

اسم الجامعة : ديالى
اسم الكلية : الزراعة
اسم القسم : الثروة الحيوانية
اسم المحاضر: مهدي صالح جاسم
اللقب العلمي : أستاذ مساعد
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل : كلية الزراعة



استمارة الخطة التدريسية للمادة

| | | | | |
|---|----------------------------|-----------------|------------------------|-----------------------|
| اسم التدريسي : مهدي صالح جاسم | | | | |
| البريد الالكتروني : mahdialjebouri@yahoo.com | | | | |
| اسم المادة : تكنولوجيا منتجات الدواجن | | | | |
| مقرر الفصل : الربيعي – المرحلة الثالثة / الدراسات الأولية | | | | |
| أهداف المادة : تدريس وتدريب الطلبة على استعمال الاسس العلمية في تكنولوجيا منتجات الدواجن | | | | |
| التفاصيل الأساسية للمادة : دراسة المبادئ العامة للإنتاج والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الخزن والتسويق لبيض المائدة ولحوم الدواجن | | | | |
| الكتب المنهجية : الفياض، حمدي عبد العزيز و سعد عبد الحسين ناجي. 1989 . تكنولوجيا منتجات الدواجن . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي – جامعة بغداد . ناجي، سعد عبد الحسين وناديه نايف عبد الهجو وغالب علوان القيسي . 2012. انتاج وتكنولوجيا لحوم الدواجن . الدار الجامعية للطباعة والنشر والترجمة – جامعة بغداد . | | | | |
| المصادر الخارجية : North, M.O. 1994. Commercial Chicken Production Manual . AVI Publishing Company. New York. Stadelman, W.J. and Cotterill, O.J. 1995. Egg Science and Technology Food Products Press. United States of America. Many other references and article from internet. | | | | |
| الدرجة النهائية | الامتحان النهائي نظري عملي | السعي نظري عملي | الاختبار الفصلي الثاني | الاختبار الفصلي الأول |
| | %20 %40 | %15 %25 | | |
| تقدير الفصل : | | | | |
| معلومات إضافية : | | | | |
| تدرس المادة وفق نظام الفصل الواحد | | | | |



اسم الجامعة : ديالى
اسم الكلية : الزراعة
اسم القسم : الثروة الحيوانية
اسم المحاضر: مهدي صالح جاسم
اللقب العلمي : أستاذ مساعد
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل : كلية الزراعة

استمارة الخطة التدريسية للمادة

| الملاحظات | المادة العملية | المادة النظرية | التاريخ | الأسابيع |
|-----------|--|---|---------|----------|
| | التعرف على منتجات الدواجن | أهمية منتجات الدواجن | | 1 |
| | زيارة الى احد حقول انتاج بيض المائدة | واقع انتاج الدواجن في العراق | | 2 |
| | عرض فلم عن عملية انتاج بيض المائدة | تكوين الببضة | | 3 |
| | قياس جودة البيض : القياسات الخارجية للببضة | قياسات جودة البيض | | 4 |
| | قياس جودة البيض : قياسات نوعية قشرة الببضة | القيمة الغذائية للبيض | | 5 |
| | قياس جودة البيض : قياسات نوعية بياض الببضة | انتاج البيض المبرمج | | 6 |
| | قياس جودة البيض : قياسات نوعية صفار الببضة | كيمياء البيض | | 7 |
| | اجراء عملية فصل الصفار عن بياض البيض | ميكروبيولوجيا البيض | | 8 |
| | عرض فلم عن انتاج وتسويق البيض | خزن البيض وتسويقه | | 9 |
| | زيارة الى احد حقول فروج اللحم | انواع الطيور الداجنة المستخدمة لانتاج اللحم | | 10 |
| | زيارة لاحدى مجازر الدواجن | عمليات تحضير لحوم الدواجن | | 11 |
| | عرض فلم عن العمليات التي تجرى في مجازر الدواجن | التركيب الكيميائي للحوم الدواجن | | 12 |
| | قياس نسبة التصافي والتشافي | نوعية لحوم الدواجن | | 13 |
| | اجراء عملية تقطيع ذبيحة الدواجن ووزن القطيعات وحساب نسبتها | الحفاظ على نوعية لحوم الدواجن | | 14 |
| | مراجعة عامة | مراجعة عامة | | 15 |

Course Weekly Outline

| | | | | | |
|---------------------------|---|------------------------|--------------------|-----------------|------------------------|
| Course Instructor | Mahdi Salih Jasim | | | | |
| E-mail | mahdialjebouri@yahoo.com | | | | |
| Title | Poultry Product Technology | | | | |
| Course Coordinator | Second Course | | | | |
| Course Objective | Teaching and training students in the use of scientific bases of poultry product technology. | | | | |
| Course Description | Study of general principles of the production , chemical composition , nutritional value , storage and marketing of table eggs and poultry meat. | | | | |
| Textbook | Al-fayadh, H. A., and S. A. Naji. 1989. Poultry Product Technology. Ministry of Higher Education and Scientific Research, University of Baghdad. Nagi, S. A., N. N. A. Al-hajo and G. A. Al-kaissy. 2012. Poultry Meat Production and Technology. Aldaar Algamheya for Printing, Publishing and Translation, Baghdad University. | | | | |
| References | North, M.O. 1994. Commercial Chicken Production Manual . AVI Publishing Company. New York. Stadelman, W.J. and Cotterill, O.J. 1995. Egg Science and Technology Food Products Press. United States of America. Many other references and article from internet. | | | | |
| Course Assessment | Term Tests As (25%) | Laboratory As (10%) | Quizzes As (5%) | Project ---- | Final Exam As (60%) |
| General Notes | | | | | |

Course weekly Outline

| week | Date | Topics Covered | Practical Part | Notes |
|------|------|---|---|-------|
| 1 | | The importance of poultry products | Identification of poultry products | |
| 2 | | The reality of poultry production in Iraq | A visit to one of the production farms of table eggs | |
| 3 | | Formation the egg | Showing film about the process of the production of table eggs | |
| 4 | | Egg quality measurements | Measure the quality of eggs: External measurements of egg | |
| 5 | | The nutritional value of eggs | Measure the quality of eggs: measuring the quality of the egg shell | |
| 6 | | Production of programmed eggs | Measure the quality of eggs: measuring the quality of egg albumen | |
| 7 | | Chemistry of eggs | Measure the quality of eggs: measuring the quality of the egg yolk | |
| 8 | | Microbiology of Eggs | A separation process of the yolk from egg albumen | |
| 9 | | Egg storage and marketing | Showing film about the production and marketing of eggs | |
| 10 | | Species of poultry used for meat production | A visit to one of broilers farms | |
| 11 | | Preparation processes of poultry meat | A visit to one of poultry slaughter | |
| 12 | | The chemical composition of poultry meat | The chemical composition of poultry meat | |
| 13 | | The quality of poultry meat | Measuring dressing percentage and the meat percentage | |
| 14 | | Maintain the quality poultry meat | Description of the weights and calculated of cut up pieces of broiler carcass | |
| 15 | | General Review | General Review | |

Instructor Signature:

Dean Signature: