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

استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : بغداد

الكلية : علوم الهندسة الزراعية

القسم العلمي : علوم الاغذية

تاريخ ملء الملف :

التوقيع :

اسم المعاون العلمي : ا.د.جلال حميد حمزة

التاريخ :

التوقيع :

اسم رئيس القسم : ا.د.اميرة محمد صالح الربيعي

التاريخ :

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ

التوقيع

أ.د.كاظم ديلي حسن

عميد كلية علوم الهندسة الزراعية

وصف البرنامج الأكاديمي

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لاهم خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنًا عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة . ويصاحبه وصف لكل مقرر ضمن البرنامج .

1.	المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد – كلية علوم الهندسة الزراعية
2.	القسم العلمي / المركز	قسم علوم الاغذية
3.	اسم البرنامج الاكاديمي او المهني	لا يوجد
4.	اسم الشهادة النهائية	دكتوراه- ماجستير- بكالوريوس
5.	النظام الدراسي : سنوي / مقررات / اخرى	كورسات
6.	برنامج الاعتماد المعتمد	
7.	المؤثرات الخارجية الاخرى	اقامة المؤتمرات والندوات العلمية وورش العمل والحلقات النقاشية والدورات التدريبية والزيارات الميدانية للطلبة والزيارات المكتبية والتدريب الصيفي والبحوث العلمية مجال التخصص
8.	تاريخ اعداد هذا الوصف	2021/2020
9.	اهداف البرنامج الاكاديمي	يسعى البرنامج الاكاديمي إلى تخريج كادر متخصص في صناعة الألبان والأغذية الأخرى وكذلك توظيف الأحياء المجهرية للاستفادة منها في النواحي العلمية الصرفة والصناعية ولتحقيق ذلك تهدف الكلية إلى ما يأتي: 1- إعداد وتخرج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الأغذية من حملة البكالوريوس . 2- التعاون مع المؤسسات العلمية والإنتاجية في مختلف مجالات تصنيع الأغذية . 3- المساهمة مع بقية الأقسام العلمية في الكلية لدعم وتطوير الكلية والجامعة . 4- إقامة بعض الدورات التأهيلية والندوات العلمية ضمن برامج التعليم المستمر للكلية لتطوير وتعزيز قابليات العاملين في المنشآت الإنتاجية ذات العلاقة بالصناعات الغذائية . 5- القيام بمختلف الأبحاث العلمية وخاصة التطبيقية والمشاركة في المؤتمرات والندوات الوطنية والعالمية .
10	مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	

الاهداف المعرفية

- 1- العمل في الجهات الحكومية ذات العلاقة : وزارة الزراعة، وزارة العلوم والتكنولوجيا، الجهاز المركزي للقياس والسيطرة النوعية.
- 2- العمل في القطاع الخاص : عامل التصنيع .
- 3- التدريس في الجامعات والمعاهد والمدارس الزراعية.
- 4- بناء قاعدة بيانات تفصيلية عن ملاكات القسم ونشاطاتهم ونتائجهم وربطها على شبكة المعلومات
- 5 - اعداد الخطط لقبول الدراسات الأولية والعليا
- 6- تدريب الطلبة لاكتساب الخبرات التطبيقية المختبرية بالإضافة للأسس النظرية الأكاديمية

الاهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج .

- 1- التطبيقات الكيماوية والحيوية على الغذاء.
- 2- مهارات في تصنيع الغذاء.
- 3- التحكم الآلي بنظم التشغيل للخطوط الإنتاجية.
- 4- تقنيات إنتاج مواد حيوية (Bioproducts) من الأحياء المجهرية لاستخدامها في مجالات التصنيع الغذائية.
- 5- معالجة المخلفات البيئية والتصنيعية باستخدام التقنيات الحيوية.
- 6- هذاعداعن علوم أساسية وساندة.

طرائق التعليم والتعلم

1. وضع برامج تدريسية بالتنسيق مع الدوائر العليا .
2. وضع مناهج تدريسية من قبل القسم مشابهة لبيئة العمل .
3. ارسال الطلبة الى الدوائر والمديريات لغرض اجراء التطبيق الصيفي.
4. تكليف الطلاب باجراء البحوث والتقارير .
5. تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع.
6. تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كل حسب اختصاصه .

طرائق التقييم

1. اختبارات نظرية وعملية يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة الدراسية .
2. درجات حول مشاركة الطالبة بالبحوث والتقارير العلمية .
3. نشاطات الطلبة من خلال عمل البوسترات والرسوم التوضيحية حول ما يخص المادة الدراسية .

ج. الاهداف الوجدانية والقيمية

1. طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
2. ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تصادف الطلبة في الجزء العملي والنظري من المادة وايجاد الحلول لها .
3. تمكين الطلبة من اجراء اكبر عدد ممكن من حل تمارين وتطبيقات على المواضيع

طرائق التعليم والتعلم

1. الشرح والتوضيح
2. طريقة عرض النماذج
3. طريقة المحاضرة
4. طريقة التعلم الذاتي
5. اجراء استبيان سنوي للوقوف على راي الطلبة بالمواد الدراسية ومدى الاستفادة منها وتشخيص نقاط القوة والضعف في المواد

طرائق التقييم

- اجراء اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة الدراسية لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .
- مناقشة البحوث والتقارير والقائها امام الطلبة واعطاء درجات عليها .
- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحل لها .

د. المهارات العامة و التاهيلية المنقولة (المهارات الاخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطوير الشخصي) .

1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماته الاساسية .
2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
3. تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليبه.

طرائق التعليم والتعلم

- وضع برامج تدريسية بالتنسيق مع الدوائر العليا .
- وضع مناهج تدريسية من قبل القسم مشابهة لبيئة العمل .
- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديريات لغرض اجراء التطبيق الصيفي.
- تكليف الطلاب باجراء البحوث والتقارير .
- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .

طرائق التقييم

- اجراء اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة الدراسية لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .
- مناقشة البحوث والتقارير والقائما امام الطلبة واعطاء درجات عليها .
- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحل لها .

11. بنية المقرر

الساعات المعتمدة		اسم المساق او المقرر	رمز المقرر او المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	General chemistry	GCh105	المرحلة الاولى / الكورس الخريفي
3	2	Principles of food technology	FPFT108	
0	1	Mathematic	M115	
0	1	English language 1	ELa203	
3	0	Engineering drawings	MED107	
3	2	Computer Science 1	CAa101	
1	2	Statistic and Experiments Design	FCSE339	
-	1	Human Rights and Public Freed	HR102	
3	2	Microbiology	118FMi	المرحلة الاولى / الكورس الربيعي
3	2	Principles of Dairy Technology	FDCh345	
3	2	General Phisic	GPh117	
	2	Computer Science	CAb110	
0	1	English language2	ELb212	
3	2	Principles of engineering	MEW120	

		workshop		
-	2	Arabic Language	AL111	
3	2	Organic chemistry	OCh225	المرحلة الثانية / الكورس الخريفي
3	2	Dates Technology	HDT226	
3	2	Food Microbiology	FFMi224	
3	2	Organic Chemistry	OCh225	
3	2	Analytic Chemistry	ACh109	
0	2	English Language 3	ELa203	
	2	Agri.Eng.Proj.Management	227FFFM	
3		Computer Science 3	221CAc	
3	2	Physical chemistry	PCh234	المرحلة الثانية / الكورس الربيعي
3	2	Biochemistry	Bi235	
3	2	Dairy Microbiology	FDMi233	
0	2	Food Factories Management	FFFM227	
	1	English Language4	ELb212	
3		Computer Science4	CAd231	
0	1	Freedom and democracy	HR102	
3	2	Food chemistry	FFCh340	المرحلة الثالثة / الكورس الخريفي
3	2	Cereal processing1	FCP341	
3	2	Molecular biology	FMBi343	
3	2	Food Microbiology 1	FMB365	
3	2	Date and sugar Processing	HDP26	
0	2	Human Nutrition	342FHN	
0	2	Agricultural Marketing	AM350	
0	1	English	En351	
3	2	Dairy microbiology	DMic366	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
3	2	Dairy chemistry	FDCh345	
3	2	Cereal processing 2	FCP349	
3	2	Genetic Engineering	GEn347	
0	1	English	En355	
3	2	Matabolic Pathways	236FMP	
3	2	Liquid Dairy Product	LDP357	
3	2	Food processing 1	FFP454	المرحلة الرابعة / الكورس الخريفي
3	1	Dairy processing 1	FDP455	
3	2	Biotechnology 1	FBi457	
3	2	Food analysis	Fin459	
3	2	Meat and Fish processing	MFP456	
0	1	English	En460	
3	0	Agricultural project 1	453FAEPa	
3	2	Care and Storage	228HCS	
3	2	Food processing 2	FFP454	المرحلة الرابعة / الكورس

3	2	Dairy processing2	FDP455	الربيعي
3	2	Quality control	FQC461	
0	1	English	En462	
0	1	Seminars	FSe464	
3	2	Therapeutically Nutrition	FTN468	
3	0	Agricultural project 2	FAEPb463	
3	2	Biotechnology2	FBi465	

12. التخطيط للتطوير الشخصي

- تطوير المناهج بمواكبة متواصلة للتطور الحاصل في البرامج الدراسية للاقسام المناظرة في الجامعات العالمية في طبيعة المواد الدراسية التي تلبي الحاجة ومدى تغطيتها لمتطلبات الفعاليات الانتاجية والاكاديمية للجهات المستفيدة .
- الحرص على تبادل الخبرات والزيارات التي يقوم بها الكادر التدريسي الى الجامعات والكليات خارج العراق دورا مساعدا لاعادة صياغة المناهج بما يخدم تطوير العملية التعليمية .
- يعمد القسم الى تطوير كادره التدريسي من خلال فسخ المجال لاكمال دراسته العليا (ماجستير , دكتوراه) وذلك لضمان تغذية القسم بكوادر تحمل شهادات دراسية اعلى لتعويض النقص الحاصل نتيجة لاحالة بعض منتسبيه على التقاعد من جهة ومن جهة اخرى تلبية لاجات التوسع في خطة القبول من الطلبة .

13. معيار القبول (وضع الانظمة المتعلقة بالالتحاق بالكلية او المعهد)

تبني خطة قبول الطلبة في القسم على اساس الطاقة الاستيعابية وعدد الكادر التدريسي وتوفير المستلزمات الدراسية . وبناءا على ماتقدم يطلب القسم الاعداد المحددة من الطلبة للالتحاق به , الا ان تحقيق العدد المطلوب يتأثر بعدة عوامل منها اعداد الطلبة المقبولين في الكلية الموزعين من خلال القبول المركزي في الوزارة , ورغبة الطالب في الاختصاص الذي يود اكماله دراسته فيه .

14. اهم مصادر المعلومات عن البرنامج

1. الكتب المنهجية .
2. مصادر الانترنت
3. تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .