

بسم الله الرحمن الرحيم

اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: الزراعة
اسم القسم: الانتاج الحيواني
المرحلة: الثالثة
اسم المحاضر الثلاثي: يوسف احمد نايف
اللقب العلمي: مدرس
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل: كلية الزراعة



جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقويم العلمي

استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

م. د. يوسف احمد نايف					الاسم
ahmeyoussef@uodiyala.edu.iq					البريد الالكتروني
تكنولوجيا منتجات الدواجن					اسم المادة
الفصل الخريفي 2024-2025					مقرر الفصل
تدريس وتدريب الطلبة على استعمال الاسس العلمية في تكنولوجيا منتجات الدواجن					اهداف المادة
دراسة المبادئ العامة للانتاج والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الخزن والتسويق لبيض المائدة ولحوم الدواجن					التفاصيل الاساسية للمادة
الفياض، حمدي عبد العزيز و سعد عبد الحسين ناجي. 1989 . تكنولوجيا منتجات الدواجن . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي — جامعة بغداد . ناجي، سعد عبد الحسين ونادية نايف عبدالهجو وغالب علوان القيسي . 2012 . انتاج وتكنولوجيا لحوم الدواجن . الدار الجامعية للطباعة والنشر والترجمة — جامعة بغداد .					الكتب المنهجية
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. Parkhurst, C., and G. J. Mountney. 2012. Poultry meat and egg production. Springer Science & Business Media. Many other references and article from internet.					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
%60		%5	%15	%20	
					معلومات اضافية

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمى

اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: الزراعة
اسم القسم: الانتاج الحيواني
المرحلة: الثالثة
اسم المحاضر الثلاثي: يوسف احمد نايف
اللقب العلمي: مدرس
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة الخطة التدريسية للمادة

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

رائد

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

Yousi
توقيع الاستاذ:
م.د. يوسف احمد نايف
2025-1-15