



جامعة الموصل
كلية الزراعة والغابات
دليل قسم علوم الأغذية

جامعة الموصل

كلية الزراعة والغابات

دليل قسم علوم الأغذية

**للاطلاع على جميع التفاصيل الخاصة بالقسم يرجى
التفضل بالدخول إلى رمز الوصول السريع أدناه**



أعد هذا الدليل بتوجيه من السيد عميد كلية الزراعة والغابات الاستاذ الدكتور علي فاروق المعاضيدي وبإشراف مباشر من رئيس قسم علوم الأغذية ليكون مرجعاً تعريفياً يسلط الضوء على قسم علوم الأغذية وهذا الدليل هو من اعداد شعبة الاعلام والاتصال الحكومي في الكلية.

مقدمة عن قسم علوم الأغذية :

يُعدّ قسم علوم الأغذية أحد الأقسام الأكاديمية الحيوية في كلية الزراعة والغابات، إذ يختص بدراسة الأغذية من حيث إنتاجها، وتصنيعها، وتخزينها، وضبط جودتها وسلامتها، ويُسعي قسم علوم الأغذية إلى إعداد كوادر متخصصة تمتلك المعرفة العلمية والمهارات التطبيقية القادرة على خدمة قطاع الصناعات الغذائية، وتعزيز الأمن الغذائي، والارتقاء بصحة المستهلك.

ومن خلال منهج دراسي متكامل يجمع بين الجانب النظري والتطبيقي، يعمل قسم علوم الأغذية على تزويد طلبه بأسس علوم الكيمياء الحيوية للغذاء، وتقنيات التصنيع الغذائي، وعمليات الحفظ، فضلاً عن مهارات تقييم الجودة وتحليل المنتجات الغذائية وفق أحدث المعايير المحلية والدولية، كما يحرص قسم علوم الأغذية على دعم البحث العلمي وتشجيع الابتكار في مجالات تطوير المنتجات الغذائية والتقنيات الحديثة في تصنيع الأغذية وتحقيق التنمية المستدامة في قطاع الصناعات الغذائية.

ادارة قسم علوم الأغذية:

تعمل إدارة قسم علوم الأغذية بروح الفريق الواحد، وتسعى إلى توفير بيئة أكاديمية محفزة تجمع بين الجودة والانضباط، وتدعم الإبداع والبحث العلمي، وتحرص الإدارة على تعزيز الشفافية، وتبني مبدأ التعاون مع الطلبة والتدريسيين، وتوفير كل ما يمكن قسم علوم الأغذية من أداء رسالته التعليمية والبحثية وخدمة المجتمع، بما ينسجم مع رؤية كلية الزراعة والغابات وأهدافها في تطوير قطاع الأغذية ودعم الأمن الغذائي.

الرؤية والرسالة والاهداف:

رؤية قسم علوم الأغذية:

قيادة قسم علوم الأغذية في التعليم التطبيقي والبحث العلمي في مجال علوم الأغذية، متميّزاً في إعداد خريجين ذوي كفاءة مهنية عالية، ومساهمًا فاعلًا في تحقيق الأمن الغذائي والاستدامة وخدمة المجتمع محليًا وإقليميًا.

رسالة قسم علوم الأغذية:

يلتزم قسم علوم الأغذية بإعداد خريجين متميزين علمياً وعملياً، يمتلكون مهارات تطبيقية ومهنية حديثة، ويلتزمون بأخلاقيات العمل والاستدامة، من خلال بيئة تعليمية وبحثية محفزة، تلبي احتياجات سوق العمل وتسهم في خدمة المجتمع.

أهداف قسم علوم الأغذية:

1. تمكين الخريجين من إتقان المفاهيم الأساسية والمتقدمة في علوم الأغذية وتطبيقاتها عملياً في قطاعات التصنيع والتحليل الغذائي، بما يتبع لهم أداءً مهنياً فعالاً خلال السنوات الثلاث الأولى من التخرج.
2. تنمية قدرات الطلبة على تصميم وتنفيذ مشاريع بحثية وابتكار منتجات غذائية باستخدام التقنيات الحديثة، بما ينعكس على زيادة نسبة مشاركتهم في المؤتمرات والفعاليات العلمية بنسبة 30٪ خلال مدة الدراسة.
3. تعزيز التزام الطلبة بقيم المهنة وأخلاقياتها من خلال دمج موضوعات السلوك المهني والسلامة في جميع المقررات التطبيقية، وتحقيق نسبة امثال لا تقل عن 90٪ في التقييمات السلوكية العملية.
4. إعداد خريجين يمتلكون مهارات فعالة في التواصل والعمل الجماعي وحل المشكلات، من خلال تنفيذ مشاريع جماعية وتقديم عروض علمية وتقارير ميدانية تقييم مرتبين على الأقل خلال البرنامج.
5. تحفيز الطلبة على الانخراط في التعلم مدى الحياة وبرامج التطوير الذاتي والمهني من خلال المشاركة في دورات تدريبية معتمدة أو منصات تعليمية إلكترونية بنسبة مشاركة لا تقل عن 60٪ قبل التخرج.

مهام رئيس قسم علوم الأغذية ومقرر قسم علوم الأغذية و داخل قسم علوم الأغذية :

مهام رئيس قسم علوم الأغذية:

يتولى رئيس قسم علوم الأغذية الإشراف المباشر على سير العملية التعليمية والبحثية داخل قسم علوم الأغذية، وضمان تنفيذ الخطط الدراسية وفق المعايير الأكاديمية المعتمدة، كما يعمل على تنظيم شؤون التدريسيين والطلبة، وإدارة الموارد المتاحة بكفاءة، إضافة إلى تمثيل قسم علوم الأغذية في المجتمعات واللجان العليا داخل الكلية، ويُعني رئيس قسم علوم الأغذية بتطوير الأداء العلمي، وتشجيع البحث والابتكار، وتعزيز التعاون مع المؤسسات العلمية والصناعية ذات الصلة بقطاع الأغذية.

مهام مقرر قسم علوم الأغذية:

يسهم مقرر قسم علوم الأغذية في دعم رئيس قسم علوم الأغذية من خلال متابعة الجوانب الإدارية والتنظيمية اليومية، وتنسيق الجداول الدراسية والامتحانات، وإعداد المراسلات الرسمية ومحاضر الاجتماعات، كما يتولى متابعة دوام الطلبة والتدرسيين، وتنسيق إجراءات اللجان المختلفة داخل قسم علوم الأغذية لضمان انسانية العمل الأكاديمي والإداري.

اللجان داخل قسم علوم الأغذية:

يضم قسم علوم الأغذية عدداً من اللجان العلمية والإدارية التي تعمل بصورة تكاملية لتحقيق أهداف قسم علوم الأغذية، ومن أبرزها:

- **اللجنة العلمية:** مسؤولة عن إعداد وتحديث الخطط الدراسية، وتقييم المقررات، وتنظيم الحلقات النقاشية والأنشطة البحثية.
- **لجنة ضمان الجودة والأداء الجامعي:** تُعنى بمتابعة تطبيق معايير الجودة والاعتماد الأكاديمي، وإعداد تقارير التقييم الذاتي وتحسين الأداء.
- **اللجنة الامتحانية:** تدير الامتحanات النهائية، وتتابع إعداد الأسئلة، وتصحيح الدفاتر، وضبط محاضر الدرجات وفق الضوابط المعتمدة.

- لجنة الإرشاد الأكاديمي: تهتم بمتابعة شؤون الطلبة أكاديمياً، ومعالجة التحديات الدراسية، وتقديم المشورة لضمان نجاحهم وتقديمهم.
- اللجنة الإدارية والخدمية: تُعنى بمتابعة الاحتياجات اللوجستية، وصيانة القاعات والمختبرات، وتوفير مستلزمات العمل الأكاديمي.
- لجنة النشاطات الطلابية: تعمل على تنظيم الأنشطة العلمية والثقافية والرياضية لتعزيز تفاعل الطلبة وتنمية مهاراتهم.
- لجنة التعليم المستمر: تهدف إلى تنظيم الدورات التدريبية وورش العمل المتخصصة لتطوير مهارات التدريسيين والطلبة ومنتسبي المؤسسات الغذائية.
- لجنة السلامة والأمن الكيميائي والبيولوجي: تشرف على تطبيق إجراءات السلامة في المختبرات، وإدارة المواد الكيميائية، وتدريب الطلبة على أساليب العمل الآمن.
- لجنة استلام وتسليم المواد والمستلزمات المختبرية: مسؤولة عن متابعة توريد الأجهزة والمواد، وجرد المختبرات، وضمان الاستخدام الأمثل للموارد.
- اللجنة الاستشارية للقسم: تضم مجموعة من الأساتذة والخبراء، وتساهم في وضع الخطط الاستراتيجية، وتعزيز التعاون مع المؤسسات الصناعية والغذائية.
- لجنة الدراسات العليا: تُعنى بمتابعة شؤون طلبة الماجستير / الدكتوراه، وتنظيم الجوانب البحثية والإشراف الأكاديمي.
- لجنة خدمة المجتمع: تشرف على برامج التوعية الغذائية، والتواصل مع المجتمع المحلي، وتنفيذ مبادرات تخدم قطاع الأغذية والصحة العامة.

الكادر التدريسي:

يضم قسم علوم الأغذية نخبة من الأساتذة والتدريسيين المتخصصين في مختلف مجالات علوم الأغذية، ومن يمتلكون خبرة أكاديمية وبحثية واسعة، ويحرص الكادر التدريسي على تقديم تعليم نوعي يجمع بين المعرفة النظرية والتطبيق العملي، إضافةً إلى الإشراف على البحوث العلمية ومشاريع التخرج، وتوجيهه الطلبة نحو الإبداع والابتكار، كما يشارك أعضاء الهيئة التدريسية في النشاطات العلمية داخل الجامعة وخارجها، ويسيّرون في خدمة

المجتمع وتطوير قطاع الصناعات الغذائية من خلال الاستشارات والبحوث التطبيقية وبذلك يشكل الكادر التدريسي الركيزة الأساسية في تحقيق رسالة القسم وأهدافه الأكademie والبحثية.

**** أدناه جدول بأسماء تدريسي قسم علوم الأغذية مع تخصصاتهم والدورات التي قاموا**

بتدریسها:

الاسم الثلاثي	الشهادة	اللقب العلمي	الاختصاص العلم	الاختصاص الدقيق	المواد التي قام بتدريسيها
د. سميرة خلف بدوي	دكتوراه	استاذ	علوم البان	كيمياء البان	منتجات البان دهنيه (دكتوراه), بروتينات الأغذية 1 (دكتوراه), ليبيات البان (دكتوراه), حلقات دراسية (دكتوراه), كيمياء الأغذية 2 (ماجستير), كيمياء البان (أوليه), صناعه جبن (أوليه), زبد ومثلجات (أوليه)
د. طه محمد تقى	دكتوراه	أستاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء اغذية	تحليل الي- ايض غذائي- كيمياء حيوية- كيمياء اغذية
د.شيماء رياض عبد السلام	دكتوراه	أستاذ مساعد	تكنولوجيا اغذية	زيوت نباتية	سيطرة نوعية تصنيع اغذية 1و2 عنية وخزن
م.م ايناس منير عبد المجيد	ماجستير	مدرس مساعد	احياء مجهرية	احياء مجهرية	مبادئ احياء مجهرية , احياء الاغذية , التقنية الحيوية 1, التقنية الحيوية 2 صحة الاغذية, كيمياء حيوية, احياء البان, هندسة وراثية
م.م عبدالله انور نافع	ماجستير	مدرس مساعد	علوم الاغذية	علوم الابان	صناعة جبن, زبد ومثلجات, مبادئ البان
د.شيماء جواد محمود	دكتوراه	مدرس	علوم اغذية	علوم الابان	مبادئ الابان العامة، مبادئ احياء مجهرية، احياء الابان المجهرية، احياء الابان المجهرية متقدم (ماجستير)، منتجات الابان متقدمة (ماجستير) طرائق كتابة البحث (ماجستير)
دازهار إبراهيم شكر	دكتوراه	مدرس	علوم الاغذية	علوم الابان	صناعة جبن، زبد ومثلجات، مبادئ البان، تصنيع حبوب عملى
م.م اسراء معن احمد	ماجستير	مدرس مساعد	علوم الاغذية	علوم الابان	كيمياء البان عملي، مبادئ البان عملي، عنية وخزن عملي، كيمياء حيوية كيمياء اغذية، زبد ومثلجات عملي، خبز ومعجنات عملي، ومبادئ صناعات عملي
م.م افكار يحيى احمد	ماجستير	مدرس مساعد	علوم الاغذية	تغذية إنسان	سكر وتمور عملي، كيمياء حيوية عملي، تصنيع اغذية 1 عملي تصنيع اغذية 2 عملي، كيمياء فيزيولوجية عملي، سيطرة نوعية، صناعات غذائية
د.بسماء سعد الدين شيت	دكتوراه	أستاذ مساعد	علوم أغذية	تصنيع أغذية	عنية وخزن وسيطرة نوعية ، تمور وسكر المرحلة 3، عنية وخزن متقدم / ماجستير، تصنيع اغذية متقدم ومنهج بحث، تحليل جودة الغذاء / ماجستير ، مراقبة الجودة

جامعة الموصل - كلية الزراعة والغابات - دليل قسم علوم الأغذية

الاسم الثلاثي	الشهادة	اللقب العلمي	الاختصاص العلم	الاختصاص الدقيق	المواد التي قلم بتدريسيها
م.م ميعاد وليد سعد الله	ماجستير	مدرس مساعد	علوم اغذية	علوم اغذية	مبادئ صناعات غذائية (عملي), تكنولوجيا وتصنيع لحوم واسماك (عملي) مبادئ الورش الهندسية (عملي), هندسة معامل الاغذية (عملي)
د. طارق زيد ابراهيم	دكتوراه	مدرس	احياء مجهرية	احياء اغذية مجهرية	احياء اغذية / صف ثالث, هندسة وراثية / صف ثالث
د. قصواه يوسف جميل	دكتوراه	استاذ مساعد	علوم اغذية	تصنيع البان	كييماء حيوية, صحة اغذية, ادارة معامل الاغذية, عنية وخزن
د.يسرى عامر علي	دكتوراه	مدرس	علوم الاغذية	تغذية انسان	تغذية انسان, تغذية علاجية, كييماء حيوية, تصنيع اغذية 1
وعده الله هاشم عبود	ماجستير	مدرس مساعد	بكالوريوس علوم	ماجستير علوم اغذية	مبادئ البان, منتجات حليب سائل مبادئ احياء مجهرية احياء اغذية مجهرية
د.عدي حسن علي	دكتوراه	استاذ مساعد	علوم الاغذية	تصنيع الاغذية	تصنيع لحوم واسماك, مبادئ الورش الهندسية, هندسة معامل الاغذية, مبادئ الصناعات الغذائية
د. طارق نواف خليل	دكتوراه	مدرس	علوم الاغذية	تقنية حيوية	تقنية حيوية نظري و عملي, كييماء اغذية عملي, مسارات ايضية عملي, احياء جزيئي عملي, تحليل اغذية عملي, مبادئ صناعات نظري وعملي هندسة وراثية عملي, ادارة معامل الاغذية نظري, احياء الاغذية المجهرية عملي
د. زمن ناظم	دكتوراه	مدرس	علوم البان	علوم البان	منتجات البان سائلة, مبادئ البان, مبادئ احياء مجهرية
د. سيف محمد علي	دكتوراه	مدرس	علوم البان	علوم البان	تصنيع جبن عملي, كييماء البان, زيد ومثلجات, مبادئ البان

خريطة مبني قسم علوم الأغذية :

أبنية قسم علوم الأغذية	العدد	متوسط المساحة (م ²)	متوسط عدد المستخدمين فيها	متوسط عدد التشغيل أو الاستخدام
المكتبة	1	---	---	---
القاعات الدراسية	8	50	70	4 ساعات / يوم
المختبرات البحثية	4	60	50	6 ساعات
مختبرات الحاسوب	2	---	---	---
الورش الفنية	1	200	50	6 ساعات
مكاتب الاداريين	1	20	3	4 ساعات
مكاتب أعضاء هيئة التدريس	5	20	10	4 ساعات



مختبرات قسم علوم الأغذية (نبذة عن كل مختبر):

نبذة عن كل مختبر	اسم المختبر	القسم
مختبر الأحياء المجهرية يُستخدم لإجراء الفحوصات الميكروبولوجية لتقدير جودة وسلامة الأغذية، وتشخيص الملوثات الميكروبوبية، ودراسة مراحل نمو الكائنات الدقيقة وتأثيرها على الأغذية، كما يوفر بيئة تدريبية عملية للطلبة على تقنيات العزل والتنمية والتشخيص	الحياء المجهرية	علوم الأغذية
مختبر البحوث يضم أجهزة تحليلية متنوعة تستخدمن في الدراسات الكيميائية والفيزيائية والوظيفية للغذاء، ويهدف المختبر إلى تعزيز البحث التطبيقي، وتشجيع الابتكار، وإتاحة	البحوث	علوم الأغذية

القسم	اسم المختبر	نبذة عن كل مختبر
		الفرصة لإجراء الدراسات المتقدمة التي تخدم قطاع الأغذية وتطوير المنتجات
علوم الأغذية	التغذوية	مختبر التغذية يهتم هذا المختبر بدراسة المكونات الغذائية للأطعمة وتقدير قيمتها الغذائية، بما في ذلك تحليل البروتينات، الدهون، الكربوهيدرات، الفيتامينات والمعادن، كما يُستخدم لتقدير الاحتياجات الغذائية ولتدريب الطلبة على أساليب التحليل الغذائي وتطبيقات التغذية الصحية، ويسمح المختبر في دعم الأبحاث المتعلقة بالصحة العامة والأغذية الوظيفية
علوم الأغذية	التسمم الغذائي والتكنولوجيا الحيوية	مختبر التسمم الغذائي والتكنولوجيا الحيوية يعني هذا المختبر بتشخيص حالات التلوث الكيميائي والسموم الطبيعية والميكروبية في الأغذية، ودراسة تأثيرها على صحة المستهلك، كما يضم تقنيات حديثة في مجال التكنولوجيا الحيوية والهندسة الوراثية المستخدمة في تحسين جودة وسلامة الأغذية ويتيح المختبر للطلبة اكتساب مهارات متقدمة في الكشف عن السموم، وتحليل الملوثات، ودراسة تطبيقات التكنولوجيا الحيوية في الغذاء

أجهزة مختبرات قسم علوم الأغذية بشكل مفصل:

ت	اسم الجهاز	العدد	القسم	اسم المختبر
1	حمام مائي	1	علوم الأغذية	الحيوان المجهرية
2	هود	1	علوم الأغذية	الحيوان المجهرية
3	المجهر الضوئي	5	علوم الأغذية	الحيوان المجهرية
4	هرّاز	1	علوم الأغذية	البحث
5	ميران حساس	1	علوم الأغذية	لبحث
6	مطياف ضوئي	2	علوم الأغذية	البحث

الرقم	اسم الجهاز	العدد	القسم	اسم المختبر
7	جهاز التجفيف	1	علوم الأغذية	البحوث
8	جهاز مجفف الزجاجيات	1	علوم الأغذية	البحوث
9	مبشر دوار	1	علوم الأغذية	البحوث
10	جهاز قياس لزوجة المحاليل	1	علوم الأغذية	البحوث
11	HPLC	1	علوم الأغذية	البحوث
12	جهاز تجفيف كبير	1	علوم الأغذية	البحوث
13	فرن	1	علوم الأغذية	البحوث
14	جهاز الطرد المركزي (كبير ومفرد)	1	علوم الأغذية	البحوث
15	جهاز طرد مركزي صغير	1	علوم الأغذية	البحوث
16	منظومة سكسوليت	1	علوم الأغذية	البحوث
17	خلاط	1	علوم الأغذية	البحوث
18	حمام مائي	1	علوم الأغذية	البحوث
19	جهاز قياس رطوبة البدور	1	علوم الأغذية	البحوث
20	جهاز تقدير الدرجة الحامضية	1	علوم الأغذية	البحوث
21	جهاز تقدير الهيموكلوبين	1	علوم الأغذية	التغذية
22	حاضنة وفرن	1	علوم الأغذية	التغذية
23	هيتر ثلاثي سكسوليت	1	علوم الأغذية	التغذية
24	هزاز مغناطيسي	1	علوم الأغذية	التغذية
25	جهاز طرد مركزي	1	علوم الأغذية	التغذية
26	جهاز مطياف ضوئي	1	علوم الأغذية	التغذية
27	Binder incubator	1	علوم الأغذية	التغذية
28	مجهر	1	علوم الأغذية	التغذية

اسم المختبر	القسم	العدد	اسم الجهاز	ت
التغذية	علوم الأغذية	1	Memert U30 oven	29
التغذية	علوم الأغذية	1	ميرزان حساس	30
التغذية	علوم الأغذية	1	ميرزان ذو كفة واحدة	31
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	هود	32
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	ميرزان حساس	32
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	مجهر ضوئي	33
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	Laminar flow	34
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	فرن	35
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	Hot shaker	36
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	هيتر وهرّاز حراري	37
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	حاضنة مبردة	38
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	حاضنة مبردة رجاجة	39
التسمم الغذائي والتقنية الحيوية	علوم الأغذية	1	أوتوكلايف ستيل	40

اسم المختبر	القسم	العدد	اسم الجهاز	ت
التسمم الغذائي والتكنولوجيا الحيوية	علوم الأغذية	1	فرن	41

الخدمات التي يقدمها قسم علوم الأغذية للمجتمع :

يحرص قسم علوم الأغذية على تعزيز دوره المجتمعي من خلال تقديم مجموعة واسعة من الخدمات العلمية والاستشارية التي تسهم في دعم القطاع الغذائي والصحي.
وتشمل هذه الخدمات:

- الاستشارات الفنية للصناعات الغذائية: تقديم المشورة العلمية والتكنولوجية للمصانع والشركات الغذائية حول تطوير المنتجات، وتحسين الجودة، وتطبيق أنظمة السلامة الغذائية.
- تحليل المنتجات الغذائية: إجراء لفحوصات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية في مختبرات قسم علوم الأغذية لتقدير جودة وسلامة المواد الغذائية.
- برامج التوعية الغذائية: تنظيم محاضرات وورش عمل تثقيفية للمجتمع المحلي حول التغذية الصحية، وسلامة الأغذية، وطرق الحفظ المنزلية السليمة.
- تطوير وصفات ومنتجات غذائية مبتكرة: دعم المشاريع الريادية الصغيرة والمتوسطة عبر توفير خبرة علمية في تصميم المنتجات الغذائية وتحسين خصائصها.
- التدريب العملي: تقديم دورات تدريبية للطلبة والخريجين والعاملين في القطاع الغذائي لرفع مهاراتهم في مجالات التحليل، وضبط الجودة، وتقنيات التصنيع.
- التعاون مع الدوائر الحكومية: المشاركة في الحملات والبرامج التي تستهدف الرقابة على الأغذية، وتعزيز الأمن الغذائي، وتقليل الهدر الغذائي.
- إعداد الدراسات البحثية: تنفيذ أبحاث تطبيقية تخدم احتياجات المجتمع والصناعة، وتقديم حلول علمية للمشكلات الغذائية والصحية.
- خدمة المشاريع الطلابية: دعم المبادرات الطلابية التي تهدف إلى تحسين الوعي الغذائي وتقديم خدمات للمجتمع، مثل حملات التثقيف والتطوع العلمي.

نشاطات قسم علوم الأغذية :

يتميز قسم علوم الأغذية بتنظيم مجموعة متنوعة من النشاطات العلمية والتعليمية والمجتمعية التي تعزز دور القسم الأكاديمي وتعمق العلاقة بين الجامعة والقطاع الغذائي. وتشمل هذه النشاطات:

- الندوات العلمية والمحاضرات التخصصية : تنظيم فعاليات دورية يشارك فيها أساتذة وخبراء محليون ودوليون لعرض أحدث المستجدات في مجال علوم وتقنيات الأغذية.
- ورش العمل التدريبية : إعداد ورش تطبيقية في مجالات التحليل الغذائي، وتقنيات التصنيع، وضبط الجودة، والسلامة الغذائية، موجهة للطلبة والعاملين في الصناعة.
- الحلقات النقاشية (السمارات) : تقديم عروض بحثية لطلبة الدراسات الأولية والعليا بهدف تنمية مهارات العرض والنقاش العلمي.
- المعارض العلمية : المشاركة في معارض الجامعة أو إقامة معارض خاصة بالقسم لعرض منتجات طلبة القسم وأبحاثهم ومشاريعهم التطبيقية.
- نبارات علمية ميدانية : تنظيم نبارات إلى المصانع الغذائية، والمخابر الرقابية، والمؤسسات ذات العلاقة لربط الجانب النظري بالتطبيق العملي.
- نشاطات خدمة المجتمع : تنفيذ حملات ومبادرات توعوية حول التغذية الصحية وسلامة الأغذية، بالتعاون مع الجهات الحكومية والمجتمعية.
- الدورات التطويرية ضمن التعليم المستمر : إعداد برامج تدريبية قصيرة ومتقدمة للطلبة والخريجين ومنتسبي المؤسسات الغذائية.
- النشاطات الطلابية الثقافية والرياضية : دعم مشاركات الطلبة في النشاطات اللاصفية بهدف تعزيز روح الانتماء والعمل الجماعي.
- تشجيع البحث العلمي والابتكار : إقامة مسابقات بحثية ومشاريع تخرج متميزة تُسهم في إيجاد حلول لمشكلات قطاع الأغذية.

نظام التدريس داخل قسم علوم الأغذية للدراسات الأولية والعليا:

يعتمد قسم علوم الأغذية في كلية الزراعة والغابات - جامعة الموصل، نظلماً متكاملاً للتدريس يشمل الدراسات الأولية والدراسات العليا، بهدف إعداد كوادر مؤهلة علمياً وعملياً.

- الدراسات الأولية: تشمل مقررات أساسية ومتخصصة تجمع بين المحاضرات النظرية، والعملية، والزيارات الميدانية للمصانع والمؤسسات الغذائية، ويُقيّم الطلبة عبر امتحانات نظرية وعملية ومشاريع تطبيقية، من مميزات هذا النظام دمج التعليم النظري مع العملي، متابعة تقدم الطلبة، تعزيز البحث والابتكار، ودعم التدريب العملي مع القطاع الصناعي والمجتمع المحلي.

ومنذ العام الدراسي 2024-2025 تم تطبيق نظام بولونيا في التدريس والذي يعتمد الجانب العملي والتطبيقي وتم بناء مقرراته بما يخدم سوق العمل المحلي.

- الدراسات العليا: تشمل مقررات متقدمة ورسائل بحثية في مجالات متخصصة مثل التقنية الحيوية، سلامة الأغذية، الأغذية الوظيفية، وتحليل جودة الغذاء، ويشجع النظام البحث العلمي المستقل والتعاون مع المؤسسات الصناعية والبحثية، من مميزات هذا النظام تعزيز البحث والابتكار، ودعم التدريب العملي مع القطاع الصناعي.

الخطط البحثية لقسم علوم الأغذية:

يضع قسم علوم الأغذية خطة بحثية واضحة تهدف إلى تعزيز دوره العلمي في معالجة التحديات المرتبطة بالأغذية والصحة والأمن الغذائي، وترتكز هذه الخطط على توجيهه البحث نحو مجالات استراتيجية تخدم المجتمع والصناعة، وتنسجم مع رؤية الجامعة في دعم التنمية المستدامة.

وتشمل الخطط البحثية المحاور الآتية:

- تطوير تقنيات التصنيع الغذائي: ابتكار وتقدير تقنيات حديثة لتحسين كفاءة الإنتاج وجودة المنتجات الغذائية.

- سلامة الأغذية وجودتها :إجراء دراسات متقدمة حول الملوثات الغذائية، وأنظمة الرقابة، وتطبيقات HACCP و ISO الضمان سلامة المستهلك.
 - التغذية والصحة العامة :بحث العلاقة بين الغذاء والصحة، ودراسة الأطعمة الوظيفية والمواد ذات الفعالية الحيوية وتأثيرها على الجسم.
 - ابتكار منتجات غذائية جديدة :تطوير منتجات محلية ذات قيمة غذائية مضافة باستخدام مواد أولية متوفرة إقليميًّا، ودعم المشاريع الريادية.
 - الاستدامة وتقليل الهدر الغذائي :دراسة طرق إعادة استخدام مخلفات الصناعات الغذائية وتحويلها إلى منتجات ذات قيمة اقتصادية.
 - تقنيات الحفظ ومعاملات ما بعد الحصاد :تقييم فعالية الطرق التقليدية والحديثة في حفظ الأغذية، مثل التجميد، التجفيف، التشعيب، والمعالجات الحرارية.
 - أبحاث التحليل الغذائي :تطوير طرق تحليلية دقيقة للمواد الغذائية باستخدام تقنيات حديثة في الكيمياء الحيوية والميكروبيولوجيا.
 - التغليف الذكي والصديق للبيئة :دراسة مواد تغليف متقدمة لإطالة العمر التخزيني للمنتجات وتقليل التأثير البيئي.
- وتسعى هذه الخطط إلى تشجيع البحث الجماعي بين أعضاء الهيئة التدريسية وطلبة الدراسات العليا، وتعزيز التعاون مع المؤسسات العلمية والصناعية بما يسهم في الارتقاء بقطاع الأغذية محليًّا وإقليميًّا.

في أدناه جدول يوضح أهم الإنجازات العلمية لتدريسي قسم علوم الأغذية بصورة تقريرية

العدد	الإنجازات العلمية
98	البحوث العلمية المنشورة في مجلات دولية متخصصة ومفهرسة.
90	البحوث المنشورة في مجلات عربية محكمة.
95	البحوث العلمية المنشورة في مجلات محلية محكمة.
98	رسائل الماجستير التي تم مناقشتها.
88	رسائل الدكتوراه التي تم مناقشتها.
87	المؤتمرات والندوات وورش العمل والحلقات الدراسية التينظمها القسم او الكلية.
95	المؤتمرات والندوات وورش العمل والحلقات الدراسية التي شارك بها أعضاء هيئة التدريس
87	أعضاء هيئة التدريس المشاركون في المؤتمرات والندوات وورش العمل والحلقات الدراسية.
50	المؤتمرات الدولية التي شارك بها أعضاء هيئة التدريس.

الإنجازات التي حققها القسم في مجال خدمة المجتمع:

العدد	الإنجاز
15	المعارض الفنية والصناعية ومعارض الكتب.
91	الندوات الثقافية، والمؤتمرات، والحلقات الدراسية.
8	الاستشارات العلمية المقدمة لمؤسسات المجتمع المحلي.
40	اللجان العلمية والاجتماعية والثقافية المؤقتة والدائمة التي شارك بها أعضاء هيئة التدريس والإداريون من القسم مع المؤسسات والوزارات والنقابات والاتحادات.

مبني قسم علوم الأغذية:

