

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
سيطرة نوعية	
2. رمز المقرر:	
QUCO473	
3. الفصل / السنة:	
الفصل الدراسي الثاني / المرحلة الرابعة / 2024-2025	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف:	
2025 / 2 / 1	
5. أشكال الحضور المتاحة :	
درس حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
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. روى عادل حامد ، الايميل ruaa.alrashdi@uomosul.edu.iq	
8. اهداف المقرر:	
النظري	العملي
• مساعدة الطالب على فهم المادة الدراسية وكيفية الاستفادة منها مستقبلاً بعد التخرج. • تمكين الطالب 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 المختبرية في اجراء الاختبارات الفيزيائية والكيميائية والحسية للأغذية في كافة مراحل التصنيع والخزن. • اكساب الطالب مهارات في كيفية اجراء اختبارات مختلفة لكشف غش بعض الأغذية.	• تكليف الطالب بالعمل الجماعي كاجراء الاختبارات المختلفة واكتشاف مهاراتهم • تمكين الطالب من اكتساب المعرفة عند العمل الذاتي • تكليف الطالب بكتابة تقرير عن كل تجربة.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم:	
النظري	العملي
- المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريبات العملية - الاستعانة بالفديو التعليمي للمادة الدراسية - من اليوتيوب لعمل الاجهزة غير المتوفرة بالقسم - استخدام شرائح العرض ppt. - أسئلة مفاجئة استنتاجية خلال المناقشة في جوانب التعليم المختلفة. - التغذية الراجعة من الطلاب.	- المحاضرة التفاعلية - المناقشة والحوار، العصف الذهني - اجراء التجارب مختبريا - التكليف بتقارير - اجراء امتحانات يومية وشهرية



10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: السيطرة النوعية عملي: الكشف عن التلوث بالأعفان	نظري : الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقارير	نظري : امتحانات قصيرة قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
2	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج. b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: العينات وانواعها عملي: تقدير الحموضة	نظري : الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقارير	نظري : امتحانات قصيرة قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
3	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: خواص الأغذية وعيوبها عملي: الكشف عن الانزيمات	نظري : الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقارير	نظري : امتحانات قصيرة قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
4	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: تحكيم الأغذية عملي: العيوب	نظري : الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقارير	نظري : امتحانات قصيرة قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
5	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: نظام الهاسب عملي: العيوب	نظري : الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقارير	نظري : امتحانات قصيرة قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي



		المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	عملي: منتجات الطماعة	عملي: التكليف بمهام وتقارير	عملي: امتحانات قصيرة تكليف بواجب تدريب عملي
6	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: المضافات الغذائية عملي: المضافات الغذائية	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكليف وشهرية، بواجب , مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكليف بواجب تدريب عملي
7	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: المواصفات القياسية للأغذية. عملي: الاختبارات الفيزيائية للمضافات الغذائية	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكليف وشهرية، بواجب , مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكليف بواجب تدريب عملي
8	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: التفتيش عملي: الاختبارات الكيميائية لبعض المضافات الغذائية	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكليف وشهرية، بواجب , مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكليف بواجب تدريب عملي
9	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: غش الأغذية عملي: تقدير الألياف	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكليف وشهرية، بواجب , مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكليف بواجب تدريب عملي



10	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: تغيرات الأغذية عملي: المواصفات القياسية للدهون	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكاليف شهرية، تكاليف بواجب مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
11	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: الانزيمات عملي: المواصفات القياسية للزيوت	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكاليف شهرية، تكاليف بواجب مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
12	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: قوانين الأغذية أو تشريعاتها عملي: فحوصات جودة الدهون والزيوت	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكاليف شهرية، تكاليف بواجب مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
13	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف الغش والتلوث بالأحياء المجهرية	نظري: التسمم الغذائي عملي: الماء	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكاليف شهرية، تكاليف بواجب مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي
14	2 نظري 3 عملي	نظري: a1: يفهم الطالب مفهوم مراقبة الجودة أو السيطرة النوعية وجميع القياسات المتعلقة بجودة المنتج b1: يوضح الطالب مدى مطابقة المنتج للمواصفات الدولية أو المحلية. عملي: c1: يطبق الطالب الاختبارات العملية المتعلقة بالمادة الخام أو المنتج وكشف	نظري: تنقية الماء في مصانع الأغذية عملي: تفتيش الرطوبة	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة عملي: التكليف بمهام وتقارير	نظري: امتحانات قصيرة تكاليف شهرية، تكاليف بواجب مناقشات عملي: امتحانات قصيرة تكاليف بواجب تدريب عملي



15	2 نظري 3 عملي	الفش والتلوث بالأحياء المجهرية نظري: d1 : يوثق ما شاهده من أجهزة واختبارات في مختبرات الميكروبيولوجي أثناء الزيارة العلمية لدائرة صحة نينوى عملي: e1 : يشارك الطالب في تحديد مشكلة من خلال الزيارة التي قام بها لدائرة صحة نينوى ومحاولة حلها مع زملائه	نظري: زيارة علمية عملي: حل مشكلة من خلال الزيارة العلمية	نظري: اسلوب كتابة تقرير عملي: التكليف بتقرير	نظري: مناقشة حول الزيارة عملي: مناقشة المشكلة وكيفية حلها
----	------------------	---	---	---	--

11. تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم (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 المادة العملي
م. م. رؤى عادل حامد

رئيس قسم علوم الأغذية
أ. م. د. طه محمد تقي محمد

مدرس المادة النظري
أ. م. د. بسماء سعد الدين شيت

رئيس اللجنة العلمية
أ. م. د. طه محمد تقي محمد

