

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة تكريت

الكلية / المعهد: كلية الزراعة

القسم العلمي: قسم علوم الأغذية

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس علوم زراعية/علوم اغذية

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس علوم زراعية/ علوم اغذية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ إعداد الوصف: ٢٠٢٥/٩/١٤

تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٥/٩/١٤

التوقيع:

اسم رئيس القسم: أ.م.د. عادل عبد الرحمن مصطفى

التاريخ:



التوقيع:

اسم المعاون العلمي: أ.د. محمد صالح محمد

التاريخ: ٢٠٢٥ / ٩ / ١٤

دقق الملف من قبل:

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: أ.د. ميسلون وائل إبراهيم

التاريخ: ٢٠٢٥/٩/١٤

التوقيع:



مصادقة السيد العميد

أ.م.د. سامي خضر سعيد

التاريخ: ٢٠٢٥ / ٩ / ١٤

١. رؤية البرنامج

تحقيق تغييرات كمية ونوعية في البحث العلمي ليوكب تطور العلوم في مجال علوم الاغذية في العالم وخدمة المجتمع من خلال اعداد كوادر مؤهلة تمتلك المعرفة والمهارات التطبيقية اللازمة لتنمية قطاع علوم الاغذية وتعزيز الأمن الغذائي من خلال تحسين وزيادة الناتج المحلي وبما يتماشى مع متطلبات التنمية المستدامة والتطورات العلمية الحديثة.

٢. رسالة البرنامج

نشر الوعي العلمي في المجتمع ورفده بخريجين مؤهلين علميا وتطبيقيا لإدارة وتطوير علوم الغذاء وفق المعايير العلمية كذلك يشارك القسم مؤسسات الدولة والمجتمع في تنمية وتطوير وحل مشاكل مشاريع تصنيع الاغذية وفحص جودتها ومسارها التغذوية بالاعتماد على البحث العلمي من خلال:

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

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

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

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

٥ - رعاية ودعم المتفوقين وتشجيعهم.

٣. اهداف البرنامج

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

٢. إكساب الخريجين المهارات العملية التطبيقية والخلفية الهندسية اللازمة وفق التطورات العلمية الحاصلة في المفردات المنهجية واساليب التدريس الحديثة لمتابعة الدراسات العليا في مختلف اختصاصات الهندسة الزراعية.

إعداد الخريجين للمشاركة الفعالة في بناء وإعادة إعمار البلد وتحقيق الفوائد الاقتصادية والاجتماعية للمجتمع.

٤. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

٥. المؤثرات الخارجية الاخرى

لا يوجد

٦. هيكلية البرنامج

هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية %	ملاحظات
متطلبات المؤسسة	٨	١٦	٩ %	
متطلبات الكلية	١٦	٤٩,٥	٣٠ %	
متطلبات القسم	٣٣	٩٨,٥	٦١ %	
التدريب الصيفي				
أخرى				

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

٧. وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
المرحلة الثالثة	٠٠١٢٣٠	كيمياء اغذية	٢	٣
	٠٠١٢٣٠	تصنيع حبوب	٢	٣
	٠٠١٢٠٣	علم الحياة الجزيئي	٢	٣
	٠٠١٢٣٠	احياء اغذية	٢	٣
	٠٠١٢٣٠	مبادئ تغذية انسان	٢	--
	٠٠١٢٣٠	منتجات البان سائلة	٢	٣
	٠١١٢٠٣	تسويق زراعي	٢	--
	٠٠٢٢٣٠	كيمياء البان	٢	٣
	٠٠٢٢٣٠	خبز ومعجنات	٢	٣
	٠٠٢٢٠٣	هندسة وراثية	٢	٣
	٠٠٢٢٣٠	احياء الالبان المجهرية	٢	٣

٣	٢	مسارات ايفية	٠٠٢٢٠٣	المرحلة الرابعة
٣	٢	تصنيع تمور وسكر	٠٠٢٢٣٠	
--	١	تطبيقات في الحاسوب ٣	٠١٢٢٠٣	
٣	٢	تصنيع اغذية ١	٠٠١٢٤٠	
٣	٢	صناعة جبن	٠٠١٢٤٠	
٣	٢	تقانة حياتية ١	٠٠١٢٤٠	
٣	٢	تحليل اغذية	٠٠١٢٤٠	
٣	٢	تصنيع لحوم واسماك	٠٠١٢٤٠	
٣	٢	عناية وخزن	٠١١٢٠٤	
٣	٢	تصنيع اغذية ٢	٠٠٢٢٤٠	
٣	٢	زبد ومثلجات	٠٠٢٢٤٠	
٣	٢	تقانة حياتية ٢	٠٠٢٢٤٠	
٣	٢	سيطرة نوعية	٠٠٢٢٤٠	
٣	٢	تغذية علاجية	٠٠٢٢٤٠	
--	١	حلقات دراسية	١٠٢٢٠٤	
--	١	مشروع بحث تخرج	١٠٢٢٤٠	

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

المعرفة

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

المهارات

- ١- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للإطار الفكري والمهارى لعلوم وتكنولوجيا الاغذية
- ٢- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بطرق تصنيع الاغذية
- ٣- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بالأحياء المجهرية في الاغذية
- ٤- تمكين الطالب من الحصول على المعرفة بمكونات الغذاء الصحي والسليم.
- ٥- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بتكنولوجيا تصنيع الحبوب
- ٦- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بالقوانين العالمية المعتمدة في سلامة الغذاء

القيم

الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

١. تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع اللحوم والاسماك والكشف عن تلوثها.
٢. تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع الحبوب ومنتجاتها
٣. حل المشاكل المتعلقة بالإحياء المجهرية في الاغذية والكشف عنها
٤. دراسة المشاكل المتعلقة بتلوث الاغذية وصحة الغذاء
٥. الطرق المتبعة لحل المشاكل المتعلقة بتصنيع و انتاج المعجنات ومنتجات الخبز
٦. تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع و انتاج المشروبات الغازية
٧. تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع و انتاج المخلات و انتاج منتجات الالبان بكافة انواعها
٨. تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بحفظ الاغذية طرق تعبئتها تغليفها

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

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

١٠. طرائق التقييم

١. الامتحانات اليومية والشهرية
٢. الامتحانات الفصلية والنهائية
٣. المناقشة وحل الاسئلة التي تطرح للمواضيع الدراسية
٤. التقارير والواجبات البيتية

١١. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)	اعداد الهيئة التدريسية
الرتبة العلمية	عام	خاص			ملاك
استاذ	علوم اغذية	تسمم غذائي			٥٧
استاذ	علوم اغذية	تغذية انسان			
استاذ	علوم اغذية	كيمياء البان			
استاذ	علوم حياة	احياء مجهرية			
استاذ	علوم اغذية	تغذية انسان			
استاذ مساعد	علوم اغذية	احياء اغذية مجهرية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء اغذية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء البان			
استاذ مساعد	علوم اغذية	احياء مجهرية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء اغذية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تصنيع اغذية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء حبوب			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تصنيع اغذية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تغذية بشرية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تغذية انسان			
استاذ مساعد	علوم اغذية	هندسة معامل			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء حبوب			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تقنية حيوية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تغذية علاجية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تقنية حيوية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء اغذية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء حبوب			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تصنيع اغذية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تغذية بشرية			
استاذ مساعد	علوم اغذية	تغذية انسان			
مدرس	علوم اغذية	علوم اغذية			
مدرس	علوم اغذية	علوم اغذية			
مدرس	علوم اغذية	علوم اغذية			
مدرس	علوم اغذية	علوم اغذية			

[illegible]

أسماء تدريسي قسم علوم الأغذية ٢٠٢٥-٢٠٢٦

ت	الاسم الثلاثي	الشهادة	اللقب العلمي	رقم الموبايل	الايمل
١.	محمد ثلج عبدون	دكتوراه	استاذ	٧٧٢٢٤١٤٤٦٦	kthali@tu.edu.iq
٢.	فريال فاروق حسين علي	دكتوراه	استاذ	٧٧٠٣٠١٣٦٦٣	feryal_alazawi@tu.edu.iq
٣.	محمد احمد جاسم محمد	دكتوراه	استاذ	٧٧٠٧٥٣٣٢٥٠	kkk.aa91@tu.edu.iq
٤.	هاني صبار عايد حسن الشمري	دكتوراه	استاذ	٧٧٠٥١٣٢٦٩٦	Dr.hani.ayed@tu.edu.iq
٥.	شيماء عبد محمد علي الربيعي	ماجستير	استاذ	٧٧٢٩٢٨٣٣٢٩	sheimaa.abed@tu.edu.iq
٦.	احمد اسماعيل احمد محمود	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٧٥٩٥٩٢١	ad-ahmadalnazzal@tu.edu.iq
٧.	احمد محسن علي احمد	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٣٠١٩٩٣١	ahmedmuhsinal@tu.edu.iq
٨.	خلف نهر احمد حمد الجبوري	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٦١٥٢٥٤٤	khalafalgburi@tu.edu.iq
٩.	سامي خضر سعيد عبد العبيدي	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٣٦٨٧٥٥١٦	alsaeed910@tu.edu.iq
١٠.	سبراء سعد ياسين علي	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٢٦٦٤٨٨	aliaaman211@tu.edu.iq
١١.	عادل عبد الرحمن مصطفى	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٨٣١٢٠٢٨	adelabd083@tu.edu.iq
١٢.	عبد الخالق سليمان خلف	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٢٠٩٨٣٦٤	abdsuleman86@tu.edu.iq
١٣.	غزوان مهدي صالح احمد	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٥١٣٧٣٥٤	gozwanmahdy@tu.edu.iq
١٤.	مروة ابراهيم عبد حميد الجنابي	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠١٩٩٦٩٧٦	marwaibraheem@tu.edu.iq
١٥.	منال صالح مهدي شاهر	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠١٧١٦٧٢٨	manal-sali@tu.edu.iq
١٦.	نور جمعة فاضل هيشان	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧١٩٦٨٣٧٢٥	dr.noorjumhaa@tu.edu.iq
١٧.	ياسمين اسماعيل خليل محمد	دكتوراه	استاذ مساعد	٧٧٠٥١٦٦٢٩٧	yasameen.koo2@tu.edu.iq
١٨.	انتصار داود مصطفى حمد	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٠٥٨٧٣٨٣٦	entsar.daood81@tu.edu.iq
١٩.	انوار احمد خلف هزاع الجبوري	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٠٣٧٢٣٩٠١	anwor.ahmed@tu.edu.iq
٢٠.	زياد طارق سمير علي الجنابي	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٠٥٦٩٥٦٩٦	a.zead11@tu.edu.iq
٢١.	سعد ضامن عليوي مطلق	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٠٢٠٠٨٤٤٩	saaddhamin2@tu.edu.iq
٢٢.	طارق خالد محمود عبد	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٢٣٤٥٧١٢٢	tariqkhalid3@tu.edu.iq
٢٣.	عبد الكريم عبدالرزاق كريم	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٠٣٢٢٠١١١	kareemjua@tu.edu.iq
٢٤.	نعمة خلف حمزة محمد	ماجستير	أستاذ مساعد	٧٧٠٢٣٠٢٤٨٩	neamhalmazah@tu.edu.iq
٢٥.	نمير خير الله محمد جاسم	دكتوراه	أستاذ مساعد	٧٧٢٥٣٢٢٥٢٢	nameer@tu.edu.iq
٢٦.	احمد صلاح الدين محي الدين	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٢٣٠٨٠٤١	ahmedalkzaz@tu.edu.iq
٢٧.	ايناس خالد احمد فرج	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٦١٣١٠٧٧	enaskhalid@tu.edu.iq
٢٨.	بشير محمد اقديم متعب	دكتوراه	مدرس	٧٧١٠٦٧١٠٠٠	bashir.m@tu.edu.iq
٢٩.	حسين عيسى حمد مشحن	دكتوراه	مدرس	٧٧٢٢٢١٧١٦٩	husseinessa2019@tu.edu.iq
٣٠.	خطاب عبدالسلام خطاب عمر	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٧٥٣٥٧١٥	khatabsalam90@tu.edu.iq
٣١.	دريد حمادة عياش حمد	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٧٥٨١٠٣٦	jobdur86@tu.edu.iq
٣٢.	عبدالرحمن محفوظ خليل	دكتوراه	مدرس	٧٧٢٢٤٢٤٤٦٦	Abdulrahman2020@tu.edu.iq
٣٣.	عروبة بهجت شهاب حمد	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٩٥٢٠٦٣٧	oroba325@tu.edu.iq
٣٤.	علي حسن عبدالوهاب جميل	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٥١٦١٦١٧	ali.h.abdalwahab@tu.edu.iq
٣٥.	علي حسين جميل محمد	دكتوراه	مدرس	٧٧٣٢١٢٨١٤٥	alihussen@tu.edu.iq
٣٦.	علي نزار عبد الغفار عبد	دكتوراه	مدرس	٧٧٣٦٢٢٥٨٥٤	ali.nazar.99879@tu.edu.iq
٣٧.	غناء حامد عبدالكريم حسن	دكتوراه	مدرس	٧٧٠٣٧١٤١٣٤	ghnaa.hamad@tu.edu.iq
٣٨.	فارس صالح محل حويجة	ماجستير	مدرس	٧٧٠١٨١٠٧٠٠	farisalmahal@tu.edu.iq

t373966@tu.edu.iq	٧٧٠٩٣٩٣١٤٤	مدرس	دكتوراه	محمد تحسين محمد عمر	٣٩
mohanad_layth@tu.edu.iq	٧٧٠٣٣٦٣٦٠٢	مدرس	دكتوراه	مهند ليث خليل محمود الامين	٤٠
naseeralnajar73@tu.edu.iq	٧٧٠٩٥٥٠٥٥٣	مدرس	دكتوراه	نصير موسى فرحان محمود	٤١
yasser.alsalam@tu.edu.iq	٧٧٠١٨١٦٥٥٥	مدرس	دكتوراه	ياسر عبدالسلام صابر	٤٢
hkmaldoghan@tu.edu.iq	٧٧٠٨٩٧٩٦١٦	مدرس مساعد	ماجستير	الحكم علي خليف مغير	٤٣
suraaB٠٢٤@tu.edu.iq	٧٧٣٣٥٦٢٢٧٨	مدرس مساعد	ماجستير	سرى علي زغير علي الشمري	٤٤
isam.k4@tu.edu.iq	٧٧٠٣٠٢٥٣٨٤	مدرس مساعد	ماجستير	عصام خضير زين ضاحي	٤٥
alialmamaree337@tu.edu.iq	٧٧٠٢٨٦٤٤٣٤	مدرس مساعد	ماجستير	علي محمد سعيد عبدالهادي	٤٦
imad.s.hosee@st.tu.edu.iq	٧٧٠٥١٣٥٨٤٩	مدرس مساعد	ماجستير	عماد سالم هوسي عصمي	٤٧
fatima.shihab@tu.edu.iq	٧٧٠٤٧١٧٢٩٢	مدرس مساعد	ماجستير	فاطمة شاكر محمود شهاب	٤٨
fatah.f.h٠١٤٠@st.tu.edu.iq	٧٨٠٦٨٨٠٧٤١	مدرس مساعد	ماجستير	فتاح فالح حمدان احمد	٤٩
mohammed.alhoory@tu.edu.iq	٧٧٠٢٠٢١١٢٢	مدرس مساعد	ماجستير	محمد جاسم محمد حوري	٥٠
Nuha.mjiyad.a@tu.edu.iq	٧٧٢٢٢١٧١٦٩	مدرس مساعد	ماجستير	نهي محمد جواد حردان	٥١
hiba.a.ibrahim@tu.edu.iq	٧٨٣٢٧١٥٦١٩	مدرس مساعد	ماجستير	هبة احمد ابراهيم حسين	٥٢
saad.salih١٩٩٥@tu.edu.iq	٧٧٢٣٤١٣٧٣٨	مدرس مساعد	ماجستير	سعد صالح مهدي درويش	٥٣
shahid.r.mutlaq@tu.edu.iq	٧٨٢٣٧٣٩١٦٤	مدرس مساعد	ماجستير	شهد رسول مطلق حاي	٥٤
Aber_maged@tu.edu.iq	٧٧٣٣٥٦٢٢٧٨	مدرس مساعد	ماجستير	عبير مجيد صالح قدوري	٥٥
Dena٢٠٢١@tu.edu.iq	٧٧٠٣٠٢٥٣٨٤	مدرس مساعد	ماجستير	دينا كمال سالم حسن	٥٦
Nemaa_kalaf@tu.edu.iq	٧٧٠٢٨٦٤٤٣٤	مدرس مساعد	ماجستير	نعمه خلف حمزة محمد	٥٧

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.
١٢. معيار القبول
القبول المركزي

١٣. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- ١- الموقع الالكتروني للكلية والجامعة
- ٢- دليل الجامعة
- ٣- المكتبة المركزية
- ٤- الكتب والمصادر الخاصة في القسم (التعليم المجاني)
- ٥- الانترنت.

١٤. خطة تطوير البرنامج

ان الخطط الخاصة بتطوير المنهج مستمرة من خلال حث التدريسيين على مواكبة التطور العلمي والوصول الى أحدث المصادر العلمية في مجال الاختصاص وحسب تعليمات الوزارة والبالغة ٢٠٪ 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

[illegible]

*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	تصنيع لحوم واسماك		الرابعة
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	غذائية وخزن		الرابعة
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	تصنيع اغذية ٢		الرابعة
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	زبد ومثلجات		الرابعة
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	تقانة حيائية ٢		الرابعة
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	سيطرة نوعية		الرابعة
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	رئيسي	مشروع بحث تخرج		الرابعة

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