

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	English Language		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Practical ☐ Tutorial ☐ Seminar	
Module Code	UoB12345			
ECTS Credits	8			
SWL (hr/sem)	200			
Module Level	Gx11 1	Semester of Delivery		1
Administering Department	Type Dept. Code	College	Type College Code	
Module Leader	Mustafa Abdulkareem Mukheef		e-mail	mustafa.a@uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Asst. Lect.		Module Leader's Qualification	M.A.
Module Tutor	Name (if available)		e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	. 1 / 0 6 / 2 0 2 3		Version Number	1.0

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. To assist the learner to develop the language, literacy and numeracy skills related to English as a Foreign Language through the medium of the module themes and content. ٢. To enable the learner to communicate effectively and appropriately in real life situation. ٣. To facilitate the learner to read, interpret and comprehend a variety of materials using a range of media. ٤. To develop interest in and appreciation of English language and grammar. ٥. To develop and integrate the use of the four language skills i.e. Reading, Listening, Speaking and Writing. ٦. To revise and reinforce structure already learnt.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Learners will be able to: ١. Display awareness of some of the key features of the society and culture of the target country, to include greetings and other courtesies, food and drink, and the infrastructure of daily life. ٢. Use routine vocabulary, to include social and/or work-related terms and topics. ٣. Use the conventions of grammar and syntax to construct simple sentences and conversations. ٤. Exchange information in a range of personal, social and/or work related contexts, to include names, addresses, numbers, aspects of their background, immediate environment, and in matters of immediate need. ٥. Sustain conversations with others, to include greeting, taking leave and repairing a breakdown in communication by signaling non-understanding or asking for repetition, and making enquiries. ٦. Read everyday information and instructions, to include signs, notices, advertisements, articles, brochures, a telephone directory, a menu, operating instructions for a ticket vending machine, a public telephone, fax machines, websites, email, mobile communications. ٧. Write short, relatively simple pieces of text that are relevant to personal, social and/or work-related needs.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	This section provides suggestions for programme content but is not intended to be prescriptive. The programme module can be delivered through classroom based learning activities, group discussions, one-to-one tutorials, field trips, case studies, role play and other suitable activities, as appropriate. ▪ In this programme module the teacher/tutor will ensure that the learner pays particular attention to the conventions of grammar and syntax to construct simple sentences and conversations when

communicating in the English language.

- During delivery of this programme module the tutor should explore with learners the different styles of speaking and writing (formal, informal and slang) and when they are most appropriately used.
- Learners should be facilitated to use various reading strategies depending on which is most suitable for their task e.g. scanning, skimming and reading for detail.
- In as far as possible throughout this programme module the learner should be exposed to the different dialects/accents they may encounter in different situation.

Section 1 : Society and Culture

In this section, whenever possible, the learner should be given the opportunity to compare his/her society and culture with that in the target language. This will both aid understanding and reinforce learning.

The learner should be enabled to explore the key features of English and culture as indicated below:

➤ Greetings and Courtesies

Examples:

- Initiate and respond to a wide variety of greetings and courtesies (formal, informal and slang) to include colloquialisms, common to the area and country.
- List situations where an apology is required and identify and use methods of making an apology appropriate to the given situations.
- Explore small talk, discuss when small talk is acceptable, what subjects are appropriate for small talk, how to initiate small talk and how to understand when someone doesn't want to engage in small talk.
- Compare all of the above with norms in learners home country, identify similarities and differences.

➤ Repairing a breakdown in communication

Examples:

- Explore the different ways to seek clarification in a variety of situations (formal, informal and slang).
- Asking for clarification indicating words not understood in the exchange of information.
- Explore how to detail why something wasn't understood e.g. too much background noise, bad phone line or unknown word or phrase.

➤ Vocabulary related to food and drink

Examples:

- Explore the foodstuffs most commonly used in English e.g. types of meat, cuts of meat, vegetables, dairy products and drinks. Contrast these with the most common foodstuffs from the learners home country. Do we use different foodstuffs, words, measurements etc. Can foodstuffs commonly used in the learners home country be found in other countries?
- Explore with learners the particular foods/drink associated with holidays in e.g. Eid Al Adha, Easter, Christmas etc. What are the similarities/differences with the learners home country.
- Explore some common food allergies, food intolerances and dietary choices e.g. nut allergy, dairy intolerance and vegetarianism.

Section ۷: Everyday Communication

The learner should be enabled to gain competence in communicating in personal and social situations, to include:

➤ **Shopping (role plays or field trips)**

Examples:

- Ask and pay for items. Enquire if they are in stock, when they will be back in stock, can they be preordered etc.
 - Ask about size, quantity, quantity expressions (countable & uncountable nouns), colour and price.
 - Say something is unsuitable [too big/small/expensive (comparative & superlative)].
 - Make a complaint about something purchased both orally and in writing.
 - Give reasons for complaint, explore remedies, negotiate and accept/decline solution.
- **Facilitate the learner to order from a menu (role plays or field trips).**
- Language of requests (can/could)
 - Ask about ingredients e.g. to cover specific dietary requirements, is this dish suitable for vegetarians? Does this dish contain nuts?
 - Ask about portion size, ask for smaller portions of dishes.
 - Ask for dishes from the menu to be amended to suits your tastes, needs, could I have the roast dinner without the carrots, is it possible

to get no onions but extra chips etc.

- Return unsuitable dishes explaining why they are being returned, over cooked, too cold, not as ordered etc.

➤ **Facilitate the learner to exchange personal and social information both written and orally.**

Examples:

- Information about themselves and their families, to include their backgrounds and future plans (allows development of past, present and future and familiarises the learner with using a variety of tenses in one piece)
- Length of time (been/for/since/present perfect).
- Likes and dislikes (ed/ing adjectives, like + gerunds), facilitate the learner to express opinions and give reasons for these opinions.
- Describe their home and local area.

➤ **Listen and extract information from short informal audio pieces**

Examples:

- Radio extracts, conversations, role plays, TV programmes.

➤ **Read and extract information from a range of signs notices and maps.**

Examples:

- Information notices - notices of redirection, public health notices, public information notices, street map of towns, road maps.

➤ **Follow instructions on a range of automated machines**

Examples:

- Ticket vending machine, supermarket self-service, ATMs and information points.

➤ **Explore mobile phone communication.**

Example:

- Abbreviations used in text talk (hr/gr^ etc.)

➤ **Read and extract information from a telephone directory**

Examples:

- Find address, phone number, service list, catchment area and opening hours for a range of companies/services.

Section ३: Formal and work related communication

The learner should be enabled to gain competence in communicating in formal and work related situations to include:

- **Understand and use common workplace vocabulary for example the main roles/departments in an organization**
- **Fill in a variety of forms that are both familiar and unfamiliar to the learner.**

Examples:

- Job application, motor taxation form, census form, driving license application, passport form, medical card form.

- **Carry out a variety of role plays in formal situations.**

Examples:

- Making an enquiry in a government office, basic job interview, opening an account in a bank.

- **Read a selection of formal documents using various reading strategies to extract information.**

Examples:

- Letters from statutory bodies, bank correspondence, legal correspondence, tenancy letters.

- **Write a selection of formal letters, both in reply to correspondence received and correspondence initiated by the learner.**

Examples:

- Letter to a statutory body (e.g. health board, Department of Social Protection), job related task, complaint, CV, cover letter for job

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	- Focus on academic language, literacy and vocabulary. - Link background knowledge and culture to learning. - Increase comprehensible input and language output. - Promote classroom interaction.. - Stimulate higher-order thinking skills and use of learning strategies.
	application.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب ل ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	١٠٩	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٧
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٩١	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	٢٠٠		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٥٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٣, #٥ and #٧
	Assignments	٢	١٥٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٢, #٣ and #٦
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٤, #٦ and #٧
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٥
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Greetings and Farewells.
Week ٢	Your World/ Countries and Nationalities.
Week ٣	All about you/ Jobs/ Personal Information and Social Expressions.
Week ٤	Family and Friends/ Adjective+ Nouns
Week ٥	The Way I live/ Languages and Nationalities/ Numbers and Prices.
Week ٦	Every day/ The Present Time/ Days of the Week.
Week ٧	My Favourite/ Food / Drinks/ Sports/ Pronouns....
Week ٨	Where I live/ Rooms and Furniture/ Directions and Prepositions.
Week ٩	Times past/ Past tense/ Saying Years/ Irregular Verbs....
Week ١٠	We had a great time/ Questions and Negatives.
Week ١١	I can do that/ Requests and Offers/ Adverbs.
Week ١٢	Please and thank you/ Some and any/ Like and I would like.
Week ١٣	Weather and Forecast.
Week ١٤	Here and now/ Present continuous and Present simple.
Week ١٥	It's time to go/ Future plans/ Revision.

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	John and Liz Soarse, <i>New Headway Plus: Beginner</i> . Oxford: Oxford University Press, ٢٠١٤.	Yes
Recommended Texts	John and Liz Soarse, <i>New Headway Plus: Intermediate</i> . Oxford: Oxford University Press, ٢٠١٠.	No
Websites	https://learnenglish.britishcouncil.org/	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	اللغة العربية - Arabic language		Module Delivery	
Module Type			☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar	
Module Code				
ECTS Credits				
SWL (hr/sem)				
Module Level	١	Semester of Delivery		١
Administering Department	قسم صحة الغذاء والتغذية	College	كلية علوم الأغذية	
Module Leader	م.م. مروة محمد كاظم		e-mail	marwa@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	مدرس مساعد	Module Leader's Qualification	حاصلة على شهادة الماجستير في اللغة العربية، تخصص لغة.	
Module Tutor			e-mail	
Peer Reviewer Name			e-mail	
Scientific Committee Approval Date	٠١/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- أن ينشأ الطالب على حب اللغة العربية لغة القرآن الكريم. ٢- التعرف على مواطن الجمال في اللغة العربية وآدابها، ٣- أن يكتسب الطالب القدرة على دراسة فروع اللغة العربية. ٤- تعريف الطالب بالفاظ اللغة العربية الصحيحة وتراكيبها وأساليبها السليمة بطريقة مشوقة وجذابة. ٥- أن يستغل الطالب وقت فراغه بالقراءة والإطلاع والرجوع إلى المكتبة . ٦- تمكين الطالب من القراءة الصحيحة، وأن يكتسب القدرة على استعمال اللغة استعمالاً صحيحاً في الاتصال مع الآخرين؛ كالسرعة وجودة الإلقاء وحسن التعبير، وتعويد حسن الاستماع لما يسمع مما يبسر له أموره ويعينه على قضاء حوائجه. ٧- تنمية الذوق الأدبي لدى الطالب حتى يدرك النواحي الجمالية في أساليب الكلام ومعانيه وصوره. ٨- تعويد الطالب التعبيرات السليمة الواضحة عن أفكاره وما يقع تحت حواسه نطقاً وكتابة وحسن استخدام علامات الترقيم. ٩- تنمية قدرة ومهارة الطالب الإملائية والخطية بحيث يستطيع الكتابة الصحيحة من جميع النواحي. ١٠- إيقاظ وعي الطالب لإدراك شرف الكلمة وتوجيهه؛ للمحافظة على طهارتها ونقاها حتى لا تستعمل إلا في الخير. ١١- مساعدة الطالب على فهم التراكيب المعقدة والأساليب الغامضة وتمكين الطالب من التفكير بدقّة والبحث العقلي الدقيق. العمل على النهوض باللغة العربية والعمل على نشرها قدر المستطاع. ١٢- تعويد الطلاب على قواعد الحديث واحترام الرأي الآخر وكذلك التغلب على عامل الخجل.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	الأهداف السلوكية من تدريس اللغة العربية: ١- أن يعرّف الطالب الكلام ٢- أن يعدد الطالب أقسام الكلام ٣- أن يميز بين أقسام الكلام وعلامة كل قسم منه. ٤- أن يميز الطالب بين علامات الأعراب الأصلية والفرعية ٥- أن يعرّف الطالب المثني والجمع بنوعيه المذكر والمؤنث ٦- أن يقارن الطالب بين جمع المذكر السالم وجمع المؤنث السالم ٧- أن يتوصل الطالب الى التمييز بين الاسم النكرة والمعرفة. ٨- أن يصون الطالب لغته العربية من الأخطاء اللغوية الشائعة وذلك بتصويبها. ٩- أن يكون الطالب قادراً على كتابة الألفاظ اللغوية باملاء صحيح. ١٠- أن يتذوق الطالب نصوصاً شعرية من الأدب الإسلامي . ١١- أن يعرّف الطالب البلاغة وفنونها. ١٢- أن يطبق الطالب ما تعلمه من الفنون البلاغية وأساليبها.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	نموذج من المحاضرات المحاضرة الأولى: (أقسام الكلام في اللغة العربية) (ساعتان) تعريف الكلام: هو اللفظ المركب من كلمتين أو أكثر سواء أفاد معنى أم لم يفد، فمثال الكلم المفيد: “الإيمان جنة المسلم”، ومثال الكلام غير المفيد، قولنا: “إذا أتى القاضي” الكلم: هي لفظ للدلالة عن شيء محدد كالبيت أو المدرسة بالإضافة إلى أن الكلمة بمفردها ليست ذات معنى إلا عندما تأتي مع كلمة أو أكثر (١٠ دقائق) ينقسم الكلام في علم النحو إلى ثلاثة أقسام: (١٥ دقيقة) ١- الاسم: هو كل لفظ يسمى به إنسان، أو حيوان، أو نبات، أو جماد، أو أي شيء آخر، ولم يقترن بزمن. مثل: سواك - كتاب - يحيى، ويكون إما مرفوع أو منصوب أو مجرور ولا يكون مجزوماً ٢- الفعل: هو كل لفظ يدل على حصول حدث ما واقترن بزمن. مثل: قرأ - كتب - رمى، ويكون إما مرفوع أو منصوب أو مجزوم ولا يكون مجروراً ٣- الحرف: هو كل لفظ لا يظهر معناه كاملاً إلا مع غيره، مثل: أن - لم - لا النافية للجنس، حروف الجر.

*الاستعانة بالسيورة يعمل مخطط اقسام الكلام عليها للتوضيح.

علامات الاسم: (٢٠ دقيقة)

- يمكن تمييز الاسم من طريق مجموعة من الدلالات والعلامات التي تشير إلى الاسم وأهمها:
- ما يقبل حرف الجر: على سبيل المثال عندما نقول " ذهبت لزيارة أخي " فهنا تكون كلمة زيارة عبارة عن اسم
- ما يقبل إضافة " ال ": مثلاً الصداقة، الكتب والبيت
- وما يقبل التنوين: ويكون ذلك بالضم أو بالكسر أو بالفتح
- ما يقبل النداء: أي ما يقبل أداة النداء المستخدمة " يا " في بداية الكلمة على سبيل المثال يا احمد، يا أميرة وغير ذلك
- الإسناد: حيث يكون الاسم مستنداً على حدوث أو عدم حدوث شيء

ثانيًا الفعل: (٢٠ دقيقة)

الفعل هو أحد أهم أقسام الكلام باللغة العربية والذي يعبر عن قيام الشخص بأمر ما في وقت معين خلال زمن معين

- الفعل يختلف باختلاف نوعه وباختلاف زمن حدوثه حيث أنه ينقسم إلى مجموعة من الأقسام
- الفعل الماضي: هو فعل قد حدث وانتهى قبل أن يتفوه به الشخص المتحدث فهو في الزمن الماضي ولن يعود ليحدث مرة أخرى من جديد
- الفعل الماضي له العديد من العلامات التي تميزه عن الفعل المضارع وفعل الأمر حيث أن الفعل الماضي يمكن أن تدخل عليه تاء الفاعل أو تاء التأنيث الساكنة ،كان نقول: حَرَجْتُ هند من المنزل
- هذه تاء تأنيث ساكنة والفعل في هذه الجملة هو خرج وهند الفاعل أما إذا ذكرنا قول حَرَجْتُ من المنزل تكون هنا التاء التي تعبر عن الفاعل في محل رفع فاعل الفعل
- الفعل المضارع: هو الفعل الذي يحدث خلال الوقت الذي ذكر فيه أو حدوثه يقترب بالمستقبل، على سبيل المثال سنخرج من المنزل الآن

- فهذا الفعل يعبر عن أن حالة الخروج ستكون خلال هذا الوقت الحاضر ليست في وقت مضى.
- العلامات التي تميز الفعل المضارع هو إمكانية أن يدخل عليه أحد الأحرف الخاصة بالنصب أو الجزم أو يدخل عليه كذلك السين المعبرة عن المستقبل
- أهم الأمور التي تميز الفعل المضارع عن غيره هو أن هناك أحرف يطلق عليها حروف المضارعة يبدأ بها هذا الفعل في المضارع وهي (حرف النون، حرف التاء، حرف الياء و حرف الهمزة)
- فعل الأمر: وهو ما يعطي دلالة على المعنى المراد حدوثه مستقبلاً ويكون مبنياً على السكون في آخره، مثل: اقرأ، وأبرز علاماته هي ياء المخاطبة في آخره فيصبح: اقْرئي
- ثالثاً الحرف: (٢٠ دقيقة)

وهو الرابط بين الاسم والفعل في أزمنة مختلفة، والحرف في حد ذاته لا يدل على أي معنى إلا عندما يأتي في سياق الكلام

- حروف المبنى: وهي ما تعرف بالحروف الهجائية التي تتألف منها كلمات اللغة العربية ويبلغ عددها ثمانية وعشرون حرفاً وترتيبها (أ ب ت ث ج ح خ د ذ ر ز س ش ص ض ط ظ ع غ ف ق ك ل م ن ه و ي)
- حروف المعنى: وهي عبارة عن مجموعة من الحروف تقوم بربط الأفعال والأسماء ببعضها في كل جملة حتى يكتمل المعنى وتنقسم إلى:

- حروف خاصة بالأسماء: مثل حروف الجر، وحروف النفي، وحروف الاستثناء، وحروف التفصيل، وحروف النداء، والحروف المشبهة بالفعل، وحروف التنبيه وحروف المفاجأة
- حروف خاصة بالأفعال: مثل حروف الجزم، حروف النصب، وحروف المصدر، وحروف التحضيض، وحروف الشرط، وحروف الردع، وحروف النفي، وحروف التوقع وحروف الاستقبال
- حروف تجمع بين الأسماء والأفعال: مثل حروف التفسير، حروف الجواب، حروف الاستفتاح، حروف العطف، حروف النفي وحروف الاستفهام.

حدد الأسماء والأفعال والحروف في الجمل الآتية: (١٠ دقائق)

١ - كتب الأستاذ على اللوح

٢ - تسلم الموظف راتبه

	٣- في المساء يعود أبي من عمله ٤- تسلق إبراهيم الجبل ضع الاسم المناسب في الفراغات الآتية: (١٠ دقائق) ١- يطير الطير في... .. ٢- كَتَبَ جَمِيلٌ..... ٣- في الربيع تَحْضُرُ..... ٤- في الشتاء ينهمر.....
--	--

Learning and Teaching Strategies	
استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	سوف استعمل في التدريس طرقاً متنوعة منها حديثة ومنها قديمة بما يتلائم وطبيعة الدرس ورغبة الطلبة، منها: ١- الطريقة الاستقرائية (الاستنباطية): تعتبر هذه الطريقة هي عكس الطريقة السابقة، حيث تبدأ فيها من الجزء للوصول إلى الكل ، وهي طريقة طبيعية للوصول إلى النتائج، حيث سأبدأ من (الأمثلة النحوية) وصولاً إلى الكليات (القاعدة) ، وذلك بعرض الأمثلة المتنوعة على السبورة ، والتي تعالج موضوعاً بعينه ثم شرحها بمشاركة المتعلمين، وبعدها تتم عملية الربط بين العبارات للوصول إلى القاعدة النحوية الشاملة. ٢- طريقة الاكتشاف: التعليم بالاكتشاف يقابل التعلم بالتلقي، أو أسلوب الإلقاء، فإن الطالب هنا هو المسؤول عن اكتشاف المعرفة والتوصل إليها بنفسه، فهو ضرب من التعلم الذاتي فهذه الطريقة تنمي لديهم الاكتشاف والتفكير في حل المشكلة وأنا كمدرس أقوم بتوجيههم . ٣- الطريقة التحويلية: (الاستجوابية): تعتمد هذه الطريقة على عنصر الحوار والمناقشة بيني وبين الطلبة عن طريق اعدادي لبعض الأسئلة المتعلقة بالمادة الدراسية و التي تهئ الطلبة للدرس للوصول الى الأجوبة الصحيحة واستخلاص القاعدة.

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعاً			
Structured SWL (h/sem)	١٠٩	Structured SWL (h/w)	٧
الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعياً	
Unstructured SWL (h/sem)	٩١	Unstructured SWL (h/w)	٦
الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعياً	
Total SWL (h/sem)	٢٠٠		
الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل			

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٣	١٥% (١٥)	٥ and ١٠	All
	نشاطات لاصفية	٢	١٠% (١٠)		All
	Report	١	١٥% (١٥)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠% (١٠)	٧	All
	Final Exam	٣hr	٥٠% (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠% (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المناهج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	أقسام الكلام: الاسم ، الفعل ، الحرف
Week ٢	علامات الإعراب الأصلية والفرعية
Week ٣	المتنى
Week ٤	جمع المذكر السالم
Week ٥	جمع المؤنث السالم
Week ٦	الاسم النكرة والاسم المعرفة
Week ٧	الأفعال الخمسة
Week ٨	التصويب اللغوي لبعض الأخطاء الشائعة في اللغة العربية
Week ٩	قواعد كتابة الهمزة
Week ١٠	العدد والمعدود
Week ١١	قواعد كتابة التاء في آخر الكلمة
Week ١٢	الأدب في العصر الاسلامي (نبذة عنه مع قصيدة شعرية)
Week ١٣	حفظ نص شعري عن الإمام علي ع

Week ١٤	فنون البلاغة وأساليبها
Week ١٥	تطبيقات بلاغية

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	البلاغة فنونها وأفنانها علم البيان والبدیع د. فضل حسن عباس، دار الفرقان للنشر والتوزيع، ٢٠٠٥، عمان – الأردن.	Yes
Recommended Texts	العربية الجامعية لغير المختصين، د. عبده الراجحي، دار النهضة الحديثة، بيروت – لبنان، ٢٠٠٧م.	Yes
	الشامل في اللغة العربية، د. عبد الله النقرات، دار قتيبة، ط ١ – ٢٠٠٣م.	Yes
Websites	https://www.almsal.com/post/٨٧٤٨٩٨ https://kenoozarabia.com/٢٠١٩/١٢/٢٠/	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Principles of Food processing		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	QFHN		
ECTS Credits	٥.٢٢		
SWL (hr/sem)	١٣١		
Module Level	١	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and nutrition	College	Food Science
Module Leader	Muna Najm Khalaf	e-mail	munanajmkhalaf@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Lecturer	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Non	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	.٣/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	٧. An introductory introduction to food industries and food technology and The most important areas of food technology also the Types of food industries in Iraq. ٨. To understand Traditional and modern techniques in food processing and Stages of food processing. ٩. To understand Methods of food processing and meal preparation. ١٠. This is the basic subject for Safety in food processing and Food packaging concept. ١١. To understands the Changes that occurred on food components in food processing.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١. To know Food science definition and the historical development of food processing. ٢. To determine the most important areas of food technology and food handling. ٣. To develop un understands the most important Types of food industries in Iraq. ٤. To understands Traditional techniques in food processing. ٥. To under stands Modern technologies in food processing. ٦. To understands the different Stages of food processing including handling and post-harvest operations. ٧. To understand the intermediate product and ready to eat products. ٨. To know the deferent Methods of food processing and meal preparation ٩. To understand what happens in food components during food processing. ١٠. To understand the purpose and principles of food packaging. ١١. To develops un understanding about Safety in food processing ١٢. To understands the economics purpose of food processing
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Food science definition, historical development of food processing, the most important areas of food technology and food handling.the most important Types of food industries in Iraq. [١٥ hrs] Traditional techniques in food processing, Modern technologies in food processing, the different Stages of food processing including handling and post-harvest operations. [١٥ hrs] the intermediate product and ready to eat products. the deferent Methods of food processing and meal preparation. [١٥ hrs] the deferent changes in food components during food processing, the purpose and

	principles of food packaging. [١٠ hrs] Safety in food processing, the economics purpose of food processing, Economic feasibility study. [١٠ hrs] An introductory lecture on laboratory instructions, Food processing laboratory equipment, Prepare standard solutions, Measure the concentration of solutions. [٥ hrs] Methods of preparing food raw materials for manufacturing operations, Method of manufacture and preparation of fast food, Laboratory application of the packaging process. [٥ hrs] sauce industries, Juice industry, Dairy industry, Food industries and their products. [١٥ hrs]
--	---

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The main strategy that will be adopted in delivering Principles of Food processing module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب ل ١٥ أسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٠.٥	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٠	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٣١		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	مقدمة تعريفية عن علم الصناعات الغذائية وتكنولوجيا الأغذية
Week ٢	اهم مجالات تكنولوجيا الأغذية
Week ٣	انواع الصناعات الغذائية الموجودة في العراق
Week ٤	التقنيات التقليدية في التصنيع الغذائي
Week ٥	التقنيات الحديثة في التصنيع الغذائي
Week ٦	مراحل التصنيع الغذائي الجزء الأول
Week ٧	Mid-term Exam + Unit-Step Forcing, Forced Response, the RLC Circuit
Week ٨	مراحل التصنيع الغذائي الجزء الثاني
Week ٩	طرق التصنيع الغذائي واعداد الوجبات
Week ١٠	التغيرات التي تحدث عند التصنيع الغذائي
Week ١١	طرق تعبئة وتغليف الأغذية
Week ١٢	السلامة في تصنيع الأغذية
Week ١٣	اقتصاديات التصنيع الغذائي
Week ١٤	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المناهج الاسبوعي للمختبر	
Weeks	Material Covered
Week ١	محاضرة تعريفية عن ارشادات المختبر
Week ٢	اجهزة مختبر التصنيع الغذائي
Week ٣	تحضير المحاليل القياسية
Week ٤	قياس تركيز المحاليل
Week ٥	طرق اعداد الخامات الغذائية لعمليات التصنيع
Week ٦	طريقة التصنيع واعداد الوجبة السريعة
Week ٧	تطبيق عملية التعبئة والتغليف مختبرياً
Week ٨	الامتحان العملي
Week ٩	صناعة المخبليات والنكهات
Week ١٠	صناعات الصلصات
Week ١١	صناعة العصائر
Week ١٢	صناعة الالبان ومنتجاته
Week ١٣	الصناعات الغذائية ومنتجاتها

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Food processing part ١&٢ by Dr. Ali Mohammed Hussain. Ministry of Higher Education and Scientific Research - University of Mosul – ١٩٨٩	yes
Recommended Texts	Encyclopedia of food processing part ١ by Dr. sad Ahmed sad and Mahmood Ali Ahmed. Ministry of agriculture-university of Cairo - ٢٠١٠	No
Websites		

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group	A – Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance

(٥٠ - ١٠٠)	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C – Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E – Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية		Module Delivery	
Module Type			☒ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code				
ECTS Credits				
SWL (hr/sem)				
Module Level	١	Semester of Delivery		
Administering Department	Type Dept. Code	College	Type College Code	
Module Leader	Name		e-mail	E-mail
Module Leader's Acad. Title	Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Name (if available)		e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail

Scientific Committee Approval Date	١٠/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠
------------------------------------	------------	----------------	-----

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١٢. تعريف الطالب بالقواعد والمعلومات الأساسية للحاسوب وتطبيق استخدامه في مجال تخصصه ١٣. تعليم طلبة المرحلة الأولى كيفية قيادة جهاز الحاسوب والتحكم مع جميع تطبيقاته التشغيلية ولغاته البرمجية ١٤. التعريف الطالب بجهاز الحاسوب وأنواعه ومميزاته ومجالات استخدامه ١٥. تعليم الطلاب كيفية التعامل مع جهاز الحاسوب واستخدام مكوناته المادية وغير المادية ١٦. تحفيز الطالب لمتابعة أجهزة الحاسوب وملحقاته وبرامجه التشغيلية وتطورها ومواكبة تطورات العصر التقنية والتكنولوجية ١٧. تعليم الطالب كيفية استخدام البرامج المكتبية المشهورة مثل الورد والاكسل والبوربوينت
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	يستطيع الطالب ان: ١. يتعرف على نظام الحاسوب بمكوناته المادية والبرمجية وتأثيرها على تصنيف أجهزة الحواسيب. ٢. يبين أنواع نظم التشغيل المعاصرة. ٣. يستخدم الحاسوب الشخصي- مع نظام ويندوز ب تعامل واثق، وقدرة على استخدام تسهيلات المتوفرة. ٤. يوضح أثر ثورة الإنترنت والشبكات على حياتنا المعاصرة. ٥. يبين التوجهات الحديثة في عالم الإنترنت. ٦. يستخدم الحزم البرمجية الخاصة بمعالجة النصوص ٢٠١٠ MsWord ، وبالعروض التقديمية ٢٠١٠ PowerPoint، وبرنامج الجداول ٢٠١٠ Excel.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	الوحدة الأولى : أساسيات الحاسوب: تأثير الحاسوب على حياتنا أصبح واضحاً بسلبياته وإيجابياته. ومهما كان له من سلبيات فلا أحد ينكر الإضافات النوعية والإيجابية على كل مجالات الحياة التي يقوم بها الحاسوب بأشكاله المختلفة. وان ذلك يدل على أهمية رفع مستوى الثقافة الحاسوبية لدى أفراد المجتمع بمختلف أماكن تواجدهم، وذلك لأن استخدام الحاسوب يمس جميع جوانب حياتهم الوظيفية والاجتماعية والعلمية والمهنيةالخ. وهذه الوحدة تهدف

بمجمّلها إلى التعرف على أساسيات نظام الحاسوب بشكل عام ووفق أهداف تفصيلية.

مخرجات التعلم

بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة، ستكون قادراً على أن:

- توضّح مفهوم الحاسوب وتحديد خصائصه وأنواعه المختلفة.
- توضّح مكونات الحاسوب ووظائفها.
- توضّح مكونات الحاسوب المادية وأنواعها المختلفة.
- تعطي نبذة مختصرة عن البرمجيات الحاسوبية وتطبيقاتها.

الموضوعات

١.١ مفهوم الحاسوب وأنواعه

١.٢ مكونات الحاسوب المادية

١.٣ مكونات الحاسوب البرمجية

الوحدة الثانية: نظام التشغيل الويندوز

إن الكيان المادي للحاسوب يتكون من وحدات مترابطة تؤدي كل منها وظيفة محددة عند معالجة البيانات المدخلة إلى الحاسوب، ويعتبر نظام التشغيل المسؤول الأول عن تحديد تتابع تنفيذ البرامج بين هذه الوحدات، بل ويعمل على التوزيع الأمثل لقدرات جهاز الحاسوب أثناء تشغيل برامج المستخدمين. وتهدف هذه الوحدة إلى التعرف بالتفصيل على مهام نظم التشغيل بشكل عام والمقارنة بين استخدامات أنواعها المختلفة ومن ثم التدريب على استخدام نظام windows ليؤدي دوره بكفاءة وفعالية.

مخرجات التعلم

بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة، ستكون قادراً على أن:

- توضّح مفهوم وأهمية نظام التشغيل.
- تذكر وظائف نظام التشغيل.
- تستخدم نظام النوافذ Windows للحاسوب الشخصي بمهارة وسرعة.
- تقوم بإصلاح بعض المشاكل الخاصة بالحاسوب الشخصي.

الموضوعات

٢.١ مفهوم نظام التشغيل

٢.٢ أساسيات نظام التشغيل Windows

الوحدة الثالثة : التطبيقات العملية

مثل الوحدة الرابعة الجانب التطبيقي من المقرر، وتعتبر أكثر وحدات المقرر أهمية فهي تتعلق باستخدام الحاسوب في حياتنا اليومية الشخصية والدراسية والوظيفية. تركز هذه الوحدة على أهمية استخدام الحاسوب ضمن ثلاث برمجيات من حزمة الأوفيس ٢٠١٠ الخاصة بميكروسوفت .

مخرجات التعلم

بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة، ستكون قادراً على أن:

- تتعرف على أساسيات برنامج Word.
- تتقن مهارة الكتابة والتنسيق في المستندات مراعيًا ما يلزم من محاذاة وتعداد نقطي أو رقمي أو تلوين.
- تتعامل مع الجداول في برمجية Word مع كل متطلبات الحذف والإضافة والتنسيق اللازمة للجدول.
- تتعامل بمهارة مع إدراج العناصر المختلفة في مستند سواء كانت صور أو أشكال أو رموز أو رأس أو تذييل.
- تنشئ تطبيقات مفيدة ومنسقة بشكل جيد باستخدام برنامج Word.
- تتعرف على أساسيات برنامج PowerPoint.
- تمارس مهارة تنسيق النصوص وإدراج الصور والعناصر المختلفة للشرائح.
- تنشئ عرض تقديمي متكامل مع حركات انتقالية ومخصصة.
- تتعرف على أساسيات برنامج Excel.
- تتعامل مع المصنفات بما يلزم من ادخال بيانات وعمل تنسيقات وإجراءات مختلفة.
- تجري عمليات على البيانات باستخدام المفاهيم والدوال الرئيسة والشائعة.
- تستخدم المخططات البيانية.
- تنشئ تطبيق Excel يخدم الممارسات اليومية والمهنية.

الموضوعات

٣.١ برنامج Word

٣.٢ برنامج PowerPoint

٣.٣ برنامج Excel

الوحدة الرابعة : الانترنت

تعد المعلومات من أهم مقومات الحياة ومن أبرز ركائز التقدم الحضاري، ولها ارتباط وثيق بجميع ميادين النشاط البشري، فالإنسان يعتمد على المعلومات في جميع نواحي حياته الخاصة والعامة وفي كل خطوة يخطوها، ومن هنا حرص الإنسان على تبادل المعلومات وتناقلها من جيل لآخر ليفيد ويستفيد، وقد اتخذت هذه العملية أشكالاً مختلفة ووظفت لها وسائل متنوعة حسب الإمكانيات المتاحة للإنسان في كل مرحلة من مراحل التاريخ البشري.

في هذا العصر ظهر اهتمام متزايد بالمعلومات كونها ثروة وطنية تلعب دوراً استراتيجياً حيوياً في ميادين أنشطة المجتمع، وقد دفع هذا الاهتمام الدول والمؤسسات والأفراد إلى بذل جهود حثيثة في مجالات السيطرة والتحكم بموارد المعلومات، ولم تتوقف الجهود للبحث عن الطرق والتقنيات للاستفادة من هذا المورد الرئيسي، وقد نتج عن هذه الجهود العديد من نظم وشبكات المعلومات التعاونية. وتأتي الإنترنت، شبكة الشبكات، في مقدمة هذه كلها.

مخرجات التعلم

بعد الانتهاء من دراسة هذه الوحدة، ستكون قادراً على أن:

	• توضيح مفهوم شبكات الحاسوب وتحديد مكوناتها الأساسية. • توضيح فوائد شبكات الحاسوب وتحديد تصنيفاتها المختلفة. • توضيح مفهوم شبكة الإنترنت و قصة بدايتها. • تعطي نبذة مختصرة عن مفهوم البروتوكول بشكل عام و بروتوكول الإنترنت بشكل خاص. • تحدد مستلزمات الاتصال بالإنترنت وطرقه. • تذكر بعض مجالات استخدام الإنترنت. • تعطي صورة واضحة عن اخطار الإنترنت وطرق الوقاية منها. • تعطي فكرة مختصرة عن أبرز التطبيقات المعاصرة في عالم الإنترنت. الموضوعات ----- ٤.١ شبكات الحاسوب ٤.٢ أساسيات الإنترنت ٤.٣ مجالات استخدام الإنترنت ٤.٤ أمن الإنترنت ٥.٤ تطبيقات معاصرة في عالم الإنترنت
--	---

Learning and Teaching Strategies	
استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	• تزويد الطلبة بالأساسيات والمواضيع الاضافية والتجارب الميدانية المتعلقة بمخرجات التفكير والتحليل. • تكوين حلقات نقاشية خلال المحاضرات او خارجها لمناقشة مواضيع هندسية علمية التي تتطلب التفكير والتحليل. • الطلب من الطلبة مجموعة من الاسئلة التفكيرية خلال المحاضرات مثل (ماذا, كيف, متى, لماذا) لمواضيع محددة. • اعطاء الطلبة واجبات بيتية وتقارير دورية.

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem)	١٠٩	Structured SWL (h/w)	٧
الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem)	٩١	Unstructured SWL (h/w)	٦
الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	

Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	٢٠٠
---	-----

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	اساسيات الحاسوب : مفهوم الحاسوب وتحديد خصائصه وأنواعه المختلفة ، مكونات الحاسوب ووظائفها ، مكونات الحاسوب المادية وأنواعها المختلفة ، نبذة مختصرة عن البرمجيات الحاسوبية وتطبيقاتها.
Week ٢	اساسيات نظام التشغيل الويندوز : مقدمة ، استخدام نظام النوافذ بشكل فعال ، الوصول الى الملفات عن طريق ادارة الملفات والمجلدات بشكل صحيح ، مكونات سطح المكتب، لوحة التحكم
Week ٣	اساسيات نظام التشغيل الويندوز : ادارة الملفات و المجلدات ، لوحة المفاتيح ، التطبيقات ،: نصائح عامة لمستخدمي الويندوز وتعلم اصلاح بعض المشاكل البسيطة في جهاز الطالب الشخصي
Week ٤	تطبيقات الاوفيس - الورد : مقدمة حول الورد ، الكتابة والتنسيق في المستندات ، محاذاة و تعداد نقطي أو رقمي أو تلوين
Week ٥	تطبيقات الاوفيس - الورد : إدراج العناصر المختلفة في مستند سواء كانت صور أو أشكال أو رموز أو رأس أو تذييل
Week ٦	تطبيقات الاوفيس - الورد : الجداول والتنسيق اللازمة للجدول، الجداول مع كل متطلبات الحذف والإضافة
Week ٧	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : مقدمة حول الاكسل ، التعامل مع المصنفات بما يلزم من ادخال بيانات وعمل تنسيقات

	واجراءات مختلفة.
Week ٨	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : التعامل مع المصنفات بما يلزم من ادخال بيانات وعمل تنسيقات واجراءات مختلفة
Week ٩	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : العمليات على البيانات باستخدام المفاهيم والدوال الرئيسية والشائعة
Week ١٠	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : طرق ادراج واستخدام المخططات البيانية.
Week ١١	تطبيقات الاوفيس - البوربوينت : مقدمة حول التطبيق ، تنسيق النصوص وادراج الصور والعناصر المختلفة للشرائح
Week ١٢	تطبيقات الاوفيس - البوربوينت : انشاء عرض تقديمي متكامل مع حركات انتقالية ومخصصة
Week ١٣	الانترنت : تعريف الشبكة ، مكوناتها ، فوائدها ، انواع الشبكات ، تعريف الانترنت ، تاريخه
Week ١٤	الانترنت : بروتوكولات الانترنت ، مستلزمات و طرق الاتصال بالانترنت ، مكونات الانترنت و طرق الوقاية من مخاطره
Week ١٥	الانترنت : الشبكة العنكبوتية ، التصفح الفعال ، التجارة الالكترونية، انترنت الاشياء ، التعلم عبر الانترنت ، الحوسبة السحابية
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	التعرف على اجزاء الحاسوب hardware بشكل عملي
Week ٢	استخدام نظام النوافذ بشكل فعال ، الوصول الى الملفات عن طريق ادارة الملفات والمجلدات بشكل صحيح ، مكونات سطح المكتب، لوحة التحكم
Week ٣	اساسيات نظام التشغيل الويندوز : تطبيق ادارة الملفات و المجلدات ، التعرف لوحة المفاتيح
Week ٤	تطبيقات الاوفيس - الورد : تجربة الكتابة والتنسيق في المستندات ، محاذاة و تعداد نقطي أو رقمي أو تلوين
Week ٥	تطبيقات الاوفيس - الورد :تطبيق إدراج العناصر المختلفة في مستند سواء كانت صور أو أشكال أو رموز أو رأس أو تذييل
Week ٦	تطبيقات الاوفيس - الورد : تطبيق الجداول والتنسيق اللازمة للجدول، الجداول مع كل متطلبات الحذف والإضافة
Week ٧	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : تطبيق التعامل مع المصنفات بما يلزم من ادخال بيانات وعمل تنسيقات واجراءات مختلفة.
Week ٨	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : تطبيق التعامل مع المصنفات بما يلزم من ادخال بيانات وعمل تنسيقات واجراءات مختلفة
Week ٩	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : تطبيق العمليات على البيانات باستخدام المفاهيم والدوال الرئيسية والشائعة
Week ١٠	تطبيقات الاوفيس - الاكسل : تطبيق استخدام المخططات البيانية.
Week ١١	تطبيقات الاوفيس - البوربوينت : تطبيق تنسيق النصوص وادراج الصور والعناصر المختلفة للشرائح

Week ١٢	تطبيقات الـ أوفيس - البوربوينت : انشاء عرض تقديمي متكامل مع حركات انتقالية ومخصصة
Week ١٣	الانترنت : التعرف على اجهزة الشبكات مثل الراوتر والسويچ و طريقة ربطة بشكل مبسط
Week ١٤	الانترنت : التعرف مستلزمات و طرق الاتصال بالانترنت ، مكونات الانترنت
Week ١٥	الانترنت : تطبيق طرق تصفح الانترنت و طرق الوقاية من مخاطره

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	اساسيات الحاسوب و تطبيقاته المكتبية الاجزاء ١ و ٢ و ٣ و ٤	نعم
Recommended Texts	Step by step series : windows ١٠ , Microsoft office ٢٠١٠	كلا
Websites	https://edu.gcfglobal.org	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information
معلومات المادة الدراسية

Module Title	Microbiology		Module Delivery		
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar		
Module Code					
ECTS Credits					
SWL (hr/sem)					
Module Level		UGx١١١	Semester of Delivery		١
Administering Department		Type Dept. Code	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair١@fosci.uoqasim.edu.iq	
Module Leader's Acad. Title		Assistant Professor	Module Leader's Qualification		Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	E-mail	
Peer Reviewer Name		Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date		٠١/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. Demonstrate an understanding of the structural similarities and differences among microbes and the unique structure/function relationships of prokaryotic cells. ٢. Comprehend the fundamentals of dairy microbiology. ٣. Appreciate the diversity of dairy microorganisms and microbial communities in milk and milk products and recognize how microorganisms solve the fundamental problems their environments present. ٤. Recognize how the underlying principles of epidemiology of disease and pathogenicity of in milk and milk products.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ١٣. Recognize microbial types and their shapes. ١٤. List the various terms associated with microbial structure and functions. ١٥. Summarize how microbial growth stages ١٦. Discuss various genetic materials in microbial cells and molecular information flow ١٧. Recognize microbial symbiosis with humans ١٨. Describe different types viral and bacterial diseases such vectorborne, foodborne, waterborne and soilborne. ١٩. Identify structure of viruses, fungi, parasites and algal cells ٢٠. Differentiate different types of microbial cells ٢١. Describe the importance of person to person viral and bacterial diseases ٢٢. Recognize how the underlying principles of epidemiology of disease and pathogenicity of specific microbes affect human health. ٢٣. Demonstrate aseptic technique and perform routine culture handling tasks safely and effectively

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A: An introduction to the world of dairy microbiology with explanation of microbial roles in raw milk and other milk products. The growth of microbes in dairy products and their reproduction are another aspect, which aims to be covered [١٠ hrs]</u> Part B: Therapeutics products and its microbiological safety is another important topic that will be covered [١٠ hrs] Part C: Direct and indirect assessment of microbial content in milk and milk products will also be covered [١٠ hrs]

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

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

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

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
As		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
Week	Material Covered
Week ١	Introduction to the microbial world
Week ٢	Microbial Cell Structure and Function
Week ٣	Microbial Metabolism
Week ٤	Microbial Growth

Week ٥	Microbial genetics
Week ٦	Molecular Information Flow and Protein Processing
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Microbial Symbioses with Humans
Week ٩	Virology
Week ١٠	Person to Person Bacterial and Viral Diseases
Week ١١	Vectorborne and Soilborne Bacterial and Viral Disease
Week ١٢	Waterborne and Foodborne Bacterial and Viral Diseases
Week ١٣	Introduction to mycology
Week ١٤	Introduction to Parasitology
Week ١٥	Introduction to algology
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
Week	Material Covered
Week ١	Lab ١: General instructions about safety in Lab
Week ٢	Lab ٢: Equipment and tools used in microbiology lab
Week ٣	Lab ٣: Microscope parts and their usage
Week ٤	Lab ٤: bacterial cells components, shapes and types
Week ٥	Lab ٥: Cultural media types
Week ٦	Lab ٦: Gram stain: Positive and Negative bacterial cells
Week ٧	Mid-term exam
Week ٨	Lab ٧: Disinfection and Sterilization techniques

Week ٩	Lab ٩: dilution types and usages
Week ١٠	Lab ١٠: Biochemical tests and its usage in bacterial identification
Week ١١	Lab ١١: Bacterial isolates storage: short, medium and long storage techniques
Week ١٢	Lab ١٢: Fungal cells structure and morphology
Week ١٣	Lab ١٣: Parasite cells structures and morphology
Week ١٤	Lab ١٤: algal cells structure and morphology
Week ١٥	Lab ١٥: Microbial cells genetic materials studies

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Riedel S, & Hobden J.A., & Miller S, & Morse S.A., & Mietzner T.A., & Detrick B, & Mitchell T.G., & Sakanari J.A., & Hotez P, & Mejia R(Eds.), (٢٠١٩). <i>Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology</i> , ٢٤e. McGraw Hill. https://accesspharmacy.mhmedical.com/content.aspx?bookid=٢٦٢٩&sectionid=٢١٧٧٦٨٧٣٤	Yes
Recommended Texts	WILLEY, J. M., SHERWOOD, L. M., WOOLVERTON, C. J., & PRESCOTT, L. M. (٢٠١٢). <i>Prescott's principles of microbiology</i> . New York, McGraw-Hill.	No
Websites	https://www.coursera.org/courses?query=microbiology	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors

	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Mathematics	Module Delivery	
Module Type	B	☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	QFHN		
ECTS Credits	٥		
SWL (hr/sem)	١٢٥		
Module Level	UGx١١ ١	Semester of Delivery	١

Administering Department		Food health and nutrition	College	Food Science	
Module Leader	Ahmed Abdulla Auda		e-mail	ahmed.abdulla@fosci.uoqasim.edu.iq	
Module Leader's Acad. Title		Lec.	Module Leader's Qualification		MS.C.
Module Tutor	Name (if available)		e-mail	E-mail	
Peer Reviewer Name		Bashair saleh mehdi	e-mail	bashaerbayee@fosci.uoqasim.edu.iq	
Scientific Committee Approval Date		٠٣/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١٨. Be able to apply problem-solving and logical skills ١٩. Have a deeper understanding of mathematical theory. ٢٠. Have a solid knowledge of elementary statistics

	٢١. Mathematics provides an effective way of building mental discipline and encourages logical reasoning ٢٢. organize, represent, analyse, interpret data and make conclusions and predictions from its results
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٢٤. Understand the fundamental concepts of functions and their graphical representations. ٢٥. Solve linear, quadratic, and rational inequalities and represent them on a number line. ٢٦. Comprehend the concept of limits and evaluate limits algebraically. ٢٧. Apply the power rule, constant rule, product rule, and quotient rule to differentiate various functions. ٢٨. Utilize the chain rule to differentiate composite functions. ٢٩. Differentiate trigonometric, exponential, and logarithmic functions. ٣٠. Apply derivatives to solve real-world problems related to rates of change and optimization. ٣١. Demonstrate proficiency in indefinite integration, including substitution, parts, and trigonometric substitutions. ٣٢. Understand the concept of definite integrals and their applications in calculating area and solving practical problems. ٣٣. Solve differential equations, specifically first-order equations using separation of variables. ٣٤. Demonstrate an understanding of multivariable calculus concepts (optional).
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A</u> Introduction to Functions, Inequalities, Limits, Derivatives (Part ١), Derivatives (Part ٢), Applications of Derivatives, Fundamentals. [٣٩ hrs] <u>Part B</u>

	Indefinite Integrals, Practice problems and exercises, Definite Integrals (Part ١), Definite Integrals (Part ٢), Applications of Integration, Differential Equations, Multivariable Calculus (Optional) [٣٨ hrs].
--	---

Learning and Teaching Strategies	
استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	This module provides a comprehensive introduction to fundamental concepts in mathematics and calculus. It covers topics such as functions, inequalities, limits, derivatives, and integrals. The module aims to develop students' mathematical skills and problem-solving abilities in various fields of study. Emphasis is placed on understanding the theoretical concepts and applying them to real-world scenarios. The module also includes regular quizzes, mid-term exams, and a final exam to assess students' progress and understanding of the material.

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem)	٤٨	Structured SWL (h/w)	٣
الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem)	٧٧	Unstructured SWL (h/w)	٥.١٣
الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Total SWL (h/sem)	١٢٥		
الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل			

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
As		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	٢٠٪ (٢٠)	٥ and ١٠	LO #١ - #٤ and #٥ - #٩
	Assignments	٢	٢٠٪ (٢٠)	٤ and ٨	LO #١ - #٣ and #٤ - #٧
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
Week	Material Covered
Week ١	Introduction to Functions
Week ٢	Inequalities
Week ٣	Limits
Week ٤	Derivatives (Part ١)
Week ٥	Derivatives (Part ٢)
Week ٦	Applications of Derivatives
Week ٧	Mid-Term Exam

Week ٨	Indefinite Integrals
Week ٩	Practice problems and exercises
Week ١٠	Definite Integrals (Part ١)
Week ١١	Definite Integrals (Part ٢)
Week ١٢	Applications of Integration
Week ١٣	Differential Equations
Week ١٤	Multivariable Calculus (Optional)
Week ١٥	Preparatory week before the final Exam
Week ١٦	Final exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
Week	

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	An Introduction to Higher Mathematics, Patrick Kee, ٢٠٢١ AN INTRODUCTION TO MATHEMATICS, A. N. WHITEHEAD, ٢٠٢٠	No
Recommended Texts	COMMON CORE STATE STANDARDS for MATHEMATICS, William Schmidt, ٢٠١٨	No
Websites	https://www.mrbartonmaths.com/resources/keystage٣/the-maths-ebook.pdf	

Grading Scheme

مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				



Ministry of Higher Education and
Scientific Research - Iraq
Al-Qasim Green University
College of Food Science



MODULE DESCRIPTOR FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	ANALYTICAL CHEMISTRY		Module Delivery
Module Type	CORE		Theory ✓ Lecture ✓ Lab ✓ Tutorial ✓ Practical Seminar ✓
Module Code	QFHN		
ECTS Credits	5		
SWL (hr/sem)	125		
Module Level	1	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and nutrition	College	Food science
Module Leader	Rana khadim Ridha Hadeer haydeer	e-mail	Ranakhadim@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Lec	Module Leader's Qualification	Ms,c
Module Tutor		e-mail	
Peer Reviewer Name		e-mail	
Review Committee Approval	3/06/2023	Version Number	1.0

Relation With Other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	No	Semester	
Co-requisites module	No	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Aims أهداف المادة الدراسية	- The student learns about the importance of analytical chemistry and its types. - The student learns the methods of finding concentrations of chemicals and the types of chemical titration. - The student learns the basic principles of quantitative and qualitative analysis methods in analytical chemistry.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١- To explain the fundamentals of analytical chemistry and the steps of a characteristic analysis, moreover, expresses the role of analytical chemistry in science. ٢- To Compare qualitative and quantitative analyses through, a- Expresses the quantitative analysis methods, b- Expresses the qualitative analysis methods, and c- Evaluate the analytical data in terms of statistics. ٣- To defines acids and base with their theories and explain their behaviours, though, study their properties such as ionic equilibrium and buffers solutions. ٤- To explain the volumetric analysis of the solutions and Express about the gravimetric calculations. ٥- Express the titrimetric analysis methods, moreover, Expresses the terms such as standard solution, titration, back titration, equivalence point, end point, primary and secondary standard.

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following: ١- analytical chemistry: Science seeks ever-improved means of measuring the chemical composition of natural and artificial materials by using techniques to identify the substances that may be present in a material and to determine the exact amounts of the identified substance. ٢- expression of concentration : The concentration of a solution is a measure of the amount of solute that has been dissolved in a given amount of solvent or solution. A concentrated solution is one that has a relatively large amount of dissolved solute. ٣- Volumetric analysis is a quantitative analytical method which is used widely. As the name suggests, this method involves the measurement of the volume of a solution whose concentration is known and applied to determine the attention of the analyte. ٤- neutralization titrations: depend on a chemical reaction of the analyte with a standard reagent. There are several different types. ٥- Precipitation titrations :is an chemical reaction occurring in aqueous solutions where two ionic bonds combine forming up insoluble salts. ٦- Complexmetric Titration : is a form of volumetric analysis in which the formation of a colored complex is used to indicate the end point of a titration. are particularly useful for the determination of a mixture of different metal ions in solution. ٧- Oxidation-reduction, titrations: s a laboratory method of determining the concentration of a given analyte by causing a redox reaction between the titrant and the analyte. ٨- Gravimetric analysis :GravimetricTechnique or analytical method in which the material to be converted Estimate the components of the model with pure formats in the form of a known element or compound Substance.
Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	١- Lectures ٢- Discussion ٣- Brainstorming Problem solving ٤- Practical presentations& Simulation Method ٥- Lab works(Practical in computer Lab ٦- Projects Self-learning ٧- Cooperative Learning.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	63	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	4
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	62	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	2
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	125		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	5	5	2,4,5,7,9,12	1, 2, 4 and 5.
	Seminar	2	5	3 and 11	2 and 5
	Assignments/lab	2	5	6 and 9	3 and 4
	Projects / Lab.	2	5	11 and 15	6
	Reports/lab	6	5	2,3,6,7, 11,12	1-5
	Discussion	3	5	3, 8 and 13	1-5
Summative assessment	Midterm Exam	1	20	8	1,2 and 3
	Final Exam	1	50	15	1-5
Total assessment			100		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	Analytical chemistry classification, steps of chemical analysis.
Week 2	Methods of expression of concentration, Examples and solution of the concentration.
Week 3	Seminar
Week 4	Volumetric analysis, Clarification of the general principles of volumetric analysis.
Week 5	neutralization titrations of simple system, acid-base,
Week 6	Report about subjects of week ١, ٢, ٤, and ٥.
Week 7	Precipitations titration

Week 8	Midterm exam
Week 9	Complex-ion Formation titration. Oxidation- reduction titrations
Week 10	Oxidation- reduction titrations .
Week 11	Seminar
Week 12	Introduction to Weight Quantitative Analysis with Explanation of Methods of Weight Analysis. Detailed explanation of the weight analysis steps.
Week 13	Step Weight Factor, General Rules Finding Weight Factor .
Week 14	Report about subjects of week 9, 10, 12, and 13.
Week 15	Final exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الأسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	Laboratory safety and Acquaintance with glassware and apparatus in the analytical chemistry laboratory
Week 2	Ex¹ : How to prepare solid and liquid solutions.
Week 3	Discussion for the reports of experiment
Week 4	EX² : Estimate NaOH and Na²CO³ in combination.
Week 5	Ex3:HCl acid titrations Determination of ions Chloride
Week 6	Assingnments
Week 7	Ex4: Determination of ions Chloride
Week 8	Discussion for the reports of experiment 3 and 4
Week 9	Ex5: Determination of ions calcium
Week 10	Ex⁶:Determination of water hardness
Week 11	Project
Week 12	Ex7: Determination calcium carbonate in soil
Week 13	Discussion for the reports of experiment 6 and 7

Week14	Tutorial (review)
Week 15	Projects

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	7th Edition of Analytical Chemistry Fundamentals of Analytical Chemistry Principles and Practice of Analytical Chemistry	
Recommended Texts	Modern Analytical Chemistry.	
Websites	https://en.wikipedia.org/wiki/Analytical_chemistry	

APPENDIX:

GRADING SCHEME مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	مقبول بقرار	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note:

NB Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	احصاء حيائي		Module Delivery	
Module Type			Theory ☒ ☒ Lecture Lab ☒ ☐ Tutorial ☒ ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	QFHN			
ECTS Credits				
SWL (hr/sem)	١١٦			
Module Level	٢	Semester of Delivery		٢
Administering Department	صحة الغذاء والتغذية	College	علوم الأغذية	
Module Leader	احمد ظاهر شهيد		e-mail	ahmeddhahir@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	مدرس	Module Leader's Qualification	ماجستير	
Module Tutor	Name (if available)	e-mail	E-mail	
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date		Version Number		

Relation with other Modules			
العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	لا يوجد	Semester	

Co-requisites module	لا يوجد	Semester	
----------------------	---------	----------	--

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- تعليم الطالب كيفية تطبيق النظم الإحصائية من حيث جمع وعرض البيانات وتحليلها ودراسة مقاييس النزعة المركزية ومقاييس التشتت والمقاييس الإحصائية الخاصة بالتوزيعات المستمرة و المتقطعة والارتباط بين الصفات ٢- تنمية مهارة الطلاب على التحليل الإحصائي لمجموعة من البيانات الخاصة بمشكلة ما مستخدما طرق القياس الإحصائية المختلفة واستنتاج مدي تجمع تلك البيانات أو تشتتها ومدى الارتباط فيما بينها. ٣- في مجال الإحصاء الحيوي تزويد الطالب بالمعرفة والمهارات المطلوبة -
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	أ- الأهداف المعرفية ١- أن يتعرف الطالب على أساسيات علم الإحصاء الحيوي ٢- أن يكون الطالب قادر على حفظ وفهم أساسيات علم الإحصاء الحيوي ٣- معرفة أهم المقاييس والاختبارات ٤- معرفة كيفية إجراء الاختبارات ٥- فهم أهمية العملية الإحصائية ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - مهارة دراسة الموضوع ب٢ - مهارة جمع البيانات الخاصة بالموضوع ب٣ - مهارة تحليل البانات ب٤ - مهارة اختيار المقياس المناسب للتحليل
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	دراسة المفاهيم الأساسية لعلم الإحصاء والأساليب المستخدمة في جمع البيانات وعرضها . ولتوصيف البيانات يعرض المقرر طرق حساب بعض المقاييس الإحصائية

	مثل مقاييس النزعة المركزية والتشتت كما يتناول مفهوم الارتباط الخطي البسيط والانحدار كأسلوب لقياس العلاقة بين ظاهرتين والتمييز بين المتغيرات الكمية والمتغيرات الوصفية وإكساب الطالب القدرة على معالجة بعض المشكلات التي تقابلهم في حياتهم العملية بأسلوب علمي مستنداً إلى المقاييس الوصفية والرقمية .
--	--

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	رفع مهارات الطلبة الإحصائية
	تشجيع الطلبة على المشاركة الفاعلة
	استخدام الأساليب التفاعلية في التدريس

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعاً			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعياً	٤
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٥٣	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعياً	٣.٥
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١١٦		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٤	١٠٪ (١٠)	٣,٧,١١,١٤	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	٣٠٪ (١٠)	٨ and ١٥	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.				

	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam				
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	مدخل للإحصاء / مفاهيم عامة / أهمية الإحصاء
Week ٢	المجتمع والعينة
Week ٣	التوزيعات التكرارية وعرضها بيانيا
Week ٤	مقاييس النزعة المركزية (١)
Week ٥	مقاييس النزعة المركزية ((٢)
Week ٦	مقاييس التشتت (١)
Week ٧	مقاييس التشتت (٢)
Week ٨	امتحان الشهر الأول
Week ٩	مقاييس الارتباط والانحدار (بيرسن)
Week ١٠	مقاييس الارتباط والانحدار (سبيرمان)
Week ١١	اختبار مربع كاي

Week ١٢	اختبار z
Week ١٣	اختبار t
Week ١٤	اختبار f
Week ١٥	امتحان الشهر الثاني
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر (العملي)	
	Material Covered
Week ١	عرض اهم المفاهيم والرموز الاحصائية المستخدمة
Week ٢	تطبيق عملي لكيفية استخراج العينة
Week ٣	حل تمارين عن التوزيعات التكرارية وعرضها بيانيا
Week ٤	تطبيقات مقاييس النزعة المركزية (الوسيط والوسط الحسابي)
Week ٥	تطبيقات مقاييس النزعة المركزية (الوسط الحسابي المرجح والوسط الحسابي الموزون
Week ٦	حل تمارين مقاييس التشتت (١)
Week ٧	حل تمارين مقاييس التشتت (٢)
Week ٨	امتحان الشهر الأول
Week ٩	تطبيق عملي لمقاييس الارتباط والانحدار (بيرسن)
Week ١٠	تطبيق عملي لمقاييس الارتباط والانحدار (سبيرمان)
Week ١١	حل تمارين اختبار مربع كاي
Week ١٢	تطبيق عملي لاختبار z
Week ١٣	تطبيق عملي لاختبار t

Week ١٤	تطبيق عملي لاختبار
Week ١٥	امتحان الشهر الثاني

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	مبادئ الإحصاء الحيوي, محمد محمود سالم, ٢٠٠٩, المجمع العربي للنشر مبادئ الإحصاء الوصفي والاستدلالي, سالم عيسى بدر, ٢٠١٠, دار الميسرة	Yes
Recommended Texts		
Websites		

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	اسس تغذية		Module Delivery	
Module Type	Core		☐ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN١٢٠٩			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	١	Semester of Delivery		٢
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati		e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	٩/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	• معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي • معرفة التركيب الكيماوي لجسم الانسان وتوازن الماء والعناصر الموجودة في الجسم • معرفة الدور الفسيولوجي والتغذوية للعناصر الغذائية الرئيسية وغير الرئيسية • دراسة عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي التي تجرى داخل جسم الانسان • معرفة مصادر الطاقة وتوازنها • معرفة القيمة السعيرية للأغذية وكيفية احتسابها
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	معرفة أهمية الغذاء السليم والتغذية السليمة لجسم الإنسان. - تصحيح عادات غذائية خاطئة في المجتمع. - معرفة أهم العناصر الغذائية وعلاقتها بالأمراض الشائعة . - زيادة الوعي التغذوي لدى الأفراد -معرفة مواصفات الغذاء المتوازن. –القدرة على تحديد الإحتياجات الغذائية للفرد البالغ. – معرفة التوازن بين العناصر الغذائية المولدة للطاقة والتي لا تولد الطاقة.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن هذا المقرر الدراسي اسس مواضيع التغذية والتي قسمت على ١٥ اسبوعا شملت مواضيع عن التغذية بدا اهم المصطلحات التغذوية ذات العلاقة , مكونات الغذاء من العناصر الغذائية والطاقة تضمنت خواصها الكيميائية ووظائفها الفسيولوجية داخل جسم الانسان واليات الهضم والامتصاص ودور الفيتامينات والعناصر المعدنية داخل الجسم والنسب الموصى بتناولها واعراض زيادة ونقص كل منها داخل جسم الانسان

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية
-------------------	---

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

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١٢	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ١١	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٥	All
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	مقدمة عن علم التغذية + علاقة علم التغذية بباقي العلوم + الوضع التغذوي في العالم
Week ٢	العناصر الغذائية (المغذيات)
Week ٣	الكاربوهيدرات (تعريف الكاربوهيدرات + تصنيفها + الوظائف الحيوية والفسلولوجية للكاربوهيدرات + الالياف الغذائية + فوائدها ومضارها)
Week ٤	الدهون (تعريف الدهون + تصنيفها + الوظائف الحيوية والفسلولوجية للدهون + الاحماض الدهنية + الوظائف الحيوية والفسلولوجية للاحماض الدهنية + الستيرويدات الكولسترول + احماض الصفراء
Week ٥	Midterm Exam

Week ١٠	طاقة النشاط البدني
Week ١١	احتساب الاحتياجات الكلية للطاقة
Week ١٢	مسائل حول احتساب الاحتياجات الكلية للطاقة
Week ١٣	مسائل حول احتساب الاحتياجات الكلية للطاقة
Week ١٤	الاوزان والقياسات المكافئة + معادلات التحويل للاوزان والقياسات المختلفة
Week ١٥	المؤشرات الكلاسيكية للاغذية

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	تغذية الانسان ,للدكتور فاروق النوري تغذية الانسان ,للدكتور عبدالله الزهيري	Yes
Recommended Texts	Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL	No
Websites	https://nutrition.org .	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Biosafety and security		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code				
ECTS Credits				
SWL (hr/sem)				
Module Level	١	Semester of Delivery		١
Administering Department	Type Dept. Code	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	٠١/٠٦/٢٠٢٣		Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives	

أهداف المادة الدراسية	١. Demonstrate an understanding of the structural similarities and differences among microbes and the unique structure/function relationships of prokaryotic cells. ٢. Comprehend the fundamentals of dairy microbiology. ٣. Appreciate the diversity of dairy microorganisms and microbial communities in milk and milk products and recognize how microorganisms solve the fundamental problems their environments present. ٤. Recognize how the underlying principles of epidemiology of disease and pathogenicity of in milk and milk products.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ٣٥. Recognize microbial types and their shapes. ٣٦. List the various terms associated with microbial structure and functions. ٣٧. Summarize how microbial growth stages ٣٨. Discuss various genetic materials in microbial cells and molecular information flow ٣٩. Recognize microbial symbiosis with humans ٤٠. Describe different types viral and bacterial diseases such vectorborne, foodborne, waterborne and soilborne. ٤١. Identify structure of viruses, fungi, parasites and algal cells ٤٢. Differentiate different types of microbial cells ٤٣. Describe the importance of person to person viral and bacterial diseases ٤٤. Recognize how the underlying principles of epidemiology of disease and pathogenicity of specific microbes affect human health. ٤٥. Demonstrate aseptic technique and perform routine culture handling tasks safely and effectively
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A: An introduction to the world of dairy microbiology with explanation of microbial roles in raw milk and other milk products. The growth of microbes in dairy products and their reproduction are another aspect, which aims to be covered [١٥ hrs]</u> Part B: Therapeutics products and its microbiological safety is another important topic that will be covered [١٠ hrs] Part C: Direct and indirect assessment of microbial content is milk and milk products will also be covered [١٠ hrs]

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.
-------------------	--

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل		Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل		Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل			

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	Introduction to biosafety and security
Week ٢	Biosafety barriers in labs
Week ٣	Biosafety level
Week ٤	Biological agents
Week ٥	Biorisk and biohazard
Week ٦	Containment level
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Biorisk management system
Week ٩	Types of biohazardous wastes
Week ١٠	Disinfection and decontamination
Week ١١	Accident response
Week ١٢	Hazardous chemicals
Week ١٣	Overview of biological safety equipment
Week ١٤	Overview security equipment
Week ١٥	Biosecurity
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Lab ١: Introduction in biosafety
Week ٢	Lab ٢: laboratory safety symbols and hazard signs
Week ٣	Lab ٣: Personal protective equipment (PPE)
Week ٤	Lab ٤: Valuable biological materials
Week ٥	Lab ٥: laboratory facilities and Safety equipment
Week ٦	Lab ٦: Introduction to biosafety levels (١,٢,٣,٤)
Week ٧	Mid-term exam
Week ٨	Lab ٧: standard microbiology techniques and safety
Week ٩	Lab ٩: types of bio hazardous waste

Week ١٠	Lab ١٠: disinfection and decontamination
Week ١١	Lab ١١: Hazardous chemicals
Week ١٢	Lab ١٢: Accident Response
Week ١٣	Lab ١٣: Biosafety practice part
Week ١٤	Lab ١٤: Biosafety practice part
Week ١٥	Lab ١٥: Biosafety training

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Riedel S, & Hobden J.A., & Miller S, & Morse S.A., & Mietzner T.A., & Detrick B, & Mitchell T.G., & Sakanari J.A., & Hotez P, & Mejia R(Eds.), (٢٠١٩). <i>Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology</i> , ١٢e. McGraw Hill. https://accesspharmacy.mhmedical.com/content.aspx?bookid=٢٦٢٩&sectionid=٢١٧٧٦٨٧٣٤	Yes
Recommended Texts	WILLEY, J. M., SHERWOOD, L. M., WOOLVERTON, C. J., & PRESCOTT, L. M. (٢٠١٢). <i>Prescott's principles of microbiology</i> . New York, McGraw-Hill.	No
Websites	https://www.coursera.org/courses?query=microbiology	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤). The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Human rights and democracy		Module Delivery	
Module Type	Secondary		Theory Lecture Tutorial Seminar	
Module Code	FST١١٠٢٦			
ECTS Credits	٥			
SWL (hr/sem)	١٢٥			
Module Level	١	Semester of Delivery		١
Administering Department	FST	College	FS	
Module Leader	Ali Abdulameer mohsin		e-mail	Alialgbory.٩٠٩٠@gmail.com
Module Leader's Acad. Title	assistant teacher		Module Leader's Qualification	m.sci.F.S.T
Module Tutor			e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Dr. sakeena taha		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date			Version Number	١.٠

Relation with other Modules			
العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	Educational guidance	Semester	١,٢
Co-requisites module		Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. Defining the students, the human being, and his conditions towards his society. ٢. Shed light on democracy and its various forms. ٣. Highlighting the importance of knowing the rights of the individual in carrying out his duties to the fullest. ٤. Good on the individual's right to express his thoughts and beliefs. ٥. Explain the role that democracy plays in determining the right of society. ٦. Learn about the history of human rights and democracy and stages through the ages.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	A- Cognitive goals A^١- Study the theories of human rights and democracy. A^٢- Clarification of inactive rights and duties in society. A^٣- Clarifying the historical stages of human rights and stages of democracy. A^٤- Highlighting the strong relationship between society and democracy. A^٥- Clarifying the most important rights and duties entrusted to the individual. A^٦- Knowing the rights and duties of the Iraqi individual. B - The soft skills objectives of the course. B^١ - Introducing the history of human rights and the stages of development of the concept of democracy. B^٢ - Students' knowledge of the most important rights granted to them

	according to international norms and laws. B^٣ - Emphasizing the importance of the individual enjoying all his legitimate rights guaranteed by the constitution. B^٤- Exploring the role of democracy in building an integrated society.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Reliance on concrete and realistic evidence and maternity for human rights and the concept of democracy that reflects the nature of society that embraces the individual.

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The strategy involved in this model is that public support for human rights will continue to pressure governments to protect human rights. This approach usually also promotes critical thinking and the ability to apply a human rights framework when analyzing political issues...

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٧٥	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٥
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٥٠	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٣
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٢٥		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٣	١٠	٤, ٦, ١٠	#١ and #٢, #٣-#٥, #٩
	Assignments	٢	١٠	١٣ and ١٤	#١ and #١٢
	Projects / Lab.	١	١٠	continuous	all
	Report	١	١٠	١٥	#١٤
Summative assessment	Midterm Exam	٢h	١٠	٧	#١-#٦, #٨-#١٤
	Final Exam	٣h	٥٠	١٦	all
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Introduction to rights
Week ٢	Human rights in ancient civilizations
Week ٣	Human rights in the Iraqi civilization
Week ٤	Human rights in the Iraqi civilization
Week ٥	Human rights in the Iraqi constitution
Week ٦	Pictures and forms of democracy

Week ٧	semi-direct democracy
Week ٨	direct democracy
Week ٩	popular vote
Week ١٠	popular referendum
Week ١١	Human rights guarantees
Week ١٢	The concept of democracy historical dimension
Week ١٣	Pictures and forms of democracy
Week ١٤	Human rights in the Iraqi civilization
Week ١٥	Human rights in the Egyptian civilization
Week ١٦	final exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
Week ١	
Week ٢	
Week ٣	
Week ٤	
Week ٥	
Week ٦	
Week ٧	
Week ٨	
Week ٩	

Week ١٠	
Week ١١	
Week ١٢	
Week ١٣	
Week ١٤	
Week ١٥	

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	human rights democracy Public freedoms referendum	
Recommended Texts	١- Human Rights, prepared by a Prof. Dr. Star Abdul Hassan ٢. Human rights between text and application. Dr.. Ali Shukri ٣. Human rights. Dr.. Maher Allawi	
Websites	https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/training١٢ar.pdf	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition

Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Physics		Module Delivery	
Module Type	S		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	QFHN			
ECTS Credits	٥			
SWL (hr/sem)	١٢٥			
Module Level	١	Semester of Delivery	٢	

Administering Department	Food health and nutrition	College	Food Science
Module Leader	Bashair saleh mehdi	e-mail	bashaerbayee@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Name (if available)	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Ahmed Abdulla Auda	e-mail	ahmed.abdulla@fosci.uoqasim.edu.iq
Scientific Committee Approval Date	.٣/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	٢٣. This course deals with the basic concept of physics ٢٤. This is the basic subject for introduction of biophysics . ٢٥. To develop problem solving skills through the application of techniques. ٢٦. To understand interaction of heat and temperature ,pressure on food components. ٢٧. To solve some mathematic problem for biophysics concept.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٤٦. Define viscosity concepts. ٤٧. Discuss the Mechanical properties of materials ٤٨. Summarize Heat and Temperature concepts. ٤٩. Discuss the law of motion . ٥٠. Describe application of laser . ٥١. Identify optics defines . ٥٢. Study the effect of radiation on human body

	٥٣. Identify the physical properties for fluid . ٥٤. Discuss the operations of electric current circuit. ٥٥. Study physical and chemical interaction of food . ٥٦. Identify the relationship between pressure and temperature. ٥٧. Explain the conductive heat transfer. ٥٨. Identify the effect of irradiation on food ٥٩. Explain properties of polymer. ٦٠. Describe application of Nano materials .
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A – General physics</u> Fundamentals Mechanical properties of materials, heat and temperature ,laser and medical application, introduction to optics, electric current ,pressure and temperature ,conductive heat transfer, polymer in industry. [٣٠ hrs] Part B - Biophysics viscosity, physical properties of fluid, physical and chemical interaction of food ,effect of irradiation on food safety [١٧ hrs]

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The main strategy that will be used in delivering this module is have trouble keeping the class focused, try using an easy-to-follow format for teaching physics: explain the concept, demonstrate it or use a simple analogy. Once the student understands this idea, they'll be able to apply it in different situations later.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٧٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٥

Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٤٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٣.١٣
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٢٥		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١- #٤ and #٥- #٩
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٤ and ٨	LO #٤, #٣ and #٧, #٨
	lab	٢	١٠٪ (١٠)	٧ and ١٥	LO#١-#٧ and #٧-#١٥
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٤	LO #١ - #١٥
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Viscosity
Week ٢	The Mechanical properties of materials
Week ٣	Heat and Temperature
Week ٤	Motion in one Dimension
Week ٥	Laser and medical application
Week ٦	Introduction to optics
Week ٧	Midterm exam+ Effects of Radiation on Humans

Week ٨	Physical Properties of Fluid
Week ٩	Electric Current
Week ١٠	Physical-Chemical Interactions of food
Week ١١	Pressure and temperature
Week ١٢	Conductive Heat Transfer
Week ١٣	Effect of Irradiation on Food safety and quality
Week ١٤	Polymers in Industry
Week ١٥	Preparatory week before the final Exam
Week ١٦	Final exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Lab ١: Laboratory introduction and basic tools and safety procedures.
Week ٢	Lab ٢: Measure the acceleration due to gravity (g) using a simple pendulum.
Week ٣	Lab ٣: Measure the spring constant using Hooke's law
Week ٤	Lab ٤: Focal length of a convex lens by object distance and image distance.
Week ٥	Lab ٥: Ohm's law investigation.
Week ٦	Lab ٦: Resistors in series and parallel.
Week ٧	Lab ٧: Midterm exam+ Calculation of the viscosity of a liquid using the Stokes method.
Week ٨	Lab ٨: (Characteristics of Geiger counter)
Week ٩	Lab ٩: Half – life for source of radiation
Week ١٠	Lab ١٠: Determined the heat capacity for Calorimeter
Week ١١	Lab ١١: Determined Young's modulus
Week ١٢	Lab ١٢: Determined latent heat for ice
Week ١٣	Lab ١٣ Stefan-Boltzmann law
Week ١٤	Lab ١٤: Measure length expansion for material
Week ١٥	Lab ١٥: Final exam

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Biophysics: An Introduction, Dadan Rosana , Mechanical and Electrical Technology, Guanghsu Chang, Jieh-Shian Young and Wirachman Wisnoe, ٢٠١٥	No
Recommended Texts	APPLIED BIOPHYSICS, Paata J. Kervalishvili, ٢٠٢١	No
Websites	https://ia800204.us.archive.org/3/items/biophysicsconcep00case/biophysicsconcep00case.pdf	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Food microbiology		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٢٣٠١٣			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٢	Semester of Delivery		٣
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	. ١/٠٦/٢٠٢٣		Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents
--

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. Demonstrate an understanding of the structural similarities and differences among microbes and the unique structure/function relationships of prokaryotic cells. ٢. Comprehend the fundamentals of dairy microbiology. ٣. Appreciate the diversity of dairy microorganisms and microbial communities in milk and milk products and recognize how microorganisms solve the fundamental problems their environments present. ٤. Recognize how the underlying principles of epidemiology of disease and pathogenicity of in milk and milk products.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ٦١. Recognize microbial types and their shapes. ٦٢. List the various terms associated with microbial structure and functions. ٦٣. Summarize how microbial growth stages ٦٤. Discuss various genetic materials in microbial cells and molecular information flow ٦٥. Recognize microbial symbiosis with humans ٦٦. Describe different types viral and bacterial diseases such vectorborne, foodborne, waterborne and soilborne. ٦٧. Identify structure of viruses, fungi, parasites and algal cells ٦٨. Differentiate different types of microbial cells ٦٩. Describe the importance of person to person viral and bacterial diseases ٧٠. Recognize how the underlying principles of epidemiology of disease and pathogenicity of specific microbes affect human health. ٧١. Demonstrate aseptic technique and perform routine culture handling tasks safely and effectively
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A: An introduction to the world of dairy microbiology with explanation of microbial roles in raw milk and other milk products. The growth of microbes in dairy products and their reproduction are another aspect, which aims to be covered [١٥ hrs]</u> Part B: Therapeutics products and its microbiological safety is another important topic that will be covered [١٠ hrs] Part C: Direct and indirect assessment of microbial content is milk and milk products will also be covered [١٠ hrs]

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.
-------------------	--

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
--	-------------------------

Week ١	Introduction to the microbial world
Week ٢	Importance of Microbes and its relationship with food
Week ٣	Food contamination by microbes and source of contamination
Week ٤	Intrinsic Parameters of Foods That Affect Microbial Growth
Week ٥	Extrinsic Parameters of Foods That Affect Microbial Growth
Week ٦	Meat Microbiology and Spoilage
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Poultry meat Microbiology and Spoilage
Week ٩	Fish and fish products microbiology and spoilage
Week ١٠	Vegetables and vegetable products microbiology and spoilage
Week ١١	Fruits and fruit products microbiology and spoilage
Week ١٢	Cereals and cereal products microbiology and spoilage
Week ١٣	Nuts, oilseeds, and dried legumes microbiology and spoilage
Week ١٤	Milk and dairy products microbiology and spoilage
Week ١٥	Milk and dairy products microbiology and spoilage
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Lab ١: how to collect the food sample?
Week ٢	Lab ٢: cultivation of bacteria: Pouring Plate Method
Week ٣	Lab ٣: Identification of Microorganisms: bacteria
Week ٤	Lab ٤: Identification of Microorganisms: Yeast
Week ٥	Lab ٥: Identification of Microorganisms: moulds
Week ٦	Lab ٦: Determination of M.Os Numbers
Week ٧	Mid-term exam
Week ٨	Lab ٧: Bacterial Indicators of Food Contamination
Week ٩	Lab ٩: Microorganisms in Red meat, Chicken, Fish & egg
Week ١٠	Lab ١٠: Microorganisms in Fruits & Vegetables

Week ١١	Lab ١١: Microorganisms in Milk
Week ١٢	Lab ١٢: Microorganisms in Dairy
Week ١٣	Lab ١٣: Microorganisms in Bread & Cereal Grains
Week ١٤	Lab ١٤: Microorganisms in Sugary Foods & Pickles
Week ١٥	Lab ١٥: Microorganisms in Canned Food

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Riedel S, & Hobden J.A., & Miller S, & Morse S.A., & Mietzner T.A., & Detrick B, & Mitchell T.G., & Sakanari J.A., & Hotez P, & Mejia R(Eds.), (٢٠١٩). <i>Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology</i> , ٢١e. McGraw Hill. https://accesspharmacy.mhmedical.com/content.aspx?bookid=٢٦٢٩&sectionid=٢١٧٧٦٨٧٣٤	Yes
Recommended Texts	WILLEY, J. M., SHERWOOD, L. M., WOOLVERTON, C. J., & PRESCOTT, L. M. (٢٠١٢). <i>Prescott's principles of microbiology</i> . New York, McGraw-Hill.	No
Websites	https://www.coursera.org/courses?query=microbiology	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤). The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

COURSE PORTFOLIO"

Module Information معلومات المادة الدراسية					
Module Title	Fundamentals of Human physiology	Module Delivery			
Module Type	Core	☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar			
Module Code	FHN٢٣٠١٤				
ECTS Credits	٦				
SWL (hr/sem)	١٥٠				
Module Level		٢	Semester		٢
Department		Food health and nutrition	College	College of food Science	
Module Leader	Hawra alhasnay		E-mail		
Module Leader's Acad. Title		استاذ مساعد	Module Leader's Qualification		الماجستير
Module Tutor	Name (if available)		e-mail	E-mail	
Peer Reviewer Name		Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date		١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

Student Workload (SWL): Structured SWL (h/w) (Two contact hours of lectures) + Unstructured SWL (h/w) .

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطالب			
Structured SWL (h/sem)	٧٨	Structured SWL (h/w)	٥.٢
الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل		الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem)	٧٢	Unstructured SWL (h/w)	٤.٨
الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل		الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	
Total SWL (h/sem)	١٥٠		
الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل			

Relation with other Modules:-

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
COURSE DESCRIPTION:	معرفة اسس الفسلجة لطلبة المرحلة الثانية ودورها في فهم المسارات الفسلجية وكيفية استخدام التحاليل المختبرية في تشخيص وظائف اجهزة واعضاء الجسم
	١. معرفة تركيب وفسلجة اجهزة الجسم المختلفة التنفسي البولي العصبي العضلي وغيرها اضافة الى التوازن الحراري وحالة الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها من الامور الفسلجية ٢. تنمية قدرة الطالب على سحب عينات الدم اضافة الى تنمية قدرة الطالب على تشريح بعض الحيوانات المختبرية ٣. التعرف على طرائق اجراء التحاليل المختلفة التي تعكس صحة اجهزة الجسم المختلفة ٤. معرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفسلجية في الجسم
Module Learning Outcomes	١. معرفة وظائف وتركيب اجهزة الجسم المختلفة ١ ٢. تنمية قدرة الطالب على فهم تركيب وعمل اجهزة الجسم ٣. تنمية قدرة الطالب على سحب عينات الدم واجراء التحاليل الدموية ٤. تنمية قدرة الطالب على تشريح بعض الحيوانات المختبرية ٥. تنمية قدرة الطالب على تقييم صحة اجهزة الجسم المختلفة للجسم من خلال معرفته لقيم المؤشرات الفسلجية
مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٦

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	الحسني ضياء , حسن والهيتي , صادق محمد , امين (١٩٩٠)	Yes

	فلسجة الحيوان , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي , جامعة بغداد عشير, عبد الرحيم , محمد. ٢٠١٥ اساسيات الفلسجة الحيوانية. جامعة بغداد. الطبعة الثالثة . عمان	
Recommended Texts	Human anatomy and physiology	yes
Websites		

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (١٠٠ - ٥٠)	A – Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C – Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D – Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E – Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٤٩ - ٠)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
ملاحظة: سيتم تقريـب العلامات العشريـة أعلى أو أقل من ٠.٥ إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأدنى (على سبيل المثال ، سيتم تقريـب علامة ٥٤.٥ إلى ٥٥ ، في حين سيتم تقريـب علامة ٥٤.٤ إلى ٥٤. لدى الجامعة سياسة عدم القيام بذلك التفاضلي عن "فشل التمرير القريب" لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة بواسطة العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.				

COURSE SCHEDULE:-

Week	hours	Topics Covered	Learning Outcomes
١	٢	مبادئ علم الفسيولوجيا	١
٢	٢	التنفس الخلوي وتحرير الطاقة -	٢

٣	٢	الاثـر الفسيولوجي لدرجة الحرارة وتنظيمها -	٣
٤	٢	الايض	٤
٥	٢	جهاز الدوران	٥
٦	٢	الجهاز الهضمي	٦
٧	٢	البنكرياس الصفراء المعدة -	٧
٨	٢	فسيولوجيا الجهاز البولي	٨
٩+١٠	٤	التوازن الحامضي القاعدي -	٩
١١	٢	الكلية -	١٠
١٢	٢	الجهاز العضلي	١١
١٣	٢	الجهاز العصبي -	١٢
١٤	٢	علم الغدد الصم -	١٣
١٥	٢	الغدة النخامية	١٤
الامتحان النهائي			

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	مصطلحات طبية فسلجية : Lab ١
Week ٢	مجاميع الدم : Lab ٢
Week ٣	حساب كريات الدم الحمراء : Lab ٣
Week ٤	حساب كريات الدم البيضاء : Lab ٤

Week ٥	حساب كريات الدم المضغوطة: Lab ٥
Week ٦	قياس الهيموغلوبين: Lab ٦
Week ٧	فحص معدل ترسيب كريات الدم: Lab ٧
Week ٨	حساب وقت تخثر الدم: Lab ٨
Week ٩	فحص انزيمات الكبد: Lab ٩
Week ١٠	فحص انزيمات الكلية: Lab ١٠
Week ١١	تحليل الادرار العام: Lab ١١
Week ١٢	فحص الحمل: Lab ١٢
Week ١٣	فحص الخروج العام: Lab ١٣
Week ١٤	فحص السكر: Lab ١٤
Week ١٥	فحص اليرقان: Lab. ١٥

Learning Outcomes and Assessment Methods for "Endocrine and biometabolism" Course.

Topics Covered	Learning Outcomes	Strategies for Achieving Outcomes	Assessment Methods
Topic I:	١, ٢, ٧, ١٠, ١١, and ٢٠	Report Writing, Field Visits, Theoretical Lectures, Scientific Films, Exploratory Work Teams.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams, oral exam .
Topic II: -	٥, ٨, ١٦, ٢٣, and ٢٦	Problem Based Learning, Report Writing, Field Visits, Scientific Trips, Theoretical Lectures, Small Group Discussions, Scientific Films, Exploratory Work Teams.	Seminars , Major reports, discussions during lectures. Written Exams, oral exams .
Topic III:	٦, ١٨, ٢٢, ٢٥ and ٢٦	Problem Based Learning, Report Writing, Theoretical Lectures, Small Group Discussions, Scientific Films.	Quizzes, discussions during lectures, Written Exams, Home work, oral exams .
Topic IV:	٣, ١٥, ١٦, ١٨ and ٢٦	Report Writing, Scientific Trips. Theoretical Lectures, Small Group Discussions, and Scientific Films.	Seminars , Major reports, discussions during lectures. Written Exams, oral exams .
Topic V:	٧, ٩, ١٤, ٢٠, and ٢٤	Theoretical Lectures, Small Group	Seminars , quizzes, discussions during

		Discussions,	lectures, Written Exams, oral exams.
Topic VI:	١٢, ١٤, ١٥, ١٨, ٢٠, ٢٥, and ٢٦	Problem Based Learning, Report Writing, Field Visits, Scientific Trips, Theoretical Lectures, Small Group Discussions, Scientific Films, and, Exploratory Work Teams.	Seminars , quizzes, Major reports, Written Exams, Home work, oral exams.
Topic VII: -	٤, ١٣, ١٩, ٢١, ٢٤, ٢٥ and ٢٦	Problem Based Learning, Theoretical Lectures, Small Group Discussions.	quizzes, discussions during lectures. Written Exams, Home work.

Module Evaluation:-

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment (٤٠٪)	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥, ١٠	LO #١, ٢, ١٠ and ١١
	Assignments & H.W.	٢	١٠٪ (١٠)	٢, ١٢	LO #٣, ٤, ٦, and ٨
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	
	Seminar	١	١٠٪ (١٠)		
	Field Visits Report	١	١٠٪ (١٠)	١٠	LO # ٥, ٩, ١١.١٢.١٣, ١٤ and ١٥
	Discussions During Lectures	١٠	١٠٪ (١٠)	Continuous	ALL
Summative assessment	Midterm Exam (١٠٪)	٢ hr	١٠٪ (١٠)	٨	LO # ١-١٠
	Final Exam (٥٠٪)	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

توزيع الساعات المجدولة و الغير مجدولة (SWL= SSWL +USWL)

Activity types	Structured SWL	Un structured SWL	No. of weeks	Time Factor	SWL (hr)
Class	Class Lecturers		١٥	٢	٣٠
Lab.					
Tutorial					
Self Study		Self Study	١٥	٢	٣٠
Quizzes		Preparation for the Quizzes	٦	٣	١٨
discussions during lectures			٠	٠	٠
Projects / Lab.	Project Work		٠	٠	٠
		Preparation for the Project	٤	٢	١٢
Seminar	Presenting a Seminar		٠	٠	٠
		Preparation for the Project			
Assignments, Home Work		Preparation for the H.W.			
Report		Preparation for the Report	٦	٢	١٢
Midterm Exam (١٠٪)		Preparation for the Exam.	٢	٥	١٠
	Evaluation		٠	٠	
Final Exam (٥٠٪)		Preparation for the Exam.	١	١٠	١٠
	Evaluation		١	٣	٣
		Total SWL (hr/ Semester)			
		ECTS			

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information		
معلومات المادة الدراسية		
Module Title	Food Manufacturing	Module Delivery
Module Type	Core	☑ Theory
Module Code	FHN٢٣٠١٥	

		☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar	
ECTS Credits	٧.٠٠		
SWL (hr/sem)	١٧٥		
Module Level	UGx١١ ٢	Semester of Delivery	٣
Administering Department	Food health and nutrition	College	Food Science
Module Leader	Muna Najm Khalaf	e-mail	munanajmkhalaf@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Lec.	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Name (if available)	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. إلمام الطلاب بجميع مكونات الأغذية وتصنيعها وكيفية التعامل مع المواد الخام. ٢. تعريف الطالب بأهم الصناعات الغذائية وطرق تصنيعها مثل صناعة السكر والزيت والنشا والمشروبات الغازية. ٣. لتمكين الطالب من التعرف على أهم منتجات الحبوب والتمور وكيفية تصنيعها ومنتجات اغذية الاطفال والشكولاتة والحلويات . ٤. تعريف الطالب بأهم التقنيات والطرق المستخدمة في تصنيع الاغذية .
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١. تثقيف الطالب حول طرق تصنيع الأغذية المختلفة بطريقة صحية وأمنة ٢. تصنيع مختلف الاغذية ومنتجاتها ٣. تعرف الطالب على اهم الصناعات الغذائية الرئيسية واهم العقبات التي تواجه مصنعي الاغذية ٤. التعرف على اهم الشروط الصحية والامنة واهم المواد في مصانع الاغذية . فهم عمليات تنقية الزيوت والدهون المختلفة ٦. التعريف بطرق تصنيع اللحوم والاسماك.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي: ١. مقدمة في الصناعات الغذائية وتطورها , العقبات التي تواجه الصناعات الغذائية في العراق وتؤدي الى تراجعها ٢. صناعة السكر: تقنية انتاج السكر الخام من قصب السكر, الخطوات التكنولوجية للحصول على السكر

الخام , انتاج السكر الخام من البنجر السكري, مراحل تكرير السكر الخام, مواصفات السكر المكرر الابيض

٣. صناعة النشا: مقدمة عن النشا, الخطوات التكنولوجية لصناعة النشا, مواصفات النشا القياسي

٤. تصنيع الزيوت والدهون: مصادر الزيوت وكيفية الحصول على الزيت الخام, مصادر الزيوت والدهون, طرق استخلاص الزيوت والدهون من المصادر الحيوانية والنباتية, السلي, الكبس والعصر, الاستخلاص بالمذيبات

٥. تنقية الزيت الخام: مقدمة, نزع الصمغ, التنقية بالقلوي, التبييض, ازالة الروائح, التنشيط, استعمال المضافات الكيميائية, الهدرجة

٦. صناعة الشكولاتة: معالجة بذور الكاكاو, العمليات التصنيعية لصناعة الشكولاتة, انواع الشكولاتة.

٧. تصنيع الحبوب: القمح, الفروقات بين القمح الرخو والصلب, بعض الفحوصات المستعملة للحبوب, فحص التهشم, فحص الترسيب, فحص الكلوتين, الفحص المباشر, الرز

٨. صناعة البسكويت: مقدمة عن البسكويت المختلفة, الخطوات التصنيعية لصناعة البسكويت, الخلطات المستخدمة في الصناعة, المواصفات القياسية للمنتج.

٩. تصنيع اللحوم والاسماك: اللحوم, العظام, الشحوم, الماء, المواد البروتينية, اصباغ اللحوم, لحوم الاسماك, لحوم الدواجن.

١٠. تصنيع المياه الغازية: مكونات المياه الغازية, طريقة صناعة المياه الغازية, مواصفات المياه الغازية

١١. تصنيع التمور: انتاج التمور في العالم والبلدان العربية, العوامل المؤثرة على نمو النخيل, اطوار ومراحل نمو ثمرة النخيل, المكونات الفسلجية لثمرة التمر, التركيب الكيميائي لثمرة النخيل, اهم اصناف التمور في العالم والعراق.

١٢. صناعة اغذية الاطفال: بدائل حليب الام, اغذي الاطفال الاضافية, الطرائق التصنيعية لأغذية الاطفال.

١٣: اهم الاشتراطات الصحية العامة في مصانع الاغذية , الموقع والمساحة, المبنى, التوصيلات الكهربائية , المورد المائي , دورات المياه ومغاسل الايدي , تصريف الفضلات والمياه , التجهيزات , المستودعات, اجهزة السلامة, النظافة العامة.

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies

Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	١٠٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٧.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤.٤٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٧٥		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
As		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١١	LO #١, #٥ and #٦, #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٤ and ٨	LO #٣, #٤ and #٧, #٨
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuou s	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
Week	Material Covered
Week ١	مقدمة عن اهمية الصناعات الغذائية وتطورها
Week ٢	تصنيع السكر ومنتجاته (صناعة السكروز)
Week ٣	صناعة النشا

Week ٤	تصنيع الزيوت والدهون
Week ٥	مصادر الزيوت وكيفية الحصول على الزيت الخام
Week ٦	تنقية الزيت الخام
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	صناعة الشكولاتة
Week ٩	تصنيع الحبوب
Week ١٠	صناعة البسكويت
Week ١١	خواص وتصنيع اللحوم والاسماك
Week ١٢	صناعة المشروبات الغازية
Week ١٣	تصنيع التمور
Week ١٤	صناعة اغذية الاطفال
Week ١٥	الاشتراطات الصحية العامة في مصانع الاغذية
Week ١٦	final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
Week	Material Covered
Week ١	صناعة الحلويات ١: Lab (حلوى التوفي)
Week ٢	الاختبارات المستخدمة للحكم على تقييم وجودة الدهون والزيوت ٢: Lab
Week ٣	طريقة تحضير الشكولاتة السائلة والصلبة ٣: Lab
Week ٤	الفحوصات المستعملة لتقدير قابلية الطحين في صناعة الخبز ٤: Lab
Week ٥	تصنيع منتجات اللحوم ٥: Lab (السجق, المرتديلا, اللانشون, البسطرمة)
Week ٦	صناعة شراب الفاكهة ٦: Lab

Week ٧	Lab ٧: استخلاص بعض الزيوت النباتية بطريقة المذيبات العضوية
Week ٨	Lab ٨: صناعة المياة الغازية
Week ٩	Lab ٩: صناعة البسكويت
Week ١٠	Lab ١٠: صناعة مربى التمر

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	كتاب تخصص تقنية التصنيع الغذائي/ المملكة العربية السعودية – المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني/ الادارة العامة لتصميم وتطوير المناهج (٢٠٠٨)	No
Recommended Texts	كتاب تكنولوجيا الصناعات الغذائية / اسس حفظ وتصنيع الاغذية أ.د. سعد احمد سعد حلابو أ.د. عادل زكي محمد بديع أ.د. محمود علي احمد (قسم الصناعات الغذائية / كلية الزراعة / جامعة القاهرة) كتاب الصناعات الغذائية / د حسين محمد كاطع	No
Websites		

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (١٠٠ - ٥٠)	A – Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C – Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D – Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E – Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٤٩ - ٠)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				



Ministry of Higher Education and
Scientific Research - Iraq
Al-Qasim Green University
College of Food Science



MODULE DESCRIPTOR FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	ORGANIC CHEMISTRY		Module Delivery	
Module Type	CORE		Theory ✓ Lecture ✓ Lab ✓ Tutorial ✓ Practical ✓ Seminar ✓	
Module Code	QFHN			
ECTS Credits	5			
SWL (hr/sem)	125			
Module Level	1	Semester of Delivery		2
Administering Department		College		
Module Leader	Rana khadim Ridha Hadeer hayder		e-mail	Ranakhadim@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	lec	Module Leader's Qualification	Ms,c	
Module Tutor		e-mail		
Peer Reviewer Name		e-mail		
Review Committee Approval	3/06/2023	Version Number	1.0	

Relation With Other Modules				
العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى				
Prerequisite module	Biochemistry.		Semester	3

Co-requisites module	No	Semester	
Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية			
Module Aims أهداف المادة الدراسية	- Teaching the students organic chemical reactions, chemical structures, knowing the form of organic compounds, and how to - Clarifying the mechanics of organic reactions and their practical applications aimed at developing and keeping pace with scientific development. For organic chemistry. - Teaching and educating students on all the necessary information related to organic chemistry, qualifies them to work and research in all areas of organic chemistry		
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١ - Understanding basic concepts: The primary objective of teaching organic chemistry is to ensure that students have a solid understanding of fundamental concepts such as molecular structure, chemical bonding, functional groups, chemical reactivity, and stereochemistry ٣- Organic synthesis: Students should be able to plan and execute organic synthesis routes, using their understanding of reaction mechanisms and functional group interconversions. ٤- Nomenclature and classification: Students should be proficient in naming organic compounds according to the systematic rules of organic nomenclature. They should also understand the classification of organic compounds based on their functional groups and structural characteristics. ٥- Critical thinking and problem-solving skills: Students should develop the ability to analyze complex organic chemistry problems, propose logical solutions, and critically evaluate experimental data. They should also develop skills in drawing reasonable conclusions based on available evidence		

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	٩- Introducing students to organic chemistry and its importance in our lives ١٠-Introducing students to hydrocarbons and their types. (Alkanes, alkenes and alkynes). ١١-Introducing students to the reactions of alkanes. ١٢-Define unsaturated hydrocarbons and their types. ١٣-Introducing students to alkanes and their properties. ١٤-Introducing the student to alkenes, naming them and their characteristics. ١٥-Introducing the students to the synthesis and reaction of alkenes and alkyne. ١٦-Introducing the student to the alcohols. ١٧-Introducing the students to the ethers. ١٨-Introducing the student to the carboxylic acids. ١٩-Introducing the student to the aldehyde and ketone. ٢٠-Introducing the student to the amines ٢١-Introducing the student to the amide. ٢٢-Introducing the student to the reactions of aromatic compound.
Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	٨- Lecture method and the use of the interactive whiteboard ٩- Explanation and clarification Providing students with the basics and additional topics related to the outputs of chemical thinking and analysis organic. ١٠-Forming discussion groups during lectures to discuss organic chemistry topics that require thinking and analysis. ١١-Asking students, a set of reflective questions during the lectures, such as what, how, when, and why for specific topics ١٢- Giving students homework that requires self-explanations in causal ways

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	63	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	4
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	62	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	2
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	125		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	5	10	2,4, 6,9, 11	1, 3 and 4
	Assignments /lab	2	5	9 and 5	5
	Projects / Lab.	2	5	10 and 15	4
	Report/Lab	10	10	All experiments	3, 4 and 5
Summative assessment	Midterm Exam	1	20	8	1, 3 and 3
	Final Exam	1	50	15	1, 2, 3, 4 and 5
Total assessment			100		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	General principles in organic chemistry
Week 2	Saturated aliphatic hydrocarbons.
Week 3	Aliphatic cyclic compounds.
Week 4	Alkanes.
Week 5	Alkenes.
Week 6	Seminar
Week 7	Alkyne.
Week 8	Mid-term exam
Week 9	Ethers and Alcohols.
Week 10	Seminar
Week 11	Simple carbonyl compounds such as aldehydes and ketones.
Week 12	Carboxylic acids.
Week 13	Seminar
Week 14	Amines and amide compounds.
Week 15	Final exam

--	--

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الأسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	Laboratory safety and Acquaintance with glassware and apparatus in the organic chemistry laboratory
Week 2	Ex1: Determine the melting point by means of a capillary tube for some organic substances and using the point m device.
Week 3	Ex2: determine the boiling point of some solids and choosing
Week 4	Discussion for the reports of experiment 1 and 2.
Week 5	Assignment about the physical properties of organic compounds
Week 6	Ex3: Re-crystallization
Week 7	Ex4: Extraction technique
Week 8	Discussion for the reports of experiment 3 and 4.
Week 9	Assignment about the extraction methods.
Week 10	Project-1
Week 11	Ex5: liquid-liquid extraction.
Week 12	Ex6: acid-base extraction
Week 13	Discussion for the reports of experiment 5 and 6.
Week14	Ex7: Distillation techniques (known samples).
Week 15	Project-2

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	١- Organic chemistry, Morrison and Boyd . ٢- Chemistry, Clayden J., Creeves N., Warren S and Wother P., Oxford, 2001.	

Recommended Texts	Organic chemistry	
Websites	https://en.wikipedia.org/wiki/Organic_chemistry	

APPENDIX:

GRADING SCHEME				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	مقبول بقرار	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note:				
NB Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Nutrition and genetics		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٣٥٠٢٥			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٣	Semester of Delivery		٥
Administering Department	FHN	College	College of food science	
Module Leader	Dr. Rabab Jawad Hassen Al Hassany		e-mail	rababalhassany@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	teacher		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor			e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date			Version Number	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents
--

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	The discipline has great impact on many everyday aspects of human life. The food we eat and the clothes we wear come from organisms improved by application of genetic principles. The causes of important human diseases are being discovered, and therapies developed, based on fundamental genetic investigations
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	١. المحاضرات النظرية والعملية ٢. العروض التقديمية باستخدام الـ data show ٣. اجراء تجارب مختبرية في المختبر.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٧٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٥.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٧٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٤.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Introduction
Week ٢	DNA and RNA structure
Week ٣	Chromosome structure
Week ٤	nutrigenetics
Week ٥	Effect of the nutrition on genome
Week ٦	Effect of the nutrition on Epigenetics
Week ٧	Effect of the nutrition on histone
Week ٨	Effect of the carbohydrate on genome
Week ٩	Examination ١
Week ١٠	Effect of the portions on genome
Week ١١	Effect of the fat on genome
Week ١٢	Food Mutagens
Week ١٣	Food carcinogenic
Week ١٤	Effect of the genome on select food
Week ١٥	Examination ٢
Week ١٦	Final examination

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Instructions Of Genetics Laboratory
Week ٢	Tool And Equipment Of Genetics Laboratory
Week ٣	DNA And RNA Structure
Week ٤	Methods Of DNA Isolation
Week ٥	Methods Of RNA Isolation
Week ٦	Methods Of Plasmid Isolation
Week ٧	Examination ١
Week ٨	PCR Technique
Week ٩	Type Of PCR
Week ١٠	Electrophoresis Technique
Week ١١	Read Of PCR Results
Week ١٢	Cloning Technique
Week ١٣	Examination ٢
Week ١٤	Final Examination

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	MOLECULAR BASIS OF NUTRITION AND AGING A Volume in the Molecular Nutrition Series MARCO MALAVOLTA(٢٠١٠)	no
Recommended Texts	NUTRIGENETICS.٢٠١٠ زهرة محمود الخفاجي	No
Websites	http://www.who.int/topics/epidemiology/en/ http://libguides.gwumc.edu/EpiBiostats	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance

(٥٠ - ١٠٠)	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

وصف المقرر

١. اسم المقرر جرائم نظام البعث في العراق	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة ٢٠٢٤/٢٠٢٥	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٩/٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة / صفي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) عدد الوحدات (الكلي) ساعة وحدة/ وحدة واحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م علي عبد الامير محسن	
٨. اهداف المقرر	
للتعرف والاطلاع على مجموعة من الجرائم التي ارتكبتها حزب البعث البائد والمنحل بحق أبناء الشعب العراقي ومن مختلف المكونات لأطيافه ولتأسيس وعي للطلبة لرفض جميع اشكال الظلم والتسلط لهذه	اهداف المادة الدراسية

		الأنظمة والمطالبة بجميع الحقوق المدنية والسياسية			
الاستراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية		القاء المحاضرات واستخدام طريقة النقاش والحوار			
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	ساعة واحدة	تعرف الطالب على جرائم البعث وفق قانون المحكمة الجنائية العراقية	جرائم البعث وفق قانون المحكمة الجنائية العراقية	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٢	ساعة واحدة	للتمييز بين مفهوم الجرائم واقسامها	مفهوم الجرائم واقسامها	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٣	ساعة واحدة	لتوضيح الطالب المصطلح واللغة	تعريف الجريمة لغة واصطلاح	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٤	ساعة واحدة	للتعرف على اقسام الجرائم	اقسام الجرائم	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٥	ساعة واحدة	للتعرف على أنواع الجرائم الدولية	أنواع الجرائم الدولية	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	سؤال وجواب
٦	ساعة واحدة	للتعرف على القرارات الصادرة من المحكمة الجنائية	القرارات الصادرة من المحكمة الجنائية	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	سؤال وجواب
٧	ساعة واحدة	للتعرف على الجرائم النفسية والاجتماعية وابرز انتهاكات حزب البعث	الجرائم النفسية والاجتماعية وابرز انتهاكات حزب البعث	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٨	ساعة واحدة	للتعرف على الجرائم النفسية	الجرائم النفسية		سؤال وجواب
٩	ساعة واحدة	للتعرف على اليات الجرائم النفسية	اليات الجرائم النفسية	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	سؤال وجواب
١٠	ساعة واحدة	للتعرف على اثار الجرائم النفسية	اثر الجرائم النفسية	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	امتحان شفوي
١١	ساعة واحدة	للتعرف على الجرائم الاجتماعية	الجرائم الاجتماعية	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
١٢	ساعة واحدة	لتوضيح مفهوم عسكرة المجتمع	عسكرة المجتمع	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
١٣	ساعة واحدة	للتعرف على موقف البعث من الدين	موقف البعث من الدين	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
١٤	ساعة واحدة	للتعرف على انتهاك القوانين العراقية	انتهاك القوانين العراقية	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	سؤال وجواب

١٥	ساعة واحدة	للتعرف على صور انتهاكات حقوق الانسان	صور انتهاكات حقوق الانسان	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
١٦	ساعة واحدة	للتعرف على بعض قرارات الانتهاكات السياسية	بعض قرارات الانتهاكات السياسية	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
١٧	ساعة واحدة	للتعرف على أماكن السجون والاحتجاز	أماكن السجون والاحتجاز	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	سؤال وجواب
١٨	ساعة واحدة	للتعرف على الجرائم البيئية لنظام البعث	الجرائم البيئية لنظام البعث	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
١٩	ساعة واحدة	للتعرف على التلوث الحربي	التلوث الحربي	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٢٠	ساعة واحدة	للتعرف على تدمير المدن والقرى	تدمير المدن والقرى	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٢١	ساعة واحدة	للتعرف على تجفيف الاهوار	تجفيف الاهوار	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٢٢	ساعة واحدة	للتعرف على تجريف البساتين	تجريف البساتين	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٢٣	ساعة واحدة	للتعرف على المقابر الجماعية	المقابر الجماعية	القاء المحاضرة واستخدام السبورة	سؤال وجواب
٢٤	ساعة واحدة	للتعرف على احداث مقابر الإبادة	احداث مقابر الإبادة	القاء المحاضرة	سؤال وجواب
٢٥	ساعة واحدة	للتعرف على التصنيف الرمزي لمقابر الإبادة	التصنيف الرمزي لمقابر الإبادة	القاء المحاضرة	امتحان شفوي
٢٦	ساعة واحدة	للتعرف على عرض وثائق لجرائم الإبادة	عرض وثائق لجرائم الإبادة	القاء المحاضرة	عرض فقط
٢٧	ساعة واحدة	للتعرف على عرض قرارات المحكمة الجنائية	عرض قرارات المحكمة الجنائية	عرض مصور فيديو	عرض فقط
٢٨	ساعة واحدة	للتعرف على الاتهامات التي وجهت لصدام واعوانه	الاتهامات التي وجهت لصدام واعوانه	عرض مصور فيديو	عرض فقط
٢٩	ساعة واحدة	مشاهدة و عرض وثائق مصورة للجرائم	عرض وثائق مصورة للجرائم	عرض مصور فيديو	عرض فقط
٣٠	ساعة واحدة	مشاهدة و عرض وثائق مصورة للجرائم	عرض وثائق مصورة للجرائم	عرض مصور فيديو	عرض فقط

١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية

١٢. مصادر التعليم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	جرائم نظام البعث في العراق
المراجع الرئيسية (المصادر)	أرشيف مؤسسة السجناء السياسيين
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها المجالات العلمية، (التقارير)	
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Pathogenic microbiology		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٢٤٠١٨			
ECTS Credits	٧			
SWL (hr/sem)	١٧٥			
Module Level	٢	Semester of Delivery		٢
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	.١/٠٦/٢٠٢٣		Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. Provide a comprehensive theoretical knowledge of medical microbiology including the spread of microorganisms, disease causation, diagnosis and/or treatment of pathogens of major significance to public health and advanced practical training in this diverse field ٢. The increasing incidence of microbial infections worldwide is being compounded by the rapid evolution of drug-resistant variants and opportunistic infections by other organisms ٣. The program places particular emphasis on practical aspects of the subjects most relevant to current clinical laboratory practice and research.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ١. demonstrate advanced knowledge and understanding of the nature of pathogenic microorganisms (predominantly viruses and bacteria) and basic criteria used in the classification/taxonomy of these microorganisms; ٢. Explain the modes of transmission of pathogenic microorganisms; ٣. Demonstrate knowledge and understanding of the mechanisms of microbial pathogenesis and the outcomes of infections, including chronic microbial infections; ٤. distinguish between and critically assess the classical and modern approaches to the development of therapeutic agents and vaccines for the prevention of human microbial diseases; ٥. Demonstrate knowledge of the laboratory diagnosis of microbial diseases and practical skills, including the isolation and characterization of specific microbes in clinical specimens; ٦. carry out a range of advanced skills and laboratory techniques, for example the purification of isolated microbial pathogens and analyses of their proteins and nucleic acids for downstream applications such as gene

	cloning and sequencing studies; V. demonstrate research skills, including designing experiments, analysing results and troubleshooting and critically assessing the scientific literature
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. Part A: An introduction to food safety and hygiene with an overview about the basic terminology used in this module [10 hrs] Part B: Therapeutics products and its microbiological safety is another important topic that will be covered [10 hrs] Part C: Direct and indirect assessment of microbial content in milk and milk products will also be covered [10 hrs]

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٩٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٦.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٨٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥.٤

Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٧٥
---	-----

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and ٦
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO ٣, ٥ and ٧
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - ٥
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Introduction to pathogenic microbiology
Week ٢	Classification of pathogenic microbes
Week ٣	Pathogenesis of Bacterial Infection
Week ٤	Normal human microflora
Week ٥	Spore-Forming Gram-Positive Bacilli: <i>Bacillus</i> and <i>Clostridium</i> Species
Week ٦	The Staphylococci
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	The Streptococci, Enterococci, and Related Genera
Week ٩	Enteric Gram-Negative Rods (Enterobacteriaceae)
Week ١٠	<i>Pseudomonas</i> , <i>Acinetobacter</i> , <i>Burkholderia</i> , and <i>Stenotrophomonas</i>
Week ١١	<i>Vibrio</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Campylobacter</i> , and <i>Helicobacter</i>
Week ١٢	Antimicrobial Chemotherapy
Week ١٣	Pathogenesis and Control of Viral Diseases

Week ١٤	Medical Mycology
Week ١٥	and parasitology
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المناهج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Good microbiological laboratory practice (GMLP)
Week ٢	Sterilization vs disinfection
Week ٣	Sterilisation using the autoclave/pressure cooker
Week ٤	Sterilisation of equipment and materials
Week ٥	Choice, preparation and use of disinfectants
Week ٦	Working with bacteria
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Preventing contamination of cultures and the environment
Week ٩	Aseptic transfer of cultures and sterile solutions
Week ١٠	Preparing cultures for laboratory use
Week ١١	Testing sensitivity to antimicrobial substances
Week ١٢	Cultivation of pathogenic bacteria
Week ١٣	A differential stain: Gram's staining method
Week ١٤	Cultivation of pathogenic fungi
Week ١٥	Cultivation of pathogenic viruses

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Riedel S, & Hobden J.A., & Miller S, & Morse S.A., & Mietzner T.A., & Detrick B, & Mitchell T.G., & Sakanari J.A., & Hotez P, & Mejia R(Eds.), (٢٠١٩). <i>Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology, ٢١e.</i> McGraw Hill.	NO

	https://accesspharmacy.mhmedical.com/content.aspx?bookid=2629&sectionid=217768734	
Recommended Texts		No
Websites	https://microbiologysociety.org/asset/BCFDCF03-EVCA-4CDC-84A3DFDFDVf02A49/	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (50 - 100)	A - Excellent	امتياز	90 - 100	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	80 - 89	Above average with some errors
	C - Good	جيد	70 - 79	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	60 - 69	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	50 - 59	Work meets minimum criteria
Fail Group (0 - 49)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(45-49)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(0-44)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .5 will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of 54.5 will be rounded to 55, whereas a mark of 54.4 will be rounded to 54. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

COURSE PORTFOLIO"

Module Information معلومات المادة الدراسية		
Module Title	Metabolism and endocrinology	Module Delivery
Module Type	B	☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN24019	
ECTS Credits	6.00	
SWL (hr/sem)	150	

Module Level	٢	Semester	٢	
Department	Food health and Nutrition	College	College of Food science	
Module Leader	Hawra Alhasany	E-mail		
Module Leader's Acad. Title	استاذ مساعد	Module Leader's Qualification	الماجستير	
Module Tutor	Name (if available)	e-mail	E-mail	
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

Student Workload (SWL): Structured SWL (h/w) (Two contact hours of lectures) + Unstructured SWL (h/w) .

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطالب			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٤.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٨٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٥.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٥٠		

Relation with other Modules:-

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
COURSE	معرفة أهم أنواع الغدد الصماء والهرمونات التي تفرزها وتأثيراتها البيولوجية على أنسجة الجسم المختلفة. التعرف على الأهمية الفسيولوجية

DESCRIPTION:	الكبيرة لهذا الجهاز والدور المسيطر الذي يؤديه بالتعاون مع الجهاز العصبي في التحكم في عمل أجهزة الجسم الأخرى للوصول بالجسم إلى حالة استقرار البيئة الداخلية بالجسم اما فيما يخص الابيض الحياتي ضرورة سرد للمركبات الغذائية والتعريف بها
	١- التعرف علي اهم العناصر الغذائية, خصائصها , وظائفها , تركيبها الكيميائي.
	٢- فهم مسارات أيض المواد الغذائية.
	٦- معرفة أضرار العناصر السامة والمعادن الثقيلة وأضرار دخولها الخلايا الجسمية المختلفة.
	٤- دراسة الدور البيولوجي للفيتامينات والعناصر المعدنية في العمليات الأيضية.
	٥- دراسة بعض حالات الاضطرابات الأيضية في كلا من الكربوهيدرات و خلل تأكسد الأحماض الدهنية, أختلالات دورة اليوريا وارتفاع الكالسيوم في الدم.
	٣- التعرف علي كيفية إنتاج واستهلاك الطاقة من خلال طرق الهدم والبناء في العمليات الأيضية .
	٧- التعرف علي مدي تأثير التفاعلات الكيميائية للعناصر الغذائية على وظائف الجسم المختلفة وما لذلك من اثر على الحالة الغذائية والصحية للإنسان.
	٨- معرفة تركيب وفسلجة اجهزة الجسم المختلفة التنفسي البولي العصبي العضلي وغيرها اضافة الى الاتزان الحراري وحالة الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها من الأمور الفسلجية
	٩- تنمية قدرة الطالب على سحب عينات الدم اضافة الى تنمية قدرة الطالب على تشريح بعض الحيوانات المختبرية
	١٠. التعرف على طرائق اجراء التحاليل المختلفة التي تعكس صحة اجهزة الجسم المختلفة
	١١. معرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفسلجية في الجسم.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١ . اكتساب الخبرة في علم الغدد الصم ٢. فهم انواع وصفات الغدد الصم ٣. اكتساب الخبرة في فهم وظائفها ٤. فهم طريقة عمل الهرمونات ٥ . اكتساب المهارة في قياس مستويات الهرمونات في الجسم ٦ . معرفة الخلل الناتج في أي من مسارات أيض الغذاء وما يترتب عليه من أضرار صحية بالغه في الجسم. ٧. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضية. ٨. معرفة الأهمية البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم ٩. قدره على فهم العمليات الحياتيه الايضية التي تحدث داخل الجسم- ١٠. أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته -

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	فسيولوجيا الحيوان , كتاب الغدد الصم وهرمونها تأليف : أ.د. أحمد المجذوب القماطي	Yes

	, Biochemistry – Lehninger	
Recommended Texts	مجلة العلوم والتقنية عن الكيمياء الحيوية المجلة العراقية الوطنية لعلوم الكيمياء- جامعة بابل المجلة العربية للكيمياء علم وظائف الأعضاء تاليف صباح العلوجي	yes
Websites		

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (١٠٠ - ٥٠)	A – Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C – Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D – Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E – Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٤٩ - ٠)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
ملاحظة: سيتم تقريب العلامات العشرية أعلى أو أقل من ٠.٥ إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأدنى (على سبيل المثال ، سيتم تقريب علامة ٥٤.٥ إلى ٥٥ ، في حين سيتم تقريب علامة ٥٤.٤ إلى ٥٤. لدى الجامعة سياسة عدم القيام بذلك التفاضلي عن "فشل التمرير القريب" لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة بواسطة العلامة (العلامات) الأصلية سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.				

COURSE SCHEDULE:-

Week	hours	Topics Covered	Learning Outcomes
١	٢	مقدمة في الغدد الصماء	١

٢	٢	الهرمونات وتركيبها الكيميائي -	٢
٣	٢	الغدة تحت المهاد -	٣
٤	٢	الغدة النخامية	٤
٥	٢	الغدة الدرقية	٥
٦	٢	الغدة الكظرية	٦
٧	٢	البنكرياس -	٧
٨	٢	مقدمة العمليات الحياتية الايضية -	٨
٩+١٠	٤	ايض الكربوهيدرات -	٩
١١	٢	ايض السكريات -	١٠
١٢	٢	ايض البروتينات	١١
١٣	٢	ايض الفيتامينات -	١٢
١٤	٢	ايض الدهون -	١٣
١٥	٢	العلاقة بين ايض الكربوهيدرات والدهون والبروتينات / مراجعه عامة	١٤
الامتحان النهائي			

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)

المنهاج الاسبوعي للمختبر

	Material Covered
Week ١	تحديد مواقع الغدد الصماء في الجسم : Lab ١
Week ٢	انواع هرمونات الغدة تحت المهاد : Lab ٢

Week ٣	هرمونات الغدة النخامية: Lab ٣
Week ٤	هرمونات الغدة الدرقية: Lab ٤
Week ٥	هرمونات الغدة الكظرية: Lab ٥
Week ٦	هرمونات الغدد الجنسية الذكرية والانثوية: Lab ٦
Week ٧	هرمونات البنكرياس: Lab ٧
Week ٨	أيض الكربوهيدرات، تحليل الجلوكوز، دورة كربس، مواد الطاقة الناتجة عن الأكسدة الفسفورية، السكريات العديدة: Lab ٨
Week ٩	الهضم والامتصاص في المواد الغذائية: Lab ٩
Week ١٠	أيض البروتينات، المسارات الأيضية للأحماض الأمينية، دورة اليوريا، تخليق البروتين: Lab ١٠
Week ١١	الفيتامينات وأنواعها المختلفة، أمثلة لها، الدور البيولوجي للفيتامينات، التسمم بالفيتامينات: Lab ١١
Week ١٢	أيض الماء والأيونات المعدنية، الدور الفسيولوجي، توزيع الماء داخل الجسم: Lab ١٢
Week ١٣	اضطرابات أيضية في الهضم والتمثيل الغذائي: Lab ١٣
Week ١٤	المركبات الغنية بالطاقة (الطاقة الحرة) علم الطاقة الحيوي ،: Lab ١٤
Week ١٥	Exam

Learning Outcomes and Assessment Methods for "Endocrine and biometabolism" Course.

Topics Covered	Learning Outcomes	Strategies for Achieving Outcomes	Assessment Methods
Topic I:	١, ٢, ٧, ١٠, ١١, and ٢٠	Report Writing, Field Visits, Theoretical Lectures, Scientific Films, Exploratory Work Teams.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams, oral exam .
Topic II: -	٥, ٨, ١٦, ٢٣, and ٢٦	Problem Based Learning, Report Writing, Field Visits, Scientific Trips, Theoretical Lectures, Small Group Discussions, Scientific Films, Exploratory Work Teams.	Seminars , Major reports, discussions during lectures. Written Exams, oral exams .
Topic III:	٦, ١٨, ٢٢, ٢٥ and ٢٦	Problem Based Learning, Report Writing, Theoretical Lectures, Small Group Discussions, Scientific Films.	Quizzes, discussions during lectures, Written Exams, Home work, oral exams .
Topic IV:	٣, ١٥, ١٦, ١٨ and ٢٦	Report Writing, Scientific Trips. Theoretical Lectures, Small Group	Seminars , Major reports, discussions during lectures.

		Discussions, and Scientific Films.	Written Exams, oral exams .
Topic V:	٧, ٩, ١٤, ٢٠, and ٢٤	Theoretical Lectures, Small Group Discussions,	Seminars , quizzes, discussions during lectures, Written Exams, oral exams .
Topic VI:	١٢, ١٤, ١٥, ١٨, ٢٠, ٢٥, and ٢٦	Problem Based Learning, Report Writing, Field Visits, Scientific Trips, Theoretical Lectures, Small Group Discussions, Scientific Films, and, Exploratory Work Teams.	Seminars , quizzes, Major reports, Written Exams, Home work, oral exams .
Topic VII: -	٤, ١٣, ١٩, ٢١, ٢٤, ٢٥ and ٢٦	Problem Based Learning, Theoretical Lectures, Small Group Discussions.	quizzes, discussions during lectures. Written Exams, Home work.

Module Evaluation:-

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment (٤٠٪)	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥, ١٠	LO #١, ٢, ١٠ and ١١
	Assignments & H.W.	٢	١٠٪ (١٠)	٢, ١٢	LO # ٣, ٤, ٦, and ٨
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	
	Seminar	١	١٠٪ (١٠)		
	Field Visits Report	١	١٠٪ (١٠)	١٠	LO # ٥, ٩, ١١.١٢.١٣, ١٤ and ١٥
	Discussions During Lectures	١٠	١٠٪ (١٠)	Continuous	ALL
Summative assessment	Midterm Exam (١٠٪)	٢ hr	١٠٪ (١٠)	٨	LO # ١-١٠
	Final Exam (٥٠٪)	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

توزيع الساعات المجدولة و الغير مجدولة (SWL= SSWL +USWL)

Activity types	Structured SWL	Un structured SWL	No. of weeks	Time Factor	SWL (hr)
Class	Class Lecturers		١٥	٢	٣٠
Lab.					
Tutorial					
Self Study		Self Study	١٥	٢	٣٠
Quizzes		Preparation for the Quizzes	٦	٣	١٨
discussions during lectures			٠	٠	٠
Projects / Lab.	Project Work		٠	٠	٠
		Preparation for the Project	٤	٢	١٢
Seminar	Presenting a Seminar		٠	٠	٠
		Preparation for the Project			
Assignments, Home Work		Preparation for the H.W.			
Report		Preparation for the Report	٦	٢	١٢
Midterm Exam (١٠%)		Preparation for the Exam.	٢	٥	١٠
	Evaluation		٠	٠	
Final Exam (٥٠%)		Preparation for the Exam.	١	١٠	١٠
	Evaluation		١	٣	٣
		Total SWL (hr/ Semester)			
		ECTS			



Ministry of Higher Education and
Scientific Research - Iraq
Al-Qasim Green University
College of Food Science



MODULE DESCRIPTOR FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY		Module Delivery
Module Type	CORE		Theory ✓ Lecture ✓ Lab ✓ Tutorial ✓ Practical ✓ Seminar ✓
Module Code	FHN٢٤٠٢٠		
ECTS Credits	6		
SWL (hr/sem)	150		
Module Level		Semester of Delivery	
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences
Module Leader	Rana khadim Ridha	e-mail	Ranakhadim@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	lecturer	Module Leader's Qualification	Msc- Biochemistry
Module Tutor		e-mail	
Peer Reviewer Name		e-mail	
Review Committee Approval		Version Number	

Relation With Other Modules			
العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	Biochemistry.	Semester	3

Co-requisites module	No	Semester	
Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية			
Module Aims أهداف المادة الدراسية	- Teaching the students biochemical molecules, chemical structures, knowing the form of biochemical molecules, and how to. - Clarifying the importance of biomolecules and their practical applications aimed at developing and keeping pace with scientific development for biochemistry. - Introducing students to the metabolism of the basic life molecules in the body, such as proteins and others, and how to represent them inside the body and convert them into vital energy that the human body invests in to perform various vital activities, such as growth and reproduction, for example. - Teaching and educating students on all the necessary information related to biochemistry, clinical and nutritional, and qualifying them to work and research in all the previously mentioned areas of chemistry. - To learn about vitamins and their importance to the human body, the quantities needed by the body and how to use them.		

Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١ - Understanding basic concepts: The primary objective of teaching biochemistry is to ensure that students have a solid understanding of fundamental concepts such as molecular structure, chemical bonding, functional groups, chemical reactivity, and stereochemistry ٢- Carbohydrates: Students should develop the ability to analyse the chemistry of monosaccharide's, glycosides, disaccharides and polysaccharides. Physiologically important monosaccharides, glycosides, disaccharides, polysaccharides. ٣- Self-testing of blood sugar (blood glucose) can be an important tool in controlling diabetes and preventing complications. ٤- The ability to prepare the necessary solutions and reagents required for laboratory experiments ٥- Students should be able to plan and execute the introduction, classification of lipids, fatty acids (F.A), nomenclature of F.A, saturated F.A, and unsaturated F.A, physical and physiological properties of F.A. ٦- Learn about water-soluble and fat-soluble vitamins. ٧- Realizing the consequences of any nutritional behaviour that an individual follows during his life. ٨- To integrate key concepts describing the traditional core topics of Biochemistry: structure and metabolism. At the end of the semester the students should be able to understand the chemical structure, and function of all biomolecules present in the living organisms.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	٢٣-Introducing students to bio, clinical, and nutrition chemistry and its importance in our lives ٢٤-Introducing students to amino acids. ٢٥-Introducing students to the structure, peptide bonds, and conformations of proteins. ٢٦-Define unsaturated carbohydrates. ٢٧-Introducing students to lipids. ٢٨-Introducing the student to vitamins. ٢٩-Introducing the students to the nutrition, digestion, and absorption of biomedical importance, digestion, and absorption of carbohydrates, lipids, proteins, vitamins, and minerals
Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	

Strategies	١٣- Lecture method and the use of the interactive whiteboard ١٤- Explanation and clarification Providing students with the basics and additional topics related to the outputs of chemical thinking and analysis organic. ١٥- Forming discussion groups during lectures to discuss biochemistry topics. ١٦- Asking students, a set of reflective questions during the lectures, such as what, how, when, and why for specific topics ١٧- Giving students homework that requires self-explanations in causal ways
-------------------	---

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	78	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	4
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	72	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	6
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	150		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Num ber	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	5	10	2,3, 5,9, 11	1, 3 and 4
	Assignments /lab	2	5	5 and 9	5
	Projects / Lab.	2	5	10 and 15	4
	Report/Lab	10	10	All experiments	3, 4 and 5
Summative assessment	Midterm Exam	1	20	8	1, 3 and 3
	Final Exam	1	50	15	1, 2, 3, 4, 5 and 6
Total assessment			100		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week 1	General principles in biochemistry
Week 2	Carbohydrates: Chemistry of monosaccharaides, glycosides, disaccharides and polysaccharides. Physiologically important monosaccharaides, glycosides, disaccharides, polysaccharides.
Week 3	Blood Glucose: Blood Glucose and its regulation :a)Diabetes Mellitus and insulin metabolism b) Hypoglycemia
Week 4	Amino acids: Structures of A.A (table of standard A.A abbreviation and side chain), Classification, properties. Peptides: Peptide bond
Week 5	Quizzes
Week 6	Proteins: Properties, Classification: a- According to their chemical composition b- b- According to their shape. c- According to their biological function.
Week 7	Proteins: Nutritional value of protein, protein foods. Metabolism of proteins, Denaturation or inactivation.
Week 8	Mid-term exam
Week 9	Lipids: General properties of lipids, Functions, classification of lipids.
Week 10	Fatty acids (F.A), nomenclature of F.A, saturated F.A, unsaturated F.A, physical and physiological properties of F.A.
Week 11	Triacylglycerol: Properties, Classification of Lipids.
Week 12	Vitamins: Definition, Properties, Importance of vitamins, Classifications.
Week 13	Seminar
Week 14	Special topics: Nutrition, digestion, and absorption. Biomedical importance, digestion and absorption of carbohydrates, lipids, proteins, vitamins and minerals; energy balance. Biochemistry of hemostasis and clot formation.
Week 15	Final exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week 1	Ex1: Effects of acids on carbohydrates: Molish test
Week 2	Ex2: ; Effects of acids on carbohydrates: Bials test.
Week 3	Ex3: Effects of acids on carbohydrates: Seliwanoffs test.
Week 4	Ex4: Classification of carbohydrates according to reducing properties: Benedicts test; Fehlings test; Barfoed test.
Week 5	Discussion for the reports of experiment 1, 2, 3 and 4.

Week 6	Ex5: Determination of unknown carbohydrates sample.
Week 7	Assignment about carbohydrates
Week 8	Ex6: Color reactions of proteins: Biuret test.
Week 9	Ex7: Determination of unknown sample of proteins.
Week 10	Discussion for the reports of experiment 5,6, and 7.
Week 11	Project-1
Week 12	Ex8: Experiments on solubility of lipids.
Week 13	Ex9: Properties of lipids: Iodine test for lipids.
Week14	Discussion for the reports of experiment 8 and 9.
Week 15	Project-2

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	٣- Harper's Illustrated Biochemistry, Twenty-Sixth Edition ٤- Clinical Biochemistry and Metabolic Medicine, Eighth Edition ٥- Lippincott's Illustrated Biochemistry, 5 th Edition	
Recommended Texts		
Websites		

APPENDIX:

GRADING SCHEME مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	مقبول بقرار	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note:				
NB Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Nutritional habits and culture		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٢٤٠٢١		
ECTS Credits	٤.٠٠		
SWL (hr/sem)	١٠٠		
Module Level	٢	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and nutrition	College	Food Science
Module Leader	Muna Najm Khalaf	e-mail	munanajmkhalaf@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Lec.	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Name (if available)	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	٠٣/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	Semester	
Co-requisites module	None	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents			
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية			
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. تعريف الطلبة بأهم العادات الغذائية الصحية وغير الصحية والتعرف على مفهوم الثقافة الغذائية وما هو معنى المثقف الغذائي ٢. تثقيف الطالب حول الغذاء الصحي ، والرعاية الغذائية ، والنظام الغذائي الخاص. والتقييم التغذوي ٣. تعريف الطالب بأهم العادات الغذائية الصحية وغير الصحية لفئة الاطفال والشباب والمرضى والرياضيين . ٤. تعريف الطالب بكيفية اختيار الطعام الصحي وكيفية قراءة البطاقة الغذائية واهمية المعلومات الواردة في البطاقة الغذائية.		
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٧٢. يُعرف الطالب المفاهيم الأساسية لثقافة الغذاء والعادات الغذائية الصحية ٧٣. يصبح الطالب مؤهلاً ومدرّباً على أسلوب التثقيف الغذائي والتقييم الغذائي ٧٤. تمكن الطالب للعمل في مجال التثقيف الصحي والغذائي		
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن المحتوى الإرشادي ما يلي: ١. تعريف العادات الغذائية والاغذية التقليدية , العوامل المؤثرة على العادات الغذائية ٢.التعريف بالتثقيف الغذائي والثقافة الغذائية والمثقف الغذائي , اهم المعوقات التي تعرقل سير برامج التثقيف الغذائي , اهداف الوعي الغذائي, العوامل المؤثرة على الوعي الغذائي , اهمية الوعي الغذائي داخل المدرسة ٣. العادات الخاطئة في تغذية المراهقين والشباب , مضاعفات سوء التغذية لدى المراهقين والشباب , العادات الغذائية الخاطئة عند فئة الشباب من الطلبة _ الإجراءات للحد من العادات الغذائية الخاطئة لفئة الشباب والمراهقين ٤. منظمة الصحة العالمية, نشأة المنظمة, اهداف المنظمة , منظمة الاغذية والزراعة , تمويل المنظمة , أنشطة المنظمة ٥. الاحتياجات الغذائية لنمو الطفل خلال فترة ما قبل المدرسة , العادات الصحية المهمة للطفل , ٦. البرامج الغذائية , سياسة التغذية والطعام, المنظمات والهيئات الحكومية المسؤولة عن تخطيط ووضع البرامج الغذائية		

	٨. نمط الغذاء الصحي في رمضان, عادات صحية مهمة عند إعداد وتحضير الطعام في رمضان , . صيام رمضان وبعض الحالات المرضية وأهم العادات الغذائية لهذه الحالات. ٩. تقييم البرامج الغذائية , الاشخاص القائمون على التقييم , بعض الخطوات العملية للعاملين بالصحة ١٠. العادات الغذائية الخاطئة عند الرياضيين . ١١. تقييم الحالة الغذائية , طرق جمع المعلومات الغذائية, أهمية المقابلة الشخصية ١٢. العادات الغذائية الخاطئة لمرضى القلب, اهم الاجراءات والعادات الغذائية الصحية لمرضى القلب ١٣. قوانين ادارة البطاقات الغذائية, المعلومات الواردة في البطاقة الغذائية, كيف يتم اختيار الطعام الصحي.
--	--

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٤٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٣.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٥٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٣.٤
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٠٠		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١١	LO #١, #٥ and #٦, #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٤ and ٨	LO #٣, #٤ and #٧, #٨
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١١	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	مقدمة عن مفهوم العادات الغذائية , العوامل المؤثرة على اختلاف العادات الغذائية في المجتمع
Week ٢	التثقيف الغذائي والثقافة الغذائية
Week ٣	العادات الغذائية لفئة الشباب والمراهقين
Week ٤	المنظمات والهيئات المهمة بالتغذية
Week ٥	تطوير العادات الغذائية الصحية عند الاطفال
Week ٦	البرامج الغذائية
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	العادات الغذائية عند الصائمين
Week ٩	تقييم البرامج الغذائية
Week ١٠	العادات الغذائية الخاطئة عند الرياضيين
Week ١١	تقييم الحالة الغذائية
Week ١٢	العادات الغذائية الخاطئة عند المرضى
Week ١٣	البطاقة الغذائية
Week ١٤	بعض العادات الغذائية الخاطئة في عموم المجتمع العربي
Week ١٥	مراجعة شاملة لمفردات المنهج
Week ١٦	final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)

المنهاج الاسبوعي للمختبر

	Material Covered
Week ١	توجيه الطلبة لأجراء استبيان حول مجموعة من العادات الغذائية الصحية وغير الصحية التي يمارسها طلبة كلية: Lab ١ علوم الاغذية
Week ٢	توجيه الطلبة لعمل جدول اكل صحي للأطفال من عمر ٢- ١٢ سنة: Lab ٢
Week ٣	توجيه الطلبة لأجراء استبيان حول مجموعة من العادات الغذائية الصحية وغير الصحية التي يمارسها الصائم خلال Lab ٣ شهر رمضان
Week ٤	يطلب من كل طالب عمل تقرير عن العادات الغذائية الخاطئة الخاصة بمرضى السكري وارتفاع ضغط الدم: Lab ٤
Week ٥	زيارة ميدانية توعوية وتثقيفية الى احدى المدارس للتعريف بالعادات الغذائية الصحية لطلبة المدارس: Lab ٥
Week ٦	اعداد بطاقات غذائية تعريفية بمجموعة من الاغذية المصنعة من قبل الطلبة: Lab ٦
Week ٧	عمل بروسورات تثقيفية وتوعوية حول الاغذية المهمة في زيادة مناعة الجسم وتوزيعها على طلبة كلية علوم الاغذية: Lab ٧

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	كتاب الغذاء والصحة للدكتور نجيب الكيلاني - دار العلوم للطباعة - القاهرة	No
Recommended Texts	أ. د عصام حسن- كتاب التغذية العلاجية - كلية العلوم/ المدينة المنورة كتاب الثقافة الغذائية أ. د. نهال محمد عبد المجيد وآخرون	No
Websites		

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (١٠٠ - ٥٠)	A - Excellent	امتياز	١٠٠ - ٩٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٩ - ٨٠	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٩ - ٧٠	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٩ - ٦٠	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٩ - ٥٠	Work meets minimum criteria
Fail Group (٤٩ - ٠)	FX - Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٩-٤٥)	More work required but credit awarded
	F - Fail	راسب	(٤٤-٠)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Dairy manufacturing		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	UoB١٢٣٤٥		
ECTS Credits	٧		
SWL (hr/sem)	١٧٥		
Module Level	٢	Semester of Delivery	٤
Administering Department	Department of Food Hygiene and Nutrition	College	Al-Qasim Green University
Module Leader	Dr. Ali Raad Abdul Kadhim	e-mail	E-mail
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Asst.Ph.D.
Module Tutor	Dr.haneen Abdul Ameer Lateef	e-mail	haneen@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Dr. Ali Raad Abdul Kadhim	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	Semester	
Co-requisites module	None	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- Recognizing the importance of the course from the scientific and practical point of view. ٢- Teaching students the nutritional value of milk and its products. ٣- Teaching the student the components of milk and its products and the percentage of these components. ٤- Teaching the student the precise chemical composition of the components of milk and its products. ٥- Teaching students the equipment and chemicals used in dairy production. ٦- Teaching the student how to manufacture ice cream and dairy products. ٧- Teaching students modern methods and means in the dairy industry. ٨- Study the technologies used in the manufacture of different cheeses. ٩- Studying the steps to control the quality of the production of cheese and fermented milk products. ١٠- Studying the importance of preparing and equipping tools, supplies and production conditions in dairy factories.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١. How to deal with the machines and tools used in the dairy industry. ٢. How to manage, operate and control the used machines using the computer. ٣. Increasing knowledge in the manufacture of ice cream and dairy products. ٤. Learn about preserving dairy products and how to transfer them to the consumer.

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>A- Cognitive goals</u> <u>١- Components of milk and its products.</u> <u>٢- The exact composition of milk and its products.</u> <u>٣- Methods of manufacturing dairy ice cream such as ice cream.</u> <u>٤- Methods of manufacturing dairy products such as cheese, butter and others.</u> <u>٥- How to manage dairy factories.</u> <u>٦- Knowing the standard cattle for milk production and how to raise them.</u> <u>B - The soft skills objectives of the course.</u> <u>١- Manufacture of various ice creams from milk.</u> <u>٢- Manufacture of dairy products such as milk, cheese and others.</u> <u>٣ - How to deal with the equipment used in manufacturing and sterilization.</u>
--	--

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	١٠٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٧.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٦٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٤.٤٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٧٥		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Introduction and introduction to the curriculum
Week ٢	Nutritional value of dairy products
Week ٣	The economic importance of milk and its products
Week ٤	Diseases transmitted by milk

Week ٥	milk components Water and fatty substances
Week ٦	protein and the sugar lactose
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Vitamins and lactose sugar
Week ٩	enzymes and salts
Week ١٠	Microorganisms in milk
Week ١١	secretion of milk
Week ١٢	Milk treatment in dairy treatment
Week ١٣	Dairy production
Week ١٤	Milk fermentation industry
Week ١٥	Incidental dairy products
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المناهج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Lab١: Sensory examinations of milk
Week ٢	Lab٢: Estimation of acidity and fat percentage in milk
Week ٣	Lab٣: Milk separation and cream processing
Week ٤	Lab ٤: Milk adulteration
Week ٥	Lab ٥: Butter making
Week ٦	Lab ٦: Cheese making
Week ٧	Lab ٧: Fermented milk

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Principles of Dairy Manufacturing, edited by Dr. Helan Hammadi Al-Tikriti and Khaled Mohammed Al-Khal	Yes
Recommended Texts	Al-Shabibi , M. M. A. , J. Tobias , S. Al-Fayadh , M. H. 1975. M . Sc. Thesis , University of Baghdad Iraq . L. Tuckey , and E. Langner . 1964. J. Dairy Sci. 47 : 259.	No

Websites	Google
-----------------	--------

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Nutrition during life cycle		Module Delivery	
Module Type	Core		☐ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٣٥٠٢٣			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٣	Semester of Delivery		٥
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati		e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	٩/٠٦/٢٠٢٣		Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	• معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي خلال مراحل العمر المختلفة • معرفة التركيب الكيماوي لحليب الام والحليب البقري المستعمل في تغذية الاطفال الرضع المعتمدين على تغذية القناني(التغذية الصناعية) • معرفة الدور الفسيولوجي والتغذوية للعناصر الغذائية الرئيسية وغير الرئيسية خلال المراحل

	العمرية المختلفة للانسان من مرحلة الرضاعة لمرحلة الشيخوخة
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	معرفة أهمية الغذاء السليم والتغذية السليمة للمراه الحمل واثناء فترة الحمل وبعد الولادة - تصحيح عادات غذائية خاطئة في المجتمع. - معرفة أهم العناصر الغذائية وعلاقتها بالمراحل العمرية المختلفة - زيادة الوعي التغذوي لدى الأفراد - معرفة مواصفات الغذاء المتوازن. - القدرة على تحديد الاحتياجات الغذائية للفرد البالغ..
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن هذا المقرر الدراسي كمية ونوعية المكونات الغذائية المختلفة التي يحتاجها الانسان التغذية في مراحل الحياة المختلفة حيث تختلف الحاجات الغذائية للانسان خلال التقدم بالعمر وان المراحل العمرية التي اشتملت ضمن هذا المقرر هي المراه الحامل والمرضع والطفل من عمر يوم لغاية عمر المدرسة بما تتضمنها من فترات النمو والتطور والامتحانات كذاك تغذية المراهقين والشباب والبالغين وصولا لمرحلة سن الياس للنساء وذلك كون التغيرات الهرمونية لها تأثير على احتياجات النساء من العناصر الغذائية وفي الاسبوعين الـ ١٤ و ١٥ تناول المقرر التغذية خلال فترة الشيخوخة باعتبارها اخر مراحل للانسان
Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان خلال مراحل حياته . -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	All
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المناهج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	التغذية اثناء فترة الحمل
Week ٢	تغذية المراه بعد الولادة
Week ٣	التغذية خلال فترة الرضاعة(تغذية الام المرضع)
Week ٤	تغذية الرضع الرضاعة الطبيعية من الثدي
Week ٥	التغذية بالقنينة+ وقت الفطام
Week ٦	تغذية الاطفال من عمر ٦ اشهر لسنة
Week ٧	Midterm Exam
Week ٨	تغذية الاطفال من سنة ل٦ سنوات
Week ٩	التغذية وامراض الطفولة
Week ١٠	تغذية طلبة المدارس
Week ١١	التغذية خلال فترة المراهقة
Week ١٢	تغذية الشباب والبالغين
Week ١٣	التغذية في وسط العمر
Week ١٤	تغذية النساء في سن الياس
Week ١٥	التغذية خلال الشيخوخة
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المناهج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	اعداد وجبات غذائية للمراه الحامل
Week ٢	اعداد وجبات غذائية للمراه بعد الولادة
Week ٣	اعداد وجبت غذائية للمراه المرضع
Week ٤	تقدير العناصر الغذائية الموجودة في حليب الام
Week ٥	مقارنة بين التركيب الكيميائي حليب الام وانواع مختلفة من الحليب البقري

Week ٦	مقارنة بين التركيب الكيميائي حليب الام وانواع مختلفة من الحليب البقري
Week ٧	تحديد العناصر الغذائية والوجبات للأطفال من عمر ٦ اشهر لسنة
Week ٨	تحديد العناصر الغذائية والوجبات للأطفال
Week ٩	تحديد العناصر الغذائية والوجبات لطلبة المدارس
Week ١٠	تحديد العناصر الغذائية والوجبات خلال فترة المراهقة
Week ١١	تحديد العناصر الغذائية والوجبات للشباب والبالغين
Week ١٢	تحديد العناصر الغذائية والوجبات الملائمة للكبار في عمر ٤٠-٧٠ سنة
Week ١٣	اعداد وجبات غذائية للنساء في سن الياس
Week ١٤	اعداد وجبات غذائية لكبار السن
Week ١٥	اعداد وجبات غذائية لكبار السن خلال سن الياس

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	تغذية الانسان , للدكتور عبدالله الزهيري	Yes
Recommended Texts	Essentials of Life Cycle Nutrition, ٢٠١١, Judith Sharlin, Sari Edelstein Nutrition Through the Life Cycle, ٢٠٠٢, Prakash S. Shetty	No
Websites	https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding .	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Planning of food meals		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٣٥٠٢٤			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٣	Semester of Delivery		٥
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati		e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	٩/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Co-requisites module	None	Semester	
----------------------	------	----------	--

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	تعريف الطالب بالاسس العلمية المتبعة في تخطيط قوائم الطلبة استخدام الاساليب والاسس المحورة في اعداد الطعام بمواصفات صحية مع استخدام الخامات المناسبة لذلك التركيز على دراسة عمليات اعداد الاطعمة على المستوى التجاري
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	• معرفه الادلة الغذائية لتخطيط الوجبات الغذائية اليومية • معرفة المجاميع الغذائية الاربعة والهرم الغذائي • معرفة طرق واهداف الرعاية التغذوية الصحية • معرفة طرق تخطيط قائمة الطعام العادية • معرفة البدائل الغذائية • دراسة كيفية توظيف البدائل الغذائية ضمن الوجبات
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن هذا المقرر الدراسي مكونات الغذاء وجدول التراكيب الكيميائية للاغذية وتخطيط الوجبات باستخدام مجموعة الغذاء الرئيسية وهرم مرشد الغذاء اضافة الى المعايير الغذائية وطرق اعداد وجبات غذائية متوازنة ونظام البدائل الغذائية واعداد وجبات غذائية خالية من الصوديوم لمرضى ضغط الدم ووجبات غذائية غنية بالالياف

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض اعداد البحوث والتقارير اليومية
-------------------	---

	طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية
--	---

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٧٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١٢	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ١١	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All

Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	All
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	مقدمة عن دور ووظائف اخصائي التغذية
Week ٢	جداول التراكيب الكيمياوية للغذاء
Week ٣	تخطيط وجبات باستخدام مجاميع الغذاء الاربعة
Week ٤	تخطيط وجبات باستخدام مرشد الغذاء الهرمي
Week ٥	الاحتياجات الغذائية (تقدير التوصيات الغذائية المسموحة+ الحالات التي تحتاج الى تعديل في التوصيات الغذائية)
Week ٦	البطاقة الغذائية
Week ٧	Midterm Exam
Week ٨	تخطيط الوجبات الغذائية اليومية
Week ٩	نظام قوائم البدائل
Week ١٠	طريقة تخطيط وجبة غذائية باتباع نظام البدائل
Week ١١	تدعيم الاغذية بالفيتامينات والعناصر المعدنية
Week ١٢	اعداد وجبات غذائية للنباتيين
Week ١٣	تقييم الوجبة الغذائية
Week ١٤	تخطيط وجبة غذائية خالية من الصوديوم

Week ١٥	تخطيط وجبة غذائية غنية بالألياف
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	اجراء تجارب لتحليل مكونات الاغذية
Week ٢	اجراء تجارب لتحليل مكونات الاغذية
Week ٣	امثلة على تخطيط وجبات باستخدام مجاميع الغذاء الاربعة
Week ٤	امثلة على تخطيط وجبات باستخدام مرشد الغذاء الهرمي
Week ٥	زيارة ميدانية
Week ٦	امثلة على تقدير الاحتياجات وتوصيات الغذائية
Week ٧	اعداد نماذج للبطاقة الغذائية
Week ٨	مناقشة
Week ٩	امثلة على تخطيط وجبة بنظام البدائل الغذائية
Week ١٠	امثلة على تخطيط وجبة بنظام البدائل الغذائية
Week ١١	طرق تقدير كميات الفيتامينات والمعادن في الاغذية
Week ١٢	امثلة على تخطيط وجبة غذائية للنباتيين
Week ١٣	اعداد الاستمارات الخاصة بتقييم الوجبات الغذائية
Week ١٤	امثلة على تخطيط وجبة غذائية خالية من الصوديوم
Week ١٥	امثلة على تخطيط وجبة غذائية غنية بالألياف

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	تخطيط الوجبات الغذائية – عصام بن حسن عويضة. الغذاء والتغذية- عبد الرحيم فطاير تخطيط الوجبات وأسس إعداد الأطعمة – سهير عبد الخالق، عفاف الصبحي، رجاء الشناوي، تغريد عمران	Yes
Recommended Texts	Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL	No
Websites	https://nutrition.org .	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤). The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Food safety and Hygiene		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☒ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٢٣٠١٧		
ECTS Credits	٦.٠٠		
SWL (hr/sem)	١٥٠		
Module Level		Semester of Delivery	
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. Demonstrate an understanding of food safety and hygiene ٢. Comprehend the fundamentals of food safety and its importance . ٣. Appreciate the diversity terminology used to describe food safety and hygiene ٤. Recognize how the underlying principles of food safety control and food storage
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ١. Identify foods that do not meet food safety standards; ٢. Understand the basic concepts of the Hazard Analysis System and sanity in general. ٣. Analyze food contamination sites and the possible dangers for the customer ٤. Define the concept of food hygiene ٥. Recognize unsafe food and their main properties ٦. Describe the important of safe food to health ٧. List of important concepts in food safety and health ٨. Define core concepts of sterilization, disinfection and food deterioration ٩. Safety aspects of food storage
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A: An introduction to food safety and hygiene with an overview about the basic terminology used in this module [١٠ hrs]</u> Part B: Therapeutics products and its microbiological safety is another important topic that will be covered [١٠ hrs] Part C: Direct and indirect assessment of microbial content is milk and milk products

	will also be covered [١٠ hrs]
--	-------------------------------

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب ل ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٨٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #٩
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #٩
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All

Total assessment	١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		
------------------	------------------	--	--

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Mutual recognition of students and curriculum that will be taught per semester, attendance recognition rules and other obligations
Week ٢	Historical aspects of safe food production
Week ٣	The system of food safety management
Week ٤	System of Hazard Analysis and Critical Controls Point (HACCP), principles of HACCP and CCP
Week ٥	Basic Principles of Food Safety according to the World Health Organization
Week ٦	The main causes of food diseases, microbiological, chemical and physical risks, contamination, cross contamination, primary and secondary food pollution
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Unsafe food for health
Week ٩	Food Safety Control
Week ١٠	Management of food products, Good Production Practices, Good Agricultural Practices, Good Hygienic Practices
Week ١١	The importance of sanitation, sterilization, disinfection, deratization in Food Safety
Week ١٢	Food hygiene - Cooling of food, Food processing, Packaging, Labeling, Declaration, Transportation.
Week ١٣	Personal hygiene of staff, hygiene facilities where food is produced and processed
Week ١٤	Food storage
Week ١٥	Food storage
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Riedel S, & Hobden J.A., & Miller S, & Morse S.A., & Mietzner T.A., & Detrick B, & Mitchell T.G., & Sakanari J.A., & Hotez P, & Mejia R(Eds.), (٢٠١٩). <i>Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology</i> , ١٢e. McGraw Hill. https://accesspharmacy.mhmedical.com/content.aspx?bookid=٢٦٢٩&sectionid=٢١٧٧٦٨٧٣٤	Yes
Recommended Texts	<i>Robinson, Richard K.. "Dairy microbiology handbook: the microbiology of milk and milk products." (٢٠٠٥).</i>	No
Websites	https://www.coursera.org/courses?query=microbiology	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Immunology		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٣٥٠٢٦			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٣	Semester of Delivery		١
Administering Department	FHN	College	College of food science	
Module Leader	Dr. Rabab Jawad Hassen Al Hassany		e-mail	rababalhassany@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	teacher		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor			e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٦/٢٠٢٣		Version Number	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. أن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضة بتطبيق عملي ٢. أن يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة ٣. أن يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم طرائق تشخيصها ٤. تمكين الطالب من التعرف على كيفية التعامل مع الحيوانات المختبرية واجراء الفحوصات المناعية البسيطة ٥. تعرف الطالب على عدد التشخيص المناعية المستخدمة في تشخيص الامراض المناعية وفصيلة الدم وكيفية نقل الدم
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٧٥. أ- الأهداف المعرفية ٧٦. أ ١. أن يستطيع تحديد انواع الامراض المناعية وتمييزها عن غيرها من الامراض ٧٧. أ ٢. أن يستطيع التعامل مع الحيوانات المختبرية واجراء الفحوصات المناعية عليها ٧٨. أ ٣. أن يستطيع التعرف على عدد التشخيص الخاصة بالفحوصات المناعية ٧٩. ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر . ٨٠. ب ١- تشخيص نوع الاختبار المناعي ٨١. ب ٢ - التعرف على اشكال وخصائص الخلايا المناعية ٨٢. ب ٣ - امكانية تشريح الحيوان المختبري(فأر) ٨٣. ب ٤- الناشير على الاجزاء واجراء التجارب الخاصة بكل عضو ٨٤. طرائق التعليم والتعلم ٨٥. استخدام الرسوم على السبورة ٨٦. data show استخدام شاشة العرض ٨٧. استخدام حيوانات تجارب مختبرية حية ٨٨. اعداد التقارير بعد كل تجربة
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	

Learning and Teaching Strategies	
استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	استخدام الوسائل التوضيحية في شرح الجزء النظري واستخدام نماذج حية سواء كانت حيوانات مختبرية او عدد تشخيصية مع عرض الافلام العلمية باستخدام data show.

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٩٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٦.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٥٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٣.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	مقدمة
Week ٢	انواع المناعة
Week ٣	الاعضاء المناعية
Week ٤	الخلايا المناعية
Week ٥	المتمم
Week ٦	الاجسام المضادة

Week ٧	الامتحان الشهري
Week ٨	السايتوكينات
Week ٩	المستضد
Week ١٠	الاستجابة المناعية
Week ١١	فرط الحساسية
Week ١٢	المناعة والغذاء
Week ١٣	اللقاحات
Week ١٤	اللقاحات
Week ١٥	الامتحان الشهري
Week ١٦	المتحان النهائي

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	مقدمه
Week ٢	مكونات الدم
Week ٣	تحضير المسحة الدم
Week ٤	انواع الحيوانات المختبرية
Week ٥	طريقة تجريع الحيوانات المختبرية
Week ٦	طريقة سحب الدم من الحيوانات المختبرية
Week ٧	امتحان شهري
Week ٨	تفاعل التلازن
Week ٩	تفاعل التلازن
Week ١٠	تفاعل الترسيب
Week ١١	تفاعل الترسيب
Week ١٢	الفحوصات المناعية
Week ١٣	اختبارات فرط الحساسية
Week ١٤	امتحان شهري

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Immunology a laboratory manual ٢nd edition (١٩٩٥)	no
Recommended Texts	كتاب علم المناعة د.مها رؤوف السعد (١٩٨٩) كتاب الاحياء المجهرية العامة تاليف نخبة من اساتذة الاحياء المجهرية .	No
Websites	non	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

"COURSE PORTFOLIO"

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	تحليل الاغذية		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code			
ECTS Credits			
SWL (hr/sem)			
Module Level			Semester
Department		علوم وتكنولوجيا الالبان	College
Module Leader		د.جاسم محمد صالح السعدي	E-mail
Module Leader's Acad. Title		Professor	Module Leader's Qualification
Module Tutor		Name (if available)	E-mail
Peer Reviewer Name		Name	E-mail
Scientific Committee Approval Date		٠١/٠٦/٢٠٢٣	Version Number
			١.٠

Student Workload (SWL): Structured SWL (h/w) (Two contact hours of lectures) + Unstructured SWL (h/w) .

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطلاب			
Structured SWL (h/sem)	٩٣	Structured SWL (h/w)	٦
الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem)	١٠٧	Unstructured SWL (h/w)	٤
الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل		الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Total SWL (h/sem)	٢٠٠		
الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل			

Relation with other Modules:-

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
Prerequisite module	None	Semester	
Co-requisites module	None	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
COURSE DESCRIPTION:	تأتي أهمية هذا الدرس من خلال مساهمته باغناء الطالب بالمعرفة المتعلقة بطرق أخذ العينات وطرق حفظها والطرق المستعملة لتحليل أي مادة غذائية ومعرفة النسب المئوية لمكوناتها الاساسية من رطوبة ورماد ودهن وبروتينات ومواد أخرى . كما يقوم هذا الدرس بأعطاء الطالب المعلومات الاساسية المتعلقة بالتقنيات الحديثة المستخدمة في تحليل الاغذية والاسس العلمية لها .
Module Aims أهداف المادة الدراسية	الاهداف الرئيسية لهذا الدرس هو توضيح الطرق المستخدمة لتحليل المواد الغذائية، وأخذ العينات الغذائية، والأسس النظرية والأساليب المستخدمة لتقدير المكونات الغذائية، وتحديد نسبة الرطوبة والرماد والأملاح المعدنية والكربوهيدرات والدهون والمركبات الغذائية، وتحديد مكونات الغذاء بالطرق الحديثة. ويهتم هذا الدرس بأن يمتلك الطالب المعلومات الضرورية الخاصة بالاجهزة والمعدات الحديثة المستخدمة لتحليل الغذاء وطرق استخدامها .
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	عند اكمال هذا المقرر الدراسي سيكون الطالب قادر على : ١- فهم وتطبيق طرق أخذ العينات الغذائية وتحليل البيانات . ٢- تحضير العينات المختبرية وكتابة التقارير. ٣- التعرف على طرق التحليل الطيفي للأغذية. ٤- الكشف عن طرق الغش المستخدمة لغش الاغذية. ٥- فهم وتنفيذ الاساس العلمي والعمل للترحيل الكهربائي بالهلام. ٦- فهم الاساس العلمي للكروماتوكرافي وأنواعه وتطبيقاته في تحليل الاغذية. ٧- التعرف على كروماتوكرافي الترشيح الهلامي وكروماتوكرافي التبادل الايوني وكروماتوكرافي الالفه وأستخداماتها في تحليل الاغذية ٨- التعرف على كروماتوكرافي الطبقة الرقيقة والعمود وأستخداماتها في تحليل الاغذية. ٩- التعرف على الكروماتوكرافي الغازي وأستخداماته في تحليل الاغذية. ١٠- التعرف على الكروماتوكرافي السائل عالي الكفاءة وأنواعه وأستخداماته في تحليل الاغذية.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	١ - تحليل الاغذية تأليف د.باسل دلالي و د.صادق الحكيم، ١٩٨٧ . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل. ٢- https://people.umass.edu/~mcclemen/581Introduction.html

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the

		Library?
Required Texts	تحليل الاغذية تاليف د. باسل دلالي و د. صادق الحكيم، ١٩٨٧ . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل	Yes
Recommended Texts	Food Analysis. ٢٠١٨ . S. Suzanne Nielsen.	No
Websites	https://people.umass.edu/~mcclemen/Introduction.html	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks (%)	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A – Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C – Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D – Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E – Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

COURSE SCHEDULE:-

Week	hours	Topics Covered	Learning Outcomes
١- ٢	٦	أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات ، التحليل الطيفي	١ , ٢ , ٣
٣- ٤	٦	التحليل في مجال الضوء المنظور ، التحليل بالأشعة فوق البنفسجية ، التحليل بالأشعة تحت الحمراء	٣ , ٤
٥- ٦	٦	التحليل باللهب والامتصاص الذري ، التحليل بالهجرة الكهربائية ، طرق الهجرة الكهربائية ، الكروماتوكرافي	٥ , ٦
٧- ٨	٦	كروماتوكرافي الترشيح الهلامي ، كروماتوكرافي التبادل الايوني ، كروماتوكرافي الألفة	٦ , ٧
٩- ١٠	٣	كروماتوكرافي الورق ، كروماتوكرافي الطبقة الرقيقة ، كروماتوكرافي العمود .	٦ , ٨
١١	٣	كروماتوكرافي الغاز السائل	٦ , ٩

١٣-١٢	٦	الكروماتوكرافي السائل عالي الكفاءة	١٠, ٦
١٥-١٤	٦	الكشف عن غش الاغذية	١٠, ٩, ٨, ٦, ٤
Final Exam			

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	تحضير المحاليل القياسية
Week ٢	طرق أخذ العينات للتحليل
Week ٣	تقدير الرطوبة
Week ٤	تقدير الرماد
Week ٥	تقدير الدهون
Week ٦	تقدير البروتينات
Week ٧	تقدير الكربوهيدرات الكلية
Week ٨	استخلاص الصبغات النباتية
Week ٩	مسح الامتصاص الضوئي للصبغات والبروتين
Week ١٠	تقدير فعالية انزيم البولي فينول اوكسيداز في النباتات
Week ١١	الترحيل الكهربائي لفصل البروتينات
Week ١٢	تحليل السكريات بواسطة كروماتوكرافي الطبقة الرقيقة
Week ١٣	تحليل الاحماض العضوية بواسطة الكروماتوكرافي السائل عالي الكفاءة

Learning Outcomes and Assessment Methods for " Food analysis" Course.

Topics Covered	Learning	Strategies for Achieving	Assessment Methods
----------------	----------	--------------------------	--------------------

	Outcomes	Outcomes	
أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات , التحليل الطيفي	١ , ٢, ٣, ٤	Report Writing, , Theoretical Lectures, Scientific Films, lab Work.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams.
التحليل باللهب والأمتصاص الذري , التحليل بالهجرة الكهربائية، طرق الهجرة الكهربائية	٦ , ٥	Report Writing, , Theoretical Lectures, Scientific Films, lab Work.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams
الكروماتوكرافي	٦, ٨, ٧	Report Writing, , Theoretical Lectures, Scientific Films, lab Work.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams
كروماتوكرافي الغاز السائل	٩ , ٦	Report Writing, , Theoretical Lectures, Scientific Films, lab Work.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams
الكروماتوكرافي السائل عالي الكفاءة	١٠ , ٦	Report Writing, , Theoretical Lectures, Scientific Films, lab Work.	quizzes, Major reports, discussions during lectures, Written Exams

Module Evaluation:-

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment (٤٠٪)	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥, ١٠	LO #١, ٢, and ٩, ١٠
	Assignments & H.W.				
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	
	Seminar				
	Field Visits Report	١	١٠٪ (١٠)	١٠	LO # ٥, ٩, ١١.١٢.١٣, ١٤ and ١٥
	Discussions During Lectures	١٠	١٠٪ (١٠)	Continuous	ALL
Summative assessment	Midterm Exam (١٠٪)	٢ hr	١٠٪ (١٠)	٨	LO # ١-V
	Final Exam (٥٠٪)	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

توزيع الساعات المجدولة و الغير مجدولة (SWL= SSWL +USWL)

Activity types	Structured	Un structured	No. of weeks	Time Factor	SWL (hr)
----------------	------------	---------------	--------------	-------------	----------

	SWL	SWL			
Class	Class Lecturers		١٥	٣	٤٥
Lab.			١٥	٣	٤٥
Tutorial					
Self Study		Self Study	١٥	١	١٥
Quizzes		Preparation for the Quizzes	٢	٣	٦
discussions during lectures			٠	٠	٠
Projects / Lab.	Project Work		٠	٠	٠
		Preparation for the Project	٣	٢	٦
Seminar	Presenting a Seminar		٠	٠	٠
		Preparation for the Project			
Assignments, Home Work		Preparation for the H.W.			
Report		Preparation for the Report	٣	٢	٦
Midterm Exam (١٠٪)		Preparation for the Exam.	١	٥	٥
	Evaluation		٠	٠	
Final Exam (٥٠٪)		Preparation for the Exam.	١	١٠	١٠
	Evaluation		١	٣	٣
		Total SWL (hr/ Semester)			٧٥
		ECTS			٣

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information		
معلومات المادة الدراسية		
Module Title	Monitoring of food quality	Module Delivery
Module Type	Core	☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٣٦٠٢٨	
ECTS Credits	٦	
SWL (hr/sem)	١٥٠	

Module Level	٣	Semester of Delivery	٦
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	Semester	
Co-requisites module	None	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١. Demonstrate an understanding of food safety and hygiene ٢. Comprehend the fundamentals of food safety and its importance . ٣. Appreciate the diversity terminology used to describe food safety and hygiene ٤. Recognize how the underlying principles of food safety control and food storage
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ١٠. Identify foods that do not meet food safety standards; ١١. Understand the basic concepts of the Hazard Analysis System and sanity in general. ١٢. Analyze food contamination sites and the possible dangers for the customer ١٣. Define the concept of food hygiene ١٤. Recognize unsafe food and their main

	properties ١٥. Describe the important of safe food to health ١٦. List of important concepts in food safety and health ١٧. Define core concepts of sterilization, disinfection and food deterioration ١٨. Safety aspects of food storage
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A: An introduction to food safety and hygiene with an overview about the basic terminology used in this module [١٠ hrs]</u> Part B: Therapeutics products and its microbiological safety is another important topic that will be covered [١٠ hrs] Part C: Direct and indirect assessment of microbial content in milk and milk products will also be covered [١٠ hrs]

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٧٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٥.٢
Unstructured SWL (h/sem)	٧٢	Unstructured SWL (h/w)	٤.٨

الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا		الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل
Total SWL (h/sem)		الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل
١٥٠		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المناهج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	Terms And Definitions in food quality
Week ٢	Food Sampling
Week ٣	Specifications for raw materials
Week ٤	System of Hazard Analysis and Critical Controls Point (HACCP), principles of HACCP and CCP
Week ٥	Basic Principles of Food Safety according to the World Health Organization
Week ٦	The main causes of food diseases, microbiological, chemical and physical risks, contamination, cross contamination, primary and secondary food pollution
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Unsafe food for health
Week ٩	Food Safety Control
Week ١٠	Management of food products, Good Production Practices, Good Agricultural Practices, Good

	Hygienic Practices
Week ١١	The importance of sanitation, sterilization, disinfection, deratization in Food Safety
Week ١٢	Food hygiene - Cooling of food, Food processing, Packaging, Labeling, Declaration, Transportation.
Week ١٣	Personal hygiene of staff, hygiene facilities where food is produced and processed
Week ١٤	Food storage
Week ١٥	Food storage
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	
Week ٢	
Week ٣	
Week ٤	
Week ٥	
Week ٦	
Week ٧	
Week ٨	
Week ٩	
Week ١٠	
Week ١١	
Week ١٢	
Week ١٣	
Week ١٤	
Week ١٥	

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

Required Texts	Riedel S, & Hobden J.A., & Miller S, & Morse S.A., & Mietzner T.A., & Detrick B, & Mitchell T.G., & Sakanari J.A., & Hotez P, & Mejia R(Eds.), (٢٠١٩). <i>Jawetz, Melnick, & Adelberg's Medical Microbiology</i> , ١٢e. McGraw Hill. https://accesspharmacy.mhmedical.com/content.aspx?bookid=٢٦٢٩&sectionid=٢١٧٧٦٨٧٣٤	Yes
Recommended Texts	<i>Robinson, Richard K.. "Dairy microbiology handbook: the microbiology of milk and milk products." (٢٠٠٥).</i>	No
Websites	https://www.coursera.org/courses?query=microbiology	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Recycling and processing food factory waste		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	UoB12345		
ECTS Credits	٨		
SWL (hr/sem)	٢٠٠		
Module Level	١	Semester of Delivery	
Administering Department	Department of Food Hygiene and Nutrition	College	Al-Qasim Green University
Module Leader	Dr. Ali Raad Abdul Kadhim	e-mail	E-mail
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Asst.Ph.D.
Module Tutor	Dr.haneen Abdul Ameer Lateef	e-mail	haneen@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Dr. Ali Raad Abdul Kadhim	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	٠١/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- Reducing environmental pollution: The use of materials again reduces the resulting waste that leads to pollution of the globe, and thus reduces environmental pollution in a direct way. ٢- Reducing marine pollution: by reducing the liquid, solid and gaseous industrial waste that factories and individuals dispose of towards the seas, oceans and rivers, it reduces the exposure of these water bodies to pollution, thus preserving the life of the organisms that live in them and increasing the opportunity to use the water of rivers and streams as a source of drinking water. . ٣- Reducing air pollution: by reducing the gaseous emissions that industries produce daily by recycling these gases in various ways, and thus reduces air pollution and maintains the main air composition as it is, thus reducing human exposure to diseases that result from that pollution, especially materials toxic. ٤- Achieving sustainability: Reducing the use of raw materials and the factories' need for them from nature. This leads to ensuring the share of future generations of those natural materials, and thus directly achieving the concept of sustainable development. ٥- Reducing the required energy: Reusing various resources as energy sources leads to a reduction in the amount of energy used.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٥. How to collect and treat food processing waste ٦. How to manufacture recyclable waste ٧. What is the environmental benefit of recycling and processing food waste.

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. Knowledge that food processing processes generate large amounts of wastewater with a high organic load It contains traces of detergents, salts, and suspended materials such as fibers. It may also contain traces Pesticides used in agriculture, and therefore the most important sources of pollution are: <u>١- Washing water used in the washing of raw materials used in food processing (fruits). And vegetables and grains....) as well as cleaning operations for production lines and floors.... which contain High in dissolved and suspended solids.</u> ٢- Machines for filling juices, tomato paste and jam, which result in losses that lead to an increase in the level of production Biological oxygen absorbed in wastewater. ٣- How to dispose of used lubricating oils in garages and workshops by disposing of them on the drainage network. The water for washing floors, machinery, equipment and toilets is loaded with organic matter and oils Grease, and residues of chemicals used in cleaning, disinfection and sterilization. ٤- Knowledge of the water resulting from the production of dairy products and dairy products ٥- Knowledge of the cooling water of the vacuum devices in the condensers used in the evaporation process Usually contaminated with organic matter. ٦- Realizing the water used in cooling towers and boilers results in water with high concentrations of suspended and dissolved solids.
---	---

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	١٠٩	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٧

Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٩١	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	٢٠٠		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	An introduction to food factory waste and methods of recycling it
Week ٢	Dangers arising from the accumulation of food processing waste
Week ٣	Benefit from food processing waste
Week ٤	Types of food processing waste
Week ٥	Recycling and treatment of dairy industry waste
Week ٦	By-products of the dairy industry
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	Whey waste resulting from the manufacture of cheese
Week ٩	Milk churning residue
Week ١٠	Recycling and treatment of waste resulting from the processing of vegetables and fruits
Week ١١	Recycling and treatment of waste resulting from grain processing
Week ١٢	Recycling and treatment of waste resulting from the manufacture of sugar
Week ١٣	Recycling and treatment of waste resulting from meat slaughterhouses
Week ١٤	Recycling and treatment of waste resulting from fish processing
Week ١٥	The use of food processing waste in the production of biofuels
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	Residues from the dairy industry and soybean milk, their uses and health benefits, by Dr. Nadia Abdel Majeed Abu Zaid ٢٠١١	Yes
Recommended Texts	International Conference on: "New Role for the World Sugar Economy in a Changed Political and Economic Environment ٢٠١٢"	No
Websites	Google	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (١٠٠ - ٥٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٤٩ - ٠)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	تغذية تطبيقية وحميات		Module Delivery	
Module Type	Core		☐ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٣٦٠٣٠			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level		Semester of Delivery		٦
Administering Department	FHN	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati		e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	٩/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	• معرفة العلاقة بين الغذاء ودوره في تحسين الاداء الرياضي • معرفة احتياجات الرياضيين من العناصر الغذائية • معرفة الدور الفسيولوجي للبروتينات في بناء العضلات • دراسة كيفية الاهتمام بتغذية الاشخاص الذين يعانون من اعاقه او تاخر في النمو • معرفة اسباب السمنة ومخاطرها وطرق التخلص منها • معرفة كيفية عمل حميات تغذوية مختلفة • الاهتمام بصحة الصائم من خلال الاهتمام بتغذيته
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	معرفة أهمية الغذاء السليم والتغذية السليمة لجسم الإنسان. - تصحيح عادات غذائية خاطئة للرياضيين والتي من الممكن ان تؤثر على سلوكه واداءه الرياضي - معرفة أهم العناصر الغذائية والكميات التي يحتاجها الرياضي - زيادة الوعي التغذوي لدى الأفراد بأهمية الاهتمام بتغذية الاشخاص الذين يعانون من اعاقه او تاخر في النمو • - معرفة اسباب السمنة ومخاطرها وطرق التخلص منها - القدرة على تحديد وعمل حميات تغذوية مختلفة - معرفة التوازن بين العناصر الغذائية المولدة للطاقة والتي لا تولد الطاقة.
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن هذا المقرر الدراسي اسس مواضيع التغذية والتي قسمت على ١٥ اسبوعا شملت مواضيع عن التغذية بدا اهم المصطلحات التغذوية ذات العلاقة , مكونات الغذاء من العناصر الغذائية والطاقة تضمنت خواصها الكيميائية ووظائفها الفسيولوجية داخل جسم الانسان واليات الهضم والامتصاص ودور الفيتامينات والعناصر المعدنية داخل الجسم والنسب الموصى بتناولها واعراض زيادة ونقص كل منها داخل جسم الانسان

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات

	محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية
--	--

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل		Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل		Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	تضمن هذا المقرر الدراسي دراسة والتعرف على احتياجات وتغذية الرياضي من الطاقة والعناصر الغذائية ودورها في النشاط الرياضي كما ويتضمن أيضا نبذة عن تغذية المعوقين والمتأخرين في النمو من حيث مناقشة العوامل التي تؤثر على احتياجاتهم وبعض المشاكل المرتبطة بتغذية وإطعام المعوقين والمتأخرين في النمو كما تناول أمثله عن السمنة تعريفها طرق قياسها الاخطار المنسوبه له مدى انتشارها في العراق والوطن العربي والعالم اسبابها والاسس الاولية للوقاية والسيطرة عليها اضافه الى تناول انواع مختلفة من الحميات الغذائية المتبعة بضمنها الحميات منخفضة المحتوى الكربوهيدراتي وحمية الكيتو وحمية المتبعة بنظام داش وغيرها من الحميات		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١٢	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ١١	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	All
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	مقدمة عن تغذية الرياضيين والانظمة الغذائية المتبعة واهميتها للرياضي

Week ٢	عوامل اللياقة البدني وانظمة صرف الطاقة
Week ٣	تضخم العضلات
Week ٤	احتياجات الرياضي من البروتين والمكملات الغذائية
Week ٥	التغذية قبل وبعد التمرين
Week ٦	المشاكل الصحية للرياضيين
Week ٧	Midterm Exam
Week ٨	تغذية المعوقين والمتأخرين في النمو
Week ٩	السمنة
Week ١٠	حميات لانقاص الوزن
Week ١١	حمية الكيتو
Week ١٢	حميات لزيادة الوزن
Week ١٣	نظام داش
Week ١٤	تغذية الصائم
Week ١٥	التغذية والمناعه
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	امثلة عن الانظمة الغذائية المتبعة للرياضيين
Week ٢	تخطيط وجبات غذائية للرياضيين الذكور والاناث ومقارنه بينهم
Week ٣	تخطيط وجبة غذائية للرياضي كمال الاجسام
Week ٤	تخطيط وجبة غذائية للاعب كرة القدم
Week ٥	تخطيط وجبات غذائية للعبى مسابقات الجري والسباحة
Week ٦	التعرف على طرق اجراء استبيانات لتقييم الحالة التغذوية والصحية للرياضي
Week ٧	تخطيط وجبات غذائية للرياضيين الذين يعانون من مشاكل صحية او تغذوية
Week ٨	تخطيط وجبات غذائية للمعوقين والاشخاص الذين يعانون من تاثر في النمو
Week ٩	تخطيط وجبات غذائية للمعوقين والاشخاص الذين يعانون من تاثر في النمو
Week ١٠	طرق حساب وتحديد السمنة
Week ١١	امثلة عن حميات انقاص الوزن
Week ١٢	امثلة عن حميات انقاص الوزن
Week ١٣	امثلة عن حميات زيادة الوزن
Week ١٤	امثلة عن نظام داش
Week ١٥	امثلة عن تغذية الصائم

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	تغذية الرياضي , للدكتور عبد الرحمن مقيصر	no

	Practical Applications In Sports Nutrition, Heather Fink , Alan Mikesky , Lisa Burgoon • ٢٠١١	
Recommended Texts		No
Websites	https://nutrition.org .	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Health of society		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٣٦.٣٢			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٣	Semester of Delivery		٦
Administering Department	FHN	College	College of Food science	
Module Leader	Dr. Rabab Jawad Hassen Al Hassany		e-mail	rababalhassany@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	teacher		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor			e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date			Version Number	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	٦. ان يكون الطالب في نهاية السنة الدراسية قادرا على ان يتعرف على مفاهيم صحة المجتمع ٧. والتقنيات المتعلقة به. طرق السيطرة على الامراض الوبائية ٨.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١. ان يتعلم الطالب الشروط والواجبات المهم تطبيقها في المعامل الاغذية المختلفة أن يتمكن من الزيارات المنزلية والقيام بالعمل الحقل في المدارس ومعاهد المعوقين
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	

Learning and Teaching Strategies	
استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	٤. المحاضرات النظرية والعملية ٥. العروض التقديمية باستخدام ال data show ٦. الزيارات الميدانية للمعمل

Student Workload (SWL)			
الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٤.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٨٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٥.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation
تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المناهج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	١ مقدمة عن صحة المجتمع ٢ . رعاية الأمومة والطفولة رعاية الأم . رعاية الطفل . التنقيف الصحي..
Week ٢	٣ الصحة المدرسية - : الرعاية الصحية للطلبة ومنتسبي المدرسة - . الصحة البيئية في المدارس التنقيف الصحي في المدارس - . الصحة العينية وصحة الأسنان
Week ٣	٤صحة البيئة-: أهداف صحة البيئة - . تلوث الهواء - . تلوث الماء
Week ٤	امتحان شهري
Week ٥	
Week ٦	-الماء الصحي - . تصريف الفضلات والنفايات.
Week ٧	٥التغذية - :للفئات العمرية المختلفة - . مكونات الغذاء الأساسية وأهميتها . غذاء المرضى
Week ٨	٦ . التنقيف الصحي - : فريق التنقيف الصحي . واجبات الفريق الصحي وكيفية وضع خطة التنقيف الصحي
Week ٩	٧خدمات الصحة الريفية - . واجبات فريق الصحة الريفية
Week ١٠	٨رعاية المعوقين. أ المعوقين فيزيائيا . ب -المعوقين عقليا
Week ١١	٩ . الصحي الإحصاء أ معنى الإحصاء الصحي الطريقة العامة للبحث الصحي . ب -معلومات الولادات والوفيات
Week ١٢	١١ السيطرة على الأمراض المتوطنة.
Week ١٣	السيطرة على الأمراض المعدية.
Week ١٤	التأهيل معنى التأهيل أنواع التأهيل
Week ١٥	أعادة لأهم مقاييس صحة المجتمع . مراجعة
Week ١٦	امتحان نهائي

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)

المناهج الاسبوعي للمختبر

	Material Covered
Week ١	مقدمه
Week ٢	الشروط العامة الواجب توفرها في المحلات الخاضعة للتفتيش الصحي
Week ٣	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل الدبس

Week ٤	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل الملح
Week ٥	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل الثلج
Week ٦	الشروط العامة الواجب توفرها في اللحوم
Week ٧	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل السكر
Week ٨	امتحان شهر
Week ٩	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل النشا
Week ١٠	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل الخمرة
Week ١١	الشروط العامة الواجب توفرها في المشروبات الغازية
Week ١٢	الشروط العامة الواجب توفرها في معمل الزيوت
Week ١٣	امتحان شهر
Week ١٤	امتحان نهائي

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	التعليمات رقم ٥ لسنة ١٩٨٢ الصادرة بموجب قانون الصحة العامة رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١.	no
Recommended Texts		No
Websites	<u>non</u>	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .٠٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Therapeutic nutrition ١		Module Delivery
Module Type	Core		☐ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٤٧٠٣٣		
ECTS Credits	٧		
SWL (hr/sem)	١٧٥		
Module Level	٤	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and nutrition	College	College of Food Sciences
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati	e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Co-requisites module	None	Semester	
----------------------	------	----------	--

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	تخفيف الأعراض المرضية التي تصاحب بعض الأمراض والتي من شأنها أن تزعج المريض. – الوقاية من مضاعفات بعض الأمراض أو التقليل منها . تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حالة مرضية. استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة. –الوقاية من أمراض سوء التغذية. تطوير دور التنقيف الغذائي لما لها تأثير على تغير السلوك وتعزيز الصحة في المجتمع
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	تحديد العلاقة بين الصحة والغذاء على أسس علمية. توظيف طرق التغذية الصحية السليمة كأسلوب للوقاية من الأمراض والأمراض المزمنة. تطوير برامج غذائية سليمة تساهم في تحسين الوضع الصحي وفي حل المشاكل الصحية التي يواجهها المجتمع. استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة. تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حالة مرضية. تحديد الاحتياجات البحثية في مجال التخصص وتقديم نصائح علمية للمجتمع. إطلاق نقاش علمي مبني على الأدلة العلمية حول القضايا المتعلقة بالتغذية . التواصل مع المجتمع المحلي أفراداً ومؤسسات بشكل يمكنك من أداء دور فعال وريادي في خدمة المجتمع. الألمام بطرق تحضير وحفظ وتناول الاطعمة السليمة صحيا وتغذوية
Indicative Contents	يهتم هذا المقرر الدراسي بالألمام علم التغذية الصحية والعلاجية وتحسين الوضع الصحي لدى الأفراد وذلك عن طريق تقديم ارشادات تغذوية تعمل على تقوية المناعة وزيادة الوقاية من الأمراض الشائعة كأمراض القلب، السكتة الدماغية، السرطان، السكري. ويلعب إختصاصي التغذية دوراً رئيسياً في تقديم حلول ومتابعات علاجية

المحتويات الإرشادية	للمرضى كل حسب حالته ومتطلباته الصحية والعلاجية لضمان سرعة الاستشفاء وتقليل الآثار الجانبية للدواء
---------------------	---

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	١٠٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٧.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤.٤٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٧٥		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية
--

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١٢	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ١١	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	All
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	امراض الجهاز الهضمي (امراض الجزء العلوي من الجهاز الهضمي +قرحة المعدة +عسر الهضم+ التهاب المريء الارتجاعي+ فتق الحجاب الحاجز)
Week ٢	امراض الامعاء الدقيقة (سوء الامتصاص+ الاسهال+ سوء امتصاص الالكتوز+سوء امتصاص الدهون)
Week ٣	امراض الامعاء الغليظة (التهاب لقولون+ التردب القولوني+الامساك)
Week ٤	امراض ملحقات الجهاز الهضمي(التهاب البنكرياس+ امراض الحوصلة الصفراوية وتشمل التهاب المرارة وحصوات المرارة)
Week ٥	مرض السكري
Week ٦	مرض السكري
Week ٧	Midterm Exam
Week ٨	فقر الدم

Week ٩	فقر الدم
Week ١٠	الثلاسيميا
Week ١١	خمول الغدة الدرقية
Week ١٢	حساسية بروتينات الحليب
Week ١٣	حساسية اللاكتوز
Week ١٤	حساسية الباقلاء وال فول السوداني
Week ١٥	حساسية الكلوتين
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين ب (امراض الجزء العلوي من الجهاز الهضمي +قرحة المعدة +عسر الهضم+ التهاب المريء الارتجاعي+ فتق الحجاب الحاجز)
Week ٢	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين ب (سوء الامتصاص+ الاسهال+ سوء امتصاص الالكتوز+سوء امتصاص الدهون)
Week ٣	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين ب (التهاب لقولون+ التردد القولوني+الامساك)
Week ٤	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين ب(التهاب البنكرياس+ امراض الحوصله الصفراوية وتشمل التهاب المرارة وحصوات المرارة
Week ٥	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين مرض السكري نوع ١
Week ٦	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين مرض السكري نوع ٢
Week ٧	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بقاومة الانسولين
Week ٨	مسائل حول كيفية احتساب كمية الحديد
Week ٩	تخطيط وجبة غذائية غنية بالحديد

Week ١٠	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بالثلاسيميا
Week ١١	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بخمول الغدة الدرقية
Week ١٢	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بحساسية بروتينات الحليب
Week ١٣	ر تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بحساسية الاكتوز
Week ١٤	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بحساسية الباقلاء والفاول السوداني
Week ١٥	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بحساسية الكلوئين

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	التغذية العلاجية ,للدكتورة منى عبد القادر التغذية العلاجية لعصام بن حسن حسين عويضة تغذية الانسان ,للدكتور عبدالله الزهيري	no
Recommended Texts	Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL	No
Websites	https://nutrition.org .	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Food health legislation		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٤٧٠٣٤		
ECTS Credits	٥.٠٠		
SWL (hr/sem)	١٢٥		
Module Level	٤	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and Nutrition	College	Al-Qasim Green University
Module Leader	Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Dr.haneen Abdul Ameer Lateef	e-mail	haneen@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name		e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	Semester	
Co-requisites module	None	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- To know how to protect public health by reducing the risk of foodborne illnesses. ٢- Protecting consumers from unhealthy, non-nutritious, badly labeled or adulterated food. ٣- Contribute to economic development by maintaining consumer confidence in the food system. ٤- Laying a sound basis for regulating domestic and international food trade.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	٨. Knowledge of food law and its implementing regulations ٩. Understand how to manage food control ١٠. Familiarity with the inspection departments ١١. Training on how to inform, educate, communicate and train.

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>١. Increased burden of foodborne diseases and new and emerging foodborne hazard sources;</u> <u>٢ - Rapidly changing food production, processing and marketing technologies;</u> <u>٣. Develop food control systems that are science-based and focus on consumer protection;</u> <u>٤- Knowing the global food trade and the need to harmonize food safety and quality specifications;</u> <u>٥- Changing lifestyles, including the rapid expansion of cities;</u> <u>٦- Increasing consumer awareness of food safety and quality issues and increasing demand for quality information.</u> <u>٧- Inspection of places and operations to ensure their compliance with health conditions and the requirements of specifications and regulations;</u> <u>٨- Evaluation of HACCP implementation plans and the method of implementation;</u> <u>٩- How to take food samples during harvesting, processing, storage, transportation or sale to ensure that they meet the required conditions and provide data to conduct risk assessments and identify violators;</u> <u>١٠ - Identifying the various forms of food spoilage using human senses, identifying foods that are unfit for human consumption or foods that are sold fraudulently to consumers, and taking the necessary corrective measures.</u> <u>Conducting risk audits in facilities that implement quality assurance programs such as the critical control points system.</u>
--	--

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.
-------------------	---

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٤٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٣.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٧٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٥.١٣
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٢٥		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠% (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢
	Assignments	٢	١٥% (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤
	Projects / Lab.	٠	١٠% (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٥% (١٠)	١٣	LO ٢ and ٤
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠% (١٠)	٧	LO #١ -٤
	Final Exam	٣hr	٥٠% (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠% (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المناهج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	Introduction to health legislation for foods and the legislative constitution
Week ٢	Legislation and internal laws concerned with safety and health concerned
Week ٣	Food safety regulations and legislation
Week ٤	The role of standards in ensuring the safety and quality of foodstuffs
Week ٥	Standard specifications for food production
Week ٦	How to display foodstuffs in stores
Week ٧	Mid-term Exam

Week ٨	Food specifications are the basis for quality control in the field of foodstuffs
Week ٩	Food safety and sources of danger
Week ١٠	Food Safety Administration
Week ١١	The contribution of the HACCP system to food safety
Week ١٢	Writing a HACCP plan
Week ١٣	Good food manufacturing practices
Week ١٤	The difference between food safety and quality, food control and consumer protection
Week ١٥	The relationship between the HACCP system and the ISO system
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	
Week ٢	
Week ٣	
Week ٤	
Week ٥	
Week ٦	
Week ٧	

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Principles of food safety, Dr. Fahd bin Muhammad Al-Hasas, Riyadh. ٢٠١١	Yes
Recommended Texts	Codex Alimentarius (١٩٩٧). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application. Annex to CAC/RCP ١-١٩٦٩, Rev.٣ (١٩٩٧)	No
Websites	Google	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Food epidemiology		Module Delivery	
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٤٧٠٣٥			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٤	Semester of Delivery		١
Administering Department	Food health and Nutrition	College	College of Food sciences	
Module Leader	Dr. Rabab Jawad Hassen Al Hassany		e-mail	rababalhassany@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	teacher	Module Leader's Qualification	Ph.D.	
Module Tutor		e-mail	E-mail	
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date		Version Number		

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	٩. أهداف المقرر ١٠. تعريف الطلبة بعلم الوبئة Epidemiology والمحددات الرئيسية لانتشار الوبئة ١١. البحث عن السبب في علم الوبائيات ١٢. تحري المشاكل الوبائية (التحليل والاستدلال) ١٣. استنتاج العلاقة بين عوامل الخطر) التعرض للمسببات المرضية(و حدوث الامراض الوبائية ١٤. معرفة الاجراءات التي يجب اتخاذها لمنع اندلاع الامراض الوبائية في مجتمع معين ١٥. معرفة طرق السيطرة على الامراض الوبائية (
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	أ- الأهداف المعرفية أ ١- فهم وتعريف علم الوبئة والمكونات الرئيسية لهذا التعريف واهمية دراسة علم الوبئة أ ٢- فهم وتعريف وتصنيف المسببات المرضية ومعرفة العوامل الرئيسية لحدوث المرض مع اعطاء تعريف للمصطلحات العلمية المستخدمة لدراسة علم الوبئة أ ٣- تعريف تاريخ حدوث المرض وتصنيف المراحل التي تمر بها الامراض الوبائية أ ٤- تعريف وتصنيف طرق الوقاية من الامراض الوبائية أ ٥- تعريف علم الوبئة الوصفي وتحديد وفهم مكوناته الرئيسية مع شرح طريقة اجراء المسح كاحد انواع الدراسات الوبائية الوصفية مع التاكيد على مزايا اعتماد هذه الطريقة في الدراسات الوبائية أ ٦- تعريف وتصنيف الطرق المستخدمة لقياس الامراض الوبائية مع تعريف وتصنيف الطرق المستخدمة لقياس معدلات الامراض في مجتمع معين أ ٧- تعريف مصطلح معدل الوفيات وتصنيف الانواع الرئيسية المستخدمة في القياس أ ٨- تصنيف وتعريف المصادر الرئيسية لجمع البيانات عن الامراض الوبائية مع تحديد مزايا وعيوب كل طريقة أ ٩- تصنيف الطرق الرئيسية لجمع البيانات الخاصة بالامراض الوبائية ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب ١- اكساب الطالب مهارة القدرة على استقصاء مرض وبائي معين وتحديد مسبباته المرضية ب ٢- اكسا الطالب مهارة القدرة على اجراء دراسة وبائية تحليلية واعطاء الاستنتاجات والتوصيات اللازمة لتجنب حدوث الامراض , الاعاقات، الوفاة ب ٣- تمكين الطالب من اجراء استبيان وتوفير معلومات عن الامراض الوبائية المنتشرة في الوقت الحالي والمساعدة في صنع القرار لاييقاف انتشار هذه الامراض ب ٤- تمكين الطالب من القيام بمهارة جمع البيانات الخاصة بمرض وبائي معين واختيار افضل الطرق واقلها تكلفة ب ٥- مساعدة الطالب على اكتساب مهارة التخطيط لاجراء دراسة وبائية والمشاركة في توفير وتنظيم الموارد المالية والبشرية وتطبيق القوانين
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	٧. المحاضرات النظرية والعملية ٨. العروض التقديمية باستخدام ال data show - ٣ الزيارات الميدانية

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٨٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠, #١١
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١٠
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري
--

	Material Covered
Week ١	مقدمه
Week ٢	الثالوث الوبائي
Week ٣	الرصد الوبائي
Week ٤	Reservoir (المستودع) (الخازن)
Week ٥	وطرق انتقال العدوى واشكال حدوث المرض
Week ٦	أهم المؤشرات أو القياسات المستخدمة في علم الوبائيات
Week ٧	الامتحان الشهري
Week ٨	قياس المرض في المجتمع
Week ٩	قياس الامراضية
Week ١٠	قياس الخطورة
Week ١١	جمع وتبويب المعلومات الوبائية
Week ١٢	طرق السيطرة والحد من الوباء
Week ١٣	Steps in Epidemic Investigation
Week ١٤	Steps in Epidemic Investigation
Week ١٥	الامتحان النهائي
Week ١٦	الامتحان النهائي

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	مقدمه
Week ٢	مستويات الوبائية
Week ٣	الوبائيات الوصفية
Week ٤	الوبائيات التحليلية
Week ٥	الوبائيات النسبية
Week ٦	الامتحان الشهري

Week ٧	تصميم بحث علمي وبائي ١
Week ٨	تصميم بحث علمي وبائي ٢
Week ٩	المشاكل التي ترافق التصميم الوبائي
Week ١٠	إجراءات مكافحة الأمراض المعدية في المجتمع
Week ١١	التحري الوبائي
Week ١٢	الأمراض التي تنتقل عن طريق الجهاز التنفسي
Week ١٣	مناقشة تصميم وبائي من قبل الطلبة
Week ١٤	الامتحان النهائي

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	Victor.J. Schoenbach & Wayne.D. Rosamond. (٢٠٠٠). Understanding the fundamentals of Epidemiology	no
Recommended Texts	٢. Springer. (٢٠٠٩). Epidemiology and biostatistics: an introduction to clinical research.	No
Websites	http://www.who.int/topics/epidemiology/en/ http://libguides.gwumc.edu/EpiBiostats	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

LLMODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Scientific research methodology		Module Delivery	
Module Type	B		☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar	
Module Code	COFS٤٧٠٣٦			
ECTS Credits	٥.٠٠			
SWL (hr/sem)	١٢٥			
Module Level	٤	Semester of Delivery		V
Administering Department	FHN	College	FS	
Module Leader	Prof. Dr. Bashair saleh mehdi		e-mail	bashaerbayee@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Professor		Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Name (if available)		e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name			e-mail	
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣		Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- تمكين الطالب من معرفة طريقة كتابة البحث العلمي المنظم ٢- البحث في موضوع جديد لم يسبق لأحد البحث فيه ، واستخراج أحكام جديدة له. ٣- معرفة الاكتشافات الحديثة ، وتطوير الاكتشافات القديمة. ٤- تقديم وتطور للطلبة على في جميع اساليب الحياة الجديدة والابتعاد عن أسلوب الحياة النمطي ٤- اعطاء الطالب القدرة على القاء عرض تقديمي امام مجموعة من الطلبة
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١- اعطاء فكرة اولية عن طريقة اعداد البحث العلمي ٢- التميز بين اساليب البحث العلمي المختلفة ٣- تحديد طرق كتابة مصادر البحث العلمي ٤- التعرف على الطرق المختلفة للأوامر برنامج الورد ٥- توضيح طرق اعداد برنامج البور بوينت ٦- تمكين الطالب من القاء سمنارات امام مجموعة من الاساتذة والطلبة
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	الجزء الاول-اساسيات البحث العلمي التعرف على طريقة كتابة البحث العلمي بطريقة صحيحة, التطرق الى انواع البحث العلمي , عرض طرق كتابة المصادر, التعرف على مفاهيم كتابة البحث باستخدام الورد, تعليم الطالب مفاهيم البور بوينت (١٥ ساعة) الجزء الثاني -عرض السمنارات القاء سمنارات مختلفة لجميع الطلبة (٣٠ ساعة)

Learning and Teaching Strategies	
استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	ان الباحث يختار أنسب الطرق التي تعينه على تنفيذ البحث، ولقد سهل هذا المنهاج ذلك الأمر من خلال وضع مجموعة من الإجراءات المنظمةة للبحث. منهجية الدراسة عبارة عن خطوات مدروسة بعناية؛ للوصول إلى الحقائق المرتبطة بموضوع البحث العلمي

Student Workload (SWL)
الحمل الدراسي للطالب محسوب ل ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٣٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٢.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٩٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٦.١٣٣
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٢٥		

Module Evaluation تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	٢٠٪ (٢٠)	٢ and ٦	LO #١ and #٤- #٥
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ٥	LO #١ -#٢ and #٣-#٤
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٠	LO #١ -#٥
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٥
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus) المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	How to write a scientific research
Week ٢	Scientific research methods
Week ٣	Methods of abstract writing in scientific research
Week ٤	Methods of introduction writing scientific research
Week ٥	Method of writing materials and methods in scientific research
Week ٦	Method of writing results in scientific research
Week ٧	Mid-semester test
Week ٨	Methods of writing of conclusion in scientific research
Week ٩	Methods of writing the references in scientific research

Week ١٠	Endnote software application for references writing and arrangement
Week ١١	Use of word software in writing research
Week ١٢	Using Power Point in the presentation of scientific research
Week ١٣	Seminars and preparation of models of oriental scientific research
Week ١٤	Seminars and preparation of models of review scientific research
Week ١٥	Preparatory week before the final Exam
Week ١٦	Final exam

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	منهجية البحث العلمي, ريماء ماجد, ٢٠١٨, كيفية كتابة المراجع في البحث العلمي, فوزي عاصم, ٢٠٢٠	No
Recommended Texts	Mahfuz Judeh, اساليب البحث العلمي	No
Websites	https://www.researchgate.net/publication/٢٦٠٣١٦٤٤٩	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤). The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	تطوير المنتجات الغذائية العلاجية		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٤٧.٣٧		
ECTS Credits	٧		
SWL (hr/sem)	١٧٥		
Module Level	٤	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and nutrition	College	College of Food Sciences
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati	e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Co-requisites module	None	Semester	
----------------------	------	----------	--

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	معرفة الطالب بطرق و استراتيجيات تصنيع منتجات جديدة معرفة الطالب بأهمية العلامة التجارية تنمية مهارات الطلبة بكيفية كتابة البطاقة الغذائية إن يكون الطالب بمستوى عالي من المهارة يؤهله لصناعة العديد من أنواع الحليب الخاص بالأطفال الرضع. إن يكون الطالب بمستوى عالي من المهارة يؤهله للعمل على أجهزة تصنيع حليب الأطفال منخفضي الوزن. إن يكون الطالب قادراً على تصنيع حليب الأطفال المصابين بحساسية بروتينات الحليب. أن يكون الطالب قادراً على صناعة الأغذية القابلة للأكل لحفظ الأغذية بأن يكون الطالب قادراً على صناعة بروتينات الشرش. يتعرف الطالب على كيفية تصنيع حليب الأطفال الرضع.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	- أن يعرف الطالب أنواع وتراكيب حليب الأطفال الرضع. - أن يعرف الطالب كيفية صناعة حليب الأطفال منخفضي الوزن عند الولادة والخدج. أن يتعرف الطالب على كيفية صناعة حليب الأطفال المصابين بالحساسية تجاه بروتينات الشرش. أن يتعرف الطالب على كيفية تصنيع الألبان الخالية من اللاكتوز.

	أن يتعرف الطالب صناعة الأغذية القابلة للأكل من بروتينات الحليب. أن يتعرف الطالب طريقة إنتاج بروتينات الشرش
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن هذا المقرر الدراسي معرفة وتخطيط لتطوير منتجات جديدة , التعرف على أهمية العلامة التجارية وطريقه كتابتها , طوير التعبئة والتغليف للمنتجات لكي تجذب المستهلكين خاصة الاطفال وتطوير منتجات غذائية عالية البروتينات والاستفاد من البروتينات والمعززات الحيوية في تدعيم وتغليف المنتجات الغذائية اضافة الى تصنيع اغذية مدعمة بها وبالااملاح المعدنية والفيتامينات التي من شأنها تحسين صفات المنتج اضافة الى تدعيمه وزيادة القيمة الغذائية له
Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٤.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	١١٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٧.٤٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٧٥		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١٢	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ١١	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO ١-٦
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
	Material Covered
Week ١	مقدمة عن تطوير الاغذية واهميتها وخطوات تطويره
Week ٢	العلامة التجارية والتعبئة والتغليف والسمات الاخرى للمنتج
Week ٣	العلامة التجارية والتعبئة والتغليف والسمات الاخرى للمنتج
Week ٤	تطوير وابتكار منتجات جديدة
Week ٥	المترسبات البروتينية المترافقة
Week ٦	تحضير الاغذية المأكولة من بروتينات الحليب

Week ٧	Midterm Exam
Week ٨	منتجات بروتينات الشرش
Week ٩	حليب الاطفال منخفضي الوزن عند الولادة والخدج
Week ١٠	حليب الاطفال المصابين بالحساسية تجاه بروتينات الحليب
Week ١١	تطوير منتجات غذائية خالية من اللكتوتين
Week ١٢	تطوير منتجات غذائية للرياضيين والاشخاص الذين يتبعون انظمة غذائية
Week ١٣	تطوير منتجات غذائية مدعمة بالمعززات الحيوية لتدعيم صحة الانسان
Week ١٤	تطوير منتجات غذائية لمرضى ارتفاع ضغط الدم
Week ١٥	تطوير منتجات غذائية لمرضى السكري
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المناهج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	اعداد خطط لتطوير منتجات
Week ٢	التعرف على انواع والعلامات التجارية وكيفية تصميم البطاقة التغذوية للمنتج
Week ٣	التعرف على انواع والعلامات التجارية وكيفية تصميم البطاقة التغذوية للمنتج
Week ٤	اجراء تجارب لترسيب بروتينات
Week ٥	تصنيع جبن من المترافات البروتينية وتدعيمة بالاملاح المعدنية
Week ٦	تصنيع منتجات غذائية مغلفة ببروتينات الشرش لتقليل من امتصاص الدهون
Week ٧	تصنيع منتجات غذائية مغلفة بالمعززات الحيوية
Week ٨	تصنيع هلام من بروتينات الشرش وتدعيمة بالاملاح المعدنية الضرورية

Week ٩	تصنيع مثلجات خالية من الالكتوز
Week ١٠	اجراء مقارنات في التركيب الكيميائي للحليب المصنع من انواع مختلفة من الحيوانات ومن مصادر نباتية اخرى
Week ١١	تصنيع منتجات غذائية خالية من الكلوتين
Week ١٢	تصنيع اغذية عالية بالمحتوى البروتيني
Week ١٣	تصنيع منتجات غذائية مدعمة بالمعززات الحيوية
Week ١٤	تصنيع منتجات غذائية لمرضى ارتفاع ضغط الدم
Week ١٥	تصنيع منتجات غذائية لمرضى السكري

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	تطوير المنتجات وتسعيها, إ.د. حميد الطائي و د. بشير العلق ٢٠٢٠	No
Recommended Texts		No
Websites	www.columbia.edu	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Food Poisoning		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☒ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٤٨٠٣٨		
ECTS Credits	٧		
SWL (hr/sem)	١٧٥		
Module Level	١	Semester of Delivery	
Administering Department	Type Dept. Code	College	College of Food Sciences
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	After completing this course the student should be able to: 1. Define the microbial toxicology 2. Familiar with microorganisms produced toxins 3. Differentiate between chemical toxins and biological toxins 4. Compare between Endotoxins and Exotoxins 5. Diagnose the symptoms of bacterial toxins and mycotoxins 6. list the types of bacterial and mycotoxins 7. write briefly the structure of any microbial toxin 8. Discuss the mechanism action of any toxin 9. Describe the detoxification methods of the microbial toxins 10. List the method used for assaying the bacterial and myco-toxins
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	Important: Write at least ٦ Learning Outcomes, better to be equal to the number of study weeks. ٨٩. Defined the microbial toxicology ٩٠. Differentiate between chemical toxins and biological toxins ٩١. Compare between Endotoxins and Exotoxins ٩٢. Diagnose the symptoms of bacterial toxins and mycotoxins ٩٣. write briefly the structure of any microbial toxin ٩٤. Discuss the mechanism action of any toxin ٩٥. Describe the detoxification methods of the microbial toxins ٩٦. Diagram the chemical structure of microbial toxins ٩٧. Calculate the lethal dose of any toxin ٩٨. Predict with the type of toxin through the symptoms ٩٩. Summarize the conditions influencing the production of microbial toxins
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. <u>Part A: An introduction to the world of microbial toxicology with explanation of microbial roles in toxin production and food poisoning. The growth of microbes in food products. [١٥ hrs]</u> Part B: food poisoning with mycotoxins is another important topic that will be covered [١٠ hrs] Part C: Assays used to detect the presence of bacterial and mycotoxins in food products are also covered [١٠ hrs]

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	Type something like: The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.
-------------------	--

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٩٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٦.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٨٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٥.٤
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٧٥		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢ and #١٠
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٢ and ١٢	LO #٣, #٤ and #٦, #٧
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	LO #٥, #٨ and #١١
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٧
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	An overview to microbial toxins in food
Week ٢	Part ١: Food poisoning via toxins
Week ٣	Staphylococcal food poisoning
Week ٤	Botulism food poisoning
Week ٥	Perfringens food poisoning
Week ٦	<i>Escheichia coli</i> food poisoning
Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	<i>Bacillus cereus</i> food poisoning
Week ٩	Part ٢: Food poisoning via infections
Week ١٠	Salmonellosis
Week ١١	Campylobacteriosis
Week ١٢	Virbriosis
Week ١٣	Yersinosis
Week ١٤	Food poisoning via Mycotoxins
Week ١٥	Food poisoning via Phycotoxins
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	Lab ١: General instructions about safety in Lab
Week ٢	Lab ٢: Equipment and tools used in the lab
Week ٣	Lab ٣: Part ١: Methods for assaying the microbial toxins:
Week ٤	Lab ٤: Biological assays
Week ٥	Lab ٥: Immunological assays
Week ٦	Lab ٦: Gel diffusion assays
Week ٧	Mid-term exam
Week ٨	Lab ٨: Part ٢: Methods for determination of mycotoxins
Week ٩	Lab ٩: sample pretreatment methods such as liquid–liquid extraction (LLE), supercritical fluid extraction (SFE)

Week ١٠	Lab ١٠: Hemagglutination
Week ١١	Lab ١١: level of toxicity : Determination of lethal dose
Week ١٢	Lab ١٢: Nucleic acid probes and polymerase chain Reaction (PCR technique)
Week ١٣	Lab ١٣: separation methods such as (TLC)
Week ١٤	Lab ١٤: High performance liquid chromatography (HPLC)
Week ١٥	Lab ١٥: Electrophoresis

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	١- Microbial Toxins: Structure and Their Type Paperback – April ١٧, ٢٠١١ by Rajeeva Gaur (Author), Soni Tiwari (Author), Ranjan Singh (Author)	Yes
Recommended Texts	١- Microbial Toxins: Current Research and Future Trends by Thomas Proft (Editor), Publisher: Caister Academic Press (April ١٤, ٢٠٠٩)	No
Websites	https://www.coursera.org/courses?query=microbiology	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤). The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Emerging technologies in food processing		Module Delivery
Module Type	Core		☒ Theory ☐ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	FHN٤٨٠٣٩		
ECTS Credits	٥		
SWL (hr/sem)	١٢٥		
Module Level	١	Semester of Delivery	١
Administering Department	Food health and Nutrition	College	Al-Qasim Green University
Module Leader	Dr. Ali R. Mulakhudair	e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D
Module Tutor	Dr.haneen Abdul Ameer Lateef	e-mail	haneen@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Dr. Ali Raad Abdul Kadhim	e-mail	E-mail
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

Relation with other Modules

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى

Prerequisite module	None	Semester	
Co-requisites module	None	Semester	

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية

Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١-One of the main advantages of food processing technologies ٢-To understand who can help extend the shelf life of food products. ٣-To Know what means that food can be stored for more extended periods without spoiling ٤-To figure food processing can also help improve food safety by reducing the risk of contamination
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١٢. To explain major food preservation techniques and underlying principles. Understand how to manage food control ١٣. To understand the technology available in the world for food processing. Training . ١٤. To determine suitable methods of processing techniques for a chosen food. ١٥. To understand novel food processing methods including non thermal food processing techniques.

Indicative Contents المحتويات الإرشادية	Indicative content includes the following. ١- Introduction ٢- Principles of high pressure processingUse of high pressure to improve food safety and stability and Effects of high pressure on food quality, Use of high pressure to improve food safety and stability ,Effects of high pressure on food quality and Other applications of high pressure,Modelling HP processes. ٣- High-pressure Processing of Salads and Ready Meals. ٤-Microbiological Aspects of High-pressure Processingto know the Factors affecting effectiveness of treatment and Effects of high pressure. ٥- Pulsed Electric Fields Processing Overview of Pulsed Electric Field Processing for Food Publisher Summary,Introduction ,Historical background ,Mechanisms of action ,PEF treatment systems, Main processing parameters and Applications Problems and challenges. ٦- Pulsed Electric Field Processing of Liquid Foods and Beverages Publisher Summary and its Mechanisms , Effect of High Intensity Electric Field Pulses on Solid Foods, Enzymatic Inactivation by Pulsed Electric Fields. Enzyme inactivation by combining PEF with other hurdles Enzyme activity during storage of PEF processed food and Food Safety Aspects of Pulsed Electric Fields ٦- Other Non-thermal Processing Techniques like Developments in Osmotic Dehydration Mechanism and Effect , Determination High Intensity Pulsed Light Technology Non-thermal Processing By Radio Frequency Electric Fields Application of Ultrasound Irradiation of Foods ٧- ٣D printing food manufacturing ٨- Nanotechnology in food processing
--	--

Learning and Teaching Strategies

استراتيجيات التعلم والتعليم

Strategies	The main strategy that will be adopted in delivering this module is to encourage students' participation in the exercises, while at the same time refining and expanding their critical thinking skills. This will be achieved through classes, interactive tutorials and by considering types of simple experiments involving some sampling activities that are interesting to the students.
-------------------	--

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٦٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٤.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٦٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٤.١٣
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٢٥		

Module Evaluation					
تقييم المادة الدراسية					
		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٥ and ١٠	LO #١, #٢
	Assignments				
	Projects / Lab.	٢	١٥٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	٢	١٥٪ (١٠)	١٣	LO ٢, ٣ and ٤
Summative assessment	Midterm Exam	٢ hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - ٣
	Final Exam	٣ hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)	
المنهاج الاسبوعي النظري	
Week ١	Introduction :High Pressure Processing of Foods
Week ٢	Pulsed Electric Field Processing for Food
Week ٣	Other Non-thermal Processing Techniques: Developments in Osmotic Dehydration
Week ٤	Non-thermal Processing By Radio Frequency Electric Fields
Week ٥	Application of Ultrasound
Week ٦	Irradiation of Foods

Week ٧	Mid-term Exam
Week ٨	New Chemical and Biochemical Hurdles
Week ٩	Recent Developments in Microwave Heating
Week ١٠	Radio-Frequency Processing
Week ١١	Ohmic Heating
Week ١٢	Combined Microwave Vacuum-drying
Week ١٣	Innovations in Food Refrigeration: Vacuum Cooling of Foods and High-Pressure Freezing
Week ١٤	Introduction to Nanotechnology in Food and Dairy Science
Week ١٥	٣D printing food manufacturing
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus) المنهاج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	
Week ٢	
Week ٣	
Week ٤	
Week ٥	
Week ٦	
Week ٧	

Learning and Teaching Resources

مصادر التعلم والتدريس

	Text	Available in the Library?
Required Texts	Emerging Technologies for Food Processing Da-Wen Sun 1st Edition - January ٢٣, ٢٠٠٤	Yes
Recommended Texts	Advances in Thermal and Non-Thermal Food Preservation, ٢٠٠٧, Gaurav Tewari & Vijay K. Juneja, Blackwell Publishing, USA	No
Websites	Google	

Grading Scheme

مخطط الدرجات

Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below ٠.٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤). The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information				
معلومات المادة الدراسية				
Module Title	Therapeutic nutrition ٢		Module Delivery	
Module Type	Core		☐ Theory ☒ Lecture ☒ Lab ☐ Tutorial ☐ Practical ☐ Seminar	
Module Code	FHN٤٨٠٤٠			
ECTS Credits	٦			
SWL (hr/sem)	١٥٠			
Module Level	٤	Semester of Delivery		٨
Administering Department	Food health and nutrition	College	College of Food Sciences	
Module Leader	Asst.Prof. Dr. Ali R. Mulakhudair		e-mail	Armulakhudair\@fosci.uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Assistant Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.	
Module Tutor	Zahraa reasan kareem shati		e-mail	zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq
Peer Reviewer Name	Name	e-mail	E-mail	
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠	

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

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents	
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	تخفيف الأعراض المرضية التي تصاحب بعض الأمراض والتي من شأنها أن تزعج المريض. – الوقاية من مضاعفات بعض الأمراض أو التقليل منها .

	تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حالة مرضية. استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة. -الوقاية من أمراض سوء التغذية. تطوير دور التنقيف الغذائي لما لها تأثير على تغير السلوك وتعزيز الصحة في المجتمع تحديد العلاقة بين الصحة والغذاء على أسس علمية.
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	توظيف طرق التغذية الصحية السليمة كأسلوب للوقاية من الأمراض والأمراض المزمنة. تطوير برامج غذائية سليمة تساهم في تحسين الوضع الصحي وفي حل المشاكل الصحية التي يواجهها المجتمع. استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة. تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حالة مرضية. تحديد الاحتياجات البحثية في مجال التخصص وتقديم نصائح علمية للمجتمع. إطلاق نقاش علمي مبني على الأدلة العلمية حول القضايا المتعلقة بالتغذية . التواصل مع المجتمع المحلي أفراداً ومؤسسات بشكل يمكنك من أداء دور فعال وريادي في خدمة المجتمع. الألمام بطرق تحضير وحفظ وتناول الاطعمة السليمة صحيا وتغذوية
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	يتضمن هذا المقرر الدراسي اسس مواضيع التغذية والتي قسمت على ١٥ اسبوعا شملت مواضيع عن التغذية بدا اهم المصطلحات التغذوية ذات العلاقة , مكونات الغذاء من العناصر الغذائية والطاقة تضمنت خواصها الكيميائية ووظائفها الفسيولوجية داخل جسم الانسان واليات الهضم والامتصاص ودور الفيتامينات والعناصر المعدنية داخل الجسم والنسب الموصى بتناولها واعراض زيادة ونقص كل منها داخل جسم الانسان

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

Student Workload (SWL)

الحمل الدراسي للطالب محسوب لـ ١٥ اسبوعا

Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطالب خلال الفصل	٩٣	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطالب أسبوعيا	٦.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب خلال الفصل	٥٧	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطالب أسبوعيا	٣.٨
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطالب خلال الفصل	١٥٠		

Module Evaluation

تقييم المادة الدراسية

		Time/Number	Weight (Marks)	Week Due	Relevant Learning Outcome
Formative assessment	Quizzes	٢	١٠٪ (١٠)	٦ and ١٢	All
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ١١	All
	Projects / Lab.	١	١٠٪ (١٠)	Continuous	All
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٣	All
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٥	All
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
--	------------------

Week ١	تصلب الشرايين
Week ٢	امراض الكبد
Week ٣	هشاشة العظام
Week ٤	سوء التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة - مرض الكواشيوركور Kwashiorkor - مرض المارسماس Marasmus
Week ٥	امراض الكلى (وظائف الكلى + الفشل الكلوي + العلاج الغذائي للفشل الكلوي + النظام الغذائي للفشل الكلوي المزمن + حصو الكلى + الوجبات الحامضية والقاعدية
Week ٦	تغذية مرضى داء النقرس
Week ٧	Midterm Exam
Week ٨	تغذية مرضى تكيس المبايض
Week ٩	الفيل كيتون يوريا
Week ١٠	التغذية والسرطان
Week ١١	الوجبات الغذائية في المستشفيات (الوجبة الغذائية العامة ((للاعتيادية)) + الوجبة الغذائية السائلة + الوجبة الغذائية الخفيفة) + تغذية المرضى قبل اجراء العمليات الجراحية وبعدها + التغيرات الناتجة من العمليات الجراحية والصدمات العصبية في الجسم
Week ١٢	التغذية المعوية (اولا التغذية بالفم + ثانيا التغذية بالانبوب [التغذية المعوية الاجبارية]) + الحالات والاضطرابات التي تتعارض مع استخدام التغذية المعوية + المشاكل التي تحتم استعمال طريقة التغذية بالانبوب + المضاعفات المصاحبة بالتغذية بالانبوب بالتغذية غير المعوية (احتياجات المريض من العناصر الغذائية اثناء التغذية غير المعوية) التغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي + التغذية المعوية الشاملة TPN + تحضير المحاليل الاساس للتغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل التغذية غير المعوية الشاملة + محاليل الاساس + محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية
Week ١٣	تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال جزء من المعدة ارشادات لتخطيط وجبة غذائية قليلة الكربوهيدرات للتحكم في اعراض استئصال جزء من المعدة الاغذية المسموح تناولها والاغذية الممنوع تناولها في حالة استئصال جزء من المعدة المضاعفات الغذائية لاستئصال جزء من المعدة
Week ١٤	تغذية المرضى بعد ازالة جزء من الامعاء الدقيقة سوء امتصاص العناصر الغذائية مضاعفات ازالة جزء من الامعاء الدقيقة المعالجة الغذائية بعد استئصال جزء من الامعاء الدقيقة تغذية بعد ازالة المرارة تغذية المرضى بعد العملية الجراحية بالفم او المريء تغذية المرضى بعد استئصال اللوزتين
Week ١٥	تغذية مرضى الحروق والكسور
Week ١٦	Preparatory week before the final Exam

Delivery Plan (Weekly Lab. Syllabus)	
المناهج الاسبوعي للمختبر	
	Material Covered
Week ١	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بتصلب الشرايين
Week ٢	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بامراض الكبد
Week ٣	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بامراض الكبد
Week ٤	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين هشاشة العظام
Week ٥	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين بسوء التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة - مرض الكواشيوركور Kwashiorkor - مرض المارسماس Marasmus
Week ٦	تصنيع وجبات غذائية للمرضى المصابين بالفشل الكلوي
Week ٧	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين مرضى داء النقرس
Week ٨	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين مرضى تكيس المبايض
Week ٩	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين الفيل كيتون يوريا
Week ١٠	الكشف عن مضادات الاكسدة

Week ١١	الكشف عن مضادات الاكسدة
Week ١٢	اعداد وتصنيع (الوجبة الغذائية الغذائية العامة ((للاعتيادية)) + الوجبة الغذائية السائلة + الوجبة الغذائية الخفيفة
Week ١٣	اعداد وتصنيع وجبة غذائية قليلة الكربوهيدرات للتحكم في اعراض استئصال جزء من المعدة
Week ١٤	تخطيط وجبات غذائية للمرضى المصابين مرضى الحروق والكسور
Week ١٥	مناقشة

Learning and Teaching Resources		
مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	التغذية العلاجية ,للدكتورة منى عبد القادر التغذية العلاجية لعصام بن حسن حسين عويضة تغذية الانسان ,للدكتور عبدالله الزهيري	no
Recommended Texts	Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL	no
Websites	https://nutrition.org .	

Grading Scheme				
مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required

Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.

MODULE DESCRIPTION FORM

نموذج وصف المادة الدراسية

Module Information			
معلومات المادة الدراسية			
Module Title	Professional ethics		Module Delivery
Module Type	Basic		☒ Theory ☐ Lecture ☐ Lab ☐ Tutorial ☒ Practical ☐ Seminar
Module Code	COFS ٤٨٠٤١		
ECTS Credits	٤.٠٠		
SWL (hr/sem)	١٠٠		
Module Level	٤	Semester of Delivery	
Administering Department	Food health and nutrition	College	Food Science
Module Leader	Bashair saleh mehdi	e-mail	foodhealthandnutritionexam@uoqasim.edu.iq
Module Leader's Acad. Title	Professor	Module Leader's Qualification	Ph.D.
Module Tutor	Name (if available)	e-mail	E-mail
Peer Reviewer Name		e-mail	
Scientific Committee Approval Date	١٥/٠٦/٢٠٢٣	Version Number	١.٠

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

Co-requisites module	None	Semester	
----------------------	------	----------	--

Module Aims, Learning Outcomes and Indicative Contents			
أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية			
Module Objectives أهداف المادة الدراسية	١- تحديد ما هو صواب وما هو خطأ وما يجب أن يكون عليه سلوك الموظف في اطار معايير جديدة ٢- مساعدة الجمهور في توضيح ما هو حق للموظف وما هو واجب عليه في أدائه لعمله عند تقديم الخدمات لهم مما يسهل عليهم محاسبته عند الانحراف عن هذه الحدود الأخلاقية ٣- ضمان تصرف الموظف في الشؤون العامة بشكل موضوعي ونزيه. ٤- ضمان التوازن بين الأحكام الأخلاقية وضرورة المحافظة على حريات وحقوق الموظفين ٥- إزالة الطابع التسلطي الذي يمكن أن تتصف به إدارة ما.		
Module Learning Outcomes مخرجات التعلم للمادة الدراسية	١- اعطاء فكرة عن مفهوم اخلاق المهنة ٢- التميز بين المقومات العامة لاخلاق المهنة ٣- تحديد طرق ترسيخ اخلاقيات المهنة ٤- التعرف على اهم التحديات لاخلاقيات المهنة ٥- توضيح التحديات الخارجية لاخلاقيات المهنة ٦- تمكين الطالب من التعرف على المسؤولية الاجتماعية ٧- تحديد اساسيات قواعد السلوك في العمل ٨- التعرف على المسؤولية الاخلاقية في تقويم السلوك ٩- اعطاء فكرة عن فلسفة المسؤولية الاخلاقية ١٠- توضيح اسس تنمية المسؤولية الاخلاقية ١١- التعرف على الفساد الاداري للموظف ١٢- تحديد اهميه واهداف اخلاقيات المهنة ١٣- تميز المرتكزات الاساسية لاخلاقيات المهنة		
Indicative Contents المحتويات الإرشادية	الجزء الاول-مفهوم اخلاقيات المهنة مفهوم اخلاق المهنة, المقومات العامة لأخلاقيات المهنة,وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة,التحديات واثرها في اخلاقيات المهنة,لتحديات واثرها في اخلاقيات المهنة (التحديات الخارجية),المسؤولية الاجتماعية (مفهومها ، انواعها ، عناصرها ، مكوناتها) (٣٠ ساعة) الجزء الثاني -السلوك الاخلاقي للموظف قواعد السلوك وأخلاقيات العمل,المسؤولية الاخلاقية و أثارها في تقويم السلوك,فلسفة المسؤولية الاخلاقية,		

	أسس تنمية المسؤولية الاخلاقية, الفساد الإداري للموظف العام, أهمية وأهداف أخلاقيات المهنة, المرتكزات الأساسية لأخلاقيات المهنة (٢٢ ساعة)
--	---

Learning and Teaching Strategies استراتيجيات التعلم والتعليم	
Strategies	تسهم في بناء سياسات مقبولة ذات مواصفات عالية في المؤسسات, وترسم ملامح التقدم والتطور والرفي لغرض الجودة الشاملة لموظفي المستقبل, وتؤسس نظاما جيدا لممارسة المهن المختلفة في المستقبل كواحدة من أكثر الاستراتيجيات تطبيقا في العالم، التي تهتم بمختلف أبعاد المؤسسة الداخلية والخارجية، تضم العديد من الأساليب التي يمكن أن تساعد المؤسسات على تحقيق مختلف الأهداف و تحسين جودة الخدمات و ترسيخ العامل الثقافي، وتعزيز الالتزام بأخلاقيات المهنة .

Student Workload (SWL) الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب خلال الفصل	٤٨	Structured SWL (h/w) الحمل الدراسي المنتظم للطلاب أسبوعيا	٣.٢
Unstructured SWL (h/sem) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب خلال الفصل	٥٢	Unstructured SWL (h/w) الحمل الدراسي غير المنتظم للطلاب أسبوعيا	٣.٤٦
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	١٠٠		

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

Formative assessment	Quizzes	٢	٢٠٪ (٢٠)	٥ and ١٠	LO #١-#٤ and #٥- #٩
	Assignments	٢	١٠٪ (١٠)	٣ and ٩	LO #١ -#٢ and #٣-#٨
	Report	١	١٠٪ (١٠)	١٤	LO #١ -#١٣
Summative assessment	Midterm Exam	٢hr	١٠٪ (١٠)	٧	LO #١ - #٦
	Final Exam	٣hr	٥٠٪ (٥٠)	١٦	All
Total assessment			١٠٠٪ (١٠٠ Marks)		

Delivery Plan (Weekly Syllabus)

المنهاج الاسبوعي النظري

	Material Covered
Week ١	مفهوم اخلاق المهنة
Week ٢	المقومات العامة لأخلاقيات المهنة
Week ٣	وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة
Week ٤	التحديات واثرها في اخلاقيات المهنة
Week ٥	لتحديات واثرها في اخلاقيات المهنة (التحديات الخارجية)
Week ٦	المسؤولية الاجتماعية (مفهومها ، انواعها ، عناصرها ، مكوناتها)
Week ٧	Midterm exam
Week ٨	قواعد السلوك وأخلاقيات العمل
Week ٩	المسؤولية الاخلاقية و أثرها في تقويم السلوك
Week ١٠	فلسفة المسؤولية الاخلاقية
Week ١١	أسس تنمية المسؤولية الاخلاقية
Week ١٢	الفساد الإداري للموظف العام
Week ١٣	أهمية وأهداف أخلاقيات المهنة
Week ١٤	المرتكزات الاساسية لأخلاقيات المهنة
Week ١٥	Preparatory week before the final Exam

Week ١٦	Final exam
---------	------------

Learning and Teaching Resources مصادر التعلم والتدريس		
	Text	Available in the Library?
Required Texts	أخلاقيات المهنة, اسامة عبدالكريم, ٢٠٢١ أخلاقيات المهنة بين الواقع والمأمول, عباس محمود, ٢٠١٩	No
Recommended Texts	مبادئ أخلاقيات مهنة, ٢٠٠٩	No
Websites	https://www.theiia.org/globalassets/documents/standards/code-of-ethics/code-of-ethics-arabic.pdf .	

Grading Scheme مخطط الدرجات				
Group	Grade	التقدير	Marks %	Definition
Success Group (٥٠ - ١٠٠)	A - Excellent	امتياز	٩٠ - ١٠٠	Outstanding Performance
	B - Very Good	جيد جدا	٨٠ - ٨٩	Above average with some errors
	C - Good	جيد	٧٠ - ٧٩	Sound work with notable errors
	D - Satisfactory	متوسط	٦٠ - ٦٩	Fair but with major shortcomings
	E - Sufficient	مقبول	٥٠ - ٥٩	Work meets minimum criteria
Fail Group (٠ - ٤٩)	FX – Fail	راسب (قيد المعالجة)	(٤٥-٤٩)	More work required but credit awarded
	F – Fail	راسب	(٠-٤٤)	Considerable amount of work required
Note: Marks Decimal places above or below .٥ will be rounded to the higher or lower full mark (for example a mark of ٥٤.٥ will be rounded to ٥٥, whereas a mark of ٥٤.٤ will be rounded to ٥٤. The University has a policy NOT to condone "near-pass fails" so the only adjustment to marks awarded by the original marker(s) will be the automatic rounding outlined above.				