كلية الزراعة

قسم : الثروة الحيوانية

المرحلة : الرابعة

المادة : انتاج اللحوم

| | | | |
|---|---|---|---|
| خريفي | X | ربيعي | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| عدد الوحدات | ٣ | نظري | ٢ | عملي | ٣ |

الجزء النظري :

١-مصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها (الابقار ، الاغنام ، الماعز ، الجاموس ، الجمال وغيرها)

٢-الاهمية الاقتصادية والغذائية لانتاج اللحوم الحمراء

٣-واقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء في العراق والوطن العربي والعالم.

٤-النمو والتطور في حيوانات اللحم – العوامل المؤثرة على نمو وتطور حيوانات اللحم .

٥-انماط انتاج اللحوم الحمراء في العراق والوطن العربي والتحديات التي تواجه قطاع انتاج اللحوم الحمراء.

٦-استثمار الكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم – الوزن والعمر الامثل عند الذبح – تقانات تحسين كفاءة انتاج اللحوم .

٧-تركيب وصفات ذبائح حيوانات اللحم – نسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها – مكونات ذبائح حيوانات اللحم والقياسات التي تجري عليها وتصنيف وتدريج الذبائح – العوامل المؤثرة على درجات تصنيف وتدريج الذبائح .

٨-طرق تسويق حيوانات اللحم وذبائحها.

الجزء العملي :

١-طرق تقويم وتحكيم حيوانات اللحم.

٢-اسس ورعاية حيوانات اللحم قبل الذبح.

٣-تقانات عملية الذبح – المجزرة وملحقاتها.

٤-زيادة ميدانية لمجزرة ذبح الحيوانات

٥-مخلفات الذبح ومجالات الاستفادة منها

٦-العلاقة بين صفات الحيوان الحي وصفات الذبيحة .

٧- الاطلاع على حضائر تربية وتسمين حيوانات اللحم واعداد التصاميم النموذجية وحسابات المساحة اللازمة من الحضائر والمعالف والمناهل الخاصة لكل حيوان من حيوانات اللحم.