نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة البصرة....

الكلية/ المعهد: كلية التربية....

القسم العلمي: قسم علوم الأغذية

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: بكالوريوس علوم الأغذية

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في علوم الأغذية

النظام الدراسي: فصلي

تاريخ اعداد الوصف: ٢٠٢٥/٨/٢٩

تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٥/٨/٢٩

التوقيع :

اسم رئيس القسم: د. وائل علي سوادي

التاريخ : ٢٠٢٥/٨/٢٩

التوقيع

اسم المعاون العلمي: د. [illegible]

التاريخ : ٢٠٢٥/٨/٢٩

دقــق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ ٢٠٢٥/٨/٢٩

التوقيع

ا.د. رياض عدنان اربيله

مصادقة السيد العميد

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**English language**			**Module Delivery**	
Module Type	**Basic**			☒ **Theory**	
Module Code	**ENGL106**			☐**Lecture**	
ECTS Credits	**2**			☐ **Lab**	
SWL (hr/sem)	**50**			☐ **Tutorial**	
				☐ **Practical**	
				☐ **Seminar**	
Module Level	U	**Semester of Delivery**	1		
Administering Department	**Animal Production**	**College**	**Agriculture**		
Module Leader	Name	**e-mail**	E-mail		
Module Leader's Acad. Title	Assist. Prof.	**Module Leader's Qualification**	Ph.D.		
Module Tutor	Dr. Hassan Nima Habib	**e-mail**	hassan.nima@uobasrah.edu.iq		
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail		
Scientific Committee Approval Date	4/2028/031	**Version Number**	1.0		

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	None	**Semester**	

Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	1-The aim of this course is to provide English learners with integrated language skills such as reading, listening and writing resulting in a level of basic language knowledge. 2-This course will focus on grammar rules, basic word knowledge and usage, reading comprehension, reading out of the lesson, and Paragraph writing. 3- A student may be able to listen to native speakers and speak English Language. 4- A student may be able to write and have creativity in his writing.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	.1 - Uses expressions of Quantity in elementary level of English. 2- Constructs sentences in Present Perfect Tense, Simple Future Tense and Going to Future Tense both in an oral and written task. 3- Defines basic Modals and employ them in elementary level of communication and writing skills. 4- Translates sentences in elementary level from English to another language. 5- Interprets the texts written in elementary level of English.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Language is a rule-governed behavior. It is defined as the comprehension and/or use of a spoken (i.e., listening and speaking), written (i.e., reading and writing), and/or other communication symbol system (e.g., American Sign Language). Spoken and written language are composed of receptive (i.e., listening and reading) and expressive (i.e., speaking and writing) components. Spoken language, written language, and their associated components (i.e., receptive and expressive) are each a synergistic system comprised of individual language domains (i.e., phonology, morphology, syntax, semantics, pragmatics) that form a dynamic integrative whole Phonology study of the speech sound (i.e., phoneme) system of a language, including the rules for combining and using phonemes. Morphology study of the rules that govern how morphemes, the minimal meaningful

	units of language, are used in a language. Syntax the rules that pertain to the ways in which words can be combined to form sentences in a language. Semantics the meaning of words and combinations of words in a language.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	:Enable students to recognize 1 - Enabling students to communicate effectively and appropriately in real-life situations. 2 - Enabling students to use the English language effectively for the purpose of study across the curriculum. 3 - Enabling students to develop and integrate the use of the four language skills: reading, listening, speaking and writing. 4 - Enabling students to develop interest in and learn about literature. 5- Enable students to review and reinforce the structure that has already been learned

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	2	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	33
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	2	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	17
		Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	50

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	Midterm Exam	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	Present simple
Week 2	Past simple
Week 3	Reading
Week 4	Future simple
Week 5	Listening and answering the questions
Week 6	Quiz
Week 7	Opposites and synonyms

Week 8	Writing paragraph
Week 9	Reading Stories
Week 10	Quiz
Week 11	Quantity
Week 12	Writing
Week 13	Similarities
Week 14	Listening and Writing vocabularies
Week 15	EXAM

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	Yule, G. (2015). Oxford practice grammar advanced. Oxford .University Press Alexander, L. G. (2019). Longman English grammar practice. Addison Wesley.-	Yes
Recommended Texts	Various university research and dissertations in the English language related to animal productio	
Websites	https://agendaweb.org/listening/dictations.html	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition

Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية				
Module Title	**Democracy and Human Rights**			**Module Delivery**
Module Type	**Basic**			☒ **Theory** ☐**Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**
Module Code	**DEHR105**			
ECTS Credits	**2**			
SWL (hr/sem)	**50**			
Module Level	U(	**Semester of Delivery**	1	
Administering Department	**Food Science**	**College**	**Agriculture**	
Module Leader	Name	**e-mail**	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	Assist. Prof.	**Module Leader's Qualification**	Ph.D.	
Module Tutor	Wedad Salim Mohammad Al-Neam	**e-mail**	E-mail widad.mohammad@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	01/06/2023	**Version Number**	1.0	

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	أ . تعليم الطلبة على أساسيات حقوق الإنسان وقوانينه. ب. التعرف على الحقوق وأهم الإشكاليات والتحديات التي تواجهها. ج- تحديد وفهم المفاهيم المتعلقة بالحريات، بمافي ذلك الحقوق الفردية والحريات الشخصية . د. تنمية القدرة على التفكير النقدي حول القضايا المتعلقة بالحريات والحقوق الفردية.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1-أن يعرف الطالب مفهوم الحقوق وقوانينها وتطبيقاتها. 2-أن يعرف الطالب كيفية المشاركة ف ي نشر الحقوق وتطبيقها بالعمل الواقعي الحقيقي. 3-القدرة على استخدام الحقوق وسيلة من أجل التعايش السلمي بين مكونات المجتمع وجميع المخلوقات. 4-القدرة على مشاركة الآخرين في نشر هذه الحقوق. 5-القدرة على تحليل وتعريف مفهوم الحرية والتمييز بين أنواع مختلفة من الحريات. 6-التفاعل مع قضايا الحريات على الصعيدين الوطني والدولي والتأثير في تشكيل الرأي العام.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	الحقوق والحريات الأساسية وغير الأساسية الحقوق والحريات المدنية الحقوق السياسية حقو ق الانسان والقانون الدولي الإنساني

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	1-المشاركة بالتحضير في قاعة الدرس 2-طريقة الأسئلة والأجوبة في قاعة الدرس

3-الواجبات ت 4-التقارير	

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	2	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	33
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	2	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	17
		Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	50

Module Evaluation
تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	Midterm Exam	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	تعريف الحقو ق
Week 2	أنواع حقوق الانسان
Week 3	الحقوق الأساسية وغير الأساسية
Week 4	الحقوق المدنية، الحقوق السياسية
Week 5	الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية الحقوق الفردية والحقوق الجماعية
Week 6	طائفة الحقوق الجديد ة حقوق الانسان والقانون الدو لي الإنساني العلاقة بين حقوق الانسان والقانون الدو لي الانساني
Week 7	امتحان
Week 8	ما هو مفهوم الحريات: مصطلح الحرية والحريات العامة
Week 9	التطور في مفهوم الحريات العامة
Week 10	أشكال الحريات العامة وأنواعه
Week 11	النظام القانوني للحريات العامة
Week 12	تنظيم الحريات العامة من قبل السلطات العامة
Week 13	ضمانات الحريات العامة
Week 14	الحريات في الفكر السياسي الحديث
Week 15	الامتحان النهائي

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	Diamond L. & M. F. Plattner, eds., (2009), Democracy. A Reader, Baltimore, Johns Hopkins University Press.	Yes
Recommended Texts	مفهوم الحريات العامة وحقوق الانسان، اطارها التاريخي والفكري والفلسفي، وضماناتها الأساسية	
Websites	http://ghrorg-learning.blogspot.com	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group (50 - 100)	**A** - Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX** – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the

automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية		
Module Title	**analytical Chemistry**	**Module Delivery**
Module Type	**Core**	☒ **Theory** ☒ **Lecture** ☒ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**
Module Code	**GECH127**	
ECTS	**2**	
SWL (hr/sem)	**78**	

Module Level	UG	**Semester of Delivery**	2
Administering Department	Food science	**College**	Agriculture
Module Leader	Faleeha Hasan Hussein	**e-mail**	faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	lecturer	**Module Leader's Qualification**	Ph.D.
Module Tutor	Faleeha Hasan Hussein	**e-mail**	faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail
Scientific Committee Approval Date	2024/9/2	**Version Number**	1.0

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	A general study of chemistry, including analytical chemistry, which is divided into two types: quantitative analysis and descriptive qualitative analysis, knowledge of the requirements for volumetric analysis, and also methods for expressing the concentration of solutions to know their weights. Analytical chemistry also 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. * Objectives of analytical Chemistry

	By knowing the objectives of analytical Chemistry, the following can be reached: - • Study the basics of analytical chemistry and its sections • Determining the weights of some chemicals using volumetric determination methods • Knowing the requirements for volumetric corrosion • Methods of expressing the concentration of solutions to determine the weights of some compounds • Analysis of acids and bases • Knowing the evidence used in analyzing acids and bases • Interpreting the work of the guide • How to choose the appropriate guide • Calculate the pH of all solutions
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	The graduate of the department is awarded a degree (Bachelor of Science in general chemistry) and acquires the following skills: 1- The ability to apply knowledge of the general chemistry method and related techniques 2- The ability to evaluate and implement experiments. 3- The ability to use ready-made programs to accomplish the required cases. 4- The ability to work with diverse teams. 5- The ability to know and bear responsibility. 6- The ability to communicate. 7- The ability to use skills. 8- The ability to intertwine with other specializations to serve them
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	The guiding content includes the following. - Be extremely careful when sorting chemicals that cause violent reactions when

	mixed together. - Immediately dispose of containers that do not have a label indicating their contents at the end of the daily working hours. - Operate the suction fan (pump) to get rid of fumes. - Connect electric heating devices to a control device to disconnect the power from the device in the event of a noticeable rise in the temperature of the device. - Periodically check the efficiency of the laboratory devices and keep records of the devices that have been checked to determine their validity. - Use both hands when handling large bottles and do not lift them up. - Return all materials, glassware and equipment to their designated places after use.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	1- Identify the tools and devices used in chemical analysis and train to use and deal with them correctly. 2- Identify some chemical materials and their physical and chemical properties and their solutions and how to prepare them. 3- Practice writing equations correctly. 4- Practice choosing the appropriate guide for the calibration process. 5- Practice performing various chemical calibrations correctly and with high confidence. 6- Practice performing chemical calculations and calculations of concentrations and purity.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem)	109	**Structured SWL (h/w)**	7

الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل		الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	91	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	6
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**200**		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	Analytical chemistry

Week 2	Types of oxidation and reducing agents
Week 3	Standard solution
Week 4	Calculating the pH of buffer solutions
Week 5	Volumetric titration methods
Week 6	Examples of Volumetric titration methods
Week 7	Calculating the pH of acids and bases
Week 8	Calculating the pH of salts
Week 9	Mid-term exam
Week 10	Acid-base titration
Week 11	True redox indicators
Week 12	How to choose the right guide
Week 13	Titration Base-Acid
Week 14	Calculate the pH of all solutions
Week 15	**Preparatory week before the final Exam**
Week 16	

