جامعة البصرة

جامعة البصرة

الدورة الأولى –درجة البكالوريوس – *(B.Sc)* علوم الاغذية

بكالوريوس زراعة - علوم الاغذية

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة البصرة....

الكلية/ المعهد: كلية التربية....

القسم العلمي: قسم علوم الاغذية

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: بكالوريوس علوم اغذية

اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في علوم الاغذية

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. هدى حسين عبد

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 ارميلة

مصادقة السيد العميد

جدول المحتويات

1. بيان المهمة والرؤية
2. مواصفات البرنامج
3. أهداف البرنامج الأهداف)
4. مخرجات تعلم الطلاب
5. أعضاء هيئة التدريس
6. الاعتمادات والدرجات والمعدل التراكمي
7. وحدات
8. الاتصال

1. بيان المهمة والرؤية

بيان الرؤية

إعداد وتأهيل كوادر فنية مدربة قادرة على تزويد القطاع الخاص والمؤسسات الحكومية ذات العلاقة (كليات الزراعة ـ وزارة الزراعة والدوائر التابعة لها ـ المؤسسات المتخصصة ومراكز البحوث) بالكفاءات العلمية والخبرات الفنية المتميزة في علوم الاغذية التي تساعد على تحسين وزيادة الناتج المحلي للسلة الغذائية لتحقيق عائد اقتصادي وإحداث نقلة نوعية في الأداء بما يتناسب مع الزيادة السكانية ومتطلبات سوق العمل ومواكبة التنمية والتنمية العالمية.

يطمح قسم علوم الاغذية من خلال كلية الزراعة إلى أن يكون مركزا علميا رفيع المستوى، يعزز مسيرة التقدم العلمي والتقني ويقدم الاستشارات العلمية والعملية للمشاريع الاستثمارية، ويساهم في التنمية الاقتصادية من خلال تنمية وتنمية الصناعات الغذائية في العراق.

بيان المهمة

تشجيع شباب خريجي المدارس الإعدادية والمعاهد الزراعية على الانخراط في التدريب الأكاديمي الزراعي لكليات الزراعة العراقية لضمان حصولهم على فرص عمل مستقبلية تخدم سوق العمل وتطور أسس التنمية المستدامة في العراق لتعزيز الأمن الغذائي.

الالتزام بإعداد مهندسين زراعيين مواكبين لاحتياجات سوق العمل قادرين على المنافسة والمساهمة في تطوير مجالات علوم الاغذية واتباع أحدث النظم التعليمية المتطورة وتطبيق النظم للحفاظ على البيئة وخدمة المجتمع.

2. مواصفات البرنامج

رمز البرنامج: 1:0	بكالوريوس في علوم الاغذية	**ECTS**	240
مدة: 4 سنوات	4 مستويات، 8 فصول دراسية	**طريقة الحضور:**	دوام كامل

يعد قسم علوم الاغذية أحد الأقسام العلمية الرئيسية في هيكل كلية الزراعة بجامعة البصرة. يسعى القسم إلى تخريج كوادر فنية مهنية مدربة متخصصة في إدارة وتطوير مشاريع علوم الاغذية وفق الأساليب العلمية الحديثة للنهوض بواقع علوم الاغذية في العراق والمساهمة في توفير الأمن الغذائي للبلاد. وينسجم أداء القسم العلمي مع استراتيجية الكلية والجامعة للنهوض بالواقع الزراعي في

محافظة البصرة وفي المنطقة الجنوبية من العراق بشكل عام والمساهمة في إيجاد حلول لمشاكل الفقر والجوع في العالم وتبني مفهوم التنمية المستدامة للصناعات الغذائية على مستوى الأهداف الإنسانية. تواجه أنشطة القسم في تحقيق أهدافه العديد من المعوقات التي تحد من التطوير والإنجاز، وفي مقدمتها عدم وجود تشريعات قانونية تعزز حماية الصناعات الغذائية، ويقنن استثمار الموارد المتاحة وتطوير إدارتها، فضلا عن عدم وجود ورش عمل فعالة لربط المؤسسات الأكاديمية بالمجتمع لتعميم فائدة التحصيل العلمي للبحث والتدريب في القطاعين العام والخاص مشاريع القطاع.

يهدف القسم إلى تخريج طلاب متخصصين في علوم الصناعات الغذائية في موادها المختلفة مما يساهم في سد النقص في هذا التخصص وكذلك المساهمة في تطوير المشاريع الصناعية في العراق.

تشتهر محافظة البصرة في جنوب العراق بمسطحاتها المائية العذبة والمناطق الصحراوية الرملية ، حيث يمارس الكثيرون أنشطة تربية الجاموس والأبقار والأغنام والدواجن وزراعة المحاصيل بمختلف أنواعها في مناطق مختلفة من المحافظة والمنطقة الجنوبية بشكل خاص وفي جميع أنحاء العراق بشكل عام لغرض الحصول على المواد الأولية لغرض إدخالها في الصناعات الغذائية ، لذلك فإن الحاجة إلى تدريب جيد للقوى العاملة وإعداد كادر متخصص من الطاقات الشبابية التي تمتلك الخلفية العلمية والعملية في هذا المجال هي واحدة من الضرورات. وعلى هذا الأساس، تم إنشاء دائرة علوم الاغذية تقديرا لهذه الاحتياجات، ولا يمكن تحقيق تطوير قطاع الصناعات الغذائية في المحافظة والبلاد إلا من خلال التخطيط الحكيم واستغلال الموارد على أساس التقنيات العلمية الحديثة. وهكذا يهدف القسم إلى إعداد كوادر بشرية مؤهلة في عدة مجالات رئيسية: التدريس والبحث العلمي وتربية.

يمكن تلخيص دور القسم في هذا المجال بالنقاط التالية

1- تخريج كوادر متميزة علميا حاصلة على درجة البكالوريوس ودرجات الماجستير والدكتوراه لدعم مؤسسات الدولة والقطاع الخاص.

2-إعداد باحثين لديهم القدرة على تطوير واقع البحث العلمي وإدخال التقنيات الحديثة في مجال علوم الاغذية.

3. أهداف البرنامج

1- استثمار طاقة الشباب في البرنامج الزراعي الحكومي وسحبهم عن التركيز على بعض التخصصات المتضخمة.

2- استخدام التقنيات العلمية الحديثة في تحقيق أعلى عوائد اقتصادية في ظل التغيرات المتزايدة في تكلفة الإنتاج نتيجة ضغوط التغير المناخي والمنافسة مع كبار المنتجين العالميين، وتطوير أساليب العمل من خلال الحوكمة الإلكترونية.

3- زيادة الناتج المحلي الغذائي بأيدي محلية وكفاءتها وتقليل الاعتماد على الواردات الأجنبية.

4- دعم الاستثمار والتمويل البحثي للمشاريع الرائدة التطبيقية في مجال علوم علوم الاغذية للقطاعين العام والخاص.

5- تأهيل وتطوير الكوادر العلمية من المعلمين والفنيين والطلاب المتميزين من خلال الدورات التدريبية وورش العمل التي تحاكي سوق العمل والتنمية المستدامة ودعم الزمالات والمنح الدراسية لتحقيق الريادة والتميز في علوم الاغذية.

6- دعم وتسويق البحوث التطبيقية في مجال علوم الاغذية.

7- تفعيل العلاقات مع الجامعات والمراكز البحثية والمؤسسات العلمية الدولية المتقدمة في مجال علوم الاغذية.

8- تنمية ثقافة خدمة المجتمع التطوعي والتعاون مع القطاع الخاص في مجال علوم الاغذية للمساهمة في رفع الوعي وتطبيق الخبرات الحديثة واستقرار السوق.

9- المساهمة الفاعلة في تعزيز مكانة الجامعة وتصنيفها دوليا من خلال الدراسات والبحوث المتميزة في علوم الاغذية والنشر في المجلات العلمية الرصينة.

10- المراجعة الدورية لمناهج قسم علوم الاغذية / كليات الزراعة في العراق في الدراسات الابتدائية والدراسات العليا وفقا لمعايير التغيرات والتطور والمنافسة العالمية ، والاستفادة من اجتماع اللجنة القطاعية في المراجعة الدورية.

11- يعنى البرنامج الأكاديمي بقسم علوم الاغذية بتطوير الكوادر البشرية والتأهيل العلمي لطلاب الدراسات العليا في إدارة المعامل الغذائية وفقا للعلوم والتخصصات التالية: (إدارة - تغذية – تكنولوجيا الاغذية – تكنولوجيا الالبان – تكنولوجيا اللحوم والاسماك – التقنية الحياتية).

يحرص القسم على التكامل قدر الإمكان بين الدروس العملية والنظرية ويسعى إلى توفير مختبرات ومجالات تساعد على صقل مهارات الطلاب وتحويلها إلى تجارب عملية، فضلا عن التركيز على الممارسة الميدانية والدورات التدريبية الصيفية.

4. مخرجات تعلم الطلاب

1: المعرفة والتي تركز على المفاهيم والنظريات العلمية في علوم الأحياء المجهرية والتقنية الحياتية والصناعات الغذائية.

2. المهارات التي تشمل التفكير النقدي والتحليلي وحل المشكلات البيئية المتعلقة بالصناعات الغذائية واتخاذ القرار في سياقات علمية تطبيقية. كما تغطي المهارات العملية، مثل استخدام المعدات المختبرية والميدانية وتحليل البيانات وإجراء الدراسات التجريبية لتصنيع الاغذية.

3. القيم وتشمل أخلاقيات العمل في ميدان الاحياء المائية وبيئتها والحفاظ على البيئة والعمل الجماعي والتواصل الفعال.

4. ضمان الالتزام بآليات تطبيق مخرجات التعلم في القسم والتي يتم توجيه أساتذة القسم لتصميم البرامج والمقررات بحيث تحتوي جميع المقررات على مخرجات تعلم محددة ومترابطة مع مخرجات البرنامج الأكاديمي.

5. إعداد المقررات وفق نموذج معتمد صادر من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي يتضمن المخرجات وأساليب التدريس والتقويم المناسبة لكل منها.

6. أنشطة تعليمية محددة تشمل المحاضرات والتطبيقات العملية والزيارات الميدانية وغيرها.

7. اجراء الامتحانات النظرية والاختبارات العملية والتقارير والمشاريع والعروض التقديمية وغيرها.

8. يعتمد القسم على نظام متابعة دورية، يشمل تحليل نتائج تقويم الطلاب والخريجين وفق المخرجات المستهدفة.

9. اجراء مراجعة سنوية للمقررات والبرامج في ضوء مدى تحقق المخرجات.

10. الاعتماد على استبيانات آراء الطلبة والخريجين وارباب العمل لقياس فعالية المخرجات على أرض الواقع. فضلا عن تقارير لجان الجودة الداخلية التي تراجع مدى تحقق مؤشرات المخرجات وتقترح التحسينات.

النتيجة 1

تحديد العلاقات المعقدة

التعرف على معامل الاغذية المختلفة وطريقة عملها والمنتجات الصادرة منها.
تعرف على متطلبات أي نوع من الإنتاج والظروف المثالية التي تناسب هذه.
العمليات الميدانية اللازمة لتوزيع المنتجات الغذائية.
تمكين الطلاب من حل المشكلات المتعلقة بتلوث الأغذية وغيرها.

النتيجة 2

التواصل الشفوي والكتابي

طرح الأسئلة والأجوبة في الفصل الدراسي.
إثارة المشكلات البيئية والعلمية والتحول لإيجاد الحلول.

النتيجة 3

الدراسات المختبرية والميدانية

سيتمكن الخريجون من إجراء التجارب المعملية والدراسات الميدانية، باستخدام المعدات العلمية وتكنولوجيا الكمبيوتر والذكاء الصناعي مع مراعاة بروتوكولات السلامة في معامل الاغذية المناسبة.

النتيجة 4

المعرفة العلمية

تمكين الطالب من التواصل مع العلوم الحديثة المتعلقة بتخصصه والتخصصات الزراعية الأخرى.
المحاضرات والندوات والورش والمؤتمرات الحضورية والالكترونية
الممارسة الميدانية والمختبرات العلمية

النتيجة 5

تحليل البيانات

سيتمكن الخريجون من إظهار المهارات الكمية والعلمية، مثل القدرة على إجراء تحليلات بسيطة للبيانات.

النتيجة 6

التفكير النقدي

سيتمكن الخريجون من استخدام مهارات التفكير النقدي وحل المشكلات لتطوير مشروع بحثي و / أو ورقة.

5. أعضاء هيئة التدريس

ت	الاسم	اللقب	الشهادة	العام	الخاص	البريد الالكتروني	موبايل
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	تقنية حياتية	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 ابراهيم علي محمد	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء البان - بروتينات مناعة	haider.ali@uobasrah.edu.iq	7811686121
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	كيمياء بروتين	alia.hashim@uobasrah.edu.iq	7705606110
19	زينة كاظم عيسى محمد	استاذ	دكتوراه	علوم اغذية	انزيمات	zena.issa@uobasrah.edu.iq	7712613085
20	عمار بدران رمضان خليل	استاذ	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	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	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	لينا سمير محمد عبدالسيد	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء بروتين	lina.mohammed@uobasrah.edu.iq	7801389280
29	مريم عبدالباري عريبي مطرود	استاذ مساعد	ماجستير	علوم كيمياء	كيمياء عضوية	mariam.ouraiby@uobasrah.edu.iq	7801075336

30	علاء عبد الحسين حنتوش نجم	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	احياء مجهرية	alaa.alseraiha@uobasrah.edu.iq	7718161085
31	شمائل عبدالعالي صيوان ديوان	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	سيطرة نوعية	shamaail.saewan@uobasrah.edu.iq	7713161300
32	سنان جودة عبد العباس جودة	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	علوم أغذية وتقانات احيائية	sinan.jawdet@uobasrah.edu.iq	78014841733
33	رغد رحيم علي	استاذ مساعد	الدكتوراه	علوم اغذية	كيمياء البان	raqad.raheem@uobasrah.edu.iq	7703568218
34	ضرغام إسماعيل باقر	استاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	مايكروبايولوجي	dhurgam.baqer@uobasrah.edu.iq	780 302 8998
35	فليحة حسن حسين علي	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اغذية	faleeha.hussein@uobasrah.edu.iq	7707302576
36	نريمان عظيم شياع	مدرس	الدكتوراه	علوم اغذية	كيمياء اغذية	Nareman.shnaa@uobasrah.edu.iq	7714553221
37	الاء محمد سدخان مريوس	أستاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا لحوم	alaa.sadkhan@uobasrah.edu.iq	7714922590
38	بشرى بدر جراد عطية	أستاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	كيماء وتكنولوجيا حبوب	bushra.jerad@uobasrah.edu.iq	7809988671
39	هالة يحيى عيسى	مدرس	الدكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اسماك	hala.essia@uobasrah.edu.iq	7708196583
40	الهام كاظم ناصر صكر	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية	elham.nasser@uobasrah.edu.iq	7703160330
41	زينب عبد علي حسن امين	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية	zainab.abd-ali@uobasrah.edu.iq	7808638959
42	عبد الباسط فالح حسن جاسم	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تغذية انسان	abdulbasset.jasim@uobasrah.edu.iq	7702561487
43	نوال خالد زبين	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تقنية حياتية/أغذية وظيفية	nawal.zben@uobasrah.edu.iq	773 600 4712
44	شيرين فاضل عباس	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	كيمياء وتكنولجيا حبوب	sheren.abbas@uobasrah.edu.iq	770 316 0115
45	انفال علوان عبد النبي علوان	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تكنولوجيا اغذية	anfal.abdul_nabi@uobasrah.edu.iq	7705673778
46	زينة طارق نعمة جري	أستاذ مساعد	دكتوراه	علوم اغذية	حفظ وتصنيع اغذية	zina.alkanan@uobasrah.edu.iq	78162206330
47	علاء رياض عبد الستار	مدرس	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	alaa.abdull_sattar@uobasrah.edu.iq	770 561 2730
48	نورس محمد حسن	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	nawras.hassan@uobasrah.edu.iq	780 800 1750
49	ساره هاشم موسى	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	sarah.musa@uobasrah.edu.iq	770 674 9245
50	عبد الرحمن حسن لفته	مدرس	دكتوراه	علوم اغذية	تغذية انسان	abdulrahman.laftah@uobasrah.edu.iq	772 201 6901
51	اوراس طارق ياسين علي	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	orass.yasseen@uobasrah.edu.iq	773 001 5082
52	ايناس عبد الرحمن علي محمود	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	enas.ali@uobasrah.edu.iq	780 078 2708
53	اسراء صباح عذافة	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	esraa.sabah@uobasrah.edu.iq	75 417 0699
54	رغد سعد موسى	مدرس مساعد	ماجستير	علوم اغذية	علوم اغذية	raghad.saad@uobasrah.edu.iq	7802284127

6. الاعتمادات والدرجات والمعدل التراكمي

الائتمانات

تتبع جامعة البصرة عملية بولونيا مع نظام الائتمان الأوروبي لتحويل الائتمان (ECTS). إجمالي عدد برنامج الدرجات العلمية ل ECTS هو 240 ، 30 ECTS لكل فصل دراسي. 1 ECTS يعادل عبء عمل الطلاب لمدة 25 ساعة ، بما في ذلك عبء العمل المنظم وغير المنظم.

الدرجات

قبل التقييم ، يتم تقسيم النتائج إلى مجموعتين فرعيتين: النجاح والرسوب. لذلك ، تكون النتائج مستقلة عن الطلاب الذين رسبوا في الدورة. يتم تعريف نظام الدرجات على النحو التالي:

مخطط الدرجات مخطط الدرجات				
تعريف	**العلامات (٪)**	**التقدير**	**درجة**	**مجموعة**
أداء متميز	100 - 90	امتياز	أ - ممتاز	**مجموعة**

فوق المتوسط مع بعض الأخطاء	89 - 80	جيد جدا	ب - جيد جدا	**النجاح (100 - 50)**
عمل الصوت 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	هـ - كاف	
مطلوب المزيد من العمل ولكن الائتمان الممنوح	(49-45)	راسب - قيد المعالجة	فشل - FX	**مجموعة الفشل (49 – 0)**
قدر كبير من العمل المطلوب	(44-0)	راسب	فشل - F	
		ملاحظه:		

سيتم تقريب المنازل العشرية الأرقام أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب علامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب علامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة بعدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامات (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

حساب معدل الدرجات التراكمي (CGPA)

1. يتم حساب المعدل التراكمي من خلال جمع كل درجة وحدة مضروبة في ECTS الخاصة بها ، وكلها مقسومة على إجمالي ECTS للبرنامج.

المعدل التراكمي لمدة 4 سنوات B.Sc. الدرجة العلمية:

المعدل التراكمي = [(درجة الوحدة الأولى × ECTS) + (درجة الوحدة الثانية × ECTS) + ...] / 240

7. المناهج / الوحدات

الفصل الدراسي 1 | 30 = 25 1 ECTS | ساعة ECTS

رمز	الوحده النمطيه	SSWL	USSWL	ECTS	نوع	طلب مسبق
UOB102	اللغة الانكليزية	32	18	2	B	
UOB104	الديمقراطية وحقوق الانسان	32	18	2	B	
ANCH121	كيمياء تحليلية	78	97	7	B	
MATH111	رياضيات	48	77	5	B	
ANPR123	إنتاج حيواني	78	97	7	B	
ENDR117	رسم هندسي	48	127	7	B	

الفصل الدراسي 2 | 1 ECTS = 25 30 | ECTS ساعة

رمز	الوحده النمطيه	SSWL	USSWL	ECTS	نوع	طلب مسبق
UOB101	اللغة العربية	32	18	2	B	
UOB103	الحاسوب	48	27	3	B	
ORCH125	كيمياء عضوية	78	72	6	B	
FOIN131	صناعات غذائية	78	72	6	c	
ENWK113	ورش هندسة معامل أغذية	78	72	6	c	
DAIR140	مبادئ البان	78	97	7	c	

8. الاتصال

مدير البرنامج:

وائل علي سوادي| دكتوراه في علوم الاغذية | أستاذ مساعد

البريد الإلكتروني wael.swadi@uobasrah.edu.iq

رقم الجوال: 07703160311

جامعة البصرة

جامعة البصرة

الدورة الأولى –درجة البكالوريوس – *(B.Sc)* علوم الاغذية

بكالوريوس زراعة - علوم الاغذية

جدول المحتويات

1. نظره عامه
2. وحدات البكالوريوس 2024-2025
3. الاتصال

1. نظرة عامة

يدور هذا الكتالوج حول الدورات (الوحدات) التي يقدمها برنامج علوم الاغذية للحصول على درجة البكالوريوس في علوم الزراعة. يقدم البرنامج (40) وحدة بإجمالي (6000) ساعة عبء عمل طلابي و 240 إجمالا ECTS. يعتمد تسليم الوحدة على عملية بولونيا.

2. دورات البكالوريوس 2024-2025

الوحدة 1

الفصل الدراسى	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
1	2	اللغة الإنجليزية	UOB102
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
18	32		2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 2

الفصل الدراسى	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
1	2	الديمقراطية وحقوق الإنسان	UOB104
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
18	32	0	2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 3

الفصل الدراسى	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
1	7	انتاج حيواني	ANPR123
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
97	78	3	2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 4

الفصل الدراسى	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
1	7	الكيمياء التحليلية	ANCH121
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
97	78	3	2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 5

الفصل الدراسى	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
1	5	رياضيات	MATH111
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
77	48		3
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 6

الفصل الدراسى	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
1	7	رسم هندسي	ENDR117
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
127	48		3
وصف			

يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة

الوحدة 7

الفصل الدراسي	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
2	2	اللغة العربية	UOB101
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
18	32		2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 8

الفصل الدراسي	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
2	2	حاسوب	UOB103
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
27	48		2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 9

الفصل الدراسي	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
2	7	كيمياء عضوية	ORCH125
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
72	78	3	2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 10

الفصل الدراسي	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
2	6	صناعات غذائية	FOIN131
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
72	78	3	2

وصف
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة

الوحدة 11

الفصل الدراسي	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
2	6	ورش هندسة معامل أغذية	ENWK113
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
72	78	3	2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الوحدة 12

الفصل الدراسي	ECTS	عنوان الدورة / الوحدة	رمز
2	7	مبادئ البان	DAIR140
USWL (ساعة / ث)	**SSWL (ساعة / SEM)**	**محاضرة / مختبر / ممارسة / مدرس**	**الفئة (ساعة / عرض)**
97	78	3	2
وصف			
يتضمن هذا القسم وصفا للوحدة ، 100-150 كلمة			

الاتصال

مدير البرنامج:
وائل علي سوادي | دكتوراه في علوم الاغذية | أستاذ مساعد
البريد الإلكتروني: wael.swadi@uobasrah.edu.iq
رقم الجوال: 07703160311

MODULES DESCRIPTION

وصف المواد الدراسية

قسم علوم الاغذية

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	اللغة الانكليزية			Module Delivery	
Module Type	اساسي			☒ Theory	
Module Code	UOB102			☐Lecture	
ECTS Credits	2			☐ Lab	
SWL (hr/sem)	50			☐ Tutorial	
				☐ Practical	
				☐ Seminar	
Module Level	1		Semester of Delivery	الاول	
Administering Department	علوم الاغذية		College	كلية الزراعة	
Module Leader			e-mail	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	أستاذ مساعد		Module Leader's Qualification	دكتوراة	
Module Tutor	حسن نعمة حبيب		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	لا	Semester	

	Semester	لا	**Co-requisites module**

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	الهدف من تدريس اللغة الإنجليزية هو مساعدة الطلاب على اكتساب إتقان عملي للغة الإنجليزية ، أي يجب أن يكون الطلاب قادرين على فهم اللغة الإنجليزية المنطوقة والتحدث باللغة الإنجليزية وقراءة اللغة الإنجليزية والكتابة باللغة الإنجليزية.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	. 1- يستخدم تعبيرات الكمية في المرحلة الابتدائية في اللغة الإنجليزية. 2- يبني الجمل في المضارع المثالي والزمن المستقبلي البسيط والذهاب إلى زمن المستقبل في مهمة شفهية وكتابية. 3- تحديد النماذج الأساسية وتوظيفها في المستوى الابتدائي لمهارات الاتصال والكتابة. 4- يترجم الجمل في المرحلة الابتدائية من الإنجليزية إلى لغة أخرى. 5- يفسر النصوص المكتوبة باللغة الإنجليزية الابتدائية.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	اللغة سلوك يحكمه القواعد. يتم تعريفه على أنه فهم و / أو استخدام منطوق (أي الاستماع والتحدث) ، والمكتوب (أي القراءة والكتابة) ، و / أو نظام رموز الاتصال الآخر (على سبيل المثال ، لغة الإشارة الأمريكية). تتكون اللغة المنطوقة والمكتوبة من مكونات استقبالية (أي الاستماع والقراءة) ومعبرة (أي التحدث والكتابة). اللغة المنطوقة واللغة المكتوبة والمكونات المرتبطة بها (أي الاستقبالية والتعبيرية) هى كل منها نظام تآزري يتكون من مجالات لغوية فردية (مثل علم الأصوات ، والصرف ، وبناء الجملة ، والدلالات ، والبراغماتية) التي تشكل كلا تكامليا ديناميكيا دراسة علم الأصوات لنظام صوت الكلام (أي الصوت) للغة ، بما في ذلك قواعد الجمع بين الصوتيات واستخدامها. دراسة مورفولوجيا للقواعد التي تحكم كيفية استخدام الأشكال ، وهي الحد الأدنى من الوحدات ذات المعنى للغة ، في اللغة. بناء الجملة القواعد التي تتعلق بالطرق التي يمكن بها دمج الكلمات لتشكيل جمل في اللغة. دلالات معنى الكلمات ومجموعات الكلمات في اللغة.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	تمكين الطلبة من التعرف على:

1 - تمكين الطلاب من التواصل بشكل فعال ومناسب في مواقف الحياة الواقعية. 2- تمكين الطلاب من استخدام اللغة الإنجليزية بشكل فعال لغرض الدراسة عبر المناهج الدراسية. 3- تمكين الطلاب من تطوير ودمج استخدام المهارات اللغوية الأربع وهي القراءة والاستماع والتحدث والكتابة. 4- تمكين الطلاب من تنمية الاهتمام بالأدب والتعرف عليه. 5- تمكين الطلاب من مراجعة وتعزيز الهيكل الذي تم تعلمه بالفعل.	

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	23
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	1	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	81
		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
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10

LO #1 - #7	7	10% (10)	2hr	امتحان منتصف الفصل الدراسي	التقييم النهائي
All	16	50% (50)	3hr	الامتحان النهائي	
		100% (100 Marks)		**Total assessment**	

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	مقدمة عامة حول هيكلية الجمل الإنجليزية
Week 2	مقدمة عامة عن الأزمنة
Week 3	فوائد اللغة الإنجليزية.
Week 4	توضيح كيفية تحسين لغتك الإنجليزية.
Week 5	قواعد وأمثلة حول علامات الترقيم.
Week 6	تعريف صفات التملك
Week 7	أهمية الضمير في قواعد اللغة الإنجليزية
Week 8	تعريف فوائد واستخدامات أنواع حروف الجر
Week 9	اشرح لماذا نستخدم أشباه الجمل الفعلية.
Week 10	ما هو الفرق بين المبني للمجهول والمبني للمعلوم؟
Week 11	تعريف الاشياء المعدودة الغير معدودة
Week 12	تفاصيل أسماء الجمع المعدودة.
Week 13	شرح الكلام المباشر والمباشر.

Week 14	ما هي قواعد كتابة المقالة
Week 15	امتحان شهري

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.-	نعم
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 %	تعريف
Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**الديمقراطية وحقوق الإنسان**			**Module Delivery**	
Module Type	**أساسي**			☒ **Theory** ☐**Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	**UOB104**				
ECTS Credits	**2**				
SWL (hr/sem)	**50**				
Module Level	1		**Semester of Delivery**	**الاول**	
Administering Department	**علوم الاغذية**		**College**	**الزراعة**	
Module Leader			**e-mail**	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	أستاذ		**Module Leader's Qualification**	دكتوراة	
Module Tutor	وداد سالم محمد النعيم		**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	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**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	23
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	1	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	81
		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
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	**امتحان منتصف الفصل الدراسي**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	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.	نعم
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 %	تعريف
Success Group (50 - 100)	**A** - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	**FX** – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل، ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية				
Module Title	**الكيمياء التحليلية**		**Module Delivery**	
Module Type	**أساسي**		☒ **Theory** ☐ **Lecture** ☒ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	**ANCH121**			
ECTS Credits	**7**			
SWL (hr/sem)	**175**			
Module Level	1	**Semester of Delivery**	**الاول**	
Administering Department	علوم الاغذية	**College**	الزراعة	
Module Leader	Name	**e-mail**	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	مدرس	**Module Leader's Qualification**	دكتوراه	
Module Tutor	عبد الرحمن حسن لفته	**e-mail**	E-mail	
Peer Reviewer Name	Name	**e-mail**	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	01/09/2024	**Version Number**	1.0	

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	• معرفة الطالب بالاسس العلمي لمادة الكيمياء التحليلية من حبث الأجهزة والأدوات المستخدمة ، المواد الكيميائية واهم الأخطاء الشائعة في الاختبارات
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	تتضمن استراتيجية التدريس الحديثة تحقيق أهداف التعلم بشكل عام وتعليم المفاهيم الكيميائية بشكل خاص ، وكذلك الصعوبات التي يواجهها الطلاب في فهم واكتساب مفاهيم الكيمياء العضوية ، ومعالجة الصعوبات من خلال تحديد مفاهيم الكيمياء العضوية ومساعدة الطلاب على اكتساب المفاهيم الكيميائية الصحيحة.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	5	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	78
Unstructured SWL (h/w)	6	**Unstructured SWL (h/sem)**	97

	الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا		الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
175			**Total SWL (h/sem)** الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	**امتحان منتصف الفصل الدراسي**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	مقدمة في الكيمياء التحليلية والمكافئ الوزني
Week 2	التحليل الحجمي –المحاليل-الحسابات
Week 3	طرق التعبير عن التركيز (المولارية ,العيارية ,النورمالية, النسبة الوزنية والحجمية)
Week 4	الحوامض والقواعد

Week 5	الاس الهيدروجيني – درجة التاين
Week 6	الامتحان الاول
Week 7	التحلل المائي للاملاح – اصناف الاملاح
Week 8	المحاليل المنظمة – الدلائل
Week 9	تعيين نقطة التكافؤ
Week 10	تسحيحات التاكسد والاختزال
Week 11	عمليات التحليل الحجمي –
Week 12	انواع التسحيحات –
Week 13	التحليل الوزني – المعامل الوزني -
Week 14	الكواشف المرسبة–الترسيب اللاحق
Week 15	الامتحان الثاني
Week 16	

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	التحليل الحجمي –المحاليل-الحسابات
Week 2	طرق التعبير عن التركيز (المولارية ,العيارية ,النورمالية, النسبة الوزنية والحجمية)
Week 3	الحوامض والقواعد
Week 4	الاس الهيدروجيني – درجة التاين
Week 5	الامتحان الاول
Week 6	التحلل المائي للاملاح – اصناف الاملاح
Week 7	المحاليل المنظمة – الدلائل

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	لكيمياء التحليلية الكمية: تأليف د. مجيد القيسي الأساسيات النظرية للكيمياء التحليلية اللأعضوية التحليل الكمي [2] الوزني والحجمي :تأليف د.هادي كاظم عوض. [3] الكيمياء التحليلية لطلبة كلية الزراعة والغابات :تأليف د.نبيل فاضل خليل	نعم
Recommended Texts		لا
Websites		

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	تعريف
Success Group (50 - 100)	**A** - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	**FX** – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**الرياضيات**			**Module Delivery**	
Module Type	**اساسي**			☒ **Theory** ☐ **Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	**STAT124**				
ECTS Credits	**5**				
SWL (hr/sem)	**125**				
Module Level	1		**Semester of Delivery**	1	
Administering Department	علوم الاغذية		**College**	الزراعة	
Module Leader	سمير خيري لازم		**e-mail**	samir.lazim@uobasrah.edu.iq	
Module Leader's Acad. Title	استاذ		**Module Leader's Qualification**	ماجستير	
Module Tutor	سمير خيري لازم		**e-mail**	samir.lazim@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	سمير خيري لازم		**e-mail**	samir.lazim@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	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	1. **تزويد الطالب بالطرق المتنوعة في المشتقة والتكامل للدوال من أجل تنمية قدراته العقلية عند حل التمارين .** 2. **تمكين الطلبة من التوصل إلى حل للمشكلة والاستفادة منها في مواد علمية أخرى.** 3. **- تعلم كيفية التعامل مع المتجهات وتحليلها لزيادة معرفته عند التعامل مع الكميات الفيزيائية وتطبيقها في دروسه العلمية التخصصية.** 4. **ربط البيانات الرياضية بمعلوماته للوصول إلى حل للقضية والاستفادة منها في موضوعات علمية أخرى.** 5. **سيكون الطلاب بعد اجتياز هذه الدورة قادرين على فهم مبادئ الرياضيات الأساسية ويمكنهم التعامل مع المشاكل الرياضية المختلفة مما يجعلهم مؤهلين لفهم مواضيع جديدة أكثر تعقيدًا.**
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1. **فهم وتطبيق مجموعة متنوعة من الأساليب الرياضية: يتعلم الطلاب مجموعة متنوعة من الطرق والأساليب الرياضية المختلفة التي يمكن استخدامها لحل المسائل الرياضية المعقدة.** 2. **تطوير مهارات التفكير النقدي :يتم تعزيز مهارات التحليل والتركيب والتفكير النقدي عندما يتعلم الطلاب طرقًا رياضية متنوعة .يتم تشجيع الطلاب على التفكير بشكل منهجي والتحليل العميق للمسائل الرياضية** 3. **القدرة على حل المسائل الرياضية المعقدة: يتعلم الطلاب كيفية تحليل وفهم المسائل الرياضية المعقدة وتطبيق الأساليب والتقنيات الرياضية المناسبة لحلها بشكل صحيح.** 4. **التفكير الإبداعي والابتكار: يشجع تعلم طرق رياضية متنوعة الطلاب على التفكير الإبداعي والابتكار في مجال حل المسائل الرياضية. يتعلم الطلاب كيفية تطوير حلول جديدة وفريدة باستخدام الأساليب الرياضية.**
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	مقدمة عن الدالة – منطلق ومدى الدالة - أمثلة وتمارين حول مدى ومنطلق الدالة - غاية الدالة – غاية الدالة ان وجدت – فحص غاية يمين ويسار الدالة. [SSWL=15 hrs] غاية الدالة اللانهائية – أمثلة وتمارين - رسم الدوال بابسط صورة ممكنة - المشتقة – الصيغ العامة للأشتقاق – مشتقة الدالة البارامترية – التفاضل الضمنية. [15 hrs] تطبيقات المشتقة لأيجاد معادلة المستقيم المماس لمنحني الدالة – قاعدة السلسلة [SSWL=10 hrs] مقدمة عن التكامل- صيغ التكامل الغير محدد- التكامل المحدد - الدوال اللوغارتمية – الخواص - مشتقة وتكامل الدوال اللوغارتمية [SSWL=15 hrs] مراجعة عامة وتمارين [SSWL=6 hrs] الدوال الأسية – الخواص – مشتقة وتكامل الدوال الأسية - الدوال المثلثية – الخواص – مشتقة وتكامل الدوال المثلثية [SSWL=15 hrs]

مقدمة عامة عن المتجهات – وحدة المتجه – معادلة المتجه في المستوي - المتجه في الفضاء – معادلة المتجه في الفضاء [SSWL=14 hrs] المتجه في الفضاء – معادلة المتجه في الفضاء - ضرب المتجهات – الضرب الثنائي العددي والمتجهي – الضرب الثلاثي العددي والمتجهي [SSWL=15 hrs] Total hrs = 105 = SSWL - (Exam hrs) = 109 - 4 = 105 hr (Time table hrs x 15 weeks)	

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
الاستراتيجية الرئيسية التي سيتم اعتمادها في تقديم هذه الوحدة هي تشجيع مشاركة الطلاب في التمارين، والتي سيتم تحقيقها من خلال المشاركة في الأنشطة التعليمية التي تساهم في تطوير استراتيجيات حل المشكلات ومهارات التفكير لفهم المفاهيم الرياضية. إن استخدام استراتيجيات التدريس التي تتطلب المشاركة المعرفية في بناء المعرفة الجديدة يسلط الضوء على أهمية حل المشكلات في الرياضيات. إن استخدام مهام حل المشكلات التي تلبي طرق التفكير المختلفة التي يظهرها الطلاب، بناءً على المعرفة التي يجلبونها إلى الفصل الدراسي.	**Strategies**

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	3	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	48
Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	5	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	77
		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
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	3	15% (15)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	3	15% (15)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	0	0	Continuous	All
	تقرير	1	10%(10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	امتحان منتصف الفصل الدراسي	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		100% (100 Marks)

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	مقدمة عن الدالة – منطلق ومدى الدالة
Week 2	أمثلة وتمارين حول مدى ومنطلق الدالة
Week 3	غاية الدالة – غاية الدالة ان وجدت – فحص غاية يمين ويسار الدالة
Week 4	غاية الدالة اللانهائية – أمثلة وتمارين
Week 5	رسم الدوال بابسط صورة ممكنة
Week 6	المشتقة – الصيغ العامة للأشتقاق – مشتقة الدالة البارامترية – التفاضل الضمني
Week 7	تطبيقات المشتقة لأيجاد معادلة المستقيم المماس لمنحني الدالة – قاعدة السلسلة
Week 8	مقدمة عن التكامل- صيغ التكامل الغير محدد- التكامل المحدد
Week 9	الدوال اللوغارتمية – الخواص - مشتقة وتكامل الدوال اللوغارتمية
Week 10	الدوال الأسية – الخواص – مشتقة وتكامل الدوال الأسية
Week 11	الدوال المثلثية – الخواص – مشتقة وتكامل الدوال المثلثية
Week 12	مقدمة عامة عن المتجهات – وحدة المتجه – معادلة المتجه في المستوي
Week 13	المتجه في الفضاء – معادلة المتجه في الفضاء

Week 14	ضرب المتجهات – الضرب الثنائي العددي والمتجهي – الضرب الثلاثي العددي والمتجهي
Week 15	أسبوع التحضير قبل الامتحان النهائي

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	تعريف
Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	[1] Thomas' Calculus: Thirteenth Edition , George B. Thomas, Jr.2006 [2] التفاضل والتكامل-تاليف الدكتور علي عزيز علي وعبد الرزاق علي الجامعة المستنصرية- 1980	نعم
Recommended Texts		
Websites		

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	انتاج حيواني			Module Delivery	
Module Type	اساسي			☒Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	ANPR123				
ECTS Credits	7				
SWL (hr/sem)	175				
Module Level	1		Semester of Delivery	الاول	
Administering Department	علوم الاغذية		College	الزراعة	
Module Leader			e-mail	E-mail: : rabia.jaddoa@uobasrah.edu.iq	
Module Leader's Acad. Title	استاذ		Module Leader's Qualification	دكتوراه	
Module Tutor	ربيعة جدوع عباس		e-mail	Email : zainab.kadem@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	زينب علي كاظم		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	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**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: اهمية علم مبادئ علوم الاغذية الذي يتناول تفصيلا الأهمية الاقتصادية للثروة الحيوانية وانواع الماشية العالمية، والمحلية وادارتها ورعايتها. دراسة انواع واهمية الحيوانات المزرعية الاخرى مثل الجاموس والاغنام والماعز وادارتها ورعايتها. التعرف على انظمة التغذية والأعلاف الخاصة بالحيوانات المزرعية . معرفة التكاثر والتلقيح الاصطناعي في الماشية.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1. الإلمام بالمعلومات العامة عن علوم الاغذية وأهميته الاقتصادية والغذائية. 2. مناقشة العوامل المؤثرة على كفاءة الإنتاج وكيفية تحسينها. 3. شرح وتوضيح المعوقات التي تواجه الصناعات الغذائية وطرق تحسينها. 4. تعريف الطلاب بالماشية وأنواعها وكيفية العناية بها. 5. تعريف الطلاب بالماشية ثنائية الغرض وسلالات الأغنام والماعز المحلية والدولية. 6. تحديد كيفية إنشاء ورعاية قطيع من الأغنام والماعز. 7. تحديد مواصفات الجاموس العالمي والمحلي وسلالاته. 8. نحن نعرف الطلاب على أهمية مشاريع الدواجن وإنتاج اللحوم والبيض. 9. تقديم لمحة عامة عن مواد علف المزرعة وعملية إعداد حصص غذائية متوازنة. 10. **شرح وتوضيح البرامج الصحية للحيوان وكيفية الوقاية من الأمراض وطرق تحسين صحة وزيادة إنتاجيتها.** 11. شرح مفصل لأهمية تربية العجول والعجول وتوفير الاحتياجات اللازمة لتربيتها. 12. وصف مفصل للجهاز التناسلي للأبقار وبيان أهميته في العملية الإنجابية، وكيفية زيادة الكفاءة التناسلية للحيوان وزيادة معدل المواليد. 13. شرح برامج تربية وتحسينها ومناقشة أهمية تربية الضعيفة واختيارها واستبعادها. 14. **شرح مفصل لأهمية الإبل وأنواع الخيول وكيفية إدارتها والعناية بها.**
Indicative Contents	يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي.

1. نشر الأهمية الغذائية والاقتصادية لثقافة الصناعات الغذائية كمصدر رئيسي للثروة الزراعية ولها دور كبير في اقتصاد البلاد. 2. اتباع الأساليب والتقنيات الحديثة في إدارة وعمليات الحلب والمسالخ الحيوانية الكبيرة. 3. تعليم الطلاب دور الإدارة الناجحة (العامل البشري أو المربي نفسه) لحقول المجترات الصغيرة والكبيرة. 4. نشر ثقافة الاستفادة من المنتجات الحيوانية الثانوية مثل مخلفات السماد ومخلفات، والاستفادة من في العمل. 5. التعرف على أنواع المزرعة وأهم المشاريع المتعلقة بتربيتها. 6. حل المشكلات الإدارية في حقول تربية الأبقار والأغنام والماعز.	المحتويات الإرشادية

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
أ- تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للمواضيع المرتبطة بالإطار الفكري لمادة مبادئ علوم الاغذية ب- تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للمواضيع المتعلقة بأنواع الحيوانات واهم المشاريع الخاصة بتربيتها . ج- تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للمواضيع المتعلقة بالتعرف عن المشاكل الإدارية في حقول الحيوانات والعمل على معالجتها . د- -تمكين الطلبة من التفكير والتحليل للتعرف على دور الإدارة (دور العامل البشري أو المربي نفسه) الناجح 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	78	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل
6	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	97	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
	175		**Total SWL (h/sem)** الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	امتحان منتصف الفصل الدراسي	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	مقدمة عامة عن علوم الاغذية واهميته
Week 2	العوامل المؤثرة في الكفاءة الانتاجية للحيوانات المزرعية
Week 3	المعوقات التي تواجه علوم الاغذية 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
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.
Week 11	أهمية تنشئة العجول والعجلات في حقول الأبقار.
Week 12	فسلجة التناسل والتلقيح الاصطناعي.
Week 13	التحسين الوراثي في الدواجن.
Week 14	الحيوانات الزراعية الأخرى – الإبل – ادارتها ورعايتها.
Week 15	امتحان

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر(الحقل **Filed**)	
	Material Covered
Week 1	تعريف الطلبة بالمعلومات العامة عن علوم الاغذية واهميته الاقتصادية والتغذوية
Week 2	تعريف الطلبة بالعوامل المؤثرة على الكفاءة الانتاجية وكيفية تحسينها.
Week 3	شرح وتوضيح المعوقات التي تواجه الصناعات الغذائية وسبل النهوض بها.
Week 4	تعريف الطلبة بالماشية وانواعها وكيفية رعايتها.
Week 5	تعريف الطلبة بالأبقار ثنائية الغرض وسلالات الاغنام والماعز المحلية والعالمية. .

Week 6	تعريف الطلبة بكيفية تأسيس قطيع للأغنام والماعز ورعايتها
Week 7	تعريف الطلبة بمواصفات الجاموس العالمي والمحلي وسلالاته المختلفة.
Week 8	تعريف الطلبة بأهمية مشاريع الدواجن وانتاج اللحم والبيض
Week 9	تعريف الطلبة بالمواد العلفية الخاصة بالحيوانات المزرعية وكيفية اعداد العلائق .
Week 10	شرح وتوضيح البرامج الصحية الخاصة بالحيوان , وكيفية الوقاية من الامراض والسبل الكفيلة بتحسين الحالة الصحية للحيوان وزيادة انتاجيته.

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	مبادئ علوم الاغذية تأليف الدكتور مظفر نافع الصايغ - د. طه جاسم الطها - د. صهيب سعيد علوان الزبيدي (1987).	نعم
Recommended Texts	أساسيات علوم الاغذية ، بقلم أ. د. أحمد سليمان محمود وعبد الدكتور. محمود رياض المهدي (2013).	لا
Websites	https://nicehatchincubators.com/the-principles-of-poultry-husbandry/	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	تعريف
Success Group (50 - 100)	**A** - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	**FX** – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

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	1		**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 (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 المادة الدراسية

Module Information

معلومات المادة الدراسية

Module Title	**اللغة العربية**	**Module Delivery**	
Module Type	**اساسي**	☒ **Theory** ☐**Lecture** ☐ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Code	**UOB101**		
ECTS Credits	**2**		
SWL (hr/sem)	**50**		
Module Level	1	**Semester of Delivery**	**الثاني**
Administering Department Name	علوم الاغذية	**College**	الزراعة
Module Leader		**e-mail**	
Module Leader's Acad. Title	استاذ	**Module Leader's Qualification**	دكتوراه
Module Tutor	وداد سالم محمد النعيم	**e-mail**	E-mail lwidad.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	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**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	وفيما يلي الاستراتيجية الرئيسية التي سيتم اعتمادها في تقديم هذه الوحدة: 1. عرض باور بوينت (عرض البيانات). 2. شرح على السبورة البيضاء باستخدام علامات ألوان مختلفة. 3. المناقشات مع الطالب أثناء التدريس. 4. التفاعل مع الطلاب من خلال ممارسة المشكلات اليومية من خلال المحاضرة. 5. حل مشاكل مختلفة مع المزيد من التمارين. 6. تقديم الواجب الذي يطور تعلم الطلاب.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem)	23	**Structured SWL (h/w)**	2

	الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا		الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل
1	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	81	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
50			**Total SWL (h/sem)** الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	**امتحان منتصف الفصل الدراسي**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	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	نعم
Recommended Texts		
Websites		

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	**Grade**	التقدير	**Marks %**	**تعريف**
Success Group (50 - 100)	**A** - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	**FX** – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**الحاسوب**			**Module Delivery**	
Module Type	**اساسي**			☒ **Theory**	
Module Code	**UOB103**			☐ **Lecture**	
ECTS Credits	**3**			☐ **Lab**	
SWL (hr/sem)	**75**			☐ **Tutorial** ☐ **Practical** ☐ **Seminar**	
Module Level	1		**Semester of Delivery**		الثاني
Administering Department	**علوم الاغذية**		**College**		**الزراعة**
Module Leader			**e-mail**		
Module Leader's Acad. Title	أستاذ مساعد		**Module Leader's Qualification**		دكتوراه
Module Tutor	عدنان جبار جدوع		**e-mail**	E-mail: adnan.jaddoa@uobasrah.edu.iq	
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	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	1. التنقل في واجهة Windows 10: الاستخدام الفعال لقائمة ابدأ وشريط المهام وسطح المكتب. 2. إدارة الملفات بفعالية: تنظيم الملفات وإنشائها وصيانتها باستخدام مستكشف الملفات. 3. تخصيص إعدادات النظام: تخصيص العرض وحسابات المستخدمين والإشعارات. 4. ضمان اتصال الشبكة وأمانها: اتصل بالشبكات وتصفح بأمان وقم بحماية البيانات. 1. تطبيق مهارات الأمان واستكشاف الأخطاء وإصلاحها: استخدم Windows Defender وجدار الحماية واستكشاف المشكلات الشائعة وإصلاحها.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	1. تحديد المكونات الرئيسية لنظام التشغيل Windows 10: افهم أدوار قائمة ابدأ وشريط المهام وسطح المكتب ومستكشف الملفات. 2. إظهار القدرة على تنفيذ مهام إدارة الملفات الأساسية: إنشاء الملفات والمجلدات وتنظيمها وإعادة تسميتها وحذفها بشكل فعال. 3. تخصيص إعدادات Windows 10: اضبط خيارات التخصيص، بما في ذلك خلفيات سطح المكتب والسمات وتكوينات حساب المستخدم. 4. الاتصال بإعدادات الشبكة وإدارتها: قم بإنشاء اتصالات Wi-Fi وEthernet واستكشاف مشكلات الاتصال الشائعة وإصلاحها. 5. استخدام ميزات أمان Windows 10: قم بتنفيذ تدابير الأمان الأساسية باستخدام Windows Defender وجدار الحماية والتحكم في حساب المستخدم (UAC). 6. تنفيذ مهام صيانة النظام: استخدم إدارة المهام وتنظيف القرص واستعادة النظام للحفاظ على أداء النظام. 7. التنقل واستخدام تطبيقات Windows 10 المضمنة: قم بتشغيل تطبيقات مثل Microsoft Edge والبريد والتقويم والصور. 8. تطبيق تقنيات استكشاف الأخطاء وإصلاحها الأساسية: تحديد مشكلات النظام والتطبيقات الشائعة وحلها. 9. تحسين أداء النظام: استخدم أجهزة سطح المكتب الافتراضية وإدارة برامج بدء التشغيل وتحسين الإعدادات للتشغيل الفعال. 10. فهم ممارسات الأمان الأساسية على الإنترنت وتطبيقها: التعرف على مواقع الويب الآمنة وتجنب هجمات التصيد الاحتيالي وتنزيل الملفات بأمان.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي. **الجزء أ - مقدمة في أجهزة الكمبيوتر والأجهزة** 1. **مقدمة في أجهزة الكمبيوتر** 1. تعريف أجهزة الكمبيوتر والغرض منها 2. تاريخ وتطور أجهزة الكمبيوتر 3. أنواع أجهزة الكمبيوتر (سطح المكتب ، الكمبيوتر المحمول ، الكمبيوتر اللوحي ، إلخ)[SSWL = 6 ساعات] 2. **أساسيات أجهزة الكمبيوتر** 1. فهم مكونات أجهزة الكمبيوتر 2. نظرة عامة على وحدة المعالجة المركزية واللوحة الأم وذاكرة الوصول العشوائي وأجهزة التخزين 1. مقدمة في أجهزة الإدخال والإخراجIntroduction to input and output devices[SSWL = 6 hrs]Computer 1. استكشاف مفصل للمكونات الداخلية 2. كيف تعمل الأجزاء المختلفة معا (وحدة المعالجة المركزية ، ذاكرة الوصول العشوائي ، القرص الصلب)

	3. استكشاف الأخطاء وإصلاحها الأساسية وصيانة الأجهزة [6 = SSWL ساعات] 2. **الأجهزة الطرفية والاتصال** 1. الأجهزة الطرفية الشائعة (الماوس ، لوحة المفاتيح ، الطابعة ، إلخ) 2. مقدمة في المنافذ والموصلات (HDMI ، USB ، إلخ.) 3. كيفية إعداد الأجهزة الطرفية وتوصيلها [6 = SSWL ساعات] **الجزء ب - البرمجيات وأنظمة التشغيل5. مقدمة في البرمجيات** 1. الفرق بين الأجهزة والبرامج 2. أنواع البرامج (برامج النظام مقابل برامج التطبيقات) 3. نظرة عامة على تطبيقات البرامج الشائعة [6 = SSWL ساعات] 1. **مقدمة في أنظمة التشغيل** 1. تعريف أنظمة التشغيل ودورها 2. نظرة عامة على أنظمة التشغيل الشائعة (Windows و macOS و Linux) 3. الوظائف الأساسية لنظام التشغيل [6 = SSWL ساعات] 2. **نظرة عامة على نظام التشغيل Windows** 1. تاريخ وتطور نظام التشغيل Windows 2. مقارنة بين إصدارات Windows المختلفة 3. مقدمة لميزات Windows 10 [6 = SSWL ساعات] 3. **تثبيت وإعداد Windows 10** 1. متطلبات النظام لنظام التشغيل Windows 10 2. عملية التثبيت خطوة بخطوة 3. الإعداد والتكوين الأولي [6 = SSWL ساعات] 4. **التنقل في واجهة Windows 10** 1. فهم قائمة ابدأ وشريط المهام وسطح المكتب 2. تخصيص بيئة سطح المكتب 3. استخدام وظيفة البحث بشكل فعال [6 = SSWL ساعات] **الجزء ج - الميزات المتقدمة والصيانة10. إدارة الملفات في نظام التشغيل Windows 10** 1. مقدمة إلى مستكشف الملفات 2. إنشاء الملفات والمجلدات وتنظيمها وإدارتها 3. فهم أنواع الملفات وامتداداتها [6 = SSWL ساعات] 5. **التخصيص وإعدادات النظام** 1. تخصيص إعدادات النظام والسمات 1. إدارة حسابات المستخدمين وكلمات المرور 2. تكوين إعدادات العرض والصوت والإشعارات [6 = SSWL ساعات] **أساسيات الشبكات والإنترنت2.** 3. الاتصال بشبكات Wi-Fi و Ethernet 4. نظرة عامة على متصفحات الإنترنت ومحركات البحث 5. ممارسات السلامة والأمن الأساسية عبر الإنترنت [6 = SSWL ساعات] 2. **مقدمة في الحماية من الفيروسات والأمان** 1. فهم فيروسات الكمبيوتر والبرامج الضارة 2. نظرة عامة على برامج مكافحة الفيروسات وإعدادات جدار الحماية 3. أفضل الممارسات للأمان عبر الإنترنت وحماية البيانات [6 = SSWL ساعات] 3. **استكشاف الأخطاء وإصلاحها والصيانة** 1. المشاكل الشائعة وتلميحات استكشاف الأخطاء وإصلاحها 2. استخدام "إدارة المهام" و"لوحة التحكم"	

3. مهام الصيانة الأساسية (التحديثات والنسخ الاحتياطية وتنظيف القرص) [6 = SSWL ساعات] 4. **الميزات والتلميحات المتقدمة في Windows 10** 1. نظرة عامة على أدوات إنتاجية Windows 10 (Cortana وأجهزة سطح المكتب الافتراضية) 2. استخدام التطبيقات المضمنة (Microsoft Edge والبريد والتقويم) 3. تلميحات لتحسين أداء النظام [6 = SSWL ساعات] 5. **المراجعة والأسبوع التحضيري للامتحان النهائي** 1. مراجعة المفاهيم الأساسية والتمارين العملية 2. امتحانات الممارسة وجلسات الأسئلة والأجوبة[6 = SSWL ساعات] **إجمالي الساعات** = 105 (SSWL - ساعات الدراسة الذاتية والمحاضرة)	

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	تركز استراتيجية التعلم لهذا النموذج على تشجيع الطلاب على التعرف على مكونات أجهزة الكمبيوتر وأنظمة التشغيل والبرامج الأساسية. سيوفر هذا النهج للمشاركين أساسا علميا متينا في مجال الحوسبة ، والذي سيكونون قادرين على تطبيقه عمليا في دراساتهم في مجال العلوم الزراعية. سيتم تحقيق ذلك من خلال الفصول الدراسية والبرامج التعليمية التفاعلية ومن خلال النظر في أنواع التجارب البسيطة التي تنطوي على بعض أنشطة أخذ العينات التي تهم الطلاب.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
3	**Structured SWL (h/w)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	48	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل
2	**Unstructured SWL (h/w)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	27	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل
	75		**Total SWL (h/sem)** الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	**امتحان منتصف الفصل الدراسي**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	**مقدمة في أجهزة الكمبيوتر** 1. تعريف أجهزة الكمبيوتر والغرض منها 2. تاريخ وتطور أجهزة الكمبيوتر • أنواع أجهزة الكمبيوتر (سطح المكتب ، الكمبيوتر المحمول ، الكمبيوتر اللوحي ، إلخ)
Week 2	**أساسيات أجهزة الكمبيوتر** 1. فهم مكونات أجهزة الكمبيوتر 2. نظرة عامة على وحدة المعالجة المركزية واللوحة الأم وذاكرة الوصول العشوائي وأجهزة التخزين • مقدمة في أجهزة الإدخال والإخراج
Week 3	**داخل الكمبيوتر** 1. استكشاف مفصل للمكونات الداخلية 2. كيف تعمل الأجزاء المختلفة معا (وحدة المعالجة المركزية ، ذاكرة الوصول العشوائي ، القرص الصلب) • استكشاف الأخطاء وإصلاحها الأساسية وصيانة الأجهزة
Week 4	**الأجهزة الطرفية والاتصال** 1. الأجهزة الطرفية الشائعة (الماوس ، لوحة المفاتيح ، الطابعة ، إلخ) 2. مقدمة في المنافذ والموصلات (HDMI ، USB ، إلخ.) • كيفية إعداد الأجهزة الطرفية وتوصيلها

مقدمة في البرمجيات 1. الفرق بين الأجهزة والبرامج 2. أنواع البرامج (برامج النظام مقابل برامج التطبيقات) • نظرة عامة على تطبيقات البرامج الشائعة	**Week 5**
مقدمة في أنظمة التشغيل 1. تعريف أنظمة التشغيل ودورها 2. نظرة عامة على أنظمة التشغيل الشائعة (Windows و macOS و Linux) • الوظائف الأساسية لنظام التشغيل	**Week 6**
نظرة عامة على نظام التشغيل Windows 1. تاريخ وتطور نظام التشغيل Windows 2. مقارنة بين إصدارات Windows المختلفة • مقدمة لميزات Windows 10	**Week 7**
تثبيت وإعداد Windows 10 1. متطلبات النظام لنظام التشغيل Windows 10 2. عملية التثبيت خطوة بخطوة • الإعداد الأولي والتكوين	**Week 8**
التنقل في واجهة Windows 10 1. فهم قائمة ابدأ وشريط المهام وسطح المكتب 2. تخصيص بيئة سطح المكتب • استخدام وظيفة البحث بشكل فعال	**Week 9**
إدارة الملفات في نظام التشغيل Windows 10 1. مقدمة إلى مستكشف الملفات 2. إنشاء الملفات والمجلدات وتنظيمها وإدارتها • فهم أنواع الملفات وامتداداتها	**Week 10**
التخصيص وإعدادات النظام 1. تخصيص إعدادات النظام والسمات 2. إدارة حسابات المستخدمين وكلمات المرور • تكوين إعدادات العرض والصوت والإشعارات	**Week 11**
أساسيات الشبكات والإنترنت 1. الاتصال بشبكات Wi-Fi و Ethernet 2. نظرة عامة على متصفحات الإنترنت ومحركات البحث • ممارسات السلامة والأمان الأساسية عبر الإنترنت	**Week 12**
مقدمة في الحماية من الفيروسات والأمان 1. فهم فيروسات الكمبيوتر والبرامج الضارة 2. نظرة عامة على برامج مكافحة الفيروسات وإعدادات جدار الحماية • أفضل الممارسات للأمان عبر الإنترنت وحماية البيانات	**Week 13**
استكشاف الأخطاء وإصلاحها والصيانة 1. المشاكل الشائعة وتلميحات استكشاف الأخطاء وإصلاحها 2. استخدام "إدارة المهام" و"لوحة التحكم" • مهام الصيانة الأساسية (التحديثات والنسخ الاحتياطية وتنظيف القرص)	**Week 14**
الميزات والتلميحات المتقدمة في Windows 10 1. نظرة عامة على أدوات إنتاجية Windows 10 (Cortana وأجهزة سطح المكتب الافتراضية) 2. استخدام التطبيقات المضمنة (Microsoft Edge والبريد والتقويم) • نصائح لتحسين أداء النظام	**Week 15**

Week 16	**Preparatory week before the final Exam**

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	**مقدمة لواجهة Windows 10** 1. استكشف قائمة ابدأ وشريط المهام وسطح المكتب. 2. تدرب على فتح النوافذ وإغلاقها وتنظيمها. 3. قم بتخصيص قائمة ابدأ وشريط المهام. • استخدم وظيفة البحث لتحديد موقع التطبيقات والإعدادات.
Week 2	**إدارة الملفات الأساسية** 1. انتقل إلى مستكشف الملفات ومكوناته الرئيسية. 2. قم بإنشاء الملفات والمجلدات، وإعادة تسميتها ونقلها وحذفها. 3. استخدم اختصارات لوحة المفاتيح لعمليات الملفات (النسخ والقص واللصق والتراجع). • فهم خصائص الملف وامتداداته.
Week 3	**إدارة الملفات الأساسية** 1. انتقل إلى مستكشف الملفات ومكوناته الرئيسية. 2. قم بإنشاء الملفات والمجلدات وإعادة تسميتها ونقلها وحذفها. 3. استخدم اختصارات لوحة المفاتيح لعمليات الملفات (النسخ والقص واللصق والتراجع). • فهم خصائص الملف وامتداداته.
Week 4	**أساسيات الشبكات والإنترنت** 1. اتصل بشبكات Wi-Fi و Ethernet. 2. استكشاف مشكلات الاتصال بالشبكة الشائعة وإصلاحها. 3. استخدم Microsoft Edge للاستعراض ووضع إشارة مرجعية وإدارة المحفوظات. • تعرف على النصائح الأساسية للسلامة والأمان على الإنترنت.
Week 5	**الأمان ومكافحة الفيروسات** 1. قم بالوصول إلى إعدادات أمان Windows والتنقل فيها. 2. استخدم Windows Defender لعمليات الفحص وإدارة التهديدات. 3. تكوين إعدادات جدار حماية Windows الأساسية. • إدارة التحكم في حساب المستخدم (UAC) لمزيد من الحماية.
Week 6	**الصيانة واستكشاف الأخطاء وإصلاحها** 1. مراقبة أداء النظام باستخدام إدارة المهام. 2. إنهاء المهام غير المستجيبة وإدارة برامج بدء التشغيل. 3. إجراء الصيانة الأساسية للنظام (تنظيف القرص ، استعادة النظام). • استكشف لوحة التحكم للحصول على الإعدادات المتقدمة.
Week 7	**الميزات المتقدمة والتحسين** 1. استخدم أجهزة سطح المكتب الافتراضية لتعدد المهام. 1. مقدمة إلى أوامر Windows PowerShell. 2. تخصيص تطبيقات Windows المضمنة واستخدامها (مثل التقويم والبريد). • نصائح لتحسين أداء النظام.

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.	نعم
Recommended Texts	•**السامرائي، سعد عبد القادر** .(2014) *أساسيات الحاسوب ونظام التشغيل* .بغداد: دار الكتب والوثائق. •**الموسوي، محمد عبد الزهرة** .(2018) *نظم التشغيل والتحكم بالحاسوب* .بغداد: دار الفكر.	لا
Websites	https://www.rwaq.org https://academy.hsoub.com http://www.cprogramming.comebooks.com/12082-free-book	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	تعريف
Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C - Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	**الكيمياء العضوية**			**Module Delivery**	
Module Type	**أساسي**			☒ **Theory** ☐**Lecture** ☒ **Lab** ☐ **Tutorial** ☐**Practical** ☐**Seminar**	
Module Code	**ORCH125**				
ECTS Credits	**6**				
SWL (hr/sem)	**150**				
Module Level	1		**Semester of Delivery**	الثاني	
Administering Department	علوم الاغذية		**College**	الزراعة	
Module Leader	Name		**e-mail**	E-mail	
Module Leader's Acad. Title	أستاذ ماعد		**Module Leader's Qualification**	ماجستير	
Module Tutor	مريم عبد الباري عريبي		**e-mail**	mariam.ouraiby@uobasrah.edu.iq	
Peer Reviewer Name	Name		**e-mail**	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	01/09/2024		**Version Number**	1.0	

Relation with other Modules العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	لا	**Semester**	
Co-requisites module	لا	**Semester**	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	تضمن المنهج دراسة عامة للكيمياء العضوية لبعض تركيباتها ومنها المركبات الأليفاتية وطرق تحضيرها وأهم تفاعلاتها وتسميتها وكذلك المركبات العطرية ومشتقاتها وتسمياتها والمركبات العضوية الهالوجينية والمركبات العضوية للأكسجين ومركبات النيتروجين والكيمياء المجسمة.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	**يعد منهج الكيمياء العضوية أحد سلسلة المناهج المهمة في قسم علوم الأغذية كدليل للطلاب حول أهم مبادئ الكيمياء العضوية وشرح خصائص المواد الكيميائية وكيفية تحضيرها والكشف عن وجودها للمساعدة في معرفة مخاطر هذه المواد على الإنسان وبيئته وكيفية تجنب هذه المخاطر ومعرفة المجالات التي يمكن استخدامها فيها هذه المواد**
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي. **مواكبة التطورات المذهلة التي تحدث في مختلف المجالات والعلوم وخاصة الكيمياء العضوية من خلال توضيح الأسس النظرية والمساقات العلمية والتطبيقية لمقرر الكيمياء العضوية من خلال دراسة تفصيلية لتكوين وتسمية وتحضير المواد الكيميائية والتفاعلات الكيميائية الموضحة بآلياتها.**

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	تتضمن استراتيجية التدريس الحديثة تحقيق أهداف التعلم بشكل عام وتدريس المفاهيم الكيميائية بشكل خاص ، والصعوبات التي يواجهها الطالب في فهم واكتساب مفاهيم الكيمياء العضوية ، ومعالجة الصعوبات من خلال تحديد مفاهيم الكيمياء العضوية ومساعدة الطلاب على اكتساب المفاهيم الكيميائية الصحيحة.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	5	**Structured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	78

Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	5	**Unstructured SWL (h/sem)** الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	27
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	**150**		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	10% (10)	5 and 10	LO #1, #2 and #10, #11
	المهام	2	10% (10)	2 and 12	LO #3, #4 and #6, #7
	المشاريع / المختبر.	1	10% (10)	Continuous	All
	تقرير	1	10% (10)	13	LO #5, #8 and #10
التقييم النهائي	**امتحان منتصف الفصل الدراسي**	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7
	الامتحان النهائي	3hr	50% (50)	16	All
Total assessment			100% (100 Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week 1	فكرة عامة عن الكيمياء العضوية
Week 2	واصناف المركبات العضوية
Week 3	الالكانات
Week 4	الالكينات

Week 5	الالكاينات
Week 6	الامتحان الاول
Week 7	االكاينات
Week 8	الهيدروكاربونات الاروماتية ومشتقاتها
Week 9	هاليدات الالكيل والكحولات
Week 10	الفينولات والايثرات ومشتقاتها
Week 11	الالديهايدات والكيتونات
Week 12	الحوامض الكاربوكسيلية
Week 13	الامتحان الثاني
Week 14	الامينات
Week 15	مراجعة عامة
Week 16	

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	المختبر 1: الخصائص الفيزيائية للمواد العضوية
Week 2	المختبر 2: قياس درجة الغليان
Week 3	المختبر 3: تنقية المواد العضوية وإعادة التبلور
Week 4	المختبر 4: قابلية ذوبان المركبات العضوية
Week 5	المختبر 5: المجاميع الفعالة
Week 6	المختبر 6: الكشف عن الرابطة المزدوجة
Week 7	المختبر 7: الأيزومرات الفراغية
Week8	Lab8: الكشف عن الكحول والفينولات

Week9	الامتحان الاول
Week10	Lab10: الكشف عن الألدهيدات والكيتونات والتمييز بينها
Week11	Lab11: تحضير الأسبرين
Week12	Lab12: الميثان
Week13	Lab13: الخصائص الفيزيائية للمواد العضوية

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	**عثمان، إبراهيم محمد (2005). الكيمياء العضوية: المفاهيم والتطبيقات. دار الأمل للنشر والتوزيع**	لا
Recommended Texts	**مزهر، أيمن مختار (2017). أساسيات الكيمياء العضوية وتطبيقاتها. دار المناهج للنشر والتوزيع**	لا
Websites		لا

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	تعريف
Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	أداء متميز
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C – Good	جيد	70 - 79	العمل الصوتي مع أخطاء الجدول
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	عادل ولكن مع أوجه قصور كبيرة
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
Fail Group (0 – 49)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح الائتمان
	F – Fail	راسب	(0-44)	يتطلب قدر كبير من العمل

ملاحظة: العلامات سيتم تقريب المنازل العشرية أعلى أو أقل من 0.5 إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأقل (على سبيل المثال سيتم تقريب العلامة 54.5 إلى 55 ، بينما سيتم تقريب العلامة 54.4 إلى 54. لدى الجامعة سياسة عدم التغاضي عن "فشل النجاح القريب" ، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.

1. اسم المقرر
اساسيات صناعات غذائية / نظري
2. رمز المقرر
FOIN131
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2025/01/02
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور داخل القاعات الدراسية
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)
ساعتان أسبوعيا (30 ساعة خلال الفصل) / 3.5
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: د.ناريمان عظيم الغزي الايميل: nareman.shnaa@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	• يعد منهج مبادئ الصناعات الغذائية احد الدروس الأساسية في قسم علوم الأغذية يهدف الى اعداد مهندسين زراعيين اكفاء في مجال تكنولوجيا الاغذية مواكبين لاحتياجات سوق العمل وقادرين على المنافسة في تطوير صناعة الأغذية ومنتجاتها في البلاد. • اغناء الطالب بالمعرفة المتعلقة بتصنيع وحفظ أي مادة غذائية من خلال التعرف على اهم الطرق الحديثة والقديمة للحفظ والتصنيع. • معرفة أسباب التلف والفساد للمواد الغذائية والاساليب الحديثة للسيطرة عليها.

9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	• المحاضرات النظرية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم الصناعات الغائية وأهميته كمصدر من مصادر الأمن الغذائي. ✓ تحديد الأهداف الرئيسية لتصنيع الاغذية مثل التجفيف ، التمليح ، التعليب. ✓ التمييز بين أنواع ووسائل الحفظ المختلفة ومجالات تطبيقها. ✓ وصف تطور التصنيع الغذائي على المستوى المحلي والعالمي. ✓ التعرف على أهم الطرق التصنيعية وخصائصها العامة. ✓ استيعاب العلاقة بين التصنيع الغذائي ومقومات الجودة . ✓ التعرف على الإسهامات الاقتصادية والانتاجية المحلية والعالمية.	**مقدمة عامة**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثاني	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ تصنيف المكونات الغذائية بحسب مواصفات النظام الغذائي . ✓ تمييز الفروق الرئيسية بين أنواع الطرق المستخدمة للحفظ . ✓ تحديد العوامل المؤثرة في اختيار نوع الطريقة . ✓ تحليل مزايا وعيوب كل طريقة من طرائق الحفظ . ✓ تطبيق المعارف المكتسبة لتقديم توصيات بشأن اختيار الطرق المناسبة للحفظ.	**اهمية الصناعات الغذائية ومكونات الغذاء.**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية	تقرير عن المكونات الاساسية للغذاء .
الثالث	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ توضيح مفهوم عملية التعليب ودورها في حفظ الغذاء. ✓ تصنيف اهم مراحل عملية التعليب . ✓ تحديد الشروط اللازمة لا جراء عملية التعليب . ✓ اختيار المواد ذات الجودة العالية والمواصفات المطلوبة لإجراء عملية التعليب . ✓ شرح خطوات عملية التعليب عمليًا. ✓ تقييم الجدوى الاقتصادية والانتاجية لعملية التعليب .	**حفظ الغذاء بالتعليب**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية

الرابع	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ توضيح مفهوم عملية التجفيف . ✓ تصنيف الاغذية المناسبة للتجفيف . ✓ تحديد المتطلبات اللازمة لإجراء عملية التجفيف .. ✓ شرح خطوات عملية التجفيف عمليًا. تقييم الجدوى الاقتصادية لعملية التجفيف .	**حفظ الغذاء بالتجفيف**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	خطوات عملية التجفيف عمليا .
الخامس	2 ساعة	لا يوجد	**الامتحان الشهري الاول**	لا يوجد	لا يوجد
السادس	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم صناعة الدبس والسكر . ✓ التعرف على المعايير والمواصفات القياسية لاختيار الطريقة المناسبة للتصنيع . ✓ وصف خطوات الصناعة بشكل عملي. ✓ تقييم الجدوى الاقتصادية والانتاجية للعملية التصنيعية .	**صناعة الدبس والسكر**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
السابع	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم منتجات الطماطة المختلفة والمقارنة بينها . ✓ التعرف على المعايير والمواصفات القياسية الخاصة بالتصنيع . ✓ وصف خطوات الصناعة بشكل عملي. تقييم الجدوى الاقتصادية والانتاجية لعملية التصنيع.	**صناعة منتجات الطماطة**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مشروع تصنيع معجون الطماطة .
الثامن	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم صناعة الخبز والمعجنات ✓ التعرف على المكونات الأساسية اللازمة لعملية التخليل . ✓ تطبيق خطوات عملية التخليل بشكل عملي . ✓ تقييم الجدوى الاقتصادية والانتاجية الخاصة بصناعة الخبز والتخليل .	**صناعة الخبز وصناعة التخليل**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
التاسع	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم منتجات اللحوم المختلفة . ✓ التعرف على المكونات الأساسية لمنتجات اللحم .. ✓ توضيح كيفية تحقيق الطرق السليمة للعمليات التصنيعية . ✓ تطبيق خطوات الصناعة عملياً. ✓ تقييم الفوائد الاقتصادية والانتاجية لطرق تصنيع منتجات اللحوم المختلفة .	**تصنيع منتجات اللحوم**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية

العاشر	2 ساعة	**لا يوجد**	**الامتحان الشهري الثاني**	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم العصائر وقيمتها الغذائية. ✓ التعرف على مكونات العصائر ودورها في التغذية. ✓ توضيح خطوات الصناعة بشكل عملي.. ✓ تقييم الفوائد الاقتصادية والانتاجية للصناعة.	**صناعة العصائر**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	تقرير عن تحضير مكونات العصائر ذات الجودة العالية .
الثاني عشر	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم الشاي ومكوناته التغذوية . ✓ التعرف على أنواع الشاي المختلفة . ✓ تقييم مزايا وعيوب الانواع المختلفة من الشاي .	**صنـاعة الشاي**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح أهمية المضافات التغذوية ودورها الرئيسي . ✓ التعرف على اهم المضافات الغذائية ونسب اضافتها . ✓ تطبيق الإجراءات الصحيحة للاضافة . تقييم المخاطر الصحية المرتبطة بعمليات الاضافة بالتراكيز العالية .	**المضافات الغذائية**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح اهم طرق الحفظ بالتبريد والتجميد. ✓ التعرف على أنواع الأجهزة المستخدمة في الحفظ . ✓ تمييز طرق وانواع الحفظ المختلفة . ✓ تقييم أهمية استخدام وسائل الحفظ بالتبريد والتجميد في القيمة الغذائية .	**حفظ الغذاء بالتبريد والتجميد**	• المحاضرة النظرية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	2 ساعة	لا يوجد	امتحان نهاية الفصل	لا يوجد	لا يوجد
11. تقييم المقرر					

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ. 5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية 5 درجات عن التقارير والمشاريع 10 درجات عن الامتحان الشهري الأول 10 درجات عن الامتحان الشهري الثاني 30 درجة عن الامتحان النهائي المجموع 60 درجة 40 درجة عن الجزء العملى

12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	لا يوجد كتاب منهجي
المراجع الرئيسة (المصادر)	حسن ، عبد علي مهدي (1995). مبادئ الصناعات الغذائية . دار الكندي للنشر والتوزيع . العراق . مجلد :1 ، عدد الصفحات
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https://en.wikipedia.org/wiki/Food_processing

1. اسم المقرر
اساسيات صناعات غذائية / عملي
2. رمز المقرر
FOIN131
3. الفصل / السنة
الفصل الدراسي الثاني / 2024-2025
4. تاريخ اعداد هذا الوصف
2025/01/02
5. اشكال الحضور المتاحة
حضور داخل المختبر والزيارات العلمية
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي)
3 ساعات أسبوعيا (45 ساعة خلال الفصل) / 3.5وحدة
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: م.م. نورس محمد حسن	الايميل: nawras.hassan@uobasrah.edu.iq

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية	• يعد منهج مبادئ الصناعات الغذائية احد الدروس الأساسية في قسم علوم الأغذية يهدف الى اعداد مهندسين زراعيين اكفاء في مجال تكنولوجيا الاغذية مواكبين لاحتياجات سوق العمل وقادرين على المنافسة في تطوير صناعة الأغذية ومنتجاتها في البلاد. • اغناء الطالب بالمعرفة المتعلقة بتصنيع وحفظ أي مادة غذائية من خلال التعرف على اهم الطرق الحديثة والقديمة للحفظ والتصنيع. • معرفة أسباب التلف والفساد للمواد الغذائية والاساليب الحديثة للسيطرة عليها.

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	• المحاضرات العملية داخل القاعات الدراسية. • العروض التقديمية والمواد الفيديوية. • المناقشات الجماعية. • التعلم القائم على حل المشكلات والاستقصاء والعصف الذهني. • التعلم القائم على التقارير والمشاريع.

10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم الصناعات الغائية وأهميته كمصدر من مصادر الأمن الغذائي. ✓ تحديد الأهداف الرئيسية لتصنيع الاغذية مثل التجفيف ، التمليح ، التعليب. ✓ التمييز بين أنواع ووسائل الحفظ المختلفة ومجالات تطبيقها. ✓ وصف تطور التصنيع الغذائي على المستوى المحلي والعالمي. ✓ التعرف على أهم الطرق التصنيعية وخصائصها العامة. ✓ استيعاب العلاقة بين التصنيع الغذائي ومقومات الجودة . ✓ التعرف على الإسهامات الاقتصادية والانتاجية المحلية والعالمية.	**مقدمة عامة**	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • جولة في المختبر للتعرف على الأجهزة والأدوات الموجودة فيه	مناقشة وأسئلة شفوية

الثاني	3 ساعة	**المحاليل وطرق تحضيرها.**	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ ماهي المحاليل الغذائية وماهي طرق تحضيرها وكيفية قياسها وماهي العوامل المعتمدة في تحضيرها واهميتها وانواعها ✓ تحضير بعض المحاليل الملحية والسكرية ومعرفة تراكيز المواد وكيفية تحضيرها	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • اجراء الجزء العملي وحل المسائل • المناقشة الجماعية	تقرير عن المحاليل ومسائل عن كيفية تحضيرها وإيجاد تراكيزها
الثالث	3 ساعة	**حفظ الغذاء بالتعليب**	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب متفهم** ✓ توضيح مفهوم عملية التعليب ودورها في حفظ الغذاء. وماهي شروط التعليب. ✓ اختيار المواد ذات الجودة العالية والمواصفات المطلوبة لإجراء عملية التعليب . ✓ شرح خطوات عملية التعليب عمليًا. ✓ تقييم الجدوى الاقتصادية والانتاجية لعملية التعليب . ✓ اجراء التجربة مختبريا لأي منتج غذائي.	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عرض مختبري لبعض الأدوات والعبوات التي ممكن الاستفادة منها بالتعليب • اجراء تجربة لتعليب أي منتج غذائي	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع	3 ساعة	**حفظ الغذاء بالتجفيف**	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ توضيح مفهوم عملية التجفيف . ✓ تصنيف الاغذية المناسبة للتجفيف . ✓ تحديد المتطلبات اللازمة لإجراء عملية التجفيف .. ✓ شرح خطوات عملية التجفيف عمليًا. وتجربة ذلك على أي ماده غذائية	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية ومختبرية لبعض الأغذية التي ممكن حفظها بالتجفيف	خطوات عملية التجفيف عمليا .
الخامس	3 ساعة	**الامتحان الشهري الاول**	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد
السادس	3 ساعة	**صناعة الدبس والسكر**	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم صناعة الدبس والسكر . ✓ التعرف على المعايير والمواصفات القياسية لاختيار الطريقة المناسبة للتصنيع . ✓ وصف خطوات الصناعة بشكل عملي.وتطبيقها في المختبر	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية لبعض المصانع • اجراء طريقة صناعة الدبس في المختبر	مناقشة وأسئلة شفوية
السابع	3 ساعة	**صناعة منتجات الطماطة**	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم منتجات الطماطة المختلفة والمقارنة بينها . والمواصفات القياسية للمنتجات ✓ وصف خطوات الصناعة بشكل عملي.	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مشروع تصنيع معجون الطماطة . اجراء التجربة مختبريا
الثامن	3 ساعة	**صناعة الخبز المختبري**	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم صناعة الخبز والمعجنات ✓ التعرف على المكونات الأساسية اللازمة لصناعة المخبوزات . ✓ تطبيق خطوات عملية صناعة المخبوزات بشكل عملي .	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية وتطبيق طريقة العمل في المختبر	مناقشة وأسئلة شفوية

التاسع	3 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم منتجات اللحوم المختلفة . ✓ التعرف على المكونات الأساسية لمنتجات اللحم .. ✓ توضيح كيفية تحقيق الطرق السليمة للعمليات التصنيعية . ✓ تطبيق خطوات الصناعة عملياً. ✓ تقييم الفوائد الاقتصادية والانتاجية لطرق تصنيع منتجات اللحوم المختلفة .	**تصنيع منتجات اللحوم**	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية • تصنيع احد منتجات اللحوم مثل البيركر	مناقشة وأسئلة شفوية
العاشر	2 ساعة	**لا يوجد**	**الامتحان الشهري الثاني**	لا يوجد	لا يوجد
الحادي عشر	3 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح مفهوم العصائر وقيمتها الغذائية. ✓ التعرف على مكونات العصائر ودورها في التغذية. ✓ توضيح خطوات الصناعة بشكل عملي.. ✓ تقييم الفوائد الاقتصادية والانتاجية للصناعة.	**صناعة العصائر**	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية • صناعة احد أنواع العصائر اسواء كان طبيعي او صناعي وقياس تركيزه مختبريا	تقرير عن تحضير مكونات العصائر ذات الجودة العالية .
الثاني عشر	3 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ معرفة ماهي المخللات ✓ طرق صناعتها وانواعها ✓ مدى رغبة المستهلك لها	**صنـاعة المخللات**	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية • شرح طريقة عمل المخللات وتطبيقها بالمختبر	مناقشة وأسئلة شفوية
الثالث عشر	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح أهمية المضافات التغذوية ودورها الرئيسي . ✓ التعرف على اهم المضافات الغذائية ونسب اضافتها . ✓ تطبيق الإجراءات الصحيحة للاضافة . تقييم المخاطر الصحية المرتبطة بعمليات الاضافة بالتراكيز العالية .	**المضافات الغذائية**	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الرابع عشر	2 ساعة	**بنهاية هذا الدرس، يكون الطالب قادراً على:** ✓ شرح اهم طرق الحفظ بالتبريد والتجميد. ✓ التعرف على أنواع الأجهزة المستخدمة في الحفظ . ✓ تمييز طرق وانواع الحفظ المختلفة . ✓ تقييم أهمية استخدام وسائل الحفظ بالتبريد والتجميد في القيمة الغذائية .	**حفظ الغذاء بالتبريد والتجميد**	• المحاضرة العملية • العرض التقديمي • المناقشة الجماعية • عروض فيديوية	مناقشة وأسئلة شفوية
الخامس عشر	2 ساعة	لا يوجد	امتحان نهاية الفصل	لا يوجد	لا يوجد
11. تقييم المقرر					

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ. 5 درجات عن الحضور والمشاركة والاجابة عن الأسئلة الشفوية 5 درجات عن التقارير والمشاريع 5 درجات عن الامتحان الشهري الأول 5 درجات عن الامتحان الشهري الثاني 20 درجة للامتحان النهائي يصبح المجموع 40 درجة للجزء العملي 2 30 درجة عن الامتحان النهائي المجموع 60 درجة 40 درجة عن الجزء العملي	
12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)	لا يوجد كتاب منهجي
المراجع الرئيسة (المصادر)	حسن ، عبد علي مهدي (1995). مبادئ الصناعات الغذائية . دار الكندي للنشر والتوزيع . العراق . مجلد :1 ، عدد الصفحات : . 184
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https://en.wikipedia.org/wiki/Food_processing

الوحدة وصف نموذج

نموذج وصف المادة الدراسية

الوحدة معلومات معلومات المادة الدراسية					
عنوان الوحدة	اساسيات الورش الهندسية			تسليم الوحدة	☒ نظريه ☒ حاضر ☒ المختبر ☐ تعليمي ☐ عملي ☐ الحلقه الدراسيه
نوع الوحدة	لب				
رمز الوحدة	ENWK113				
	8				
SWL (ساعة / SEM)					
مستوى الوحدة	1		الفصل الدراسي للتسليم	1	
الإدارة الإدارية	اكتب رمز القسم		الكليه	النوع كود الكلية	
قائد الوحدة	د. حسن هادي مهدي		البريد الالكترونى	Wael.swadi@uobasrah.edu.iq	
لقب قائد الوحدة	أستاذ مساعد		مؤهلات قائد الوحدة	دكتوراه	
مدرس الوحدة			البريد الالكترونى		
اسم المراجع النظير			البريد الالكترونى		
تاريخ اعتماد اللجنة العلمية			رقم الإصدار		

الأخرى الوحدات مع العلاقة العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
وحدة المتطلبات الأساسية		الفصل الدراسي	
وحدة المتطلبات المشتركة		الفصل الدراسي	

الإرشادية والمحتويات التعلم ونتائج الوحدة أهداف أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
الوحدة أهداف **أهداف المادة الدراسية**	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
للوحدة التعلم مخرجات **مخرجات التعلم للمادة الدراسية**	**هام: اكتب 6 مخرجات تعليمية على الأقل ، من الأفضل أن تكون مساوية لعدد أسابيع الدراسة.** **1 . التعرف على فيزياء معامل وهندسة الاغذية** **2 . ضع قائمة بالمصطلحات المختلفة المرتبطة بالدوائر الكهربائية.** **3 . لخص المقصود بالحركة وانواعها وقوانين نيوتن** **4 . مناقشة كون الطالب مهندس مقيم وعنده مشاكل بالتهوية .** **5 . وصف القدرة الكهربية والشحنة وشدة التيار** **6 . حدد قانون أوم.** **7 . التعرف على المضخات الأساسية وتطبيقاتها.** **8 . ناقش عمليات نقل الموائع في الانابيب.** **9 . ناقش عمل المخازن المبردة .** **10 .**

والتعليم التعلم استراتيجيات استراتيجيات التعلم والتعليم	
استراتيجيات	**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.**

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

الوحدة تقييم تقييم المادة الدراسية					
		الوقت/الرقم	الوزن (بالعلامات)	الأسبوع المستحق	نتائج التعلم ذات الصلة
التقييم التكويني	مسابقات	2	(10) %10	5 و 10	LO # 1 و # 2 و # 10 ، # 11
	تعيينات	2	(10) %10	2 و 12	LO # 3 و # 4 و # 6 ، # 7
	المشاريع / المختبر.	1	(10) %10	مستمر	كل
	تقرير	1	(10) %10	13	LO # 5 و # 8 و # 10
التقييم الختامي	الامتحان النصفي	2 ساعة	(10) %10	7	لو #1 - #7
	الامتحان النهائي	3 ساعات	(50) %50	16	كل
التقييم الإجمالي			٪100 (100 درجة)		

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

(الأسبوعي المختبر منهج) التسليم خطة المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	المواد المغطاة
الأسبوع 1	**التمرين المعملي 1: تطبيقات عن قوانين نيوتن بالحركة**
الأسبوع 2	**مختبر 2: الدخول الى المعمل الريادي وتشغيل الطلبة على وسائل نقل الحركة فيه**
الأسبوع 3	**التمرين المعملي 3: الاطلاع على الوسائل المختلفة في تهوية المعامل**
الأسبوع 4	**التمرين المعملي 4: الاطلاع على عمل المضخات المختلفة واهميتها في المعامل**
الأسبوع 5	**مختبر 5: الاطلاع والعمل عللى الدوائر الكهربائية وتأسيساتها**
الأسبوع 6	**مختبر 6: عمل تجارب عن حفظ الأغذية وإدخال المكننة فيها**

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

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

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				
SWL (hr/sem)	150			
Module Level	1	**Semester of Delivery**	2	
Administering Department	Food science	**College**	Agriculture	
Module Leader	***HAIDER IBRAHIM ALI***	**e-mail**	haider.ali@uobasrah.edu.iq	
Module Leader's Acad. Title	lecturer	**Module Leader's Qualification**	Ph.D.	
Module Tutor	***HAIDER IBRAHIM ALI***	**e-mail**	haider.ali @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
	Midterm Exam	2hr	10% (10)	7	LO #1 - #7

Summative assessment	**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
Week 9	Cheese making
Week 10	Yogurt making
Week 11	Milk fermentation making
Week 12	Ice cream making
Week 13	Identifying starter cultures
Week 14	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 [2] Practical Dairy Principles	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 (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.