

نموذج وصف البرنامج الاكاديمي

اسم الجامعة : جامعة ..تكرنت

الكلية / المعهد : كلية ...الزراعة

القسم العلمي : قسم ..علوم الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في ...علوم الاغذية

النظام الدراسي : فصلي نصف سنوي(كورسات)

تاريخ إعداد الوصف: 2024/4/4

تاريخ ملء الملف: 2024/4/4


التوقيع :

اسم المعاون العلمي: ر. محمد صالح

التاريخ: ٤ / ٤


التوقيع :
اسم رئيس القسم:
د. طارق محمد
التاريخ: ٤ / ٤ / ٤

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي : د. اسلم سحرر علوان

التاريخ: ٣ / ٤ / ٤
التوقيع


مصادقة
د. محمد صالح محمد
معاون العميد لشؤون العلمية

السيد العميد

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة : جامعة ..تكرت

الكلية / المعهد : كلية ...الزراعة

القسم العلمي : قسم ..علوم الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في ...علوم الاغذية

النظام الدراسي : فصلي نصف سنوي(كورسات)

تاريخ إعداد الوصف : 2024/4/4

تاريخ ملء الملف: 2024/4/4

التوقيع :

التوقيع :

اسم المعاون العلمي:

اسم رئيس القسم:

التاريخ :

التاريخ:

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مديرشعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي :

التاريخ

التوقيع

مصادقة

السيد العميد

1. رؤية البرنامج

تحقيق تغييرات كمية ونوعية في البحث العلمي ليوكب تطور العلوم في مجال علوم الاغذية في العالم

2. رسالة البرنامج

نشر الوعي العلمي في المجتمع ورفده بخريجين مؤهلين علميا وتطبيقيا لإدارة وتطوير علوم الغذاء وفق المعايير العلمية.

3. اهداف البرنامج

يشترك القسم مؤسسات الدولة والمجتمع في تنمية وتطوير وحل مشاكل مشاريع تصنيع الاغذية وفحص جودتها ومسارها التغذوي بالاعتماد على البحث العلمي

4. الاعتماد البرامجي

هل البرنامج حاصل على الاعتماد البرامجي ؟ ومن اي جهة ؟

5. المؤثرات الخارجية الاخرى

هل هناك جهة راعية للبرنامج ؟

6. هيكلية البرنامج

ملاحظات	النسبة المئوية %	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
اساسي	9	16	8	متطلبات المؤسسة
اساسي	30	49.5	16	متطلبات الكلية
اساسي	61	98.5	33	متطلبات القسم
اساسي	100	المرحلة الثالثة	1	التدريب الصيفي
				أخرى

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

7. وصف البرنامج

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	السنة / المستوى
عملي	نظري		011210	الفصل الاول /المرحلة الاولى
3	2	كيمياء عامة		
3	2	مبادئ علم البستنة	011201	
	2	مبادئ اقتصاد زراعي	011201	
	2	رياضيات	011201	
	1	حقوق انسان	011201	
	1	لغة انكليزية تخصصية 1	101201	
	1	رسم هندسي	011201	
3	2	مبادئ علم التربة	011201	
3	2	كيمياء كمية	012210	الفصل الثاني /المرحلة الاولى
3	2	مبادئ انتاج حيواني	012201	
3	2	مبادئ صناعات غذائية	012210	
3	2	مبادئ الورش الهندسية	002210	
3	2	احصاء	012201	
	1	لغة انكليزية تخصصية 2	102201	
	1	تطبيقات في الحاسوب 1	102201	
	1	جرانم حزب البعث		
3	2	كيمياء عضوية	011220	الفصل الاول/المرحلة الثانية
3	2	مبادئ الاحياء المجهرية	011220	
3	2	هندسة معامل اغذية	001220	
3	2	مبادئ البان	001220	
3	2	تصميم وتحليل تجارب	011202	
	1	تطبيقات في الحاسوب 2	011202	
	2	مبادئ الارشاد الزراعي	011202	
3	2	كيمياء فيزياوية	012220	الفصل الثاني/المرحلة الثانية

3	2	كيمياء حيوية	012220	
3	2	افات مخازن	012202	
3	2	صحة اغذية	002220	
	2	ادارة معامل اغذية	002220	
3	2	المحاصيل الصناعية	002202	
	1	حرية وديمقراطية	102202	
3	2	كيمياء اغذية	001230	
3	2	تصنيع حبوب	001230	
3	2	علم الحياة الجزيئي	001203	
3	2	احياء اغذية	001230	
	2	مبادئ تغذية انسان	001230	
3	2	منتجات البان سائلة	001230	
	2	تسويق زراعي	011203	
3	2	كيمياء البان	002230	الفصل الثاني/المرحلة الثالثة
3	2	خبز ومعجنات	002230	
3	2	هندسة وراثية	002203	
3	2	احياء الالبان المجهرية	002230	
3	2	مسارات ابيضية	002203	
3	2	تصنيع تمور وسكر	002230	
	1	تطبيقات في الحاسوب 3	012203	
3	2	تصنيع اغذية 1	001240	الفصل الاول/المرحلة الرابعة
3	2	صناعة جبن	001240	
3	2	تقانة حياتية 2	001240	
3	2	تحليل اغذية	001240	
3	2	تصنيع لحوم واسماك	001240	
3	2	عناية وخرن	011204	
	1	مشروع بحث تخرج	101240	
3	2	تصنيع اغذية 2	002240	الفصل الثاني/المرحلة الرابعة
3	2	زبد ومثلجات	002240	
3	2	تقانة حياتية 2	002240	
3	2	سيطرة نوعية	002240	
3	2	تغذية علاجية	002240	

	1	حلقات دراسية	102204
	1	مشروع بحث تخرج	102240

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

المعرفة

- 1- تطوير مهارات حل المشاكل في مجال تصنيع الاغذية واستخدام هذه المهارات على الواقع.
- 2- التركيز على مبدأ تبني أساليب الوقاية كأسلوب حياة للحفاظ على الحالة الغذائية الجيدة..
- 3- تنمية وتشجيع روح البحث العلمي لاستخدامه في خدمة قضايا المجتمع المتعلقة بصناعة وتكنولوجيا الغذاء.
- 4- إتاحة الفرصة لتخطيط وتطبيق المشاريع الدراسية المتعلقة بعلم وتكنولوجيا الاغذية الأغذية.
- 5- تنمية المهارات اللازمة لتطوير المنتجات الغذائية بما يتناسب مع رغبات المستهلك وصحة وسلامة الغذاء.
- 6- توعية المجتمع بصحة الأغذية ودور تغذية الإنسان في دعم الصحة والوقاية من المرض.

المهارات

- 1- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للاطار الفكري والمهارى لعلم وتكنولوجيا الاغذية
- 2- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بطرق تصنيع الاغذية
- 3- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بالأحياء المجهرية في الاغذية
- 4- تمكين الطالب من الحصول على المعرفة بمكونات الغذاء الصحي والسليم .
- 5- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بتكنولوجيا تصنيع الحبوب
- 6-تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بالقوانين العالمية المعتمدة في سلامة الغذاء

القيم

الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- 1 – تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع اللحوم والاسماك والكشف عن تلوثها .
- 2 - تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع الحبوب ومنتجاتها
- 3 – حل المشاكل المتعلقة بالإحياء المجهرية في الاغذية والكشف عنها
- 4 – دراسة المشاكل المتعلقة بتلوث الاغذية وصحة الغذاء
- 5 – الطرق المتبعة لحل المشاكل المتعلقة بتصنيع و انتاج المعجنات ومنتجات الخبز
- 6 – تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع و انتاج المشروبات الغازية
- 7 - تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع و انتاج المخلات و انتاج منتجات الالبان بكافة انواعها
- 8 – تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بحفظ الاغذية طرق تعبئتها تغليفها

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

- طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالأساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة .
- 1- تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في مجالات تكنولوجيا تصنيع الاغذية .
 - 2- الزيارات الميدانية لمعامل انتاج الاغذية .
 - 3- الطلب من الطلبة خلال الدروس العملية تصنيع المنتجات الغذائية ، او الكشف عن الاحياء المجهرية التي تتواجد في الاغذية .
 - 4- المطالبة بتقارير علمية عن المحاضرة وتطبيقاتها

10. طرائق التقييم

- الامتحانات اليومية والشهرية
- الامتحانات الفصلية والنهائية
- المناقشة وحل الاسئلة التي تطرح للمواضيع الدراسية
- التقارير والواجبات البيتية

11. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

اعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)	التخصص		الرتبة العلمية
محاضر	ملاك		عام	خاص	
0	1		علوم اغذية	تسمم غذائي	استاذ
0	1		علوم اغذية	تغذية انسان	استاذ
0	1		علوم اغذية	سيطرة نوعية	استاذ
0	1		علوم اغذية	كيمياء البان	استاذ
0	1		علوم حياة	احياء مجهرية	استاذ
0	1		علوم اغذية	احياء اغذية مجهرية	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	كيمياء اغذية	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	كيمياء البان	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	احياء مجهرية	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	كيمياء اغذية	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	تصنيع اغذية	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	كيمياء حبوب	استاذ مساعد
0	1		علوم اغذية	تصنيع اغذية	استاذ مساعد

التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

حث المدرسين الجدد على المشاركة في الدورات والندوات والورشات التي تقيمها الجامعة او الكلية والتعاون مع باقي الجامعات للغرض نفسه فضلا عن المشاركة بالدروس العملية بصفة مستمع لاكتساب الخبرة والمهارة من ذوي الاختصاص

التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

حث اعضاء هيئة التدريس على المشاركة في الدورات والندوات والورشات التي تقيمها الجامعة او الكلية والتعاون مع باقي الجامعات في مجالات البحث العلمي ومناقشات طلبة الدراسات العليا كذلك حثهم على الاحتكاك بالمجلات العلمية الرصينة لمتابعة اخر التطورات العلمية في مجال الاختصاص.

12. معيار القبول

القبول المركزي

13. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- 1- الموقع الالكتروني للكلية والجامعة
- 2- دليل الجامعة
- 3- المكتبة المركزية
- 4- الكتب والمصادر الخاصة في القسم (التعليم المجاني)
- 5- الانترنت .

14. خطة تطوير البرنامج

ان الخطط الخاصة بتطوير المنهج مستمرة من خلال حث التدريسيين على مواكبة التطور العلمي والوصول الى احدث المصادر العلمية في مجال الاختصاص وحسب تعليمات الوزارة والبالغة 20% اضافة الى اجراء الزيارات الميدانية الى معامل الاغذية والالبان والتعاون مع دوائر الدولة كافة ذات الاختصاص لطرح ومناقشة اخر ما توصل اليه العلم ومخرجات سوق العمل.

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم				المهارات				المعرفة				اساسي ام اختيار ي	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة/ المستوى
ج 4	ج 3	ج 2	ج 1	ب 4	ب 3	ب 2	ب 1	أ 4	أ 3	أ 2	أ 1				/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء عامة		
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي			/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ علم البستنة		
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ اقتصاد زراعي		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	رياضيات		
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حقوق انسان		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	لغة انكليزية تخصصية 1		
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	رسم هندسي		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ علم التربة		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء كمية		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ انتاج حيواني		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ صناعات غذائية		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ الورش الهندسية		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احصاء		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	لغة انكليزية تخصصية 2		/2024 الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تطبيقات في الحاسوب 1		/2024 الاولى

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	جرانم حزب البعث	2024/ الاولى
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء فيزيائية	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء حيوية	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	افات مخازن	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	صحة اغذية	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	ادارة معامل اغذية	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	المحاصيل الصناعية	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حرية وديمقراطية	2024/ الثا نية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء اغذية	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع حبوب	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	علم الحياة الجزئي	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء اغذية	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ تغذية انسان	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	منتجات البان سائلة	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تسويق زراعي	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء البان	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	خبز ومعجنات	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	هندسة وراثية	2024/ الثا لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء الالبان المجهرية	2024/ الثا لثة

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مسارات ايضية	الثا/2024 لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع تمور وسكر	الثا/2024 لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تطبيقات في الحاسوب 3	الثا/2024 لثة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع اغذية 1	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	صناعة جبن	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تقانة حياتية 2	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تحليل اغذية	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع لحوم واسماك	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	عناية وخرن	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مشروع بحث تخرج	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع اغذية 2	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	زبد ومثلجات	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تقانة حياتية 2	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	سيطرة نوعية	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تغذية علاجية	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حلقات دراسية	المر/2024 حلة الرابعة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مشروع بحث تخرج	المر/2024 حلة الرابعة

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

جامعة تكريت
كلية الزراعة
قسم علوم الاغذية

الرمز: 112201	الحاسبات	المرحلة الاولى			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 1.5	(3) ساعة عملي			ساعات التدريس المخطط لها	
تتضمن المادة دراسة برنامجي الاكسل والبوربوينت					
الهدف من تدريس المنهج					
1. القدرة على التحليل وتطبيق ما تعلمه الطالب بشكل عملي على الحاسبة. 2. عرض المادة على الطلبة في مختبر الحاسبات ومن ثم تطبيق من قبلهم. 3. أسئلة وأجوبة مباشرة حول المادة السابقة والعصف الذهني. 4. عرض افلام تعليمية خاصة بالمادة وذلك لترسيخ القدرة على التعلم. 5. مقدار استيعاب الطالب للمادة.					
نتائج التعلم					
جعل الطالب قادراً على العمل على جهاز الكمبيوتر والتعلم عليه . التعرف على اجزاء الكمبيوتر الداخلية والخارجية.					
الكتاب المنهجي					
الاختبارات النهائية النظري	الاختبارات النهائية العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملي	الاختبارات الفصلية النظري	تقديرات الفصل الدراسي
%60		%5	%35		

المواضيع

عدد الساعات	المادة النظرية والعملية	الاسبوع
3	الفصل الاول مقدمة عن اجهزة الكمبيوتر	1
3	اساسيات الحاسوب	2
3	مكونات الكمبيوتر	3
3	الاجهزة الطرفية للحاسوب	4
3	انظمة التشغيل	5
3	انواع الذاكرة	6
3	البرامج software	7
3	اعدادات الكمبيوتر	8
3	الكوكل googil	9
3	الجي ميل Gmail	10
3	اساسيات الشبكات	11
3	الانترنت	12
3	البريد الالكتروني	13
3	انواع اجهزة الكمبيوتر	14

الرمز: 012210	اسم المادة: الكيمياء الكمية			المرحلة: الاولى		اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3)ساعات عملية			(2)ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛						
دراسة الكيمياء الكمية لبعض فروعها بما فيها النظريات وقوانين الذوبانية وثابت حاصل الذوبان						
تتمكين الطالب من الحصول على المعرفة النظرية للكيمياء الكمية ومعرفة الطالب للمفاهيم الاساسية للمركبات.						
الكتاب المنهجي						
تقديرات الفصل الدراسي						
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية		
%40	%20	%5	%10	% 25		

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	الاجهزة والادوات المختبرية	2	مقدمة عن التحليل الحجمي	1
3	التحليل الكمي	2	طرق التعبير عن التراكيز	2
3	التحليل الحجمي	2	الحسابات في الكيمياء التحليلية	3
3	انواع المحاليل	2	تفاعلات التعادل	4
3	اقسام طرائق التحليل الحجمي	2	تفاعلات الترسيب	5
3	طرق معاير الترسيب	2	تفاعلات الاكسدة والاختزال	6
3	تفاعلات الاكسدة والاختزال	2	مبادئ التحليل الوزني	7
3	العيارية	2	حاصل الاذابة	8
3	المولارية	2	ظروف عمليات الترسيب	9
3	تحضير المحاليل	2	حسابات التحليل الوزني	10
3		2		11
3		2		12
3		2		13
3		2		14

الرمز: 011210	اسم المادة: الكيمياء العامة	المرحلة: الثانية	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
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؛			
دراسة الكيمياء لبعض فروعها بما فيها النظريات وقوانين الذوبانية وثابت حاصل الذوبان			
الهدف من تدريس المنهج			
تمكين الطالب من الحصول على المعرفة النظرية للكيمياء العامة ومعرفة الطالب للمفاهيم الاساسية للمركبات.			
نتائج التعلم			
الكتاب المنهجي			
اساسيات الكيمياء العامة			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
25%	10%	5%	20%
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مقدمة تاريخية عن الكيمياء	2	الاجهزة والادوات المختبرية	3
2	المادة	2	البلورة	3
3	النظريات الحديثة في بناء المادة	2	تقدير ماء التبلور في كبريتات النحاسيك المائية	3
4	الذرة والجزينة	2	تجربة بلورة حمض بنزويك	3
5	الوزن الجزيني	2	تحليل الايونات	3
6	تحديد صيغة المركب	2	تحليل الايونات المجموعة الاولى	3
7	الربط الكيميائي	2	تحليل الايونات المجموعة الثانية	3
8	المعادلات الكيميائية	2	تحليل الايونات المجموعة الثالثة	3
9	اعداد التاكسد	2		3
10	المحاليل	2		3
11	الحوامض والقواعد	2		3
12	الكيمياء العضوية	2		3
13		2		3
14		2		3

جدول الدروس الأسبوعي

الترميز 011201	اساسيات البستنة	المرحلة الاولى	اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها اسبوعياً
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.			
وصف المنهج			
تعريف طلبة المرحلة الأولى عن علم البستنة وهندسة الحدائق فيما يتعلق بالخضر والزينة والفاكهة وأنواع كل منها وتقسيماتها وكيفية زراعتها وتسميدها وإدارة حقولها بشكل عام. وكذلك تعريف الطالب بمقررات هذه المادة وتطبيق الجوانب العلمية بشكل تطبيقي لمنح اعلى استفادة ممكنة من هذا المقرر، لمنح الطالب درجة البكالوريوس وبما يخدم اعداد خريج بمستوى مرموق وزج الى الساحة العملية			
الهدف من تدريس المنهج			
بعد تلقي هذه المادة يكون الطالب قادراً على انشاء وإدارة البساتين بشكل عام ومزارع الخضر فضلاً عن الحدائق بشكل عام			
نتائج التعلم			
مبادئ البستنة / الدكتور فيصل رشيد ناصر الكناني-جامعة الموصل. المشائل وتكثير النبات / الدكتور عادل الراوي والدكتور علي الدوري-جامعة الموصل.			
الكتاب المنهجي			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
40%	20%	5%	25%
تقديرات الفصل الدراسي			

المرحلة : الفصل الخريفي / الدراسات الاولية
 اسم المحاضر الثلاثي : فراس ابراهيم ارحيم
 اللقب العلمي : أستاذ مساعد
 المؤهل العلمي : دكتوراه
 مكان العمل : قسم الإقتصاد والارشاد الزراعي
 اسم المادة الدراسية : التسويق الزراعي



جمهورية العراق
 وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
 جامعة تكريت / كلية الزراعة
 قسم الإقتصاد والارشاد الزراعي

3	عدد الوحدات	3 ساعات	عملي	2 ساعة	نظري	ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقع من الطالب تحقيقها مبرهنًا عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.						
الهدف من تدريس المنهج التعرف على تطور التسويق الزراعي التعرف على اهمية التسويق الزراعي التعرف على تعقيدات و تكاليف التسويق الزراعي التعرف على تعريف علم التسويق الزراعي.						
الكتاب المنهجي						
تقديبات الفصل الراسي						
الاختبار النهائي العملي		الاختبار النهائي النظري		الاختبارات اليومية النظرية		الاختبارات الفصلية النظرية

نتائج التعلم :

1. تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتحليل الموضوعي .
2. تزويد الطلبة بأساسيات المقرر الدراسي والمواضيع الإضافية.
3. طرح أسئلة فكرية.
4. تقسيم الطلبة على مجاميع في الدروس العملية..

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		1 طبيعة و مفهوم التسويق الزراعي - تطور التسويق الزراعي - اهمية التسويق الزراعي - تعقيدات و تكاليف التسويق الزراعي - تعريف علم التسويق الزراعي
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		2 مناهج البحث في الدراسات التسويقية - المنهج الوظيفي - المنهج التنظيمي المنهج السلعي
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		3 الوظائف الفعلية للتسويق - التجميع - النقل - الخزن - التصنيع التعبئة

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة تكريت / كلية الزراعة

قسم الاقتصاد والارشاد الزراعي



المرحلة : الفصل الربيعي / الدراسات الاولى

اسم المحاضر الثلاثي : فراس ابراهيم ارحيم

اللقب العلمي : أستاذ مساعد

المؤهل العلمي : دكتوراه

مكان العمل : قسم الاقتصاد والارشاد الزراعي

اسم المادة الدراسية : مبادئ الاقتصاد الزراعي

ساعات التدريس المخطط لها	نظري	2 ساعة	عملي	3 ساعات	عدد الوحدات	3
وصف المنهج	يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقع من الطالب تحقيقها مبرهنًا عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.					
الهدف من تدريس المنهج	التعرف على مفهوم علم الاقتصاد، التعرف على الانتاج والتوزيع والاستهلاك ، دالة تكاليف في المدى القصير والطويل ، طرق البحث في الموضوعات الاقتصادية. التعرف على المشكلة الاقتصادية ، الاقتصاد الجزئي والكلّي ، الانظمة الاقتصادية ..					
الكتاب المنهجي	مدخل الاقتصاد الزراعي كتب الاقتصاد الزراعي الأنترنت					
تقديرات الفصل الدراسي	الاختبارات الفصلية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	

نتائج التعلم :

1. تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتحليل الموضوعي .
2. تزويد الطلبة بأساسيات المقرر الدراسي والمواضيع الإضافية.
3. طرح أسئلة فكرية.
4. تقسيم الطلبة على مجاميع في الدروس العملية..

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		مفهوم علم الاقتصاد ، تعريف الاقتصاد الزراعي ، وفروعه ، الحاجات البشرية ، المشكلة الاقتصادية ، الاقتصاد الجزئي و الكلّي	1
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		النظام السعري ، التغير في الطلب ، التغير في العرض ، العناصر الأساسية لنظرية الطلب ، دالة الطلب ، الطلب على السلع والأسعار ، منحنى طلب السوق ، التغير في منحنى الطلب على السلعة والدخل	2
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		اسس نظرية العرض ، دالة العرض ، التغير في منحنى العرض ، منحنى العرض	3
	تمارين تطبيقية على الجزء النظري		اسس نظرية سعر السوق ، ماهي العوامل المؤثرة على سعر السوق ،	4

الرمز: 001220	اسم المادة :مبادئ الالبان	المرحلة الثانية			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :3	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية			ساعات التدريس المخطط لها
اساسيات الالبان العامة					وصف المنهج
تعليم الطلبة اساسيات الالبان العامة وما يتضمنه المنهج الدراسي من الالمام الشامل بكل محتويات الحليب والتركيب الكيميائي والفيزيائي والبايولوجي					الهدف من تدريس المنهج
					نتائج التعلم
مبادئ الالبان العامة					الكتاب المنهجي
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	اسبوع
3	الحليب التركيب العام	2	نبذة تاريخية عن الحليب	1
3	قياس نسبة الدهن	2	العوامل المؤثرة في انتاج الحليب	2
3	قياس نسبة البروتين	2	التركيب العام للحليب	3
3	قياس نسبة الرماد	2	الخواص الكيميائية للحليب	4
3	قياس نسبة الرطوبة	2	الخواص الفيزيائية للحليب	5
3	التعرف على غش الحليب	2	الاحياء المجهرية في الحليب	6
3	بسترة الحليب	2	بسترة الحليب	7
3	تعقيم الحليب	2	تعقيم الحليب	8
3	قياس نسبة اللاكتوز	2	بروتينات الحليب	9
3	مربع بيرسون	2	دهن الحليب	10
3	قياس كثافة الحليب	2	فسيولوجية انتاج الحليب	11
3	قياس حموضة الحليب	2	فسلجة ضرع الحيوان	12
3	الدالة الحامضية للحليب	2	الهرمونات المسؤولة عن ادرار الحليب	13
3	مراجعة عامة	2	مراجعة عامة	14

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
الحاسبات	
2. رمز المقرر	
112203	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني (الربيعي)	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 3 / 4	
5. أشكال الحضور المتاحة	
الزامي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
1.5 / 30	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم:	د. دريد حمادة عياش
الأيمل: druid.h.ayash@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	1. مقدار استيعاب الطالب للمادة. 2. القدرة على التحليل وتطبيق ماتعلمه بشكل عملي على الحاسبة. 3. عرض المادة على الطلبة في مختبر الحاسبات ومن ثم تطبيق من قبلهم. 4. أسئلة وأجوبة مباشرة حول المادة السابقة والعصف الذهني. 5. عرض افلام تعليمية خاصة بالمادة وذلك لترسيخ القدرة على التعلم.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	. طريقة شرح المادة نظرياً وذلك بعرض المادة على الشاشة الذكية على شكل مخططات وصور وكذلك عرض Videos وذلك لشد انتباه الطالب ومساعدته على عدم الشعور بالملل. . والطريقة العملية والمتمثلة بتطبيق ما تعلمه الطالب على الحاسبة واجراء امتحانات يومية وشهرية.

. حث الطلبة على استخدام الانترنت والعمل بشكل فريق وزيارة المكتبة من خلال مطالبتهم بأعداد تقارير علمية حول المواضيع التي تعطي لهم ضمن المقرر.

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	الفصل الاول تشغيل برنامج الاكسل 2010 تبويب ملف، واجهات البرنامج	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
2	2	الواجهة الرئيسية	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
3	2	انشاء جدول Table	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
4	2	انشاء متسلسلة Series	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
5	2	انشاء دالة Function	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
6	2	خزن الملف	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
7	2	امتحان الشهر الاول	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
8	2	اعدادات الطباعة	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
9	2	إدارة البيانات	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
10	2	إدارة الكائنات Objects	الاكسل 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
11	2	مقدمة وواجهة المستخدم في برنامج البوربوينت	البوربوينت 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
12	2	اعداد شريحة Slide وتحريك العناصر في الشريحة Custom Animation	البوربوينت 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
13	2	صيغ خزن الملف، اعداد مشروع متعدد الشرائح	البوربوينت 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
14	2	اعداد عرض تفاعلي Interactive Show، اعداد اليوم صور	البوربوينت 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية
15	2	امتحان الشهر الثاني	البوربوينت 2010	نظري + عملي	حضور وامتحانات يومية وشهرية

11. تقييم المقرر

- درجة الامتحان الأول من (15) درجة.
- درجة الامتحان الثاني من (15) درجة.
- درجة الحضور والمشاركة اليومية (5) درجة.
- درجة التقرير (5) درجة.
- درجة نهاية الكورس من (40) درجة.

12. مصادر التعلم والتدريس

	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
	المراجع الرئيسية (المصادر)
- شرح برنامج بوربوينت 2010 الكتاب باللغة العربية شرح كامل للبرنامج بالواجهة الانجليزية مع تمرين عملي على انشاء العروض التقديمية- تأليف :م/ محمد ابو العلا	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
http://download-internet-pdf-ebooks.com/12082-free-book	
https://www.dcc.vccs.edu/TLTR/Blackboard9 http://www.stanford.edu/services/network/	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

خطة تطوير المقرر الدراسي:

اعتماد المنهج على References عالمية حديثة تلائم التطور التكنولوجي السريع وتلائم سوق العمل.

الرمز: 012210	اسم المادة: مبادئ صناعات غذائية			المرحلة الاولى	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3) ساعات عملية			(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا مقدمة عامة في علوم وتكنولوجيا الاغذية (تعريف علوم الاغذية، وأهمية الصناعات الغذائية) وشرح وافى لمكونات الغذاء الكبرى والصغرى مثل (الكربوهيدرات، البروتينات، الدهون، الفيتامينات والاملاح المعدنية)، ويتناول أيضا طرق ومسببات فساد الاغذية ، التلوث الغذائي. كما يدرس الطالب نبذة عن تقنيات حفظ الاغذية وخصائصها.					
الهدف من تدريس المنهج					
هذا المقرر يهدف إلى تنمية مهارات ومعرفة الطلاب في مجال الصناعات الغذائية، من خلال دراسة التركيب الكيميائي والخصائص الطبيعية والكيميائية والوظيفية لمكونات الاغذية مثل الماء والكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات واسباب تلفها وطرائق حفظها.					
نتائج التعلم					
يكون المتعلم قادرا على فهم مكونات الغذاء حسب خواصها وتوظيفها بالشكل الملائم. يكون المتعلم قادرا على حساب الطاقة الناتجة عن مكونات الاغذية. معرفة العوامل المؤثرة على تركيب الغذاء. يكون المتعلم قادرا على معرفة مجاميع الاغذية واصنافها. يكون المتعلم قادرا على معرفة عوامل فساد الاغذية ومواد التعبئة والتغليف.					
الكتاب المنهجي					
مبادئ الصناعات الغذائية د. ماجد بشير الاسود د. عمر فوزي عبدالعزيز د. امجد سولافا					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
40%	20%	5%	10%	25%	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3		2	تاريخ نشوء الصناعات الغذائية	1
3		2	الصناعات الغذائية وتطورها في العراق	2
		2	مكونات الغذاء	3
		2	الماء والكربوهيدرات	4
		2	البروتينات	5
		2	الدهون	6
		2	الفيتامينات والمعادن والانزيمات	7
		2	مجاميع الاغذية	8
		2	التلف الميكروبي	9
		2	التلف غير الميكروبي	10
		2	طرائق حفظ الاغذية	11

جدول الدروس الأسبوعي

012201	احصاء	المرحلة الثانية	اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها اسبوعيا
تعريف الطالب بالقوانين الإحصائية وتطبيق هذه القوانين في تفسير نتائج التجارب والبحوث التي تتعلق بمفاهيم نباتية تخص قسم المحاصيل الحقلية			وصف المنهج
تعليم الطالب بالقوانين الإحصائية وكيفية تطبيقها على مناحي مختلفة من الأحياء منها ومنها النباتات.			الهدف من تدريس المنهج
أيصال الطالب الى مستوى بحيث له القدرة على تفسير النتائج (البحوث) وتحويلها الى واقع عملي يستفاد منها مستقبلا التخرج . اثناء الدراسة وبعد			نتائج التعلم
المدخل الى الإحصاء تأليف د. خاشع محمود الراوي			الكتاب المنهجي
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
40%	20%	5%	10%
			الاختبارات الفصلية العملية
			25%
			تقديرات الفصل الدراسي

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الأسبوع
3	تطبيقات عملية للدرس الاول	2	تعاريف عامة ، والرموز الإحصائية	1
3	تطبيقات عملية للدرس الثاني	2	جدول التوزيع التكراري	2
3	تطبيقات عملية للدرس الثالث	2	التمثيل البياني	3
3	تطبيقات عملية للدرس الرابع	2	مقاييس التوسط	4
3	الامتحان الفصلي العملي الاول	2	مقاييس التشتت	5
3	تطبيقات عملية للدرس الخامس والسادس	2	الاحتمالية وقوانين الاحتمالية	6
3	تطبيقات عملية للدرس السابع	2	الامتحان الفصلي النظري الاول	7
3	تطبيقات عملية للدرس الثامن	2	التوزيعات الاحتمالية المنقطعة (مربع ذي الحدين)	8
3	تطبيقات عملية للدرس التاسع	2	التوزيعات الاحتمالية المستمرة (المنحنى الطبيعي)	9
3	تطبيقات عملية للدرس العاشر	2	الفرضية الإحصائية	10
3	تطبيقات عملية للدرس احادي عشر	2	توزيع Z و توزيع t	11
3	تطبيقات عملية للدرس الثاني عشر	2	توزيع مربع كاي	12
3	تطبيقات عملية للدرس الثالث عشر	2		13
3	تطبيقات عملية للدرس	2		

الرمز: 011222	اسم المادة كيمياء عضوية	المرحلة الثانية	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
<p>الالمام بكل ما هو مستحدث وجديد في استراتيجيات التعليم والتعلم. استفادة من مستجدات نتائج البحوث العلمية في الكيمياء العضوية. تطبيق بعض إستراتيجيات التدريس الحديثة.</p>			وصف المنهج
<ul style="list-style-type: none"> • تعريف الطلبة على المركبات العضوية • انواع المركبات العضوية. • تسمية المركبات العضوية • تحضير المركبات العضوية 			الهدف من تدريس المنهج
<p>تزويد الطلبة بالأساسيات والمحاضرات المتعلقة بالمادة . أستخدم أساليب العرض Power Point ومقاطع Videos لغرض إيصال المعلومات والمفاهيم العلمية بشكل جيد وواضح للطلاب. . حث الطلبة على استخدام الانترنت وزيارة المكتبة من خلال مطالبتهم بأعداد تقارير علمية حول المواضيع التي تعطي لهم ضمن المقرر</p>			نتائج التعلم
الكيمياء العضوية الجزء الاول والثاني للصفوف الثانية/ تأليف د. فهد علي			الكتاب المنهجي
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
40%	20%	5%	25%
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1.	تعريف الكيمياء العضوية	2	مقدمة تعريفية بالمختبر والزجاجيات المختبرية	3
2.	الكربون في الطبيعة	2	شروط السلامة الكيميائية في المختبر	3
3.	تركيب الذرة	2	قياس درجة انصهار حامض البنزويك	3
4.	الواصر	2	قياس درجة انصهار بعض المركبات العضوية	3
5.	الصيغة الجزيئية والايزومرات	2	قياس درجة غليان كحول الايثانول	3
6.	البارافينات الالكانات	2	تنقية المركبات العضوية	3
7.	امتحان الشهر الاول	2	امتحان الشهر الثاني	3
8.	الألكينات و الألكاينات	2	إعادة البلوة	3



جامعة تكريت
كلية الزراعة
قسم علوم الاغذية



جدول الدروس الأسبوعي

011201	رسم هندسي	المرحلة الاولى	اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 1	(3) ساعات عملية		ساعات التدريس المخطط لها اسبوعيا
وصف البرنامج الأكاديمي هذا ايجازاً مقتضياً لأهم خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها في دراسة الرسم الهندسي مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من الفرص المتاحة في الدرس .			وصف المنهج
تعليم الطلبة أساسيات الرسم الهندسي واستخداماتها في المجال الزراعي و تطبيق هذه الأساسيات عمليا في المجالات الزراعية المختلفة وتهيئة كوادر متقدمة في مجال الرسم الهندسي يمكنها تسخير مهارات الرسم الهندسي في مختلف المجالات الزراعية.			الهدف من تدريس المنهج
بعد تلقي هذه المادة يكون الطالب قادرا على التعرف على ادوات الرسم الهندسي واستعمالاتها - شرح ابعاد اللوحة وجدول البيانات وكتابة الاحرف - انواع الخطوط وتطبيقاتها وبعض العمليات الهندسية - الأقواس والمماسات - المساقط- رسم المقاطع الموازية للمستويات الاساسية - رسم المنظور الهندسي.			نتائج التعلم
الرسم الهندسي لطلبة كليات الزراعة، د. ناطق صبري حسن، 1990			الكتاب المنهجي
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
	60 %		40 %

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الأسبوع
3	نبذه عن أهمية الرسم الهندسي وعلاقته بالزراعة			1
3	أدوات الرسم الهندسي واستعمالاتها			2
3	شرح أبعاد اللوحة وجدول البيانات وكتابة الأحرف			3
3	أنواع الخطوط وتطبيقاتها وبعض العمليات الهندسية			4
3	تدريب على الادوات			5
3	الأقواس والمماسات			6
3	تطبيق على المواضيع السابقة			7
3	رسم المساقط الثلاثة للجسم المائل			8
3	الامتحان الفصلي العملي الاول			9
3	رسم المساقط الثلاثة للجسم المتقايس			10

الرمز: 001240	اسم المادة	المرحلة : تصنيع لحوم			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية			ساعات التدريس المخطط لها
تتضمن المادة دراسة المكونات الاساسية للحوم ودراسة خصائص اللحوم الكيمائية والفيزيائية والقيمة الغذائية والصحية للحوم وطرق تصنيع اللحوم وحفظها وكيفية المحافظة على جودة اللحوم وفساد اللحوم					
الهدف من تدريس المنهج					
تهدف المادة الى تعريف الطالب بالخصائص الغذائية والتصنيعية وطرق حفظ اللحوم					
نتائج التعلم					
جعل المتعلم قادر على تحسين الخصائص التصنيعية للحوم بصور صحية وملانمة للمستهلك					
تتضمن المادة دراسة المكونات الاساسية للحوم ودراسة خصائص اللحوم الكيمائية والفيزيائية والقيمة الغذائية والصحية للحوم وطرق تصنيع اللحوم وحفظها وكيفية المحافظة على جودة اللحوم وفساد اللحوم					
تقديرات الفصل الدراسي					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	طرق اخذ العينات	2	صحة اللحوم والصحة العامة	1
3	تقدير المحتوى الرطوبي	2	نقل الحيوان الى المجزرة	2
3	تقدير البروتين	2	ذبح الحيوان	3
3	تقدير الدهن	2	التلوث ومصادره في المجازر	4
3	تقدير الرماد	2	الفحص قبل الذبح	5
3	تقدير مستوى الاحماض الدهنية الحرة	2	فحص الذبائح اثناء وبعد الذبح	6
3	تقدير مستوى الاس الهيدروجيني	2	الفحص بعد الذبح	7
3	تقدير رقم البيروكسيد	2	نقل اللحوم	8
3	تقدير رقم الثايوباربيوترك	2	تصنيع وحفظ اللحوم	9
3	تقدير مستوى النايتروجين الكلي المتطاير	2	التركيب الكيمائي للحوم	10
3	التقييم الحسي للحوم	2	العوامل المؤثرة في طبيعة اللحوم	11
3	الكشف عن العدد الكلي للبكتريا	2	جودة اللحوم	12
3	الكشف عن البكتريا المحبة للبرودة والحرارة	2	التغيرات التي تحدث بعد ذبح الحيوان وتحول العضلات الى لحم	13
3	الكشف عن البكتريا المحللة للدهن والبروتين	2	اللحوم غير الصالحة للاستهلاك البشري	14

الرمز: 012220	اسم المادة / كيمياء فيزيائية	المرحلة / الثانية			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية			ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج					
تعريف الكيمياء الفيزيائية واقسامها وخصائصها وتطبيقاتها، المحاليل، حل أمثلة، القانون العام للغازات، قانون دالتون للضغوط الجزئية، المادة وتبادل الحالة، الضغط البخاري للسائل، المحاليل غير المثالية، قياس الزوجة، التوتر السطحي، توازن الصنف، حساب الكثافة البخارية والوزن الجزئي بطريقة فكتورماير، ايجاد الوزن الجزئي للسائل بالتقطير البخاري، ايجاد الوزن الجزئي بطريقة الكرايوسكوب (الانخفاض في درجة الحرارة)، تعيين حرارة المحلول من قياس قابلية الذوبان، تعيين حرارة التعادل في الحامض والقاعدة بواسطة البمسر					
الهدف من تدريس المنهج					
تهدف المادة الى تعريف الطالب على مفهوم علم الكيمياء الفيزيائية ومفهوم المحاليل وتركيبها كما تعمل على تعريف الطالب كيف التعامل والمزج بين المحاليل وطرق الحساب					
نتائج التعلم					
تعليم الطالب اساسيات المحاليل وطرق تحضيرها وطرق الحسابية والقوانين العامة للغازات					
الكتاب المنهجي					
د. راند طارق غانم					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
40%	20%	5%	10%	25%	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	قياس الزوجة	2	المحاليل	1
3	التوتر السطحي	2	المولارية	2
3	توازن الصنف	2	العيارية	3
3	حساب الكثافة البخارية	2	المولالية	4
3	الوزن الجزئي بطريقة فكتورماير	2	الكسر المولي	5
3	ايجاد الوزن الجزئي للسائل	2	حل الامثلة	6
3	ايجاد الوزن الجزئي بطريقة الكرايوسكوب	2	القانون العام للغازات	7
3	تعيين حرارة المحلول	2	حل الامثلة	8
3	تعيين حرارة التعادل في الحامض والقاعدة	2	قانون دالتون للضغوط الجزئية	9
		2	حل الامثلة	10
		2	الضغط البخاري للسائل	11
		2	حل الامثلة	12
		2	المحاليل غير المثالية	13
		2	حل الامثلة	14

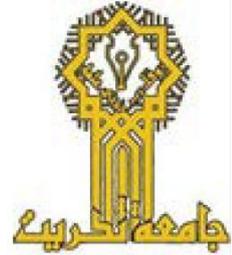
الرمز: 001220	اسم المادة /هندسة معامل الاغذية	المرحلة /الثانية			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية			ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج					
تعريف هندسة معامل الاغذية واقسامها وخصائصها وتطبيقاتها،					
تهدف المادة الى تعريف الطالب على مفهوم هندسة معامل الاغذية ومفهوم المعادن وتركيبها كما تعمل على تعريف الطالب كيف حساب المواد الداخلة والخارجة من عملية التصنيع وطرق الحساب					
نتائج التعلم					
تعليم الطالب اساسيات تصنيع المعامل والحسابات الرياضية					
د. أسعد رحمان الحلفي					
الكتاب المنهجي					
تقديرات الفصل الدراسي					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	حل أمثلة	2	المعادن المستعملة في صناعة الادوات والمعادن المختلفة	1
3	حل أمثلة	2	موازنة المادة والطاقة	2
3	حل أمثلة	2	انتقال الحرارة في التصنيع الغذائي	3
3	حل أمثلة	2	انتقال الحرارة بالحمل والاشعاع	4
3	حل أمثلة	2	انتقال الحرارة غير المستقر والمبادلات الحرارية	5
3	حل أمثلة	2	جريان الموائع	6
3	حل أمثلة	2	توليد البخار واستعماله	7
3	حل أمثلة	2	التجفيف	8
3	حل أمثلة	2	البسترة	9
3	حل أمثلة	2	التعقيم	10
3	حل أمثلة	2	التبريد والتجفيف	11



جامعة تكريت
كلية الزراعة
قسم علوم الاغذية



جدول الدروس الأسبوعي

011202	تصميم وتحليل التجارب		المرحلة الثانية		اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية		(2) ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها اسبوعيا
إعطاء الطالب معلومات عن تخطيط وتطبيق وتصميم وتنفيذ وتحليل نتائج البحوث والدراسات التي تجرى في المختبرات والحقول لغرض تعميم نجاح فكرة البحث العلمي واعمامها على مستوى التطبيق العملي.					وصف المنهج
معرفة الدارس بأسس تطبيق البرامج والتصاميم لحل مشاكل تصادف مشروع بحثي معين ووضع الحلول لها.					الهدف من تدريس المنهج
حصول الطالب على معلومات تفيد تفسير هذه النتائج التي صممها ونفذها الى حيز التطبيق بحيث يكون قادرا على تفسير النتائج					نتائج التعلم
تصميم وتحليل تجارب تأليف د. خاشع محمود الراوي					الكتاب المنهجي
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
40%	20%	5%	10%	25%	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الأسبوع
3	تطبيقات عملية للدرس الاول	2	تعريف عامة	1
3	تطبيقات عملية للدرس الثاني	2	مقاييس التوسط والتباين . التجارب ذات العامل الواحد : تصميم عشوائي كامل متساوي التكرارات تصميم عشوائي كامل عدم تساوي المكررات	2
3	تطبيقات عملية للدرس الثالث	2	تصميم القطاعات العشوائية الكاملة	3
3	تطبيقات عملية للدرس الرابع	2	تقدير القيم المفقودة لتصميم القطاعات العشوائية الكاملة . تقدير الكفاءة النسبية لتصميم القطاعات العشوائية الكاملة	4
3	الامتحان الفصلي العملي الاول	2	صميم المربع اللاتيني	5
3	تطبيقات عملية للدرس الخامس والسادس	2	تقدير القيم المفقودة لتصميم المربع اللاتيني	6
3	تطبيقات عملية للدرس السابع	2	الامتحان الفصلي النظري الاول	7
3	تطبيقات عملية للدرس الثامن	2	قدير الكفاءة النسبية لتصميم المربع اللاتيني	8
3	تطبيقات عملية للدرس التاسع	2	المقارنة بين متوسطات المعاملات للتجارب ذات العامل الواحد	9
3	تطبيقات عملية للدرس العاشر	2	التجارب العاملية / تصميم العشوائي الكامل	10
3	تطبيقات عملية للدرس احادي عشر	2	التجارب العملية / تصميم القطاعات العشوائية الكاملة.	11
3	تطبيقات عملية للدرس الثاني عشر	2	اختبار المتوسطات الحسابية للتجارب العاملية	12
3	تطبيقات عملية للدرس الثالث	2	نظام الألواح المنشقة التجارب	13

الرمز: 012202	اسم المادة: الكيمياء الحياتية	المرحلة: الثانية	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛			
الهدف من تدريس المنهج 1 - يتقن الطالب معرفة التراكيب الكيميائية للمكونات الحية ووظائفها بشكل كفاء 2 - التمييز بين الأحماض الأمينية والنوية ودور كل منها 3 - التمييز بين انواع الدهون وتركيبها ووظائفها			
نتائج التعلم تمكين الطالب من الحصول على المعرفة النظرية للكيمياء الحياتية ومعرفة الطالب للمفاهيم الأساسية للمركبات العضوية الحياتية وكذلك معرفة الطالب لمكونات وتركيب الكربوهيدرات، البروتينات، الدهون والأحماض الأمينية.			
الكتاب المنهجي الكيمياء الحياتية (بأسل كامل دلالي) الكيمياء الحياتية جامعة الموصل تاليف الأستاذ الدكتور طارق يونس احمد والأستاذ المساعد الدكتور لؤي عبد على الهلالي			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
%40	%20	%5	%10
الاختبارات الفصلية النظرية % 25			

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مقدمة عن الكيمياء الحياتية	2	الكاربوهيدرات	3
2	خصائص الماء	2	تفاعلات السكريات مع الحوامض غير المؤكسدة	3
3	الكاربوهيدرات	2	كشف مولش	3
4	الكاربوهيدرات	2	كشف سلفانوف	3
5	الكاربوهيدرات	2	كشف بيال	3
6	الدهون	2	تفاعلات المجموعة الالدهايدية	3
7	الدهون	2	كشف بندكت	3
8	الدهون	2	كشف بارفويد	3
9	الاحماض الامينية	2	كشف فهلنك	3
10	الاحماض الامينية	2	كشف السكريات المتعددة	3
11	البروتينات	2	كشف اليود	3
12	البروتينات	2	التحلل المائي للنشا	3

الرمز: 001230	اسم المادة : علم الحياة الجزيئي	المرحلة : الثالثة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :3.5	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج - علم الحياة الجزيئي.. مفهومه و مجالاته .. حقيقة المادة الوراثية في الكائنات الحية (DNA, RNA، والكروموسومات) والتجارب المتعلقة بذلك - تركيب المادة الوراثية (DNA) في بدائية النواة و الحقيقية النواة - الصفات الفيزيائية للمادة الوراثية - تضاعف الـ DNA - التعبير الجيني (الاستنساخ والترجمة)			
الهدف من تدريس المنهج تعريف الطلبة بالجوانب المختلفة لعلم الحياة الجزيئي وعلاقته باختصاصهم وفهم التقنيات الجزيئية الحديثة ودراسة امكانية تطبيق تلك التقنيات فيما له علاقة بمجال اختصاصهم			
نتائج التعلم تعليم الطالب اساسيات علم الحياة الجزيئي وحقيقة المادة الوراثية وفهم اهم التقنيات الحديثة وامكانية تطبيق تلك التقنيات .			
الكتاب المنهجي علم الحياة الجزيئي / تأليف أ.د. محمد عمر محي الدين و أ.م.د. حميد عبود جبر (2017) // الدار العربية للطباعة والنشر والترجمة.			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
%40	%20	%5	%10
الاختبارات الفصلية النظرية % 25			

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	فحص تركيب خلايا مختلفة تحت المجهر	2	علم الحياة الجزيئي.. مفهومه ومجالاته..حسقة المادة الوراثية في الكائنات الحية والتجارب المتعلقة بذلك	1
3	استخلاص الـ DNA	2	تركيب المادة الوراثية في بدائية وحقيقية النواة	2
3	استخلاص الـ RNA	2	طرق تضاعف الـ DNA في بدائية وحقيقية النواة	3
3	التقدير الكمي للـ DNA	2	الاستنساخ Transcription .. الية الاستنساخ وتأثير المضادات الحيوية عليها	4
3	التقدير الكمي للـ RNA	2	- الترجمة (ثلاثة اسابيع) الانواع المختلفة من RNA وتركيبها - عملية شحن وتنشيط الـ Trna - الشفرات الوراثية وصفاتها وعلاقتها بالاحماض الامينية - الريبوسومات في حقيقية وبدائية النواة - الية عملية الترجمة - التحويلات ما بعد الترجمة	5
3	تقدير الـ Tm للـ DNA	2	التحكم في التعبير عن الجينات	6
3	الانزيمات القاطعة	2	ليات انتقال المعلومات الوراثية بين الاحياء المجهرية	7

الرمز: 002230	اسم المادة : مسارات ابيضية			المرحلة : الثالثة		اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3) ساعات عملية			(2) ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج						
مادة المسارات الابيضية						
تعليم الطلبة اساسيات المسارات الابيضية ، ماهو الايض ، صورته ، اين يتم ، معرفة الفروقات بين صور الايض المختلفة ، ومعرفة الانزيمات و ظروف الايض المختلفة						
يكون الطالب على معرفة شاملة بما يخص ايض الغذاء و كيفية امتصاصه في الجسم						
الكتب المنهجية						
تقديرات الفصل الدراسي						
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية		
%40	%20	%5	%10	% 25		

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	اسبوع
3	مقدمة عامة	2	مقدمة عن المسارات الابيضية	1
3	تعريف الايض	2	الايض المتوسط	2
3	ايض الكربوهيدرات 1	2	مراحل عمليات الهدم و البناء	3
3	ايض الكربوهيدرات 2	2	الاكسدة الحيوية	4
3	ايض البروتينات 1	2	انحلال السكر	5
3	ايض البروتينات 2	2	تمثيل الكربوهيدرات	6
3	الامتحان الشهري 1	2	الامتحان الشهري 1	7
3	ايض الدهون	2	دورة TCA	8
3	فحوصات الكولسترول	2	ايض الاحماض الامينية	9
3	فحوصات اليوريا	2	دورة اليوريا	10
3	الامتحان الشهري 2	2	ايض الدهون 1	11
3	مراجعة عامة	2	ايض الدهون 2	12
		2	الامتحان الثاني - شهري	13
		2	مراجعة عامة	14

الرمز: 001230	اسم المادة تغذية انسان	المرحلة الثالثة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 2 ساعة		(2)ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج			
التعرف على التركيب الكيميائي للغذاء من المكونات الكبرى والصغرى ووضع المقررات الغذائية للمجتمع حسب الفئات والمراحل العمرية المختلفة ومعرفة العوامل المؤثرة على نسب المكونات والحصول عليها حسب المتطلبات الغذائية			
الهدف من تدريس المنهج			
1.تعريف علم الغذاء والتغذية واهميته. 2.الخصائص العامة للغذاء. 3.التعرف على اقسام علم التغذية. 4.التعرف على خصائص كل من مكونات الغذاء. 5.دراسة تطبيقاتها في مجال صحة الانسان وعلاقة الغذاء بالامراض. 6.تعزيز مبادئ التعلم المستمر لمواكبة التطوير المنهي الذاتي.			
نتائج التعلم			
1.تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتخيل الموضوعي. 2.تزويد الطلبة بأساسيات المقرر الدراسي والمواضيع الإضافية. 3.طرح أسئلة فكرية مع المناقشة. 4.عرض أفلام توضيحية.			
تغذية انسان ، د. عبدالله محمد ذنون			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
40%	20%	5%	25%
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
		2	مفهوم علم التغذية	1
		2	اقسام الغذاء	2
		2	الكاربوهيدرات	3
		2	الدهون	4
		2	البروتينات	5
		2	الماء في الخلايا	6
		2	امتحان	7
		2	الايض	8
		2	الفيتامينات	9
		2	المعادن الكبرى	10
		2	تغذية الأطفال	11

الرمز: 001230	اسم المادة : كيمياء الاغذية		المرحلة : الثالثة		اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3) ساعات عملية		(2) ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة					
الهدف من تدريس المنهج تزويد الطالب بالمعلومات النظرية والعملية حول التركيب الكيميائي للمادة الغذائية وطرق تحليل الاغذية سواء في صورتها الخام او المصنعة ويشمل هذا التركيب (الماء والكاربوهيدرات والدهون والبروتينات والانزيمات والعناصر المعدنية والفيتامينات) وأهميتها. وتأثير عمليات التصنيع والتخزين والحرارة والتجميد والتغير في الاس الهيدروجيني على المكونات الرئيسية.					
نتائج التعلم مساعدة الطالب على تفهم كيفية حدوث التغيرات التي تحدث على مكونات المادة الغذائية من خلال شاشات العرض والبوربوينت. وبالتالي تهيئة الطالب للتصدي للمشاكل التي يواجهها في حياته العملية في هذا المجال و تعليم الطالب في المختبر التحليل الكيميائي وتقدير المكونات الغذائية السكريات والدهون واللزوجة والبروتينات والمعادن والفيتامينات باستخدام الاجهزة والمعدات المختبرية المختلفة.					
الكتاب المنهجي كتاب كيمياء أغذية تاليف د. باسل كامل الدلالي و د. كامل الركابي 1981					
الاختبار النهائي النظري		الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية
%40		%20	%5	%10	% 25
تقديرات الفصل الدراسي					

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	الماء	2	فحوصات الماء	3
2	المحاليل	2	تحضير المحاليل	3
3	الغرويات	2	الغرويات	3
4	السكريات الاحادية وقصيرة السلسلة	2	اختبارات السكريات الاحادية وقصيرة السلسلة	3
5	السكريات المتعددة	2	الكشف عن السكريات المتعددة	3
6	الدهون التصنيف	2	تقدير الدهون التصنيف	3
7	الدهون الستيرولات	2	الدهون الستيرولات	3
8	امتحان الشهر الاول	2	امتحان الشهر الاول	3
9	البروتينات الاحماض الامينية	2	تقدير البروتينات الاحماض الامينية	3
10	تغير الصفات الطبيعية	2	دراسة تغير الصفات	3

الرمز: 002230	اسم المادة :احياء الألبان المجهرية			المرحلة : الثالثة		اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3)ساعات عملية			(2)ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج						
يتضمن المنهج أهمية ودور الأحياء المجهرية في الحليب ومنتجاته						
الهدف من تدريس المنهج						
أعطاء الطالب معلومات مفصلة عن الحليب ومنتجاته والدور الذي تقوم به الأحياء المجهرية في هذا النوع من الأغذية كعوامل تلوث او ناقلة للأمراض ومن الجهة الأخرى أهمية الأحياء المجهرية النافعة في تصنيع منتجات الألبان						
نتائج التعلم						
الحصول على معلومات وأفية عن الدور الذي تقوم به الأحياء المجهرية في الحليب ومنتجاته سواء كانت ضارة او نافعة						
الكتاب المنهجي						
يتم اعداد المحاضرات من مصادر علمية مختلفة وتقدم الى الطالب بشكل ملزمة						
الاختبار النظري		الاختبار العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40		%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مقدمة عامة، الأحياء المجهرية الطبيعية في الحليب ومصادر التلوث بها	2	التعرف على الأجهزة والأدوات في مختبر الأحياء المجهرية	3
2	تأثير المعاملات التي تجري للحليب على المايكرو فلورا، الأحياء المجهرية في منتجات الحليب السائلة	2	تقدير الأحياء المجهرية في منتجات الألبان السائلة	3
3	تأثير المعاملات الحرارية على الأحياء المجهرية والخواص الكيميائية والحسية للحليب	2	التعرف على بعض أنواع بكتريا حامض اللاكتيك	3
4	البادئ، تحضير مزرعة البادئ، بكتريا حامض اللاكتيك	2	دراسة الأحياء المجهرية الابتدائية في الحليب الخام	3
5	الامتحان الشهري الأول	2	الأحياء المجهرية في الأجبان	3
6	المعززات الحيوية، المحفزات الحيوية، التآزر الحيوي	2	الامتحان الشهري الأول	3
7	القشدة، الأحياء المجهرية في أنواع القشدة، الألبان المتخمرة	2	الأحياء المجهرية في الحليب المجفف	3
8	اليوغرت، أهمية الأحياء المجهرية في الجبن، أنواع التلف الميكروبي للجبن	2	فحوصات بوادئ الألبان	3

الرمز: 001230	اسم المادة: احياء الأغذية المجهرية			المرحلة: الثالثة		اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: (3)	(3)ساعات عملية			(2)ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج						
يتضمن المنهج أهمية ودور الأحياء المجهرية في الأغذية الطازجة والمصنعة التعرف على أنواع الأحياء المجهرية ذات العلاقة المباشرة بطرق حفظ وتصنيع الأغذية وعوامل واشكال التلف التي تحدثها						
الهدف من تدريس المنهج						
الحصول على معلومات وافية عن الدور الذي تقوم به الأحياء المجهرية في الأغذية سواء كانت ضارة او نافعة						
نتائج التعلم						
الكتاب المنهجي						
ميكروبيولوجي الأغذية/ د. خلف صوفي الدليمي اساسيات الأحياء المجهرية الغذائي/ فيلدز						
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي	
%40	%20	%5	%10	% 25		

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	إرشادات مختبرية عامة	2	أهمية الأحياء المجهرية وعلاقتها بالأغذية	1
3	طريقة عد الأحياء المجهرية/طريقة عد الأطباق	2	الأحياء المجهرية وصفاتها المهمة في الأغذية	2
3	طريقة العد المجهرية المباشر	2	مصادر تلوث الأغذية بالأحياء المجهرية	3
3	طريقة العد الأكثر احتمالا MPN	2	الأحياء المجهرية في الأغذية النباتية(الفواكه والخضراوات)	4
3	صناعة مخمل اللهانة	2	الأحياء المجهرية في الحبوب ومنتجاتها	5
3	فحص اللحوم الطرية	2	الأحياء المجهرية في التوابل والمخللات والأغذية المجففة والمحفوظة بالتبريد والتجميد	6
3	الامتحان الشهري الأول	2	الامتحان الشهري الأول	7
3	فحص البيض	2	الأحياء المجهرية في الأغذية الحيوانية (اللحوم والأسماك والدواجن والبيض)	8
3	فحص العصائر والمشروبات الغازية	2	الفساد الميكروبي للأغذية المعلبة	9
3	فحص أدوات الطعام	2	التسمم والعدوى في الأغذية	10

الرمز: 001230	اسم المادة : كيمياء الاغذية			المرحلة : الثالثة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3) ساعات عملية			(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة					
الهدف من تدريس المنهج تزويد الطالب بالمعلومات النظرية والعملية حول التركيب الكيميائي للمادة الغذائية وطرق تحليل الاغذية سواء في صورتها الخام او المصنعة ويشمل هذا التركيب (الماء والكاربوهيدرات والدهون والبروتينات والانزيمات والعناصر المعدنية والفيتامينات) وأهميتها. وتأثير عمليات التصنيع والتخزين والحرارة والتجميد والتغير في الاس الهيدروجيني على المكونات الرئيسية.					
نتائج التعلم مساعدة الطالب على تفهم كيفية حدوث التغيرات التي تحدث على مكونات المادة الغذائية من خلال شاشات العرض والبوربوينت. وبالتالي تهيئة الطالب للتصدي للمشاكل التي يواجهها في حياته العملية في هذا المجال و تعليم الطالب في المختبر التحليل الكيميائي وتقدير المكونات الغذائية السكريات والدهون واللزوجة والبروتينات والمعادن والفيتامينات باستخدام الاجهزة والمعدات المختبرية المختلفة.					
الكتاب المنهجي كتاب كيمياء أغذية تاليف د. باسل كامل الدلاي و د. كامل الركابي 1981					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	الماء	2	فحوصات الماء	3
2	المحاليل	2	تحضير المحاليل	3
3	الغرويات	2	الغرويات	3
4	السكريات الاحادية وقصيرة السلسلة	2	اختبارات السكريات الاحادية وقصيرة السلسلة	3
5	السكريات المتعددة	2	الكشف عن السكريات المتعددة	3
6	الدهون التصنيف	2	تقدير الدهون التصنيف	3
7	الدهون الستيرولات	2	الدهون الستيرولات	3
8	امتحان الشهر الاول	2	امتحان الشهر الاول	3
9	البروتينات الاحماض الامينية	2	تقدير البروتينات الاحماض الامينية	3
10	تغير الصفات الطبيعية	2	دراسة تغير الصفات	3

الرمز: 002240	اسم المادة تطبيقات في التغذية العلاجية			المرحلة الرابعة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3) ساعات عملية			(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج					
التعرف على مكونات الغذاء كمياً ونوعياً للربط بينها وبين الوقاية او العلاج من بعض الامراض التغذوية المزمنة ووضع النظم والبرامج التغذوية الخاصة بهذه الامراض					
الهدف من تدريس المنهج					
1. وضع الخطط الغذائية بصورة صحية سليمة. 2. معرفة الخصائص العامة لمكونات الغذاء. 3. التعرف على الربط بين كل مكون من مكونات الغذاء وتأثيره على الامراض ذات العلاقة بالغذاء. 4. دراسة تطبيق المعلومات في مجال صحة الانسان وعلاقة معلومات البرنامج بالمجال الصحي الوقائي العلاجي.					
نتائج التعلم					
1. تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتحليل الموضوعي. 2. طرح الأسئلة الفكرية مع المناقشة. 3. عرض افلاح توضيحية.					
الكتاب المنهجي					
تغذية انسان ، د. عبدالله محمد دنون					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	حسابات المقررات	2	المقررات الغذائية	1
3	حسابات المكونات	2	التغذية المتوازنة	2
3	طرق التغذية	2	تغذية المرضى	3
3	النظام الغذائي للسمنة	2	السمنة	4
3	النظام الغذائي	2	تصلب الشرايين	5
3	النظام الغذائي	2	فقر الدم	6
3	امتحان	2	امتحان	7
3	النظام الغذائي	2	السرطان	8
3	النظام الغذائي	2	قرحة المعدة	9
3	النظام الغذائي	2	التهاب الكبد	10
3	النظام الغذائي	2	حصوات الكلى	11
3	تشخيص الحساسية	2	الحساسية	12
3	امتحان	2	امتحان	13

الرمز: 001240	اسم المادة: تقنية حيوية (1)	المرحلة: الرابعة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
تعريف طالبة قسم علوم الاغذية بمفهوم التقانة الحيوية والعلوم الأساسية التي يركز عليها سيما البيولوجيا الجزيئية والهندسة الوراثية والمعلوماتية الحيوية Bioinformatics .			
تعليم الطلبة مواصفات الكائن المجهرى الصناعي وكيفية عزله وحفظه وتحسينه وراثيا وتوضيح اهم المسالك الايضية التي تسلكها أنواع الاحياء المجهرية عند تغذيتها ونموها وبيان احتياجاتها الغذائية وأنواع المضافات الغذائية ودورها في تحديد أنواع المواد الايضية التي يمكن انتاجها تبعا لاستخدام تلك المضافات كذلك بيان كيفية استخدامها في التنمية للإنتاج الحيوي وتوضيح طرائق الفصل للمنتج الايضى الحيوي كل حسب نوعه.			
خلال الفصل الدراسي سيتعلم الطالب ماهي الاساسيات في التقنيات الاحيائية وأساليب العزل والتشخيص للاحياء المجهرية الصناعية واليات التحسين الوراثي للاحياء المجهرية الصناعية وماتحتاجه تلك الاحياء من متطلبات غذائية لانجاز النمو وإنتاج المنتج الايضى، فضلا عن معرفة طرائق التنمية الصناعية المناسبة لكل من المنتجات الحيوية.			
Kalidas Shetty, Gopinadhan Food Biotechnology, (2006). Edited by Paliyath, Anthony Pometto and Robert E. Levin.			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار العملي النهائي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
%40	%20	%5	% 25
نتائج التعلم			
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	تعريف وتاريخ تطور التقنية الحيوية	2	التدريب على تقنيات العزل للاحياء المجهرية الصناعية لانواع مختلفة منها	3
2	طرائق عزل الاحياء المجهرية الصناعية واليات حفظها	2	التدريب على طرائق الحفظ لعزلات الاحياء المجهرية الصناعية بانواعها المختلفة	3
3		2		3
4	تحسين الانتاج الحيوي لسلاسل للاحياء المجهرية الصناعية	2	التدريب على الية التطفير لبعض العزلات الصناعية	3
5		2		3
6		2		3
7		2		3
8	المتطلبات الغذائية للأحياء المجهرية الصناعية.	2	تجربة كلونة الجين لنقل جين محدد لصفة معينة الى بكتريا <i>E.coli</i>	3
9		2		3
10		2		3
11	طرائق التنمية المستعملة في الإنتاج الحيوي	2	التجربة في الإنتاج الحيوي باستعمال عزلة فطر صناعي باستعمال طريقة تخمرات الوجبات	3
12		2		3
13		2		3
14		2		3

الرمز: 002240	اسم المادة تصنيع زبد ومثلجات لبنية	المرحلة الرابعة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج			
<p>التعرف على أهمية الدهن في الحليب وطرق فرز الدهن والحصول على القشطة وأنواع القشطة ، الته على الطرق البسيطة وتجارية المتقطعة والمستمرة لإنتاج الزبد ، والعوامل المؤثرة على عملية الإنتاج وخطوات تعريف صناعة الجبن والمارجرين والسمنة والدهن الحر، تعليم الطلبة الخطوات الرياضية لال ربيع والتصافي للزبد .</p>			
الهدف من تدريس المنهج			
<p>تعليم الطلبة على أنواع المثلجات وأقسامها والمواد الداخلة في إنتاج المثلجات ودور كل واحد من هذه المكونات ، تعريف الطالب طرق إجراء حساب خلطات المثلجات المختلفة إنتاج القشطة والزبد والمار والدهن الحر والمثلجات والطرق الحسابية لربيع وتصافي الزبد وحساب مكونات خلطات المثلجات.</p>			
نتائج التعلم			
<p>التعرف على ارشادات الطلبة والعاملين في معامل الزبد والمثلجات بعض الأدوات والأجهزة الواجب في معامل الالبان.</p>			
الكتاب المنهجي			
<p>المحاضرات لكتاب : السامرائي ، عبد المجيد حماد ؛ العمر ، محمود عيد ؛ الدروش ، عامر خلف (9) + المثلجات اللبنة بتأليف الدكتور رياض محمد سليم</p>			
الاختبار النهائي الال	الاختبار النهائي الال	الاختبارات الال	الاختبارات الال
40%	20%	5%	10%
			25%

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	منتجات الالبان الدهنية	2	فرز الحليب	3
2	أنواع القشدة المحضرة للمستهلكين	2	صناعة القشطة	3
3	الزبد ذو نسبة الدهن المنخفضة	2	صناعة الزبدة	3
4	المارجرين	2	صناعة المارجرين	3
5	امتحان الشهر الال		امتحان الشهر الال	
6	التطورات الحديثة في صناعة الزبد واستعمالات الدهن	2	زيارة ميدانية	
7	البترين	2	صناعة اللبن الزبادي	3
8	الانضاج الفيزياوي	2	صناعة السمن البلدي	3
9	استعمال حليب الجاموس في صناعة الزبد	2	صناعة القير من حليب الجاموس	3
10	امتحان الشهر الثاني		زيارة ميدانية الى بعض معامل الالبان + امتحان يومي + تقرير الزيارة	
11	الطرق المستمرة لصناعة الزبد	2	صناعة المثلجات	3
12	السمن وصناعته	2	صناعة المثلجات القشدية	3
13	المثلجات اللبينية	2	صناعة المثلجات الصحية	3
14	المثلجات اللبينية الخاصة + امتحان	2	امتحان الشهر الثاني	

الرمز: 002240	اسم المادة: تصنيع اغذية (2)	المرحلة الرابعة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج يشمل هذا المقرر: تصنيع الدهون والزيوت (مصادرها، التركيب الكيميائي، طرائق استخلاصها، طرائق تصنيعها، منتجات الدهون والزيوت، خصائصها وخرزنها) ، تصنيع منتجات الطماطم (تركيبها الكيماوي، نوعيات المنتجات ومواصفاتها القياسية، الخطوات التكنولوجية لتصنيع العصير، المعجون، الصلصة ، الكتشاب، تعليب الثمار، تقييم النوعية ومراقبة الجودة) ، تصنيع مشروبات غازية (معاملة المياه، معامل الحصول على غاز CO2، مراحل التصنيع، التعبئة والتخزين) تكنولوجيا إنتاج وحفظ عصائر الفاكهة والخضراوات، تكنولوجيا انتاج اغذية الاطفال.			
الهدف من تدريس المنهج هذا المقرر يهدف إلى تأهيل الخريجين بمهارات علمية نظرية وعملية عالية لتلبية احتياجات العالم الأكاديمي والمهني في مجال تصنيع الأغذية وحفظها. يتناول المقرر الطرائق العلمية والتطبيقية لتصنيع الأغذية ومن ضمنها الزيوت والدهون والمشروبات الغازية ومنتجات الطماطم والعصائر واغذية الاطفال، ويشمل دراسة أنواع التصنيع الغذائي وأساليب الحفظ وأهميتها وأنواعها، بالإضافة إلى فهم مراحل التلف الغذائي وكيفية التعرف على أساليب الغش الغذائي. كما يتضمن المقرر دراسة خطوات تصنيع الزيوت والدهون بالتفصيل.			
نتائج التعلم يهدف المقرر إلى تمكين المتعلم من فهم مراحل تصنيع الغذاء مثل الزيوت والدهون وغيرها والتعرف على العوامل المؤثرة في تركيب الغذاء وأنواعه، بالإضافة إلى فهم عوامل فساد الأغذية ومواد التعبئة والتغليف.			
الكتاب المنهجي 1- د. صادق حسن الحكيم ، د. عبد علي مهدي حسن، تصنيع اغذية (1985) 1 2- د. صادق حسن الحكيم ، د. عبد علي مهدي حسن، تصنيع اغذية (1986) 2 3- د. صلاح كامل السماحي – تكنولوجيا الاغذية (2011)			
الاختبارات النظرية	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
25 %	20 %	5 %	10 %
الاختبار النهائي النظري			
40 %			

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مصادر الزيوت والدهون	2	تحضير المحاليل الملحية والسكرية	3
2	كيمياء الزيوت والدهون	2	حفظ الاغذية	3
3	طرائق تصنيع الدهون	2	انتاج المايونيز	3
4	منتجات الدهون والزيوت	2	تصنيع الكجب	3
5	الزيوت العطرية	2	تصنيع الصاص	3
6	تصنيع مشروبات غازية	2	صناعة المخبوزات	3
7	تصنيع منتجات طماطم	2	صناعة العصائر والشربت	3
8	تصنيع اغذية اطفال	2	صناعة المعجون	3

جدول الدروس الأسبوعي

011204	عناية وخزن	المرحلة الرابعة	اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها اسبوعيا
اهمية الخزن للحاصلات البستنية والفقد في الحاصلات واسبابه ومراحل نمو الثمار وطرق الجني والتدريج والعوامل المؤثرة على عمر الحاصلات ونضجها ومخازن الثمار المبردة وطرق خزن الثمار والتغيرات التي تحدث في الثمار اثناء النضج والجني والخزن		وصف المنهج	
مساعدة الطالب على فهم اهمية الخزن للمحاصيل البستنية وتمكين الطلبة من معرفة مراحل نمو الثمار وتركيبها الكيميائي، اكساب الطلبة مهارات في كيفية قطف الثمار وتدرجها وتعبئتها من دون حصول تلف، توضيح لاهم طرق تبريد الثمار من الحقل وحتى خزنها،		الهدف من تدريس المنهج	
بعد تلقي هذه المادة يكون الطالب قادرا على معرفة اهمية الخزن ومقدار الفقد في المحاصيل الزراعية والامور المؤثرة على سرعة تلف الثمار وتوضيح التركيب الكيميائي للثمار ومراحل نموها وطرق قطفها وتدرجها وظروف خزنها واهم طرق الخزن		نتائج التعلم	
عناية وخزن، تأليف عبد الاله مخلف/عناية وخزن الحاصلات البستنية تأليف غالب ناصر		الكتاب المنهجي	
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
40%	20%	5%	10%
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الأسبوع
3	تعريف بالاهمية الاقتصادية للخزن ومعرفة مقدار الفقد والتلف للحاصلات البستنية	2	الاهمية الاقتصادية للخزن ومقدار الفقد نتيجة الخزن	1
3	التعرف على مراحل نضج الثمار وعلاقة ذلك بالهرمونات النباتية	2	نمو ونضج الثمار وعلاقة ذلك بالهرمونات النباتية	2
3	معرفة اهم التغيرات التي تحدث للثمار اثناء النضج والخزن وتأثيرها على مدة الخزن	2	التغيرات الفسلجية والكيميائية التي تحدث للثمار اثناء النضج والخزن	3
3	معرفة اهم المقاييس التي تعتمد من اجل تحديد افضل موعد لجني الثمار	2	مقاييس اكتمال النمو والنضج وتحديد موعد الجني	4

1. اسم المقرر: خبز ومعجنات	
خبز ومعجنات - عملي	
2. رمز المقرر:	
002230	
3. الفصل / السنة: السنوي	
الفصل الربيعي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2023/3/1	
5. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور + الكتروني	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
2 نظري + 3 عملي في الاسبوع (45 ساعة الكلية للعملي) / 3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
م.د. انتصار داود مصطفى	
8. اهداف المقرر	
1-تعريف الطلاب بمادة خبز ومعجنات العملية 2-مساعدته الطلاب في اجراء التجارب العملية داخل المختبر 3-تصنيع انواع مختلفة من المعجنات 4- دراسة الاخطاء الشائعة في انتاج المعجنات	
9. استراتيجيات التعلم والتعليم والتعلم	
طريقة تحضير المواد الاولية واوزانها بصورة صحيحة طريقة الخلط الصحيح للمواد طريقه العمل الجماعي	

نموذج وصف المقرر

1.	اسم المقرر: تحليل اغذية
	تحليل اغذية
2.	رمز المقرر:
	c00000
3.	الفصل / السنة: السنوي
	فصلي
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2024
5.	أشكال الحضور المتاحة:
	اسبوعي
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):
	20 ساعة نظري+30 ساعة عملي
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)
8.	اهداف المقرر
	<p>تنمية المعرفة في مجالات علوم الاغذية وتحليل الاغذية من خلال البحوث التم الابداعية</p> <p>نقل المعرفة من خلال تأليف وترجمة الكتب في مجالات علم الغذاء وتحليل الا ونشر المعرفة في مجالات علوم الغذاء وتحليل الاغذية</p> <p>تأهيل الخريجين المهنيين في مجالات علوم الاغذية والتغذية وتزويدهم بالمع والمهارت المناسبة لسوق العمل من خلال توفي برامج الأكاديمية عالية الجودة المستوى الجامعي و الدراسات العليا</p>

خدمة المجتمع وتقديم الاستشارات الفنية للشركات المصنعة للمسؤولين عن التغذية.

رفع مستوى الوعي في المجتمع من التغذية البشرية في دعم الصحة والوقاية من الامراض واهمية التخلص من الانماط الغذائية الخاطئة

تطوير برامج التدريب المستمرة للخريجين لمواكبة احدث التطورات التكنولوجية في مجال | التخصص

ورفع مستوى الاداء.

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

تجارب علمية، محاضرات نظرية، ندوات وحلقات دراسية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	نظري+2 عملي3	تحليل الأغذية نظري	نظري : مقدمة عن تحليل الأغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
2	نظري+2 عملي3	تحليل الأغذية نظري	نظري: علاقة تحليل الاغذية بالعلوم الاخرى	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
3	نظري+2 عملي3	تحليل الأغذية نظري	نظري: الماء في الأغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
4	نظري+2 عملي3	تحليل الأغذية نظري	نظري: الأملاح العضوية في الأغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية

5	نظري+2 عملي3	تحليل الاغذية نظري	نظري: الرماد في الأغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
6	نظري+2 عملي3	تحليل الاغذية نظري	نظري: الفيتامينات في الأغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
7	نظري+2 عملي3	تحليل الاغذية نظري	نظري: الصبغات في الاغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
8	نظري+2 عملي3	تحليل الاغذية نظري	نظري: البروتينات في الاغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
9	نظري+2 عملي3	تحليل الاغذية نظري	نظري: الكربوهيدرات في الاغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية
10	نظري+2 عملي3	تحليل الاغذية نظري	نظري: الدهون في الاغذية	محاضرة لقاء ن نظرية وعملية	امتحانات يومية وفصلية

11. تقييم المقرر

L

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تحليل الاغذية
المراجع الرئيسية (المصادر)	تحليل الاغذية. fPd
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية،	المجلات العلمية الأكاديمية العراقية والعالمية

التقارير....)

Googel search

المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

الرمز: 002220	اسم المادة :صحة وسلامة اغذية		المرحلة :الثانية		اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :3	(3)ساعات عملية		(2)ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛					
الهدف من تدريس المنهج تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بملوثات الغذاء الميكروبية والكيميائية والفيزيائية والأشعاعية والاعذية المسببة للحساسية -تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حماية الانسان من ملوثات الغذاء الكيميائية والميكروبيولوجية -تمكين الطالب من الأمام باهم مصادر تلوث الاغذية -تمكين الطالب بقدرة الكشف على انواع تلف الاغذية المختلفة					
نتائج التعلم تمكين الطالب من الحصول على المعرفة النظرية لصحة وسلامة الغذاء ومعرفة الطالب للمفاهيم الاساسية لها .					
صحة الغذاء					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	صحة الغذاء	2	مفهوم صحة الاغذية	1
3	الادلة الميكروبية	2	الامراض المنقولة بالغذاء	2
3	معرفة الاعداد الكلية للبكتريا	2	العوامل المؤثرة على انتاج الامراض	3
3	تشخيص السموم	2	نمو الميكروبات في الغذاء	4
3	تشخيص المحتوى الميكروبي	2	الظروف المساعدة لنمو الميكروبات	5
3	عزل بكتريا الكلوسترديوم	2	امراض العدوى الغذائية	6
3	عزل بكتريا القولون	2	عوامل السيطرة على التلوث ونقاط التحكم الحرجة	7
3	عزل بكتريا Staphylococcus	2	السيطرة على الملوثات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية	8
3	عزل وتشخيص بكتريا السالمونيلا	2	كفاءة حفظ وتصنيع الاغذية	9
3	تحضير سبورات الفطر	2	نظام الهاسب	10

الرمز: 002230	اسم المادة : تصنيع تمر وسكر	المرحلة : الثالثة			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية			ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها ميرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة					
الهدف من تدريس المنهج التعرف على مكونات ثمرة التمر الكيميائية وتكنولوجيا تصنيع التمور والعمليات التصنيعية للسكر					
نتائج التعلم تدريب الطالب على كيفية استخدام مصادر المعلومات لإدامة وتطوير معلوماته الأساسية و إجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير أساليب الإنتاج					
كتاب تصنيع التمور والسكر					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	نبذة تاريخية عن التمور والنخيل والتوزيع الجغرافي	2	النخيل والتوزيع الجغرافي	3
2	عوامل خدمة النخيل	2	طرق خدمة النخيل	3
3	مراحل نمو الثمرة والتغيرات الكيميائية التي تحصل خلالها	2	مراحل نمو الثمرة	3
4	التركيب الكيميائي للثمرة : الماء ، الكاربوهيدرات	2	التركيب الكيميائي للثمرة	3
5	البروتينات، الدهون، الفيتامينات، الاملاح المعدنية، الصبغات،	2	تقدير البروتينات، الدهون، الفيتامينات، الاملاح المعدنية، الصبغات،	3
6	القيمة الغذائية للتمور	2	تقدير القيمة الغذائية للتمور	3
7	امتحان الشهري الاول	2	امتحان الشهري الاول	3
8	الامراض البايولوجية التي تصيب النخيل والتمور	2	الامراض البايولوجية التي تصيب النخيل والتمور	3
9	الافات الحشرية التي تصيب النخيل والتمور	2	الافات الحشرية التي تصيب النخيل والتمور	3
10	بعض معاملات التمور وتشمل : الانضاج الصناعي، الترطيب ، التجفيف، التلميع، البسترة ، التبخير	2	بعض معاملات التمور وتشمل : الانضاج الصناعي، الترطيب ، التجفيف، التلميع، البسترة ،	3

	التجوير			
--	---------	--	--	--

الرمز: 002240	اسم المادة: تصنيع اغذية (2)	المرحلة الاولى	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج يشمل هذا المقرر: تصنيع الدهون والزيوت (مصادرها، التركيب الكيميائي، طرائق استخلاصها، طرائق تصنيعها، منتجات الدهون والزيوت، خصائصها وخرزنها) ، تصنيع منتجات الطماطم (تركيبها الكيماوي ، نوعيات المنتجات ومواصفاتها القياسية، الخطوات التكنولوجية لتصنيع العصير، المعجون، الصلصة ، الكتشاب، تعليب الثمار، تقييم النوعية ومراقبة الجودة) ، تصنيع مشروبات غازية (معاملة المياه، معامل الحصول على غاز CO2، مراحل التصنيع، التعبئة والتخزين) تكنولوجيا إنتاج وحفظ عصائر الفاكهة والخضراوات، تكنولوجيا انتاج اغذية الاطفال.			
الهدف من تدريس المنهج هذا المقرر يهدف إلى تأهيل الخريجين بمهارات علمية نظرية وعملية عالية لتلبية احتياجات العالم الأكاديمي والمهني في مجال تصنيع الأغذية وحفظها. يتناول المقرر الطرائق العلمية والتطبيقية لتصنيع الأغذية ومن ضمنها الزيوت والدهون والمشروبات الغازية ومنتجات الطماطم والعصائر واغذية الاطفال، ويشمل دراسة أنواع التصنيع الغذائي وأساليب الحفظ وأهميتها وأنواعها، بالإضافة إلى فهم مراحل التلف الغذائي وكيفية التعرف على أساليب الغش الغذائي. كما يتضمن المقرر دراسة خطوات تصنيع الزيوت والدهون بالتفصيل.			
نتائج التعلم يهدف المقرر إلى تمكين المتعلم من فهم مراحل تصنيع الغذاء مثل الزيوت والدهون وغيرها والتعرف على العوامل المؤثرة في تركيب الغذاء وأنواعه، بالإضافة إلى فهم عوامل فساد الأغذية ومواد التعبئة والتغليف.			
الكتاب المنهجي 1- د. صادق حسن الحكيم ، د. عبد علي مهدي حسن، تصنيع اغذية (1985) 1 2- د. صادق حسن الحكيم ، د. عبد علي مهدي حسن، تصنيع اغذية (1986) 2 3- د. صلاح كامل السماحي - تكنولوجيا الاغذية (2011)			
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية
40%	20%	5%	25%

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مصادر الزيوت والدهون	2	تحضير المحاليل الملحية والسكرية	3
2	كيمياء الزيوت والدهون	2	حفظ الاغذية	3
3	طرائق تصنيع الدهون	2	انتاج المايونيز	3
4	منتجات الدهون والزيوت	2	تصنيع الكجب	3
5	الزيوت العطرية	2	تصنيع الصاص	3
6	تصنيع مشروبات غازية	2	صناعة المخبوزات	3
7	تصنيع منتجات طماطم	2	صناعة العصائر والشربت	3
8	تصنيع اغذية اطفال	2	صناعة المعجون	3

الرمز: 002240	اسم المادة: تقنية حيوية (2)	المرحلة: الرابعة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية	(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
تعريف طلبة قسم علوم الاغذية بمفهوم تطبيقات التقانات الاحيائية للوصول الى انتاج اهم المنتجات الحيوية استعمالا لاسيما ذات العلاقة مع صحة الانسان وتلبية متطلباته الغذائية.		وصف المنهج	
تعليم الطلبة كيفية اعداد البادئات للتصنيع الحيوي وتوضيح اهم التطبيقات في التقنية الحيوية لانتاج كل من البروتين الاحادي الخلية وتصنيع خميرة الخبز وامكانية انتاج الفيتامينات لاسيما B ₂ و B ₁₂ ، كذلك انتاج الاحماض الامينية لاسيما حامض الكلوتاميك وحامض اللايسين باستعمال الاحياء المجهرية الملائمة للانتاج.		الهدف من تدريس المنهج	
خلال الفصل الدراسي سيتعلم الطالب طرائق اعداد البادئات لاستعمالها المناسب في الانتاج الحيوي. كذلك التعرف على طرائق انتاج البروتين الاحادي من انواع الاحياء المجهرية المختلفة، والتعرف على كيفية استعمال خميرة <i>Saccharomyces cerevisiae</i> في انتاج خميرة الخبز. فضلا عن التعرف على الاليات والطرائق لانتاج بعض الفيتامينات من الاحياء المجهرية الصناعية، والتعرف على الاليات والطرائق الملائمة لانتاج بعض الاحماض الامينية من الاحياء المجهرية الصناعية.		نتائج التعلم	
Kalidas Shetty, Gopinadhan Food Biotechnology, (2006). Edited by Paliyath, Anthony Pometto and Robert E. Levin.		الكتاب المنهجي	
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
40%	20%	5%	25%
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	اعداد بادئات الاحياء المجهرية الصناعية	2	اعداد البادئات للاحياء المجهرية الصناعية	1
3		2		2
3	التدريب على اليات انتاج البروتين احادي الخلية من الاحياء المجهرية الصناعية	2	انتاج البروتين احادي الخلية	3
3		2		4
3		2		5
3		2		6
3	التدريب على اليات انتاج خميرة الخبز	2	انتاج خميرة الخبز	7
3		2		8
3		2		9
3	التدريب على انتاج الفيتامينات من الاحياء المجهرية الصناعية.	2	انتاج بعض الفيتامينات باستعمال الاحياء المجهرية الصناعية	10
3		2		11
3		2		12
3	التدريب على انتاج بعض الاحماض الامينية باستعمال عزلات	2	انتاج بعض الاحماض الامينية من الاحياء الصناعية	13
3		2		14

	من الاحياء المجهرية الصناعية			
--	------------------------------	--	--	--

الرمز: 001230	اسم المادة : حليب سائل	المرحلة : الثالثة			اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3)ساعات عملية	(2)ساعة محاضرات نظرية			ساعات التدريس المخطط لها
دراسة مبادئ الالبان العملية ودراسة خصائص المواد الخام الداخلة في الالبان و معرفة الصفات القياسية لبعض المنتجات اللبنية وطرق حفظها و خزنها و محاكاة عملية الانتاج الصحيحة					وصف المنهج
<p>1- أن يتعرف الطالب على مكونات الحليب الأساسية .</p> <p>2- أن يتعرف الطالب على الصفات الفيزيوكيميائية للحليب والعوامل التي تؤثر على مكونات الحليب .</p> <p>3- أن يتعرف الطالب على عيوب وغش الحليب</p> <p>4- أن يكون الطالب قادراً على معاملة الحليب في مراكز التجميع و في مصانع الألبان .</p> <p>5- أن يتعرف الطالب على المعاملات الحرارية للحليب</p> <p>6- أن يتعرف الطالب على كيفية إنتاج الحليب المكثف والمحلى .</p> <p>7- أن يتعرف الطالب على كيفية إنتاج الألبان المتخمرة</p>					الهدف من تدريس المنهج
تعليم الطالب على اجراء التقييم الحسي للحليب وتأثير المعاملات الحرارية على التركيب الكيميائي للحليب وطرائق الفحص عن غش الحليب وكيفية صناعة القشدة وانواعها والقيام بصناعة انواع مختلفة من الاجبان					نتائج التعلم
كتاب منتجات حليب سائل					الكتاب المنهجي
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
40%	20%	5%	10%	25%	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	التقييم الحسي للحليب	2	الحليب السائل	1
3	طرق الفحص عن غش الحليب	2	تركيب الحليب السائل	2
3	المعاملات الحرارية للحليب	2	تركيب الحليب السائل	3
3	تجنيس الحليب	2	تسويق الحليب السائل	4
3	القشدة وانواعها	2	القشدة وفرز الحليب	5
3	فرز الحليب	2	الامتحان الشهري	6
3	امتحان الشهر الاول	2	منتجات الالبان المكثفة	7
3	صناعة الحليب المكثف	2	منتجات الالبان المكثفة	8
3	صناعة الحليب المجفف	2	منتجات الالبان المجففة	9

الرمز: 002230	اسم المادة : كيمياء الالبان			المرحلة : الثالثة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3	(3)ساعات عملية			(2)ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج					
دراسة مبادئ الالبان العملية ودراسة خصائص المواد الخام الداخلة في الالبان و معرفة الصفات القياسية لبعض المنتجات اللبنية وطرق حفظها و خزنها و محاكاة عملية الانتاج الصحيحة					
الهدف من تدريس المنهج					
دراسة تركيب الحليب والعوامل المؤثرة فيه مثل البروتينات انواعها و صفاتها الكيميائية والفيزيائية كذلك الدهون وانواعها وخواصها والعوامل المؤثرة في تلفها وسكريات الحليب من حيث صفاتها وتقديرها واشكالها واملاح الحليب وانواعها وخواصها وكذلك انزيمات الحليب.					
نتائج التعلم					
تعليم الطالب على معرفة مكونات الحليب ومنتجاته وطرق قياس نسبة مكونات الحليب ومنتجاته					
كتاب كيمياء الالبان					
الكتاب المنهجي					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	% 25	

المواضيع

عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
3	فصل بروتينات الحليب	2	تركيب الحليب	1
3	تقدير بروتينات الحليب	2	دهون الحليب	2
3	الهجرة الكهربائية للبروتينات	2	الحوامض الدهنية	3
3	كروماتوجرافي الورق	2	التحلل الدهني	4
3	تقدير مجاميع السلفاهيدريل في الحليب	2	العوامل المؤثرة على الدهون	5
3	تأثير المنفعة على الحليب	2	الامتحان الشهري	6
3	امتحان الشهر الاول	2	سكر الحليب	7
3	تقدير الدهن بعدة طرق	2	املاح الحليب	8
3	فصل الدهون المتعادلة عن الفوسفوليبيدات	2	الخواص الطبيعية للحليب	9
3	تقدير الرقم البيروكسيدي	2	بروتينات الحليب	10

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
آفات مخازن	
2. رمز المقرر	
012220	
3. الفصل / السنة	
المرحلة الرابعة – الثانية / الفصل الربيعي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2022/9/10	
5. أشكال الحضور المتاحة	
الزامي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
75	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.م.د. زياد شهاب احمد	
الأيمل: zayidsh@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">تعريف الطلبة على آفات الحلم الزراعي المهمة واضرارها الاقتصادية، كيفية الكشف عن الإصابة، والسبل الكفيلة للحد من اضرار هذه الافة، ورفع إنتاجية المحاصيل الزراعية.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<p>. تزويد الطلبة بالأساسيات والمحاضرات المتعلقة بالمادة.</p> <p>. أستخدم أساليب العرض Power Point ومقاطع Videos لغرض إيصال المعلومات والمفاهيم العلمية بشكل جيد وواضح للطلاب.</p> <p>. حث الطلبة على استخدام الانترنت وزيارة المكتبة من خلال مطالبتهم بأعداد تقارير علمية حول المواضيع التي تعطى لهم ضمن المقرر.</p>

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	5	آفات المخازن	نبذة تاريخية عن طرق الخزن (خزن الحبوب) المتبعة في العالم والعراق وإيجابية وسلبيات كل طريقة	التعرف على اهم الاضرار المباشرة والغير المباشرة التي تنتج عن الاصابة بحشرات المخازن	أجراء اختبارات يومية وشهرية من خلال طرح أسئلة حول موضوع المادة الدراسية لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع
2	5		طرق كشف الاصابة الداخلية والخارجية للحبوب الناتجة عن الاصابة بحشرات المخازن	المفتاح التصنيفي لحشرات المخازن التابعة لرتبة غمدية الاجنحة	
3	5		بيئة حشرات المواد المخزونة وتكيفها لها. العوامل البيئية وعلاقتها بحشرات المواد المخزونة	العوامل التي تؤثر على القيمة الغذائية وفساد الحبوب	
4	5		. التكييفات التركيبية والوظيفية لحشرات المواد المخزونة . تفضيل لحشرات المواد المخزونة للتكاثر على الحبوب واصنافها. المواصفات العامة لرتبة غمدية الاجنحة	طرائق تقدير الرطوبة في الحبوب ومنتجاتها	
5	5		مصادر الاصابة بحشرات المخازن	الصفات العامة والتشريحية لحشرات المخازن	
6	5		امتحان الشهر الاول	اهم حشرات المواد	

	المخزونة، الوصف ودورة الحياة				
	اهم حشرات المواد المخزونة، الوصف ودورة الحياة	حياتية الحبوب والمواد الغذائية المخزونة، الضرر والاهمية الاقتصادية ودورات الحياة		5	7
	المقاومة الحيوية للحشرات	الجزء الثاني: حياتية الحبوب والمواد الغذائية المخزونة، الضرر والاهمية الاقتصادية ودورات الحياة		5	8
	المبيدات المستخدمة في مكافحة حشرات المخازن	طفيليات آفات الحبوب والمواد الغذائية المخزونة، الاهمية الاقتصادية ودورات الحياة . طرق أخذ العينات		5	9
	مقاومة الحشرات للمبيد	الطرق التقليدية المتبعة في مكافحة حشرات المخازن إيجابيات وسلبيات		5	10
		الطرق الكيميائية المستخدمة في مكافحة حشرات المخازن أولاً: الطرق الوقائية والعلاجية		5	11
		امتحان الشهر الثاني		5	12
		انواع المبخرات، العوامل المؤثرة على كفاءة المبخرات طرق استعمال المبخرات		5	13
		القوارض والطيور		5	14
		امتحان الشهر الثاني		5	15

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب حشرات المخازن للدكتور عبد الله فليح الغزاوي ومحمد ظاهر مهدي
المراجع الرئيسية (المصادر)	أفات المواد المخزونة أ.د. اياد يوسف الحاج اسماعيل
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)	
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	



نموذج اعداد المقررات
الدراسية الاكاديمية



جامعة تكريت
كلية الزراعة
قسم علوم الاغذية

اجباري (اساسي)	المرحلة الرابعة	اسم المادة: سيطرة نوعية	الرمز: 001240	
ساعات التدريس المخطط لها	(2) ساعة محاضرات نظرية	(3) ساعات عملية	عدد الوحدات :	
وصف المنهج	يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج			
الهدف من تدريس المنهج	1- مساعدة الطالب على فهم المادة الدراسية وكيفية الاستفادة منها مستقبلاً بعد التخرج. 2- تمكين الطلبة من معرفة أهمية مادة السيطرة النوعية في الأغذية المصنعة واستهلاكها ومدى صلاحيتها للاستهلاك. 3- اكساب الطلبة مهارات في كيفية اجراء اختبارات كيميائية وفيزيائية وحسية للمنتجات الغذائية المصنعة. 4- دراسة أهمية مراقبة جودة الأغذية وطرق استخدام مراقبة الجودة أنواع مختلفة من المواد الغذائية 5- دراسة على أهمية المواصفات الغذائية. 6- وضع إجراءات وأساليب لتحديد مخاطر سلامة الأغذية في التصنيع الغذائي 8- تطبيق التدابير الوقائية وطرق المكافحة لتقليل الأخطار الميكروبيولوجية والحفاظ على جودة المواد الغذائية 9- التعرف على مجموعة واسعة من المعايير التي تؤثر على نوعية الغذاء			
نتائج التعلم	1 إعداد وتخريج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الاغذية والسيطرة النوعية للاغذية من حملة البكالوريوس . 2- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة في سلامة الغذاء 3- الاغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للاغذية 4- المواصفات القياسية للزيوت والدهون 5- الاختبارات الحسية وتحليل نتائجها 6- السيطرة النوعية على الطحين			
الكتاب المنهجي	السيطرة النوعية و المواصفات القياسية للاغذية د. شمعون كوركيس المجلات والبحوث العلمية			
تقديرات الفصل الدراسي	الاختبارات الفصلية النظرية	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبار النهائي العملي	الاختبار النهائي النظري
	% 25	%10	%5	%20
				%40

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مراقبة الجودة	2	ارشادات عامة	3
2	المواصفات القياسية للاغذية	2	تدريج الفاكهة والخضر	3
3	اخذ العينات	2	الكشف عن العيوب	3
4	نظام الهاسب	2	السيطرة النوعية على الزيوت والدهون	3
5	امتحان الشهر الاول	2	امتحان 1	3
6	التفتيش في معامل الاغذية	2	السيطرة النوعية على الماء	3
7	البطاقات	2	السيطرة النوعية على التوابل	3
8	المضافات الغذائية	2	السيطرة النوعية على معجون الطماطة	3
9	غش الاغذية	2	فحوصات السيطرة على الشاي	3
10	المواد المضافة التغذوية	2	فحوصات السيطرة على الملوثات	3
11	امتحان الشهر الثاني	2	امتحان 2	3
12	التسمم الغذائي	2	السيطرة على المشروبات الغازية	3
13	تلوث الاغذية	2	الكشف عن غش الاغذية	3
14	المياه في مصانع الاغذية	2	الالوان الغذائية	3

الرمز: 102202	اسم المادة : حرية وديمقراطية	المرحلة : الثانية	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 2	(2) ساعة محاضرات نظرية		ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج			
يوفر وصف المقرر اهم حقوق الانسان صور من الاهتمام والرعاية في ظل الحضارات القديمة . كذلك توصلنا الى ان هذه الحقوق والحريات كانت في صلب الدساتير والمواثيق الدولية مالم توفر ضمانات ناجعة لها من جراء الانتهاكات التي تتعرض لها في مرور الزمن			
الهدف من تدريس المنهج			
ان الهدف من تدريس مادة الحرية والديمقراطية وهي كلمة يونانية وتعني (حكم الشعب) فقد مارس اليونانيون الديمقراطية المباشرة أي مشاركة افراد الشعب في عدة قرارات . هل يعني ان الديمقراطية هي المنتج الافضل ليس بالضرورة فحكم الاكثرية قد يؤدي الى اختيار مرشحين العرق او الطائفة او الدين .			
نتائج التعلم			
يهدف المقرر الى التعرف على الاهتمام بالحضارات القديمة بمسألة حقوق الانسان من خلال حقوق الطفل والديمقراطيات المتعاقبة من خلال مفهوم الديمقراطية			
الكتاب المنهجي			
1- حقوق الانسان والطفل والديمقراطية (أ.د. ماهر صالح علاوي) رئيس لجنة التأليف . أ.د. رعد ناجي الجدة . أ.د. رياض عزيز هادي . أ.م.د. كامل عبد الغنود (2009)			
الاختبارات الفصل الدراسي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية	
%60	%30	% 10	

المواضيع

عدد الساعات	عدد الساعات	المادة النظرية	الاسبوع
2	2	حقوق الانسان في الحضارات القديمة	1
2	2	حقوق الانسان في الحضارة اليونانية والمصرية	2
2	2	حقوق الانسان في حضارات العراق القديمة	3
2	2	حقوق الانسان في الاسلام	4
2	2	الاعلان العالمي لحقوق الانسان	5
2	2	دستور جمهورية العراق لسنة 2005	6
2	2	مفهوم الديمقراطية . تطورة - تعريفة - ابعادة	7
2	2	جذور مفهوم الديمقراطية	8
			9
			10
			11
			12
			13
			14

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
مبادئ احياء مجهرية	
2. رمز المقرر	
011220	
3. الفصل / السنة	
2024-2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 /3 /27	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
30 ساعة نظري +45 ساعة عملي	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.د ياسمين اسماعيل خليل /مدرس الجزء النظري قسم علوم الاغذية وقسم المحاصيل الحقلية (الدراسة الصباحية والمسائية) ا. شيماء عبد محمد / مدرس الجزء العملي قسم علوم الاغذية (الدراسة الصباحية) م.د علي حسن عبد الوهاب / مدرس الجزء العملي قسم علوم الاغذية (الدراسة المسائية) ا.م.د منال صالح مهدي / مدرس الجزء العملي قسم المحاصيل الحقلية (الدراسة الصباحية والمسائية) الأيمل: yasmine2017@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
● يبحث علم الاحياء المجهرية التعرف على اقسامها وخصائصها وتطبيقاتها المختلفة	اهداف المادة الدراسية
● التعرف على الاجزاء الخارجية والداخلية لاقسام او انواع الاحياء المجهرية المختلفة.	
● التعرف على طرق تكاثرها وتغذيتها وايضا وفسلحتها.	
● التعرف على علاقتها بالامراض المختلفة.	
● التعرف على طرق السيطرة وابداء الاحياء المجهرية	
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
● شرح المحاضرة و تعليم الطلبة كيفية القيام بطرائق التفكير والتحليل الموضوعي.	الاستراتيجية

- تزويد الطلبة باساسيات المقرر الدراسي والمواضيع الاضافية .
- طرح اسئلة فكرية.
- تقسيم الطلبة على مجاميع خاصة في الدروس العملية .
- التجارب العملية في المختبرات .
- الزيارات الميدانية.

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع		طريقة التعلم	طريقة التقييم
			النظري	العملي		
الأول	2نظري + 3 عملي	تعريف الطالب على نشوء علم التصنيف و تصنيف علم الاحياء المجهرية	تصنيف علم الاحياء المجهرية	التعرف على الاجهزة والادوات	الشرح وعرض النموذج(الشاشة) و المحاضرة	الامتحان اليومي
الثاني	2نظري + 3 عملي	تعريف الطالب على خصائص الاحياء المجهرية المزرعية و المجهرية و الايضية والوراثية	خصائص الاحياء المجهرية	اجراءات السلامة	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الامتحان اليومي
الثالث	2نظري + 3 عملي	التعرف على الكتيريا وخصائصها المورفولوجية وتركيبها وعزلها وتنميتها وطرق تكاثرها وفسلجتها وتغذيتها	البكتيريا تركيبها وتغذيتها وتكاثرها	طرق التعقيم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الامتحان اليومي
الرابع	2نظري + 3 عملي	التعرف على الفطريات(لاعفان والخمائر) وتركيبها وتنميتها وعزلها وطرق تكاثرها وفسلجتها وتغذيتها	الفطريات تركيبها وتغذيتها وتكاثرها	الايوساط الزراعية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الامتحان
الخامس	2نظري + 3 عملي	التعرف على تركيب الطحالب وطرق تكاثرها وتنميتها وفسلجتها وتغذيتها	الطحالب وتركيبها وطرق تكاثرها وتنميتها وفسلجتها وتغذيتها	المجهر	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الامتحان اليومي

السادس		الامتحان الشهري النظري	تصنيف الاحياء المجهرية		الامتحان الشهري (النظري)
السابع	2نظري + 3عملي	التعرف على تركيب الابتدائيات وتغذيتها وطرق تنميتها	الابتدائيات تنقسمها وطرق تكاثرها وتنميتها وفسلجتها وتغذيتها	امتحان شهري عملي	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة
الثامن	2نظري + 3عملي	التعرف على تركيب الفايروسات وخصائصها وطرق تنميتها	الفايروسات وتركيبها وخصائصها	انواع الصبغات	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة
التاسع	2نظري + 3عملي	التعرف على طبيعة المادة الوراثية للكائنات الدقيقة	وراثة الاحياء المجهرية	صبغة كرام	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة
العاشر		الامتحان الشهري الثاني النظري	طرق الزراعة		الامتحان الشهري (النظري)
الحادي عشر	2نظري + 3عملي	التعرف على ايض الخلية الميكروبية	الايض في الاحياء المجهرية	التخطيط	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة
الثاني عشر	2نظري + 3عملي	التعرف على اهم طرق تشييط او قتل الاحياء الممرضة	طرق السيطرة و اباداة الاحياء المجهرية	العزل والتشخيص	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة
الثالث عشر	2نظري + 3عملي	التعرف على الاحياء المجهرية المرضية التي تنتقل عن طريق الغذاء	علاقة الاحياء المجهرية بالامراض المختلفة	طرق العزل	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة
الرابع عشر	2نظري + 3عملي	التعرف على الاحياء المجهرية التي تدخل في المجالات الصناعية الغائية او التطبيقية	الاحياء المجهرية التطبيقية	امتحان شهري عملي	التقارير والبحوث
الخامس عشر	2نظري + 3عملي	الامتحان الشهري الثالث النظري	العزل من مصادر مختلفة		الشرح وعرض النموذج و المحاضرة

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

<p>كتاب مبادئ الاحياء المجهرية . قسم الصناعات الغذائية ، كلية الزراعة. جامعة الموصل تأليف الدكتور فائز عزيز العاني و الدكتور أمين سليمان بدوي</p>	<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)</p>
<p>الايض في البكتيريا. قسم الصناعات الغذائية ، كلية الزراعة. جامعة بغداد . تأليف الدكتورة زهرة الخفاجي 1987. مبادئ فسلحة الاحياء المجهرية. جامعة الموصل . تأليف الدكتورة مها رؤوف السعد 1982.</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>المجلات العلمية الاكاديمية العراقية</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)</p>
<p>الانترنت</p>	<p>المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت</p>

الرمز: 112201	الحاسبات	المرحلة الاولى	اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 1.5	(3) ساعة عملي		ساعات التدريس المخطط لها
تتضمن المادة دراسة برنامجي الاكسل والبوربوينت			وصف المنهج
1. القدرة على التحليل وتطبيق ما تعلمه الطالب بشكل عملي على الحاسبة. 2. عرض المادة على الطلبة في مختبر الحاسبات ومن ثم تطبيق من قبلهم. 3. أسئلة وأجوبة مباشرة حول المادة السابقة والعصف الذهني. 4. عرض افلام تعليمية خاصة بالمادة وذلك لترسيخ القدرة على التعلم. 5. مقدار استيعاب الطالب للمادة.			الهدف من تدريس المنهج
جعل الطالب قادراً على العمل على جهاز الكمبيوتر والتعلم عليه . التعرف على اجزاء الكمبيوتر الداخلية والخارجية.			نتائج التعلم
			الكتاب المنهجي
الاختبارات النهائية النظري	الاختبارات النهائية العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظري
%60		%5	%35
			تقديرات الفصل الدراسي

المواضيع

عدد الساعات	المادة النظرية والعملية	الاسبوع
3	الفصل الاول مقدمة عن اجهزة الكمبيوتر	1
3	اساسيات الحاسوب	2
3	مكونات الكمبيوتر	3
3	الاجهزة الطرفية للحاسوب	4
3	انظمة التشغيل	5
3	انواع الذاكرة	6
3	البرامج software	7
3	اعدادات الكمبيوتر	8
3	الكوكل googil	9
3	الجي ميل Gmail	10
3	اساسيات الشبكات	11
3	الانترنت	12
3	البريد الالكتروني	13
3	انواع اجهزة الكمبيوتر	14

الرمز: 112203	الحاسبات	المرحلة الثالثة	اجباري (أساسي)
عدد الوحدات: 1.5	(3) ساعة عملي		ساعات التدريس المخطط لها
تتضمن المادة دراسة برنامجي الاكسل والبوربوينت			وصف المنهج
1. القدرة على التحليل وتطبيق ما تعلمه الطالب بشكل عملي على الحاسبة. 2. عرض المادة على الطلبة في مختبر الحاسبات ومن ثم تطبيق من قبلهم. 3. أسئلة وأجوبة مباشرة حول المادة السابقة والعصف الذهني. 4. عرض افلام تعليمية خاصة بالمادة وذلك لترسيخ القدرة على التعلم. 5. مقدار استيعاب الطالب للمادة.			الهدف من تدريس المنهج
جعل الطالب قادراً على العمل على البرامج الخدمية مثل الاكسل والبوربوينت باحترافية ليلائم متطلبات سوق العمل. انجاز مشاريع التخرج والبحوث.			نتائج التعلم
			الكتاب المنهجي
الاختبارات النهائية النظرية	الاختبارات النهائية العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية النظرية
			الاختبارات الفصلية العملي
%60		%5	%35
تقديرات الفصل الدراسي			

المواضيع

عدد الساعات	المادة النظرية والعملية	الاسبوع
3	الفصل الاول تشغيل برنامج الاكسل 2010 تبويب ملف، واجهات البرنامج	1
3	الواجهة الرئيسية	2
3	انشاء جدول Table	3
3	انشاء متسلسلة Series	4
3	انشاء دالة Function	5
3	خزن الملف	6
3	اعدادات الطباعة	7
3	إدارة البيانات	8
3	إدارة الكائنات Objects	9
3	مقدمة وواجهة المستخدم في برنامج البوربوينت	10
3	اعداد شريحة Slide وتحريك العناصر في الشريحة Custom Animation	11
3	صيغ خزن الملف	12
3	اعداد مشروع متعدد الشرائح	13
3	اعداد عرض تفاعلي Interactive Show، اعداد اليوم صور	14

الرمز: 002230	اسم المادة : هندسة وراثية				المرحلة : الثالثة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات : 3.5	(3)ساعات عملية				(2)ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
وصف المنهج						
مفهوم الهندسة الوراثية ومحاور اهتمامها ، بناء مكتبة الجينات وانتقاء الجين المطلوب امثلة على هندسة الاغذية وراثيا واضرارها والجدال الدائر حول هذا الموضوع ، آليات إنتقال المعلومات الوراثية بين الاحياء المجهرية ، وكلونة الجينات و الDNA المعاد تركيبه						
الهدف من تدريس المنهج						
تعريف الطلبة بالجوانب المختلفة لعلم الهندسة الوراثية وعلاقته باختصاصهم وفهم تقنيات الهندسة الوراثية ودراسة امكانية ، تطبيق تلك التقنيات فيما له علاقة بمجال اختصاصهم						
نتائج التعلم						
تعليم الطالب اتطبيقات الهندسة الوراثية في المجال الطبي والزراعي و تمكين الطلبة من إجراء اكبر عدد ممكن من التجارب كعزل الدنا - تحضير العينة - الاستخلاص من اكثر من مصدر تنقية الدنا (التخلص من RNA والبروتين) ، والكشف عن قطع الدنا المعلمة بالمواد المشعة او المتأينة						
الكتاب المنهجي						
مبادئ الهندسة الوراثية / د. غالب البكري ، علم الحياة الجزيئي / تأليف ا.د. محمد عمر محي الدين و أ.م.د. حميد عبود جبر (2017) // الدار العربية للطباعة والنشر والترجمة.						
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي	
%40	%20	%5	%10	% 25		

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	مفهوم الهندسة الوراثية ومحاور اهتمامها	2	عزل الدنا - تحضير العينة الاستخلاص من اكثر من مصدر	3
2	مراجعة عامة لموضوعي الاستنساخ والترجمة	2	تنقية الدنا (التخلص من RNA و البروتين	3
3	التعبير الجيني واساليب التحكم به	2	فصل الدنا بطريقة الترحيل الكهربائي	3
4	الانزيمات القاطعة	2	الترحيل الكهربائي في حقل نبضي	3
5	رسم خرائط التقييد	2	لترحيل الكهربائي بالمسح المتدرج	3
6	نواقل الاستنسال البلازميدية	2	لكشف عن قطع الدنا المعلمة بالمواد المشعة والمتأينة	3
7	نواقل الاستنسال الاخرى (النواقل الفايروسية والنواقل الكروموسومية الصناعية)	2	وصمة ساوثرن	3
8	نواقل التعبير	2	وصمة وسترن	3
9	امتحان الشهر الاول	2	امتحان الشهر الاول	3

3	تقنية التفاعل المتسلسل لانزيم البوليميريز	2	بناء مكتبة الجينات وانتقاء الجين المطلوب	10
3	استخدامات وتطبيقات تقنية التفاعل المتسلسل لانزيم البوليميريز	2	ادخال الدنا المستنسل () المكلونة) في خلايا المضيف	11
3	تعيين تتابعات القواعد النروجينية	2	الكشف عن الخلايا المتحولة	12
3	تعيين تتابعات القواعد النروجينية	2	هندسة البكتريا وراثيا	13
3	المعلوماتية الحياتية	2	العلاج الجيني	14
3	امتحان الشهر الثاني	2	امتحان الشهر الثاني	15

الرمز: 002220	اسم المادة :ادارة معامل			المرحلة :الثانية	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات :3	(3)ساعات عملية			(2)ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛					
تمكين الطالب من معرفة ادارة المعمل					
الهدف من تدريس المنهج					
نتائج التعلم					
تخطيط معامل الاغذية والالبان وادارة الجودة					
الكتاب المنهجي					
تقديرات الفصل الدراسي					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	
%60		%5	0	% 35	

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	انشاء معامل الاغذية	2		
2	اشتراطات معامل الاغذية	2		
3	العوامل المؤثرة على تخطيط المعمل	2		
4	المعادن المستخدمة في صناعة المكانن	2		
5	الظروف الصحية في معمل الاغذية والالبان	2		
6	المنظفات المستعملة في معامل الاغذية والالبان	2		
7	طرق الوقاية والامن الصناعي	2		
8	الرقابة والقواعد الصحية	2		
9	كفاءة الرقابة الوطنية	2		
10	تحليل الاخطار في معامل الاغذية	2		
11	تخطيط تدابير الرقابة	2		
12	التنسيق في نظام الرقابة	2		
13	تحليل المخاطر ونقاط السيطرة الحرجة	2		
14	تقديم تقرير بمشاهدات العلمية الطالب في	2		

الرمز: 001240	اسم المادة: جبن والبان متخمرة			المرحلة: الرابعة	اجباري (اساسي)
عدد الوحدات: 3	(3) ساعات عملية			(2) ساعة محاضرات نظرية	ساعات التدريس المخطط لها
يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛					
تمكين الطالب من فهم مايتعلق بصناعة الجبن واصنافه					
تمكين الطالب من فهم مايتعلق بصناعة الجبن واصنافه اهم معرفة من الطالب تمكين* انواع الجبن التي تنتشر في العالم وفي العراق خاصة ودراسة عيوب عيوب الجبن والتميز بين انواع الجبن المختلفة					
الكتاب المنهجي					
الاختبار النهائي النظري	الاختبار النهائي العملي	الاختبارات اليومية النظرية	الاختبارات الفصلية العملية	الاختبارات الفصلية النظرية	تقديرات الفصل الدراسي
%40	%20	%5	%10	%25	

المواضيع

الاسبوع	المادة النظرية	عدد الساعات	المادة العملية	عدد الساعات
1	يتعرف على الجبن واصنافه	2	تقدير قوة المنفعة	3
2	يفرق بين الجبن الجاف والطري	2	تحضير البادئات وتنشيطها	3
3	يوضح تأثير نوع الحليب على الجبن الناتج	2	نواع التجبن	3
4	تأثير الحرارة على الكازين والاملاح	2	صناعة الجبن الابيض الطري	3
5	وظائف البروتين في الجبن	2	صناعة جبن المونتيري	3
6	يثبت انواع البكتريا المرغوبة التي تستخدم في صناعة الجبن	2	جبن الجدر	3
7	طريقة صناعة جبن الجدر	2	الجبن الديمياطي	3
8	صفات الاناتو الجيد	2	جبن الاوشاري	3
9	طرق تسوية الحليب	2	انواع المثبتات في الجبن المطبوخ	3
10	طرق تغليف الجبن	2	درجة تعتق الجبن خلال ا مدة زمنية مختلفة	3
11	يوضح الشروط الواجب توفرها في غرف التسوية	2	انواع الاجبان جافة	3
12	ينظم بنسب الرطوبة ودرجة الحرارة الافضل لتسوية الجبن	2	انواع طرق تعتيق الجبن	3
13	زيارة علمية وميدانية الى احد معامل اللالبان وتقديم تقرير	2	أي نوع من انواع التجبن الانزيمي	3

3	الحوار والمناقشة	2	يميز بين انواع التجبن الانزيمي	14
---	------------------	---	--------------------------------	----

المراجع الرئيسية (المصادر)	احصاء، وتصميم
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
(ارشاد زراعي نظري)-	
2. رمز المقرر	
AGEX213	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني (2023-2024)	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024-2-4	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور في قاعة رقم 2	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعة في الاسبوع 2 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.م.د. عبدالامير رحيم عبيد الايمل: abdulameer.obaid@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<p>التعرف على علم الارشاد الزراعي</p> <p>التعرف على اهداف الارشاد الزراعي</p> <p>التعرف على المشاكل التي تسود الريف العربي ومساهمة الارشاد الزراعي في حلها</p> <p>نقل نتائج البحث العلمي الى المجتمع الزراعي وكيفية تطبيقها</p>	<p>اهداف المادة الدراسية</p>

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

يتضمن الدرس (2) ساعة نظري - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		الارشاد الزراعي واثره في تنمية المجتمعات الريفية	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
2	2		دور الارشاد الزراعي في التنمية ومحاربة التخلف	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
3	2		علم الارشاد الزراعي فلسفته واهدافه	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
4	2		مبادئ عامة في الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
5	2		العوامل المختلفة التي تؤثر في الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
6	2		نشاط الارشاد الزراعي وتطوره	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
7	2		نظم وتنظيمات الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
8	2		انواع الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
9	2		صفات المرشد الزراعي الناجح	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض

شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	مؤهلات المرشد الزراعي	2	10
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	واجبات واعمال المرشد الزراعي	2	11
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	تخطيط البرامج الارشادية وتقييم نتائجها	2	12
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	اسس تخطيط البرامج الارشادية	2	13

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
1 - ارشاد زراعي ج 2 - د . عباس عبدالمحسن	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	الاقتصاد الزراعي
2. رمز المقرر:	AGEC129
3. الفصل / السنة	

شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	مشاكل التسويق الزراعي في العراق		2	14
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
مبادئ التسويق الزراعي/ عاكف الزغبى			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
التسويق الزراعي/ مجموعة من المؤلفين			المراجع الرئيسية (المصادر)		
			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
https://books-library.net/free-1160212497			المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
محاصيل صناعية نظري
2. رمز المقرر
INCR212
3. الفصل / السنة
الفصل الأول – المرحلة الثانية
الفصل الاول (2023-2024)
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024
5. اشكال الحضور المتاحة
حضورى
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
5 ساعة اسبوعيا (2 ساعة نظري +3 ساعة عملي) -3.5 وحدة

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: أ.م.د. روافد هادي قاسم
الايمل iq @uobasrah.edu. rawafid.qasim

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية
1- تعريف الطلبة بالمحاصيل التي يمكن استخدامها في المجالات الصناعية
2- العوامل البيئية الملائمة لنمو هذه المحاصيل , طرق اثمارها , انتاجها وتربيتها

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية
يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		المحاصيل الصناعية - تعريفها - أهميتها المشاكل والمعوقات التي تواجه انتاج الصناعات الغذائية	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
2	2		دور المحاصيل الصناعية في تطوير الصناعات الغذائية	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
3	2		الزيوت والدهون - أهميتها - مصدرها - طرق اختبار جودة الزيوت والدهون	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
4	2		صناعة الزيوت النباتية الاختبارات والتفاعلات الكيميائية للزيوت والدهون	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
5	2		المحاصيل الزيتية 1- محصول زهرة الشمس	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
6	2		2- محصول فول الصويا	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
7			امتحان الشهر الأول		
8	2		محصول السمسم -3	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة

شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	محاصيل الالياف 1- محصول القطن	3	9
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل	2- محصول الكتان	2	10
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل	المحاصيل السكرية 1- قصب السكر	2	11
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل	2- البنجر السكري	2	12
		امتحان الشهر الثاني		13
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	بعض المحاصيل الداخلة في مجال الصناعة 1- الجوت والجلجل	2	14
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	2- العصفور والسلجم		15

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب انتاج المحاصيل الصناعية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
انتاج المحاصيل الحقلية - المحاصيل الزيتية والسكرية	المراجع الرئيسية (المصادر)
لايوجد	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
بعض الأبحاث من الانترنت	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تصنيع اغذية / 1 النظري
2. رمز المقرر
FOPR412

اسم المقرر :	مبادئ علم تربة	الصف :	الثاني
رمز المقرر :	ت م ز ١١٥	ساعات التدريس المخطط لها	٧٥
الوحدات :	٣	الحضور المتاح :	اجباري
الفصل :	الخريفي	تاريخ اعداد الوصف :	٢٠٢٤ / ١ / ٧

وصف المنهج:

يحاول المنهج تغطية الاسس والمفاهيم العامة لتخصصات التربة الرئيسية (مسح وتصنيف التربة وتصنيف التربة ، فيزياء التربة ، كيمياء التربة ، خصوبة التربة و احياء التربة) وربطها بالتطبيقات الحقلية والمختبرية

الهدف من تدريس المنهج:

تهدف مفردات المنهج بتعريف الطالب على اساسيات علم التربة في تخصصات مسح وتصنيف التربة وتصنيف التربة ، فيزياء التربة ، كيمياء التربة ، خصوبة التربة و احياء التربة . ولفهمها بصورة اكثر شموليه في المراحل اللاحقة نظريا وتطبيقيا

نتائج التعلم:

فهم وتطبيق بعض الافكار وطرق العمل لدراسة خواص التربة الفيزيوكيميائية والخصوبيه والحيوية فضلا عن معرفة عامه لعوامل وعمليات تكوين التربة وادارة التربة والمياه واستدامتها مع توضيح لاهم المشاكل ومعالجتها.

طرائق التعليم والتعلم :

- الامتحانات

- آراء الطلبة وآراء أعضاء هيئة التدريس وآراء الخريجين
- آراء أرباب العمل والجهات المستفيدة ووفقاً للتطور العلمي والتكنولوجي في مجال التخصص.
- الكتب المقررة.
- المجلات العلمية الزراعية ومواقع الإنترنت بصورة عامة.
- عرض السلايدات الإلكترونية لتركيز المعرفة والعلوم في الذهن.

المواضيع: (الجزء النظري) :

الساعات	المواضيع	الاسابيع
٤ ساعة	نشوء التربة وتكوينها	٢-١
٤ ساعة	الخصائص الفيزيائية	٤-٣
٢ ساعة	ماء التربة	٥
٢ ساعة	امتحان شهري	٦
٤ ساعة	الغرويات وخصائص التربة الكيميائية	٨-٧
٤ ساعة	الملوحة والقلوية في التربة واستصلاح الترب المتأثرة بالأملاح	١٠-٩
٢ ساعة	الخواص البايولوجية والكيموحيوية للتربة	١١
٢ ساعة	خصوبة التربة وتغذية النبات	١٢
٢ ساعة	امتحان شهري	١٣
٢ ساعة	مادة التربة العضوية	١٤
٢ ساعة	تصنيف وإدارة الترب في العراق	١٥

المواضيع: (الجزء العملي) :

الساعات	المواضيع	الاسابيع
٣ ساعة	جمع عينات التربة	١
٣ ساعة	قياس المحتوى الرطوبي	٢
٦ ساعة	قياس الكثافة الظاهرية والحقيقية للتربة والمسامية	٤-٣
٦ ساعة	تقدير النسب المئوية للرمال والطين والغرين وتحديد نسجة التربة	٦-٥
٣ ساعة	قياس الـ pH للتربة وملوحة التربة	٧

٣ ساعة	٨	امتحان شهري
٣ ساعة	٩	تقدير بعض الايونات الذائبة الموجبة في محلول التربة ($+k$ و $+Na$ و $+Mg2$ و $+Ca2$)
٣ ساعة	١٠	تقدير بعض الايونات الذائبة السالبة في محلول التربة ($-HCO3$ و $-CO32$ و $-Cl$)
٣ ساعة	١١	تقدير محتوى التربة من معادن الكربونات
٣ ساعة	١٢	تقدير مادة التربة العضوية
٣ ساعة	١٣	تقدير النتروجين الجاهز في التربة
٣ ساعة	١٤	تقدير بعض الخصائص الحيوية في التربة كتقدير الأعداد الكلية للفطريات و البكتيريا في التربة
٣ ساعة	١٥	حفر مقد تربة ووصفه

الكتاب المنهجي:

١ . Sumner, M. E. 2000. Handbook of soil science. CRC press

٢ . عبدالله العاني ، ١٩٨١ . مبادئ علم التربة

٣ . دانيال هلال . ١٩٩٠ . المدخل الى فيزياء الترب . ترجمة د. مهدي ابراهيم عودة

٤ . احمد الزبيدي . ١٩٨٩ . ملوحة التربة .

٥ . وليد العكيدي وشاكر العيساوي . ١٩٨٩ . مورفولوجي التربة .

الاختبارات :

الجزء النظري (المحاضرات)

أ. التقييم المستمر اثناء الفصل الدراسي (٣٠%) وتوزع الى : * (+ تقييم الجزء العملي للفصل

الدراسي ١٠%)

٧٠% امتحان نظري عدد/ ٢

٢٠% واجبات بيتية.

١٠% حضور ونشاط صفي.

ب. الامتحان النهائي (٤٠%) توزع الى:

الجزء أ: اسئلة ذات اجوبة قصيرة شاملة للمنهج $10 \times 2 = 20$ درجة (٥٠%)

الجزء ب: اسئلة استيعاب وتحليل $10 \times 1 = 10$ درجات (٢٥%)

الجزء ج: اسئلة موضوعية (شرح وتوضيح) $10 \times 2 = 20$ درجات (٢٥%)

الجزء العملي (المختبرات)

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
مبادئ الإنتاج الحيواني					
2. رمز المقرر					
0011104					
3. الفصل / السنة					
فصلي					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/3/5					
5. أشكال الحضور المتاحة					
اسبوعي					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
3/75					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: أ.د. عماد غايب عبدالرحمن			الأيمل: dr.emadghaib@tu.edu.iq		
الاسم: م.د. فلاح حسن صالح			الأيمل: falahhasan1984@tu.edu.iq		
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> • دراسة الاهمية الاقتصادية للمنتجات الحيوانية • دراسة مبسطة لانواع الابقار والجاموس واهميتها وتصنيفها • دراسة نبذة عن رعاية العجول • دراسة مبسطة للتناسل في الابقار • الاهمية الاقتصادية للاغنام والماعز 		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأسبوع	الساعات			طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	5	ان يتعرف الطالب على الاهمية الاقتصادية للمنتجات الحيوانية	مبادئ الانتاج الحيواني	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	5	ان يتعرف الطالب	مبادئ الانتاج	الشرح وعرض	الإمتحان

	النموذج و المحاضرة	الحيواني	على انواع الابقار والجاموس والاغنام		
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على التناسل في الابقار والجاموس	5	الثالث
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على رعاية العجول	5	الرابع
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على تغذية الابقار والجاموس والاغنام	5	الخامس
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على انتاج الحليب في الابقار والجاموس	5	السادس
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على العمليات الحقلية للحيوانات في المزرعة	5	السابع
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على انواع السجلات في المزرعة	5	الثامن
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على مساكن الحيوانات المزرعية	5	التاسع
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على الجاموس	5	العاشر
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على الاهمية الاقتصادية للاغنام والماعز	5	الحادي عشر
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على تصنيف الاغنام والماعز	5	الثاني عشر
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على طرق تصنيف الحيوانات المزرعية	5	الثالث عشر
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على التناسل في الاغنام والماعز	5	الرابع عشر
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	مبادئ الانتاج الحيواني	ان يتعرف الطالب على العمليات الحقلية للاغنام والماعز	5	الخامس عشر

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

اساسيات الانتاج الحيواني د. زهير الجليلي د. محمد عادل د. فريد الشهباني طلال يوسف	1- الكتب المقررة المطلوبة
1- انتاج ماشية الحليب، د. ناطق حميد القدسي 2- اساسيات انتاج الاغنام والماعز وتربيتها : د. جلال ايليا القس د. زهير فخري الجليلي د. دائب اسحق عزيز	2- المراجع الرئيسية (المصادر)
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير , ادلة التربية...)
Animal Science Journal	ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
حرية وديمقراطية					
2. رمز المقرر					
U021026					
3. الفصل / السنة					
فصلي					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/3/5					
5. أشكال الحضور المتاحة					
اسبوعي					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
1/15					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م. إبراهيم محمد صالح الأيميل:					
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> ان الهدف من تدريس مادة الحرية والديمقراطية هي معرفة ممارسة السلطة من قبل الشعب وكيف يحكم نفسه بنفسه او يوكلها الى ممثلين عنه في السلطة. 		
9. استراتيجيات التعلم والتعليم					
الاستراتيجية					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	1	مفهوم الديمقراطية	حرية وديمقراطية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	1	جذور الديمقراطية	حرية وديمقراطية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثالث	1	تعريف الديمقراطية	حرية وديمقراطية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الرابع	1	الديمقراطية بين	حرية	الشرح وعرض	الإمتحان

	النموذج و المحاضرة	وديمقراطية	العالمية والخصوصية		
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	اشكال الديمقراطية	1	الخامس
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	اركان النظام التمثيلي	1	السادس
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	هيئة الناخبين	1	السابع
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	المرأة والانتخاب	1	الثامن
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	عملية الانتخاب	1	التاسع
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	الانتخاب السري والعلني	1	العاشر
الإمتحان	الشرح و عرض النموذج و المحاضرة	حرية وديمقراطية	القوائم الانتخابية	1	الحادي عشر

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

حقوق الانسان والطفل والديمقراطية
(أ.د ماهر صالح عالوي (رئيس لجنة
التأليف)أ.د رعد ناجي الجدة (،أ.د
رياض عزيز هادي (، أ.م. د كامل
عبد العنكود (2009)

1- الكتب المقررة المطلوبة

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
لغة إنكليزية 1	
2. رمز المقرر	
U011017	
3. الفصل / السنة	
فصلي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/3/5	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
1/15	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عقيل عبد شليج الأيمل: akeelabd78@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• تمكين الطالب من اكتساب مهارات اللغة الانكليزية الاساسية• تمكين الطالب من توظيف اللغة الانكليزية لاغراض التواصل والدراسة الاكاديمية والبحثية.• تمكين الطالب من اكتساب الكفاءة اللغوية الضرورية للجانب الاكاديمي الحالي و المهني المستقبلي• تمكين الطالب من الاستفادة من المصادر الاجنبية من خلال تنمية مهارة الترجمة لديه
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ol style="list-style-type: none">1- الشرح والتوضيح2- طريقة المحاضرة3- المجاميع الطلابية

الأسبوع	المادة النظرية	المادة العلمية	طريقة التدريس	طريقة التقييم
1	The Sentence		المحاضرة	طريقة التقييم
2	Classification of English Sentence		المحاضرة	الإمتحان
3	Qualities of a good sentence Unity and Coherence		المحاضرة	الإمتحان
4	Inconsistency		المحاضرة	الإمتحان
5		Practicing writing and correcting various types of sentences	المحاضرة	الإمتحان
6	The Paragraph The qualities of a good paragraph		المحاضرة	الإمتحان
7	Arrangement of sentences		المحاضرة	الإمتحان
8	Transition between sentences		المحاضرة	الإمتحان
9		Practicing Paragraph Writing	المحاضرة	الإمتحان
10		Practicing Paragraph Writing	المحاضرة	الإمتحان
11	Punctuation End punctuation marks		المحاضرة	الإمتحان
12	Non-End punctuation marks		المحاضرة	الإمتحان
13	Enclosing punctuation marks		المحاضرة	الإمتحان
14	Mechanics of writing		المحاضرة	الإمتحان
15		Practicing the use of punctuation marks and mechanics	المحاضرة	الإمتحان
16	Paraphrasing		المحاضرة	الإمتحان
17		Practicing paraphrasing	المحاضرة	الإمتحان
18	Precis writing		المحاضرة	الإمتحان
19		Practicing précis writing	المحاضرة	الإمتحان
20	Planning and writing a complete composition		المحاضرة	الإمتحان
21		Practicing planning and writing a complete composition	المحاضرة	الإمتحان
22		Practicing	المحاضرة	الإمتحان

		planning and writing a complete composition		
الإمتحان	المحاضرة		Letter Writing	23
الإمتحان	المحاضرة	Practicing letter writing		24
الإمتحان	المحاضرة		Figure of speech Figurative language	25
الإمتحان	المحاضرة		Figure of speech based on resemblance	26
الإمتحان	المحاضرة		Figure of speech based on contrast or surprise	27
الإمتحان	المحاضرة		Figure of speech based on association	28
الإمتحان	المحاضرة		Using library and dictionaries	29
الإمتحان	المحاضرة	practicing		30
الإمتحان	المحاضرة	practicing		31
الإمتحان	المحاضرة	practicing		32

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
لا يوجد	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)