

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

## استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : بغداد

الكلية/ المعهد: كلية الهندسة الخوارزمي

القسم العلمي : قسم الهندسة الكيميائية الاحيائية

تاريخ ملء الملف : 23-6-2021

التوقيع : التوقيع :

اسم رئيس القسم: اسم المعاون العلمي :

التاريخ : التاريخ :

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

## نموذج وصف المقرر

### وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناتاً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية الهندسة الخوارزمي
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الهندسة الكيميائية الاحيائية
٣. اسم / رمز المقرر	هندسة العمليات الغذائية/BCE313
٤. أشكال الحضور المتاحة	كامل الوقت
٥. الفصل / السنة	نظام فصلي /الفصل الاول
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	اربع ساعات ( ٣ ساعة نظري + ١ ساعة اختبار)
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	23-6-2021
٨. أهداف المقرر	
<p>تعليم الطلاب عمليات معاملة المواد الغذائية المتبعة في الهندسة الكيميائية الاحيائية بصورة أساسية فضلا عن تطوير الافكار والقابليات الخاصة بهذا المجال لجعلهم قادرين على فهم ادارة العمليات الصناعية. يتضمن المنهج الدراسي دراسة المواضيع التالية :مقدمة عن عمليات معاملة المواد الغذائية والدوائية الأساسية، عمليات تهيئة المواد الأولية: عمليات التنظيف، عمليات تخفيض حجم، عمليات الطحن، عمليات الغربلة، عمليات البثق ، عمليات التشكيل عمليات الخلط،فصل وتركيز المكونات الغذائية، عمليات التغليف، العمليات الحرارية لحفظ الأغذية ، فضلا عن العمليات غير الحرارية لحفظ الأغذية.</p>	

## ١٠. بنية المقرر

الأسبوع .١٠	مخرجات التعلم الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	تعليم والتعلم والتقييم اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
أ- الأهداف المعرفية					
١	٤	١- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	أخرى: الخبز الممزج (عملية حفظ الغر)	محاضرات	مما
٢	٤	٢- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	العلاقات (التكاملية/ الفيزيائية) لمكونات الغذاء	محاضرات	مما
٣	٤	٣- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	المواد الغذائية	محاضرات	مما
٤	٤	٤- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية لمكونات الغذاء	محاضرات	مما
٥	٤	٥- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
٦	٤	٦- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
٧	٤	٧- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
٨	٤	٨- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
٩	٤	٩- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
١٠	٤	١٠- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
١١	٤	١١- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
١٢	٤	١٢- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
١٣	٤	١٣- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
١٤	٤	١٤- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
١٥	٤	١٥- فهم دور الخبز في الحياة اليومية	عملية خلط المواد الغذائية	محاضرات وحل مسائل	مما
ج- الأهداف الوجدانية والعميمية					
ج ١- تطبيق المفاهيم والقيم و المناقشات المكتسبة وممارستها في مجال الهندسة الكيميائية .					
ج ٢- توظيف مهارات حل المشكلة المناسبة ، في عمليات التحليل والتركيب والتقييم و تلخيص الأفكار والمعلومات واقتراح الحلول.					
ج ٣- تحليل المشكلات ، والتفكير بشكل خلاق لوضع حلول عملية وتقييم البدائل.					
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).					
١د - للعمل في مجموعات طلابية في المختبرات و في تصميم المشروع في السنة النهائية من أجل تحقيق الأهداف المشتركة.					
٢د - أعداد و تقديم حجج و المواد التوضيحية في مجموعة متنوعة من الأشكال.					
٣د - تطوير قابلية القراءة والكتابة و المعلومات وتوفير المصادر و المهارات ومراجعتها.					
٤د - استخدام استراتيجيات حل المشكلات لتطوير حلول مبتكرة .					

١١. البنية التحتية	
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY (Principles and Practice), Second Edition 2000 P. Fellows	١- الكتب المقررة المطلوبة
Food Science and Technology, Second Edition Vol. 1,2,3,4, Frederick J. Francis	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
1-Food Biochemistry And Food Processing, Y.H. Hui, Wai-Kit Nip, Leo M.L. Nollet PhD, GopinadhanPaliyath Ph.D., Benjamin K. Simpson 1 <sup>st</sup> edition 2006 2-Transport Phenomena in Food Processing (Food Preservation Technology, Jorge Welte-Chanes, Jorge F. Velez-Ruiz 1st edition 2002 3-	أ- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ، .... )
Bookzz.org	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت .....

١٢. خطة تطوير المقرر الدراسي	
<p>١ - استخدام التعليم الالكتروني.</p> <p>٢ - اجراء الاختبارات الالكترونية.</p> <p>٣ - استخدام المختبرات المرئية لتوضيح مفاهيم المقررات.</p>	

