

المحور الثاني

الجزء الثاني

التوصيف للبرنامج الاكاديمي

للعام الدراسي 2017-2018

لقسم علوم الاغذية

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

استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد (2017-2018)

اسم الجامعة : جامعة البصرة
اسم الكلية : كلية الزراعة
اسم القسم العلمي : قسم علوم الاغذية
تاريخ ملء الملف : 2019-5-7

التوقيع
أ.م.د. ضياء سالم الوائلي
اسم معاون العميد للشؤون العلمية
201 / /

التوقيع
م.د. عمار بدران التميمي
اسم رئيس القسم العلمي
201 / /

دقق الملف من قبل
شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي
اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: شمائل عبدالعالي صيوان
التاريخ
التوقيع

مصادقة السيد عميد الكلية

وصف البرنامج الأكاديمي

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

| | |
|---|--------------------------|
| 1- المؤسسة التعليمية | جامعة البصرة |
| 2- القسم الجامعي / المركز | كلية : كلية الزراعة |
| 3- اسم البرنامج الأكاديمي | قسم علوم الاغذية |
| 4- اسم الشهادة النهائية | بكالوريوس علوم زراعية |
| 5- النظام الدراسي سنوي / مقررات / اخرى | فصلي |
| 6- برنامج الاعتماد المعتمد | يسعى للحصول على الاعتماد |
| 7- المؤثرات الخارجية الأخرى | فرص متاحة للدعم |
| 8- تاريخ إعداد الوصف | |
| 9- أهداف البرنامج الأكاديمي | |
| تحسين المستوى العلمي للطلبة- | |
| - تطوير المهارات الدراسية | |
| - سد حاجة القسم من الكفاءات العلمية والجهات ذات العلاقة بالكوادر العلمية | |
| - الاستجابة لمتطلبات سوق العمل وخدمة المجتمع | |
| 10- مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم | |
| أ- الأهداف المعرفية | |
| أ 1 تخريج كوادر متخصصة في مجال علوم الاغذية اصحاب خبرة ومؤهلين. | |
| أ 2 تطوير وتوضيح طرائق تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة والتعرف الى الاساليب والطرائق المتبعة في حفظها. | |
| أ 3 معرفة المتطلبات الغذائية لبعض الفئات ومدى تاثيرها بنوعية الغذاء المستهلك. | |
| أ 4 التركيز على جانب السيطرة النوعية على الاغذية باعتبارها من المحاور الاساسية في كل معامل الصناعات الغذائية. | |
| أ 5- خدمة المجتمع وتقديم الاستشارات العلمية في مجال الصناعات الغذائية. | |
| أ 6- تأهيل الخريجين للعمل في سوق العمل واستخدام البرامج الحديثة في هذا المجال . | |
| ب- الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج | |
| ب 1 تصنيع الاغذية. | |
| ب 2 احياء الاغذية المجهرية . | |
| ب 3 السيطرة النوعية ودورها في الحفاظ على المنتجات الغذائية المصنعة والطازجة . | |
| ب 4 التقنية الحيوانية. | |
| ب 5 الامراض المنقولة عن طريق الاغذية المختلفة. | |
| طرائق التعليم والتعلم | |
| المحاضرات والندوات | |
| الحلقات النقاشية | |
| الزيارات الميدانية للمؤسسات التعليمية داخل الجامعة وخرجها | |
| المختبرات العلمية | |
| السفرات العلمية | |

| |
|---|
| <p>طرائق التقييم</p> <ul style="list-style-type: none"> - اختبارات فصلية - اختبارات شهرية - اختبارات يومية - مناقشة مشاريع التخرج |
| <p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج 1 طرح الأسئلة والإجابات عليها داخل القاعة الدراسية-</p> <p>ج 2 طرح المشاكل الغذائية والصحية ومحاولة إيجاد الحلول-</p> <p>ج 3 وضع الاسس الصحيحة للتفكير العلمي-</p> <p>ج 4 وضع خطط المشاريع البحثية لحل مشكلة محددة</p> |
| <p>طرائق التعليم والتعلم</p> <ul style="list-style-type: none"> - تزويد الطلبة بمفردات المواد الدراسية والمصادر العلمية - ادخال الوسائل العلمية الحديثة في طرق التعليم - طرح الأسئلة العلمية ومناقشتها |
| <p>طرائق التقييم</p> <ul style="list-style-type: none"> - اختبارات يومية - امتحانات تحريرية وشفوية - التطبيق العملي للتجارب العلمية |
| <p>د- المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي)</p> <p>د 1 استخدام الحاسوب وشاشات العرض لتوضيح المحاضرات للطلبة لزيادة الاستيعاب الذهني للطلاب-</p> <p>د 2 زرع الثقة لدى الطلبة بانهم قادرين على تطبيق المعلومات في الحياة العملية</p> |
| <p>طرائق التعليم والتعلم</p> <ul style="list-style-type: none"> - تعليم الطلبة كيفية التفكير والتحليل الموضوعي. - تزويد الطلبة بمصادر المقرر الاساسية لزيادة المعرفة. - طرح الاسئلة ومناقشتها مع الطلبة. - تقسيم الطلبة الى مجاميع في الدروس العملية . |
| <p>طرائق التقييم</p> <ul style="list-style-type: none"> - التدريب العملي لكل مقرر. - تنمية التفكير الابداعي لدى الطلبة. - معرفة المستجدات في البحث وتقييم مدى معرفة الطلبة بالموضوع. - تمكين الطلبة من ادارة حلقة نقاشية حول الموضوع. |

| 11- بنية البرنامج | | | | | |
|--|------------------|----------------------|----------------------|------------------|-------------------------------|
| 12- الشهادات والساعات المعتمدة | الساعات المعتمدة | اسم المقرر او المساق | رمز المقرر او المساق | المرحلة الدراسية | |
| درجة البكالوريوس / تتطلب (س) ساعة وحدة معتمدة | - | 2 | رياضيات | ز 501 | المرحلة الأولى الفصل الاول |
| | - | 3 | الرسم الهندسي | ز 516 | |
| | 3 | 2 | كيمياء عامة | ز 502 | |
| | - | 2 | حقوق الانسان | ز 513 | |
| | 3 | 1 | تطبيقات الحاسوب 1 | ز 505 | |
| | - | 1 | لغة انكليزية 1 | ز 504 | |
| | 3 | 2 | مبادئ علم البستنة | ب 103 | |

| | | | | | |
|--|---|---|------------------------|-------|---------------------------------|
| | - | 2 | مبادئ اقتصاد زراعي | ز 515 | |
| | 3 | 2 | مبادئ الاحصاء | ز 517 | المرحلة الأولى الفصل الثاني |
| | 3 | 2 | الكيمياء الكمية | غ 102 | |
| | 3 | 2 | مبادئ صناعات غذائية | غ 104 | |
| | 3 | 2 | مبادئ الورش الهندسية | غ 106 | |
| | 3 | 2 | مبادئ انتاج حيواني | ث 101 | |
| | 3 | 2 | مبادئ تربية | ت 201 | |
| | 3 | 1 | تطبيقات الحاسوب 2 | ز 506 | |
| | 3 | 2 | مبادئ احياء مجهرية | ز 519 | المرحلة الثانية الفصل الاول |
| | 3 | 2 | الكيمياء العضوية | ز 508 | |
| | 3 | 2 | محاصيل صناعية | م 203 | |
| | 3 | 2 | مبادئ البان | غ 201 | |
| | - | 2 | مبادئ ارشاد زراعي | ز 512 | |
| | 3 | 2 | تصميم وتحليل التجارب | ز 518 | |
| | 3 | 1 | تطبيقات الحاسوب 3 | ز 507 | |
| | - | 2 | اللغة العربية | ز 528 | المرحلة الثانية الفصل الثاني |
| | 3 | 2 | الكيمياء الحيوية | ز 510 | |
| | - | 2 | ادارة معامل | غ 206 | |
| | 3 | 2 | كيمياء حيوية | ز 310 | |
| | 3 | 2 | هندسة معامل الاغذية | غ 208 | |
| | 3 | 2 | صحة الاغذية | غ 204 | |
| | 3 | 2 | افات خزن | و 407 | |
| | - | 2 | مفاهيم حرية وديمقراطية | ز 514 | |
| | 3 | 1 | تطبيقات الحاسوب 4 | ز 530 | |
| | 3 | 2 | كيمياء فيزاوية | غ 202 | |
| | 3 | 2 | مبادئ تغذية انسان | غ 309 | المرحلة الثالثة الفصل الاول |
| | - | 2 | تسويق زراعي | غ 313 | |
| | 3 | 2 | احياء اغذية مجهرية | غ 307 | |
| | 3 | 2 | تصنيع تمور | غ 311 | |
| | 3 | 2 | علم الحياة الجزيئي | غ 305 | |
| | 3 | 2 | كيمياء اغذية | غ 301 | |
| | 3 | 2 | تصنيع حبوب | غ 303 | |
| | 3 | 2 | خبز ومعجنات | غ 304 | المرحلة الثالثة الفصل الثاني |
| | 3 | 2 | احياء الالبان المجهرية | غ 308 | |
| | 3 | 2 | الهندسة الوراثية | غ 306 | |
| | 3 | 2 | مسارات ايضية | غ 310 | |
| | 3 | 2 | كيمياء البان | غ 302 | |
| | 3 | 2 | منتجات البان سائلة | غ 312 | مرحلة رابعة الفصل الاول |
| | 3 | 2 | التقنية الحياتية/1 | غ 407 | |
| | 3 | 2 | تصنيع اغذية/1 | غ 401 | |
| | - | 1 | حلقات دراسية | ز 523 | |
| | 3 | - | مشروع تخرج/1 | ز 522 | |
| | 3 | 2 | تصنيع منتجات البان 1 | غ 403 | |
| | 3 | 2 | تحليل اغذية | غ 405 | |
| | 3 | 2 | تطبيقات في تغذية انسان | غ 409 | |
| | 3 | 2 | عناية وخزن | غ 411 | |
| | 3 | 2 | تصنيع منتجات البان 2 | غ 404 | |

| | | | | |
|--------------|-------|--------------------|---|---|
| الفصل الثاني | غ 406 | التقنية الحياتية 2 | 2 | 3 |
| | غ 402 | تصنيع اغذية 2 | 2 | 3 |
| | ز 526 | مشروع تخرج 2 | - | 3 |
| | غ 410 | تصنيع لحوم | 2 | 3 |
| | غ 408 | السيطرة النوعية | 2 | 3 |

13- التخطيط للتطور الشخصي

- التدريب المستمر للمهارات الخاصة وتطبيقها في المجالات العلمية والعملية
- الممارسة على استخدام وسائل التعلم والتعليم في كافة المجالات التخصصية
- الاطلاع الواقعي على الامكانيات والتحديات وسبل تجاوزها

13- معيار القبول (وضع الأنظمة المتعلقة بالالتحاق بالكلية او المعهد)

- القبول مركزي، النظام في القسم فصلي وجميع الطلبة يتعرضون لنفس المواد وفي بداية كل فصل دراسي يسجل الطالب في القسم.

15- أهم مصادر المعلومات عن البرامج

من الكتب المنهجية والكتب المساعدة والانترنت

التوقيع

م.د. عمار بدران التميمي

اسم رئيس القسم العلمي

201 / /

التوقيع

أ.م.د. ضياء سالم الوائلي

اسم معاون العميد للشؤون العلمية

201 / /