

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 والدواجن	الرمز والكود	غ ٦١٥	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير/ دكتوراة)				
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	معرفة التركيب الطبيعي و الكيميائي للحوم.
٢-١	معرفة القيمة الغذائية للحوم و خواص جودة اللحوم.
٣-١	معرفة التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث للحوم بعد موت الحيوان.
٤-١	معرفة الطرق المختلفة لحفظ اللحوم
٥-١	معرفة اسباب فساد اللحوم وطرق تلافيها

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية للحوم.
٢-أ	يتعرف على خواص جودة اللحوم.
٣-أ	يتعرف على القيمة الغذائية لأنواع اللحوم المختلفة.
٤-أ	يتعرف على الجوانب الفنية المختلفة في مجال تصنيع و حفظ اللحوم.
٥-أ	يتعرف على اسباب فساد اللحوم وكيفية التغلب عليها.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يتعرف على تحديد جودة اللحوم والتمييز بين مسببات الفساد المختلفة
٢-ب	يتعرف على التمييز بين الأنواع المختلفة للحوم.
٣-ب	يتفهم ويحدد انسب طرق الحفظ لكل نوع من اللحوم.
٤-ب	يستطيع التنبؤ باسباب فساد الانواع المختلفة من اللحوم.
٥-ب	يستطيع أن يحدد أنسب الظروف لتخزين وتسويق واستخدام منتجات اللحوم.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يكون قادرعلى تحديد درجة جودة اللحوم.
٢-ت	يتعرف على المخاطر الصحية المحتملة للحوم ومنتجاتها.
٣-ت	يتعرف على الطرق التكنولوجية المختلفة لحفظ اللحوم.
٤-ت	يتعرف على التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية للحوم

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يستطيع العمل في فريق متعاون ومتكامل.
ث-٢	يقدر على عرض المفاهيم المختلفة لتكنولوجيا اللحوم بأسلوب سهل وبسيط.
ث-٣	يتواصل مع الآخرين طلاب - محاضرين - رجال الصناعة ...
ث-٤	يتبادل المعلومات الفنية مع العاملين في مصنع منتجات اللحوم.

٣. محتويات المقرر Contents

أولاً: الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٢	التكوين الطبيعي و المكونات الكيميائية للحوم
٢	القيمة التغذوية للحوم.
٢	التركيب الكيميائي و السلوك البيولوجي للعضلة
٢	التغيرات التي تحدث باللحوم بعد موت الحيوان
٢	عوامل استساغة اللحوم.
٢	طرق حفظ اللحوم.
٢	عوامل فساد اللحوم وطرق تلافيها.
٢	تأثير عمليات تداول الدواجن علي جودة لحوم الدواجن
٢	طرق ذبح وتجهيز الدواجن
٢	تبريد الدواجن
٢	تجميد الدواجن
٤	منتجات لحوم الدواجن
٢	عوامل فساد لحوم الدواجن المحفوظة
٢٨	إجمالي عدد الساعات النظرية

ثانياً: الدروس العملية

العملي (ساعة)	الموضوع
٢	التكوين الطبيعي و المكونات الكيميائية للحوم
٢	القيمة التغذوية للحوم.
٢	التركيب الكيميائي و السلوك البيولوجي للعضلة
٢	تركيب جسم الحيوان - دراسة صيغة الميوجلوبين
٢	تصنيع السجق
٢	تصنيع البسطرمة
٢	تصنيع اللانشون
٢	تأثير عمليات تداول الدواجن علي جودة لحوم الدواجن
٢	طرق ذبح وتجهيز الدواجن
٢	تبريد الدواجن
٢	تجميد الدواجن
٤	منتجات لحوم الدواجن
٢	عوامل فساد لحوم الدواجن المحفوظة
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية

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 المستهدفة تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والاتصال
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

الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	الحضور	إسبوعياً	٢,٥ %
٢-٦	المشاركة	إسبوعياً	
٣-٦	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	الأسبوع الثامن	٢,٥ %
٤-٦	الامتحان الشفهي	الأسبوع الخامس عشر	٥
٥-٦	الامتحان العملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠ %
٦-٦	الامتحان النظري	الأسبوع السادس عشر	٨٠ %
	إجمالي الدرجة		١٠٠ %

٦. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب أجنبية Fresh Meat Technology, E. Karmas (1975) HACCP in the meat industries, J. Sofo 2005 Meat processing, J. Kerry. Woodhead publishing Limited, 2002
٣-٧	كتب عربية الجودة التغذوية للحوم والدواجن د. علي عبد العال بكر ٢٠٠٦ انتاج وحفظ اللحوم د. زهير فخري الجليلي و اخرون (١٩٨٥)
٤-٧	دوريات ونشرات الدوريات العالمية المتخصصة في مجال علوم الأغذية. Journal of agricultural and food chemistry Food and bio products processing Journal of meat science Food chemistry
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت

٧. 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	الكيمواويات النقية الخاصة بالتحليل الكيميائي.

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

موضوعات المقرر																		
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية					المهارات المهنية				المهارات العامة				
المعرفة والفهم					المهارات الذهنية													

		√		√	√		√		√	√					√	√	√		تأثير عمليات تداول الدواجن علي جودة لحوم الدواجن
	√	√		√	√		√									√			طرق ذبح وتجهيز الدواجن
	√	√	√		√		√					√				√			تبريد الدواجن
	√		√	√			√			√						√			تجميد الدواجن
	√		√	√			√			√		√				√			منتجات لحوم الدواجن
	√			√			√		√	√		√	√		√	√	√	√	عوامل فساد لحوم الدواجن المحفوظة

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ علي حسن خليل	د/ علاء الدين السيد البلتاجي