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	Lab 1: principle of volumetric analysis by titrimetric method:

Week 2	Lab 2: Standard solutions
Week 3	Lab 3: Concentration of solutions
Week 4	Lab 4: Molarity(M)
Week 5	Lab 5: Normality (N)
Week 6	Lab 6: volumetric Titration Methods
Week 7	Lab 7: final Exam

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	[1] Fundamentals of general chemistry [2] Foundations of quantum chemistry: theory and practice [3] Mohi- AL- ddin al-Bakush and others. (2003). Principles of General Chemistry, Tripoli, 687 p. 4-The theoretical and practical foundations of quantitative and gravimetric chemistry	Yes
Recommended Texts	Pauling, L. (1988). General chemistry. Courier Corporation.	No
Websites		

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance

(50 - 100)	**B -** Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
(0 – 49)	**F –** Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**Mathematics**			**Module Delivery**	
Module Type	**Basic**			☒ **Theory** ☐ **Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	**MATH111**				
ECTS Credits	**2**				
SWL (hr/sem)	**50**				
Module Level	U		**Semester of Delivery**	2	
Administering Department	Type Dept. Code		**College**	Type College Code	
Module Leader	Name		**e-mail**	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	Assist. Lecturer		**Module Leader's Qualification**	M.Sc.	
Module Tutor	جنان عبد الامام نجم م.م.		**e-mail**	: jenan.najem@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	Name		**e-mail**	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	4/2029/01		**Version Number**	1.0	

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	• توضيح اهمية الرياضيات في مجال جمع البيانات والتعرف على الطرق تبويبها وتمثيلها. • الالمام العلمي بالرموز الرياضية وطرق التمثيل البياني والنظريات ذات العلاقة بالرياضيات ومقاييسه. • التعرف على اهم التوزيعات الرياضيات ونظرية الاحتمالات. • التعرف على العلاقات المتعلقة بمتغيرين كمقاييس الارتباط والانحدار.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	• 1- يلم بالطرق الرياضيات الخاصة بالعمليات الزراعية وتنظيمها وعرضها وتحليلها.. • 2- يلم بمقاييس التمركز والتشتت ذات العلاقة بالإنتاج الزراعي. • 3- سيكتسب الطالب المهارات لمعرفة منحنى التوزيع الطبيعي والمنحنى القياسي
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	تعريف الطلبة بالدالة. تعريف الطلبة بطرق إيجاد مجال الدوال. تعريف الطلبة بطرق إيجاد مدى الدوال. تعريف الطلبة بطرق إيجاد الغاية للدوال. شرح خواص الغاية وطرق ايجادها عند اللانهاية. تعريف الطلبة بطريقة رسم الدوال. تعريف الطلبة بطرق اشتقاق الدوال باستخدام التعريف وطرق الاشتقاق. شرح للطلبة طريقة إيجاد معادلة المماس للدوال شرح تعريف التكامل الغير محدد وخصائصه شرح طريقة حساب التكامل المحدد وخصائصه شرح وتعريف الطلبة بمشتقة وتكامل الدوال المثلثية وخواصها

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	الاستراتيجية الرئيسية التي سيتم اتباعها في تقديم هذه الوحدة هي تشجيع الطلاب على المشاركة في التمارين، وفي الوقت نفسه صقل وتوسيع مهارات التفكير النقدي لديهم. وسيتم تحقيق ذلك من خلال الفصول الدراسية

والدروس التفاعلية وحل التمارين والنظر في أنواع التجارب البسيطة التي تنطوي على بعض أنشطة أخذ العينات وكيفية وصفها احصائيا وتحليلها التي تهم الطلاب.	

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	1	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	33
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	1	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	17
		Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	50

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	3	12% (10)	3, 5 and 10	, #2 , # 3 and #4, 1LO # 5#
	Assignments	3	12% (15)	3, 6 and 12	5, #4 and #3, #2LO #
	Projects / Lab.				
	Report	1	12% (10)	13	4 and #3, #2LO #
Summative assessment	Midterm Exam	2hr	14% (15)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	الدالة
Week 2	مجال الدالة
Week 3	مدى الدالة
Week 4	غاية الدالة
Week 5	غاية الدالة عند اللانهاية محاضرة+ امتحان
Week 6	رسم الدالة
Week 7	اشتقاق الدالة
Week 8	معادلة المماس للدالة
Week 9	التكامل الغير محدد
Week 10	التكامل المحدد

Week 11	الدوال المثلثية
Week 12	الدوال اللوغارتمية
Week 13	الدوال الاسية
Week 14	التكامل بالتعويض
Week 15	الامتحان الثاني
Week 16	

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	
Week 2	
Week 3	
Week 4	
Week 5	
Week 6	
Week 7	

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس		
	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	Ayres,Frank and Mendelson,Elliott.,(2012),Schaum's Outline of Calculus, 6th Edition. US:McGraw- Hill Thomas, Jr., Weir, Hass, (2014), Thoma's Calculus, 13th Edition. Pearson	Yes
Recommended Texts	ابحاث مختلفة عن الدوال والتكاملات	No
Websites	Mathway | Algebra Problem Solver	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية		
Module Title	**Animal Production**	**Module Delivery**
Module Type	**Basic**	☒Theory ☒ Lecture ☐ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☒ Seminar
Module Code	**ANPR123**	
ECTS Credits	**8**	
SWL (hr/sem)	**200**	

Module Level	U(	**Semester of Delivery**	1
Administering Department	**Animal Production Dept.**	**College**	**College of Agriculture**
Module Leader	**Prof. Dr. Rabia Jaddoa Abbas**	**e-mail**	**E-mail: :** rabia.jaddoa@uobasrah.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	**Professor**	**Module Leader's Qualification**	**Ph.D.**
Module Tutor	**Dr. Zainab Ali Kadem**	**e-mail**	**Email :** zainab.kadem@uobasrah.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail
Scientific Committee Approval Date	29/08/2024	**Version Number**	1.0

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	:Enables the student to gain knowledge 1. The importance of the science of the principles of animal production, which deals in detail with the economic importance of livestock and types of global and local livestock, and their management and care. 2. Studying the types and importance of other farm animals such as buffaloes, sheep and goats, and their management and care.
Module Learning Outcomes	1. Familiarity with general information about animal production and its economic and nutritional importance. 2. Discuss the factors affecting production efficiency and how to improve it. 3. Explain and clarify the obstacles facing livestock and ways to improve it.

مخرجات التعلم للمادة الدراسية	4. Introducing students to livestock, their types, and how to care for them. 5. Introducing students to dual-purpose cattle and local and international sheep and goat breeds. 6. Defining how to establish and care for a flock of sheep and goats. 7. Defining the specifications of global and local buffalo and their different breeds. 8. We are introducing students to the importance of poultry projects and meat and egg production. 9. Providing an overview of Farm animals feed materials and the process for preparing balanced nutritional rations. 10. Explanation and clarification of health programs for animals, how to prevent diseases and ways to improve the health of animals and increase their productivity. 11. A detailed explanation of the importance of raising calves and heifers and providing the necessary needs for their rearing. 12. A detailed description of the reproductive system of cows and a statement of its importance in the reproductive process, and how to increase the reproductive efficiency of the animal and increase the birth rate. 13. Explain animal breeding and improvement programs and discuss the importance of breeding, selection, and exclusion of weak animals. 14. A detailed explanation of the importance of camels and the equine species and how to manage and care for them.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. 1. Disseminating the culture of livestock's nutritional and economic importance as a major source of agricultural wealth and having a major role in the Country’s economy. 2. Following modern methods and techniques in animal management, milking operations, and large animal slaughterhouses. 3. Teaching students the role of successful management (human factor or the breeder himself) of small and large ruminant fields. 4. Spreading the culture of benefiting from animal by-products such as manure waste and animal waste, and benefiting from animals in work. 5. Identifying the types of farm animals and the most important projects related to their breeding. 6. Solving administrative problems in cattle, sheep, and goat breeding fields.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	1. Enabling students to think and analyze topics related to the intellectual framework

	of the Principles of Animal Production subject 2. Enabling students to think and analyze topics related to animal species and the most important projects related to their breeding. 3. Enabling students to think and analyze topics related to identifying administrative problems in animal fields and working to address them. 4. Enabling students to think and analyze to identify the role of management (the role of the human factor or the breeder himself) in the success of animal fields of various types.

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	108	**Structured SWL (h/w)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	5
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	92	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	3
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**200**		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10

Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	A general introduction to animal production and its importance.
Week 2	Factors affecting the production efficiency of farm animals.
Week 3	Obstacles facing animal production in Iraq and ways to improve them.
Week 4	Cattle classification - global dairy cows - management and care.
Week 5	Dual-purpose cows - Iraqi cows - International breeds of sheep and goats. First Exam.
Week 6	.Establishing and managing a flock of sheep and goats
Week 7	Buffalo - general characteristics of buffalo - physiological characteristics - breeds of buffalo.
Week 8	Poultry birds - the economic importance of poultry projects- the production of eggs and meat.
Week 9	Nutrition and feed- Preparing animal feed.
Week 10	Health care for agricultural animals. Second Exam.
Week 11	The importance of raising calves and heifers in cow fields.
Week 12	The physiology of reproduction and artificial insemination.
Week 13	Genetic improvement in poultry. Third Exam.

Week 14	Other agricultural animals - camels - their management and care.
Week 15	Other Farm Animals - Horses - Fish - Their Management and Care.
Week 16	End of Semester Exam.

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)

المنهاج الاسبوعي للمختبر(الحقل **Filed**)

	Material Covered
Week 1	Lab 1: Visit the animal field (cow and sheep fields).
Week 2	.Lab 2: Joint field operations for cows and sheep
Week 3	.Lab 3: Milking cows, learning about the lactation system of cattle and the automatic milking device
Week 4	Lab 4: Suckling young calves.
Week 5	Lab 5: Learning about animal records.
Week 6	Lab 6: Scientific trip to one of the livestock projects.
Week 7	.Lab 7: Methods of collecting semen and artificial insemination
Week 8	Lab 8: Feed materials and feed composition.
Week 9	Lab 9: Animal housing.
Week 10	.Lab 10: Parasite control and treatment

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	Principles of Animal Production, written by Dr. Muzaffar Nafie Al-Sayegh - Dr. Taha Jassem Al-Taha - Dr. Suhaib Saeed Alwan Al-Zubaidi (1987).	Yes

Recommended Texts	Basics of animal production, written by A. Dr.. Ahmed Suleiman Mahmoud and A. Dr.. Mahmoud Riyad Al Mahdi (2013).	No
Websites	https://nicehatchincubators.com/the-principles-of-poultry-husbandry/	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Animal Production			Module Delivery
Module Type	Basic			☒ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	ANPR123			
ECTS Credits	8			
SWL (hr/sem)	200			
Module Level	U(		Semester of Delivery	1
Administering Department	Animal Production Dept.		College	College of Agriculture
Module Leader	Prof. Dr. Rabia Jaddoa Abbas		e-mail	E-mail: : rabia.jaddoa@uobasrah.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Dr. Zainab Ali Kadem		e-mail	Email : zainab.kadem@uobasrah.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	29/08/2024		Version Number	1.0

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	تمكن الطالب من التوصل الى معرفة: 1. اهمية علم مبادئ الانتاج الحيواني الذي يتناول تفصيلا الأهمية الاقتصادية للثروة الحيوانية وانواع الماشية العالمية والمحلية وادارتها ورعايتها. 2. دراسة انواع واهمية الحيوانات المزرعية الاخرى مثل الجاموس والاغنام والماعز وادارتها ورعايتها. 3. التعرف على انظمة التغذية والأعلاف الخاصة بالحيوانات المزرعية. 4. معرفة التكاثر والتلقيح الاصطناعي في الماشية.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1. الالمام بالمعلومات العامة عن الانتاج الحيواني واهميته الاقتصادية والتغذوية. 2. مناقشة العوامل المؤثرة على الكفاءة الانتاجية وكيفية تحسينها. 3. شرح وتوضيح المعوقات التي تواجه الثروة الحيوانية وسبل النهوض بها. 4. تعريف الطلبة بالماشية وانواعها وكيفية رعايتها. 5. تعريف الطلبة بالأبقار ثنائية الغرض وسلالات الاغنام والماعز المحلية والعالمية. 6. التعريف بكيفية تأسيس قطيع للأغنام والماعز ورعايتها. 7. التعريف بمواصفات الجاموس العالمي والمحلي وسلالاته المختلفة. 8. تعريف الطلبة بأهمية مشاريع الدواجن وانتاج اللحم والبيض. 9. تعريف الطلبة بالمواد العلفية الخاصة بالحيوانات المزرعية وكيفية اعداد العلائق . 10. شرح وتوضيح البرامج الصحية الخاصة بالحيوان , وكيفية الوقاية من الامراض والسبل الكفيلة بتحسين الحالة الصحية للحيوان وزيادة انتاجيته. 11. شرح تفصيلي عن اهمية تنشئة العجول والعجلات وتوفير الاحتياجات الازمة لتربيتها. 12. وصف تفصيلي الجهاز التناسلي للأبقار وبيان أهيمه عملية التناسل , وكيفية رفع الكفاءة التناسلية للحيوان وزيادة المواليد. 13. توضيح برامج تربية وتحسين الحيوان ومناقشة اهمية التضريب والانتخاب واستبعاد الحيوانات الضعيفة. 14. شرح تفصيلي عن اهمية الابل والفصيلة الخيلية وكيفية ادارتها ورعايتها. 15. شرح تفصيلي عن اهمية الابل والفصيلة الخيلية وكيفية ادارتها.
Indicative Contents	يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي : 1. نشر ثقافة الأهمية الغذائية والاقتصادية للثروة الحيوانية باعتبارها مصدراً رئيسياً من مصادر الثروة الزراعية ولها دور كبير في اقتصاد البلاد.

2. إتباع الأساليب والتقنيات الحديثة في إدارة الحيوانات وعمليات الحلب ومجازر الحيوانات الكبيرة. 3. تعليم الطلاب دور الإدارة الناجحة (العامل البشري أو المربي) لحقول المجترات الصغيرة والكبيرة. 4. نشر ثقافة الاستفادة من المخلفات الحيوانية مثل مخلفات السماد والمخلفات الحيوانية والاستفادة من الحيوانات في العمل. 5. التعرف على أنواع الحيوانات في المزرعة وأهم المشاريع المتعلقة بتربيتها. 6. حل المشاكل الإدارية في حقول تربية الأبقار والأغنام والماعز.	المحتويات الإرشادية

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

1. تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للمواضيع المرتبطة بالإطار الفكري لمادة مبادئ الإنتاج الحيواني 2. تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للمواضيع المتعلقة بأنواع الحيوانات واهم المشاريع الخاصة بتربيتها. 3. تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للمواضيع المتعلقة بالتعرف عن المشاكل الإدارية في حقول الحيوانات والعمل على معالجتها. 4. تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للتعرف على دور الإدارة الناجحة لحقول الحيوانات بمختلف انواعها. .	**Strategies**

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

5	**Structured SWL (h/w)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	108	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل
3	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	92	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
	200		**Total SWL (h/sem)** الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7

	المهام				
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	مقدمة عامة عن الانتاج الحيواني واهميته.
Week 2	العوامل المؤثرة في الكفاءة الانتاجية للحيوانات المزرعية.
Week 3	المعوقات التي تواجه الانتاج الحيواني في العراق وسبل النهوض بها.
Week 4	تصنيف الماشية – أبقار الحليب العالمية – إدارتها ورعايتها.
Week 5	الأبقار ثنائية الغرض – الأبقار العراقية – السلالات العالمية للأغنام والماعز . الامتحان الاول.
Week 6	تأسيس قطيع الاغنام والماعز وادارتها - محاضرة+ امتحان اول
Week 7	الجاموس – الصفات العامة للجاموس – الصفات الفسيولوجية – سلالات الجاموس.
Week 8	الطيور الداجنة – الأهمية الاقتصادية لمشاريع الطيور الداجنة – انتاج البيض واللحم.
Week 9	التغذية والأعلاف وتحضير علائق الحيوان.
Week 10	العناية الصحية بالحيوانات الزراعية. الامتحان الثاني.

Week 11	أهمية تنشئة العجول والعجلات في حقول الأبقار.
Week 12	فسلجة التناسل والتلقيح الاصطناعي.
Week 13	التحسين الوراثي في الدواجن. الامتحان الثالث
Week 14	الحيوانات الزراعية الأخرى – الإبل – ادارتها ورعايتها.
Week 15	الحيوانات الأخرى في المزرعة - الخيول - الأسماك - إدارتها ورعايتها.
Week 16	امتحان نهاية الفصل.

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر(الحقل **Filed**)	
	Material Covered
Week 1	زيارة الحقل الحيواني (حقول الابقار والاغنام).
Week 2	العمليات الحقلية المشتركة للأبقار والأغنام.
Week 3	عملية حلب الأبقار, التعرف على الجهاز اللبني للماشية وجهاز الحلب الالي.
Week 4	رضاعة العجول الصغيرة.
Week 5	التعرف على السجلات الحيوانية.
Week 6	سفرة علمية لأحد مشاريع الثروة الحيوانية.
Week 7	طرق جمع السائل المنوي والتلقيح الاصطناعي.
Week 8	المواد العلفية وتكوين العلائق
Week 9	مساكن الحيوانات الزراعية.
Week 10	مكافحة الطفيليات وعلاجها.

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس		
	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	مبادئ الإنتاج الحيواني تأليف د. مظفر نافع الصائغ – د. طه جاسم الطه – د. صهيب سعيد علوان الزبيدي(1987).	Yes
Recommended Texts	2- اساسيات الانتاج الحيواني تأليف أ. د. أحمد سليمان محمود و أ. د. محمود رياض المهدي (2013).	No
Websites	https://nicehatchincubators.com/the-principles-of-poultry-husbandry/	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group (50 - 100)	**A** - Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX** – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Engineering Drawing	Module Delivery	
Module Type	Core	☒ Lab ☒ Tutorial ☒ Practical	
Module Code	ENDR117		
ECTS Credits	5		
SWL (hr/sem)	125		
Module Level	UG	Semester of Delivery	2

Administering Department	Agricultural mechanization	**College**	Agriculture
Module Leader	Asmaa Abd Ala AL Aedan	**e-mail**	E-mail
Module Leader's Acad. Title	lecture	**Module Leader's Qualification**	Msc.
Module Tutor	Ali Hussein Awad	**e-mail**	ali.awad@uobasrah.edu.iq
Peer Reviewer Name	Assad Yousif Khudher	**e-mail**	E-mail assad.khudher@uobasrah.edu.iq
Scientific Committee Approval Date	01/09/2024	**Version Number**	1.0

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	• Working in the field of engineering drawing to create engineering plans and drawings • Obtaining the skills required for the post-graduation plan (postgraduate studies). • Applying for external tests by local/regional/international bodies. • Providing students with skills to work in scientific and research laboratories and

	study engineering drawing
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1- Learn about manual drawing tools and modern methods 2- Correct installation of the drawing board and implementation of the information table 3- Professional drawing of lines, curves and circles 4- Drawing of projections 5- Other methods for drawing projections 6- Perspective drawing 7- Section drawing, shading and drawing hidden parts 8- Detailed drawing 9- Assembly drawing 10- Inking 11- Methods of saving drawing boards 12- Quick drawing 13- Documenting and authenticating the boards 14- Executive drawing 15- Learn about automated drawing
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. - Accuracy - Imagination - Clear ideas before starting to draw - Taking into account all dimensions includes the dimensions of the size and the dimensions of the site - Take all the information, date and ratification Determine the shades of the cut, the vehicle and the hidden parts - Setting details to read the painting and all process and assembly fees

	- Clean and taking into account the conditions for saving paintings

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	-To practice in the first place and apply scientific conditions in drawing parts and mechanical systems - Watch models and models on reality (physics) to help imagine and apply - Evaluating the duties after completing them immediately Classical evaluation and the end of the course

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	45	**Structured SWL (h/w)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	3
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	80	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	5
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**125**		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية				
	Time/Number	**Weight (Marks)**	**Week Due**	**Relevant Learning Outcome**

Formative assessment	**Quizzes**	5	5%(5)	5 and 10	All 3 h Structured
	Assignments	5	5% (5)	2 and 15	All 3 h Structured
	Projects / Lab.	10	20% (20)	Continuous	All hours Structured
	Report	0	0	0	
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	The Structured after 7 week
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	The Structured all 16 week
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي نظري +العملي (مختبر الرسم)	
	Material Covered
Week 1	Introduction to engineering drawing tools
Week 2	Introduction to the types of engineering drawing lines
Week 3	How to plan and install a drawing board
Week 4	Engineering operations, part one, includes A- Bisecting a straight line and B- Bisecting an angle.
Week 5	Engineering operations, part two, includes: C- Draw a pentagon inside a circle.
Week 6	Engineering operations, part three, includes: D- Draw a hexagon given the side length and E- Draw a hexagon surrounding a circle
Week 7	Engineering operations, part four, includes: E- Draw an arc tangent to a straight line
Week 8	Engineering operations, part Five, includes: F- Draw an arc tangent to the circumference of a circle and a known straight line and Draw a tangent to an interior circle.

Week 9	Dimensions of size and dimensions of the site
Week 10	Drawing of the projected (three faces)
Week 11	The drawing of the engineering (six faces)
Week 12	Perspective drawing (model)
Week 13	Draw the pieces and script
Week 14	The concept of detailed and assembly
Week 15	Inheritance
Week 16	The concept of drawing using the machine and Preparatory week before the final Exam

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	الرسم الهندسي لطلبة كليات الزراعة. د. ناطق صبري حسن. 9	Yes
Recommended Texts	Engineering drawing for engineers and technicians	No
Websites	https://books-library.net/free-1020743869-download	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
(50 - 100)	**B -** Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors

	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
(0 – 49)	**F –** Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information
معلومات المادة الدراسية

Module Title	**Arabic language**			**Module Delivery**
Module Type	**Basic**			☒ **Theory** ☐**Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**
Module Code	**ARAL104**			
ECTS Credits	**2**			
SWL (hr/sem)	**50**			
Module Level	U(	**Semester of Delivery**	1	
Administering Department	Animal production	**College**	Agriculture	
Module Leader	Name	**e-mail**	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	Professor	**Module Leader's Qualification**	Ph.D.	
Module Tutor	Wedad Salim Mohammad Al-Neam	**e-mail**	E-mail widad.mohammad@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	01/06/2023	**Version Number**	1.0	

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	أهمية اللغة العربية للاختصاصات العلمية وميزتها بين اللغات الحية تجنب الاخطاء الشائعة وسلامة النطق
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	أن يتعرف الطالب على قواعد اللغة العربية أن يعرف الطالب كيفية بناء الجمل واستخراجها للعنوان المطلوب.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	تدرس اللغة العربية على عدة مستويات: المستوى النحوي: وهو المستوى الذي من خلاله يمكن معرفة المعنى التركيبي للنص. المستوى الصرفي وهو المستوى الذي يمكن من خلاله معرفة المعنى المتفرع على المعنى المعجمي، المستوى الدلالي: وهو المستوى الذي من خلاله يمكن معرفة دلالة الألفاظ (الجذر). المستوى الصوتي: وهو المستوى الذي يدرس الحروف والحركات والمقاطع الصوتية سواء كانت لفظا أو جزءا من لفظ.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The main strategy that will be adopted in delivering this module are: 1. Power point presentation (Data show). 2. Explanation on the white board using different color markers. 3. Discussions with the student during teaching. 4. Interaction with students through daily problems practice through lecture. 5. Solve different problems with more exercises. 6. Submit assignment that develop student learning.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	2	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	33
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	2	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	17
		Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	50

Module Evaluation
تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	Midterm Exam	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	أهمية اللغة العربية
Week 2	للاختصاصات
Week 3	العلمية، وميزتها بين
Week 4	اللغات الحية
Week 5	سورة الكهف أسباب
Week 6	تفسير عشرون آية مع
Week 7	الحفظ
Week 8	قواعد اللغة
Week 9	العربية/قواعد في
Week 10	الإعراب
Week 11	المبتدأ والخبر
Week 12	الاحرف المشبهة
Week 13	بالفعل
Week 14	الأفعال الناقصة
Week 15	المفاعيل

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	**Available in the Library?**

Required Texts	كتاب منهجي	Yes
Recommended Texts		
Websites		

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية				
Module Title	**Computer**			**Module Delivery**
Module Type	**Basic**			☒ **Theory** ☐ **Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**
Module Code	**COMP101**			
ECTS Credits	**2**			
SWL (hr/sem)	**50**			
Module Level	U(	**Semester of Delivery**	1	
Administering Department	**Food science**	**College**	**Agriculture**	
Module Leader	**Zina tareq naeemah alkanan**	**e-mail**	E-mail: **zina.alkanan@uobasrah.edu.iq**	
Module Leader's Acad. Title	Assoc. Prof.	**Module Leader's Qualification**	Follow up and practice scientific computer applications and update them	
Module Tutor	Name (if available)	**e-mail**	E-mail	

Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail
Scientific Committee Approval Date	31/08/2024	**Version Number**	1.0

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	**The computer has entered all scientific, applied and academic fields, and it has become necessary to learn how to deal with and manage the computer to reach the goal that the user seeks to achieve by referring to the important basics in the computer and addressing the most important steps that make the work more accurate.**
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	**1. Understand the roles of the Start Menu, Taskbar, Desktop, and File Explorer.** **2. Create, organize, rename, and delete files and folders effectively.** **3. Adjust personalization options, including desktop backgrounds, themes, and user account configurations.** **5. Use Windows 10 security features** **6. Utilize Task Manager, Disk Cleanup, and System Restore to maintain system performance.** **7. Optimize system performance: Use virtual desktops, manage startup programs, and optimize settings for efficient operation.**
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	**Indicative content includes the following.** **.Part A -** 1. **Computer Fundamentals** [SSWL = 6 hrs] 2. **Computer Basics** [SSWL = 6 hrs]

	3. **Inside the Computer** [SSWL = 6 hrs] 4. **Peripheral Devices and Connectivity** [SSWL = 6 hrs] **Part B –** **5. Operating Systems Software [SSWL = 6 hrs]** **6. Windows XP operation [SSWL = 6 hrs]** **7. Folder formation, folder delete [SSWL = 6 hrs]** **8. Menu lists, Window lists, Icons bar [SSWL = 6 hrs]** **9. Control Panrl, Task Bar [SSWL = 6 hrs]** **10. Start list [SSWL = 6 hrs]** **Part C–** 11. **Keybord, Windows XP** [SSWL = 6 hrs] 12. **Windows XP hiden files** [SSWL = 6 hrs] 13. **Paint program, Burning CD** [SSWL = 6 hrs] **14. Fire Wall, Last version of Widdows XP** [SSWL = 6 hrs] **15. Fire Wall, Last version of Widdows XP** [SSWL = 6 hrs] 16. **Revision and Preparatory Week for Final Exam** ○ Review of key concepts and practical exercises ○ Practice exams and Q&A sessions [SSWL = 6 hrs] **Total hours** = 105 (SSWL - Self-Study and Lecture hours)

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	**The learning strategy for this model is focused on encouraging students to become familiar with computer hardware components, operating systems, and essential software. This approach will provide participants with a solid scientific foundation in the field of computing, which they will be able to practically apply in their studies within the agricultural sciences field. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.**

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	1	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	33
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	1	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	17
		Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**200**

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	**Introduction to Computers** • Definition and purpose of computers • History and evolution of computers • Types of computers (desktop, laptop, tablet, etc.)
Week 2	**Computer Hardware Basics** • Understanding computer hardware components • Overview of the CPU, motherboard, RAM, and storage devices • Introduction to input and output devices
Week 3	**Inside the Computer** • Detailed exploration of the internal components • How different parts work together (CPU, RAM, hard drive) • Basic troubleshooting and hardware maintenance
Week 4	**Peripheral Devices and Connectivity** • Common peripheral devices (mouse, keyboard, printer, etc.) • Introduction to ports and connectors (USB, HDMI, etc.) • How to set up and connect peripherals
Week 5	**Operating Systems Software** • Development of Information Network Systems • E-mail • Internet • Computers in Our Daily Life • Insurance, Copyright and Law
Week 6	Windows XP operation- • Working with menus and icons • Main entrances to the icon system • Windows Explorer • Control Panel • Shutdown • Window control
Week 7	**Folder formation, folder delete** • How to create or create a folder • Delete folders • Right-click menu for folders and files
Week 8	Menu lists, Window lists, Icons bar • Explanation of menus • Explanation of window components • Button bar or components

Week 9	**Control Panrl, Task Bar** • Control Panel • Taskbar Right-Click Menu
Week 10	**File Management in Windows 10** • Taskbar Properties • Start Menu View
Week 11	**Keybord, Windows XP** • Definition of extensions and their benefits • Uses of some keyboard keys in Windows operating system XP
Week 12	**Windows XP hiden files** • Hidden Programs in Windows XP • WordPad
Week 13	**Paint program, Burning CD** • Drawing application • Methods for running discs in Windows XP without installation • Special programs for burning CD
Week 14	**FAT32 of Windows xp** • What is the recommended file system to use in Windows XP FAT32 OR NTFS • How to improve the appearance of screen lines when using flat panel LCD displays or laptop computers Dynamic disk
Week 15	**Fire Wall, Last version of Widdows XP** • Windows XP Startup Options • What is Windows Firewall and how to activate it
Week 16	**Preparatory week before the final Exam**

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	**Introduction to Windows 10 Interface** • Explore the Start Menu, Taskbar, and Desktop. • Practice opening, closing, and organizing windows. • Customize the Start Menu and Taskbar. • Use the search function to locate apps and settings.
Week 2	**Basic File Management** • Navigate File Explorer and its main components. • Create, rename, move, and delete files and folders. • Use keyboard shortcuts for file operations (copy, cut, paste, undo). • Understand file properties and extensions.
Week 3	**Personalization and System Settings** • Change desktop backgrounds, themes, and screen savers.

	• Configure Taskbar and notification area icons. • Manage user accounts (create, modify, delete). • Adjust basic system settings: display, sound, notifications.
Week 4	**Networking and Internet Basics** • Connect to Wi-Fi and Ethernet networks. • Troubleshoot common network connectivity issues. • Use Microsoft Edge for browsing, bookmarking, and managing history. • Learn basic internet safety and security tips.
Week 5	**Security and Antivirus** • Access and navigate Windows Security settings. • Use Windows Defender for scans and threat management. • Configure basic Windows Firewall settings. • Manage user account control (UAC) for added protection.
Week 6	**Maintenance and Troubleshooting** • Monitor system performance using Task Manager. • End unresponsive tasks and manage startup programs. • Perform basic system maintenance (Disk Cleanup, System Restore). • Explore Control Panel for advanced settings.
Week 7	**Advanced Features and Optimization** • Use virtual desktops for multitasking. • Introduction to Windows PowerShell commands. • Customize and use built-in Windows apps (e.g., Calendar, Mail). • Tips for optimizing system performance.

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	**الربيعي، خالد عبد الوهاب** .(2020) *مدخل إلى علوم الحاسوب* .بغداد: دار الثقافة والنشر **حسن، علي عبد الله** .(2016) *مقدمة في الحاسوب ونظم التشغيل* .بغداد: دار الجامعات العراقية. •**السامرائي، سعد عبد القادر** .(2014) *أساسيات الحاسوب ونظام التشغيل* .بغداد: دار الكتب والوثائق	Yes
Recommended Texts		No
Websites	https://www.rwaq.org	

	http://www.cprogramming.comebooks.com/12082-free-book

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية

Module Title	**Organic Chemistry**			**Module Delivery**	
Module Type	**Core**			☒ **Theory** ☒ **Lecture** ☒ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code					
ECTS Credits	**6**				
SWL (hr/sem)	**150**				
Module Level		U(	**Semester of Delivery**		1
Administering Department		Type Dept. Code	**College**		College of Agriculture
Module Leader		Maryam abdulbary	**e-mail**		E-mail
Module Leader's Acad. Title		Assistant Professor	**Module Leader's Qualification**		Master
Module Tutor		Name (if available)	**e-mail**		mariam.ouraiby@uobasrah.edu.iq
Peer Reviewer Name		Name	**e-mail**		E-mail
Scientific Committee Approval Date			**Version Number**		

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	The curriculum included a general study of the organic chemistry of some of its formulations, including aliphatic compounds, their preparation methods, their most important reactions and their naming, as well as aromatic compounds and

	their derivatives and their nomenclature, halogen organic compounds, oxygen organic compounds, nitrogen compounds, and stereochemistry
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1- Green chemistry 2- Sustainable development 3- Water purification 4- Environmental development 5- pollution measurement 6- - Waste recycling- 7- Studying the level of university education and the mechanisms for its development – 8- Study aspects of developing green areas
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	The organic chemistry curriculum is one of a series of important curricula in the Department of Food Sciences as a guide for students about the most important principles of organic chemistry, explaining the properties of chemicals and how to prepare them and reveal their presence to help know the dangers of these materials to humans and their environment and how to avoid these risks and to know the areas in which they can be used this Materials - Keeping abreast of the amazing developments taking place in various fields and sciences, especially organic chemistry, by clarifying the theoretical foundations and scientific and applied courses of the organic chemistry course through a detailed study of the composition, naming and preparation of chemicals and the chemical reactions explained by their mechanics.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The modern teaching strategy includes achieving learning objectives in general and teaching chemical concepts in particular, as well as the difficulties students face in understanding and acquiring organic chemistry concepts, and addressing the difficulties by defining organic chemistry concepts and helping students acquire the correct chemical concepts..

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	7	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	109
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	6	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	91
		Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**200**

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	An overview of organic chemistry and the classes of organic chemistry
Week 2	Alkanes
Week 3	Alkenes
Week 4	Alkynes
Week 5	Assignment 1
Week 6	aromatic hydrocarbons
Week 7	amines
Week 8	Alkyl
Week 9	alcohol halides
Week 10	Phenols
Week 11	ethers
Week 12	Aldehydes
Week 13	ketones
Week 14	carboxylic acids
Week 15	Assignment 2
Week 16	

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered

Week 1	Physical properties of organic materials
Week 2	Boiling Point Measurement
Week 3	Purification of organic matter and recrystallization
Week 4	solubility of organic compounds
Week 5	Assignment 1
Week 6	Effective totals
Week 7	Detecting the double bond

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	organic chemistry	Yes
Recommended Texts		
Websites		

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria

Fail Group	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
(0 – 49)	**F –** Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information

معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**Food Industries**			**Module Delivery**	
Module Type	**Core**			☒ **Theory** ☒ **Lecture** ☒ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	**FOIN131**				
SWL (hr/sem)	150				
Module Level	UG		**Semester of Delivery**	2	
Administering Department	Food science		**College**	Agriculture	
Module Leader	*LINA SAMEER MOHAMMED*		**e-mail**	lina.mohammed@uobasrah.edu.iq	
Module Leader's Acad. Title	lecturer		**Module Leader's Qualification**	Ph.D.	
Module Tutor	*LINA SAMEER MOHAMMED*		**e-mail**	lina.mohammed@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	Name		**e-mail**	E-mail	
Scientific Committee Approval Date			**Version Number**	1.0	

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	the following can be reached:- • Study methods of food preservation • Study the advantages and disadvantages of each method of preservation • Studying the effect of each method on the type of food • Raw materials are exposed to manufacturing processes for the purpose of converting them into materials suitable for human consumption • Study of food additives, their types and functions • Studying the causes of food spoilage
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	The graduate of the department is awarded a degree (Bachelor of Food Sciences) And acquires the following skills: 1- The ability to know food chemistry 2- The ability to know and bear responsibility. 3- The ability to communicate. 4- The ability to use skills in food sciences. 5- The ability to intertwine with other disciplines to serve them
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	The guiding content includes the following. **Food industries are important and basic topics because food is related to human health. Food manufacturing began in the form of individual practices for the purpose of preserving food from time to time as an integral part of the human struggle for survival and self-preservation. The process of manufacturing and preserving different foods until they reach the consumer safely is very important, as several methods of food preservation have been studied, such as drying, canning, freezing, cooling and smoking for the purpose of prolonging the period of preservation and ease of transportation and obtaining them in the off-season. Also, knowing the causes of food spoilage and the role of food additives in food.**

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	109	**Structured SWL (h/w)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	7
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	91	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	6
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**200**		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	The importance of the food industry
Week 2	Food preservation methods
Week 3	vinegar industry
Week 4	ferments
Week 5	Juice industry
Week 6	food spoilage
Week 7	food additives, their types and functions
Week 8	tea industry
Week 9	Jam industry
Week 10	Meat Products Manufacturing
Week 11	food ingredients
Week 12	Vitamins and minerals
Week 13	Tomato products industry
Week 14	Bread industry
Week 15	**Preparatory week before the final Exam**

Week 16	**the final Exam**

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	Lab 1: Preparation of solutions and methods of measuring them
Week 2	Lab 2: Steps for making kajb and tomato paste
Week 3	Lab 3: Jelly, jam and marmalade making
Week 4	Lab 4: Bread and bun making
Week 5	Lab 5: Date molasses industry
Week 6	Lab 6: Pickle industry
Week 7	Lab 7: Juice industry
Week 8	Lab 8 : Food preservation by natural drying
9**Week**	: Food preservation by industrial drying9Lab
10**Week**	: Food preservation by lactic fermentation10Lab
11**Week**	: Food preservation by acetic fermentation11Lab
12**Week**	: Food preservation by alcoholic fermentation12Lab
13**Week**	: Preserving food by pickling13Lab
14**Week**	: Preserving food by salting14Lab
Week 15	**Preparatory week before the final Exam**
Week 16	**the final Exam**

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	[1] Fundamentals of general chemistry (2) Food manufacturing	Yes
Recommended Texts	Al-Aswad, Majid Bashir et al. (1993). Principles of the food industry. House of Books for Printing and Publishing, Mosul. P 320.	Yes
Websites		

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

نموذج وصف الوحدة

نموذج وصف المادة الدراسية

معلومات الوحدة معلومات المادة الدراسية					
تسليم الوحدة				عنوان الوحدة	صناعات غذائية
☒ نظريه ☒ حاضر ☒ المختبر ☐ تعليمي ☐ عملي ☐ الحلقه الدراسيه				نوع الوحدة	عملي
				رمز الوحدة	FOIN131
					8
				SWL (ساعة / SEM)	
1	الفصل الدراسي للتسليم		UC	مستوى الوحدة	
النوع كود الكلية		الكليه	اكتب رمز القسم	الإدارة الإدارية	
hala.essia@uobasrah.edo.iq		البريد الالكترونى	هالة يحيى عيسى	قائد الوحدة	
دكتوراه	مؤهلات قائد الوحدة		مدرس	لقب قائد الوحدة	

	البريد الالكترونى		مدرس الوحدة
	البريد الالكترونى		اسم المراجع النظير
	رقم الإصدار		تاريخ اعتماد اللجنة العلمية

العلاقة مع الوحدات الأخرى

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

	الفصل الدراسي		وحدة المتطلبات الأساسية
	الفصل الدراسي		وحدة المتطلبات المشتركة

أهداف الوحدة ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

1 . . **اعداد مهندسين زراعيين اكفاء في مجال تكنولوجيا الاغذية مواكبين لاحتياجات سوق العمل** 2 . جعل الطالب على درايه بطرق تصنيع وحفظ الغذاءمن خلال تعريفه باهم الطرق الحديثة والقديمة المستخدمه للحفظ والتصنيع 3 . اعداد كوادر تمتلك أساس قوي وقادرين على المنافسة في تطوير صناعة الأغذية ومنتجاتها في البلاد. 4 . اليات الحصول على صحة جيدة من خلال معرفة أسباب التلف والفساد للمواد الغذائية 5 . حفظ الأغذية السريعة التلف وتصنيعها بشكل سليم 6 . تعريف الطلبة بانواع الصناعات الغذائية والأساليب المتبعة لانشاء صناعة جديدة	**أهداف الوحدة** **أهداف المادة الدراسية**
هام: اكتب 6 مخرجات تعليمية على الأقل ، من الأفضل أن تكون مساوية لعدد أسابيع الدراسة. 1 . التعرف على تحضير المحاليل السكريه والملحيه في المختبر وقياس تراكيزها 2 . توضيح واقع الصناعات الغذائيه في العراق 3 . تصنيع العصائر 4 . معرفة مكونات المربيات وطرق تصنيعها 5 . توضيح دور الملح في حفظ الغذاء 6 . توضيح أهمية التخمرات 7 . مالمقصود بالمضافات الغذائية	**مخرجات التعلم للوحدة** **مخرجات التعلم للمادة الدراسية**

8 . توضيح منتجات اللحوم وكيفيه تصنيعها 9 . العوامل التي تجعل المنتوج خالي من العيوب 10 . التحولات التي تحدث عند التخمر وشوي الخبز 11 . توضيح طرق حفظ الغذاء التي تضمن استهلاك اقل في المواد الكيميائية وتقلل من التلوث البيئي .	
يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي. أهمية الصناعات الغذائية مكونات الغذاء العوامل التي ساعدت في تجهيز وتصنيع الغذاء العقبات التي تواجه الإنتاج الغذائي في العراق حفظ الغذاء بالحرارة المنخفضة 8- الاحتياجات الغذائية للخزن بالتبريد المعاملات الحرارية حفظ الغذاء بالتجفيف الحفظ بالتجفيد مضادات الاكسدة القيمة الغذائية للحوم التركيب الكيميائي للحوم	**المحتويات الإرشادية** **المحتويات الإرشادية**

استراتيجيات التعلم والتعليم **استراتيجيات التعلم والتعليم**	
تتمثل الإستراتيجية الرئيسية التي سيتم اعتمادها في تقديم هذه الوحدة في تشجيع مشاركة الطلاب في عمل المنتجات الغذائية داخل المختبر مثل المربيات والعصائر والمخللات وغيرها ، وفي الوقت نفسه تحسين وتوسيع التفكير لديهم ومواكبة التطورات الحاصلة في شتى المجالات والعلوم وخاصة الصناعات الغذائية وطرق حفظ	**استراتيجيات**

وتصنيع الغذاء ومعرفة أسباب تلف وفساد الغذاء سيتم تحقيق ذلك من خلال الفصول الدراسية والتجارب المختبرية التي تنطوي على أنشطة عمل المنتجات الغذائية والسفرات العلمية .	

عبء عمل الطالب(SWL)			
الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
7	SWLمنظم) ح / ث(الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	109	SWLمنظم(h / sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل
6	SWLغير منظم) ح / ث(الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	91	SWLغير منظم(h / sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
200			إجمالي(SWL (h / sem الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

تقييم الوحدة					
تقييم المادة الدراسية					
نتائج التعلم ذات الصلة	الأسبوع المستحق	الوزن (بالعلامات)	الوقت/الرقم		
LO # 1 و # 2 و # 10 ، # 11	5 و 10	(10) %10	2	مسابقات	التقييم التكويني
LO # 3 و # 4 و # 6 ، # 7	2 و 12	(10) %10	2	تعيينات	
كل	مستمر	(10) %10	1	المشاريع / المختبر.	
LO # 5 و # 8 و # 10	13	(10) %10	1	تقرير	
لو #1 - #7	7	(10) %10	2 ساعة	الامتحان النصفي	التقييم الختامي
كل	16	(50) %50	3 ساعات	الامتحان النهائي	

		100٪ (100 درجة)	**التقييم الإجمالي**

خطة التسليم) المنهج الأسبوعي(**المنهاج الاسبوعي النظري**	
المواد المغطاة	
مقدمة – تعريف الصناعات الغذائية	**الأسبوع 1**
واقع الصناعات الغذائية في العراق	**الأسبوع 2**
حفظ الغذاء بالتمليح	**الأسبوع 3**
الحفظ بالتبريد	**الأسبوع 4**
التغيرات الحاصلة في الغذاء المخزن بالتبريد	**الأسبوع 5**
درجة الحراره الحرجه	**الأسبوع 6**
الحفظ بالتجميد	**الأسبوع 7**
التغيرات الحاصلة في الأغذية المجمدة	**الأسبوع 8**
تفسير عملية التجميد	**الأسبوع 9**
أنواع التجميد	**اسبوع 10**
الحفظ بالتعليب	**اسبوع 11**
الفحوصات التي تجرى على الأغذية المعلبة	**اسبوع 12**
تاثير التعليب على نوعيه المادة الغذائية	**اسبوع 13**
صناعة السكر	**اسبوع 14**
أنواع التخمرات	**اسبوع 15**
الأسبوع التحضيري قبل الامتحان النهائي	**اسبوع 16**

خطة التسليم) منهج المختبر الأسبوعي(

المنهاج الاسبوعي للمختبر

المواد المغطاة	
قياس تراكيز المحاليل السكرية والملحية،	الأسبوع 1
عمل العصير في المختبر	الأسبوع 2
تعمل المربى في المختبر	الأسبوع 3
عمل المخللات داخل المختبر	الأسبوع 4
تصنيع الخبز في المختبر	الأسبوع 5
منتجات اللحوم المثرومة،عمل البيركر في المختبر	الأسبوع 6
عمل احد منتجات الطماطة في المختبر	الأسبوع 7

مصادر التعلم والتعليم

مصادر التعلم والتدريس

متوفر في المكتبة؟	نص	
لا	مبادئ الصناعات الغذائية .دار الكندي للنشر والتوزيع . العراق . مجلد: 1 عدد الصفحات :184	النصوص المطلوبة
		النصوص الموصى بها
		المواقع الإلكترونية

مخطط الدرجات

مخطط الدرجات

تعريف	العلامات ٪	التقدير	درجة	مجموعة
أداء متميز	100 - 90	**امتياز**	أ - ممتاز	**مجموعة النجاح**
فوق المتوسط مع بعض الأخطاء	89 - 80	**جيد جدا**	**ب** - جيد جدا	**(100 - 50)**

عمل سليم مع أخطاء ملحوظة	79 - 70	**جيد**	**ج** - جيد	
عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة	69 - 60	**متوسط**	**د** - مرضية	
العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير	59 - 50	**مقبول**	**ه** - كافية	
مطلوب المزيد من العمل ولكن الائتمان الممنوح	(49-45)	**راسب (قيد المعالجة)**	**FX** - فشل	**فشل المجموعة (0 – 49)**
كمية كبيرة من العمل المطلوب	(44-0)	**راسب**	**F** - فشل	

ملاحظة: سيتم تقريب العلامات التي تزيد المنازل العشرية عن 0.5 أو تقل عن العلامة الكاملة الأعلى أو الأدنى (على سبيل المثال ، سيتم تقريب علامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب علامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل المرور الوشيك" ، لذا فإن التعديل الوحيد على العلامات الممنوحة بواسطة العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

نموذج وصف الوحدة

نموذج وصف المادة الدراسية

معلومات الوحدة **معلومات المادة الدراسية**		
تسليم الوحدة	**اساسيات الورش الهندسية**	**عنوان الوحدة**
☒ **نظريه** ☒ **حاضر**	**لب**	**نوع الوحدة**
	ENWK113	**رمز الوحدة**

☒ المختبر ☐ تعليمي ☐ عملي ☐ الحلقه الدراسيه	8		
			SWL (ساعة / SEM)

1	الفصل الدراسي للتسليم	U	مستوى الوحدة
النوع كود الكلية	الكليه	اكتب رمز القسم	الإدارة الإدارية
Wael.swadi@uobasrah.edu.iq	البريد الالكترونى	د. حسن هادي مهدي	قائد الوحدة
دكتوراه	مؤهلات قائد الوحدة	أستاذ مساعد	لقب قائد الوحدة
	البريد الالكترونى		مدرس الوحدة
	البريد الالكترونى		اسم المراجع النظير
	رقم الإصدار		تاريخ اعتماد اللجنة العلمية

العلاقة مع الوحدات الأخرى

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

	الفصل الدراسي		وحدة المتطلبات الأساسية
	الفصل الدراسي		وحدة المتطلبات المشتركة

أهداف الوحدة ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

من الضروري فهم الاسس الهندسية للأبعاد والوحدات نظراً لكثرة مصطلحات الابعاد وأنظمة الوحدات حيث في النهاية يكون هناك المقدرة على التحويل بين الوحدات المختلفة أثناء تشغيل ومراقبة اجهزة التصنيع الغذائي	أهداف الوحدة أهداف المادة الدراسية
هام: اكتب 6 مخرجات تعليمية على الأقل ، من الأفضل أن تكون مساوية لعدد أسابيع الدراسة. 1 2. التعرف على فيزياء معامل وهندسة الاغذية 1 3. ضع قائمة بالمصطلحات المختلفة المرتبطة بالدوائر الكهربائية. 1 4. لخص المقصود بالحركة وانواعها وقوانين نيوتن 1 5. مناقشة كون الطالب مهندس مقيم وعنده مشاكل بالتهوية .	مخرجات التعلم للوحدة مخرجات التعلم للمادة الدراسية

	16. وصف القدرة الكهربية والشحنة وشدة التيار 17. حدد قانون أوم. 18. التعرف على المضخات الأساسية وتطبيقاتها. 19. ناقش عمليات نقل الموائع في الانابيب. 20. ناقش عمل المخازن المبردة . 21.	

استراتيجيات التعلم والتعليم استراتيجيات التعلم والتعليم	
اكتب شيئا مثل: تتمثل الإستراتيجية الرئيسية التي سيتم اعتمادها في تقديم هذه الوحدة في تشجيع مشاركة الطلاب في التمارين ، وفي الوقت نفسه تحسين وتوسيع مهارات التفكير النقدي لديهم. سيتم تحقيق ذلك من خلال الفصول الدراسية والبرامج التعليمية التفاعلية والنظر في أنواع التجارب البسيطة التي تنطوي على بعض أنشطة أخذ العينات التي تهم الطلاب.	استراتيجيات

عبء عمل الطالب(SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
7	SWLمنظم) ح / ث(الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	109	SWLمنظم(h / sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل
6	SWLغير منظم) ح / ث(الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	91	SWLغير منظم(h / sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
	200		إجمالي(h / sem) SWL الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

تقييم الوحدة تقييم المادة الدراسية					
نتائج التعلم ذات الصلة	الأسبوع المستحق	الوزن (بالعلامات)	الوقت/الرقم		
LO # 1 و # 2 و # 10 ، # 11	5 و 10	10% (10)	2	مسابقات	التقييم التكويني
LO # 3 و # 4 و # 6 ، # 7	2 و 12	10% (10)	2	تعيينات	
كل	مستمر	10% (10)	1	المشاريع / المختبر.	
LO # 5 و # 8 و # 10	13	10% (10)	1	تقرير	

لو #1 - #7	7	(10) %10	2 ساعة	**الامتحان النصفي**	**التقييم الختامي**
كل	16	(50) %50	3 ساعات	**الامتحان النهائي**	
		100٪ (100 درجة)	**التقييم الإجمالي**		

خطة التسليم) المنهج الأسبوعي(**المنهاج الاسبوعي النظري**	
المواد المغطاة	
مقدمة – أهمية تعريف الطالب عن اساسيات الورش الهندسية والورشة الخاصة بالجزء العملي	**الأسبوع 1**
الابعاد والوحدات	**الأسبوع 2**
الحركة وانواعها الجزء الأول	**الأسبوع 3**
الحركة وانواعها الجزء الثاني	**الأسبوع 4**
وسائل نقل الحركة	**الأسبوع 5**
الشروط الواجب توفرها في معامل الاغذية	**الأسبوع 6**
تهوية معامل الاغذية	**الأسبوع 7**
المضخات وانواعها الجزء الاول	**الأسبوع 8**
المضخات وانواعها الجزء الثاني	**الأسبوع 9**
الموائع فوق الحرجة	**اسبوع 10**
جريان الموائع	**اسبوع 11**
الكهرباء الرئيسية	**اسبوع 12**
مخازن الاغذية	**اسبوع 13**
الشروط الواجب توفرها في معامل الاغذية	**اسبوع 14**
الأسبوع التحضيري قبل الامتحان النهائي	**اسبوع 15**

خطة التسليم) منهج المختبر الأسبوعي(**المنهاج الاسبوعي للمختبر**	
المواد المغطاة	
التمرين المعملي 1: تطبيقات عن قوانين نيوتن بالحركة	**الأسبوع 1**
مختبر 2: الدخول الى المعمل الريادي وتشغيل الطلبة على وسائل نقل الحركة فيه	**الأسبوع 2**
التمرين المعملي 3: الاطلاع على الوسائل المختلفة في تهوية المعامل	**الأسبوع 3**
التمرين المعملي 4: الاطلاع على عمل المضخات المختلفة واهميتها في المعامل	**الأسبوع 4**

مختبر 5: الاطلاع والعمل عللى الدوائر الكهربائية وتأسيساتها	**الأسبوع 5**
مختبر 6: عمل تجارب عن حفظ الأغذية وإدخال المكننة فيها	**الأسبوع 6**

مصادر التعلم والتعليم **مصادر التعلم والتدريس**		
متوفر في المكتبة؟	**نص**	
نعم	أساسيات الدوائر الكهربائية ، سي كي ألكسندر و إم إن أو ساديكو ، ماكجرو هيل للتعليم	**النصوص المطلوبة**
نعم	ملزمة الورش الهندسية تأليف أ.د. اسعد رحمان سعيد و ا.م.د. حسن هادي مهدي	**النصوص الموصى بها**
https://www.coursera.org/browse/physical-science-and-engineering/electrical-engineering		**المواقع الإلكترونية**

مخطط الدرجات **مخطط الدرجات**				
تعريف	**العلامات ٪**	**التقدير**	**درجة**	**مجموعة**
أداء متميز	100 - 90	**امتياز**	أ - ممتاز	**مجموعة النجاح (100 - 50)**
فوق المتوسط مع بعض الأخطاء	89 - 80	**جيد جدا**	ب - جيد جدا	
عمل سليم مع أخطاء ملحوظة	79 - 70	**جيد**	ج - جيد	
عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة	69 - 60	**متوسط**	د - مرضية	
العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير	59 - 50	**مقبول**	ه - كافية	
مطلوب المزيد من العمل ولكن الائتمان الممنوح	(49-45)	**راسب (قيد المعالجة)**	FX- فشل	**فشل المجموعة (0 – 49)**
كمية كبيرة من العمل المطلوب	(44-0)	**راسب**	F- فشل	

ملاحظة: سيتم تقريب العلامات التي تزيد المنازل العشرية عن 0.5 أو تقل عن العلامة الكاملة الأعلى أو الأدنى (على سبيل المثال ، سيتم تقريب علامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب علامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل المرور الوشيك" ، لذا فإن التعديل الوحيد على العلامات الممنوحة بواسطة العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information

معلومات المادة الدراسية

Module Title	**Principles of Dairy**	**Module Delivery**	
Module Type	**Core**	☒ **Theory** ☒ **Lecture** ☒ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	DAIR140		
SWL (hr/sem)	150		
Module Level	UG	**Semester of Delivery**	2
Administering Department	Food science	**College**	Agriculture
Module Leader	*: LINA SAMEER MOHAMMED*	**e-mail**	lina.mohammed@uobasrah.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	lecturer	**Module Leader's Qualification**	Ph.D.
Module Tutor	*LINA SAMEER MOHAMMED*	**e-mail**	lina.mohammed@uobasrah.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail
Scientific Committee Approval Date		**Version Number**	1.0

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	**Semester**	
Co-requisites module	None	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	the following can be reached:- • Student definition Important definitions in the lesson Principles of Dairy. • Introducing the student to the most important chemical, physical and sensory tests for milk and its products. • Milk composition (milk components) • Variation in milk composition and the factors causing it • Physical properties of milk • Chemical properties of milk • Pasteurization of milk, Milk homogenization • Preparation and treatment of milk in dairy factories • Yogurt, Cheese making • Milk sorting and cream making, Butter.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	The graduate of the department is awarded a degree (Bachelor of Food Sciences) And acquires the following skills: 1- The ability to know Dairy chemistry 2- The ability to know and bear responsibility. 3- The ability to communicate. 4- The ability to use skills in food sciences. 5- The ability to intertwine with other disciplines to serve them
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	The guiding content includes the following. **The Dairy Principles curriculum is one of the basic courses in the Department of Food Sciences. It aims to prepare competent agricultural engineers in the field of dairy technology, keeping pace with the needs of the labor market and able to compete in developing the dairy industry in the country. Milk is considered a liquid food secreted by the mammary glands for the purpose of feeding newborns. Milk contains water, fat, proteins, milk sugar, in addition to minerals. It is used in the manufacture of many dairy products such as yogurt, cheese, butter, ice cream, and others.**

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	109	**Structured SWL (h/w)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	7
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	91	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	6
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**200**		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	**Quizzes**	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	Assignments	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	Projects / Lab.	1	10% (10)	Continuous	All
	Report	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
Summative assessment	**Midterm Exam**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	Final Exam	3hr	50% (50)	16	All

Total assessment	100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	Basic Definitions in Dairy Principles
Week 2	Chemical Composition of Milk
Week 3	Milk Variation
Week 4	Factors Affecting Milk
Week 5	Physical State of Milk
Week 6	Chemical State of Milk
Week 7	Milk Preparation and Processing in Dairy Factories
Week 8	Pasteurization
Week 9	Naturalization
Week 10	Milk Sorting
Week 11	Yogurt
Week 12	Cheese
Week 13	Butter
Week 14	Ice Cream
Week 15	**Preparatory week before the final Exam**

Week 16	**the final Exam**

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	General guidelines
Week 2	Sample sampling
Week 3	Milk sensory tests
Week 4	Milk fat percentage estimation
Week 5	Milk microbial laboratory tests
Week 6	Milk adulteration
Week 7	Milk acidity estimation
Week 8	Milk stability tests
9**Week**	Cheese making
10**Week**	Yogurt making
11**Week**	Milk fermentation making
12**Week**	Ice cream making
13**Week**	Identifying starter cultures
14**Week**	Starter making
Week 15	**Preparatory week before the final Exam**
Week 16	**the final Exam**

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	**Available in the Library?**
Required Texts	[1] General Dairy Principles] Practical Dairy Principles2 [	Yes
Recommended Texts	[1] Al-Shabibi, Mohsen Mohammed Ali and Shukri, Nizar Ahmed and Taama, Sadiq Jawad and Ali, Hilan Hamadi (1980). General Principles of Dairy. Dar Al-Hikma Printing and Publishing Foundation, University of Mosul, Mosul - Iraq. [2] Mahmoud, Ibrahim Ahmed and Mansour, Kazimiya Wali (1992). Practical Principles of Dairy. Dar Al-Hikma Printing, University of Basra, Basra - Iraq.	Yes
Websites		

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**Definition**
Success Group (50 - 100)	**A -** Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group	**FX –** Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded

(0 – 49)	**F –** Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

University of Basrah
جامعة البصرة

First Cycle – Bachelor's Degree (B.Sc.) –
food Science production

بكالوريوس زراعة – علوم الاغذية

Table of Contents

1. Overview
2. Undergraduate Modules 2023-2024
3. Contact

1. Overview

This catalogue is about the courses (modules) given by the program of food Science to gain the Bachelor of Agriculture degree. The program delivers (40) Modules with (6000) total student workload hours and 240 total ECTS. The module delivery is based on the Bologna Process.

نظره عامه

يتناول هذا الدليل المواد الدراسية التي يقدمها برنامج علوم الاغذية للحصول على درجة بكالوريوس علوم زراعية. يقدم البرنامج (٤٠) مادة دراسية مع (٦٠٠٠) إجمالي ساعات حمل الطالب و ٢٤٠ إجمالي وحدات أوروبية. يعتمد تقديم المواد الدراسية على عملية بولونيا.

2. Undergraduate Courses 2024-2025

Module 1

Code	Course/Module Title	ECTS	Semester
UOB102	English language	2	1
Class (hr/w)	**Lect/Lab./Prac./Tutor**	**SSWL (hr/sem)**	**USWL (hr/w)**
2		33	17
Description			
This section includes a description of the module, 100-150 words			

Module 2

Code	Course/Module Title	ECTS	Semester
UOB104	Democracy and Human rights	2	1
Class (hr/w)	**Lect/Lab./Prac./Tutor**	**SSWL (hr/sem)**	**USWL (hr/w)**
2	0	33	17
Description			
This section includes a description of the module, 100-150 words			

Module 3

Code	Course/Module Title	ECTS	Semester
ANCH121	Analytical Chemistry	7	1
Class (hr/w)	**Lect/Lab./Prac./Tutor**	**SSWL (hr/sem)**	**USWL (hr/w)**
2	3	78	97
Description			
This section includes a description of the module, 100-150 words			

Module 4

Code	Course/Module Title	ECTS	Semester

MATH111	Mathematics	7	1
Class (hr/w)	**Lect/Lab./Prac./Tutor**	**SSWL (hr/sem)**	**USWL (hr/w)**
2		33	142
Description			
This section includes a description of the module, 100-150 words			

.
.
.
.

Module 40

Code	**Course/Module Title**	**ECTS**	**Semester**
ANPR123	Animal Production	6	1
Class (hr/w)	**Lect/Lab./Prac./Tutor**	**SSWL (hr/sem)**	**USWL (hr/w)**
2	3	78	72
Description			
This section includes a description of the module, 100-150 words			

Module 40

Code	**Course/Module Title**	**ECTS**	**Semester**
ENDR117	Engineering drawing	6	1
Class (hr/w)	**Lect/Lab./Prac./Tutor**	**SSWL (hr/sem)**	**USWL (hr/w)**
	3	48	102
Description			
This section includes a description of the module, 100-150 words			

Contact

Program Manager:
John Smith | Ph.D. in Biology | Assistant Prof.

Email:
Mobile no.:

Program Coordinator:
John Smith | Ph.D. in Biology | Assistant Prof.
Email:
Mobile no.:

Program Catalogue | 2024-2025 | دليل البرنامج الدراسي

University of basrah

جامعة البصرة

Second semester –Bachelor's degree in Food Science (B.Sc.) – Statistics

بكالوريوس علوم الاغذية

جدول المحتويات Table of Contents

1. Mission & Vision Statement | بيان المهمة والرؤية
2. Program Specification | مواصفات البرنامج
3. Program (Objectives) Goals | أهداف البرنامج
4. Program Student learning outcomes | مخرجات تعلم الطالب
5. Academic Staff | الهيئة التدريسية
6. Credits, Grading and GPA | الاعتمادات والدرجات والمعدل التراكمي
7. Modules | المواد الدراسية
8. Contact | اتصال

1. Mission & Vision Statement

Vision Statement

The biology academic staff of the Natural and Behavioral Sciences Division at (Name) University believe that students come to understand the discipline of biology through a combination of course work, laboratory experiences, research, and fieldwork. The combination of instructional methods leads students to a balanced understanding of the scientific methods used by biologists to make observations, develop insights and create theories about the living organisms that populate our planet. Small class sizes within the biology program foster a close working relationship between academic staff and students in an informal and nurturing atmosphere.

Mission Statement

The biology academic staff pursues a multifaceted charge at (Name) University. The Program seeks to provide all biology students with fundamental knowledge of biology, as well as a deeper understanding of a selected focus area within the biological sciences. The curriculum and advising have been designed to prepare graduates for their professional future, whether they choose to work as field biologists specializing in botany or wildlife, or to pursue advanced degrees in the life sciences or health sciences. The biology program also provides the necessary fundamental knowledge of the life sciences to support the Nursing degree, the Environmental Studies degree, and the Associate of Science degree in Forest Technology. In addition, biology courses provide a key laboratory science experience for those students seeking to complete the general education requirements

Program Specification .2

Programme code:	BSc-BIO	**ECTS**	240
Duration:	4 levels, 8 Semesters	**Method of Attendance:**	Full Time

Write something like:

Biology is a wonderfully wide-ranging subject and is well equipped to deliver. The emphasis of the programme is the whole organism to which everything is related, be it the molecules that form proteins or communities of organisms in an ecosystem. The degree is popular - –or some it's' the breadth of the subject that appeals, for others it's a path to specialization. All students have the opportunity to transfer onto our specialist degrees in Genetics, Zoology, and Ecology at the end of the first year.

Level 1 exposes students to the fundamentals of Biology, suitable for progression to all programmes within the biology programme group. Programme-specific core topics are covered at Level 2 preparing for research-led subject specialist modules at Levels 3 and 4. The University Biology graduate is therefore trained to appreciate how research informs teaching, according to the University and School Mission statements.

At Levels 2, 3 and 4 students are free to choose more than half of their module credits with the proviso a range of modules are selected that reflect the complexity of life forms from molecules, through organisms, both plants and animals, to populations to ensure the breadth of knowledge expected of a graduate with a biology degree. This allows students to develop their own wide-ranging interests in organismal biology. Decisions on what to study are made with input from personal tutors.

The research ethos is developed and fostered from the start via practicals, which are either embedded in lecture modules or taught in dedicated practical modules, research seminars

and tutorials. There is a compulsory field course in Level 1, which students must pass in order to progress into Level 2, and optional field courses in Levels 2, 3 and 4. At Level 4 all students carry out an independent research project, which may be a xx credit library or data analysis project, or a xx credit field or laboratory based project.

Academic tutorials are held at Levels 1 and 2 with the same tutor, who is also the personal tutor, providing continuity and progressive guidance. Level 1 and 2 tutorials include a number of workshops to teach skills, e.g. library use and presentation skills, followed by assessed exercises, e.g. essays and talks, as opportunities to practice these skills in a subject-specific context.

International years and Industrial placements are also offered and individual needs are discussed with the appropriate tutor and accommodated wherever possible.

Program Objectives .3

1. To provide a comprehensive education in biology that stresses scientific reasoning and problem solving across the spectrum of disciplines within biology
2. To prepare students for a wide variety of post-baccalaureate paths, including graduate school, professional training programs, or entry level jobs in any area of biology
3. To provide extensive hands-on training in electronic technology, statistical analysis, laboratory skills, and field techniques
4. To provide thorough training in written and oral communication of scientific information
5. To enrich students with opportunities for alternative education in the area of biology through undergraduate research, internships, and study-abroad

Student Learning Outcomes .4

Biology is the study of the organization and operation of life at the molecular, cellular, organism, and population levels. Graduates obtain information on the historical, technical and social aspects of biology and utilize basic knowledge toward realizing broader concepts. The Department offers a Bachelor of Science in Biology with a concentration in General Biology; Pre-medicine / Pre-dentistry; Biotechnology / Molecular Biology and a minor in Secondary Education that leads to a Public Instruction License. Additionally, the Department offers courses to a large number of students from other departments and supports pre-professional programs. The biology curriculum and experiences are designed to prepare

students, in part, for entry into professional health programs, graduate studies, technical careers and education

Outcome 1

Identification of Complex Relationships

Graduates will be able to illustrate the structure and function of cellular components and explain how they interact in a living cell.

Outcome 2

Oral and Written Communication

Graduates will be able to formally communicate the results of biological investigations using both oral and written communication skills.

Outcome 3

Laboratory and Field Studies

Graduates will be able to perform laboratory experiments and field studies, by using scientific equipment and computer technology while observing appropriate safety protocols.

Outcome 4

Scientific Knowledge

Graduates will be able to demonstrate a balanced concept of how scientific knowledge develops, including the historical development of foundational theories and laws and the nature of science.

Outcome 5

Data Analyses

Graduates will be able to demonstrate scientific quantitative skills, such as the ability to conduct simple data analyses.

Outcome 6

Critical Thinking

Graduates will be able to use critical-thinking and problem-solving skills to develop a research project and/or paper.

Academic Staff .5

ت							
1	ام البشرحميد جابر محمد	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا لحوم	aum_elbashar.jaber@uobasrah.edu.iq	7801251210
2	صباح مالك حبيب ناصر	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اسماك	sabah.habeeb@uobasrah.edu.iq	7804964950
3	اسعد رحمان سعيد نعيم	استاذ	دكتوراه	مكننة زراعية	هندسة معامل اغذية	asaad.saeed@uobasrah.edu. iq	770269458
4	نوفل عبد الأمير حسين	استاذ	الدكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية	nawfal.hussain@uobasrah.edu.iq	7703109177
5	علي خضير جابر عبدالله	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء أغذية	ali.jaber@uobasrah.edu.iq	7716733405
6	خديجة صادق جعفر داود	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اسماك	khadeeja.jaffar@uobasrah.edu.iq	77029229298
7	علاء جبار عبد جلاب	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية - انزيمات مايكروبية	alaa.abd@uobasrah.edu.iq	7808785772
8	علاء كريم نعيمة جبارة	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	احياء البان مجهرية	alaa.niamah@uobasrah.edu.iq	7709042069
9	ضياء فالح عبدالله حلو	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	انزيمات	dhia.alfekaiki@uobasrah.edu.iq	7801022618
10	الاء غازي عيدان لازم	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء أغذية	dr.alaagh@uobasrah.edu.iq	7811686121
11	سرمد غازي محمد مهدي	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية- بكتريا علاجية	sarmad.mohammed@uobasrah.edu.iq	7801415212
12	روضة محمود علي محمد	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء اغذية - بروتينات حبوب	rawdah.ali@uobasrah.edu.iq	7801417681
13	حيدر إبراهيم علي محمد	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء البان - بروتينات مناعة	haider.ali@uobasrah.edu.iq	7812508898
14	سوسن علي حميد محمد	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء اغذية - مضادة اكسدة	sawsan.hameed@uobasrah.edu.iq	7800017155
15	شيماء ذياب جدوع حسن	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية- اغشية حيوية	shayma.gddoa@uobasrah.edu.iq	77031602677
16	وسن كاظم عبد الرزاق	استاذ	الدكتوراه	علوم اغذية	انزيمات	wasan.abdul_razzaqi@uobasrah.edu.iq	7701832519
17	قيثار رشيد مجيد حسين	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	احياء مجهرية	kithar.majeed@uobasrah.edu.iq	7703160326
18	عالية زيارة هاشم محمد	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	ميكروبيولوجي اغذية - كيمياء بروتين	alia.hashim@uobasrah.edu.iq	7705606110
19	زينة كاظم عيسى محمد	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء حيوية - انزيمات	zena.issa@uobasrah.edu.iq	7712613085
20	عمار بدران رمضان خليل	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	المعاملات لا حرارية وسلامة اغذية	ammar.ramddan@uobasrah.edu.iq	7705693829
21	نجلاء حسين صبر	استاذ مساعد	الدكتوراه	علوم اغذية	كيمياء البان	ammar.ramddan@uobasrah.edu.iq	7802802903
22	سحر صبيح جورج شعيا	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	ميكروبايلوجي اغذية - احياء أغذية مجهرية	saher.george@uobasrah.edu.iq	775652900
23	وائل علي سوادي	استاذ مساعد	الدكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية	wael.swadi@uobasrah.edu.iq	7703160311
24	محمد زيارة اسكندر	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء بروتين - لحوم	mohammed.eskander@uobasrah.edu.iq	7806137798
25	خالد حسك عبد الحسن محيسن	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء اغذية - كربوهيدرات	khalid.hasak_abdulhassan@uobasrah.edu.iq	32735522
26	حسن هادي مهدي محسن	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	هندسة اغذية	hassan.mehdi@uobasrah.edu.iq	7801259999
27	عالية جميل علي منشد	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء اغذية	alya.ali@uobasrah.edu.iq	7801229080
28	بتول محمود محمد عبدالله	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء حبوب - انزيمات	batool.muhmed@uobasrah.edu.iq	7703268407
29	لينا سمير محمد عبدالسيد	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء بروتين	lina.mohammed@uobasrah.edu.iq	7801389280
30	مريم عبدالباري عريبي مطرود	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم كيمياء	كيمياء عضوية	mariam.ouraiby@uobasrah.edu.iq	7801075336
31	علاء عبد الحسين حنتوش نجم	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	احياء مجهرية	alaa.alseraiha@uobasrah.edu.iq	7718161085
32	شمائل عبدالعالي صيوان ديوان	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	سيطرة نوعية	shamaail.saewan@uobasrah.edu.iq	7713161300
33	سنان جودة عبد العباس جودة	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	علوم أغذية وتقانات احيائية	sinan.jawdet@uobasrah.edu.iq	78014841733
34	رغد رحيم علي	استاذ مساعد	الدكتوراه	علوم اغذية	كيمياء البان	raqad.raheem@uobasrah.edu.iq	7703568218
35	ضرغام إسماعيل باقر	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	مايكروبايولوجي	dhurgam.baqer@uobasrah.edu.iq	780 302 8998
36	فليحة حسن حسين علي	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اسماك	faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq	7707302576

37	نريمان عظيم شياع	مدرس	الدكتوراه	علوم اغذية	كيمياء اغذية	Nareman.shnaa@uobasrah.edu.iq	7714553221
38	الاء محمد سدخان مريوس	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اغذية	alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq	7714922590
39	بشرى بدر جراد عطية	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	كيماء وتكنولوجيا حبوب	bushra.jerad@uobasrah.edu.iq	7809988671
40	هالة يحيى عيسى	مدرس	الدكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اسماك	hala.essia@uobasrah.edu.iq	7708196583
41	الهام كاظم ناصر صكر	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اغذية	elham.nasser@uobasrah.edu.iq	7703160330
42	زينب عبد علي حسن امين	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	ميكروبيولوجي اغذية	zainab.abd-ali@uobasrah.edu.iq	7808638959
43	عبد الباسط فالح حسن جاسم	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تغذية انسان	abdulbasset.jasim@uobasrah.edu.iq	7702561487
44	نوال خالد زبين	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية/أغذية وضيفية	nawal.zben@uobasrah.edu.iq	773 600 4712
45	شيرين فاضل عباس	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء وتكنولجيا حبوب	sheren.abbas@uobasrah.edu.iq	770 316 0115
46	انفال علوان عبد النبي علوان	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اغذية	anfal.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq	7705673778
47	زينة طارق نعمة جري	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	كيماء اغذية	zina.alkanan@uobasrah.edu.iq	78162206330
48	علاء رياض عبد الستار	مدرس	ماجستير	علوم اغذية	هندسة معامل	alaa.abdull_sattar@uobasrah.edu.iq	770 561 2730
49	نورس محمد حسن	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	احياء البان	nawras.hassan@uobasrah.edu.iq	780 800 1750
50	ساره هاشم موسى	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	كيمياء اغذية	sarah.musa@uobasrah.edu.iq	770 674 9245
51	عبد الرحمن حسن لفته	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	تغذية انسان	abdulrahman.laftah@uobasrah.edu.iq	772 201 6901
52	اوراس طارق ياسين علي	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	orass.yasseen@uobasrah.edu.iq	773 001 5082
53	ايناس عبد الرحمن علي محمود	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	enas.ali@uobasrah.edu.iq	780 078 2708
54	اسراء صباح عذافة	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	esraa.sabah@uobasrah.edu.iq	75 417 0699
55	رغد سعد موسى	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	raghad.saad@uobasrah.edu.iq	7802284127

Credits, Grading and GPA .6

Credits

(Name) University is following the Bologna Process with the European Credit Transfer System (ECTS) credit system. The total degree program number of ECTS is 240, 30 ECTS per semester. 1 ECTS is equivalent to 25 hrs student workload, including structured and unstructured workload.

Grading

Before the evaluation, the results are divided into two subgroups: pass and fail. Therefore, the results are independent of the students who failed a course. The grading system is defined as follows:

GRADING SCHEME مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks (%)**	**Definition**

Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 – 49)	FX – Fail	راسب - قيد المعالجة	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required
Note:				

Number Decimal places above or below 0.5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

Calculation of the Cumulative Grade Point Average (CGPA)

1. The CGPA is calculated by the summation of each module score multiplied by its ECTS, all are divided by the program total ECTS.

CGPA of a 4-year B.Sc. degree:

CGPA = [(1st ᵐodule score x ECTS) + (2nd ᵐodule score x ECTS) + ……] / 240

Curriculum/Modules .7

Semester 1 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
UOB102	English language	32	18	2	B	
UOB104	Democracy and Human rights	32	18	2	B	

ANCH121	Analytical Chemistry	78	97	7	B	
MATH111	Mathematics	48	77	5	B	
ANPR123	Animal Production	78	97	7	B	
ENDR117	Engineering drawing	48	127	7	B	

Semester 2 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request
UOB101	Arabic language	32	18	2	B	
UOB103	Computer	48	27	3	B	
ORCH125	Organic Chemistry	78	72	6	B	
FOIN131	Food Industries	78	72	6	c	
ENWK113	Food engineering workshops	78	72	6	c	
DAIR140	Dairy Science	78	97	7	c	

Semester 3 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request

Semester 4 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request

Semester 5 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request

Semester 6 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request

Semester 7 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request

Semester 8 | 30 ECTS | 1 ECTS = 25 hrs

Code	Module	SSWL	USSWL	ECTS	Type	Pre-request

Contact .8

Program Manager:

John Smith | Ph.D. in Biology | Assistant Prof.

Email:

Mobile no.:

Program Coordinator:

John Smith | Ph.D. in Biology | Assistant Prof.

Email:

Mobile no.: