

جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقييم العلمي



الجامعة : بغداد
الكلية : التربية للبنات
القسم : الأقتصاد المنزلي
المرحلة : الأولى

اسم المحاضر الثلاثي : علي محمد حسين محمد علي
اللقب العلمي : أستاذ
المؤهل العلمي : دكتوراه
مكان العمل : كلية التربية للبنات-الجادرية- بغداد

جدول الدروس الاسبوعي

الاسم					أ . د علي محمد حسين محمد علي الشيباني
البريد الالكتروني					alimhalshaib@yahoo.com
اسم المادة					أساسيات التغذية
مقرر الفصل					لا يوجد
اهداف المادة					التعرف على أساسيات علم تغذية الانسان من خلال دراسة الوضع التغذوي في العالم ودراسة الخلية ودورها في التغذية وأنواع العناصر الغذائية وأهميتها التغذوية وعلاقتها بوظائف الأعضاء والطرائق المختلفة لتعيين الاحتياجات الغذائية وتقدير الحالة التغذوية للفرد والمجتمع لتفادي حدوث أمراض سوء التغذية .
التفاصيل الأساسية للمادة					يشمل منهج المادة مقدمة عن علم التغذية وعلاقته بالعلوم , لمحة تاريخية عن العالم , الوضع ا لتغذوي في العالم والوطن العربي , الخلية ودورها في التغذية, العناصر الغذائية- الكربوهيدرات , الأحماض الأمينية والبروتينات, الليبيدات, الفيتامينات, المعادن, الطاقة الحيوية, الماء, الهضم, الامتصاص, التمثيل الغذائي, الاحتياجات الغذائية, المجاميع الغذائية, الأمراض التغذوية, تقدير الحالة التغذوية للانسان .
الكتب المنهجية					تغذية انسان , الطبعة الثانية , دار الحكمة للطباعة والنشر , الموصل , ٢٠٠٠ تأليف : د. عبد الله محمد ذنون الزهيري
المصادر الخارجية					الانترنت وسائل الاعلام المقرؤة والمرئية والمسموعة
تقديرات الفصل					الفصل الدراسي
معلومات اضافية					المختبر
					الامتحانات
					اليومية
					مثلاً ١٠%
					٤٠%
					٥٠%
					المشروع
					-
					الامتحان النهائي



جدول الدروس الاسبوعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العلمية	الملاحظات
١	٢٠١١ / ١٢ / ١٢	الفصل الأول : المقدمة , علم التغذية , لمحة تاريخية		
٢	٢٠١١ / ١٢ / ١٩	الفصل الأول : الوضع الغذائي في العالم		
٣	٢٠١١ / ١٢ / ٢٦	الفصل الثاني : الخلية ودورها في التغذية الفصل الثالث : العناصر الغذائية		
٤	٢٠١٢ / ١ / ٢	الفصل الرابع : الكربوهيدرات		
٥	٢٠١٢ / ١ / ٩	الفصل الرابع : الكربوهيدرات (تكملة)		
٦	٢٠١٢ / ١ / ١٦	عطلة نصف السنة		
٧	٢٠١٢ / ١ / ٢٣	عطلة نصف السنة		
٨	٢٠١٢ / ١ / ٣٠	الفصل الخامس : الأحماض الأمينية والبروتينات		
٩	٢٠١٢ / ٢ / ٦	الفصل الخامس : الأحماض الأمينية والبروتينات		
١٠	٢٠١٢ / ٢ / ١٣	الامتحان الفصلي الأول		
١١	٢٠١٢ / ٢ / ٢٠	الفصل السادس : الليبيدات		
١٢	٢٠١٢ / ٢ / ٢٧	الفصل السادس : الليبيدات		
١٣	٢٠١٢ / ٣ / ٥	الامتحان الفصلي الثاني		
١٤	٢٠١٢ / ٣ / ١٢	الفصل السابع : الطاقة		
١٥	٢٠١٢ / ٣ / ١٩	الفصل الثامن : الماء		
١٦	٢٠١٢ / ٣ / ٢٦	الفصل التاسع : الهضم والامتصاص الفصل التاسع : الهضم والامتصاص		
١٧	٢٠١٢ / ٤ / ٢	الامتحان الفصلي الثالث		
١٨	٢٠١٢ / ٤ / ٩	الفصل العاشر : التمثيل (الأيض) الغذائي		
١٩	٢٠١٢ / ٤ / ١٦	الفصل العاشر : التمثيل (الأيض) الغذائي		
٢٠	٢٠١٢ / ٤ / ٢٣	الفصل الحادي العاشر : الفيتامينات		
٢١	٢٠١٢ / ٤ / ٣٠	الفصل الثاني عشر : المعادن		
٢٢	٢٠١٢ / ٥ / ٧	الامتحان الفصلي الرابع		
٢٣	٢٠١٢ / ٥ / ١٤	الفصل الثالث عشر : الاحتياجات الغذائية الفصل الرابع عشر : المجاميع الغذائية الفصل الثامن عشر : تقدير الحالة التغذوية للفرد والمجتمع		
٢٤				
٢٥				
٢٦				
٢٧				
٢٨				
٢٩				



Course Weekly Outline

Course Instructor	Prof. Dr. Ali Mohammed Hussein Mohammed Hussein				
E_mail	alimhalshaib@yahoo.com				
Title	Fundamentals of Human Nutrition				
Course Coordinator	None				
Course Objective	Learning the fundamentals of human nutrition through studying the world nutritional status and studying the cell and its role in nutrition and the types of the nutrients , their nutritional significance as related to the organs functions. Different methods for determining nutrient requirements as well as the assessment of nutritional status for individual and community to avoid the malnutrition are also considered.				
Course Description	The subject curriculum includes introduction on nutrient and its relation with other sciences , historical view , nutritional status in the world and the Arab nation , the cell and its role in nutrition , the nutrients – carbohydrate, amino acids and proteins, lipids,, vitamins , minerals, food energy, water, digestion , absorption, metabolism, nutritional requirements, food groups, nutritional diseases, determination of human nutrition status.				
Textbook	Human nutrition, 2 nd edition , dar alhikma for printing and publishing, Mosul , 2000 by Dr. Abdullah M. T. Al - zahayri				
References	Internet , the read , seen and heard media				
Course Assessment	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	(40%)		(10%)	----	(50%)
General Notes					



Course weekly Outline

week	Date	Topics Covered	Lab. Experiment Assignments	Notes
1	12/ 12/ 2011	Chap.1:Introduction,the science of nutrition, historical view	There is no lab .	
2	19/12/2011	Chap.1: Nutritional situation in the world		
3	26/12/2011	Chap.2: The cell, its role in nutrition Chap.3: Nutrients		
4	2/1/2012	Chap.4: Carbohydrates		
5	9/1/2012	Chap.4: Carbohydrates		
6	16/1/2012	Half-year Break		
7	30/1/2012	Chap. 5: Amino acids end proteins		
8	6/2/2012	Chap. 5: Amino acids end proteins		
9	13/2/2012	Term 1st Examination		
10	20/2/2012	Chap. 6: Lipids		
11	27/2/2012	Chap. 6: Lipids		
12	5/3/2012	Term 2nd Examination		
13	12/3/2012	Chap. 7: Energy Chap. 8: Water		
14	19/3/2012	Chap.9: Digestion and Absorption		
15	26/3/2012	Chap.9: Digestion and Absorption		
16	2/4/2012	Term 3rd Examination		
17	9/4/2012	Chap.10: Metabolism		
18	16/4/2012	Chap.10: Metabolism		
19	23/4/2012	Chap.11: Vitamins		
20	30/4/2012	Chap.12: Minerals		
21	7/5/2012	Term 4th Examination		
22	14/5/2012	Chap.13: Dietary requirements Chap.14: Food groups Chap.18: Nutritional assessment of individual and community		
23				
24				
25				
26				
27				

28				
29				
30				
31				
32				

Instructor Signature:

Dean Signature:

جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقييم العلمي



الجامعة : بغداد
الكلية : التربية للبنات
القسم : الاقتصاد المنزلي
المرحلة : الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي : علي محمد حسين محمد علي
اللقب العلمي : استاذ
المؤهل العلمي : دكتوراه فلسفه
مكان العمل : كلية التربية للبنات / الجادرية بغداد

جدول الدروس الاسبوعي

الاسم					أ . د . علي محمد حسين محمد علي
البريد الالكتروني					alimhalshaib@yahoo.com
اسم المادة					الصناعات الغذائية
مقرر الفصل					لا يوجد
اهداف المادة					تعريف الطالبة على العلاقات المعقدة بين صفات المواد الغذائية وطرائق تداولها وتصنيعها الى منتجات غذائية مفيدة
التفاصيل الاساسية للمادة					يشمل منهج المادة أهمية الصناعات الغذائية , صفات المواد الغذائية السيطرة النوعية للأغذية , التغيرات التي تحدث في الأغذية , التداول الصحي للأغذية , تداول تصنيع التمور ومنتجاتها , صناعة الحبوب ومنتجاتها , صناعة أغذية الأطفال , تصنيع الحليب ومنتجاته , تداول الحلوم الحمراء وتصنيعها , تداول الأسماك وتصنيعها , تداول الدواجن وتصنيعها , تداول البيض وتصنيعه , صناعة السكر , صناعة الدهون والزيوت الغذائية
الكتب المنهجية					الصناعات الغذائية – الجزء ان الأول والثاني تأليف : الأستاذ الدكتور عادل جورج ساجدي الناشر : دار الكتب للطباعة والنشر , جامعة بغداد , ٢٠٠١
المصادر الخارجية					الانترنت , المحاضرات الشخصية , وسائل الأعلام المقروءة و المرئية و المسموعة
تقديرات الفصل					الفصل الدراسي
معلومات اضافية					المختبر
					الامتحانات
					اليومية
					المشروع
					الامتحان النهائي
					٣٥%
					١٥%
					٥٠%
					-



الجامعة : بغداد
الكلية : التربية للبنات
اسم القسم : الاقتصاد المنزلي
المرحلة : الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي : علي محمد حسين محمد علي
اللقب العلمي : استاذ
المؤهل العلمي : دكتوراه
مكان العمل : كلية التربية للبنات , الجادرية , بغداد

جدول الدروس

الاسبوعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
١	٢٥ و ٢٧ / ٩ / ٢٠١١	الفصل الأول : الصناعات الغذائية وأهميتها في حياة الانسان	المحاليل السكرية والملحية , كيفية تحضيرها نظريا	
٢	٢ و ٤ / ١٠ / ٢٠١١	الفصل الثاني: صفات المواد الغذائية	الاجهزة المستخدمة في قياس التراكيز , تحضير المحاليل باستعمال مربع بيرسن	
٣	٩ و ١١ / ١٠ / ٢٠١١	الفصل الثالث: السيطرة النوعية للأغذية	كيفية قياس التركيز بدلالة الحجم والكثافة وحل المسائل في الموضوع	
٤	١٦ و ١٨ / ١٠ / ٢٠١١	الفصل الرابع: التغيرات التي تحدث في الأغذية	امتحان قصير في حساب المحاليل السكرية والملحية نظريا وعمليا	
٥	٢٣ و ٢٥ / ١٠ / ٢٠١١	الفصل الخامس: التداول الصحي للأغذية	التمور وأنواعها ومنتجاتها , انتاج الدبس وتصنيعه	
٦	٣٠ / ١١ / ٢٠١١	الفصل السادس: تداول وتصنيع التمور ومنتجاتها	تركيز الدبس , كبس التمور , التقويم الحسي للدبس , تصنيع منتجات التمور	
٧	٦ و ٨ / ١١ / ٢٠١١	الفصل السادس: تداول وتصنيع التمور ومنتجاتها	تصنيع الخل ومتابعته لحين اكتمال التصنيع	
٨	١٣ و ١٥ / ١١ / ٢٠١١	الفصل السابع: صناعة الحبوب ومنتجاتها	الحبوب ومنتجاتها , الطحين وأنواعه واستعمالاته	
٩	٢٠ و ٢٢ / ١١ / ٢٠١١	الفصل السابع: صناعة الحبوب ومنتجاتها	أنواع الخبز والمواد الداخلة في التصنيع , تصنيع الصمون	
١٠	٢٧ و ٢٩ / ١١ / ٢٠١١	الفصل الثامن: صناعة الخبز ومنتجات المخايز	العجائن , أنواع المعرونة , تصنيع البرغل , النشا واستعمالاته , تصنيع الحلقوم	
١١	٤ و ٦ / ١٢ / ٢٠١١	الفصل الثامن: صناعة الخبز ومنتجات المخايز	تصنيع الكيك والمعجنات , أنواع الكيك , تصنيع نماذج من الكيك والبسكت	
١٢	١١ و ١٣ / ١٢ / ٢٠١١	الامتحان الشهري الأول	الامتحان الفصلي الأول	
١٣	١٨ و ٢٠ / ١٢ / ٢٠١١	الفصل التاسع: صناعة أغذية الأطفال	أغذية الأطفال , أنواعها , نماذج من أغذية الأطفال المتوفرة في الأسواق , تصنيع شبيه السيرلاك وأغذية متنوعة من خضروات مختلفة	
١٤	٢٥ و ٢٧ / ١٢ / ٢٠١١	الفصل العاشر: الحليب ومنتجات الألبان	الحليب ومنتجاته , تقدير جودة الحليب الخام	
١٥	١ و ٣ / ١ / ٢٠١٢	عطلة رأس السنة	تصنيع الزبد واللبن , صناعة	

	الجبن والتقويم الحسي للجبن			
١٦	تصنيع القيمر والمثلجات القشدية	الفصل العاشر: الحليب ومنتجات الألبان	٢٠١٢/١/١٢ و ٨	
عطلة نصف السنة				
١٧	فحص الخل وأجراء التقويم النوعي	الفصل العاشر: الحليب ومنتجات الألبان, تقديم تقرير بحثي سنوي بمثابة امتحان شهري	٢٠١٢/١/٣١ و ٢٩	
١٨	اللحوم الحمراء طرائق فحصها وذبح الحيوانات	عطلة المولد النبوي	٢٠١٢/٢/٧ و ٥	
١٩	فحص الاختلافات بين لحوم الأبقار والأغنام والجاموس, كيفية تقطيع الذبائح وأنواعها	امتحان الفصل الثاني	٢٠١٢/٢/١٤ و ١٢	
٢٠	طرائق طبخ اللحوم	الفصل الحادي عشر: تداول اللحوم الحمراء وتصنيعها	٢٠١٢/٢/٢١ و ١٩	
٢١		تطبيقات في المدارس	٢٠١٢/٢/٢٦	
٢٢		=	٢٠١٢/٣/٤	
٢٣		=	٢٠١٢/٣/١	
٢٤		=	٢٠١٢/٣/١٨	
٢٥		=	٢٠١٢/٣/٢٥	
٢٦		=	٢٠١٢/٤/١	
٢٧	تصنيع اللحوم الحمراء , صوصج , بركر , مارتديلا , التقويم الحسي للنماذج المصنعة	الفصل الحادي عشر: تداول اللحوم الحمراء وتصنيعها + امتحان شهري ثالث	٢٠١٢/٤/١٠ و ٨	
٢٨	اللحوم البيضاء , الدواجن أسماك وأنواعها , التعرف على جودة الأسماك , طرائق طبخ الأسماك	الفصل الثاني عشر: تداول الأسماك وتصنيعها	٢٠١٢/٤/١٧ و ١٥	
٢٩	تصنيع كيك السمك , أصابع السمك , التقويم الحسي للمنتجات	الفصل الثالث عشر: تداول الدواجن وتصنيعها	٢٠١٢/٤/٢٤ و ٢٢	
٣٠	الامتحان الفصلي الثاني	الفصل الرابع عشر: تداول البيض وتصنيعه	٢٠١٢/٥/١٤ و ٢٩	
٣١	البيض ومنتجاته , اختبار طزاجة البيض , الصفات الوظيفية للبيض	الفصل الخامس عشر: صناعة السكر	٢٠١٢/٥/٨ و ٦	
٣٢	استعمالات البيض , تصنيع الكاسترد و المرنك	الفصل السادس عشر: صناعة الدهون الزيوت	٢٠١٢/٥/١٥ و ١٣	

توقيع العميد :

توقيع الاستاذ :



Course Weekly Outline

Course Instructor	Prof. Dr. Ali Mohammed Hussein Mohammed Ali				
E_mail	alimhalshaib@yahoo.com				
Title	Food Technology				
Course Coordinator	None				
Course Objective	Teaching the students what are the complex relationships between the properties of food commodities and their handling and processing methods to produce useful food products				
Course Description	The subject curriculum includes the importance of food Technology, food product properties quality control of foods, changes occur in foods, hygienic handling of foods, palm dates handling and processing, cereal and their products industry, baby foods industry, milk and its products industry, red meats handling and processing, fish handling and processing, poultry handling and processing, egg handling and processing, sugar industry, oil and fat industry				
Textbook	Food Technology: parts 1 and 2, 1st edition By Prof. Dr. Adel George Sachde Dar Alkutub for printing and publishing, Baghdad university, 2001				
References	Internet; personal lectures; the read, seen and heard media				
Course Assessment	Term Tests (35%)	Laboratory (15%)	Quizzes	Project ----	Final Exam (50%)
General Notes	Type here general notes regarding the course				



Course weekly Outline

week	Date	Topics Covered	Lab. Experiment Assignments	Notes
1	25&27/9/2011	Chap.1: Food Technology & its importance in human life	Sugar & salt solutions, how to prepare them theoretically	
2	2&4/10/2011	Chap.2: properties of food products (commodities)	Apparatus used in concentration measurement, solutions preparation using Pearson square	
3	9&11/10/2011	Chap.3: Food quality control	Concentration measurement by volume & density, solution of questions	
4	16&18/10/2011	Chap.4: Changes occurring in foods	Quiz in calculations the concentrations of sugar & salt solution theoretically & practically	
5	23&25/10/2011	Chap.5: hygienic handling of foods	Palm dates, their types & products, production & processing of dibis	
6	30/10&1/11/2011	Chap.6: Handling & processing of palm dates & their products	Dibis concentration, dates pressing, sensory evaluation of dibis, processing of dates products	
7	6&8/11/2011	Chap.6: Handling & processing of palm dates & their products	Vinegar processing & its follow up until its completion	
8	13&15/11/2011	Chap.7: Technology of cereals & their products	Cereals & their products, flour & its types & uses	
9	20&22/11/2011	Chap.7: Technology of cereals & their products	Types of bread, materials used in processing, samoon processing	
10	27&29/11/2011	Chap.8: processing of bread & bakery products	Pastries & types of macaroni, burgol processing, starch & its uses, halqoom processing	
11	4&6/12/2011	Chap.8: processing of bread & bakery products	Processing of cakes & pastries, cake types, processing of samples of cake & biscuit	
12	11&13/12/2011	Monthly 1st Examination	Term 1st Examination	
13	18&20/12/2011	Chap.9: Baby foods Technology	Baby foods, their types, samples of baby foods available in local markets, processing of cerelac-like & variety of vegetable foods	
14	25&27/12/2011	Chap.10: Milk & dairy products	Milk & its products, assessment of row milk quality	

15	1&3/1/2012	New year holiday	Processing of butter & yogurt, cheese processing & its sensory evaluation	
16	8&10/1/2012	Chap.10: Milk & dairy products	Processing of cream (qaymer) & ice cream	
Half-year Break				
17	29&31/1/2012	Chap.10: Milk & dairy products + presentation of yearly term paper	Evaluation of vinegar & its quality testing	
18	5&7/2/2012	Prophet Mohammed birth holiday	Red meats, their tests & animal slaughter methods	
19	12&14/2/2012	Monthly 2nd Examination	Difference tests among beef, mutton & buffalo meats	
20	19&21/2/2012	Chap.11: Handling & processing of red meats	Methods of meat cooking	
21	26/2/2012	Application in schools		
22	4/3/2012	=		
23	11/3/2012	=		
24	18/3/2012	=		
25	25/3/2012	=		
26	1/4/2012	=		
27	8&10/4/2012	Chap.11: Handling & processing of red meats + monthly 3rd Examination	Processing of red meats, sausage, burger, martidla; sensory evaluation of processed samples	
28	15&17/4/2012	Chap.12: Fish handling & processing	White meats, poultry & fish types, knowing fish quality, fish cooking	
29	22&24/4/2012	Chap.13: Poultry handling & processing	Processing of fish cake & fingers & their sensory evaluation	
30	29/4&1/5/2012	Chap.14: Egg handling & processing	Term 2nd Examination	
31	6&8/5/2012	Chap.15: sugar industry	Egg & its products, test of egg freshness, egg functional properties	
32	13&15/5/2012	Chap.16: Fats & oils industry	Egg uses, making custard & meringue	

Instructor Signature:

Dean Signature: