

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
**Subject: General Mathematics**  
Stage : First  
Lecturer name: Bilal Yaseen Taher  
Qualification : Doctorate

**Course / Second**

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	15/11/2023	The rate of change function	not found	theoretical only
2	22/11/2023	Cartesian coordinates	not found	theoretical only
3	29/11/2023	Increments in coordinates	not found	theoretical only
4	6/12/2023	Slope and angles of inclination	not found	theoretical only
5	13/12/2023	Exam1	not found	theoretical only
6	20/12/2023	Properties of parallel and perpendicular lines	not found	theoretical only
7	27/12/2023	Domain and Range of functions	not found	theoretical only
8	3/1/2024	Absolute values for equations and inequalities	not found	theoretical only
9	10/1/2024	Exponential and logarithm functions	not found	theoretical only
10	17/1/2024	Exam2	not found	theoretical only
11	24/1/2024	Trigonometric functions	not found	theoretical only
12	31/1/2024	Inverse Trigonometric functions	not found	theoretical only
13	7/2/2024	Identities of Trigonometric functions	not found	theoretical only
14	14/2/2024	Solve all homework and problems	not found	theoretical only
15	21/2/2024	Exam3	not found	theoretical only

Instructor signature:

Dr. Bilal Yaseen Taher

Head of Dept. Signature:

سعد إبراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الأغذية

Dean Signature:  
Prof. Dr.

Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: كلية الزراعة

اسم القسم: قسم علوم الاغذية

المادة: رياضيات عامة

المرحلة: الاولى

اسم المحاضر الثلاثي: بلال ياسين طاهر

اللقب العلمي: مدرس

المؤهل العلمي: دكتوراة

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

الفصل الدراسي / الاول

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	15/11/2023	The rate of change function	لا يوجد	المادة نظرية فقط
2	22/11/2023	Cartesian coordinates	لا يوجد	المادة نظرية فقط
3	29/11/2023	Increments in coordinates	لا يوجد	المادة نظرية فقط
4	6/12/2023	Slope and angles of inclination	لا يوجد	المادة نظرية فقط
5	13/12/2023	Exam1	لا يوجد	المادة نظرية فقط
6	20/12/2023	Properties of parallel and perpendicular lines	لا يوجد	المادة نظرية فقط
7	27/12/2023	Domain and Range of functions	لا يوجد	المادة نظرية فقط
8	3/1/2024	Absolute values for equations and inequalities	لا يوجد	المادة نظرية فقط
9	10/1/2024	Exponential and logarithm functions	لا يوجد	المادة نظرية فقط
10	17/1/2024	Exam2	لا يوجد	المادة نظرية فقط
11	24/1/2024	Trigonometric functions	لا يوجد	المادة نظرية فقط
12	31/1/2024	Inverse Trigonometric functions	لا يوجد	المادة نظرية فقط
13	7/2/2024	Identities of Trigonometric functions	لا يوجد	المادة نظرية فقط
14	14/2/2024	Solve all homework and problems	لا يوجد	المادة نظرية فقط
15	21/2/2024	Exam3	لا يوجد	المادة نظرية فقط

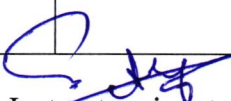
توقيع العميد:



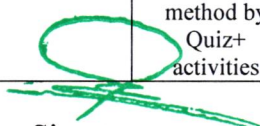
توقيع رئيس القسم  
سعد الرشيد يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
بلال ياسين طاهر

				method by Quiz+ activities
8	17/3/2024	Records and residences	Record of reproduction and artificial insemination	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	24/3/2024	The second semester exam	The second semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	31/3/2024	Buffalo, sheep, goats and economic importance	Feed materials and composition of diets	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	7/4/2024	Its classification and methods used for classification and reproduction	Hatching and testing eggs suitable for hatching	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	14/4/2024	Reproduction	Grazing and pastures	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	21/4/2024	Field operations	Animal habitats and their specifications	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	28/4/2024	Sheep and goat products	The second monthly exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	5/5/2024	Third monthly exam	Visit the fields of the College of Agriculture	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

  
Instructor signature:

  
Head of Dep. Signature:  
سعد إبراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

  
Dean Signature:  
Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

				method by Quiz+ activities
8	17/3/2024	Records and residences	Record of reproduction and artificial insemination	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	24/3/2024	The second semester exam	The second semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	31/3/2024	Buffalo, sheep, goats and economic importance	Feed materials and composition of diets	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	7/4/2024	Its classification and methods used for classification and reproduction	Hatching and testing eggs suitable for hatching	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	14/4/2024	Reproduction	Grazing and pastures	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	21/4/2024	Field operations	Animal habitats and their specifications	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	28/4/2024	Sheep and goat products	The second monthly exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	5/5/2024	Third monthly exam	Visit the fields of the College of Agriculture	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Sciences  
Stage : first  
Lecturer name: Ammar adil salih  
Qualification : ph. D.

**Course /Principles of animal production**

<b>week</b>	<b>Data</b>	<b>Topes covered</b>	<b>Lab. Experiment Assignment</b>	<b>notes</b>
1	28/1/2024	The economic importance of animal products	Visit to the fields of the College of Agriculture	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	4/2/2024	Cows and buffalo: Cows and their types	Field operations in livestock fields	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	11/2/2024	Reproduction in cows	Milking operations	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	18/2/2024	Calf care and nutrition	Breastfeeding calves	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	25/2/2024	First semester exam	First semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	3/3/2024	Milk production	Records and registration	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	10/3/2024	Field operations	A scientific trip for one of the livestock projects	Teaching method Giving lectures and Evaluation

طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	التفقيس واختبار البيض الصالح للتفقيس	تصنيفها والطرق المتبعة بالتصنيف والتناسل	7/4/2024	11
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الرعي والمراعي	التناسل	14/4/2024	12
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مساكن الحيوانات ومواصفاتها	العمليات الحقلية	21/4/2024	13
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الامتحان الشهري الثاني	منتجات الاغنام والماعز	28/4/2024	14
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	زيارة حقول كلية الزراعة	الامتحان الشهري الثالث	5/5/2024	15



توقيع العميد:




توقيع رئيس القسم  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية



توقيع الأستاذ:

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الأولى  
اسم المحاضر الثلاثي: عمار عادل صالح  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة مبادئ الانتاج الحيواني

الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	28/1/2024	الاهمية الاقتصادية للمنتجات الحيوانية	الزيارة لحقول كلية الزراعة	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	4/2/2024	الابقار والجاموس: الابقار وانواعها	العمليات الحقلية في حقول الثروة الحيوانية	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	11/2/2024	التناسل في الابقار	عمليات الحلب	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	18/2/2024	رعاية العجول والتغذية	رضاعة العجول	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	25/2/2024	امتحان الشهر الأول	الامتحان الشهري الأول	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	3/3/2024	انتاج الحليب	السجلات والتسجيل	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	10/3/2024	العمليات الحقلية	سفرة علمية لاهد مشاريع الثروة الحيوانية	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	17/3/2024	السجلات والمسكن	فسجلة التناسل والتلقيح الاصطناعي	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	24/3/2024	الامتحان الشهري الثاني	الامتحان الشهري الثاني	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	31/3/2024	الجاموس والاعنام والماعز والأهمية الاقتصادية	المواد العلفية وتكوين العلائق	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	7/4/2024	تصنيفها والطرق المتبعة بالتصنيف والتناسل	التفقيس واختبار البيض الصالح للتفقيس	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: 1<sup>st</sup> Stage  
Lecturer name: Dr. Fadwa Waleed  
Abdulqahar  
Qualification: PhD

### Fundamentals of Food Technology Course / Autumn

week	Date	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	28-2-2024	Introduction to food manufacturing, its importance, requirements, and obstacles to its development in Iraq	Laboratory experiment	
2	06-03-2024	Food preservation and its various methods – Refrigerating and freezing preservation	Laboratory experiment	
3	13-03-2024	Preservation using high temperature and canning	Laboratory experiment	
4	20-03-2024	Packaging materials	Laboratory experiment	
5	27-03-2024	Preservation by drying	Laboratory experiment	
6	03-04-2024	Food preservation by pickling and pickles manufacturing	Laboratory experiment	
7	10-04-2024	Preservation with sugar and salt solutions	Laboratory experiment	
8	17-04-2024	Second exam	Laboratory exam	
9	24-04-2024	Jam and Jelly manufacturing	Laboratory experiment	
10	1-05-2024	Tomato paste and tomato products manufacturing	Laboratory experiment	
11	08-05-2024	Date and Date syrup manufacturing	Laboratory experiment	
12	15-05-2024	Samoon bread manufacturing	Laboratory experiment	
13	22-05-2024	Burger manufacturing	Laboratory experiment	
14	29-05-2024	Food additives	Laboratory experiment	
15	05-06-2024	Third exam	Laboratory exam	

Instructor signature:

Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar

Head of Dep. Signature:

Assist Pro. Dr. Saad Ibrahim Yousif

Dean Signature:

Prof. Dr. Idham Ali Abd



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الأولى  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

## استمارة الخطة التدريسية للمادة (مبادئ الصناعات الغذائية)

الفصل الدراسي / الخريفي				
الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	28-2-2024	مقدمة في التصنيع الغذائي واهميته ومتطلباته وعقبات تطوره في العراق	تجربة عملية في المختبر	
2	06-03-2024	حفظ الأغذية وطرائقه المختلفة- الحفظ بالتبريد والتجميد	تجربة عملية في المختبر	
3	13-03-2024	الحفظ باستعمال الحرارة المرتفعة والتعليب	تجربة عملية في المختبر	
4	20-03-2024	مواد التعبئة والتغليف	تجربة عملية في المختبر	
5	27-03-2024	الحفظ بالتجفيف	تجربة عملية في المختبر	
6	03-04-2024	الحفظ بالتخليل وصناعة المخللات	تجربة عملية في المختبر	
7	10-04-2024	الحفظ باستعمال المحاليل الملحية والسكرية	تجربة عملية في المختبر	
8	17-04-2024	الامتحان الاول	امتحان عملي في المختبر	
9	24-04-2024	صناعة المرببات والجلي	تجربة عملية في المختبر	
10	1-05-2024	معجون ومنتجات الطمطة	امتحان عملي في المختبر	
11	08-05-2024	صناعة التمور والديس	تجربة عملية في المختبر	
12	15-05-2024	صناعة الصمون	تجربة عملية في المختبر	
13	22-05-2024	صناعة البركر	تجربة عملية في المختبر	
14	29-05-2024	المضافات الغذائية	تجربة عملية في المختبر	
15	05-06-2024	الامتحان الثاني	امتحان عملي في المختبر	

توقيع العميد:

أ.د. ادهام علي عبد

توقيع رئيس القسم

أ.م.د. سعد إبراهيم يوسف

توقيع الأستاذ:

د. فدوى وليد عبد القهار

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage : the fourth  
Lecturer name: Doctor teacher  
Qualification : Ph.D

Course /the second

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	31/2/2024	The importance of food industries and how they arise and develop	Preparation of standard solutions	
2	7/2/2024	The main objectives of food preservation and processing	Molasses industry	
3	21/2/2024	Types of food industries	Jam industry	
4	28/2/2024	And the methods used in establishing a new industry	Laboratory industry	
5	6/3/2024	Food components (water, carbohydrates)	The exam is the first month	
6	13/3/2024	First month exam	Tomato industry products	
7	20/3/2024	Food components (proteins, lipids)	Manufacture of natural juices	
8	27/3/2024	(vitamins, mineral elements, organic acids)	Pickles industry	
9	3/4/2024	(coloring materials, enzymes, flavoring materials, oxidants and antioxidants)	Meat products industry (perker)	
10	10/4/2024	Main foods (meat)	Food preservation (refrigeration)	
11	17/4/2024	Main foods (eggs, oils)	Second month exam	
12	24/3/2024	Second month exam		
13	1/5/2024	Main foods (frozen fruits, sugar)		
14	8/5/2024	Main foods (cereals, tea, coffee)		
15	15/5/2024	Methods of food preservation (refrigeration, freezing, and salting)		
16	22/5/2024	Food preservation methods (with artificial additives)		
17	29/5/2024	Food preservation methods (smoking, smoking and canning), wrapping and spoilage of canned foods		

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

سعد الراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:

Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: ساري علي حسين  
اللقب العلمي: م دكتور  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة مبادئ صناعات

الفصل الدراسي /...الثاني.....			
الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية
1	31/2/2024	أهمية الصناعات الغذائية وكيفية نشونها وتطورها	تحضير المحاليل القياسية
2	7/2/2024	الاهداف الرئيسية لحفظ وتصنيع الاغذية	صناعة الدبس
3	21/2/2024	انواع الصناعات الغذائية	صناعة المربي
4	28/2/2024	و الاساليب المتبعة في انشاء صناعه جديدة	صناعة اللوف المختبري
5	6/3/2024	مكونات الغذاء (الماء، الكربوهيدرات )	امتحان الشهر الاول
6	13/3/2024	امتحان الشهر الاول	صناعة منتجات الطماطة
7	20/3/2024	مكونات الغذاء (البروتينات اللبيدات)	صناعة العصائر الطبيعية
8	27/3/2024	(الفيتامينات،العناصر المعدنية،الحوامض العضوية)	صناعة المخلات
9	3/4/2024	(مواد التلوين،الانزيمات،مواد النكهة،المواد المؤكسدة والمضادة للاكسدة )	صناعة منتجات اللحوم (البيركر)
10	10/4/2024	الاغذية الرئيسية (منتجات اللحوم)	حفظ الاغذية ( التبريد)
11	17/4/2024	الاغذية الرئيسية ( البيض،الزيوت والدهون)	امتحان الشهر الثاني
12	24/3/2024	امتحان الشهر الثاني	
13	1/5/2024	الاغذية الرئيسية ( الفواكه والخضروات، السكر)	
14	8/5/2024	لاغذية الرئيسية ( الحبوب، الشاي، القهوة)	
15	15/5/2024	طرق حفظ الاغذية(بالتبريد، والتجميد،والتملح)	
16	22/5/2024	طرق حفظ الاغذية(بالمضافات الكيميائية)	
17	29/5/2024	طرق حفظ الاغذية ( التجفيف،التدخين والتعليب) ، مواد التعبئة والتعليب ، تلف وفساد الاغذية	

الاستاذ الدكتور  
ادهام علي  
عميد كلية الزراعة  
توقيع العميد:  
٢٠٢١ / ١

سعد الرشيد يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية  
توقيع رئيس القسم

توقيع الأستاذ:

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: food science  
Stage : first  
Lecturer name: Dr. Maher Ahmed  
Qualification : PhD in Analytical  
chemistry

Course / second

we ek	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2/2/2024	Introduction to laboratory instruments	Introduction	Daily and quarterly exam
2	9/2/2024	Introduction to quantitative chemistry	Principles of volumetric analysis and expression of concentrations	Daily and quarterly exam
3	16/2/2024	Standard acid preparation	pH	Daily and quarterly exam
4	23/2/2024	titrations of an acid with a base (eg HCl with NaOH)	Indicators	Daily and quarterly exam
5	30/2/2024	Precipitation titrations	Volumetric and gravimetric sedimentation	Daily and quarterly exam
6	5/3/2024	Determination of chlorine in water samples	first month exam	Daily and quarterly exam
7	12/3/2024	Determination of bicarbonate in water samples	Iodometric interactions	Daily and quarterly exam
8	19/3/2024	Determination of calcium in water samples	Acis – base titration	Daily and quarterly exam
9	26/3/2024	Oxidation – reduction titration	Precipitate titration	Daily and quarterly exam
10	2/4/2024	Complexes formation titrations	Oxidation titration	Daily and quarterly exam
11	9/4/2024	review	quantitative weight analysis	Daily and quarterly exam
12	16/4/2024	review	quantitative weight analysis calculations	Daily and quarterly exam
13	23/4/2024	final exam	Solubility of sediment	Daily and quarterly exam
14	30/12/2023	review	second month exam	Daily and quarterly exam
15	7/5/2023	review	Analysis using a spectrometer	Daily and quarterly exam

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Handwritten signature of the Head of Department in blue ink.  
Dr. M. A. Ibrahim  
رئيس قسم علوم الاغذية  
سعد ابراهيم يوسف

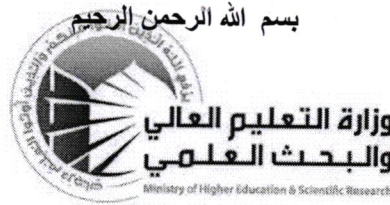
Dean Signature:

Handwritten signature of the Dean in green ink.  
Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتفوييم العلمي



بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الاولى

اسم المحاضر الثلاثي: د. ماهر احمد عبد

اللقب العلمي: استاذ مساعد

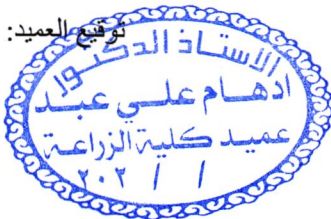
المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

الفصل الدراسي / الثاني

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2/2/2024	مقدمة	مقدمة عن الادوات المختبرية	امتحان يومية وفصلية + نشاط
2	9/2/2024	مبادئ التحليل الحجمي والتعبير عن التراكيز	مقدمة في الكيمياء الكمية	امتحان يومية وفصلية + نشاط
3	16/2/2024	الاس الهيدروجيني	تحضير حامض قياسي	امتحان يومية وفصلية + نشاط
4	23/2/2024	الدلائل	تحضير قاعدة قياسية	امتحان يومية وفصلية + نشاط
5	30/2/2024	الترسيب الحجمي والوزني	تسحيح حامض مع قاعدة (مثل HCl مع NaOH)	امتحان يومية وفصلية + نشاط
6	5/3/2024	امتحان شهر الاول	تسحيح الترسيب	امتحان يومية وفصلية + نشاط
7	12/3/2024	تفاعلات الايودومترية	تقدير الكلور في عينات الماء	امتحان يومية وفصلية + نشاط
8	19/3/2024	تسحيحات التعادل	تقدير البيكاربونات في عينات الماء	امتحان يومية وفصلية + نشاط
9	26/3/2024	تسحيحات الترسيب	تقدير الكالسيوم في عينات المياه	امتحان يومية وفصلية + نشاط
10	2/4/2024	تسحيح الاكسدة والاختزال EDTA تفاعلات	تسحيح تاكسد واختزال (KIO3 مع Na2S2O3)	امتحان يومية وفصلية + نشاط
11	9/4/2024	التحليل الكمي الوزني	تسحيح تكوين المعقدات (EDTA مع CaCO3)	امتحان يومية وفصلية + نشاط
12	16/4/2024	حسابات التحليل الكمي الوزني	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
13	23/4/2024	قابلية ذوبان الرواسب	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
14	30/12/2023	امتحان شهر الثاني	امتحان نهائي	امتحان يومية وفصلية + نشاط
15	7/5/2023	التحليل باستعمال جهاز المطياف	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم  
د. م. د.  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

د. ماهر احمد عبد

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: food science  
Stage : first  
Lecturer name: Dr. Maher Ahmed  
Qualification : PhD in Analytical  
chemistry

Course / first

Week	Date	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	Introduction to organic chemistry and its importance	Preparation of cyclic acid - its purpose - scientific idea - method of work - calculations - drawing of the device	Daily and quarterly exam
2	25/9/2023	Saturated hydrocarbons (alkanes - paraffins)	Preparation of alkyl halide - purpose of the experiment - scientific idea - method of work - calculations - drawing of the device.	Daily and quarterly exam
3	2/10/2023	Unsaturated hydrocarbons (alkenes - olefins)	Alcohols - purpose of the experiment - scientific idea - method of work - calculations - drawing of the device.	Daily and quarterly exam
4	9/10/2023	Unsaturated hydrocarbons (alkynes - acetylenes)	Acetone - purpose of the experiment - scientific idea - method of work - calculations - drawing of the device. First month exam	Daily and quarterly exam
5	16/10/2023	Cycloaliphatic compounds	review	Daily and quarterly exam
6	23/10/2023	Aromatic compounds	review	Daily and quarterly exam
7	30/10/2023	First month exam	First month exam	Daily and quarterly exam
8	6/11/2023	Aliphatic aromatic halides	Study of the properties of aldehydes and ketones - introduction - method of work - calculations - drawing of the device	Daily and quarterly exam
9	13/11/2023	R-OH alcohols	Preparation of carboxylic acid - purpose of the experiment - type of reaction - method of work - calculations - drawing of the device.	Daily and quarterly exam
10	20/11/2023	Ethers R-OR	Preparing esters - purpose of the experiment - method of work - calculations - drawing of the device.	Daily and quarterly exam
11	27/11/2023	Aldehydes and ketones	Preparing aspirin - purpose of the experiment - method of work - calculations - drawing of the device.	Daily and quarterly exam
12	4/12/2023	Carboxylic acids and their derivatives	review	Daily and quarterly exam
13	11/12/2023	Amines: Introduction - Systematic and common nomenclature	review	Daily and quarterly exam
14	18/12/2023	Second month exam	Second month exam	Daily and quarterly exam
15	25/12/2023	review	review	Daily and quarterly exam

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الاولى

اسم المحاضر الثلاثي: د. ماهر احمد عبد

اللقب العلمي: استاذ مساعد

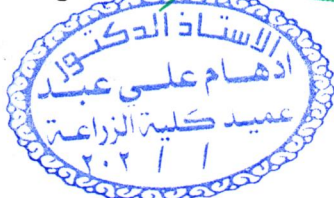
المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

### الفصل الدراسي /الاول

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	19/9/2023	مقدمة عن الكيمياء العضوية واهميتها	تحضير الكيل حلقي - الغرض منها - الفكرة العلمية - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز	امتحان يومية وفصلية + نشاط
2	26/9/2023	الهيدروكاربونات المشبعة ( الالكانات - البارافينات )	تحضير هاليد الكيل - الغرض من التجربة - الفكرة العلمية - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز	امتحان يومية وفصلية + نشاط
3	3/10/2023	الهيدروكاربونات الغير مشبعة ( الالكينات - الاوليفينات )	الكحولات - الغرض من التجربة - الفكرة العلمية - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز	امتحان يومية وفصلية + نشاط
4	10/10/2023	الهيدروكاربونات الغير مشبعة ( الالكينات - الاستيلينات )	الاسيتون - الغرض من التجربة - الفكرة العلمية - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز	امتحان يومية وفصلية + نشاط
5	17/10/2023	المركبات الاليفاتية الحلقية	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
6	24/10/2023	المركبات الاروماتية	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
7	31/10/2023	امتحان الشهر الاول	امتحان الشهر الاول	امتحان يومية وفصلية + نشاط
8	7/11/2023	الهاليدات الاليفاتية الاروماتية	دراسة خواص الالديهيدات والكيتونات - مقدمة - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز	امتحان يومية وفصلية + نشاط
9	14/11/2023	R- OH الكحولات	تحضير حامض كاروكسيلي - الغرض من التجربة - نوع التفاعل - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز .	امتحان يومية وفصلية + نشاط
10	21/11/2023	R- OR الاثيرات	تحضير الاسترات - الغرض من التجربة - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز .	امتحان يومية وفصلية + نشاط
11	28/11/2023	الالديهيدات و الكيتونات	تحضير الاسبرين - الغرض من التجربة - طريقة العمل - الحسابات - رسم الجهاز .	امتحان يومية وفصلية + نشاط
12	5/12/2023	الحوامض الكاربوكسيلية ومشتقاتها	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
13	12/12/2023	الامينات :- المقدمة - التسمية النظامية والشائعة - طرق تفاعلات الامينات - طرق تحضير الامينات	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
14	19/12/2023	امتحان الشهر الثاني	امتحان الشهر الثاني	امتحان يومية وفصلية + نشاط
15	26/12/2023	مراجعة	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

د. م. ا.  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

د. ماهر احمد عبد

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: food science  
Stage : first  
Lecturer name: Dr. Maher Ahmed  
Qualification : PhD in Analytical  
chemistry

Course / first

Week	Data	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	Definition of the solution, types of solutions, equilibrium of saturated solutions, and factors affecting dissolution	Guidance on laboratory safety and identification of solutions, reagents, and equipment	Daily and quarterly exam
2	25/9/2023	Estimation of the dissolution product constant $K_{sp}$ , the effect of the common ion, and fractional precipitation	Detection of the first group ions individually: lead, silver, and mercury	Daily and quarterly exam
3	2/10/2023	Structure of the atom/characteristics of the electron and estimating the value of the charge to the mass of the electron $e$	Identify the first group ions in a mixture	Daily and quarterly exam
4	9/10/2023	Methods for estimating atomic masses	Anonymous detection of group I ions	Daily and quarterly exam
5	16/10/2023	Structure of the nucleus/isotopes, equilibria, bond nuclear energy, and scientists' imaginary models of the atom	Identify the ions of the second group individually (mercury, cupric, cadmium, lead, bismuth)	Daily and quarterly exam
6	23/10/2023	Radioactivity	Detecting the second group in a combination	Daily and quarterly exam
7	30/10/2023	First month exam	First month exam	Daily and quarterly exam
8	6/11/2023	Nuclear stability	Anonymous detection represents the second group	Daily and quarterly exam
9	13/11/2023	Emission spectrum series of the hydrogen atom	Identify the positive group three ions individually (ferric, cobalt, nickel, manganese)	Daily and quarterly exam
10	20/11/2023	Rutherford's theoretical and quantitative conclusions	Identify group three ions in a mixture	Daily and quarterly exam
11	27/11/2023	Wave mechanics theory:	To reveal the unknown represents the third group	Daily and quarterly exam
12	4/12/2023	Properties of the periodic table	How to detect the fourth group individually (calcium, strontium, barium)	Daily and quarterly exam
13	11/12/2023	Covalent / supporters of ionic diameters	To reveal the fourth group in a combination	Daily and quarterly exam
14	18/12/2023	Second month exam	Second month exam	Daily and quarterly exam
15	25/12/2023	review	review	Daily and quarterly exam

Instructor signature:

Head of Dept. Signature:

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الاولى

اسم المحاضر الثلاثي: د. ماهر احمد عبد

اللقب العلمي: استاذ مساعد

المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

### الفصل الدراسي /الاول

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	18/9/2023	تعريف المحلول وانواع المحاليل وتوازن المحاليل المشبعة والعوامل المؤثرة على الاذابة	اتوجهات عن سلامة المختبر والتعرف على المحاليل والكواشف والاجهزة	امتحان يومية وفصلية +نشاط
2	25/9/2023	تقدير ثابت حاصل الاذابة Ksp وتأثير الايون المشترك والترسيب التجزيئي	الكشف عن ايونات المجموعة الاولى بصورة منفردة الرصاص و الفضة و الزنبقوزا	امتحان يومية وفصلية +نشاط
3	2/10/2023	تركيب الذرة / صفات الالكترون وتقدير قيمة الشحنة الى كتلة الالكترون e	التعرف على ايونات المجموعة الاولى بشكل مزيج	امتحان يومية وفصلية +نشاط
4	9/10/2023	(طرق تقدير الكتل الذرية (طريقة تومسن - اوستن - نير	مجهول الكشف عن ايونات المجموعة الاولى	امتحان يومية وفصلية +نشاط
5	16/10/2023	تركيب النواة / النظائر والمتوازات والطاقة النووية الرابطة ونماذج تخيل العلماء للذرة ( نموذج تومسن - رذرفورد	التعرف على ايونات المجموعة الثانية بصورة منفردة ( الزنبيق - النحاسيك - الكاديوم - الرصاص - البزموت	امتحان يومية وفصلية +نشاط
6	23/10/2023	النشاط الاشعاعي : تعريف النشاط الاشعاعي / انحراف الاشعة النووية تحت مجال مغناطيسي/ عمر النصف	الكشف عن المجموعة الثانية بشكل مزيج	امتحان يومية وفصلية +نشاط
7	30/10/2023	امتحان الشهر الاول	امتحان الشهر الاول	امتحان يومية وفصلية +نشاط
8	6/11/2023	لاستقرار النووي/ الانشطار النووي/ الاندماج النووي/ الاستعمالات السلمية للنظائر المشعة	الكشف عن مجهول يمثل المجموعة الثانية	امتحان يومية وفصلية +نشاط
9	13/11/2023	سلاسل طيف الانبعاث لذرة الهيدروجين ( التقدير للعدد ( الموجي وطول الموجة والتردد والطاقة	التعرف على ايونات المجموعة الثالثة الموجية بصورة منفردة ( الحديدك - الكوبلت - النيكل - المنغنيز )	امتحان يومية وفصلية +نشاط
10	20/11/2023	استنتاجات رذرفورد النظرية والكمية وفرضيات نظرية بور وتقدير سرعة وطاقة الالكترون والزخم الزاوي للاوربتال وتقدير نصف قطر المدار وتطور (نظرية بور ) نظرية سومرفيلد وويلسون	التعرف على ايونات المجموعة الثالثة بشكل مزيج	امتحان يومية وفصلية +نشاط
11	27/11/2023	نظرية الميكانيك الموجي: قاعدة الشك لهايزنبرغ وسلوك الالكترون حسب قاعدة ديبرولي بنية الذرة والتوزيع الالكتروني للذرة واعداد الكم الاربعة ودراسة الشكل الفيزيائي للاوربتالات	الكشف عن مجهول يمثل المجموعة الثالثة	امتحان يومية وفصلية +نشاط
12	4/12/2023	خواص الجدول الدوري / الشحنة المؤثرة للنواة ( الحجب	الكشف عن المجموعة الرابعة بصورة منفردة ( الكالسيوم - السترونتيوم - الباريوم	امتحان يومية وفصلية +نشاط
13	11/12/2023	التساهمية / انصار الاقطار الايونية / جهد او طاقة التاين/ الالفة الالكترونية / الخواص المغناطيسية / ( السالبيه الكهربائية	لكشف عن المجموعة الرابعة بشكل مزيج	امتحان يومية وفصلية +نشاط
14	18/12/2023	امتحان الشهر الثاني	امتحان الشهر الثاني	امتحان يومية وفصلية +نشاط
15	25/12/2023	مراجعة	مراجعة	امتحان يومية وفصلية +نشاط

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

د. ماهر احمد عبد

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific  
Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food science  
Stage : First  
Lecturer name: Computer applications 2  
Qualification : PHD

Course / First

Week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	25/ 2/ 2024		Turn the calculator on and off	
2	3/ 3/ 2024		Learn about Windows principles	
3	10/ 3/ 2024		How to run Microsoft Word	
4	17/ 3/ 2024		Details tab file	
5	24/ 3/ 2024		First month exam	
6	31/ 3/ 2024		Home tab details	
7	7/ 4/ 2024		Insert tab details	
8	14/ 4/ 2024		Page Layout tab details	
9	21/ 4/ 2024		Details tab References	
10	28/ 4/ 2024		Second month exam	
11	5/ 5/ 2024		Details tab correspondence	
12	12/ 5/ 2024		Review tab details	
13	19/ 5/ 2024		Details tab view	
14	26/ 5/ 2024		Third month exam	

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:

أ.م.د.  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم لاغذية

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: تطبيقات في الحاسوب 2  
اسم المحاضر الثلاثي: احمد عبدالرحمن ماجد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

الفصل الدراسي / الثاني

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	تشغيل واطفاء الحاسبة		25/ 2/ 2024	1
	التعرف على مبادئ Windows		3/ 3/ 2024	2
	كيفية تشغيل برنامج Microsoft Word		10/ 3/ 2024	3
	تفاصيل تبويب ملف		17/ 3/ 2024	4
	امتحان الشهر الاول		24/ 3/ 2024	5
	تفاصيل تبويب الصفحة الرئيسية		31/ 3/ 2024	6
	تفاصيل تبويب ادراج		7/ 4/ 2024	7
	تفاصيل تبويب تخطيط الصفحة		14/ 4/ 2024	8
	تفاصيل تبويب مراجع		21/ 4/ 2024	9
	امتحان الشهر الثاني		28/ 4/ 2024	10
	تفاصيل تبويب مراسلات		5/ 5/ 2024	11
	تفاصيل تبويب مراجعة		12/ 5/ 2024	12
	تفاصيل تبويب عرض		19/ 5/ 2024	13
	امتحان الشهر الثالث		26/ 5/ 2024	14
				15

أ.م.د.  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية  
توقيع رئيس القسم

توقيع الأستاذ:

توقيع العميد:



Republic of Iraq


The ministry of higher  
Education & scientific  
Research




University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food science  
Stage : First  
Lecturer name: Computer applications 1  
Qualification : PHD

Course / First

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2023 /11 /28		Phases of the computer life cycle	
2	2023 /12 /5		Data and information	
3	2023 /12 /12		Computer's components	
4	2023 /12 /19		Types of computers	
5	2023 /12 /26		<b>First month exam</b>	
6	2024 /1 /2		Computer's components	
7	2024 /1 /9		The physical parts of a computer	
8	2024 /1 /16		Computer box	
9	2024 /1 /23		Main features of a personal computer	
10	2024 /1 /30		<b>Second month exam</b>	
11	2024 /2 /6		Ethics of the electronic world	
12	2024 /2 /13		intellectual property	
13	2024 /2 /20		Computer viruses	
14	2024 /2 /27		The most important steps necessary to protect against hacking operations	
15	2024 /3 /5		<b>Third month exam</b>	

  
Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

  
أ.م.د.  
سعد إبراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الأغذية

Dean Signature:

  
Prof.Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: تطبيقات في الحاسوب 1  
اسم المحاضر الثلاثي: احمد عبدالرحمن ماجد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

الفصل الدراسي / الاول

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	اطوار دورة حياة الحاسوب		2023 /11 /28	1
	البيانات والمعلومات		2023 /12 /5	2
	مكونات الحاسوب		2023 /12 /12	3
	انواع الحواسيب		2023 /12 /19	4
	امتحان الشهر الاول		2023 /12 /26	5
	مكونات الحاسوب		2024 /1 /2	6
	الاجزاء المادية للحاسوب		2024 /1 /9	7
	صندوق الحاسوب		2024 /1 /16	8
	المميزات الرئيسية للحاسوب الشخصي		2024 /1 /23	9
	امتحان الشهر الثاني		2024 /1 /30	10
	اخلاق العالم الالكتروني		2024 /2 /6	11
	الملكية الفكرية		2024 /2 /13	12
	فايروسات الحاسوب		2024 /2 /20	13
	اهم الخطوات اللازمة للحماية من عمليات الاختراق		2024 /2 /27	14
	امتحان الشهر الثالث		2024 /3 /5	15

توقيع العميد:




توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

9	13/11/2023	Microbial genetics, nucleic acid synthesis, DNA replication, RNA replication, protein synthesis, heterogeneity in bacteria, genetic mutations, genetic exchange (conjugation)	Direct microscopic counting of revival	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	20/11/2023	Viruses... their discovery, physical properties, and chemical composition. Virus division	Standard SPC	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	27/11/2023	Fungi. External appearance, parasitism, fungal cell structure, modifications of the vegetative structure of fungi, algae, and botozoa	Standard occlusal counting	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	4/12/2023	Soil microorganisms. And food— Sources of food contamination, controlling sources of pollution	Water check	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	11/12/2023	microorganisms in milk and its products, microorganisms in vegetables and fruits. Damage		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	18/12/2023	Microorganisms in water. Control of microorganisms. Immunity	The second monthly exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	25/12/2023	Second month exam	General Review	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities



Ali Ameen yaseen

Instructor signature:



Head of Dept. Signature:  
 سعاد ابراهيم يوسف  
 رئيس قسم علوم الاغذية



Prof. Dr.  
 Idham Ali Abed Khalaf  
 Dean of the College of Agriculture

Dean Signature:

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Food Sciences

Stage : second

Lecturer name: Ali Ameen Yaseen

Qualification : ph. D.

## Teaching plan form for the subject Principles of Microbiology

Course / Autumn

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	Introduction to microbiology	Microscope	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	25/9/2023	The location of microorganisms among living organisms.	For agricultural communities	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	2/10/2023	Microbiological characteristics - cultural characteristics, phenotypic appearance. Metabolic properties Structure of bacteria and functions of their parts. External and internal installations Nutrition of microorganisms.	Various sterilization methods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	9/10/2023	Bacterial nutrition – bacterial culture media, growth factors, inorganic nutrients	Simple staining for bacteria and yeasts	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	16/10/2023	Growth and reproduction of bacteria. Isolation of bacteria in pure culture, preservation of bacterial cultures, cell cycle, growth phases, estimation of bacterial growth	First month exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	23/10/2023	Mycoplasma, Phytoplasma, .Rickettsia	Compound staining (gram stain) Painting blackboards	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	30/10/2023	First monthly exam.	Study of bacterial movement	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
8	6/11/2023	Bacterial enzymes. Endogenous enzymes, exogenous enzymes, physical and chemical properties of enzymes, specialization, naming of enzymes, nature of enzymatic reactions	Molds and yeasts Growing molds and yeasts and detecting them using an optical microscope counting of reanimation	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص الماء	الأحياء المجهرية في الماء.	11/12/2023	13
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الامتحان الشهري الثاني	السيطرة على الأحياء المجهرية. المناعة -	18/12/2023	14
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مراجعة عامة	امتحان الشهر الثالث	25/12/2023	15



توقيع رئيس القسم  
أ.م.ع  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

د. د. علي اصبح ياسين  
توقيع الأستاذ:



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين  
اللقب العلمي: أستاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة مبادئ الأحياء المجهرية

الفصل الدراسي / الخريفي				
الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	18/9/2023	مقدمة في علم الأحياء المجهرية.	المجهر	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	25/9/2023	موقع الأحياء المجهرية بين الكائنات الحية. خصائص الأحياء المجهرية – الخصائص الزرعية، الشكل الظاهري. الخصائص الأيضية	لأوساط الزراعية	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	2/10/2023	تركيب البكتيريا ووظائف أجزائها. تركيب خارجية وداخلية	طرق التعقيم المختلفة	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	9/10/2023	تغذية الأحياء المجهرية. تغذية البكتيريا – الأوساط الزرعية البكتيرية، عوامل النمو، المواد الغذائية اللاعضوية،	التصبيغ البسيط للبكتيريا والخمائر	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	16/10/2023	نمو وتكاثر البكتيريا. عزل البكتيريا في مزرعة نقية، حفظ المزارع البكتيرية، دورة الخلية، اطوار النمو، تقدير النمو البكتيري،	امتحان الشهر الأول	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	23/10/2023	المايكوبلازما، الفايوتوبلازما، الراكسيا.	التصبيغ المركب (صبغة كرام)	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	30/10/2023	الامتحان الشهري الأول.	تصبيغ السبورات	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	6/11/2023	الإنزيمات البكتيرية. إنزيمات داخلية، إنزيمات خارجية، الخصائص الفيزيائية والكيميائية للإنزيمات، التخصص، تسمية الإنزيمات، طبيعة التفاعلات الإنزيمية،	دراسة حركة البكتيريا	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	13/11/2023	وراثية الأحياء المجهرية تركيب الحوامض النووية، تضاعف الدنا DNA ، استنساخ الرنا RNA ، تصنيع البروتين، التغيرات في البكتيريا، الطفرات الوراثية، التبادل الوراثي (الاقتران)،	الأعفان والخمائر	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	20/11/2023	لفيروسات ... اكتشافها، خصائصها الفيزيائية، تركيبها الكيماوي. تقسيم الفيروسات	تنمية الأعفان والخمائر والكشف عنها باستخدام المجهر الضوئي	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	27/11/2023	الفطريات. المظهر الخارجي، التطفل، تركيب الخلية الفطرية، تحورات التركيب الخصري للفطر، الطحالب، البوتوزوا	لعد المجهر المباشر للأحياء	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
12	4/12/2023	الأحياء المجهرية في التربة. والأغذية— مصادر تلوث الأغذية، السيطرة على مصادر التلوث، الأحياء المجهرية في الحليب ومنجته، الأحياء المجهرية في الخضر والفاكهة. التلف	عد الإطباق القياسي SPC	طريقة التعليم لقاء المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research

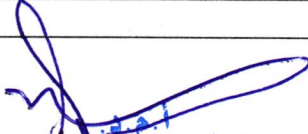


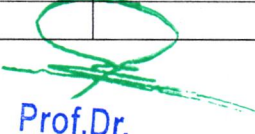
University: University of Anbar  
College: **Agriculture**  
Department: All departments  
Stage : the first  
Lecturer name :mohammed k. sh.  
Qualification : Ph.D

Syllabus Implementation Plan /Crimes of the defunct Baath Part

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2024/1/28	Violation of rights and freedoms	/	
2	2024/2/5	A descriptive overview of political systems	//	
3	2024/2/12	The Baathist regime's violation of rights and freedoms	/	
4	2024/2/19	The impact of the behavior of the defunct Baathist regime on society	/	
5	2024/2/26	The impact of the transitional period	/	
6	2024/3/5	The psychological field + the social field	/	
7	2024/3/12	Religion and state	/	
8	2024/3/19	First month exam	/	
9	2024/3/26	Culture, media, and the militarization of society	/	
10	2024/4/5	The impact of oppression and wars on the environment and population	/	
11	2024/4/12	The use of internationally prohibited weapons and environmental pollution	/	
12	2024/4/19	Scorched earth policy + drying of the marshes	/	
13	2024/4/26	Destruction of the agricultural and animal environment	/	
14	2024/5/5	Mass graves	/	
15	2024/5/12	Second month exam	/	

Instructor signature:

  
Head of Dep. Signature:  
رئيس قسم علوم الاغذية

  
Prof. Dr. Idham Ali Abed Khalaf  
Dean Signature  
Dean of the College of Agriculture

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: الاقسام كافة  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد كريم شاكر  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه



جمهورية العراق  
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جهاز الاشراف والتقويم العلمي

### استمارة الخطة التدريسية للمادة / جرائم حزب البعث البائد

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	-	انتهاك الحقوق والحريات	٢٠٢٤/١/٢٨	١
	-	نبذة وصفية عن الانظمة السياسية	٢٠٢٤/٢/٥	٢
	-	انتهاك النظام البعثي للحقوق والحريات	٢٠٢٤/٢/١٢	٣
	-	اثر سلوكيات النظام البعثي البائد في المجتمع	٢٠٢٤/٢/١٩	٤
	-	اثر المرحلة الانتقالية	٢٠٢٤/٢/٢٦	٥
	-	الميدان النفسي + الميدان الاجتماعي	٢٠٢٤/٣/٥	٦
	-	الدين والدولة	٢٠٢٤/٣/١٢	٧
	-	امتحان الشهر الاول	٢٠٢٤/٣/١٩	٨
	-	الثقافة والاعلام وعسكرة المجتمع	٢٠٢٤/٢/٢٦	٩
	-	اثر القمع والحروب على البيئة والسكان	٢٠٢٤/٤/٥	١٠
	-	استعمال الاسلحة المحرمة دوليا والتلوث البيئي	٢٠٢٤/٤/١٢	١١
	-	سياسة الارض المحروقة + تجفيف الاهوار	٢٠٢٤/٤/١٩	١٢
	-	تدمير البيئة الزراعية والحيوانية	٢٠٢٤/٤/٢٦	١٣
	-	المقابر الجماعية	٢٠٢٤/٥/٥	١٤
	-	امتحان الشهر الثاني	٢٠٢٤/٥/١٢	١٥

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
محمد كريم شاكر

Republic of Iraq


The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
**Subject: Application in Computer 3**  
Stage : Second  
Lecturer name: Bilal Yaseen Taher  
Qualification : Doctorate

Course / First

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	15/11/2023	not found	introduction of Microsoft excel 2010	<b>This Subject is Practical only</b>
2	22/11/2023	not found	operating Microsoft excel 2010	
3	29/11/2023	not found	file tab	
4	6/12/2023	not found	home tab	
5	13/12/2023	not found	Exam1	
6	20/12/2023	not found	page layout tab	
7	27/12/2023	not found	insert tab	
8	3/1/2024	not found	insert tab	
9	10/1/2024	not found	formula tab	
10	17/1/2024	not found	Exam2	
11	24/1/2024	not found	formula tab	
12	31/1/2024	not found	Review tab	
13	7/2/2024	not found	View tab	
14	14/2/2024	not found	review for all tabs	
15	21/2/2024	not found	Exam3	

  
Instructor signature:  
Dr. Bilal Y. Taher

  
Head of Dep. Signature:  
سعد البراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

  
Prof. Dr.  
Idham Al-Abadi Khalaf  
Dean Signature:  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المادة: تطبيقات في الحاسوب 3  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: بلال ياسين طاهر  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتورة

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

الملاحظات	الفصل الدراسي/الاول	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
<b>This Subject is Practical only</b>	introduction of Microsoft excel 2010	not found	15/11/2023	1	
	operating Microsoft excel 2010	not found	22/11/2023	2	
	file tab	not found	29/11/2023	3	
	home tab	not found	6/12/2023	4	
	Exam1	not found	13/12/2023	5	
	page layout tab	not found	20/12/2023	6	
	insert tab	not found	27/12/2023	7	
	insert tab	not found	3/1/2024	8	
	formula tab	not found	10/1/2024	9	
	Exam2	not found	17/1/2024	10	
	formula tab	not found	24/1/2024	11	
	Review tab	not found	31/1/2024	12	
	View tab	not found	7/2/2024	13	
	review for all tabs	not found	14/2/2024	14	
	Exam3	not found	21/2/2024	15	

توقيع العميد:

الاستاذ الدكتور  
ادهام علي عبد  
عميد كلية الزراعة  
٢٠٢١ / ١

توقيع رئيس القسم  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

د. بلال ياسين طاهر

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: food science  
Stage : Second  
Lecturer name: Dr. Maher Ahmed  
Qualification : PhD in Analytical  
chemistry

Course / second

Week	Data	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	7/2/2024	An increase in the boiling point and a decrease in the freezing point - an increase in osmotic pressure	Measurement of refractive index	Daily and quarterly exam
2	14/2/2024	Boyle's Law and Charles' Law - the three values of the gas constant	Measurement of refractive index	Daily and quarterly exam
3	21/2/2024	Dalton's law of molecular pressure - thermodynamics	Measuring the degree of roundness	Daily and quarterly exam
4	28/2/2024	Energy in biochemistry - the three thermodynamic systems - the first law of thermodynamics	Measurement of optical density with a spectrophotometer	Daily and quarterly exam
5	6/3/2024	Enthalpy - the second law of thermodynamics	Measurement of optical density with a spectrophotometer	Daily and quarterly exam
6	13/3/2024	Liquid state - liquid vapor pressure and methods for measuring it	Surface tension measurement	Daily and quarterly exam
7	20/3/2024	Boiling point and its relationship to vapor pressure	Surface tension measurement	Daily and quarterly exam
8	27/3/2024	First month exam	First month exam	Daily and quarterly exam
9	3/4/2024	Methods of expressing solution concentrations - ideal solutions	Viscosity measurement	Daily and quarterly exam
10	10/4/2024	Non-ideal solutions with positive and negative skewness	Measure the boiling point	Daily and quarterly exam
11	17/4/2024	Non-ideal solutions containing non-volatile solids - low vapor pressure	Measurement of the dissociation constant of weak acids	Daily and quarterly exam
12	24/4/2024	An increase in the boiling point and a decrease in the freezing point - an increase in osmotic pressure	Measurement of the dissociation constant of weak acids	Daily and quarterly exam
13	1/5/2024	Solutions of disintegrated (ionized) substances - solutions of aggregated substances	Specific gravity measurement	Daily and quarterly exam
14	8/5/2023	Chemical equilibrium and its states - law of mass action - ionic equilibrium - ionization of water	review	Daily and quarterly exam
15	15/5/2023	Second month exam	Second month exam	Daily and quarterly exam

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الثانية

اسم المحاضر الثلاثي: د. ماهر احمد عبد

اللقب العلمي: استاذ مساعد

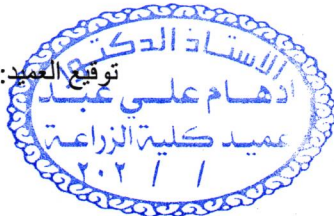
المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

### الفصل الدراسي / الثاني

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	7/2/2024	الارتفاع بدرجة الغليان والانخفاض في درجة الانجماد - زيادة الضغط الازموزي	قياس معامل الانكسار	امتحان يومية وفصلية + نشاط
2	14/2/2024	قانون بويل وقانون شارل - القيم الثلاث لثابت الغازات	قياس معامل الانكسار	امتحان يومية وفصلية + نشاط
3	21/2/2024	قانون دالتون للضغط الجزئي - الدينامي الحراري	قياس درجة الاستدارة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
4	28/2/2024	الطاقة في الكيمياء الحياتية - انظمة الدينامي الحراري الثالث - القانون الاول للديناميكا الحرارية	قياس كثافة الضونية بجهاز السبكترو فوتومتر	امتحان يومية وفصلية + نشاط
5	6/3/2024	المحتوى الحراري (الانتالبي) - القانون الثاني للديناميكا الحرارية	قياس كثافة الضونية بجهاز السبكترو فوتومتر	امتحان يومية وفصلية + نشاط
6	13/3/2024	الحالة السائلة - ضغط بخار السائل وطرق قياسه	قياس الشد السطحي	امتحان يومية وفصلية + نشاط
7	20/3/2024	درجة الغليان وعلاقتها بضغط البخار	قياس الشد السطحي	امتحان يومية وفصلية + نشاط
8	27/3/2024	امتحان الشهر الاول	امتحان الشهر الاول	امتحان يومية وفصلية + نشاط
9	3/4/2024	طرق التعبير عن تراكيز المحاليل - المحاليل المثالية	قياس اللزوجة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
10	10/4/2024	المحاليل غير المثالية ذات الانحراف الموجب والسالب	قياس درجة الغليان	امتحان يومية وفصلية + نشاط
11	17/4/2024	المحاليل غير المثالية والمحتوية على مواد صلبة غير متطايرة - انخفاض ضغط البخار	قياس ثابت التفكك للحوامض الضعيفة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
12	24/4/2024	الارتفاع بدرجة الغليان والانخفاض في درجة الانجماد - زيادة الضغط الازموزي	قياس ثابت التفكك للحوامض الضعيفة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
13	1/5/2024	محاليل المواد المتفككة (المتاينة) - محاليل المواد المتجمعة	قياس الوزن النوعي	امتحان يومية وفصلية + نشاط
14	8/5/2023	التوازن الكيميائي وحالاته - قانون فعل الكتلة - التوازن الايوني - تايين الماء	مراجعة	امتحان يومية وفصلية + نشاط
15	15/5/2023	امتحان الشهر الثاني	امتحان الشهر الثاني	امتحان يومية وفصلية + نشاط

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

د. ماهر احمد عبد

توقيع الأستاذ:

د. ماهر احمد عبد

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar

College: **agriculture**

Department: **food science**

Stage :2

Lecturer name :Mohammed Abd  
Hemed

Qualification: doctoral

Course /

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2024/2/7	The importance of food factories	nothing	
2	2024/2/14	Study of project establishment	nothing	
3	2024/2/21	Study the size of the request	nothing	
4	2024/2/28	Food laboratory design	nothing	
5	2024/3/6	The exam is the first month	nothing	
6	2024/3/13	Properties of clean water	nothing	
7	2024/3/20	health engineering for food factories	nothing	
8	2024/3/27	Production process requirements	nothing	
9	2024/3/3	Sanitary rules in food factories	nothing	
10		Production process requirements		
11		Sanitary rules in food factories		
12		Control the epidemic		
13		Exam deferred and failed		
14		Basic principles in the use of devices, tools and food processing equipment		
15		review		

Instructor signature:

Mohammed Abd Hemed

Head of Dep. Signature:

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:

Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture





Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: 2<sup>nd</sup> stage  
Lecturer name: Dr. Fadwa Waleed  
Abdulqahar  
Qualification: PhD

### Biochemistry Course / Spring

week	Date	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	29-1-2024	Fats and Oils	Laboratory experiment	
2	05-02-2024	Fats and Oils	Laboratory experiment	
3	12-02-2024	Proteins	Laboratory experiment	
4	19-02-2024	Amino Acids	Laboratory experiment	
5	26-02-2024	First exam	Laboratory exam	
6	04-03-2024	Carbohydrates (mono saccharides)	Laboratory experiment	
7	11-03-2024	Carbohydrates (poly saccharides)	Laboratory experiment	
8	18-03-2024	Carbohydrates (sugar derivatives)	Laboratory experiment	
9	25-03-2024	Water	Laboratory experiment	
10	01-04-2024	Second exam	Laboratory exam	
11	08-04-2024	Vitamins	Laboratory experiment	
12	15-04-2024	Minerals	Laboratory experiment	
13	22-04-2024	Micro phyto chemicals (phenolics and other compounds)	Laboratory experiment	
14	29-04-2024	Extracurricular activity	Free activity	
15	06-05-2024	Third exam	Laboratory exam	

Instructor signature:

Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar

Head of Dep. Signature:

Assist Pro. Dr. Saad Ibrahim Yousif

Dean Signature:

Prof. Dr. Idham Ali Abd

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحرث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحرث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

## استمارة الخطة التدريسية للمادة (الكيمياء الحيوية)

الفصل الدراسي / الربيعي				
الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	تجربة عملية في المختبر	الدهون والزيوت	29-1-2024	1
	تجربة عملية في المختبر	الدهون الزيوت	05-02-2024	2
	تجربة عملية في المختبر	البروتينات	12-02-2024	3
	تجربة عملية في المختبر	الأحماض الأمينية	19-02-2024	4
	امتحان عملي في المختبر	الامتحان الأول	26-02-2024	5
	تجربة عملية في المختبر	الكربوهيدرات (السكريات الأحادية)	04-03-2024	6
	امتحان عملي في المختبر	الكربوهيدرات (السكريات المتعددة)	11-03-2024	7
	تجربة عملية في المختبر	الكربوهيدرات (مشتقات السكر)	18-03-2024	8
	تجربة عملية في المختبر	الماء	25-03-2024	9
	امتحان عملي في المختبر	الامتحان الثاني	01-04-2024	10
	تجربة عملية في المختبر	الفيتامينات	08-04-2024	11
	تجربة عملية في المختبر	المعادن	15-04-2024	12
	تجربة عملية في المختبر	المواد الكيميائية النباتية الدقيقة (الفينول والمركبات الأخرى)	22-04-2024	13
	فعالية حرة	نشاط لاصفي	29-04-2024	14
	امتحان عملي في المختبر	الامتحان الثالث	06-05-2024	15

توقيع العميد:

أ.د. ادهام علي عبد

توقيع رئيس القسم

أ.م.د. سعد إبراهيم يوسف

توقيع الأستاذ:

د. فدوى وليد عبد القهار



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد كريم شاكر  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

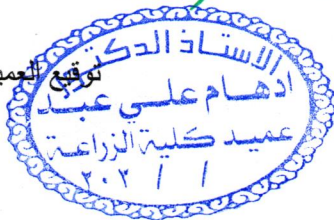
Ministry of Higher Education & Scientific Research

## استمارة الخطة التدريسية للمادة / اللغة العربية

الفصل الدراسي / الثاني

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	-	اقسام الكلام	٢٠٢٤/١/٢٨	١
	-	علامات الترفيم	٢٠٢٤/٢/٥	٢
	-	الايخطاء اللغوية الشائعة	٢٠٢٤/٢/١٢	٣
	-	الفرق بين الضاد والظاء	٢٠٢٤/٢/١٩	٤
	-	الفرق بين اللام الشمسية والقمرية	٢٠٢٤/٢/٢٦	٥
	-	الفرق بين التاء المربوطة والمبسوط	٢٠٢٤/٣/٥	٦
	-	العدد والمعدود	٢٠٢٤/٣/١٢	٧
	-	الافعال المشبهة	٢٠٢٤/٣/١٩	٨
	-	الافعال الناقصة	٢٠٢٤/٢/٢٦	٩
	-	المبتدأ والخبر	٢٠٢٤/٤/٥	١٠
	-	جمع المونث السالم	٢٠٢٤/٤/١٢	١١
	-	جمع المذكر السالم	٢٠٢٤/٤/١٩	١٢
	-	الاعراب	٢٠٢٤/٤/٢٦	١٣
	-	التمييز	٢٠٢٤/٥/٥	١٤
	-	الاستثناء	٢٠٢٤/٥/١٢	١٥

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

محمد كريم شاكر

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: agriculture  
Department: food science  
Stage: First  
Lecturer name: Saad Ibrahim Yousif  
Qualification: Ph.D.

Course /2  
Engineering workshop basics

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2024/2/29	Means used to transfer and transform movement	Introduction to engineering applications in the food industry	
2	2024/3/7	Types of movement	Means of movement	
3	2024/3/14	Axes and columns	Fluid-based means of transmission	
4	2024/3/21	Means of converting movement from one form to another	Water and tools used in water installations	
5	2024/3/28	Water sources	Types of pumps	
6	2024/4/4	Pumps and the basis of their operation	Raft and its types	
7	2024/4/11	Tools used in water connections	First half exam	
8	2024/4/18	Tools used in water connections	Electricity, types of currents	
9	2024/4/25	Electrical terminology	Types of motors, electrical circuit	
10	2024/5/2	Sources, their benefits and types	Cooling and ventilation	
11	2024/5/9	Electrical cycle	Types of refrigeration and freezing	
12	2024/5/9	Land and its relationship to safety	Refrigerated and maintained	
13	2024/5/16	Electric motor	Automatic cooling	
14	2024/5/23	Tools used in electrical connections	A field visit	
15	2024/5/23	Controlling weather conditions and equipment	Second half exam	

Instructor signature:  
Prof. Assist. Dr. Saad I. Yousif

Head of Dep. Signature:  
Prof. Assist. Dr. Saad I. Yousif

Dean Signature:  
Prof. Dr. Idham Ali Abed

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: د.سعد ابراهيم يوسف  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

استمارة الخطة التدريسية للمادة  
الورش الهندسية

الفصل الدراسي / الثاني

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	مقدمة عن التطبيقات الهندسية في الصناعات الغذائية	الوسائل المتبعة في نقل وتحويل الحركة	2024/2/29	1
	وسائل نقل الحركة	انواع الحركة	2024/3/7	2
	وسائل نقل الحركة المعتمدة على الموانع	المحاور والاعمد	2024/3/14	3
	الماء والادوات المستخدمة في التأسيسات المائية	وسائل تحويل الحركة من شكل الى اخر	2024/3/21	4
	انواع المضخات لطوافة وانواعها	مصادر المياة	2024/3/28	5
	امتحان النصف الاول	المضخات واساس عملها	2024/4/4	6
	الكهرباء ، انواع التيارات	العدد المستعملة في التوصيلات المائية	2024/4/11	7
	انواع المحركات ، الدائرة الكهربائية	العدد المستعملة في التوصيلات المائية	2024/4/18	8
	التبريد والتهوية	المصطلحات الكهربائية	2024/4/25	9
	انواع التبريد والتجميد	المصادر فواندها وانواعها	2024/5/2	10
	المبردة وصيانتها	الدورة الكهربائية	2024/5/9	11
	التبريد الالي	الارض وعلاقتها بالسلامة	2024/5/9	12
	زيارة ميدانية	المحرك الكهربائي	2024/5/16	13
	امتحان النصف الثاني	العدد المستعملة في التوصيلات الكهربائية	2024/5/23	14
		السيطرة على الظروف الجوية ومعدات	2024/5/23	15

توقيع العميد:  
أ.د. ادهام علي عبد

توقيع رئيس القسم  
أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف

توقيع الأستاذ:  
أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف

				activities
8	17/3/2024	Biological hazards in food	Methods of extracting samples from food and methods of cultivation and development	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	24/3/2024	Chemical hazards in food	Methods for drawing models from surfaces and food workers	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	31/3/2024	physical dangers in foods	Conducting a production line test in a dairy factory	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	7/4/2024	Methods of washing, sterilization and removal in laboratories and food processing places	The second monthly exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	14/4/2024	To control rodents, insects and birds		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	21/4/2024	Sanitary treatment of liquid and solid food waste		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	28/4/2024	Food hygiene in meat and vegetable processing plants		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	5/5/2024	Second month exam2		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:  
 سعاد البراهيم يونس  
 رئيس قسم علوم الاغذية

Prof. Dr.  
 Idham Ali Abed Khalaf  
 Dean of the College of Agriculture



Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Sciences  
Stage : second  
Lecturer name: Ammar adil salih  
Qualification : ph. D.

### Course Healthy food products

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	28/1/2024	<b>The concept of food health and its importance with a historical overview</b>	<b>Laboratory Instructions</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	4/2/2024	<b>An introduction to microorganisms and their relationship to food</b>	<b>light microscope</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	11/2/2024	<b>sources of food contamination</b>	<b>Direct microorganism counting methods</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	18/2/2024	<b>Food legislation and standard specifications</b>	<b>Indirect methods for enumerating microorganisms</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	25/2/2024	<b>Health of workers in the field of food and healthy methods of food handling</b>	<b>First monthly exam</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	3/3/2024	<b>First month exam</b>	<b>Discuss previous experience reports</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	10/3/2024	<b>HACCP . system</b>	<b>Indirect methods for enumerating microorganisms</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+

الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات				
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مناقشة تقارير التجارب السابقة	لسيطره على القوارض والحشرات والطيور	14/4/2024	12
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات		المعالجة الصحيه لمخلفات الاغذيه السائله والصلبه	21/4/2024	13
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات		صحه الاغذيه في معامل تصنيع اللحوم والخضر	28/4/2024	14
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات		أمتحان الشهر الثاني	5/5/2024	15

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

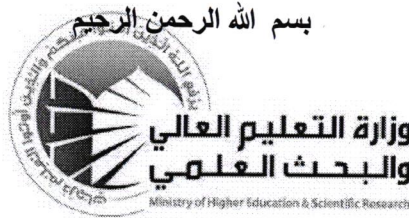
توقيع الأستاذ:

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الأغذية

المرحلة: الثانية

اسم المحاضر الثلاثي: عمار عادل صالح

اللقب العلمي: مدرس

المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة مبادئ صحة منتجات الاغذية

### الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	28/1/2024	مفهوم صحة الغذاء واهميته مع نبذه تاريخيه	إرشادات مختبريه	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	4/2/2024	نبذه عن الاحياء المجهرية وعلاقتها بالاغذية	المجهر الضوئي	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	11/2/2024	مصادر تلوث الاغذية	طرائق عد الاحياء المجهرية بالطريقة المباشرة	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	18/2/2024	لتشريعات الخاصه بالاغذية والمواصفات القياسيه	طرائق عد الاحياء المجهرية بالطريقة غير المباشرة	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	25/2/2024	صحة العاملين في المجال الغذائي والطرق الصحية لتداول الغذاء	الامتحان الشهري الأول	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	3/3/2024	امتحان الشهر الأول	مناقشة تقارير التجارب السابقة	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	10/3/2024	نظام HACCP	طرائق عد الاحياء المجهرية بالطريقة غير المباشرة	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	17/3/2024	المخاطر البايولوجيه في الاغذية	طرائق سحب النماذج من الأغذية وطرق زراعتها وتنميتها	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	24/3/2024	لمخاطر الكيمياويه في الاغذية	طرق سحب النماذج من الأسطح والعاملين في مجال الاغذية	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	31/3/2024	لمخاطر الفيزياويه في الاغذية	إجراء فحص الخط الإنتاجي line test في معمل الألبان	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	7/4/2024	طرائق الغسل والتعقيم والازاله في معامل واماكن تصنيع الاغذية	الامتحان الشهري الثاني	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
**Subject: Application in Computer 4**  
Stage : Second  
Lecturer name: Bilal Yaseen Taher  
Qualification : Doctorate

Course / Second

Week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	25/1/2024	not found	introduction of Microsoft PowerPoint 2010	<b>This Subject is Practical only</b>
2	4/2/2024	not found	operating Microsoft PowerPoint 2010	
3	11/2/2024	not found	file, home, and Insert tab	
4	18/2/2024	not found	Design and Transitions Tab	
5	3/3/2024	not found	Exam1	
6	10/3/2024	not found	page layout tab	
7	17/3/2024	not found	Animation tab	
8	24/3/2024	not found	View tab	
9	7/4/2024	not found	Slides Show tab	
10	14/4/2024	not found	Exam2	
11	21/4/2024	not found	Review tab	
12	28/4/2024	not found	methods of slides Print	
13	5/5/2024	not found	methods of slides show	
14	12/5/2024	not found	review for all tabs	
15	19/5/2024	not found	Exam3	

Instructor signature:  
**Dr. Bilal Y. Taher**

Head of Dep. Signature:  
**سعد إبراهيم يوسف**  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:  
**Prof. Dr. Idham Ali Abed Khalaf**  
Dean of the College of Agriculture

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المادة: تطبيقات في الحاسوب 4  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: بلال ياسين طاهر  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتورة



جمهورية العراق  
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جهاز الاشراف والتقييم العلمي

### استمارة الخطة التدريسية للمادة

الفصل الدراسي / الثاني				
الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
<b>This Subject is Practical only</b>	introduction of Microsoft PowerPoint 2010	not found	25/1/2024	1
	operating Microsoft PowerPoint 2010	not found	4/2/2024	2
	file, home, and Insert tab	not found	11/2/2024	3
	Design and Transitions Tab	not found	18/2/2024	4
	Exam1	not found	3/3/2024	5
	page layout tab	not found	10/3/2024	6
	Animation tab	not found	17/3/2024	7
	View tab	not found	24/3/2024	8
	Slides Show tab	not found	7/4/2024	9
	Exam2	not found	14/4/2024	10
	Review tab	not found	21/4/2024	11
	methods of slides Print	not found	28/4/2024	12
	methods of slides show	not found	5/5/2024	13
	review for all tabs	not found	12/5/2024	14
	Exam3	not found	19/5/2024	15

توقيع العميد:



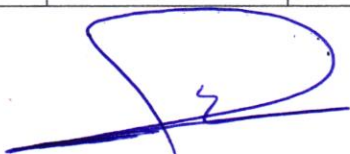
توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية


توقيع الأستاذ:

د. بلال ياسين طاهر

8	6/11/2023	Microorganisms in pickles, spices, and dried foods	Examination of eggs	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	13/11/2023	Microorganisms in refrigerated and frozen foods and in canned and heat-treated foods.	Examination of foods preserved by cooling and freezing	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	20/11/2023	The second semester exam	The second semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	27/11/2023	Microorganisms in fruits, vegetables and sugary foods	Inspection of processed foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	4/12/2023	Microorganisms in grains and their products	Examination of juices and soft drinks	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	11/12/2023	Microbial standard specifications	Inspection of eating utensils	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	18/12/2023	Poisoning and infection in food	Inspection of dried foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	25/12/2023	Biohazards in food - food poisoning bacteria	Checking the effectiveness of yeast	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

  
Ali Ameen Yaseen  
Instructor signature:

  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية  
Head of Dep. Signature:

  
Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture  
Dean Signature:

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar

College: **Agriculture**

Department: **Food Sciences**

Stage : third

Lecturer name: Ali Ameen Yaseen

Qualification : ph. D.

**Course / Food Microbiology**

<b>week</b>	<b>Data</b>	<b>Topes covered</b>	<b>Lab. Experiment Assignment</b>	<b>notes</b>
1	18/9/2023	Hazard Analysis and Critical Control Points system	Laboratory instructions	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	25/9/2023	Types of food poisonings	Methods of counting microorganisms using the standard plate counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	2/10/2023	The importance of microorganisms and their relationship to food	Direct microscopic counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	9/10/2023	Microorganisms and their important characteristics in food	The most probable counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	16/10/2023	First semester exam	First semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	23/10/2023	Sources of food contamination with microorganisms	Cabbage pickle industry	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	30/10/2023	Microorganisms in meat, meat products and poultry	Inspection of tender meat	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الغازية	ومنتجاتها		
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص ادوات الطعام	المواصفات القياسية الميكروبية	11/12/2023	13
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص الاغذية المجففة	التسمم والعدوى في الاغذية	18/12/2023	14
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص فعالية الخميرة	المخاطر الحيوية في الاغذية- بكتريا التسمم الغذائي	25/12/2023	15

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
اد. علي امين ياسين



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي




اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين  
اللقب العلمي: أستاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه


## استمارة الخطة التدريسية للمادة أحياء مجهرية الأغذية

الفصل الدراسي / الربيعي				
الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	ارشادات مختبرية	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة	18/9/2023	1
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	طرق عد الاحياء المجهرية بطريقة عد الاطباق القياسية	أنواع التسممات التي تصيب الغذاء	25/9/2023	2
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	طريقة العد المجهرية المباشر	أهمية الاحياء لمجهرية وعلاقتها بالغذاء	2/10/2023	3
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	طريقة العد الاكثر احتمالا	الاحياء المجهرية وصفاتها المهمة في الغذاء	9/10/2023	4
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات		الامتحان الفصلي الاول	16/10/2023	5
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	صناعة مخلل اللهانة	مصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	23/10/2023	6
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص اللحوم الطرية	الاحياء المجهرية في اللحوم ومنتجاتها وفي الدواجن	30/10/2023	7
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص البيض	الاحياء المجهرية في المخلات والتوابل والاعذية المجففة	6/11/2023	8
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص الاغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد	الاحياء المجهرية في الاغذية المبردة والمجمدة وفي الاغذية المعلبة والمعاملة بالحرارة العالية	13/11/2023	9
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات		الامتحان الفصلي الثاني	20/11/2023	10
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	فحص الاغذية الملعبه	الاحياء المجهرية في الفواكه والخضراوات والاعذية السكرية	27/11/2023	11
طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية	فحص العصائر والمشروبات	الاحياء المجهرية في الحبوب	4/12/2023	12

				activities
8	18/3/2024	Microbiological tests for condensed and sterilized milk	Microbiology primers	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	25/3/2024	Microbiological tests for sweetened and dried milk	Microbiology of fermented dairy and therapeutic dairy	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	1/4/2024	The second semester exam	Microbiology of skimming and butter	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	15/4/2024	Microbiological tests for cream, butter and margarine ice cream	Microbiology of cheese	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	22/4/2024	Microbiological tests for cheese and fermented milk	Microbiology of dried milk and sweetened condensed milk	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	29/4/2024	Microbiological examinations of toxin-producing organisms	Microbiology of milk ice	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	6/5/2024	Microbiological examinations of toxin-producing organisms	Microbiology of milk ice	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	13/5/2024	Food hygiene checks	Dairy products as a source of nutritional diseases	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

  
 Prof. Ali Ameen yaseen  
 Instructor signature:

  
 Head of Dep. Signature:  
 سعد ابراهيم يوسف  
 رئيس قسم علوم التغذية

  
 Prof. Dr.  
 Idham Ali Abed Khalaf  
 Dean of the College of Agriculture

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Sciences  
Stage : Third  
Lecturer name: Ali Ameen Yaseen  
Qualification : ph. D.

**Course / Dairy Microbiology**

<b>week</b>	<b>Data</b>	<b>Topes covered</b>	<b>Lab. Experiment Assignment</b>	<b>notes</b>
1	29/1/2024	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	5/2/2024	The most important direct and indirect microorganisms	Sources of contamination of milk with microbes	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	12/2/2024	Examination of bacteria growing in cold, heat-loving and heat-tolerant conditions	Important microbes in milk and its products - molds, yeasts, viruses	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	19/2/2024	Colon bacteria examination	Important microbes in milk and its products - molds, yeasts, viruses	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	26/2/2024	First semester exam	Methods of controlling milk microbes	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	4/3/2024	Tests of raw and pasteurized milk	Natural inhibitors in milk - relationships to co-growth of milk microbes	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	11/3/2024	Microbiological tests for abnormal milk	Milk Microbiology Market	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+

الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات				
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الفحوصات المايكروبيولوجية للجين والالبان المتخمرة	ميكروبيولوجي الحليب المجفف والحليب المكثف المحلي	22/4/2024	12
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الفحوصات المايكروبيولوجية للأحياء المنتجة للسموم	ميكروبيولوجي المتلجات اللبنية	29/4/2024	13
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الفحوصات المايكروبيولوجية للأحياء المنتجة للسموم	ميكروبيولوجي المتلجات اللبنية	6/5/2024	14
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	الفحوصات لنظافة الاغذية	منتجات الالبان كمصدر للأمراض الغذائية	13/5/2024	15

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
د. علي أمين ياسفي

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين  
اللقب العلمي: أستاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة أحياء مجهرية الألبان

الفصل الدراسي / الخريفي				
الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	29/1/2024	الحليب كوسط لنمو الميكروبات	فحص العينة وطرق جودة الحليب الخام	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	5/2/2024	مصادر تلوث الحليب بالميكروبات	اهم الاحياء المجهرية المباشرة وغير المباشرة	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	12/2/2024	الميكروبات المهمة في الحليب ومنتجاته - الأعدان-الخمائر الفايروسات	فحص البكتريا النامية في البرودة والمحببة للحرارة والمتحملة للحرارة	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	19/2/2024	الميكروبات المهمة في الحليب ومنتجاته - الأعدان-الخمائر الفايروسات	فحص بكتريا القولون	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	26/2/2024	طرق السيطرة على ميكروبات الحليب	فحوصات الحليب الخام والمبستر	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	4/3/2024	المثبطات الطبيعية في الحليب -العلاقات للنمو المشترك لميكروبات الحليب	الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب غير الطبيعي	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	11/3/2024	ميكروبيولوجي حليب السوق	الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب المكثف والمعقم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	18/3/2024	ميكروبيولوجي البادئات	الفحوصات المايكروبيولوجية للحليب المحلى والمجفف	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	25/3/2024	ميكروبيولوجي الالبان المتخمرة والالبان العلاجية	الفحوصات المايكروبيولوجية للقشطة والزبد والمارجرين	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	1/4/2024	ميكروبيولوجي القشط والزبد	الفحوصات المايكروبيولوجية للأيس كريم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	15/4/2024	ميكروبيولوجي الجبن	طرق تحضير وفحوصات البادئ	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: **Agriculture**  
Department: **Food Sciences**  
Stage : third  
Lecturer name: Ali Ameen Yaseen  
Qualification : ph. D.

### Course / Food Microbiology

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	Hazard Analysis and Critical Control Points system	Laboratory instructions	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	25/9/2023	Types of food poisonings	Methods of counting microorganisms using the standard plate counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	2/10/2023	The importance of microorganisms and their relationship to food	Direct microscopic counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	9/10/2023	Microorganisms and their important characteristics in food	The most probable counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	16/10/2023	First semester exam	First semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	23/10/2023	Sources of food contamination with microorganisms	Cabbage pickle industry	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	30/10/2023	Microorganisms in meat, meat products and poultry	Inspection of tender meat	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
8	6/11/2023	Microorganisms in pickles, spices, and dried foods	Examination of eggs	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	13/11/2023	Microorganisms in refrigerated and frozen foods and in canned and heat-treated foods.	Examination of foods preserved by cooling and freezing	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	20/11/2023	The second semester exam	The second semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	27/11/2023	Microorganisms in fruits, vegetables and sugary foods	Inspection of processed foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	4/12/2023	Microorganisms in grains and their products	Examination of juices and soft drinks	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	11/12/2023	Microbial standard specifications	Inspection of eating utensils	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	18/12/2023	Poisoning and infection in food	Inspection of dried foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	25/12/2023	Biohazards in food - food poisoning bacteria	Checking the effectiveness of yeast	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:  
**Prof. Dr. Idham Ali Abed Khalaf**  
Dean of the College of Agriculture

طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات				
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مشاهدات عن اليه بناء الخرائط الجينية	الخرائط الجينية – بناء بنوك الجينات	14/4/2024	11
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مشاهدات تجربة كلونه جينيه	كلونه الجين – والتعبير الجيني	21/4/2024	12
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مشاهدات تجارب التقنيات	تقنية وصمه ساوثرن ونورثرن ويسترن	28/4/2024	13
طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملي. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	مشاهدات تجارب التقنيات	التقنيات الحديثة المستخدمة في الهندسة الوراثية	5/5/2024	14

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

توقيع الاستاذ

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: انمار نزار حسن  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية لمادة هندسة وراثية

الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	4/2/2024	مقدمه في علم الهندسة الوراثية	ارشادات مختبرية	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	11/2/2024	الانزيمات القاطعه -انواعها	1- مشاهدات عن الية عمل الانزيمات القاطعه	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	18/2/2024	الانزيمات القاطعه الية عملها	2- مشاهدات عن الية عمل الانزيمات القاطعه	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	25/2/2024	الامتحان الفصلي الاول		طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	3/3/2024	الانزيمات اللاحمة	1- مشاهدات عن الية عمل الانزيمات اللاحمة	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	10/3/2024	الانزيمات اللاحمة -الية عملها	2- مشاهدات عن الية عمل الانزيمات اللاحمة	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	17/3/2024	الانزيمات اللاحمة -طريقه اصلاح النهايات العمياء	3- مشاهدات عن الية عمل الانزيمات اللاحمة	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	24/4/2024	نواقل الكلونه	1- مشاهدات اشكال نواقل الكلونه	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	31/4/2024	نواقل الكلونه - انواعها خواصها	2- مشاهدات اشكال نواقل الكلونه	طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	7/4/2023	الامتحان الفصلي الثاني		طريقة التعليم القائم المحاضرات النظرية والعملية.



Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



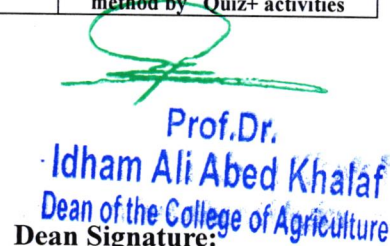
University: University of Anbar  
College: **Agriculture**  
Department: **Food Sciences**  
Stage : third  
Lecturer name: Ali Ameen Yaseen  
Qualification : ph. D.

Course / Food Microbiology

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	Hazard Analysis and Critical Control Points system	Laboratory instructions	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	25/9/2023	Types of food poisonings	Methods of counting microorganisms using the standard plate counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	2/10/2023	The importance of microorganisms and their relationship to food	Direct microscopic counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	9/10/2023	Microorganisms and their important characteristics in food	The most probable counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	16/10/2023	First semester exam	First semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	23/10/2023	Sources of food contamination with microorganisms	Cabbage pickle industry	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	30/10/2023	Microorganisms in meat, meat products and poultry	Inspection of tender meat	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
8	6/11/2023	Microorganisms in pickles, spices, and dried foods	Examination of eggs	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	13/11/2023	Microorganisms in refrigerated and frozen foods and in canned and heat-treated foods.	Examination of foods preserved by cooling and freezing	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	20/11/2023	The second semester exam	The second semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	27/11/2023	Microorganisms in fruits, vegetables and sugary foods	Inspection of processed foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	4/12/2023	Microorganisms in grains and their products	Examination of juices and soft drinks	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	11/12/2023	Microbial standard specifications	Inspection of eating utensils	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	18/12/2023	Poisoning and infection in food	Inspection of dried foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	25/12/2023	Biohazards in food - food poisoning bacteria	Checking the effectiveness of yeast	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

  
Instructor signature:

  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية  
Head of Dep. Signature:

  
Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture  
Dean Signature:

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي



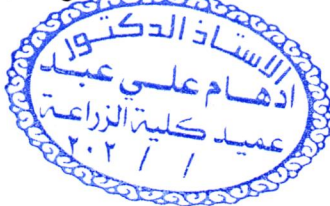
اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثالثي: انمار نزار حسن  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة أحياء الجزيئي

الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	17/9/2023	مقدمه في علم الاحياء الجزيئي	ارشادات مختبرية	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	24/9/2023	الخلية الحية	المجهر الضوئي	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	1/10/2023	مكونات الخلية - الكيميائية	فحص الاشكال من الخلايا تحت المجهر	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	8/10/2023	انقسام الخلية	مشاهدات انواع الانقسام الخلوي	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	15/10/2023	الامتحان الفصلي الاول		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	22/10/2023	DNA - RNA كمامه وراثية	مشاهدات عن ال DNA , RNA	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	29/10/2023	المادة الوراثية تركيبها وخواصها	المكونات الكيميائي لل DNA	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	5/11/2023	تضاعف ال DNA	1- مشاهدات تضاعف ال DNA	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	12/11/2023	اليات تضاعف ال DNA	2- مشاهدات تضاعف ال DNA	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	19/11/2023	الامتحان الفصلي الثاني		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	26/11/2023	الية بناء البروتين	مشاهدات عن الية بناء البروتين	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
12	3/12/2023	التعبير الجيني	مشاهدات عن التعبير الجيني	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
13	10/12/2023	الاستنساخ العكسي والطفرات الوراثية	مشاهدات عن الاستنساخ العكسي والطفرات	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
14	17/12/2023	الهندسة الوراثية	امثلة عن الهندسة الوراثية	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

سعد البراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: **Agriculture**  
Department: **Food Sciences**  
Stage : third  
Lecturer name: Ali Ameen Yaseen  
Qualification : ph. D.

**Course / Food Microbiology**

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	Hazard Analysis and Critical Control Points system	Laboratory instructions	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	25/9/2023	Types of food poisonings	Methods of counting microorganisms using the standard plate counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	2/10/2023	The importance of microorganisms and their relationship to food	Direct microscopic counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	9/10/2023	Microorganisms and their important characteristics in food	The most probable counting method	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	16/10/2023	First semester exam	First semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	23/10/2023	Sources of food contamination with microorganisms	Cabbage pickle industry	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	30/10/2023	Microorganisms in meat, meat products and poultry	Inspection of tender meat	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
8	6/11/2023	Microorganisms in pickles, spices, and dried foods	Examination of eggs	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	13/11/2023	Microorganisms in refrigerated and frozen foods and in canned and heat-treated foods.	Examination of foods preserved by cooling and freezing	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	20/11/2023	The second semester exam	The second semester exam	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	27/11/2023	Microorganisms in fruits, vegetables and sugary foods	Inspection of processed foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	4/12/2023	Microorganisms in grains and their products	Examination of juices and soft drinks	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	11/12/2023	Microbial standard specifications	Inspection of eating utensils	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	18/12/2023	Poisoning and infection in food	Inspection of dried foods	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	25/12/2023	Biohazards in food - food poisoning bacteria	Checking the effectiveness of yeast	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:

Prof. Dr.  
Adham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: انمار نزار حسن  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

استمارة الخطة التدريسية لمادة هندسة وراثية

الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	4/2/2024	مقدمة في المسارات الايضية	الدم وفصائل الدم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	11/2/2024	هضم الكربوهيدرات	فحوصات الدم المختبرية	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	18/2/2024	تحلل الكلوكوز	طريقة فحص سكر الدم الاعتيادي	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	25/2/2024	دوره كربس	طريقة فحص سكر الدم الصائم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	3/3/2024	حساي الطاقه الناتجه من تحلل الكلوكوز	طريقة فحص سكر الدم التركمي	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	10/3/2024	امتحان الفصل الاول		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	17/3/2024	بناء الكلايوجين- وتحلل الكلايوجين	قياس نسبه ارتفاع الدهون في الدم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	24/4/2024	هضم الدهون	1- فحص دهون الدم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	31/4/2024	اكسده بيتا	2- فحص دهون الدم النافعه	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	7/4/2023	حساب الطاقه الناتجه من اكسده بيتا	3- فحص دهون الدم الضاره	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	14/4/2024	امتحان الفصل الثاني		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
12	21/4/2024	هضم البروتينات	1- فحص بروتينات الدم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
13	28/4/2024	انزيمات هضم البروتين	2- فحص بروتينات الدم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
14	5/5/2024	دوره اليوريا	فحص اليوريا في الدم	طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات



توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الاستاذ

		.glues		
12	2023/10/26	Enzymatic browning reactions*10	The tenth week: Methods for .estimating protein in foods	
13	2023/12/3	Non-enzymatic browning reactions-11	Retarded exam	
14	2023/12/10	Solutions - Preparation of solutions - -12 Chemical properties of solutions		
15	2023/12/17	review		

Instructor signature:

Mohammed Abd Hemed

Head of Dep. Signature:

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:

Prof.Dr.

Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research

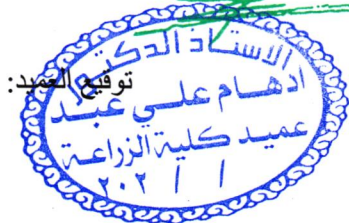


University: University of Anbar  
College: **agriculture**  
Department: **food science**  
Stage :3  
Lecturer name :Mohammed Abd  
Hemed  
Qualification: doctoral

Course /

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2023/9/10	The first week: Water - conditions of water - composition of water - .types of water - hardness of water	The first week: preparing emulsions and distinguishing between them.	
2	2023/9/17	The second week: Colloids - general properties of colloids - .emulsions - foams - gels	The second week: Preparing solutions and determining viscosity using the Ostold method.	
3	2023/9/24	The third week - carbohydrates - polysaccharides - cycle change - caramelization	The third week: non-enzymatic browning reactions - Maillard - caramelization - ascorbic acid oxidation.	
4	2023/10/1	exams	The first week: preparing emulsions and distinguishing between them.	
5	2023/10/8	The fourth week: Fats - *4 classification of fats - nomenclature .of triglycerides - phospholipids	The second week: Preparing solutions and determining viscosity using the Ostold method.	
6	2023/10/15	Fifth: Proteins - amino acids and peptide bonds - classification of proteins - protein structure - denaturation - chemical changes *5	The third week: non-enzymatic browning reactions - Maillard - caramelization - ascorbic acid oxidation.	
7	2023/10/22	The sixth week: Enzymes - active sites - activators and inhibitors of enzymes - beneficial and unhelpful .changes to enzymes *6	The first week: preparing emulsions and distinguishing between them.	
8	2023/10/29	The seventh week: natural coloring substances - chlorophyll - ..carotenoids - flavonoids *7	The second week: Preparing solutions and determining viscosity using the Ostold method.	
9	2023/11/5	The seventh week: natural coloring substances - chlorophyll - carotenoids - .flavonoids *7	Seventh week: Peroxidase enzyme .extraction and estimation	
10	2023/11/12	The eighth week: food items go rancid .- antioxidants *8	Week Estimate the effectiveness of trypsin inhibitors	
11	2023/10/19	The ninth week: - corn sweeteners - *9 modified starch - pectin substances -	Exam	

		تفاعلات الاسمرار غير الأنزيمية	2023/12/3	13
		المحاليل - تحضير المحاليل - الخواص الكيميائية للمحاليل	2023/12/10	14
		مراجعة	2023/12/17	15



توقيع رئيس القسم  
سعد البركاتي يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
محمد عبد حمد

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحرث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد عبد حمد  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة كيمياء الاغذية

### الفصل الدراسي الاول

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2023/9/10	الاسبوع الاول: الماء - حالات الماء - تركيب الماء - انواع الماء - عسرة الماء.	الاسبوع الاول: تحضير المستحلبات والتمييز بينها.	
2	2023/9/17	الاسبوع الثاني: الغرويات - الخواص العامة للغرويات - المستحلبات - الرغاوى - الهلاميات.	الاسبوع الثاني: تحضير المحاليل وتقدير اللزوجة بطريقة اوستولد.	
3	2023/9/24	الاسبوع الثالث - الكربوهيدرات - السكريات المتعددة - تبدل الدورة - الكرملة.	الاسبوع الثالث: تفاعلات الاسمرار غير الانزيمية - ميلارد - الكرملة - اكسدة حامض الاسكوربيك.	
4	2023/10/1	الاسبوع الرابع: الدهون - تصنيف الدهون - تسمية الكليسيريدات الثلاثية - الفوسفوليبيدات.	الاسبوع الرابع: تمييز الحبيبات النشوية مختبرياً بواسطة المجهر	
5	2023/10/8	امتحان الشهر الاول	امتحان	
6	2023/10/15	الخامس: البروتينات - الاحماض الامينية والواصر الببتيدية - تصنيف البروتينات - تركيب البروتينات - الدنترة - التغيرات الكيميائية	الاسبوع الخامس: دراسة اكسدة الدهون - تقدير الرقم البيروكسيدي.	
7	2023/10/22	الاسبوع السادس: الانزيمات - المواقع الفعالة - المنشطات والمثبطات للانزيمات - التغيرات المفيدة وغير المفيدة للانزيمات.	الاسبوع السادس: متابعة الرقم البيروكسيدي في الدهون ومقارنتها مع دهون حاوية على مضادات اكسدة.	
8	2023/10/29	الاسبوع السابع: المواد الملونة الطبيعية - الكلوروفيل - الكاروتينويدات - الفلافونويدات.	الاسبوع السابع: استخلاص انزيم البيروكسيديز وتقديره.	يوجد
9	2023/11/5	الاسبوع الثامن: تخزين المواد الغذائية - المواد المضادة للأكسدة.	الاسبوع تقدير فعالية مثبطات الترسين	
10	2023/11/12	امتحان الشهر الثاني	امتحان	
11	2023/10/19	الاسبوع التاسع: - محليات الذرة - النشا المحور - المواد البكتينية - الاصماغ.	الاسبوع العاشر طرق تقدير البروتين في الاغذية.	
12	2023/10/26	تفاعلات الاسمرار الانزيمية	امتحان المتخلفين	



Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: 3rd Stage  
Lecturer name: Dr. Fadwa Waleed  
Abdulqahar  
Qualification: PhD

**Human Nutrition Course / Autumn**

week	Date	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	4-10-2023	Introduction to Human Nutrition		
2	11-10-2023	The cell and its relationship with nutrition		
3	18-10-2023	Macro and micro nutrients carbohydrates		
4	25-10-2023	Fats		
5	1-11-2023	The first exam		
6	8-11-2023	Proteins		
7	15-11-2023	Vitamins		
8	22-11-2023	Minerals		
9	29-11-2023	Water		
10	6-11-2023	Second exam		
11	13-11-2023	Digestion and metabolism		
12	20-11-2023	Dietary needs and recommendations		
13	29-11-2023	Food groups		
14	6-12-2023	Extra curriculum activity		
15	13-12-2023	Third exam		

Instructor signature:

Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar

Head of Dep. Signature:

Assist. Prof. Dr. Saad Ibrahim Yousif

Dean Signature:

Prof. Dr. Idham Ali Abd

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة (تغذية الانسان)

الفصل الدراسي/ الخريفي			
الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ
		مقدمة في علم التغذية	4-10-2023
		الخلية وعلاقتها بالتغذية	11-10-2023
		مكونات الغذاء الكبرى والصغرى- الكاربوهيدرات	18-10-2023
		الدهون	25-10-2023
		الامتحان الاول	1-11-2023
		البروتينات	8-11-2023
		الفيتامينات	15-11-2023
		المعادن	22-11-2023
		الماء	29-11-2023
		الامتحان الثاني	6-11-2023
		الهضم والتمثيل الغذائي	13-11-2023
		الاحتياجات والمقررات الغذائية	20-11-2023
		المجاميع الغذائية	29-11-2023
		نشاط لاصفي	6-12-2023
		الامتحان الثالث	13-12-2023

توقيع العميد:

أ.د. ادھام علي عبد

توقيع رئيس القسم

أ.د. سعد إبراهيم يوسف

توقيع الأستاذ:

د. فدوى وليد عبد القهار

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Sciences  
Stage : Third  
Lecturer name: Dr. Nahidh Oqla  
Abdulqahar  
Qualification : Assist. Prof. Dr.

Course / Spring

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	Notes
1	31/1/2024	Milk composition		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
2	7/2/2024	Causes of changes in milk composition		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
3	14/2/2024	Milk fat		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
4	21/2/2024	Milk fat classification		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
5	28/2/2024	Composition of milk fat		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
6	6/3/2024	Milk fat extraction processes		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
7	13/3/2024	Soapy substances in milk fat		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
8	20/3/2024	Unsoaked substances in milk fat		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
9	27/3/2024	Milk proteins		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
10	3/4/2024	Proteins are composed of amino acids		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
11	10/4/2024	Milk caseinates		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
12	17/4/2024	Solubility of caseinates		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
13	24/4/2024	Casein particle		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
14	1/5/2024	Milk sugar		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities
15	8/5/2024	Milk salts and vitamins		lectures and Teaching method Giving method by Quiz+ Evaluation activities

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:

Dr. Nahid Oqla Abdul-Qahar

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

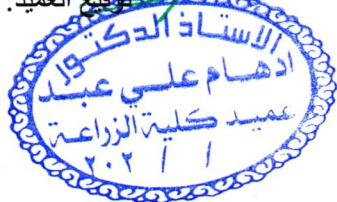
اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: ناهض عكلة عبد القهار  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

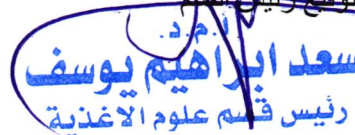
الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2024/1/31	تركيب الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	2024/2/7	اسباب التغيرات في تركيب الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	2024/2/14	دهن الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	2024/2/21	تصنيف دهن الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	2024/2/28	تركيب دهن الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	2024/3/6	عمليات استخلاص دهن الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	2024/3/13	المواد المتصوبنة في دهن الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	2024/3/20	المواد الغير متصوبنة في دهن الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	2024/3/27	بروتينات الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	2024/4/3	مكونات البروتينات من الاحماض الامينية		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	2024/4/10	كازينات الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
12	2024/4/17	قابلية ذوبان الكازينات		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
13	2024/4/24	الجسيمة الكازينية		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
14	2024/5/1	سكر الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
15	2024/5/8	املاح وفيتامينات الحليب		طريقة التعليم القاء المحاضرات النظري , طريقة التقييم , الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم



توقيع الأستاذ:

د. ناهض عكلة عبد القهار

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: agriculture  
Department: food science  
Stage: third  
Lecturer name: Saad Ibrahim Yousif  
Qualification: Ph.D.

**Course / Cereal Technology 2 – Pasta & bread**

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2024/2/5	Flour quality factors	Manufacture of laboratory loaf bread using the direct method	
2	2024/2/12	The importance of flour ingredients and their role in manufacturing bread and pastries	Laboratory manufacturing of loafah bread using the sponge method	
3	2024/2/19	Compound flour	Sensory evaluation of loaf bread	
4	2024/2/26	Raw materials in bread mix (water, salt, yeast)	Samoon manufacturing	
5	2024/3/4	Improved materials	Arabic bread manufacturing and sensory evaluation	
6	2024/3/11	First midterm exam	First midterm exam	
7	2024/3/18	Secondary materials in baking mixes (fat, milk, eggs)	Standard biscuit manufacturing and sensory evaluations	
8	2024/3/25	Bread seeds	Standard cake manufacturing	
9	2024/4/1	Bread whipping	Cake manufacturing defects	
10	2024/4/8	Bread manufacturing methods	Bread storage and freezing process	
11	2024/4/15	Special types of bread (traditional such as tabak and syah), wheat germ bread, high-fiber bread, and sour bread.	Manufacture of rice bread	
12	2024/4/22	Second midterm exam	First midterm exam	
13				
14				
15				

Instructor signature:  
Prof. Assist. Dr. Saad I. Yousif

Head of Dep. Signature:  
Prof. Assist. Dr. Saad I. Yousif

Dean Signature:  
Prof. Dr. Idham Ali Abed

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



بسم الله الرحمن الرحيم

وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثالثي: د.سعد ابراهيم يوسف  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

تكنولوجيا تصنيع حبوب 2 - الخبز والمعجنات

الفصل الدراسي / الثاني

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2024/2/5	عوامل جودة الطحين	تصنيع خبز اللوف المختبري بالطريقة المباشرة	
2	2024/2/12	اهمية مكونات الطحين ودورها في تصنيع الخبز والمعجنات	تصنيع خبز اللوف المختبري بالطريقة الاسفنجية	
3	2024/2/19	الطحين المركب	التقييم الحسي لخبز اللوف	
4	2024/2/26	المواد الأولية في خلطة الخبز (الماء، الملح، الخميرة)	تصنيع الصمون	
5	2024/3/4	المواد المحسنة	تصنيع الخبز العربي وتقييمه حسيا	
6	2024/3/11	امتحان الشهر الاول	امتحان الشهر الاول	
7	2024/3/18	المواد الثانوية في خلطات الخبز (الدهون، الحليب، البيض)	تصنيع البسكت القياسي والتقييمات الحسية	
8	2024/3/25	ذور الخبز	تصنيع الكيك القياسي	
9	2024/4/1	تجلد الخبز	عيوب الكيك التصنيعية	
10	2024/4/8	طرق تصنيع الخبز	خزن الخبز وعملية التجلد	
11	2024/4/15	انواع الخبز الخاصة (التراثية مثل الطابك والسياح) خبز جنين الحنطة، خبز عالي الالياف، والخبز الحامضي	تصنيع خبز الرز	
12	2024/4/22	امتحان الشهر الثاني	امتحان الشهر الثاني	
13				
14				
15				

توقيع العميد:  
أ.د. ادهام علي عبد

توقيع رئيس القسم  
أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف

توقيع الاستاذ:  
أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: agriculture  
Department: food science  
Stage: third  
Lecturer name: Saad Ibrahim Yousif  
Qualification: Ph.D.

Course /1  
Cereal Technology 1

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2023/9/19	The importance of grain crops and their uses	Identify bakery equipment for flour and dough testing	
2	2023/9/26	Cereals in the world, their origin, classification and chemical composition	Botanical description of grains	
3	2023/10/3	Grain grading	Botanical description of grains	
4	2023/10/10	Grain storage, types of silos and primary manufacturing processes such as cleaning	Grain grading	
5	2023/10/17	Dry milling technology, example of grinding bread wheat	Quality standards in flour	
6	2023/10/24	Flour quality, example of bread wheat flour	Rice manufacturing	
7	2023/10/31	Coarse wheat and semolina quality	Rice manufacturing	
8	2023/11/7	First half exam	First half exam	
9	2023/11/14	Dough manufacturing	Manufacture of pasta and its products	
10	2023/11/21	Manufacture of yellow corn flour	Manufacture of pasta and its products	
11	2023/11/28	Wet milling and starch preparation	Chemical composition of grains, study of starch	
12	2023/12/5	Rice processing technology	The grinding process for wheat grains includes two weeks of cleaning and moisturizing the wheat grains, grinding the grains using a quadrilateral mill, and then washing the grains	
13	2023/12/12	Barley, millet and triticales crops		
14	2023/12/19	Breakfast Cereal		
15	2023/12/26	Second half exam	Second half exam	

Instructor signature:  
Prof. Assist. Dr. Saad I. Yousif

Head of Dep. Signature:  
Prof. Assist. Dr. Saad I. Yousif

Dean Signature:  
Prof. Dr. Idham Ali Abed

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثالثي: د.سعد ابراهيم يوسف  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة

### تكنولوجيا تصنيع حبوب 1

#### الفصل الدراسي / الاول

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2023/9/19	اهمية محاصيل الحبوب واستعمالاتها	التعرف على الأجهزة المخبرية الخاصة بفحوصات الطحين والعجين	
2	2023/9/26	الحبوب في العالم اصلها وتصنيفها والتركييب الكيميائي	الوصف النباتي للحبوب	
3	2023/10/3	تدرّيج الحبوب	الوصف النباتي للحبوب	
4	2023/10/10	خزن الحبوب، انواع السائلوات والعمليات الاولية للتصنيع كالتنظيف	تدرّيج الحبوب	
5	2023/10/17	تكنولوجيا الطحن الجاف مثال طحن حنطة الخبز	معايير الجودة في الطحين	
6	2023/10/24	جودة الطحين مثال طحن حنطة الخبز	تصنيع الرز	
7	2023/10/31	الحنطة الخشنة وجودة السميد	تصنيع الرز	
8	2023/11/7	امتحان النصف الاول	امتحان النصف الاول	
9	2023/11/14	تصنيع العجائن	تصنيع المعكرونا ومنتجاتها	
10	2023/11/21	تصنيع طحين الذرة الصفراء	تصنيع المعكرونا ومنتجاتها	
11	2023/11/28	الطحن الرطب وتحضير النشا	التركييب الكيميائي للحبوب، دراسة النشاء	
12	2023/12/5	تكنولوجيا تصنيع الرز	عمليات الطحن للحبوب القمح وتشمل اسبوعين تنظيف وترطيب حبوب القمح طحن الحبوب بواسطة المطحنة الرباعية ثم عملية غسل الحبوب	
13	2023/12/12	محصول الشعير والدخن والتركييبلي		
14	2023/12/19	حبوب الافطار		
15	2023/12/26	امتحان النصف الثاني	امتحان النصف الثاني	

توقيع العميد:  
أ.د. ادهام علي عبد

توقيع الربيع القاسم  
أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف

توقيع الامتاد:  
أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف



Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: 4<sup>th</sup> Stage  
Lecturer name: Dr. Fadwa Waleed  
Abdulqahar  
Qualification: PhD

### Food Technology-1 Course / Autumn

week	Date	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	5-10-2023	Introduction to food manufacturing, its importance, requirements, and obstacles to its development in Iraq	Laboratory experiment	
2	12-10-2023	Food preservation and its various methods – Refrigerating preservation	Laboratory experiment	
3	19-10-2023	Freezing preservation	Laboratory experiment	
4	26-10-2023	Preservation using high temperature	Laboratory experiment	
5	2-11-2023	The first exam	Laboratory exam	
6	9-11-2023	Packing materials	Laboratory experiment	
7	16-11-2023	Food canning	Laboratory experiment	
8	23-11-2023	Food canning (supplement)	Laboratory experiment	
9	30-11-2023	Preservation by drying	Laboratory experiment	
10	7-11-2023	Second exam	Laboratory exam	
11	14-11-2023	Preservation with sugar	Laboratory experiment	
12	21-11-2023	Juices and nectars	Laboratory experiment	
13	30-11-2023	Jams and jellies	Laboratory experiment	
14	7-12-2023	Food additives	Laboratory experiment	
15	14-12-2023	Third exam	Laboratory exam	

Instructor signature:

Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar

Head of Dep. Signature:

Assist Pro. Dr. Saad Ibrahim Yousif

Dean Signature:

Prof. Dr.  
Idham Ali Abd Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

Prof. Dr. Idham Ali Abd

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة (تصنيع الأغذية-1)

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	تجربة عملية في المختبر	مقدمة في التصنيع الغذائي واهميته ومتطلباته وعقبات تطوره في العراق	5-10-2023	1
	تجربة عملية في المختبر	حفظ الأغذية وطرائقه المختلفة- الحفظ بالتبريد	12-10-2023	2
	تجربة عملية في المختبر	الحفظ بالتجميد	19-10-2023	3
	تجربة عملية في المختبر	الحفظ باستعمال الحرارة المرتفعة	26-10-2023	4
	امتحان عملي في المختبر	الامتحان الاول	2-11-2023	5
	تجربة عملية في المختبر	مواد التعبئة والتغليف	9-11-2023	6
	تجربة عملية في المختبر	تعليب الغذاء	16-11-2023	7
	تجربة عملية في المختبر	تعليب الغذاء (تكلمة)	23-11-2023	8
	تجربة عملية في المختبر	الحفظ بالتجفيف	30-11-2023	9
	امتحان عملي في المختبر	الامتحان الثاني	7-11-2023	10
	تجربة عملية في المختبر	الحفظ بالسكر	14-11-2023	11
	تجربة عملية في المختبر	العصائر والنكتار	21-11-2023	12
	تجربة عملية في المختبر	المرببات والجلي	30-11-2023	13
	تجربة عملية في المختبر	المضافات الغذائية	7-12-2023	14
	امتحان عملي في المختبر	الامتحان الثالث	14-12-2023	15

توقيع العميد:

أ.د. ادهام علي عبد

توقيع رئيس القسم

أ.م.د. سعد إبراهيم يوسف

توقيع الأستاذ:

د. فدوى وليد عبد القهار

15	13/5/2024	Therapeutic nutrition	Teaching method Giving* lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
----	-----------	-----------------------	--




Ali Ameen Yaseen

Instructor signature:



Head of Dep. Signature:  
السيد  
سعد الراهيم يوسف  
رئيس قسم العلوم الاغذية



Dean Signature:  
Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Sciences  
Stage : Fourth  
Lecturer name: Ali Ameen Yaseen  
Qualification : ph. D.

## Teaching plan form for the subject Applications in Human Nutrition

### Course / Spring

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	29/1/2024	The food problem in the world and ways to alleviate its severity		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	5/2/2024	Food groups and how to prepare integrated meals		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	12/2/2024	Nutrition for sensitive groups (pregnant and lactating women, adolescents, infants		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	19/2/2024	Nutrition for sensitive groups (pregnant and lactating women, adolescents, infants		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	26/2/2024	Nutrition for sensitive groups (pregnant and lactating women, adolescents, infants		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	4/3/2024	Anemia - Energy - Dietary glycoprotein deficiency - Atherosclerosis and cancer		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	11/3/2024	Anemia - Anemia - Dietary glycoprotein deficiency - Atherosclerosis and cancer		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
8	18/3/2024	Anemia - Anemia - Dietary glycoprotein deficiency - Atherosclerosis and cancer		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	25/3/2024	Nutritional studies, surveys, and nutritional evaluation		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	1/4/2024	Food fortification and enrichment		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	15/4/2024	Food fortification and enrichment		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	22/4/2024	The effect of cooking and preparation processes on nutritional value		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	29/4/2024	The effect of cooking and preparation processes on nutritional value		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	6/5/2024	The effect of cooking and preparation processes on nutritional value		Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين  
اللقب العلمي: أستاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة تطبيقات في تغذية الانسان

الفصل الدراسي / الربيعي				
الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	29/1/2024	مشكلة الغذاء بالعالم والسبل الكفيلة في تخفيف حدتها	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
2	5/2/2024	المجاميع الغذائية وكيفية إعداد وجبات غذائية متكاملة	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
3	12/2/2024	تغذية الفئات الحساسة ( الحوامل والمرضعات ، المراهقين ، الرضع	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
4	19/2/2024	تغذية الفئات الحساسة ( الحوامل والمرضعات ، المراهقين ، الرضع	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
5	26/2/2024	تغذية الفئات الحساسة ( الحوامل والمرضعات ، المراهقين ، الرضع	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
6	4/3/2024	- فقر دم - طاقة - نقص البروتين السكري الغذاء - تصلب الشرايين والسرطان	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
7	11/3/2024	- فقر دم - طاقة - نقص البروتين السكري الغذاء - تصلب الشرايين والسرطان	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
8	18/3/2024	- فقر دم - طاقة - نقص البروتين السكري الغذاء - تصلب الشرايين والسرطان	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
9	25/3/2024	الدراسات والمسوحات التغذوية والتقييم الغذائي	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
10	1/4/2024	تدعيم الأغذية واغنائها	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
11	15/4/2024	تدعيم الأغذية واغنائها	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
12	22/4/2024	تأثير عمليات الطبخ والإعداد في القيمة الغذائية	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
13	29/4/2024	تأثير عمليات الطبخ والإعداد في القيمة الغذائية	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
14	6/5/2024	تأثير عمليات الطبخ والإعداد في القيمة الغذائية	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	
15	13/5/2024	التغذية العلاجية	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات	



د. م. د.  
سعد الوائلي يوسف  
مؤقت رئيس القسم  
رئيس قسم علوم الأغذية

د. م. د.  
علي أمين ياسين  
توقيع الأستاذ:

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: agriculture  
Department: Food Science  
Stage : the fourth  
Lecturer name: Doctor teacher  
Qualification : Ph.D

Course / the fourth

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	28/1/2024	Fats and oils industry	Industrial fermentations - Al-Khaliki	
2	4/2/2024	Fats and oils industry	Tactical fermentation, Lahana pickles and other pickles	
3	11/2/2024	Fats and oils industry	Making mustard sauce	
4	18/2/2024	:Manufacture of sugar candy	Mayonnaise industry	
5	25/2/2024	Chocolate and cocoa industry	Manufacture of tomato products	
6	3/3/2024	First month exam	First month exam	
7	10/3/2024	Industrial fermentations - their importance and types	Production of sauce and cheese	
8	17/3/2024	Alcoholic fermentations	:sweets industry	
9	24/3/2024	Acetic fermentation	Baby food industry	
10	31/3/2024	Lactic fermentation and its products	Sugaring fruits	
11	7/4/2024	Oriental fermented foods	Oil extraction	
12	14/4/2024	Manufacture of tomato products	Extraction of plant dyes	
13	21/4/2024	Baby food industry	Second month exam	
14	28/4/2024	Second month exam		
15				

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي

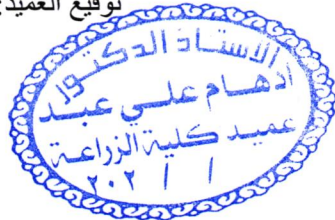


اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: ساري علي حسين  
اللقب العلمي: م دكتور  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة تصنيع الاغذية 2

الفصل الدراسي / الثاني			
الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ
	التخميرات الصناعية -الخليكي	صناعة الدهون والزيوت	28/1/2024
	التخمر الاكتيكي مخلل اللهانة ومخللات اخرى	صناعة الدهون والزيوت	4/2/2024
	صناعة صا صا الخردل	صناعة الدهون والزيوت	11/2/2024
	صناعة المايونيز	صناعة الحلوى السكرية	18/2/2024
	صناعة منتجات الطماعة	صناعة الشوكولاتة والكاكاو	25/2/2024
	امتحان الشهر الاول	امتحان الشهر الاول	3/3/2024
	صناعة الصا صا والكجب	التخميرات الصناعية -اهميتها وانواعها	10/3/2024
	صناعة الحلويات	التخميرات الكحولية	17/3/2024
	صناعة اغذية الاطفال	التخمر الخليكي	24/3/2024
	تسكير الفواكه	التخمر الاكتيكي ومنتجاتها	31/3/2024
	استخلاص الزيوت	الاغذية الشرقية المنخمرة	7/4/2024
	استخلاص الصبغات النباتية	صناعة منتجات الطماعة	14/4/2024
	امتحان الشهر الثاني	صناعة اغذية الاطفال	21/4/2024
		امتحان الشهر الثاني	28/4/2024
			15
			16
			17

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم

سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

Republic of Iraq

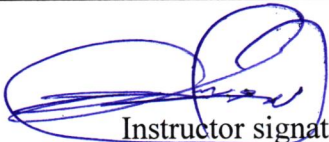
The ministry of higher  
Education & scientific Research





University: University of  
AnbarCollege: agriculture  
Department: Food sciences  
Stage : Fourth  
Lecturer name: PhD teacher  
Qualification : Ph.D

Course /the first

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	24/9/2023	Preparatory processes for food and its analysis	Preparation of standard solutions	
2	1/10/2023	Spectroscopic analysis	Different types of humidity	
3	8/10/2023	Analysis in the field of ultraviolet radiation	More and more	
4	15/10/2023	To analyze the current in the current field	Percentage of fat	
5	22/10/2023	Analysis in the infrared field	Percentage of protein	
6	29/10/2023	The exam is the first month	The exam is the first month	
7	5/11/2023	Analysis of God and atomic malfunction	Percentage of sugars	
8	12/11/2023	Fluoridation and travel	Relative to fibre	
9	19/11/2023	Separation by column chromatography	I tested college	
10	26/11/2023	Chromatography for ionic translation	Citric acid and malic acid	
11	3/12/2023	High-performance pressure chromatography	Vitamin C Vitamin C	
12	10/12/2023	Chromatography of papillary filtrations	Food additives	
13	17/12/2023	Paper chromatography	Tannins	
14	24/12/2023	Chromatography Hijri Hijri		
15	31/12/2023	Oil gas chromatography		
16	24/9/2023	Second month exam		

  
Instructor signature:

  
Head of Dep. Signature:  
ا.م.د.  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

  
Dean Signature:  
Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture





Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar

College: **agriculture**

Department: **food science**

Stage :2

Lecturer name :Mohammed Abd

Hemed

Qualification: doctoral

Course / second

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	2024/2/4	Quality control: quality control	The first laboratory: defects	
2	2024/2/11	Food standard specifications	Second laboratory: Grading of raw and processed foodstuffs	
3	2024/2/18	take samples	Third laboratory: Chemical physical methods for tissue estimation	
4	2024/2/25	Arbitration tests	Exam	
5	2024/3/3	First month exam	Fourth laboratory: Water control tests	
6	2024/3/10	Inspection	Fifth laboratory: Detection of food additives	
7	2024/3/17	Hazard Analysis System for Critical Control Points (HACCP System)	Sixth laboratory: detection of food colorings	
8	2024/3/24	Adulterated foods	Exam	
9	2024/4/31	Food standard specifications	Laboratory Seven: Sensory Evaluation	
10	2024/3/7	Second month exam	Laboratory Eight: Review	
11	2024/4/14	Food poisoning	practical test	
12	2024/4/21	Food additives	Deferred testing	
13	2024/4/28	For food additives		
14	2024/5/5	Postponed exam		
15	2024/5/12	Texture		

Instructor signature:

Mohammed Abd Hemed

Head of Dep. Signature:

ا.م.د.  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

Dean Signature:

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد عبد حمد  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه



جمهورية العراق  
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جهاز الاشراف والتقييم العلمي

## استمارة الخطة التدريسية للمادة السيطرة نوعية

الفصل الدراسي الثاني				
الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	المختبر الأول: العيوب	مراقبة الجودة : السيطرة النوعية	2024/2/4	1
	المختبر الثاني: تدرج المواد الغذائية الخام والمصنعة	المواصفات القياسية للأغذية	2024/2/11	2
	المختبر الثالث : الطرق الكيموفيزيائية لتقدير الانسجة	اخذ العينات	2024/2/18	3
	امتحان	اختبارات التحكيم	2024/2/25	4
	المختبر الرابع :فحوصات السيطرة على الماء	امتحان الشهر الاول	2024/3/3	5
	المختبر الخامس: الكشف عن المواد المضافة للأغذية	التفتيش	2024/3/10	6
	المختبر السادس: الكشف عن ملونات الاغذية	نظام تحليل المخاطر لنقاط الضبط الحرجة(نظام الهاسب)	20214/3/17	7
يوجد	امتحان	الاغذية المغشوشة والمواصفات القياسية للأغذية	2024/3/24	8
	المختبر السابع: التقييم الحسي	امتحان الشهر الثاني	2024/4/31	9
	المختبر الثامن : مراجعة	التسمم الغذائي	2024/3/7	10
	اختبار عملي	المضافات الغذائية	2024/4/14	11
	اختبار المؤجلين	لمواد المضافة التغذوية	2024/4/21	12
		امتحان المؤجلين	2024/4/28	13
		القوام	2024/5/5	14
		مراجعة	2024/5/12	15



توقيع رئيس القسم  
سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
محمد عبد حمد

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: 4<sup>th</sup> stage  
Lecturer name: Dr. Fadwa Waleed  
Abdulqahar  
Qualification: PhD

### Food Technology-2 Course / Spring

week	Date	Topics covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	28-1-2024	Fat manufacturing	Laboratory experiment	
2	04-02-2024	Fat manufacturing (continuation)	Laboratory experiment	
3	11-02-2024	Manufacture of chocolate and cocoa products	Laboratory experiment	
4	18-02-2024	Sugar candy manufacturing	Laboratory experiment	
5	25-02-2024	Modern technologies in food manufacturing (nanotechnology and smart and efficient packaging)	Laboratory experiment	
6	03-03-2024	The first exam	Laboratory experiment	
7	10-03-2024	Food fermentation manufacturing	Laboratory exam	
8	17-03-2024	Ethanol production	Laboratory experiment	
9	24-03-2024	Acetic acid production and vinegar manufacturing	Laboratory experiment	
10	31-04-2024	Manufacture of olives and pickles	Laboratory experiment	
11	07-04-2024	Cabbage pickle manufacturing	Laboratory experiment	
12	14-04-2024	Baby food manufacturing	Laboratory experiment	
13	21-04-2024	Manufacture of tomato paste and its products	Laboratory experiment	
14	28-04-2024	Modern sterilization and pasteurization techniques for food	Laboratory experiment	
15	05-05-2024	Second exam	Laboratory exam	

Instructor signature:

Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar

Head of Dep. Signature:

Assist. Prof. Dr. Saad Ibrahim Yousif

Dean Signature:

Prof. Dr.  
Idham Ali Abd Khalaf  
Dean of the College of Agriculture  
Prof. Dr. Idham Ali Abd

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة (تصنيع الأغذية-2)

الفصل الدراسي / الربيعي				
الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	28-1-2024	صناعة الدهون	تجربة عملية في المختبر	
2	04-02-2024	صناعة الدهون (تكملة)	تجربة عملية في المختبر	
3	11-02-2024	صناعة الشوكولاتة ومنتجات الكاكاو	تجربة عملية في المختبر	
4	18-02-2024	صناعة الحلوى السكرية	تجربة عملية في المختبر	
5	25-02-2024	التقنيات الحديثة في التصنيع الغذائي (تقنية النانو والعبوات الذكية والفعالة)	تجربة عملية في المختبر	
6	03-03-2024	الامتحان الاول	تجربة عملية في المختبر	
7	10-03-2024	صناعة المتخمرات الغذائية	امتحان عملي في المختبر	
8	17-03-2024	انتاج الايثانول	تجربة عملية في المختبر	
9	24-03-2024	انتاج حامض الخليك وصناعة الخل	تجربة عملية في المختبر	
10	31-04-2024	صناعة الزيتون والمخللات	تجربة عملية في المختبر	
11	07-04-2024	صناعة مخلل اللهانة	تجربة عملية في المختبر	
12	14-04-2024	صناعة أغذية الأطفال	تجربة عملية في المختبر	
13	21-04-2024	صناعة معجون الطماطة ومنتجاتها	تجربة عملية في المختبر	
14	28-04-2024	تقنيات التعقيم والبسترة للأغذية	تجربة عملية في المختبر	
15	05-05-2024	الامتحان الثاني	امتحان عملي في المختبر	

توقيع العميد:

أ.د. ادهام علي عبد

توقيع رئيس القسم

أ.م.د. سعد إبراهيم يوسف

توقيع الأستاذ:

د. فدوى وليد عبد القهار

Republic of Iraq

The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar

College: **Agriculture**

Department: **Food Sciences**

Stage : Fourth

Lecturer name: Ammar adil salih

Qualification : ph. D.

**Course / Meat technology**

week	Data	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	18/9/2023	<b>Chemical composition and physical composition of the carcass</b>	<b>Introduction to meat</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
2	25/9/2023	<b>Chemical composition and physical composition of the carcass</b>	<b>Meat sampling methods</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
3	2/10/2023	Nutritional value of meat	<b>Meat Composition Analysis</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
4	9/10/2023	Changes that occur after the animal dies	<b>Chemical composition of eggs</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
5	16/10/2023	<b>First semester exam</b>	<b>First semester exam</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
6	23/10/2023	<b>For muscle contraction and relaxation</b>	<b>Quality checks for raw meat and meat products</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
7	30/10/2023	Chemical changes after slaughter	<b>Assessment of quality and freshness of fish</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
8	6/11/2023	<b>Meat palatability factors</b>	<b>Preparation of saline solutions</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
9	13/11/2023	<b>Meat preservation methods cooling and freezing</b>	<b>Preserving meat and fish salting</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
10	20/11/2023	<b>The second semester exam</b>	<b>The second semester exam</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
11	27/11/2023	<b>Meat preservation methods ((salting and curing</b>	<b>Meat and fish (preservation (smoking</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
12	4/12/2023	<b>Meat preservation methods ((smoking and canning</b>	<b>Preserving meat and fish by canning</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
13	11/12/2023	<b>Meat preservation methods ((drying and preservatives</b>	<b>Keeping meat and fish drying</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
14	18/12/2023	<b>Meat cooking methods (wet (cooking</b>	<b>Freezing meat and fish</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities
15	25/12/2023	<b>Meat cooking methods (dry (cooking</b>	<b>The sausage and hamburger industry</b>	Teaching method Giving lectures and Evaluation method by Quiz+ activities

Instructor signature:

Head of Dep. Signature:

Prof. Dr.  
Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

Dean Signature:

النظري والعملي. طريقة التقييم  
الامتحانات اليومية والشهرية +  
النشاطات

توقيع العميد:



توقيع رئيس القسم  
سعد البراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:

د. د. محمد عبد الرحمن

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: عمار عادل صالح  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية للمادة تكنولوجيا اللحوم

الفصل الدراسي / الربيعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	18/9/2023	التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة	مقدمة عن اللحوم	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
2	25/9/2023	التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة	طرق اخذ عينات اللحوم	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
3	2/10/2023	القيمة الغذائية للحوم	تحليل مكونات اللحوم	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
4	9/10/2023	التغيرات الحاصلة بعد موت الحيوان	التركيب الكيميائي للبيض	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
5	16/10/2023	الامتحان الفصلي الاول		طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
6	23/10/2023	لتقلص والانبساط في العضلات	الفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
7	30/10/2023	التغيرات الكيميائية بعد الذبح	تقدير جودة وطزاجة الاسماك	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
8	6/11/2023	عوامل استساغة اللحوم	تحضير المحاليل الملحية	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
9	13/11/2023	طرق حفظ اللحوم ( تبريد وتجميد)	حفظ اللحوم والاسماك ( التمليح)	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
10	20/11/2023	الامتحان الفصلي الثاني		طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
11	27/11/2023	طرق حفظ اللحوم ( تمليح وتقلد)	حفظ اللحوم والاسماك ( التدخين)	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
12	4/12/2023	طرق حفظ اللحوم ( تدخين وتعليب)	حفظ اللحوم والاسماك بالتعليب	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
13	11/12/2023	طرق حفظ اللحوم ( تجفيف ومواد حافظة)	حفظ اللحوم والاسماك التجفيف	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
14	18/12/2023	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الرطب)	حفظ اللحوم والاسماك بالتجميد	طريقة التعليم القائم على المحاضرات النظرية والعملية. طريقة التقييم الامتحانات اليومية والشهرية+ النشاطات
15	25/12/2023	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف)	صناعة الصوصح والهمبركر	طريقة التعليم القائم على المحاضرات



11	6 / 12 / 2023	Production of inoculums	The effect of some growth factors on the growth of microorganisms	
12	13/ 12 / 2023	Second exam	First exam	
13	19 / 12 / 2023	Isolation of bioproducts and methods used for detection them1	Production of citric acid1	
14	26/ 12 /2023	Isolation of bioproducts and methods used for detection them2	Production of citric acid2	
15	4 /1 / 2024	Single cell protein	Second exam	

Instructor signature:

Assis. Prof. Dr. Hussein Jasim Mohammed

Head of Dep. Signature:

Dean Signature:

Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College: **Agriculture**  
Department: Food science  
Stage: Forth  
Lecturer name: Hussain J. Mohammed  
Qualification: Ph.D.

Course / First

week	Date	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	27/9/ 2023	Definition of biotechnology and sources of industrial microbiology	Estimation of Biomass	
2	4/10/2023	Nutritional and ecological requirements of vital systems	Methods of technologies transferring and distribution of microorganisms1	
3	11/10/2023	Microbiological pathways in fermentation of organic matter	Methods of technologies transferring and distribution of microorganisms2	
4	18/10/2023	Fermentation methods used in biotechnology	Production of algae	
5	25/10/2023	fermentation devices	The effect of different carbon sources on the growth of microorganisms1	
6	1/ 11/2023	first exam	The effect of different carbon sources on the growth of microorganisms2	
7	8/ 11/ 2023	Improvement of industrial strains	The effect of different carbon sources on the growth of microorganisms3	
8	15 / 11/ 2023	Genetic engineering	The effect of different nitrogen sources on the growth of microorganisms1	
9	22 / 11 / 2023	Production of organic acids (Citric acid)1	The effect of different nitrogen sources on the growth of microorganisms2	
10	29 /11/ 2023	Production of organic acids (Citric acid)2	The effect of different nitrogen sources on the growth of microorganisms3	

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: حسين جاسم محمد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة الخطة التدريسية لمادة التقانات الحيوية

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	2023 / 9 / 27	تعريف التقنية الحياتية ومصادر الاحياء المجهرية الصناعية	تقدير الكتلة الحيوية	
2	2023 / 10 / 4	الاحتياجات الغذائية والبيئية للأنظمة الحيوية	التقنيات المستخدمة في نقل وزع الاحياء المجهرية 1	
3	2023 / 10 / 11	مسارات الاحياء المجهرية في تخمير المواد العضوية	التقنيات المستخدمة في نقل وزع الاحياء المجهرية 2	
4	2023 / 10 / 18	طرق التخمير المستخدمة في التقنية الحياتية	انتاج الطحالب	
5	2023 / 10 / 25	اجهزة التخمير	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الاحياء المجهرية (1)	
6	2023 / 11 / 1	امتحان شهري	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الاحياء المجهرية (2)	
7	2023 / 11 / 8	تحسين السلالات الصناعية	تأثير المصادر الكربونية المختلفة في نمو الاحياء المجهرية (3)	
8	2023 / 11 / 15	الهندسة الوراثية	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الاحياء المجهرية (1)	
9	2023 / 11 / 22	انتاج الحوامض العضوية (حامض الستريك) 1	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الاحياء المجهرية (2)	
10	2023 / 11 / 29	انتاج الحوامض العضوية (حامض الستريك) 2	تأثير المصادر النيتروجينية المختلفة في نمو الاحياء المجهرية (3)	
11	2023 / 12 / 6	انتاج اللقاحات	تأثير بعض عوامل النمو في نمو الاحياء المجهرية	
12	2023 / 12 / 13	امتحان شهري	امتحان شهري	
13	2023 / 12 / 19	فصل المنتجات الحيوية وطرق الكشف عنها 1	انتاج حامض الستريك 1	
14	2023 / 12 / 26	فصل المنتجات الحيوية وطرق الكشف عنها 2	انتاج حامض الستريك 2	
15	2024 / 1 / 3	بروتين الخلية الواحدة	امتحان شهري	



توقيع رئيس القسم  
سعد البراهيم يوسف  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
٢٠٤. حسين جاسم محمد

12	17 / 4 / 2024	Production of enzymes, hormones and vitamins <sup>2</sup>	Study of the physiological properties of yeasts	
13	24 / 4 / 2024	Production of enzymes, hormones and vitamins <sup>3</sup>	Measuring the activity and vitality of baker yeast <sup>1</sup>	
14	1 / 5 / 2024	Immobilization of cells and enzymes	Measuring the activity and vitality of baker yeast <sup>2</sup>	
15	8 / 5 / 2024	Therapeutic foods	Second exam	



Instructor signature:

Assis. Prof. Dr. Hussein Jasim Mohammed

Head of Dep/Signature:

د.د. سعد ابراهيم يوسف  
رئيس قسم العلوم الاغذية



Dean Signature:

Prof. Dr.

Idham Ali Abed Khalaf  
Dean of the College of Agriculture

Republic of Iraq  
The ministry of higher  
Education & scientific Research



University: University of Anbar  
College:  
Department: food science  
Stage: forth  
Lecturer name: Hussain J. Mohammed  
Qualification: Ph.D.

Course /

week	Date	Topes covered	Lab. Experiment Assignment	notes
1	31/ 1/ 2024	Isolation of microorganisms used in biotechnology	Isolation of microorganisms used in biotechnology1	
2	7/2 / 2024	Microorganisms storage methods	Isolation of microorganisms used in biotechnology2	
3	14 /2/ 2024	Production of baker yeast	Isolation of microorganisms used in biotechnology3	
4	21 /2 / 2024	Production of amino acids	Isolation of some enzyme- producing microorganisms1	
5	28 / 2 / 2024	Production of amino acids	Isolation of some enzyme- producing microorganisms2	
6	6/ 3 / 2024	First exam	Production of enzymes using solid state fermentations	
7	13 / 3 / 2024	Production of antibiotics and pharmaceutical products	Production of enzymes using solid state fermentations	
8	20/ 3 / 2024	Production of antibiotics and pharmaceutical products	First exam	
9	27/ 3 / 2024	Production of mushroom	Enzyme extraction and measurement of its activity	
10	3 / 4 / 2024	Second exam	Algae	
11	10 / 4 / 2024	Production of enzymes, hormones and vitamins1	Plant tissue culture	

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: حسين جاسم محمد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة الخطة التدريسية لمادة التقانات الحيوية

الفصل الدراسي / الربيعي

الملاحظات	المادة العملية	المادة النظرية	التاريخ	الاسبوع
	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوية 1	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوية	2024 / 1 / 31	1
	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوية 2	طرق خزن الأحياء المجهرية	2024 / 2 / 7	2
	عزل الأحياء المجهرية المستخدمة في التقنية الحيوية 3	انتاج خميرة الخبز	2024 / 2 / 14	3
	عزل الأحياء المجهرية المنتجة لبعض الأنزيمات الخاصة 1	انتاج الحوامض الأمينية	2024 / 2 / 21	4
	عزل الأحياء المجهرية المنتجة لبعض الأنزيمات الخاصة 2	انتاج الحوامض الأمينية	2024 / 2 / 28	5
	انتاج انزيمات باستخدام تخمرات الحالة الصلبة 1	الامتحان الشهري الأول	2024 / 3 / 6	6
	انتاج انزيمات باستخدام تخمرات الحالة الصلبة 2	انتاج المضادات الحيوية والمنتجات الصيدلانية	2024 / 3 / 13	7
	امتحان شهري	انتاج المضادات الحيوية والمنتجات الصيدلانية	2024 / 3 / 20	8
	استخلاص الأنزيم وقياس فعاليته الطحالب	انتاج العرهون (المشروم)	2024 / 3 / 27	9
	زراعة الأنسجة النباتية	الامتحان الشهري الثاني	2024 / 4 / 3	10
	دراسة الخواص الفيزيائية للخمائر	انتاج الأنزيمات والهرمونات والفيتامينات 1	2024 / 4 / 10	11
	قياس فعالية وحيوية خميرة الخبز 1	انتاج الأنزيمات والهرمونات والفيتامينات 2	2024 / 4 / 17	12
	قياس فعالية وحيوية خميرة الخبز 2	انتاج الأنزيمات والهرمونات والفيتامينات 3	2024 / 4 / 24	13
	امتحان شهري	تقييد الخلايا والأنزيمات	2024 / 5 / 1	14
		الاغذية العلاجية	2024 / 5 / 8	15

توقيع الأستاذ:



توقيع رئيس القسم  
سيد جاسم محمد  
رئيس قسم علوم الاغذية

توقيع الأستاذ:  
د. حسين جاسم محمد



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: بلال ياسين طاهر  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراة

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

م.د.بلال ياسين طاهر					الاسم
ag.bilal.yaseen@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
تطبيقات في الحاسوب 3					اسم المادة
الاول					مقرر الفصل (الاول/الثاني)
القدرة على فهم اساسيات برنامج تطبيقات في الاكسل وزيادة مهارات الطلاب في حل المسائل المعقدة بطرق اسهل باقل جهد ووقت ودقة عالية، واستخدام مختلف المعادلات الرياضية ورسم الدوال في الحاسوب.					اهداف المادة
استخدام برنامج الاكسل والمعادلات لتحليل البيانات ورسمها بمختلف المعادلات وبطرق سهلة وبجهد ووقت قصي ودقة عالية.					التفاصيل الاساسية للمادة
Essentials of computers and library applications", Pro.Dr. Zaid Mohamed Abood, Pro.Dr. Gasan Hameed, vol.3, 2010					الكتب المنهجية
Microsoft Internet Lectures					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	-	10	40	الاول	
هذه المادة تعطى للفصل الدراسي الاول وتكون جميع الامتحانات بصورة عملية فقط.					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: Second  
Lecturer name: Bilal Yaseen Taher  
Qualification: Doctorate

## Syllabus Implementation Plan

Tutor's Name	Dr. Bilal Yaseen Taher				
E-mail	ag.bilal.yaseen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Applications in Computer3				
Semester (First/Second)	First				
Course Objective	Ability to understand the principle of Excel program, Increasing the skills of students for using it to solve the problems, Ability the undergraduate students to use these skills in different fields, Ability the students to graph the equations, inequalities and all functions.				
Course Description	Using these computer essentials and equations in different applications. Using the computer programs to graph the equations, Designed curves and lines in computers, Applying the equations on the ground. Connection the different equations in each other by simple way.				
Textbook	Essentials of computers and library applications", Pro.Dr. Zaid Mohamed Abood, Pro.Dr. Gasan Hameed, vol.3, 2010				
Secondary References	Microsoft Internet Lectures				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	first	40	10	-	50
General Notes	This subject gives to the First course and the all Examinations are in practical form only.				



Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: All departments

Stage:; the first

Lecturer name: mohammed shaker,

Qualification: Ph.D

## Syllabus Implementation Plan /Crimes of the defunct Baath Part

Tutor's Name	Mohammed kareem shaker				
E-mail	ag.mohammed.kareem@uoanbar.edu.iq				
Course Title	<b>Crimes of the defunct Baath Party</b>				
Semester (First/Second)	the First				
Course Objective	Introducing students to the dark era of the defunct Baathist regime and its behavior in society				
Course Description	The defunct Baathist regime's violations of rights and freedoms, a descriptive overview of the political systems in Iraq (1921 - 2003), the defunct Baathist regime's behaviors on society / the impact of oppression and wars on the environment and the population - the most important crimes of the defunct Baathist regime against society				
Textbook	<b>Platform for the crimes of the defunct Baath Party</b>				
Secondary References	/				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	60%	/	%40	/	100
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: الاقسام كافة

المرحلة: الثانية

اسم المحاضر الثلاثي: محمد كريم شاكر

اللقب العلمي: مدرس

المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة / جرائم حزب البعث البائد

م.د محمد كريم شاكر					الاسم
ag.mohammed.kareem@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
جرائم حزب البعث البائد					اسم المادة
الاول					مقرر الفصل (الاول/الثاني)
تعريف الطلبة بالحقبة المظلمة للنظام البعثي البائد وسلوكياته في المجتمع					اهداف المادة
انتهاكات النظام البعثي البائد للحقوق والحريات، نبذة وصفية عن الانظمة السياسية في العراق (١٩٢١ - ٢٠٠٣) سلوكيات النظام البعثي البائد على المجتمع / اثر القمع والحروب على البيئة والسكان- اهم جرائم نظام البعث البائد ضد المجتمع					التفاصيل الاساسية للمادة
منهاج جرائم حزب البعث البائد في العراق ٢٠٢٣					الكتب المنهجية
/					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
١٠٠%	/	%٤٠	/	%٦٠	
					معلومات اضافية

- طرائق التقييم

- 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع .
- 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية .
- 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول

- مهارات التفكير

- 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة.
  - 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجه الطلبة في الجزء العملي من المادة.
  - 3- تمكين الطلبة من اجراء أكبر قدر ممكن من التجارب.
  - 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية.
- طرائق التعليم والتعلم:

تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع.

- طرائق التقييم:

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية.
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها.

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين  
اللقب العلمي: أستاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة مبادئ الأحياء المجهرية

اسم	علي أمين ياسين										
البريد الالكتروني	ag. ali.ameen@uoanbar.edu.iq										
اسم المادة	مبادئ الأحياء المجهرية										
مقرر الفصل (الاول/الثاني)	الفصل الأول										
اهداف المادة	التعرف على انواع الاحياء ذات وعلاقتها المباشرة وغير المباشرة مع الانسان والحيوان والنبات و تعليم الطلبة المهارات الاولية في مختبرات الاحياء المجهرية										
التفاصيل الاساسية للمادة	التعرف على انواع الاحياء ذات العلاقة المباشرة بالإنسان والحيوان والنبات. و تصنيف الاحياء المجهرية وبيان موقعها في التصنيف العالمية، و دراسة ممالك الاحياء المجهرية ، و التعرف على وسائل التصنيف البكتريا - دراسة صفاتها و أنواعها و تشرحها. ودراسة الأعفان والخمائر و الطحالب و الأشنات و الفيروسات و التعرف على الطرق الفيزيائية والكيميائية للسيطرة على الاحياء المجهرية										
الكتب المنهجية	مبادئ الأحياء المجهرية/ د. خلف صوفي الدليمي										
المصادر الخارجية	متابعة الكتب و البحوث والنشرات الدورية الصادرة من دور النشر الرصينة										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	<p>- طرائق التعليم والتعلم</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- وضع برامج تدريسية لتنسيق مع الدوائر العليا.</li><li>2- وضع مناهج تدريسية مشابهة لبيئة العمل .</li><li>3- ارسال الطلبة الى الدوائر والمديرية لغرض اجراء التطبيق الصيفي .</li><li>4- تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير .</li><li>5- تكليف الطلبة بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول الموضوع .</li></ol> <p>تنفيذ الدروس العملية في المختبرات كلا حسب عملة</p>										

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions</li></ul> |
|--|--|

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



**University:** University of Anbar  
**College:** Agriculture  
**Department:** Department of Food Sciences  
**Stage:**  
**Lecturer name:** Ali Ameen Yaseen  
**Qualification:** Ph. D.

### Syllabus Implementation Plan for the subject Principles of Microbiology

Tutor's Name	Ali Ameen Yaseen				
E-mail	ag. ali.ameen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Principle of Microbiology				
Semester (First/Second)	First Semester				
Course Objective	Identifying the types of living things and their direct and indirect relationship with humans, animals, and plants, and teaching students basic skills in microbiology laboratories.				
Course Description	<p>Identify the types of living things directly related to humans, animals, and plants</p> <p>Classification of microorganisms and indicating their position in international classifications</p> <p>Study of the kingdoms of microorganisms</p> <p>Learn about classification methods</p> <p>Bacteria - studying their characteristics, types and anatomy</p> <p>Molds and yeasts</p> <p>Mosses and lichens</p> <p>Viruses</p> <p>Identify physical and chemical methods to control microorganisms</p>				
Textbook	Principle of Microbiology , Dr. Khalaf Soofi Al-Delaimy				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<p>Evaluation methods</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject.</li> <li>- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.</li> </ul>				

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد عبد حمد  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

محمد عبد حمد

الاسم

mamorgab@uoanbar.edu.iq

البريد الالكتروني

إدارة معامل الأغذية والالبان

اسم المادة

إدارة معامل الأغذية والالبان-المرحلة الثانية

مقرر الفصل

تعليم ماهية الإدارة العامة وماهي عناصر المشروع وماهي اهميتها وكيفية ادارتها  
والتنسيق فيما بينها وماهي القيادة الادارية وكيفية اتخاذ القرار والتعرف على مفاصل  
انشاء معامل الاغذية وكيفية السيطرة وحل المشاكل في العمل ومتابعة مصادر المواد  
الخام والتعرف على السوق ومشاكل التسويق

اهداف المادة

أهمية انشاء معامل الأغذية-الإدارة العامة -عناصر المشروع-القيادة الإدارية-  
التصميم الهندسي لمصانع الأغذية-معالجة المياه المستعملة في معامل الأغذية-  
معالجة مخلفات معامل الأغذية- الاعلان والتسويق -التشريعات الغذائية-القواعد  
الصحية في معامل الأغذية-السيطرة على الوباء

التفاصيل الاساسية للمادة

كتاب إدارة معامل الأغذية والالبان للدكتور هيلان التكريتي

الكتب المنهجية

الشبكة الدولية للمعلومات

المصادر الخارجية

الامتحان  
النهائي

المشروع

الامتحانات  
اليومية

المختبر

الفصل الدراسي

تقديرات الفصل

%50

%5

%5

%40

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

University: University of Anbar

College: agriculture

Department: Department of food  
sciences

Stage: 2

Lecturer name: Mohammed Abd  
Hemed

Qualification: doctoral

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Mohammed Abd Hemed				
E-mail	<a href="mailto:mamorgab@uoanbar.edu.iq">mamorgab@uoanbar.edu.iq</a>				
Title	Food and dairy factory management				
Course Coordinator	Food and dairy factory managemen-stage 2				
Course Objective	Teaching what public administration is, what the elements of the project are, what their importance is, how to manage them and coordinate among them, what administrative leadership is, how to make decisions, learn about the details of establishing food factories, how to control and solve problems at work, follow up on sources of .raw materials, and learn about the market and marketing problems				
Course Description	The importance of establishing food factories - General administration - Project elements - Administrative leadership - Engineering design for food factories - Treatment of used water in food factories - Treatment of food factory waste - Advertising and marketing - Food legislation - Sanitary rules in food factories - Epidemic control				
Textbook	Food and dairy factory management book By Dr. Hailan Al-Takriti				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	%40		%5	%5	%50
General Notes					



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي  
Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد عبد حمد  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

محمد عبد حمد

الاسم

mamorgab@uoanbar.edu.iq

البريد الالكتروني

السيطرة النوعية

اسم المادة

السيطرة النوعية-المرحلة الرابعة

مقرر الفصل

تعليم الطلاب ماهية مراقبة الجودة والمواصفات القياسية وكيفية اخذ العينات والتدريب على اخذ العينات والمتابعة والتفتيش والتعرف على نظام تحليل المخاطر لنقاط الضبط الحرجة (نظام الهاسب) وكيفية اعداد المواصفة والتعرف على الأغذية المغشوشة

اهداف المادة

مراقبة الجودة(السيطرة النوعية)-المواصفات القياسية للأغذية-اخذ العينات واختبارات التحكيم-التفتيش والمتابعة-نظام الهاسب-بطاقة البيان والأغذية المغشوشة-التسمم الغذائي-المضافات الغذائية-المواد التغذوية المضافة-النسجة والقوام.

التفاصيل الاساسية للمادة

كتاب السيطرة النوعية

الكتب المنهجية

الشبكة الدولية للمعلومات

المصادر الخارجية

الامتحان  
النهائي

المشروع

الامتحانات  
اليومية

المختبر

الفصل الدراسي

تقديرات الفصل

%50

%5

%5

%20

%20

معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



**University:** University of Anbar

**College:** agriculture

**Department:** Department of food sciences

**Stage: 2**

**Lecturer name:** Mohammed Abd Hemed

**Qualification:** doctoral

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Mohammed Abd Hemed				
E-mail	<b>mamorgab@uoanbar.edu.iq</b>				
Title	Quality control				
Course Coordinator	Quality control-stage 4				
Course Objective	Teaching students what quality control and standard specifications are, how to take samples, training in taking samples, follow-up and inspection, learning about the Hazard Analysis System for Critical Control Points (HACCP system), how to prepare a standard and identifying adulterated foods.				
Course Description	Quality control (quality control) - standard specifications for food - sampling and arbitration tests - inspection and follow-up - HACCP system - declaration card and adulterated foods - food poisoning - food additives - added nutritional substances - texture and consistency				
Textbook	Quality control book				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	%20	%20	%5	%5	%50
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: د. ماهر احمد عبد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د. ماهر احمد عبد					الاسم
Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
كيمياء فيزيائية					اسم المادة
الفصل الثاني / مرحلة ثانية					مقرر الفصل
اغناء الطالب بالمعرفة المتعلقة بمفاهيم الفيزياء في تفاعلات الكيمياء المتعلقة بعلوم الاغذية					اهداف المادة
- نبذة عن وحدات القياس - مقدمة عن حالات المادة وقوانين الغازات - خواص الحالة السائلة ( ضغط ازموزي ودرجة غليان) - قوانين الكيمياء الحرارية					التفاصيل الاساسية للمادة
أسس الكيمياء العامة والفيزيائية- الجزء الأول. عمر بن عبد الله الهزازي ، قسم الكيمياء- كلية العلوم - جامعة أم القرى - المملكة العربية السعودية					الكتب المنهجية
www.britannica.com					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1 - إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2 - إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية.					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Department of food science  
Stage: second  
Lecturer name: Dr.Maher Ahmed  
Qualification: PhD in Analytical chemistry

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr.Maher Ahmed Abed				
E-mail	<b>Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq</b>				
Title	physical chemistry				
Course Coordinator	Second semester/second stage				
Course Objective	Enriching the student with knowledge related to physics concepts in chemistry reactions related to food science				
Course Description	An overview of units of measurement. An introduction to states of matter and gas laws Properties of the liquid state (osmotic pressure and boiling point) Laws of thermo chemistry				
Textbook	Foundations of General and Physical Chemistry - Part One. Omar bin Abdullah Al-Hazzazi, Department of Chemistry - College of Science - Umm Al-Qura University - Kingdom of Saudi Arabia				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: عمار عادل صالح  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة صحة منتجات الاغذية

اسم	عمار عادل صالح										
البريد الالكتروني	ag.ammar.adil@uoanbar.edu.iq										
اسم المادة	صحة منتجات الاغذية										
مقرر الفصل	المرحلة الثانية / الكورس الربيعي										
اهداف المادة	تعريف الطلبة على مكونات الغذاء وطبيعة تركيبها واهم التغيرات الكيميائية في الغذاء وطرق حفظ الغذاء										
التفاصيل الاساسية للمادة	1- دراسة مفهوم صحة الغذاء واهميته مع نبذه تاريخيه 2- دراسة نبذه عن الاحياء المجهرية وعلاقتها بالاغذية 3- دراسة مصادر تلوث الاغذية و التشريعات الخاصه بالاغذية والمواصفات القياسيه 4- التعرف على المخاطر الفيزيائية والكيميائية والحيوية التي تصيب الغذاء خلال وبعد العمليات التصنيعية .										
الكتب المنهجية	صحة الاغذية_ عامر عبد الرحمن الشيخ ظاهر مباديء سلامة الاغذية- فهد محمد الجساس										
المصادر الخارجية	متابعة الكتب و لأبحاث والدوريات الحديثة التي تصدر من دور النشر الرصينة										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	طرائق التقييم المعتمدة في الدرس: 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .										



## Form for completing the teaching plan for the subject Health food products

Tutor's Name	Ammar adil salih				
E-mail	ag.ammar.adil@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Health food products				
Semester (First/Second)	The second phase- Second				
Course Objective	Introduce students to the components of food, the nature of their composition, the most important chemical changes in food, and methods of food preservation				
Course Description	<p>Learning outcomes and methods of teaching, learning and assessment:</p> <p>1- A study of the concept of food health and its importance with a historical overview.</p> <p>2- A study about microorganisms and their relationship to food.</p> <p>3- Studying the sources of food contamination, food legislation and standard specifications</p> <p>4- Identifying the physical, chemical and biological risks that affect food during and after manufacturing operations.</p> <p>5- 4- Learn about the HACCP system, its application and its usefulness in food processing</p>				
Textbook	Food health_ Amer Abdul Rahman Sheikh Zahir Principles of Food Safety - Fahad Muhammad Al-Jassas				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<p><b>Evaluation methods</b></p> <p>-1 Conducting tests during the application period and asking students questions to see how much they understand the subject.</p> <p>-2 Conducting a research discussion at the end of the semester to know the students' choices in the academic courses.</p> <p>-3 Writing reports after the completion of the application period to know the extent to which students can diagnose problems and how to find solutions</p>				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: د.ماهر احمد عبد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د.ماهر احمد عبد	الاسم										
Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني										
كيمياء كمية	اسم المادة										
الفصل الاول / مرحلة اولى	مقرر الفصل										
تهدف المادة الى اعطاء فكرة عن تاريخ الكيمياء وفهم البناء الذري للمادة والنظريات التي فسرت التركيب الذري	اهداف المادة										
معرفة البناء الذري للمادة معرفة كيفية توزيع الالكترونات في الجدول الدوري معرفة كيفية ارتباط الذرات ببعضها وتكوين المركبات كمعرفة الكشف عن الايونات في محاليلها المائية	التفاصيل الاساسية للمادة										
Cengage Learning, Donald R. Askeland, Pradeep P. Fulay, Wendelin J. Wright, "The Science and Engineering of Materials", 6th Version, 2010, Pages 34, 35, 37, 38.	الكتب المنهجية										
Types of Chemical Bonds. Dummies. Retrieved January 4, 2021, from	المصادر الخارجية										
<table border="1"><thead><tr><th>الامتحان النهائي</th><th>المشروع</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المختبر</th><th>الفصل الدراسي</th></tr></thead><tbody><tr><td>50</td><td>5</td><td>5</td><td>20</td><td>20</td></tr></tbody></table>	الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	50	5	5	20	20	تقديرات الفصل
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي							
50	5	5	20	20							
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1 - إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2 - إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية.	معلومات اضافية										

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Department of food science  
Stage: first  
Lecturer name: Dr.Maher Ahmed  
Qualification: PhD in Analytical chemistry

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr.Maher Ahmed Abed				
E-mail	<b>Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq</b>				
Title	General chemistry				
Course Coordinator	first semester/first stage				
Course Objective	The course aims to give an idea about the history of chemistry and understand the atomic structure of matter and the theories that explain the atomic structure				
Course Description	Knowledge of the atomic structure of matter Know how electrons are distributed in the periodic table Know how atoms are bonded together and form compounds Such as knowing the detection of ions in their aqueous solutions				
Textbook	Types of Chemical Bonds. Dummies. Retrieved January 4, 2021, from				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.				



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الاولى

اسم المحاضر الثلاثي: د.ماهر احمد عبد

اللقب العلمي: استاذ مساعد

المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د.ماهر احمد عبد	الاسم				
Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني				
كيمياء كمية	اسم المادة				
الفصل الثاني / مرحلة اولى	مقرر الفصل				
اغناء الطالب بالمعرفة المتعلقة بالتحليل الكيميائي والقوانين والاسس النظرية والعملية و الطرق الحديثة والقديمة للتحليل	اهداف المادة				
- نبذة عن انواع التحليل الكيميائي - مقدمة عن المحاليل وانواعها واصنافها - طرق التعبير عن التراكيز في الكيمياء - تحضير المحاليل من مواد صلبة وسائلة - تقدير تراكيز بعض المركبات في محاليلها	التفاصيل الاساسية للمادة				
كيمياء تحليلية - عبد المحسن الحيدري - 1987	الكتب المنهجية				
Douglas A. Skoog , West , Holler and Crouch, Fundamentals of Analytical Chemistry, 9th edition, page 14 - 47, 2014	المصادر الخارجية				
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	تقديرات الفصل
20	20	5	5	50	
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1 - إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2 - إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية.					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Department of food science  
Stage: first  
Lecturer name: Dr.Maher Ahmed  
Qualification: PhD in Analytical chemistry

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr.Maher Ahmed Abed				
E-mail	<b>Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq</b>				
Title	Quantitative chemistry				
Course Coordinator	Second semester/first stage				
Course Objective	Enriching the student with knowledge related to chemical analysis, laws, theoretical and practical foundations, and modern and ancient methods of analysis.				
Course Description	An overview of the types of chemical analysis Introduction to solutions, their types and classifications Ways to express concentrations in chemistry Preparing solutions from solids and liquids Estimating the concentrations of some compounds in their solutions				
Textbook	Douglas A. Skoog , West , Holler and Crouch, Fundamentals of Analytical Chemistry, 9th edition, page 14 - 47, 2014				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.				

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: د.ماهر احمد عبد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه علوم كيمياء تحليلية

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د.ماهر احمد عبد					الاسم
Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
كيمياء عضوية					اسم المادة
الفصل الاول / مرحلة اولى					مقرر الفصل
يهدف الفصل الدراسي الى اعطاء فكرة عن المركبات العضوية وطريقة تحضيرها وتسميتها والمركبات الشائعة فيها					اهداف المادة
شرح المركبات الالفاتية الحلقية والمفتوحة تصنيف المركبات الفعالة حسب المجموعة الفعالة تحضير بعض المركبات العضوية تسمية المركبات العضوية					التفاصيل الاساسية للمادة
Cengage Learning, Donald R. Askeland, Pradeep P. Fulay, Wendelin J. Wright, "The Science and Engineering of Materials", 6th Version, 2010, Pages 34, 35, 37, 38.					الكتب المنهجية
Types of Chemical Bonds. Dummies. Retrieved January 4, 2021, from					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
<p>يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل:</p> <p>1 - إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة.</p> <p>2 - إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية.</p>					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Department of food science  
Stage: first  
Lecturer name: Dr.Maher Ahmed  
Qualification: PhD in Analytical chemistry

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr.Maher Ahmed Abed				
E-mail	<b>Maher.ahmed@uoanbar.edu.iq</b>				
Title	Organic Chemistry				
Course Coordinator	first semester/first stage				
Course Objective	The semester aims to give an idea about organic compounds, how to prepare and name them, and the common compounds in them				
Course Description	Explanation of cyclic and open aphotic compounds Classification of active compounds according to active group Preparation of some organic compounds Naming organic compounds				
Textbook	Types of Chemical Bonds. Dummies. Retrieved January 4, 2021,from				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.				

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Food science

Stage: First

Lecturer name: Ahmed Abdulrahman Majid

Qualification: PHD

## Syllabus Implementation Plan

Tutor's Name	Ahmed Abdelrahman Majid				
E-mail	<a href="mailto:ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq">ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq</a>				
Course Title	Computer applications 1				
Semester (First/Second)	First semester (fall)				
Course Objective	Learn about the history of the computer, computer components, viruses, and Windows software				
Course Description	It is considered a theoretical subject with a practical nature and directs the student to learn everything related to computers, past and present, in order to prepare for studying applied computer programs				
Textbook	Computer basics and office applications				
Secondary References	My experience is in teaching computers				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	25	15	10	-	50
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: احمد عبدالرحمن ماجد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

احمد عبدالرحمن ماجد					الاسم
<a href="mailto:ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq">ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq</a>					البريد الالكتروني
تطبيقات في الحاسوب 1					اسم المادة
الفصل الاول (الخريفي)					مقرر الفصل (الاول/الثاني)
التعرف على تاريخ الحاسوب، مكونات الحاسوب، الفيروسات، برنامج الويندوز					اهداف المادة
تعتبر مادة نظرية بطابع عملي وتوجه الطالب لمعرفة كل ما يخص الحاسوب قديما وحديثا للاستعداد لدراسة برامج الحاسوب التطبيقية					التفاصيل الاساسية للمادة
اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية					الكتب المنهجية
خبرتي في تدريس الحاسوب					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	-	10	15	25	
					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food science  
Stage: First  
Lecturer name: Ahmed Abdulrahman Majid  
Qualification: PHD

## Syllabus Implementation Plan

Tutor's Name	Ahmed Abdelrahman Majid				
E-mail	<a href="mailto:ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq">ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq</a>				
Course Title	Computer applications 2				
Semester (First/Second)	Second semester (spring)				
Course Objective	Introducing the student to Microsoft Word and enabling him to use it on the computer				
Course Description	It is considered a practical material to teach the student how to work on Microsoft Word and be able to print files and images				
Textbook	Computer basics and office applications (Part Two: Microsoft Word and PowerPoint 2010)				
Secondary References	My experience is in teaching computers				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	5	35	10	-	50
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: احمد عبدالرحمن ماجد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

احمد عبدالرحمن ماجد	الاسم										
<a href="mailto:ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq">ag.ahmed.abd-rahmman@uoanbar.edu.iq</a>	البريد الالكتروني										
تطبيقات في الحاسوب 2	اسم المادة										
الفصل الثاني (الربيعي)	مقرر الفصل (الاول/الثاني)										
تعريف الطالب ببرنامج مايكروسوفت وورد وتمكينه من استعماله على جهاز الحاسوب	اهداف المادة										
تعتبر مادة عملية لتعليم الطالب كيفية العمل على برنامج مايكروسوفت وورد والتمكن من طباعة الملفات والصور	التفاصيل الاساسية للمادة										
اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية (الجزء الثاني مايكروسوفت وورد وبوربوينت 2010)	الكتب المنهجية										
خبرتي في تدريس الحاسوب	المصادر الخارجية										
<table border="1"><thead><tr><th>الامتحان النهائي</th><th>المشروع</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المختبر</th><th>الفصل الدراسي</th></tr></thead><tbody><tr><td>50</td><td>-</td><td>10</td><td>35</td><td>5</td></tr></tbody></table>	الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	50	-	10	35	5	تقديرات الفصل
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي							
50	-	10	35	5							
	معلومات اضافية										



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: ساري علي حسين  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراة

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

ساري علي حسين

الاسم

sahuseen@uoanbar.edu.iq

البريد الالكتروني

مبادئ صناعات

اسم المادة

الفصل الربيعي المرحلة الاولى

مقرر الفصل

علم الصناعات الغذائية يبحث في كيفية حفظ الغذاء بحالة تصلح للاستهلاك البشري مع المحافظة على القيمة الحيوية والغذائية، وتوفير الغذاء في اوقات مختلفة من السنة في غير موسم انتاجها وفي اماكن غير اماكن انتاجها، كإنتاج منتجات موسم الشتاء في موسم الصيف او نقل منتجات من بلد لم تنتج فيه الى بلد اخر مع الحفاظ على الجودة والتنوعية.

اهداف المادة

من واجبات علم الصناعات الغذائية تصنيع اغذية الأطفال واغذية خاصة بالمرضى واغذية وجبات خاصة تجهز فيها المدارس والمستشفيات واغذية وظيفية خاصة

التفاصيل الاساسية للمادة

كتاب مبادئ الصناعات الغذائية

الكتب المنهجية

المصادر الخارجية

الامتحان النهائي

المشروع

الامتحانات اليومية

المختبر

الفصل الدراسي

تقديرات الفصل

%5

%5

%5

%35

%50

معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Food science

Stage: The first

Lecturer name: Teacher

Qualification: Ph.D

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Sari Ali Hussein				
E-mail	sahuseen@uoanbar.edu.iq				
Title	Principles of food industries				
Course Coordinator	Spring semester, first stage				
Course Objective	The science of food industries investigates how to preserve food in a condition suitable for human consumption while preserving its biological and nutritional value, and providing food at different times of the year outside the season of production and in places other than the places of production, such as producing winter season products in the summer season or transporting products from a country that did not produce them. In it to another country while maintaining quality and .quality				
Course Description	Among the duties of food industry science is the manufacture of children's food, special food for the sick, food for special meals for .schools and hospitals, and special functional foods				
Textbook					
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	%50	%35	%5	%5	%5
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: قسم علوم الأغذية  
المرحلة: الأولى  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د. فدوى وليد عبد القهار	الاسم
<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>	البريد الالكتروني
مبادئ الصناعات الغذائية	اسم المادة
د. عمار عادل	مقرر الفصل
تهدف مادة تصنيع الأغذية الى إغناء معرفة الطلبة بالعمليات التصنيعية المختلفة التي تجرى على الاغذية وكيفية تنفيذها في مصانع الأغذية وبشكل علمي ومتسلسل لغرض حفظ الغذاء وتصنيع منتجات مختلفة. كما تهدف الى زيادة معرفة الطلبة بالتقنيات الحديثة التي أدخلت مؤخرا عالميا حيز التنفيذ في مصانع الأغذية المتطورة مثل تقنية النانو والتغليف الذكي والتغليف الفعال.	اهداف المادة
تتضمن المادة 13 محاضرة علمية نظرية ومثلها عملية، يتخلل كل منها شرح وافٍ وايضاح لتقنية من تقنيات التصنيع الغذائي المقرر تدريسها ضمن هذا الفصل لترسيخ فهم الطلبة. ويوجد امتحانين لغرض تحديد درجة السعي الفصلي.	التفاصيل الاساسية للمادة
حسن، عبد علي مهدي والحكيم، صادق حسن. 1985. تصنيع الأغذية - الجزء الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة بغداد.	الكتب المنهجية
- الشيباني، علي محمد حسين. 1989. تصنيع الأغذية- القسم الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل. - مصادر عديدة من الانترنت	المصادر الخارجية
الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
المختبر	20
الامتحانات اليومية	5
المشروع	5
الامتحان النهائي	50
لا يوجد	معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

University: University of Anbar

College: College of Agriculture

Department: Department of Food  
Science

Stage: 1<sup>st</sup> stage

Lecturer name: Dr. Fadwa Waleed  
Abdulqahar

Qualification: Ph.D.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar				
E-mail	<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>				
Title	Fundamentals of Food Technology				
Course Coordinator	Dr. Amar Adil				
Course Objective	The food Technology course aims to enrich students' knowledge of the various manufacturing processes that take place on foods and how to implement them in food factories in a scientific and sequential manner in order to preserve and manufacture different food products. It also aims to increase students' knowledge of modern technologies that have recently been implemented globally in advanced food factories, such as nanotechnology, smart packaging, and effective packaging.				
Course Description	The course includes 13 theoretical and practical scientific lectures, each of which includes a comprehensive explanation and clarification of one of the food manufacturing techniques taught within this semester to consolidate students' understanding. There are two exams for the purpose of determining the semester grade.				
Textbook	Hassan, Abdul Ali Mahdi and Al-Hakim, Sadiq Hassan. 1985. Food Processing - Part One. Ministry of Higher Education and Scientific Research - University of Baghdad.				
Supplementary references	- Al-Shaibani, Ali Muhammad Hussein. 1989. Food Processing - Section One. Ministry of Higher Education and Scientific Research. University of Al Mosul. - Many sources from the Internet				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Non				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتفوييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: عمار عادل صالح  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة مبادئ الانتاج الحيواني

اسم	عمار عادل صالح				
البريد الالكتروني	ag.ammar.adil@uoanbar.edu.iq				
اسم المادة	مبادئ الانتاج الحيواني				
مقرر الفصل	المرحلة الأولى - الفصل الربيعي				
اهداف المادة	تعريف الطالب على واقع الإنتاج الحيواني والاهمية الاقتصادية للإنتاج الحيواني، والاحتياجات الغذائية للحيوانات المجترة والدواجن، والتعرف على السلالات وتصنيفها حسب الإنتاج، والتعرف على العمليات الحقلية اليومية والموسمية التي تجرى من قبل مربي الحيوانات				
التفاصيل الاساسية للمادة	1- التعرف على السلالات الحيوانية. 2- الطرق الحديثة في تربية الحيوانات. 3- الاعمال الروتينية في حقول المجترات والدواجن. 4- طرائق الحلب ومميزاتها. 5- العناية بالحيوانات والحضائر. 6- تغذية الحيوان وحسابات العلائق.				
الكتب المنهجية	المهدي, محمود رياض (2013) اساسيات الانتاج الحيواني				
المصادر الخارجية	متابعة الكتب و لأبحاث والدوريات الحديثة التي تصدر من دور النشر الرصينة				
تقديرات الفصل	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي
	20	20	5	5	50
معلومات اضافية	طرائق التقييم المعتمدة في الدرس: 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .				



## Form for completing the teaching plan for the subject Principles of animal production

Tutor's Name	Ammar adil salih				
E-mail	ag.ammar.adil@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Principles of animal production				
Semester (First/Second)	The first stage - Second				
Course Objective	Introducing the student to the reality of animal production, the economic importance of animal production, the nutritional needs of ruminants and poultry, identifying breeds and classifying them according to production, and learning about the daily and seasonal field operations conducted by animal breeders.				
Course Description	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1Identifying animal breeds.</li> <li>-2Modern methods of raising animals.</li> <li>-3Routine work in ruminant and poultry fields.</li> <li>-4Milking methods and their advantages.</li> <li>-5Taking care of animals and barns.</li> <li>-6Animal nutrition and ration calculations.</li> </ul>				
Textbook	Al Mahdi, Mahmoud Riyad (2013) Basics of animal production				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<p>Evaluation methods</p> <p>Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject.</p> <p>Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.</p> <p>Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions</p>				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الاولى  
اسم المحاضر الثلاثي: سعد ابراهيم يوسف  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف	الاسم				
Ag.saad.ibrahim@uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني				
اسس الورش الهندسية	اسم المادة				
الثاني	مقرر الفصل				
تعليم الطلبة على جميع الاساسيات التي يحتاجها مهندس الاغذية في الورشة او المعمل من اعمال صيانة اساسية وعدد وادوات وتنظيم الخرائط واهم الادوات المستخدمة في الورش	اهداف المادة				
تعليم الطلبة على الاستخدام الامثل للورش الهندسية من خلال التعرف على جميع الادوات الاساسية الموجودة في الورشة بالاضافة الى تعليم الطلبة على طرق الربط الماني والكهربائي والميكانيكي والحركات وانواعها وطرق نقلها	التفاصيل الاساسية للمادة				
اسس الورش الهندسية لظفي حسين محمد علي	الكتب المنهجية				
العديد من البحوث العلمية الحديثة والدوريات والمجلات	المصادر الخارجية				
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
%100	10	10	30	50	
					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: First  
Lecturer name: Saad I. Yousif  
Qualification: Prof. Assist. Dr.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Prof. Assist. Dr. Saad Ibrahim Yousif				
E-mail	Ag.saad.ibrahim@uoanbar.edu.iq				
Title	Principles of engineering workshops				
Course Coordinator	second				
Course Objective	Teaching students all the basics that a food engineer needs in the workshop or laboratory, including basic maintenance work, numbers and tools, organizing maps, and the most important tools used in the workshops.				
Course Description	Teaching students the optimal use of the engineering workshop by learning about all the basic tools present in the workshop, in addition to teaching students the methods of water, electrical, and mechanical connections, movements, their types, and methods of transportation.				
Textbook	Principles of engineering workshops				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	50	30	10	10	100%
General Notes					



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الاولى

اسم المحاضر الثلاثي: بلال ياسين طاهر

اللقب العلمي: مدرس

المؤهل العلمي: دكتوراة

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

م.د.بلال ياسين طاهر					الاسم
ag.bilal.yaseen@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
General mathematics					اسم المادة
الاول					مقرر الفصل (الاول/الثاني)
القدرة على فهم اساسيات الدوال الرياضية وتطبيقاتها، زيادة مهارات الطلاب على حل المسائل المتعلقة بها، وقدرة طلاب البكالوريوس لاستخدام هذه المهارات في مجالات متعددة.					اهداف المادة
معدل تغير الدالة، وجميع الدوال الخطية، الاسية، اللوغارتمية، المثلثية، والمعادلات والمتباينات.					التفاصيل الاساسية للمادة
Calculus, Thomas, 11Ed, 2006, Addison-Wesley, United States.					الكتب المنهجية
Understanding Basic Calculus, S.K.Chung, Wolfram,2007, Hong Kong.					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	-	10	-	الاول	
هذه المادة تعطى للفصل الدراسي الاول لقسم علوم الاغذية					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: first  
Lecturer name: Bilal Yaseen Taher  
Qualification: Doctorate

## Syllabus Implementation Plan

Tutor's Name	Dr. Bilal Yaseen Taher				
E-mail	ag.bilal.yaseen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	General mathematics				
Semester (First/Second)	First				
Course Objective	Ability of understand the principle of mathematical functions, Increased the skills of students in using its in solve the problems, Ability the undergraduate students to use these skills in different felids, Ability the students to graph the equations , inequalities.				
Course Description	The rate of change function, exponential, logarithm, trigonometric functions, equations and inequalities.				
Textbook	Calculus, Thomas, 11Ed, 2006, Addison-Wesley, United States.				
Secondary References	Understanding Basic Calculus, S.K.Chung, Wolfram,2007, Hong Kong.				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	first	-	10	-	50
General Notes	This subject gives to the first course for Food Science department.				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: حسين جاسم محمد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

حسين جاسم محمد					الاسم
Ag.husseinjasim@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
التقنية الحيوية 2					اسم المادة
الثاني					مقرر الفصل
التعرف على الاسس العامة لانتاج بعض المركبات الحيوية					اهداف المادة
طرائق عزل الاحياء المجهرية, انتاج خميرة الخبز, انتاج الاحماض الامينية والمضادات الحيوية والانتزيمات والفيتامينات والهرمونات					التفاصيل الاساسية للمادة
التقنية الحيوية، د. زهرة الخفاجي ، 1990 التجارب العلمية في التقانات الاحيائية, اسوان حمد الله البيار ونضال محمد صالح 2012					الكتب المنهجية
التقانات الحيوية, فانز العاني, 1998					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
100	10	10	30	50	
					معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Food Science

Stage: Fourth

Lecturer name: Hussein Jasim  
Mohammed

Qualification: PH.D

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Hussein Jasim Mohammed				
E-mail	Ag.husseinjasim@uoanbar.edu.iq				
Title	Biotechnology2				
Course Coordinator	Second				
Course Objective	Identify the general principles for producing some biological compounds				
Course Description	Methods of isolating microorganisms, production of bread yeast, production of amino acids, antibiotics, enzymes, vitamins and hormones				
Textbook	Zahra Al-Kaffaji, Biotechnology, 1990 Aswan Hamd-Allah Albayar and Nedhal Mohammed Salih, Scientific experiments in biotechnology 2012				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	50	30	10	10	100
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقييم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: حسين جاسم محمد  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

حسين جاسم محمد					الاسم
Ag.husseinjasim@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
التقنية الحيوية 1					اسم المادة
الاول					مقرر الفصل
التعرف على اساسيات التقنية الحيوية وبعض العمليات المهمة اللازمة لانجاز التفاعلات الحيوية					اهداف المادة
دراسة الاحياء والخلايا المستخدمة فيها واحتياجاتها الغذائية والمسارات الايضية فيها وسبل اجراء التحسينات الوراثية بهدف زيادة الانتاج ومعرفة انواع عمليات التخمر المستخدمة والتطرق الى انتاج حامض الستريك					التفاصيل الاساسية للمادة
التقنية الحيوية، د. زهرة الخفاجي ، 1990 التجارب العلمية في التقانات الاحيائية، اسوان حمد الله البيار ونضال محمد صالح 2012					الكتب المنهجية
التقانات الحيوية، فائز العاني، 1998					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
100	10	10	30	50	
					معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Food Science

Stage: Fourth

Lecturer name: Hussein Jasim  
Mohammed

Qualification: PH.D.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Hussein Jasim Mohammed				
E-mail	Ag.husseinjasim@uoanbar.edu.iq				
Title	Biotechnology 1				
Course Coordinator	First				
Course Objective	Learn about the basics of biotechnology and some of the important processes necessary to complete biological reactions				
Course Description	Study of organisms, the cells used in them, their nutritional needs, metabolic pathways, ways to make genetic improvements with the aim of increasing production, knowing the types of fermentation processes used, and addressing the production of citric acid				
Textbook	Zahra Al-Kaffaji, Biotechnology, 1990 Aswan Hamd-Allah Albayar and Nedhal Mohammed Salih, Scientific experiments in biotechnology 2012				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	50	30	10	10	100
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: قسم علوم الأغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د. فدوى وليد عبد القهار	الاسم				
<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>	البريد الالكتروني				
تصنيع الأغذية-1	اسم المادة				
د. انمار نزار	مقرر الفصل				
تهدف مادة تصنيع الأغذية الى إغناء معرفة الطلبة بالعمليات التصنيعية المختلفة التي تجرى على الاغذية وكيفية تنفيذها في مصانع الأغذية وبشكل علمي ومتسلسل لغرض حفظ الغذاء وتصنيع منتجات مختلفة. كما تهدف الى زيادة معرفة الطلبة بالتقنيات الحديثة التي أدخلت مؤخرا عالميا حيز التنفيذ في مصانع الأغذية المتطورة مثل تقنية النانو والتغليف الذكي والتغليف الفعال.	اهداف المادة				
تتضمن المادة 13 محاضرة علمية نظرية ومثلها عملية، يتخلل كل منها شرح وافٍ وايضاح لتقنية من تقنيات التصنيع الغذائي المقرر تدريسها ضمن هذا الفصل لترسيخ فهم الطلبة. ويوجد امتحانين لغرض تحديد درجة السعي الفصلي.	التفاصيل الاساسية للمادة				
حسن، عبد علي مهدي والحكيم، صادق حسن. 1985. تصنيع الأغذية – الجزء الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة بغداد.	الكتب المنهجية				
- الشيباني، علي محمد حسين. 1989. تصنيع الأغذية- القسم الأول. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل. - مصادر عديدة من الانترنت	المصادر الخارجية				
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
لا يوجد					معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



**University:** University of Anbar

**College:** College of Agriculture

**Department:** Department of Food Science

**Stage:** 4<sup>th</sup> stage

**Lecturer name:** Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar

**Qualification:** Ph.D.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar				
E-mail	<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>				
Title	Food Technology-1				
Course Coordinator	Dr. Anmar Nizar				
Course Objective	The food Technology course aims to enrich students' knowledge of the various manufacturing processes that take place on foods and how to implement them in food factories in a scientific and sequential manner in order to preserve and manufacture different food products. It also aims to increase students' knowledge of modern technologies that have recently been implemented globally in advanced food factories, such as nanotechnology, smart packaging, and effective packaging.				
Course Description	The course includes 13 theoretical and practical scientific lectures, each of which includes a comprehensive explanation and clarification of one of the food manufacturing techniques taught within this semester to consolidate students' understanding. There are two exams for the purpose of determining the semester grade.				
Textbook	Hassan, Abdul Ali Mahdi and Al-Hakim, Sadiq Hassan. 1985. Food Processing - Part One. Ministry of Higher Education and Scientific Research - University of Baghdad.				
Supplementary references	- Al-Shaibani, Ali Muhammad Hussein. 1989. Food Processing - Section One. Ministry of Higher Education and Scientific Research. University of Al Mosul. - Many sources from the Internet				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Non				



Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



**University:** University of Anbar  
**College:** College of Agriculture  
**Department:** Department of Food Science  
**Stage:** 4<sup>th</sup> stage  
**Lecturer name:** Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar  
**Qualification:** Ph.D.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar				
E-mail	<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>				
Title	Food Technology-2				
Course Coordinator	Dr. Ammar Adil				
Course Objective	The food Technology course aims to enrich students' knowledge of the various manufacturing processes that take place on foods and how to implement them in food factories in a scientific and sequential manner in order to preserve and manufacture different food products. It also aims to increase students' knowledge of modern technologies that have recently been implemented globally in advanced food factories, such as nanotechnology, smart packaging, and effective packaging.				
Course Description	The course includes 13 theoretical and practical scientific lectures, each of which includes a comprehensive explanation and clarification of one of the food manufacturing techniques taught within this semester to consolidate students' understanding. There are two exams for the purpose of determining the semester grade.				
Textbook	Hassan, Abdul Ali Mahdi and Al-Hakim, Sadiq Hassan. 1985. Food Processing - Part Two. Ministry of Higher Education and Scientific Research - University of Baghdad.				
Supplementary references	- Al-Shaibani, Ali Muhammad Hussein. 1989. Food Processing - Section Two. Ministry of Higher Education and Scientific Research. University of Al Mosul. - Many sources from the Internet				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Non				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: قسم علوم الأغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

الاسم	د. فدوى وليد عبد القهار										
البريد الالكتروني	<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>										
اسم المادة	تصنيع الأغذية-2										
مقرر الفصل	د. عمار عادل										
اهداف المادة	تهدف مادة تصنيع الأغذية الى إغناء معرفة الطلبة بالعمليات التصنيعية المختلفة التي تجرى على الاغذية وكيفية تنفيذها في مصانع الأغذية وبشكل علمي ومتسلسل لغرض حفظ الغذاء وتصنيع منتجات مختلفة. كما تهدف الى زيادة معرفة الطلبة بالتقنيات الحديثة التي أدخلت مؤخرا عالميا حيز التنفيذ في مصانع الأغذية المتطورة مثل تقنية النانو والتغليف الذكي والتغليف الفعال.										
التفاصيل الاساسية للمادة	تتضمن المادة 13 محاضرة علمية نظرية ومثلها عملية، يتخلل كل منها شرح وافٍ وايضاح لتقنية من تقنيات التصنيع الغذائي المقرر تدريسها ضمن هذا الفصل لترسيخ فهم الطلبة. ويوجد امتحانين لغرض تحديد درجة السعي الفصلي.										
الكتب المنهجية	حسن، عبد علي مهدي والحكيم، صادق حسن. 1985. تصنيع الأغذية – الجزء الثاني. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي- جامعة بغداد.										
المصادر الخارجية	- الشيباني، علي محمد حسين. 1989. تصنيع الأغذية- القسم الثاني. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل. - مصادر عديدة من الانترنت										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	لا يوجد										

طرائق التعليم والتعلم :  
تكليف الطلاب بأجراء البحوث والتقارير والذهاب الى المكتبة وجمع المصادر حول  
الموضوع .

أما طرائق التقييم فهي :

- 1- اختبارات يومية وشهرية من خلال اسئلة حول موضوع المادة .
- 2- درجات حول مشاركة الطلبة بالحوث والتقارير العلمية .
- 3- مناقشة البحوث والتقارير والقائها واعطاء درجة عليها

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الأغذية

المرحلة: الرابعة

اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين

اللقب العلمي: أستاذ

المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة تطبيقات في تغذية الانسان

اسم	علي أمين ياسين										
البريد الالكتروني	Ag.ali.ameen@uoanbar.edu.iq										
اسم المادة	تطبيقات في تغذية الانسان										
مقرر الفصل (الأول/ الثاني)	الفصل الربيعي										
اهداف المادة	تعريف الطلبة بتطبيقات في تغذية الانسان										
التفاصيل الاساسية للمادة	<p>- إعداد وتخريج كوادر علمية متخصصة في علوم وتقنيات الاغذية من حملة البكالوريوس</p> <p>- التعاون مع المؤسسات العلمية والبحثية المختصة في علوم الاغذية</p> <p>- المساهمة مع بقية الأقسام العلمية في الكلية لدعم وتطوير الكلية و الجامعة</p> <p>- المنشآت الإنتاجية ذات العلاقة بسلامة الغذاء</p> <p>- القيام بمختلف الأبحاث العلمية وخاصة التطبيقية والمشاركة في المؤتمرات والندوات الوطنية والعالمية</p> <p>ب- المهارات الخاصة بالموضوع</p> <p>- التطبيقات الكيماوية والحيوية للأغذية والمشاكل التي تواجهها ووسائل علاجها</p> <p>- كيفية وضع جدول للفئات والاحتياجات اليومية لكل فئة واهمية كل عنصر غذائي</p> <p>- طرق تقييم الحالة التغذوية للمجمعات</p> <p>- تأثير التجفيف والتجميد والتبريد والتخليل والتعليق على القيمة الغذائية للأغذية</p>										
الكتب المنهجية	تغذية الإنسان / د فاروق النوري لامعة جمال طالباني تغذية الإنسان/ د. عبد الله محمد ذنون الزهيري										
المصادر الخارجية	متابعة الكتب والنشرات والبحوث التي تصدر عن دور النشر العلمية الرصينة										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	مهارات التفكير 1- طرح الاسئلة الاستنتاجية على الطلبة . 2- ايجاد الحلول للمشاكل والمعوقات التي تواجهه الطلبة في الجزء العملي من المادة . 3- تمكين الطلبة من اجراء اكبر قدر ممكن من التجارب . 4- تمكين الطلبة من اجراء اختبارات للأغذية الموجودة في الاسواق المحلية .										

and participating in national and international conferences and seminars

**B- Subject-specific skills**

- Chemical and biological applications of foods, the problems they face, and means of treating them
- How to set a table for the categories, the daily needs for each category, and the importance of each nutritional element
- .Methods for assessing the nutritional status of communities
  - 1- - The effect of drying, freezing, cooling, pickling and salting on the nutritional value of foods
  - 2- Asking students inferential questions.
  - 3- Finding solutions to the problems and obstacles that students face in the practical part of the subject
  - 4- Enabling students to conduct as many experiments as possible.
  - 5- Enabling students to conduct tests on foods found in local markets.

**Teaching and learning methods:**

Assigning students to conduct research and reports, go to the library, and collect sources on the topic.

**The evaluation methods are:**

- 1- Daily and monthly tests through questions on the subject of the subject.
- 2- Grades for students' participation in research and scientific reports.
- 3- Discussing research and reports, presenting them, and giving a grade for them

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Department of Food Sciences

Stage: Fourth

Lecturer name: Ali Ameen Yaseen

Qualification: Ph. D.

## Syllabus Implementation Plan for Applications in Human Nutrition

Tutor's Name	Ali Ameen Yaseen				
E-mail	ag. ali.ameen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Applications in Human Nutrition				
Semester (First/Second)	Fourth Stage\ Second Semester				
Course Objective	Introducing students to applications in human nutrition				
Course Description	<ul style="list-style-type: none"><li>-Training students on how to use information sources to maintain and develop their basic information.</li><li>-Developing the student's method of transferring information to the work environment.</li><li>-Training the student to conduct scientific research to solve problems at work and develop production methods.</li><li>-Determine appropriate work standards</li><li>-Developing the spirit of cooperation and teamwork as one team</li></ul>				
Textbook	Human Nutrition / Dr. Farouk Al-Nouri, Lamea Jamal Talabani Human Nutrition/Dr. Abdullah Muhammad Thanoun Al-Zuhairi				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparing and graduating scientific cadres specialized in food science and technology who hold a bachelor's degree</li><li>-Cooperation with scientific and research institutions specialized in food science</li><li>- .Contributing with the rest of the scientific departments in the college to support and develop the college and the university</li><li>-Production facilities related to food safety</li><li>-Conducting various scientific research, especially applied research,</li></ul>				

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: ساري علي حسين  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراة

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

ساري علي حسين					الاسم
sahuseen@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
تحليل الاغذية					اسم المادة
الفصل الخريفي المرحلة الرابعة					مقرر الفصل
يعد تحليل الأغذية مجالاً بحثياً متنوعاً ومتعدد التخصصات وله تأثير صحي واجتماعي واقتصادي. ويهدف إلى توصيف المنتجات الغذائية من حيث التركيب الكيميائي وإمكانية التتبع والسلامة والجودة والإدراك الحسي والقيمة الغذائية					اهداف المادة
تحليل الغذائي يُقصد به عملية تحديد المحتوى الغذائي للأغذية والمنتجات الغذائية. ويمكن تنفيذ هذه العملية من خلال مجموعة متنوعة من الأساليب المعتمدة					التفاصيل الاساسية للمادة
كتاب تحليل الاغذية المنهجي					الكتب المنهجية
					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
5%	5%	5%	35%	50%	
					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food analyses  
Stage: The fourth  
Lecturer name: Teacher  
Qualification: Ph.D

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Sari Ali Hussein				
E-mail	sahuseen@uoanbar.edu.iq				
Title	Food manufacturing				
Course Coordinator	Spring semester, fourth stage				
Course Objective	Food analysis is a diverse and multidisciplinary field of research with health, social and economic impact. It aims to characterize food products in terms of chemical composition, traceability, safety, quality, .".sensory perception and nutritional value				
Course Description	Nutrition analysis is the process of determining the nutritional content of foods and food products. This process can be carried out through a .variety of approved methods				
Textbook					
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	%50	%35	%5	%5	%5
General Notes					



Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



**University:** University of Anbar  
**College:** Agriculture  
**Department:** Food analyses  
**Stage:** The fourth  
**Lecturer name:** Teacher  
**Qualification:** Ph.D

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Sari Ali Hussein				
E-mail	sahuseen@uoanbar.edu.iq				
Title	Food manufacturing				
Course Coordinator	Spring semester, fourth stage				
Course Objective	Food analysis is a diverse and multidisciplinary field of research with health, social and economic impact. It aims to characterize food products in terms of chemical composition, traceability, safety, quality, .".sensory perception and nutritional value				
Course Description	Nutrition analysis is the process of determining the nutritional content of foods and food products. This process can be carried out through a .variety of approved methods				
Textbook					
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	%50	%35	%5	%5	%5
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي  
Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: ساري علي حسين  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراة

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

اسم	ساري علي حسين										
البريد الالكتروني	sahuseen@uoanbar.edu.iq										
اسم المادة	تحليل الاغذية										
مقرر الفصل	الفصل الخريفي المرحلة الرابعة										
اهداف المادة	يعد تحليل الاغذية مجالاً بحثياً متنوعاً ومتعدد التخصصات وله تأثير صحي واجتماعي واقتصادي. ويهدف إلى توصيف المنتجات الغذائية من حيث التركيب الكيميائي وإمكانية التتبع والسلامة والجودة والإدراك الحسي والقيمة الغذائية										
التفاصيل الأساسية للمادة	تحليل الغذائي يُقصد به عملية تحديد المحتوى الغذائي للأغذية والمنتجات الغذائية. ويمكن تنفيذ هذه العملية من خلال مجموعة متنوعة من الأساليب المعتمدة										
الكتب المنهجية	كتاب تحليل الاغذية المنهجي										
المصادر الخارجية											
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>50%</td><td>35%</td><td>5%</td><td>5%</td><td>5%</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	50%	35%	5%	5%	5%
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
50%	35%	5%	5%	5%							
معلومات اضافية											

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: ناهض عكلة عبد القهار  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

الاسم	أ.م.د. ناهض عكلة عبد القهار										
البريد الالكتروني	<a href="mailto:ag.nahed.oqla@uoanbar.edu.iq">ag.nahed.oqla@uoanbar.edu.iq</a>										
اسم المادة	كيمياء الالبان										
مقرر الفصل	الربيعي										
اهداف المادة	تعريف الطلبة بكيمياء الالبان										
التفاصيل الاساسية للمادة	- اعداد و تخريج كوادر علمية متخصصة في مجال الالبان من حملة البكالوريوس - التعاون مع المؤسسات العلمية و البحثية المختصة في علوم الاغذية - المساهمة مع بقية الاقسام العلمية لدعم و تطوير الكلية و الجامعة										
الكتب المنهجية	كيمياء الالبان / أ. د. عامر صالح										
المصادر الخارجية	متابعة النشرات و البحوث التي تصدر عن دور النشر العلمية الرصينة										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1- إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2- إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية. 3- كتابة التقارير بعد انتهاء فترة التقديم لتحديد مدى قدرة الطلاب على تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول لها										

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



**University:** University of Anbar  
**College:** Agriculture  
**Department:** Food Sciences  
**Stage:** Third  
**Lecturer name:** Nahidh Oqla  
Abdulqahar  
**.Qualification:** Assist. Prof. Dr.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Assist. Prof. Dr. Nahidh Oqla Abdulqahar				
E-mail	ag.nahed.oqla@uoanbar.edu.iq				
Title	Dairy chemistry				
Semester	spring				
Course Objective	Introducing students to dairy chemistry				
Course Description	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparing and graduating scientific cadres specialized in the field of dairy products who hold bachelor's degrees</li> <li>- Cooperation with scientific and research institutions specialized in food science</li> <li>- Contributing with the rest of the scientific departments to support and develop the college and university</li> </ul>				
Textbook	Dairy Chemistry / Prof. Dr. Amer Saleh				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<p>Evaluation methods</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject.</li> <li>2-Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.</li> <li>3-Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions</li> </ol>				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: انمارنزارحسن  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية لمادة أحياء جزئي

انمارنزار حسن	الاسم				
ag.anmar.nizar @uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني				
مسارات ابيضية	اسم المادة				
المرحلة الثالثة / الفصل الأول	مقرر الفصل (الاول/الثاني)				
تعريف الطالب على التفاعلات الكيميائية داخل خلايا جسم الانسان وتأثير الغذاء ومسارات التفاعل التي يدخلها الغذاء من الهضم الى البناء وبالعكس	اهداف المادة				
1- مدخل الى المسارات الايضية 2- هضم الكربوهيدرات تحلل الكلوكوز ودوره كريس. 3- بناء الكلايكوجين وتحلله. 4- هضم الدهون وانتاج طاقه . 5- هضم البروتينات.	التفاصيل الاساسية للمادة				
الهندسة الوراثية / د. غالب البكري	الكتب المنهجية				
متابعة الكتب الحديثة و الابحاث والدوريات التي تصدر من دور النشر العلمية الرصينة	المصادر الخارجية				
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	تقديرات الفصل
20	20	5	5	50	
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل:					
1- إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2- إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية. 3- كتابة التقارير بعد انتهاء فترة التقديم لتحديد مدى قدرة الطلاب على تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول لها					

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Department of Food Sciences

Stage: The third stage

Lecturer name: Anmar Nazar Hasan

Qualification: tech. – Ph. D.

## Syllabus Implementation Plan for Food Microbiology

Tutor's Name	Anmar Nazar Hasan				
E-mail	ag.anmar.nizar @uoanbar.edu.iq				
Course Title	Metabolic Pathways				
Semester (First/Second)	The third stage / First course				
Course Objective	Introducing the student to the chemical reactions within the cells of the human body, the effect of food, and the reaction pathways that lunch takes from digestion to construction and vice versa				
Course Description	1- Introduction to metabolic pathways 2- Carbohydrate digestion: glucose lysis and the Krebs cycle. 3- Glycogen synthesis and degradation. 4- Digesting fats and producing energy. 5- Digestion of proteins.				
Textbook	Biochemistry :- Dr. Ali Al Dawdy				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses. 3- Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: انمارنزارحسن  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية لمادة أحياء جزئي

انمارنزار حسن	الاسم				
ag.anmar.nizar @uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني				
أحياء الجزئي	اسم المادة				
المرحلة الثالثة / الفصل الأول	مقرر الفصل (الاول/الثاني)				
تعريف الطالب على اهم الاحياء الجزئي ومكونات الخلية الحيه وتركيبها وطرق انقسامها واهميه كل عضيه وطريقه انتقال الصفات الوراثية .	اهداف المادة				
1- مدخل الى علم الاحياء الجزئي 2- التعريف بالخلايا الحية وطرق انقسامها . 3- اهمية الماده الوراثية وطرق تضاعفها . 4- الطفرات الوراثية. 5- لمح من الهندسة الوراثية.	التفاصيل الاساسية للمادة				
أحياء الجزئي / د. حيدر زيدان وآخرون	الكتب المنهجية				
متابعة الكتب الحديثة و الابحاث والدوريات التي تصدر من دور النشر العلمية الرصينة	المصادر الخارجية				
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل:					معلومات اضافية
1- إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة.					
2- إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية.					
3- كتابة التقارير بعد انتهاء فترة التقديم لتحديد مدى قدرة الطلاب على تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول لها					

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Department of Food Sciences

Stage: The third stage

Lecturer name: Anmar Nazar Hasan

Qualification: tech. – Ph. D.

## Syllabus Implementation Plan for Food Microbiology

Tutor's Name	Anmar Nazar Hasan				
E-mail	ag.anmar.nizar @uoanbar.edu.iq				
Course Title	molecular biology				
Semester (First/Second)	The third stage / First course				
Course Objective	Introducing the student to the most important molecular biology, the components of the living cell, its structure, methods of division, the importance of each organelle, and the method of transmission of genetic characteristics.				
Course Description	1-Introduction to molecular biology 2- Introducing living cells and their division methods. 3- The importance of genetic material and methods of its multiplication. 4- Genetic mutations. 5- A glimpse of genetic engineering.				
Textbook	Molecular biology / Dr. Haider Zidane and others				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses. 3- Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions				



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: انمارنزارحسن  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية لمادة أحياء جزيئي

انمارنزار حسن					الاسم
ag.anmar.nizar @uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
هندسة وراثية					اسم المادة
المرحلة الثالثة / الفصل الأول					مقرر الفصل (الأول/الثاني)
تعريف الطالب على الهندسة الوراثية و الاليات والتقانات المتبعة في هذا المجال واهميته في مختلف مجالات الحياة .					اهداف المادة
1- مدخل الى علم الهندسة الوراثية 2- التعريف الانزيمات القاطعة واللاحمة وناقل الكلونه . 3- اهمية كلونه اللجين وطرق عملها . 4- طريقة انشاء بنوك الجينات . 5- التقنيات الحديثة في المجال .					التفاصيل الاساسية للمادة
الهندسة الوراثية / د. غالب البكري					الكتب المنهجية
متابعة الكتب الحديثة و الابحاث والدوريات التي تصدر من دور النشر العلمية الرصينة					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1- إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2- إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية. 3- كتابة التقارير بعد انتهاء فترة التقديم لتحديد مدى قدرة الطلاب على تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول لها					معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar

College: Agriculture

Department: Department of Food Sciences

Stage: The third stage

Lecturer name: Anmar Nazar Hasan

Qualification: tech. – Ph. D.

## Syllabus Implementation Plan for Food Microbiology

Tutor's Name	Anmar Nazar Hasan				
E-mail	ag.anmar.nizar @uoanbar.edu.iq				
Course Title	Genetic Engineering				
Semester (First/Second)	The third stage / First course				
Course Objective	Introducing the student to genetic engineering, the mechanisms and technologies used in this field, and its importance in various areas of life.				
Course Description	1-Introduction to genetic engineering 2- Definition of restriction enzymes, ligase enzymes, and cloning vectors. 3- The importance of cloning and how it works. 4- How to create gene banks. 5- Modern technologies in the field.				
Textbook	Genetic engineering / Dr. Ghalib Al-Bakri				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods 1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. 2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses. 3- Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي  
Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: محمد عبد حمد  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

محمد عبد حمد

الاسم

mamorgab@uoanbar.edu.iq

البريد الالكتروني

كيمياء الاغذية

اسم المادة

كيمياء الأغذية- المرحلة الثالثة

مقرر الفصل

تعليم الطلاب تركيب الماء الكيميائي وخواصة وخواص الغرويات والتركيب الكيميائي للمكونات الاساسية للغذاء والتفاعلات البنية وكيفية السيطرة عليها والمواد الحافظة والمضافات الغذائية

اهداف المادة

الماء- الغرويات - الكاربوهيدرات - الاصماغ-الدهون- البروتينات -تفاعلات الاسمرار الانزيمية وغير الانزيمية- النكهة والطعوم- الصبغات الطبيعية-المواد المضادة للاكسدة

التفاصيل الاساسية للمادة

كتاب كيمياء الاغذية

الكتب المنهجية

الشبكة الدولية للمعلومات

المصادر الخارجية

الامتحان النهائي

المشروع

الامتحانات اليومية

المختبر

الفصل الدراسي

تقديرات الفصل

%50

%5

%5

%20

%20

معلومات اضافية

Republic of Iraq

The Ministry Of Higher Education

& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحوث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

University: University of Anbar

College: agriculture

Department: Department of food sciences

Stage: 3

Lecturer name: Mohammed Abd Hemed

Qualification: doctoral

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Mohammed Abd Hemed				
E-mail	<b>mamorgab@uoanbar.edu.iq</b>				
Title	Food chemistry				
Course Coordinator	Food chemistry-stage3				
Course Objective	Teach students the chemical composition of water, the properties of colloids, and the chemical composition of the basic components of food Structural reactions and how to control them				
Course Description	Water - colloids - carbohydrates - glues - fats - proteins - enzymatic and non-enzymatic browning reactions - flavors and tastes - natural dyes - antioxidants				
Textbook	Food chemistry book				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	%20	%20	%5	%5	%50
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين  
اللقب العلمي: أستاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية لمادة أحياء مجهرية الأغذية

اسم	علي أمين ياسين										
البريد الالكتروني	ag.ali.ameen@uoanbar.edu.iq										
اسم المادة	أحياء الأغذية المجهرية										
مقرر الفصل (الأول/الثاني)	المرحلة الثالثة / الفصل الأول										
اهداف المادة	تعريف الطالب على اهم الاحياء المجهرية التي يمكن ان تتواجد بالحليب ومنتجاته والتي قد تؤدي الى التلف فضلا عن الاحياء المجهرية المستخدمة في تصنيع منتجات الالبان.										
التفاصيل الاساسية للمادة	1- مدخل الى علم الاحياء المجهرية للأغذية 2- التعريف بمجاميع البكتريا الهامة في الاغذية. 3- مصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية واساليب السيطرة عليها 4- الامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء . 5- الاحياء المجهرية للفواكه والخضر والعصائر 6- فساد الفاكه والخضر بالاحياء المجهرية Spoilage of vegetable and fruits.										
الكتب المنهجية	أحياء الأغذية المجهرية / د. خلف صوفي الدليمي										
المصادر الخارجية	متابعة الكتب الحديثة و الابحاث والدوريات التي تصدر من دور النشر العلمية الرصينة										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1- إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2- إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية. 3- كتابة التقارير بعد انتهاء فترة التقديم لتحديد مدى قدرة الطلاب على تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول لها										



## Syllabus Implementation Plan for Food Microbiology

Tutor's Name	Ali Ameen Yaseen				
E-mail	ag. ali.ameen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Food Microbiology				
Semester (First/Second)	The third stage / First course				
Course Objective	Introducing the student to the most important microorganisms that can be present in milk and its products, which may lead to spoilage, as well as the microorganisms used in the manufacture of dairy products.				
Course Description	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Introduction to food microbiology.</li> <li>2- Introducing the important bacterial groups in foods.</li> <li>3- Sources of food contamination with microorganisms and methods of controlling them</li> <li>4- Food-borne diseases.</li> <li>5- Microbiology of fruits, vegetables and juices</li> <li>6- Spoilage of vegetables and fruits</li> </ol>				
Textbook	Food Microbiology , Dr. Khalaf Soofi Al-Delaimy				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<p>Evaluation methods</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject.</li> <li>2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.</li> <li>3- Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions</li> </ol>				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الأغذية

المرحلة: الثالثة

اسم المحاضر الثلاثي: علي أمين ياسين

اللقب العلمي: أستاذ

المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة أحياء مجهرية الألبان

اسم	علي أمين ياسين										
البريد الالكتروني	ag. ali.ameen@uoanbar.edu.iq										
اسم المادة	أحياء مجهرية الألبان										
مقرر الفصل	المرحلة الثالثة - الفصل الربيعي										
اهداف المادة	تعريف الطالب على اهم الاحياء المجهرية التي يمكن ان تتواجد بالحليب ومنتجاته والتي قد تؤدي الى التلف فضلا عن الاحياء المجهرية المستخدمة في تصنيع منتجات الالبان.										
التفاصيل الاساسية للمادة	1- مصادر تلوث الحليب بالميكروبات . 2- طرق السيطرة على ميكروبات الحليب . 3- ميكروبيولوجي حليب السوق . 4- ميكروبيولوجي الالبان المتخمرة والعلاجية . 5- منتجات الالبان كمصدر للأمراض الغذائية .										
الكتب المنهجية	أحياء مجهرية الألبان - روبنسون - 1992										
المصادر الخارجية	متابعة الكتب و لأبحاث والدوريات الحديثة التي تصدر من دور النشر الرصينة										
تقديرات الفصل	<table border="1"><thead><tr><th>الفصل الدراسي</th><th>المختبر</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المشروع</th><th>الامتحان النهائي</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>20</td><td>5</td><td>5</td><td>50</td></tr></tbody></table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	20	20	5	5	50
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
20	20	5	5	50							
معلومات اضافية	طرائق التقييم المعتدة في الدرس: 1- اجراء اختبارات خلال فترة التطبيق وتوجيه اسئلة للطلبة لمعرفة مدى استيعابهم للموضوع . 2- اجراء مناقشة للبحوث في نهاية الفصل الدراسي لمعرفة خيارات الطلبة في المقررات الدراسية . 3- كتابة التقارير بعد الانتهاء من فترة التطبيق لمعرفة مدى تمكن الطلبة من تشخيص المشكلات وكيفية ايجاد الحلول .										

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Department of Food Sciences  
Stage: third stage  
Lecturer name: Ali Ameen Yaseen  
Qualification: Ph. D.

## Form for completing the teaching plan for the subject Dairy Microbiology

Tutor's Name	Ali Ameen Yaseen				
E-mail	ag. ali.ameen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Dairy Microbiology				
Semester (First/Second)	The third stage - Second				
Course Objective	Introducing the student to the most important microorganisms that can be present in milk and its products, which may lead to spoilage, as well as the microorganisms used in the manufacture of dairy products.				
Course Description	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Identify the types of organisms directly related to food processing or spoilage.</li> <li>2- Guidance for students and workers in microbiology laboratories</li> <li>3- Some tools and equipment that must be available in the microbiology laboratory</li> <li>4- Methods of taking food samples for microbial examination</li> <li>5- Preparing samples for microbial examination</li> <li>6- Estimating the bacterial number and including</li> <li>7- Plat Count</li> <li>8- Most Probable Number (MPN)</li> <li>9- Direct Microscopic Count (DMC)</li> <li>10- Manufacture of sauerkraut pickles using microorganisms.</li> </ol> Microbiology in canned foods and physical and microbial tests for canned foods.				
Textbook	Dairy microorganisms, Robinson.1992				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Evaluation methods Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject. Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses. Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions				



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: سعد ابراهيم يوسف  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف	الاسم
Ag.saad.ibrahim@uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني
تكنولوجيا تصنيع الحبوب/2 الخبز والمعجنات	اسم المادة
الثاني	مقرر الفصل
تعليم الطلبة على اهم التقنيات المتبعة في انتاج العجان والمخبوزات وطرق تحضيرها من مرحلة الطحين الى ان يدخل المنتج خط التسويق وعمليات الحفظ والتخزين	اهداف المادة
تصنيع الانواع المختلفة للخبز والمعجنات مثل الكيك والكعك والبسكويت بالاضافة الى حبوب الافطار والمعكرونة وغيرها من المنتجات	التفاصيل الاساسية للمادة
تصنيع الخبز والمعجنات ا.د. امجد بوياسولاقا	الكتب المنهجية
العديد من البحوث العلمية الحديثة والدوريات والمجلات	المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	تقديرات الفصل
المشروع	
الامتحانات اليومية	
المختبر	
الفصل الدراسي	
100%	10
10	30
50	
	معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: Third  
Lecturer name: Saad I. Yousif  
Qualification: Prof. Assist. Dr.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Prof. Assist. Dr. Saad Ibrahim Yousif				
E-mail	Ag.saad.ibrahim@uoanbar.edu.iq				
Title	Cereal technology2- Bread and pastries				
Course Coordinator	Second				
Course Objective	Teaching students the most important techniques used in producing dough and baked goods and methods of preparing them from the flour stage until the product enters the marketing line and the preservation and storage processes.				
Course Description	Manufacturing various types of bread and pastries, such as cakes, cupcakes, and biscuits, in addition to breakfast cereals, pasta, and other products.				
Textbook	Manufacture of bread and pastries				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	50	30	10	10	100%
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي

Ministry of Higher Education & Scientific Research

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: سعد ابراهيم يوسف  
اللقب العلمي: استاذ مساعد  
المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

أ.م.د. سعد ابراهيم يوسف	الاسم			
Ag.saad.ibrahim@uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني			
تكنولوجيا تصنيع الحبوب 1	اسم المادة			
الاول	مقرر الفصل			
تعليم الطلبة الاسس العلمية المتبعة في تصنيع الحبوب واهم التقنيات الخاصة بتصنيع الحبوب وخصوصا المنتجة ضمن المساحة الجغرافية لبلدنا الحبيب العراق	اهداف المادة			
تصنيع حبوب القمح والشعير والارز بالاضافة الى تدريج الحبوب وخرنها والعلميات الاساسية اللازمة مثل تنظيف الحبوب	التفاصيل الاساسية للمادة			
تكنولوجيا تصنيع الحبوب ا.د. محمد عبد السعدي	الكتب المنهجية			
العديد من البحوث العلمية الحديثة والدوريات والمجلات	المصادر الخارجية			
الامتحان النهائي	تقديرات الفصل			
المشروع				
الامتحانات اليومية	معلومات اضافية			
المختبر				
الفصل الدراسي				
100%	10	10	30	50

Republic of Iraq  
The Ministry of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: Third  
Lecturer name: Saad I. Yousif  
Qualification: Prof. Assist. Dr.

## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	Prof. Assist. Dr. Saad Ibrahim Yousif				
E-mail	Ag.saad.ibrahim@uoanbar.edu.iq				
Title	Cereal technology1				
Course Coordinator	First				
Course Objective	Teaching students the scientific foundations used in grain manufacturing and the most important techniques for grain manufacturing, especially those produced within the geographic area of our beloved country, Iraq.				
Course Description	Manufacturing wheat, barley and rice grains, in addition to grading and storing the grains and the necessary basic operations such as cleaning the grains.				
Textbook	Cereal processing technology				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	50	30	10	10	100%
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: عمار عادل صالح  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية لمادة تكنولوجيا اللحوم

عمار عادل صالح	الاسم										
ag.ammr.adil@uoanbar.edu.iq	البريد الالكتروني										
تكنولوجيا اللحوم	اسم المادة										
المرحلة الرابعة/ الفصل الأول	مقرر الفصل (الاول/الثاني)										
التعريف بأهم مكونات اللحوم واجزاء الذبيحة المختلفة فضلا عن اهم الطرق المتبعة لطبخ وحفظ اللحوم بكافة انواعها	اهداف المادة										
1 أ- التعرف على القيمة الغذائية للحوم - طرق حفظ اللحوم ( تبريد وتجميد) - التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة - التعاون مع المؤسسات العلمية والإنتاجية في مختلف مجالات تصنيع اللحوم - اسباب التلف الميكروبي للحوم و الاستفادة من المخلفات الحيوانية - إقامة بعض الدورات التأهيلية والدورات العلمية ضمن التعليم المستمر للكلية لتطوير المنشآت الانتاجية ذات العلاقة بمعامل اللحوم	التفاصيل الاساسية للمادة										
علم وتكنولوجيا اللحوم ،د. ماجد بشير الأسود 2000	الكتب المنهجية										
متابعة الكتب الحديثة و الابحاث والدوريات التي تصدر من دور النشر العلمية الرصينة	المصادر الخارجية										
<table border="1"><thead><tr><th>الامتحان النهائي</th><th>المشروع</th><th>الامتحانات اليومية</th><th>المختبر</th><th>الفصل الدراسي</th></tr></thead><tbody><tr><td>50</td><td>5</td><td>5</td><td>20</td><td>20</td></tr></tbody></table>	الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	50	5	5	20	20	تقديرات الفصل
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي							
50	5	5	20	20							
يتم تقييم مدى استفادة الطلبة من الفصل الدراسي عبر العديد من الوسائل مثل: 1- إجراء اختبارات خلال فترة التقديم وطرح الأسئلة على الطلاب لمعرفة مدى فهمهم للمادة. 2- إجراء مناقشة بحثية في نهاية الفصل لمعرفة اختيارات الطلاب في المقررات الدراسية. 3- كتابة التقارير بعد انتهاء فترة التقديم لتحديد مدى قدرة الطلاب على تشخيص المشكلات وكيفية إيجاد الحلول لها	معلومات اضافية										



## Syllabus Implementation Plan for Meat technology

Tutor's Name	Ammar adil salih				
E-mail	ag.ammar.adil@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Meat technology				
Semester (First/Second)	Fourth stage / spring course				
Course Objective	Introducing the most important components of meat and the different parts of the carcass, as well as the most important methods used for cooking and preserving meat of all kinds				
Course Description	<p>Learning outcomes and methods of teaching, learning and assessment:</p> <p>a-A - Understand the nutritional value of meat</p> <p>Meat preservation methods (cooling and freezing)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chemical composition and physical composition of the carcass</li> </ul> <p>Cooperating with scientific and production institutions in various areas of meat processing</p> <p>Causes of microbial spoilage of meat and the use of animal waste</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Contribute with the rest of the scientific departments in the college to support and develop the college and the university</li> <li>- Holding some qualifying and scientific courses within the college's continuing education course to develop the production facilities for meat factories</li> </ul>				
Textbook	Meat science and technology, d. Majed Bashir Al Aswad 2000				
Secondary References	Following up on recent books, research, and periodicals issued by reputable scientific publishing houses				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	<p>Evaluation methods</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Conducting tests during the application period and asking questions to students to determine the extent of their understanding of the subject.</li> <li>2- Conduct a research discussion at the end of the semester to find out students' choices in courses.</li> <li>3- Writing reports after completing the application period to determine the extent to which students were able to diagnose problems and how to find solutions</li> </ol>				

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: قسم علوم الأغذية  
المرحلة: الثالثة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د. فدوى وليد عبد القهار					الاسم
<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>					البريد الالكتروني
تغذية الانسان					اسم المادة
د. أنمار نزار					مقرر الفصل
تهدف مادة تغذية الإنسان الى إغناء معرفة الطلبة بالمكونات الغذائية الكبرى والصغرى التي تتكون منها الأغذية بصورة عامة وتركيبها الكيميائي وأنواعها وتصنيفاتها وأدوارها التغذوية بالنسبة للإنسان. كما تهدف الى زيادة معرفة الطلبة بالاحتياجات الغذائية والمقررات الغذائية اليومية للإنسان تبعاً للعمر والجنس والحالة المرضية وكيفية الحصول عليها من مصادر متعددة وإيجاد البدائل الغذائية.					اهداف المادة
تتضمن المادة 13 محاضرة علمية نظرية، يتخلل كل منها شرح وافٍ لأحد مفردات المنهج المقرر تدريسها ضمن هذا الفصل لترسيخ فهم الطلبة. ويوجد امتحانين لغرض تحديد درجة السعي الفصلي ونشاطين لاصفية كمشروع يساهم في زيادة وعي الطلبة بعلم التغذية وعلاقته بالحياة اليومية للإنسان.					التفاصيل الاساسية للمادة
الزهيري، عبد الله محمد ذنون. 1992. تغذية أنسان. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. جامعة الموصل.					الكتب المنهجية
- Human Nutrition. Catherine Geissler, Hilary J. Powers. 2017. Oxford University press. U.K. - مصادر عديدة من الانترنت					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
لا يوجد					معلومات اضافية



## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	<b>Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar</b>				
E-mail	<b><u><a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a></u></b>				
Title	<b>Human Nutrition</b>				
Course Coordinator	<b>Dr. Anmar Nizar</b>				
Course Objective	The human nutrition course aims to enrich students' knowledge of the macro and micro nutritional components of food in general, their chemical composition, types, classifications, and nutritional roles for humans. It also aims to increase students' knowledge of nutritional needs and daily nutritional requirements for humans depending on age, gender, and medical condition, and how to obtain these requirements from multiple sources and find nutritional alternatives.				
Course Description	The subject includes 13 theoretical scientific lectures, each of which includes a comprehensive explanation of one of the curriculum items to be taught within this semester to consolidate students' understanding. There are two exams for the purpose of determining the semester grade and two extracurricular activities as a project that contributes to increasing students' awareness of the science of nutrition and its relationship to human daily life.				
Textbook	Al-Zuhairi, Abdullah Muhammad Thanoun. 1992. Human nutrition. Ministry of Higher Education and Scientific Research. University of Al Mosul.				
Supplementary references	- Human Nutrition. Catherine Geissler, Hilary J. Powers. 2017. Oxford University press. U.K. - Many references from the Internet				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Non				



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: كلية الزراعة  
اسم القسم: قسم علوم الأغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: د. فدوى وليد عبد  
القهار  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتوراه

## استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

د. فدوى وليد عبد القهار					الاسم
<a href="mailto:ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq">ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</a>					البريد الالكتروني
الكيمياء الحيوية					اسم المادة
د. عمار عادل					مقرر الفصل
يهدف مقرر الكيمياء الحيوية إلى إثراء معرفة الطلاب بالمكونات البيولوجية الكبرى والصغرى للخلايا وتصنيفها وتركيبها وتأثيرها على الخلايا المختلفة. ويهدف أيضاً إلى زيادة معرفة الطلاب بالطرق العملية لتحديد هذه المكونات وتحليل تقديرها.					اهداف المادة
تتضمن المادة 13 محاضرة علمية نظرية وعملية، تتضمن كل منها شرحاً شاملاً لإحدى مواد المنهج المقرر تدريسها خلال هذا الفصل الدراسي لتعزيز فهم الطلاب. هناك اختباران لغرض تحديد الفصل الدراسي.					التفاصيل الأساسية للمادة
لا يوجد					الكتب المنهجية
- - الأعرس، عبد المنعم. 2000. أساسيات الكيمياء الحيوية. المكتبة الأكاديمية. - - جون، دبليو بيلي. 2010. الكيمياء الحيوية الشاملة. - - العديد من المراجع من الإنترنت					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	5	5	20	20	
لا يوجد					معلومات اضافية



## Flow up of implementation celli pass play

Course Instructor	<b>Dr. Fadwa Waleed Abdulqahar</b>				
E-mail	<b><u>ag.fadwa.waleed@uoanbar.edu.iq</u></b>				
Title	<b>Biochemistry</b>				
Course Coordinator	<b>Dr. Amar Adil</b>				
Course Objective	The biochemistry course aims to enrich students' knowledge of the major and minor biological components of the cells, their classification, composition, and their impact to different cells. It also aims to increase students' knowledge of the practical methods for these components' determination and estimation analyses.				
Course Description	The subject includes 13 theoretical and practical scientific lectures, each of which includes a comprehensive explanation of one of the curriculum items to be taught within this semester to consolidate students' understanding. There are two exams for the purpose of determining the semester.				
Textbook	Non				
Supplementary references	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Al-Asar, Abdulmonim. 2000. Fundamentals of Biochemistry. Academic library.</li> <li>- JOHN, W. PELLEY. 2010. Comprehensive Biochemistry.</li> <li>- Many references from the Internet</li> </ul>				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	20	20	5	5	50
General Notes	Non				

اسم الجامعة: جامعة الانبار  
اسم الكلية: الزراعة  
اسم القسم: علوم الاغذية  
المرحلة: الثانية  
اسم المحاضر الثلاثي: بلال ياسين ظاهر  
اللقب العلمي: مدرس  
المؤهل العلمي: دكتورة

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة/ تطبيقات في الحاسوب4

م.د.بلال ياسين ظاهر					الاسم
ag.bilal.yaseen@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
تطبيقات في الحاسوب4					اسم المادة
الثاني					مقرر الفصل (الاول/الثاني)
القدرة على فهم اساسيات برنامج تطبيقات في البوربوينت وزيادة مهارات الطلاب في حل المسائل في مختلف المجالات، واستخدام الطلاب لبرنامج البوربوينت في عمل العروض التقديمية لبحوثهم وورش العمل وعرضها بواسطة عرض البيانات ال data show .					اهداف المادة
استخدام برنامج البوربوينت لعمل العروض التقديمية للطلاب وزيادة مهاراتهم من اجل عرض بحوثهم وورش عملهم بواسطة عرض البيانات ال data show .					التفاصيل الاساسية للمادة
Essentials of computers and library applications", Pro.Dr. Zaid Mohamed Abood, Pro.Dr. Gasan Hameed, vol.2, 2010					الكتب المنهجية
Microsoft Internet Lectures					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
50	-	10	40	الثاني	
هذه المادة تعطى للفصل الدراسي الثاني وتكون جميع الامتحانات بصورة عملية فقط.					معلومات اضافية

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: Food Science  
Stage: Second  
Lecturer name: Bilal Yaseen Taher  
Qualification: Doctorate

## Syllabus Implementation Plan/ Applications in Computer4

Tutor's Name	Dr. Bilal Yaseen Taher				
E-mail	ag.bilal.yaseen@uoanbar.edu.iq				
Course Title	Applications in Computer4				
Semester (First/Second)	Second				
Course Objective	Ability to understand the principle of PowerPoint program, Increasing the skills of students for using it to solve the problems, Ability the undergraduate students to use these skills in different fields, Ability the students to show their presentations of researches by data show.				
Course Description	Using these computer essentials and skills in different applications. Using the computer programs to do the presentations for your seminars and researches by data show.				
Textbook	Essentials of computers and library applications", Pro.Dr. Zaid Mohamed Abood, Pro.Dr. Gasan Hameed, vol.2, 2010				
Secondary References	Microsoft Internet Lectures				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	second	40	10	-	50
General Notes	This subject gives to the Second course and the all Examinations are in practical form only.				

Republic of Iraq  
The Ministry Of Higher Education  
& Scientific Research

بسم الله الرحمن الرحيم



University: University of Anbar  
College: Agriculture  
Department: FOOD SCIENCE  
Stage:; the second  
Lecturer name: mohammed k, sh  
Qualification: Ph.D

## Syllabus Implementation Plan /Arabic

Tutor's Name	Mohammed kareem shaker				
E-mail	ag.mohammed.kareem@uoanbar.edu.iq				
Course Title	<b>ARABIC</b>				
Semester (First/Second)	the SCEOND				
Course Objective	Introducing students to the Arabic language, its purposes, the meanings of words, structures, and common linguistic errors				
Course Description	Speech and its parts, common linguistic errors, punctuation marks, dā' and dā'. The number and the countable, the solar and lunar Lām, the bound Tā				
Textbook	<b>Lectures in the Arabic language</b>				
Secondary References	<b>Arabic language books</b>				
Course Assessments	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	60	/	40	/	100
General Notes					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: جامعة الانبار

اسم الكلية: الزراعة

اسم القسم: علوم الاغذية

المرحلة: الثانية

اسم المحاضر الثلاثي: محمد كريم شاكر

اللقب العلمي: مدرس

المؤهل العلمي: دكتوراه

### استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة / اللغة العربية

م.د محمد كريم شاكر					الاسم
ag.mohammed.kareem@uoanbar.edu.iq					البريد الالكتروني
اللغة العربية					اسم المادة
الثاني					مقرر الفصل (الاول/الثاني)
تعريف الطلبة باللغة العربية ومقاصدها ومعاني الالفاظ والتراكيب والاختفاء اللغوية الشائعة					اهداف المادة
الكلام واقسامه، الاختفاء اللغوية الشائعة، علامات الترقيم، الضاد والظاء. العدد والمعدود، اللام الشمسية والقمرية، التاء المربوطة					التفاصيل الاساسية للمادة
محاضرات في اللغة العربية					الكتب المنهجية
كتب اللغة العربية					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
١٠٠	/	٤٠	/	٦٠	
					معلومات اضافية