

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: الزراعة
اسم القسم: الانتاج الحيواني
المرحلة: الثانية
اسم المحاضر الثلاثي: عمار طالب ذياب
اللقب العلمي: استاذ
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

الاسم	ا. د. عمار طالب ذياب			
البريد الالكتروني	ammaraitememy@uodiyala.edu.iq			
اسم المادة	صحة منتجات حيوانية			
مقرر الفصل	الفصل الخريفي / 2024-2025			
اهداف المادة	ان يتعرف الطالب على اهم المواد الغذائية الصالحة للاستهلاك البشري			
التفاصيل الاساسية للمادة	1- يشتمل على كيفية المحافظة على صحة هذه المنتجات وايصالها الى المستهلك باحسن صورة 2- التعرف على كيفية انتاج الحليب ومنتجات الالبان وكيفية المحافظة عليها من التلوث بالاحياء المجهرية المرضية التي تسبب الامراض للمستهلك 3- تعلم كيفية تسويق البيض وتدرجه حسب الوزن والحجم والنظافة 4- التعرف على كيفية انتاج لحوم الدواجن وشروط النظافة والصحة بالمجزرة لانتاج لحوم خالية من التلوث الميكروبي 5- التعرف على كيفية انتاج لحوم الابقار والاعنام والاسماك وكيفية ايصالها الى المستهلك وتسويقها بصورة نظيفة وامينة وخاية من التلوث والامراض			
الكتب المنهجية	1- صحة الحليب ومنتجات الالبان د. محمد الدريديري, 1999 كلية الزراعة - جامعة القاهرة 2- مايكروبيولوجيا البيض تأليف د. مازن محمد, 2001 كلية الزراعة / جامعة بغداد 3- صحة اللحوم والاسماك تأليف د. احمد عبد الجواد, 2011 كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية 4- شبكة المعلومات الدولية الانترنت			
المصادر الخارجية	5- صحة الحليب ومنتجات الالبان د. محمد الدريديري, 1999 كلية الزراعة - جامعة القاهرة 6- مايكروبيولوجيا البيض تأليف د. مازن محمد, 2001 كلية الزراعة / جامعة بغداد 7- صحة اللحوم والاسماك تأليف د. احمد عبد الجواد, 2011 كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية			
تقديرات الفصل	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع
	20%	15%	5%	60%
معلومات اضافية				الامتحان النهائي

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: الزراعة
اسم القسم: الانتاج الحيواني
المرحلة: الثانية
اسم المحاضر الثلاثي: عمار طالب ذياب
اللقب العلمي: استاذ
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة الخطة التدريسية للمادة

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	الاسبوع الاول	معاملة الحيوان قبل الذبح في الحقل	فحص الذبائح	
2	الاسبوع الثاني	معاملة الحيوان داخل المجزرة	فحص الراس والرتتان والقلب والكبد وفحص احشاء البطن	
3	الاسبوع الثالث	تسويق لحوم الابقار والاغنام	مواصفات لحوم ودهون الحيوانات المختلفة في ذبائح الماشية	
4	الاسبوع الرابع	الاسماك وفوائدها الصحية	الطرق الكيماوية لتمييز لحوم ودهون الحيوانات	
5	الاسبوع الخامس	كيفية التعامل مع لحوم الاسماك و تخزينها وتسويقها للمستهلك بطريقة امنة وصحية	الطرق البيولوجية لتحديد نوع اللحم	
6	الاسبوع السادس	كيفية الحصول على لحم صحي وخالي من التلوث	امتحان	
7	الاسبوع السابع	كيفية اجراء الفحوصات البيطرية على اللحوم	الاحياء المجهرية في اللحوم	
8	الاسبوع الثامن	كيفية تعبئة لحوم الدواجن بطريقة صحية وامنة وخالية من التلوث	العوامل التي تؤثر على تكاثرها وفعالية الجراثيم في اللحوم	
9	الاسبوع التاسع	نقل الاغنام والماعز من الحقول الى المجازر لغرض جزرها	مصادر التلوث الميكروبي بالمجازر	
10	الاسبوع العاش	تعبئة بيض المائدة وتدريبه	انواع الجراثيم التي يمكن تواجدها في اللحوم	
11	الاسبوع الحادي عشر	تسويق البيض واهميته في دخوله مختلف الصناعات الغذائية	المتبقيات الكيماوية في اللحوم	
12	الاسبوع الثاني عشر	جزر لحوم الدواجن وشروط نظافة المجزرة	مظاهر النزف السيئ للذبيحة عند الفحص المختبري	
13	الاسبوع الثالث عشر	تصنيع منتجات الالبان وفق الطرق الصحية السليمة	فحص اللحوم للتأكد من خلوها من الامراض	
14	الاسبوع الرابع عشر	مراحل انتاج الحليب الصحي في المزارع	فحص اللحوم المعلبة	
15		امتحان	امتحان	

توقيع الاستاذ:

أ.د. عمار طالب ذياب
2025-1-15

توقيع العميد:

أ.د. راند ابراهيم خليل
2025-1-15