

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

الجامعة : ديالى
الكلية : الزراعة
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	علم اللحوم			
مقرر الفصل	الربيعي (الثاني)			
اهداف المادة	التعرف على اهم المواضيع والنقاط والعوامل المؤثرة المتعلقة باللحوم وتركيبها والتغيرات بعد الذبح وطرق الحفظ والخزن .			
التفاصيل الاساسية للمادة	- انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها ، - التركيب الكيميائي للحم ، - التركيب الدقيق للحم ، - العضلات وانواعها ، - بروتينات الخلية العضلية ، - ميكانيكية تقلص العضلات ، - التغيرات الكيميائية في العضلة بعد الموت والعوامل المؤثرة عليها ، - تحول العضلة الى لحم ، - التيبس الرمي، انواعه والعوامل المؤثرة عليه ، - خصائص اللحم الطازج .			
الكتب المنهجية	اساسيات علم اللحوم ، ترجمة د.محارب عبد الحميد طاهر 1983			
المصادر الخارجية	1- علم اللحوم ، د.محارب عبد الحميد طاهر 1990 2- انتاج وتسويق ماشية اللحم د.عطا الله سعيد، حاتم حسون، محمد طه علوان 3- انتاج ماشية اللحوم ، د.فؤاد عبد اللطيف عبد الكريم 4- شبكة الانترنت			
تقديرات الفصل	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع
	20%	15%	5%	60%
معلومات اضافية	النظام الدراسي للمادة فصلي ويقدم خلال الفصل الربيعي			

بسم الله الرحمن الرحيم



جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

الجامعة : ديالى
الكلية : الزراعة
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	علم اللحوم، صناعتها وتصنيعها و نوعية اللحوم	الهيكل العظمي للابقار والاعنام	
2	الاسبوع الثاني	انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها	الهيكل العضلي	
3	الاسبوع الثالث	التركيب الكيميائي للحوم	تقطيع ذبائح الاعنام	
4	الاسبوع الرابع	التركيب الدقيق للحوم، العضلات وانواعها	تقطيع ذبائح الابقار	
5	الاسبوع الخامس	بروتينات الخلية العضلية وانواع الالياف العضلية	الاختبارات الفيزيائية والكيميائية للحوم	
6	الاسبوع السادس	ميكانيكية تقلص العضلات	عوامل استساغة اللحوم (اللون , الطراوة, العصيرية)	
7	الاسبوع السابع	الامتحان الاول	الامتحان الاول	
8	الاسبوع الثامن	التغيرات الكيميائية والبايوكيميائية في العضلة بعد الموت	تقديد او تمليح اللحوم	
9	الاسبوع التاسع	تحول العضلة الى لحم	اللحم المفروم	
10	الاسبوع العاشر	التيبس الرمي، انواعه والعوامل المؤثرة عليه	صناعة الصوصج	
11	الاسبوع الحادي عشر	خصائص اللحم الطازج: قابلية الاحتفاظ بالماء، الطراوة، اللون	الاستحلاب	
12	الاسبوع الثاني عشر	طرق خزن اللحوم: التبريد والتجميد	التعليب	
13	الاسبوع الثالث عشر	التصنيع الحراري : التجفيف , الاشعاع	التصنيع او التشكيل في اللحوم	
14	الاسبوع الرابع عشر	تغليف اللحوم	طبخ اللحوم	
15	الاسبوع الخامس عشر	تلوث اللحوم	فحوصات السيطرة النوعية	
16	الاسبوع السادس عشر	الامتحان الثاني	الامتحان الثاني	

راند

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

احمد سنان احمد

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