

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

ت	المعلومات
1.	<p>المعلومات الشخصية</p> <p>Smarter mail وفي حالة عدم امتلاك التدريسي لاي حساب على الـ Smarter mail يمكن التوجه الى وحدة الموقع الالكتروني للحصول على حساب خاص به.</p>
2.	<p>المؤهلات العلمية</p> <p>البكالوريوس / كلية الزراعة / 2000</p> <p>الماجستير / كلية الزراعة / 2005</p> <p>الدكتوراه / كلية الزراعة / طالبة دكتوراه منذ عام 2014-2015</p>

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

3.	التدرج الوظيفي م. مهندس زراعي / كلية الزراعة / 2005-2001 مدرس مساعد / كلية الزراعة / 2005 – 2013 مدرس / كلية الزراعة / 2013- والان طالبة دكتوراه
4.	التدريس الجامعي جامعة بغداد / كلية الزراعة / قسم علوم الاغذية من 2001 ومستمرة
5.	المناصب التي شغلها
6.	المقررات الدراسية التي قام بتدريسها 1- مبادئ الالبان العامة / المرحلة الثانية في قسم علوم الاغذية والانتاج الحيواني والاقتصاد الزراعي . 2- تصنيع الاغذية / المرحلة الرابعة (عملي) 3- تصنيع البان / المرحلة الرابعة (عملي) 4- زبد ومثلجات / المرحلة الرابعة (عملي) 5- احياء البان (عملي) 6- مبادئ الاحياء المجهرية / المرحلة الثانية قسم علوم الاغذية 7- مبادئ الصناعات الغذائية المرحلة الاولى قسم علوم الاغذية والمرحلة الثانية قسم المحاصيل الحقلية

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

7.	عضوية المجالات العملية المحلية والدولية
8.	المشاريع البحثية في مجال التخصص لخدمة البيئة والمجتمع او تطوير التعليم
9.	المؤتمرات والندوات العلمية التي شارك بها 1- المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / وزارة الزراعة / العراق / 2009 2- المؤتمر الدولي الرابع لشعبة الصناعات الغذائية والتغذية / المركز القومي للبحوث / 2010 3- المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / وزارة الزراعة / العراق / 2013 4- المؤتمر العلمي الثاني لكلية الزراعة /جامعة كربلاء / 2012 5- المؤتمر العلمي الثاني لكلية الزراعة/ جامعة الكوفة / 2013 6- ندوة توثيق وتطوير الصناعات الغذائية التراثية 2014 وبعدها تم قبولي في الدراسات العليا على شهادة الدكتوراه
10.	الانشطة العلمية الاخرى عضو في اللجان ادناه: 1- اللجنة الامتحانية في قسم علوم الاغذية 2- اللجنة التحضيرية على فعاليات يوم الجامعة الخاص بمعرض كلية الزراعة 3- اللجنة التحضيرية للمعرض السنوي لقسم علوم الاغذية 4- لجنة جرد ااثاث ومختبرات قسم علوم الاغذية 5- لجنة تدقيق اللجنة الامتحانية 6- لجنة اجتماعية في قسم علوم الاغذية التعاون مع الوزارات والمؤسسات الاخرى:

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

11	عضوية الهيئات العلمية المحلية او الدولية															
12	الكتب المؤلفة او المترجمة او المنشورة حصرا															
13	الابحاث المنشورة حصرا															
	<table border="1"><thead><tr><th>اسم المجلة</th><th>سنة النشر</th><th>اسم البحث</th></tr></thead><tbody><tr><td>مجلة العلوم الزراعية العراقية العدد 39 (6) ص 123-117</td><td>2008</td><td>العوامل المؤثرة على انضاج ملاط الجبن الشبيه بالجبن الاوشاري المصنع من حليب الابقار</td></tr><tr><td>مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8 ،</td><td>2009</td><td>استعمال بروتينز الديباج <i>Calotropis procera</i> كبديل جزئي للمنقحة المايكروبية في صناعة جبن التشدر Cheddar Cheese</td></tr><tr><td>مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8</td><td>2009</td><td>استعمال بروتينز الديباج <i>Calotropis procera</i> في تسريع انضاج جبن التشدر Cheddar Cheese</td></tr><tr><td>Journal of Food Industries and Nutrition Sciences</td><td>2010</td><td>تأثير اضافة الـ Calotropain الى الحليب في انضاج جبن التشدر Cheddar Cheese</td></tr></tbody></table>	اسم المجلة	سنة النشر	اسم البحث	مجلة العلوم الزراعية العراقية العدد 39 (6) ص 123-117	2008	العوامل المؤثرة على انضاج ملاط الجبن الشبيه بالجبن الاوشاري المصنع من حليب الابقار	مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8 ،	2009	استعمال بروتينز الديباج <i>Calotropis procera</i> كبديل جزئي للمنقحة المايكروبية في صناعة جبن التشدر Cheddar Cheese	مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8	2009	استعمال بروتينز الديباج <i>Calotropis procera</i> في تسريع انضاج جبن التشدر Cheddar Cheese	Journal of Food Industries and Nutrition Sciences	2010	تأثير اضافة الـ Calotropain الى الحليب في انضاج جبن التشدر Cheddar Cheese
اسم المجلة	سنة النشر	اسم البحث														
مجلة العلوم الزراعية العراقية العدد 39 (6) ص 123-117	2008	العوامل المؤثرة على انضاج ملاط الجبن الشبيه بالجبن الاوشاري المصنع من حليب الابقار														
مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8 ،	2009	استعمال بروتينز الديباج <i>Calotropis procera</i> كبديل جزئي للمنقحة المايكروبية في صناعة جبن التشدر Cheddar Cheese														
مجلة الزراعة العراقية وقائع المؤتمر العلمي السابع للبحوث الزراعية / العراق، المجلد 14 ، العدد 8	2009	استعمال بروتينز الديباج <i>Calotropis procera</i> في تسريع انضاج جبن التشدر Cheddar Cheese														
Journal of Food Industries and Nutrition Sciences	2010	تأثير اضافة الـ Calotropain الى الحليب في انضاج جبن التشدر Cheddar Cheese														

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

دراسة التأثير الحافظ للبردقوش <i>Origanum majorana</i> في تحسين خواص الجبن الطري واطالة عمره التخزيني	2013	مجلة الكيمياء البيولوجية والعلوم البيئية مجلد (8) عدد 1 مارس كلية الزراعة - جامعة عين شمس	
استعمال مستخلص عشبة الشعير في اطالة العمر الخزني للجبن الطري	2012	جامعة كربلاء// المؤتمر اعلمي الثاني لكية الزراعة 2012	
استعمال مستخلص الحنطة في اطالة العمر الخزني للجبن الطري	2013	جامعة الكوفة // المؤتمر العلمي اثني لكلية الزراعة 2013	
"USING OF <i>Lactobacillus acidophilus</i> IN PRODUCTION AND PROLONGING THE SHELF LIFE OF SOME PROBIOTIC SOFT CHEESE MADE FROM COW'S MILK AND SHEEP'S MILK"	2013	Journal of Food Industries and Nutrition Sciences	
وبعدها تم قبولي في الدراسات العليا على شهادة الدكتوراه			
الاطاريح او الرسائل التي اشرف عليها			14.
اللغات التي يتقنها			15.
العربية الانكليزية			

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2



C.V.

Name: Shaymaa Rhfaat Khairi

Date of Birth: 1978

Religion: Muslim

Martial statues: Single

Specialization: Dairy Technology

Position: Teacher

Scientific Degree: Teacher

Work Address: Baghdad University/College of
Agriculture/Food Sci.

First, Scientific Certification:

Degree science	University	College	Date
B.Sc.	Baghdad University	Agriculture	2000
M.Sc.	Baghdad University	Agriculture	2005
Ph.D.	Baghdad University	Agriculture	
Any other			

Second, Career:

No.	Career	Workplace	From -To
1	Ass. of Agri. Engineer	College of	2005-2001
2	Ass. Teacher	College of	2005 - 2013

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

3	Teacher	College of	PhD Student -2013
---	---------	------------	-------------------

 **Third, University Teaching.**

No.	University	The (Institute / College)	From -To
1	Baghdad University	College of Agriculture	to now -2001
2			
3			
4			
5			
6			
7			

 **Fourth, Courses Which You Teach:**

No.	Department	Subject	Year
1	Food Sci. and Biotechnology	Principles of microbiology	2001
2	Food Sci. and Biotechnology	Dairy microbiology	2001
2	Food Sci. and Biotechnology	Food processing	2007-2010
3	Animal dep.	Principles of dairy	2010 - 2014

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

4	Field Crops	Principles of Food processing	2007- 2008
5	Food Sci. and Biotechnology	Cheese Processing1	2011 – 2015
6	Food Sci. and Biotechnology	Cheese Processing2	2011 – 2014
7	The agricultural economy	Principles of dairy	2012-2013
	Food Sci. and Biotechnology	Principles of Food processing	2007- 2008

■ Fifth, Thesis which was supervised by :

■ Sixth, Conferences which you participated:

No.	Conferences Title	Year	Place	Type of
1	7 nd Scientific Conference ministry of agriculture	2009	ministry of agriculture	Poster
2	Second scientific conference for college of Agriculture/ Karbala University	2012/12/11-10	Karbala University	paper
3	Second scientific conference for college of Agriculture/ Kofa University	2013	Kofa University	paper
4	Seminar document and develop the traditional food	2014	College of Agriculture-	participati

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

Research Title	Year	Place of Publication
Factors affecting the mature mortar cheese-like oshari cheese made from of milk cows	2008	(6)39, Iraqi agriculture Science journal
Using of <i>Calotropis procera</i> as a partial substitute for rennet in making of Cheddar Cheese	2009	Iraqi agriculture Journal , Seven scientific conference for Agriculture research , 14 : (8).
Using of <i>Calotropis procera</i> in accelerating ripening of Cheddar Cheese	2009	Iraqi agriculture Journal , Seven scientific conference for Agriculture research , 14 : (8).
Effect of adding Calotropain into milk in ripening of Cheddar Cheese	2010	Journal of Food Industries and Nutrition Sciences
Study the impact of <i>Origanum majorana</i> to improve the properties of soft cheese and prolong shelf-old	2013	Journal of Biological Chemistry and Environmental Science folder (8) March 1 Faculty of Agriculture - Ain Shams University
Use of herb malt extract in shelf-life of soft cheese	2012	Second scientific conference for college of Agriculture/ Karbala University
Use of wheat grass extract in shelf-life of soft cheese	2013	Second scientific conference for college of Agriculture/ Kofa University
"USING OF <i>Lactobacillus acidophilus</i> IN PRODUCTION AND PROLONGING THE SHELF LIFE OF SOME PROBIOTIC SOFT CHEESE MADE FROM	2013	Journal of Food Industries and Nutrition Sciences

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2

COW'S MILK AND SHEEP'S MILK"		

And then it was accepted into graduate Ph.D.

seven, languages:

- ✓ Arabic
- ✓ English

***Note: - Make a copy on CD.**

الى / السادة التدريسيون الكرام يرجى ملئ استمارة السيرة الذاتية

المرفقة طيا واعادتها الينا يوم الاثنين المصادف 2017/1/2