****

**الجامعة : الكوفة**

**الكلية : الزراعة**

**القســم : الانتاج الحيواني**

**المرحلة : الثالثة**

**اسم المحاضر الثلاثي :د.أنمارعبد الغني مجيد**

**اللقب العلمي :مدرس**

**المؤهل العلمي : دكتوراه تغذية مجترات**

**مكان العمل :كلية الزراعة – جامعة الكوفة**

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

**جدول الدروس الاسبوعي**

|  |  |
| --- | --- |
| **الاسم** | **انمار عبد الغني مجيد الوزير** |
| **البريد الالكتروني** | **anmar.alwazeer@uokufa.edu.iq** |
| **اسم المادة** | **اعلاف وعلائق** |
| **مقرر الفصل** |  الفصل الربيعي ( الثاني) 2 ساعة نظري ، 3 ساعة عملي ، عدد الوحدات 3.5 |
| **اهداف المادة** | تعريف الطالب على انواع الاعلاف ومكوناتها من العناصر الغذائية المهمة وتعليمه الطرق اللازمة للاستفادة من هذه الاعلاف وادخالها في علائق متوازنة تعطى للحيوانات بحيث تسد احتياجاتها من الاغذية حتى يكون الانتاج في الحيوان اكثر اقتصادياً ونوعية الانتاج جيدة |
| **التفاصيل الاساسية للمادة** | تركيب مواد العلف ومواصفاتها وطرق قياس القيمة الغذائية لمواد العلفموازنة الماء في الجسم والعوامل المؤثرة عليها والعوامل المؤثرة على معامل الهضم في المجترات و تصنيع البروتينات المكروبية وايض النتروجين المتحلل في الكرش وطرق تقييم البروتين النظام البروتين القديم والجديد والمعاملات المستخدمة في تحسين القيمة الغذائية للاعلاف الخشنة والاعلاف المركزة ،القواعد الاساسية في تكوين العلائق وموازنتها وتحضير العلائق |
| **الكتب المنهجية** | الغذاء والتغذية.1980. تاليف احمد الحاج طه ،. شاكر محمد علي فرحان . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . العراق |
| **المصادر الخارجية** | غذاء وتغذية الحيوانات الحقلية .1986.د.علي عبد الكريم العطار ود. فاروق حبيب غريب ، الباب الاول والباب الثاني .وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . جامعة البصرة . العراق .علم التغذية 2014. تأليف د. شاكر عبد الامير حسن العطار و د. جمال عبد الرحمن توفيق .كلية الزراعة -جامعة بغداد . العراق |
| **تقديرات الفصل** | **الفصل الدراسي** | **المختبر** | **الامتحانات اليومية** | **المشروع** | **الامتحان النهائي** |
| 30% | 10% |  5% | 5% | 50% |
| **معلومات اضافية** |  |

****

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

**الجامعة : الكوفة**

**الكلية : الزراعة**

**القســم : الانتاج الحيواني**

**المرحلة : الثالثة**

**اسم المحاضر الثلاثي :د.أنمارعبد الغني مجيد**

**اللقب العلمي :مدرس**

**المؤهل العلمي : دكتوراه تغذية مجترات**

**مكان العمل :كلية الزراعة – جامعة الكوفة**

**جدول الدروس الاسبوعي**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاسبوع** | **التاريخ** | **المادة النظرية** | **المادة العلمية** | **الملاحظات** |
| **1** |  | **تركيب مواد العلف ومواصفاتها وطرق قياس القيمة الغذائية لمواد العلف** | **شرح لمصطلحات عامة في التغذية وتركيب المادة العلفية**  |  |
| **2** |  | **الماء: اهمية وجوده في الجسم، مصادرالماء ، احتياج الجسم للماء ، الوظائف الاساسية للماء .** | **طرق تحليل الأعلاف طرق حساب مكوناتها** |  |
| **3** |  | **موازنة الماء في الجسم والعوامل المؤثرة عليها ،الماء الدوراني ،الاضرار الناجمة عن نقص الماء** | **تقسيم الأعلاف وتركيبها الكيمياوي** |  |
| **4** |  | **العوامل المؤثرة على معامل الهضم في المجترات**  | **تجارب الهضم وانواعها**  |  |
| **5** |  | **العوامل الموثرة على تصنيع البروتينات المكروبية**  | **وطرق حساب معامل الهضم للمركبات الغذائية المختلفة.** |  |
| **6** |  | **طرق تقدير البروتين الميكروبي وتقييم البروتين**  | **طرق حساب مجموع المركبات الغذائية المهضومة والنسبة الغذائية** |  |
| **7** |  | **نظم تقدير احتياجات الحيوانات المجترة من البروتين، النظام البروتين القديم والجديد** | **تكوين العلائق و موازنة العلائق** |  |
| **8** |  | **المعاملات المستخدمة في تحسين القيمة العذائية للاعلاف الخشنة الرديئة النوعية**  | **تغذية الحيوان على العلف الخشن الاخضر والاعلاف الجافة**  |  |
| **9** |  | **حماية البروتين الغذائي من التحلل في الكرش: طرق الحماية، المعاملات الفيزياوية والكيمياوية**  | **تغذية الحيوان على العلف المركز** |  |
| **10** |  | **العوامل المؤثرة على ايض النتروجين المتحلل في الكرش**  | **احتياجات الحيوانات اليومية لعناصر الغذائية وجداول المقررات الغذائية** |  |
| **11** |  | **التناول الحر للغذاء والعوامل المؤثؤة عليه**  | **حساب المكونات الغذائية المهضومة** |  |
| **12** |  | **الاحتياجات الغذائية للحيوانات الزراعية وجداول المقرات الغذائية**  | **امثلة حسابية متنوعة لحساب المكونات الغذائية المهضومة** |  |
| **13** |  | **القواعد الاساسية في تكوين العلائق وموازنتها**  | **كيفية تحضير خليط العلف المركز** |  |
| **14** |  | **تحضير العلائق**  | **تكوين العلائق و موازنة العلائق** |  |
| **15** |  | **السايلج والدريس**  | **امثلة حسابية متنوعة**  |  |

 **توقيع الاستاذ : توقيع العميد :**