمد لاعتتماد مسار بولونيا لهذا العام
متطلب كلية	3	2	2	BICH204	Biochemistry	كيمياء حيوية	
متطلب قسم	3	2	3	STPP419	Stored Products Pests	آفات مخازن	
متطلب قسم	3	2	3	FOSA238	Foods sanitation	صحة اغذية	
متطلب قسم	2	-	2	FOFM239	Food Factories Management	ادارة معامل اغذية	
متطلب قسم	3	2	3	FOFE240	Food Factories Engineering	هندسة معامل الاغذية	
متطلب جامعة	2	-	2	ARAL202	Arabic Language 2	اللغة العربية ٢	
متطلب جامعة	2	-	2	ENGL201	English Language 2	لغة انكليزية ٢	

25 مجموع وحدات الفصل الثاني

٢٠٢٦ -						
٢٠٢٥						
المرحلة الثالثة						
الفصل الاول						
نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية باللغة العربية
متطلب قسم	3	2	3	FOCH365	Food Chemistry	كيمياء اغذية
متطلب قسم	3	2	2	CETE366	Cereal Technology	تصنيع حبوب
متطلب قسم	3	2	3	MOBI435	Molecular Biology	علم الحياة الجزيئي
متطلب قسم	3	2	2	FOMI367	Food Microbiology	احياء اغذية
متطلب قسم	2	-	2	PRHN368	Principles of Human Nutrition	مبادئ تغذية انسان
متطلب قسم	4	4	2	TEDS369	Technology of dates and sugar	تصنيع تمر وسكر
متطلب قسم	2	-	2	AGMA442	Agricultural Marketing	تسويق زراعي
متطلب جامعة	2	-	2	ENGL301	English Language 3	لغة انكليزية ٣
	24	مجموع وحدات الفصل الأول			٤٦	مجموع وحدات المرحلة الثالثة

٢٠٢٦ -						
٢٠٢٥						
المرحلة الثالثة						
الفصل الثاني						
نوع المقرر	الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	رمز المادة	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	المادة الدراسية
متطلب قسم	3	2	2	DACH370	Dairy Chemistry	كيمياء البان
متطلب قسم	3	2	2	BRPA371	Bread and pastries	خبز ومعجنات
متطلب قسم	3	2	3	GEEN372	Genetics Engineering	هندسة وراثية
متطلب قسم	3	2	2	DAMI373	Dairy Microbiology	احياء الالبان المجهرية
متطلب قسم	3	2	3	MEPA374	Metabolic Pathways	مسارات ابيضية
متطلب قسم	2	2	2	LIDP375	Liquid Dairy Products	منتجات البان سائلة
	2		2	COMA303	Computer Application3	تطبيقات في الحاسوب ٣
	21	مجموع وحدات الفصل الثاني				

٢٠٢٦ -	المادة الدراسية باللغة العربية	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	رمز المادة	ساعات النظري	ساعات العملي	الوحدات	نوع المقرر
٢٠٢٥	تصنيع اغذية ١	Food technology 1	FOTE465	2	4	4	متطلب قسم
المرحلة الرابعة الفصل الاول	صناعة جبن	Cheese Processing	CHPR466	2	2	3	متطلب قسم
	تقانات حيائية ١	Biotechnology 1	BITE467	3	2	3	متطلب قسم
	تحليل اغذية	Food Analysis	FOAN468	3	2	4	متطلب قسم
	تصنيع لحوم واسماك	Meat and fish Technology	MEFT469	2	2	3	متطلب قسم
	جني وخزن حاصلات بستنية	Handling and storage of Horticultural Crops	HSHC405	2	2	3	متطلب قسم
	مشروع بحث التخرج ١	Research Project 1	REPR402	-	2	1	متطلب جامعة
	لغة انكليزية ٤	English Language 4	ENGL401	2	-	2	متطلب جامعة
	مجموع وحدات المرحلة الرابعة	46	مجموع وحدات الفصل الأول		24		

٢٠٢٦ -	المادة الدراسية باللغة العربية	المادة الدراسية باللغة الإنكليزية	رمز المادة	ساعات النظري	ساعات العملي	الوحدات	نوع المقرر
٢٠٢٥	تصنيع اغذية ٢	Food Processing 2	FOPR470	3	2	4	متطلب قسم
المرحلة الرابعة الفصل الثاني	زبد ومثلجات	Butter and Ice cream	BUIC471	2	2	3	متطلب قسم
	تقانات حيائية ٢	Biotechnology 2	BIOTE472	3	2	4	متطلب قسم
	سيطرة نوعية	Quality Control	QUCO473	2	2	3	متطلب قسم
	تغذية علاجية	Therapeutic nutrition	THNU474	3	2	4	متطلب قسم
	حلقات دراسية	Seminar	SEM404	1	-	1	متطلب جامعة
	مشروع بحث التخرج ٢	Research Project 2	REPR403	-	2	1	متطلب جامعة
	تطبيقات في الحاسوب ٤	Computer Application4	COMA403	2		2	متطلب جامعة
			مجموع وحدات الفصل الثاني		22		

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 تلافيتها 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 شفهياً 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

٩. ربط مخرجات التعلم بالكفايات التعليمية، استراتيجيات التعلم الحديثة، وأساليب التقييم

الرمز	مخرج التعلم	الاستراتيجيات الحديثة المقترحة (Teaching Strategies)	أساليب التقييم المقترحة (Assessment Methods)
A1	يتعرف على مفاهيم أساسية ومتقدمة في علوم الأغذية، ويطبق المعارف النظرية 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 تلقيها في ضوء المعارف المكتسبة.	تحليل المشكلات، دراسات الحالة، النقاشات الصفية، التعلم القائم على المشروعات	تحليل دراسات حالة، تقارير تحليل نقدي، نقاش موجه
A3	يعرف أساسيات تصميم المشاريع الغذائية وإدارتها، ويقترح أفكارًا 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 ومراحله المختلفة وفق ظروف محددة.	دراسة حالة، المحاكاة، التفكير التصميمي، العصف الذهني	تقارير تحليل تصميم، تقييم حالات، اختبارات تطبيقية
B2	يستخدم المعرفة العلمية لتحديد طرق الحفظ المناسبة وتحديد مواد التعبئة الملائمة للمنتجات الغذائية.	أنشطة تطبيقية، عرض منتجات، تصميم نماذج، دراسات مقارنة	تقييم عملي، عروض تقديمية، تقارير منتج
C1	يوظف أدوات وتقنيات حديثة في تحليل الأغذية، ويجري التجارب المعملية لتفسير النتائج وضمان الجودة والسلامة.	المختبرات العملية، التعلم بالتجريب، 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، فكرة يومية
D1	ينواصل بفاعلية شفهيًا وكتابيًا، 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 التأمل، 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 بالتخصص	ت

١٠. الهيئة التدريسية						
أعضاء هيئة التدريس						
إعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)		التخصص		الرتبة العلمية
محاضر	ملاك			خاص	عام	
	1			1		أستاذ
	7			7		أستاذ مساعد
	12			12		مدرس
	11			11		مدرس مساعد

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
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.

١١. 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

١٢. 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 مقترحات تحديث التخصصات الزراعية ومحاكاة أهم ثلاث أقسام علمية مناظرة معتمدة عالمياً.
- ✓ احتياجات السوق المحلي والإقليمي

١٣. خطة تطوير البرنامج

- يعتمد القسم آلية دورية لمراجعة وتحديث البرنامج الأكاديمي كل ثلاث سنوات أو عند الحاجة، بناءً على ما يلي:
- ✓ تحليل استبانات التغذية الراجعة من الطلبة، الخريجين، وجهات التوظيف (سنوياً).
 - ✓ مراجعة تقارير التدريب الميداني التي يقدمها الطلبة ومشرفوهم.
 - ✓ 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

