

TIKRIT UNIVERSITY

جامعة تكريت



Bachelor's Degree (B.Sc.) – Dairy Science Technology .

بكلوريوس علوم الاغذية - علوم وتكنولوجيا الالبان



جدول المحتويات | Table of Contents

- 1- Mission & Vision Statement | بيان المهمة والرؤية
- 2- Program Specification | مواصفات البرنامج
- 3- Program (Objectives) Goals | اهداف البرنامج
- 4- Program Student learning outcomes | مخرجات تعلم الطالب
- 5- Academic Staff | الهيئة التدريسية
- 6- Credits, Grading and GPA | الاعتمادات والدرجات والمعدل التراكمي
- 7- Modules | المواد الدراسية
- 8- Contact | اتصال

1- Mission & Vision Statement بيان المهمة والرؤية

● Vision Statement

استحداث قسم علوم وتكنولوجيا الألبان ابتداءً من العام الدراسي 2024-2025 ومدة الدراسة في الكلية أربع سنوات يمنح الطالب المتخرج شهادة البكالوريوس في علوم الأغذية حيث يتم قبول خريجي الدراسة الإعدادية للفرع العلمي ولكلا الجنسين ويكون الخريج معداً للعمل في الهيئات والمؤسسات العلمية التي تعمل في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان والأغذية التطوير واقع الانتاج المحلي في هذا المجال .

● Mission Statement

توفير الخدمة التعليمية الجيدة في ما يخص مرحلة البكالوريوس والدراسات العليا وتطوير البحوث الأكاديمية و التطبيقية سواء على الدرجات العلمية أو حل المشاكل التصنيعية بالإضافة إلى الدور الإرشادي لخدمة وتنمية العمل في مجال علوم و تكنولوجيا الألبان ويمتد نشاط القسم الى جانب العملية التعليمية في مجالات أخرى منها اجراء البحوث العلمية وضع الاقتراحات المناسبة لحل المشاكل المتعلقة في مجال تكنولوجيا الالبان إقامة الدورات التدريبية على المستوى المحلى والإقليمي وإقامة المؤتمرات العلمية بالتعاون مع الجهات المحلية ذات العلاقة والجامعات الاجنبية والأشراف المشترك بالمشاريع البحثية بالإضافة إلى إعداد بعض المراجع العلمية الرصينة الخاصة بعلوم وتكنولوجيا الالبان .

2- Program Specification | مواصفات البرنامج

Programme code	BSc-DST	ECTS	240
Duration :	4 Levels, 8 Semesters	Method of Attendance :	Full Time

يتعرف الطالب ضمن المستوى الأول على العلوم الأساسية وبمضمونها والى تعد اغلبها ضمن المتطلبات الاجبارية للجامعة والكلية وبمضمونها اللغة العربية لزيادة المهارت اللغوية للطلبة وكيفية اجراء المخاطبات الرسمية اضافة الى الفيزياء والكيمياء التحليلية وحقوق الانسان والديمقراطية والحاسوب والدروس الممهدة التي يتوجب على الطلبة اكمالها ليتمكن من الانتقال إلى المستوى الأعلى بضمنها مقرر الرياضيات الذي يعتبر ممهدا لمادة الاحياء الحياتي واسس الورش الهندسية الممهدة لمادة هندسة معامل الألبان والكيمياء العضوية التي يتوجب على الطالب فهمها ليتمكن من دراسة مادة الكيمياء الحياتية .

اما في المستوى الثاني تكون الدروس ممهدة للانتقال إلى المستوى الثالث والرابع حيث يكتسب الطالب مهارات ومعلومات غزيرة في كل من كيمياء حياتية والتي تعتبر دراسا مهما وممهدا للدروس أخرى مثل علم الانزيمات وتحليل الاغذية وتطبيقات النانو ومادة مبادئ تصنيع الأغذية وهندسة معامل الالبان ومادة الاحياء المجهرية وتطبيقات الحاسوب في وحدات التصنيع و الكيمياء الفيزيائية واللغة الانكليزية و مادة مبادئ الالبان والتي تعتب الركيزة الاساسية لفهم دروس ومقررات القسم اذ تعتبر المادة الممهدة لأغلبية دروس المستويين الثالث والرابع اضافة الى صناعة الحليب. السائل والمجفف ومادة الاحياء المجهرية للألبان والتي عن طريقها يتمكن الطالب فهم والتعرف على اساس عمل البوادي والية التخمرات التي تجرى لمنتجات الألبان مثل اللبن والألبان المتخمرة الأخرى .

عند الانتقال إلى المستوى الثالث تكون الدروس متخصصة أكثر في مجال الألبان مثل كيمياء الألبان والتي تعتبر ركيزه اساسية في قسم علوم وتكنولوجيا الألبان والتي عن طريقها يتم فهم الاساس العلمي لكافة الصناعات الغذائية ومعرفة التفاعلات الكيميائية للمنتج اضافة الى مادة الانزيمات ومادة السيطرة النوعية ومراقبة الجودة والتي تكسب الطلبة الخبرة الكافية للكشف عن الاخطاء التصنيعية والغش الصناعي ومن الدروس التخصصية المهمة والتي تعتبر اساس الصناعة الألبان هي مادة تكنولوجيا البوادي والتخمرات، التصنيع بالمعاملات الحرارية وغير الحرارية للألبان ، تغذية الانسان وتصنيع الأغذية و النواتج العرضية والملوثات البيئية لمنتجات الألبان ومنتجات الألبان الدهنية التي عن طريقها يتم التعرف على أسس صناعه الزبد والقشطة والدهن الحر .

عند وصوله إلى المستوى الرابع يكون الطالب قادراً على صناعة الجبن بكافة أنواعه وذلك لإمامه بكافة الأسس العلمية للصناعة إضافة إلى اكتسابه الخبرة العالية في منهجية البحث العلمي الرصين وأخلاقيات المهنة وتعبئة وتغليف الأغذية وتقييم وتطوير منتجات الألبان وتصنيع الألبان الخاصة والمستحدثات اللبنية ودراسة كافة التغيرات التي تطرأ على منتجات الألبان وذلك ضمن مفردات مادة تحليل الأغذية والتعرف على التقنيات الحديثة مثل تطبيقات النانو واكتساب الطالب الخبرة الكافية لصناعة المتلجات وذلك لمعرفته بالمواد الخام الداخلة في صناعة المتلجات وكيفية حساب مكونات المخاليط و صناعة أنواع مختلفة من المتلجات اللبنية و صناعة مسحوق الأيس كريم إضافة إلى تنمية قدراته على التقييم وللتحكم في المتلجات وأجراء أهم الاختبارات الخاصة بالمتلجات اللبنية والعمل على إدارة جميع الأجهزة والمعدات الخاصة بإنتاج المتلجات اللبنية .

اهداف البرنامج | 3- Program (Objectives) Goals

- 1- إعداد الأخصائيين والباحثين للعمل في الهيئات والمؤسسات العلمية والمصانع الحكومية والخاصة ومعامل والمراكز البحثية التي تعمل في المجالات المختلفة لعلوم وتكنولوجيا الألبان.
- 2- إجراء البحوث التطبيقية لحل المشاكل التصنيعية وتحسين نوعية الإنتاج في العمل في المصانع والشركات التي تعمل في مجال تصنيع وحفظ الغذاء .
- 3- إقامة دورات تدريبية و إرشادية لرفع الكفاءة العلمية والعملية للعاملين في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان.
- 4- تقديم الاستشارات العلمية المتخصصة والحلول المناسبة للمشاكل التي تواجه التصنيع الغذائي في بلدنا الحبيب .
- 5- عقد المؤتمرات والندوات العلمية المتخصصة في مجال علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان والتعاون مع الهيئات العلمية المحلية والإقليمية والدولية بإقامة الندوات العلمية والدورات التدريبية في مجال علوم و تكنولوجيا الألبان.
- 6- المساهمة في إعداد وتوفير المراجع العلمية باللغة العربية والانكليزية في الموضوعات المرتب بعلوم و تكنولوجيا الألبان .

4- Program Student learning outcomes | مخرجات تعلم الطالب

توفير الخدمة التعليمية الجيدة في ما يخص مرحلة البكالوريوس وتطوير البحوث الأكاديمية و التطبيقية سواء على الدرجات العلمية أو حل المشاكل التصنيعية بالإضافة إلى الدور الإرشادي لخدمة وتنمية العمل في مجال علوم وتكنولوجيا اللبان ويمتد نشاط القسم الى جانب العملية التعليمية في مجالات أخرى منها اجراء البحوث العلمية وضع الاقتراحات المناسبة لحل المشاكل المتعلقة في مجال تكنولوجيا اللبان إقامة الدورات التدريبية على المستوى المحلي والإقليمي وإقامة المؤتمرات العلمية بالتعاون مع الجهات المحلية ذات العلاقة والجامعات الاجنبية والأشراف المشترك بالمشاريع البحثية بالإضافة إلى إعداد بعض المراجع العلمية الرصينة الخاصة بعلوم وتكنولوجيا اللبان .

أ- الاهداف المعرفية

- 1- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم للاطار الفكري والمهاري لعلوم وتكنولوجيا الألبان.
- 2- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بطرق تصنيع الاغذية والألبان.
- 3- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بالأحياء المجهرية في اللبان وكيفية التعامل معها.
- 4- تمكين الطالب من الحصول على المعرفة بمكونات الغذاء الصحي والسليم .
- 5- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بتكنولوجيا منتجات الألبان من الجبن والمواد الدهنية.
- 6- تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة بالقوانين العالمية المعتمدة في سلامة الغذاء .

ب- الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- 1 - تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع الألبان .
- 2- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع مشتقات الألبان من الجبن والمواد الدهنية.
- 3- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بالأحياء المجهرية في الألبان وكيفية التعامل معها.
- 4- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتلوث الألبان.
- 5- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتصنيع المثلجات وغيرها .
- 6- تمكين الطلبة من حل المشاكل الناتجة من تداخل خطوط وحدات الإنتاج.
- 7- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بوحدات السيطرة الموجودة في معامل الأغذية والألبان .

8- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بحفظ الاغذية والألبان .

9- تمكين الطلبة من حل المشاكل المتعلقة بتعبئة وتغليف الاغذية والألبان .

5- Academic Staff | الهيئة التدريسية

الاسم الثلاثي	الشهادة	اللقب العلمي	رقم الهاتف	الايمل
مهند حمد صالح	دكتوراه	استاذ مساعد	07703003779	muhanad.h.salih@ tu.edu.iq
احمد حمد محمد	دكتوراه	مدرس	07708491954	ahmed.aljandal@tu.edu.iq
عبدالواحد عبدالستار طلوح	دكتوراه	استاذ مساعد	07736996283	Abdul.wahed@tu.edu.iq
علا صالح علي	دكتوراه	مدرس	07705149555	Dr.olasalih@gmail.com
خيرالله فرج سبهان	ماجستير	مدرس مساعد	07702694002	khairullah.f.sabhan@tu.edu.iq
نوري حميدي محمد	دكتوراه	مدرس	07709596220	noorihmidi@gmail.com
معاذ وعد عكلة	ماجستير	مدرس مساعد	07723407642	muaath.w.aokla@tu.edu.iq
عبدالله محمود عجيل	ماجستير	مدرس مساعد	07819177953	abdullah.m.ajil@tu.edu.iq
مروان صالح فرحان	ماجستير	مدرس مساعد	07853316151	marwanaljory1990@gmail.com
محمد خلف محمد	ماجستير	مدرس مساعد	07817151300	mohammed.k.mohammed@tu.edu.iq

6- Credits, Grading and GPA | الاعتمادات والدرجات والمعدل التراكمي

Credits

تتبع كلية علوم الاغذية - الشرقاط في جامعة تكريت عملية بولونيا من خلال نظام ائتمان نظام تحويل الرصيد الأوربي (ECTS) إجمالي عدد وحدات برنامج درجة (ECTS) وهو 240 وحدة ، لكل فصل دراسي 30 وحدة (ECTS). تمثل كل وحدة (ECTS) ما يعادل 25 ساعة من عبء عمل الطالب الدراسي ، بما في ذلك عبء العمل المنظم وغير المنظم.

Grading

قبل التقييم ، يتم تقسيم النتائج إلى مجموعتين فرعيتين: النجاح والفشل لذلك ، فإن نتائج الطلبة الناجحين مستقلة ومنفصلة عن الطلاب الذين فشلوا في الدورة . يتم تعريف نظام الدرجات على النحو التالي :

GRADING SCHEME

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 - 49)	FX - Fail	راسب - قيد المعالجة	(45-49)	More work required but credit awarded
	F - Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required
Note:				

Calculation of the Cumulative Grade Point Average (CGPA)

- 1- The CGPA is calculated by the summation of each module score multiplied by it -ECTS, all are divided by the program total ECTS
- CGPA of a 4-year B.Sc. degree
- CGPA = [(1st Module score x ECTS) + (2nd module score x ECTS) +.....] /240

7- Modules | المواد الدراسية

Semester 1 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1102	الكيمياء تحليلية	78	122	8	B	
TUFSDT1103	الرياضيات	48	127	7	B	
TUFSDT1104	اسس ورش هندسية	108	92	8	C	
UOT001	اللغة عربية	33	17	2	B	
UOT004	حقوق انسان والديمقراطية	48	2	2	B	
UOT003	الحاسوب	63	12	3	B	

Semester 2 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1105	فيزياء	78	72	6	B	
TUFSDT1106	كيمياء عضوية	78	97	7	C	
TUFSDT1107	احصاء حياتي	63	62	6	B	
TUFSDT1108	السلامة والامن البيولوجي	63	37	4	S	
TUFSDT1109	احياء مجهرية	93	57	6	C	
UOT002	لغة انكليزية	33	17	2	S	

Semester 3 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1110	كيمياء حياتية	93	82	7	C	
TUFSDT1111	مبادئ تصنيع الاغذية	78	47	5	B	
TUFSDT1112	هندسة معامل الالبان	63	112	7	C	
TUFSDT1113	مبادئ الالبان	63	112	7	C	
UOT001	لغة عربية	33	17	2	B	
TUFSDT1115	جرائم حزب البعث	33	17	2	S	

Semester 4 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1116	تطبيقات الحاسوب في وحدات التصنيع	93	57	6	B	
TUFSDT1117	الكيمياء الفيزيائية	93	32	5	B	
TUFSDT1118	احياء الالبان المجهرية	78	97	7	C	
TUFSDT1119	صناعة الحليب السائل والمجفف	63	112	7	C	
UOT002	لغة انكليزية	33	17	2	S	
UOT003	الحاسوب	63	12	3	B	

Semester 5 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1120	سيطرة نوعية ومراقبة الجودة لمنتجات الالبان	63	87	6	C	
TUFSDT1121	اقتصاديات وتسويق منتجات الالبان	48	27	3	B	
TUFSDT1122	كيمياء الالبان	93	107	8	C	
TUFSDT1123	علم الانزيمات	63	62	5	B	
TUFSDT1124	تكنولوجيا البوادي والتخميرات	93	107	8	C	

Semester 6 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1125	التصنيع بالمعاملات الحرارية والغير حرارية للالبان	63	87	6	C	
TUFSDT1126	منتجات الالبان الدهنية	78	97	7	C	
TUFSDT1127	تغذية الانسان	33	67	4	B	
TUFSDT1128	تصنيع اغذية	78	97	7	B	
TUFSDT1129	النواتج العرضية والملوثات البيئية لمنتجات الالبان	63	87	6	C	

Semester 7 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1130	تصنيع جبن	108	117	9	C	
TUFSDT1131	منهجيته بحث علمي	33	42	3	S	
TUFSDT1132	تعينة وتغليف الاغذية	63	112	7	C	
TUFSDT1133	اخلاقيات مهنة	33	42	3	S	
TUFSDT1134	تقييم وتطوير منتجات الالبان	78	122	8	C	

Semester 8 - 30 ECTS - 1ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
TUFSDT1135	تصنيع الالبان الخاصة والمستحدثات اللبنية	48	77	5	C	
TUFSDT1136	تطبيقات النانو	63	62	5	C	
TUFSDT1137	تحليل اغذية	78	122	8	C	
TUFSDT1138	مثلجات لبنية	93	107	8	C	
TUFSDT1139	مشروع بحث تخرج	33	67	4	S	

8- Contact | اتصال

Program Manager : أ.م.د. مهند حمد صالح

Email: muhanad.h.salih@tu.edu.iq

Mobile no.:07703003779

Program Coordinator : م.م. خير الله فرج سبهان

Email: khairullah.f.sabhan@tu.edu.iq

Mobile no.: 07726940002