

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	سيطرة نوعية
2. رمز المقرر:	QUCO473
3. الفصل / السنة:	الفصل الدراسي الثاني / المرحلة الرابعة / 2023-2024
4. تاريخ إعداد هذا الوصف:	2024 / 2 / 1
5. أشكال الحضور المتاحة :	درس حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	النظري: 2 ساعة والعملية: 3 ساعة (5 ساعات) / 3.5 وحدة
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر):	أ.م.د. بسماء سعد الدين شيت، الايميل: dr.basmaa@uomosul.edu.iq م.م. رؤى عادل حامد ، الايميل ruaa.alrashdi@uomosul.edu.iq
8. اهداف المقرر:	<ul style="list-style-type: none">• مساعدة الطالب على فهم المادة الدراسية وكيفية الاستفادة منها مستقبلاً بعد التخرج.• تمكين الطلبة من معرفة أهمية مادة السيطرة النوعية في الأغذية المصنعة واستهلاكها، ومدى صلاحيتها للاستهلاك.• فهم الطالب مكونات الغذاء وأهميتها.• تعريف الطالب بطرق كشف الغش.• تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المخبرية في اجراء الاختبارات الفيزيائية والكيميائية والحسية للأغذية في كافة مراحل التصنيع والخرن.• اكساب الطلبة مهارات في كيفية اجراء اختبارات مختلفة لكشف غش بعض الأغذية.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم:	<ul style="list-style-type: none">- المحاضرة التفاعلية مع استخدام عروض تقديمية- الحوار والمناقشة- العصف الذهني- التعلم الذاتي- التكليف بمهام وتقرير .- التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	B1: يبين مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وتمييزها عن توكيد الجودة	السيطرة النوعية	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	اختبار قصير، التكليف بمهام
	3 عملي	B1: يبين مفهوم تلف الاغذية نتيجة التلوث بالاعفان والخمائر والبكتريا وبشكل خاص الأعفان	التلوث بالاعفان	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	التكليف بتقرير
2	2 نظري	C1: يوضح الطالب طريقة أخذ العينات	العينات وانواعها	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	التكليف بمهام
	3 عملي	C1: يوضح الطالب كيفية طريقة تقدير الحموضة الكلية في الأغذية	تقدير الحموضة	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	التكليف بتقرير
3	2 نظري	B2: يلم الطالب بخواص الأغذية المختلفة وعيوبها	خواص الأغذية وعيوبها	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	اختبار قصير
	3 عملي	B2 : يلم الطالب بأهم الانزيمات وتصنيفاتها	الكشف عن الانزيمات	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	اختبار قصير والتكليف بتقرير
4	2 نظري	A1: يتعرف على طرق تحكيم الأغذية وواجبات لجان التحكيم	تحكيم الأغذية	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	اختبار قصير
	3 عملي	A1: يتعرف الطالب على أنواع العيوب الغذائية	العيوب	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	التكليف بتقرير
5	2 نظري	C2: يبين الطالب ماهو نظام الهاسب وكيفية تطبيقه في مصانع الأغذية.	نظام الهاسب HACCP	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	اختبار قصير
	3 عملي	C2: يوضح ماهية منتجات الطماسة وانواعها	منتجات الطماسة	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	امتحان فصلي 1
6	2 نظري	C3: يقترح الطالب أفضل مادة حافظة للعصائر مثلاً	المضافات الغذائية	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	تكليف بمهام

اختبار قصير وتكليف بتقرير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	المضافات الغذائية	C3: يقترح الطالب أفضل تعريف للمضافات الغذائية	3 عملي	
اختبار فصلي 1	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	المواصفات القياسية للأغذية.	C4: يلم الطالب بأنواع المواصفات القياسية للأغذية وأهميتها	2 نظري	7
اختبار قصير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	الاختبارات الفيزيائية لبعض المضافات الغذائية	C4: يلم الطالب بخطوات ايجاد النسبة المئوية للمواد الصلبة الكلية	3 عملي	
التكليف بمهام	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	التفتيش	A2: يتعرف على التفتيش وعناصره واختبار نقاطه وانواعه	2 نظري	8
التكليف بتقرير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	الاختبارات الكيميائية لبعض المضافات الغذائية	A2: يتعرف الطالب على طرق الكشف عن احماض البنزويك والسكوربيك والبروبيونيك واملاحها	3 عملي	
اختبار قصير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	غش الأغذية	B3: يحكم الطالب على الأغذية من حيث صلاحيتها ومدى غشها بإجراء اختبارات معينة.	2 نظري	9
التكليف بتقرير واختبار قصير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	تقدير الألياف	B3 : يلم الطالب بتعريف الألياف وأهمية تقديرها في بعض الأغذية	3 عملي	
اختبار فصلي 2	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	تغيرات الأغذية	A3: يتعرف الطالب على العوامل المؤثرة في حدوث التغيرات للأغذية وتلافي حدوثها وقوانين الأغذية حولها	2 نظري	10
اختبار فصلي 2	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	المواصفات القياسية للدهن	A3: يتعرف الطالب على الاسس الفنية لضبط جودة الدهن.	3 عملي	
التكليف بمهام	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	الانزيمات	B4: يتقن الطرق المختلفة في فحص بعض الانزيمات	2 نظري	11
التكليف بتقرير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	المواصفات القياسية للزيوت	B4: يبين الطالب ماهي الاسس الفنية لضبط جودة الزيوت	3 عملي	

اختبار قصير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	قوانين الأغذية أو تشريعاتها	E1: يحدد أهم قوانين تشريعات الأغذية واشترطاتها	2 نظري	12
التكليف بتقرير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	فحوصات جودة الدهون والزيوت	E1: يلم الطالب بالفحوصات الكيميائية للدهون والزيوت	3 عملي	
التكليف بمهام	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	التسمم الغذائي	A4: يتعرف الطالب على التسمم الغذائي وأنواعه وكيفية حدوثه وقوانين الأغذية حوله.	2 نظري	13
اختبار قصير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	الماء	A4: يتعرف الطالب على أشكال الماء في الأغذية	3 عملي	
التكليف بمهام	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	تنقية الماء في مصانع الأغذية	B5: يلم الطالب بطرق تنقية الماء	2 نظري	14
التكليف بتقرير	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	تقدير الرطوبة	B5: يلم الطالب بطرائق تقدير الرطوبة في الأغذية	3 عملي	
التكليف بتقرير عن الزيارة	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، العصف الذهني، التعلم الذاتي	حل مشكلة	C5: يوضح كيفية إجراء الاختبارات الميكروبية للأغذية من خلال إجراء زيارة علمية لدائرة الصحة نينوى	2 نظري	15
التكليف بتقرير عن الزيارة	المحاضرة التفاعلية، الحوار والمناقشة، التكليف بالعمل الجماعي وكشف مهارات الطلبة	حل مشكلة	C5: يوضح كيفية إجراء الاختبارات الميكروبية للأغذية والتقدير للمكونات الغذائية من خلال إجراء زيارة لدائرة الصحة في نينوى	3 عملي	

11. تقييم المقرر

ت	أساليب التقييم	موعد التقييم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	اختبار قصير نظري Quiz	الاسابيع: 1، 3، 4، 5، 9، 12	12	12
2	التكليف بمهام نظري	الاسابيع: 1، 2، 6، 8، 11، 13، 14	10.5	10.5
3	اختبار فصلي (1) نظري	السابع	20	20
4	اختبار فصلي (2) نظري	العاشر	20	20
5	التكليف بتقرير نظري	الخامس عشر	2.5	2.5

6	اختبار فصلي (1) عملي	الخامس	10	10
7	اختبار فصلي (2) عملي	العاشر	10	10
8	اختبار قصير عملي Quiz	الاسابيع: 3، 6، 7، 9، 13	5	5
9	التكليف بتقرير عملي	الاسابيع: 1، 2، 3، 4، 6، 8، 9، 11، 12، 14، 15	10	10
	المجموع	100	%100	%100

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الاعتماد على المناهج المقررة الصادرة من الوزارة
المراجع الرئيسية (المصادر)	الاعتماد على المناهج المعدة من قبل مدرس المادة
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	المجلات العلمية والبحوث في الاختصاص
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	مواقع الأنترنت الكوكل واليوتيوب ووسائل التواصل في الاختصاص

مدرس الجزء العملي للمادة
رؤى عادل حامد

مدرس الجزء النظري للمادة
أ.م. د. بسماء سعد الدين شيت

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد