

اسم الجامعة : ديالى  
اسم الكلية : الزراعة  
اسم القسم : الانتاج الحيواني  
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 : <a href="mailto:mahdialjebouri@yahoo.com">mahdialjebouri@yahoo.com</a>				
اسم المادة : تكنولوجيا منتجات الدواجن				
مقرر الفصل : الخريفي – 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
	%40 %20	%25 %15		
تقدير الفصل :				
معلومات إضافية :				
تدرس المادة وفق نظام الفصل الواحد				



اسم الجامعة : ديالى  
اسم الكلية : الزراعة  
اسم القسم : الانتاج الحيواني  
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

<b>Course Instructor</b>	<b>Mahdi Salih Jasim</b>				
<b>E-mail</b>	<b>mahdialjebouri@yahoo.com</b>				
<b>Title</b>	<b>Poultry Product Technology</b>				
<b>Course Coordinator</b>	<b>Second Course</b>				
<b>Course Objective</b>	Teaching and training students in the use of scientific bases of poultry product technology.				
<b>Course Description</b>	Study of general principles of the production, chemical composition, nutritional value, storage and marketing of table eggs and poultry meat.				
<b>Textbook</b>	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.				
<b>References</b>	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.				
<b>Course Assessment</b>	Term Tests As (25%)	Laboratory As (10%)	Quizzes As (5%)	Project ----	Final Exam As (60%)
<b>General Notes</b>					

## 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: