جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

الجامعة : المثنى
الكلية : العلوم
القســم : علوم الحياة
المرحلة : الثالثة
اسم المحاضر الثلاثي : ميثم عباس مكي
اللقب العلمي : مدرس
المؤهل العلمي : ماجستير
مكان العمل : جامعة المثنى / كلية العلوم

49

أستمارة الخطة التدريسية للفصل الدراسي الثاني للعام الدراسي 2019-2018

الاسم	**ميثم عباس مكي**				
البريد الالكتروني	**Maitham_abas@yahoo.com**				
اسم المادة	**Industrial microbiology.**				
مقرر الفصل	**(15) اسبوع وبواقع ساعتين اسبوعيا (الجزء النظري)** **(15) اسبوع و بواقع ساعتين اسبوعيا (الجزء العملي)**				
اهداف المادة	العلاقة بين الكائنات الحية المجهرية ومختلف انواع الصناعات الميكروبية .				
التفاصيل الاساسية للمادة	توضيح مفهوم الكائنات الحية المجهرية الصناعية ذات الاهمية الصناعية المتمثلة بالاتي : الايض الغذائي للأحياء المجهرية الصناعية ، بيئات التخمر ،الانزيمات الميكروبية ، الاحماض الامينية والعضوية المنتجة ميكروبيا ، المضادات الحياتية و الفيتامينات الميكروبية والبروتينات احادية الخلية.				
الكتب المنهجية	**لا يوجد**				
المصادر الخارجية	**-Riegel ER and Bissinger HG (2003) Industrial fermentation: Principles, processes and products; Vitamin B_{12} (Cyanocobalamin).** **-Gupta R, Beg QK and Lorenz P (2002) Bacterial alkaline proteases: molecular approaches and industrial applications. *Applied Microbiology and Biotechnology.***				
تقديرات الفصل	**الفصل الدراسي**	**المختبر**	**الامتحانات اليومية البحوث العلمية**	**المشروع**	**الامتحان النهائي**
	%27	**%10**	**%3**	**–**	**%60**
معلومات اضافية					

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

الجامعة : المثنى
الكلية : العلوم
اسم القســم : علوم الحياة
المرحلة : الثالثة
اسم المحاضر الثلاثي : ميثم عباس مكي
اللقب العلمي : مدرس
المؤهل العلمي : ماجستير
مكان العمل : جامعة المثنى / كلية العلوم

49

أستمارة الخطة التدريسية للفصل الدراسي الثاني للعام الدراسي 2019-2018

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1		المبادئ العامة للأيض الميكروبي ، بيئات التخمر الميكروبي		
2		الانزيمات الميكروبية		
3		الانزيمات الميكروبية المحللة للنشا		
4		الانزيمات الميكروبية المحللة للبروتينات		
5		الانزيمات الميكروبية المحللة للسليلوز		
6		انتاج الاحماض الامينية ميكروبيا (حامض الكلوتاميك،حامض اللايسين)		
7		انتاج الاحماض العضوية ميكروبيا (حامض الستريك)		
8		انتاج الاحماض العضوية ميكروبيا (حامض اللاكتيك)		
9		انتاج المضادات الحيانية ميكروبيا		
10		انتاج المضادات الحيانية ميكروبيا (البنسلين)		
11		انتاج المضادات الحيانية ميكروبيا (الستربتومايسين)		
12		انتاج الفيتامينات ميكروبيا		
13		انتاج الرايبوفلافين		
14		انتاج السيانوكوبل امين		
15		انتاج البروتين احادي الخلية		

توقيع الاستاذ : م . ميثم عباس مكي **توقيع العميد : أ.د. حسين جابر عبد الحسين**