



جدول الدروس الاسبوعي

الاسم					د. ايناس مظفر خليل				
البريد الالكتروني					Inas_alaubadi@hotmail.com				
اسم المادة					السيطرة النوعية				
مقرر الفصل					د. أسوان حمد الله				
أهداف المادة					<p>- دراسة تعريف وأهمية مراقبة جودة الأغذية</p> <p>- لدراسة طرق استخدام مراقبة الجودة لأنواع مختلفة من المواد الغذائية</p> <p>- دراسة على أهمية المواصفات الغذائية.</p> <p>- التعرف على مبادئ بعض نظم إدارة الجودة الموجهة نحو مراقبة جودة الأغذية</p> <p>- وضع إجراءات وأساليب لتحديد مخاطر سلامة الأغذية في التصنيع الغذائي</p> <p>- تطبيق التدابير الوقائية وطرق المكافحة لتقليل الأخطار الميكروبيولوجية والحفاظ على جودة المواد الغذائية</p> <p>- التعرف على مجموعة واسعة من المعايير التي تؤثر على نوعية الغذاء</p>				
التفاصيل الأساسية للمادة					<p>وتركز الكورس على دراسة العوامل التي تؤثر في نوعية الغذاء ونظم الإدارة الحالية المطبقة في تجهيز وتوزيع المواد الغذائية لتحقيق معايير الجودة. وهو يغطي أنظمة الجودة من تطوير المنتجات إلى تثقيف المستهلك، مع التركيز بصفة خاصة على سلامة الأغذية. المواضيع المطروحة ما يلي: ممارسات التصنيع الجيدة، تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة النظم (HACCP) من أجل السيطرة على الكائنات الدقيقة، مبادئ الصرف الصحي الغذائي، وتحليل جودة الأغذية والأساليب الإحصائية وتطبيقها على التقييم الحسي لمراقبة الجودة</p>				
الكتب المنهجية					السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية . تأليف د. شمعون كوركيس صمانو. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة الموصل-1988				
المصادر الخارجية					ضبط ومراقبة جودة الأغذية. تأليف د. علي كامل الساعد . كلية الزراعة – الجامعة الأردنية- 2000				
الفصل الدراسي		المختبر		الامتحانات اليومية		المشروع		الامتحان النهائي	
50%		15%		10%		-		50%	
تقديرات الفصل									
معلومات إضافية									



الجامعة : بغداد
الكلية : الزراعة
اسم القسم : علوم الأغذية
المرحلة : الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي : د. ايناس مظفر خليل
اللقب العلمي : استاذ مساعد
المؤهل العلمي : دكتوراه
مكان العمل : كلية الزراعة

جدول الدروس الاسبوعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
عطلة نصف السنة				
17	2/16	تعريف النوعية	إرشادات عامة	
18	2/23	مهام قسم السيطرة النوعية	تدريج الفواكه والخضر	
19	3/1	القياسات وضبط أجهزة القياس	الكشف عن العيوب المختلفة	
20	3/8	التفتيش على المواد الغذائية	فحوصات السيطرة على الدهون والزيوت	
21	3/15	اللون - اللزوجة - القوام	فحوصات السيطرة على الماء	
22	3/22	اختبارات التحكيم والتلوث البيئي	امتحان أول	
23	3/29	متطلبات مختبر مراقبة الجودة	فحوصات السيطرة على التوابل	
24	4/5	فحص الإنزيمات الشائعة	فحوصات السيطرة على معجون الطماطة	
25	4/12	مواد التعبئة والتغليف	فحوصات السيطرة على الشاي	
26	4/15	المواصفات الخاصة بالأغذية المختلف	امتحان ثاني	
27	4/26	الأغذية المغشوشة	الكشف عن الملونات في الأغذية	
28	5/3	المواد الحافظة	الطرق الكيموفيزيائية لتقدير النسجة	
29	5/10	المياه في مصانع الأغذية	فحوصات السيطرة على المشروبات الغازية	
30	5/17	امتحانات نهائية		
31				
32				

توقيع العميد :

توقيع الاستاذ :