



جامعة الموصل
كلية الزراعة والغابات
دليل قسم علوم الاغذية

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 الأستاذ 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، ويسعى 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 طلبته 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:

ريادة قسم علوم الأغذية في التعليم التطبيقي والبحث العلمي في مجال علوم الأغذية، متميزاً في إعداد خريجين ذوي كفاءة مهنية عالية، ومساهمًا فاعلاً في تحقيق الأمن الغذائي والاستدامة وخدمة المجتمع محلياً وإقليمياً.

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 وتطبيقها عملياً في قطاعات التصنيع والتحليل الغذائي، بما يتيح لهم أداءً مهنيًا 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 امتثال 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 تُقيم مرتين 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 واللجان 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 للدراسية وفق المعايير الأكاديمية المعتمدة، كما يعمل على تنظيم شؤون التدريسيين والطلبة، وإدارة الموارد المتاحة بكفاءة، إضافة إلى تمثيل قسم علوم الأغذية في الاجتماعات واللجان العليا داخل الكلية، ويعنى 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 الجولنب الإدارية والتنظيمية اليومية، وتنسيق الجداول للدراسية والامتحانات، وإعداد المراسلات الرسمية ومحاضر الاجتماعات، كما يتولى متابعة دوام الطلبة والتدريسيين، وتنسيق إجراءات اللجان المختلفة داخل قسم علوم الأغذية لضمان انسيابية 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 للدراسية، 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 الامتحانات النهائية، وتتابع إعداد الأسئلة، وتصحيح الدفاتر، وضبط محاضر الدرجات وفق الضوابط المعتمدة.

جامعة الموصل – كلية الزراعة والغابات – دليل قسم علوم الاغذية

- 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 والبايولوجي: 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، ممن 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، وتوجيه الطلبة نحو الإبداع والابتكار، كما يشارك أعضاء الهيئة التدريسية في النشاطات العلمية داخل الجامعة وخارجها، ويسهمون في خدمة

جامعة الموصل – كلية الزراعة والغابات – دليل قسم علوم الأغذية

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

****ادناه جدول بأسماء تدريسي قسم علوم الأغذية مع تخصصاتهم والدروس التي قاموا بتدريسها:**

الاسم الثلاثي	الشهادة	اللقب العلمي	الاختصاص العام	الاختصاص الدقيق	المواد التي قام بتدريسها
د. سميرة خلف بدوي	دكتوراه	استاذ	علوم البان	كيمياء البان	منتجات البان دهنه (دكتوراه), بروتينات الأغذية 1 (دكتوراه), لبيدات الالبان (دكتوراه), حلقات دراسية (دكتوراه), كيمياء الأغذية 2 (ماجستير), كيمياء الالبان (اوليه), صناعه جبن (اوليه), زبد ومثلجات (اوليه)
د. طه محمد تقي	دكتوراه	أستاذ مساعد	علوم اغذية	كيمياء اغذية	تحليل الي-ايض غذائي-كيمياء حيوية-كيمياء اغذية
د.شيماء رياض عبد السلام	دكتوراه	استاذ مساعد	تكنولوجيا اغذية	زيوت نباتية	سيطرة نوعية تصنيع اغذية 1 و2 عناية وخزن
م.م ايناس منير عبد المجيد	ماجستير	مدرس مساعد	احياء مجهرية	احياء مجهرية	مبادئ احياء مجهرية , احياء الأغذية , التقنية الحيوية 1, التقنية الحيوية 2 صحة الأغذية, كيمياء حيوية, احياء الالبان, هندسة وراثية
م.م عبدالله انور نافع	ماجستير	مدرس مساعد	علوم الاغذية	علوم الالبان	صناعة جبن, زبد ومثلجات, مبادئ البان
د.شيماء جواد محمود	دكتوراه	مدرس	علوم اغذية	علوم الالبان	مبادئ الالبان العامة, مبادئ احياء مجهرية, احياء الالبان المجهرية, احياء الالبان المجهرية متقدم (ماجستير), منتجات البان متخمرة (ماجستير), طرائق كتابة البحث (ماجستير)
د.انهار إبراهيم شكر	دكتوراه	مدرس	علوم الاغذية	علوم الالبان	صناعة جبن, زبد ومثلجات, مبادئ البان, تصنيع حبوب عملي
م.م اسراء معن احمد	ماجستير	مدرس مساعد	علوم الاغذية	علوم الالبان	كيمياء البان عملي, مبادئ البان عملي, عناية 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 أغذية 1 عملي تصنيع أغذية 2 عملي, كيمياء فيزيائية عملي, سيطرة نوعية, صناعات غذائية
د.بسماء سعدالدين شيت	دكتوراه	استاذ مساعد	علوم أغذية	تصنيع أغذية	عناية وخزن وسيطرة نوعية , تمور وسكر المرحلة 3, عناية وخزن متقدم / ماجستير, تصنيع اغذية متقدم ومنهج بحث ,تحليل جودة الغذاء / ماجستير , مراقبة الجودة دكتوراه 2023

جامعة الموصل – كلية الزراعة والغابات – دليل قسم علوم الاغذية

الاسم الثلاثي	الشهادة	اللقب العلمي	الاختصاص العام	الاختصاص الدقيق	المواد التي قلم بتدريسها
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 أغذية مجهرية	احياء أغذية / صف ثالث، هندسة وراثية / صف ثالث
د. قصواء يوسف جميل	دكتوراه	استاذ مساعد	علوم اغذية	تصنيع البان	كيمياء حيوية، صحة اغذية، ادارة معامل الاغذية، عنلية وخن
د.يسرى عامر علي	دكتوراه	مدرس	علوم الاغذية	تغذية انسان	تغذية انسان، تغذية علاجية، كيمياء حيوية، تصنيع اغذية 1
وعد الله هاشم عبود	ماجستير	مدرس مساعد	بكالوريوس علوم الاغذية	ماجستير علوم اغذية البان	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، كيمياء اغذية عملي، مسارات ابيضية 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، كيمياء البان، زبد ومثلجات، مبادئ البان

خريطة مبنى قسم علوم الأغذية :

أبنية قسم علوم الأغذية	العدد	متوسط المساحة (م ²)	متوسط عدد المستخدمين فيها	متوسط عدد ساعات 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 الإداريين	1	20	3	4 ساعات
مكاتب أعضاء هيئة التدريس	5	20	10	4 ساعات



مختبرات قسم علوم الأغذية (نبذة عن كل مختبر):

القسم	اسم المختبر	نبذة عن كل مختبر
علوم الاغذية	الاحياء المجهرية	مختبر الاحياء المجهرية يستخدم لإجراء الفحوصات الميكروبيولوجية لتقييم جودة وسلامة الأغذية، وتشخيص الملوثات الميكروبية، ودراسة مراحل نمو الكائنات الدقيقة وتأثيرها على الأغذية، كما يوفر بيئة تدريبية عملية للطلبة على تقنيات العزل والتنمية والتشخيص
علوم الأغذية	البحوث	مختبر البحوث يضم أجهزة تحليلية متنوعة تستخدم في الدراسات الكيميائية والفيزيائية والوظيفية للغذاء، ويهدف المختبر إلى تعزيز البحث التطبيقي، وتشجيع الابتكار، وإتاحة

جامعة الموصل – كلية الزراعة والغابات – دليل قسم علوم الاغذية

القسم	اسم المختبر	نبذة عن كل مختبر
		الفرصة لإجراء الدراسات المتقدمة التي تخدم قطاع الأغذية وتطوير المنتجات
علوم الاغذية	التغذية	مختبر التغذية يهتم هذا المختبر بدراسة المكونات الغذائية للأطعمة وتقييم قيمتها الغذائية، بما في ذلك تحليل البروتينات، الدهون، الكربوهيدرات، الفيتامينات والمعادن، كما يُستخدم لتقييم الاحتياجات الغذائية ولتدريب الطلبة على أساليب التحليل الغذائي وتطبيقات التغذية الصحية، ويسهم المختبر في دعم الأبحاث المتعلقة بالصحة العامة والأغذية الوظيفية
علوم الاغذية	التسمم الغذائي والتغذية الحيوية	مختبر التسمم الغذائي والتقنية الحيوية يُعنى هذا المختبر بتشخيص حالات التلوث الكيميائي والسموم الطبيعية والميكروبية في الأغذية، ودراسة تأثيرها على صحة المستهلك، كما يضم تقنيات حديثة في مجالي التقنية الحيوية والهندسة الوراثية المستخدمة في تحسين جودة وسلامة الأغذية و يتيح 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 الاغذية	الاحياء المجهرية
2	هود	1	علوم الاغذية	الاحياء المجهرية
3	المجهر الضوئي	5	علوم الاغذية	الاحياء المجهرية
4	هراز	1	علوم الاغذية	البحوث
5	ميزان حساس	1	علوم الاغذية	لبحوث
6	مطياف ضوئي	2	علوم الاغذية	البحوث

جامعة الموصل – كلية الزراعة والغابات – دليل قسم علوم الاغذية

ت	اسم الجهاز	العدد	القسم	اسم المختبر
7	جهاز التجفيد	1	علوم الاغذية	البحوث
8	جهاز مجفف الرجاجيات	1	علوم الاغذية	البحوث
9	مبخر دوار	1	علوم الاغذية	البحوث
10	جهاز قياس لزوجة المحاليل	1	علوم الاغذية	البحوث
11	HPLC	1	علوم الاغذية	البحوث
12	جهاز تجفيد كبير	1	علوم الاغذية	البحوث
13	فرن	1	علوم الاغذية	البحوث
14	جهاز الطرد المركزي (كبير ومبرد)	1	علوم الاغذية	البحوث
15	جهاز طرد مركزي صغير	1	علوم الاغذية	البحوث
16	منظومة سكسوليت	1	علوم الاغذية	البحوث
17	خلاط	1	علوم الاغذية	البحوث
18	حمام مائي	1	علوم الاغذية	البحوث
19	جهاز قياس رطوبة البذور	1	علوم الاغذية	البحوث
20	جهاز تقدير الدرجة الحامضية	1	علوم الاغذية	البحوث
21	جهاز تقدير الهيموكلوبين	1	علوم الاغذية	التغذية
22	حاضنة وفرن	1	علوم الاغذية	التغذية
23	هيتز ثلاثي سكسوليت	1	علوم الاغذية	التغذية
24	هزاز مغناطيسي	1	علوم الاغذية	التغذية
25	جهاز طرد مركزي	1	علوم الاغذية	التغذية
26	جهاز مطياف ضوئي	1	علوم الاغذية	التغذية
27	Binder incubator	1	علوم الاغذية	التغذية
28	مجهر	1	علوم الاغذية	التغذية

جامعة الموصل – كلية الزراعة والغابات – دليل قسم علوم الاغذية

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

ت	اسم الجهاز	العدد	القسم	اسم المختبر
41	فرن	1	علوم الاغذية	التسمم الغذائي والتقنية الحيوية

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 والتقنية للمصانع والشركات الغذائية حول تطوير المنتجات، وتحسين الجودة، وتطبيق أنظمة السلامة الغذائية.
- تحليل المنتجات الغذائية: إجراء للفحوصات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية في مختبرات قسم علوم الأغذية لتقييم 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 (السمنارات): 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.
- زيارات علمية ميدانية: تنظيم زيارات إلى المصانع الغذائية، والمختبرات 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 تساهم في إيجاد حلول لمشكلات قطاع الأغذية.

نظام التدريس داخل قسم علوم الأغذية للدراسات الاولية والعليا :

يعتمد قسم علوم الأغذية في كلية الزراعة والغابات – جامعة الموصل، نظماً متكاملًا 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 توجيه البحوث نحو مجالات استراتيجية تخدم المجتمع والصناعة، وتنسجم مع رؤية الجامعة في دعم التنمية المستدامة.

وتشمل الخطط البحثية المحاور الآتية:

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

- سلامة الأغذية وجودتها :إجراء دراسات متقدمة حول الملوثات الغذائية، وأنظمة الرقابة، وتطبيقات الـ HACCP و SO لضمان 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 إقليمياً، 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، التشجيع، 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 محلياً وإقليمياً.

في ادناه جدول يوضح اهم الانجازات العلمية لتدريسي قسم علوم الأغذية بصورة تقريبية

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 التي نظمها القسم والكلية.
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	الانجاز
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 والاداريون من القسم مع المؤسسات والوزارات والنقابات والاتحادات.

مبنى قسم علوم الأغذية:

