Northern Technical University
Technical Agricultural College/ Mosul
Biotechnology And Food Science Dept.

الجامعة التقنية الشمالية
الكلية التقنية الزراعية / الموصل
قسم التقانات الاحيائية وعلوم الاغذية

Ref :
Date :

العدد : 160
التاريخ : 5 / 11 /2026

م/ محضر اجتماع اللجنة العلمية

الجلسة الرابعة

تحية طيبة...

انعقد اجتماع اللجنة العلمية في القسم يوم الخميس بتاريخ 2026/11/5 وبحضور رئيس اللجنة والسادة اعضاء اللجنة للتداول في الشؤون العلمية للقسم استناداً لتعليمات رئاسة الجامعة ومجلس الكلية وتضمن الاجتماع:

اولاً: مناقشة مخرجات التعلم الموحد للبرنامج لقسم التقانات الاحيائية وعلوم الاغذية

التوصية:

قررت اللجنة المصادقة على مخرجات التعلم الموحد للبرنامج قسم التقانات الاحيائية وعلوم الاغذية.

تم المسح الضوئي بـ CamScanner

مخرجات التعلم الموحدة للبرنامج (PLO) لقسم التقانات الأحيائية وعلوم الأغذية

يتخرج الطالب ولديه القدرة على إدارة، وتصنيع، وإنتاج، وتغليف مختلف المنتجات الغذائية، وتحليل مكوناتها والسيطرة على جودتها، مستنداً إلى تطبيق التقانات الأحيائية والهندسة الغذائية الحديثة بصورة مستدامة وآمنة. ويتحقق ذلك من خلال استيعاب المفاهيم البيولوجية والكيميائية والجزيئية، وإتقان تشغيل أجهزة المعامل والأتمتة الصناعية، مع التشخيص الدقيق لحالات التسمم الغذائي والملوثات والميكروبات. كما يمتلك الخريج مهارات إجراء التحليلات الغذائية واختبارات الجودة للمشاريع الغذائية والبيولوجية ، والدراسات التسويقية، وإدارة الأغذية المستدامة والمشاريع الريادية، مع الالتزام التام بالمقاييس الأخلاقية والمهنية، وإبداء مهارات التواصل الفعال، والحفاظ على السلامة والأمن البيولوجي؛ مما يؤهله لتلبية متطلبات سوق العمل في مجالات الرقابة الصحية، وريادة الأعمال الحيوية، وتطوير المنتجات الغذائية وتصنيعها.

الأركان التفصيلية للمخرج الموحد: تتلخص مخرجات التعلم المعتمدة في هذا القسم عبر المحاور والمهارات التالية :

1- المعرفة الأكاديمية والنظرية

- **كيمياء وتحليل الأغذية :**استيعاب وفهم كيمياء ومكونات الأغذية، وقيمتها التغذوية، وتأثير عمليات التصنيع عليها.
- **الأحياء المجهرية الغذائية :**فهم دور الأحياء الدقيقة (الميكروبيولوجي) والإنزيمات في عمليات التصنيع الغذائي والتحولات الحيوية.
- **أسس التقانات الحيوية :**استيعاب وتوظيف التقنيات الحيوية الحديثة وتطبيقاتها البيولوجية في مجالات الإنتاج والتصنيع.

2- المهارات العملية والتطبيقية

- **التصنيع وتطوير المنتجات :**القدرة الميدانية على تطوير وتصنيع المنتجات الغذائية المختلفة ومنتجات الألبان والمشروبات.
- **الفحوصات المختبرية :**إتقان إجراء التحاليل الكيميائية، والمايكروبية، والحسية للأغذية لضمان سلامتها.
- **إدارة خطوط الإنتاج :**تشغيل الآلات والمعدات المعتمدة في معامل ومصانع الأغذية وحل المشكلات الفنية أثناء خط الإنتاج.

3-الجودة والسلامة الغذائية

- **أنظمة الجودة :**تطبيق أنظمة الجودة العالمية وضمان سلامة الأغذية والألبان وفقاً للمواصفات والتقييسات المعتمدة مثل نظام HACCP والـ ISO .
- **الحفظ والتعبئة :**القدرة على تحديد واختيار أفضل تقنيات حفظ الأغذية وتعبئتها لتقليل الفاقد الغذائي وتمديد فترة الصلاحية.

4- المهارات المهنية ومجالات العمل

يُمنح خريجو هذا القسم شهادة البكالوريوس التقني ليعملوا **كمهندسين تقنيين متخصصين في :**

- مصانع الأغذية والمشروبات والألبان (الإنتاج والسيطرة النوعية).
- مختبرات السيطرة النوعية وفحص وضبط جودة الأغذية (التابعة للوزارات والمنافذ الحدودية).
- شركات إنتاج المواد الحافظة، الخمائر، والإنزيمات الحيوية.
- المراكز البحثية المتخصصة بالابتكار وتطوير الأغذية.

تم المسح الضوئي بـ CamScanner

التوقيع:

الاسم: د.علي محمد سعدي

اللقب العلمي: استاذ

الاختصاص العام: علوم الأغذية

الاختصاص الدقيق:علوم الألبان

المهام: عضواً

التوقيع:

الاسم: د.فواز فاضل علي

اللقب العلمي: استاذ مساعد

الاختصاص العام: طب وجراحة بيطرية

الاختصاص الدقيق:احياء مجهرية

المهام: عضواً

التوقيع:

الاسم: د.عبدالبر احمد نوري

اللقب العلمي: استاذ مساعد

الاختصاص العام: طب وجراحة بيطرية

الاختصاص الدقيق:طب باطني وقائي بيطري

المهام: عضواً

التوقيع:

الاسم: د.دنيا عبدالرزاق عبدالله

اللقب العلمي: استاذ

الاختصاص العام: طب وجراحة بيطرية

الاختصاص الدقيق: طفيليات مجهرية

المهام: عضواً

التوقيع:

الاسم: د.مها عبدالمنعم الجوادي

اللقب العلمي: مدرس

الاختصاص العام: علوم الأغذية

الاختصاص الدقيق: علوم الأغذية

المهام: رئيساً

تم المسح الضوئي بـ CamScanner