

الدروس التي يقوم بتدريسها قسم علوم الأغذية في مادة آفات الخزن النظري + العملي

الاسبوع	المواضيع النظرية	المواضيع العملية
الاول	الطرق الحديثة في انشاء مخازن الاغذية	التعرف على الأدوات المختبرية الخاصة بآفات المخازن
الثاني	الآفات تعريفها، والانواع التي تصيب مخازن الأغذية	التعرف على طرق الكشف عن الفطريات التي تصيب الفواكه والخضروات في الخزن المبرد
الثالث	الآفات البكتيرية التي تصيب مخازن الأغذية	الكشف عن أنواع البكتريا التي تصيب الأغذية المعلبة
الرابع	آفات التي تصيب مخازن التمور	الكشف عن أنواع الخمائر التي تصيب التمور المخزونة
الخامس	الآفات التي تصيب مخازن الأغذية المبردة	الكشف عن البكتريا المحبة للبرودة والتي تصيب اللحوم المخزونة
السادس	المكافحة الحيوية (البكتريا، الفطريات) لبعض آفات التي تصيب معامل الأغذية	الكشف عن بكتريا القولون التي تلوث الاجبان المحلية والمستوردة المخزنة
السابع	امتحان الشهر الأول	

أ.م.د. شيماء نياي السهلاني

مدرس المادة