

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					علم اللحوم										
مقرر الفصل															
اهداف المادة					تعريف الطالب باهمية علم اللحوم الحمراء وماهي خصائص بروتينات اللحوم والصفات النوعية والتصنيعية للحوم										
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					<table border="1"> <tr> <td>الفصل الدراسي</td> <td>المختبر</td> <td>الامتحانات اليومية</td> <td>المشروع</td> <td>الامتحان النهائي</td> </tr> <tr> <td>مثلاً 35%</td> <td>مثلاً 15%</td> <td>مثلاً 10%</td> <td>-</td> <td>مثلاً 40%</td> </tr> </table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	مثلاً 35%	مثلاً 15%	مثلاً 10%	-	مثلاً 40%
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي											
مثلاً 35%	مثلاً 15%	مثلاً 10%	-	مثلاً 40%											
معلومات اضافية					تسبب درجة النظري من 35% ودرجة العملي 15% مع الاخذ بنظر الاعتبار التقارير العلمية الخاصة بالمادة المقدمة من الطلاب										

جمهورية العراق
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الاشراف والتقويم العلمي



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

جدول الدروس الاسبوعي

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العلمية	الملاحظات
1	الاسبوع الاول	صطلحات تعريفية عامة : اللحم ، علم اللحوم ، صناعة اللحوم ، تصنيع اللحوم ، نوعية اللحوم .	الهيكل العظمي (الاغنام والابقار)	
2	الاسبوع الثاني	انواع اللحوم والقيمة التغذوية للحم	الهيكل العضلي	
3	الاسبوع الثالث	التركيب الكيميائي للحم	تقطيع ذبائح الاغنام	
4	الاسبوع الرابع	لتركيب العام والدقيق للحم ، العضلات وانواعها	تقطيع ذبائح الابقار	
5	الاسبوع الخامس	بروتينات الخلية العضلية . وانواع الالياف العضلية	الاختبارات الفيزيائية والكيميائية للحوم	
6	الاسبوع السادس	ميكانيكية تقلص العضلات (عمليتي التقلص والانبساط	عوامل استساغة اللحوم (اللون الطراوة ، العصيرية)	
7	الاسبوع السابع	الامتحان الفصلي الاول	الامتحان الفصلي الاول	
8	الاسبوع الثامن	التغيرات الكيميائية والبايوكيميائية في العضلة بعد الموت والعوامل المؤثرة عليها .	تقديد او تمليح اللحوم	
9	الاسبوع التاسع	عملية تحول العضلة الى لحم	اللحم المفروم	
10	الاسبوع العاشر	التييس الرمي انواعه والعوامل المؤثرة عليه .	صناعة الصوصج	
11	الاسبوع الحادي عشر	خصائص اللحم الطازج : قابلية الاحتفاظ بالماء ، الطراوة ، اللون ، النسجة . القيمة الغذائية	الاستحلاب والتعليب	
12	الاسبوع الثاني عشر	طرق خزن اللحوم : الخزن بالتبريد و الخزن بالتجميد	التصبيغ او التشكيل في اللحوم	
13	الاسبوع الثالث عشر	التصنيع الحراري : التجفيف ،	طبخ اللحوم	

		الإشعاع، التغليف		
	فحوصات السيطرة النوعية	تلوث اللحوم	الاسبوع الرابع عشر	14
	الامتحان الفصلي الثاني	الامتحان الفصلي الثاني	الاسبوع الخامس عشر	15
				16
عطلة نصف السنة				
				17
				18
				19
				20
				21
				22
				23
				24
				25
				26
				27
				28
				29
				30
				31
				32

توقيع العميد

توقيع الاستاذ :