

بسم الله الرحمن الرحيم

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي



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

استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

الاسم	احمد سنان احمد				
البريد الالكتروني	ahmedsinan@uodiyala.edu.iq				
اسم المادة	انتاج ماشية لحم				
مقرر الفصل	الخريفي				
اهداف المادة	التعرف على اهم المواضيع والنقاط والعوامل المؤثرة المتعلقة بانتاج وتسويق واستهلاك اللحوم الحمراء				
التفاصيل الاساسية للمادة	- 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 ..				
الكتب المنهجية	-انتاج وتسويق ماشية اللحم د.عطا الله سعيد ،حاتم حسون ، محمد طه علوان				
المصادر الخارجية	-انتاج ماشية اللحوم ، د.فؤاد عبد اللطيف عبد الكريم -اساسيات علم اللحوم ، ترجمة د.محارب عبد الحميد طاهر 1983 -علم اللحوم ، د.محارب عبد الحميد طاهر 1990				
تقديرات الفصل	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي
	20 %	15 %	5 %		60 %
معلومات اضافية	النظام الدراسي للمادة فصلي ويقدم خلال الفصل الخريفي				

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

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

استمارة الخطة التدريسية للمادة

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	الاسبوع الاول	مصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها	سلالات ماشية اللحم	
2	الاسبوع الثاني	الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء	مساكن ماشية اللحم	
3	الاسبوع الثالث	واقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء في العراق والوطن العربي والعالم	تقدير عمر الحيوان	
4	الاسبوع الرابع	مفاهيم انتاج اللحوم	تقييم ماشية اللحم	
5	الاسبوع الخامس	المحاور البايولوجية لانتاج اللحوم وكيفية التعبير عنها	مراحل عملية ذبح الحيوان	
6	الاسبوع السادس	انماط انتاج اللحوم الحمراء والعوامل المؤثرة عليها	المجزرة واقسامها	
7	الاسبوع السابع	نمو وتطور حيوان اللحم	الامتحان الفصلي الاول	
8	الاسبوع الثامن	العوامل المؤثرة على النمو والتطور	تقنيات تقييم وتقدير مكونات ذبائح ماشية اللحم (الاغنام والابقار)	
9	الاسبوع التاسع	امتحان الفصل الاول	العلاقة بين وزن الحيوان الحي ووزن الذبيحة	
10	الاسبوع العاشر	كفاءة انتاج اللحم	الفصل الفيزيائي للذبائح	
11	الاسبوع الحاد عشر	الاستثمار الامثل لكفاءة انتاج اللحم	تدريج وتصنيف الذبائح	
12	الاسبوع الثاني عشر	تركيب الذبائح ، نسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها	معدلات التنبؤ	
13	الاسبوع الثالث عشر	نقل وتسويق الحيوانات والذبائح	مناقشة تقارير الطلاب	
14	الاسبوع الرابع عشر	صنف التسويق	مناقشة تقارير الطلاب	
15	الاسبوع الخامس عشر	امتحان الفصل الثاني	الامتحان الفصلي الثاني	

رائد

توقيع العميد:
أ.د. رائد ابراهيم خليل
2025/1/15

رائد

توقيع الاستاذ:
أ.د. احمد سنان احمد
2025/1/15