

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

استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : جامعة بغداد
الكلية/المعهد: كلية العلوم
القسم العلمي : قسم التقنيات الاحيائية
تاريخ ملء الملف : 2019/4/1

التوقيع :
اسم المعاون العلمي :
التاريخ :

التوقيع :
اسم رئيس القسم :
التاريخ :

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

مصادقة السيد

العميد

وصف البرنامج الأكاديمي

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
2. القسم العلمي / المركز	كلية العلوم
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	التقنيات الاحيائية
4. اسم الشهادة النهائية	بكلوريوس تقنيات احيائية
5. النظام الدراسي :	فصلي
سنوي /مقررات /أخرى	
6. برنامج الاعتماد المعتمد	
7. المؤثرات الخارجية الأخرى	تدريب صيفي
8. تاريخ إعداد الوصف	2019/4/1
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1. اعداد الكوادر العلمية و امداد سوق العمل بالمتخصصين في مجالات التقنيات الاحيائية المختلفة	
2. تشجيع البحث العلمي و تزويد الطلبة بالمهارات الاساسية بالتقنيات و التطبيقات الحيوية	
3. تشجيع الهيئة التدريسية على المشاركة في المحافل العلمية داخل و خارج القطر	
4. المساهمة في حل المشاكل العلمية خدمتا لخطط التنمية الوطنية	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	
أ- الاهداف المعرفية	
أ1- اسس و تطبيقات التقنيات الحيوية	
أ2- علم الخلية و الاحياء المجهرية	
أ3- علم الوراثة و الهندسة الوراثية	
أ4- علم النبات و النباتات الطبية	
أ5- علم الامراض و المناعة	
أ6- علم البيئة و الاحصاء الحياتي	

- ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج
ب 1 - التعامل مع الاحياء المجهرية
ب 2 - عزل و تنقية و معاملة الجزيئات الحيوية المختلفة
ب 3 - تنصيب و تشغيل و ادامة الاجهزة المختبرية

طرائق التعليم والتعلم

1. المحاضرات العلمية النظرية
2. التجارب التطبيقية العملية
3. التدريب الصيفي.

طرائق التقييم

1. الامتحانات التحريرية
2. الامتحانات الشفهية
3. الاختبارات العملية
4. التقارير العلمية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .

- ج 1-
- ج 2-
- ج 3-
- ج 4-

طرائق التعليم والتعلم

1. المحاضرات النظرية و العملية
2. العروض التقديمية
3. وسائل الايضاح المتنوعة كالمجسمات واللوحات العلمية

طرائق التقييم

1. الامتحانات التحريرية
2. التقارير العلمية
3. المناقشات العلمية

- د-المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- د1- التحليلات المرضية
 - د2- تدريس المناهج الدراسية لعلم الاحياء والكيمياء
 - د3- البحث العلمي المتعلق بالتقنيات الحيوية الصناعية و الطبية و الزراعية و البيئية
 - د4- ادارة الاعمال المتعلقة بتداول المواد البيولوجية و الكيميائية.

طرائق التعليم والتعلم

1. المحاضرات العلمية النظرية
2. التجارب التطبيقية العملية
3. التدريب الصيفي

طرائق التقييم

1. الامتحانات التحريرية و العملية
2. التقارير العلمية
3. المناقشات العلمية

11.بنية البرنامج

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
	660 ساعة 34 وحدة	_____	_____	الاول
	690 ساعة 35 وحدة	_____	_____	الثاني
	720 ساعة 36 وحدة	احياء مجهرية غذائية Food Microbiology	BT3271	الثالث
	570 ساعة 28 وحدة	_____	_____	الرابع

12.التخطيط للتطور الشخصي

يبحث البرنامج على التطوير الشخصي للطلبة من خلال الاشراف التربوي المتواصل و التقارير العلمية و النشرات التوضيحية و الاسئلة الفكرية و الافتراضية , كما يؤكد البرنامج على ايضا على تطوير اعضاء الهيئة التدريسية من خلال نشر البحوث و المشاركة في الدورات التدريبية و الندوات و المؤتمرات العلمية.

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

1. معدل الشهادة الاعدادية
2. اختبار اللياقة الصحية
3. مقابلة شخصية للطلبة المرشحين للقبول

14. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

1. الكتب العلمية
2. المجلات العلمية الرصينة
3. محاضرات الهيئة التدريسية
4. الابحاث العلمية الحديثة

مخطط مهارات المنهج

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

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)				الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
د4	د3	د2	د1	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1	أ4	أ3	أ2	أ1				
	√				√				√				√			اساسي	تقنيات احيائية غذائية	BT3271	المرحلة الثالثة

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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؛

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
2. القسم العلمي / المركز	قسم التقنيات الإحيائية
3. اسم / رمز المقرر	الاحياء المجهرية الغذائية \ BT3271
4. أشكال الحضور المتاحة	تواجد في القاعة الدراسية
5. الفصل / السنة	الثالثة
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2019/4/1
تعريف الطلبة بتطور علم الأحياء المجهرية, ومعرفة خصائص الكائنات الحية الدقيقة ومصادرها, العوامل المؤثرة على نموها. وكذلك دراسة العوامل المتسببة في تلف الأغذية وإفسادها, والأمراض الميكروبية التي تنتقلها الأغذية وكيفية السيطرة على الكائنات الحية الدقيقة في الغذاء.	
10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	
أ- المعرفة والفهم 1- تعريف وفهم للاحياء المجهرية المواجهة في الاغذية بشتى انواعها 2- انواع الاختبارات الكيميائية التي يمكن اجراؤها للكشف عن تلك الكائنات 3- كيفية تحضير العينات من الاغذية المعلبة وفحصها 4- كيفية كيفية الكشف عن ملوثات الحليب, اللحوم, الاسماك والدواجن 5- كيفية كيفية الكشف عن ملوثات الفواكه 6- كيفية كيفية الكشف عن ملوثات الخضار	

- ب - المهارات الخاصة بالموضوع
- ب1 - تحضير العينات المراد فحصها كل نوع وله طريقة خاصة.
 - ب2 - معرفة الاثار الصحية التي يخلفها الطعام المعلب
 - ب3 - معرفة انواع السموم و مصادرها
 - ب4- معرفة الاسباب المتعددة لتجنب الغذاء المعلب

10.

أ- الأهداف المعرفية

- أ1- تعليم الطالب كيفية فحص العينات الغذائية
- أ2- تكليفه بفحص عينات من السوق ومن استعمالاته اليومية والمنزلية
- أ3- طرح الافكار الوقائية والبديلة لاستعمال غذاء صحي
- أ4- معرفة كيفية تمييز الغذاء المعلب الملوث من غيره

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب1- طرح الأسئلة الفكرية
- ب2- اجراء التحاور مع الطلبة والمناقشات فيما بينهم
- ب3- تكليف الطالب بإلقاء محاضرة قصيرة لبناء الجرأة والشخصية

طرائق التعليم والتعلم

اعتماد الحوار والمناقشة وطرح الأفكار وابداء الرأي وايجاد الحلول للمشكلات العلمية

طرائق التقييم

- 1- اجراء امتحانين تحريريين خلال الفصل الدراسي
- 2- كتابة تقارير علمية حول مواضيع معينة
- 3- تشجيع الطلاب على الحضور المنتظم بمنحهم درجات
- 4- توجيه الأسئلة الأنية لمعرفة مدى الفهم والإستيعاب

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الإمتحانات الشهرية للمادة النظري والعملية
- 2- النشاطات والامتحانات اليومية والواجبات اليومية
- 3- الإمتحان النهائي النظري والعملية

- د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- د1- إكتساب الطالب قدرات التفكير العلمي والمناقشة
 - د2- التوجه للبحث عن حلول عن طريق القراءة وتتبع المصادر
 - د3- بناء شخصية الباحث العلمي
 - د4- كيفية التعامل مع الاحياء المجهرية الغذائية والاعذية الملوثة وطرق معالجتها

11. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	كيفية تحضير العينات من الاغذية المعلبة وفحصها	تحضير العينات	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
2	2	تدريب الطلبة على كيفية الاستفادة من تنوع طرق الفحص واهمية كل طريقة	طرق الفحص الميكروبيولوجي للأغذية	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
3	2	كيفية الكشف عن ملوثات الحليب والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثه	الفحص الميكروبيولوجي للحليب	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
4	2	كيفية الكشف عن ملوثات اللحوم والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها	الفحص الميكروبيولوجي للحوم	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
5	2	كيفية الكشف عن ملوثات الدواجن والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها	الفحص الميكروبيولوجي للدواجن	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
6	2	الامتحان الأول			
7	2	كيفية الكشف عن ملوثات الاسماك والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها	الفحص الميكروبيولوجي للأسماك	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
8	2	كيفية الكشف عن ملوثات البيض والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها	الفحص الميكروبيولوجي للبيض	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
9	2	كيفية الكشف عن ملوثات الفواكه والخضروات والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها	الفحص الميكروبيولوجي للفواكه والخضروات	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
10	2	كيفية الكشف عن ملوثات الحبوب والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها	الفحص الميكروبيولوجي للحبوب	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا
11	2	كيفية الكشف عن ملوثات عصائر	الفحص الميكروبيولوجي	حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا

		لعصائر الفاكهة والمياه المعبأة في زجاجات	الفاكهة والمياه المعبأة والعوامل المؤثرة والمساعدة على تلوثها		
			الامتحان الثاني	2	12
حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا	طعام معلب	الاثار الصحية التي يخلفها الطعام المعلب وماهي المواد الداخلة في تصنيع العلب والمواد الحافظة المستعملة في التعليب	2	13
حسب الفقرة عاشرًا	حسب الفقرة عاشرًا	السموم	انواع السموم و مصادرها	2	14
			الامتحان الثاني	2	15

12. البنية التحتية

تجهيز مختبرات ورقية وتكليف الطالب بالاطلاع عليها	1- الكتب المقررة المطلوبة
https://www.healthline.com/nutrition/canned-food-good-or-bad MICRO ORGANISMS IN FOODS 2 Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications <i>Second edition</i> ICMSF Blackwell Scientific Publications.	2- المراجع الرئيسية (المصادر)
Da Silva, N., Taniwaki, M. H., Junqueira, V. C., Silveira, N., Okazaki, M. M., & Gomes, R. A. R. (2018). <i>Microbiological examination methods of food and water: a laboratory manual</i> . CRC Press.	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ,)
https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk03xhxWlFKDG1-ZN78lFr951JFxIrw:1583082153831&q=Da+Silva,+N.,+Taniwaki,+M.+H.,+Junqueira,+V.+C.,+Silveira,+N.,+Okazaki,+M.+M.,+%26+Gomes,+R.+A.+R.+%282018%29.+Microbiological+examination+methods+of+food+and+water:+a+laboratory+manual.+CRC+Press.&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjlpbFL4PnnAhXK0KQKHeUSC94QsAR6BAGKEAE	ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

13. خطة تطوير المقرر الدراسي

--	--