



جدول الدروس الاسبوعي

د. سلمى سلمان عبد الحسين					الاسم
Sabdulhussain@hotmail.com					البريد الالكتروني
السيطرة النوعية					اسم المادة
د. أسوان حمد الله					مقرر الفصل
<p>-- دراسة تعريف وأهمية مراقبة جودة الأغذية - لدراسة طرق استخدام مراقبة الجودة لأنواع مختلفة من المواد الغذائية - دراسة على أهمية المواصفات الغذائية. - التعرف على مبادئ بعض نظم إدارة الجودة الموجهة نحو مراقبة جودة الأغذية - وضع إجراءات وأساليب لتحديد مخاطر سلامة الأغذية في التصنيع الغذائي - تطبيق التدابير الوقائية وطرق المكافحة لتقليل الأخطار الميكروبيولوجية والحفاظ على جودة المواد الغذائية - التعرف على مجموعة واسعة من المعايير التي تؤثر على نوعية الغذاء</p>					أهداف المادة
<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>					التفاصيل الأساسية للمادة
السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية . تأليف د. شمعون كوركيس صمانو. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة الموصل-1988					الكتب المنهجية
ضبط ومراقبة جودة الأغذية. تأليف د. علي كامل الساعد . كلية الزراعة – الجامعة الأردنية- 2000					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
%50	-	%10	%15	%50	
					معلومات إضافية

جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقييم العلمي



الجامعة : بغداد
الكلية : الزراعة
اسم القسم : علوم الأغذية
المرحلة : الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي : د. سلمى سلمان عبد الحسين
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 :