



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 الأسماك
- 4 - الالمام بالمعلومات المتعلقة بصناعة اللحوم كالمواد المضافة و الاغراض المتعلقة باستخدامها و التعرف على اسس تقدير اللحوم و الأسماك

ثالثاً: المهارات المستهدفة من تدريس المنساق

<ul style="list-style-type: none"> * يلم بالخواص الطبيعية و تركيب عضلات اللحم و الاسماك و علاقتها بالتغييرات 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 * 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 * يبتعد عن امن للانسان * يشخص مشاكل تخزين اللحوم و السمك الناتجة من عمليات التصنيع * يشخص مسببات مشاكل تخزين اللحوم و السمك الناتجة من عمليات التصنيع * يختار طرق التصنيع المثلى لللحوم و الاسماك * يستخدم مراقبة الشروط الصحية عند نقل و تسليم منتجات اللحوم و الاسماك * يجري تدريج لمنتجات اللحوم و الاسماك * يجري تقييم لمنتجات اللحوم و الاسماك * يعرض المعلومات و يفسر الظواهر شفافه و كتابة * يستخدم الوسائل السمعية و البصرية المناسبة في عرض البيانات و المعلومات * يعمل ضمن فريق و يفهم سلوك المجموعات * يستخدم الحاسوب الالى في كتابة النصوص و تحليل و عرض البيانات 	<p>مهارات المعرفة والمفاهيم</p> <p>مهارات الذهنية</p> <p>مهارات المهنية الخاصة بالمساق</p> <p>مهارات العامة</p>
---	---

رابعاً : محتوى المنساق

- 1 - مقدمة عن الاهمية الاقتصادية للحوم و مناجاتها
- 2 - (مقدمة في علم اللحوم) التعريف - المصالح - 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 استساغة اللحوم
- 7 - التعرف على اصناف اللحوم
- 8 - حفظ و تخزين اللحوم و الاسماك
- 9 - الخصائص الكيماوية و الطبيعية للاسماك
- 10 - انواع منتجات اللحوم المصنعة (تملح اللحوم - صناعة السجق - منتجات اللحوم المتخرمة- اللحوم المدخنة - اللحوم المجففة - اللحوم المعلبة - الاسماك المدخنة و المجففة - الاسماك المعلبة)

خامساً : اساليب التعليم وتعلم المنساق

<ol style="list-style-type: none"> 1 - المحاضرات النظرية 2 - الدروس العملية 3 - المناقشات الاجنبية من الطلاب 4 - زيارات ميدانية للمجازر و المزارع الحيوانية و مزارع الاسماك

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

الكتب الدراسية والمراجع

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