

جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقويم العلمي



الجامعة: الكوفة
الكلية: الزراعة
القسم: علوم الاغذية
المرحلة: الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي: فهدحسين عبد السادة
اللقب العلمي: مدرس مساعد
المؤهل العلمي: ماجستير علوم اغذية
مكان العمل: قسم علوم الاغذية

(جدول الدروس الأسبوعي)

فهد حسين عبدالسادة					الاسم
Fahadrh_57@yahoo.com					البريد الالكتروني
تصنيع الجبن					اسم المادة
					مقرر الفصل
تعريف الطلبة على مكونات الحليب وطرق تصنيع الاجبان بانواعها وكذلك تصنيع الالبان المتخمرة والجبن المطبوخ.					اهداف المادة
					التفاصيل الاساسية للمادة
صناعة الجبن والالبان المتخمرة					الكتب المنهجية
					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
%50	-	%10	%20	%20	
					معلومات اضافية

جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقييم العلمي



الجامعة: الكوفة
الكلية: الزراعة
اسم القسم: علوم الاغذية
المرحلة: الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي: فهد حسين عبد السادة
اللقب العلمي: مد مساعدرس
المؤهل العلمي: ماجستير
مكان العمل: كلية الزراعة /قسم علوم الاغذية

جدول الدروس الاسبوعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العلمية	الملاحظات
1	10/20	الاهمية الصحية للالبان المتخمرة		
2	10/28	خطوات تصنيع الالبان المتخمرة		
3	11/ 10	صناعة الجبن		
4	11/17	امتحان الشهر الاول		
5	11/24	انواع المنفحة		
6	12/1	اساسيات تصنيع الاجبان		
7	12/8	تصنيع الجبن المطبوخ		
8	12/15	امتحان الشهر الثاني		
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
عطلة نصف السنة				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

توقيع العميد :

توقيع الاستاذ :



University:
College:
Department:
Stage:
Lecturer name:
Academic Status:
Qualification:
Place of work:

Course Weekly Outline

Course Instructor	Fahad Hussein AbdulSada				
E_mail	Fahadrh_57@yahoo.com				
Title	Cheese manufacturing				
Course Coordinator	Type here the name of course coordinator				
Course Objective	To make the student learn manufacturing of cheese and fermented milk products.				
Course Description	Type here course description				
Textbook	Type here textbook (title,author,edition,publisher,year)				
References	Type here the reference (title,author,edition,publisher,year)				
Course Assessment	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Project	Final Exam
	As (20%)	As (10%)	As (20%)	----	As (50%)
General Notes	Type here general notes regarding the course				



University:
College:
Department:
Stage:
Lecturer name:
Academic Status:
Qualification:
Place of work:

Course weekly Outline

week	Date	Topics Covered	Lab. Experiment Assignments	Notes
1	20/10	The important of fermented milk product.		
2		Steps of manufacturing of fermented milk product.		
3	10/11	Cheese manufacturing		
4	17/11	1 st month exam.		
5	24/11	Kinds of coagulants		
6	1/12	Fundamental of cheese manufacturing		
7	8/12	Processed cheese manufacturing.		
8	15/12	2 nd month exam.		
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
Half-year Break				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				

Instructor Signature:

Dean Signature: