

السيرة الذاتية



الاسم : ايمان جابر جاسم حسن العطار

الحالة الزوجية : متزوجة

التخصص : علوم الاغذية والتقانات الاحيائية

التخصص الدقيق: التقانة الأحيائية

الوظيفة : تدريسي

الدرجة العلمية : مدرس

عنوان العمل : قسم علوم الاغذية والتقانات الاحيائية / كلية الزراعة / جامعة بغداد

البريد الإلكتروني : attar.eman@yahoo.com

أولاً : المؤهلات العلمية.

التاريخ	الكلية	الجامعة	الدرجة العلمية
1997/6/30	الزراعة	بغداد	بكالوريوس
2003/1/18	الزراعة	بغداد	الماجستير
2016/9/29	الزراعة	بغداد	الدكتوراه
-	-	-	أخرى

ت	الوظيفة	الجهة	الفترة من - الى
1	مدرس مساعد	وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	2006-2012
2	مدرس	وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	2013-للولوقت الحالي

ثالثاً : التدريس الجامعي .

ت	الجهة (المعهد / الكلية)	الجامعة	الفترة من - الى
1	كلية الزراعة	بابل	2006-2007
2	كلية الزراعة	بغداد	2008- للولوقت الحالي
3			

رابعاً : المقررات الدراسية التي قمت بتدريسها.

ت	القسم	المادة	السنة
1	قسم الثروة الحيوانية	صحة اللحوم / الجزء العملي	2006- 2007
2	قسم علوم الاغذية	علم وتكنولوجيا اللحوم + مبادئ الصناعات الغذائية /العملي + مشروع بحث تخرج	2008- 2012
3	قسم علوم الاغذية	تكنولوجيا اللحوم + مبادئ الصناعات الغذائية /الجزء العملي	2013 - 2016
4	قسم علوم الاغذية	مباديء صناعات غذائية /الجزء النظري و الجزء العملي + مشروع بحث تخرج	2016 – للولوقت الحالي

خامساً: المؤتمرات والندوات العلمية

النوع	الموعد	القسم	العنوان
مؤتمر	2012/3/21-14	وزارة الزراعة	1- المشاركة في وقائع المؤتمر العلمي الثامن للبحوث الزراعية في بحث مشترك
ندوة	2015/10/28	جامعة بغداد / مركز التطوير والتعليم المستمر	2- تدوير النفايات واثرها في حماية المستهلك
ورشة عمل	2015/12/9	جامعة بغداد / كلية الزراعة / قاعة ابن رشد	3- كيفية كتابة التقييم الذاتي واعداد هوية خبير دولي
ندوة	2015/12/17	جامعة بغداد / كلية الزراعة / قسم علوم الاغذية بالتعاون مع قسم العلوم الاساسية	4- اليوم العالمي للغة العربية
ندوة	2016/9/13	جامعة بغداد / كلية الزراعة / قسم علوم الاغذية	5- المشاكل التي تواجه صناعة الالبان في العراق وسبل النهوض في الصناعة
ورشة عمل	2016/10/10	جامعة بغداد / كلية الزراعة / وحدة التعليم المستمر	6- نظام GLP
محاضرات فيديو	2016/10/31	جامعة بغداد / مركز التطوير والتعليم المستمر	7- Predatory Publishing and Its Impact on Research Quality
مؤتمر	2016/12/7	جامعة بغداد / كلية العلوم للبنات	8- المؤتمر العلمي النسوي الثالث بعنوان (المرأة والعلوم في العراق)
ندوة	2016/12/14	جامعة بغداد / كلية العلوم للبنات	9- التعرف بالكائنات المحورة وراثياً والتحري عنها بطريقة RT-PCR

التاريخ	النوع	اسم اللجنة
2017-2016	دائمة	1- اللجنة الامتحانية
2016 - 2015	دائمة	2- لجنة الجرد السنوي للاجهزة

عاشراً: كتب الشكر و شهادات التقدير.

ت	كتاب الشكر أو الجائزة أو شهادة التقدير	الجهة المانحة	السنة
1	كتاب شكر وتقدير	جامعة بغداد /عمادة كلية الزراعة	2010/4/27
	كتاب شكر وتقدير	وزارة التعليم العالي والبحث العلمي/مكتب السيد الوزير	2013/4/4
2	كتاب شكر وتقدير	مكتب رئيس الوزراء	2016/8/18
3	كتاب شكر وتقدير	جامعة بغداد /عمادة كلية الزراعة	2016/10/10
	كتاب شكر وتقدير	جامعة بغداد /عمادة كلية العلوم للبنات	2016/12/14
4	شهادة تقديرية	وزارة الزراعة /مكتب السيد الوزير	2012/3/21
5	شهادة دولية	Institute of International Education	2016/10/31
6	شهادة تقديرية	جامعة بغداد /عمادة كلية العلوم للبنات	2016/12/7

- 1- ((تأثير أضافة مستويات مختلفة من مسحوق أوراق الغار *Laurus nobilis* في الصفات النوعية والحسية لأقراص مفروم لحم العجل المخزن بالتبريد لمدد مختلفة)). مجلة الزراعة العراقية البحثية (عدد خاص) مجلد 16، عدد 6، 2011.
- 2- ((تأثير أضافة البروتين النباتي المصنع في الصفات النوعية والحسية لمنتوج فطائر لحم العجل المفروم)) .مجلة كلية التربية للبنات / جامعة بغداد، المجلد 23(4)2012.
- 3- ((درجة حرارة ومدة استخلاص جيلاتين عظام الابقار وخواصه الوظيفية والحسية)) .مجلة العلوم الزراعية العراقية/ كلية الزراعة/ جامعة بغداد، 44(2): 241-251، 2013.
- 4- ((GENETIC ENHANCEMENT TO INCREASE THE PRODUCTION EFFICIENCY OF GLUTAMIC ACID FROM *BACILLUS SUBTILIS* EN3)).Volume 5, Issue 6, 2016. In (WORLD JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACEUTICAL SCIENCES).
- 5- ((دراسة انتاجية حامض الكلوتاميك من بكتريا *Bacillus subtilis* EN3 معزولة من التربة)). مجلة ابن الهيثم للعلوم الصرفة والتطبيقية، المجلد 29 العدد(2) 2016.
- 6- ((التطبيقات الغذائية لملاح حامض الكلوتاميك المنتج من بكتريا *Bacillus subtilis* EN3A1- (P19U7)). مقبول للنشر في (مجلة بغداد للعلوم /كلية العلوم للبنات).

C.V



Name: Dr. EMAN JABIR AL-ATTAR

Martial statues: Married

Specialization: BIOTECHNOLOGY

Scientific Degree: INSTRUCTOR

Work Address: food Sci. Dept., College of Agric., University of Baghdad, Iraq.

E-mail: attar.eman@ yahoo.com

First, Scientific Certification:

Degree science	University	College	Date
B.Sc.	Baghdad - IRAQ	Agriculture	1997
M.Sc.	Baghdad - IRAQ	Agriculture	2003
Ph.D.	Baghdad - IRAQ	Agriculture	2016

Second, Career:

No.	Career	Workplace	From -To
1	Assistant Instructor	Dept. of food Science	2006-2007
2	Instructor	Dept. of food Science	2008-until now

Third, University Teaching.

No.	University	The (Institute / College)	From -To
1	Babylon	College of Agriculture	2006- 2007
2	Baghdad	College of Agriculture	2008- until now

Fourth, Courses Which You Teach:

No.	Department	Subject	Year
1	Dept. of Animal resource	Health of meat	2006-2007
2	Dept. of food Science	Principle of food industries + Meat science and technology + research project	2008-2012
3	Dept. of food Science	Principle of food industries + Meat science and technology	2013-2016
4	Dept. of food Science	Principle of food industries+ research project	2016-until now

Fifth Fulfilled and published research projects

No	Research Title	Place of Publication	Year
1	Effect Of Adding Different Levels of Powder Laurel Leaves(<i>Laurus Nobilis</i> L.) on Quality And Sensory Characteristic of Minced Beef Patties During Cold Storage	Iraqi J. of Agric. Res. 16(6):294-304	2011
2	Effect of The Addition of Manufactured Vegetable Protein on Quality And Sensory Characteristics of Veal Meat Pies	j. college of education for women, 23(4):1125-1131	2012
3	Extraction Temperature and Period of Cows' Bones Gelatin and It's Functional and Sensory Properties	J. of Agricultural Science, 44(2): 241-250	2013
4	Study Productivity of Glutamic Acid By <i>Bacillus subtilis</i> EN3 Isolated from the Soil	Ibn al-haitham j of pure and appl. Sci., 29(2):340-356	2016
5	Genetic Enhancement to Increase the Production Efficiency of Glutamic Acid from <i>Bacillus subtilis</i> EN3	World J. of Pharmacy and Pharmaceutical Sci.,15(6):2278-2289	2016
6	Food Applications of Monosodium Glutamate (MSG) Produced by <i>Bacillus subtilis</i> EN3A1-P19U7	Accepted for publishing	2016

Twelfth, languages:

- ✓ Arabic
- ✓ English

