



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد

دليل وصف البرنامج الأكاديمي والمقرر الدراسي

2024

المقدمة:

يُعد البرنامج التعليمي بمثابة حزمة منسقة ومنظمة من المقررات الدراسية التي تشتمل على إجراءات وخبرات تنظم بشكل مفردات دراسية الغرض الأساس منها بناء وصقل مهارات الخريجين مما يجعلهم مؤهلين لتلبية متطلبات سوق العمل يتم مراجعته وتقييمه سنوياً عبر إجراءات وبرامج التدقيق الداخلي أو الخارجي مثل برنامج الممتحن الخارجي.

يقدم وصف البرنامج الأكاديمي ملخص موجز للسمات الرئيسية للبرنامج ومقرراته مبيناً المهارات التي يتم العمل على اكسابها للطلبة مبنية على وفق اهداف البرنامج الأكاديمي وتتجلى أهمية هذا الوصف لكونه يمثل الحجر الأساس في الحصول على الاعتماد البرامجي ويشترك في كتابته الملاكات التدريسية بإشراف اللجان العلمية في الأقسام العلمية.

ويتضمن هذا الدليل بنسخته الثانية وصفاً للبرنامج الأكاديمي بعد تحديث مفردات وفقرات الدليل السابق في ضوء مستجدات وتطورات النظام التعليمي في العراق والذي تضمن وصف البرنامج الأكاديمي بشكلها التقليدي نظام (سنوي، فصلي) فضلاً عن اعتماد وصف البرنامج الأكاديمي المعمم بموجب كتاب دائرة الدراسات ت م 2906/3 في 2023/5/3 فيما يخص البرامج التي تعتمد مسار بولونيا أساساً لعملها.

وفي هذا المجال لا يسعنا إلا أن نؤكد على أهمية كتابة وصف البرامج الأكاديمية والمقررات الدراسية لضمان حسن سير العملية التعليمية.

مفاهيم ومصطلحات:

وصف البرنامج الأكاديمي: يوفر وصف البرنامج الأكاديمي إيجازاً مقتضباً لرؤيته ورسالته وأهدافه متضمناً وصفاً دقيقاً لمخرجات التعلم المستهدفة على وفق استراتيجيات تعلم محددة.

وصف المقرر: يوفر إيجازاً مقتضباً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ويكون مشتق من وصف البرنامج. رؤية البرنامج: صورة طموحة لمستقبل البرنامج الأكاديمي ليكون برنامجاً متطوراً وملهماً ومحفزاً وواقعياً وقابلاً للتطبيق.

رسالة البرنامج: توضح الأهداف والأنشطة اللازمة لتحقيقها بشكل موجز كما يحدد مسارات تطور البرنامج واتجاهاته.

اهداف البرنامج: هي عبارات تصف ما ينوي البرنامج الأكاديمي تحقيقه خلال فترة زمنية محددة وتكون قابلة للقياس والملاحظة.

هيكلية المنهج: كافة المقررات الدراسية / المواد الدراسية التي يتضمنها البرنامج الأكاديمي على وفق نظام التعلم المعتمد (فصلي، سنوي، مسار بولونيا) سواء كانت متطلب (وزارة، جامعة، كلية وقسم علمي) مع عدد الوحدات الدراسية.

مخرجات التعلم: مجموعة متوافقة من المعارف والمهارات والقيم التي اكتسبها الطالب بعد انتهاء البرنامج الأكاديمي بنجاح ويجب أن يُحدد مخرجات التعلم لكل مقرر بالشكل الذي يحقق اهداف البرنامج.

استراتيجيات التعليم والتعلم: بأنها الاستراتيجيات المستخدمة من قبل عضو هيئة التدريس لتطوير تعليم وتعلم الطالب وهي خطط يتم إتباعها للوصول إلى أهداف التعلم. أي تصف جميع الأنشطة الصفية واللاصفية لتحقيق نتائج التعلم للبرنامج.

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: الانبار

الكلية/ المعهد: الزراعة

القسم العلمي: علوم الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني:

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في العلوم الزراعية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ اعداد الوصف: 2023/9/1

تاريخ ملء الملف: 2024/4/14

التوقيع:
اسم المعاون العلمي: أ.م.د. اسامة حسين مهيلدي
التاريخ 2024/4/14

التوقيع:
اسم رئيس القسم: أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف
التاريخ: 2024/4/14

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: أ.م.د. وليد اسماعيل كردي

التاريخ 2024/4/14

التوقيع

مصادقة السيد العميد
أ.د. ادهام علي عبد
٢٠٢٤/٤/١٤



1. رؤية البرنامج

اعداد كوادر مؤهلة علميا والانفتاح على المجتمع لنقل التقانات الزراعية الحديثة ومواكبة التطور العالمي في القطاع الزراعي. وأكساب الطلبة طبيعة و أساليب وطرق الزراعة . وتزويد الطلبة بمايخص البرامج الخاصة بالطرق الحديثة للزراعة.

2. رسالة البرنامج

ان الهدف الرئيس لادارة القسم هو رفد المجتمع بطاقات وملاكات تعمل في شتى المجالات التعليمية والتربوية فضلاً عن القطاعات الصناعية والمصرفية والامنية والاقتصادية من خلال:

1- تخرج تدريسين مهندسين زراعيين بمؤهلات عالية المستوى قادرين على تحديث البنية الاساسية في مجال الزراعة.

2- تطوير الطلبة وتزويدهم بالتقنيات الحديثة وتقديم خدمات للمجتمع وسوق العمل.

3- بناء الصفات القيادية في الخريجين وذلك بتدريبهم على العمل كفريق واحد.

4- دعم وتوفير بيئة عمل جيدة للطلاب واعضاء الهيئة التدريسية.

5 - رعاية ودعم المتفوقين وتشجيعهم.

3. اهداف البرنامج

1. إعداد خريجين بمهارات نظرية وعملية عالية لتلبية احتياجات الصناعة والتطور التكنولوجي وخدمة المجتمع في مجال الهندسة الزراعية

2. إكساب الخريجين المهارات العملية التطبيقية والخلفية الهندسية اللازمة وفق التطورات العلمية الحاصلة في المفردات المنهجية واساليب التدريس الحديثة لمتابعة الدراسات العليا في مختلف اختصاصات الهندسة الزراعية.
3. إعداد الخريجين للمشاركة الفعالة في بناء وإعادة إعمار البلد وتحقيق الفوائد الاقتصادية والاجتماعية للمجتمع.

4. الاعتماد البرامجي				
الخطط الدراسية لكافة المراحل وللسنوات القادمة				
5. المؤثرات الخارجية الأخرى				
التعليمات والارشادات التي تخص البرنامج				
6. هيكلية البرنامج				
هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة	14	17	9.90 %	أساسي
متطلبات الكلية	21	67	39.06 %	أساسي
متطلبات القسم	27	87.50	51.02 %	أساسي
التدريب الصيفي	1			
أخرى				

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

7. وصف البرنامج				
الساعات المعتمدة		رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	السنة / المستوى
2024 / الأولى				
3.5	3 + 2	011FS19	كيمياء عامة	فصلي
2	2	021FS19	رياضيات	فصلي
3.5	3 + 2	031FS19	مبادئ بستته	فصلي
2	2	041FS19	جرائم حزب البعث	فصلي
2	2	051FS19	لغه انكليزية	فصلي
2	2	061FS19	اقتصاد زراعي	فصلي
3.5	2+3	071FS19	مبادئ تربية	فصلي
2	2	081FS19	رسم هندسي	فصلي
3.5	3 + 2	091FS19	كيمياء كمية	فصلي
3.5	3 + 2	0101FS19	ورش هندسيه	فصلي
3.5	3 + 2	0111FS19	انتاج حيواني	فصلي
2	2	0121FS19	لغه انكليزيه2	فصلي
2	2	0131FS19	اللغه العربية	فصلي
2	2	FS191014	حاسبات	فصلي
3.5	3+2	FS191015	مبادئ صناعات غذائية	فصلي
2	2	FS191016	الإحصاء	فصلي
2024 / الثانية				
3.5	3 + 2	FS19201	احياء مجهرية	فصلي
3.5	3 + 2	FS19202	كيمياء عضوية	فصلي
3.5	3 + 2	FS19203	مبادئ البان	فصلي
3.5	3 + 2	FS19204	تصميم وتحليل تجارب	فصلي
2	2	FS19205	ارشاد زارعي	فصلي
1	2	FS19206	حاسوب2	فصلي
3.5	3 + 2	FS19207	محاصيل صناعية	فصلي
3.5	3 + 2	FS19208	كيمياء حيوية	فصلي

3.5	3 + 2	FS19209	كيمياء فيزيائية	فصلي
3.5	3 + 2	FS192010	صحة اغذية	فصلي
2	2	FS192011	حرية وديمقراطية	فصلي
3.5	3 + 2	FS192012	افات مخازن	فصلي
3.5	3 + 2	FS192013	هندسة معامل الاغذية	فصلي
2	2	FS192014	ادارة معامل الاغذية	فصلي
				2024 / الثالثة
3.5	3 + 2	FS19301	احياء اغذية مجهرية	فصلي
3.5	3 + 2	FS19302	كيمياء اغذية	فصلي
3.5	3 + 2	FS19303	منتجات البان سائلة	فصلي
3.5	3 + 2	FS19304	علم الاحياء الجزيئي	فصلي
2	3 + 2	FS19305	تسويق زارعي	فصلي
2	3 + 2	FS19306	مبادئ تغذية انسان	فصلي
3.5	3 + 2	FS19307	تصنيع حبوب	فصلي
3.5	3 + 2	FS19308	تصنيع تمر وسكر	فصلي
3.5	3 + 2	FS19309	هندسة وراثية	فصلي
1.5	2	FS193010	حاسوب3	فصلي
3	3 + 2	FS193011	مسا ارت ابيضية	فصلي
3.5	3 + 2	FS193012	خبز ومعجنات	فصلي
3.5	3+2	FS193013	كيمياء البان	فصلي
3.5	3+2	FS193014	احياء البان مجهرية	فصلي
				2024 / الرابعة
3.5	3 + 2	FS19401	تقانات حياتية 1	فصلي
3.5	3 + 2	FS19402	تصنيع اغذية 1	فصلي
3.5	3 + 2	FS19403	تصنيع لحوم واسماك	فصلي
3.5	3 + 2	FS19404	تحليل اغذية	فصلي
3.5	3 + 2	FS19405	صناعه جبن	فصلي
3.5	3 + 2	FS19406	عناية وخز ن	فصلي
1.5	-	FS19407	مشروع بحث تخر ج	فصلي
3.5	3 + 2	FS19408	تقانات حياتية 2	فصلي
3.5	3 + 2	FS19409	زبد ومثلجات	فصلي
3.5	3 + 2	FS194010	تغذية علاجية	فصلي

3.5	3 + 2	FS194011	سيطرة نوعية	فصلي
3.5	3 + 2	FS194012	تصنيع اغذية 2	فصلي
1		FS194013	حلقات دراسية	فصلي
1.5		FS194014	مشروع بحث	فصلي

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
<ul style="list-style-type: none"> ■ يكون للطالب القدرة على المعرفة والفهم للمباديء والنظريات والاساسيات في الهندسة الزراعية. ■ يكون للطالب القدرة على فهم المواضيع العلمية الحديثة والمتقدمة في اختصاص الهندسة الزراعية. ■ يكون لطالب قادر على فهم الرياضيات والمعادلات الخاصة بدراسة اختصاصه . ■ يكون لطالب قادر على حل المشاكل الهندسية والتصميم الاجزاء الزراعية واسس تطبيقاتها النظرية. ■ يكون لطالب قادر على فهم اسس عمل الاجهزة المختبرية التي تستخدم في الفحص الزراعي. 	
المهارات	
<ul style="list-style-type: none"> ■ وصف وتحليل للتطبيقات الزراعية. ■ تحليل المشاكل المتعلقة بالهندسة الزراعية ومناقشة الحلول الممكنة ■ الاستعانة بالبرامج الحاسوبية الخاصة بالهندسة الزراعية لتحليل تلك المشاكل . 	
القيم	
<ul style="list-style-type: none"> ■ اعداد التصاميم الهندسية للأجزاء الزراعية والمنظومات. ■ تحليل نتائج الاختبارات الهندسية ومناقشتها للاستعانة بها في عمليات التصميم والتقييم. ■ القدرة على كتابة وصياغة التقارير الفنية الهندسية حول نتائج الفحوصات والاختبارات العلمية . ■ القدرة على استنباط نتائج الفحوصات وتأثيراتها من الاختبار. 	
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<ul style="list-style-type: none"> ■ المحاضرات النظرية اليومية. ■ المحاضرات العملية في المختبرات . 	

■ مشاريع التخرج لطلبة المرحلة المنتهية ومناقشتها.

10. طرائق التقييم

- الامتحانات التحريرية الشهرية والفصلية.
- الامتحانات السريعة (Quizzes) .
- الواجبات البيتية (Homework).
- كتابة التقارير العلمية .

11. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

اعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)		التخصص		الرتبة العلمية
محاضر	ملاك			عام	خاص	
لا يوجد	1		لا توجد	علم اذنية	احياء البان مجهرية	أستاذ
	5			علم اذنية	تقنية حيوية انتاج ماشية حليب كيمياء تحليلية تكنولوجيا غذاء / حبوب	أستاذ مساعد
	6			علم اذنية	تكنولوجيا البان كيمياء اذنية تصنيع اذنية تكنولوجيا لحوم تقنية حيوية غذائية	مدرس
	10			علم اذنية	علم اذنية	مدرس مساعد

التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

12. معيار القبول

- اعتماد شروط القبول للطلاب وفق لوائح وزارة التعليم العالي والبحث العلمي (القبول المركزي)
- ان يجتاز المقابلة الشخصية للقسم.
- ان يكون لائق بالفحص الطبي.
- معدل الثانوية العامة.
- الطاقة الاستيعابية للكلية.

13. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- احتياجات السوق.
- التوجهات المحلية للمحافظة.
- الدراسات والاستبيانات

14. خطة تطوير البرنامج

تطوير البرنامج من خلال نتائج التقييم والتي يتم الاستفادة منها لتحقيق أعلى الدرجات في تحقيق الأهداف التعليمية للبرنامج ومخرجات الطلاب.

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج												اساسي أم اختياري	رمز المقرر	اسم المقرر	السنة / المستوى
القيم			المهارات				المعرفة								
4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	4أ	3أ	2أ	1أ				
														المرحلة الأولى	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	011FS19	كيمياء عامة	2023-2024
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	021FS19	رياضيات	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	031FS19	مبادئ بستنه	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	041FS19	حقوق انسان	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	051FS19	لغه انكليزية	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		√	أساسي	061FS19	اقتصاد زراعي	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	071FS19	مبادئ تربة	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	081FS19	رسم هندسي	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	091FS19	كيمياء كمية	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	0101FS19	ورش هندسيه	

√	√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	أساسي	0111FS19	انتاج حيواني
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	0121FS19	لغه انكليزية2
√	√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	أساسي	0131FS19	اللغه العربية
√	√	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	أساسي	FS191014	حاسبات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS191015	مبادئ صناعات غذائية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS191016	احصاء
1د	4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	4أ	3أ	2أ	1أ			المرحلة الثانية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19201	احياء مجهرية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19202	كيمياء عضوية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	032FS19	مبادئ البان
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	042FS19	تصميم وتحليل تجارب
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	052FS19	ارشاد زراعي
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	062FS19	حاسوب2
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	072FS19	محاصيل صناعية

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	082FS19	كيمياء حيوية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	092FS19	كيمياء فيزيائية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	0102FS19	صحة اغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	0112FS19	حرية وديمقراطية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	0122FS19	افات مخازن
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	0132FS19	هندسة معامل الاغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS192014	ادارة معامل الاغذية
د1	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1			المرحلة الثالثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	013FS19	احياء اغذية مجهرية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	023FS19	كيمياء اغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	033FS19	منتجات البان سائلة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	043FS19	علم الاحياء الجزيئي

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	053FS19	تسويق زراعي
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	063FS19	مبادئ تغذية انسان
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	073FS19	تصنيع حبوب
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	083FS19	تصنيع تمور وسكر
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	093FS19	هندسة وراثية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS193010	حاسوب3
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS193011	مسارات ابيضية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS193012	خبز ومعجنات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS193013	كيمياء البان
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS193014	احياء البان مجهرية
1د	4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	4أ	3أ	2أ	1أ			المرحلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19401	تصنيع اغذية 1
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19402	تقانات حياتية 1
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19403	تصنيع لحوم واسماك

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19404	تحليل اغذية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19405	صنائه جبن
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19406	عناية وخزن
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19407	مشروع بحث تخرج
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19408	تقانات حياتية 2
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS19409	زبد ومثلجات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS194010	تغذية علاجية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS194011	سيطرة نوعية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS194012	تصنيع اغذية 2
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS194013	حلقات دراسية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	FS194014	مشروع بحث

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

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:					
رياضيات عامة					
2. رمز المقرر:					
3. الفصل / السنة:					
الأول (الخريفي)/2023-2024					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف:					
1/9/2023					
5. أشكال الحضور المتاحة:					
حضور					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):					
2/30					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)					
م.د. بلال ياسين طاهر					
8. اهداف المقرر					
1- القدرة على فهم الطلاب اساسيات الدوال الرياضية.			2- زيادة مهارات الطلبة لاستخدامها في حل المسائل المعقدة.		
3- قدرة الطلاب المتخرجين لاستخدام المهارات في مختلف المجالات.			4- قدرة الطلبة لرسم الدوال الرياضية بواسطة الكمبيوتر .		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
1- تحليل المسائل وفهم كيف يكون الطالب قادرا على حلها.			3- استخدام هذه المعادلات لايجاد المتغيرات في المسائل.		
2- اخنبار هذه المعادلات في التجارب العملية.					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	2	Analysis the problems and understand how can be ability to solve it.	The rate of change function	Theoretical Lectures , white board,	questions , discussions, and examples
الثاني	2	Ability to use suitable	Cartesian coordinates	on the white board	questions , discussions, and examples

			coordinates in the problems.		
questions , discussions, and examples	on the white board, Homework	Increments in coordinates	Ability to use suitable coordinates in the problems.	2	الثالث
questions , discussions, and examples	on the white board	Slope and angles of inclination	Using slope to find variables in the problems.	2	الرابع
Exam of first month				2	الخامس
questions , discussions, and examples	on the white board,	Properties pf parallel and perpendicular lines	special cases of slope of lines	2	السادس
questions , discussions, and examples	on the white board	Domain and Range of functions	boundary conditions for functions	2	السابع
questions , discussions, and examples	on the white board	Absolute values for equations and inequalities	solving equation of Absolute values and inequalities	2	الثامن
questions , discussions, and examples	on the white board, Homework	Exponential and logarithm functions	solving equations of Exponential and logarithm	2	التاسع
Exam of second month				2	العاشر
questions , discussions, and examples	on the white board	Trigonometric functions	solving equations of Trigonometric	2	الحادي عشر
questions , discussions, and examples	on the white board, Homework	Inverse Trigonometric functions	solving equations of Inverse Trigonometric	2	الثاني عشر
questions , discussions, and examples	on the white board, Homework	Identities of Trigonometric functions	Prove identities of Trigonometric functions	2	الثالث عشر
questions , discussions, and examples	on the white board, Homework, and Applications by computers	Solve all homework and problems	Testing these equations in the practical experimental.	2	الرابع عشر
Exam of the third month				2	الخامس عشر
.11 تقييم المقرر					

Theory exam 30%, Practical Quiz 10%, Practical exam 10%, final exam 50%.
Final degree from 100%.

12. مصادر التعلم والتدريس	
	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Calculus, Thomas, 11Ed, 2006, Addison-Wesley, United States.	المراجع الرئيسية (المصادر)
Understanding Basic Calculus, S.K.Chung, Wolfram,2007, Hong Kong.	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
ps://en.wikipedia.org/wiki/Function_(mathematics)	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

13. اسم المقرر:	
جرائم نظام البعث البائد	
14. رمز المقرر:	
BACR205	
15. الفصل / السنة: السنوي	
فصلي	
16. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/4/15	
17. أشكال الحضور المتاحة :	
حضوري	
18. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
30 ساعة 2 وحدة اسبوعي	
19. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
م. د محمد كريم شاكر ag.mohammed.kareem@uoanbar.edu.iq	
20. اهداف المقرر	
1- اعداد طلبة مثقفين بافكار صحيحة	3- المساعدة في كتابة البحوث العلمية بصورة موضوعية
2- غرس القيم والاخلاق النبيلة	4- معرفة الحقائق وعدم تزييفها
	1- معرفة الاساليب القمعية التي كان يستخدمها النظام البائد
21. استراتيجيات التعليم والتعلم	
1- تمكين الطلبة من الحصول على الاطار الفكري	4- تطوير الجانب الفكري لدى الطلبة
2- اعداد الطلبة بثقافة صحيحة	5- صياغة المفردات وانتفائها
3- غرس مبادئ حب الوطن والحفاظ عليه	6- توسيع الادراك المعرفي

22. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	الفهم والتعلم	انتهاك الحقوق والحريات	حضوري	الامتحان
2	2	تنمية مهارات	نبذة وصفية عن الانظمة السياسية	حضوري	الامتحان
3	2	معرفة الحقائق	انتهاك النظام البعثي للحقوق والحريات	حضوري	الامتحان
4	2	معرفة المبادئ السليمة	اثر سلوكيات النظام البعثي البائد في المجتمع	حضوري	الامتحان
5	2	معرفة وادراك	اثر المرحلة الانتقالية	حضوري	الامتحان
6	2	تعلم القيم السامية	الميدان النفسي + الميدان الاجتماعي	حضوري	الامتحان
7	2	زيادة الوعي	الدين والدولة	حضوري	الامتحان
8	2	المعرفة والادراك	امتحان الشهر الاول	حضوري	الامتحان
9	2	بلورة الافكار	الثقافة والاعلام وعسكرة المجتمع	حضوري	الامتحان
10	2	تنمية العقل	اثر القمع والحروب على البيئة والسكان	حضوري	الامتحان
11	2	تعلم الوقائع	استعمال الاسلحة المحرمة دوليا والذ	حضوري	الامتحان
12	2	احاطة وتعلم	البيئي	حضوري	الامتحان
13	2	التمييز	سياسة الارض المحروقة + تجفيف الاله	حضوري	الامتحان
14	2	الفهم والادراك	تدمير البيئة الزراعية والحيوانية	حضوري	الامتحان
15	2	الاسلوب الصحيح	المقابر الجماعية	حضوري	الامتحان
	2		امتحان الشهر الثاني	حضوري	الامتحان
23. تقييم المقرر					
1- من خلال الامتحانات اليومية والشهرية والواجبات البيتية والامتحانات الشفوية والحضور والنشاطات الصفية					
24. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)			منهاج جرائم نظام البعث البائد		
المراجع الرئيسية (المصادر)					
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)					

نموذج وصف المقرر

25. اسم المقرر:	
اللغة العربية	
26. رمز المقرر:	
ARAL104	
27. الفصل / السنة: السنوي	
فصلي	
28. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/4/15	
29. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور	
30. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
30 ساعة 2 وحدة اسبوعي	
31. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
م. د محمد كريم شاكر ag.mohammed.kareem@uoanbar.edu.iq	
32. اهداف المقرر	
1- اعداد طلبة لتلقي منهاج اللغة العربية	3- المساعدة في كتابة البحوث العلمية بلغة عربية موضوعية
2- غرس قيم اللغة العربية في نفوس الطلبة	4- الامام بمفردات اللغة العربية والاملاء الصحيح
	2- معرفة الاخطاء الشائعة
33. استراتيجيات التعليم والتعلم	

<p>4- تجنب الاخطاء الاملائية</p> <p>5- النطق الصحيح لبعض المفردات</p> <p>6- توسيع الادراك المعرفي</p>	<p>2- تمكين الطلبة من الحصول على الاطار الفكري لمادة العربية</p> <p>2- اعداد الطلبة اعدادا لغويا وتربويا</p> <p>3- معرفة مفردات اللغة العربية معرفة رصينة تمكن الطالب صياغة المفردات العربية</p>
---	--

34. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	الفهم والتعلم	اقسام الكلام	حضور	الامتحان
2	2	تنمية مهارات	علامات الترقيم	حضور	
3	2	الاملاء الصحيح	الاطفاء اللغوية الشائعة	حضور	الامتحان
4	2	معرفة الاخطاء	الفرق بين الضاد والطاء	حضور	
5	2	معرفة وادراك	اللام الشمسية والقمرية	حضور	الامتحان
6	2	تعلم الاعراب	التاء المبسوطة والمربوطة	حضور	
7	2	تعلم الاعراب	العدد والمعدود	حضور	الامتحان
8	2	المعرفة والادراك	الافعال المشبهة	حضور	
9	2	تعلم اللغة العربية	الافعال الناقصة	حضور	الامتحان
10	2	النطق السليم	المبتدأ والخبر	حضور	
11	2	تعلم الفروق	جمع المؤنث السالم	حضور	الامتحان
12	2	احاطة وتعلم	جمع المذكر السالم	حضور	
13	2	التمييز	الاعراب	حضور	الامتحان
14	2	الفهم والادراك	التمييز	حضور	
15	2	الاسلوب الصحيح	الاستثناء	حضور	

35. تقييم المقرر

2-	من خلال الامتحانات اليومية والشهرية والواجبات البيتية والامتحانات الشفوية والحضور والنشاطات الصفية
----	--

36. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتب اللغة العربية

	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
تصنيع تمور وسكر AF19308	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الثالثة / الكورس الخريفي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
75	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2024/9/1	8. تاريخ إعداد هذا الوصف
أهداف المقرر : التعرف على مكونات الثمرة الكيميائية وتكنولوجيا التصنيع الغذائي	

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ- 1- نبذة تاريخية عن التمور والنخيل والتوزيع الجغرافي 2- الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها 3- التركيب الكيميائي للثمرة :الماء ، الكاربوهيدرات 4 - الافات الحشرية التي تصيب التمور 5 - القيمة الغذائية للتمور ب- المهارات الخاصة بالموضوع - دراسة المواصفة القياسية للتمور - صناعة الخل - صناعة الدبس - تقدير الرماد والرطوبة</p> <p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</p>
--

<p>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</p> <p>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات</p> <p>ب. أوراق عمل</p> <p>ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <p>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</p> <p>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</p> <p>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <p>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</p> <p>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</p> <p>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</p> <p>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .</p> <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <p>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</p> <p>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .</p> <p>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p> <p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .</p> <p>2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</p> <p>3. تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .</p> <p>4. تحديد معايير العمل المناسبة</p> <p>5. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ع	ن					
1	2	3	تصنيع تمور وسكريات	نبذة تاريخية عن التمور والنخيل والتوزيع الجغرافي	نبذة في مختبرات وتصنيع التمور والسكريات	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	تصنيع تمور وسكريات	عوامل خدمة النخيل	الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	تصنيع تمور وسكريات	مراحل نمو الثمرة والتغيرات الكيميائية التي يتحصل خلالها	الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	تصنيع تمور وسكريات	التركيب الكيميائي للثمرة : الماء ، الكاربوهدرات	دراسة المواصفه القياسية للتمور	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	تصنيع تمور وسكريات	البروتينات ، الدهون ، الفيتامينات ، الاملاح المعدنية ، الصبغات	دراسة المواصفه القياسية للتمور	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	تصنيع تمور وسكريات	القيمة الغذائية للتمور	صناعة الخل	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	تصنيع تمور وسكريات	الامراض البايولوجية التي تصيب النخيل والتمور	تقدير المركبات التائينية	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	تصنيع تمور وسكريات	الافات الحشرية التي تصيب التمور والنخيل	تقدير المركبات التائينية	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	تصنيع تمور وسكريات	بعض معاملات التمور وتشمل الانضاج الصناعي ، الترطيب ، الجفيف ، التلميع ، البسترة ، التبخير	تقدير الرماد والرطوبة	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	تصنيع تمور وسكريات	طرق تصنيع التمور وتشمل صناعة الدبس وصناعة السكر السائل	تقدير المواد البكتينية	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	تصنيع تمور وسكريات	صناعة الكحول الايثلي ، صناعة الخل ، صناعة الخميرة	صناعة الدبس	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	تصنيع تمور وسكريات	عنه منتجات النخيل السليلوزيه وتشمل صناعة الورق، العلف، الرايون	صناعة الدبس	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	تصنيع تمور وسكريات	طرق تكرير وتنقية السكر	تقدير السكريات الكلية والمختزلة	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	تصنيع تمور وسكريات	صناعة السكر من قصب السك والبنجر السكري	تقدير السكريات الكلية والمختزلة	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط

امتحان يومية وفصلية نشاط+	القاء محاضرات ع + ن	امتحان نهائي	صناعه السكر من قصب السك والبنجر السكري	تصنيع تمور وسكريات	3	2	15
------------------------------	------------------------	--------------	---	-----------------------	---	---	----

نموذج وصف المقرر

37. اسم المقرر: أحياء مجهرية الألبان					
38. رمز المقرر: AF193014					
39. الفصل / السنة: فصلي					
40. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/4/1					
41. أشكال الحضور المتاحة: الزامي					
42. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 75					
43. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) أ.د. علي أمين اسين ، م.م. نور طالب خليل					
44. اهداف المقرر					
تعريف الطالب على اهم الاحياء المجهرية التي يمكن ان تتواجد بالحليب ومنتجاته والتي قد تؤدي الى التلف فضلا عن الاحياء المجهرية المست في تصنيع منتجات الالبان.					
45. استراتيجيات التعليم والتعلم					
1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمدبرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة					
46. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	الحليب كوسط لنمو الميكروبات	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط
2	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	مصادر تلوث الحليب بالميكروبات	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط
3	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	الميكروبات المهمة في الحليب ومنتجاته -الأعفان-الخمائر الفايروسات	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط

امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	الميكروبات المهمم في الحليب ومنتجاته -الأعفان-الخماثر الفايروسات	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	4
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	طرق السيطرة على ميكروبات الحليب	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	5
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	المثبطات الطبيعية في الحليب - العلاقات للنمو المشترك لميكروبات الحليب	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	6
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	ميكروبيولوجي حليب السوق	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	7
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	ميكروبيولوجي البادئات	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	8
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	ميكروبيولوجي الالبان المتخمرة والالبان العلاجية	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	9
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	ميكروبيولوجي القشط والزبد	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	10
امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط	القاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	ميكروبيولوجي الجبن	أحياء مجهرية الألبان	النظري + العملي	11

12	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	ميكروبيولوجي الحليب المجفف والحليب المكثف المحلى	لقاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط
13	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	ميكروبيولوجي المثلجات اللبنية	لقاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط
14	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	ميكروبيولوجي المثلجات اللبنية	لقاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط
15	النظري + العملي	أحياء مجهرية الألبان	منتجات الالبان كمصدر للأمراض الغذائية	لقاء المحاضرات النظري مع التطبيق المختبري	امتحانات يومية و فصلية + التقارير و النشاط
47. تقييم المقرر					
<p>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>					
48. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)					
المراجع الرئيسية (المصادر)					
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)					
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت					

نموذج وصف المقرر

49.	اسم المقرر: احياء مجهرية الأغذية
50.	رمز المقرر: AF19301
51.	الفصل / السنة: فصلي
52.	تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/4/1
53.	أشكال الحضور المتاحة: الزامي
54.	عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 75
55.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر) أ.د. علي أمين ياسين، م.م. نور طالب خليل
56.	<p>اهداف المقرر</p> <p>التعرف على أنواع الاحياء ذات العلاقة المباشرة بتصنيع الاغذية او تلفها.</p> <p>ارشادات الطلبة والعاملين بمختبرات الاحياء المجهرية</p> <p>بعض الادوات والاجهزة الواجب توفرها في مختبر الاحياء المجهرية</p> <p>طريقة اخذ العينات الغذائية للفحص الميكروبي</p> <p>1- تحضير العينات للفحص الميكروبي</p> <p>2- تقدير العدد البكتيري وتشمل</p> <p>• العد بواسطة الاطباق Plat Count</p> <p>• العد الاكثر احتمالا (MPN) (Most Probable Number)</p> <p>• العد المجهري المباشر (DMC) (Direct Microscopic Count)</p> <p>3- صناعه مخلل اللهانة بواسطة الاحياء المجهرية.</p> <p>الاحياء المجهرية في الاغذية المعلبة والفحوصات الفيزياوي والميكروبية للمعلبات</p>

57. استراتيجيات التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

58. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	ارشادات مختبرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	طرق عد الاحياء المجهرية بطريقة عد الاطباق القياسية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	طريقة العد المجهرية المباشر	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	طريقة العد الاكثر احتمالا	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية		لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	صناعة مخلل اللهانة	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص اللحوم الطرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط

8	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص البيض	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص الاغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية		القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص الاغذية الملعبة	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص العصائر والمشروبات الغازية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص ادوات الطعام	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص الاغذية المجففة	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	نظري + عملي	أحياء مجهرية الأغذية	فحص فعالية الخميرة	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط

59. تقييم المقرر

- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول

60. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	علم الأحياء المجهرية للأغذية الدكتور خلف صوفي داؤد الدليمي
المراجع الرئيسية (المصادر)	الاعتماد على البحوث و النشرات العلمية الحديثة الصادرة من دور ال و المجلات العالمية الرصينة

المجلات العلمية المتعلقة في مجال أحياء مجهرية الأغذية	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)
https://www.researchgate.net/ https://scholar.google.com/schhp?hl=ar	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

61.	اسم المقرر:
	مبادئ الصناعات الغذائية
62.	رمز المقرر:
	FOIN131
63.	الفصل / السنة:
	فصلي
64.	تاريخ إعداد هذا الوصف:
	2024 / 4 / 14
65.	أشكال الحضور المتاحة :
	إلزامي
66.	عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):
	75 ساعة
67.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
	د. فدوى وليد عبد القهار + د. ساري علي حسين ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq
68.	اهداف المقرر
	يهدف مقرر مبادئ الصناعات الغذائية الى إغناء معرفة الطلبة بما يأتي: 1- علم تصنيع الأغذية وأهدافه 2- كيفية انشاء مصانع أغذية والعوامل الواجب توفرها لهذا الغرض والمعوقات التي تقف عائقا بوجه تحقيق تطور الصناعات الغذائية في العراق. 3- مسببات تلف الأغذية ومظاهر التلف المختلفة. 4- وسائل حفظ الغذاء المختلفة والعمليات التصنيعية المختلفة التي تجرى على الاغذية وكيفية تنفيذها في مصانع الأغذية وبشكل علمي ومتسلسل لغرض حفظ الغذاء وتصنيع منتجات مختلفة، كالتعليب والتبريد والتجميد والتجفيف والتخليل والحفظ بالتراكيز الملحية والسكرية العالية والمضافات الغذائية. 5- تصنيع منتجات غذائية معينة كالمرببات والعصائر والخل والمخللات ومنتجات الطماطم والديس والبركر والسمون. 6- مواد التعبئة والتغليف المختلفة ومزاياها وعيوبها واستعمالاتها.
69.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	1- وضع برامج تدريسية للتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل.

3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي.

4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير ذات العلاقة بالمقرر.

5- تكليف الطلبة بالاستفادة من المكتبات وتصفح الانترنت وجمع المصادر حول مواضيع المقرر.

70. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	5	مبادئ الصناعات الغذائية	مقدمة في التصنيع الغذائي واهميته ومتطلباته وعقبات تطوره في العراق	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
2	5	مبادئ الصناعات الغذائية	حفظ الأغذية وطرائقه المختلفة- الحفظ بالتبريد والتجميد	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
3	5	مبادئ الصناعات الغذائية	الحفظ باستعمال الحرارة المرتفعة والتعليب	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
4	5	مبادئ الصناعات الغذائية	مواد التعبئة والتغليف	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية	امتحانات يومية وشهرية

وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الحفظ بالتجفيف	مبادئ الصناعات الغذائية	5	5
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعلمية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الحفظ بالتخليل وصناعة المخلات	مبادئ الصناعات الغذائية	5	6
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الحفظ باستعمال المحاليل الملحية والسكرية	مبادئ الصناعات الغذائية	5	7
امتحانات يومية وشهرية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية	الامتحان الاول	مبادئ الصناعات الغذائية	5	8

وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	صناعة المرببات والجلي	مبادئ الصناعات الغذائية	5	9
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	معجون ومنتجات الطمطة	مبادئ الصناعات الغذائية	5	10
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	صناعة التمور والدبس	مبادئ الصناعات الغذائية	5	11
امتحانات يومية وشهرية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية	صناعة الصمون	مبادئ الصناعات الغذائية	5	12

وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	صناعة البركر	مبادئ الصناعات الغذائية	5	13
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	المضافات الغذائية	مبادئ الصناعات الغذائية	5	14
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الامتحان الثاني	مبادئ الصناعات الغذائية	5	15
71. تقييم المقرر					
1- اجراء اختبارات خلال فترة الفصل الدراسي وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع.					

<p>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية.</p> <p>3- اجراء النشاط اللاصفي من خلال كتابة التقارير أو المطويات التثقيفية بعد الانتهاء من فترة الفصل الدراسي لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول.</p>	
<p>72. مصادر التعلم والتدريس</p>	
<p>حسن، عبد علي مهدي والحكيم، صادق حسن. 1985. مبادئ الصناعات الغذائية. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة بغداد.</p>	<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)</p>
<p>الشيبياني، علي محمد حسين. 1989. تصنيع الأغذية- القسم الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل.</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>السماحي، صلاح كامل وآخرون، 2011. تكنولوجيا الأغذية. عمان، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة.</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)</p>
<p>مصادر عديدة من الانترنت</p>	<p>المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت</p>

نموذج وصف المقرر

73.	اسم المقرر:
	أسس تغذية إنسان
74.	رمز المقرر:
	HUNU316
75.	الفصل / السنة:
	فصلي
76.	تاريخ إعداد هذا الوصف:
	2024 / 4 / 14
77.	أشكال الحضور المتاحة :
	إلزامي
78.	عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):
	30 ساعة
79.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
	د. فدوى وليد عبد القهار ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq
80.	اهداف المقرر
	يهدف مقرر أسس تغذية الإنسان إلى إثراء معرفة الطلاب بما يأتي: 1- علم التغذية وعلاقته بالعلوم الأخرى 2- الخلية البشرية ومكوناتها التي يمكنها امتصاص العناصر الغذائية وايضا وإخراج نواتج الأيض. 3- المكونات الغذائية الكلية والجزئية للأغذية بشكل عام وتركيبها الكيميائي وأنواعها وتصنيفاتها وأدوارها الغذائية للإنسان. 4- الاحتياجات الغذائية والتوصيات اليومية للإنسان حسب العمر والجنس والحالة الطبية. 5- كيفية الحصول على المقررات الغذائية من مصادر متعددة وإيجاد البدائل الغذائية حسب المجموعات الغذائية.
81.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	1- وضع برامج تدريسية للتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل. 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي. 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والمطويات التثقيفية ذات العلاقة بالتغذية وصحة الإنسان. 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وتصفح الانترنت وجمع المصادر حول الموضوع.

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	ساعتين نظري	أسس تغذية الإنسان	مقدمة في علم التغذية	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
2	ساعتين نظري	أسس تغذية الإنسان	الخلية وعلاقتها بالتغذية	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
3	ساعتين نظري	أسس تغذية الإنسان	مكونات الغذاء الكبرى والصغرى- الكاربوهيدرات	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
4	ساعتين نظري	أسس تغذية الإنسان	الدهون	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية

الصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	والنقاشات والمشاركات الصفية				
إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب الصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	الامتحان الشهري الأول	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	5
إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب الصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	البروتينات	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	6
إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب الصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	الفيتامينات	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	7
إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب الصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	المعادن	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	8

الصفحة المشاركات الصفحة	العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفحة	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الماء	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	9
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفحة	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الامتحان الشهري الثاني	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	10
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفحة	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الهضم والتمثيل الغذائي	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	11
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفحة	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الاحتياجات والمقررات الغذائية	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	12

والمشاركات الصفات والنقاشات	العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفات	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	المجاميع الغذائية	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	13
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفات	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	نشاط لاصفي	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	14
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفات	إلقاء المحاضرات النظرية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحان شهري ثالث	أسس تغذية الإنسان	ساعتين نظري	15
83. تقييم المقرر					
<p>1- اجراء اختبارات خلال فترة الفصل الدراسي وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع.</p> <p>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية.</p> <p>3- اجراء النشاط اللاصفي من خلال كتابة التقارير أو المطويات التنقيفية بعد الانتهاء من فترة الفصل الدراسي لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول.</p>					

84. مصادر التعلم والتدريس	
الزهيري، عبد الله محمد ذنون. 1992. تغذية أنسان. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل.	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Human Nutrition. Catherine Geissler, Hilary J. Powers. 2017. Oxford University press. U.K.	المراجع الرئيسية (المصادر)
<ul style="list-style-type: none"> — Nutrition Journal — Nutrition — British Journal of Nurition 	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
- مصادر عديدة من الانترنت	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

85.	اسم المقرر:
	تصنيع الأغذية/ 1
86.	رمز المقرر:
	FOPR412
87.	الفصل / السنة:
	فصلي
88.	تاريخ إعداد هذا الوصف:
	2024 / 4 / 14
89.	أشكال الحضور المتاحة :
	إلزامي
90.	عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):
	75 ساعة
91.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
	د. فدوى وليد عبد القهار + م.م. شامل كامل محمود ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq
92.	اهداف المقرر
	يهدف مقرر تصنيع الأغذية-1 الى إغناء معرفة الطلبة بما يأتي: 1- علم تصنيع الأغذية وكيفية انشاء مصانع لتصنيع الأغذية والعوامل الواجب توفرها لها والمعوقات التي تقف أمام هذه الصناعة في العراق. 2- العمليات التصنيعية المختلفة التي تجرى على الاغذية وكيفية تنفيذها في مصانع الأغذية وبشكل علمي ومتسلسل لغرض حفظ الغذاء وتصنيع منتجات مختلفة. 3- التقنيات الحديثة التي أدخلت مؤخرا عالميا حيز التنفيذ في مصانع الأغذية المتطورة مثل تقنية النانو والتغليف الذكي والتغليف الفعال.
93.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	1- وضع برامج تدريسية للتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل. 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي. 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير ذات العلاقة بالمقرر. 5- تكليف الطلبة بالاستفادة من المكتبات وتصفح الانترنت وجمع المصادر حول مواضيع المقرر.
94.	بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	5	تصنيع الأغذية/ 1	مقدمة في التصنيع الغذائي واهميته ومتطلباته وعقبات تطوره في العراق	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
2	5	تصنيع الأغذية/ 1	حفظ الأغذية وطرائقه المختلفة- الحفظ بالتبريد	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
3	5	تصنيع الأغذية/ 1	الحفظ بالتجميد	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
4	5	تصنيع الأغذية/ 1	الحفظ باستعمال الحرارة المرتفعة	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات

والمشاركات الصفية	والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الامتحان الشهري الاول	تصنيع الأغذية/ 1	5	5
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعلمية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	مواد التعبئة والتغليف	تصنيع الأغذية/ 1	5	6
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	تعليب الغذاء	تصنيع الأغذية/ 1	5	7
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	تعليب الغذاء (تكلمة)	تصنيع الأغذية/ 1	5	8

والمشاركات الصفية	والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسياطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الحفظ بالتجفيف	تصنيع الأغذية/ 1	5	9
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسياطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الامتحان الثاني	تصنيع الأغذية/ 1	5	10
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسياطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الحفظ بالسكر	تصنيع الأغذية/ 1	5	11
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للسياطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	العصائر والنكتار	تصنيع الأغذية/ 1	5	12

والمشاركات الصفية	والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	المربيات والجلي	تصنيع الأغذية/ 1	5	13
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	المضافات الغذائية	تصنيع الأغذية/ 1	5	14
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الامتحان الشهري الثالث	تصنيع الأغذية/ 1	5	15
95. تقييم المقرر					
1- اجراء اختبارات خلال فترة الفصل الدراسي وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع. 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية. 3- اجراء النشاط اللاصفي من خلال كتابة التقارير أو المطويات التثقيفية بعد الانتهاء من فترة الفصل الدراسي لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول.					
96. مصادر التعلم والتدريس					

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	حسن، عبد علي مهدي والحكيم، صادق حسن. 1985. تصنيع الأغذية – الجزء الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة بغداد.
المراجع الرئيسية (المصادر)	الشيبياني، علي محمد حسين. 1989. تصنيع الأغذية- القسم الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل.
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)	السماحي، صلاح كامل وآخرون، 2011. تكنولوجيا الأغذية. عمان، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة.
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	مصادر عديدة من الانترنت

نموذج وصف المقرر

97. اسم المقرر:					
الكيمياء الحيوية					
98. رمز المقرر:					
BICH230					
99. الفصل / السنة:					
فصلي					
100. تاريخ إعداد هذا الوصف:					
2024 / 4 / 14					
101. أشكال الحضور المتاحة :					
إلزامي					
102. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):					
75 ساعة					
103. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)					
د. فدوى وليد عبد القهار + د. بلال علي خشان + م.م. عمر صلاح أحمد ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq					
104. اهداف المقرر					
<p>1- يهدف مقرر الكيمياء الحيوية إلى إثراء معرفة الطالب بالمكونات الحيوية الكبرى والصغرى للخلايا وتصنيفها وتركيبها وتأثيرها على الخلايا المختلفة.</p> <p>2- كما يهدف إلى زيادة معرفة الطلاب بالطرق العملية لتحديد هذه المكونات وتحليلها وتقديرها.</p>					
105. استراتيجيات التعليم والتعلم					
<p>1- وضع برامج تدريسية للتنسيق مع الدوائر العليا.</p> <p>2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل.</p> <p>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرآت لغرض اجراء التطبيق الصيفي.</p> <p>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير ذات العلاقة بالمقرر.</p> <p>5- تكليف الطلبة بالاستفادة من المكتبات وتصفح الانترنت وجمع المصادر حول مواضيع المقرر.</p>					
106. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	5	الكيمياء الحيوية	الدهون والزيوت	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية	امتحانات يومية وشهرية

وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الدهون الزيوت	الكيمياء الحيوية	5	2
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	البروتينات	الكيمياء الحيوية	5	3
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الأحماض الأمينية	الكيمياء الحيوية	5	4
امتحانات يومية وشهرية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية	الامتحان الأول	الكيمياء الحيوية	5	5

وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الكربوهيدرات (السكريات الأحادية)	الكيمياء الحيوية	5	6
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الكربوهيدرات (السكريات المتعددة)	الكيمياء الحيوية	5	7
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الكربوهيدرات (مشتقات السكر)	الكيمياء الحيوية	5	8
امتحانات يومية وشهرية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية	الماء	الكيمياء الحيوية	5	9

وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية				
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الامتحان الثاني	الكيمياء الحيوية	5	10
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	الفيتامينات	الكيمياء الحيوية	5	11
امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية واجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام اسلوب العصف الذهني والتعزيز الايجابي واجراء النشاطات اللاصفية	المعادن	الكيمياء الحيوية	5	12

13	5	الكيمياء الحيوية	المواد الكيميائية النباتية الدقيقة (الفينول والمركبات الأخرى)	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية وإجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام أسلوب العصف الذهني والتعزيز الإيجابي وإجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
14	5	الكيمياء الحيوية	نشاط لاصفي	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية وإجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام أسلوب العصف الذهني والتعزيز الإيجابي وإجراء النشاطات اللاصفية	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية
15	5	الكيمياء الحيوية	الامتحان الثالث	إلقاء المحاضرات النظرية والعملية وإجراء النقاشات الصفية لتحفيز التفكير والاستنتاج باستخدام أسلوب العصف الذهني والتعزيز الإيجابي وإجراء النشاطات اللاصفية.	امتحانات يومية وشهرية وفصلية + درجات تمنح للنشاطات اللاصفية والنقاشات والمشاركات الصفية.
107. تقييم المقرر					
1- اجراء اختبارات خلال فترة الفصل الدراسي وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع. 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية. 3- اجراء النشاط اللاصفي من خلال كتابة التقارير أو المطويات التثقيفية بعد الانتهاء من فترة الفصل الدراسي لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول.					
108. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)					
المراجع الرئيسية (المصادر)					
الأعسر، عبد المنعم. 2000. أساسيات الكيمياء الحيوية. المكتبة الأكاديمية.					

الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)	جون، دبلو بيلي. 2010. الكيمياء الحيوية الشاملة.
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	مصادر عديدة من الانترنت

نموذج وصف المقرر

109. اسم المقرر: مسارات الايضية					
110. رمز المقرر: MEPA323					
111. الفصل / السنة: السنوي الثاني/2023-2024					
112. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/4/15					
113. أشكال الحضور المتاحة : يومي					
114. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 5 ساعات /3.5 وحده					
115. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر) د.انمار نزار حسن					
116. اهداف المقرر : تعليم الطلبة مسارات الغذاء الايضية					
117. استراتيجيات التعليم والتعلم					
نظري /الاساس النظري للماده			العملي/ تجارب المسارات الايضية		
118. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
14	5	بكلوريوس	مسارات ايضية	نظري + عملي	امتحانات يومية وشهرية وفصلي
119. تقييم المقرر					

120. مصادر التعلم والتدريس	
كتاب الكيمياء الحيويه /سامي المضفر	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
BIOCHEMISTRE BOOKS	المراجع الرئيسية (المصادر)
BIOCHEMISTRE BOOKS BIOCHEMISTRE JOURNAL	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
قنوات اليوتيوب العلمية	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

121. اسم المقرر: الاحياء الجزيئي					
122. رمز المقرر: MOBI314					
123. الفصل / السنة: السنوي الثاني/2023-2024					
124. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/4/15					
125. أشكال الحضور المتاحة : يومي					
126. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 5 ساعات /3.5 وحده					
127. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر) د.انمار نزار حسن					
128. اهداف المقرر : تعليم الطلبة المحتوى الجزيئي للخلية الحية					
129. استراتيجيات التعليم والتعلم					
نظري /الاساس النظري للماده			العملي/ تجارب تقنيات الهندسة الوراثية		
130. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
14	5	بكلوريوس	هندسة وراثية	نظري + عملي	امتحانات يومية وشهرية وفصلي

131. تقييم المقرر	
132. مصادر التعلم والتدريس	
الاحياء الجزيئي / هدى صالح مهدي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
MOLECULER BIOLOGY BOOKS	المراجع الرئيسية (المصادر)
MOLECULER BIOLOGY BOOKS AND JOURNAL	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
قنوات اليوتيوب العلمية	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

133. اسم المقرر: هندسة وراثية					
134. رمز المقرر: GENG321					
135. الفصل / السنة: السنوي الثاني/2023-2024					
136. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/4/15					
137. أشكال الحضور المتاحة : يومي					
138. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 5 ساعات /3.5 وحده					
139. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر) د.انمار نزار حسن					
140. اهداف المقرر : تعليم الطلبة تقنيات الهندسة الوراثية واخر تطورت التقنية					
141. استراتيجيات التعليم والتعلم					
نظري /الاساس النظري للماده			العملي/ تجارب تقنيات الهندسة الوراثية		
142. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
14	5	بكلوريوس	هندسة وراثية	نظري + عملي	امتحانات يومية وشهرية وفصلي
143. تقييم المقرر					

144. مصادر التعلم والتدريس	
كتاب الهندسة الوراثية /غالب البكري	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
GENE 7	المراجع الرئيسية (المصادر)
ENE 7 –GENETIC ENGINEER JOURNAL	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
قنوات اليوتيوب العلمية	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	احياء اغذية مجهرية AF19301
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: التعرف على انواع الاحياء ذات العلاقة المباشرة بتصنيع الاغذية او تلفها. ارشادات الطلبة والعاملين بمختبرات الاحياء المجهرية بعض الادوات والاجهزة الواجب توفرها في مختبر الاحياء المجهرية طريقة اخذ العينات الغذائية للفحص الميكروبي 1-تحضير العينات للفحص الميكروبي 2-تقدير العدد البكتيري وتشمل •العد بواسطة الاطباق Plat Count •العد الاكثر احتمالاً (MPN Most Probable Number) •العد المجهري المباشر (DMC Direct Microscopic Count) 3-صنائه مخلل اللهانة بواسطة الاحياء المجهرية. 4-الاحياء المجهرية في الاغذية المعلبة والفحوصات الفيزيائي والميكروبية للمعلبات.	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ- 1- مدخل الى علم الاحياء المجهرية للأغذية 2- التعريف بمجاميع البكتريا الهامة في الاغذية. 3- مصادر تلوث الاغذية بالأحياء المجهرية واساليب السيطرة عليها 4- الامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء . 5- الاحياء المجهرية للفواكه والخضر والعصائر 6- فساد الفاكه والخضر بالأحياء المجهرية Spoilage of vegetable and fruits ب- المهارات الخاصة بالموضوع 1- التطبيقات الكيمياوية والحيوية على الغذاء 2- صناعه مخلل اللهانه . 3- فحص العصائر والمشروبات الغازية 4- فحص ادوات الطعام . 5- عرض افلام ووسائل ابضاح عن التلوث في في معامل الاغذية 6- المخاطر الحيويه في الاغذية .</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية . طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائنها واعطاء درجة عليها .</p>

- د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الأساسية .
 - د.2 تطوير أسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
 - د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
 - د.4 تحديد معايير العمل المناسبة
 - د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	ارشادات مختبرية	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	احياء اغذية	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	طرق عد الاحياء المجهرية بطريقة عد الاطباق القياسية	أنواع التسممات التي تصيب الغذاء	احياء اغذية	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	طريقة العد المجهرى المباشر	أهمية الاحياء المجهرية وعلاقتها بالغذاء	احياء اغذية	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	طريقة العد الاكثر احتمالا	الاحياء المجهرية وصفاتها المهمة في الغذاء	احياء اغذية	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع		الامتحان الفصلي الاول	احياء اغذية	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعة مخمل اللهانة	مصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	احياء اغذية	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص اللحوم الطرية	الاحياء المجهرية في اللحوم ومنتجاتها وفي الدواجن	احياء اغذية	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص البيض	الاحياء المجهرية في المخلاتات والتوابل والاعذية المجففة	احياء اغذية	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص الاغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد	الاحياء المجهرية في الاغذية المبردة والمجمدة وفي الاغذية المعلبة والمعاملة بالحرارة العالية	احياء اغذية	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع		الامتحان الفصلي الثاني	احياء اغذية	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص الاغذية المعلبة	الاحياء المجهرية في الفواكه والخضراوات والاعذية السكرية	احياء اغذية	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص العصائر والمشروبات الغازية	الاحياء المجهرية في الحبوب ومنتجاتها	احياء اغذية	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص ادوات الطعام	المواصفات القياسية الميكروبية	احياء اغذية	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص الاغذية المجففة	التسمم والعدوى في الاغذية	احياء اغذية	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحص فعالية الخميرة	المخاطر الحيوية في الاغذية- بكتريا التسمم الغذائي	احياء اغذية	3	2	15

11. البنية التحتية	
مايكروبيولوجيا الاغذية ، د. خلف صوفي الدليمي .1987	<p>القراءات المطلوبة :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	احياء الالبان المجهرية AF193014
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر : تعريف الطالب على اهم الاحياء المجهرية التي يمكن ان تتواجد بالحليب ومنتجاته والتي قد تؤدي الى التلف فضلا عن الاحياء المجهرية المستخدمة في تصنيع منتجات الالبان.	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:
أ-

- 1- مصادر تلوث الحليب بالميكروبات .
- 2- طرق السيطرة على ميكروبات الحليب .
- 3- مايكروبيولوجي حليب السوق .
- 4- مايكروبيولوجي الالبان المتخمرة والعلاجية .
- 5- منتجات الالبان كمصدر للأمراض الغذائية .



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

<p>6- الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب غير الطبيعي . ب- المهارات الخاصة بالموضوع فحص العينه وطرق جوده الحليب الخام فحص بكتريا القولون فحوصات الحليب الخام والحليب المبستر الفحوصات المايكروبيولوجية للايس كريم فحوصات لنظافة الاوعية</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرآت لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من الماده . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .</p> <p>طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادرة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>

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

- د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الأساسية .
- د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
- د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
- د.4 تحديد معايير العمل المناسبة
- د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ع	ن					
1	2	3	احياء البان مجهرية	الحليب كوسط لنمو المايكروبات	فحص العينة وطرق جودة الحليب الخام	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	احياء البان مجهرية	مصادر تلوث الحليب بالميكروبات	اهم الاحياء المجهرية المباشرة وغير المباشرة	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	احياء البان مجهرية	المايكروبات المهمة في الحليب ومنتجاته -الاعفان- الخمائر الفايروسات	فحص البكتريا النامية في البروده والحبة للحرارة والمتحملة للحرارة	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	احياء البان مجهرية	المايكروبات المهمة في الحليب ومنتجاته -الاعفان- الخمائر الفايروسات	فحص بكتريا القولون	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	احياء البان مجهرية	طرق السيطرة على مايكروبات الحليب	فحوصات الحليب الخام والمبستر	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	احياء البان مجهرية	المتبظات الطبيعيه في الحليب -العلاقات للنمو المشترك لميكروبات الحليب	الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب غير الطبيعي	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي حليب السوق	الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب المكثف والمعقم	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي البادئات	الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب المحلى والمجفف	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي الالبان المتخمرة والالبان العلاجية	الفحوصات المايكروبيولوجية للقشطة والزبد والمارجرين	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي القشط والزبد	الفحوصات المايكروبيولوجية للايس كريم	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي الجبن	طرق تحضير وفحوصات البادئ	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي الحليب المجفف والحليب المكثف المحلى	الفحوصات المايكروبيولوجية للجن والالبان المتخمرة	القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	احياء البان مجهرية	مايكروبيولوجي الثلجات اللبنة	الفحوصات المايكروبيولوجية للاحياء المنتجة للسموم	القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط

	ع +						
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن ع +	الفحوصات المايكروبايولوجية للاحياء المنتجة للسموم	مايكروبايولوجي المثلجات اللبنية	احياء البان مجهرية	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الفحوصات لنظافة الاغذية	منتجات الالبان كمصدر للامراض الغذائية	احياء البان مجهرية	3	2	15



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

11. البنية التحتية	
الاحياء المجهّزة في الالبان ، روبنسن . 1992	القرارات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	إدارة معامل – AF192014
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر:	
1- التعرف على دور الجهاز المركزي للقياس في وضع المواصفات في العالم والدول العربية وخاصة العراق	
2- التعرف كيف توضع المواصفة القياسية – امثلة عملية عن بعض المواصفات لبعض المنتجات الغذائية	
3- الإطلاع على آراء عدد من المفكرين بالإدارة والتنظيم والرقابة والتخطيط والتحفيز وإدارة إنتاج	
4- كيفية اختيار ارض المعمل والمباني التي تقام عليها و اختيار الاجهزة في مصانع الأغذية	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ-المعرفة والفهم 1أ-المعرفة والفهم: أ/1: تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للإطار الفكري والتطبيقي في هذه المادة أ/2: تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للمتطلبات علم الاحياء وفق المعايير الدولية. أ/3 اطلاع الطلبة على التقنيات الحديثة ب -المهارات الخاصة بالموضوع ب1 -استخدام شاشة العرض في القاعات الدراسية ب 2 - عرض النماذج ووسائل الايضاح ب 3 - عرض صور توضيحية لمختلف المحاصيل الحقلية المراد تصنيفها</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب.أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة. 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة. 3-تمكين الطلبة من اجراء أكبر قدر ممكن من التجارب. 4-تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية. طرائق التعليم والتعلم: تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم: 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2-درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية. 3-مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.</p>
<p>د -المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية. د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل. د.3تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج. د.4تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		دور الجهاز المركزي للقياس في وضع المواصفات في العالم والدول العربية وخاصة العراق	إدارة معامل	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		كيف توضع المواصفة القياسية – امثلة عملية عن بعض المواصفات لبعض المنتجات الغذائية	إدارة معامل	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		راء عدد من المفكرين بالإدارة والتنظيم والرقابة والتخطيط والتحفيز وإدارة إنتاج	إدارة معامل	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		ختيار ارض المعمل والمباني التي تقام عليها	إدارة معامل	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		اختيار الاجهزة في مصانع الأغذية	إدارة معامل	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط			الامتحان الشهري الأول	إدارة معامل	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		المياة ومواد التنظيف المستعملة في مصانع الاغذية	إدارة معامل	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		فضل الطرق في حفظ الأغذية واحتمالات التلوث المختلفة والمخاطر الناتجة عن ذلك	إدارة معامل	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		الفضلات وطرق إزالتها من مؤسسات الاغذية	إدارة معامل	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		مناقشة تقارير حديثة من شبكات المعلومات الدولية من قبل الطلبة حول الإدارة بمختلف شؤنها	إدارة معامل	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط			الامتحان الشهري الثاني	إدارة معامل	3	2	15



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

11. البنية التحتية	
الكتاب المقرر	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ أخرى
مواقع الالكترونية + انترنت	متطلبات خاصة
القاء محاضرات حول المادة من خارج الجامعة	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
شهادة الاعدادية و مستمسكات الطالب	المتطلبات السابقة
32 طالب	اقل عدد من الطلبة
75	اكبر عدد من الطلبة



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
AF19306 اساسيات تغذية انسان	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
30	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/1/20	8. تاريخ إعداد هذا الوصف

أهداف المقرر:
اطلاع الطالب على اساسيات علم تغذية الانسان لغرض تعزيز الوعي الغذائي لديه.

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:
أ-

- 1- مشكلة الغذاء في العالم والاسباب الكفيلة في تخفيف حدتها
- 2- المجاميع الغذائية وكيفية اعداد وجبات غذائية متكاملة
- 3- تغذية الفئات الحساسة (الحوامل ، المرضعات ، المراهقين ، الرضع)
- 4- تدعيم الاغذية واغنائها
- 5- تأثير عمليات الطبخ والاعداد في القيمة الغذائية

ب-المهارات الخاصة بالموضوع

- 1-طرق تقييم الحالة التغذوية للمجتمعات.
- 2-تأثير التجفيف والتجميد والتبريد والتخليل والتملح على القيمة الغذائية للأغذية

أ. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريبية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريبية مشابهة لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

أ. محاضرات

ب.أوراق عمل

ج.دراسات على الانترنت

ب. طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .

ج- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
 - 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .
 - 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .
 - 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية .
- طرائق التعليم والتعلم :
تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع.
طرائق التقييم:

- 1-اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة.
- 2-درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية.
- 3-مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.

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

- د1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الأساسية.
- د2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل.
- د3.تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج.
- د4.تحديد معايير العمل المناسبة
- د5. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم	نظري
1	2	اساسيات تغذية الانسان	مقدمة علم التغذية وبعض التعاريف		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
2	2	اساسيات تغذية الانسان	مكونات الغذاء - الماء		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
3	2	اساسيات تغذية الانسان	الكاربوهدرات		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
4	2	اساسيات تغذية الانسان	البروتينات		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
5	2	اساسيات تغذية الانسان	الدهون		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
6	2	اساسيات تغذية الانسان	الفيتامينات		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
7	2	اساسيات تغذية الانسان	الاملاح المعدنية		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
8	2	اساسيات تغذية الانسان	عمليات الهضم ، الامتصاص ، التمثيل		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
9	2	اساسيات تغذية الانسان	هضم الكاربوهدرات وامتصاصها		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
10	2	اساسيات تغذية الانسان	هضم الكاربوهدرات وامتصاصها		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
11	2	اساسيات تغذية الانسان	هضم الدهون وامتصاصها		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
12	2	اساسيات تغذية الانسان	تمثيل الكاربوهدرات والبروتينات والدهون		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
13	2	اساسيات تغذية الانسان	المجاميع الغذائية		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
14	2	اساسيات تغذية الانسان	الطاقة وكيفية احتسابها		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
15	2	اساسيات تغذية الانسان	الطاقة وكيفية احتسابها		القاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	

11. البنية التحتية	
تغذية انسان ، د. فاروق النووي . 1982	<p>القراءات المطلوبة :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	تصنيع الزيت والمنتجات
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: التعرف على أهمية الدهن في الحليب وطرق فرز الدهن والحصول على القشطة وأنواع القشطة ، التعرف على الطرق البسيطة وتجارية المتقطعة والمستمرة لإنتاج الزيت ، والعوامل المؤثرة على عملية الإنتاج وخطوات صناعة الجبن والمارجرين والزبد الحر ، تعليم الطلبة الخطوات الرياضية لحساب الربيع و التصافي للزبد . أيضاً تعريف الطلبة على أنواع المنتجات وأقسامها والمواد الداخلة في إنتاج المنتجات ودور كل واحد من هذه المكونات . وتعريف الطالب طرق إجراء حساب خلطات المنتجات المختلفة التعرف على ارشادات الطلبة والعاملين في معامل الزيت والمنتجات بعض الادوات والاجهزة الواجب توفرها في معامل إنتاج القشطة والزبد والمارجرين والدهن الحر والمنتجات الطرق الحسابية لربيع وتصافي الزيت و حساب مكونات خلطات المنتجات	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:
أ-

- 1- مدخل الى علم تصنيع الزيت والمنتجات
- 2- التعريف بأنواع القشطة وطرق إنتاجها.
- 3- طرق فرز القشطة من الحليب الخام وتصنيع القيمر
- 4- مكونات القشطة وتأثير كل منها في إنتاج وتصنيع الزيت .
- 5- خطوات تصنيع الزيت
- 6 ربيع وتصافي الزيت
- ب- المهارات الخاصة بالموضوع
- 1- خض القشطة و إنتاج الزيت



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

<p>2- العوامل المؤثرة على خض القشطة. 3- إنتاج الدهن الحر 4- تصنيع المارجرين 5- إنتاج المثلجات القشطية والحليبية 5- عرض افلام ووسائل ايضاح إنتاجا الزبد والدهن بلحر والمثلجات بانواعها 6- تلف الزبد واسبابه .</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرآت لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- إيجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية . طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية . د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل . د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الإنتاج . د.4 تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	ارشادات مختبرية	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	احياء اغذية	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	طرق عد الاحياء المجهرية بطريقة عد الاطباق القياسية	أنواع التسممات التي تصيب الغذاء	احياء اغذية	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	طريقة العد المجهرى المباشر	أهمية الاحياء المجهرية وعلاقتها بالغذاء	احياء اغذية	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	طريقة العد الاكثر احتمالا	الاحياء المجهرية وصفاتها المهمة في الغذاء	احياء اغذية	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن		الامتحان الفصلي الاول	احياء اغذية	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	صناعة مخلل اللهانة	مصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	احياء اغذية	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص اللحوم الطرية	الاحياء المجهرية في اللحوم ومنتجاتها وفي الدواجن	احياء اغذية	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص البيض	الاحياء المجهرية في المخلاتات والتوابل والاعذية الجففة	احياء اغذية	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص الاغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد	الاحياء المجهرية في الاغذية المبردة والمجمدة وفي الاغذية المعلبة والمعاملة بالحرارة العالية	احياء اغذية	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن		الامتحان الفصلي الثاني	احياء اغذية	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص الاغذية المعلبة	الاحياء المجهرية في الفواكه والخضراوات والاعذية السكرية	احياء اغذية	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص العصائر والمشروبات الغازية	الاحياء المجهرية في الحبوب ومنتجاتها	احياء اغذية	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص ادوات الطعام	المواصفات القياسية الميكروبية	احياء اغذية	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص الاغذية الجففة	التسمم والعدوى في الاغذية	احياء اغذية	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحص فعالية الخميرة	المخاطر الحيوية في الاغذية- بكتريا التسمم الغذائي	احياء اغذية	3	2	15

11. البنية التحتية	
<p>الزبد والمثلجات تأليف د. عبد المجيد حماد، د. محمود عيد العمر ، د. عامر خلف الدروش المثلجات اللبنية تأليف : الدكتور رياض محمد سليم</p>	<p>القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى</p>
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	تحليل اغذية AF19404
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الرابعه / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20

أهداف المقرر :

اغناء الطالب بالمعرفة المتعلقة بتحليل اي مادة غذائية من حيث الطرق الحديثة والقديمة لتحليل ومعرفة النسب المئوية لمكوناتها الاساسية من رطوبة ورماد ودهن وبروتينات اضافته الى المكونات الدقيقة مثل الانزيمات والفيتامينات

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

- 1- اعداد وتخرج كوادر علمية متخصصة في تحليل الاغذية من حملة البكالوريوس
- 2- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة بتحليل الغذاء
- 3- تقدير المضافات الغذائية
- 4- المواصفات القياسية للزيوت والدهون وتقديرها

ب- المهارات الخاصة بالموضوع

- 1- التطبيقات الكيميائية والحيوية للاغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها
- 2- المواصفات الخاصة بالاغذية المختلف

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

أ. محاضرات

ب. أوراق عمل

ج. دراسات على الانترنت

ب. طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .

ج- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
- 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .
- 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .
- 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .

طرائق التعليم والتعلم :

تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
طرائق التقييم :

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .

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

- د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .
- د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
- د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
- د.4 تحديد معايير العمل المناسبة
- د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تحضير المحاليل القياسية	العمليات التحضيرية للغذاء المراد تحليله ونظرة في مصطلحات الجودة مثل الكودكس والايزو	تحليل اغذية	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير الرطوبة بطرق مختلفه	التحليل الطيفي	تحليل اغذية	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير الرمذ بكافة انواعه	التحليل في مجال الاشعه فوق البنفسجية	تحليل اغذية	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير النسبة المئوية للدهن	التحليل في مجال الضوء المنظور	تحليل اغذية	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير النسبة المئوية للبروتين	التحليل في مجال الاشعه تحت الحمراء ، التحليل في مجال المايكرويف والليزر	تحليل اغذية	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير النسبة المئوية للدهون والسكريات	امتحان شهر الاول	تحليل اغذية	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير الحموضة الكلية	التحليل بالهلب والامتصاص الذري	تحليل اغذية	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير حامض الستريك والماليك	الفلورة والفسفرة	تحليل اغذية	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير فيتامين C	الفصل بطريقة كروموتغرافي العمود	تحليل اغذية	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير المضافات الغذائية	كروموتغرافي التبادل الايوني	تحليل اغذية	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير التانينات	كروموتغرافي الضغط العالي الاداء	تحليل اغذية	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير الكاروتين	كروموتغرافي الترشيح الهلامي	تحليل اغذية	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان فصلي	كروموتغرافي الترشيح الهلامي	تحليل اغذية	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان نهائي	امتحان شهر الثاني	تحليل اغذية	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تقدير الكاروتين	كروموتغرافي الطبقة الرقيقة	تحليل اغذية	3	2	15

11. البنية التحتية	
القراءات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى 	تحليل الاغذية ، د. باسل الدلاي ، د. صادق الحكيم 1987.وزارة التعليم العالي جامعه الموصل .
متطلبات خاصة	
الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)	

12. القبول	
المتطلبات السابقة	
اقل عدد من الطلبة	
اكبر عدد من الطلبة	



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
تصنيع اغذية1 AF19401	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الرابعه / الكورس الخريفي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
75	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/1/20	8. تاريخ إعداد هذا الوصف

أهداف المقرر :

يهدف الموضوع الى القاء الضوء على طرائق تصنيع الغذاء لمنتجات ذات اهمية غذائية واقتصادية وتجارية واهمها تصنيع الزيوت والدهون وتصنيع الحلوى السكرية والكاكاو والشوكولاته والاعذية المتخمرة واعذية الاطفال ومنتجات الطمطة

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

أ-

- 1- اعداد وتخرج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الاغذية من حملة البكالوريوس
 - 2- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة بالتصنيع الغذائي
 - 3- حفظ الاغذية بالتعليب
 - 4- الحفظ بالسكر والتصنيع الشرايت والعصائر والمربيات والمرملاد والجلي
- ب- المهارات الخاصة بالموضوع
- 1- التطبيقات الكيميائية والحيوية على الغذاء
 - 2- مهارات في تصنيع الغذاء
 - 3- صناعه المشروبات الغازية
 - 4- القيام بحفظ الاغذية وبطرق مختلفه
 - 5- عرض افلام ووسائل ايضا عن التقدم في الصناعات الغذائية

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

أ. محاضرات

ب. أوراق عمل

ج. دراسات على الانترنت

ب. طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .

ج- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
 - 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .
 - 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .
 - 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .
- طرائق التعليم والتعلم :
- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- طرائق التقييم :

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .

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

- د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .
- د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
- د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
- د.4 تحديد معايير العمل المناسبة
- د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



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

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تحضير الخلائل بأنواعها وطرق قياسها	واقع الصناعات الغذائية في العراق والوطن العربي	تصنيع الاغذية 1	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الحفظ بالتبريد والتجميد	مواد التعبئة والتغليف	تصنيع الاغذية 1	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الحفظ بالتعليب	حفظ الاغذية بالتعليب	تصنيع الاغذية 1	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الحفظ بالتجفيف	حفظ الاغذية بالتعليب	تصنيع الاغذية 1	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صنائه المرابي	حفظ الاغذية بالتعليب	تصنيع الاغذية 1	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعة الجلي	امتحان فصلي اول	تصنيع الاغذية 1	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان شهر الاول	حفظ وتصنيع الاغذية بالتبريد	تصنيع الاغذية 1	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صنائه المرملاد	حفظ الاغذية بالتجميد	تصنيع الاغذية 1	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صنائه الشرابت	حفظ الاغذية بالتجميد	تصنيع الاغذية 1	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الحفظ بالسكر	الحفظ بالتجفيف	تصنيع الاغذية 1	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صنائه المشروبات الغازية	المضافات الغذائية	تصنيع الاغذية 1	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان شهر 2	الحفظ بالاشعاع	تصنيع الاغذية 1	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	استعمال الزيوت العطرية كمواد حافظة	امتحان فصلي ثاني	تصنيع الاغذية 1	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	عرض الافلام ووسائل ايضاح في صناعات الغذائية	الحفظ بالسكر وتصنيع الشرابت والعصائر والمريبات والمرملاد والجلي	تصنيع الاغذية 1	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان نهائي عملي	صنائه المشروبات الغازية وحفظ الاغذية بالضغط المائي	تصنيع الاغذية 1	3	2	15

11. البنية التحتية	
Food processing technology ,principles and practice ,p,j,fellos ,second edition m2000	<p>القراءات المطلوبة :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
صناعه جبن AF19405	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الرابعه / الكورس الخريفي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
75	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/1/20	8. تاريخ إعداد هذا الوصف
أهداف المقرر : تدريس الطلبة وسائل استخدام تقنيات صناع الجبن والالبان المتخمرة بأنواعها الرئيسية المختلفة ووسائل تطبيقاتها في المصانع لتهيئة مهندسي اغذية لادارة والعمل في قاعات الانتاج ومختبرات السيطرة النوعية في معامل الالبان	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:
أ-

- 1- تعريف الجبن والقيمة الغذائية والاقتصادية فضلا عن تركيب الحليب والعوامل المؤثرة في الانتاج الصحيح ونوعية الجبن
- 2- دراسة التقانات المتبعه في تصنيع الاجبان المختلفه
- 3- دراسة خطوات ضبط جودة انتاج الجبن والمنتجات اللبنية
- 4- دراسة اهمية تهيئة وتجهيز ادوات ومستلزمات وظروف الانتاج في معمل الالبان

ب- المهارات الخاصة بالموضوع

- 1- التطبيقات الكيماوية والحيوية على الالبان
- 2- مهارات في تصنيع الالبان
- 3- التحكم الالي بنظم التشغيل
- 4- صناعة الجبن المطبوخ
- 5- مواكبة تطور صناعه الجبن

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمدبرات لغرض اجراء التطبيق الصيقي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

أ. محاضرات

ب. أوراق عمل

ج. دراسات على الإنترنت

ب. طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .

ج- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
 - 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجهه الطلبة في الجزء العملي من المادة .
 - 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .
 - 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .
- طرائق التعليم والتعلم :
- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- طرائق التقييم :

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .

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

- د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .
- د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
- د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
- د.4 تحديد معايير العمل المناسبة
- د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. البنية التحتية	
صناعه الجبن والالبان المتخمرة ، لطفي عبد المطلب و رياض محمد سليم ، 1983 صناعه الجبن المطبوخ ، لطفي عبد المطلب ورياض محمد سليم ، كتاب مترجم ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

11. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تحضير البوادي وتنشيطها	تعريف الجبن وانواعه وتاريخه وقيمه الغذائية وتصنيفه	صناعة جبن	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تقدير قوة المنفحة ووسائل اختيار نوعها	الحليب المستخدو وانواعه وعلاقته بصناعة الجبن والمعاملات الحرارية	صناعة جبن	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع الجبن الطري العراقي	علاقة مكونات الحليب بمواصفات الجبن والتصافي	صناعة جبن	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن الحلوم	حسابات التصافي وموازنة الكتلة بين الداخل والخارج في الصناعة	صناعة جبن	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن المونري	البادئ وانواعه ووسائل تحضيره	صناعة جبن	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن الجدر	الانزيمات المتخثر للحليب الحيواني والنباتي والميكروبية ومصادرها حديثا	صناعة جبن	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن الكوزيلانكو	المواد المضافة في صناعة الجبن وتأثيرها	صناعة جبن	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن القشطة	اساسيات صناعة الجبن قديما وحديثا	صناعة جبن	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن الكوتج	تغليف الجبن حديثا وقديما	صناعة جبن	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن المزولا	تسويق الجبن والتغيرات الحاصلة في مواصفاته	صناعة جبن	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن العفن الازرقوالابيض	تحكيم الجبن وانظمة الدرجات الممنوحة للجبن	صناعة جبن	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن الايدام	مكنه صناعة الجبن	صناعة جبن	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع الجبن المطبوخ	التطورات الحديثة في تقنيات الصناعة	صناعة جبن	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصنيع جبن الريكوتا	استخدام النانو تكنولوجي في صناعة الالبان	صناعة جبن	3	2	14



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعه احد منتجات الالبان المتخمرة	انواع الشرش ووسائل الاستفادة منه	صناعه جبن	3	2	15
------------------------------	---------------------------	--------------------------------------	----------------------------------	-----------	---	---	----

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	تصنيع تمور وسكر AF19308
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر : التعرف على مكونات الثمرة الكيميائية وتكنولوجيا التصنيع الغذائي	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:</p> <ol style="list-style-type: none">1- نبذة تاريخية عن التمور والنخيل والتوزيع الجغرافي2- الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها3- التركيب الكيميائي للثمرة :الماء ، الكاربوهيدرات4 - الآفات الحشرية التي تصيب التمور5 - القيمة الغذائية للتمور <p>ب- المهارات الخاصة بالموضوع</p> <p>- دراسة المواصفة القياسية للتمور</p> <p>- صناعة الخل</p> <p>- صناعة الدبس</p> <p>- تقدير الرماد والرطوبة</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <ol style="list-style-type: none">1- وضع برامج تدريبية لتنسيق مع الدوائر العليا.2- وضع مناهج تدريبية مشابهة لبيئة العمل .3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات</p> <p>ب. أوراق عمل</p> <p>ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <ol style="list-style-type: none">1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none">1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية . <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <ol style="list-style-type: none">1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <ol style="list-style-type: none">د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية.د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج.د.4 تحديد معايير العمل المناسبةد.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ع	ن					
1	2	3	تصنيع تمور وسكريات	نبذة تاريخية عن التمور والنخيل والتوزيع الجغرافي	نبذة في مختبرات وتصنيع التمور والسكريات	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	تصنيع تمور وسكريات	عوامل خدمة النخيل	الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	تصنيع تمور وسكريات	مراحل نمو الثمرة والتغيرات الكيميائية التي يتحصل خلالها	الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	تصنيع تمور وسكريات	التركيب الكيميائي للثمرة : الماء ، الكاربوهدرات	دراسة المواصفه القياسية للتمور	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	تصنيع تمور وسكريات	البروتينات ، الدهون ، الفيتامينات ، الاملاح المعدنية ، الصبغات	دراسة المواصفه القياسية للتمور	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	تصنيع تمور وسكريات	القيمة الغذائية للتمور	صناعة الحل	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	تصنيع تمور وسكريات	الامراض البايولوجية التي تصيب النخيل والتمور	تقدير المركبات الثانوية	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	تصنيع تمور وسكريات	الافات الحشرية التي تصيب التمور والنخيل	تقدير المركبات الثانوية	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	تصنيع تمور وسكريات	بعض معاملات التمور وتشمل الانضاج الصناعي ، الترطيب ، الجفيف ، التلميع ، البسترة ، التبخير	تقدير الرماد والرطوبة	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	تصنيع تمور وسكريات	طرق تصنيع التمور وتشمل صناعة الدبس وصناعة السكر السائل	تقدير المواد البكتينية	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	تصنيع تمور وسكريات	صناعة الكحول الايثيلي ، صناعة الحل ، صناعة الخميرة	صناعة الدبس	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	تصنيع تمور وسكريات	عه منتجات النخيل السليلوزيه وتشمل صناعة الورق، العلف، الرايون	صناعة الدبس	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	تصنيع تمور وسكريات	طرق تكرير وتنقية السكر	تقدير السكريات الكلية والمختزلة	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	تصنيع تمور وسكريات	صناعة السكر من قصب السك والبنجر السكري	تقدير السكريات الكلية والمختزلة	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	تصنيع تمور وسكريات	صناعة السكر من قصب السك والبنجر السكري	امتحان نهائي	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

11. البنية التحتية	
لا يوجد	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
تصنيع لحوم و اسماك AF19403	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الرابعه / الكورس الربيعي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
75	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/1/20	8. تاريخ إعداد هذا الوصف
أهداف المقرر: التعريف بأهم مكونات اللحوم و اجزاء الذبيحة المختلفة فضلا عن اهم الطرق المتبعة لطبخ وحفظ اللحوم بكافة انواعها	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

أ- التعرف على القيمة الغذائية للحوم

- طرق حفظ اللحوم (تبريد وتجميد)
- التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة
- التعاون مع المؤسسات العلمية والإنتاجية في مختلف مجالات تصنيع اللحوم
- اسباب التلف الميكروبي للحوم و الاستفادة من المخلفات الحيوانية
- المساهمة مع بقية الأقسام العلمية في الكلية لدعم وتطوير الكلية و الجامعة
- إقامة بعض الدورات التأهيلية والدورات العلمية ضمن درام التعليم المستمر للكلية لتطوير المنشآت الانتاجية ذات العلاقة بمعامل الألبان

ب- المهارات الخاصة بالموضوع

- التطبيقات الكيميائية والحيوية على اللحوم
- مهارات في تصنيع المنتجات الغذائية من اللحوم
- اسباب التلف الميكروبي للحوم و الاستفادة من المخلفات الحيوانية
- الفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها
- صناعة الصوصج والهمبركر
- تقدير جودة وطزاجة الاسماك
- اجراء الفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

أ. محاضرات

ب. أوراق عمل

ج. دراسات على الانترنت

ب. طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .

ج- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
 - 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .
 - 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .
 - 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية .
- طرائق التعليم والتعلم :
- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- طرائق التقييم :

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .

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

- د1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .
- د2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
- د3. تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
- د4. تحديد معايير العمل المناسبة
- د5. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



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

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ع	ن					
1	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة	مقدمة عن اللحوم	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة	طرق اخذ عينات اللحوم	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	القيمة الغذائية للحوم	حليل مكونات اللحوم	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	التغيرات الحاصلة بعد موت الحيوان	التركيب الكيميائي للبيض	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	لتقلص والانبساط في العضلات	الفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	التغيرات الكيميائية بعد الذبح	تقدير جودة وطزاجة الاسماك	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	عوامل استساغة اللحوم	تحضير المحاليل الملحية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	طرق حفظ اللحوم (تبريد وتجميد)	حفظ اللحوم والاسماك (التمليح)	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	طرق حفظ اللحوم (تمليح وتقليد)	حفظ اللحوم والاسماك (التدخين)	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	طرق حفظ اللحوم (تدخين وتعليب)	حفظ اللحوم والاسماك بالتعليب	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	طرق حفظ اللحوم (تجفيف ومواد حافظة)	حفظ اللحوم والاسماك التجفيف	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الرطب)	حفظ اللحوم والاسماك بالتجميد	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف)	صناعة الصوص والمبركر	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	منتجات اللحوم المثلومة	قياس الخصائص الوظيفية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	تصنيع لحوم و اسماك	اسباب التلف الميكروبي للحوم و الاستفادة من المخلفات الحيوانية	تأثير قابلية العضلة لحمل الماء و طرق طبخ اللحوم والاسماك	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

11. البنية التحتية	
علم وتكنولوجيا اللحوم، د. ماجد بشير الاسود 2000	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	تغذية علاجية AF194010
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الرابعة / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2020/1/20
أهداف المقرر : تعريف الطلبة بتطبيقات في تغذية الانسان	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:</p> <p>أ- إعداد وتخريج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الاغذية من حملة البكالوريوس</p> <p>- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة في علوم الاغذية</p> <p>- المساهمة مع بقية الأقسام العلمية في الكلية لدعم وتطوير الكلية والجامعة</p> <p>- المنشآت الإنتاجية ذات العلاقة بسلامة الغذاء</p> <p>- القيام بمختلف الأبحاث العلمية وخاصة التطبيقية والمشاركة في المؤتمرات والندوات الوطنية والعالمية</p> <p>ب-المهارات الخاصة بالموضوع</p> <p>- التطبيقات الكيمياوية والحيوية للأغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها</p> <p>- كيفية وضع جدول للفئات والاحتياجات اليومية لكل فئة واهمية كل عنصر غذائي</p> <p>- طرق تقييم الحالة التغذوية للمجتمعات</p> <p>- تأثير التجفيف والتجميد والتبريد والتخليل والتعليق على القيمة الغذائية للأغذية</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <p>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</p> <p>2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .</p> <p>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديران لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</p> <p>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</p> <p>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات</p> <p>ب. أوراق عمل</p> <p>ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <p>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</p> <p>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</p> <p>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <p>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</p> <p>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</p> <p>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</p> <p>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية .</p> <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <p>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</p> <p>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .</p> <p>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية.</p> <p>د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</p> <p>د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج.</p> <p>د.4 تحديد معايير العمل المناسبة</p> <p>د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم	ن
1	2	تغذية علاجية	مشكلة الغذاء بالعالم والسبل الكفيلة في تخفيف حدتها		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
2	2	تغذية علاجية	الجماع الغذائية وكيفية إعداد وجبات غذائية متكاملة		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
3	2	تغذية علاجية	غذية الفئات الحساسة (الحوامل والمرضعات ،المراهقين ،الرضع		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
4	2	تغذية علاجية	تغذية الفئات الحساسة (الحوامل والمرضعات ،المراهقين ،الرضع		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
5	2	تغذية علاجية	تغذية الفئات الحساسة (الحوامل والمرضعات ،المراهقين ،الرضع		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
6	2	تغذية علاجية	فقر دم - طاقة -نقص البروتين السكري الغذاء -تصلب الشرايين والسرطان		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
7	2	تغذية علاجية	فقر دم - طاقة -نقص البروتين السكري الغذاء -تصلب الشرايين والسرطان		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
8	2	تغذية علاجية	-فقر دم - طاقة -نقص البروتين السكري الغذاء -تصلب الشرايين والسرطان		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
9	2	تغذية علاجية	الدراسات والمسوحات التغذوية والتقوم الغذائي		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
10	2	تغذية علاجية	تدعيم الأغذية واغناائه		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
11	2	تغذية علاجية	تدعيم الأغذية واغناائه		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
12	2	تغذية علاجية	تأثير عمليات الطبخ والإعداد في القيمة الغذائية		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
13	2	تغذية علاجية	تأثير عمليات الطبخ والإعداد في القيمة الغذائية		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
14	2	تغذية علاجية	تأثير عمليات الطبخ والإعداد في القيمة الغذائية		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
15	2	تغذية علاجية	التغذية العلاجية		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط	

11. البنية التحتية	
تغذية انسان ، د. فاروق النووي 1982 تغذية انسان ، د. عبدالله ذنون	القرارات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	تقانات حياتية1 AF19402
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الرابعة / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: تعريف الطلبة بأساسيات التقانات الأحيائية وطرق عزل الاحياء المجهرية و تخزينها و انتاج بعض المواد الحيوية المهمة في الصناعات الغذائية	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعلم والتعليم والتقييم: - تعريف التقنية الحياتية وأنواع الخلايا الحيوية ومصادر الإحياء المجهرية الصناعية الاحتياجات الغذائية والبيئية للأنظمة الحيوية مصادر الكربون ، مصادر النتروجين ، الأوكسجين ، التهوية، عوامل النمو. - مسارات الإحياء المجهرية في تخمير المواد العضوية - طرق التخمر المستخدمة في التقنية الحياتية طريقة الوجبة وطريقة الوجبة المتقطعة والطريقة المستمرة - أجهزة التخمر - الهندسة الوراثية: صفات الحوامض النووية وكيفية التعامل معها والكلونة وطرائق نقل الصفات الوراثية والكشف عنها. انواع النواقل مثل البلازميدات والعاثيات - تحسين السلالات الصناعية: المطفرات الفيزيائية والكيميائية - إنتاج الحوامض العضوية (حامض الستريك) الأحياء المجهرية المنتجة لحامض الستريك العوامل التغذوية المؤثرة في إنتاج الحامض السيطرة على إنتاج الحامض وزيادة كفاءة انتاجه - طرائق فصل وترسيب الحامض - إنتاج اللقاحات البكتيرية والفطرية - فصل منتجات التقنية الحيوية وطرق الكشف عنها: الطرائق الفيزيائية والكيميائية لفصل المنتجات الحيوية. - Single Cell Protein ب- المهارات الخاصة بالموضوع التطبيقات الكيميائية والحيوية للأغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها - تعريف الطلبة بأساسيات التقانات الأحيائية - طرق عزل الاحياء المجهرية و تخزينها - إنتاج بعض المواد الحيوية المهمة في الصناعات الغذائية - تحسين السلالات الصناعية</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريبية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريبية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية . طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>

- د-المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي).
- د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الأساسية.
 - د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل.
 - د.3تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج.
 - د.4تحديد معايير العمل المناسبة
 - د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



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

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ع	ن					
1	2	3	1	تعريف التقنية الحياتية ومصادر الإحياء المجهرية الصناعية	تقدير الكتلة الحيوية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	1	الاحتياجات الغذائية والبيئية لأنظمة الحيوية	طرق التقنيات الحديثة في نقل وزع الإحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	1	مسارات الإحياء المجهرية في تخمير المواد العضوية	انتاج الطحالب	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	1	طرق التخمر المستخدمة في التقنية الحياتية	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	1	اجهزة التخمر	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	1	امتحان شهري	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	1	تحسين السلالات الصناعية	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	1	الهندسة الوراثية	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	1	انتاج الحوامض العضوية (حامض الستريك)	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	1	انتاج الحوامض العضوية (حامض الستريك)	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	1	انتاج اللقاحات	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الأحياء المجهرية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	1	امتحان شهري	امتحان شهري	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	1	فصل المنتجات الحيوية وطرق الكشف عنها	انتاج حامض الستريك	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	1	فصل المنتجات الحيوية وطرق الكشف عنها	انتاج حامض الستريك	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	1	بروتين الخلية الواحدة	امتحان شهري	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط

11. البنية التحتية	
التقنية الحيوية، د. زهرة الخفاجي ، 1990 التجارب العلمية في التقانات الاحيائية 2012	القراءات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
تقانات حياتية 2 / AF19408	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الرابعة / الكورس الربيعي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
75	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/1/20	8. تاريخ إعداد هذا الوصف

أهداف المقرر:
تعريف الطلبة بأساسيات التقانات الأحيائية وطرق عزل الاحياء المجهرية و تخزينها و انتاج بعض المواد الحيوية المهمة في الصناعات الغذائية

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

أ-

طرق خزن الأحياء المجهرية: الخزن على الوسط الصلب، لخزن في التربة، الخزن في هلام السليكا، الخزن في الماء، الخزن في زيت البرافين، الخزن بالتجفيد، الخزن في النتروجين. - انتاج الحوامض الأمينية: مسار تخليق انواع الحوامض الأمينية وكيفية زيادتها والسيطرة على الانتاجية.

- انتاج المضادات الحيوية والمنتجات الصيدلانية: انتاج البنسلين وكيفية تحويله الى امبسلين وفصله وترسيبه من وسط الانتاج
- افوائدها ومضاره ، : انواعها واسباب التفكير بها الأغذية المحورة وراثيا
- انتاج العرھون (المشروم)
- انتاج الأنزيمات والهرمونات والفيتامينات
- تقييد الخلايا والأنزيمات - الأغذية العلاجية
- ب- المهارات الخاصة بالموضوع
- التطبيقات الكيميائية والحيوية للأغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها
- تعريف الطلبة بأساسيات التقانات الأحيائية
- طرق عزل الاحياء المجهرية وخرنھا
- انتاج بعض المواد الحيوية المهمة في الصناعات الغذائية
- تحسين السلالات الصناعية
- انتاج الحوامض الأمينية
- انتاج خميرة الخبز
- تحضير اللقاح الفطري

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريبية لتنسيق مع الدوائر العليا.
 - 2- وضع مناهج تدريبية مشابهة لبيئة العمل .
 - 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرآت لغرض اجراء التطبيق الصيفي .
 - 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
 - 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة

أ. محاضرات

ب. أوراق عمل

ج. دراسات على الانترنت

ب. طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول

ج- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .
 - 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .
 - 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .
 - 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية .
- طرائق التعليم والتعلم :
- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .
- طرائق التقييم :

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .

د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي).

- د1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الأساسية .
- د2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .
- د3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .
- د4 تحديد معايير العمل المناسبة
- د5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. بنية المقرر							
طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوية	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوية	تقانات حياتية 2	3	2	1
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوي	طرق خزن الأحياء المجهرية	تقانات حياتية 2	3	2	2
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	عزل الأحياء المجهرية المنتجة لبعض الأنزيمات الخاصة	انتاج خميرة الخبز	تقانات حياتية 2	3	2	3
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	عزل الأحياء المجهرية المنتجة لبعض الأنزيمات الخاصة	انتاج الحوامض الأمينية	تقانات حياتية 2	3	2	4
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	تحضير اللقاح الفطري	انتاج الحوامض الأمينية	تقانات حياتية 2	3	2	5
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	انتاج انزيمات باستخدام تخمرات الحالة الصلبة	الامتحان الشهري الأول	تقانات حياتية 2	3	2	6
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	انتاج انزيمات باستخدام تخمرات الحالة الصلبة	انتاج المضادات الحيوية والمنتجات الصيدلانية	تقانات حياتية 2	3	2	7
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان شهري	انتاج المضادات الحيوية والمنتجات الصيدلانية	تقانات حياتية 2	3	2	8
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	استخلاص الأنزيم وقياس فعاليته	انتاج العروهن (المشروم)	تقانات حياتية 2	3	2	9
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	الطحالب	الامتحان الشهري الثاني	تقانات حياتية 2	3	2	10
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	زراعة الأنسجة النباتية	انتاج الأنزيمات والهرمونات والفيتامينات	تقانات حياتية 2	3	2	11
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	دراسة الخواص الفيزيائية للخمائر	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الرطب)	تقانات حياتية 2	3	2	12
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	قياس فعالية وحيوية خميرة الخبز	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف)	تقانات حياتية 2	3	2	13
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	قياس فعالية خميرة الخبز	تقييد الخلايا والأنزيمات	تقانات حياتية 2	3	2	14
امتحان يومية وفصلية + نشاط	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان شهري	الاغذية العلاجية	تقانات حياتية 2	3	2	15

11. البنية التحتية	
التقنية الحيوية ، د. زهرة الخفاجي ، 2012 التجارب العلمية في التقانات الاحيائية 2012	القراءات المطلوبة: <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	خبز ومعجنات AF193012
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر : التعرف على انواع الطحين عوامل جودة الطحين اهمية مكونات الطحين ودورها في تصنيع الخبز والمعجنات الطحين المركب المواد الاولية في خلطة الخبز (الماء ، الملح ، الخميرة) والمواد المحسنة والثانوية في خلطات الخبز (الحليب ، الدهن ، البيض) تجلد الخبز طرق تصنيع الخبز (الطريقة المباشرة) طرق تصنيع الخبز (الطريقة الاسفنجية) طرق تصنيع الخبز (الطريقة المستمرة والطريقة الكيميائية) انواع الخبز الخاصة (التراثية مثل الطابك والسياح) خبز جنين الحنطة ، خبز عالي الالياف ، والخبز الحامضي	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ- ب-المهارات الخاصة بالموضوع تصنيع خبز اللوف المختبري بالطريقة المباشرة تصنيع خبز اللوف المختبري بالطريقة الاسفنجية التقييم الحسي لخبز اللوف تصنيع الخبز العربي وتقييمه حسيا تصنيع البسكوت القياسي والتقييمات الحسية تصنيع الكيك القياسي ودراسة عيوب الكيك التصنيعية خزن الخبز وعملية التجلد وصنيع خبز الرز تصنيع المعجنات السويدية والكرواسون</p>
<p>أ. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية . طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية. 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي) . د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الأساسية. د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل. د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج. د.4 تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ن	ع					
1	2	3	خبز ومعجنات	عوامل جودة الطحين	تصنيع خبز اللوف ألمختبري بالطريقة المباشرة	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	خبز ومعجنات	اهمية مكونات الطحين ودورها في تصنيع الخبز والمعجنات	تصنيع خبز اللوف ألمختبري بالطريقة الاسفنجية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	خبز ومعجنات	الطحين المركب	التقييم الحسي لخبز اللوف	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	خبز ومعجنات	المواد الاولية في خلطة الخبز (الماء ، الملح ، الخميرة)	تصنيع الصمون	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	خبز ومعجنات	المواد المحسنة	تصنيع الخبز العربي وتقييمه حسيًا	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	خبز ومعجنات	المواد المحسنة	تصنيع البسكوت القياسي والتقييمات الحسية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	خبز ومعجنات	المواد الثانوية في خلطات الخبز (2تصنيع حبوب الدهون ، الحليب ، البيض)	تصنيع الكيك القياسي	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	خبز ومعجنات	المواد الثانوية في خلطات الخبز (2تصنيع حبوب الدهون ، الحليب ، البيض)	تصنيع الكيك القياسي	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	خبز ومعجنات	ذرور الخبز	عيوب الكيك التصنيعية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	خبز ومعجنات	تجلد الخبز	عيوب الكيك التصنيعية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	خبز ومعجنات	طرق تصنيع الخبز	خزن الخبز وعملية التجلد	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	خبز ومعجنات	طرق تصنيع الخبز	خزن الخبز وعملية التجلد	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	خبز ومعجنات	طرق تصنيع الخبز	تصنيع خبز الرز	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	خبز ومعجنات	انواع الخبز الخاصة (التراثية مثل 2تصنيع حبوب الطابك والسياح) خبز جنين الحنطة ، خبز عالي الالياف ، والخبز الحامضي	تصنيع خبز الرز	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	خبز ومعجنات	انواع الخبز الخاصة (التراثية مثل 2تصنيع حبوب الطابك والسياح) خبز جنين الحنطة ، خبز عالي الالياف ، والخبز الحامضي	تصنيع خبز الرز	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط



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

11. البنية التحتية	
الخبز والمعجنات، د. امجد بوياسولاقا. 1990، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعه الموصل	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	أكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	سيطرة نوعية AF194011
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الرابعة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: دراسة تعريف واهمية مراقبة الجودة للأغذية لدراسة طرق استخدام مراقبة الجودة لأنواع مختلفة من المواد الغذائية. دراسة اهمية المواصفات الغذائية التعرف على مبادئ بعض نظم ادارة الجودة الموجهة نحو مراقبة جودة الاغذية وضع اجراءات واساليب لتحديد مخاطر سلامة الاغذية في التصنيع الغذائي تطبيق التدابير الوقائية وطرق مكافحة لتقليل الاخطار المايكروبيولوجية والحفاظ على جودة الاغذية التعرف على مجموعه واسعه من المعايير التي تؤثر على نوعية الغذاء	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:</p> <ol style="list-style-type: none">1- اعداد وتخرج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الاغذية والسيطرة النوعية للأغذية من حملة البكالوريوس2- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة بسلامة الغذاء3- الاغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية4- المواصفات القياسية للزيوت والدهون5- الاختبارات الحسية وتحليل نتائجها6- السيطرة النوعية على الطحين / طحين الخبز <p>ب- المهارات الخاصة بالموضوع</p> <ol style="list-style-type: none">1- التطبيقات الكيماوية والحيوية للأغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها2- المواصفات الخاصة بالأغذية المختلفة3- اختبارات التحكيم والتلوث البيئي4- مهام قسم السيطرة النوعية
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <ol style="list-style-type: none">1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرية لغرض اجراء التطبيق الصيفي .4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <ol style="list-style-type: none">1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وايجاد الحلول .
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none">1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية . <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <ol style="list-style-type: none">1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <ol style="list-style-type: none">د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .د.4 تحديد معايير العمل المناسبة



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	ارشادات عامية	تعريف النوعية	سيطرة نوعية	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تدريج الفواكه والخضر	مهام قسم السيطرة النوعية	سيطرة نوعية	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الكشف عن العيوب المختلفة	القياسات وضبط اجهزة القاس	سيطرة نوعية	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على الدهون والزيوت	التفتيش على المواد الغذائية	سيطرة نوعية	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على الماء	اللون- اللزوجة - القوام	سيطرة نوعية	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان اول	اختبارات التحكيم والتلوث البيئي	سيطرة نوعية	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على التوابل	متطلبات مختبر ضمان الجودة	سيطرة نوعية	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على معجون الطماطة	فحص الانزيمات الشائعة	سيطرة نوعية	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على الشاي	مواد التعبئة والتغليف	سيطرة نوعية	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على الشاي	المواصفات الخاصة بالأغذية المختلفة	سيطرة نوعية	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الكشف عن الملوثات في الاغذية	الاغذية المغشوشة	سيطرة نوعية	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الكشف عن الملوثات في الاغذية	المواد الحافظة	سيطرة نوعية	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الطرق الكيموفيزيائية لتقدير النسجة	المياه في مصانع الاغذية	سيطرة نوعية	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	الطرق الكيموفيزيائية لتقدير النسجة	المياه في مصانع الاغذية	سيطرة نوعية	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فحوصات السيطرة على المشروبات الغازية	السيطرة على تلوث الاغذية	سيطرة نوعية	3	2	15

11. البنية التحتية	
القراءات المطلوبة: <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى 	السيطرة النوعية ، د. شعون كوركيس صمانو . 1988.
متطلبات خاصة	
الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)	

12. القبول	
المتطلبات السابقة	
اقل عدد من الطلبة	
اكبر عدد من الطلبة	

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	إدارة معامل – AF192014
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر:	
1- التعرف على دور الجهاز المركزي للقياس في وضع المواصفات في العالم والدول العربية وخاصة العراق	
2- التعرف كيف توضع المواصفة القياسية – امثلة عملية عن بعض المواصفات لبعض المنتجات الغذائية	
3- الإطلاع على آراء عدد من المفكرين بالإدارة والتنظيم والرقابة والتخطيط والتحفيز وإدارة إنتاج	
4- كيفية اختيار ارض المعمل والمباني التي تقام عليها و اختيار الاجهزة في مصانع الأغذية	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ-المعرفة والفهم 1أ-المعرفة والفهم: 1/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للإطار الفكري والتطبيقي في هذه المادة 2/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للمتطلبات علم الاحياء وفق المعايير الدولية. 3/ اطلاع الطلبة على التقنيات الحديثة ب -المهارات الخاصة بالموضوع ب1 -استخدام شاشة العرض في القاعات الدراسية ب 2 - عرض النماذج ووسائل الايضاح ب 3 - عرض صور توضيحية لمختلف المحاصيل الحقلية المراد تصنيفها</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرآت لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب.أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة. 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة. 3-تمكين الطلبة من اجراء أكبر قدر ممكن من التجارب. 4-تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية. طرائق التعليم والتعلم: تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم: 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2-درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية. 3-مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.</p>
<p>د -المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية. د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل. د.3تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج. د.4تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		دور الجهاز المركزي للقياس في وضع المواصفات في العالم والدول العربية وخاصة العراق	إدارة معامل	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		كيف توضع المواصفة القياسية – امثلة عملية عن بعض المواصفات لبعض المنتجات الغذائية	إدارة معامل	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		راء عدد من المفكرين بالإدارة والتنظيم والرقابة والتخطيط والتحفيز وإدارة إنتاج	إدارة معامل	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		ختيار ارض المعمل والمباني التي تقام عليها	إدارة معامل	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		اختيار الاجهزة في مصانع الأغذية	إدارة معامل	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط			الامتحان الشهري الأول	إدارة معامل	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		المياة ومواد التنظيف المستعملة في مصانع الاغذية	إدارة معامل	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		فضل الطرق في حفظ الأغذية واحتمالات التلوث المختلفة والمخاطر الناتجة عن ذلك	إدارة معامل	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		الفضلات وطرق إزالتها من مؤسسات الاغذية	إدارة معامل	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات نظرية		مناقشة تقارير حديثة من شبكات المعلومات الدولية من قبل الطلبة حول الإدارة بمختلف شؤنها	إدارة معامل	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط				إدارة معامل	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط			الامتحان الشهري الثاني	إدارة معامل	3	2	15



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

11. البنية التحتية	
الكتاب المقرر	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ أخرى
مواقع الالكترونية + انترنت	متطلبات خاصة
القاء محاضرات حول المادة من خارج الجامعة	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
شهادة الاعدادية و مستمسكات الطالب	المتطلبات السابقة
32 طالب	اقل عدد من الطلبة
75	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	علم الحياة الجزيئي AF19304
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر : تعريف الطلبة بالجوانب المختلفة لعلم الحياة الجزيئي وعلاقته باختصاصهم كعلم يمهد لفهم وتطبيق افضل التقنيات الهندسة الوراثية	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:</p> <p>أ-</p> <p>1- علم الحياة الجزيئي : مفهومه ومجالاته : حقيقة المادة الوراثية في الكائنات الحية (DNA, RNA. الكروموسومات) والتجارب المتعلقة بذلك .</p> <p>2- تركيب المادة الوراثية (DNA) في بدائية النواة وحقيقية النواة .</p> <p>3- امثلة على هندسة الاغذية وراثيا واضرارها والجدال الدائر حول هذا الموضوع .</p> <p>4- اليات انتقال المعلومات الوراثية بين الاحياء المجهرية</p> <p>5- كلونة الجينات وال DNA المعاد تركيبه .</p> <p>ب- المهارات الخاصة بالموضوع</p> <p>1- فحص تركيب خلايا مختلفة تحت المجهر</p> <p>2- استخلاص الDNA</p> <p>3- سلايدات حول الكلونة والهندسة الوراثية (عرض افلام وسائل ايضاح)</p> <p>4- تطبيقات ال PCR</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <p>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</p> <p>2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل .</p> <p>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</p> <p>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</p> <p>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات</p> <p>ب. أوراق عمل</p> <p>ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <p>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</p> <p>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</p> <p>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <p>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</p> <p>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</p> <p>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</p> <p>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .</p> <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <p>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</p> <p>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .</p> <p>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .</p> <p>د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</p> <p>د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .</p> <p>د.4 تحديد معايير العمل المناسبة</p> <p>د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ن	ع					
1	2	3	علم الحياة الجزئي	علم الحياة الجزئي : مفهومه ومجالاته : حقيقة المادة الوراثية في الكائنات الحية (DNA.RNA الكروموسومات) والتجارب المتعلقة بذلك	فحص تركيب خلايا مختلفة تحت المجهر	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	علم الحياة الجزئي	تركيب المادة الوراثية (DNA) في بدائية النواة وحقيقة النواة .	استخلاص ال DNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	علم الحياة الجزئي	طرق تضاعف ال DNA في مختلف الكائنات الحية الاخطاء التي تحدث اثناء التضاعف	استخلاص ال RNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	علم الحياة الجزئي	الاستنساخ Transcription اليه الاستنساخ . وتأثير المضادات الحيوية فيها	التقدير الكمي لل DNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	علم الحياة الجزئي	الترجمة : (ثلاثة اسابيع) - أ- الانواع المختلفة من ال RNA وتركيبها . ب- عملية شحن وتنشيط tRNA . ج- التغيرات التي تطرأ على mRNA بعد الاستنساخ في حقيقة النواة . د- الشفرات الوراثية وصفاتها وعلاقتها بالاحماض الامينية . هـ- الرايبوسومات في حقيقة النواة وبدائية النواة . و- الية عملية الترجمة وتكوين البروتين وتأثير المضادات الحيوية عليها .	التقدير الكمي لل RNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	علم الحياة الجزئي	التحكم في التعبير عن الجينات اوبيرون اللاكتوزواوبيرون الترتوفان كأمثلة	تقدير Tm لل DNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	علم الحياة الجزئي	آليات انتقال المعومات الوراثية بين الاحياء المجهرية	الانزيمات القاطعه	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	علم الحياة الجزئي	بلازميدات كمواد وراثية اضافية، انواعها ، وظائفها . البلازميدات المستخدمة كناقول كلونه Cloning vectors في الهندسة الوراثية.	الانزيمات القاطعه	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	علم الحياة الجزئي	الانزيمات القاطعه restriction enzyme انواعها وطرق تحويل النهايات الاصقة الى مستوية . واستخدامها في كلونة	عزل ال DNA الى هلام اللاكتوفوريس	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	علم الحياة الجزئي	كلونة الجينات وال DNA المعاد تركيبية	PCR	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	علم الحياة الجزئي	الاغذية المهندسه وراثيا والاليات المستخدمة في هذا المجال	تطبيقات في PCR	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	علم الحياة الجزئي	امثلة على هندسة الاغذية وراثيا واضرارها والجدال الدائر حول هذا الموضوع	الطريقة الانزيمية لدراسة تتابع ال DNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	علم الحياة الجزئي	المطفرات والطفرات الوراثية	الطريقة الانزيمية لدراسة تتابع ال DNA	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	علم الحياة الجزئي	المطفرات والطفرات الوراثية	الطفرات بالاشعه فوق البنفسجية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	علم الحياة الجزئي	امتحان	سلايدات حول الكلونه والهندسة الوراثية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط



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

11. البنية التحتية	
مبادئ الهندسة الوراثية د. غالب البكري	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ أخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	كيمياء الاغذية AF19302
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر : تعريف الطلبة على مكونات الغذاء وطبيعة تركيبها واهم التغيرات الكيميائية في الغذاء وطرق حفظ الغذاء	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:</p> <p>1- دراسة الماء – خواص الماء- انواعه- تركيب الماء – ارتباط الهيدروجين بالماء – الحالة السائلة والبلورية والغازية – قابلية ذوبن المواد البيولوجية في الماء</p> <p>2- دراسة المحاليل – خواصها والصفات الفيزيائية والكيميائية للمحاليل – المحاليل المنظمة – الغرويات- خواصها وانواعها</p> <p>3- دراسة السكريات – الاحادية والثنائية والمتعددة –الكرملة – التبلور- النشاء المحور- الكلايوجين –السليولوز والهيمني سليولوز-النتوزانات- المواد البكتينية والاصماغ</p> <p>4- دراسة الدهون والبروتينات والانزيمات .</p> <p>المهارات الخاصة بالموضوع :</p> <p>تحضير المحاليل وتقدير اللزوجة</p> <p>تفاعلات الاسمرار الانزيمي</p> <p>دراسة السكريات المتعددة</p> <p>تقدير الرقم البيروكسيدي</p> <p>متابعة رقم البيروكسيدي في الدهون ومقارنتها مع دهون حاوية على مضادات اكسدة</p> <p>تقدير فعالية انزيم البيروكسيديز</p> <p>تفاعلات الاسمرار الانزيمي</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <p>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</p> <p>2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .</p> <p>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</p> <p>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</p> <p>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <p>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</p> <p>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</p> <p>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</p>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <p>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</p> <p>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</p> <p>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</p> <p>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .</p> <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <p>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</p> <p>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .</p> <p>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</p>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .</p> <p>د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</p> <p>د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .</p> <p>د.4تحديد معايير العمل المناسبة</p> <p>د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ع	ن					
1	2	3	كيمياء الاغذية	الماء	تحضير وحساب درجة غليان المحاليل	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	كيمياء الاغذية	فعالية الماء	حساب نسبة الماء الحر في الاغذية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	كيمياء الاغذية	الغرويات	ترسيب الغرويات	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	كيمياء الاغذية	السكريات	اجراء عملية الكرملة	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	كيمياء الاغذية	الدهون	الكشف عن تحلل الدهون	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	كيمياء الاغذية	امتحان		القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	كيمياء الاغذية	البروتينات	حساب تركيز البروتين	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	كيمياء الاغذية	الانزيمات	تأثير ال PH على فعالية انزيم الامليز	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	كيمياء الاغذية	الاملاح والفيتامينات	تقدير فيتامين A في الفاكهه	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	كيمياء الاغذية	التفاعلات البنية غير الانزيمية	حساب الطاقة الكامنة في الاغذية	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	كيمياء الاغذية	امتحان		القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	كيمياء الاغذية	صبغات الاغذية	دراسة الخصائص الوظيفية لمكونات العصائر	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	كيمياء الاغذية	التخمير	حساب نسبة الحامض في الحل	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	كيمياء الاغذية	نكهة الاغذية	تمييز النكهات الطبيعية والصناعية والمقارنة بينهما	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	كيمياء الاغذية	المضافات الغذائية	امتحان عملي	القاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

11. البنية التحتية	
كيمياء الاغذية د. باسم دلالي د. كامل الركابي ، 1988 التعليم العالي / جامعه الموصل	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	لغة أنكليزية/1 051FS19
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الأولى / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	15
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: تطوير مهارات طلبة المرحلة الأولى باللغة الأنكليزية	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

- مفردات المنهج (نظري)
- الاسبوع الاول: الصفات
- الاسبوع الثاني: الصفات
- الاسبوع الثالث: الصفات
- الاسبوع الرابع: الصفات
- الاسبوع الخامس: الصفات
- الاسبوع السادس: الظروف
- الاسبوع السابع: الظروف
- الاسبوع الثامن: الظروف
- الاسبوع التاسع: الظروف
- الاسبوع العاشر: ادوات الربط
- الاسبوع الحادي عشر: ادوات الربط
- الاسبوع الثاني عشر: ادوات الربط
- الاسبوع الثالث عشر: ادوات الربط
- الاسبوع الرابع عشر: ادوات الربط



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

<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <ol style="list-style-type: none">1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .3- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <ol style="list-style-type: none">1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none">1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .3- تمكين الطلبة من امتلاك مهارة التحدث باللغة الأنكليزية كلغة ثانية وباسلوب علمي .. <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <ol style="list-style-type: none">1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <ol style="list-style-type: none">1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .3. تحديد معايير العمل المناسبة4. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	لظروف	انكليزي	-	1	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف	انكليزي	-	1	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أدوات الربط	انكليزي	-	1	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أمتحان الفصل الثاني	انكليزي	-	1	15

11. البنية التحتية	
Headway Plus - Beginner	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
30	اقل عدد من الطلبة
60	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	لغة أنكليزية 2 0121FS19
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثانية / الكورس الخريفي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	15
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: تطوير مهارات طلبة المرحلة الأولى باللغة الأنكليزية	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

- الاسبوع الاول : الصفات
- الاسبوع الثاني :الصفات
- الاسبوع الثالث :الصفات
- الاسبوع الرابع :الظروف
- الاسبوع الخامس :الظروف
- الاسبوع السادس :الظروف
- الاسبوع السابع :ادوات الربط
- الاسبوع الثامن: دوات الربط
- الاسبوع التاسع : دوات الربط

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
- 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .
- 3- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
- 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .



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

تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة
أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت
ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول
ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من امتلاك مهارة التحدث باللغة الأنكليزية كلغة ثانية وباسلوب علمي .. طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). 1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية . 2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل . 3. تحديد معايير العمل المناسبة 4. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	لظروف	انكليزي	-	1	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف	انكليزي	-	1	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أدوات الربط	انكليزي	-	1	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أمتحان الفصل الثاني	انكليزي	-	1	15

11. البنية التحتية	
Headway Plus - Beginner	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
30	اقل عدد من الطلبة
60	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	لغة أنكليزية 3
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثانية / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	15
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: تطوير مهارات طلبة المرحلة الأولى باللغة الأنكليزية	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

- الاسبوع الاول : الصفات
- الاسبوع الثاني :الصفات
- الاسبوع الثالث :الصفات
- الاسبوع الرابع :الظروف
- الاسبوع الخامس :الظروف
- الاسبوع السادس :الظروف
- الاسبوع السابع :ادوات الربط
- الاسبوع الثامن: دوات الربط
- الاسبوع التاسع : دوات الربط

ا. طرائق التعليم والتعلم

- 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.
- 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .
- 3- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .
- 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .



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

تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة
أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت
ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول
ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من امتلاك مهارة التحدث باللغة الأنكليزية كلغة ثانية وباسلوب علمي .. طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). 1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية . 2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل . 3. تحديد معايير العمل المناسبة 4. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	لظروف	انكليزي	-	1	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف	انكليزي	-	1	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أدوات الربط	انكليزي	-	1	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أمتحان الفصل الثاني	انكليزي	-	1	15

11. البنية التحتية	
Headway Plus - Pre-Intermediate	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
30	اقل عدد من الطلبة
60	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	لغة أنكليزية 4
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الرابعة/ الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	15
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: تطوير مهارات طلبة المرحلة الأولى باللغة الأنكليزية	

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:

الاسبوع الاول : الصفات

الاسبوع الثاني :الصفات

الاسبوع الثالث :الصفات

الاسبوع الرابع :الظروف

الاسبوع الخامس :الظروف

الاسبوع السادس :الظروف

الاسبوع السابع :ادوات الربط

الاسبوع الثامن: دوات الربط

الاسبوع التاسع : دوات الربط

ا. طرائق التعليم والتعلم

1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.

2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .

3- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .

5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .



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

تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة
أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت
ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول
ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من امتلاك مهارة التحدث باللغة الأنكليزية كلغة ثانية وباسلوب علمي .. طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). 1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية . 2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل . 3. تحديد معايير العمل المناسبة 4. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الصفات	انكليزي	-	1	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	لظروف	انكليزي	-	1	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف	انكليزي	-	1	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	الظروف:	انكليزي	-	1	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أدوات الربط	انكليزي	-	1	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	ادوات الربط	انكليزي	-	1	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	محاضرة نظرية	-	أمتحان الفصل الثاني	انكليزي	-	1	15

11. البنية التحتية	
Headway Plus - Pre-Intermediate Workbook	القراءات المطلوبة: <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
30	اقل عدد من الطلبة
60	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	مبادئ الأحياء المجهرية – AF19201
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر:	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ-المعرفة والفهم 1أ-المعرفة والفهم: أ/1: تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للإطار الفكري والتطبيقي في هذه المادة أ/2: تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للمتطلبات علم الاحياء وفق المعايير الدولية. أ/3 اطلاع الطلبة على التقنيات الحديثة ب -المهارات الخاصة بالموضوع ب1 -استخدام شاشة العرض في القاعات الدراسية ب2 - عرض النماذج ووسائل الايضاح ب3 - عرض صور توضيحية لمختلف المحاصيل الحقلية المراد تصنيفها</p>
<p>أ. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب.أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة. 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة. 3-تمكين الطلبة من اجراء أكبر قدر ممكن من التجارب. 4-تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية. طرائق التعليم والتعلم: تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم: 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2-درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية. 3-مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.</p>
<p>د -المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية. د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل. د.3تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج. د.4تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>



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

10. بنية المقرر							
طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	المجهر	1-مقدمة في علم الأحياء المجهرية.	أحياء مجهرية	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	لأوساط الزراعية	2-موقع الأحياء المجهرية بين الكائنات الحية. خصائص الأحياء المجهرية – الخصائص الزرعية، الشكل الظاهري. الخصائص الأيضية	أحياء مجهرية	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	طرق التعقيم المختلفة	3-تركيب البكتريا ووظائف أجزائها. تركيب خارجية و داخلية	أحياء مجهرية	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	التصبيغ البسيط للبكتريا والخمائر	4-تغذية الأحياء المجهرية. تغذية البكتريا – الأوساط الزرعية البكتيرية، عوامل النمو، المواد الغذائية اللاعضوية،	أحياء مجهرية	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	أمتحان الشهر الأول	5-نمو وتكاثر البكتريا. عزل البكتريا في مزرعة نقية، حفظ المزارع البكتيرية، دورة الخلية، اطوار النمو، تقدير النمو البكتيري،	أحياء مجهرية	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	لتصبيغ المركب (صبغة كرام)	6-المايكوبلازما، الفايوتوبلازما، الراكسيا.	أحياء مجهرية	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تصبيغ السبورات	7-الامتحان الشهري الأول.	أحياء مجهرية	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	دراسة حركة البكتريا	8-الإنزيمات البكتيرية. إنزيمات داخلية، إنزيمات خارجية، الخصائص الفيزيائية والكيميائية للإنزيمات، التخصص، تسمية الإنزيمات، طبيعة التفاعلات الإنزيمية،	أحياء مجهرية	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	الاعفان والخمائر	9-وراثة الأحياء المجهرية.تركيب الحوامض النووية، تضاعف الدنا DNA ، استنساخ الرنا RNA ، تصنيع البروتين، التغيرات في البكتريا، الطفرات الوراثية، التبادل الوراثي (الاقتران)،	أحياء مجهرية	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تنمية الأعفان والخمائر والكشف عنها باستخدام المجهر الضوئي	10-الفيروسات ... اكتشافها، خصائصها الفيزيائية، تركيبها الكيماوي. تقسيم الفيروسات	أحياء مجهرية	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	لعد المجهر المباشر للإحياء	11-الفطريات. المظهر الخارجي، التطفل، تركيب الخلية الفطرية، تحورات التركيب الخضري للفطر، الطحالب: البوتوزوا:	أحياء مجهرية	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	عد الإطباق القياسي SPC	12-الأحياء المجهرية في التربة. والأغذية— مصادر تلوث الأغذية، السيطرة على مصادر التلوث، الأحياء المجهرية في الحليب ومنتجاته، الأحياء المجهرية في الخضرا والفاكهة. التلف	أحياء مجهرية	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	: فحص الماء	13-الأحياء المجهرية في الماء.	أحياء مجهرية	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	الامتحان الشهري الثاني	16-السيطرة على الأحياء المجهرية. المناعة –	أحياء مجهرية	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	مراجعة عامة	أمتحان الشهر الثالث	أحياء مجهرية	3	2	15

11. البنية التحتية	
الكتاب المقرر	القراءات المطلوبة: <ul style="list-style-type: none"> ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
مواقع الالكترونية +انترنت	متطلبات خاصة
القاء محاضرات حول المادة من خارج الجامعة	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
شهادة الاعدادية و مستمسكات الطالب	المتطلبات السابقة
32 طالب	اقل عدد من الطلبة
75	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	مبادئ الألبان – AF19203
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: 1- التعرف على طرق التقييم الحسي والفحص عن مكونات الحليب 2- التعرف على طرق تقدير الحموضة في الحليب و تقدير الحموضة في الحليب 3- التعرف على طرق قياس الوزن النوعي وغش الحليب 4- التعرف على طرق فرز الحليب 5- التعرف على طرق تصنيع بعض منتجات الألبان	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ-المعرفة والفهم 1-المعرفة والفهم: أ/1: تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للإطار الفكري والتطبيقي في هذه المادة أ/2: تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للمتطلبات علم الاحياء وفق المعايير الدولية. أ/3 اطلاع الطلبة على التقنيات الحديثة ب -المهارات الخاصة بالموضوع ب1 -استخدام شاشة العرض في القاعات الدراسية ب 2 - عرض النماذج ووسائل الايضاح ب 3 - عرض صور توضيحية لمختلف المحاصيل الحقلية المراد تصنيفها</p>
<p>أ. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب.أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة. 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة. 3-تمكين الطلبة من اجراء أكبر قدر ممكن من التجارب. 4-تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية. طرائق التعليم والتعلم: تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم: 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2-درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية. 3-مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.</p>
<p>د -المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية. د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل. د.3تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج. د.4تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	لفحوصات الحسية للحليب	التقييم الحسي والفحص عن مكونات الحليب	مباديء البيان	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تقدير الحموضة في الحليب	تقدير الحموضة في الحليب	مباديء البيان	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فحوصات النبات البروتيني للحليب فحوصات اختزال الحليب		مباديء البيان	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	تقدير نسبة الدهون في الحليب	لوزن النوعي وغش الحليب	مباديء البيان	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	الامتحان الشهري الأول		مباديء البيان	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	غش الحليب وتقدير الوزن النوعي للحليب	الامتحان الشهري الأول	مباديء البيان	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	فرز الحليب وضاعة القشطة	فرز الحليب	مباديء البيان	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	صناعة الزبد		مباديء البيان	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	صناعة الجبن	صناعة الجبن (الطري - ريكوتا - كوزبلانكا - حلوم - مطبوخ)	مباديء البيان	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن			مباديء البيان	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	متخميرات الحليب	صناعة الزبد والعوامل المؤثرة على الخض	مباديء البيان	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن			مباديء البيان	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	صناعة المتلجات اللبنية والمائية	صناعة المتلجات المائية	مباديء البيان	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن			مباديء البيان	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	المتحان الشهري الثاني	الامتحان الشهري الثاني	مباديء البيان	3	2	15



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

11. البنية التحتية	
الكتاب المقرر	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ أخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
شهادة الإعدادية و مستمسكات الطالب	المتطلبات السابقة
32 طالب	اقل عدد من الطلبة
75	اكبر عدد من الطلبة



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
مبادئ صناعات غذائية	3. اسم / رمز المقرر
التعليم الالكتروني/منصة ميت	4. البرامج التي يدخل فيها
على منصة ميت هانكوت	5. أشكال الحضور المتاحة
الفصل الثاني لسنة 2021/2020	6. الفصل / السنة
75 ساعة	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/6/6	8. تاريخ إعداد هذا الوصف
9. أهداف المقرر : تعليم الطلاب اسس الصناعات الغذائية ومكونات الغذاء ومجاميع الاغذية وانواع التلوث والفساد في الاغذية وادوات التعبئة والتغليف والمضافات الغذائية الطبيعية والصناعية والتغلب على المشاكل الغذائية وطرق حفظ الاغذية والمعاملات التي تمر بها الاغذية خلال عملية التصنيع والخزن.	

10. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- المعرفة والفهم

معرفة المكونات الأساسية للاغذية الصحية والاغذية ذات النوعية والجودة العالية وفهم ماهية الاغذية وماتتعرض له من طرق تلف بسبب التداول والتعرض للظروف القاسية او الطرق الخاطئة في التداول.

ب- المهارات الخاصة بالموضوع
معرفة المبادئ الأساسية في صناعة الاغذية

طرائق التعليم والتعلم

طريقة لقاء المحاضرة وبعدها المناقشة والتطبيق العملي لاهم المبادئ في صناعة الاغذية

طرائق التقييم

الامتحان الالكتروني - الغياب - الكوزات - الامتحان الشهري - الامتحان الفصلي

ج- مهارات التفكير

الاسئلة المباشرة - الاسئلة غير المباشرة - تكليف الطلاب باقتراح وسائل وطرق أو ابتكار مشاريع انتاج جديدة

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



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

11. البنية التحتية	
محاضرات المقرر	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ أخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	أقل عدد من الطلبة
	أكبر عدد من الطلبة



13. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	حضور الطلاب المحاضرة	مقدمة، اقسام الصناعات الغذائية، الاهداف الرئيسية لحفظ وتصنيع الغذاء؟	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور
2	2	حضور الطلاب المحاضرة	مكونات الغذاء: الماء -الكربوهيدرات -الحوامض العضوية	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور وتعيين امتحان يومي
3	2	حضور الطلاب المحاضرة	البروتينات -الدهون-الصبغات- الانزيمات	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور وتعيين امتحان يومي
4	2	اداء الامتحان	وحدات التشغيل	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور تعيين اسئلة للنقاش
5	2	حضور الطلاب المحاضرة	امتحان شهري	ارسال الاسئلة على الكلاس روم	اخذ الحضور
6	2	حضور الطلاب المحاضرة	مجاميع الاغذية الرئيسية	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور وتعيين امتحان يومي
7	2	حضور الطلاب المحاضرة	تلف وفساد الاغذية	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور وتعيين امتحان يومي
8	2	حضور الطلاب المحاضرة	مواد التعبئة و التغليف	القاء المحاضرة ارسال الماضرة بشكل pdf	اخذ الحضور وتوجيه الاسئلة للنقاش
9	2	اداء امتحان	امتحان شهري ثاني	ارسال الاسئلة على الكلاس روم	اخذ الحضور واستلام الاجوبه

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	مسارات أبيضية FS193011
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر : تعريف الطلبة بالجوانب المختلفة للمسارات الأيضية وعلاقته باختصاصهم كعلم يمهد لفهم وتطبيق افضل التقنيات الهندسة الوراثية	



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

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ- - - -
أ. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرآت لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة
أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت
ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .
ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات وتتبع المسارات الأيضية ومنتجاتها الكيمياوية داخل جسم الإنسان . طرائق التعليم والتعلم : تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . طرائق التقييم : 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية . د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل . د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج . د.4 تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد

الأسبوع	الساعات		مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ن	ع					
1	2	3	علم الحياة الجزئي	علم الحياة الجزئي : مفهومه ومجالاته : حقيقة المادة الوراثية في الكائنات الحية (DNA.RNA الكروموسومات) والتجارب المتعلقة بذلك	فحص تركيب خلايا مختلفة تحت المجهر	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	2	3	علم الحياة الجزئي	تركيب المادة الوراثية (DNA) في بدائية النواة وحقيقة النواة .	استخلاص ال DNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	علم الحياة الجزئي	طرق تضاعف ال DNA في مختلف الكائنات الحية الاخطاء التي تحدث اثناء التضاعف	استخلاص ال RNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	علم الحياة الجزئي	الاستنساخ Transcription اليه الاستنساخ . وتأثير المضادات الحيوية فيها	التقدير الكمي لل DNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	علم الحياة الجزئي	الترجمة : (ثلاثة اسابيع) - أ- الانواع المختلفة من ال RNA وتركيبها . ب- عملية شحن وتنشيط tRNA . ج- التغيرات التي تطرأ على mRNA بعد الاستنساخ في حقيقة النواة . د- الشفرات الوراثية وصفاتها وعلاقتها بالاحماض الامينية . هـ- الرايبوسومات في حقيقة النواة وبدائية النواة . و- الية عملية الترجمة وتكوين البروتين وتأثير المضادات الحيوية عليها .	التقدير الكمي لل RNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	علم الحياة الجزئي	التحكم في التعبير عن الجينات اوبيرون اللاكتوزواوبيرون التريبتوفان كأمثلة	تقدير Tm لل DNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	علم الحياة الجزئي	آليات انتقال المعومات الوراثية بين الاحياء المجهرية	الانزيمات القاطعه	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	علم الحياة الجزئي	بلازميدات كمواد وراثية اضافية، انواعها ، وظائفها . البلازميدات المستخدمة كناقل كلونه Cloning vectors في الهندسة الوراثية.	الانزيمات القاطعه	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	علم الحياة الجزئي	الانزيمات القاطعه restriction enzyme انواعها وطرق تحويل النهايات الاصقة الى مستوية . واستخدامها في كلونة	عزل ال DNA الى هلام اللاكتوفوريس	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	علم الحياة الجزئي	كلونة الجينات وال DNA المعاد تركيبية	PCR	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	علم الحياة الجزئي	الاغذية المهندسه وراثيا والاليات المستخدمة في هذا المجال	تطبيقات في PCR	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	علم الحياة الجزئي	امثلة على هندسة الاغذية وراثيا واضرارها والجدال الدائر حول هذا الموضوع	الطريقة الانزيمية لدراسة تتابع ال DNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	علم الحياة الجزئي	المطفرات والطفرات الوراثية	الطريقة الانزيمية لدراسة تتابع ال DNA	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	2	3	علم الحياة الجزئي	المطفرات والطفرات الوراثية	الطفرات بالاشعه فوق البنفسجية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	2	3	علم الحياة الجزئي	امتحان	سلايدات حول الكلونه والهندسة الوراثية	لقاء محاضرات ن + ع	امتحان يومية وفصلية +نشاط



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقييم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد الدولي

11. البنية التحتية	
مبادئ الهندسة الوراثية د. غالب البكري	القراءات المطلوبة : ▪ كتب المقرر ▪ اخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة



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

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

جامعة الانبار – كلية الزراعة	1. المؤسسة التعليمية
قسم علوم الاغذية	2. القسم الجامعي / المركز
AF19303 منتجات البان سائلة	3. اسم / رمز المقرر
المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي	4. البرامج التي يدخل فيها
الزامي	5. أشكال الحضور المتاحة
فصلي	6. الفصل / السنة
75	7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2021/1/20	8. تاريخ إعداد هذا الوصف

أهداف المقرر:
تعريف الطلاب بالحليب السائل وانواعه وتركيبه ومواصفاته وطرق إنتاجه في المزارع واعداده في معامل الالبان وطرق تصنيعه واهم المنتجات المصنعة منه .

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم:</p> <p>أ-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- الحليب السائل ، تعريفه وانواعه . 2- تركيب الحليب وخواصه وقيمه الغذائية 3- انتاج الحليب السائل واعداده في المزرعه 4- تسويق الحليب <p>ب- المهارات الخاصة بالموضوع</p> <p>المعاملات الحرارية للحليب</p> <p>طرق الفحص عن عش الحليب</p> <p>صناعه القشطة وانواعها .</p> <p>القيام بصناعه انواع مختلفة من الاجبان</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات</p> <p>ب. أوراق عمل</p> <p>ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية . <p>طرائق التعليم والتعلم :</p> <p>تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</p> <p>طرائق التقييم :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية . 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .
<p>د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <ol style="list-style-type: none"> د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية . د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل . د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج . د.4 تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد



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

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	التقويم الحسي للحليب	الحليب السائل - تعريفه وانواعه	منتجان البان سائلة	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	طرق الفحص عن غش الحليب	تركيب الحليب وخواصه وقيمه الغذائية	منتجان البان سائلة	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	المعاملات الحرارية للحليب	انتاج الحليب واعداده في المزرعه	منتجان البان سائلة	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تجنيس الحليب	تسويق الحليب السائل	منتجان البان سائلة	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	القشدة وانواعها	اعداد الحليب السائل للاستهلاك	منتجان البان سائلة	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	فرز الحليب	المعاملات الحرارية للحليب	منتجان البان سائلة	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعه الحليب المكثف	المعاملات الحرارية للحليب	منتجان البان سائلة	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعه الحليب المجفف	امتحان الشهر الاول	منتجان البان سائلة	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	منتجات الالبان الخاصة	منتجات الالبان المكثفه	منتجان البان سائلة	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	منتجات الالبان المتخمرة	منتجات الالبان المكثفه	منتجان البان سائلة	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	انتاج البادئ	منتجات الالبان المجففه	منتجان البان سائلة	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	انتاج البادئ	حليب الاطفال الرضع	منتجان البان سائلة	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تصنيع الجبن	الغسل والتعقيم	منتجان البان سائلة	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	تصنيع الجبن	الغسل والتعقيم	منتجان البان سائلة	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان	امتحان	منتجان البان سائلة	3	2	15



11. البنية التحتية	
الحليب السائل د. ثابت عبد الرحمن ، د. محمود عيد العمر ، د. رعد صالح الحمداني ، 1982	القراءات المطلوبة: ▪ كتب المقرر ▪ أخرى
	متطلبات خاصة
	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
	المتطلبات السابقة
	اقل عدد من الطلبة
	اكبر عدد من الطلبة

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة الانبار – كلية الزراعة
2. القسم الجامعي / المركز	قسم علوم الاغذية
3. اسم / رمز المقرر	هندسة معامل الأغذية - - AF192010
4. البرامج التي يدخل فيها	المرحلة الثالثة / الكورس الربيعي
5. أشكال الحضور المتاحة	الزامي
6. الفصل / السنة	فصلي
7. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	75
8. تاريخ إعداد هذا الوصف	2021/1/20
أهداف المقرر: 1- التعرف على وحدات التصنيع ووحدات العمل وتوازن المادة وتوازن الطاقة 2- استعمال الطاقة الكهربائية في معامل الأغذية والحرارة وطرق انتقالها والسيطرة عليها 3- توليد البخار واستخداماته المعاملات الحرارية للمواد الغذائية والتبريد وحساباته 4- التعرف على طرق التجميد وحساباته 5- الضخ واستعماله في معامل الاغذية والالبان	



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

<p>9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم: أ-المعرفة والفهم 1أ-المعرفة والفهم: 1/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للإطار الفكري والتطبيقي في هذه المادة 2/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للمتطلبات علم الاحياء وفق المعايير الدولية. 3/ اطلاع الطلبة على التقنيات الحديثة ب -المهارات الخاصة بالموضوع ب1 -استخدام شاشة العرض في القاعات الدراسية ب 2 - عرض النماذج ووسائل الايضاح ب 3 - عرض صور توضيحية لمختلف المحاصيل الحقلية المراد تصنيفها</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم 1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا. 2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل . 3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي . 4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير . 5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع . تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>أ. محاضرات ب. أوراق عمل ج. دراسات على الانترنت</p>
<p>ب. طرائق التقييم 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</p>
<p>ج- مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة. 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة. 3- تمكين الطلبة من اجراء أكبر قدر ممكن من التجارب. 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية. طرائق التعليم والتعلم: تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع. طرائق التقييم: 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة . 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية. 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.</p>
<p>د -المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي). د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية. د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل. د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج. د.4 تحديد معايير العمل المناسبة د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</p>

10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (عملي)	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع (نظري)	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات		الأسبوع
					ع	ن	
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	الابعاد والوحدات	وحدات التصنيع ووحدات العمل	هندسة معامل	3	2	1
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	المعادن واستخدامها في صناعة الاجهزة والمعدات	توازن المادة وتوازن الطاقة	هندسة معامل	3	2	2
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	استخدام الطاقة الكهربائية	استعمال الطاقة الكهربائية في معامل الاغذية	هندسة معامل	3	2	3
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	قياس درجة الحرارة وطرق السيطرة الحرارية والمبادلات		هندسة معامل	3	2	4
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن		الحرارة وطرق انتقالها والسيطرة عليها	هندسة معامل	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	المعاملات الحرارية	الحرارة وطرق انتقالها والسيطرة عليها	هندسة معامل	3	2	6
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	الامتحان الشهري الأول	توليد البخار واستخداماته	هندسة معامل	3	2	7
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	أسس وحسابات المرجل البخاري	المعاملات الحرارية للمواد الغذائية	هندسة معامل	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	لتبريد والتجميد	المعاملات الحرارية للمواد الغذائية	هندسة معامل	3	2	9
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	الضخ واستخداماته في معامل الاغذية	المعاملات الحرارية للمواد الغذائية	هندسة معامل	3	2	10
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	وحدات تحريك وخلط المواد الغذائية	التبريد وحساباته	هندسة معامل	3	2	11
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	وحدات تصغير الحجم	التجميد وحساباته	هندسة معامل	3	2	12
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	أجهزة الفصل في المصنع الغذائي	التجميد وحساباته	هندسة معامل	3	2	13
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن		الضخ واستعماله في معامل الاغذية والالبان	هندسة معامل	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ع + ن	المتحان الشهري الثاني	الامتحان الشهري الثاني	هندسة معامل	3	2	15



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

11. البنية التحتية	
الكتاب المقرر	القراءات المطلوبة: ■ كتب المقرر ■ أخرى
مواقع الالكترونية + انترنيت	متطلبات خاصة
القاء محاضرات حول المادة من خارج الجامعة	الخدمات الاجتماعية (وتشمل على سبيل المثال محاضرات الضيوف والتدريب المهني والدراسات الميدانية)

12. القبول	
شهادة الاعدادية و مستمسكات الطالب	المتطلبات السابقة
32 طالب	اقل عدد من الطلبة
75	اكبر عدد من الطلبة

