

الجامعة : ديالى
الكلية : الزراعة
القسم : الانتاج الحيواني
المرحلة : الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي : احمد سنان احمد
اللقب العلمي : استاذ مساعد
المؤهل العلمي : دكتوراه
مكان العمل : كلية الزراعة / جامعة ديالى



جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقويم العلمي

استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

احمد سنان احمد معروف					الاسم
ahmed76mroof@yahoo.com					البريد الالكتروني
انتاج لحوم					اسم المادة
الخريفي					مقرر الفصل
التعرف على اهم المواضيع والنقاط والعوامل المؤثرة المتعلقة بانتاج وتسويق واستهلاك اللحوم الحمراء					اهداف المادة
مصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها ، - الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء ، - واقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء ، - استثمار الكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم ، - تركيب وصفات ذبائح حيوانات اللحم ، - نسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها ، - نمو وتطور حيوان اللحم ، - المجزرة واقسامها ، - نقل وتسويق الحيوانات والذبائح .					التفاصيل الاساسية للمادة
انتاج وتسويق ماشية اللحم د.عطا الله سعيد ، حاتم حسون ، محمد طه علوان					الكتب المنهجية
١- انتاج ماشية اللحوم ، د.فؤاد عبد اللطيف عبد الكريم ٢- اساسيات علم اللحوم ، ترجمة د.محارب عبد الحميد طاهر ١٩٨٣ ٣- علم اللحوم ، د.محارب عبد الحميد طاهر ١٩٩٠ ٤- شبكة الانترنت					المصادر الخارجية
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	العملي النهائي	الامتحان النهائي	تقديرات الفصل
%٢٠	%١٥	%٥	%٢٠	%٤٠	
النظام الدراسي للمادة فصلي وليس سنوي ويقدم خلال الفصل الخريفي					معلومات اضافية

الجامعة : ديالى
 الكلية : الزراعة
 القسم : الانتاج الحيواني
 المرحلة : الرابعة
 اسم المحاضر الثلاثي : احمد سنان احمد
 اللقب العلمي : استاذ مساعد
 المؤهل العلمي : دكتوراه
 مكان العمل : كلية الزراعة / جامعة ديالى



جمهورية العراق
 وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
 جهاز الاشراف والتقويم العلمي

استمارة الخطة التدريسية للمادة

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العلمية	الملاحظات
١	٢٠١٧/١٠/٤	مصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها	سلالات ماشية اللحم	
٢	٢٠١٧/١٠/١١	الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء	مساكن ماشية اللحم	
٣	٢٠١٧/١٠/١٨	واقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء في العراق والوطن العربي والعالم	تقدير عمر الحيوان	
٤	٢٠١٧/١٠/٢٥	مفاهيم انتاج اللحوم	تقويم ماشية اللحم	
٥	٢٠١٧/١١/١	المحاور البيولوجية لانتاج اللحوم وكيفية التعبير عنها	مراحل عملية ذبح الحيوان	
٦	٢٠١٧/١١/٨	انماط انتاج اللحوم الحمراء والعوامل المؤثرة عليها	المجزرة واقسامها	
٧	٢٠١٧/١١/١٥	نمو وتطور حيوان اللحم	الامتحان الفصلي الاول	
٨	٢٠١٧/١١/٢٢	العوامل المؤثرة على النمو والتطور	تقنيات تقييم وتقدير مكونات ذبائح ماشية اللحم (الاغنام والابقار)	
٩	٢٠١٧/١١/٢٩	امتحان الفصل الاول	العلاقة بين وزن الحيوان الحي ووزن الذبيحة	
١٠	٢٠١٧/١٢/٦	كفاءة انتاج اللحم	الفصل الفيزيائي للذبائح	
١١	٢٠١٧/١٢/١٣	الاستثمار الامثل لكفاءة انتاج اللحم	تدريج وتصنيف الذبائح	
١٢	٢٠١٧/١٢/٢٠	تركيب الذبائح ، نسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها	معادلات التنبؤ	
١٣	٢٠١٧/١٢/٢٧	نقل وتسويق الحيوانات والذبائح	مناقشة تقارير الطلاب	
١٤	٢٠١٨/١/٣	صنف التسويق	مناقشة تقارير الطلاب	
١٥	٢٠١٨/١/١٠	امتحان الفصل الثاني	الامتحان الفصلي الثاني	

توقيع العميد :

توقيع الاستاذ :



Course Weekly Outline

Course Instructor	Ahmed Sinan Ahmed				
E_mail	ahmed76mroof@yahoo.com				
Title	Meat Production				
Course Coordinator	Autumnal				
Course Objective	Knowledge each topics, points and factors affecting the red meat production, marketing and consumption				
Course Description	<ul style="list-style-type: none"> - Sources of production of red meat, - Economic and nutritional importance for red meat production , Reality of red meat production and consumption, - Investment meat production efficiency of animals, - Composition and descriptions of meat animal carcasses, - Dressing percentage and factors affecting, - Growth and development of meat animals, - Slaughter house and its divisions, - Transport and marketing of animals and carcasses . 				
Textbook	Beef Cattle Production and Marketing , Dr.A.A. Saeed , H. Hasson, M. T. Alwan.				
References	1-Beef Cattle Production, Dr.F.A.ALLI. 2- Principles of Meat Science , translate by Dr.M.A.A.Taheer.1983 3- Meat Science, Dr.M.A.A.Taheer.1990 4-Internet				
Course Assessment	Term Tests	Laboratory	Quizzes	Final E. practical	Final Exam
	(20%)	(15%)	(5%)	20%	(40%)
General Notes	The system to Article quarterly rather than annually and offers during the autumn				



Course weekly Outline

week	Date	Topics Covered	Lab. Experiment Assignments	Notes
1	٢٠١٧/١٠/٤	Sources of red meat production and their characteristics	Beef cattle breeds	
2	٢٠١٧/١٠/١١	Economic and nutritional important of red meat production	Beef cattle houses	
3	٢٠١٧/١٠/١٨	Reality of red meat production and consumption in Iraq and Arab world	Animal age estimation	
4	٢٠١٧/١٠/٢٥	Concepts of meat production	Beef cattle evaluation	
5	٢٠١٧/١١/١	Biological axes of meat production and how to express them	Slaughtering stages	
6	٢٠١٧/١١/٨	Red meat production patterns and factors affecting	Slaughter house parts	
7	٢٠١٧/١١/١٥	Growth and development of red meat animals	First exam	
8	٢٠١٧/١١/٢٢	Factors affecting the growth and development	Estimation and evaluation techniques of carcass compositions	
9	٢٠١٧/١١/٢٩	First exam	Live weight and carcass weight relationship	
10	٢٠١٧/١٢/٦	Efficiency of meat production	Carcasses physical dissection	
11	٢٠١٧/١٢/١٣	Optimal investment efficiency of meat production	Carcasses grading and classification	
12	٢٠١٧/١٢/٢٠	Carcass composition, Dressing percentage and factors affecting	Predict equations	
13	٢٠١٧/١٢/٢٧	Animal and carcasses transport and marketing	Students report discussion	
14	٢٠١٨/١/٣	Marketing class	Students report discussion	
15	٢٠١٨/١/١٠	Second exam	Second exam	

Instructor Signature:

Dean Signature: