

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: القاسم الخضراء

الكلية/ المعهد: كلية علوم الاغذية

القسم العلمي: قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: بكالوريوس علوم الأغذية

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس علوم وتكنولوجيا الأغذية

النظام الدراسي: كورسات

تاريخ اعداد الوصف: 2023/9/1

تاريخ ملء الملف: 2026/4/21

التوقيع:

اسم رئيس القسم: أ.د. سكيينة طه حسن

التاريخ:

التوقيع:

اسم معاون العلمي: أ.م.د. حيدر شهد وهد

التاريخ:

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

1. رؤية البرنامج

تم استحداث كلية علوم الأغذية ابتداء من العام الدراسي 2013-2014 ومدة الدراسة في الكلية أربع سنوات يمنح الطالب المتخرج شهادة البكالوريوس في علوم الأغذية حيث يتم قبول خريجي الدراسة الإعدادية للفرع العلمي فقط ولكلا الجنسين ويكون الخريج معداً للعمل في الهيئات والمؤسسات العلمية التي تعمل في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان والأغذية لتطوير واقع الانتاج المحلي في هذا المجال.

2. رسالة البرنامج

توفير الخدمة التعليمية الجيدة فيما يخص مرحلة البكالوريوس والدراسات العليا وتطوير البحوث الأكاديمية والتطبيقية سواء على الدرجات العلمية أو حل المشاكل التصنيعية بالإضافة إلى الدور الإرشادي لخدمة وتنمية العمل في مجال علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان. ويمتد نشاط الكلية الى جانب العملية التعليمية في مجالات أخرى منها اجراء البحوث العلمية، وضع الاقتراحات المناسبة لحل المشاكل المتعلقة في مجال تكنولوجيا الاغذية، إقامة الدورات التدريبية على المستوى المحلي والإقليمي وإقامة المؤتمرات العلمية بالتعاون مع الجهات المحلية ذات العلاقة والجامعات الاجنبية والأشراف المشترك بالمشاريع البحثية بالإضافة إلى إعداد بعض المراجع العلمية الرصينة الخاصة بعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان.

3. اهداف البرنامج

- 1- إعداد الكوادر المختصة والباحثين للعمل في المؤسسات الصحية التابعة لوزارة الصحة والمراكز البحثية في حقول التغذية وسلامة الغذاء
- 2- اعداد الكوادر المختصة للعمل في اقسام الرقابة الصحية والكشف عن الغش الغذائي من خلال اكساب خريجي الكلية المهارات اللازمة لأدى المهام المنوطة بهم بكفاءة ودقة عالية.
- 3- اعداد باحثين في معاهد بحوث التغذية لإجراء البحوث التطبيقية في مجال التغذية لحل المشاكل الصحية المتعلقة بالتغذية.

4- توفير الكوادر الكفؤة لأسناد الكوادر الطبية والصحية العاملة في مجال تقديم الخدمات التغذوية من خلال وحدة التداخل التغذوية

5- اعداد كوادر كفؤة للكشف والتحري عن سلامة الاغذية وصلاحيه للاستهلاك البشري من خلال دعم فرق وزارة الصحة الجواله للكشف عن الغش الغذائي لما لهذا القطاع اهميه بالغه في صحة الفرد والمجتمع.

6- إقامة دورات تدريبية وإرشادية لرفع الكفاءة العلمية والعملية للعاملين في مجال علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان وصحة الغذاء والتغذية بما يتكامل مع دور وزارة الصحة في رفع كفاءة كوادرها وخبراتها في مجال الصحة والتغذية وسلامة الغذاء.

7- عقد المؤتمرات والندوات العلمية المتخصصة في مجال سلامة الغذاء والتغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان والتعاون مع الهيئات العلمية المحلية والإقليمية والدولية بإقامة الندوات العلمية والدورات التدريبية في مجال علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان وصحة الغذاء والتغذية

8- المساهمة في إعداد وتوفير المراجع العلمية باللغة العربية والانكليزية في الموضوعات المرتبطة بعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان وصحة الغذاء والتغذية

9- التعاون مع المكاتب الاستشارية المحلية بتقديم الاقتراحات والخبرات التي تسهم بتطوير واقع الانتاج المحلي في مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية والالبان وصحة الغذاء والتغذية.

4. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

5. المؤثرات الخارجية الأخرى

لا يوجد

6. هيكلية البرنامج				
هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة	7	18	7.5	
متطلبات الكلية	8	50	20.83	
متطلبات القسم	29	172	71.66	
التدريب الصيفي				تدريب صيفي للمرحلة الثالثة بدون وحدات فقط مستوفي او غير مستوفي
أخرى				

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

7. وصف البرنامج				
السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
الاولى/الكورس الاول	UOQ1101	اللغة العربية	2	
الاولى/الكورس الاول	FST1102	الفيزياء	2	2
الاولى/الكورس الاول	FST1103	كيمياء عضوية	2	2
الاولى/الكورس الاول	UOQ1104	حاسوب	2	2
الاولى/الكورس الاول	FST1105	الرياضيات	2	
الاولى/الكورس الاول	COFST1106	احياء مجهرية	2	2
الاولى/الكورس الثاني	UOQ1207	اللغة الانكليزية	2	
الاولى/الكورس الثاني	COFST1208	كيمياء تحليلية	2	2
الاولى/الكورس الثاني	COFST1209	الاحصاء الحياتي	2	2
الاولى/الكورس الثاني	COFST12010	السلامة والامن البايولوجي	2	2
الاولى/الكورس الثاني	UOQ12011	حقوق انسان وديمقراطية	2	
الاولى/الكورس الثاني	COFST12012	اسس ورش هندسية	2	2
الثانية/الكورس الاول	COFST23013	كيمياء حيائية	2	2
الثانية/الكورس الاول	FST23014	تقنية حيوية	2	2
الثانية/الكورس الاول	FST23015	صحة وسلامة الغذاء	2	2
الثانية/الكورس الأول	COFST23016	ادارة معامل الأغذية وتسويق منتجاتها	2	

2	2	تطبيقات الحاسوب الالي في معامل الاغذية	FST23117	الثانية/الكورس الأول
2	2	جرائم نظام البعث في العراق	UOQ23018	الثانية/الكورس الاول
2	2	حاسوب 2	UOQ24119	الثانية / الكورس الثاني
2	2	مبادئ تصنيع الأغذية	FST24020	الثانية/الكورس الثاني
	2	اللغة العربية 2	UOQ24121	الثانية / الكورس الثاني
	2	اللغة الإنكليزية 2	UOQ24123	الثانية / الكورس الثاني
2	2	تطبيقات تقنية النانو في منتجات الاغذية	FST24022	الثانية/الكورس الثاني
2	2	هندسة معامل الاغذية والالبان	COFS24124	الثانية/الكورس الثاني
2	2	كيمياء الاغذية	FST35125	الثالثة/الكورس الأول
2	2	تكنولوجيا حبوب	FST35026	الثالثة/الكورس الأول
2	2	أحياء الأغذية	FST35127	الثالثة/الكورس الأول
2	2	معالجة مياه ومخلفات معامل الأغذية	FST35028	الثالثة/الكورس الأول
2	2	عناية وخزن	FST35029	الثالثة/الكورس الأول
2	2	سيطرة نوعية ومراقبة جودة	FST36030	الثالثة/الكورس الثاني
2	2	كيمياء البان	COFS36131	الثالثة/الكورس الثاني
2	2	تكنولوجيا التمرور	FST36032	الثالثة/الكورس الثاني
2	2	تكنولوجيا الاغذية 1	FST36133	الثالثة/الكورس الثاني
2	2	تحليل الأغذية	FST36134	الثالثة/الكورس الثاني
	2	تعبة وتغليف الاغذية	FST36135	الثالثة / الكورس الثاني
	2	منهجية بحث علمي	COFS47036	الرابع/الكورس الأول
2	2	المضافات الغذائية	FST47037	الرابع/الكورس الأول
2	2	تكنولوجيا تطوير وتقييم منتجات الأغذية	FST47038	الرابع/الكورس الأول
2	2	الانزيمات	FST47039	الرابع/الكورس الأول
	2	تغذية الانسان	FST47040	الرابع/الكورس الأول
2	2	تكنولوجيا الالبان	FST47041	الرابع/الكورس الأول
2		بحث تخرج	COFS48142	الرابع/الكورس الثاني
2	2	تكنولوجيا الاغذية 2	FST48143	الرابع/الكورس الثاني
2	2	احياء صناعية	4FST48014	الرابع/الكورس الثاني
2	2	تكنولوجيا اللحوم	FST48045	الرابع/الكورس الثاني
2	2	خبز ومعجنات	FST48146	الرابع/الكورس الثاني
	2	أخلاقيات مهنة	UOQ48047	الرابع/الكورس الثاني

المعرفة	
الخريجين قادرين على توضيح مكونات الغذاء وتكنولوجيا التصنيع الغذائي وخواص التغذية خلال الحياة للأغراض التخصصية مثل تصنيع الأغذية وتصنيع اللحوم والتمور وطرق تحليل الأغذية وكذلك تصنيع منتجات الخبز المختلفة وتصور عام عن الصناعات الغذائية في العراق	1- أن يعرف الطالب أساسيات العلوم المطلوبة. 2- أن يفهم الطالب التفاصيل العلمية المطلوبة. 3- أن يحلل الطالب المستجدات العلمية.
المهارات	
الاستخدام السليم للأجهزة المختبرية لقياس جودة ومواصفات الأغذية من خلال تعليم الطالب كيفية استخدام الأجهزة المختبرية لتحديد جودة الأغذية. تعليم الطالب المبادئ الأساسية لمفهوم علوم وتكنولوجيا الأغذية	1-الالمام الجيد بمبادئ علم الصناعات الغذائية والعلوم المتعلقة به . 2 – القدرة على تصنيع مختلف المنتجات الغذائية. 3-الخريجين قادرين على عمل التجارب المختبرية والدراسات الحقلية بواسطة استخدام المتطلبات العلمية والتقنيات الحاسوبية 4- الالمام الجيد بالمصطلحات العلمية في تخصصه
القيم	
تعزيز ثقة الطالب بنفسه من خلال توضيح الأهمية الوطنية في التفوق والنجاح.	
الالتزام بأخلاقيات المؤسسة الجامعية	

9. استراتيجيات التعليم والتعلم
المحاضرات النظرية والعملية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقييم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.

10. طرائق التقييم
اختبارات تحريرية وشفوية مفاجئة امتحان شهرية

امتحان نهائي فصلي

كتابة تقارير او بحوث علمية في مواضيع محددة

طرح الأسئلة من خلال المحاضرات ووضع علامات للطالب

11. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)		اعداد الهيئة التدريسية	
		عام	خاص			ملاك	محاضر
أ.د. سكينه طه حسن		علوم اغذية	علوم اغذية			دائم	
أ.د. مهدي حسن حسين		علوم اغذية	تغذية انسان			دائم	
أ.د. علي فليح محارب		علوم اغذية	علوم اغذية			دائم	
أ.د. شرف الدين محمد ثامر		نانو تكنولوجيا	نانو تكنولوجيا			دائم	
أ.حياة كاظم عودة		زراعة	اقتصاد زراعي			دائم	
م. زهراء عبد الكريم مكي		بايولوجي	احياء مجهرية			دائم	
م. حيدر ناصر سلمان		علوم أغذية	علوم اغذية			دائم	
أ.م. لؤي سلام خليفة		علوم أغذية	علوم اغذية			دائم	
م. هيثم كاظم		كيمياء	كيمياء عضوية			دائم	
م.م محمد قاسم جاهل		علوم اغذية	علوم اغذية			دائم	
م.م. أبناس ماجد تكليف		زراعة	بستنة			دائم	
م.م. زهراء مكي محمد		علوم أغذية	علوم اغذية			دائم	
م.م. غفران خالد علاوي		كيمياء	كيمياء تحليلية			دائم	
م.م. احمد حامد بدر		زراعة	وقاية نبات			دائم	
م.م. مهند كريم حسن		مالية ومصرفية	إدارة واقتصاد			دائم	

م.م زينب حسن عبد الحسين	علوم اغذية	علوم اغذية		دائم	
م.م. زهراء محمد حبيب	فسلجه	طب بيطري		دائم	
م.م. سارة منير عباس	انتاج حيواني	زراعة		دائم	
ا.م.د. حيدر عبد نور هادي	مالية ومصرفية	إدارة واقتصاد		دائم	

التطوير المهني
توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد
متابعة البرنامج بدقة طرح العديد من الواجبات التي تتطلب معلومات خارجية
التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس
الاكثار من النقاشات العملية والحلقات الدراسية والورش والاستمرار في متابعة أحدث الابحاث العلمية المعرفة الجيدة بأهمية عملية كيفية إجراء التجارب العملية

12. معيار القبول
معيار القبول المركزي من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

13. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج
1 الكتب المقررة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي 2- المصادر العلمية الخارجية 3- الاستعانة بالمكتبات والانترنت

14. خطة تطوير البرنامج
يملك القسم الكثير من الخطط المنهجية و البحثية من اجل تطوير القسم و البيئية العلية حيث تعمل رئاسة القسم و مجلس القسم والجنة العلمية على توفير كافة المتطلبات من اجل تطوير القسم.

مخطط مهارات المنهج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم				المهارات				المعرفة				اساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة/المستوى
ب4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				الاولى/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ساند	اللغة العربية	UOQ1101	الاولى/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ساند	الفيزياء	COFS1102	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء عضوية	COFS1103	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ساند	حاسوب	UOQ1104	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ساند	الرياضيات	COFS1105	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	احياء مجهرية	COFS1106	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ساند	اللغة الانكليزية	UOQ1207	الاولى/الفصل

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء تحليلية	COFS1208	الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	الاحصاء الحياتي	COFS1209	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	السلامة والامن البايلوجي	COFS12010	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	حقوق انسان وديمقراطية	UOQ12011	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	اسس ورش هندسية	COFS12012	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء حيائية	COFS23013	الثاني/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تقنية حيوية	FST23014	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	صحة وسلامة الغذاء	FST23015	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	أدارة معامل الأغذية وتسويق منتجاتها	COFS23016	

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تطبيقات الحاسوب الالي في معامل الاغذية	FST23117	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	جرائم نظام البعث في العراق	UOQ23018	الثاني/الفصل الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ تصنيع الأغذية	FST24020	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	حاسوب 2	UOQ24119	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تطبيقات تقنية النانو في منتجات الاغذية	FST24022	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	هندسة معامل الاغذية والالبان	COFS24124	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	اللغة العربية 2	UOQ24121	

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	اللغة الانكليزية 2	UOQ24123	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء الاغذية	FST35125	الثالث/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا حبوب	FST35026	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	أحياء الاغذية	FST35127	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	معالجة مياه ومخلفات معامل الأغذية	FST35028	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	عناية وخزن	FST35029	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	سيطرة نوعية ومراقبة جودة	FST36030	الثالث/الفصل الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء البان	COFS36131	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا التمور	FST36032	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا الاغذية 1	FST36133	

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تحليل الاغذية	FST36134	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تعبئة وتغليف الاغذية	FST36135	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مساعد	منهجية بحث علمي	COFS47036	الرابع/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	المضافات الغذائية	FST47037	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا تطوير وتقييم منتجات الأغذية	FST47038	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	الانزيمات	FST47039	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تغذية الانسان	FST47040	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا الالبان	FST47041	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	بحث تخرج	COFS48142	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا الاغذية 2	FST48143	الرابع/الفصل

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	احياء صناعية	FST48144	الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا اللحوم	FST48045	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	خبز ومعجنات	FST48146	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مساعد	أخلاقيات مهنة	UOQ48047	

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

نموذج وصف المقرر

1. أسم المقرر	
مبادئ تصنيع الأغذية	
2. رمز المقرر	
FST24017	
3. الفصل / السنة	
2025-2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
5. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
150 ساعة/6 وحدات	
7. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. حيدرناصر سلمان التميمي	الايميل: hayderN@fosc.uoqasim.edu.iq
8. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	1. مقدمة تمهيدية للصناعات الغذائية وتكنولوجيا الأغذية وأهم مجالات تكنولوجيا الأغذية وكذلك أنواع الصناعات الغذائية في العراق. 2. فهم التقنيات التقليدية والحديثة في تصنيع الأغذية ومراحل تصنيع الأغذية. 3. التعرف على طرق تجهيز الأغذية وإعداد الوجبات. 4. هذا هو الموضوع الأساسي للسلامة في تصنيع الأغذية ومفهوم تغليف المواد الغذائية. 5. فهم التداخلات التي طرأت على مكونات الغذاء في خلال عمليات التصنيع الغذائي.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	المحاضرات النظرية والعملية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال

أحدث أساليب التدريس
إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس.
تقييم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها.
الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج.
إجراء مناقشات بين الطلبة.

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	التعرف على علوم الأغذية والتطور التاريخي لتصنيع الأغذية.	مقدمة في علوم تكنولوجيا الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	تحديد أهم مجالات تكنولوجيا الأغذية والتعامل مع الأغذية.	أهم جوانب تكنولوجيا الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	تطوير فهم أنواع الصناعات الغذائية في العراق.	أنواع الصناعات الغذائية في العراق	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	فهم التقنيات التقليدية في تصنيع الأغذية.	التقنيات التقليدية في تصنيع الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة	التعرف على التقنيات الحديثة في التصنيع الغذائي.	التقنيات الحديثة في التصنيع الغذائي	محاضرات	اختبارات قصيرة
6	4 ساعة	فهم المراحل المختلفة لتجهيز الأغذية بما في ذلك عمليات المناولة وما بعد الحصاد.	مراحل التصنيع الغذائي الجزء الأول	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة		امتحان الشهر الأول		
8	4 ساعة	فهم المنتج الوسيط والمنتجات الجاهزة للأكل.	مراحل التصنيع الغذائي الجزء الثاني	محاضرات	اختبارات قصيرة

9	4 ساعة	التعرف على الطرق المختلفة لتصنيع الأغذية وإعداد الوجبات	طرق تجهيز الأغذية وإعداد الوجبات	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	فهم ما يحدث في المكونات الغذائية أثناء تصنيع الأغذية.	التغيرات في الطعام أثناء التصنيع	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة	فهم غرض ومبادئ تغليف المواد الغذائية.	طرق تغليف المواد الغذائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
12	4 ساعة	لتطوير فهم الأمم المتحدة حول السلامة في تصنيع الأغذية	السلامة في تصنيع الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	فهم الغرض الاقتصادي من تصنيع الأغذية	اقتصاديات تصنيع الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة		امتحان الشهر الثاني		

11. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

12. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	Food processing part 1&2 by Dr. Ali Mohammed Hussain. Ministry of Higher Education and Scientific Research - University of Mosul – 1989
المراجع الرئيسية (المصادر)	Encyclopedia of food processing part 1 by Dr. sad Ahmed sad and Mahmood Ali Ahmed. Ministry of agriculture-university of Cairo - 2010
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

13. أسم المقرر			
تطبيقات تقنية النانو في منتجات الأغذية			
14. رمز المقرر			
FST24021			
15. الفصل / السنة			
2025-2024			
16. تاريخ اعداد هذا الوصف			
2023/9/1			
17. أشكال الحضور المتاحة			
حضور فقط			
18. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)			
150 ساعة/6 وحدات			
19. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)			
الاسم: أ. د شرف الدين محمد ثامر		الايمل: dr.sharaf@biotech.uoqasim.edu.iq	
20. أهداف المقرر			
أهداف المادة الدراسية		1. اعطاء فهم اساسي عن موضوع المادة 2. دراسة مقدمة عن علم نانوتكنولوجي 3. التعرف على طرق تصنيع المنتجات و المواد النانوية 4. التعرف على المواد و مستلزمات النانوتكنولوجي 5. التعرف على الأجهزة المستخدمة في النانوتكنولوجي	
21. استراتيجيات التعليم و التعلم			
الاستراتيجية		المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بالتوظيف والتنمية الشخصية). استخدام مقاطع الفيديو، استخدام العرض التقديمي، التجارب المعملية، التجارب الميدانية دروس تفاعلية ومن خلال النظر في أنواع التجارب البسيطة التي تتضمن بعض أنشطة أخذ العينات التي تهم الطلاب.	
22. بنية المقرر			
الأسب	الساعة	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أوالموضوع
		طريقة التعلم	طريقة التقييم

وع	ت			
1	4 ساعة	مقدمة في تكنولوجيا النانو	مقدمة في تكنولوجيا النانو	محاضرات اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	خصائص المواد في موازين النانو	خصائص المواد في موازين النانو	محاضرات اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	الجسيمات النانوية العضوية	الجسيمات النانوية العضوية	محاضرات اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	الجسيمات النانوية غير العضوية	الجسيمات النانوية غير العضوية	محاضرات اختبارات قصيرة
5	4 ساعة	امتحان منتصف 1	امتحان منتصف 1	
6	4 ساعة	تصنيع الجسيمات النانوية (الطرق من أعلى أسفل ومن أسفل إلى أعلى)	تصنيع الجسيمات النانوية (الطرق من أعلى أسفل ومن أسفل إلى أعلى)	محاضرات اختبارات قصيرة
7	4 ساعة	طرق توصيف الجسيمات النانوية	طرق توصيف الجسيمات النانوية	محاضرات اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	تكنولوجيا النانو في توصيل الفيتامينات	تكنولوجيا النانو في توصيل الفيتامينات	محاضرات اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	تطبيقات تكنولوجيا النانو في المواد وتوصيل العوامل النشطة بيولوجيا	تطبيقات تكنولوجيا النانو في المواد وتوصيل العوامل النشطة بيولوجيا	محاضرات اختبارات قصيرة

10	4 ساعة	امتحان منتصف 2	امتحان منتصف 2	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة	تطبيق تكنولوجيا النانو في صناعة الألبان	تطبيق تكنولوجيا النانو في صناعة الألبان	محاضرات	اختبارات قصيرة
12	4 ساعة	القضايا الأخلاقية والتنظيمية في تكنولوجيا النانو في الغذاء	القضايا الأخلاقية والتنظيمية في تكنولوجيا النانو في الغذاء	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	تطبيقات أجهزة الاستشعار الحيوية النانوية تكنولوجيا النانو الغذائية	تطبيقات أجهزة الاستشعار الحيوية النانوية تكنولوجيا النانو الغذائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	تكنولوجيا النانو في القضايا الصحية والبيئية	تكنولوجيا النانو في القضايا الصحية والبيئية	محاضرات	اختبارات قصيرة

23. تقييم المقرر

وزع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

24. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	Nanotechnology Applications in the Food Industry-CRC Press (2018).
المراجع الرئيسية (المصادر)	Food nanotechnology _ principles and applications-CRC Press (2019).
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	dbook of Food Nanotechnology_ Applications and Approaches-Academic Press (2020).
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	Nanotechnology Applications in the Food Industry-CRC Press (2018)

نموذج وصف المقرر

25. أسم المقرر	
كيمياء الحياتية	
26. رمز المقرر	
FST21326	
27. الفصل / السنة	
2025-2024	
28. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
29. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
30. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
150 ساعة/6 وحدات	
31. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: أ.م. د شرف الدين محمد ثامر	الايميل: dr.sharaf@biotech.uoqasim.edu.iq
32. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	- تعرف الطلاب على الجزيئات البيوكيميائية، والتركيبات الكيميائية، ومعرفة شكل الجزيئات البيوكيميائية، وكيفية ذلك - توضيح أهمية الجزيئات الحيوية وتطبيقاتها العملية بهدف تطوير ومواكبة التطور العلمي في الكيمياء الحيوية. - تدريس وتنقيف الطلاب على كافة المعلومات الضرورية المتعلقة بالكيمياء الحيوية، مما يؤهلهم للعمل والبحث في كافة مجالات الكيمياء الحيوية
33. استراتيجيات التعليم و التعلم	
الاستراتيجية	المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بالتوظيف والتنمية الشخصية). استخدام مقاطع الفيديو، استخدام العرض التقديمي، التجارب المعملية، التجارب الميدانية دروس تفاعلية ومن خلال النظر في أنواع التجارب البسيطة التي تتضمن بعض أنشطة أخذ العينات التي تهتم الطلاب.

34. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	مقدمة عن أساس و مفهوم الخلايا	مقدمة عن أساس و مفهوم الخلايا	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	ماء	ماء	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	الأحماض الأمينية والبيبتيدات والبروتين	الأحماض الأمينية والبيبتيدات والبروتين	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	هيكل ثلاثي الأبعاد للبروتينات	هيكل ثلاثي الأبعاد للبروتينات	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة	وظيفة البروتين	وظيفة البروتين		
6	4 ساعة	الامتحان الشهري الاول	الامتحان الشهري الاول	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة	وظيفة البروتين	وظيفة البروتين	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	الانزيمات	الانزيمات	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	الكربوهيدرات	الكربوهيدرات	محاضرات	اختبارات قصيرة

10	4 ساعة	النوكليوتيدات والأحماض النووية	النوكليوتيدات والأحماض النووية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة	الامتحان الشهري الاول	الامتحان الشهري الاول	محاضرات	اختبارات قصيرة
12	4 ساعة	النوكليوتيدات والأحماض النووية	النوكليوتيدات والأحماض النووية	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	التقنيات المعتمدة على الحمض النووي	التقنيات المعتمدة على الحمض النووي	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	الدهون	الدهون	محاضرات	اختبارات قصيرة

35. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

36. مصادر التعلم و التدريس

Lehninger Principles of Biochemistry	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية وجدت)
Biochemistry A Short Course: Third Edition by John L. Tymoczko, Jeremy M. Berg, Lubert Stryer	المراجع الرئيسية (المصادر)
Medical Biochemistry: Third Edition Antonio Blanco and Gustavo Blanco	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)
https://www.centreofexcellence.com/shop/biochemistry-course/	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

37. أسم المقرر	تقنية حيوية
38. رمز المقرر	FST23014
39. الفصل / السنة	2025-2024
40. تاريخ اعداد هذا الوصف	2023/9/1
41. أشكال الحضور المتاحة	حضور فقط
42. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	150 ساعة/6 وحدات
43. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	الاسم: أ.م. د شرف الدين محمد ثامر الايمل: dr.sharaf@biotech.uoqasim.edu.iq
44. أهداف المقرر	أهداف المادة الدراسية
1. اعطاء فهم اساسي عن موضوع المادة 2. دراسة مقدمة عن علم بايو تكنولوجيا 3. التعرف على طرق استخلاص المنتجات الحيوية 4. التعرف على المواد و مستلزمات البايوتكنولوجيا 5. التعرف على الأجهزة المستخدمة في البايوتكنولوجيا	
45. استراتيجيات التعليم و التعلم	الاستراتيجية
المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بالتوظيف والتنمية الشخصية). استخدام مقاطع الفيديو، استخدام العرض التقديمي، التجارب المعملية، التجارب الميدانية دروس تفاعلية ومن خلال النظر في أنواع التجارب البسيطة التي تتضمن بعض أنشطة أخذ العينات التي تهتم الطلاب.	

46. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	ما هي التكنولوجيا الحيوية؟ (والكلاسيكي والحديث)	ما هي التكنولوجيا الحيوية؟ (والكلاسيكي والحديث)	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	طبيعة الجينات والاستنساخ والحمض النووي المؤتلف	طبيعة الجينات والاستنساخ والحمض النووي المؤتلف	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	المبادئ الأساسية لتكنولوجيا الحمض النووي المؤتلف	المبادئ الأساسية لتكنولوجيا الحمض النووي المؤتلف	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	التقنيات الجزيئية: بناء وفحص الحمض النووي وجينات المؤتلف والنشاف.	التقنيات الجزيئية: بناء وفحص الحمض النووي وجينات المؤتلف والنشاف.	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة	التقنيات الجزيئية: تفاعل المتسلسل (PCR)	التقنيات الجزيئية: تفاعل المتسلسل (PCR)		
6	4 ساعة	الاختبار الأول منتصف الامتحان 1	الاختبار الأول منتصف الامتحان 1	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة	المفاعل الحيوي وتكنولوجيا الحمض النووي المؤتلف	المفاعل الحيوي وتكنولوجيا الحمض النووي المؤتلف	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	التكنولوجيا الحيوية الميكروبية	التكنولوجيا الحيوية الميكروبية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	التكنولوجيا الحيوية النباتية	التكنولوجيا الحيوية النباتية	محاضرات	اختبارات قصيرة

10	4 ساعة	التكنولوجيا الحيوية الحيوانية	التكنولوجيا الحيوية الحيوانية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة	التكنولوجيا الحيوية البحرية	التكنولوجيا الحيوية البحرية	محاضرات	اختبارات قصيرة
12	4 ساعة	التكنولوجيا الحيوية الطبية 1	التكنولوجيا الحيوية الطبية 1	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	التكنولوجيا الحيوية الطبية 2	التكنولوجيا الحيوية الطبية 2	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	الاختبار الثاني منتصف الامتحان 1	الاختبار الثاني منتصف الامتحان 1	محاضرات	اختبارات قصيرة

47. تقييم المقرر

وزن كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

48. مصادر التعلم و التدريس

Food Biotechnology	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية وجدت)
Food Science and Food Biotechnology	المراجع الرئيسية (المصادر)
بحوث ودراسات عالمية علمية ذو اختصاص معتمدة	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)
بحوث ودراسات عالمية علمية ذو اختصاص معتمدة من مجلات ذو معامل تأثير ومعتمدة	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

49. أسم المقرر	
تحليل اغذية	
50. رمز المقرر	
FST36134	
51. الفصل / السنة	
2025-2024	
52. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
53. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
54. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
55. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
Dr.mahdihassan@fosci.uoqasim.edu.iq	الاسم: د. مهدي حسن حسين الايمل: Dr.mahdihassan@fosci.uoqasim.edu.iq
56. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية التعرف على المصطلحات العلمية للمادة. 1. توفير كوادر عالية الكفاءة في مجال تحليل الغذاء للعمل في المعامل الانتاجية او المنافذ الحدودية او الرقابة الصحية 2. توفير فرص عمل للمتخصصين في مجال تصنيع الغذاء 3. إكساب الطلبة القدرات للعمل في مجال تحليل الاغذية . 4- تطوير البحث العلمي في مجال تحليل الاغذية والاستفادة من خبرات أعضاء هيئة التدريس للتعاون مع المؤسسات ذات العلاقة بهذا المجال 5- تنمية المهارات اللازمة لتطوير المنتجات الغذائية بما يتناسب مع رغبات المستهلك وصحة وسلامة الغذاء	
57. استراتيجيات التعليم و التعلم	

الاستراتيجية المحاضرات النظرية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقديم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.	
---	--

58. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	تعريف الطالب أهمية تحليل الاغذية	مقدمة وتعريف بأهمية تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	2 ساعة	تعريف الطالب بالعمليات التحضيرية في تحليل الاغذية	العمليات التحضيرية في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	2 ساعة	التعرف على التحليل الطيفي	التحليل الطيفي للاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	2 ساعة	التحليل باللهب والامتصاص الذري	التحليل باللهب والامتصاص الذري للاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	2 ساعة		امتحان اول		
6	2 ساعة	الاشعة تحت الحمراء	استخدام الاشعة تحت الحمراء في الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	2 ساعة	الكروماتوغرافي	استخدام جهاز الكروماتوغرافي في تحليل الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	2 ساعة	الفصل بطريقة الطبقة والاعمد	استعمال تقنية الطبقة الخفيفة والاعمد تحليل الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	2 ساعة	التبادل الايوني والكروماتوغرافي	استخدام تقنية التحليل للتبادل الايوني وعملية الكروماتوغرافي	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	2 ساعة	كروماتوغرافي التجزئة	استخدام كروماتوغرافي التجزئة في تحليل الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	2 ساعة		امتحان ثاني		
12	2 ساعة	الهجرة الكهربائية	استخدام تقنية الهجرة الكهربائية في تحليل الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	2 ساعة	الطرق الانزيمية	استعمال الطرق الانزيمية في تحليل الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	2 ساعة	التحليل المايكروبي	استعمال طريقة مايكروبية في تحليل الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة

59. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

60. مصادر التعلم و التدريس

1-Food analysis. By Dr.Basil Kamil Dalaly and Sadik Hassan Al-Hakem. 1987.Ministry of Higher Education and Scientific Research -

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

University of Mosul –	
-Food analysis.By Dr.S.Suzanne Nielson.2012.fourth edition.USA	المراجع الرئيسية (المصادر)
Methods of analysisof food componenets and additives.BySemih Otles.2011.second edition	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير)
	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

61. أسم المقرر	
ومعالجة المياه ومخلفات معامل الاغذية	
62. رمز المقرر	
FST35026	
63. الفصل / السنة	
2025-2024	
64. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
65. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
66. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
150 ساعة/6 وحدات	
67. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. م ايناس ماجد تكليف	الايميل: inasmajid@fosci.uoqasim.edu.iq
68. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	التعرف على المسلك التكنولوجي لعملية تصفية المياه التعرف على اهمية تعقيم المياه و انواع المعقمات و طرق الفحص معالجة المياه لاغراض الصناعات الغذائية و انتاج المياه اليسره التعرف على مخلفات مصانع الاغذية و تأثيراتها البيئية فهم مراحل معالجة المخلفات بأنواعها المختلفة
69. استراتيجيات التعليم و التعلم	

الاستراتيجية المحاضرات النظرية والعملية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقييم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.	
--	--

70. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	التعرف على طرق تصفية وسحب المياه	اهمية تصفية و تنقية المياه	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	فهم دور الملزونات الكيميائية و الدالة الحامضية معاملات تصفية المياه و ازالة العسره المياه اليسره	معاملات تصفية المياه و ازالة العسره انتاج المياه اليسره	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	التعرف على طرق التر الفيزيائي و الكيميائي و فحص	المعاملات الكيميائية و الفيزيائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	فهم ميكانيكية التعقيم بالكور و طرق التعقيم	التعقيم و المعقمات و طرق الفحص	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة		امتحان أول		
6	4 ساعة	فهم اسباب معالجة المياه لاغراض الصناعات الغذائية	ميكانيكية عمل الكلور بالتعقيم و معال الماء لاغراض الصناعات الغذائية	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	4 ساعة	التعرف على مخلفات المواد الصلبة و السائلة و الغازية	انواع مخلفات مصانع الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	تعلم خطوات المعاملة للمخلفات / المعاملات / المعاملات الابتدائية	المعاملة الابتدائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	تفصيل اهمية المعاملة الثانوية (البيولوجية) و دور المجهرية فيها	المعاملة الثانوية (البيولوجية) المعاملات المتقدمة	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	دراسة بعض المعاملات التخصصية	معاملات متخصصة	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة		امتحان ثاني		
12	4 ساعة	اجراء فحوصات المواد للتأكسد و المواد العضوية الكلية	فحوصات BOD و COD	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	نبذة عن اعادة تدوير المخلفات للاستفادة منها	استغلال المخلفات للاغراض الزراعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	الاثار البيئي للمخلفات	مراجعة	محاضرات	اختبارات قصيرة

71. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

72. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	علم الاحياء المجهرية للمياه
--	-----------------------------

المراجع الرئيسية (المصادر)	الهندسة العملية للبيئة فحوصات الماء
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	جميع الكتب و المصادر التي تخص تصفية المياه و معا مخلفات مصانع الاغذية
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	الانترنت

نموذج وصف المقرر

73. أسم المقرر	
عنايه وخزن	
74. رمز المقرر	
FST35027	
75. الفصل / السنة	
2025-2024	
76. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
77. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
78. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
150 ساعة/6 وحدات	
79. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. م ايناس ماجد تكليف	الايميل: inasmajid@fosci.uoqasim.edu.iq
80. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	التعرف على المصطلحات العلمية للمادة. التعرف بأهمية خطوات الحزن التعرف بخزن الحاصلات البستانيه وطرق الحزن وتأثير العوامل الخارجية في سرعة التنفس وتأثير الهرمونات على النضج التعرف بأهمية الحزن وتأثيره على المحاصيل وطرق الحزن تجفيف او بالتبريد التعريف بأنواع وطرق الحزن تجفيف او بالتبريد فهم ضرورة توفير محاصيل في غير موعدها التعرف على اساسيات عمل التبريد ومقاييس اكتمال النمو والنضج للثمار

81. استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	المحاضرات النظرية والعملية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقييم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الإشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.
--------------	---

82. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	خزن الحاصلات البستانية	اهمية خزن الحاصلات البستانية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	تكوين ونمو الثمار	مراحل تكوين الثمار نمو ونضج	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	العقد والتوازن الهرموني في	تأثير الهرمونات في النبات	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	مصطلحات اكتمال النضج	مقاييس نضج الثمار	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة	جني المحاصيل البستانية ومستلزم	معاملات الثمار بعد القطف		

6	4 ساعة	فقدان الوزن في الحاصلات البستية الحصاد العوامل المؤثرة في سرعة الوزن في الثمار	الحصاد العوامل المؤثرة في فقدان الوزن في الثمار	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة		أمتحان	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	عوامل قبل الحصاد وتأثيراتها على الثمار بعد الحصاد	التغذية والمنتجات العضوية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	المعاملات العلاجية ما بعد الحصاد	المواد المضادة للأكسدة والعناصر المع	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	التغيرات الكيميائية التي تحدث في الثمار النمو والنضج والخزن	التغيرات في محتوى الثمار من وكربوهيدرات ونشا وسكريات و بكتينيه وتأثير الهرمونات	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة	تأثير الهرمونات النباتية في نمو ونضج	الأكسينات والجبرلينات وال الساييتوكاينينات وحامض الابسك		
12	4 ساعة		أمتحان	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	مخازن الفواكه والخضر	المخازن البديله	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	تداول الثمار بعد الحصاد	تداول ثمار الحمضيات بعد الحصاد	محاضرات	اختبارات قصيرة

83. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

84. مصادر التعلم و التدريس	
الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	عنايه وخزن الحاصلات البستانيه نظري -عنايه وخزن الفاكه والخضر العملي
المراجع الرئيسية (المصادر)	المحافظه على مواصفات الجودة بعد الحصاد / جامعه كلفورنيا – ديفيز
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)	جميع الكتب و المصادر التي تخص العنايه والخزن
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	://postharvest.ucdavis.edu

نموذج وصف المقرر

85. أسم المقرر	سيطرة نوعية ومراقبة الجودة
86. رمز المقرر	FST36030
87. الفصل / السنة	2025-2024
88. تاريخ اعداد هذا الوصف	2023/9/1
89. أشكال الحضور المتاحة	حضور فقط
90. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	150 ساعة/6 وحدات
91. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	الاسم: م. حيدرناصر سلمان التميمي الايمل: hayderN@fosc,uoqasim.edu.iq
92. أهداف المقرر	أهداف المادة الدراسية التعرف على المصطلحات العلمية للمادة. الاستخدام السليم للأجهزة المختبرية لقياس جودة ومواصفات الأغذية. التعرف على المواصفات العالمية للأغذية. الاطلاع والإلمام بأحدث الأنظمة العالمية للسيطرة النوعية مثل HACCP. الاطلاع على مهام وعمل جهاز التقييس والسيطرة النوعية.
93. استراتيجيات التعليم و التعلم	

الاستراتيجية المحاضرات النظرية والعملية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقديم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.	
--	--

94. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	تعريف الطالب بمفهوم السيطرة النوعية	مقدمة وتعريف السيطرة النوعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	تعريف الطالب بواجبات ومسئوليات قسم السيطرة في معامل الأغذية	مهام قسم السيطرة النوعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	تعريف الطالب بعلامات لمختلف البلدان وكيفية التعامل معها	علامة الجودة	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	تعريف الطالب بالأجهزة والأدوات الحديثة المستخدمة لتحديد جودة الأغذية	الطرق المستخدمة في تحديد جودة الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة		امتحان أول		
6	4 ساعة	تعريف الطالب بالأجهزة المستخدمة في تحديد لون الغذاء	اللون	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	4 ساعة	تعريف الطالب بالأساليب ال لقياس لزوجة وقوام الأغذية	اللزوجة والقوام	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	تعريف الطالب بالمواصفات ال والمحلية للأغذية	المواصفات الخاصة بالأغذية المختلفة	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	تعريف الطالب بأهم العيوب تصيب الأغذية	العيوب التي تصيب الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	تعريف الطالب بالأساليب وال المتبعة للكشف عن العيوب	فحوصات الكشف عن العيوب	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة		امتحان ثاني		
12	4 ساعة	تعريف الطالب بطرق المتبعة الأغذية المختلفة	الأغذية المغشوشة	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	تعريف الطالب بطرق الكشف طرق الغش المختلفة	فحوصات الكشف عن الأغذية المغشوشة	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	تعريف الطالب بالأساليب ال المتبعة ومفهوم نظام ال ومتطلباته	نظام HACCP	محاضرات	اختبارات قصيرة

95. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

96. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية تأليف شمعون كوركيس. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي جامعة الموصل- 1988
--	---

المراجع الرئيسية (المصادر)	السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية تأليف شمعون كوركيس. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي جامعة الموصل- 1988
الكتب و المراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	ضبط ومراقبة جودة الأغذية تأليف د. علي كامل السالكية الزراعة – الجامعة الأردنية – 2000
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

97. أسم المقرر	تكنولوجيا التمور
98. رمز المقرر	FST36032
99. الفصل / السنة	2025-2024
100. تاريخ اعداد هذا الوصف	2023/9/1
101. أشكال الحضور المتاحة	حضور فقط
102. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	150 ساعة/ 6 وحدات
103. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	الاسم: ا.م. لؤي سلام خليفه الايمل: luaysalam@fosci.uoqasim.edu.iq
104. أهداف المقرر	أهداف المادة الدراسية
1- تعلم وفهم التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للتمور والاختلاف بين اصنافها. 2- التغيرات التي تحدث للتمور عند التجهيز والتصنيع والمحافظة على جودتها. 3- يتعلم الطالب طرق خزن التمور والمحافظة على قيمتها الغذائية 4- تصنيع منتجات تمور بجودة عالية وبطرق علمية صحيحة خالية من الاضافات الصناعية المضرة. 5- تعلم طرق الكشف عن الغش وتقييم منتجات التمور الغذائية والصناعية. 6- تمكين الطالب من العمل في مختبرات ومصانع التمور من خلال تعلم احدث البرامج وادوات التصنيع.	
105. استراتيجيات التعليم و التعلم	

التدريس التفاعلي: من خلال تشجيع الطلاب على التفاعل مع المواد التعليمية من خلال المناقشة الجماعية والأنشطة التعاونية والأسئلة الافتتاحية والعصف الذهني تعلم النظر: حيث يتضمن هذا النهج تشجيع الطلبة على تعلم بعضهم البعض من خلال تبادل المعرفة والمهارات التعلم النشط: يتمحور حول إشراك الطلاب في عمليات التفكير والتفاعل مع المواد التعليمية من خلال أنشطة المحاكاة والتجارب العلمية تكنولوجيا التعليم: وتشمل استخدام الكمبيوتر والانترنت والوسائط المتعددة لتعزيز تجربة التعلم تقديم الملاحظات البناءة: بتزويد الطلبة بملاحظات فعالة حول أدائهم التي تساعد على تحسين الأداء والفهم التعلم التعاوني: يشجع على التعاون بين الطلاب من خلال العمل الجماعي على المشاريع والأنشطة التعليمية التعلم المعكوس: فيه يدرس الطالب المادة أو الموضوع في المنزل بشكل مستقل ويستخدم الوقت في الفصل لمناقشة الأسئلة وتطبيق ما تعلمه	الاستراتيجية
---	----------------------------

106. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	فهم التركيب الكيميائي لل وطرق التعامل معها.	اصناف التمور وانواعها ومنتجا	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	فهم التركيب الكيميائي لل وطرق التعامل معها.	القيمة الغذائية للتمور والمحد الكيميائي للنوى	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية والكيموحيوية للتمور ومنتجاتها.	حسابات وجبات الحلويات السك	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	معرفة تامة بالنسب المضافة لل ومحاذير زيادتها والتقييد بال الطبيعية للمحافظة على والالتزام بالتشريعات الغذائية .	مواصفات التمور المنتجة وم تصنيعها	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة		امتحان أول		
6	4 ساعة	يكشف عن طرق الغش من معرف النسب والت والاختبارات الخاصة بالتمور.	الانضاج الصناعي ومعام التمور	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة	تصنيع مختلف منتجات الت العلاجية و التغذوية مع الت حسب سوق الاستهلاك.	اهم الصناعات التحويلية للتمور	محاضرات	اختبارات قصيرة

8	4 ساعة	تصنيع مختلف منتجات العلاجية و التغذوية مع الت حسب سوق الاستهلاك.	انواع الخل وطرق صناعته	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	يكشف عن طرق الغش من معرف النسب والت والاختبارات الخاصة بالتمور.	تجفيف التمور	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات التمور الغذائية والص	خزن التمور والتغيرات التي ت عند الخزن	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة		امتحان ثاني		
12	4 ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية والكيموحيوية للتمور ومنتجاتها.	واقع وافاق بعض منتجات الت فنيا واقتصاديا	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية والكيموحيوية للتمور ومنتجاتها.	المواد المصنعة من الت ومنتجاته	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	تصنيع مختلف منتجات العلاجية و التغذوية مع الت حسب سوق الاستهلاك.	انتاج الوقود الحيوي من التمور	محاضرات	اختبارات قصيرة

107. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

108. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تكنولوجيا التمور والسكر تاليف الدكتور عدنان وهاب الممظفر
المراجع الرئيسية (المصادر)	التمور وانتاج الحلويات تاليف الدكتور حسن خالد حسن العكيدي
	e palm Biotechnology [Shri_Mohan_Jain,_Jameel_M._Al-Khayri,_Dennis_V._J).

	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)
	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

109. أسم المقرر	
تكنولوجيا الاغذية ١ 2	
110. رمز المقرر	
FST48143	
111. الفصل / السنة	
2025-2024	
112. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
113. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
114. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
150 ساعة 6\ وحدات	
115. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: ا.د. علي فليح محارب	الايميل: dr.aliflayehalsaraj@ fosc,uoqasim.edu.iq
116. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	التعرف على المصطلحات العلمية للمادة. 1- تنمية مهارة الطالب في التعرف على طرق تصنيع الأغذية في العالم والعراق والتقنيات الحديثة في هذا المجال 2. أعداد الطالب ليكون ذو خبرة جيدة في مجال ومعرفة طرق التصنيع الغذائي وتحديد المشاكل والحلول 3.إعداد الطالب ليكون ذو خبرة في مجال القيام بالعمليات التصنيعية المختلفة التي ترافق عملية التصنيع الغذائي واستخدام الأجهزة والمختبرات وأجراء الفحوصات المتعلقة بتصنيع الأغذية بأنواعها 4.أن يكون للطالب القدرة على تمييز أنواع التغيرات التي تحصل للغذاء جراء عملية التصنيع 5.إن يكون للطالب القدرة على تمييز التغيرات التي تحصل للمادة الغذائية قبل وبعد عملية التعبئة والتغليف وكيفية معالجتها
117. استراتيجيات التعليم و التعلم	

الاستراتيجية المحاضرات النظرية والعملية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقديم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.	
--	--

118. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتبريد	اهمية التبريد في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتجميد	اهمية التجميد في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	حفظ الاغذية بالحر العالية (السترة)	اهمية وطرق البسترة حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	حفظ الاغذية بالحر العالية (التعقيم)	اهمية التعقيم في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة		امتحان اول		
6	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتجفيف الطبيعي	اهمية التجفيف الطبيعي حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتجفيف (الميكانيكي)	اهمية المجففات في الاغذية وانواعها	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتعليب	اهمية التعليب وانواعه في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	حفظ الاغذية بالإشعاع	انواع الاشعاع واهمية حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	حفظ الاغذية باله الكيميائية	التعرف على مدى استم المواد الكيميائية وامك استخدامه في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة		امتحان ثاني		
12	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتد والتخمير	اهمية التخليل والتخمير حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتدخين	استخدام الدخان في الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	حفظ الاغذية بالتدخين	=====	محاضرات	اختبارات قصيرة

119. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

120. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتب الدورة المطلوبة صناعة الأغذية الجزء الأول والثاني
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب تصنيع الاغذية \ كتاب التصنيع الغذائي \ الصناء

التدريس التفاعلي: من خلال تشجيع الطلاب على التفاعل مع المواد التعليمية من خلال المناقشة الجماعية والأنشطة التعاونية والأسئلة الافتتاحية والعصف الذهني تعلم النظر: حيث يتضمن هذا النهج تشجيع الطلبة على تعلم بعضهم البعض من خلال تبادل المعرفة والمهارات التعلم النشط: يتمحور حول اشراك الطلاب في عمليات التفكير والتفاعل مع المواد التعليمية من خلال أنشطة المحاكاة والتجارب العلمية تكنولوجيا التعليم: وتشمل استخدام الكمبيوتر والانترنت والوسائط المتعددة لتعزيز تجربة التعلم تقديم الملاحظات البناءة: بتزويد الطلبة بملاحظات فعالة حول ادائهم التي تساعد على تحسين الاداء والفهم التعلم التعاوني: يشجع على التعاون بين الطلاب من خلال العمل الجماعي على المشاريع والأنشطة التعليمية التعلم المعكوس: فيه يدرس الطالب المادة او الموضوع في المنزل بشكل مستقل ويستخدم الوقت في الفصل لمناقشة الاسئلة وتطبيق ما تعلمه	الاستراتيجية
---	----------------------------

130. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	فهم التركيب الكيميائي للحوم والتعامل معها.	أهمية اللحوم وقيمتها الغذائية التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية للحوم ومنتجاتها	التغيرات الحاصلة في اللحوم بعد موت الحيوان	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	معرفة تامة بالنسب المضافة لمعادن زيادتها والتقييد بالطبيعية للمحافظة على الجودة	العوامل المؤثرة على طبيعة وتركيب اللحم	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية للحوم ومنتجاتها	خواص او عوامل استساغة اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة		امتحان النصف الاول		
6	4 ساعة	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات اللحوم	الاشعة الايونية وتأثيرها على اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات اللحوم	طرق حفظ اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة

8	4 ساعة	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات الحوم	التغيرات الفيزيائية والميكروبيولوجية والكيميائية عند خزن اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	يكشف عن طرق الغش من معرف النسب والت والاختبارات الخاصة بالحوم.	انضاج اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	4 ساعة	تصنيع مختلف المنتجات من ال متخمرة و منتجات عادية التحسين حسب سوق الاستهلاك	طرق طهي او طبخ اللحوم تلف وفساد اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة		امتحان النصفى الاول		
12	4 ساعة	تصنيع مختلف المنتجات من ال متخمرة و منتجات عادية التحسين حسب سوق الاستهلاك	تعبئة وتغليف اللحوم ومنتجاتها	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	تصنيع مختلف المنتجات من ال متخمرة و منتجات عادية التحسين حسب سوق الاستهلاك	الاستخدامات المختلفة للأسماك وبقاياها	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	تعريف الطالب بالأساليب الجديدة ال ومفهوم نظام الهاسب للحوم ومتطل	تطبيق نظام سلامة الأغذية HACCP للحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة

131. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

132. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	(تكنولوجيا اللحوم والاسماك، المؤلف الدكتور منير عبود جاسم) (علم تكنولوجيا اللحوم، المؤلف الدكتور ماجد بشير الأسود)
المراجع الرئيسية (المصادر)	(تكنولوجيا اللحوم والاسماك، المؤلف الدكتور منير عبود جاسم)
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	[G_M_Hall]_Fish_Processing_Technology

نموذج وصف المقرر

133. أسم المقرر	
احياء صناعية	
134. رمز المقرر	
FST48144	
135. الفصل / السنة	
2025-2024	
136. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
137. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
138. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
150 ساعة/6 وحدات	
139. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: ا.م. لؤي سلام خليفه الايميل: luaysalam@fosci.uoqasim.edu.iq	
140. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	1- تعلم وفهم تركيب وبنية الاحياء المجهرية الصناعية الداخلة في التصنيع الغذائي. 2- التغيرات التي تحدث للاحياء المجهرية الصناعية عند تجهيزها وادخالها في التصنيع والمحافظة على جودتها وحيويتها. 3- يتعلم الطالب طرق انتاج و خزن الاحياء الصناعية الغذائية والمحافظة على قيمتها جودتها. 4- تعلم طرق تصنيعها بجودة عالية وبطرق علمية صحيحة خالية من الاضافات الصناعية المضرة. 5- تعلم طرق الكشف عن الغش وتقييم منتجات الاحياء الصناعية الغذائية. 6- تمكين الطالب من العمل في مختبرات ومصانع الاحياء الصناعية من خلال تعلم احدث البرامج وادوات التصنيع وطرق التعامل معها.
141. استراتيجيات التعليم و التعلم	
الاستراتيجية	التدريس التفاعلي: من خلال تشجيع الطلاب على التفاعل مع المواد التعليمية من خلال المناقشة الجماعية والانشطة التعاونية والاسئلة الافتتاحية والعصف الذهني تعلم النظير: حيث يتضمن هذا النهج تشجيع الطلبة على تعلم بعضهم البعض من خلال تبادل المعرفة والمهارات التعلم النشط: يتمحور حول اشراك الطلاب في عمليات التفكير والتفاعل مع المواد التعليمية من خلال أنشطة المحاكاة والتجارب العلمية تكنولوجيا التعليم: وتشمل استخدام الكمبيوتر والانترنت والوسائط المتعددة لتعزيز تجربة التعلم تقديم الملاحظات البناءة: بتزويد الطلبة بملاحظات فعالة حول ادائهم التي تساعد على تحسين الاداء والفهم التعلم التعاوني: يشجع على التعاون بين الطلاب من خلال العمل الجماعي على المشاريع والانشطة التعليمية التعلم المعكوس: فيه يدرس الطالب المادة او الموضوع في المنزل بشكل مستقل ويستخدم الوقت في الفصل لمناقشة الاسئلة وتطبيق ماتعلمه

142. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	4 ساعة	تعلم وفهم تركيب وبنية الأجهزة الصناعية الداخلة التصنيع الغذائي.	أنواع الاحياء الصناعية في الم الغذائي وأهمية هذا المشاريع	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	4 ساعة	التغيرات التي تحدث للأجهزة الصناعية عند تجميد وإدخالها في التصنيع والمحافظة على جودتها وحيويتها.	طرق تغذية الاحياء الصناعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	4 ساعة	فهم آلية عمل المخمرات لصنع وطرق إدارتها والإنتاج	أهم التخميرات الصناعية في الم الغذائية ومنتجاتها	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	4 ساعة	يتعلم الطالب طرق إنتاج و الاحياء الصناعية الغذائية والمحافظة على قيمتها وجودتها.	المخمرات أنواعها واستعمالات وطرق تحضيرها وتعقيمها	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	4 ساعة		امتحان أول		
6	4 ساعة	التغيرات التي تحدث للأجهزة الصناعية عند تجميد وإدخالها في التصنيع والمحافظة على جودتها وحيويتها.	الظروف البيئية للمخمرات واساليب السيطرة عليها	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	4 ساعة	يتعلم الطالب طرق إنتاج و الاحياء الصناعية الغذائية والمحافظة على قيمتها وجودتها.	أنظمة المزارع وأنواعها وشروط	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	4 ساعة	يتعلم الطالب طرق إنتاج و الاحياء الصناعية الغذائية والمحافظة على قيمتها وجودتها.	منتجات الألبان الأولى والثانوية للأحياء الصناعية الإنزيمية والأحماض الأمينية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	4 ساعة	تعلم طرق تصنيعها بجودة وبطرق علمية صحيحة خالية الإضافات الصناعية المضرة.	الأغذية الشرقية المتخمرة	محاضرات	اختبارات قصيرة

10	4 ساعة	تمكين الطالب من العمل مختبرات ومصانع الأحياء الص من خلال تعلم أحدث الب وادوات التصنيع وطرق الن معها.	طرق اعداد اللقاح في خط الا و الخصائص والميزات	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	4 ساعة		امتحان ثاني		
12	4 ساعة	تعلم طرق الكشف عن الغش وتقييم منتجات الأحياء الصناعية الغذائية.	انواع الصبغات المايكروبية و انتاجها	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	4 ساعة	تمكين الطالب من العمل مختبرات ومصانع الأحياء الص من خلال تعلم أحدث الب وادوات التصنيع وطرق الن معها.	طرق قياس السمية والتأكد سلامة المنتج	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	4 ساعة	تمكين الطالب من العمل مختبرات ومصانع الأحياء الص من خلال تعلم أحدث الب وادوات التصنيع وطرق الن معها.	الأحياء المجهرية الم للبوليمرات	محاضرات	اختبارات قصيرة

143. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 35 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . 15 درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . 50 درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

144. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	R. K. Malik & ShilpaVij Food and Industrial Microbiology for, N. 2007. Modern Industrial Microbiology and Biotechnology. Enfield: Science Publ., USA
المراجع الرئيسية (المصادر)	tes, M. J. 2001. Industrial Microbiology: An Introduction. Blackwell Science, London
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

145. أسم المقرر	
تغذية الانسان	
146. رمز المقرر	
FST47040	
147. الفصل / السنة	
2025-2024	
148. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2023/9/1	
149. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
150. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
151. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: ا.د. علي فليح محارب	الايمل: dr.aliflayehalsaraj@ fosc,uoqasim.edu.iq
152. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	التعرف على المصطلحات العلمية للمادة. 1. توفير كوادر مؤهلة للرقى بالمجتمع في مجال الغذاء والتغذية، وتحسين الحالة الصحية والغذائية لأفراد المجتمع 2. توفير فرص عمل للمتخصصين في مجال الغذاء والتغذية 3. إكساب الطلبة القدرات للعمل في مجال التغذية مما يزيد من فرص عمل لتوعية فئات المجتمع المختلفة من الناحية الغذائية. 4. تطوير البحث العلمي في مجال التغذية والاستفادة من خبرات أعضاء هيئة التدريس للتعاون مع المؤسسات ذات العلاقة بالغذاء والتغذية 5. تنمية المهارات اللازمة لتطوير المنتجات الغذائية بما يتناسب مع رغبات المستهلك وصحة وسلامة الغذاء
153. استراتيجيات التعليم و التعلم	

الاستراتيجية المحاضرات النظرية اجراء مناقشات علمية اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال أحدث أساليب التدريس إشراك الطلاب الفعال في مجريات الدرس. تقييم التقارير العلمية الفصلية ومناقشتها. الأشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.	
---	--

154. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	تعريف الطالب بمفهوم علم التغذية	مقدمة وتعريف تغذية الانسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	2 ساعة	تعريف الطالب بأهمية علم التغذية وأهمية العناصر الغذائية	اهمية العناصر الغذائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	2 ساعة	الكربوهيدرات	الكربوهيدرات وأهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	2 ساعة	الدهون	الدهون وأهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	2 ساعة		امتحان اول		
6	2 ساعة	البروتينات	البروتينات وأهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	2 ساعة	الفيتامينات	الفيتامينات واهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	2 ساعة	العناصر المعدنية	العناصر المعدنية واهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	2 ساعة	العناصر المعدنية	=====	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	2 ساعة	الماء	اهمية الماء للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	2 ساعة		امتحان ثاني		
12	2 ساعة	الطاقة	اهمية السعرات الحرارية وطرق حس	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	2 ساعة	النظام الغذائي الصحي	كيفية اعداد النظام الغذائي الصحيا	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	2 ساعة	امراض سوء التغذية	التعرف على الامراض التي يسببها	محاضرات	اختبارات قصيرة

155. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: 50 درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . والثاني

156. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	اسس التغذية – سلامة الغذاء – الغذاء وتغذية الانسان التغذية العلاجية- تغذية الانسان
المراجع الرئيسية (المصادر)	اسس التغذية – سلامة الغذاء – الغذاء وتغذية الانسان

التغذية العلاجية - الانماط الغذائية - تغذية الانسان العادات والتقاليد الغذائية-مواقع الانترنت - التغ الكاملة- النباتيون ومنهجهم في التغذية	
اسس التغذية - سلامة الغذاء - الغذاء وتغذية الانسان التغذية العلاجية - الانماط الغذائية - تغذية الانسان العادات والتقاليد الغذائية-مواقع الانترنت - Advanced Nutrition	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)
	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت