

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تكنولوجيا اللحوم والأسماك
رقم المساق	AGFI4320
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	متطلب كلية
المستوى الدراسي	4
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 -	معرفة مراحل انتاج اللحم و تصنيع منتجات اللحوم
2 -	معرفة حفظ و تصنيع المنتجات السمكية و مخلفاتها
3 -	تأهيل الطالب للانخراط في مجال صناعة اللحوم و الاسماك
4 -	الالمام بالمعلومات المتعلقة بصناعة اللحوم كالمواد المضافة و الاغراض المتعلقة باستخدامها و التعرف على اسس تقييم اللحوم و الاسماك

ثالثا :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	<ul style="list-style-type: none"> * يلم بالخواص الطبيعية و تركيب عضلات اللحم و الاسماك و علاقتها بالتغيرات الحادثة بعد الذبح و الصيد * يدرك التفاعلات التي تحدث في اللحم بعد الذبح و في الاسماك عقب الصيد * يلم بالاساسيات العلمية للطرق المختلفة المستخدمة في عملية الذبح * يلم بالعلمية لخطوات تصنيع و حفظ المنتجات الحيوانية * يعدد طرق حفظ اللحوم و الاسماك
المهارات الذهنية	<ul style="list-style-type: none"> * يجمع الدلائل بهدف تفسير التغيرات الحادثة للعضلات بعد عمليات الذبح و الصيد * يفسر التغيرات الحادثة للعضلات بعد عمليات الذبح و الصيد * يحدد مشاكل تصنيع اللحوم و الاسماك * يجد حلول لمشاكل تصنيع اللحوم و الاسماك
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	<ul style="list-style-type: none"> * ينتج غذاء امن للانسان * يشخص مشاكل تخزين اللحوم و السمك الناتجة من عمليات التصنيع * يشخص مسببات مشاكل تخزين اللحوم و الاسماك الناتجة من عمليات التصنيع * يختار طرق التصنيع المثلى للحوم و الاسماك * يستخدم مراقبة الشروط الصحية عند نقل و تسليم منتجات اللحوم و الاسماك * يجري تدريب لمنتجات اللحوم و الاسماك * يجري تقييم لمنتجات اللحوم و الاسماك
المهارات العامة	<ul style="list-style-type: none"> * يعرض المعلومات و يفسر الظواهر شفاهة و كتابة * يستخدم الوسائل السمعية و البصرية المناسبة في عرض البيانات و المعلومات * يعمل ضمن فريق و يفهم سلوك المجموعات * يستخدم الحاسب الالى في كتابة النصوص و تحليل و عرض البيانات

رابعا : محتوى المساق

1 - مقدمة عن الاهمية الاقتصادية للحوم و منجاتها
2 - (مقدمة في علم اللحوم) التعريف - المسالخ - طرق الذبح
3 - التركيب الكيماوي و القيمة الغذائية للحوم و الاسماك
4 - تركيب ووظيفة عضلات اللحوم
5 - التغيرات في عضلات اللحم بعد الذبح
6 - العوامل المؤثرة على استساعة اللحوم
7 - التعرف على اصناف اللحوم
8 - حفظ و تخزين اللحوم و الاسماك
9 - الخصائص الكيميائية و الطبيعية للاسماك
10 - انواع منتجات اللحوم المصنعة (تمليح اللحوم - صناعة السجق - منتجات اللحوم المتخمرة- اللحوم المدخنة - اللحوم المجففة - اللحوم المعلبة - الاسماك المدخنة و المجففة - الاسماك المعلبة)

خامسا :اساليب التعليم وتعلم المساق

1 - المحاضرات النظرية
2 - الدروس العملية
3 - المناقشات الايجابية من الطلاب
4 - زيارات ميدانية للمجازر و المزارع الحيوانية و مزارع الاسماك

تقويم الطلبة

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
20	الاسبوع السادس	اختبار نصفي
20	الاسبوع 13	عملي
5		حضور
5		تقارير و ابحاث
50		اختبار نهائي

الكتب الدراسية والمراجع

مذكرات	محاضرات من اعداد استاذ المادة
كتب ملزمة	اساسيات علم الحيوان - كلية الزراعة جامعة البصرة تكنولوجيا اللحوم - عصمت محمد الزلاقي- الاسكندرية مصر تقنية اللحوم - يوسف الشريك - جامعة الفاتح الجماهيرية الليبية