

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جهاز الإشراف والتقويم العلمي  
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي

## استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : ديالى

الكلية/المعهد: كلية الزراعة

القسم العلمي : قسم علوم المحاصيل الحقلية

تاريخ ملء الملف : 2016 - 7 - 31

التوقيع :

اسم معاون العلمي : د. نزار سليمان علي

التاريخ : 2016 - 7 - 31

التوقيع :

اسم رئيس القسم : أ.د. نادر فليح علي

التاريخ : 2016 - 7 - 31

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي : أ.م. نهاد عزيز خماس

التاريخ : 2016 - 7 - 31

التوقيع

مصادقة السيد العميد

أ.د. نادر فليح علي المبارك

## وصف البرنامج الأكاديمي

يوفر وصف البرنامج الأكاديمي هذا ايجازاً مقتضياً لأهم خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنًا عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من الفرص المتاحة . ويصاحبه وصف لكل مقرر ضمن البرنامج

1. المؤسسة التعليمية	كلية الزراعة
2. القسم العلمي / المركز	قسم علوم المحاصيل الحقلية
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	اسس الصناعات الغذائية
4. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس
5. النظام الدراسي :	فصلي
6. برنامج الاعتماد المعتمد	دليل ضمان الجودة والاعتمادية وفق معايير اتحاد الجامعات العربية
7. المؤثرات الخارجية الأخرى	زيارات ميدانية – تدريب صيفي
8. تاريخ إعداد الوصف	2016 – 7 – 31
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1- يبحث علم الصناعات الغذائية والتعريف به	
2- يشتمل على دراسة مكونات الاغذية	
3- التعرف على طرائق التصنيع والحفظ للاغذية	
4- تناول انواع التلف ومسبباته	
5- طرائق معالجة التلف وتجنب المخاطر الصحية وتقليل الخسائر الاقتصادية المترتبة عليه	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- 1أ- ان يتعرف الطالب على مفهوم الصناعات الغذائية وانواع المكونات الغذائية
- 2أ- ان يقيس الطالب نسب ومكونات الغذاء
- 3أ- ان يحدد الطالب التلف الغذائي وطرائق معالجته
- 4أ- ان يتعرف الطالب على طرائق التصنيع الغذائي وطرائق حفظه

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- ب 1 - تعريف الطالب بمفهوم الصناعات الغذائية
- ب 2 - قدرة الطالب على اجراء التحاليل الكيميائية المختلفة لقياس نسب المكونات الغذائية
- ب 3 - تمكين الطلبة من تحديد نسب التلف الغذائي واجراءات المعالجة
- ب 4 - تمكين الطلبة من تحديد طريقة الحفظ او التصنيع الملائمة لكل غذاء

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح
- 2- طريقة المحاضرة
- 3- المجاميع الطلابية
- 4- الدروس العملية في المختبرات
- 5- طريقة التعلم الذاتي

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .

- ج1- مهارة التفكير حسب قدرة الطالب وان الهدف من هذه المهارة هو ان يعتقد الطالب بما هو ملموس وفهم متى وماذا وكيف يجب ان يفكر ويعمل على تحسين القدرة على التفكير بشكل معقول .
- ج2- الملاحظة والادراك
- ج3- التحليل والتفسير
- ج4- الاعداد والتقويم
- ج5- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم

طرائق التعليم والتعلم

- 1- العصف الذهني
- 2- استراتيجية التفكير حسب قدرة الطالب .
- 3- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم Critical Thinking وهي مصطلح يرمز لاعلى مستويات التفكير والتي يهدف الى طرح مشكلة ما ثم تحليلها منطقياً للوصول الى الحل المطلوب .

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).

- 1- التواصل اللفظي ( القدرة على التعبير عن الأفكار بوضوح وثقة في الكلام )
- 2- العمل الجماعي ( العمل بثقة ضمن مجموعة Team work )
- 3- تحليل التحقيق ( جمع المعلومات بشكل منهجي علمي لتأسيس الحقائق والمبادئ حلاً لمشكلة معينة ).
- 4- الاتصال الكتابي ( القدرة على التعبير عن نفسك بوضوح في الكتابة ).

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح
- 2- طريقة المحاضرة
- 3- المجاميع الطلابية
- 4- الدروس العملية في المختبرات
- 5- طريقة التعلم الذاتي

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

## 11. بنية البرنامج

المرحلة الدراسية	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
الثانية		اسس الصناعات الغذائية	2	3

## 12. التخطيط للتطور الشخصي

- 1- العمل الجماعي : العمل ضمن المجموعة بفاعلية ونشاط .
- 2- ادارة الوقت : ادارة الوقت بفاعلية وتحديد الاولويات مع القدرة على العمل المنظم بمواعيد.
- 3- القيادة : القدرة على توجيه وتحفيز الآخرين .
- 4- الاستقلالية بالعمل .
- 5- التفاوض والاقناع ( الطالب قادر على التأثير واقناع الآخرين للمناقشة والتوصل الى اتفاق ) .
- 6- المهارات العالمية ( الطالب قادر على التحدث وفهم اللغات الاخرى وتقدير الثقافات الاخرى ) .

## 13. معيار القبول (وضع الأنظمة المتعلقة بالالتحاق بالكلية أو المعهد)

مركزي

## 14. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- 1- الموقع الالكتروني للكلية والجامعة
- 2- دليل الجامعة
- 3- المكتبة المركزية
- 4- اهم الكتب والمصادر الخاصة بالقسم
- 5- الانترنت

مخطط مهارات المنهج

يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)	الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى				
	1د	2د	3د	4د	1ج	2ج	3ج	4ج	1ب	2ب	3ب	4ب					1أ	2أ	3أ	4أ
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	اساسي	الصناعات الغذائية	افتراضي	الرابعة

## نموذج وصف المقرر

### وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناتاً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛

المؤسسة التعليمية	1. كلية الزراعة
القسم العلمي / المركز	2. قسم علوم المحاصيل الحقلية
اسم / رمز المقرر	3. اسس الصناعات الغذائية
أشكال الحضور المتاحة	4. اسبوعي
الفصل / السنة	5. فصلي
عدد الساعات الدراسية (الكلي)	6. 30 ساعة
تاريخ إعداد هذا الوصف	7. 2016 – 7 – 31
8. أهداف المقرر	
1. يبحث علم الصناعات الغذائية والتعريف به	
2. يشتمل على دراسة مكونات الاغذية	
3. التعرف على طرائق التصنيع والحفظ للاغذية	
4. تناول انواع التلف ومسبباته	
5. طرائق معالجة التلف وتجنب المخاطر الصحية وتقليل الخسائر الاقتصادية المترتبة عليه	

10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- أ1- ان يتعرف الطالب على مفهوم الصناعات الغذائية وانواع المكونات الغذائية
- أ2- ان يقيس الطالب نسب ومكونات الغذاء
- أ3- ان يحدد الطالب التلف الغذائي وطرائق معالجته
- أ4- ان يتعرف الطالب على طرائق التصنيع الغذائي وطرائق حفظه

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب 1 - تعريف الطالب بمفهوم الصناعات الغذائية
- ب 2 - قدرة الطالب على اجراء التحاليل الكيميائية المختلفة لقياس نسب المكونات الغذائية
- ب 3 - تمكين الطلبة من تحديد نسب التلف الغذائي واجراءات المعالجة
- ب 4 - تمكين الطلبة من تحديد طريقة الحفظ او التصنيع الملائمة لكل غذاء

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح
- 2- طريقة المحاضرة
- 3- المجماميع الطلابية
- 4- الدروس العملية في المختبرات
- 5- طريقة التعلم الذاتي

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج1- مهارة التفكير حسب قدرة الطالب وان الهدف من هذه المهارة هو ان يعتقد الطالب بما هو ملموس وفهم متى وماذا وكيف يجب ان يفكر ويعمل على تحسين القدرة على التفكير بشكل معقول .
- ج2- الملاحظة والادراك
- ج3- التحليل والتفسير



ج4- الاعداد والتقييم
ج5- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم
طرائق التعليم والتعلم
1- الشرح والتوضيح 2- طريقة المحاضرة 3- المجاميع الطلابية 4- الدروس العملية في المختبرات 5- طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
1- الاختبارات النظرية 2- الاختبارات العملية 3- التقارير والدراسات
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ). د1- التواصل اللفظي ( القدرة على التعبير عن الأفكار بوضوح وثقة في الكلام ) د2- العمل الجماعي ( العمل بثقة ضمن مجموعة Team work ) د3- تحليل التحقيق ( جمع المعلومات بشكل منهجي علمي لتأسيس الحقائق والمبادئ حلاً لمشكلة معينة). د4- الاتصال الكتابي ( القدرة على التعبير عن نفسك بوضوح في الكتابة) .

11. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	2	التعريف بعلم الصناعات الغذائية وفوائد الغذاء	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	2	مكونات الغذاء - الماء - الكاربوهيدرات	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثالث	2	مكونات الغذاء - البروتينات - الدهون	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الرابع	2	مكونات الغذاء - المعادن - الانزيمات	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الخامس	2	مكونات الغذاء - الفيتامينات - الصبغات	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السادس	2	مكونات الغذاء - مواد النكهة والمواد المضادة للاكسدة والمواد الاخرى	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السابع	2	طرائق حفظ وتصنيع الاغذية - الحرارة المنخفضة	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثامن	2	طرائق حفظ وتصنيع الاغذية - الحرارة العالية	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
التاسع	2	طرائق حفظ وتصنيع الاغذية - التجفيف والتعليق	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
العاشر	2	طرائق حفظ وتصنيع الاغذية - التخمير	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الحادي عشر	2	طرائق حفظ وتصنيع الاغذية - التعليق	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني عشر	2	تلف الاغذية الطبيعي	اسس الصناعات الغذائية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان

الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	تلف الاغذية الكيميائي	2	الثالث عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	تلف الاغذية المايكروبي	2	الرابع عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	اسس الصناعات الغذائية	اجراءات معالجة التلف وتجنب الاضرار الصحية والاقتصادية	2	الخامس عشر

### 12- خطة تطوير المقرر الدراسي

- 1- ايفاد الطلبة وخاصة الأوائل منهم على اقسامهم العلمية الى خارج العراق وخاصة في الدول المتقدمة لتطوير المهارات كلاً حسب رغبته وبحسب التخصصات الموجودة في القسم العلمي
- 2- التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات العالمية من خلال ايفاد التدريسيين الى الجامعات العالمية .
- 3- تطوير فكرة الاستاذ الزائر لرفد الجامعات الفتية بالخبرات و اخر ماتوصل اليه العلم في المجالات الزراعية .
- 4- التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات الاهلية من خلال مناقشة طلبة الدراسات العليا .

### 13- البنية التحتية

علم الصناعات الغذائية ماجد بشير الاسود	1. الكتب المقررة المطلوبة
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Food Science and Technology. 2009. G. C. Platt</li> <li>▪ Food Biochemistry and Food Processing. 2006. Y. H. Hui</li> </ul>	2 المراجع الرئيسية (المصادر)
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية	ا. الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية ، التقارير ، .... )
	ب. المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت ....