

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: ٢٠٢٣/٩/١

تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٤/٤/٢٨

التوقيع:

اسم رئيس القسم: أ.م.د. سكينه طه حسن

التاريخ:

التوقيع:

اسم المعاون العلمي: أ.م.د. حيدر شهد وهد

التاريخ:

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: م.د. مصطفى محمد كاظم

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

١. رؤية البرنامج

تم استحداث كلية علوم الأغذية ابتداء من العام الدراسي ٢٠١٣-٢٠١٤ 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.

٢. 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 والأشرف المشترك بالمشاريع البحثية بالإضافة إلى إعداد بعض المراجع العلمية الرصينة الخاصة بعلوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان.

٣. اهداف البرنامج

- ١- إعداد الكوادر المختصة والباحثين للعمل في المؤسسات الصحية التابعة لوزارة الصحة والمراكز البحثية في حقول التغذية وسلامة الغذاء
- ٢- 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.
- ٣- اعداد باحثين في معاهد بحوث التغذية لإجراء البحوث التطبيقية في مجال التغذية لحل المشاكل الصحية المتعلقة بالتغذية.

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

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

٦- 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.

٧- 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

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

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

٤. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

٥. المؤثرات الخارجية الأخرى

لا يوجد

٦. هيكلية البرنامج				
هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة	٧	١٨	7.5	
متطلبات الكلية	٨	٥٠	20.83	
متطلبات القسم	٢٩	١٧٢	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.

٧. وصف البرنامج				
السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
الأولى/الكورس الأول	UOQ1101	اللغة العربية	٢	
الأولى/الكورس الأول	COFS1102	الفيزياء	٢	٢
الأولى/الكورس الأول	COFS1103	كيمياء عضوية	٢	٢
الأولى/الكورس الأول	UOQ1104	حاسوب	٢	٢
الأولى/الكورس الأول	COFS1105	الرياضيات	٢	
الأولى/الكورس الأول	COFS1106	احياء مجهرية	٢	٢
الأولى/الكورس الثاني	UOQ1207	اللغة الانكليزية	٢	
الأولى/الكورس الثاني	COFS1208	كيمياء تحليلية	٢	٢
الأولى/الكورس الثاني	COFS1209	الاحصاء الحياتي	٢	٢
الأولى/الكورس الثاني	COFS12010	السلامة والامن البيولوجي	٢	٢
الأولى/الكورس الثاني	UOQ12011	حقوق انسان وديمقراطية	٢	
الأولى/الكورس الثاني	COFS12012	اسس ورش هندسية	٢	٢
الثانية/الكورس الأول	COFS23013	كيمياء حيائية	٢	٢
الثانية/الكورس الأول	FST23014	تقنية حيوية	٢	٢
الثانية/الكورس الأول	FST23015	صحة وسلامة الغذاء	٢	٢
الثانية/الكورس الأول	COFS23016	إدارة معامل الأغذية وتسويق منتجاتها	٢	

٢	٢	تطبيقات الحاسوب الالي في معامل الاغذية	FST23117	الثانية/الكورس الأول
٢	٢	تعبئة وتغليف الأغذية	FST24018	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	مبادئ تصنيع الأغذية	FST24019	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	كيمياء فيزيائية	COFS24020	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	تكنولوجيا النانو	FST24021	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	هندسة معامل الاغذية والالبان	COFS24022	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	كيمياء الاغذية	FST35023	الثالثة/الكورس الأول
٢	٢	تكنولوجيا حبوب	FST35024	الثالثة/الكورس الأول
٢	٢	أحياء الأغذية	FST35125	الثالثة/الكورس الأول
٢	٢	معالجة مياه ومخلفات معامل الأغذية	FST35026	الثالثة/الكورس الأول
٢	٢	عناية وخزن	FST35027	الثالثة/الكورس الأول
٢	٢	سيطرة نوعية ومراقبة جودة	FST36028	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	كيمياء البان	COFS36029	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	تكنولوجيا التمور	FST36030	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	تكنولوجيا الاغذية ١	FST36131	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	تحليل الأغذية	FST36132	الثالثة/الكورس الثاني
	٢	منهجية بحث علمي	COFS47033	الرابع/الكورس الأول
٢	٢	المضافات الغذائية	FST47034	الرابع/الكورس الأول
٢	٢	تكنولوجيا تطوير وتقييم منتجات الأغذية	FST47035	الرابع/الكورس الأول
٢	٢	الانزيمات	FST47036	الرابع/الكورس الأول
	٢	تغذية انسان	FST47037	الرابع/الكورس الأول
٢	٢	تكنولوجيا الالبان	FST47038	الرابع/الكورس الأول
٢		بحث تخرج	COFS48139	الرابع/الكورس الثاني
٢	٢	تكنولوجيا الاغذية ٢	FST48140	الرابع/الكورس الثاني
٢	٢	احياء صناعية	FST480141	الرابع/الكورس الثاني
٢	٢	تكنولوجيا اللحم	FST48042	الرابع/الكورس الثاني
٢	٢	خبز ومعجنات	FST48143	الرابع/الكورس الثاني
	٢	أخلاقيات مهنة	UOQ48044	الرابع/الكورس الثاني

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

المعرفة

- 1- أن يعرف الطالب أساسيات العلوم المطلوبة.
 - 2- أن يفهم الطالب التفاصيل العلمية المطلوبة.
 - 3- أن يحلل الطالب المستجدات العلمية.
- 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 الخبيز المختلفة وتصور عام عن الصناعات الغذائية في العراق
المهارات	
<p>١-الامام الجيد بمبادئ علم الصناعات الغذائية والعلوم المتعلقة به .</p> <p>٢ – القدرة على تصنيع مختلف المنتجات الغذائية.</p> <p>٣-الخرجين قادرين على عمل التجارب المخبرية والدراسات الحقلية بواسطة استخدام المتطلبات العلمية والتقنيات الحاسوبية</p> <p>٤- الامام الجيد بالمصطلحات العلمية في تخصصه</p>	<p>الاستخدام السليم للأجهزة المخبرية لقياس جودة ومواصفات الأغذية من خلال تعليم الطالب كيفية استخدام الأجهزة المخبرية لتحديد جودة الأغذية.</p> <p>تعليم الطالب المبادئ الأساسية لمفهوم علوم وتكنولوجيا الأغذية</p>
القيم	
	تعزيز ثقة الطالب بنفسه من خلال توضيح الأهمية الوطنية في التفوق والنجاح.
	الالتزام بأخلاقيات المؤسسة الجامعية

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

١٠ . طرائق التقييم	
	<p>اختبارات تحريرية وشفوية مفاجئة</p> <p>امتحان شهرية</p> <p>امتحان نهائي فصلي</p> <p>كتابة تقارير او بحوث علمية في مواضيع محددة</p> <p>طرح الأسئلة من خلال المحاضرات ووضع علامات للطالب</p>

١١. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)		اعداد الهيئة التدريسية	
عام	خاص	ملاك	محاضر				
أ.م.د. سكينه طه حسن	علوم اغذية			دائم			
أ.م.د. مهدي حسن حسين	علوم اغذية			دائم			
أ.م.د. علي فليح محارب	علوم اغذية			دائم			
أ.م.د. شرف الدين محمد ثامر	نانو تكنولوجيا			دائم			
أ.حياة كاظم عودة	زراعة			دائم			
م. نغم عادل غني	بايولوجي			دائم			
م. حيدر ناصر سلمان	علوم أغذية			دائم			
م. لؤي سلام خليفة	علوم أغذية			دائم			
م. هيثم كاظم	كيمياء			دائم			
م.م. علي عبد الأمير	قانون			دائم			
م.م. أينااس ماجد تكليف	زراعة			دائم			
م.م. زهراء مكي محمد	علوم أغذية			دائم			

	دائم			كيمياء تحليلية	كيمياء	م.م. غفران خالد علاوي
	دائم			وقاية نبات	زراعة	م.م. احمد حامد بدر

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

١٢. معيار القبول

معيار القبول المركزي من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

١٣. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

١ الكتب المقررة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

٢- المصادر العلمية الخارجية

٣- الاستعانة بالمكتبات والانترنت

١٤. 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
ب٤	ج٣	ج٢	ج١	ب٤	ب٣	ب٢	ب١	أ٤	أ٣	أ٢	أ١				الاولى/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	اللغة العربية	UOQ1101	الاولى/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	الفيزياء	COFS1102	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء عضوية	COFS1103	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	حاسوب	UOQ1104	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	الرياضيات	COFS1105	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	احياء مجهرية	COFS1106	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	اللغة الانكليزية	UOQ1207	الاولى/الفصل

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء تحليلية	COFS1208	الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	الاحصاء الحياتي	COFS1209	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	السلامة والامن البايلوجي	COFS12010	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سائد	حقوق انسان وديمقراطية	UOQ12011	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	اسس ورش هندسية	COFS12012	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء حياتية	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	الثاني/الفصل الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تعبئة وتغليف الأغذية	FST24018	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ تصنيع الأغذية	FST24019	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء فيزيائية	COFS24020	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا النانو	FST24021	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	هندسة معامل الاغذية والالبان	COFS24022	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء الاغذية	FST35023	الثالث/الفصل
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا حبوب	FST35024	

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	أحياء الاغذية	FST35125	الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	معالجة مياة ومخلفات معامل الأغذية	FST35026	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	عناية وخرن	FST35027	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	سيطرة نوعية ومراقبة جودة	FST36028	الثالث/الفصل الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء البان	COFS36029	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا التمور	FST36030	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا الاغذية ١	FST36131	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تحليل الاغذية	FST36132	الرابع/الفصل الاول
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مساعد	منهجية بحث علمي	COFS47033	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	المضافات الغذائية	FST47034	

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تطوير وتقييم منتجات الأغذية	FST47035	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	الانزيمات	FST47036	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تغذية انسان	FST47037	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا الالبان	FST47038	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	بحث تخرج	COFS48139	الرابع/الفصل الثاني
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا الاغذية ٢	FST48140	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	احياء صناعية	FST480141	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تكنولوجيا اللحوم	FST48042	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	خبز ومعجنات	FST48143	
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مساعد	أخلاقيات مهنة	UOQ48044	

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

نموذج وصف المقرر

١. أسم المقرر	
مبادئ تصنيع الأغذية	
٢. رمز المقرر	
FST24017	
٣. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٤. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
٧. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. حيدر ناصر سلمان التميمي	الايمل: hayderN@fosc,uoqasim.edu.iq
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	<p>١. مقدمة تمهيدية للصناعات الغذائية وتكنولوجيا الأغذية وأهم مجالات تكنولوجيا الأغذية وكذلك أنواع الصناعات الغذائية في العراق.</p> <p>٢. فهم التقنيات التقليدية والحديثة في تصنيع الأغذية ومراحل تصنيع الأغذية.</p> <p>٣. التعرف على طرق تجهيز الأغذية وإعداد الوجبات.</p> <p>٤. هذا هو الموضوع الأساسي للسلامة في تصنيع الأغذية ومفهوم تغليف المواد الغذائية.</p> <p>٥. فهم التداخلات التي طرأت على مكونات الغذاء في خلال عمليات التصنيع الغذائي.</p>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<p>المحاضرات النظرية والعملية</p> <p>اجراء مناقشات علمية</p> <p>اجراء ابحاث متنوعة خلال الفصل الدراسي</p> <p>محاولة التعامل مع المادة العلمية بشكل يجعل الطالب ذو تركيز عالي من خلال</p>

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

١٠. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
اختبارات قصيرة	محاضرات	مقدمة في علوم تكنولوجيا الأغذية	التعرف على علوم الأغذية والتطور التاريخي لتصنيع الأغذية.	٤ ساعة	1
اختبارات قصيرة	محاضرات	أهم جوانب تكنولوجيا الأغذية	تحديد أهم مجالات تكنولوجيا الأغذية والتعامل مع الأغذية.	٤ ساعة	2
اختبارات قصيرة	محاضرات	أنواع الصناعات الغذائية في العراق	تطوير فهم أهم أنواع الصناعات الغذائية في العراق.	٤ ساعة	3
اختبارات قصيرة	محاضرات	التقنيات التقليدية في تصنيع الأغذية	فهم التقنيات التقليدية في تصنيع الأغذية.	٤ ساعة	4
اختبارات قصيرة	محاضرات	التقنيات الحديثة في التصنيع الغذائي	التعرف على التقنيات الحديثة في التصنيع الغذائي.	٤ ساعة	5
اختبارات قصيرة	محاضرات	مراحل التصنيع الغذائي الجزء الأول	فهم المراحل المختلفة لتجهيز الأغذية بما في ذلك عمليات المناولة وما بعد الحصاد.	٤ ساعة	6
		امتحان الشهر الأول		٤ ساعة	7

اختبارات قصيرة	محاضرات	مراحل التصنيع الغذائي الجزء الثاني	فهم المنتج الوسيط والمنتجات الجاهزة للأكل.	٤ ساعة	8
اختبارات قصيرة	محاضرات	طرق تجهيز الأغذية وإعداد الوجبات	التعرف على الطرق المختلفة لتصنيع الأغذية وإعداد الوجبات	٤ ساعة	9
اختبارات قصيرة	محاضرات	التغيرات في الطعام أثناء التصنيع	فهم ما يحدث في المكونات الغذائية أثناء تصنيع الأغذية.	٤ ساعة	10
اختبارات قصيرة	محاضرات	طرق تغليف المواد الغذائية	فهم غرض ومبادئ تغليف المواد الغذائية.	٤ ساعة	11
اختبارات قصيرة	محاضرات	السلامة في تصنيع الأغذية	لتطوير فهم الأمم المتحدة حول السلامة في تصنيع الأغذية	٤ ساعة	12
اختبارات قصيرة	محاضرات	اقتصاديات تصنيع الأغذية	فهم الغرض الاقتصادي من تصنيع الأغذية	٤ ساعة	13
		امتحان الشهر الثاني		٤ ساعة	14

١١. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري وعملي.

١٢. مصادر التعلم و التدريس

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

المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١٣. أسم المقرر				
نانوتكنولوجيا				
١٤. رمز المقرر				
FST٢٤٠٢١				
١٥. الفصل / السنة				
٢٠٢٣-٢٠٢٤				
١٦. تاريخ اعداد هذا الوصف				
٢٠٢٣/٩/١				
١٧. أشكال الحضور المتاحة				
حضورى فقط				
١٨. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)				
١٥٠ ساعة/٦ وحدات				
١٩. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)				
الاسم: أ.د شرف الدين محمد ثامر الايمل: dr.sharaf@biotech.uoqasim.edu.iq				
٢٠. أهداف المقرر				
أهداف المادة الدراسية		١. اعطاء فهم اساسي عن موضوع المادة ٢. دراسة مقدمة عن علم نانوتكنولوجيا ٣. التعرف على طرق تصنيع المنتجات و المواد النانوية ٤. التعرف على المواد و مستلزمات النانوتكنولوجيا ٥. التعرف على الأجهزة المستخدمة في النانوتكنولوجيا		
٢١. 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.		
٢٢. بنية المقرر				
الأسم	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم
				طريقة التقييم

بوع	ت			
1	٤ ساعة	مقدمة في تكنولوجيا النانو	مقدمة في تكنولوجيا النانو	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	خصائص المواد في موازين النانو	خصائص المواد في موازين النانو	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	الجسيمات النانوية العضوية	الجسيمات النانوية العضوية	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	الجسيمات النانوية غير العضوية	الجسيمات النانوية غير العضوية	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة	امتحان منتصف ١	امتحان منتصف ١	
6	٤ ساعة	تصنيع الجسيمات النانوية (الطرق من أعلى وأسفل ومن أسفل إلى أعلى)	تصنيع الجسيمات النانوية (الطرق من أعلى وأسفل ومن أسفل إلى أعلى)	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة	طرق توصيف الجسيمات النانوية	طرق توصيف الجسيمات النانوية	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	تكنولوجيا النانو في توصيل الفيتامينات	تكنولوجيا النانو في توصيل الفيتامينات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	تطبيقات تكنولوجيا النانو في المواد وتوصيل العوامل النشطة بيولوجيا	تطبيقات تكنولوجيا النانو في المواد وتوصيل العوامل النشطة بيولوجيا	اختبارات قصيرة

10	٤ ساعة	امتحان منتصف ٢	امتحان منتصف ٢	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة	تطبيق تكنولوجيا النانو في صناعة الألبان	تطبيق تكنولوجيا النانو في صناعة الألبان	محاضرات	اختبارات قصيرة
12	٤ ساعة	القضايا الأخلاقية والتنظيمية في تكنولوجيا النانو في الغذاء	القضايا الأخلاقية والتنظيمية في تكنولوجيا النانو في الغذاء	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	تطبيقات أجهزة الاستشعار الحيوية النانوية	تطبيقات أجهزة الاستشعار الحيوية النانوية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	تكنولوجيا النانو في القضايا الصحية والبيئية	تكنولوجيا النانو في القضايا الصحية والبيئية	محاضرات	اختبارات قصيرة

٢٣. تقييم المقرر

وزع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

٢٤. مصادر التعلم و التدريس

<ul style="list-style-type: none"> Nanotechnology Applications in the Food Industry-CRC Press (2018). 	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
<ul style="list-style-type: none"> Food nanotechnology _ principles and applications-CRC Press (2019). 	المراجع الرئيسية (المصادر)
dbook of Food Nanotechnology_ Applications and Approaches-Academic Press (2020).	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)
Nanotechnology Applications in the Food Industry-CRC Press (2018)	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

٢٥ . أسم المقرر	
كيمياء الحياتية	
٢٦ . رمز المقرر	
FST٢١٣26	
٢٧ . الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٢٨ . تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٢٩ . أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
٣٠ . عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
٣١ . أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: أ.م. د شرف الدين محمد ثامر	الايمل: dr.sharaf@biotech.uoqasim.edu.iq
٣٢ . 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
٣٣ . 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.

٣٤. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	مقدمة عن أساس و مفهوم الخلايا	مقدمة عن أساس و مفهوم الخلايا	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	ماء	ماء	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	الأمحاض الأمينية والبيبتيدات والبروتينات	الأمحاض الأمينية والبيبتيدات والبروتينات	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	هيكل ثلاثي الأبعاد للبروتينات	هيكل ثلاثي الأبعاد للبروتينات	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة	وظيفة البروتين	وظيفة البروتين		
6	٤ ساعة	الامتحان الشهري الاول	الامتحان الشهري الاول	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة	وظيفة البروتين	وظيفة البروتين	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	الانزيمات	الانزيمات	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	الكربوهيدرات	الكربوهيدرات	محاضرات	اختبارات قصيرة

اختبارات قصيرة	محاضرات	النوكليوتيدات والأحماض النووية	النوكليوتيدات والأحماض النووية	٤ ساعة	10
اختبارات قصيرة	محاضرات	الامتحان الشهري الاول	الامتحان الشهري الاول	٤ ساعة	11
اختبارات قصيرة	محاضرات	النوكليوتيدات والأحماض النووية	النوكليوتيدات والأحماض النووية	٤ ساعة	12
اختبارات قصيرة	محاضرات	التقنيات المعتمدة على الحمض النووي	التقنيات المعتمدة على الحمض النووي	٤ ساعة	13
اختبارات قصيرة	محاضرات	الدهون	الدهون	٤ ساعة	14

٣٥. تقييم المقرر

وزع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

٣٦. 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

٣٧. أسم المقرر	
تقانات احيائية	
٣٨. رمز المقرر	
FST٤8٣26	
٣٩. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٤٠. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٤١. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
٤٢. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
٤٣. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: أ.م. د شرف الدين محمد ثامر الايمل: dr.sharaf@biotech.uoqasim.edu.iq	
٤٤. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	١. اعطاء فهم اساسي عن موضوع المادة ٢. دراسة مقدمة عن علم بايو تكنولوجيا ٣. التعرف على طرق استخلاص المنتجات الحيوية ٤. التعرف على المواد و مستلزمات البايوتكنولوجيا ٥. التعرف على الأجهزة المستخدمة في البايوتكنولوجيا
٤٥. 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.
٤٦. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	ما هي التكنولوجيا الحيوية؟ والكلاسيكي والحديث)	ما هي التكنولوجيا الحيوية؟ والكلاسيكي والحديث)	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	طبيعة الجينات والاستنساخ والحمض النووي المؤتلف	طبيعة الجينات والاستنساخ والحمض النووي المؤتلف	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	المبادئ الأساسية لتكنولوجيا النووي المؤتلف	المبادئ الأساسية لتكنولوجيا النووي المؤتلف	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	التقنيات الجزيئية: بناء وفحص الحمض النووي وجينات المر والنشاف.	التقنيات الجزيئية: بناء وفحص الحمض النووي وجينات المر والنشاف.	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة	التقنيات الجزيئية: تفاعل المتسلسل ((PCR))	التقنيات الجزيئية: تفاعل المتسلسل ((PCR))		
6	٤ ساعة	الاختبار الأول منتصف الامتحان ١	الاختبار الأول منتصف الامتحان ١	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة	المفاعل الحيوي وتكنولوجيا النووي المؤتلف	المفاعل الحيوي وتكنولوجيا النووي المؤتلف	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	التكنولوجيا الحيوية الميكروبية	التكنولوجيا الحيوية الميكروبية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	التكنولوجيا الحيوية النباتية	التكنولوجيا الحيوية النباتية	محاضرات	اختبارات قصيرة

10	٤ ساعة	التكنولوجيا الحيوية الحيوانية	التكنولوجيا الحيوية الحيوانية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة	التكنولوجيا الحيوية البحرية	التكنولوجيا الحيوية البحرية	محاضرات	اختبارات قصيرة
12	٤ ساعة	التكنولوجيا الحيوية الطبية ١	التكنولوجيا الحيوية الطبية ١	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	التكنولوجيا الحيوية الطبية ٢	التكنولوجيا الحيوية الطبية ٢	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	الاختبار الثاني منتصف الامتحان ١	الاختبار الثاني منتصف الامتحان ١	محاضرات	اختبارات قصيرة

٤٧ . تقييم المقرر

وزع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

٤٨ . 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 مجالات ذو معامل تأثير ومعتمدة	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

٤٩ . أسم المقرر	
تحليل اغذية	
٥٠ . رمز المقرر	
٥١ . الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٥٢ . تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٥٣ . أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
٥٤ . عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
٥٥ . أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: د. مهدي حسن حسين	الايميل: Dr.mahdihassan@fosci.uoqasim.edu.iq
٥٦ . أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	التعرف على المصطلحات العلمية للمادة.
	١ . توفير كوادر عالية الكفاءة في مجال تحليل الغذاء للعمل في المعامل الانتاجية او المنافذ الحدودية او الرقابة الصحية
	٢ . توفير فرص عمل للمتخصصين في مجال تصنيع الغذاء
	٣ . إكساب الطلبة القدرات للعمل في مجال تحليل الاغذية .
	4- تطوير البحث العلمي في مجال تحليل الاغية 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
٥٧ . استراتيجيات التعليم و التعلم	

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. الإشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.	الاستراتيجية
---	---------------------

٥٨. 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 باهمية تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٢ ساعة	تعريف الطالب بالعمليات التحضيرية في تحليل الاغذية	العمليات التحضيرية في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٢ ساعة	التعرف على التحليل الطيفي	التحليل الطيفي للاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٢ ساعة	التحليل باللهب والامتصاص الذري	التحليل باللهب والامتصاص الذري للاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٢ ساعة		امتحان اول		
6	٢ ساعة	الاشعة تحت الحمراء	استخدام الاشعة تحت الحمراء في الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	٢ ساعة	الكروماتوغرافي	استخدام جهاز الكروماتوغرافي في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٢ ساعة	الفصل بطريقة الطبقة والاعمد	استعمال تقنية الطبقة الخفيفة والاعمد تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٢ ساعة	التبادل الايوني والكروماتوغرافي	استخدام تقنية التحليل للتبادل الايوني وعملية الكروماتوغرافي	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	٢ ساعة	كروماتوغرافي التجزئة	استخدام كروماتوغرافي التجزئة في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٢ ساعة		امتحان ثاني		
12	٢ ساعة	الهجرة الكهربائية	استخدام تقنية الهجرة الكهربائية في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٢ ساعة	الطرق الانزيمية	استعمال الطرق الانزيمية في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٢ ساعة	التحليل المايكروبي	استعمال طريقة مايكروبية في تحليل الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة

٥٩. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري وعملي.

٦٠. 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

٦١. أسم المقرر	
تصفية ومعالجة المياه	
٦٢. رمز المقرر	
٦٣. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٦٤. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٦٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
٦٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
٦٧. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. م ايناس ماجد تكليف	الايميل: inasmajid@fosci.uoqasim.edu.iq
٦٨. 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
٦٩. استراتيجيات التعليم و التعلم	

<p>الاستراتيجية</p> <p>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.</p>
--

٧٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	التعرف على طرق تصفية وسحب المياه	اهمية تصفية و تنقية المياه	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	فهم دور الملزونات الكيماوية و الدالة الحامضية معاملات تصفية المياه و ازالة العسره المياه اليسره	معاملات تصفية المياه و ازالة العسره انتاج المياه اليسره	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	التعرف على طرق التر الفيزياوي و الكيماوي و فحص	المعاملات الكيماوية و الفيزياوية	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	فهم ميكانيكية التعقيم بالكور و طرق التعقيم	التعقيم و المعقمات و طرق الفحص	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة		امتحان أول		
6	٤ ساعة	فهم اسباب معالجة المياه لاغر الصناعات الغذائية	ميكانيكية عمل الكلور بالتعقيم و معال الماء لاغراض الصناعات الغذائية	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	٤ ساعة	التعرف على مخلفات المواد الصلبة و السائلة و الغازية	انواع مخلفات مصانع الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	تعلم خطوات المعاملة للمخلفات المعاملات / الم الابتدائية	المعاملة الابتدائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	تفصيل اهمية المعاملة الثانو (البايولوجية) و دور الامجهرية فيها	المعاملة الثانوية (البايولوجية) المعاملات المتقدمة	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	٤ ساعة	دراسة بعض المعاملات التخصص	معاملات متخصصة	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة		امتحان ثاني		
12	٤ ساعة	اجراء فحوصات المواد للتاكسد و المواد العضوية الكلية	فحوصات COD و BOD	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	نبذة عن اعادة تدوير الم للاستفادة منها	استغلال المخلفات للاغراض الزراعي	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	الاثر البيئي للمخلفات	مراجعة	محاضرات	اختبارات قصيرة

٧١. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

٧٢. 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

٧٣. أسم المقرر	
عنايه و خزن الحاصلات البستانية	
٧٤. رمز المقرر	
٧٥. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٧٦. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٧٧. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى فقط	
٧٨. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
٧٩. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. م ايناس ماجد تكليف	الاي ميل: inasmajid@fosci.uoqasim.edu.iq
٨٠. 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

٨١. استراتيجيات التعليم و التعلم

<p>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.</p>	<p>الاستراتيجية</p>
--	---------------------

٨٢. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	خزن الحاصلات البستنيه	اهمية خزن الحاصلات البستانيه	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	تكوين ونمو الثمار	مراحل تكوين الثمار نمو ونضج	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	العقد والتوازن الهرموني في	تأثير الهرمونات في النبات	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	مصطلحات اكتمال النضج	مقاييس نضج الثمار	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة	جني المحاصيل البستنيه ومستلزم	معاملات الثمار بعد القطف		

6	٤ ساعة	فقدان الوزن في الحاصلات البيستنيه الحصاد العوامل المؤثره في سرعة الوزن في الثمار	الحصاد العوامل المؤثره في فقدان الوزن في الثمار	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة		أمتحان	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	عوامل قبل الحصاد وتأثيراتها على الثمار بعد الحصاد	التغذية والمنتجات العضويه	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	المعاملات العلاجيه ما بعد الحصاد	المواد المضادة للأكسدة والعناصر المع	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	٤ ساعة	التغيرات الكيمياوية التي تحدث في الثمار النمو والنضج والخرن	التغيرات في محتوى الثمار من وكربوهيدرات ونشا وسكريات و بكتنيه وتأثير الهرمونان	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة	تأثير الهرمونات النباتيه في نمو ونضج	الاوكسينات والجبر لينات و والسايتوكاينينات وحامض الابسك		
12	٤ ساعة		أمتحان	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	مخازن الفواكه والخضر	المخازن البديله	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	تداول الثمار بعد الحصاد	تداول ثمار الحمضيات بعد الحصاد	محاضرات	اختبارات قصيرة

٨٣. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

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

نموذج وصف المقرر

٨٥. أسم المقرر	
السيطرة النوعية ومراقبة الجودة	
٨٦. رمز المقرر	
FST36028	
٨٧. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
٨٨. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
٨٩. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
٩٠. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
٩١. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. حيدر ناصر سلمان التميمي	الايمل: hayderN@fosc.uoqasim.edu.iq
٩٢. 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.
٩٣. استراتيجيات التعليم و التعلم	

<p>الاستراتيجية</p> <p>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.</p>
--

٩٤. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	تعريف الطالب بمفهوم السيطرة النوعية	مقدمة وتعريف السيطرة النوعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	تعريف الطالب بواجبات ومسئوليات قسم السيطرة في معامل الأغذية	مهام قسم السيطرة النوعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	تعريف الطالب بعلامة لمختلف البلدان وكيفية الحم عليها	علامة الجودة	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	تعريف الطالب بالأجهزة والأحدث المتبعة لتحديد جودة الأ	الطرق المستخدمة في تحديد جودة الأ	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة		امتحان أول		
6	٤ ساعة	تعريف الطالب بالأجهزة المس في تحديد لون الغذاء	اللون	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	٤ ساعة	تعريف الطالب بالأساليب ال لقياس لزوجة وقوام الأغذية	اللزوجة والقوام	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	تعريف الطالب بالمواصفات ال والمحلية للأغذية	المواصفات الخاصة بالأغذية المختلفة	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	تعريف الطالب بأهم العيوب تصيب الأغذية	العيوب التي تصيب الأغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	٤ ساعة	تعريف الطالب بالأساليب والأ المتبعة للكشف عن العيوب	فحوصات الكشف عن العيوب	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة		امتحان ثاني		
12	٤ ساعة	تعريف الطالب بطرق المتبعة الأغذية المختلفة	الأغذية المغشوشة	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	تعريف الطالب بطرق الكشف طرق العش المختلفة	فحوصات الكشف عن الأغذية المغشوشة	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	تعريف الطالب بالأساليب ال المتبعة ومفهوم نظام ال ومتطلباته	نظام HACCP	محاضرات	اختبارات قصيرة

٩٥ . تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

٩٦ . 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- ١٩٨٨
--	---

المراجع الرئيسية (المصادر)	السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية تأليف شمعون كوركيس. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي جامعة الموصل- ١٩٨٨
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	ضبط ومراقبة جودة الأغذية تأليف د. علي كامل السالك كلية الزراعة – الجامعة الأردنية – ٢٠٠٠
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

٩٧. أسم المقرر	
تكنولوجيا التمور	
٩٨. رمز المقرر	
FST36030	
٩٩. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
١٠٠. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
١٠١. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
١٠٢. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
١٠٣. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. لؤي سلام خليفه	الايمل: luaysalam@fosci.uoqasim.edu.iq
١٠٤. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	<p>١- تعلم وفهم التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للتمور والاختلاف بين اصنافها.</p> <p>٢- التغيرات التي تحدث للتمور عند التجهيز والتصنيع والمحافظة على جودتها.</p> <p>٣- يتعلم الطالب طرق خزن التمور والمحافظة على قيمتها الغذائية</p> <p>٤- تصنيع منتجات تمور بجودة عالية وبطرق علمية صحيحة خالية من الاضافات الصناعية المضرة.</p> <p>٥- تعلم طرق الكشف عن الغش وتقييم منتجات التمور الغذائية والصناعية.</p> <p>٦- تمكين الطالب من العمل في مختبرات ومصانع التمور من خلال تعلم احدث البرامج وادوات التصنيع.</p>
١٠٥. استراتيجيات التعليم و التعلم	

<p>التدريس التفاعلي: من خلال تشجيع الطلاب على التفاعل مع المواد التعليمية من خلال المناقشة الجماعية والانشطة التعاونية والاسئلة الافتتاحية والعصف الذهني</p> <p>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</p> <p>تكنولوجيا التعليم: وتشمل استخدام الكمبيوتر والانترنت والوسائط المتعددة لتعزيز تجربة التعلم</p> <p>تقديم الملاحظات البناءة: بتزويد الطلبة بملاحظات فعالة حول ادائهم التي تساعد على تحسين الاداء والفهم</p> <p>التعلم التعاوني: يشجع على التعاون بين الطلاب من خلال العمل الجماعي على المشاريع والانشطة التعليمية</p> <p>التعلم المعكوس: فيه يدرس الطالب المادة او الموضوع في المنزل بشكل مستقل ويستخدم الوقت في الفصل لمناقشة الاسئلة وتطبيق ماتعلمه</p>	الاستراتيجية
---	---------------------

١.٠٦. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	فهم التركيب الكيميائي لل وطرق التعامل معها.	اصناف التمور وانواعها ومنتجا	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	فهم التركيب الكيميائي لل وطرق التعامل معها.	القيمة الغذائية للتمور والمح الكيميائي للنوى	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية والكيموحيوية للتمور ومنتجاتها.	حسابات وجبات الحلويات السك	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ 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	٤ ساعة		امتحان أول		
6	٤ ساعة	يكشف عن طرق العث من معرف النسب والت والاختبارات الخاصة بالتمور.	الانضاج الصناعي ومعام التمور	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة	تصنيع مختلف منتجات الت العلاجية و التغذية مع الت حسب سوق الاستهلاك.	اهم الصناعات التحويلية للتمور	محاضرات	اختبارات قصيرة

اختبارات قصيرة	محاضرات	انواع الخل وطرق صناعته	تصنيع مختلف منتجات ال العلاجية و التغذية مع الت حسب سوق الاستهلاك.	٤ ساعة	8
اختبارات قصيرة	محاضرات	تجفيف التمور	يكشف عن طرق العش من معرف النسب والت والاختبارات الخاصة بالتمور.	٤ ساعة	9
اختبارات قصيرة	محاضرات	خزن التمور والتغيرات التي ت عند الخزن	اختيار طرق تخزين مناسبة ل ومنتجات التمور الغذائية والص	٤ ساعة	10
		امتحان ثاني		٤ ساعة	11
اختبارات قصيرة	محاضرات	واقع وافاق بعض منتجات الت فنيا واقتصاديا	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية والكيموحوية للتمور ومنتجاتها.	٤ ساعة	12
اختبارات قصيرة	محاضرات	المواد المصنعة من الت ومنتجاته	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية والكيموحوية للتمور ومنتجاتها.	٤ ساعة	13
اختبارات قصيرة	محاضرات	انتاج الوقود الحيوي من التمور	تصنيع مختلف منتجات ال العلاجية و التغذية مع الت حسب سوق الاستهلاك.	٤ ساعة	14

١٠٧. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

١٠٨. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تكنولوجيا التمور والسكر تأليف الدكتور عدنان وهاب الممظفر
المراجع الرئيسية (المصادر)	التمور و انتاج الحلويات تأليف الدكتور حسن خالد حسن العكيدي
	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

١٠٩. أسم المقرر	
تكنولوجيا الاغذية ٢١	
١١٠. رمز المقرر	
١١١. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
١١٢. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
١١٣. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
١١٤. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
١٥٠ ساعة / ٦ وحدات	
١١٥. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: د. علي فليح محارب	الايميل: dr.aliflayehalsaraj@ fosc,uoqasim.edu.iq
١١٦. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	التعرف على المصطلحات العلمية للمادة. ١- 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. أعداد 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
١١٧. استراتيجيات التعليم و التعلم	

<p>الاستراتيجية</p> <p>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.</p>
--

١١٨. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتبريد	اهمية التبريد في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتجميد	اهمية التجميد في الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالحر العالية (السترة)	اهمية وطرق البسترة حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالحر العالية (التعقيم)	اهمية التعقيم في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة		امتحان اول		
6	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتجفيف الطبيعي	اهمية التجفيف الطبيعي حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة

7	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتجفيف (الميكانيكي)	اهمية المجففات في الاغذية وانواعها	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتعليب	اهمية التعليب وانواعه في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالإشعاع	انواع الاشعاع واهمية حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
10	٤ ساعة	حفظ الاغذية باله الكيميائية	التعرف على مدى استعمال المواد الكيميائية وامكان استخدامه في حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة		امتحان ثاني		
12	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتخمير والتخمير	اهمية التخليل والتخمير حفظ الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتدخين	استخدام الدخان في الاغذية	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	حفظ الاغذية بالتدخين	====	محاضرات	اختبارات قصيرة

١١٩. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري وعملي.

١٢٠. 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 \ الصناع

الغذائية \ كتاب حفظ وسلامة الاغذية	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)
كتاب تكنولوجيا الاغذية \ \ \ تكنولوجيا الزيوت وادھون	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
الإلكترونية والإلكترونية والمو الإلكترونية J.Agr.Food Chem j.Sci.Food Agr	https: // www. مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١٢١. أسم المقرر	تكنولوجيا اللحوم
١٢٢. رمز المقرر	FST48042
١٢٣. الفصل / السنة	٢٠٢٣-٢٠٢٤
١٢٤. تاريخ اعداد هذا الوصف	٢٠٢٣/٩/١
١٢٥. أشكال الحضور المتاحة	حضور فقط
١٢٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	١٥٠ ساعة/٦ وحدات
١٢٧. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	الاسم: م. لؤي سلام خليفه
الايمل: luaysalam@fosci.uoqasim.edu.iq	
١٢٨. أهداف المقرر	أهداف المادة الدراسية
١- تعلم وفهم التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للحوم الحمراء والبيضاء والاختلاف بينها. ٢- التغيرات التي تحدث للحوم عند التجهيز والمحافظة على جودتها. ٣- يتعلم الطالب طرق خزن الحوم. ٤- تصنيع منتجات لحوم بجودة عالية وبطرق علمية صحيحة. ٥- تعلم طرق الكشف عن العش وتقييم منتجات اللحوم. ٦- تمكين الطالب من العمل في مختبرات ومصانع اللحوم من خلال تعلم احدث البرامج وادوات التصنيع.	
١٢٩. استراتيجيات التعليم و التعلم	

الاستراتيجية	<p>التدريس التفاعلي: من خلال تشجيع الطلاب على التفاعل مع المواد التعليمية من خلال المناقشة الجماعية والانشطة التعاونية والاسئلة الافتتاحية والعصف الذهني</p> <p>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</p> <p>تكنولوجيا التعليم: وتشمل استخدام الكمبيوتر والانترنت والوسائط المتعددة لتعزيز تجربة التعلم</p> <p>تقديم الملاحظات البناءة: بتزويد الطلبة بملاحظات فعالة حول ادائهم التي تساعدهم على تحسين الاداء والفهم</p> <p>التعلم التعاوني: يشجع على التعاون بين الطلاب من خلال العمل الجماعي على المشاريع والانشطة التعليمية</p> <p>التعلم المعكوس: فيه يدرس الطالب المادة او الموضوع في المنزل بشكل مستقل ويستخدم الوقت في الفصل لمناقشة الاسئلة وتطبيق ماتعلمه</p>
---------------------	---

١٣٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	فهم التركيب الكيميائي للحوم والتعامل معها.	أهمية اللحوم وقيمتها الغذائية التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية للحوم ومنتجاتها	التغيرات الحاصلة في اللحوم بعد موت الحيوان	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	معرفة تامة بالنسب المضافة لمعادن زيادتها والتقييد بالطبيعية للمحافظة على الجودة	العوامل المؤثرة على طبيعة وتركيب اللحم	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	يفهم الخواص الفيزيائية والكيميائية للحوم ومنتجاتها	خواص او عوامل استساغة اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة		امتحان النصف الاول		
6	٤ ساعة	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات الحوم	الاشعة الايونية وتأثيرها على اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات الحوم	طرق حفظ اللحوم	محاضرات	اختبارات قصيرة

اختبارات قصيرة	محاضرات	التغيرات الفيزيائية والميكروبيولوجية والكيميائية عند خزن اللحوم	اختيار طرق تخزين مناسبة لمنتجات الحوم	٤ ساعة	8
اختبارات قصيرة	محاضرات	انضاج اللحوم	يكشف عن طرق الغش من معرف النسب والت والاختبارات الخاصة بالحوم.	٤ ساعة	9
اختبارات قصيرة	محاضرات	طرق طهي او طبخ اللحوم تلف وفساد اللحوم	تصنيع مختلف المنتجات من ال متخمرة و منتجات عادية التحسين حسب سوق الاستهلاك	٤ ساعة	10
		امتحان النصفى الاول		٤ ساعة	11
اختبارات قصيرة	محاضرات	تعبة وتغليف اللحوم ومنتجاتها	تصنيع مختلف المنتجات من ال متخمرة و منتجات عادية التحسين حسب سوق الاستهلاك	٤ ساعة	12
اختبارات قصيرة	محاضرات	الاستخدامات المختلفة للأسماك وبقاياها	تصنيع مختلف المنتجات من ال متخمرة و منتجات عادية التحسين حسب سوق الاستهلاك	٤ ساعة	13
اختبارات قصيرة	محاضرات	تطبيق نظام سلامة الأغذية HACCP للحوم	تعريف الطالب بالأساليب الجديدة ومفهوم نظام الهاسب للحوم ومتطل	٤ ساعة	14

١٣١. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

١٣٢. مصادر التعلم و التدريس

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

نموذج وصف المقرر

١٣٣. أسم المقرر	
احياء صناعية	
١٣٤. رمز المقرر	
FST480141	
١٣٥. الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
١٣٦. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
١٣٧. أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
١٣٨. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
١٥٠ ساعة/٦ وحدات	
١٣٩. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: م. لؤي سلام خليفه	الايمليل: luaysalam@fosci.uoqasim.edu.iq
١٤٠. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	<p>١- تعلم وفهم تركيب وبنية الاحياء المجهرية الصناعية الداخلة في التصنيع الغذائي.</p> <p>٢- التغيرات التي تحدث للاحياء المجهرية الصناعية عند تجهيزها وادخالها في التصنيع والمحافظة على جودتها وحيويتها.</p> <p>٣- يتعلم الطالب طرق انتاج و خزن الاحياء الصناعية الغذائية والمحافظة على قيمتها جودتها.</p> <p>٤- تعلم طرق تصنيعها بجودة عالية وبطرق علمية صحيحة خالية من الاضافات الصناعية المضرة.</p> <p>٥- تعلم طرق الكشف عن الغش وتقييم منتجات الاحياء الصناعية الغذائية.</p> <p>٦- تمكين الطالب من العمل في مختبرات ومصانع الاحياء الصناعية من خلال تعلم احدث البرامج وادوات التصنيع وطرق التعامل معها.</p>
١٤١. استراتيجيات التعليم و التعلم	
الاستراتيجية	<p>التدريس التفاعلي: من خلال تشجيع الطلاب على التفاعل مع المواد التعليمية من خلال المناقشة الجماعية والانشطة التعاونية والاسئلة الافتتاحية والعصف الذهني</p> <p>تعلم النظر: حيث يتضمن هذا النهج تشجيع الطلبة على تعلم بعضهم البعض من خلال تبادل المعرفة والمهارات</p> <p>التعلم النشط: يتمحور حول اشراك الطلاب في عمليات التفكير والتفاعل مع المواد التعليمية من خلال أنشطة المحاكاة والتجارب العلمية</p> <p>تكنولوجيا التعليم: وتشمل استخدام الكمبيوتر والانترنت والوسائط المتعددة لتعزيز تجربة التعلم</p> <p>تقديم الملاحظات البناءة: بتزويد الطلبة بملاحظات فعالة حول ادائهم التي تساعد على تحسين الاداء والفهم</p> <p>التعلم التعاوني: يشجع على التعاون بين الطلاب من خلال العمل الجماعي على المشاريع والانشطة التعليمية</p> <p>التعلم المعكوس: فيه يدرس الطالب المادة او الموضوع في المنزل بشكل مستقل ويستخدم الوقت في الفصل لمناقشة الاسئلة وتطبيق ماتعلمه</p>

١٤٢. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٤ ساعة	تعلم وفهم تركيب وبنية الأجهزة المجهرية الصناعية الداخلة التصنيع الغذائي.	انواع الاحياء الصناعية في الم الغذائي واهمية هذا المشاريع	محاضرات	اختبارات قصيرة
2	٤ ساعة	التغيرات التي تحدث للأجهزة الصناعية عند تجميد وادخالها في التصنيع والم على جودتها وحيويتها.	طرق تغذية الاحياء الصناعية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٤ ساعة	فهم الية عمل المخمرات لص وطرق ادارتها والانتاج	اهم التخميرات الصناعية في الم الغذائية ومنتجاتها	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٤ ساعة	يتعلم الطالب طرق انتاج و الاحياء الصناعية الغذائية والم على قيمتها جودتها.	المخمرات انواعها واستعمال وطرق تحضيرها وتعقيمها	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٤ ساعة		امتحان أول		
6	٤ ساعة	التغيرات التي تحدث للأجهزة الصناعية عند تجميد وادخالها في التصنيع والم على جودتها وحيويتها.	الظروف البيئية للمخمرات واس السيطرة عليها	محاضرات	اختبارات قصيرة
7	٤ ساعة	يتعلم الطالب طرق انتاج و الاحياء الصناعية الغذائية والم على قيمتها جودتها.	انظمة المزارع وانواعها وشروط	محاضرات	اختبارات قصيرة
8	٤ ساعة	يتعلم الطالب طرق انتاج و الاحياء الصناعية الغذائية والم على قيمتها جودتها.	منتجات الابيض الاولي والث للاحياء الصناعية الانزيم والاحماض الامينية	محاضرات	اختبارات قصيرة
9	٤ ساعة	تعلم طرق تصنيعها بجودة و بطرق علمية صحيحة خالية الاضافات الصناعية المضرة.	الاغذية الشرقية المتخمرة	محاضرات	اختبارات قصيرة

10	٤ ساعة	تمكين الطالب من العمل مختبرات ومصانع الأحياء الص من خلال تعلم أحدث الي وادوات التصنيع وطرق الت معها.	طرق اعداد اللقاح في خط الا و الخصائص والميزات	محاضرات	اختبارات قصيرة
11	٤ ساعة		امتحان ثاني		
12	٤ ساعة	تعلم طرق الكشف عن الغش وتقييم منتجات الأحياء الصناعية الغذائية.	انواع الصبغات المايكروبية وم انتاجها	محاضرات	اختبارات قصيرة
13	٤ ساعة	تمكين الطالب من العمل مختبرات ومصانع الأحياء الص من خلال تعلم أحدث الي وادوات التصنيع وطرق الت معها.	طرق قياس السمية والتأكد سلامة المنتج	محاضرات	اختبارات قصيرة
14	٤ ساعة	تمكين الطالب من العمل مختبرات ومصانع الأحياء الص من خلال تعلم أحدث الي وادوات التصنيع وطرق الت معها.	الأحياء المجهرية المن للبوليمرات	محاضرات	اختبارات قصيرة

١٤٣ . تقييم المقرر

وزع كالتالي: ٣٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . ١٥ درجة الامتحانات الشهرية واليومية لعملي . ٥٠ درجة للامتحان النهائي النظري و عملي.

١٤٤ . مصادر التعلم و التدريس

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

نموذج وصف المقرر

١٤٥ . أسم المقرر	
تغذية الانسان	
١٤٦ . رمز المقرر	
١٤٧ . الفصل / السنة	
٢٠٢٣-٢٠٢٤	
١٤٨ . تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٣/٩/١	
١٤٩ . أشكال الحضور المتاحة	
حضور فقط	
١٥٠ . عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
١٥١ . أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: د. علي فليح محارب	الايمل: dr.aliflayehalsaraj@ fosc.uoqasim.edu.iq
١٥٢ . أهداف المقرر	
التعرف على المصطلحات العلمية للمادة.	أهداف المادة الدراسية
١ . توفير كوادر مؤهلة للراقي بالمجتمع في مجال الغذاء والتغذية، وتحسين الحالة الصحية والغذائية لأفراد المجتمع	
٢ . توفير فرص عمل للمتخصصين في مجال الغذاء والتغذية	
٣ . 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	
١٥٣ . استراتيجيات التعليم و التعلم	

<p>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. الإشراف الطوعي للطلبة في مشاريع التخرج. إجراء مناقشات بين الطلبة.</p>	الاستراتيجية
---	--------------

١٥٤. 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	٢ ساعة	تعريف الطالب بأهمية علم ال واهمية العناصر الغذائية	اهمية العناصر الغذائية	محاضرات	اختبارات قصيرة
3	٢ ساعة	الكربوهيدرات	الكربوهيدرات واهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
4	٢ ساعة	الدهون	الدهون واهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة
5	٢ ساعة		امتحان اول		
6	٢ ساعة	البروتينات	البروتينات واهميتها للإنسان	محاضرات	اختبارات قصيرة

اختبارات قصيرة	محاضرات	الفيتامينات واهميتها للإنسان	الفيتامينات	٢ ساعة	7
اختبارات قصيرة	محاضرات	العناصر المعدنية واهميتها للإنسان	العناصر المعدنية	٢ ساعة	8
اختبارات قصيرة	محاضرات	=====	العناصر المعدنية	٢ ساعة	9
اختبارات قصيرة	محاضرات	اهمية الماء للإنسان	الماء	٢ ساعة	10
		امتحان ثاني		٢ ساعة	11
اختبارات قصيرة	محاضرات	اهمية السعرات الحرارية وطرق حسا	الطاقة	٢ ساعة	12
اختبارات قصيرة	محاضرات	كيفية اعداد النظام الغذائي الصحيا	النظام الغذائي الصحي	٢ ساعة	13
اختبارات قصيرة	محاضرات	التعرف على الامراض التي يسببها ا	امراض سوء التغذية	٢ ساعة	14

١٥٥. تقييم المقرر

وزيع كالتالي: ٥٠ درجة الامتحانات الشهرية واليومية للنظري الاول . والثاني

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