



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة : المنوفية

كلية / الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

تصصيف مقرر دراسي ٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثالثة تغذية	اسم المقرر : اعداد الاطعمة (اللحم وأسماك)	الرمز الكودي : N323
2	عملى 2	التخصص : تغذية وعلوم الاطعمة

٢- هدف المقرر :
١- يدير الموارد المتاحة المرتبطة باعداد اللحوم والاسماك تخصص التغذية وعلوم الاطعمة والشروط الواجب توافرها للنهوض بالثروه السمكيه لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة
٢- يستخدم التفكير العلمي المتتطور المرتبط باعداد الاطعمة من اللحوم والاسماك لمواجهة مشكلات التخصص المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي والاقليمي
٣- يقدم خدمات اعداد الاطعمة من اللحوم والاسماك للمجتمع والمستهلكين فى مجالات التغذية وعلوم الاطعمة
٤- يستخدم الادوات والخامات المتعلقة باعداد الاطعمة من اللحوم والاسماك وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>١١-١ يكتسب المهارات الازمة المرتبطة باعداد اللحوم والاسماك تخصص التغذية وعلوم الاطعمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</p>	
	٣- المستهدف من تدريس المقرر:
<p>١. ١- يذكر الاساليب الحديثه لعملية الصيد واماكن تجمع الاسماك ٢- يذكر قطعيات اللحوم ٣- يوضح طرق تقطيع لذبايح البقر الكبير للمستهلك ٤- يشرح التغيرات التي تحدث للحوم بعد ذبح الحيوانات ٥. ٦-١. يناقش اسس اتخاذ القرار السليم المرتبط باعداد الاطعمة- لحوم واسماك (كالتركيب الكيميائى والاحتياجات الغذائية للانسان من اللحوم وأنواع ومكونات وقطعيات وطهى وحفظ اللحوم والشروط الواجب توافرها للنهوض بالثرهه السمكيه والتركيب الكيميائى للاسماك الاساسيات الكيميائيه والحيويه لتناول الاسماك الحيه وطرق حفظ شراء وطهي وفساد الاسماك) لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع</p>	أ- المعلومات والمفاهيم:
<p>٦. ٦-٢ يحدد اسس ادارة الموارد المتاحة المرتبط باعداد الاطعمة- لحوم واسماك لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع ٧. ١٥-٢ يميز السياسات والتحديات المرتبطة باعداد اللحوم والاسماك تخصص التغذية وعلوم الاطعمة التي</p>	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيف بمعرفة مدير وحدة الجودة

تواجده وتوزيع الغذاء محلياً ودولياً

- ٨- ٢-١٥. يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة المرتبطة باعداد اللحوم والاسماك تخصص التغذية وعلوم الاطعمة - لحوم واسماك على الحالة الغذائية للافراد

- ب- المهارات الذهنية :
- (١) يحلل العناصر الغذائية الضروريه للانسان من اللحوم
 - (٢) يخطط لتصنيع خيوط الجراحه وأوتار الالات الموسيقيه ومضارب التنس من أمعاء الحيوانات
 - (٣) يصمم استخداماً للنواتج الثانويه للحوم كالجلود والحوافر
 - (٤) يخطط لفصل الكورتيزون وأملاح الصفراء من الحويصله الصفراويه للحيوانات و خلاصه نخاع العظام فى علاج الااضطرابات الدمويه المختلفه
 - (٥) ٢-٩-١. يستنتج تاثير العوامل المختلفة المرتبطة باعداد الاطعمة- لحوم واسماك على اختيار وتناول الطعام
 - (٦) ٢-٩-٢-٢. يستنتاج تاثير العوامل المختلفة المرتبطة باعداد الاطعمة - لحوم واسماك على الحالة الغذائية للافراد والمجموعات
 - (٧) ٢-١٠-٢. يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية- لحوم واسماك وفقاً لاحتياجات الغذائية



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

والصحية للغذاء المستهدفة

<p>١. ينشئ مدارس ومراکز لتدريب الصيادين</p> <p>٢. - يكون جهاز فنى يتولى نقل التطبيقات العملية والفنية المفيدة التي يتوصل اليها الاخصائيون والباحثون ونشرها بين الصيادين</p> <p>٣. - ينفذ التوسعات فى انشاء مصانع الثلاج وانشاءات المزارع السمكية</p> <p>٤. -٤-٣-١ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم المرتبطة باعداد الاطعمة- لحوم واسماك</p> <p>٥. ٦-٣-٢ يطبق المعارف الالازمة لامن وسلامة البيئة المرتبطة باعداد الاطعمة- لحوم واسماك</p> <p>٦. ٦-٣-٢ يطبق المهارات والممارسات الالازمة لامن وسلامة البيئة المرتبطة باعداد الاطعمة- لحوم واسماك</p> <p>٧. ١٤-٣-٢-٤ يضبط الظروف الملائمة لتنبيط نشاط او قتل الكائنات الدقيقة المسببة لامراض ولتف الاغذية- لحوم واسماك</p> <p>٨. ١٥-٣-٢-٤ يطبق مبادئ علوم الاغذية فى مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية- لحوم واسماك</p>	<p>جـ. المهارات المهنية الخاصة بالمقترن :</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>(١) ٤-٢-٥ يساهم في رفع الوعي الغذائي المتعلق باللحوم والأسماك للافراد المحظوظين على مستوى الاسرة</p> <p>(٢) ٤-٢-٦ يشارك في رفع الوعي الغذائي باللحوم والأسماك للافراد المحظوظين على مستوى المجتمع</p> <p>(٣) ٤-٧-١ يتبع التطور العلمي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة- لحوم واسماك</p> <p>(٤) ٤-٧-٢ يتبع التطور التكنولوجي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة- لحوم واسماك</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p><u>الباب الاول</u></p> <p>١- التركيب الكيميائي للحوم</p> <p>٢- تركيب الانسجة العضلية</p> <p>٣- بروتينات ولبيدات النسيج العضلي</p> <p>٤- النزيمات والمواد النيتروجينية المستحلصة</p> <p>٥- الكربوهيدرات والأملاح المعدنية والفيتامينات</p> <p>٦- تأثير العوامل الطبيعية على خواص لحوم الحيوانات الارضية ولحوم الدواجن</p> <p><u>الباب الثاني</u></p> <p>١- أهمية اللحوم في تغذية الإنسان</p> <p>٢- الاحتياجات الغذائية للإنسان من اللحوم</p> <p>٣- أنواع اللحوم</p> <p><u>الباب الثالث</u></p> <p>تجهيز الذبائح</p> <p><u>الباب الرابع</u></p> <p>مكونات وقطعيات اللحم</p> <p><u>الباب الخامس</u></p> <p>طهي وحفظ اللحوم</p> <p><u>الباب السادس</u></p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

١- الاسماك والشروط الواجب توافرها للنهوض بالثروة السمکیہ

٢- التركيب الكيميائی للأسماك
الباب السابع

١- نقل وتدوال الأسماك

٢- تقسيم الأسماك الأسماك

٣- الأساسيات الكيميائية والحيوية لتداول الأسماك
الحیه

الباب الثامن

طرق حفظ الأسماك

الباب التاسع

١- شراء وطهی الأسماك

الباب العاشر

فساد الأسماك

الباب الحادى عشر

التیس الرمی فی عضلات الأسماك

الباب الثاني عشر

١- الكمیات الكافیه للفرد البالغ من الأسماك

الباب الثالث عشر

١- تنظیف وسلخ الأسماك

الباب الرابع عشر

١- الأسماك ذوات الأصداف



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

--	--

<p>التعلم الذاتي التعلم النشط- التعلم التعاوني- التعلم عن بعد</p> <ul style="list-style-type: none"> ١- استخدام اسلوب فرض النظريات ٢- المجسمات والملصقات اثناء الشرح ٣- مشاركة الطلاّب في الحوار 	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>١- الحقائب التعليمية ٢- استراتيجيات التعليم الايجابي الفعال</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p>
٢- تقويم الطلاب :	
<p>اعمال سنة اختبار تطبيقى اختبار تحريري</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>الاسبوع السابع اعمال سنة الاسبوع الرابع عشر اختبار تطبيقى الاسبوع الثامن عشر اختبار تحريري</p>	<p>ب- التوقيت</p>
<p>٢٠ درجات اعمال سنة ٢٠ درجات تطبيقى ٦٠ درجات تحريري</p>	<p>ج- توزيع الدرجات</p>
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
<p>ابحاث عن اللحوم الحمراء والاسماك ٢٠١٩</p>	<p>أ- مذكرات</p>



وحدة ضمان الجودة
تمت المراجعة والتصحیح بمعرفة مدير وحدة الجودة

مذكرات القسم العلمي للماهه العلميه ٢٠١٩	ب- كتب ملزمة
محمد يحيى حسين () انتاج اللحوم مكتبه الانجلو المصريه عبد الرحمن محمد عطيه () تكنولوجيه الثروه السمكيه ٢٠١٥	ج- كتب مقرحة
SNAPP RR andNEUMA NAL() Beef cattle London:john willy2015	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

أستاذ المادة : أ.د عادل عبد المعطى

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د يوسف الحسانين.