

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information					
اسم المقرر	تكنولوجيا اللحوم والأسماك	الرمز والكود	غ ٥١٧	الفرقة/المستوى	دبلوم تكنولوجيا الأغذية
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري	إختياري	
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم تكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف الطالب على التركيب الطبيعي و الكيميائي للحوم والأسماك.
٢-١	يتعرف علي القيمة الغذائية للحوم والأسماك و خواص جودة اللحوم.
٣-١	يتعرف علي التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث للحوم والأسماك بعد موت الحيوان وصيد الأسماك.
٤-١	يتعرف علي الطرق المختلفة لحفظ اللحوم والأسماك.
٥-١	يتعرف علي اسباب فساد اللحوم والأسماك وطرق تلافيها.

٢. مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يلم بالخواص الطبيعية والكيميائية للحوم والأسماك.
٢-أ	يعرف خواص جودة اللحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٣-أ	يعرف القيمة الغذائية للحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٤-أ	يتقن الجوانب الفنية المختلفة في مجال حفظ اللحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٥-أ	يعرف اسباب فساد اللحوم والأسماك ومنتجاتهما وكيفية التغلب عليها.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يستطيع تحديد جودة اللحوم والأسماك.
٢-ب	يستطيع تحديد الطرق المناسبة لحفظ اللحوم والأسماك.
٣-ب	يستطيع التنبؤ باسباب فساد اللحوم والأسماك والتمييز بين أنواع الفساد المختلفة.
٤-ب	يستطيع تحديد الظروف المثلى لتخزين ونقل وتسويق اللحوم والأسماك ومنتجاتهما.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يحدد درجة جودة اللحوم والأسماك.
٢-ت	يلم بالمخاطر الصحية المحتملة الناتجة عن اللحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٣-ت	يلم بالطرق التكنولوجية المختلفة لحفظ اللحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٤-ت	يلم بالتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للحوم والأسماك ومنتجاتهما.

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

١-ث	يستطيع العمل في فريق متعاون ومتكامل.
٢-ث	يستطيع عرض المفاهيم المختلفة لتكنولوجيا اللحوم بأسلوب سهل وبسيط.
٣-ث	يستطيع التواصل مع الآخرين طلاب - محاضرين - رجال الصناعة.
٤-ث	يستطيع تبادل المعلومات الفنية مع العاملين في مصنعي جال منتجات اللحوم.

٣. محتويات المقرر Contents

أولاً: الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع
٤	التكوين الطبيعي و التركيب الكيماوى للحوم والأسماك.
٤	التغيرات التي تحدث في اللحوم بعد موت الحيوان وفي الأسماك بعد صيدها
٤	منتجات اللحوم والأسماك.
٨	طرق حفظ اللحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٢	القيمة الغذائية للحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٢	التقييم الحسي والطبيعي والكيماوى للحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٤	الفساد الميكروبي للحوم والأسماك ومنتجاتهما.
٢٨	إجمالي عدد الساعات

ثانياً: الدروس العملية

عدد الساعات العملية	الموضوع
٤	تركيب جسم الحيوان - دراسة صبغة الميوجلوبين
٢	تصنيع السجق
٢	تصنيع البسطرمة
٢	تصنيع اللانشون
٢	فحص الأسماك وعلامات الطزاجة بها.
٤	الإختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية التي تجرى على الأسماك
٤	تصنيع بعض منتجات الاسماك (تعليب الأسماك - تعليب السردين - تعليب الماكريل - تعليب الجمبرى - تعليب الكابوريا
٢	تجميد الأسماك
٢	تبريد الأسماك
٢	تمليح أصناف مختلفة من الأسماك
٢	تدخين الأسماك Fish Smoking
٢٨	إجمالي عدد الساعات

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المراجع العربية والأجنبية والدوريات العلمية.
٢-٤	المحاضرات.
٣-٤	الدروس العملية.
٤-٤	الحلقات الدراسية (سيمينار)
٥-٤	الأبحاث العلمية (أوراق بحثية) والتقارير العلمية
٦-٤	الزيارات العلمية لمصانع الإنتاج ذات الصلة.

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والإتصال
٢-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	الامتحان الشفهي	مهارات المعرفة والاتصال
٤-٥	الامتحان العملي	المهارات المهنية والعملية
٥-٥	الامتحان النظري	المعرفة الكلية وفهم المقرر والمهارات الذهنية

٦. الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥٠%

٢-٦	امتحان شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالي الدرجة		١٠٠%

٧. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	مراجع أجنبية Handbook of Food Products Manufacturing: Health, Meat, Milk, Poultry, Seafood, and Vegetables (Volume 2, Y. H. Hui, Ramesh C. Chandan, Stephanie Clark, Nanna A. Cross, Joannie C. Dobbs, William J. Hurst, Leo M.L. Nollet, PhD, Eyal Shimon, Nirmal Sinha, Erika B. Smith, Somjit Surapat, Alan Titchenal & Fidel Toldr, 2007)
٣-٧	كتب عربية الجودة التغذوية للحوم والدواجن د. علي عبد العال بكر ٢٠٠٦ تكنولوجيا اللحوم والأسماك د. منير عبود جاسم (١٩٨٧)
٤-٧	دوريات ونشرات Journal Food Science Food research international
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت www.sciencedirect.com http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html

٨. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الأجهزة العلمية المتخصصة.
٢-٨	المعامل والأدوات الزجاجية المختلفة اللازمة.
٣-٨	بعض الآلات التصنيعية.
٤-٨	معمل مراقبة الجودة
٥-٨	الكيمويات النقية الخاصة بالتحليل الكيميائي.

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر ILO's Course Matrix

موضوعات المقرر										المعرفة و الفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية والعملية					المهارات العامة ومهارات الاتصال				
١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥	١	٢	٣	٤	٥					
الدروس النظرية																													
✓					✓					✓								✓		✓	✓	✓							
✓	✓					✓					✓					✓					✓	✓	✓						
✓	✓										✓										✓	✓	✓						
✓	✓										✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						
											✓										✓	✓	✓						

الدروس العملية															
		√		√						√				√	تركيب جسم الحيوان - دراسة صبغة الميوجلويين
		√	√	√				√		√				√	تصنيع السحق
		√	√	√			√			√				√	تصنيع البسطة
	√	√		√	√	√	√		√					√	تصنيع اللانشون
															فحص الأسماك وعلامات الطزاجة بها.
	√				√	√	√					√	√		الإختبارات الكيميائية والميكروبيولوجية التي تجرى على الأسماك
			√							√	√				تصنيع بعض منتجات الاسماك (تعليب الأسماك - تعليب السردين- تعليب الماكريل - تعليب الجمبرى - تعليب الكابوريا
						√			√			√	√		تجميد الأسماك
	√	√		√	√	√	√			√	√		√		تبريد الأسماك
	√	√		√	√	√			√	√	√	√	√	√	تمليح أصناف مختلفة من الأسماك
	√	√		√	√	√			√	√	√	√	√	√	تدخين الأسماك Fish Smoking

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ علي حسن خليل	أ.د/ عصام الدين حافظ منصور