

1:2

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

## استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

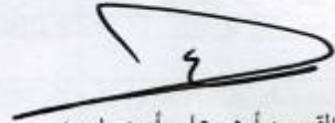
الجامعة: الجامعة الأنبار

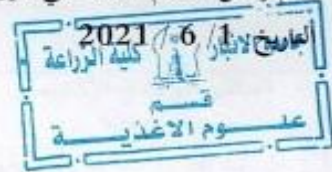
الكلية/ المعهد: كلية الزراعة

القسم العلمي: علوم الاغذية

تاريخ ملء الملف: 2021/ 6 / 1

  
التوقيع:  
اسم المعاون العلمي: د. محمد حمدان  
التاريخ: 2021/ 6 / 1

  
التوقيع:  
اسم رئيس القسم: أ.د. علي أمين ياسين

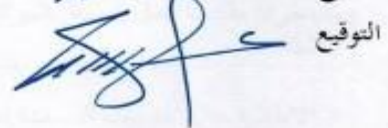


دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: د. عمر حازم السماعيل

التاريخ: 2021 / 6 / 1

  
التوقيع

  
مصادقة السيد العميد  
الاستاذ الدكتور  
ادھام علي عبد  
عميد كلية الزراعة  
2021/6/1

## وصف البرنامج الأكاديمي

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

1. المؤسسة التعليمية	الجامعة الانبار
2. القسم العلمي / المركز	علوم اغذية
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	مفردات زراعة
4. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس زراعة
5. النظام الدراسي: سنوي /مقررات /أخرى	اخرى
6. برنامج الاعتماد المعتمد	الخطة الدراسية للمرحلة الرابعة
7. المؤثرات الخارجية الأخرى	القوانين والارشادات ذات العلاقة
8. تاريخ إعداد الوصف	2021/ 6 / 1
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1-أكساب الطلبة معرفة بطبيعة وظيفة اساليب تصنيع وحفظ الغذاء من الناحية الاكاديمية والمهنية	
2-فهم طبيعة عمل معامل الأغذية والألبان وبرامج تغذية الإنسان استنادا للمعايير الاحصائية الدولية والامريكية والمحلية	
3-تعلم انواع التصنيع وحفظ الغذاء وتحقيق التغذية الصحية والمتوازنة للمجتمع استنادا الى اختصاص الجهة المنفذة للعمل	
4-تزويدهم بمعلومات تخص البرامج والملفات الخاصة بعمل التصنيع الغذائي	
5-تنمية الوعي لديهم فيما يتعلق في التصنيع الغذائي وطرق حفظ الأغذية واهميتها وانواعها ومراحل.	
6-معرفة طبيعة عمل الجهاز المركزي للفحص وكيفية التعاون معه من خلال الحصول على الاحصاءات الدقيقة	

7- الاطلاع على الجهات المساندة لعمل الجهات الرقابية كهيئة النزاهة والمفتش العام.

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- 1- فهم التصنيع وحفظ الغذاء والتغذية المتوازنة وعلاقتهم بالإنسان
- 2- التمييز بين طرق تصنيع الغذاء وطرائق الحفظ المتبعة.
- 3- التمييز بين ثلاث مصطلحات (التغذية المتوازنة ، التغذية العلاجية ، أمراض سوء التغذية)
- 4- معرفة انواع الاحصاءات التغذوية التي تستخدم في تحديد حاجة الفئات العمرية للمغذيات.
- 5- التركيز على تقرير الإحصائي وأنواع الرأي التي يلجأ اليها المهندس الزراعي وحسب طبيعة المهمة الكلف بها.
- 6- التعرف على طبيعة عمل واختصاص الجهات الاحصائية الخاصة والعامه.

ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- ب 1 – معرفة كيفية تصميم البرامج الجيدة
- ب 2 – معرفة كيفية اعداد التقرير الخاص بالنتائج
- ب 3 – معرفة كيفية فحص نظام الاحصاء السكاني من خلال مراحل التنفيذ

طرائق التعليم والتعلم

- 1- اعتماد اسلوب القاء المحاضرات وربط كل موضوع بأمثلة من واقع حال عمل الزراعة
- 2- إعطائهم بعض التمارين العملية البسيطة والتي يجري مناقشتها من قبل الطلبة وحلها اثناء المحاضرة وبمشاركة كافة الطلبة في الشعبة مع الاستاذ لإعطاء المادة نوع من التفاعل.

طرائق التقييم

- 1- من خلال مشاركة الطلبة بالمحاضرة بالاعتماد على تحضيرهم المسبق للمادة.
- 2- إعطائهم(تمرين) كواجب بيتي وطلب حله بأوراق مستقلة يجمع منهم بالمحاضرة التالية.
- 3- اعطاء الطلبة دراسة حالة وتقسيم الطلبة الى مجموعات لكتابة تقرير حول تلك الدراسة.
- 4- التقييم من خلال الامتحانات الشهرية.

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية.

- ج1- زرع القيم والمبادئ لدى الطالب من خلال التأكيد على استقلالية الاحصائي عند ابداء رأيه المحايد
- ج2- التأكيد على السمات الشخصية كالنزاهة والامانة والسرية والاخلاق.
- ج3- بيان اهمية قواعد السلوك المهني وتعرضه للعقوبات القانونية في حالة مخالفته
- ج4- التأكيد على اهمية محاربة الفساد المالي والاداري من قبل الاجهزة الرقابية.

### 11. التخطيط للتطور الشخصي

تشجيع الطلبة على تحقيق اعلى العلامات في المراحل النهائية من الدراسة في الكلية كي يكونوا الاوائل بغية تحقيق احلامهم المستقبلية من اكمال دراستهم في الدراسات العليا وتشجيعهم على الالتحاق بالدراسات العليا.

الوحدات المعتمدة	12. بنية البرنامج				
	عدد الساعات		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المستوى / السنة
	ع	ن			
3.5	3	2	تقانات حياتية 1	FS19401	الرابعة 2021-2020
3.5	3	2	تصنيع اغذية 1	FS19402	
3.5	3	2	تصنيع لحوم واسماك	FS19403	
3.5	3	2	تحليل اغذية	FS19404	
3.5	3	2	صناعه جبن	FS19405	
3.5	3	2	عناية وخزن	FS19406	
1.5			مشروع بحث تخرج	FS19407	
3.5	3	2	تقانات حياتية 2	FS19408	
3.5	3	2	زبد ومثلجات	FS19409	
3.5	3	2	تغذية علاجية	FS194010	
3.5	3	2	سيطرة نوعية	FS194011	
3.5	3	2	تصنيع اغذية 2	FS194012	
1			حلقات دراسية	FS194013	
1.5			مشروع بحث	FS194014	

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

المعيار المتبع هو (معدل) الطالب  
 لكن يفضل ان يؤخذ بنظر الاعتبار (رغبة الطالب) في الاختيار وإن استحال ذلك في اختيار الكلية لكن على الاقل يؤخذ ذلك عند الاختيار بين الأقسام لأنه أمر مهم جدا يعتمد عليه مستقبل الطالب بأكمله.



14. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

الكتب المنهجية والمساعدة فضلا عن القوانين والتعليمات ذات العلاقة.

- 1- السيطرة النوعية د. شعون كوركيس صمانو 1988
- 2- كتاب تحليل الاغذية د. باسل الدلاي و د. صادق الحكيم، 1987
- 3- صناعه الجبن والالبان المتخمرة لطفي عبد المطلب ورياض محمد سليم 1983
- 4- التقنية الحيوية زهرة محمود الحفاجي 1988
- 5- الزبد والمنتجات عبد الممجيد حماد السامرائي، محمود عيد العمر، عامر خلف الدروش 1999

مخطط مهارات المنهج

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

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)				الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
د4	د3	د2	د1	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع اغذية 1	FS19401	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تقانات حياتية 1	FS19402	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع لحوم واسماك	FS19403	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تحليل اغذية	FS19404	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	صنائه جبن	FS19405	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	عناية وخزن	FS19406	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	مشروع بحث تخرج	FS19407	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تقانات حياتية 2	FS19408	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	زبد ومثلجات	FS19409	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تغذية علاجية	FS194010	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	سيطرة نوعية	FS194011	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع اغذية 2	FS194012	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	حلقات دراسية	FS194013	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	مشروع بحث	FS194014	

الربع /2021-2020

## وصف البرنامج الأكاديمي

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

15. المؤسسة التعليمية	الجامعة الانبار
16. القسم العلمي / المركز	علوم اغذية
17. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	مفردات زراعة
18. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس زراعة
19. النظام الدراسي:	اخرى
سنوي /مقررات /أخرى	
20. برنامج الاعتماد المعتمد	الخطة الدراسية للمرحلة الثالثة
21. المؤثرات الخارجية الأخرى	القوانين والارشادات ذات العلاقة
22. تاريخ إعداد الوصف	2021/ 6 / 1
23. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1-أكساب الطلبة معرفة بطبيعة وظيفة اساليب الزراعة من الناحية الاكاديمية والمهنية	
2-فهم طبيعة عمل الزراعة استنادا للمعايير الاحصائية الدولية والامريكية والمحلية	
3-تعلم انواع الزراعة استنادا الى اختصاص الجهة المنفذة للعمل	

4-تزويدهم بمعلومات تخص البرامج والملفات الخاصة بعمل اساليب الزراعة
5-تنمية الوعي لديهم فيما يتعلق في الزراعة واهميتها وانواعها ومراحل فحصها.
6-معرفة طبيعة عمل الجهاز المركزي للفحص وكيفية التعاون مهم من خلال الحصول على الاحصاءات الدقيقة
7-الاطلاع على الجهات المساندة لعمل الجهات الرقابية كهيئة النزاهة والمفتش العام.

24. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الاهداف المعرفية
1-فهم التصنيع وحفظ الغذاء والتغذية المتوازنة وعلاقتهم بالإنسان
2-التمييز بين طرق تصنيع الغذاء وطرائق الحفظ المتبعة.
3-التمييز بين ثلاث مصطلحات (التغذية المتوازنة ، التغذية العلاجية ، أمراض سوء التغذية)
4-معرفة انواع الاحصاءات التغذوية لتي تستخدم في تحديد حاجة الفئات العمرية للمغذيات.
5-التركيز على تقرير الإحصائي وأنواع الرأي التي يلجأ اليها المهندس الزراعي وحسب طبيعة المهمة الكلف بها.
6-التعرف على طبيعة عمل واختصاص الجهات الاحصائية الخاصة والعامه.
ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج
ب 1 – معرفة كيفية تصميم البرامج الجيدة
ب 2 – معرفة كيفية اعداد التقرير الخاص بالنتائج
ب 3 – معرفة كيفية فحص نظام الاحصاء السكاني من خلال مراحل التنفيذ
طرائق التعليم والتعلم
1-اعتماد اسلوب القاء المحاضرات وربط كل موضوع بأمثلة من واقع حال عمل الزراعة
2-أعطائهم بعض التمارين العملية البسيطة والتي يجري مناقشتها من قبل الطلبة وحلها اثناء المحاضرة وبمشاركة كافة الطلبة في الشعبة مع الاستاذ لإعطاء المادة نوع من التفاعل.

طرائق التقييم
5- من خلال مشاركة الطلبة بالمحاضرة بالاعتماد على تحضيرهم المسبق للمادة. 6- إعطائهم(تمرين) كواجب بيتي وطلب حله بأوراق مستقلة يجمع منهم بالمحاضرة التالية. 7- اعطاء الطلبة دراسة حالة وتقسيم الطلبة الى مجموعات لكتابة تقرير حول تلك الدراسة. 8- التقييم من خلال الامتحانات الشهرية.
ج-الأهداف الوجدانية والقيمية. ج1-زرع القيم والمبادئ لدى الطالب من خلال التأكيد على استقلالية الاحصائي عند ابداء رأيه المحايد ج2-التأكيد على السمات الشخصية كالنزاهة والامانة والسرية والاخلاق. ج3-بيان اهمية قواعد السلوك المهني وتعرضه للعقوبات القانونية في حالة مخالفته ج4-التأكيد على اهمية محاربة الفساد المالي والاداري من قبل الاجهزة الرقابية.

25. التخطيط للتطور الشخصي

تشجيع الطلبة على تحقيق اعلى العلامات في المراحل النهائية من الدراسة في الكلية كي يكونوا الاوائل بغية تحقيق احلامهم المستقبلية من اكمال دراستهم في الدراسات العليا وتشجيعهم على الالتحاق بالدراسات العليا.

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

27. بنية البرنامج

المستوى / السنة	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	عدد الساعات	
			ع	ن
الثالثة 2021-2020	FS19301	احياء اغذية مجهرية	3	2
	FS19302	كيمياء اغذية	3	2
	FS19303	منتجات البان سائلة	3	2
	FS19304	علم الاحياء الجزيئي	3	2
	FS19305	تسويق زراعي	2	2
	FS19306	مبادئ تغذية انسان	2	2
	FS19307	تصنيع حبوب	3	2
	FS19308	تصنيع تمر وسكر	3	2
	FS19309	هندسة وراثية	3	2
	FS193010	حاسوب3	3	
	FS193011	مسارات ايضية	3	2
	FS193012	خبز ومعجنات	3	2
	FS193013	كيمياء البان	3	2
	FS193014	احياء البان مجهرية	3	2

.28

المعيار المتبع هو (معدل) الطالب

لكن يفضل ان يؤخذ بنظر الاعتبار (رغبة الطالب) في الاختيار وإن استحال ذلك في اختيار الكلية لكن على الاقل يؤخذ ذلك عند الاختيار بين الأقسام لأنه أمر مهم جدا يعتمد عليه مستقبل الطالب بأكمله.

29. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

الكتب المنهجية والمساعدة فضلا عن القوانين والتعليمات ذات العلاقة.

1- مايكروبايولوجيا الاغذية، الدكتور خلف صوفي الدليمي 1978

2- الاحياء المجهرية في الالبان، روبنسن 1992

3- تغذية أنسان د. فاروق النوري 1992

4- النخيل والتمور في العراق عبد الوهاب الدباغ 1969

5- الحليب السائل د. ثابت عبد الرحمن سفر ، الدكتور محمود عيد العمر ، الدكتور رعد صالح الحمداني 1982



مخطط مهارات المنهج

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

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي)				الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
د4	د3	د2	د1	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء اغذية مجهرية	FS19301	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء اغذية	FS19302	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	منتجات البان سائلة	FS19303	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	علم الاحياء الجزيئي	FS19304	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تسويق زراعي	FS19305	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ تغذية انسان	FS19306	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع حبوب	FS19307	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع تمر وسكر	FS19308	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	هندسة وراثية	FS19309	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حاسوب3	FS193010	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مسارات ابيضية	FS193011	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	خبز ومعجنات	FS193012	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء البان	FS193013	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء البان مجهرية	FS193014	

الثالثة/2021-2020

## وصف البرنامج الأكاديمي

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

30. المؤسسة التعليمية	الجامعة الانبار
31. القسم العلمي / المركز	علوم اغذية
32. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	مفردات زراعة
33. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس زراعة
34. النظام الدراسي :	اخرى
سنوي /مقررات /أخرى	
35. برنامج الاعتماد المعتمد	الخطة الدراسية للمرحلة الثانية
36. المؤثرات الخارجية الأخرى	القوانين والارشادات ذات العلاقة
37. تاريخ إعداد الوصف	2021/ 6 / 1
38. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1-أكساب الطلبة معرفة بطبيعة وظيفة اساليب الزراعة من الناحية الاكاديمية والمهنية	
2-فهم طبيعة عمل الزراعة استنادا للمعايير الاحصائية الدولية والامريكية والمحلية	
3-تعلم انواع الزراعة استنادا الى اختصاص الجهة المنفذة للعمل	

4-تزويدهم بمعلومات تخص البرامج والملفات الخاصة بعمل اساليب الزراعة
5-تنمية الوعي لديهم فيما يتعلق في الزراعة واهميتها وانواعها ومراحل فحصها.
6-معرفة طبيعة عمل الجهاز المركزي للفحص وكيفية التعاون مهم من خلال الحصول على الاحصاءات الدقيقة
7-الاطلاع على الجهات المساندة لعمل الجهات الرقابية كهيئة النزاهة والمفتش العام.

39. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الاهداف المعرفية 1- فهم التصنيع وحفظ الغذاء والتغذية المتوازنة وعلاقتهم بالإنسان 2- التمييز بين طرق تصنيع الغذاء وطرائق الحفظ المتبعة. 3-التمييز بين ثلاث مصطلحات (التغذية المتوازنة ، التغذية العلاجية ، أمراض سوء التغذية) 4-معرفة انواع الاحصاءات التغذوية لتي تستخدم في تحديد حاجة الفئات العمرية للمغذيات. 5-التركيز على تقرير الإحصائي وأنواع الرأي التي يلجأ اليها المهندس الزراعي وحسب طبيعة المهمة الكلف بها. 6-التعرف على طبيعة عمل واختصاص الجهات الاحصائية الخاصة والعامه.
ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج ب 1 – معرفة كيفية تصميم البرامج الجيدة ب 2 – معرفة كيفية اعداد التقرير الخاص بالنتائج ب 3 – معرفة كيفية فحص نظام الاحصاء السكاني من خلال مراحل التنفيذ
طرائق التعليم والتعلم
1--اعتماد اسلوب القاء المحاضرات وربط كل موضوع بأمثلة من واقع حال عمل الزراعة 2-أعطائهم بعض التمارين العملية البسيطة والتي يجري مناقشتها من قبل الطلبة وحلها اثناء المحاضرة وبمشاركة كافة الطلبة في الشعبة مع الاستاذ لإعطاء المادة نوع من التفاعل.

طرائق التقييم	
9-	من خلال مشاركة الطلبة بالمحاضرة بالاعتماد على تحضيرهم المسبق للمادة.
10-	إعطائهم(تمرين) كواجب بيتي وطلب حله بأوراق مستقلة يجمع منهم بالمحاضرة التالية.
11-	اعطاء الطلبة دراسة حالة وتقسيم الطلبة الى مجموعات لكتابة تقرير حول تلك الدراسة.
12-	التقييم من خلال الامتحانات الشهرية.
ج-الأهداف الوجدانية والقيمية.	
ج1-	زرع القيم والمبادئ لدى الطالب من خلال التأكيد على استقلالية الاحصائي عند ابداء رأيه المحايد
ج2-	التأكيد على السمات الشخصية كالنزاهة والامانة والسرية والاخلاق.
ج3-	بيان اهمية قواعد السلوك المهني وتعرضه للعقوبات القانونية في حالة مخالفته
ج4-	التأكيد على اهمية محاربة الفساد المالي والاداري من قبل الاجهزة الرقابية.

40. التخطيط للتطور الشخصي	
تشجيع الطلبة على تحقيق اعلى العلامات في المراحل النهائية من الدراسة في الكلية كي يكونوا الاوائل بغية تحقيق احلامهم المستقبلية من اكمال دراستهم في الدراسات العليا وتشجيعهم على الالتحاق بالدراسات العليا.	

الوحدات المعتمدة	41. بنية البرنامج				
	عدد الساعات		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المستوى / السنة
	ع	ن			
3	3	2	احياء مجهرية	FS19201	الثانية / 2021-2020
3	3	2	كيمياء عضوية	FS19202	
3	3	2	مبادئ البان	FS19203	
3		2	تصميم وتحليل تجارب	FS19204	
3		2	ارشاد زراعي	FS19205	
1	3		حاسوب2	FS19206	
3	3	2	محاصيل صناعية	FS19207	
3	3	2	كيمياء حيوية	FS19208	
3	3	2	كيمياء فيزياوية	FS19209	
2	3	2	صحة اغذية	FS192010	
3		1	حرية وديمقراطية	FS192011	
1	3	2	افات مخازن	FS192012	
3	3	2	هندسة معامل الاغذية	FS192013	
3	3	2	ادارة معامل الاغذية	FS192014	

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

المعيار المتبع هو (معدل) الطالب  
لكن يفضل ان يؤخذ بنظر الاعتبار (رغبة الطالب) في الاختيار وإن استحال ذلك في اختيار الكلية لكن على الاقل يؤخذ ذلك  
عند الاختيار بين الأقسام لأنه أمر مهم جدا يعتمد عليه مستقبل الطالب بأكمله.

43. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

الكتب المنهجية والمساعدة فضلا عن القوانين والتعليمات ذات العلاقة.  
كتاب الكيمياء الحيوية \_ د. باسل الدلاي

مخطط مهارات المنهج

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

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة) المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)				الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء مجهرية	FS19201	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء عضوية	FS19202	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ البان	FS19203	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصميم وتحليل تجارب	FS19204	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	ارشاد زراعي	FS19205	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حاسوب2	FS19206	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	محاصيل صناعية	FS19207	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء حيوية	FS19208	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء فيزيائية	FS19209	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	صحة اغذية	FS192010	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حرية وديمقراطية	FS192011	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	افات مخازن	FS192012	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	هندسة معامل الاغذية	FS192013	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	ادارة معامل الاغذية	FS192014	

الثانية 2020-2021



## وصف البرنامج الأكاديمي

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

الجامعة الانبار	44. المؤسسة التعليمية
علوم اغذية	45. القسم العلمي / المركز
مفردات زراعة	46. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني
بكالوريوس زراعة	47. اسم الشهادة النهائية
اخرى	48. النظام الدراسي : سنوي /مقررات /أخرى
الخطة الدراسية للمرحلة الاولى	49. برنامج الاعتماد المعتمد
القوانين والارشادات ذات العلاقة	50. المؤثرات الخارجية الأخرى
2021/ 6 / 1	51. تاريخ إعداد الوصف
52. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1-أكساب الطلبة معرفة بطبيعة وظيفه اساليب الزراعة من الناحية الاكاديمية والمهنية	
2-فهم طبيعة عمل الزراعة استنادا للمعايير الاحصائية الدولية والامريكية والمحلية	

3-تعلم انواع الزراعة استنادا الى اختصاص الجهة المنفذة للعمل
4-تزويدهم بمعلومات تخص البرامج والملفات الخاصة بعمل اساليب الزراعة
5-تنمية الوعي لديهم فيما يتعلق في الزراعة واهميتها وانواعها ومراحل فحصها.
6-معرفة طبيعة عمل الجهاز المركزي للفحص وكيفية التعاون مهم من خلال الحصول على الاحصاءات الدقيقة
7-الاطلاع على الجهات المساندة لعمل الجهات الرقابية كهيئة النزاهة والمفتش العام.

53. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- فهم التصنيع وحفظ الغذاء والتغذية المتوازنة وعلاقتهم بالإنسان 2- التمييز بين طرق تصنيع الغذاء وطرائق الحفظ المتبعة. 3- التمييز بين ثلاث مصطلحات (التغذية المتوازنة ، التغذية العلاجية ، أمراض سوء التغذية) 4- معرفة انواع الاحصاءات التغذوية التي تستخدم في تحديد حاجة الفئات العمرية للمغذيات. 5- التركيز على تقرير الإحصائي وأنواع الرأي التي يلجأ اليها المهندس الزراعي وحسب طبيعة المهمة الكلف بها. 6- التعرف على طبيعة عمل واختصاص الجهات الاحصائية الخاصة والعامه.
ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج ب 1 – معرفة كيفية تصميم البرامج الجيدة ب 2 – معرفة كيفية اعداد التقرير الخاص بالنتائج ب 3 – معرفة كيفية فحص نظام الاحصاء السكاني من خلال مراحل التنفيذ
طرائق التعليم والتعلم
1- اعتماد اسلوب القاء المحاضرات وربط كل موضوع بأمثلة من واقع حال عمل الزراعة 2- أعطائهم بعض التمارين العملية البسيطة والتي يجري مناقشتها من قبل الطلبة وحلها اثناء المحاضرة

وبمشاركة كافة الطلبة في الشعبة مع الاستاذ لإعطاء المادة نوع من التفاعل.

#### طرائق التقييم

- 1- من خلال مشاركة الطلبة بالمحاضرة بالاعتماد على تحضيرهم المسبق للمادة.
- 2- إعطائهم(تمرين) كواجب بيتي وطلب حله بأوراق مستقلة يجمع منهم بالمحاضرة التالية.
- 3- اعطاء الطلبة دراسة حالة وتقسيم الطلبة الى مجموعات لكتابة تقرير حول تلك الدراسة.
- 4- التقييم من خلال الامتحانات الشهرية.

#### ج-الأهداف الوجدانية والقيمية.

- ج1-زرع القيم والمبادئ لدى الطالب من خلال التأكيد على استقلالية الاحصائي عند ابداء رأيه المحايد
- ج2-التأكيد على السمات الشخصية كالنزاهة والامانة والسرية والاخلاق.
- ج3-بيان اهمية قواعد السلوك المهني وتعرضه للعقوبات القانونية في حالة مخالفته
- ج4-التأكيد على اهمية محاربة الفساد المالي والاداري من قبل الاجهزة الرقابية.

#### 54.التخطيط للتطور الشخصي

تشجيع الطلبة على تحقيق اعلى العلامات في المراحل النهائية من الدراسة في الكلية كي يكونوا الاوائل بغية تحقيق احلامهم المستقبلية من اكمال دراستهم في الدراسات العليا وتشجيعهم على الالتحاق بالدراسات العليا.

الوحدات المعتمدة	55.بنية البرنامج				
	عدد الساعات		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المستوى / السنة
	ع	ن			
3	3	2	كيمياء عامة	FS19101	الاولى 2021-2020
2		2	رياضيات	FS19102	
3	3	2	مبادئ بستته	FS19103	
1		1	حقوق انسان	FS19104	
1		1	لغه انكليزية	FS19105	
2		2	اقتصاد زراعي	FS19106	
3	3	2	مبادئ تربة	FS19107	
1	3		رسم هندسي	FS19108	
3	3	2	كيمياء كمية	FS19109	
3	3	2	ورش هندسيه	FS191010	
3	3	2	انتاج حيواني	FS191011	
1		1	لغه انكليزيه2	FS191012	
1		1	اللغه العربية	FS191013	
3	3		حاسبات	FS191014	
3	3	2	مبادئ صناعات غذائية	FS191015	
1		2	احصاء	FS191016	

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

المعيار المتبع هو (معدل) الطالب

لكن يفضل ان يؤخذ بنظر الاعتبار (رغبة الطالب) في الاختيار وإن استحال ذلك في اختيار الكلية لكن على الاقل يؤخذ ذلك عند الاختيار بين الأقسام لأنه أمر مهم جدا يعتمد عليه مستقبل الطالب بأكمله.

57. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

الكتب المنهجية والمساعدة فضلا عن القوانين والتعليمات ذات العلاقة.

مخطط مهارات المنهج

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

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي)				الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
د4	د3	د2	د1	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	كيمياء عامة	FS19101	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	رياضيات	FS19102	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	مبادئ بستته	FS19103	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	حقوق انسان	FS19104	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	لغة انكليزية	FS19105	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	اقتصاد زراعي	FS19106	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	مبادئ تربية	FS19107	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	رسم هندسي	FS19108	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	كيمياء كمية	FS19109	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	ورش هندسيه	FS191010	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	انتاج حيواني	FS191011	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	لغة انكليزية2	FS191012	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	اللغة العربية	FS191013	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	حاسبات	FS191014	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	مبادئ صناعات غذائية	FS191015	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اختياري	احصاء	FS191016	

# 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 بالبحوث 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 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	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"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 .</p> <p>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</p> <p>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</p> <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>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <p>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 :</p> <p>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 ).

- 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	المتبذات الطبيعية 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: 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 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.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 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 والتعليق على القيمة الغذائية للأغذية

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

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		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
2	2	اساسيات تغذية الانسان	مكونات الغذاء - الماء		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
3	2	اساسيات تغذية الانسان	الكاربوهدرات		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
4	2	اساسيات تغذية الانسان	البروتينات		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
5	2	اساسيات تغذية الانسان	الدهون		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
6	2	اساسيات تغذية الانسان	الفيتامينات		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
7	2	اساسيات تغذية الانسان	الاملاح المعدنية		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
8	2	اساسيات تغذية الانسان	عمليات الهضم ، الامتصاص ، التمثيل		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
9	2	اساسيات تغذية الانسان	هضم الكاربوهدرات وامتصاصها		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
10	2	اساسيات تغذية الانسان	هضم الكاربوهدرات وامتصاصها		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
11	2	اساسيات تغذية الانسان	هضم الدهون وامتصاصها		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
12	2	اساسيات تغذية الانسان	تمثيل الكاربوهدرات والبروتينات والدهون		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
13	2	اساسيات تغذية الانسان	المجاميع الغذائية		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
14	2	اساسيات تغذية الانسان	الطاقة وكيفية احتسابها		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	
15	2	اساسيات تغذية الانسان	الطاقة وكيفية احتسابها		لقاء محاضرات ن	امتحان يومية وفصلية +نشاط	

11. البنية التحتية	
تغذية انسان ، د. فاروق النووي . 1982	القراءات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 المثجات القشطية والحليبية 5- عرض افلام ووسائل ايضاح إنتا 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 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	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 :  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul> </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 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
تحليل اغذية AF19404	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 :  
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 الكيمياوية 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 الرمد 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"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>	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 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 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 ايضاح 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	صناعة المربي	حفظ الاغذية بالتعليب	تصنيع الاغذية 1	3	2	5
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعة الحلبي	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	صناعة المرملاذ	حفظ الاغذية بالتجميد	تصنيع الاغذية 1	3	2	8
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	صناعة الشراب	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	صناعة 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 الشراب والعصائر والمربيات والمرملاذ والحلي	تصنيع الاغذية 1	3	2	14
امتحان يومية وفصلية +نشاط	القاء محاضرات ن + ع	امتحان نهائي عملي	صناعة 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	القراءات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 صناعة 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 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 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 وقيمته 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	مكثفه 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"><li>1- نبذة تاريخية عن التمور والنخيل والتوزيع الجغرافي</li><li>2- الاطلاع على اصناف التمور وقياساتها</li><li>3- التركيب الكيميائي للثمرة :الماء ، الكاربوهيدرات</li><li>4 - الآفات الحشرية التي تصيب التمور</li><li>5 - القيمة الغذائية للتمور</li></ol> <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"><li>1- وضع برامج تدريبية لتنسيق مع الدوائر العليا.</li><li>2- وضع مناهج تدريبية مشابهة لبيئة العمل .</li><li>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</li><li>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</li><li>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</li></ol> <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"><li>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</li><li>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</li><li>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</li></ol>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</li><li>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</li><li>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</li><li>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية .</li></ol> <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"><li>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</li><li>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .</li><li>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</li></ol>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماتهم الاساسية.</li><li>د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</li><li>د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج.</li><li>د.4 تحديد معايير العمل المناسبة</li><li>د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</li></ol>



## 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 الخل	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 الخل ، 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 ▪ 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 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
	ن	ع					
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 الصوصج 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
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 واغنائه		القاء محاضرات ن ع +	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	تغذية علاجية	تدعيم الأغذية واغنائه		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"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 التعليم والتعلم 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	القرارات المطلوبة : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 الحيوية	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"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 البسكويت 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	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	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2	3	خبز ومعجنات	الطحين المركب	التقييم الحسي لخبز اللوف	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	2	3	خبز ومعجنات	المواد الاولية في خلطة الخبز ( الماء ، الملح ، الخميرة)	تصنيع الصمون	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	2	3	خبز ومعجنات	المواد المحسنة	تصنيع الخبز العربي وتقييمه حسيًا	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	2	3	خبز ومعجنات	المواد المحسنة	تصنيع البسكوت القياسي والتقييمات الحسية	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	2	3	خبز ومعجنات	المواد الثانوية في خلطات الخبز ( 2تصنيع حبوب الدهون ، الحليب ، البيض )	تصنيع الكيك القياسي	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	2	3	خبز ومعجنات	المواد الثانوية في خلطات الخبز ( 2تصنيع حبوب الدهون ، الحليب ، البيض )	تصنيع الكيك القياسي	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	2	3	خبز ومعجنات	ذرور الخبز	عيوب الكيك التصنيعية	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	2	3	خبز ومعجنات	تجلد الخبز	عيوب الكيك التصنيعية	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	2	3	خبز ومعجنات	طرق تصنيع الخبز	خزن الخبز وعملية التجلد	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	2	3	خبز ومعجنات	طرق تصنيع الخبز	خزن الخبز وعملية التجلد	القاء محاضرات	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	2	3	خبز ومعجنات	طرق تصنيع الخبز	تصنيع خبز الرز	القاء محاضرات	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	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	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. 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	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: 1- اعداد وتخرج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الاغذية والسيطرة النوعية للأغذية من حملة البكالوريوس 2- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة بسلامة الغذاء 3- الاغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية 4- المواصفات القياسية للزيوت والدهون 5- الاختبارات الحسية وتحليل نتائجها 6- السيطرة النوعية على الطحين / طحين الخبز ب- المهارات الخاصة بالموضوع 1- التطبيقات الكيماوية والحيوية للأغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها 2- المواصفات الخاصة بالأغذية المختلفة 3- اختبارات التحكيم والتلوث البيئي 4- مهام قسم السيطرة النوعية</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 وايجاد 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 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 بالبحوث 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</p>





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

11. البنية التحتية	
السيطرة النوعية ، د. شعون كوركيس صمانو . 1988	القراءات المطلوبة: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
	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 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 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 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	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 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 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>

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 الترتوفان 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 كناقول 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 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> <ol style="list-style-type: none"><li>1- دراسة الماء – خواص الماء- انواعه- تركيب الماء – ارتباط الهيدروجين بالماء – الحالة السائلة والبلورية والغازية – قابلية ذوبن المواد البيولوجية في الماء</li><li>2- دراسة المحاليل – خواصها والصفات الفيزيائية والكيميائية للمحاليل – المحاليل المنظمة – الغرويات- خواصها وانواعها</li><li>3- دراسة السكريات – الاحادية والثنائية والمتعددة –الكرملة – التبلور- النشاء المحور- الكلايوجين –السليولوز والهيمني سليولوز-النتوزانات- المواد البكتينية والاصماغ</li><li>4- دراسة الدهون والبروتينات والانزيمات .</li></ol> <p><b>المهارات الخاصة بالموضوع :</b> تحضير المحاليل وتقدير اللزوجة تفاعلات الاسمرار الانزيمي دراسة السكريات المتعددة تقدير الرقم البيروكسيدي متابعة رقم البيروكسيدي في الدهون ومقارنتها مع دهون حاوية على مضادات اكسدة تقدير فعالية انزيم البيروكسيديز تفاعلات الاسمرار الانزيمي</p>
<p>ا. طرائق التعليم والتعلم</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</li><li>2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .</li><li>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</li><li>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</li><li>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</li></ol> <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>
<p>ب. طرائق التقييم</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</li><li>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</li><li>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .</li></ol>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</li><li>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</li><li>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</li><li>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .</li></ol> <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"><li>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</li><li>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .</li><li>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</li></ol>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .</li><li>د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</li><li>د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .</li><li>د.4 تحديد معايير العمل المناسبة</li><li>د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</li></ol>

## 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 الاعذية	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"><li>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</li><li>2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .</li><li>3- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</li><li>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</li></ol> <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"><li>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</li><li>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</li><li>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</li></ol>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</li><li>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</li><li>3- تمكين الطلبة من امتلاك مهارة التحدث باللغة الأنكليزية كلغة ثانية وباسلوب علمي ..</li></ol> <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"><li>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</li><li>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .</li><li>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</li></ol>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .</li><li>2. تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</li><li>3. تحديد معايير العمل المناسبة</li><li>4. تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</li></ol>

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	
<b>Headway Plus - Pre-Intermediate Workbook</b>	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 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>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 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. تراكيب 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 الخضر 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"> <li>▪ كتب المقرر</li> <li>▪ اخرى</li> </ul>
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 ▪ اخرى
	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 تعين 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- - - -
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
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 التريوفان 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 كناقول 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"> <li>1- الحليب السائل ، تعريفه وانواعه .</li> <li>2- تركيب الحليب وخواصه وقيمه الغذائية</li> <li>3- انتاج الحليب السائل واعداده في المزرعه</li> <li>4- تسويق الحليب</li> </ol> <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"> <li>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</li> <li>2- وضع مناهج تدريسية مشابهه لبيئة العمل .</li> <li>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرات لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</li> <li>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</li> <li>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</li> </ol> <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"> <li>1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .</li> <li>2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .</li> <li>3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول</li> </ol>
<p>ج- مهارات التفكير</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة .</li> <li>2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة .</li> <li>3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب .</li> <li>4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للاغذية الموجوده في الاسواق المحلية .</li> </ol> <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"> <li>1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .</li> <li>2- درجات حول مشاركة الطلبة بالبحوث والتقارير العلمية .</li> <li>3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها .</li> </ol>
<p>د - المهارات العامة والمنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>د.1 تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهم الاساسية .</li> <li>د.2 تطوير اسلوب الطالب في نقل المعلومات الى وسط العمل .</li> <li>د.3 تدريب الطالب على اجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير اساليب الانتاج .</li> <li>د.4 تحديد معايير العمل المناسبة</li> <li>د.5 تنمية روح التعاون والعمل الجماعي كفريق واحد</li> </ol>



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

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.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	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 + 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

