



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقويم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد

دليل وصف البرنامج الأكاديمي والمقرر

2024

المقدمة

يعد البرنامج التعليمي بمثابة حزمة منسقة ومنظمة من المقررات الدراسية التي تشتمل على اجراءات تنظم بشكل مفردات دراسية الغرض الاساسي منها بناء وصقل مهارات الخريجين مما يجعلهم مؤهلين لتلبية متطلبات سوق العمل يتم مراجعته وتقييمه سنوياً عبر اجراءات وبرامج التدقيق الداخلي أو الخارجي مثل برنامج الممتحن الخارجي.

يقدم وصف البرنامج الأكاديمي ملخص موجز للسمات الرئيسية للبرنامج ومقرراته مبيناً المهارات التي يتم العمل على اكسابها للطلبة مبنية على وفق اهداف البرنامج وتتجلى أهميته هذا الوصف لكونه يمثل الحجر الاساس في الحصول على الاعتماد البرامجي ويشترك في كتابته الملاكات التدريسية بأشراف اللجان العلمية في الاقسام العلمية.

ويتضمن هذا الدليل بنسخته الثانية وصفا للبرنامج الأكاديمي بعد تحديث مفردات وفقرات الدليل السابق في ضوء مستجدات وتطورات النظام التعليمي في العراق والذي تضمن وصف البرنامج الأكاديمي بشكلها التقليدي نظام (سنوي، فصلي) فضلاً عن اعتماد وصف البرنامج الأكاديمي المعمم بموجب كتاب دائرة الدراسات ت م 2906 / في 3 / 5 / 2023

فيما يخص البرنامج التي تعتمد نظام بولونيا اساساً لتعليمها.

وفي هذا المجال لا يسعنا الا ان نؤكد على اهميته كتابة وصف البرنامج الاكاديمية والمقررات الدراسية لضمان حسن سير العملية التعليمية.

اسم الجامعة: جامعة البصرة

الكلية/ المعهد: كلية الزراعة

القسم العلمي: علم الأغذية

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس علوم زراعية

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس من علوم الأغذية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ اعداد الوصف: ٢٠٢٣/٥/١

تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٤/٣/٦

التوقيع:

اسم المعاون العلمي: د. هادي جبار محسن

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٢ / ١٤

أ.د. صادق جبار محسن
معاون العميد للشؤون العلمية والطلبة

التوقيع:

اسم رئيس القسم أ.م.د. مكي جواد
التاريخ:

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٣ / ١٤

التوقيع:

أ.د. رياضه عثمان ارميل

مصادقة السيد العميد

1. رؤية البرنامج

تتقيد وتطوير طلاب المرحلة الجامعية والدراسات العليا للقيام بأدوار قيادية في صناعة المواد الغذائية، والأوساط الأكاديمية، والحكومة، وإجراء البحوث التي من شأنها توسيع فهمنا للخصائص البيولوجية، الميكروبيولوجي والكيميائية والفيزيائية والحسية والغذائية والهندسية للأطعمة والمشروبات لتعزيز واستساعة الخصائص المعززة للصحة للمواد الغذائية الاستهلاكية ومع التركيز بشكل خاص على اعطاء قيمة مضافة للمنتجات الزراعية الخام. يأمل في أن قسم علوم الأغذية يكون مركزا للتعليم والتعلم، والبحوث والاستشارات في مجال علوم وتكنولوجيا الأغذية ونوعية الغذاء والتغذية البشرية على الصعيد المحلي أو الاقليمي على حد سواء.

2. رسالة البرنامج

تطوير ونقل المعرفة في مجالات علوم الاغذية والتغذية، وتوفير مصادر المعرفة وإمكانيات البحث والتدريب لتطوير خريجي القسم من خلال أعداد كوادر مؤهلة لسوق العمل من حملة شهادة البكالوريوس والشهادات العليا وتطوير البحوث الاكاديمية والتطبيقية وحل المشاكل التي يواجهها قطاع الصناعات الغذائية بالإضافة الى الدور الارشادي لخدمة وتنمية العمل في مجال علوم الغذاء وتصنيعه، وخدمة المجتمع.

3. اهداف البرنامج

أهداف البرنامج الأكاديمي

- 1- تأهيل مختصين في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان بالمعرفة والمهارات المناسبة لسوق العمل، وذلك بتقديم برامج اكايدمية عالية الجودة على المستوى الجامعي والدراسات العليا
- 2- تطوير المعرفة في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان من خلال اجراء البحوث التطبيقية الخلاقة
- 3- نقل معرفة من خلال تأليف وترجمة الكتب في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان
- 4- نشر المعرفة في مجالي علوم الأغذية وتغذية الانسان.
- 5- توعية المجتمع بدور تغذية الانسان في دعم الصحة والوقاية من المرض واهمية التخلص من الأساليب الغذائية الخاطئة.
- 6- خدمة المجتمع وتقديم الاستشارات الفنية لمصنعي الأغذية ومشرفي التغذية.
- 7- استحداث برامج للتدريب المستمر للخريجين للاطلاع الدائم على احداث المستجدات العلمية في مجال التخصص ورفع مستوى الأداء .

4. الاعتماد البرامجي

هل البرنامج حاصل على الاعتماد البرامجي؟ ومن أي جهة؟
نعم يسعى الحصول على الاعتماد

5. المؤثرات الخارجية الاخرى

هل هناك جهة راعية للبرنامج؟
نعم فرص متاحة للدعم

6. هيكلية البرنامج				
ملاحظات*	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
اساسي	%9	16	8	متطلبات المؤسسة
اساسي	%30	49.5	16	متطلبات الكلية
اساسي	%61	98.5	33	متطلبات القسم
اساسي	%100	المرحلة الثالثة	1	التدريب الصيفي
				أخرى

7. وصف البرنامج				
الساعات المعتمدة		اسم المقرر او المساق	رمز المقرر او المساق	السنة / المستوى
عملي	نظري			
3	2	كيمياء عامة	GECH127	الفصل الأول / السنة الأولى
3	2	علم البستنة	HORT116	
-	2	اقتصاد زراعي	AGEC129	
-	2	رياضيات	MATH111	
-	2	ديمقراطية وحقوق	DEHR105	
3	2	رسم هندسي	ENDR117	
		اللغة الانكليزية / 1	ENGL106	
3	-	حاسوب / 1	001210	الفصل الثاني/السنة الأولى
3	2	كيمياء كمية	QUCH112	
3	2	إنتاج حيواني	ANPR123	
3	2	صناعات غذائية	FOIN131	
3	2	اسس ورش هندسية	ENWK113	
3	2	إحصاء	STAT124	
-	2	لغة عربية	ARAL104	
3	2	علم التربة	SOIL114	الفصل الأول / السنة الثانية
-	2			
3	2	كيمياء عضوية	ORCH225	
3	2	محاصيل صناعية	INCR212	
3	2	أحياء مجهرية	MICB218	
3	2	علم الالبان	DAIR240	
3	2	تصميم وتحليل التجارب	DAEX227	
	2	تطبيقات في الحاسوب	COMP202	

-	2	جرائم حزب البعث	BACR205	الفصل الثاني /السنة الثانية
0	2	إرشاد زراعي	AGEX213	
3	2	كيمياء فيزيائية	PHCH219	
3	2	كيمياء حيوية	BICH230	
3	2	افات مخازن	STPE214	
3	2	صحة اغذية	FOSA215	
-	2	ادارة معامل الاغذية	FCMA216	
3	2	هندسة معامل الاغذية	FAEN217	
	2	اللغة الانكليزية / 2	ENGL206	
	2	تطبيقات في الحاسوب 4/	COMP203	
3	2	كيمياء اغذية	FOCH312	الفصل الاول/السنة الثالثة
3	2	تصنيع حبوب	CEPR313	
3	2	علم الاحياء الجزيئي	MOBI314	
3	2	احياء اغذية مجهرية	FOMB315	
-	2	تغذية انسان	HUNU316	
3	2	تصنيع تمور	DTPR317	
-	2	تسويق زراعي	AGMA318	
3	2	كيمياء البان	DACH319	
3	2	خبز ومعجنات	BRDO320	الفصل الثاني/السنة الثالثة
3	2	هندسة وراثية	GENG321	
3	2	احياء البان مجهرية	DAMB322	
3	2	مسارات ايضية	MEPA323	
3	2	اللغة الانكليزية / 3	ENGL306	
3	2	تصنيع اغذية/1	FOPR412	
3	2	منتجات البان /1	DAPR414	
3	2	تحليل اغذية	FOAN416	الفصل الاول/السنة الرابعة
3	2	تقانات حياتية /1	BITE442	
	2	تطبيقات في تغذية الانسان	AHNU417	
6	-	عناية وخرن	HAST418	
-	1	مشروع بحث تخرج /1	GRPR421	

3	2	تصنيع اغذية/2	FOPR413	الفصل الثاني/السنة الرابعة
3	2	منتجات البان /2	DAPR415	
3	2	تقنية حياتية /2	BITE443	
3	2	السيطرة النوعية	QUCO419	
3	2	تصنيع لحوم	MEPR420	
		لغة انكليزية 4	ENGL406	
6	-	مشروع بحث تخرج /2	GRPR422	

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

المعرفة	
بيان نتائج التعلم المحاضرات والندوات والحلقات النقاشية	أ- معرفة النظريات التي تتعلق بتصنيع الاغذية والجوانب الميكروبيولوجي أ 2- فهم طرق تحليل الاغذية ا أ 3- معرفة مهارات حل المشاكل العلمية أ 4- تمكين الطالب من فهم الحديث عن علوم وتكنولوجيا الاغذية وتجهيز معامل الاغذية بكوادر علمية متخصصة
المهارات	
2- بيان نتائج التعلم المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- استخدام الحاسوب وشاشات العرض لتوضيح المحاضرات للطلبة لزيادة الاستيعاب الذهني للطلاب د2- زرع الثقة لدى الطلبة بأنهم قادرين على تطبيق المعلومات في الحياة العملية	ب 1- تكنولوجيا الاسماك وللحوم ب 2 – تكنولوجيا الحبوب والتمور ب 3 – تكنولوجيا الالبان وهندسة الاغذية ب 4-مايكروبايولوجي الاغذية
القيم	
1- بيان نتائج التعلم اختبارات فصلية - اختبارات شهرية - الواجبات البيتية -اختبارات مناقشة بحوث التخرج	4- مخرجات التعلم ج 1 التدريب العملي لكل مقرر ج 2 تنمية التفكير الابداعي لدى الطلبة ولدى الفرد ج 3 معرفة المستجدات التي تحدث ولها التأثير بمادة المقرر

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

استراتيجيات وطرائق التعليم والتعلم المعتمدة في تنفيذ البرنامج بشكل عام.
استخدام الأساليب الحديثة في التدريس والأفلام التوضيحية وكذلك اشراك الطلبة في المحاضرة العلمية.
* تقارير عن احد الموضوعات المرتبطة بالتخصص.
* المناقشات داخل القاعة.
* الاستفادة من الساعات المكتبية لمدرس المادة النظرية للإجابة على اسئلة الطالب

10. طرائق التقييم

-اختبارات يومية
اختبارات شهرية
اختبارات فصلية
الواجبات البيتية
اختبارات مناقشة البحوث

11-الهيئة التدريسية

اعضاء الهيئة التدريسية

اعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات / المهارات الخاصة (ان وجدت)	التخصص		الرتبة العلمية
محاضر	ملاك		خاص	عام	استاذ
	2		تكنولوجيا لحوم	علوم اغذية	استاذ
	1		تكنولوجيا اسماك	علوم اغذية	استاذ
	2		حفظ الاغذية	علوم اغذية	استاذ
	9		تقنية حياتية	علوم اغذية	استاذ
	4		كيمياء اغذية	علوم اغذية	استاذ
	2		انزيمات	علوم اغذية	استاذ
	1		كيمياء الالبان	علوم اغذية	استاذ
				علوم اغذية	استاذ
	1		بكتريولوجي	علوم اغذية	استاذ مساعد
	3		كيمياء بروتين	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1		سلامة الاغذية	علوم اغذية	استاذ مساعد
	2		انزيمات	علوم اغذية	استاذ مساعد

	1			كيمياء البان	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			احياء اغذية	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			هندسة معامل	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			كيمياء عضوية	كيمياء	استاذ مساعد
	1			احياء اغذية	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			كيمياء اغذية	علوم اغذية	استاذ مساعد
	2			تقنية حياتية	علوم اغذية	استاذ مساعد
					علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			احياء جزئي	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			كيمياء اغذية	علوم اغذية	استاذ مساعد
	2			انزيمات	علوم اغذية	استاذ مساعد
	1			تكنولوجيا اغذية	علوم اغذية	مدرس
	2			كيمياء اغذية	علوم اغذية	مدرس
	1			تكنولوجيا لحوم	علوم اغذية	مدرس
	1			كيمياء البان	علوم اغذية	مدرس
	2			كيمياء حبوب	علوم اغذية	مدرس
	1			تكنولوجيا اسماك	علوم اغذية	مدرس
	1			احياء البان	علوم اغذية	مدرس
	1			احياء مجهرية	علوم اغذية	مدرس
	1			تغذية انسان	علوم اغذية	مدرس
	1			تكنولوجيا اسماك	علوم اغذية	مدرس
	1			كيمياء اغذية	علوم اغذية	مدرس
	1			مايكروبايولوجي	علوم اغذية	مدرس مساعد
				هندسة معامل	علوم اغذية	مدرس مساعد
	1			احياء البان	علوم اغذية	مدرس مساعد
	1			كيمياء اغذية	علوم اغذية	مدرس مساعد
	1			كيمياء الالبان	علوم اغذية	مدرس مساعد
	1			تكنولوجيا اغذية	علوم اغذية	مدرس مساعد
	1			تقنية حياتية	علوم اغذية	مدرس مساعد

	1			كيمياء وتكنولوجيا الالبان	علوم اغذية	مدرس مساعد
	1			فسلجة حيوان	انتاج حيواني	استاذ
	1				انتاج حيواني	مدرس
	1			استصلاح اراضي	تربة	مدرس
	1				لغة عربية	مدرس مساعد
	1			مورفولوجيا التربة	تربة	مدرس مساعد
	1				تربية رياضية	استاذ مساعد
	1				حرية وديمقراطية	استاذ مساعد

التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

حث المدرسين الجدد على المشاركة في الندوات العلمية والتدريبية والتطويرية التي تقيمها الجامعة والكلية فضلا عن المشاركة في الدروس العملية بصفة مستمع لتطوير المهارات وتعليم اساليب التعليم وادارة الصف والتعامل مع الطلبة.

التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

توجيه التدريسين من اعضاء الهيئة التدريسية للمشاركة في المؤتمرات العلمية والندوات والورش وخاصة العالمية منها التي تقيمها الجامعة والكلية والمراكز البحثية لمواكبة التطور العلمي وتنمية الافكار الحديثة.

12. معيار القبول

يكون القبول من السادس العلمي واختيار كلية الزراعة ثم التسجيل على الاقسام بعد المنافسة حسب المعدل ثم القبول في القسم العلمي والتسجيل في القسم المعني القبول مركزي
-النظام الدراسي في القسم فصل اول وثاني

13. اهم مصادر المعلومات عن البرنامج

من الكتب المنهجية والكتب المساعدة والانترنت والمكتبة المركزية والمكتبة الالكترونية والمجلات العلمية والخبرات من الكوادر الساند في التدريس

14. خطة تطوير البرنامج

حسب التعليمات الوزارية يتم تحديث المناهج بنسبة 20 % اضافة الى اجراء الدراسات الميدانية والزيارات الى المعامل التي تختص بالصناعات الغذائية والدوائر الحكومية ذات العلاقة بعمل القسم مثل الشركة العامة لتجارة الحبوب ومعامل الالبان

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

مخطط مهارات البرنامج												اساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
القيم				المهارات				المعرفة							
4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	4أ	3أ	2أ	1أ				
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء عامة	GECH127	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ علم البستنة	HORT116	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ اقتصاد زراعي	AGEC129	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	اساسي	رياضيات	MATH111	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	حقوق انسان	DEHR105	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	لغة إنكليزية	ENDR117	2024 / الاولى
	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	رسم هندسي	ENGL106	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء كمية	QUCH112	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	حاسوب/1	COMP101	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ انتاج حيواني	ANPR123	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ صناعات غذائية	FOIN131	2024 / الاولى

	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مبادئ ورش هندسية	ENWK113	2024 / الاولى
	✓	✓	✓			✓			✓			اساسي	إحصاء	STAT124	2024 / الاولى
	✓	✓				✓			✓		✓	اساسي	لغة عربية	ARAL104	2024 / الاولى
	✓	✓				✓					✓	اساسي	علم تربة	SOIL114	2024 / الاولى
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء عضوية	ORCH225	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	محاصيل صناعية	INCR212	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	أحياء مجهرية	MICB218	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	علم الالبان	DAIR240	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تصميم وتحليل التجارب	DAEX227	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تطبيقات في 3 الحاسوب /	COMP202	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	جرائم حزب البعث	BACR205	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	اساسي	إرشاد زراعي	AGEX213	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء فيزيائية	PHCH219	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء حيوية	BICH230	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	افات مخازن	STPE214	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	صحة اغذية	FOSA215	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	ادارة معامل الاغذية	FCMA216	2024 / الثانية

	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	هندسة معامل الاغذية	FAEN217	2024 / الثانية
													اللغة الانكليزية / 2	ENGL206	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		تطبيقات في الحاسوب 4/	COMP203	2024 / الثانية
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء اغذية	FOCH312	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع حبوب	CEPR313	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	علم الاحياء الجزئي	MOBI314	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	احياء اغذية مجهرية	FOMB315	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تغذية انسان	HUNU316	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع تمور	DTPR317	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تسويق زراعي	AGMA318	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	كيمياء البان	DACH319	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	خبز ومعجنات	BRDO320	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	هندسة وراثية	GENG321	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	احياء البان مجهرية	DAMB322	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مسارات ايبضية	MEPA323	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		3اللغة الانكليزية /	ENGL306	2024 / الثالثة
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		منتجات البان سائلة	LIML324	2024 / الثالثة

	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع اغذية/1	FOPR412	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	منتجات البان /1	DAPR414	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تحليل اغذية	FOAN416	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تقانات حياتية /1	BITE442	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تطبيقات في تغذية الانسان	AHNU417	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	عناية وخزن	HAST418	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مشروع بحث تخرج /1	GRPR421	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	حلقات دراسية	SEM423	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع اغذية/2	FOPR413	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	منتجات البان /2	DAPR415	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تقانات حياتية /2	BITE443	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	السيطرة النوعية	QUCO419	الرابعة /2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	تصنيع لحوم	MEPR420	الرابعة /2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	لغة انكليزية 4	ENGL406	الرابعة /2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	اساسي	مشروع بحث تخرج /2	GRPR422	الرابعة /2024

• يرجى وضع إشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
كيمياء فيزيائية	
2. رمز المقرر	
PHCH219	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الثاني	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
7/ 2/ 2024	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعة نظري 3 ساعة عملي (5 ساعات) / 3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. علاء جبار عبد	الايمل: alaa.abd@uobasrah.edu.iq
الاسم: م.د. عبدالباسط فالح حسن	الايمل: abdulbasit.hasan@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> • تعريف الطلبة بمادة كيمياء فيزيائية لمنتجات الاغذية وفق مفردات منهج مادة الكيمياء الفيزيائية من خلال اعطاء فكرة مفصلة عنها وكيفية التعامل معها والاستفادة منها في الصناعات الغذائية المختلفة • تعريف الطلبة بالكيمياء الفيزيائية لمنتجات الاغذية بتطبيقات الكيمياء الفيزيائية على المحاليل او السوائل الحياتية التي توجد ضمن الكائنات الحية نباتية كانت او حيوانية او منتجاتها كالمواد الغذائية مثل اللحوم والحليب والخضروات والفواكه • اكتساب الخبرة في مجال الكيمياء الفيزيائية للاغذية يؤهله للعمل في مختبرات السيطرة النوعية 	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<ul style="list-style-type: none"> * استخدام الأساليب الحديثة في التدريس والأفلام التوضيحية وكذلك اشراك الطلبة في المحاضرة العلمية. * تقارير عن احد الموضوعات المرتبطة بالتخصص. * المناقشات داخل القاعة. * الاستفادة من الساعات المكتبية لمدرس المادة النظرية للاجابة على اسئلة الطالب 	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	التعريف او مقدمة لعلم الكيمياء الفيزيائية	طرق حساب التجارب		
2	2 نظري 3 عملي	القانون العام للغازات	معامل الانكسار		
3	2 نظري 3 عملي	اشتقاق القانون العام للغازات	استدارة الضوء المستقطب		
4	2 نظري 3 عملي	قانون دالتون للضغط الجزئي	قياس شدة الضوء		
5	2 نظري 3 عملي	امثلة ومسائل - المحاليل وطرق التعبير عن التراكيز	تجانس المحاليل		
6	2 نظري 3 عملي	التوازن الكيميائي-قانون فعل الكتلة	المحاليل المنظمة وسعتها		
7	2 نظري 3 عملي	التوازن الايوني-تاين الماء- الرقم الهيدروجيني	امتحان اول		
8	2 نظري 3 عملي	تفكك الحوامض الضعيفة- المحاليل المنظمة	ارتفاع درجة الغليان		
9	2 نظري 3 عملي	امتحان اول	امثلة ومسائل		
10	2 نظري 3 عملي	الحالة السائلة-ضغط بخار السائل وطرق قياسه	ثابت التفكك للحوامض الضعيفة		
11	2 نظري 3 عملي	قانون راؤولت -المحاليل غير المثالية	ثابت التفكك للحوامض الضعيفة		
12	2 نظري 3 عملي	الارتفاع بدرجة الغليان والانخفاض في درجة الانجماد	الوزن النوعي		
13	2 نظري 3 عملي	الديناميك الحراري-القانون الاول للديناميك الحراري	الشد السطحي		
14	2 نظري 3 عملي	القانون الثاني والثالث للديناميك الحراري	اللزوجة		
15	2 نظري 3 عملي	الامتحان الثاني	امتحان ثاني		

11. تقييم المقرر

25 درجة للامتحان الشهري النظري , 5 درجات لنشاط الطالب بالمناقشة اثناء المحاضرة و التقارير العلمية , 20 درجة للامتحان الشهري العملي , 50 درجة للامتحان الفصلي (نهاية الفصل الدراسي)

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	د. عبد علي مهدي. الكيمياء الفيزيائية لمنتجات الاغذية.
المراجع الرئيسية (المصادر)	
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
: مبادئ البيان	
2. رمز المقرر	
DAIR240	
3. الفصل	
الفصل الثاني	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024	
5. اشكال الحضور المتاحة :	
حضورى	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية) :	
5 ساعات عدد الوحدات 3.5	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: لينا سمير محمد الايميل: lina.mohammed@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> • تعريف الطالب تعاريف مهم في درس م.البيان • تركيب الحليب (مكونات الحليب ، تباين تركيب الحليب والعوامل المسببة له 	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

يعد منهج مبادئ الالبان احد الدروس الأساسية في قسم علوم الأغذية يهدف الى اعداد مهندسين زراعيين اكفاء في مجال تكنولوجيا الالبان مواكبين لاحتياجات سوق العمل وقادرين على المنافسة في تطوير صناعة الالبان في البلد يعتبر الحليب الغذاء السائل الذي يتم افرازه من قبل الغدد اللبنية ولغرض تغذية الصغار حديثي الولادة والحليب يحتوي على الماء والدهن والبروتينات وسكر الحليب إضافة الى المعادن يدخل في صناعة العديد من منتجات الالبان كاليوكرت والجبن والزبد والاييس كريم وغيرها

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15	5	البوربوننت ، حضورى	م.البان	الحضورى	

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي 5 والامتحانات اليومية 5 والشفوية 5 والشهرية 35 والتحريرية 50 والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

مبادئ البان	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
مبادئ البان	المراجع الرئيسية (المصادر)
[1] الشيببي ، محسن محمد علي و شكري ، نزار أحمد و طعمه الألبان العامة .مؤسسة دار الحكمة للطباعة والنشر جامعة الموصل ، الموصل - العراق . محمود، أبراهيم أحمد و منصور، كاظمية ولي (1992). مبادئ الألبان العملي . دار الحكمة للطباعة ، جامعة البصرة ، البصرة - العراق. د.لطفى عبد المطلب ورياض محمد سليم صناعة الجبن والالبان المتخمرة ، صادق جواد و علي ، هيلان حمادي (1980). مبادئ	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
تصنيع أغذية 1 عملي	
2. رمز المقرر	
FOPR412	
3. الفصل / السنة	
الأول / 2023-2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024-1-30	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
3 ساعة / 3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
<p>الاسم: الإء محمد سدخان alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq سارة هاشم موسى</p> <p>الإيميل: sara.musa@uobasrah.edu.iq</p>	
8. اهداف المقرر/ تحضير محاليل بأنواعها وطرق الحفظ للأغذية المتعددة مثل الحفظ بالتعليب والتجميد والتجفيف وصناعة المرببات والمرمالد وصناعة تسكير وتركيز الفواكه وصناعة العصير والشرايت وصناعة المشروبات الغازية.	
التعرف على كيفية تحضير المحاليل التي يتم بواسطتها حفظ بعض أنواع الأغذية وكذلك التعرف على طرق حفظ الأغذية بطرقها المختلفة وكيفية صناعة المرببات والعصائر والمشروبات الغازية وماهي المشاكل التي تواجه هذه الصناعات.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
يتم استخدام استراتيجية القاء المحاضرات باستخدام شرائح اليوربوينت واثناء شرح المادة العلمية يتم مناقشة المادة مع الطالب وبعد ذلك طرح اسئلة عن المادة الحالية وربطها مع المادة المشروحة سابقا مع تمييز الطالب الذي يقوم بالإجابة الصحيحة وتحفيزه بالشكر والثناء واعطاه درجة بناء على تلك الإجابة, كذلك يطلب اجراء تقارير فصلية لنفس مادة المقرر وتحسب عليه درجة مع الاهتمام بحضور الطالب وتميزه عن الآخر الغير ملتزم بالحضور بالإضافة الى اجراء الامتحانات اليومية والشهرية. (تؤكد الاستراتيجية على ربط التعلم بالحياة اليومية و تشعير المتعلمات بفائدتها لكون المادة لها علاقة بتغذية وصحة الانسان).	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	3	تحضير المحاليل	المحاليل السكرية والملحية والحامضية	محاضرات عملية 3 ساعة	امتحان يومي وفصلي وتقرير عملي
2	3	طرق قياس تركيز المحاليل السكرية والملحية	دراسة انواع الاجهزة المستخدمة لقياس التراكيز		
3	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتبريد		
4	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتجميد		
5	3	امتحان بمادة المحاضرات الأربعة أعلاه			
6	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتجفيف		
7	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالتعليب		
8	3	طرائق حفظ الاغذية	الحفظ بالمضافات الكيماوية		
9	3	صناعة المرببات	طرق تصنيع انواع من المرببات المختلفة		
10	3	صناعة المرملاد	طرق...تصنيع انواع من المرملاد المختلفة		
11	3	صناعة المخلاتات	صناعة الطرشي والمخلل الاحمر		
12	3	صناعة العصائر	طرق تصنيع انواع من الشرابيت المختلفة		
13	3	تقدير الصبغات النباتية	طرق تقدير انواع الصبغات النباتية المختلفة		
14	3	امتحان ثاني بمادة المحاضرات أعلاه			

11. تقييم المقرر

الامتحانات (الشهرية واليومية)	7
درجة الاستيعاب	3
المشاركة	5
الحضور	2
التقرير	3
الدرجة الكلية	20

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)

<p>.1 I, de, Zoysa. B, Kirkwood. R., Feachem and E Lindsay-Smith. 1984. Preparation of sugar-salt solutions. Trans R Soc Trop Med Hyg.78(2):260-2. doi: 10.1016/0035-9203(84)90294-3.</p> <p>.2 Mohammad Shafiur Rahman. 2007. Handbook of Food Preservation. Second Edition. CRC Press, Boca Raton, FL. DOI: 10.1201/9781420017373. ISBN: ISBN-13: 978-1-57444606-7.</p> <p>.3 Susan Featherstone. 2015. A Complete Course in Canning and Related Processes: Volume 3 Processing Procedures for Canned Food Products. Woodhead Publishing, Sep 10, 2015 - Technology & Engineering - 534 pages.</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
--	---------------------------------------

1. اسم المقرر
تصنيع اللحوم والاسماك
2. رمز المقرر
MEPR420
3. الفصل / السنة
الفصل الثاني
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024-2-6
5. اشكال الحضور المتاحة
حضوريا
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
5 ساعات - 3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
<p>الاسم: أ. د. صباح مالك حبيب الشطي + ا.م. د. الاء محمد سدخان البيضاني alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq sabah.habeeb@uobasrah.edu.iq</p>
8. اهداف المقرر

<p>1- التعرف على القيمة الغذائية للأسماك واللحوم وتركيبها الكيميائي والفيزيائي</p> <p>2- دراسة التغيرات الحاصلة للأسماك بعد الصيد</p> <p>3- استخدام التقنيات الحديثة في حفظ الاسماك واللحوم وتصنيعها</p> <p>4- دراسة منتجات الاسماك والتعرف عليها ودراسة مايكروبيولوجي الاسماك وتلفها والسيطرة عليها</p> <p>5- معرفة الطرق الكيميائية والفيزيائية والحسية في تقييم نوعية الاسماك والتعرف على الاستخدامات المختلفة للأسماك وبقيائها</p>	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

<p>يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً</p>	الاستراتيجية
--	--------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للأسماك	عرض تقديمي + توضيح وشرح على السبورة	كوزات + امتحان شهري
2	2	تحليل مكونات المكة الرئيسية ودراسة الصبغات والتغير اللوني في الاسماك	=	=
3	2	حفظ الاسماك وتصنيعها بالتبريد والتجميد والتجفيف	=	=
4	2	حفظ الاسماك بالتجفيد والتدخين والتعليب حفظ الاسماك بالتشعيع والتخليل والمواد الحافظة ودراسة الاحياء المجهرية في الاسماك والاعذية البحرية وتلف الاسماك والسيطرة عليه		
5	2	التعرف على منتجات الاسماك والطرق الكيميائية والفيزيائية والحسية المستخدمة في تقييم نوعية الاسماك		
6	2	الاستخدامات المختلفة للأسماك وبقيائها		
7	2	التكوين الفيزيائي والتركيب الكيميائي للذبيحة		
8	2	القيمة الغذائية للحوم		
9	2	التغيرات الحاصلة في اللحوم بعد موت الحيوان		
10	2	عوامل استساغة اللحوم		
11	2	حفظ اللحوم		
12	2	طرق طهي وطبخ اللحوم		
13	2	منتجات اللحوم المشرومة		
14	2	التلوث المايكروبي للحوم وطرق السيطرة عليها		

		تصنيع المنتجات الثانوية (الجيلاتين - الصمغ - الدهون الغذائية)	2	15
11. تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ. الدرجات : 30 نظري +20 عملي = 50 درجة السعي -30 نظري +20 عملي = 50 درجة الامتحان النهائي....المجموع 100				
12. مصادر التعلم والتدريس				
الطائي، منير عبود جاسم الطائي (1987).تكنولوجيا اللحوم والاسماك		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
[1] الاسود ، ماجد بشير (2000). علم وتكنولوجيا اللحوم [2] هندي، مازن جميل (1985).تكنولوجيا المنتجات السمكية		المراجع الرئيسية (المصادر)		
الطائي، منير عبود جاسم الطائي (1992). تكنولوجيا لحوم والاسماك العملي		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
		المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

1. اسم المقرر
تصنيع لحوم نظري + عملي
2. رمز المقرر
MEPR420
3. الفصل /
السنة الثاني / 2023-2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024-1-30
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
3 ساعة / 3.5 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)

الاسم: الاء محمد سدخان
الايمل: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq
sara.musa@uobasrah.edu.iq

اسم: الاء محمد سدخان
سارة هاشم موسى

8. اهداف المقرر/

تحليل المكونات الرئيسية للحوم (الحمراء والبيضاء) وذلك بدراسة الفحوصات الفيزيائية والكيميائية لها والفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها وتقدير جودة وطزاجة اللحوم والاسماك وطرق حفظها وتصنيع بعض منتجات اللحوم والاسماك.

اهداف المادة
الدراسية

معرفة جودة وطزاجة اللحوم بأنواعها الحمراء والبيضاء وتقدير الصفات النوعية والحسية لها ومدى قابليتها على الاستهلاك من عدمه وكذلك دراسة بعض المنتجات المصنعة منها.

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

يتم استخدام استراتيجية القاء المحاضرات باستخدام شرائح البوربوينت واثناء شرح المادة العلمية يتم مناقشة المادة مع الطالب وبعد ذلك طرح اسئلة عن المادة الحالية وربطها مع المادة المشروحة سابقا مع تمييز الطالب الذي يقوم بالإجابة الصحيحة وتحفيزه بالشكر والثناء واعطائه درجة بناء على تلك الاجابة, كذلك يطلب اجراء تقارير فصلية لنفس مادة المقرر وتحسب عليه درجة مع الاهتمام بحضور الطالب وتميزه عن الاخر الغير ملتزم بالحضور بالإضافة الى اجراء الامتحانات اليومية والشهرية. (تؤكد الاستراتيجية على ربط التعلم بالحياة اليومية و تشعير المتعلمات بفائدتها لكون المادة لها علاقة بتغذية وصحة الانسان).

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	3	المكونات الرئيسية للحوم	تحليل المكونات الرئيسية للحوم (الحمراء والبيضاء)	محاضرات عملية 3 ساعة	امتحان يومي وامتحان فصلي وتقدير عملي
2	3	تقدير المحتوى الكيميائي للحوم	تقدير الدهن		
3	3	تقدير المحتوى الكيميائي للحوم	تقدير البروتين		
4	3	الصفات النوعية للحوم	الفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها		
5	3	امتحان بمادة المحاضرات الاربعة أعلاه			
6	3	جودة الاسماك	تقدير جودة وطزاجة الاسماك		

		طرق حفظ اللحوم والاسماك	حفظ اللحوم	3	7
		استخدامات مختلفة للأسماك وبقاياها	تصنيع لحوم الاسماك	3	8
		دراسة الخواص الوظيفية للبروتين	صفات نوعية للبروتين	3	9
		تصنيع منتجات مختلفة من اللحوم والاسماك	منتجات اللحوم والاسماك	3	10
		تأثير pH على قابلية العضلة لحمل الماء في اللحوم والاسماك والدواجن	قياس طراوة وعصيريته للحوم	3	11
			امتحان ثاني بمادة المحاضرات أعلاه	3	12

11. تقييم المقرر

الامتحانات (الشهرية واليومية)	7
درجة الاستيعاب	3
المشاركة	5
الحضور	2
التقرير	3
الدرجة الكلية	20

12. مصادر التعلم والتدريس

تكنولوجيا اللحوم والأسماك العملي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
<p>• الطائي، منير عبود والموسوي، أم البشر حميد جابر (1992). تكنولوجيا اللحوم والأسماك العملي. كلية الزراعة، جامعة البصرة، 142 صفحة.</p> <p>• الشريك، يوسف محمد (2005) تقنية اللحوم. منشورات جامعة الفاتح، طرابلس ليبيا، 376 صفحة.</p> <p>*الإفندي، صلاح محمود يوسف (2012). صحة وسلامة اللحوم، الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات، جمهورية مصر العربية، 100 صفحة</p>	المراجع الرئيسية (المصادر)

1. اسم المقرر

الحاسوب /1

2. رمز المقرر

COMP101					
3. الفصل / السنة					
الفصل الأول/2023					
4. تاريخ اعداد هذا الوصف					
2024/8/2					
5. اشكال الحضور المتاحة					
حضورى					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)					
: 1.5 و (3 ساعات)					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: د. زينة طارق الكنعان الايميل: zina.alkanan@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
<ul style="list-style-type: none"> • انجاز المشاريع • تعلم امور الطباعة واعداد التقارير البحثية والدراسية • اعداد الاحصائيات والسهولة في الاداء وسرعة في الانجاز • انشاء العروض التقديمية 			اهداف المادة الدراسية		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
التطبيق العملي على الحاسوب			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	3		اساسيات الحاسوب		
2	3		امان الحاسوب وتراخيص البرامج Computer Safety and software licenses		
3	3		مكونات الحاسوب Computer Components		
4	3		نظم التشغيل Operating Systems		
5					الامتحان الاول

		مكونات سطح المكتب والتعرف على اجزائها وكيفية التعامل معها	3	6
		المجلدات والملفات والايكونات	3	7
		البرامج المخفية في الوندوز	3	8
الامتحان الثاني				9
		البرامج الملحقة في الوندوز وكيفية التعامل معها	3	10
		لوحة التحكم	3	11
		لوحة التحكم	3	12
		كيفية تنصيب وازالة البرامج	3	13
		مراجعة عامة	3	14
			3	15

11. تقييم المقرر

50 امتحان فصلي + 50 امتحان نهائي

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
الانترنت	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
وحدة الحاسبة والانترنت	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

1. اسم المقرر
الحاسوب/2
2. رمز المقرر
COMP202
3. الفصل / السنة
2024-2023

4. تاريخ اعداد هذا الوصف					
2024/8/2					
5. اشكال الحضور المتاحة					
حضور					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)					
1.5 و (3 ساعات)					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: د. زينة طارق الكنعان الايميل: zina.alkanan@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ التعامل مع تطبيقات الحاسوب ✓ تعامل مع الطباعة وترتيب التقارير والتعامل مع الجداول ✓ اعداد الاحصائيات والسهولة في الاداء وسرعة في الانجاز ✓ انشاء العروض التقديمية 		اهداف المادة الدراسية			
9. استراتيجيات التعلم والتعليم					
التطبيق العملي على الحاسوب			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
اسم بوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	3		مراجعة اجزاء الحاسوب - الأساسيات العامة التمهيدية Microsoft Office Word تشغيل البرنامج التبويب ملف تمارين		
2	3		التبويب الصفحة الرئيسية التبويب إدراج التعامل مع الجدول إضافة الرأس والتذييل لصفحات المستند تمارين		
3	3		إدراج أرقام الصفحات التبويب تخطيط الصفحة طرق العرض داخل مستند الوورد Excel Microsoft Office تشغيل برنامج الاكسل		
4	3		ادخال بيانات الى ورقة العمل تنسيق ورقة العمل ادراج صورة اعادة تسمية ورقة العمل ادراج تخطيط لورقة العمل		
5	3		الامتحان الاول		

		ادراج عمود ادراج صف حذف صفوف او الاعمدة اخفاء و اظهار الصفوف والاعمدة ادراج تعليق		3	6
		انواع الحماية فرز البيانات وتصنيفها تجميد الأجزاء تمارين		3	7
		Microsoft Office Wore Power point فتح برنامج البوربوينت انشاء عرض تقديمي اضافة الحركة للعرض التقديمي		3	8
		الامتحان الثاني		3	
		المخططات الهيكلية الازرار الإجرائية طرق حفظ ملف البوربوينت تمارين تطبيقية		3	10
		تشغيل برنامج Access تأمين قاعدة البيانات من الفتح بكلمة مرور انشاء جدول تنسيق ورقة البيانات انشاء دول بطريقة عرض التصميم استيراد جدول بطريقة عرض التصميم		3	11
		استيراد جدول تم انشاءه مسبقاً ومخزن داخل الكمبيوتر التعديلات على الجداول في طريقة عرض التصميم عمود بحث المفتاح الاساسي تصفية البيانات		3	12
		فرز البيانات تقييد البيانات حسب شروط معينة العلاقات بين جداول في الاكسس الاستعلامات النماذج العمليات الاساسية على النماذج		3	13
		مناقشة التقارير		3	14
		تمارين عامة ومراجعة		3	15
11. تقييم المقرر					
50 امتحان فصلي + 50 امتحان نهائي 50 امتحان شهري ، 10 تقارير + حضور					
12. مصادر التعلم والتدريس					
كتاب اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		

الانترنت	المراجع الرئيسية (المصادر)
منهاج وحدة الحاسبة والانترنت	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
مناهج عدد من الكليات المختلفة التي تدرس مادة الحاسوب لنفس المرحلة	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

1. اسم المقرر
تقنية حياتية/1 نظري + عملي
2. رمز المقرر
BITE442
3. الفصل / السنة
الفصل الاول / 2023 - 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024/2/5
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
<p>الاسم: أ. د شيماء نيا ب جدوع الاسم: رعد سعد موسى</p> <p>الايمل: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq</p>
8. اهداف المقرر

<p>1- تستعمل كائنات حية او مستخرجاتها في تطوير او تحسين انتاج الادوية والأغذية والمحاصيل الزراعية ومستلزمات الرعاية الصحية ومعالجة الكثير من المشاكل البيئية والزراعية .</p> <p>2- استعمال هندسة الجينات (الهندسة الوراثية) والوراثة وتطبيقاتها اذ تعتمد هندسة الجينات على التحكم بالجينات بطريقة تسمح بظهور صفات جديدة مفضلة في الكائن لم يمتلكها او انها تزيل صفات غير مرغوبة .</p> <p>3- التخلص من المخلفات وانتاج مواد مفيدة صديقة للبيئة.</p>	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي واستعمال وسائل التعلم الحديث
--------------	--

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		الطرق التي تسلكها الاحياء المجهرية الصناعية خلال ايض المركبات العضوية	حضوري	أسئلة شفوية
الثاني	2		ايض الطاقة في الكائنات الحية تحت الظروف الهوائية واللاهوائية	حضوري	امتحان مفاجئ
الثالث	2		طرق التنمية المستخدمة في التقنية الحياتية	حضوري	أسئلة شفوية
الرابع	2		تخميرات الحالة الصلبة	حضوري	أسئلة شفوية
الخامس	2		فصل منتجات التقنية الحياتية	حضوري	أسئلة شفوية
السادس	2		انتاج الاحماض الامينية	حضوري	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضوري	امتحان شهري
15	3			حضوري	تقارير وكوزات

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993
المراجع الرئيسية (المصادر)	باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993

DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of 2007 Biotechnology,	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

1. اسم المقرر	
حليب سائل نظري	
2. رمز المقرر	
LIML324	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني/2023	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/8/2	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
3.5 و (2 ساعات)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: د. زينة طارق الكنعان	الايمل: zina.alkanan@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
<p>1- أن يتعرف الطالب على مكونات الحليب الأساسية.</p> <p>2- أن يتعرف الطالب على الصفات الفيزيوكيميائية للحليب والعوامل التي تؤثر على مكونات الحليب.</p> <p>3- أن يتعرف الطالب على عيوب وغش الحليب</p> <p>4- أن يكون الطالب قادراً على معاملة الحليب في مراكز التجميع و في مصانع الألبان.</p> <p>5- أن يتعرف الطالب على المعاملات الحرارية للحليب</p> <p>6- أن يتعرف الطالب على كيفية إنتاج الحليب المكثف والمحلى.</p> <p>7- أن يتعرف الطالب على كيفية إنتاج الألبان المتخمرة</p>	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
العرض على شاشة الفيديو والصور التوضيحية و عرض تقديمي	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1			الحليب السائل : تعريفه وانواعه		
2			تركيب الحليب خواص الحليب الطبيعية		
3			انتاج الحليب واعداده في المزرعة الإنتاج الصحي للحليب		
4			عش الحليب الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب		
5					الامتحان الاول
6			نقل الحليب الخام الى المصنع او مراكز التجميع		
7			اعداد الحليب في مصانع الالبان		
8			المعاملات الحرارية للحليب تأثير المعاملات الحرارية في الحليب		
9					الامتحان الثاني
10			صناعة القشدة		
11			منتجات الالبان المكثفة والمجففة		
12			حليب الأطفال الرضع والخلانط		
13			منتجات الالبان المتخمرة		
14			منتجات الالبان المطعمة والثانوية		
15			تقييم الحليب السائل		

11. تقييم المقرر

(5) ساعة نظري + عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية)	كتاب منتجات حليب سائل
المراجع الرئيسية (المصادر)	

	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

1. اسم المقرر
صحة أغذية
2. رمز المقرر
FOSA215
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الأول
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
8/ 2/ 2024
5. اشكال الحضور المتاحة
حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
5 ساعات / 3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)
الاسم: أ.م.د.عمار بدران رمضان الاسم : ا.م.د. سحر صبيح جورج الاسم: نوال خالد زبين
الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq الايمل: nawal.zben@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر

<p>الدرس يوضح كل ما له علاقة بصحة وسلامة الفرد والاحياء المجهرية التي من الممكن ان تسبب له التسممات والامراض والمخاطر الكيميائية والبيولوجية والفيزيائية التي تكمن في الأغذية والأغذية المغشوشة وكيف يمكن المحافظة على سلامة الجسم والوقاية من الامراض المنتقلة عن الأغذية</p> <p>تعريف الطلبة بأساسيات سلامة وصحة الغذاء وفق مفردات المنهج من خلال اعطاء فكرة مفصلة عنها وكيفية التعامل معها والاستفادة منها في التطبيقات الحياتية المختلفة التعرف على الاحياء المجهرية المسببة لتلوث الاغذية او المفيدة في الصناعات الغذائية المختلفة.</p> <p>اكتساب الخبرة في مجال الأحياء المجهرية يؤهله للعمل في مختبرات السيطرة النوعية دراسة تلوث الأغذية وعلاقتها بصحة الفرد</p> <p>معرفة مدى خطورة الاحياء المجهرية على الصحة</p> <p>معرفة العلاقة بين الاحياء المجهرية والاصابة بالامراض</p> <p>4- معرفة مدى خطورة بعض أنواع الفطريات والفايروسات وعلاقتها بصحة الفرد</p> <p>6- إيجاد طرق للوقاية من الامراض</p> <p>7- دراسة شاملة لانواع التسممات التي من الممكن ان تنتقل عن طريق الأغذية وكيف يمكن الوقاية منها</p>	<p>اهداف المادة الدراسية</p>
---	------------------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

<p>* استخدام الأساليب الحديثة في التدريس والأفلام التوضيحية وكذلك اشراك الطلبة في المحاضرة العلمية.</p> <p>* تقارير عن احد الموضوعات المرتبطة بالتخصص.</p> <p>* المناقشات داخل القاعة.</p> <p>* الاستفادة من الساعات المكتبية لمدرس المادة النظرية للاجابة على اسئلة الطالب</p>	<p>الاستراتيجية</p>
---	---------------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	الأحياء المجهرية Micro- organisms		تجارب مختبرية	
2	2 نظري 3	أهمية صحة الغذاء		تجارب مختبرية	
3	2 نظري 3	المخاطر الكيماوية		تجارب مختبرية	
4	2 نظري 3	المخاطر الحيوية		تجارب مختبرية	
5	2 نظري 3	التسمم الغذائي البوتشيليني		تجارب مختبرية	
6	2 نظري 3	التسمم الغذائي عن طريق		تجارب مختبرية	
7	2 نظري 3	امتحان اول		تجارب مختبرية	
8	2 نظري 3	التسمم الغذائي الباسلي		تجارب مختبرية	
9	2 نظري 3	التسمم الغذائي الشيكيلي		تجارب مختبرية	
10	2 نظري 3 عملي	التسمم الغذائي الايشيريشي Enter pathogenic		تجارب مختبرية	
11	2 نظري 3	السموم الفطرية		تجارب مختبرية	

12	2 نظري 3	الأغذية المغشوشة	تجارب مختبرية
13	2 نظري 3	لهاسب Hazard	تجارب مختبرية
14	2 نظري 3 عملي	المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية	تجارب مختبرية
15	2 نظري 3	امتحان اول	تجارب مختبرية
25 درجة للامتحان الشهري النظري , 5 درجات لنشاط الطالب بالمناقشة اثناء المحاضرة و التقارير العلمية , 20 درجة للامتحان الشهري العملي , 50 درجة للامتحان الفصلي (نهاية الفصل الدراسي)			
12. مصادر التعلم والتدريس			
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		كتاب صحة الغذاء 2008 2-كتاب سلامة الغذاء 2008 3-السموم البكتيرية 2012	
المراجع الرئيسية (المصادر)		كتاب احياء اغذية نظري	
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها		كتاب مبادئ احياء مجهرية عملي	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		محاضرات من إعداد أستاذ المادة اعتمادا على الكتب المنهجية والمراجع الالكترونية والساندة	

1. اسم المقرر
كيمياء البان نظري + عملي
2. رمز المقرر
DACH319
3. الفصل / السنة
الفصل الثاني / 2023
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024 /1 /30
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
3 ساعات اسبوعيا موزعة على 14 اسابيع / عدد الوحدات 6

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الايمل: Najla.saper@@uobasrah.edu.iq
الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq

الاسم: د. نجلاء حسين صبر
الاسم: رغد سعد موسى

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية
تعليم الطالب على معرفة مكونات الحليب ومنتجاته وطرق قياس نسبة مكونات الحليب ومنتجاته

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية
توليد افكار ابداعية وابداء اهمية للرأي والرأي الاخر وتنشيط العمل الجماعي في المختبر للطلبة

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	3	تعريف الحليب ومكوناته			
2	3	بروتينات الحليب			
3	3	طرق تقدير البروتين في الحليب			
4	3	كروماتوغرافيا الورقة			
5	1	الامتحان الاول			
6	3	تقدير نسبة الدهن بالحليب			
7	3	بلورة سكر اللاكتوز			
8	3	تأثير المنفحة والاملاح على عملية التخثر			
9	1	الامتحان الثاني			
10	3	انواع الانزيمات المجبنة وتقدير قوة المنفحة			
11	3	انواع التجبنات			
12	3	تقدير الكالسيوم والمغنيسيوم بالحليب			
13	3	التفاعلات البنية			
14	1	الامتحان الثالث			
15	2	Principles of dairy chemistry			

امتحان نهاية الفصل

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 20 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب كيمياء الالبان
المراجع الرئيسية (المصادر)	بحوث في كيمياء وتكنولوجيا الالبان
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	Principles of dairy chemistry
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	بحوث في كيمياء الالبان

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مبادئ تغذية انسان
2. رمز المقرر
HUNU316
3. الفصل / السنة
الأول / 2023-2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024-1-30
5. اشكال الحضور المتاحة
حضورى
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
2 ساعة / 3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: الاء محمد سدخان الايميل: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر/
دراسة مكونات الغذاء الرئيسية والقيمة الغذائية لها واهميتها الصحية للإنسان وكيفية حصول عملية هضم الغذاء في داخل جسم الانسان ودراسة عمليات التمثيل الغذائي والامتصاص والامراض المتعلقة بالغذاء والتي ممكن ان يصاب بها الانسان.

اهداف المادة
الدراسية
دراسة التركيب الكيميائي والصفات الفيزيائية للأغذية ومعرفة القيمة الغذائية وتأثيرها على صحة الجسم والية هضم الغذاء في جسم الانسان ومعرفة التغيرات الطبيعية والكيميائية للغذاء الذي يدخل جسم الانسان.

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية
يتم استخدام استراتيجية القاء المحاضرات باستخدام شرائح البوربوينت واثناء شرح المادة العلمية يتم مناقشة المادة مع الطالب وبعد ذلك طرح اسئلة عن المادة الحالية وربطها مع المادة المشروحة سابقا مع تمييز الطالب الذي يقوم بالإجابة الصحيحة وتحفيزه بالشكر والثناء واعطائه درجة بناء على تلك الاجابة , كذلك يطلب اجراء تقارير فصلية لنفس مادة المقرر وتحسب عليه درجة مع الاهتمام بحضور الطالب وتميزه عن الاخر الغير ملتزم بالحضور بالإضافة الى اجراء الامتحانات اليومية والشهرية .(تؤكد الاستراتيجية على ربط التعلم بالحياة اليومية و تشعير المتعلمات بفائدتها لكون المادة لها علاقة بتغذية وصحة الانسان).

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	مقدمة عن الغذاء والتغذية	مقدمة عن الغذاء والتغذية والمصطلحات الخاصة بعلم التغذية وعلاقة الغذاء بالعلوم الأخرى	محاضرات نظرية ساعتان	امتحان يومي و امتحان فصلي وتقرير
2	2	العناصر الغذائية	الماء والبروتينات		
3	2	العناصر الغذائية	الكربوهيدرات (السكريات والالياف)		
4	2	العناصر الغذائية	الدهون		
5	2	امتحان بمادة المحاضرات الأربعة أعلاه			
6	2	العناصر الغذائية	الفيتامينات والعناصر المعدنية		

		الهضم والجوع والعطش والمضافات الأغذية والتخطيط الغذائي	الهضم والامتصاص	2	7
		الامتصاص والتمثيل الغذائي	عمليات التمثيل الغذائي	2	8
		حسابات الطاقة الغذائية	الطاقة الغذائية	2	9
		السمنة	التغذية وامراض العصر	2	10
		التغذية ومرض السكر	التغذية وامراض العصر	2	11
		التغذية وامراض القلب وتصلب الشرايين	التغذية وامراض العصر	2	12
		التغذية وامراض السرطان	التغذية وامراض العصر	2	13
		التغذية وامراض نقص التغذية وفقر الدم	التغذية وامراض العصر	2	14
		حساب الاحتياجات الغذائية اليومية	حساب الاحتياجات الغذائية اليومية	2	15
			امتحان ثاني بمادة المحاضرات أعلاه	2	16

11. تقييم المقرر

الامتحانات (الشهرية واليومية)	50
درجة الاستيعاب	10
المشاركة	20
الحضور	10
التقرير	10
الدرجة الكلية	100

12. مصادر التعلم والتدريس

مبادئ تغذية انسان	الكتب المقررة
-------------------	---------------

<p>• مرعي، عبد الكريم (2019). اساسيات علم التغذية، دار جليس الزمان، جامعة الزيتونة الأردنية.</p> <p>• عويضة، عصام حسن (2012). اساسيات تغذية الانسان، مكتبة العبيكان الرياض، الطبعة الرابعة.</p> <p>• الشرجبي، فهد عبد الحميد (2015). مبادئ تغذية الإنسان والتمثيل الغذائي. دار عدن للطباعة والنشر، جامعة تعز جمهورية اليمن.</p> <p>• أبو الفتوح، شريفة (2006). التغذية الصحية والجسم السليم. دار أطلس للنشر والإنتاج الإعلامي. القاهرة، جمهورية مصر العربية. الطبعة الأولى.</p> <p>• غاندي، جوان ويبستر ومنعم، زينب (مترجم) (2013). الغذاء والتغذية. مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، مكتبة الملك فهد الوطنية، الرياض، المملكة العربية السعودية. الطبعة الأولى</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
---	---------------------------------------

1. اسم المقرر:	احياء جزيني
2. رمز المقرر :	MOBI314
3. الفصل / السنة:	الاول
4. تاريخ اعداد هذا الوصف:	2024 - 2023
5. اشكال الحضور المتاحة:	الحضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	2 / 3 عدد الوحدات 3.5
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	<p>الاسم: ا.م.د سنان جودة عبد العباس – م. د. صلاح ناجي عزيز الايميل: sinan.jawdet@uobasrah.edu.iq</p>
8. اهداف المقرر	

<p>دراسة تأثير الإختلافات الوراثية على الكائنات الحية. دراسة الاسس الجزيئية من عملية النسخ والاستنساخ والترجمة الجينية. اساس العمل لعلم الأحياء الجزيئي أن المادة الوراثية تستنسخ إلى أر إن أي وبعد ذلك تترجم إلى بروتين، كيفية تمييز وعزل ومعالجة المكونات الجزيئية للخلايا والكائنات الحية. دراسة الجينوم هو كامل تسلسل الدنا ضمن مجموعة وحيدة من الكروموسومات</p>	<p>اهداف المادة الدراسية</p>
--	----------------------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

<p>علم الأحياء الجزيئي أو البيولوجيا الجزيئية يهتم بدراسة الأحياء على المستوى الجزيئي ، لذلك فهو يتداخل مع كلا من علم الأحياء و الكيمياء في عدة فروع و يتقاطع مع الكيمياء الحيوية و علم الوراثة في عدة مناطق و تخصصات . تهتم البيولوجيا الجزيئية بدراسة مختلف العلاقات المتبادلة بين كافة الأنظمة الخلوية و بخاصة العلاقات بين الدنا و الرنا و عملية التخليق البروتيني إضافة إلى آليات تنظيم هذه العملية و كافة العمليات الحيوية .</p>	<p>الاستراتيجية</p>
--	---------------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15	3	المعرفة والفهم ،العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية و المهارات العامة	تركيب المادة الوراثية في بدائية وحقيقية النواة ودراسة أنواع DNA وتأثير الأشعة وكيفية قياس كثافتها و عمليات التضاعف والاستنساخ والأنزيمات المسؤولة عنها	تجارب مختبرية	عرض العمليات الخاصة باستخلاص المادة الوراثية وكيفية الكشف عنها

11. تقييم المقرر

<p>توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.</p>
--

12. مصادر التعلم والتدريس

<p>قازانجي، محمد عمر؛ جبر، حميد عبود علم الحياة الجزيئي. الطبعة الاولى. جامعة بغداد، كلية الزراعة. الدار الجامعية للطباعة والنشر والترجمة</p>	<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)</p>
<p>مصطفى، نشأت غالب البيولوجي الجزيئي. الطبعة الاولى. دار الكتاب الجامعي</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>

الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	البيولوجيا الجزيئية للجنوم. التخصص: علم الوراثة، البيولوجيا الجزيئية . المؤلف: فتحي محمد عبد التواب. الناشر: المكتبة الأكاديمية..
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	لا يوجد

وصف المقرر

1. اسم المقرر	
احياء الالبان المجهرية	
2. رمز المقرر	
DAMB322	
3. الفصل / السنة	
الثاني لسنة 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024\2\5	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضورى	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
2 نظري + 3 عملي = 5 \ 3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. علاء كريم نعيمة الايميل: alaa.niamah@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> • معرفة المضادات الطبيعية الموجودة في الحليب • الكشف عن أنواع البكتريا الضارة التي تنتقل خلال الحليب ومنتجاته • التعرف على أنواع البكتريا الموجودة في البادئات التي تستعمل في انتاج الالبان المتخمرة. 	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي استعمال وسائل التعلم الحديثة	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		مقدمة تعريفية لمادة احياء الالبان المجهرية	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		ميكروبيولوجي منتجات الحليب السائلة	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		المضادات الطبيعية في	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		ميكروبيولوجي القشطة	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		ميكروبيولوجي الزبد	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		ميكروبيولوجي الزبدة	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الأول	حضورى	امتحان شهري
الثامن	2		ميكروبيولوجي الجبن	حضورى	أسئلة شفوية
التاسع	2		المتخمرات اللبنية	حضورى	أسئلة شفوية
العاشر	2		البادئات	حضورى	أسئلة شفوية
الحادي عشر	2		بكتريا حامض اللاكتيك	حضورى	امتحان مفاجئ
الثاني عشر	2		البكتريا العلاجية	حضورى	أسئلة شفوية
الثالث عشر	2		المضادات المنتجة من بكتريا حامض اللاكتيك	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع عشر	2		المسارات الايضية لبكتريا حامض اللاكتيك	حضورى	امتحان مفاجئ
الخامس عشر	2		امتحان الشهر الثاني	حضورى	امتحان شهري

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
Probiotic Dairy Products (book) DAIRY MICROBIOLOGY A Practical Approach (book)	المراجع الرئيسية (المصادر)
Dairy science journal	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
كيمياء اغذية	
2. رمز المقرر	
FOCH312	
3. الفصل / السنة	
الاول\2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضورى	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
5 (2 نظري + 3 عملي)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. سوسن علي حميد، أ.د. روضة محمود علي sawsan.ali@uobasrah.edu.iq	الايمل: :
8. اهداف المقرر	
1.1 أهمية المكونات الكيميائية الطبيعية للأغذية ووظيفتها . 2.1 التركيب الكيميائي ونسب المكونات في الأغذية والمنتجات الغذائية . 3.1 التفاعلات الكيميائية الهامة في المواد الغذائية . 4.1 تأثير عمليات التصنيع والتخزين والتوزيع على المكونات الرئيسية للأغذية (تحلل وتزنخ الدهون) من حيث مصادرها والتغيرات التي تسببها على المكونات الكيميائية للأغذية . 5.1 تأثير التقنية الحديثة لإنتاج الغذاء على المكونات الطبيعية للأغذية . 6.1 تأثير المعاملات التقنية وظروف التخزين على خواص الجودة في الأغذية ومنتجاتها .	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
1. يقدر المواد المضافة وهل هي في الحدود المسموح بها والأمنة . 2. يطبق طرق الكشف عن غش الأغذية ومنتجاتها وتحديد نوع الغش ونسبته . 3. يطبق طرق الكشف عن فساد الأغذية ومنتجاتها اثناء التخزين ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع . 4. يشخص أسباب مشاكل الأنتاج (التصنيع) الغذائي ووضع الحلول المناسبة لها . ث. المهارات العامة والمنقولة: 1. يعرض المعلومات ويفسر الظواهر شفاهة وكتابة" 2. يتواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والانكليزية . 3. يعمل ضمن فريق، ويفهم سلوك المجموعات	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسم	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		الماء , تركيبه وأنواعه وعسرته .		
2	2		الغرويات ,المستحلبات الرغاوى , الهلاميات		
3	2		الكربوهيدرات – تبدل الدورة – الكرملة		
4	2		التبلور , محليات الذرة , النشأ المحور		
5	2		, المواد المحلية		
6	2		الامتحان الأول		
7	2		الدهون , تصنيفها , الكليسيريدات الثلاثية , الحوامض الدهنية , الفسفوليبيدات		
8	2		تزنخ المواد الغذائية , الأكسدة الذاتية		
9	2		, المواد المضادة للأكسدة, التزنخ المائي		
10	2		البروتينات , الأحماض الأمينية		
11	2		والأواصر الببتيدية , تصنيف الحوامض الأمينية		
12	2		تصنيف البروتينات وتركيبها , الدنترة والخصائص الوظيفية		
13	2		الامتحان الثاني		
14	2		الأنزيمات , المواقع الفعالة , المنشطات والمثبطات للأنزيمات		

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

أحمد, احمد عاشور والعارف, غيث مروان . (2006). اساسيات كيمياء الأغذية , الطبعة الأولى, دار الكتب الوطنية , بنغازي , ليبيا .
ساجدي , عادل جورج ومحمد على . علاء يحيى. (1983). كيمياء الأغذية , مطبعة جامعة البصرة .
عادل , ابوبكر وخالد . محمد يوسف ز (2004). كيمياء الأغذية . هيئة دار الكتب والوثائق المصرية .
Frennema, O.R. (1996). Food chemistry 3Ed. Marcel Dekner
, Inc. Newyork , Basel, Hongkong

الكتب المقررة
المطلوبة
(المنهجية ان
وجدت)

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	المراجع الرئيسية
مسارات ايضية	الكتب والمراجع
2. رمز المقرر	المراجع الالكتروني
MEPA323	
3. الفصل / السنة	
الثاني \ 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2014	
5. اشكال الحضور المتاحة	
اساسيا	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
5 (2 نظري + 3 عملي)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. سوسن علي حميد sawsan.ali@uobasrah.edu.iq	الايمل: :
8. اهداف المقرر	
أهمية المكونات الكيميائية الطبيعية للأغذية ووظيفتها . كيفية حصول الجسم على الطاقة . اليات تحويل الطاقة وكيفية انتاجها داخل الخلية . التأثيرات الصحية الناجمة عن عمليات هضم وامتصاص بعض المكونات الغذائية . التعرف على تخليق اهم العناصر الغذائية الضرورية للفاعليات الحيوية.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

<p>1. يعرض المعلومات ويفسر الظواهر شفاهة وكتابة" 2. يتواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والانكليزية . 3. يعمل ضمن فريق، ويفهم سلوك المجموعات 4. يستخدم الحاسوب في كتابة النصوص و تحليل و عرض البيانات. 5. التواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والانكليزية. 6. استخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل. 7. يستخدم الوسائل السمعية والبصرية المناسبة في عرض البيانات والمعلومات</p>	<p>الاستراتيجية</p>
--	---------------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		التمثيل الغذائي , الهدم والبناء.		
2	2		استخدامات الطاقة		
3	2		الحيوية: بيوت الطاقة		
4	2		دورة كربس		
5	2		سلسلة نقل الالكترونات والفسفرة التأكسيدة		
6	2		الامتحان الأول		
7	2		دور الهرمونات في التمثيل الغذائي للمواد الكربوهيدراتية		
8	2		التمثيل الغذائي للبيدات		
9	2		هضم وامتصاص المواد الدهنية		
10	2		التمثيل الغذائي للمواد البروتينية		
11	2		الامتحان الثاني		

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

أحمد, احمد عاشور والعارف, غيث مروان . (2006). اساسيات كيمياء الأغذية , الطبعة الأولى, دار الكتب الوطنية , بنغازي , ليبيا . ساجدي , عادل جورج ومحمد علي. علاء يحيى. (1983). كيمياء الأغذية , مطبعة جامعة البصرة . عادل , ابوبكر وخالد . محمد يوسف ز(2004). كيمياء الأغذية . هيئة دار الكتب والوثائق المصرية . Frennema,O.R.(1996).Food chemistry .3Ed.Marcel Dekner .,Inc.Newyork ,Basel,Hongkong	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
	المراجع الرئيسية
	الكتب والمراجع الساندة التي
	المراجع الالكترونية،

مودج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
افات خزن نظري	
2. رمز المقرر	
STPE214	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني / 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/5	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ. د شيماء ذياب جدوع الايميل: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq	
ايمن موسى عمران سارة هاشم موسى الايميل: imanm3980@gmail.com sara.musa@uobasrah.edu. Iq	
8. اهداف المقرر	

<p>التعريف بأفات مخازن الاغذية التي تشمل الاحياء المجهرية (البكتريا و الفطريات وفيروسات) و الحشرات بأنواعها و القوارض (الفئران والجرذان) و الطيور بأنواعها و الحيوانات استعمال مواصفات وشروط جيدة عند انشاء مخازن لخرن المنتجات الغذائية . استعمال طرق مكافحة الحيوية بدلا من المكافحة الكيميائية.</p>	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

9. استراتيجيات التعلم والتعليم

<p>تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي واستعمال وسائل التعلم الحديث تعليم الطلبة كيفية التعرف على اهم الافات الحشرية التي تصيب الحبوب المخزونة طرق مكافحة الافات الحشرية</p>	الاستراتيجية
--	--------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		الآفات Pests	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		الآفات التي تصيب الفواكه والخضروات	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		آفات مخازن التمور	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		افات مخازن الحبوب والبقوليات	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		افات مخازن الاغذية المبردة	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		افات مخازن الاغذية المعلبة	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الأول	حضورى	امتحان شهري
7	2		حسب المنهاج المقدم	حضورى	امتحان شهري

11. تقييم المقرر

<p>توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.</p>
--

12. مصادر التعلم والتدريس

<p>عبد القادر عقاب قاسم ، آفات التفاحيات واللوزيات وطرق مكافحتها، 2004 آفات المخازن منهجي</p>	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
<p>هشام محمد صالح ، التلوث الغذائي، 2014 آفات المواد المخزونة النظري والعملية</p>	المراجع الرئيسية (المصادر)

أفات الحبوب المخزونة في سورية وطرائق الوقاية والعقيم	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
تقنية حياتية/2 نظري	
2. رمز المقرر	
BITE443	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني / 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/5	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ. د شيماء ذياب جدوع	الايميل: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
1- تستعمل كائنات حية او مستخرجاتها في تطوير او تحسين انتاج الادوية والأغذية والمحاصيل الزراعية ومستلزمات الرعاية الصحية ومعالجة الكثير من المشاكل البيئية والزراعية . 2-استعمال هندسة الجينات (الهندسة الوراثية) والوراثة وتطبيقاتها اذ تعتمد هندسة الجينات على التحكم بالجينات بطريقة تسمح بظهور صفات جديدة مفضلة في الكائن لم يمتلكها او انها تزيل صفات غير مرغوبة . 3-التخلص من المخلفات و انتاج مواد مفيدة صديقة للبيئة.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي واستعمال وسائل التعلم الحديث	الاستراتيجية

10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		انتاج الاحماض العضوية من الاحياء المجهرية	حضوري	أسئلة شفوية
الثاني	2		التخميرات الصناعية Industrial Fermentation	حضوري	امتحان مفاجئ
الثالث	2		تقنية أنتاج خميرة الخبز	حضوري	أسئلة شفوية
الرابع	2		انتاج الفيتامينات من الاحياء المجهرية	حضوري	أسئلة شفوية
الخامس	2		المضادات الحيوية	حضوري	أسئلة شفوية
السادس	2		الخلايا والانزيمات الثابتة	حضوري	امتحان
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضوري	امتحان شهري
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993		
المراجع الرئيسية (المصادر)			باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)			DR.R.C.DUBEY ,Textbook 2007 Of Biotechnology,		
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت					

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر :
تصنيع اغذية 2 الجزء النظري
2. رمز المقرر
FOPR413
3. الفصل / السنة :

الفصل الدراسي الثاني / 2022-2023

4. تاريخ اعداد هذا الوصف:

الكورس الاول 2023-2024

5. اشكال الحضور المتاحة:

حضور في القاعة , مختبرات قسم علوم الاغذية

6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):

2 ساعة نظري عدد الوحدات 3

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر):

د. زينه كاظم @zena.uons.uobasrah.edu.iq , د. عاليه جميل علي , الايميل:

alya.ali@uobasrah.edu.iq

الاسم: م.م. اسراء صباح عذافة
الايميل: esraa.sabah@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

- تعريف الطلبة بكل ما يخص ويتعلق بالغذاء كمجالات إنتاجه
- وكيفية تسويقه وتخزينه وتوزيعه وكمية استهلاكه
- تحقيق أقصى استفادة ممكنة من المنتجات الغذائية

اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

ساعدتصنيع الاغذيةعلى استغناء الدول عن استيراد بعض الاغذية من الخارج وهذا ساهم في تحسين الميزان الاقتصادي، حيث أنها تنظم الميزان التجاري للدولة.

يشجع تصنيع الاغذية بعض الصناعات الأخرى كصناعة المعلبات وصناعة المواد الحافظة

تساعد بعض عمليات تصنيع الاغذية على تحويل بعض المنتجات الزراعية التي لا يمكن استهلاكها، وتقوم بتحويلها إلى منتجات مستهلكة وذات قيم غذائية

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الجزء النظري

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		نبذة تاريخية عن صناعة السكر	حضور	
2	2		صناعة السكر من قصب السكر	حضور	مشاركة

الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز امتحانات شهرية	حضورى	صناعة السكر من بنجر السكر	2	3
	حضورى	صناعة الشكولاتة والكاكاو	2	4
	حضورى	صور الشكولاتا	2	5
	حضورى	الدهون وانواعها واهميتها	2	6
	حضورى	تزنخ الدهون	2	7
	حضورى	امتحان	2	8

11. تقييم المقرر

توزع الدرجة من 100 كالاتي : 50 (الامتحان التحريري الفصلي النظري 30 درجة توزع كالاتي) 25 درجة
للامتحان التحريري والامتحانات اليومية 2 درجة والتقارير 2 درجة و1 درجة للمهام المكلف بها الطالب)

12. مصادر التعلم والتدريس

عبد الباسط مريود (2017). تكنولوجيا صناعة السكر الجزء الاول: تصنيع السكر الخام جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
[2] سعد احمد سعد و عادل زكي محمد و محمد علي احمد بخيت (1995). تكنولوجيا الصناعات الغذائية - أسس حفظ و تصنيع الاغذية - المكتبة الاكاديمية 4- سعد احمد سعد ومحمود علي احمد بخيت (2003). موسوعة التصنيع الغذائي , الجزء الاول, المكتبة الاكاديمية. المكتبة الزراعية الشاملة, مصر	المراجع الرئيسية (المصادر)
3 الصناعات الغذائية أساسيات تصنيع الأغذية الجزء النظري (2015). دمشق سوريا كلية الزراعة	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
.	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر :
تصنيع تمور وسكريات الجزء النظري والجزء العملي
2. رمز المقرر
DTPR317
3. الفصل / السنة :
الفصل الدراسي الاول / 2022-2023
4. تاريخ اعداد هذا الوصف:

الكورس الاول 2023-2024

5. اشكال الحضور المتاحة:

النظري حضوري في القاعة ..والعملي حضوري في المختبر

6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):

2 ساعة نظري عدد الوحدات 3.5 و 3 ساعة عملي اسبوعيا عدد الوحدات 3

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر):

الجزء النظري د. بتول محمود , د. عاليه جميل علي الايميل: alya.ali@uobasrah.edu.iq
الجزء العملي د. عاليه جميل , سارة هاشم

8. اهداف المقرر

- تدريب الطلبة على تصنيع منتجات التمور.
 - دراسة القيمة الغذائية للتمور.....
 - تعريف الطلبة باهمية التمور ومنتجاتها ..
- اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

تعد التمور غذاء جيد ويكاد يكون كامال لوال المحتوى المنخفض من البروتينات والدهون لهذا ينصح بتناول التمور مع الحليب أو منتوجاته وهذا يجعله غذاء كامال. يجهز الكغم من التمور حوالي 3000 سعره حرارية اي اكثر مما يحتاجه البالغ في اليوم الواحد .

تؤكد الابحاث العلمية ان النخيل هو اكثر الشجار الملائمة لبينتنا وتجارتة اكثر فائدة للإنسان، وان منتجات التمور الرئيسية والثانوية تعد مدخل لعدد كبير من الصناعات الغذائية وغير الغذائية

الاستفادة من التمور الرديئة والمتضررة وغير الصالحة للاستهالك البشري واستغلالها مباشرة استعمال التمور كمواد اولية في عمليات صناعية لإنتاج منتجات غذائية متنوعه مثل عسل التمر (الدبس) والخل والكحول والحلويات والمرببات

الاستغلال غير المباشر لهذه التمور في عمليات تخميرية صناعية لإنتاج بروتين الخلية الواحدة (هو نوع من انواع معينه من الخمائر

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الجزء النظري

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		نبذة تاريخية عن التمور والنخيل	حضورى	
2	2		عوامل خدمة النخيل	حضورى	

3	2	مراحل نمو الثمرة والتغيرات الكيميائية	حضور
4	2	المحتوى الكيميائي للتمور	حضور
5	2	امتحان	حضور
6	2	القيمة الغذائية للتمور	حضور
7	2	الامراض البيولوجية والافات الحشرية التي تصيب النخيل والتمور	حضور
8	2	معاملات التمور	حضور
9	2	صناعة الدبس	حضور
10	2	صناعة الخميرة	حضور
11	2	صناعة السكر	حضور
12	2	امتحان	حضور

الجزء العملي

1	3	دراسة مورفولوجيا التمور	حضور
2	3	تقدير الرطوبة	حضور
3	3	تقدير الرماد	حضور
4	3	تقدير الحموضة الكلية	حضور
5	3	صناعة الخل	حضور
6	3	امتحان	حضور
7	3	صناعة الدبس	حضور

11. تقييم المقرر

توزع الدرجة من 100 كالاتي : 50 (الامتحان التحريري الفصلي النظري 30 درجة توزع كالاتي) 25 درجة للامتحان التحريري والامتحانات اليومية 2 درجة والتقارير 2 درجة و1 درجة للمهام المكلف بها الطالب) اما الجزء العملي 20 درجة موزعة كالاتي (17 درجة للامتحان العملي و2 درجة للحضور و2 درجة للتقرير) . الامتحان النهائي من 50 .

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب تكنولوجيا التمور الجزء العملي
المراجع الرئيسية (المصادر)	[1] نخلة التمور، المعاملات الزراعية ومكافحة الافات. سلسلة المعارف الزراعية. دار المعارف. مصر. 2004 م. 136 ص. تأليف: د. رمضان مصري هلال و أسامة كمال عباس.
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	تصنيع التمور ومنتجات النخيل السليلوزية. الاتحاد العربي للصناعات الغذائية، الامانة العامة. العراق. بغداد. 1985 م. 339 ص. تأليف: د. حسن خالد حسن العكدي، و د. عبد المنعم عارف احمد

سلسلة محاضرات أ.م.د. بيان ياسين العبدالله. كلية الزراعة/ جامعة تكريت.

المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

اسم المقرر					
تصنيع حبوب نظري + عملي					
2 رمز المقرر					
CEPR313					
3. الفصل الاول					
الاول					
تاريخ اعداد الوصف					
2024/ 1/ 30 .4					
5. اشكال الحضور المتاحة					
حضوري					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):					
6. ساعة واحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.د. بشرى بدر جراد الايميل: bushra.jerad@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
معرفة صفات للحبوب وكيفية التعامل مع شحنات الحبوب في المطاحن خزن الحبوب دراسة حبوب اخرى مثل الرز والشعير والذرة والشوفان			اهداف المادة الدراسية		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب الإلقاء واستخدام العصف الذهني. التعليم المعتمد على			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
5	2		تصنيع الحنطة الخشنة تكنولوجيا الطحن تصنيع الذرة الصفراء تصنيع الشعير		

حسية عملي	الصفات المورفولوجية للحبوب تقدير الرماد والرطوبة والنشا واللون والكلوتين ترطيب الحبوب اختبارات قوة الطحين	3	6
11. تقييم المقرر			
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.			
12. مصادر التعلم والتدريس			
السعيد, محمد عبد. (1983). تكنولوجيا حبوب	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
السعيد, محمد عبد. (1983). تكنولوجيا حبوب	المراجع الرئيسة (المصادر)		
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:
خبز ومعجنات نظري + عملي
2- رمز المقرر
BRDO320
3. الفصل الاول /
الثاني
تاريخ اعداد الوصف
2024
5. اشكال الحضور المتاحة
حضوري في قاعات كلية الزراعة ق3
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):
6. ساعتان
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)
الاسم: م.د. بشرى بدر جراد الايمل: bushra.jerad@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر					
<p>دراسة الخواص الفيزيائية للدهون المقصرة دراسة الخميرة واهميتها في الخبز دراسة ظاهرة تجلد الخبز دراسة حبوب اخرى مثل الرز والشعير والذرة والشوفان</p>			<p>اهداف المادة الدراسية</p>		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
<p>المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب الالقاء واستخدام العصف الذهني. التعليم المعتمد على الحاسوب والانترنت لتجميع المعلومات. إلقاء حلقة نقاش لأحد مواضيع المقرر لكل طالب</p>			<p>الاستراتيجية</p>		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
3	2	<p>المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب الالقاء واستخدام العصف الذهني. ● التعليم المعتمد على الحاسوب والانترنت لتجميع المعلومات. ● إلقاء حلقة نقاش لأحد مواضيع المقرر لكل طالب</p>	<p>دراسة الخواص الفيزيائية للدهون المقصرة والخميرة ونشاطها واهميتها في الخبز وتجلد الخبز</p>	حضورى	
8 اسبوع العملي	3	<p>المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب الالقاء واستخدام العصف الذهني. التعليم المعتمد على</p>	<p>التدريب على صناعة الخبز والمعجنات مثل الكيك والبسكت وكذلك الخبز العربي واختبارات التجلد ونشاط الخميرة ومطاطية العجين</p>	مختبرية	حسية
11. تقييم المقرر					
<p>توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.</p>					
12. مصادر التعلم والتدريس					
<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)</p>			<p>سولاقا, امجد. (1990). خبز ومعجنات</p>		

المراجع الرئيسية (المصادر)	سولاقا, امجد. (1990). خبز ومعجنات
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
مبادئ صناعات غذائية	
2. رمز المقرر	
FOIN131	
3. الفصل / السنة	
الثاني / 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2018	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضوريا	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
3 ساعات	3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.د. عالية زيارة هاشم نوال خالد زبين ا.م.د.بتول محمود محمد	الايميل: alia.hashim@uobasrah.edu.iq الايميل: nawal.zben@uobasrah.edu.iq الايميل: batool.muhammed@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهمية الصناعات الغذائية مكونات الغذاء من بروتينات كاربوهيدرات ودهون وفيتامينات ومعادن.. طرق حفظ و تخزين وتصنيع الغذاء	اهداف المادة الدراسية معرفة الطالب بالأسس العملي لمادة مبادئ الصناعات الاساسية مدى تعلق المادة بالحياة اليومية وكيفية التعامل معها معرفة طرق الصناعة واهم الاخطاء الشائعة في عملية اختيار المادة الاولية معرفة كيفية انتاج منتجات ضمن المواصفات القياسية لجودة المنتجات
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

<p>يتم توضيح هذا العلم و علاقة بالكثير من العلوم التطبيقية مثل الكيمياء والفيزياء والاحياء والفسلجة والمحاصيل والبستنة و الاقتصاد</p> <p>يهدف القسم العملي لمقرر مبادئ صناعات الى تنمية الخبرات العملية للطلاب وربطها مع المعلومات النظرية عند الطالب ، وترسيخ الأسس النظرية التي يتلقاها الطالب وتثبيتها في ذهنه. ولقد تم اختيار تجارب عملي تفيد الطالب في طرق الصناعة والحفظ والتعبئة</p>	<p>الاستراتيجية</p>
---	---------------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	شرح متطلبات الوحدة	همية الصناعات الغذائية	حضوريا	<p>بوربوينت التقييم اثناء اداء التجربة العملية في المختبر، تقييم الكفاءة المهنية للطلاب اثناء الامتحان التحريري والعملي</p>
2			ومكونات الغذاء		
3			لكربوهيدرات		
			لبروتينات		
			لدهون		
			طرق حفظ وتصنيع الغذاء		
			طرق الصناعة والحفظ والتعبئة		
الجزء العملي 15 اسبوع	3	المعرفة والفهم العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة		تجارب مختبرية	

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

مبادئ الصناعات الغذائية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
مبادئ الصناعات الغذائية و كيمياء اغذية	المراجع الرئيسية (المصادر)

الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	- سلسلة عمليات التصنيع
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	اساسيات علوم الاغذية

نموذج وصف المقرر

1- اسم المقرر	
(كيمياء حيوية)-	
2. رمز المقرر	
BICH230	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني (-2023-2024)	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024-1-31	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضورى	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية)	
5ساعة اسبوعيا (2 ساعة نظري +3 ساعة عملي) -3 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د.روضة محمود علي . Rewgh.ali@uobasrah.edu + أ.د.وسن كاظم عبد الرزاق Wesen.alrazek@uobasrah.edu.iq@uob وشيرين فاضل عباس sheren.abbas@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<p>1-يعرف شكل الجزيئات في الفراغ والتراكيب البنائية لهذه الجزيئات في داخل الخلية .</p> <p>2- يعطي فكرة اساسية عن موضوعات المادة العلمية</p> <p>3- يساعد على ادراك الاهمية النباتية والوظيفية لتلك الجزيئات بالنسبة للانسان والحيوان والنبات والكائنات الدقيقة وكيفية الاستفادة الاقتصادية من دراستها .</p> <p>4- دراسة اساسيات كيمياء الكائنات الحية على اختلاف انواعها نباتية كانت او حيوانية او كائنات دقيقة وفيرسات</p> <p>5- دراسة مكونات الخلية الحية من الكربوهيدرات والبروتينات والاحماض النووية والدهون</p> <p>6-تبيين هذه الدراسة التركيب الكيميائي وخواص المكونات الخلوية ونسب تواجدتها وعلاقتها بالحياة.</p> <p>7 معرفة دورها في التغذية والصحة والتكنولوجيا الحيوية .</p>	اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .
يهدف القسم العملي لمقرر حيوية عملي الى تنمية الخبرات العملية للطالب وربطها
مع المعلومات النظرية عند الطالب ، وترسيخ الأسس النظرية التي يتلقاها الطالب
وتثبيتها في ذهنه. ولقد تم اختيار تجارب عملي تفيد الطالب في طرق الكشف عن المركبات والسكريات والبروتينات

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		مقدمة تعريف بعلم الكيمياء الحيوية – مكونات الخلية الحية ووظائفها	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
2	2		الكربوهيدرات تعريفها وانواعها وكشوفاتها مع تراكيب السكريات والتركيب الفراغي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
3	2		السكريات الاحادية – المتشابهات في السكريات الاحادية – مشتقات السكريات الاحادية – التركيب الحلقي للسكريات	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
4	2		السكريات الواطئة – انواعها المختزلة وغير المختزلة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
5	2		السكريات العديدة – انواعها المتجانسة وغير المتجانسة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
6	2		الدهون – تعريفها – اهميتها – الاحماض الدهنية – اقسامها – تراكيبها – تفاعلاتها – المتشابهات الهندسية للحوامض الدهنية	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
7	2		اقسام الدهون الدهون البسيطة انواعها (الزيوت والدهون والشموع) تراكيبها ثوابت الدهون	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
8	2		الدهون المركبة والمشتقة – انواعها تراكيبها	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة

شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الاحماض الامينية – اقسامها تراكيبيها خواص الحوامض الامينية تفاعلاتها	2	9
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الببتيدات – البروتينات تعريفها – اقسامها-مستويات تركيب البروتين –الذنترة	2	10
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الاحماض النووية – اهميتها انواع الحوامض النووية	2	11
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	النيوكليوتيدات –وظائفها –تركيبها	2	12
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الانزيمات –تعريفها – الية عمل الانزيم –تصنيفها –الانزيمات الخاملة والنشطة العوامل المؤثرة على سرعة التفاعل	2	13
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الفيتامينات ومرافق الانزيم	2	14
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الطاقة الحياتية انتقالها وتحولاتها	2	15
التجارب العملية للدرس والسبورة والكوزات	تجارب مختبرية	الكشف عن الكاربوهيدرات	3	الجزء العملي 12
		الكشف عن البروتينات والاحماض الامينية		
		محاضرة ارشادية عن سلامة المختبرات		
		الكشف عن الدهون		
		الكشف عن الفيتامينات والمعادن		

		الانزيمات وفعالية الانزيم			
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			اساسيات الكيمياء الحياتية - سامى المظفر		
المراجع الرئيسية (المصادر)			[كتاب الشامل فى الكيمياء الحياتية - طارق يونس أحمد		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)			كتاب مدخل إلى الكيمياء الحياتية - خولة أحمد آل فليح الكتاب المنهجي لمادة الكيمياء الحيوية الزراعي الجزء الاول والثاني		
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت			اساسيات الكيمياء الحياتية		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر :
مبادئ البان نظري + عملي
2. رمز المقرر
DAIR240
3. الفصل / السنة
الفصل الثاني
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024
5. اشكال الحضور المتاحة :
حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي) :

5 ساعات عدد الوحدات 3.5

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: لينا سمير محمد الايميل: lina.mohammed@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

اهداف المادة
الدراسية
تعريف الطالب تعاريف مهم في درس م.البيان
تركيب الحليب (مكونات الحليب ، تباين تركيب الحليب والعوامل المسببة له

9. استراتيجيات التعلم والتعليم

الاستراتيجية
يعد منهج مبادئ الالبان احد الدروس الأساسية في قسم علوم الأغذية يهدف الى اعداد مهندسين زراعيين اكفاء في مجال تكنولوجيا الالبان مواكبين لاحتياجات سوق العمل وقادرين على المنافسة في تطوير صناعة الالبان في البلد يعتبر الحليب الغذاء السائل الذي يتم افرازه من قبل الغدد اللبنية ولغرض تغذية الصغار حديثي الولادة والحليب يحتوي على الماء والدهن والبروتينات وسكر الحليب اضافة الى المعادن يدخل في صناعة العديد من منتجات الالبان كاليوكرت والجبن والزبد والاييس كريم وغيرها

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
16	5	البوربوننت ، حضورى	م.البيان	الحضورى	

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي 5 والامتحانات اليومية 5 والشفوية 5 والشهرية 35 والتحريرية 50 والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	مبادئ البيان
المراجع الرئيسة (المصادر)	مبادئ البيان

<p>الشبيبي ، محسن محمد علي و شكري ، نزار أحمد و طعمه ، صادق جواد و علي ، هيلان حمادي (1980). مبادئ الألبان العامة .مؤسسة دار الحكمة للطباعة والنشر جامعة الموصل ، الموصل - العراق .</p> <p>محمود، أبراهيم أحمد و منصور، كاظمية ولي (1992). مبادئ الألبان العملي . دار الحكمة للطباعة ، جامعة البصرة ، البصرة - العراق.</p> <p>د.لطفى عبد المطلب ورياض محمد سليم صناعة الجبن والالبان المتخمرة</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)</p>
	<p>المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
(أحياء أغذية مجهرية)-
2. رمز المقرر
FOMB315
3. الفصل / السنة
الفصل الاول (-2023-2024)
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024-1-31
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور في قاعة رقم 3
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)
5ساعة اسبوعيا (2 ساعة نظري +3 ساعة عملي) -3 وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)
<p>الاسم: أ.د.صباح مالك الشطي + أ.م.د.سحر صبيح جورج saher.george@uobasrah.edu.iq</p> <p>الايمل: sabah.habeeb@uobasrah.edu.iq</p> <p>فليحه حسن حسين : faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq الايمل</p>
8. اهداف المقرر

التعرف على مصادر تلوث الاغذية
 الحد من نمو الاحياء المجهرية غير المرغوبة في الاغذية
 استخدام التقنيات الحديثة في عزل وتحسين السلالات الميكروبية واستخدامها
 في انتاج اغذية محسنة وصالحة للاستهلاك البشري
 دراسة الاحياء المجهرية الدالة وكذلك الميكروبات المسببة للتسمم الغذائي
 المساهمة في المواصفات القياسية المايكروبية في الاغذية
 دراسة بعض متطلبات الدراسات المختبرية للاحياء المجهرية في الاغذية وتقدير
 العدد البكتيري ودراسة تصبغ ونمو البكتريا.

اهداف المادة الدراسية النظري
 والعملية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد
 الساعات الاسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعًا .

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		أهمية الاحياء المجهرية وعلاقتها بالاغذية	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
2	2		الاحياء المجهرية وصفاتها المهمة في الاغذية والاسس العامة لتلوث وتلف الاغذية	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
3	2		الاحياء المجهرية في الخبز والمعجنات	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
4	2		الاحياء المجهرية في الفواكه والخضر	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
5	2		الاحياء المجهرية في الاغذية المعلبة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
6	2		الاحياء المجهرية في اللحوم الحمراء	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
7	2		الاحياء المجهرية في الاسماك والاعذية البحرية	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
8	2		الاحياء المجهرية في الدواجن والبيض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة

شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	التسمم الغذائي والسموم الفطرية والمخاطر الحيوية في الاغذية		2	9
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الاحياء المجهرية في الاغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد		2	10
شاشة عرض +سبورة	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	تأثير الاشعاع علي المايكروبات		2	11
		المايكروبيولوجي الصناعي		2	12
		الاحياء المجهرية الدالة لتلوث والموصفات القياسية للأغذية		2	13
		مايكروبيولوجي المشروبات الغازية		2	14
		مايكروبيولوجي اغذية متنوعة		2	15
امتحانات	نظري وعملي	احياء اغذية مجهرية	اعداد طلبة ذو كفاءة عالية في الاسس النظرية والعملية	3ساعات	15 اسبوع
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الدليمي , خلف صوفي داود (1988) . علم الأحياء المجهرية للأغذية . الطبعة الثانية . دار الكتب للطباعة والنشر , جامعة الموصل . 245 صفحة . الكتب المنهجية المقررة			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
العاني , فائز عزيز (2007). الأحياء الدقيقة في الاغذية والتقنيات الحديثة في الكشف عنها. الطبعة الثانية. دار المناهج للنشر والتوزيع . عمان . الاردن. 429 صفحة			المراجع الرئيسية (المصادر)		

<p>المصلح رشيد محجوب (1990). الأحياء الدقيقة في الاغذية . الطبعة الثانية . مطابع التعليم العالي , جامعة بغداد . 560 صفحة . Andrews, W. (1997). Manual of food quality control. 4. Rev. 1. Microbiological analysis. FAO Food and Nutrition Paper No. 14/4 (Rev. 1)., Rome, Italy . 347 المجلات العلمية في اختصاص احياء الاغذية المجة</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)</p>
<p>الموقع الالكتروني لكلية الزراعة بالاضافة الى الانترنت</p>	<p>المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
الكيمياء العضوية النظري	
2. رمز المقرر	
ORCH225	
3. الفصل / السنة	
الفصل الدراسي الاول / 2023-2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
ساعتين / عدد الوحدات 3.5	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر) الجزء النظري +الجزء العملي	
<p>الايميل: mariam.ouraiby@uobasrah.edu.iq الايميل: nawal.zben@uobasrah.edu.iq الايميل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq</p>	<p>الاسم: ا.م. مريم عبدالباري عريبي م.د. نوال خالد زبين رغد سعد موسى</p>
8. اهداف المقرر	

<p>..... مراجعة الطالب لمعلوماته عن الكيمياء .. احتياجه الى هذه المعلومات طيلة فترة الدراسة..... </p>	<p>ا تضمن المنهاج دراسة عامة للكيمياء العضوية لبعض اصنافها بما فيها المركبات الالفاتية وطرق تحضيرها واهم تفاعلاتها وتسميتها وكذلك المركبات الاروماتية ومشتقاتها وتسميتها والمركبات العضوية الهالوجينية والمركبات العضوية الاوكسجينية والمركبات النتروجينية والكيمياء الفراغية داف المادة الدراسية</p>
---	--

9. استراتيجيات التعلم والتعلم

<p>تتضمن استراتيجيات التدريس الحديثة في تحقيق اهداف التعلم عامة وتعليم المفاهيم الكيميائية خاصة والصعوبات التي يواجهها الطالب في فهم واكتساب مفاهيم الكيمياء العضوية وعلاج الصعوبات من خلال تحديد مفاهيم الكيمياء العضوية ومساعدة الطلبة على اكتساب المفاهيم الكيميائية الصحيحة</p>	<p>الاستراتيجية</p>
---	---------------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1			فكرة عامة عن الكيمياء العضوية واصناف المركبات العضوية	حضورى	مشاركة الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز امتحانات شهرية
2			الالكانات	حضورى	
3			الالكينات	حضورى	
4			الالكينات	حضورى	
5			امتحان	حضورى	
6			الهيدروكربونات الاروماتية ومشتقاتها	حضورى	
7			هاليدات الالكيل الكحولات	حضورى	
8			الفينولات والايثرات	حضورى	
9			الالديهيدات والكيونونات	حضورى	
10			الحوامض الكربوكسيلية ومشتقاتها	حضورى	
			الامينات	حضورى	
			الخصائص الفيزيائية للمركبات العضوية والكشوفات النوعية للمركبات	حضورى	

التقييم اثناء اداء التجربة العملية في المختبر، تقييم الكفاءة المهنية للطالب اثناء الامتحان التحريري والعملية			المعرفة والفهم، العصف الذهني و المهارات الذهنية، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامّة	3	الجزء العملي
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
كتاب الكيمياء العضوية			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
ملزمة الكيمياء العضوية عثمان، ابراهيم محمد (2005). الكيمياء العضوية مفاهيم وتطبيقات. دارالامل للنشر والتوزيع			المراجع الرئيسية (المصادر)		
مزا هره، ايمن مختار (2017). اساسيات الكيمياء العضوية وتطبيقاتها. دار المناهج للنشر والتوزيع			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
لا يوجد			المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مبادئ احياء مجهرية
2. رمز المقرر
MICB218
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الأول
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
4/ 2/ 2024
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور في قاعة القسم 1 و2 و3 والجزء العملي في مختبر الاحياء المجهرية

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)

5 ساعات / 3 وحدات

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الايمل: alaa.abd@uobasrah.edu.iq
الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq
الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq
الايمل: zainab.abdali@uobasrah.edu.iq

الاسم: أ.د. علاء جبار عبد
الاسم: أ.م.د. سحر صبيح جورج
رغد سعد موسى
زينب عبد علي حسن

8. اهداف المقرر

تعريف الطلبة باساسيات الاحياء المجهرية وفق مفردات منهج مادة الاحياء المجهرية من خلال اعطاء فكرة مفصلة عنها وكيفية التعامل معها والاستفادة منها في التطبيقات الحياتية المختلفة
تعريف الطلبة بمجالات الأحياء الدقيقة في (الغذاء- الطب- الصناعة) وأهم الأمراض الميكروبية التي تصيب الإنسان والنبات وكيفية انتشارها ومقاومتها
تعريف الطلبة على ايجابيات وسلبيات تواجد الأحياء المجهرية في الطبيعة.
الألمام بأساسيات عزل وتشخيص الأحياء المجهرية وتصنيفها كما يكتسب الطالب المهارات المطلوبة عملياً من حيث استخدام الأجهزة والمواد الكيماوية والأوساط الزرعية الضرورية لنمو الأحياء المجهرية فضلاً عن التعرف على الأحياء المجهرية المسببة لتلوث الاغذية او المفيدة في الصناعات الغذائية المختلفة.
اكتساب الخبرة في مجال الأحياء المجهرية يؤهله للعمل في مختبرات السيطرة النوعية

اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

* استخدام الأساليب الحديثة في التدريس والأفلام التوضيحية وكذلك اشراك الطلبة في المحاضرة العلمية.
* تقارير عن احد الموضوعات المرتبطة بالتخصص.
* المناقشات داخل القاعة.
* الاستفادة من الساعات المكتبية لمدرس المادة النظرية للاجابة على اسئلة الطالب

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	تعريف علم الأحياء المجهرية			
2	2 نظري 3 عملي	الخواص المورفولوجية للبكتريا	تعليمات العمل في مختبرات الاحياء المجهرية		
3	2 نظري 3 عملي	الاجزاء الاساسية للبكتريا	الايمل: alaa.abd@uobasrah.edu.iq الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq الايمل: zainab.abdali@uobasrah.edu.iq		
4	2 نظري 3 عملي	الاجزاء الغير الاساسية للبكتريا	الايمل: alaa.abd@uobasrah.edu.iq الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq الايمل: zainab.abdali@uobasrah.edu.iq		
5	2 نظري 3 عملي	تكملة المواد السابقة	الايمل: alaa.abd@uobasrah.edu.iq الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq الايمل: zainab.abdali@uobasrah.edu.iq		
6	2 نظري 3 عملي	العوامل الفيزيائية المؤثرة في النمو	الايمل: alaa.abd@uobasrah.edu.iq الايمل: saher.george@uobasrah.edu.iq الايمل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq الايمل: zainab.abdali@uobasrah.edu.iq		

7	2 نظري 3 عملي	العوامل الكيميائية المؤثرة في النمو	العد بالاطباق القياسية الفحص المايكروبيولوجي للماء
8	2 نظري 3 عملي	منحنيات النمو	دراسة تأثير العوامل الفيزيائية في البكتريا
9	2 نظري 3 عملي	الأعفان Moulds والخمائر Yeasts	الفحوصات التشخيصية للبكتريا
10	2 نظري 3 عملي	طرق تكاثر الاعفان والخمائر واستخداماتها	فحص الحساسية
11	2 نظري 3 عملي	الفايروسات Viruses	
12	2 نظري 3 عملي	الركتسيا Rickettsia	
13	2 نظري 3 عملي	الطحالب Algae	
14	2 نظري 3 عملي	السيطرة على الأحياء المجهرية	
	2 نظري 3 عملي	علاقة الأحياء المجهرية بالأمراض	

11. تقييم المقرر

25 درجة للامتحان الشهري النظري , 5 درجات لنشاط الطالب بالمناقشة اثناء المحاضرة والتقارير العلمية , 20 درجة للامتحان الشهري العملي , 50 درجة للامتحان الفصلي (نهاية الفصل الدراسي)

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	الدليمي، خلف صوفي. اساسيات علم الأحياء المجهرية.
المراجع الرئيسية (المصادر)	مبادئ علم الاحياء المجهرية / د.فانز عزيز العاني و د. امين سليمان بدوي 2000 اكتاب أسس علم الاحياء الدقيقة 2008 A textbook of Microbiology 2000-
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية،	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	محاضرات من إعداد أستاذ المادة اعتمادا على الكتب المنهجية والمراجع الالكترونية والساندة

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تحليل اغذية نظري + عملي
2. رمز المقرر

FOAN416

3. الفصل / السنة

الاول /2024

4. تاريخ اعداد هذا الوصف

2022

5. اشكال الحضور المتاحة

حضوريا في قاعات كلية الزراعة قسم علوم الاغذية ق3الجزء النظري ، والجزء العملي في مختبرات قسم علوم الاغذية /مختبر تحليل الاغذية

6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)

3 ساعات 3.5 وحدات

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)

الاسم: ا.م.د. زينة كاظم عيسى zena.issa@uobasrah.edu.iq
الاسم:- م.د شيرين فاضل عباس الایمیل: sheren.abbas@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

اهمية تحليل الاغذية دراسة مكونات الغذاء من بروتينات كاربوهيدرات ودهون وفيتامينات ومعادن..وطرق التحليل والفحص طرق الكشف عن الغذاء و حفظ وخرن وتصنيع الغذاء	اهداف المادة الدراسية
--	--------------------------

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	يتم توضيح هذا العلم و علاقة بالكثير من العلوم التطبيقية مثل الكيمياء والفيزياء والاحياء والفسلجة والمحاصيل والبستنة و الاقتصاد
--------------	---

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
---------	---------	---------------------------	-----------------------	--------------	---------------

	حضورى	1-العمليات التحضيرية للغذاء المراد تحليله ونظرة في مصطلحات الكور دكس والايزو			1
	حضورى	2-التحليل الطيفي			2
	حضورى	3-التحليل في مجال الاشعة فوق البنفسجية			3
	حضورى	-التحليل في مجال الاشعة تحت الحمراء			4
	حضورى	4 التحليل في مجال المايكرويف والليزر			5
	حضورى	5- امتحان الشهر الاول			6
الامتحان الشهري والكوزات والتقارير من الطلبة	حضورى	6-التحليل بالذهب والامتصاص الذري			7
	حضورى	7- الفلورة والفسفرة			8
	حضورى	8-الفصل بطرق الكرموتوكرافيا			9
	حضورى	منهج مادة العملي		3	
	حضورى	1-تحضير المحاليل القياسية		3	1
	حضورى	2- تقدير الرطوبة بطرق مختلفة		3	2
	حضورى	3-تقدير الرماد بكافة انواعه		3	3
	حضورى	4-تقدير نسبة الدهن		3	4
	حضورى	5-تقدير النسبة المئوية للبروتين		3	5
	حضورى	6- تقدير النسبة المئوية للالياف		3	6
حضورى	7- تقدير الحموضة		3	7	
حضورى	8-تقدير فيتامين سي		3	8	
حضورى	9-تقدير التانينات		3	9	
حضورى	10-تقدير الكاروتينات		3	10	

11	3	11-تقدير المضافات الغذائية	حضور
11. تقييم المقرر			
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والكوزات والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.			
12. مصادر التعلم والتدريس			
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب تحليل الاغذية		
المراجع الرئيسية (المصادر)	الكتاب المنهجي لمادة تحليل اغذية		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	تحليل مكونات الغذاء وطرق الفحص		
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	اساسيات تحليل الاغذية وطرق الفحص		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تطبيقات في تغذية الانسان
2. رمز المقرر
AHNU417
3. الفصل / السنة
الاول لسنة 2023 - 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024\2\5
5. اشكال الحضور المتاحة

حضور						
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)						
2 نظري + 3 عملي = 5 \ 3 وحدات						
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)						
الاسم: أ.د. علاء كريم نعيمة الايميل: alaa.niamah@uobasrah.edu.iq ا.م.د. عالية زيارة هاشم الايميل: alia.hashim@uobasrah.edu.iq						
8. اهداف المقرر						
التعرف بعض الاغذية التي لها عالقة بالأمراض التعرف على الامراض التي ترتبط بالغذاء دراسة عمل نظام غذائي خاص لبعض الأشخاص الذين يعانون من امراض مثل السمنة استعمال التغذية الطبيعية في علاج بعض الامراض					اهداف المادة الدراسية	
9. استراتيجيات التعليم والتعلم						
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي استعمال وسائل التعلم الحديثة					الاستراتيجية	
10. بنية المقرر						
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	
الاول	2		تعريفات ومصطلحات تغذوية مهمة	حضور	أسئلة شفوية	
الثاني	2		تغذية مرضى السكري	حضور	امتحان	
الثالث	2		علاقة التغذية بارتفاع ضغط الدم	حضور	مفهوم أسئلة شفوية	
الرابع	2	شرح متطلبات الوحدة	بعض امراض سوء التغذية	حضور	أسئلة شفوية	
الخامس	2		السمنة أنواعها وطرق علاجها بالتغذية	حضور	أسئلة شفوية	
السادس	2		امراض نقص البروتين في التغذية	حضور	امتحان	
السابع	2		امتحان الشهر الأول	حضور	امتحان	
الثامن	2		التغذية في مراحل العمر	حضور	امتحان شهري	
التاسع	2		تغذية الرضع وصغار الاطفال	حضور	امتحان شهري	
العاشر	2		تغذية الاطفال والمراهقين في سن المدرسة	حضور	امتحان شهري	
الحادي عشر	2		امتحان شهر ثاني	حضور	تقارير كوزات	
11. تقييم المقرر						

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.	
12. مصادر التعلم والتدريس	
الغذاء والتغذية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
التغذية في الحالات المرضية. (كتاب) التغذية العلاجية (كتاب)	المراجع الرئيسية (المصادر)
Food, Nutrition, and Diet Therapy, 8th ed .W.B .Saunders	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
التغذية العلاجية	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
سيطرة نوعية	
2. رمز المقرر:	
QUCO419	
3. الفصل / السنة: 2023 - 2024	
الفصل الدراسي الثاني 2022/2023	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف:	
2022	
5. اشكال الحضور المتاحة:	
حضور في قاعات كلية الزراعة /قسم علوم الاغذية/ق3	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): 1 / 3	
3 ساعات الوحدات 3.5	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د ضياء فالح عبدالله الاسم: شيرين فاضل عباس	الايمل: sheren.abbas@uobasrah.edu.iq
الاسم: سارة هاشم موسى	sara.musa@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية
معرفة الطالب بالأسس التطبيقية لمادة سيطرة نوعية الاساسية مدى تعلق المادة بالحياة اليومية وكيفية التعامل معها معرفة طرق الغش اهم الاخطاء الشائعة في عملية اختيار المادة الاولية معرفة كيفية انتاج منتجات ضمن المواصفات القياسية لجودة المنتجات

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية
يهدف القسم العملي لمقرر سيطرة نوعية الى تنمية الخبرات العملية للطالب وربطها مع المعلومات النظرية عند الطالب ، وترسيخ الأسس النظرية التي يتلقاها الطالب وتثبيتها في ذهنه. ولقد تم اختيار تجارب عملي تفيد الطالب في الغش وطرق الكشف عنها

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		-الجودة ومقاييس الجودة وعلامات		تجارب مختبرية
2	2		علم القياس والقياسات		مختبرية ووعرض شاشة
3	2	المعرفة والفهم ، العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	العيوب وتقدير العيوب ومصادر التلوث		للمحاضرات
4	2		التسمم الغذائي الكيميائي والميكروبي		التقييم اثناء
5	2		المضافات الغذائية الملوثات والمياه و		اداء التجربة
6	2		فحص الاغذية المعلبة		العملية في
7	2		فحص الاغذية المعلبة اختبارات الجودة لمياه الشرب		المختبر، تقييم الكفاءة
8	2		امتحان الشهر الاول		المهنية للطالب
9	2		السيطرة النوعية للدهون والزيوت		اثناء الامتحان
10			غش الشاي		
11			قياس لزوجة السوائل مظاهر الفساد وتلف العصائر		
12			النكهة(والطعم والرائحة)		
13			اختبارات الجودة للأسماك		
14			الحموضة والانزيمات		
15			امتحان الشهر الثاني		

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	اساسيات سيطرة نوعية
المراجع الرئيسية (المصادر)	المنهجي لمادة سيطرة نوعية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	المواصفات القياسية لجودة الغذاء والتغذية
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	وكتاب مراقبة جودة الاغذية وسلامة الغذاء

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
الكيمياء العامة النظري	
2. رمز المقرر	
GECH127	
3. الفصل / السنة	
الاول للعام الدراسي 2023/2022	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024 / 1 / 30	
5. اشكال الحضور المتاحة	
بالقاعات قسم علوم الاغذية كلية الزراعة	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
3.5 / 30	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: د. فليحه حسن حسين الاسم: م.م. اسراء صباح عذافة ايناس عبد الرحمن علي	الايمل : faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq الايمل: esraa.sabah@uobasrah.edu.iq enas.ali@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر	
دراسة عامة للكيمياء لبعض فروعها بما فيها النظريات وقوانين الذوبانية وثابت حاصل الذوبان واعطاء بعض الامثلة عنها كما تضمن دراسة الجدول الدوري ودراسة بعض خواصة من نصف القطر وجهد التاين والسالبية الكهربائية كما تضمن دراسة الكيمياء النووية.	اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعلم والتعليم

اعتماد التعلم الذاتي وإتاحة فرص التعلم الفردي، وتتضمن مواد تعليمية ومعرفية متنوعة تراعي الفروق الفردية، معززة باختبارات قبلية وبعديّة، و بنشاطات ووسائل تعليمية متنوعة مُساعدة على تنزيل المناهج الدراسية

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15	2 نظري	اعداد طلبية ذو كفاءة عالية في الاسس النظرية والعملية وطرق اجراء التحاليل المختبرية بتقنيات حديثة	كيمياء عامة نظري	الشرح وعرض النموذج والمحاضرة	امتحانات
15	3			دروس عملية وسيورة	تقارير وكوزات

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

لا توجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
[1] اساسيات الكيمياء العامة [2] اسس كيمياء الكم : النظرية والتطبيق {3} محيي الدين البكوش واخرون. (2003). مبادئ الكيمياء العامة، طرابلس ، 687 ص. [4] الأسس النظرية والعملية للكيمياء الكمية والوزنية 2023	المراجع الرئيسية (المصادر)
المجلات العلمية الحديثة في اختصاص كيمياء العامة	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
الموقع الالكتروني لكلية الزراعة بالاضافة الى الانترنت	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر

كيمياء الكمية النظري + عملي					
2. رمز المقرر					
QUCH112					
3. الفصل / السنة					
الثاني للعام الدراسي 2023/2022					
4. تاريخ اعداد هذا الوصف					
2024 /1 /30					
5. اشكال الحضور المتاحة					
بالقاعات قسم علوم الاغذية كلية الزراعة					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)					
3.5 /30					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم: د. فليحه حسن حسين الاسم: م.م. اسراء صباح عذافة الايمل: faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq الايمل: esraa.sabah@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
دراسة عامة للكيمياء بما فيها الكيمياء التحليلية والتي تقسم الى نوعين: التحليل الكمي والتحليل النوعي الوصفي ومعرفة متطلبات التسحيح الحجمي وايضا طرق التعبير عن تركيز المحاليل لمعرفة اوزانها. وكذلك تدرس الكيمياء التحليلية الدلائل المستخدمة في تسحيح الحوامض والقواعد واسس اختيار الدليل وميكانيكية عمل الدليل وحساب الاس الهيدروجيني لكافة المحاليل.			اهداف المادة الدراسية		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
اعتماد التعلم الذاتي وإتاحة فرص التعلم الفردي، وتتضمن مواد تعليمية ومعرفية متنوعة تراعي الفروق الفردية، معززة باختبارات قبلية وبعديّة، و بنشاطات ووسائل تعليمية متنوعة مُساعدة على تنزيل المناهج الدراسية.			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15	2 نظري	اعداد طلبية ذو كفاءة عالية في الاسس النظرية	كيمياء كمية نظري	الشرح وعرض النموذج	امتحانات

تقارير وكوزات	شاشة وسبورة		والعملية للكيمياء الكمية وطرق اجراء التحاليل المختبرية بتقنيات حديثة	3 ساعات	12 اسبوع
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
لا توجد			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
[1] اساسيات الكيمياء العامة [2] اسس كيمياء الكم : النظرية والتطبيق {3} محيي الدين البكوش وآخرون. (2003). مبادئ الكيمياء العامة، طرابلس ، 687 ص. [4] الأسس النظرية والعملية للكيمياء الكمية والوزنية 2023			المراجع الرئيسية (المصادر)		
المجلات العلمية الحديثة في اختصاص كيمياء الكمية			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
الموقع الالكتروني لكلية الزراعة بالاضافة الى الانترنت			المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	رياضيات
2. رمز المقرر	MATH111
3. الفصل / السنة	الفصل الاول/ 2023 - 2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	2024/2/1
5. اشكال الحضور المتاحة	دوام كامل (محاضرة نظري)

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)						
2 ساعة اسبوعياً لمدة 14 أسبوع						
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)						
الاسم: م.م. جنان عبد الامام نجم الايميل: jenan.najem@uobasrah.edu.iq						
8. اهداف المقرر						
<p>تخريج طلبة قادرين على:</p> <p>التفكير بشكل نقدي وإيجاد حلول جديدة للمشكلات باستخدام الرياضيات. القدرة على تطبيق المفاهيم الرياضية على مشكلات وتحديات واقعية تواجه القطاع الزراعي مثل تحسين الإنتاجية وتقليل التأثيرات البيئية السلبية. المشاركة في أبحاث علمية في مجال الزراعة والبيئة حيث يعتمد البحث الزراعي على تحليل واستخدام البيانات والمعلومات الرياضية.</p>						
9. استراتيجيات التعليم والتعلم						
<p>1/ تزويد الطلبة بالأساسيات والمواضيع الإضافية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة للمهارات، لحل المشاكل العلمية. 2/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة وفهم مجال الدالة وتحديد مدى الدالة. 3/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم في اساسيات التكامل وتطبيقاته. 4/ تمكين الطلبة من الحصول على المعرفة والفهم لاشتقاق الدوال بأنواعها المختلفة.</p>						
10. بنية المقرر						
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	
1	2	تعريف الطلبة بالدالة.	الدالة	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	
2	2	تعريف الطلبة بطرق إيجاد مجال الدوال.	مجال الدالة	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	
3	2	تعريف الطلبة بطرق إيجاد مدى الدوال.	مدى الدالة	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	
4	2	تعريف الطلبة بطرق إيجاد الغاية للدوال .	غاية الدالة	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	

الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة العرض + الحوار والمناقشة	غاية الدالة عند اللانهاية	شرح خواص الغاية وطرق ايجادها عند اللانهاية.	2	5
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	رسم الدالة	تعريف الطلبة بطريقة رسم الدوال.	2	6
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	اشتقاق الدالة	تعريف الطلبة بطرق اشتقاق الدوال باستخدام التعريف وطرق الاشتقاق.	2	7
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	معادلة المماس للدالة	شرح للطلبة طريقة ايجاد معادلة المماس للدوال	2	8
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	التكامل الغير محدد	شرح تعريف التكامل الغير محدد وخصائصه	2	9
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	التكامل المحدد	شرح طريقة حساب التكامل المحدد وخصائصه	2	10
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الدوال المثلثية	شرح وتعريف الطلبة بمشتقة وتكامل الدوال المثلثية وخواصها	2	11
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الدوال اللوغارتمية	شرح وتعريف الطلبة بمشتقة وتكامل الدوال اللوغارتمية وخواصها	2	12
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظرية + الحوار والمناقشة	الدوال الاسية	شرح وتعريف الطلبة بالدوال الاسية وخواصها وكيفية حساب المشتقة والتكامل.	2	13

الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرات النظري + الحوار والمناقشة	التكامل بالتعويض	شرح بعض طرق التكامل	2	14
11. تقييم المقرر					
<p>- إمتحانات يومية بأسئلة علمية. - درجات مشاركة لأسئلة المناقشة للمواضيع الدراسية. - وضع درجات للواجبات البيتية والتقارير. - درجات لنشاط الطالب اثناء المحاضرة ومدى التزامه بمواظبة الحضور وعدم الغياب.</p>					
12. مصادر التعلم والتدريس					
			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
1) Ayres, Frank and Mendelson, Elliott., (2012), Schaum's Outline of Calculus, 6 th Edition. US: McGraw- Hill			المراجع الرئيسية (المصادر)		
2) Thomas, Jr., Weir, Hass, (2014), Thoma's Calculus, 13 th Edition. Pearson					
ابحاث مختلفة عن الدوال والتكاملات			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
Mathway Algebra Problem Solver			المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مسارات ايضية
2. رمز المقرر
MEPA323
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الثاني / 2023-2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024/1/30
5. اشكال الحضور المتاحة

الحضور داخل مختبرات الكلية

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) // عدد الوحدات (الكلية)

45 / عدد الوحدات 3

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الايميل: anf.al.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq

الاسم: انفال علوان عبد النبي

الايميل: raghad.saad@uobasrah.edu.iq

رغد سعد موسى

8. اهداف المقرر

دراسات أساسية من دروس قسم علوم الاغذية لما يحويها من اهمية من مواضيع وطرق قياس نسبة السكر والكوليسترول في الدم وغيرها من القياسات المهمة وتقدير بعض المعادن والانزيمات بالدم

اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

- المحاضرات تعتمد على الشرح وأسلوب الالقاء واستخدام العصف الذهني.
- التعليم المعتمد على الحاسوب والانترنت لتجميع المعلومات.
- لقاء حلقة نقاش لأحد مواضيع المقرر لكل طالب

الاستراتيجية

توليد أفكار ابداعية وابداء اهمية للرأي والآخر وتنشيط العمل الجماعي في المختبر للطلبة

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15 اسبوع	3 ساعات اسبوعيا	المعرفة والفهم، العصف الذهني والمهارات الذهنية، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	فصل البلازما، تقدير نسبة السكر في الدم، تقدير نسبة الكوليسترول في الدم، تقدير نسبة البروتين.....	تجارب مختبرية	التقييم اثناء اداء التجربة العملية في المختبر، تقييم الكفاءة المهنية للطلاب اثناء الامتحان التحريري والعملية

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
كتاب كيمياء حيوية	المراجع الرئيسية (المصادر)
Jawad, S. M. العلاقة بين الخضاب الكلوكوزي (HbA1c) ومستويات سكر الدم في مرضى السكري م. د. شيماء مهدي عبد الجواد كلية التربية للبنات/جامعة الكوفة قسم علوم الحياة الخلاصة.	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
عبد الرزاق حسن. (2007). دراسة تأثير الداء السكري على الكتلة العظمية من خلال قياس <i>Tishreen University Journal-Medical Sciences Series</i> , 29(3).	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
تقنية حياتية/1 نظري	
2. رمز المقرر	
BITE442	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول / 2023 - 2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/28	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ. د سمر غازي محمد الايميل: sarmad.mohammed@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	

<p>1- استعمال الكائنات الحية او منتجاتها في تطوير او تحسين انتاج الاغذية والادوية والتغذية العلاجية والمحاصيل الغذائية.</p> <p>2-استعمال الهندسة الوراثية والوراثة وتطبيقاتها في إنتاج الأغذية المحورة وراثيا والأحياء المحورة وراثيا التي تدخل في إنتاج الأغذية ذات المردود الصحي والغذائي والاقتصادي</p> <p>3-التخلص من المخلفات وإنتاج مواد مفيدة صديقة للبيئة بما فيها الانزيمات والاحماض العضوية والدهنية والسكريات والمضادات الحيوية ... الخ</p>		اهداف المادة الدراسية			
9. استراتيجيات التعلم والتعليم					
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي مع استعمال وسائل التوضيح الحديثة		الاستراتيجية			
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		ما الذي يجب أن تعرفه عن التقنية الحياتية	حضورى	أسئلة شفوية
الثاني	2		العلوم الأساسية للتقنية الحياتية وفروعها	حضورى	امتحان مفاجئ
الثالث	2		مقدمة للتقنية الحياتية	حضورى	أسئلة شفوية
الرابع	2		التقنية الحياتية الصناعية	حضورى	أسئلة شفوية
الخامس	2		الهجرة الكهربائية	حضورى	أسئلة شفوية
السادس	2		مناقشة المحاضرات السابقة	حضورى	امتحان مفاجئ
السابع	2		امتحان الشهر الاول	حضورى	امتحان شهري
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشرفية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتعليم					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993			
المراجع الرئيسية (المصادر)		باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993			
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		2007 DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of Biotechnology,			
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		https://www.labster.com/course-packages/biotechnology			

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
تقنية حياتية/2 نظري					
2. رمز المقرر					
BITE443					
3. الفصل / السنة					
الفصل الثاني / 2023 - 2024					
4. تاريخ اعداد هذا الوصف					
2024/2/28					
5. اشكال الحضور المتاحة					
حضور					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)					
2 نظري / 3 عملي عدد الوحدات (الكلي) 3					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم: أ. د سمرمد غازي الشاوي الايميل: sarmad.mohammed@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
<p>1- استعمال الكائنات الحية او منتجاتها في تطوير او تحسين انتاج الأغذية والأدوية والتغذية العلاجية والمحاصيل الغذائية.</p> <p>2-استعمال الهندسة الوراثية والوراثة وتطبيقاتها في إنتاج الأغذية المحورة وراثيا والأحياء المحورة وراثيا التي تدخل في انتاج الأغذية ذات المردود الصحي والغذائي والاقتصادي</p> <p>3-التخلص من المخلفات وانتاج مواد مفيدة صديقة للبيئة بما فيها الانزيمات والاحماض العضوية والدهنية والسكريات والمضادات الحيوية ... الخ</p>			اهداف المادة الدراسية		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
تلقي المحاضرات المباشرة من قبل التدريسي مع استعمال وسائل التوضيح الحديثة			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		مقدمة عن البادئات	حضور	أسئلة شفوية

امتحان مفاجئ	حضورى	أنواع البادئات	2	الثاني
أسئلة شفوية	حضورى	التفاعل المتسلسل لإنزيم البلمرة (البوليميريز)	2	الثالث
أسئلة شفوية	حضورى	المعززات الحيوية وأنواعها	2	الرابع
أسئلة شفوية	حضورى	معايير المعززات الحيوية واستخداماتها	2	الخامس
امتحان مفاجئ	حضورى	بروتين احادي الخلية	2	السادس
امتحان شهري	حضورى	امتحان الشهر الاول	2	السابع
11. تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.				
12. مصادر التعلم والتدريس				
فانز عزيز العاني ، التقنية الحياتية ، 1993	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			
باسل كامل دلالي ، موضوعات مختارة في التكنولوجيا الحيوية ، 1993	المراجع الرئيسية (المصادر)			
DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of 2007 Biotechnology,	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)			
https://www.labster.com/course-packages/biotechnology	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت			

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
ورش هندسية عملي
2. رمز المقرر
ENWK113
3. الفصل / السنة
الفصل الثاني / 2023
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024/1/30
5. اشكال الحضور المتاحة

حضور مختبرات

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) // عدد الوحدات (الكلية)

15

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: م.م. إسرائ صباح عذافة الايميل: esraa.sabah@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

- أهداف المادة الدراسية
- تأهيل وتزويد الطالب بالمعلومات الأساسية
- اكتساب المهارات الفنية والمعرفية في مادة الورش الهندسية
- تدريب طلبة المرحلة الاولى للأقسام الهندسية في الورش البرادة، اللحام .

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية
اعتماد التعلم الذاتي وإتاحة فرص التعلم الفردي، وتتضمن مواد تعليمية ومعرفية متنوعة تراعي الفروق الفردية، معززة باختبارات قبلية وبعديّة، و بنشاطات ووسائل تعليمية متنوعة مُساعدة على تنزيل المناهج الدراسية.

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
14	3				

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	
المراجع الرئيسية (المصادر)	
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	كتاب ورش هندسية
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
الهندسة الوراثية	
2. رمز المقرر:	
GENG321	
3. الفصل / السنة: -	
الثاني	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف:	
2024	
5. اشكال الحضور المتاحة:	
الحضور في الكلية داخل مختبرات قسم علوم الاغذية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) // عدد الوحدات (الكلي):	
2 / 3	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.د سنان جودة عبد العباس – م. د. صلاح ناجي عزيز الايميل: sinan.jawdet@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
دراسة طرق عزل المادة الوراثية وعمليات الاستنسال. دراسة الانزيمات القاطعة وانواعها وأسلوب عملها. البلازميدات وعملها واهميتها كيفية الاستفادة من تطبيقات الهندسة الوراثية. دراسة الخرائط الجينية وانواعها	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
علم الهندسة الوراثية يهتم بدراسة المادة الوراثية على المستوى الجيني وتحديد قطع من المادة الوراثية التي تحقق إنتاجية ما وأسلوب عزلها وكيفية لصقها في مادة وراثية غريبة وترجمتها ودور البلازميدات في الجوانب الحياتية وتطبيقاتها وطرق الاستفادة من الهندسة الوراثية صحياً وعلى المستوى التغذوي والأساليب المتبعة في التعرف على الخرائط الجينية بغية تعريف الطلبة على أهمية هذا العلم وكيفية تطويره	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
15	3	المعرفة والفهم ، العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	الانزيمات القاطعة وانواعها وعملها على DNA والبالازميدات وانواعها وكيفية نسخها وتطبيقات الهندسة الوراثية	تجارب مختبرية	عرض العمليات الخاصة بالبالازميدات وتطبيقات الهندسة الوراثية
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					
		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	محمد عمر؛ جبر، حميد عبود علم الحياة الجزيئي. الطبعة الاولى. جامعة بغداد، كلية الزراعة. الدار الجامعية للطباعة والنشر والترجمة		
		المراجع الرئيسة (المصادر)	نشأت غالب البيولوجي الجزيئي. الطبعة الاولى. دار الكتاب الجامعي		
		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	البيولوجيا الجزيئية للجينوم. التخصص: علم الوراثة، البيولوجيا الجزيئية. المؤلف: فتحي محمد عبد التواب. الناشر: المكتبة الأكاديمية.. الهندسة الوراثية وتطبيقاتها		
		المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	صور ونماذج ومقاطع فيديو تعليمية		

1. اسم المقرر
ادارة معامل الاغذية النظري
2. رمز المقرر
FCMA216
3. الفصل / السنة
الثاني
4. تاريخ اعداد هذا الوصف

2024

5. اشكال الحضور المتاحة

حضور

6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)

2 \ 3

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)

الاسم: ا.م. د. محمد زيارة اسكندر الايميل: mohammed.eskander@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

<p>✓ 1- اعداد الكوادر العلمية لها القدرة على ادارة معامل الاغذية</p> <p>✓ 2- قدرة الطلبة على ادارة الانتاج في معامل الاغذية</p> <p>✓ 3- قدرة الطلبة على ادارة قسم السيطرة النوعية الخاص بمعامل الاغذية .</p> <p>✓ 4- قدرة الطلبة على ادارة التسويق معالجة متطلبات السوق.</p> <p>✓ 5- قدرة الطلبة على اختيار التوليفة المثلى من الموارد التي تخفض التكاليف.</p>	<p>اهداف المادة الدراسية يهدف الموضوع الى التعرف على دراسة اسلوب ادارة معامل الاغذية من خلال معرفة اسلوب الادارة الحديثة لجميع اقسام معامل الاغذية مثل ادارة الموارد البشرية والادارة المالية والتسويق والمشتريات وادارة الانتاج والسيطرة النوعية ؛ ومعرفة واجبات المدير وصفاته التي يتميز بها لتحقيق اهداف المعمل من انتاج مواد غذائية لها منافسة قوية في السوق.</p>
--	---

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

<p>1- نعم يمكن ضمن المحاور - محاربة الفقر - كفاءة الغذاء للرضع، الاطفال والبالغين وكبار السن.</p>	الاستراتيجية
---	--------------

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1		مفهوم الادارة		حضور	
2		وظائف الادارة		حضور	
3		التخطيط في معامل الاغذية		حضور	
4		التخطيط في معامل الاغذية		حضور	
5					

6	لتوجيه في معامل الاغذية	حضور	
7	الرقابة في معامل الاغذية	حضور	
8	المدير	حضور	
9	ادارة الانتاج في معامل الاغذية	حضور	
10	ادارة الموارد البشرية في معامل الاغذية	حضور	
11	ادارة الصيانة في معمل الاغذية	حضور	الادارة
12	دارة السيطرة النوعية في معامل الاغذية	حضور	

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

ادارة معامل الاغذية تاليف :- د. هيلان حمادي التكريتي واخرون 1986م	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
محاضرات مطبوعة لاساتذ المادة	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
نعم	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مبادئ بستنة عملي
2. رمز المقرر
HORT116
3. الفصل / السنة

الفصل الدراسي الاول / 2023-2024

4. تاريخ اعداد هذا الوصف

الكورس الاول للعام الدراسي 2023-2024

5. اشكال الحضور المتاحة

حضور

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)

ثلاث ساعات / عدد الوحدات 1.5

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)

الاسم: م.م زينب عبد الامير صيهود الايميل Zainab. saihood@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

- مراجعة الطالب لمعلوماته عن كيفية زراعة النباتات البستنية والموعد المناسبة لزراعة كل محصول.....
- .. احتياجه الى هذه المعلومات طيلة فترة الدراسة.....
-

تضمن المنهاج دراسة مفهوم البستنة وتقسيم المحاصيل البستنية حسب الفترة الزمنية والتقسيم البستاني وحسب مدة بقائها ودراسة وطرق زراعة أنواع المحاصيل البستنية وطرق تكاثرها والعمليات الخدمة البستنية والقص والتشكيل

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

تتضمن استراتيجيات التدريس الحديثة في تحقيق اهداف التعلم عامة وتعليم خاصة والتعرف على أنواع محاصيل البستنية التي تزرع بالعراق وطرق أكتارها والايوساط الزراعية المناسبة لزراعة النباتات والصعوبات التي يواجهها الطالب في فهم واكتساب مفاهيم زراعة النباتات البستنية وعلاج الصعوبات من خلال تحديد الموعد المناسب لزراعة كل محصول وأجراء العمليات الخدمة الزراعية وتحديد البيئة المناسبة لزراعة كل نبات ومساعدة الطلبة على اكتساب المفاهيم العلمية الصحيحة لزراعة النباتات والعناية بها

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		مفهوم البستنة وتقسيم المحاصيل	حضور	
الثاني	2		البستنية حسب المدة الزمنية	حضور	
الثالث	2		طريقة زراعة البذور الاوساط الزراعية	حضور	مشاركة الطلبة بالمحاضرة

الرابع	2	التعرف على النباتات البستنية	حضورى	عن طريق الاسئلة
الخامس	2	فاكهه الخضر ونباتات الزينة ونباتات العقاقير الطبية	حضورى	امتحان كوز
السادس	2	التكاثر في النباتات البستنية التكاثر الجنسي	حضورى	امتحانات شهرية
السابع	2	والتكاثر الخضرى بالعقل والرايزومات والترقيد والتركيب	حضورى	
الثامن	2	عملية خدمة المحاصيل البستنية	حضورى	
التاسع	2	العزق والتغطية والتسميد والري	حضورى	
العاشر	2	النباتات الحولية والغير حولية والمعمره	حضورى	
حادي عشر	2	عملية تدوير النباتات	حضورى	
ثاني عشر	2	القص والتشكيل طرق تربية النباتات البستنية	حضورى	

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب مبادئ علم البستنة وهندسة الحدائق
المراجع الرئيسية (المصادر)	أياد هاني العلاف
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر :
احصاء
2. رمز المقرر
STAT124

3. الفصل / السنة																	
الكورس الثاني																	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف																	
2024																	
5. اشكال الحضور المتاحة																	
حضور في قاعات القسم																	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)																	
3.5 2																	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)																	
الاسم: أ.م.د. وائل علي سوادي الايميل: wael.swadi@uobasrah.edu.iq																	
8. اهداف المقرر																	
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> • تعليم طرق الحساب العملي..... • ...تصميم القطاعات في التجربة العلمية..... • 														
9. استراتيجيات التعليم والتعلم																	
الاستراتيجية			<p>تتضمن استراتيجيات التدريس الحديثة في تحقيق اهداف التعلم عامة وتعليم خاصة والتعرف على أنواع المعايير والوسيط والمنوال والقطاعات العشوائي في التجربة العمليات الخدمة الزراعية وتحديد البيئة المناسبة لزراعة كل نبات ومساعدة الطلبة على اكتساب المفاهيم العلمية الصحيحة لزراعة النباتات والعناية بها</p>														
10. بنية المقرر																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>الاسبوع</th> <th>الساعات</th> <th>مخرجات التعلم المطلوبة</th> <th>اسم الوحدة او الموضوع</th> <th>طريقة التعلم</th> <th>طريقة التقييم</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15</td> <td>3</td> <td>المعرفة والفهم ،العصف الذهني</td> <td>المنوال ، الوسيط ، المتوسط الحسابي</td> <td>حضور</td> <td>مشاركة الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز</td> </tr> </tbody> </table>						الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	15	3	المعرفة والفهم ،العصف الذهني	المنوال ، الوسيط ، المتوسط الحسابي	حضور	مشاركة الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم												
15	3	المعرفة والفهم ،العصف الذهني	المنوال ، الوسيط ، المتوسط الحسابي	حضور	مشاركة الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز												
11. تقييم المقرر																	
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.																	
12. مصادر التعلم والتدريس																	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			الكتاب المنهجي														

المراجع الرئيسية (المصادر)	احصاء، وتصميم
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
(ارشاد زراعي نظري)-	
2. رمز المقرر	
AGEX213	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني (2023-2024)	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024-2-4	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضوري في قاعة رقم 2	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعة في الاسبوع 2 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.م.د. عبدالامير رحيم عبيد الايمل: abdulameer.obaid@uobasrah.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
التعرف على علم الارشاد الزراعي التعرف على اهداف الارشاد الزراعي التعرف على المشاكل التي تسود الريف العربي ومساهمة الارشاد الزراعي في حلها نقل نتائج البحث العلمي الى المجتمع الزراعي وكيفية تطبيقها	اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

يتضمن الدرس (2) ساعة نظري - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		الارشاد الزراعي واثره في تنمية المجتمعات الريفية	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
2	2		دور الارشاد الزراعي في التنمية ومحاربة التخلف	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
3	2		علم الارشاد الزراعي فلسفته واهدافه	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
4	2		مبادئ عامة في الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
5	2		العوامل المختلفة التي تؤثر في الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
6	2		نشاط الارشاد الزراعي وتطوره	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
7	2		نظم وتنظيمات الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض +سبورة
8	2		انواع الارشاد الزراعي	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض
9	2		صفات المرشد الزراعي الناجح	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	شاشة عرض

شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	مؤهلات المرشد الزراعي	2	10
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	واجبات واعمال المرشد الزراعي	2	11
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	تخطيط البرامج الارشادية وتقييم نتائجها	2	12
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	اسس تخطيط البرامج الارشادية	2	13

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
1 - ارشاد زراعي ج 2 - د . عباس عبدالمحسن	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	الاقتصاد الزراعي
2. رمز المقرر:	AGEC129
3. الفصل / السنة	

الاول					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف :					
2024					
5. أشكال الحضور المتاحة :					
حضور فقط					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):					
30 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً/ عدد الوحدات 2					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم: ا.م.د.خولة رشيد حسن الأيميل : khawla.hassan@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
1. اكساب الطلبة المهارات الإدارية والمعرفة بالنظريات والقوانين الاقتصادية التي يحتاجها المنتج للعمل في القطاع الزراعي.					
2. تهيئة الطلبة لدخول في سوق العمل من خلال تزويدهم بالمعرفة المطلوبة لذلك.					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
1- استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني.					الاستراتيجية
2- استراتيجية التعليم العصف الذهني.					
3- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	مقدمة في علم الاقتصاد	الاقتصاد الزراعي	شرح المادة العلمية من خلال	الامتدانات
	2 ساعة	دور النشاط الزراعي في الاقتصاد الوطني		توضيح المادة والمصطلحات	الأسبوعية والشهري
	2 ساعة	اقتصاديات الإنتاج الزراعي		الاقتصادية المختلفة وطريقة	الامتحانات واليوميات
	2 ساعة	التكاليف الإنتاجية		القياس لبعض	الامتحانات والتدريبية
	2 ساعة	التسويق الزراعي		المواضيع	الامتحانات والتدريبية

وامتح ان نهاية السنة.	الرياضية في المحاضرة. 2- كتابة تقرير خاص بأحد المواضيع المرتبطة بالمادة وعرضه من قبل الطلبة مع توضيح إضافي من الأستاذ. 3. مناقشة بعض المواضيع المرتبطة واستطلاع راي الطلبة فيها		إدارة المزارع	2 ساعة	
			الأسعار الزراعية	2 ساعة	
			السياسة الزراعية	2 ساعة	
			التمويل الزراعي	2 ساعة	
			التنمية الزراعية	2 ساعة	
			التخطيط الزراعي	2 ساعة	
			دور المؤسسات الدولية في تنمية القطاع الزراعي	2 ساعة	
			نظرية سلوك المستهلك	2 ساعة	
			الاقتصاد الأخضر ودوره في الاقتصاد	2 ساعة	
			التعاون الزراعي	2 ساعة	

11. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 40 درجة لامتحان الشهري بواقع امتحانين
5 درجات تقرير
5 درجات المشاركة والمناقشة للطلبة

12. مصادر التعلم والتدريس

الاقتصاد الزراعي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت
الاقتصاد الزراعي	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)

https://www.researchgate.net/publication/340565025_mbady_alaqtsad_alzray	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت
---	--------------------------------------

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
التسويق الزراعي	
2. رمز المقرر	
AGMA318	
3. الفصل / السنة	
الاول	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024-1-29	
5. اشكال الحضور المتاحة	
حضور في قاعة القسم	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعات أسبوعياً" (2وحدة)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.د. خولة رشيد حسن	
8. اهداف المقرر	
التعريف بالاسس الاقتصادية للتسويق الزراعي وحساب تكاليف العمليات التسويقية المختلفة. تزويد الطالب بالمعلومات الأساسية التي تمكن الطالب من الانخراط في سوق العمل	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
يتضمن الدرس (2) ساعة نظري عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .	الاستراتيجية
10. بنية المقرر	

طريقة التقييم	طريقة التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الاسبوع
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	مفهوم وعمليات التسويق الزراعي		2	1
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الوسطاء وانوعهم		2	2
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	التكاليف التسويقية		2	3
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الكفاءة التسويقية		2	4
		متحان		2	5
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الأسعار الزراعية وتقلباتها		2	6
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	مرونة العرض والطلب واهميتها		2	7
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الكفاءة التسويقية		2	8
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الإغراق السلعي		2	9
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	الأسواق وانواعها		2	10
		امتحان		2	11
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	السياسة التسويقية		2	12
شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	المسلك التسويقي للمنتجات الزراعية		2	13

شاشة عرض	محاضرة مع شرح بعرض تقديمي	مشاكل التسويق الزراعي في العراق	2	14
11. تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.				
12. مصادر التعلم والتدريس				
مبادئ التسويق الزراعي/ عاكف الزغبى		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)		
التسويق الزراعي/ مجموعة من المؤلفين		المراجع الرئيسية (المصادر)		
		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)		
https://books-library.net/free-1160212497		المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
محاصيل صناعية نظري
2. رمز المقرر
INCR212
3. الفصل / السنة
الفصل الأول – المرحلة الثانية
الفصل الاول (2023-2024)
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2024
5. اشكال الحضور المتاحة
حضورى
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
5 ساعة اسبوعيا (2 ساعة نظري +3 ساعة عملي) -3.5 وحدة

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: أ.م.د. روافد هادي قاسم
الايمل iq @uobasrah.edu. rawafid.qasim

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية
1- تعريف الطلبة بالمحاصيل التي يمكن استخدامها في المجالات الصناعية
2- العوامل البيئية الملائمة لنمو هذه المحاصيل , طرق اثمارها , انتاجها وتربيتها

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية
يتضمن الدرس (2) ساعة نظري و (3) ساعة عملي - عدد الساعات الأسبوعية معتمدة موزعة على 15 أسبوعاً .

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2		المحاصيل الصناعية - تعريفها - أهميتها المشاكل والمعوقات التي تواجه انتاج الصناعات الغذائية	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
2	2		دور المحاصيل الصناعية في تطوير الصناعات الغذائية	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
3	2		الزيوت والدهون - أهميتها - مصدرها - طرق اختبار جودة الزيوت والدهون	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
4	2		صناعة الزيوت النباتية الاختبارات والتفاعلات الكيميائية للزيوت والدهون	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
5	2		المحاصيل الزيتية 1- محصول زهرة الشمس	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
6	2		2- محصول فول الصويا	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	شاشة عرض +سبورة
7			امتحان الشهر الأول		
8	2		محصول السمسم -3	محاضرة توضيحية مع حل	شاشة عرض +سبورة

شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	محاصيل الالياف 1- محصول القطن	3	9
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل	2- محصول الكتان	2	10
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل	المحاصيل السكرية 1- قصب السكر	2	11
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل	2- البنجر السكري	2	12
		امتحان الشهر الثاني		13
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	بعض المحاصيل الداخلة في مجال الصناعة 1- الجوت والجلجل	2	14
شاشة عرض +سبورة	محاضرة توضيحية مع حل المسائل	2- العصفور والسلجم		15

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب انتاج المحاصيل الصناعية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
انتاج المحاصيل الحقلية - المحاصيل الزيتية والسكرية	المراجع الرئيسية (المصادر)
لايوجد	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
بعض الأبحاث من الانترنت	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تصنيع اغذية / 1 النظري
2. رمز المقرر
FOPR412

3. الفصل / السنة				
الاول				
4. تاريخ اعداد هذا الوصف				
2023				
5. اشكال الحضور المتاحة				
الحضوري				
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)				
2\3				
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)				
الاسم: ا.م.د. محمد زيارة اسكندر, ا.د. وسن كاظم عبد الرزاق الايميل: mohammed.eskander@uobasrah.edu.iq				
8. اهداف المقرر				
<p>✓ 1- اعداد الكوادر العلمية المتخصصة في علوم وتكنولوجيا التصنيع الغذائي الحديثة .</p> <p>✓ 2- التعرف على واقع الصناعات الغذائية في العراق والعالم .</p> <p>✓ 3- التعاون مع المؤسسات العلمية والانتاجية في مختلف مجالات فحص وتصنيع الاغذية .</p> <p>✓ 4- تعلم مهارات الفحص للاغذية قبل وبعد التصنيع .</p> <p>✓ 5- التعرف على الطرق الحديثة في حفظ وتصنيع الاغذية وكذلك مواد التعبئة والتغليف.</p>		<p>اهداف المادة الدراسية يهدف الموضوع الى التعرف على طرائق التصنيع الغذائي لمنتجات ذات اهمية غذائية واقتصادية وتجارية ، واهمها تصنيع وحفظ الاغذية بطرق التصنيع المختلفة مثل التعليب والتجفيف والحفظ بالتبريد والتجميد التشعيع, اضافة الى الطرق الاخرى مثل التمليح والتخليل واستعمال المواد المضافة وغيرها.</p>		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم				
		<p>الاستراتيجية</p> <p>يمكن ان يكون ضمن المحاور</p> <p>- محاربة الفقر</p> <p>- كفاءة الغذاء للرضع، الاطفال والبالغين وكبار السن.</p>		
10. بنية المقرر				
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم طريقة التقييم

		واقع الصناعات الغذائية في العراق والوطن العربي	فهم طرق التصنيع المختلفة وطرق حفظ الاغذية باساليب	2 النظري 3 عملي	1
		حفظ الاغذية بالتعليب	علمية حديثة واعداد كوادر من الخريجين	2 النظري	2
		مواد التعبئة والتغليف	القادرين على ادارة	3 عملي	3
		امتحان 1	وتشغيل معامل تصنيع وحفظ الاغذية بكل انواعها.	2 النظري	4
	حضور	حفظ وتصنيع الاغذية بالتبريد		3 عملي	5
	جيد جدا	حفظ الاغذية بالتجميد		2 النظري	6
		الحفظ بالتجفيف		3 عملي	7
		امتحان 2		2 النظري	8
		المضافات الغذائية		3 عملي	9
		الحفظ بالإشعاع		2 النظري	10
		الحفظ بالسكر وتصنيع الشراب والعصائر والمرملاذ والجلي		3 عملي	11
		امتحان 3		2 النظري	12
		صناعة المشروبات الغازية		3 عملي	13
		حفظ الاغذية بالضغط المائي		2 النظري	14
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.					
12. مصادر التعلم والتدريس					

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	تصنيع الاغذية / 1 ، صادق الحكيم وعبد علي مهدي 1990
المراجع الرئيسية (المصادر)	تكنولوجيا الاغذية ,صلاح كامل واخرون 2011
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	نعم

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
منتجات الالبان النظري	
2. رمز المقرر	
DAPR414	
3. الفصل / السنة	
الفصل الثاني 2023-2024	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
2024/2/15	
5. اشكال الحضور المتاحة	
قاعة	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
2 ساعة لمدة 14 أسبوع 4 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: د. نجلاء حسين صبر ديرغد رحيم	الايمل: Najla.saper@uobasrah.edu.iq
8. اهداف المقرر :	

- فهم التركيب الكيماوي للحليب.
- دراسة التباين في تركيب الحليب.
- اتباع الطرق الصحيحة والعلمية في تربية ماشية الحليب وتوفير الشروط الصحية في انتاج الحليب
- فهم اسس صناعة منتجات الالبان المختلفة
- دراسة مفصلة على انتاج الجبن والعوامل المؤثرة بالانتاج وجودة الانتاج
- فهم ودراسة طرق صناعة انواع مختلفة من الاجبان
- دراسة المواد المضافة بالصناعة

اهداف المادة الدراسية

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

يعد منهج منتجات اللبن من سلسله المناهج المهمة في قسم علوم الاغذية باعتباره مرشدا للطلبة عن اهم مبادئ الالبان موضحا بذلك التركيب الكيماوي للالبان لتساعد على معرفه فائدة هذه المنتجات على الانسان وبينته وكيفية تجنب المخاطر الفساد ومعرفه المجالات التي يمكن ان تستخدم فيها هذه المنتجات

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	المعرفة والفهم ، العصف الذهني و المهارات الذهنية ، المهارات المهنية والعلمية والمهارات العامة	تاريخ وتعريف الجبن	باوربونت عرض على الشاشة	اسئلة يومية ومناقشات وكوزات
2	خطوات صناعة الجبن تصنيف الجبن		باور بونت	—	
3	الحليب وعلاقته بصناعة الجبن		باور بونت	—	
4	اهم العوامل المؤثرة الاخرى في صناعة ونوعية الجبن		باور بونت	—	
5	الحليب غير الملانم لصناعة الجبن		باور بونت	—	
6	مكونات الحليب وعلاقتها بصناعة الجبن		—	باور بونت	—
7	طرق تجنب الجليب		—	باور بونت	—
8	المواد والخامات المضافة في صناعة الجبن		—	باور بونت	—
9	انواع البادانات		—	باور بونت	—

-	باور بونت	اساسيات صناعة الخثرة	-	2	10
		خطوات صناعة الجبن الجاف		2	11
-	-	انضاج الجبن وتسويته	-	2	12

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

صناعة الجبن والالبان المتخمرة د.لطفى عبد المطلب ورياض محمد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
dairy chemistry and technological	المراجع الرئيسية (المصادر)
Principles of dairy chemistry	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
بحوث في منتجات الالبان	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مبادئ بستنة عملي
2. رمز المقرر
HORT116
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الاول / 2023-2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
الكورس الاول للعام الدراسي 2023-2024
5. اشكال الحضور المتاحة

حضورى					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) // عدد الوحدات (الكلية)					
ثلاث ساعات / عدد الوحدات 1.5					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م زينب عبد الامير صيهود الايميل Zainab. saihood@uobasrah.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
<ul style="list-style-type: none"> • مراجعة الطالب لمعلوماته عن كيفية زراعة النباتات البستنية والموعيد المناسبة لزراعة كل محصول..... • .. احتياجه الى هذه المعلومات طيلة فترة الدراسة..... • 			<p>تضمن المنهاج دراسة مفهوم البستنة وتقسيم المحاصيل البستنية حسب الفترة الزمنية والتقسيم البستاني وحسب مدة بقائها ودراسة وطرق زراعة أنواع المحاصيل البستنية وطرق تكاثرها والعمليات الخدمة البستنية والقص والتشكيل</p>		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
<p>تتضمن استراتيجيات التدريس الحديثة في تحقيق اهداف التعلم عامة وتعليم خاصة والتعرف على أنواع محاصيل البستنية التي تزرع بالعراق وطرق اكثارها والايوساط الزراعية المناسبة لزراعة النباتات والصعوبات التي يواجهها الطالب في فهم واكتساب مفاهيم زراعة النباتات البستنية وعلاج الصعوبات من خلال تحديد الموعد المناسب لزراعة كل محصول وأجراء العمليات الخدمة الزراعية وتحديد البيئة المناسبة لزراعة كل نبات ومساعدة الطلبة على اكتساب المفاهيم العلمية الصحيحة لزراعة النباتات والعناية بها</p>			الاستراتيجية		
10. بنية المقرر					
11. تقييم المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2		مفهوم البستنة وتقسيم المحاصيل البستنية	حضورى	مشاركة الطلبة بالمحاضرة عن طريق الاسئلة امتحان كوز امتحانات شهرية
الثاني	2		حسب المدة الزمنية طريقة زراعة البذور		
الثالث	2		الايوساط الزراعية		
الرابع	2		التعرف على النباتات البستنية فاكهه		
الخامس	2		الخضر ونباتات الزينة ونباتات العقاقير الطبية		
السادس	2		التكاثر في النباتات البستنية التكاثر الجنسي		
السابع	2		والتكاثر الخضري بالعقل والرايزومات		
الثامن	2		والتلقيح والتلقيح والتلقيح والتلقيح		
التاسع	2		عملية خدمة المحاصيل البستنية العزق والتغطية والتسميد والري		
العاشر	2		النباتات الحولية والغير حولية والمعمره عملية تدوير النباتات الققص والتشكيل طرق تربية النباتات		

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ.

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	كتاب مبادئ علم البستنة وهندسة الحدائق
المراجع الرئيسية (المصادر)	أياد هاني العلاف
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)	
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مبادئ بستنة نظري
2. رمز المقرر
HORT116
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الاول / 2023-2024
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
الكورس الاول للعام الدراسي 2023-2024
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)
ساعتان / عدد الوحدات 3
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)

nadia.hamed@uobasrah.edu.iq

الايميل

الاسم: أ.م.د. نادية ناصر حامد

jamal.abdulredha@uobasrah.edu.iq

الايميل

م.د. جمال عبد الرضا عبد السيد

8. اهداف المقرر

.... مراجعة الطالب لمعلوماته عن كيفية زراعة النباتات البستنية والموعد المناسبة لزراعة كل محصول.....
.. احتياجة الى هذه المعلومات طيلة فترة الدراسة.....
.....

- 1- اعطاء مقدمة عن النباتات البستانية و معرفة القيمة الغذائية لهذه الحاصلات.
- 2- التعرف على اهم المنشآت الزراعية المحمية كالبيوت الزجاجية و البلاستيكية و الظل الخشبية وغيرها.
- 3 - نظم تصميم و تخطيط الحدائق و الفضاءات الخارجية.
4. الظروف البيئية وتأثيرها على النباتات البستنية
5. التعرف على كيفية زراعة نباتات الخضر والفاكهة وما هي اهم احتياجاتها

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

تتضمن استراتيجية التدريس الحديثة في تحقيق اهداف التعلم عامة وتعليم خاصة والتعرف على أنواع محاصيل البستنية التي تزرع بالعراق وطرق أكتارها والايوساط الزراعية المناسبة لزراعة النباتات والصعوبات التي يواجهها الطالب في فهم واكتساب مفاهيم زراعة النباتات البستنية وعلاج الصعوبات من خلال تحديد الموعد المناسب لزراعة كل محصول وأجراء العمليات الخدمة الزراعية وتحديد البيئة المناسبة لزراعة كل نبات ومساعدة الطلبة على اكتساب المفاهيم العلمية الصحيحة لزراعة النباتات والعناية بها وكذلك معرفة تأثير الظروف البيئية في نمو وتوزيع هذه النباتات والقيمة الغذائية للنباتات البستنية الاقتصادية، وكذلك يتضمن:

1- استراتيجية التعليم: تخطيط المفهوم التعاوني.

2- استراتيجية التعليم: العصف الذهني.

3- استراتيجية التعليم: سلسلة الملاحظات

الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1		مقدمة عن علم البستنة	1-شرح المادة العلمية من خلال عرض المحاضرات على الشاشة	حضورى	
2		القيمة الغذائية للحاصلات البستانية	2- اشراك الطلبة في المحاضرة من خلال طرح الاسئلة العلمية عليهم .	حضورى	
3		تأثير درجة الحرارة على الحاصلات	- طلب عمل التقارير العلمية بعد كل محاضرة.	حضورى	
4		امتحان الشهر الاول		حضورى	
5		نظم تصميم و تخطيط الحدائق		حضورى	

الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية والتحضيرية وامتحان نهاية الكورس	حضورى		اساسيات جني المحاصيل		6
	حضورى		انشاء بساتين الفاكهه		7
	حضورى		تسميد نباتات الزينة		8
	حضورى		امتحان الشهر الثاني		9
	حضورى		جمع و اعداد وتخزين الحاصلات		10
	حضورى		النباتات الطبية و العطرية		11

11. تقييم المقرر

توزع كالتالي 30 على الامتحان النظري 20 درجة على الامتحان العملي 50 درجة على الامتحان النهائي

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب مبادئ علم البستنة وهندسة الحدائق	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)
العلاف ، اياد هاني ، مبادئ علم البستنة ، جامعة الموصل 2016	المراجع الرئيسية (المصادر)
المحتسب ، جلال ، دليل لكثائر و تطعيم اشغال الحمضيات ، وزارة الزراعة	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)
https://www.noor-book.com/%D9%83%D8%AA%D8%A7%D8%A8-The-manual-of-horticulture-pdf#google_vignette	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت



Ministry of Higher Education and Scientific Research

Scientific supervision and evaluation device

**Department of Quality Assurance and Academic
Accreditation**

Accreditation Department

**Academic program and course
description guide**

the introduction

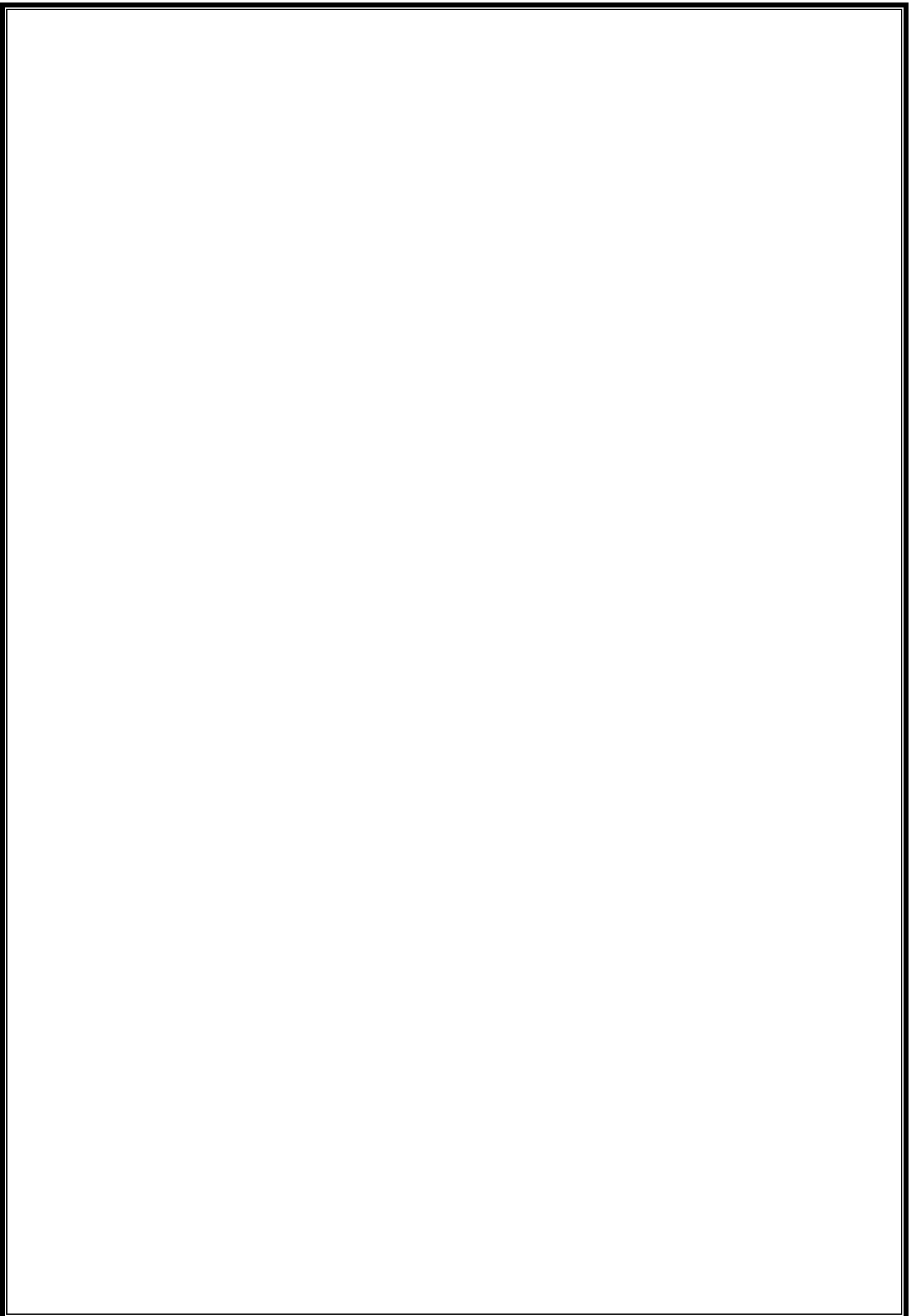
The educational program is considered a coordinated and organized package of academic courses that includes procedures organized in the form of academic vocabulary, the primary purpose of which is to build and refine the skills of graduates, making them qualified to meet the requirements of the labor market. It is reviewed and evaluated annually through internal or external audit procedures and programs such as the external examiner program.

The description of the academic program provides a brief summary of the main features of the program and its decisions, indicating the skills that are being worked on to acquire the students, based on the objectives of the program. The importance of this description is evident because it represents the cornerstone of obtaining program accreditation, and the teaching staff participates in writing it under the supervision of the scientific committees in the scientific departments.

This guide, in its second edition, includes a description of the academic program after updating the vocabulary and paragraphs of the previous guide in light of the latest developments in the educational system in Iraq, which included a description of the academic program in its traditional form (annual, quarterly), in addition to adopting the description of the academic program circulated according to the book of the Department of Studies TM 2906/3. On 5/3/2023

Regarding the program, which adopts the Bologna system as a basis for its teaching.

In this area, we can only emphasize the importance of writing a description of the academic program and curricula to ensure the smooth conduct of the educational process.



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة

الكلية/ المعهد: كلية

القسم العلمي: قسم

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: بكالوريوس

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في

النظام الدراسي:

تاريخ اعداد الوصف:

تاريخ ملء الملف:

التوقيع :
اسم المعاون العلمي:
التاريخ :

التوقيع :
اسم رئيس القسم:
التاريخ :

دقق الملف من قبل
شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي
اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:
التاريخ
التوقيع

مصادقة السيد العميد

1. Program vision

To educate and develop undergraduate and graduate students to assume leadership roles in the food industry, academia, and government, and to conduct research that will expand our understanding of the biological, microbiological, chemical, physical, sensory, nutritional, and engineering properties of foods and beverages to enhance the palatability and health-promoting properties of consumer foodstuffs, with special emphasis To give added value to raw agricultural products. It is hoped that the Department of Food Science will be a center for teaching, learning, research and consultation in the field of food science and technology, food quality and human nutrition at ..both the local and regional levels

2-Program message

Developing and transferring knowledge in the fields of food science and nutrition, providing sources of knowledge and research and training capabilities to develop the department's graduates by preparing qualified cadres for the labor market who hold bachelor's and higher degrees, developing academic and applied research and solving problems facing the food industry sector, in addition to the advisory role of serving and developing work in The field of food science and manufacturing, and community service

3-Program objectives .

Objectives of the academic program

- 1 Qualifying specialists in the fields of food science and human nutrition with knowledge and skills appropriate for the labor market, by providing high-quality academic programs at the university and postgraduate levels
- 2 Developing knowledge in the fields of food science and human nutrition through conducting creative applied research
- 3 Transferring knowledge through writing and translating books in the fields of food science and human nutrition
- 4 .Disseminating knowledge in the fields of food science and human nutrition
- 5 Educating society about the role of human nutrition in supporting health and preventing disease and the importance of eliminating wrong dietary methods
- 6 Community service and providing technical consultations to food manufacturers and nutrition supervisors
- 7 Developing continuous training programs for graduates to keep abreast of the latest scientific developments in the field of specialization and raise the level of performance

4-Programmatic accreditation .

?Does the program have program accreditation? From which side seeking accreditation ,Yes

5-Other external influences

Is there a sponsor for the program
Yes, there are opportunities for support

6-Program structure

*comments	percentage	Study unit	Number of courses	Program structure
Basic	%9	16	8	Enterprise requirements
Basic	%30	49.5	16	College requirements
Basic	%61	98.5	33	Department requirements
Basic	%100	third level	1	summer training
				Other

.Notes may include whether the course is core or elective *

7-Program description				
Credit hours		Name of the course or course	Course or course code	Year/level
practical	theoretical			
		General Chemistry	GECH127	/ First semester first year
3	2	Horticulture	HORT116	
3	2	Agricultural Economy	AGEC129	
-	2	Mathematics	MATH111	
-	2	Democracy and Human Rights	DEHR105	
-	2	Engineering drawing	ENDR117	
-	2	English Language/1	ENGL106	
	-	Computers / 1	COMP101	
3	2	Quantitative Chemistry	QUCH112	Second first / semester year
3	2	Animal Production	ANPR123	
3	2	Food Industries	FOIN131	
3	2	Principle of Engineering	ENWK113	
3	2	Statistics	STAT124	
-	2	Arabic Language	ARAL104	
	2	Soil Science	SOIL114	
	2	Organic Chemistry	ORCH225	
3	2	Industrial Crops	INCR212	/ First semester second year
3	2	Microbiology	MICB218	
3	2	Dairy Science	DAIR240	

3	2	Design and Analysis of	DAEX227	
	2	Computer Applications /3	COMP202	
	2	AL Baath Crimes	BACR205	
2	2	Agricultural Extension	AGEX213	
3	2	Physical Chemistry	PHCH219	
3	2	Biochemistry	BICH230	
3	2	Stores Pests	STPE214	
3	2	Food Sanitation	FOSA215	
-	2	Food Factories Management	FCMA216	
3	2	Food Factories Engineering	FAEN217	
-	1	English Language/2	ENGL206	
	2	Computer Applications /4	COMP203	
3	2	Food Chemistry	FOCH312	
3	2	Cereal Processing	CEPR313	
3	2	Molecular Biology	MOBI314	
3	2	Food Microbiology	FOMB315	
-	2	Human Nutrition	HUNU316	
3	2	Dates Processing	DTPR317	
-	2	Agricultural Marketing	AGMA318	
3	2	Dairy Chemistry	DACH319	/ Second semester third year
3	2	Bread and Doughs	BRDO320	

3	2	Genetic Engineering	GENG321	/ First semester fourth year
3	2	Dairy Microbiology	DAMB322	
3	2	Metabolic Pathways	MEPA323	
3	2	English	ENGL306	
2	1	Liquid Milk Products	LIML324	
		Food Processing/ 1	FOPR412	
3	2	Dairy Products / 1	DAPR414	
3	2	Food Analysis	FOAN416	
3	2	Biotechnology/ 1	BITE442	
3	2	Applications of	AHNU417	
3	2	Handling and Storage	HAST418	
3	-	Graduate Project / 1	GRPR421	
-	1	Seminars	SEM423	
3	2	Food Processing/ 2	FOPR413	/ Second semester fourth year
3	2	Dairy Products / 2	DAPR415	
3	2	Biotechnology /2	BITE443	
3	2	Quality Control	QUCO419	
3	2	Meat Processing	MEPR420	
3	-	English Language/4	ENGL406	
		Graduate Project / 2	GRPR422	

8-Expected learning outcomes of the program

Knowledge

<p>Statement of learning outcomes</p> <p>Lectures And seminars And discussion sessions</p>	<p>Learning Outcomes -2</p> <p>.A- Cognitive objectives A1- A1- Knowledge of theories related to food processing and microbiological aspects A 2- Understanding food analysis methods A A3 - Knowledge of scientific problem solving skills A4 - Enabling the student to understand the conversation about food science and technology and equipping food laboratories with specialized scientific cadres</p>
<p>Skills</p>	
<p>Statement of learning outcomes -2</p> <p>Other skills related to employability and personal .(development D1- Using computers and display screens to explain lectures to students to increase the student's mental comprehension</p>	<p>Learning Outcomes -3</p> <p>B1- Fish and meat technology B2 - Technology of grains and dates B3 - Dairy technology and food engineering B4-Food microbiology</p>
<p>Statement of learning outcomes -4</p> <p>Teaching students how to use methods of objective thinking and analysis Providing students with the basics of the course and - additional topics Asking intellectual questions that require presenting -</p>	<p>Learning outcomes -3</p> <p>Teaching students how to use methods of objective thinking and analysis Providing students with the - basics of the course and additional topics Asking intellectual questions - Dividing students into groups - in practical lessons</p>
<p>Value</p>	
<p>Statement of learning outcomes -5</p> <p>Quarterly tests Monthly tests - Homework - Graduation research discussion tests -</p>	<p>Learning outcomes -4</p> <p>Practical training for - each course Developing creative - thinking among students and the individual Knowing the - developments that occur and have an impact on the course material</p>

Statement of learning outcomes 5	
Exercises in some lessons Written and oral exams - Knowing the latest developments that occur -	Learning Outcomes -6

9-Teaching and learning strategies

Teaching and learning strategies and methods adopted in implementing the program in general

Using modern teaching methods and illustrative films, as well as involving students in the scientific lecture

- .Reports on one of the topics related to the specialty *
- .Discussions inside the hall *

10-Evaluation methods .

.Implemented in all stages of the program in general

- Exercises in some lessons
- Written and oral exams
- Knowing the latest developments that occur
- Practical training for each course
- Developing creative thinking among students and the individual
- Knowing the developments that occur and have an impact on the course material -

11-The teaching staff

Faculty members						
Preparing the teaching staff		Special requirements/skills (If any)		Specialization		Scientific rank
lecturer	angel			private	general	
	16			✓		.Mr
	13			✓		Assistant Professor
	16			✓		Doctor
	7				✓	assistant teacher

Professional development

Orienting new faculty members

Briefly describes the process used to orient new, visiting, full-time, and part-time faculty at the institution and department levels

Professional development for faculty members

Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty members such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc

12-Acceptance criterion

Developing regulations related to admission to the college or institute, whether central) (admission or others mentioned

Admission is central

The system in the department, first and second semesters-

All students are exposed to the same subjects, and at the beginning of each semester the

13-The most important sources of information about the program

From methodical books

And helpful books

And the Internet

The central library, the electronic library, and scientific journals

14-Program development plan

Program skills chart															
Learning outcomes required from the programme															
Value				Skills				Knowledge				Essential or ?optional	Course Name	Course Code	Year/level
C4	C3	C2	C1	B4	B3	B2	B 1	A4	A3	A2	A1				
												Basic	General Chemistry	GECH127	first/ 2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Horticulture	HORT116	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Agricultural Economy	AGEC129	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Mathematics	MATH111	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Democracy and Human Rights	DEHR105	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Engineering drawing	ENDR117	first/2024
	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	English Language/1	ENGL106	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Computers / 1	COMP101	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Quantitative Chemistry	QUCH112	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Animal Production	ANPR123	first/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Food Industries	FOIN131	first/2024

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Principle of Engineering	ENWK113	first/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Statistics	STAT124	first/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Arabic Language	ARAL104	first/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	Basic	Soil Science	SOIL114	first/2024

Program skills chart

Learning outcomes required from the programme

Value				Skills				Knowledge				Essential or ?optional	Course Name	Course Code	Year/level
C4	C3	C2	C1	B4	B3	B2	B 1	A4	A3	A2	A1				second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Organic Chemistry	ORCH225	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Industrial Crops	INCR212	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Microbiology	MICB218	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Dairy Science	DAIR240	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Design and Analysis of	DAEX227	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	Basic	Computer Applications	COMP202	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	AL Baath Crimes	BACR205	second/2024

	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Agricultural Extension	AGEX213	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Physical Chemistry	PHCH219	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Biochemistry	BICH230	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Stores Pests	STPE214	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Food Sanitation	FOSA215	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Food Factories	FCMA216	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Food Factories	FAEN217	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	English Language/2	ENGL206	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Computer Applications	COMP203	second/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Agricultural Extension	AGEX213	second/2024

Program skills chart

Learning outcomes required from the programme

Value				Skills				Knowledge				Essential or ?optional	Course Name	Course Code	Year/level
C4	C3	C2	C1	B4	B3	B2	B 1	A4	A3	A2	A1				
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Food Chemistry	FOCH312	third/2024

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Cereal Processing	CEPR313	third/2024
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Molecular Biology	MOBI314	third/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Food Microbiology	FOMB315	third/2024
✓	✓	✓				✓		✓	✓	✓	✓	Basic	Human Nutrition	HUNU316	third/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Dates Processing	DTPR317	third/2024
		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Agricultural Marketing	AGMA318	third/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Dairy Chemistry	DACH319	third/2024
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Bread and Doughs	BRDO320	third/2024
✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Genetic Engineering	GENG321	third/2024
✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Dairy Microbiology	DAMB322	third/2024
✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	Metabolic Pathways	MEPA323	third/2024
✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Basic	English language\3	ENGL306	
✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	Basic	Liquid Milk Products	LIML324	third/2024

Program skills chart

Learning outcomes required from the programme

Value				Skills				Knowledge				Essential or ?optional	Course Name	Course Code	Year/level
C4	C3	C2	C1	B4	B3	B2	B 1	A4	A3	A2	A1				fourth/ 2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		Basic	Food Processing/ 1	FOPR412	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Basic	Dairy Products / 1	DAPR414	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		Basic	Food Analysis	FOAN416	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Basic	Biotechnology/ 1	BITE442	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		Basic	Applications of Human	AHNU417	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Basic	Handling and Storage	HAST418	fourth/2024
		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		Basic	Graduate Project / 1	GRPR421	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		Basic	Seminars	SEM423	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		Basic	Food Processing/ 2	FOPR413	fourth/2024
		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Basic	Dairy Products / 2	DAPR415	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Basic	Biotechnology /2	BITE443	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓		Basic	Quality Control	QUCO419	fourth/2024
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Basic	Meat Processing	MEPR420	fourth/2024
													English Language/4	ENGL406	fourth/2024

															Graduate Project / 2	GRPR422	fourth/2024
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------	---------	-------------

Please tick the boxes corresponding to the individual learning outcomes from the program being assessed •

Course Description Form

1. Course Name:	
Food chemistry	
2. Course Code:	
FOCH312	
3. Semester / Year:	
first 2023-2024	
4. Description Preparation Date:	
2024	
5. Available Attendance Forms:	
Essentially	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
5 (2 theoretical + 3 practical)	
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)	
Name: prof. <i>dr. sawsan ali hameed</i> Email: : sawsan.ali@uobasrah.edu.iq prof. dr. RAWDAH MAHMOD ALI rawdah.ali@uobasrah.edu .	
8. Course Objectives	
<p>The importance of natural chemical components of foods and their function.</p> <p>1. Chemical composition and proportions of ingredients in foods and food products.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3.1 Important chemical reactions in 	<ul style="list-style-type: none"> • T The importance and function of the natural chemical components of food. • How does the body obtain energy. • Mechanisms of energy conversion and how it is produced inside the cell
9. Teaching and Learning Strategies	
Strategy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estimate the additives and whether they are within permissible and safe limits. 2. Apply methods to detect adulteration of food and food products and determine the type and percentage of adulteration. 3. Applies methods for detecting spoilage of food and its products during storage and its causes resulting from manufacturing processes. 4. Diagnoses the causes of food production (manufacturing) problems and develops appropriate solutions to them. <p>Th. General and transferable skills:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presents information and explains phenomena orally and in writing. 2. Communicates appropriately in Arabic and English. 3. He works within a team and understands group behavior

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
15	2		<p>Water, its composition, types and hardness .Colloids, emulsions, foams, gels Carbohydrates - cycle shift - caramelization Crystallization, corn sweeteners, modified starch, sweeteners</p> <p>Fats, classification, triglycerides, fatty acids, phospholipids Food rancidity, self-oxidation, (antioxidants, water rancidity Proteins, amino acids and peptide bonds, classification of amino acids Classification of proteins, their structure, denaturation and functional properties</p> <p>Enzymes, active sites, activators and inhibitors of enzymes Beneficial and unhelpful changes to enzymes, food enzymes Solutions Coloring substances, chlorophyll, carotenoids, flavonoids.</p>	<p>Assignment 1</p> <p>Assignment 2</p>	

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Frennema, O.R. (1996). Food chemistry [1]. 3rd Ed. Marcel Dekker, Inc. New York, Basel, Hongkong
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:					
dairy chemistry					
2. Course Code:					
DACH319					
3. Semester / Year					
the second 2024-2023					
4. Description Preparation Date					
2024/2/5					
5. Available Attendance Forms:					
Hall					
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)					
2 hours for 14 weeks 4 units					
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)					
Name: Najla housen saper Email: Najla.saper@@uobasrah.edu.iq					
8. Course Objectives					
Course Objectives		<ul style="list-style-type: none"> • Understanding the chemical composition of milk. • Study of variation in milk composition. • Follow correct and scientific methods in raising dairy cattle and provide healthy conditions for milk production 			
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy		The Frankincense Chemistry curriculum is one of the important curriculum series in the Department of Food Sciences, as it guides students to the most important dairy principles, explaining the chemical composition of dairy products to help in knowing the benefits of these			
10. Course Structure					
Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method

1	2	Knowledge and understanding, brainstorming and mental skills,	Milk composition	PowerPoint display on screen	Daily questions, discussions and
2	2	–	milk fat	–	–
3	2	–	Milk proteins	–	–
4	2	–	Milk spoilage	–	–
5	2	–	rancidity,fat	–	–
6	2	–	fat oxidation	–	–
7	2	–	Milk sugar	–	–
8	2	–	Milk salts	–	–
9		–	Milk vitamins	–	–
10		–	Milk enzymes	–	–

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	dairy Chemistry / Dr. Mohsen Al-Shabibi and Dr. Amer Muhammad Ali
Main References (Sources)	dairy chemistry
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	Principles of dairy chemistry
Electronic References, Websites	Research in dairy chemistry

Course Description Form

1. Course Name:	
Metabolic pathways	
2. Course Code:	
MEPA323	
3. Semester / Year:	
Second 2023–2024	
4. Description Preparation Date:	
2014	
5. Available Attendance Forms:	
Essentially	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
5 (2 theoretical + 3 practical)	
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)	
Name: prof. <i>dr. sawsan ali hameed</i> Email: : sawsan.ali@uobasrah.edu.iq	
8. Course Objectives	
Course Objectives	<ul style="list-style-type: none">• T The importance and function of the natural chemical components
9. Teaching and Learning Strategies	

S trat egy	<p>Metabolic pathways are a series of chemical reactions that occur within a cell.</p> <p>These pathways are responsible for converting substrates into products, and are essential for maintaining cellular homeostasis. Understanding these pathways and their role in cellular processes can provide valuable insights into potential therapeutic targets.</p> <p>By studying the metabolic pathways associated with a particular disease or condition, researchers can identify potential targets for drug development. For</p>
---------------------------	---

10. Course Structure

10. Course Structure

		Required learning outcomes				
		Metabolism				
		Bioenergy uses: energy houses				
		Respiration				
		Krebs Cycle				
		Electron transport system and phosphorylation				
		The role of hormones in carbohydrate metabolism				
		lipid metabolism/digestion and absorption of .lipids				
		Classification of				

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources	
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals,	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Biotechnology /2
2. Course Code:
BITE443
3. Semester / Year:
Second / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
5/2/2024
5. Available Attendance Forms:
In person
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
5 / 3
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
Name: Dr. Shayma Thyab Gddoa Email: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq
8. Course Objectives

Course Objectives	<p>1-organisms or their extracts are used to develop or improve the production of medicines, food, agricultural crops, and health care requirements, and to treat many environmental and agricultural problems.</p> <p>2-The use of genetic engineering (genetic engineering) and heredity and its applications, as genetic engineering depends on controlling genes in a way that allows the emergence of new, preferred traits in the organism that it did not possess or that removes undesirable traits.</p> <p>3-Disposing of waste and producing useful, environmentally-friendly materials.</p>
-------------------	---

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
First	2		Production of organic acids from microorganisms	In person	
Second	2		Industrial Fermentation	In person	
Third	2		Production technology of bread yeast	In person	
Fourth	2		Production of vitamins from microorganisms	In person	
Fifth	2		Antibiotics	In person	
Sixth	2		Immobilized cells and enzymes	In person	
Seventh	2		First exam month	In person	

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Faiez A.Al-Ani, Biotechnology,1993
Main References (Sources)	Basil Kamil Dalaly, Selected Topics in Biotechnology, 1993
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of Biotechnology, 2007
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Biotechnology /1
2. Course Code:
BITE442
3. Semester / Year:
First / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
5/2/2024
5. Available Attendance Forms:
In person
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
5 / 3
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: **Dr. Shayma Thyab Gddoa**

Email: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq

Name: Raghad Saad Musa

Email: raghad.saad@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives	<p>1-organisms or their extracts are used to develop or improve the production of medicines, food, agricultural crops, and health care requirements, and to treat many environmental and agricultural problems.</p> <p>2-The use of genetic engineering (genetic engineering) and heredity and its applications, as genetic engineering depends on controlling genes in a way that allows the emergence of new, preferred traits in the organism that it did not possess or that removes undesirable traits.</p> <p>3-Disposing of waste and producing useful, environmentally-friendly materials.</p>
-------------------	---

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	
----------	--

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
First	2		The ways in which industrial microorganisms metabolize organic	In person	
Second	2		Energy metabolism in living organisms under aerobic and anaerobic conditions	In person	
Third	2		Cultivation methods used in Biotechnology	In person	
Fourth	2		Solid State Fermentation (SSF)	In person	
Fifth	2		Downstream processing in Biotechnology	In person	

Sixth	2		The production of amino acids	In person	
Seventh	2		First exam month	In person	

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Faiez A.Al-Ani, Biotechnology,1993
Main References (Sources)	Basil Kamil Dalaly, Selected Topics in Biotechnology, 1993
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of Biotechnology, 2007
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Biotechnology /2
2. Course Code:
BITE443
3. Semester / Year:
Second / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
28/2/2024
5. Available Attendance Forms:
In person
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

5 / 3

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: **Dr. Sarmad Ghazi Al-Shawi** Email: **sarmad.mohammed@uobasrah.edu.iq**

8. Course Objectives

Course Objectives	<p>1- The use of living organisms or their products in developing or improving the production of food, medicines, therapeutic nutrition, and food crops.</p> <p>- 2- The use of genetic engineering and heredity and its applications in the production of genetically modified foods and genetically modified organisms that are used in the production of foods with health, nutritional and economic returns.</p> <p>3- Disposing of waste and producing useful environmentally friendly materials, including enzymes, organic and fatty acids, sugars, antibiotics, etc.</p>
-------------------	---

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	<p>Lectures delivered directly by lecturer with enough discussion from the students, also using scientific illustration and virtual methods</p>
----------	--

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
First	2		Introduction about starters	In person	
Second	2		Starters types	In person	
Third	2		PCR	In person	
Fourth	2		Probiotics types	In person	
Fifth	2		Probiotics choosing criteria and their applications	In person	

Sixth	2		Single Cell Protein	In person	
Seventh	2		Exam	In person	

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Faiez A.Al-Ani, Biotechnology,1993
Main References (Sources)	Basil Kamil Dalaly, Selected Topics in Biotechnology, 1993
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	DR.R.C.DUBEY ,Textbook Of Biotechnology, 2007
Electronic References, Websites	https://www.labster.com/course-packages/biotechnology

Course Description Form

1. Course Name:
Principles of human nutrition
2. Course Code:
HUNU316
3. Semester / Year:
First / 2023-2034
4. Description Preparation Date:
30-1-2024
5. Available Attendance Forms:
Attendance/weekly

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)**2 Hours / 3 Units****7. Course Administrator's Name**Name: Alaa Mohamed Sadkhan Email: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq**8. Course Objectives:** **Studying the main components of food, their nutritional value, their health importance to humans, how the process of digesting food occurs within the human body, and studying the processes of metabolism and absorption and food-related diseases that humans can be infected with.**

Course Objectives

- **Study the chemical composition and physical characteristics of food, know the nutritional value and its effect on the body's health, the mechanism of food digestion in the human body, and know the natural and chemical changes of food that enters the human body.**

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

The lecturing strategy is used using PowerPoint slides, and while explaining the scientific material, the material is discussed with the student, and then questions are asked about the current material and linked to the previously explained material, while distinguishing the student who gives the correct answer and motivating him with thanks and praise and giving him a grade based on that answer. He is also asked to conduct reports. Semester for the same course subject, and a grade is calculated for it, with attention paid to the student's attendance and distinguishing him from others who are not committed to attendance, in addition to conducting daily and monthly examinations. (The strategy emphasizes linking learning to daily life, and female learners feel its benefit because the subject is related to human nutrition and health).

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
1	2	Introduction to food and nutrition	Introduction to food, nutrition, nutritional terms, and the relationship of food to other sciences	Two hours of theoretical lectures	Daily exam, quarterly exam and report
2	2	Nutrients	Water and proteins		
3	2	Nutrients	Carbohydrates (sugars and fiber)		
4	2	Nutrients	Fats		
5	2	An exam based on the four lectures above			
6	2	Nutrients	Vitamins and mineral elements		
7	2	Digestion and absorption	Digestion, hunger, thirst, food additives and nutritional planning		
8	2	Metabolic processes	Absorption and metabolism		
9	2	Food energy	Food energy calculations		
10	2	Nutrition and modern diseases	Obesity		

11	2	Nutrition and modern diseases	Nutrition and diabetes		
12	2	Nutrition and modern diseases	Nutrition, heart disease and atherosclerosis		
13	2	Nutrition and modern diseases	Nutrition and cancer		
14	2	Nutrition and modern diseases	Nutrition, nutritional deficiencies and anemia		
15	2	Calculate daily nutritional needs	Calculate daily nutritional needs		
16	2	A second exam using the above			

11. Course Evaluation

50 Exams (monthly and daily)
10 degree of comprehension
20 engagement
10 attendance
10 report
100 total score

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)

Principles of human nutrition

Main References (Sources)

Marei, Abdel Karim (2019). * Fundamentals of Nutrition, Dar Jalis Al-Zaman, Al-Zaytoonah University of Jordan

Owaida, Issam Hassan (2012). • Fundamentals of Human Nutrition, .Obeikan Library, Riyadh, fourth edition

Al-Sharjabi, Fahd Abdel Hamid (2015). • Principles of human nutrition and metabolism. Aden House for Printing and Publishing, Taiz University, Republic of Yemen

Aboul Fotouh, Sharifa (2006). Healthy • nutrition and a healthy body. Atlas Publishing House and Media Production. Cairo, Arab Republic of Egypt. first edition

Gandhi, Joanne Webster and Monem, • Zainab (translator) (2013). Food and Nutrition. King Abdulaziz City for Science and Technology, King Fahd National Library, Riyadh, Saudi Arabia. [first edition

Course Description Form

1. Course Name
Practical food manufacturing
2. Course Code:
HUNU316
3. Semester / Year:

First / 2023–2034	
4. Description Preparation Date:	
30-1-2024	
5. Available Attendance Forms:	
Attendance/weekly	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
3 Hours / 3 Units	
7. Course Administrator's Name	
Name: Alaa Mohamed Sadkhan Email: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq	
8. Course Objectives:. Preparing various types of solutions and preserving methods for various foods, such as preserving by canning, freezing and drying, making jams and marmalades, making fruit candied and concentrated, making juice and syrup, and making soft drinks.	
Course Objectives	Learn how to prepare solutions that use to preserve some types of food, as well as learn about ways to preserve food in different ways, how to make jams, juices, and soft drinks, and what are the problems facing these industries.
9. Teaching and Learning Strategies	

Strat egy	<p>The lecturing strategy is used using PowerPoint slides, and while explaining the scientific material, the material is discussed with the student, and then questions are asked about the current material and linked to the previously explained material, while distinguishing the student who gives the correct answer and motivating him with thanks and praise and giving him a grade based on that answer. He is also asked to conduct reports. Semester for the same course subject, and a grade is calculated for it, with attention paid to the student's attendance and distinguishing him from others who are not committed to attendance, in addition to conducting daily and monthly examinations. (The</p>
--------------	--

10. Course Structure

Wee	Ho	Required	Unit or	Learn	Evalua
1	3	Preparati on of solutions	Sugary, salty and acidic solutions	Thre e hours of	Daily exam, quarter ly
2	3	Methods for	Study the types of		
3	3	Food preservat	Cold preservatio		
4	3	Food preservat	Freezing preservatio		
5	3	An exam based on			

6	3	Food preservative	Preservation by		
7	3	Food preservative	Preservation by		
8	3	Food preservative	Preservation with		
9	3	The nannies	Methods of		
10	3	Marmalade	Methods of		
11	3	Pickles industry	Manufacture of tarshi		
12	3	Juice industry	Methods of		
13	3	Estimation of plant	Methods for		
14	2	A second exam			

11. Course Evaluation

- 7 Exams (monthly and daily)
- 3 degree of comprehension
- 5 Share
- 2 Attendance
- 3 Report

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)

Main References (Sources)	<p>1 . I, de, Zoysa. B, Kirkwood. R., Feachem and E Lindsay-Smith. 1984. Preparation of sugar-salt solutions. Trans R Soc Trop Med Hyg.78(2):260-2. doi: 10.1016/0035-9203(84)90294-3.</p> <p>2 .Mohammad Shafiur Rahman. 2007. Handbook of Food Preservation. Second Edition. CRC Press, Boca Raton, FL. DOI: 10.1201/9781420017373. ISBN: ISBN-13: 978-1-57444606-7.</p> <p>3 . Susan Featherstone. 2015. A</p>
---------------------------	---

Course Description Form

1. Course Name:
physical chemistry
2. Course Code:
PHCH219
3. Semester / Year:
Second Semester
4. Description Preparation Date:
7/ 2/ 2024
5. Available Attendance Forms:
Attendance in the class of sections 1, 2 and 3 , the practical part in the laboratory

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)**5 hr. / 3 units****7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)**

Name: Prof.Dr.Alaa Jabbar Abd

Email: alaa.abd@uobasrah.edu.iq

Name Dr. Abdulbasit Hasan

Email: abdulbasit.hasan@uobasrah.edu.iq**8. Course Objectives**

Course Objectives

- Introducing students to the physical chemistry of food products according to the vocabulary of the physical chemistry curriculum by giving a detailed idea about it and how to deal with it and benefit from it in the various food industries.
- Introducing students to the physical chemistry of food products and the applications of physical chemistry to solutions or living fluids that exist within living organisms, whether plant or animal, or their products, such as foodstuffs such as meat, milk, vegetables, and fruits.
- Gaining experience in the field of food physical chemistry qualifies him to work in quality control laboratories

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

- *Using modern teaching methods and illustrative films, as well as involving students in scientific lectures.
- *Reports on one of the topics related to the specialty.
- * Discussions inside the classroom

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
------	-------	----------------------------	----------------------	-----------------	-------------------

1	2 Theory 3 practical	Introduction of physical chemistry	Calculation methods for laboratory experiment		
2		General Gas Law	Refractive index		
3		Boyles law-R-constant	Rotation of polarized light		
4		Dalton law for molecular pressure	Spectrophotometry		
5		Thermodynamic	Surface tension		
6		Enthalpy – second law of thermodynamic	Viscosity		
7		First exam	First exam		
8		Liquid state- pressure vaporation	Boiling point		
9		Ideal solution- Raoult's law	Week acids dissociation		
10		Boiling point- Freezing Point	Week acids dissociation		
11		Osmotic Pressure	Triplicate solution		
12		Chemical equilibrium -Non-ideal solution	Extraction constant		
13		Ionization equilibrium- Water dissociation	Westphal balance		
14		pH – buffers solution	The capacity of buffer solutions		
15		Second exam	Second exam		

11. Course Evaluation

25 marks for the monthly theoretical exam, 5 marks for the student's activity in discussion during the lecture and scientific reports, 20 marks for the monthly practical exam, 50 marks for the semester exam (end of the semester)

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Physical chemistry for Food products, by Abid Ali Mahdi
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	Lectures prepared by the subject teacher based on methodological books and

Course Description Form

1. Course Name:	
Meat Processing / theoretical	
2. Course Code:	
MEPR420	
3. Semester / Year:	
Second / 2023-2034	
Second / 2023-2034	
4. Description Preparation Date:	
30-1-2024	
5. Available Attendance Forms:	
Attendance/weekly	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
2 Hours / 3.5 Units	
) 2 Hours / 3.5 Units	
7. Course Administrator's Name	
Name: Alaa Mohamed Sadkhan Email: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq	
8. Course Objectives: Studying The Types Of Red And White Meat And Fish, Studying The Chemical And Physical Composition, Nutritional Value And Health Importance, Knowing The Types Of Meat Preservation Methods And What Changes May Occur In These Different Methods.	
Course Objectives	<p style="text-align: center;">Knowing the chemical composition and physical characteristics of meat and fish and knowing its nutritional value and studying the changes that occur to it after slaughter and also during its preservation and its impact on the health of the body.</p>

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	<p>The lecturing strategy is used using PowerPoint slides, and while explaining the scientific material, the material is discussed with the student, and then questions are asked about the current material and linked to the previously explained material, while distinguishing the student who gives the correct answer and motivating him with thanks and praise and giving him a grade based on that answer. He is also asked to conduct reports. Semester for the same course subject, and a grade is calculated for it, with attention paid to the student's attendance and distinguishing him from others who are not committed to attendance, in addition to conducting daily and monthly examinations. (The strategy emphasizes linking learning to daily life, and female learners feel its benefit because the subject is related to human nutrition and health).</p>
----------	--

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
1	2	Introduction to types of red and white meat	Classification and classification of meat types	Two hours of theoretical lectures	Daily exam, quarterly exam and report
2	2	Specific characteristics of the muscle	The chemical composition and physical composition of the carcass and the		
3	2	Meat proteins and their types	Meat proteins and its types		
4	2	The nutritional importance of types of meat	The nutritional value of meat and the study of the basic elements to determine the quality of meat		

5	2	An exam based on the four lectures above			
6	2	Types of changes that occur in meat	Changes that occur after slaughter, turning muscles into meat and a change in		
7	2	Methods of preserving meat, including refrigeration and	Changes that occur after slaughter and the transformation of muscles into meat and		
8	2	Unconsumed meat	Methods of preserving meat, including cooling and freezing, and studying methods		
9	2	Qualitative characteristics of fish	Study of some types of meat unfit for human consumption and types of meat poisoning		
10	2	Chemical analysis of fish	The physical composition and chemical composition of fish		
11	2	Methods of preserving fish	Analysis of the main components of Mecca and the study of pigments and color		
12	2	Methods of preserving fish	Fish preservation and processing by cooling, freezing and drying		
13	2	Methods of preserving fish	Preserving fish by freezing, smoking, canning, and knowing fish spoilage		
14	2	Fish products	Preserving fish by irradiation, pickling, preservatives, studying		
15	2	Types of use of fish and their waste	Learn about fish products and the chemical, physical and sensory methods used in assessing the quality of fish		
16	2	A second exam using the above lecture material			

11. Course Evaluation

50 Exams (monthly and daily)
10 degree of comprehension
20 engagement
10 attendance
10 report
100 total score

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)

MEAT AND FISH TECHNOLOGY

Main References (Sources)

[1] AL-TAI, MUNIR ABOUD JASSIM AL-TAI (1986). MEAT AND FISH TECHNOLOGY
[2] HINDI, MAZEN JAMEEL (1985). FISH PRODUCTS TECHNOLOGY.
[3] REFORMER RASHID MAHJOUR (1990). MICROBIOLOGY IN FOODS. SECOND EDITION. HIGHER EDUCATION PRESS, UNIVERSITY OF BAGHDAD. 560 PAGES
[4] PARTNER, YOUSSEF MOHAMED (2005) MEAT TECHNOLOGY. AL-FATEH UNIVERSITY PUBLICATIONS, TRIPOLI, LIBYA, 376 PAGES.
[5] AL-AFANDI, SALAH MAHMOUD YOUSSEF (2012). MEAT HEALTH AND SAFETY, GENERAL ORGANIZATION FOR EXPORT AND IMPORT CONTROL, ARAB REPUBLIC OF EGYPT, 100 PAGES. COURSE ASSESSMENTS

Course Description Form

1- Course Name

Mathematics

2- Course Code:

MATH111

3- Semester/Year
First Semester/2023 - 2024
4- Date of Description Preparation
2024/2/1
5- Available Attendance Forms
Full-time (Theoretical Lecture)
6- Total Credit Hours/Units
2 hours per week for 14 weeks
7- Course Coordinator:
Jenan Abd Alemam Najem, Email: jenan.najem@uobasrah.edu.iq
8- Course Objectives:

Course Description Form

1. Course Name:
The basics of horticulture, the practical part
2. Course Code:
HOT112
3. Semester / Year:
First Semester : / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
First course for the academic: 2023-2024
5. Available Attendance Forms:
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
3Hours / 1.5 Unite
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
Name: Zainab abd alameer Email: Zainab saihood.uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

• The curriculum included the study of the concept of horticulture, the division of horticultural crops according to the time period, horticultural division and according to the duration of their life, the study and methods of growing horticultural crop species, methods of reproduction, horticultural service, cutting and shaping

- Student review of his knowledge of chemistry
 - This information is needed throughout the study period ..
 -
 -

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

It includes a modern teaching strategy in achieving learning goals in general and education in particular and identifying the types of horticultural crops grown in Iraq and methods of propagation and agricultural circles suitable for growing plants and the difficulties faced by the student in understanding and acquiring the concepts of growing horticultural plants and treating difficulties by determining the appropriate date for planting each crop and conducting agricultural service operations and determining the appropriate environment for planting each plant and helping students to acquire the correct scientific concepts for growing and caring for plants

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
the first	2		The concept of horticulture and the division of horticultural crops by time period Seed planting method Agricultural circles Learn about horticultural plants, vegetable fruits, ornamental plants, and medicinal drug plants Reproduction in horticultural plants Sexual reproduction, vegetative propagation by cuttings, budding, rhizomes, grafting Horticultural crop composition, service process Hoeing, mulching, Annuals, fertilizing and irrigation Plant non-annuals and perennials Cutting and Recycling Process shaping Horticultural plant breeding methods	My presence	Students participate in the lecture through questions coz exam Monthly exams
the second	2				
the third	2				
the fourth	2				
Fifth	2				
VI	2				
Seventh	2				
VIII	2				
Ninth	2				
The tenth	2				

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Principles of Horticulture and Garden Engineering Book Ayad Hani Al-Allaf
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Principles of Horticulture, theoretical part
2. Course Code:
3. Semester / Year:
First Semester : / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
First course for the academic: 2023-2024
5. Available Attendance Forms:
In a present way
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
2Hours 3 Unite
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
Name: Dr. Nadia naser hamed Email: nadia.hamed@uobasrah.edu.iq Dr. jamal Abdulrida Abdulsaeed Email: jamal.abdulredha@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

1- Giving an introduction to orchard plants and knowing the nutritional value of these crops. 2- Identify the most important protected agricultural facilities, such as glass and plastic houses, wooden canopies, and others. 3 - Design and planning systems for gardens and outdoor spaces. 4. Environmental conditions and their effect on horticultural plants 5. Learn how to grow vegetable and fruit plants and what their most

- The student reviews his information about how to grow horticultural plants and the appropriate time to plant each crop.....
- .. Need for this information throughout the study period.....

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

The modern teaching strategy includes achieving the objectives of learning in general and teaching in particular, identifying the types of horticultural crops grown in Iraq, methods of their propagation, the appropriate agricultural media for growing plants, the difficulties that the student faces in understanding and acquiring the concepts of growing horticultural plants, and treating difficulties by determining the appropriate date for planting each crop and performing service operations. Agriculture, determining the appropriate environment for growing each plant, and helping students acquire the correct scientific concepts for growing and caring for plants, as well as knowing the effect of environmental conditions on the growth and distribution of these plants and the nutritional value of economic horticultural plants. It also includes: 1- Education strategy: collaborative concept planning. 2- Education strategy: brainstorming. 3- Education Strategy: Notes Series

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
------	-------	-------------------	----------------------	-----------------	-------------------

the first	2	Introduction to horticulture Nutritional value of horticultural crops Effect of temperature on crops Farming in air-conditioned homes First month exam Garden design and planning systems Basics of harvesting horticultural crops Establishing fruit orchards Fertilizing ornamental plants Second month exam	1-Explaining the scientific material by displaying the lectures on the screen. 2- Involving students in the lecture by asking them scientific questions. 3- Requesting scientific reports to be done after each lecture.	In a present way	Weekly, monthly, daily, and written exams, and the end-of-course exam
the second	2				
the third	2				
the fourth	2				
Fifth	2				
VI	2				
Seventh	2				
VIII	2				
Ninth	2				
The tenth	2				
11	2				
12	2				
13	2				
14	2				
15	2				

11. Course Evaluation

It is distributed as follows: 30 marks for the theoretical exam, 20 marks for the practical exam, 50 marks for the final exam.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Principles of Horticulture and Garden Engineering Book
Main References (Sources)	Al-Alaf, Iyad Hani, Principles of Basta Science, University of Mosul 2016
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	Al-Muhtasib, Jalal, A guide to propagating and grafting citrus seedlings, Ministry of Agriculture
Electronic References, Websites	https://www.noor-book.com/%D9%83%D8%AA%D8%A7%D8%A8-The-manual-of-horticulture-pdf#google_vignette

<p>- Educational Objectives of the Course</p>	<p>-Enable students to think critically and find new solutions to problems using mathematics</p> <p>-Develop the ability to apply mathematical concepts to real-world challenges in agriculture, such as improving productivity and reducing negative environmental impacts</p> <p>- Engage in scientific research in agriculture and the environment, where agricultural research relies on the analysis and use of mathematical data and information</p>
--	---

9- Teaching and Learning Strategies

Strategies	<p>-Provide students with the fundamentals and additional topics related to previous learning outcomes</p> <p>-Enable students to acquire knowledge and understand the domain of functions and determine the range of functions</p> <p>-Enable students to acquire knowledge and understanding of the basics of integration and its applications</p>
-------------------	--

Course Structure (Week by Week)

Week	Hours	Required Learning	Unit or Tonic Name	Learning Method	Assessment Method
1	2	Introduction to Functions	Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams Daily and Monthly Including Final Exams and Daily Reports

2	2	Methods of Finding the Domain of Functions	Domain of Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
3	2	Methods of Finding the Range of Functions	Range of Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
4	2	Methods of Finding the Limits of Functions	Limits of Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
5	2	Properties of the Limits and Methods of Finding It at Infinity	limits at Infinity	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and
6	2	Introduction to Function Graphing	Function Graphing	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
7	2	Methods of Function Derivation Using Definitions and Differentiation Methods	Derivation of Function	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
8	2	Explanation of Finding the Equation of the Tangent for Functions	Equation of the Tangent	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Daily Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports

9	2	Introduction to Indefinite Integration and its Properties	Indefinite Integration	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
10	2	Explanation of How to Calculate Definite Integration and its Properties	Definite Integration	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
11	2	Explanation and Definition of Derivatives and Integration of Trigonometric Functions and their Properties	Trigonometric Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
12	2	Explanation and Definition of Derivatives and Integration of Logarithmic Functions and their Properties	Logarithmic Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
13	2	Explanation and Definition of Exponential Functions and their Properties, and how to Calculate Derivatives and Integrals	Exponential Functions	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports
14	2	Explanation of Some Integration Methods	Integration Methods	Lectures Theoretical + Dialogue and Discussion	Exams and Monthly Including Final Exams and Daily Reports

11- Course Evaluation	
<ul style="list-style-type: none"> - Daily exams with scientific questions - Participation grades for competitive questions on study topics - Assign grades for homework and reports - Assign grades for student activity during lectures and their commitment to attendance 	
12- Resources	
Textbooks	
Main references	<p>1) Ayres, Frank and Mendelson, Elliott., (2012), Schaum's Outline of Calculus, 6th Edition. US: McGraw- Hill</p> <p>2) Thomas, Jr., Weir, Hass, (2014), Thoma's Calculus, 13th Edition.</p>
Recommended Books and Supplementary References (Scientific Journals, Reports,	Various Research on Functions and Integrals
Electronic References, Internet Websites	Mathway Algebra Problem Solver

Course Description Form

1. Course Name:
Storage pests
2. Course Code:
STPE214
3. Semester / Year:
Second / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
5/2/2024
5. Available Attendance Forms:

In person

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

5 / 3

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Dr. Shayma Thyab Gddoa

Email: shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives

1-Introducing food store pests that include microorganisms (bacteria, fungi, and viruses), insects of all kinds, rodents (mice and rats), birds of all kinds, and animals.
2-Use good specifications and conditions when setting up stores to store food products.

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject	Learning Method	Evaluation Method
First	2		Pests	In person	
Second	2		Pests affect fruits	In person	
Third	2		Pests found in	In person	
Fourth	2		Pests attack	In person	

Fifth	2		Pests of cold food	In person	
Sixth	2		Pests of canned	In person	
Seventh	2		First month exam	In person	
6weake	2h		According to the	In person	

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Abdul Qader Aqab Qassem, pests of
Main References (Sources)	Hisham Mohamed Salih, Food
Recommended Books and References (Scientific)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
general chemistry Theoretical
2. Course Code:
GECH127
3. Semester / Year:
First/ 2022-2023
4. Description Preparation Date:
30/1/2024

5. Available Attendance Forms:

In the hall

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

3.5 /30

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: **FALEEHA HASAN HUSSEIN** Email: faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq
 Enas Abdul-Rahman Ali enas.ali@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives

The curriculum included a general study of chemistry for some of its branches, including theories, laws of solubility and the solubility product constant, giving some examples of them.

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
15	2	Preparing highly competent students in theoretical and practical foundations and methods of conducting laboratory analyzes using modern technologies.	Theoretical general chemistry	Explanation, presentation of the model and lecture	Exams
12	3				

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Nothing
Main References (Sources)	<p>[1] Basics of general chemistry</p> <p>[2] Foundations of quantum chemistry: theory and application</p> <p>{3} Muhyiddin Al-Bakoush and others. (2003). Principles of General Chemistry, Tripoli, 687 pages.</p> <p>[4] Theoretical and practical foundations of quantitative and gravimetric chemistry (2023)</p>
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	Scientific journals in the field of general chemistry
Electronic References, Websites	The website of the College of Agriculture in addition to the Internet

Course Description Form

1. Course Name	
Meat Processing /Practical	
2. Course Code:	
MEPR420	
3. Semester / Year:	
Second / 2023-2034	
4. Description Preparation Date:	
30-1-2024	
5. Available Attendance Forms:	
Attendance/weekly	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
3 Hours / 3.5 Units	
7. Course Administrator's Name	Alaa Mohamed Sadkhan
Name: Alaa Mohamed Sadkhan	Email: alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives: Analysis of the main components of meat (red and white) by studying the physical and chemical tests for them and qualitative tests for raw meat and its products, estimating the quality and freshness of meat and fish, methods of preservation and manufacturing some meat and fish products

Course Objectives

•Knowing the quality and freshness of meat of all kinds, red and white, assessing its qualitative and sensory characteristics, and its ability to be consumed or not, as well as studying some products manufactured from it.

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

The lecturing strategy is used using PowerPoint slides, and while explaining the scientific material, the material is discussed with the student, and then questions are asked about the current material and linked to the previously explained material, while distinguishing the student who gives the correct answer and motivating him with thanks and praise and giving him a grade based on that answer. He is also asked to conduct reports. Semester for the same course subject, and a grade is calculated for it, with attention paid to the student's attendance and distinguishing him from others who are not committed to attendance, in addition to conducting daily and monthly examinations. (The strategy emphasizes linking learning to daily life, and female learners feel its benefit because the subject is related to human nutrition and health).

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
1	3	Main components of meat	Analysis of the main components of meat (red and white)	Three hours of practical lectures	Daily exam, quarterly exam and report

2	3	Estimation of the chemical content of meat	Fat Determination		
3	3	Estimation of the chemical content of meat	Protein Determination		
4	3	Quality characteristics of meat	Quality checks for raw meat and meat products		
5	3	An exam based on the four lectures above			
6	3	Fish quality	Assessment of fish quality and freshness		
7	3	Meat preservation	Methods of preserving meat and fish		
8	3	Fish meat processing	Various uses of fish and its leftovers		
9	3	Quality characteristics of protein	Studying the functional properties of proteins		
10	3	Meat and fish products	Manufacture of various products of meat and fish		
11	3	Measuring the tenderness and juiciness of meat	Effect of pH on muscle ability to hold water in meat, fish and poultry		
12	2	A second exam using the above lecture material			

11. Course Evaluation

7 Exams (monthly and daily)
 3 degree of comprehension
 5 Share
 2 Attendance
 3 Report
 total score 20

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Practical meat and fish technology
Main References (Sources)	<ul style="list-style-type: none"> •Al-Tai, Munir Abboud and Al-Mousawi, Umm Al-Bishr Hamid Jaber (1992). Practical meat and fish technology. College of Agriculture, University of Basra, 142 pages. •Partner, Youssef Mohamed (2005) Meat Technology. Al-Fateh University Publications, Tripoli, Libya, 376 pages. •Al-Afandi, Salah Mahmoud Youssef (2012). Meat Health and Safety, General Organization for Export and Import Control, Arab Republic of Egypt, 100 pages.

Course Description Form

1. Course Name:
Computer Applications /2
2. Course Code:
COMP101
3. Semester / Year:
2/2024
4. Description Preparation Date:
It is the complementary curriculum for the first semester, as it provides a more comprehensive approach to computer applications by incorporating computer
5. Available Attendance Forms:

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)					
(3 ساعات) / 1.5					
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)					
Name:		Dr. zina tareq alkanan		Email:	
		Zina altmeme@yahoo.com			
8. Course Objectives					
Course Objectives			<ul style="list-style-type: none"> • Dealing with computer applications • Dealing with printing, organizing reports, and handling tables • Preparing statistics and ensuring ease of 		
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy		Practical application on the calculator.			
10. Course Structure					
The grade of the subject depends on the following aspects:					
Week	Hours	Required	Unit or Subject	Learning	Evaluation
1	3		Reviewing Computer Component		
2	3		Tab: Home Tab: Insert Dealing		
3	3		Inserting page numbers Page layout		

4	3		Input data into a spreadsheet.		
5			Exam 1.		
6	3		Insert Column Insert Row Delete		
7	3		Types of protection		
8	3		Microsoft Office Word Power point Open the P... P...		
9			Exam 2		
10	3		Structural diagrams Function		
11	3		Running Access program Securing the database with a password		

12	3		Import a pre-created		
13	3		Sorting data Restricting data		
14	3		Discussion of reports		
15	3		General exercises and		

11. Course Evaluation

50 Midterm Exam + 50 Final Exam

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	The Basics of Computers and Office Applications
Main References (Sources)	الانترنت
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	Curriculum of the Computer and Internet Unit
Electronic References, Websites] Curricula of several different colleges that teach computer science

Course Description Form

1. Course Name:
Liquid milk
2. Course Code:
LIML324

3. Semester / Year:						
2023/2						
4. Description Preparation Date:						
It is the complementary curriculum for the first semester, as it provides a more comprehensive approach to computer applications by incorporating computer						
5. Available Attendance Forms:						
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)						
3.5 and (2 hours)						
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)						
Name: Dr. zina tareq alkanan Email:						
Zina.altmama@yuhoc.com						
8. Course Objectives						
Course Objectives				<ul style="list-style-type: none"> The student should be familiar with the basic components of milk. 2- The student should be familiar with the physicochemical properties of milk and the factors that affect milk 		
9. Teaching and Learning Strategies						
Strategy		Display on the video screen, photos, illustrations, and a slide presentation.				
10. Course Structure						
The grade of the subject depends on the following aspects:						
Week	Hours	Required	Unit or Subject	Learning	Evaluation	
1			Liquid Milk: Definition			
2			Composition of Milk			
3			Properties of Natural Milk			

4			Milk Productio n and		
5			Healthy Milk Productio		
6			Milk Adulterati on		
7			Diseases Transmitt ed by		
8					
9			Transport ing Raw Milk to		
10			Processin g Milk in Dairy		
11			Thermal Treatmen ts of Milk		
12			Effect of Thermal Treatment		
13					
14			Cream Manufact uring		
15			Condense d and Powdered		

11. Course Evaluation	
50 Midterm Exam + 50 Final Exam	
12. Learning and Teaching Sources	
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	The Basics of Computers and Office Applications
Main References (Sources)	الانترنت
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)	Curriculum of the Computer
Electronic References, Websites] Curricula of several different colleges that teach computer science for the

Course Description Form

1. Course Name:
English Language
2. Course Code:
ENGL106
3. Semester / Year:
2023
4. Description Preparation Date:
2018
5. Available Attendance Forms:
On campus
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
2 units
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
Name: Abdulrahman H. Laftah Email: uneabdo@yahoo.com

8. Course Objectives

Course Objectives

- To enable the learner to communicate effectively and appropriately in real life situation
- To use English effectively for study purpose across the curriculum
- To develop and integrate the use of the four language

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

This class focuses on essential language abilities such as reading, writing, speaking, listening, and critical thinking, observing, and delivering presentations. Continuous attention will be given to building vocabulary and honing composition skills throughout the program. The curriculum encompasses the exploration of diverse literary forms, including short stories and non-fiction. The primary emphasis of the course lies in advancing proficiency in both reading and writing.

10. Course Structure

Week	Hours	Requirements	Unit or Subject	Learning	Evaluation
15	2	Reading Writing	Grammar Communi	At class	Exam s

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Pre-Intermediate Student's Book: New Headway, Phrasal Verbs and Lists
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:					
DAIRY CHEMESTRY					
2. Course Code:					
DACH319					
3. Semester / Year:					
Second Semester/2023					
4. Description Preparation Date:					
30/1/2024					
5. Available Attendance Forms:					
Laboratories					
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)					
3 hours per week distributed over 14 weeks / number of unit 6					
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)					
Name: Najla housen saper		Email: Najla.saper@@uobasrah.edu.iq			
Name: Raghad Saad Musa		Email: raghad.saad@uobasrah.edu.iq			
8. Course Objectives					
Course Objectives			Teaching the student to understand the components of milk and its products, and methods for measuring the proportions .of milk components and its products		
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy		Generating creative ideas and emphasizing the importance of opinions and diverse perspectives, as well as fostering teamwork in the laboratory for students.			
10. Course Structure					
Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
1	3		Definition of milk and its components		

2	3		milk proteins		
3	3		Methods of estimating protein in milk		
4	3		Paper chromatography		
5	1		the first exam		
6	3		Estimate the percentage of milk fat		
7	3		Lactose sugar crystal		
8	3		Effect of exhaustion and salts on clotting		
9	1		Second exam		
10	3		Types of cheesed enzymes and estimate the strength of exhausted		
11	3		Types of cheeses		
12	3		Estimate calcium and magnesium with milk		
13	3		Structural interactions		

14	1		Practical		
15	2				

Mid Exam

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 20 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Book of dairy Chemistry
Main References (Sources)	Reading of dairy Chemistry
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Dairy microbiology
2. Course Code:
DAMB322
3. Semester / Year:
Second / 2023-2024
4. Description Preparation Date:
5/2/2024
5. Available Attendance Forms:
In person
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

5 / 3

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Prof. Dr. Alaa Kareem Niamah Email: alaa.niamah@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

- | | |
|-------------------|---|
| Course Objectives | <ul style="list-style-type: none"> • Knowing the natural antibiotics found in milk • Detect types of harmful bacteria transmitted through milk and its products |
|-------------------|---|

9. Teaching and Learning Strategies

- | | |
|----------|---|
| Strategy | <ul style="list-style-type: none"> • Receiving direct lectures from the teacher. • Using modern learning methods. |
|----------|---|

10. Course Structure

Week	Hours	Requirements	Unit or Subject	Learning	Evaluation
First	2		The introduc	In pers	
Second	2		Milk	In	
Third	2		Natural antibioti	In pers	
Fourth	2		Cream	In	
Fifth	2		Butter	In	
Sixth	2		Margen	In	
Seventh	2		First Cheese	In	
Eighth	2			In	
Ninth	2		Dairy ferment	In pers	
Tenth	2		Starters	In	
Eleventh	2		Lactic	In	
Twelfth	2		Probioti	In	
Thirteenth	2		Antigen	In pers	
Fourteenth	2		Metabol	In pers	
Fifteenth	2		Second	In	

11. Course Evaluation	
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.	
12. Learning and Teaching Sources	
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	
Main References (Sources)	1. Probiotic Dairy Products (book).
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports)	Dairy science journal
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name
Quality control
2. Course Code:NO
QUCO419
3. Semester
/ Year: 2023-2022
4. Description Preparation Date:
2022
5. Available Attendance Forms:
My presence in the halls of the College of Agriculture
6. Number of Credit Hours (Total) /
3 hours Units 3.5
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
Dr. Diaan Faleh Abdullah Name: Sheren Fadhel Abbas Email: sheren.abbas@uobasrah.edu.iq sara hashem

8. Course Objectives					
Course Objectives		<ul style="list-style-type: none"> • The student's knowledge of the applied foundations of the basic quality control subject, the extent to which the subject relates to daily life and how to deal with it, knowledge of methods of fraud, the most important common mistakes in the process of 			
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy		<p>THE PRACTICAL SECTION OF THE PRINCIPLES OF INDUSTRIES COURSE AIMS TO DEVELOP AND LINK THE PRACTICAL EXPERIENCES OF THE STUDENT, WITH THE THEORETICAL INFORMATION OF THE STUDENT, AND THE CONSOLIDATION OF THE THEORETICAL FOUNDATIONS THAT THE STUDENT RECEIVES, AND INSTALL IT IN HIS MIND. PRACTICAL EXPERIENCES THAT BENEFIT THE STUDENT HAVE BEEN SELECTED, IN THE METHODS OF I ON FRAUD AND WAYS TO DETECT IT.</p>			
10. Course Structure					
Week	Hour	Required	Unit or Subject	Learning	Evaluation

15	3	Knowledge and understanding, brainstorming and mental skills, professional and scientific skills, and general skills	Quality, quality measures and quality marks Metrics - and measurements Defects and estimation of defects and sources of contamination Chemical and microbia	Laboratory experiments.	Evaluation during the practical experiment in the laboratory.
----	---	--	--	-------------------------	---

--	--	--	--	--	--

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	[1] Basics of quality control
---	-------------------------------

Main References (Sources)	The methodological book for the subject of quality control
---------------------------	--

Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	[3] Standard specifications for food quality and nutrition
Electronic References, Websites	And the book Food Quality Control and Food Safety

Course Description Form

1. Course Name:

Cereal Processing

2. Course Code:

CEPR313

3. Semester First /

2023-2024

4. Description Preparation Date:

31-1-2024.

5. Available Attendance Forms:

6. 3 Hours

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Bushra bader jerad

Email: bushra.jeraduobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives

- Training on laboratory bread making and sensory evaluation
- Training in making Arabic bread, cakes and biscuits
- Bread hardening tests
- Estimation of yeast activity.

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
8	3		Training in making bread and pastries such as cakes	practical	Sensory methods
6	3		Morphological characteristics of grains Determination		Sensory methods

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Saidi.(1983).Mohammad Abd.(1983).Cereal technology
Main References (Sources)	Saidi.(1983).Mohammad Abd.(1983).Cereal technology
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Cereal Processing
2. Course Code:
CEPR313
3. Semester First / 2023-2024
4. Description Preparation Date:31-1-2024.

5. Available Attendance Forms:					
6. 1Hour					
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)					
Name: Bushra bader jerad Email:bushra_jeradb@scrbh.edu.jo					
8. Course Objectives					
Course Objectives			<ul style="list-style-type: none"> • Knowing the characteristics of cereal • How to deal with grain shipments • Grain storage 		
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy					
10. Course Structure					
Wee k	Ho urs	Requi red	Unit or	Lear ning	Evalua tion
5	2		Manufac ture of coarse wheat Grindin		
8	3h		Study of the physical properti		
11. Course Evaluation					
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.					
12. Learning and Teaching Sources					
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)			Saidi.(1983).Mohammad Abd.(1983).Cereal technology		

Main References (Sources)	Saidi.(1983).Mohammad Abd (1983) Canal technology
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Microbiology
2. Course Code:
MICB218
3. Semester / Year:
First Semester
4. Description Preparation Date:
4/ 2/ 2024
5. Available Attendance Forms:
attendance in the hall of Sections 1, 2, and 3 and the practical part in the microbiology laboratory
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
5 hr. / 3 units
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
Name: Prof.Dr.Alaa Jabbar Abd Email: alaa.abd@uobasrah.edu.iq Name Assist.Prof.Dr. Saher Sabih George Email: saher.george@uobasrah.edu.iq Zainab abd Ali Email: zainab.abdali@uobasrah.edu.iq
8. Course Objectives

Course Objectives	<ul style="list-style-type: none"> • Introducing students to the basics of microbiology according to the vocabulary of the microbiology curriculum by giving a detailed idea about it and how to deal with it and benefit from it in various life applications. • Introducing students to the fields of microbiology in (food - medicine - industry) and the most important microbial diseases that affect humans and plants and how to spread and resist them. • Introducing students to the pros and cons of the presence of microorganisms in nature.
-------------------	--

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	<ul style="list-style-type: none"> *Using modern teaching methods and illustrative films, as well as involving students in scientific lectures. *Reports on one of the topics related to the specialty. * Discussions inside the classroom
----------	--

10. Course Structure

Week	Hours	Required	Unit or Subject	Learning	Evaluation
------	-------	----------	-----------------	----------	------------

1			Microbio		
2			logy		
3			Morphol		
4			ogical of		
5			Bacteria		
6	2		Anatom		
7	The		y of		
8	ory		Bacteria		
9	3		Growth		
10	prac		of the		
11	tical		bacteria		
12			Bacteria		
13			growth		
14			and		
15			reproduc		

11. Course Evaluation

25 marks for the monthly theoretical exam, 5 marks for the student's activity in discussion during the lecture and scientific reports, 20 marks for the monthly practical exam, 50 marks for the semester exam (end of the semester)

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Al-Dulaimi, Khalaf Sufi. Basics of microbiology.
Main References (Sources)	Principles of microbiology / Dr. Faraz Aziz Al-Aziz and
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)	
Electronic References, Websites	Lectures prepared by the subject teacher based on

Course Description Form

1. Course Name:
Food Industries
2. Course Code:

FOIN131						
3. Semester / Year:						
The second 2024						
4. Description Preparation Date:						
2018						
5. Available Attendance Forms:						
In presence						
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)						
3 hour 3hour						
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)						
Nawal khaled zben Email: : nawal.zben@uobasrah.edu.iq						
Name:Alia Zyara Hashim Email: : alia.hashim@uobasrah.edu.iq						
ا.م.د.بتول محمود محمد الايميل: batool.muhmed@uobasrah.edu.iq						
8. Course Objectives						
Course Objectives			<ul style="list-style-type: none"> • The importance of food industries • Food components include proteins, carbohydrates, fats, vitamins and minerals. •.Methods of preserving, storing and manufacturing food physiological, 			
9. Teaching and Learning Strategies						
Strategy		This science is explained and is related to many applied sciences such as chemistry, physics, biology, physiology, crops, horticulture, and economics.				
10. Course Structure						
W	H	Require	Unit or	Learn	Eval	
ee	ou	d	Subject	ing	uatio	
1		Explain	The	In	Powe	
2	2	the unit	importa	prese	rPoin	
3		require	nce of	nce	t	

15	3	Knowledge and understanding, brainstorming	The student's knowledge of the practical foundation	Laboratory experiments	Evaluation during the practice
11. Course Evaluation					
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.					
12. Learning and Teaching Sources					
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)			Principles of food industries		
Main References (Sources)			Principles of food industries		
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)			Food chemistry		
Electronic References, Websites			Manufacturing process chain Basics of food science		

Course Description Form

1. Course Name:
Quantitative Chemistry
2. Course Code:
QUCH112
3. Semester / Year:
Second/ 2022-2023
4. Description Preparation Date:
30/1/2024
5. Available Attendance Forms:
In the hall
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

3.5 /30					
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)					
Name: FALEEHA HASAN HUSSEIN Email: faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq Enas Abdul-Rahman Ali enas.ali@uobasrah.edu.iq					
8. Course Objectives					
Course Objectives	Analytical chemistry studies the indicators used in the analysis of acids and bases, the foundations of choosing the indicator, the mechanism of the work of the indicator, and calculating the ph for all solutions.				
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy					
10. Course Structure					
W	H	Required learning	Unit or	Learni ng	Evalu ation
15	2	Preparin g highly compete nt students	Theor etical analyt ical Chemi	Explan ation, present ation of the	Exam s
11. Course Evaluation					
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.					
12. Learning and Teaching Sources					
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)			Nothing		

Main References (Sources)	<p>[1]Basics of general chemistry</p> <p>[2]Foundations of quantum chemistry: theory and application</p> <p>{3} Muhyiddin Al-Bakoush and others. (2003). Principles of General Chemistry, Tripoli, 687 pages.</p>
Recommended Books and References (Scientific Journals, Electronic References, Websites)	<p>Scientific journals in the field of general chemistry</p> <p>The website of the College of Agriculture in addition to the Internet</p>

Course Description Form

1. Course Name:
Food Sanitation
2. Course Code:
FOSA215
3. Semester / Year:
First Semester
4. Description Preparation Date:
8/ 2/ 2024
5. Available Attendance Forms:
attendance in the hall of Sections 1, 2, and 3 and the practical part in the microbiology laboratory
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
5 hr. / 3 units
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Assis Prof.Dr. Ammar B. ALtemimi

Name Assist.Prof.Dr. Saher Sabih George Email: saher.george@uobasrah.edu.iq

Nawal khaled zben

Email: : nawal.zben@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives	<ul style="list-style-type: none">• Introducing students to the basics of microbiology according to the vocabulary of the microbiology curriculum by giving a detailed idea about it and how to deal with it and benefit from it in various life applications.• Introducing students to the fields of microbiology in (food - medicine - industry) and the most important microbial diseases that affect humans and plants and how to spread and resist them.•• Studying food contamination and its relationship to individual health• Knowing how dangerous microorganisms are to health• Knowing the relationship between microorganisms and infection with diseases• Knowing the extent of the danger of some types of fungi and viruses and their relationship to the health of the individual• Finding ways to prevent diseases <p>A comprehensive study of the types of poisoning that can be transmitted through food and how it can be prevented</p>
-------------------	---

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	<ul style="list-style-type: none">*Using modern teaching methods and illustrative films, as well as involving students in scientific lectures.*Reports on one of the topics related to the specialty.* Discussions inside the classroom
----------	---

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
------	-------	-------------------	----------------------	-----------------	-------------------

1	2 Theory 3 practical		-1 Micro- organisms 2The importance of food health		
2			-3chemical hazard		
3			4- Biological Hazards		
4			5- -Botulism Food Poisoning		
5			6- Food poisoning by infection and poison		
6			7- Bacillus Food Poisoning		
7			8- Shigellosis food poisoning		
8			9- -Enter pathogenic <i>Escherichia coli</i>		
9			10- -Mycotoxins		
10			11- Adulterated Foods		
11			12- Hazard Analysis Critical Control Point)		
12			Food Sampling and samples perperation		
15		3	Method detected the efficiency of cleaning and sanitation		

11. Course Evaluation

25 marks for the monthly theoretical exam, 5 marks for the student's activity in discussion during the lecture and scientific reports, 20 marks for the monthly practical exam, 50 marks for the semester exam (end of the semester)

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	1- Food Hygiene Book 2008 2- Food Safety Book 2008 3-Bacterial toxins 2012
Main References (Sources)	Practical Microbiology Principles
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	Practical Microbiology Principles
Electronic References, Websites	Lectures prepared by the subject teacher based on methodological books

Course Description Form

1. Course Name:						
dairy chemistry						
2. Course Code:						
DACH319						
3. Semester / Year						
the second 2024-2023						
4. Description Preparation Date						
2024/2/5						
5. Available Attendance Forms:						
Hall						
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)						
2 hours for 14 weeks 4 units						
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)						
Name: Najla housen saper			Email: Najla.saper@@uobasrah.edu.iq			
Raghad Saad Musa			Email: raghad.saad@uobasrah.edu.iq			
8. Course Objectives						
Course Objectives			<ul style="list-style-type: none"> • Understanding the chemical composition of milk. • Study of variation in milk composition. • Follow correct and scientific 			
9. Teaching and Learning Strategies						
Strategy		Generating creative ideas and emphasizing the importance of opinions and diverse perspectives, as well as fostering teamwork in the laboratory for students				
10. Course Structure						
Wee k	Ho urs	Requi red	Unit or	Learni ng	Evalua tion	

14	2			Two hours of theoret ical lecture	Daily exam, quarte rly exam and
12	3				
11. Course Evaluation					
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.					
12. Learning and Teaching Sources					
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)			dairy Chemistry / Dr. Mohsen Al Shabibi and Dr. Amer		
Main References (Sources)			dairy chemistry		
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)			Principles of dairy chemistry		
Electronic References, Websites			Research in dairy chemistry		

Course Description Form

1. Course Name:
General Chemistry
2. Course Code:
GECH127
3. Semester / Year:
Second/ 2022-2023
4. Description Preparation Date:
30/1/2024
5. Available Attendance Forms:
In the hall
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

3.5 /30						
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)						
Name: FALEEHA HASAN HUSSEIN Email: faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq Enas Abdul-Rahman Ali enas.ali@uobasrah.edu.iq						
8. Course Objectives						
Course Objectives		Analytical chemistry studies the indicators used in the analysis of acids and bases, the foundations of choosing the indicator, the mechanism of the work of the indicator, and calculating the ph for all solutions.				
9. Teaching and Learning Strategies						
Strategy						
10. Course Structure						
W	H	Required Learning	Unit	Learni	Evalu	
15	2	Preparing highly competent students	Theoretical analytical Chemi	ng Explanation, presentation of the	ation	Exam s
11. Course Evaluation						
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.						
12. Learning and Teaching Sources						
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)			Nothing			

Main References (Sources)	[1]Basics of general chemistry [2]Foundations of quantum chemistry: theory and application {3} Muhyiddin Al-Bakoush and others. (2003). Principles of General Chemistry, Tripoli, 687 pages.
Recommended Books and References (Scientific Journals,	Scientific journals in the field of general chemistry
Electronic References, Websites	The website of the College of Agriculture in addition to the Internet

Course description form

Counting : Course name .1
Biotechnology/ 1
Course code .2
BITE442
Semester/year .3
The second course
The date this description was prepared .4
2022
Available attendance forms .5
My presence in the department halls
Number of study hours (total)/number of units (total) .6
3.5 2
Name of the course administrator (if more than one name is mentioned) .7
:Email Professor Wael Ali Sawadi :Name

Course objectives .8					
Teaching practical calculation methods • Design of sectors in the scientific ... • experiment •			Objectives of the study subject		
Teaching and learning strategies .9					
The modern teaching strategy includes achieving the objectives of learning in general and teaching in particular, and identifying the types of standards, medium, mode, and random sectors in the experiment, agricultural service operations, determining the					The strategy
Course structure .10					
Evaluation method	Learning method	Name of the unit or topic	Required learning outcomes	hours	the week
Students participate in the lecture through	My presence	Mode, median, arithmetic mean	Knowledge and understanding, brainstorming	3	15
Course evaluation .11					
Distribution of the grade out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as .daily preparation, daily, oral, monthly, written exams, reports, etc					
Learning and teaching resources .12					
Methodical book			Required textbooks (methodology, if any)		
Statistics and design			Main references (sources)		
			Recommended supporting books and references (scientific journals, reports...)		
			Electronic references, websites		

Course Description Form

1. Course Name:
Horticulture
2. Course Code:
HORT116

3. Semester / Year:

First Semester : / 2023-2024

4. Description Preparation Date:

First course for the academic: 2023-2024

5. Available Attendance Forms:**6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)**

3Hours / 1.5 Unite

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Zainab abd alameer Email: Zainab saihood.uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

• The curriculum included the study of the concept of horticulture, the division of horticultural crops according to the time period, horticultural division and according to the duration of their life, the study and methods of growing horticultural crop species, methods of reproduction, horticultural service, cutting and shaping

- Student review of his knowledge of chemistry
 - This information is needed throughout the study period ..
 -
 -

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

It includes a modern teaching strategy in achieving learning goals in general and education in particular and identifying the types of horticultural crops grown in Iraq and methods of propagation and agricultural circles suitable for growing plants and the difficulties faced by the student in understanding and acquiring the concepts of growing horticultural plants and treating difficulties by determining the appropriate date for planting each crop and conducting agricultural service operations and determining the appropriate environment for planting each plant and helping students to acquire the correct scientific concepts for growing and caring for plants

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
------	-------	-------------------	----------------------	-----------------	-------------------

the first	2		The concept of horticulture and the division of horticultural crops by time period		
the second	2		Seed planting method		
the third	2		Agricultural circles		
the fourth	2		Learn about horticultural plants, vegetable fruits, ornamental plants, and medicinal drug plants		Students participate in the lecture through questions coz exam
Fifth	2		Reproduction in horticultural plants	My presence	Monthly exams
VI	2		Sexual reproduction, vegetative propagation by cuttings, budding, rhizomes, grafting		
Seventh	2		Horticultural crop composition, service process		
VIII	2		Hoeing, mulching, Annuals, fertilizing and irrigation		
Ninth	2		Plant non-annuals and perennials		
The tenth	2		Cutting and Recycling Process shaping Horticultural plant breeding methods		

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Principles of Horticulture and Garden Engineering Book Ayad Hani Al-Allaf
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
<i>Food Chemistry</i>
2. Course Code:
FOCH312
3. Semester / Year:

First Semester/2023-2024						
4. Description Preparation Date:						
30/1/2024						
5. Available Attendance Forms:						
Attendance in college laboratories						
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)						
45/3						
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)						
Name: Anfal Alwan Abdulnabi			Email:			
anfal.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq						
8. Course Objectives						
Course Objectives			<ul style="list-style-type: none"> • Chemical reactions and interactions between the basic components of food, and the study of methods for 			
9. Teaching and Learning Strategies						
Strategy		<p>Lectures are based on explanation, delivery style, and brainstorming.</p> <p>Computer-based and internet-based education for gathering</p>				
10. Course Structure						
W	H	Requir	Unit or	Lear	Eval	
ee	o	ed	Subject	ning	uatio	
15	3	Knowl edge and	Solutions, Viscosity, Emulsions,	Lab Expe rime	Eval uatio n	
11. Course Evaluation						
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.						
12. Learning and Teaching Sources						
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)						

Main References (Sources)	Biochemistry and Food Chemistry
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	Introduction to Food Chemistry
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:	
<i>metabolic pathways</i>	
2. Course Code:	
MEPA323	
3. Semester / Year:	
Second Semester /2023-2024	
4. Description Preparation Date:	
30/1/2024	
5. Available Attendance Forms:	
Attendance in college laboratories	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
45/ 3	
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)	
Name: Anfal Alwan Abdalnabi Email: anfal.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq	
8. Course Objectives	
Course Objectives	<ul style="list-style-type: none"> . A fundamental lesson from the nutrition department courses because of its importance, including topics and methods for measuring blood sugar and cholesterol levels, as well as other important
9. Teaching and Learning Strategies	

Strategy	Lectures are based on explanation, delivery style, and brainstorming. Computer-based and internet-based education for gathering information. Each student will give a discussion session on one of the course topics.				
10. Course Structure					
We	Ho	Requ	Unit or	Learni	Evalu
ek	urs	ired	Subject	ng	ation
15	3	Knowledge and understanding,	Plasma separation, Blood sugar measurement	Lab Experiments	
11. Course Evaluation					
Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.					
12. Learning and Teaching Sources					
Required Textbooks (Curricular Books, If Any)					
Main References (Sources)			Biochemistry		
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)					
Electronic References, Websites					

Course Description Form

1. Course Name:
Dairy Products / 2
2. Course Code:
DAPR415
3. Semester / Year:
Second Semester/2023-2024
4. Description Preparation Date:
30/1/2024

5. Available Attendance Forms:**Laboratories****6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)****3 hours per week distributed over 10 weeks / number of unit 6****7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)**

Name: Raghad Saad Musa

Email: raghad.saad@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives

Teaching the student about understanding the units of food and dairy engineering, the production process flow of food products, and the steps involved in establishing food and dairy laboratories.

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

Generating creative ideas and emphasizing the importance of opinions and diverse perspectives, as well as fostering teamwork in the laboratory for students.

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
10 weeks	3 hours per week				

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 20 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Book of food and dairy engineering
Main References (Sources)	Reading of food and dairy engineering
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
<i>Food factory management</i>
2. Course Code:
FCMA216
3. Semester / Year:
2
4. Description Preparation Date:
2023
5. Available Attendance Forms:
Attendance in college laboratories
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
2\3
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)
mohammed.eskander@uobasrah.edu.iq : Email: MOHAMMED ZYARAH ESKANDERA Name:
8. Course Objectives

The subject aims to get acquainted with the study of the management method of food laboratories through knowledge of the modern management method for all sections of food laboratories such as human resources management, financial management, marketing and procurement, production management and quality control. Knowing the duties and qualities of the manager to achieve the factory's goals in producing foodstuffs with strong competition in the market.

- 1-Preparing scientific cadres with the ability to manage food laboratories
- 2- Students' ability to manage production in food laboratories.
- 3- Students' ability to manage the quality control department of food laboratories.
- 4- Students' ability to manage marketing and address market demands.
- 5- Students' ability to choose the optimal combination of resources that reduce costs.

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	Using modern methods in managing food factories to reach the best production at reasonable prices to meet the needs of the local market and achieve self-sufficiency.
----------	--

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method

1	2		management concept		
	2		management jobs		
2	2		Planning in food laboratories		
3	2		Organization in food laboratories		
4	1		Assignment 1		
5	2		Guidance in food laboratories		
6	2		Control in food laboratories		
7	2		Director	direct	Good
8	1		Assignment 2		
9	2		Production management in		
10	2		food factories		
11	2		Human resource management		
			in food laboratories		
12	2		Marketing management in		
			food laboratories		
13	2		Maintenance management in		
			the food factory		
14	2		Quality control management in		
			food laboratories		
11. Course Evaluation					

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

Exams	40
Reading Checks	4
Participation	4
Attendance	2
Assignments	50

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	[1] Food Laboratories Administration, written by: Dr. Hailan Hammadi Al-Tikriti and others 1986 AD
Main References (Sources)	[2] Printed lectures for the subject professor
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	Yes

Course Description Form

1. Course Name:
Horticulture
2. Course Code:
HORT116
3. Semester / Year:
First Semester : / 2023-2024
4. Description Preparation Date:

First course for the academic: 2023-2024						
5. Available Attendance Forms:						
2/3						
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)						
3Hours / 1.5 Unite						
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)						
Name: Zainab abd alameer Email: Zainab saihood.uobasrah.edu.iq						
8. Course Objectives						
. The curriculum included the study of the concept of horticulture, the division of horticultural crops according to the time period, horticultural				<ul style="list-style-type: none"> • Student review of his knowledge of chemistry • This information is needed throughout the study period .. 		
9. Teaching and Learning Strategies						
Strate gy	It includes a modern teaching strategy in achieving learning goals in general and education in particular and identifying the types of horticultural crops grown in Iraq and methods of propagation and agricultural circles suitable for growing plants and the difficulties faced by the student in understanding and acquiring the					
10. Course Structure						
We ek	Ho urs	Req uire	Unit or Subject	Lear ning	Evalu ation	

the	2		The concept of horticult ure and the division of horticult ural crops by	My prese nce	Studen ts partici pate in the lecture throug h questio ns coz exam Monthl y
first	2				
the	2				
seco	2				
nd	2				
the	2				
thir	2				
d	2				
the	2				
four	2				
th	2				
Fift	2				
h	2				
VI	2				
Seve	2				

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Principles of Horticulture and Garden Engineering
Main References (Sources)	
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
<i>food manufacturing / 1</i>
2. Course Code:
FCMA216
3. Semester / Year:

1	
4. Description Preparation Date:	
2024	
5. Available Attendance Forms:	
In person	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
2\3	
7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)	
Name: MOHAMMED ZYARAH ESKANDERA Email: mohammed.eskander@uobasrah.edu.iq	
8. Course Objectives	
<p>The topic aims to identify the methods of food manufacturing for products of nutritional, economic and commercial importance, the most important of which is the manufacture and preservation of food by various manufacturing methods such as canning, drying, cryopreservation, freezing, irradiation, in addition to other methods such as salting, pickling, use of additives and others.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Preparing scientific competencies specialized in the science and technology of modern food manufacturing. 2- Getting to know the reality of the food industries in Iraq and the world. 3- Cooperation with scientific and production institutions in various fields of food inspection and manufacture. 4- Preparing skilled people to examine foods before and after manufacturing. 5- Learn about modern methods of preserving and manufacturing foodstuffs, as well as packaging materials.
9. Teaching and Learning Strategies	

Strategy	<p style="text-align: center;">Yes, it is possible (point an appropriate aspect)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food efficiency for infants, children, adults and the elderly - Fighting poverty
----------	--

10. Course Structure



Week	Hours	Required learning outcomes	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
------	-------	----------------------------	----------------------	-----------------	-------------------

1	2		The reality of food industries in Iraq and the Arab world		
2			Packing materials		
3			Food preservation by canning		
4			Assignment 1		
5			Food preservation and refrigeration		
6			Food preservation by canning		
7			Preservation of sugar and manufacture of syrups, juices, marmalade and jelly		
8			Dry preservation	Direct	Good
9			Assignment 2		
10			food additives		
11			Radiation preservation		
12			Food preservation by freezing		
13			Assignment 3		
14			soft drink industry		
15			Preserving food by water pressure		

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

Exams	25
Reading Checks	1
Participation	2
Attendance	2
Assignments	30

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	- Food science; by N.N.Pptter, 1984
Main References (Sources)	Food biochemstry and food prossing , by Y.H. Hui 2006
Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports...)	
Electronic References, Websites	Yes

Course Description Form

1. Course Name:
Soil Science
2. Course Code:
SOIL114
3. Semester / Year:
first semester / Second stage
4. Description Preparation Date:
6-2-2024

5. Available Attendance Forms:

Attending

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

5 hours (2 Theoretical and 3 practical) 3 units

7. Course Administrator’s Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: **Rashad Adel Imran** Email: Rashad.imran@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives	<ul style="list-style-type: none"> • • Identify the concept of soil science • • The most important soil properties • • Soil formation factors, physical characteristics, and fertility.
-------------------	--

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	In-person lectures for 15 weeks, including two monthly exams and daily exams.
----------	---

10. Course Structure

The theoretical part

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject Name	Learning Method	Evaluation Method
1	2		1-Definition of soil science The main components of soil 2-Mineral soils and organic soils 3- Soil as a natural body.	Lecture with explanation presentation	daily exam
2	2		soil Formation	Lecture with explanation presentation	daily exam
3	2		Soil Texture • Soil Structure •	Lecture with explanation presentation	daily exam

4	2		<ul style="list-style-type: none"> • The apparent density of the soil • Population and distribution of pores • The effect of soil installation on plant growth • Soil Air • Soil heat: 	Lecture with explanation presentation	daily exam
5	2		<ul style="list-style-type: none"> • Soil water and moisture content • Soil water energy • Factors affecting the water availability for the plant • The movement of water in the soil 	Lecture with explanation presentation	daily exam
6	2		<ul style="list-style-type: none"> • Colloids and soil chemical properties • Mineral colloids • Organic colloids 	Lecture with explanation presentation	daily exam
7	2		<ul style="list-style-type: none"> • Adsorption and exchange of ions in the soil • Exchangeable positive ions prevailing in the soil • Factors affecting the capacity of positive ion exchange 	Lecture with explanation presentation	daily exam
8	2		<ul style="list-style-type: none"> • Salinity and soil alkalinity • Classification of soils affected by salts • The impact of salinity on agricultural production • Reclamation of lands affected by salinity 	Lecture with explanation presentation	daily exam
9	2		Appropriate management of reclaimed soils	Lecture with explanation presentation	daily exam
-10 11	2		<ul style="list-style-type: none"> • Coexistence with salinity and alkalinity 	Lecture with explanation presentation	daily exam

12	2		• Biological properties of soil	Lecture with explanation presentation	daily exam
13	2		:Environmental division • the main groups of soil	Lecture with explanation presentation	daily exam
14	2		• Activities of fungi in soil	Lecture with explanation presentation	daily exam
15	2		The role of neighborhoods of • :microscopic soil Carbon cycle in nature drawing contour lines	Lecture with explanation presentation	daily exam

11. Course Evaluation

The final exam consists of 50 monthly exams, 10 for each monthly exam, 5 daily exams, and 5 reports

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Dr.. Abdullah Najm Al-Ani. 1980. Principles of soil science. ,, Ministry of Higher Education and Scientific Research. University of Baghdad, House of Wisdom
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:
Practical food and dairy engineering.
2. Course Code:
DAPR414
3. Semester / Year:
Second Semester/2023-2024

4. Description Preparation Date:

30/1/2024

5. Available Attendance Forms:

Laboratories

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

3 hours per week distributed over 10 weeks / number of unit 6

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Raghad Saad Musa

Email: raghad.saad@uobasrah.edu.iq

8. Course Objectives

Course Objectives

Teaching the student about understanding the •
units of food and dairy engineering, the
production process flow of food products, and
the steps involved in establishing food and
.dairy laboratories

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy

Generating creative ideas and emphasizing the importance of
opinions and diverse perspectives, as well as fostering teamwork
in the laboratory for students.

10. Course Structure

Week	Hours	Required learning	Unit or Subject	Learning Method	Evaluation Method
10 weeks	3 hours per				

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 20 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)

Book of food and dairy engineering

Main References (Sources)

Reading of food and dairy engineering

Recommended Books and References (Scientific Journals, Reports, ...)	
Electronic References, Websites	

Course Description Form

1. Course Name:

Dairy Products / 1

2. Course Code:

DAPR414

3. Semester / Year

the second 2024-2023

4. Description Preparation Date

2024/2/15

5. Available Attendance Forms:

Hall

6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

2 hours for 14 weeks 4 units

7. Course Administrator's Name (Mention All, If More Than One Name)

Name: Dr. Najla hussen saper

Email: Najla.saper@@uobasrah.edu.iq

Dr. Raghad Rahim

8. Course Objectives

Course Objectives	<ul style="list-style-type: none"> • Understanding the chemical composition of milk. • • Study of variation in milk composition. • • Follow correct and scientific methods in raising dairy cattle and provide healthy conditions for milk production • Understanding the foundations of manufacturing various dairy products • • A detailed study on cheese
-------------------	---

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	The dairy products curriculum is one of the important curriculum series in the Department of Food Sciences, as it guides students to the most important dairy principles, explaining the chemical composition of dairy products to help
----------	---

10. Course Structure

Week	Hours	Required	Unit or	Learning	Evaluation
1	2	Knowledge and understanding, brainstorming	History and definition of cheese	PowerPoint display on screen	Daily questions, discussions
2	2	–	Cheese making steps / cheese	–	–
3	2	–	Milk and its relationship to cheese	–	–

4	2	-	The most important other factors	-	-
5	2	-	Unsuitable milk for cheese	-	-
6	2	-	Milk components and their	-	-
7	2	-	Ways to cheese the curd	-	-
8	2	-	Additives and raw materials in	-	-
9		-	types of prefixes	-	-
10		-	curd making basics	-	-
11			Steps for making dry cheese		
12			Cheese ripening and smoothing		

11. Course Evaluation

Distribution of the score out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams,

reports, etc.

12. Learning and Teaching Sources

Required Textbooks (Curricular Books, If Any)	Cheese and fermented dairy industry / Dr. Lotfi Abdel
Main References (Sources)	dairy chemistry and
Recommended Books and References	Principles of dairy chemistry
Electronic References, Websites	Research in dairy chemistry

