

الجامعة: بغداد
الكلية: الزراعة
القسم: الثروة الحيوانية
المرحلة: الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي: اميرة محمد صالح
اللقب العلمي: استاذ
المؤهل العلمي: دكتوراه
مكان العمل: قسم الثروة الحيوانية



جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقويم العلمي

جدول الدروس الاسبوعي

الاسم					ا.د. اميرة محمد صالح
البريد الالكتروني					alrubeii@yahoo.co.uk
اسم المادة					انتاج لحوم
مقرر الفصل					
اهداف المادة					تعريف الطالب باهمية انتاج اللحوم الحمراء وماهي انماط التربية المستخدمة ومراحل نمو حيوان اللحم والاستثمار الامثل لكفاءة انتاج اللحم
التفاصيل الاساسية للمادة					مرفقة وموزعة حسب الاسابيع المخصصة للدراسة
الكتب المنهجية					اساسيات علم اللحوم /ترجمة د. محارب عبد الحميد طاهر 1983
المصادر الخارجية					Lawrie's meat science / Seventh English edition 2006 Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC
تقديرات الفصل					الفصل الدراسي
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	مثلاً 35%
مثلاً 40%	-	مثلاً 10%	مثلاً 15%		
معلومات اضافية					تحسب درجة النظري من 35% ودرجة العملي 15% مع الاخذ بنظر الاعتبار التقارير العلمية الخاصة بالمادة المقدمة من الطلاب

الجامعة :بغداد
الكلية :الزراعة
اسم القسم :الثروة الحيوانية
المرحلة :الرابعة
اسم المحاضر الثلاثي :د.اميرة محمد صالح
اللقب العلمي :استاذ
المؤهل العلمي :دكتوراه
مكان العمل :قسم الثروة الحيوانية كلية الزراعة



جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقييم العلمي

جدول الدروس الاسبوعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العلمية	الملاحظات
1	الاسبوع الاول	مفهوم انتاج اللحوم (المفهوم التقليدي والحديث)	انواع سلالات ماشية اللحم	
2	الاسبوع الثاني	المحاور البايولوجية لانتاج اللحوم وكيفية التعبير عنها	مساكن وايواء ماشية اللحم	
3	الاسبوع الثالث	واقع انتاج واستهلاك اللحوم في العراق والوطن العربي والعالم	تقدير عمر الحيوان (التسنين)	
4	الاسبوع الرابع	التحديات والمعوقات التي تواجه قطاع انتاج اللحوم الحمراء	تقويم ماشية اللحم (الحيوان الحي)	
5	الاسبوع الخامس	انماط تربية الحيوان لانتاج اللحوم الحمراء	مراحل عملية ذبح الحيوان	
6	الاسبوع السادس	لنمو والتطور لحيوانات اللحم والتغيرات التي تحصل في شكل وتركيب الجسم من المرحلة الجنينية ولغاية النضج	المجزرة واقسامها	
7	الاسبوع السابع	الامتحان الفصلي الاول	الامتحان الفصلي الاول	
8	الاسبوع الثامن	العوامل المؤثرة على النمو	تقنيات تقييم وتقدير مكونات ذبائح ماشية اللحم (الاعنام والابقار)	
9	الاسبوع التاسع	الاستثمار الامثل لكفاءة انتاج اللحوم الحمراء	العلاقة بين وزن الحيوان الحي ووزن	

	الذبيحة			
10	الاسبوع العاشر	تركيب الذبائح ونسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها	الفصل الفيزيائي للذبائح	
11	الاسبوع الحادي عشر	العوامل المؤثرة على نمو وتطور حيوان اللحم	تدرج وتصنيف ذبائح ماشية اللحم وانظمة التصنيف العالمية	
12	الاسبوع الثاني عشر	التقنيات المستخدمة في نقل وتسويق الحيوانات والذبائح	معادلات التنبوء	
13	الاسبوع الثالث عشر	صنف التسويق	مناقشة تقارير الطلاب	
14	الاسبوع الرابع عشر	التباين الوراثي للصفات المطلوبة في خطط تحسين انتاج اللحوم	مناقشة تقارير الطلاب	
15	الاسبوع الخامس عشر	الامتحان الفصلي الثاني	الامتحان الفصلي الثاني	
16				
عطلة نصف السنة				
				17
				18
				19
				20
				21
				22
				23
				24
				25
				26
				27
				28
				29
				30
				31
				32

توقيع الاستاذ :

توقيع العميد :