

وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
علم اللحوم	
2. رمز المقرر:	
MTSC437	
3. الفصل / السنة: السنوي	
الفصل الدراسي الأول / المرحلة الرابعة / 2023-2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/1	
5. أشكال الحضور المتاحة :	
حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
75 ساعة / 3.5 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
أ.م.د. صفوان لقمان شهاب م.م. هيثم محمد صبيح	
8. اهداف المقرر	
عملي	نظري
1- التعرف والاطلاع على الحيوانات المختلفة وعلى اهم السلا المشهورة.	1- اهم العمليات التي تجري على اللحوم بكافة أنواعها.
2- معرفة المتطلبات اللازمة لاي نوع من الإنتاج والظروف الم التي تلائم تلك الحيوانات.	2- معرفة اهم المحاصيل العلفية التي تساهم في نوع معين من الإنتاج الحيواني.
3- العمليات الحقلية اللازمة للحيوانات المزرعية.	3- معرفة اهم الحيوانات المنتشرة في المنطقة وبالتالي إيجاد البرام لتربيتها وزيادة انتاجها.
	4- التعرف على اهم العناصر والمركبات الغذائية التي تحتاجها الحيوانات.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
عملي	نظري
التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة	المحاضرة التفاعلية
التكليف بمهام وتقرير عن كل سلالة	الحوار والمناقشة
استغلال الساعات المكتبية لاساتذة القسم	التقارير
	الحلقات الدراسية

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	نظري A1 يتذكر الأهمية الاقتصادية لانتاج اللحم عملي A15 يتعرف على الأجهزة والأدوات المستخدمة في مختبر اللحم	نظري مدخل الى علم اللحم مشاكل انتاج اللحم عملي الأجهزة والأدوات المستخدمة في مختبر اللحم	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
2	2 نظري 3 عملي	نظري C1 يحدد القيمة الغذائية للحوم عملي A16 يلم بمعرفة الجهاز الهيكلية والعظمي المفصلي	نظري القيمة الغذائية للحوم عملي الجهاز الهيكلية العظمي المفصلي	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
3	2 نظري 3 عملي	نظري A3 يوضح الالياف العضلية وكيفية تكوينها عملي A17 يفهم تركيب جسم الحيوان	نظري التركيب العام للحم عملي تركيب جسم الحيوان	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
4	2 نظري 3 عملي	نظري C2 يوضح الالياف العضلية وكيفية تكوينها	نظري الالياف العضلية. تركيب العضلة	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة	امتحانات قصيرة

تكليف بواجب مناقشات	السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	عملي تركيب جسم الحيوان	عملي A18 يفهم تركيب جسم الحيوان		
امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	نظري بروتينات الانسجة العضلية عملي المجازر ومعامل اللحوم	نظري A5 يناقش أهمية البروتينات الموجودة في الجسم عملي A19 يتعرف على المجازر ومعامل اللحوم	2 نظري 3 عملي	5
امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	نظري تطور الانسجة الدهنية والعوامل المؤثرة عليها. عملي نسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها	نظري A6 يشرح تطور الانسجة الدهنية في الجسم عملي A20 يلم بنسبة التصافي	2 نظري 3 عملي	6
امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام	نظري أنواع الانسجة الهيكلية في الحيوان والعوامل المؤثرة عليها. عملي التحليل التقريبي للحوم وطريقة اخذ النماذج.	نظري A7 يسرد أنواع الانسجة الهيكلية وكيفية تطورها عملي B2 يعرف ويفهم التحليل التقريبي للحوم وطريقة النماذج	2 نظري 3 عملي	7

	وتقرير				
8	2 نظري 3 عملي	نظري A8 يفسر اهم التغيرات الحاصلة بعد الذبح عملي B3 يشرح تقانات تسويق الماشية وذبائحها	نظري التغيرات الحاصلة في مكونات الجسم بعد الذبح. عملي اهم التقانات المستخدمة لتسويق ماشية اللحم والعوامل المؤثرة عليها	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
10	2 نظري 3 عملي	نظري A9 يبين مفهوم ظاهرة التيبس الرمي عملي B4 يوضح تهيئة الحيوان للذبح والتقطيع	نظري ظاهرة التيبس الرمي والعوامل المؤثرة عليها عملي مراحل تهيئة الحيوان للذبح والتقطيع	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
11	2 نظري 3 عملي	نظري C3 يتعرف على صفات وخصائص اللحم عملي B5 يبين تهيئة الحيوان للذبح والتقطيع	نظري صفات وخصائص اللحم والعوامل المؤثرة عليها عملي مراحل تهيئة الحيوان للذبح والتقطيع	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
12	2 نظري 3 عملي	نظري A11 يتعرف على صفات وخصائص اللحم عملي	نظري صفات وخصائص اللحم والعوامل المؤثرة عليها عملي	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السيورة	امتحانات قصيرة

			C4 يشرح وسائل نقل الذبائح		
تكليف بواجب مناقشات	أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير	اهم الوسائل المستخدمة لنقل الذبائح			
13	2 نظري 3 عملي	نظري طرق خزن وحفظ اللحوم والعوامل المؤثرة عليها عملي استساغة اللحوم واهم العوامل تحددتها	نظري A12 يميز اهم الطرق الخاصة بخزن وحفظ اللحوم عملي C5 يحدد اهم عوامل استساغة اللحوم	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير
14	2 نظري 3 عملي	نظري التلوث والفساد في اللحوم والعوامل المؤثرة عليها عملي التمييز بين ذبائح الحيوانات	نظري B1 يفرق اهم مصادر التلوث والفساد في اللحوم عملي B5 يصف التمييز بين ذبائح الحيوانات	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير
15	2 نظري 3 عملي	نظري التلوث والفساد في اللحوم والعوامل المؤثرة عليها عملي صناعة اللحم المفروم صناعة الصوصج	نظري C4 يعبر عن اهم مصادر التلوث والفساد في اللحوم عملي C5 يشرح اهم العمليات التصنيعية التي تجرى باللحوم	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري الأساليب السمعية أسلوب الكتابة السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي التكليف بمهام وتقرير

11. تقييم المقرر					
ت	أساليب التقييم	موعد التقييم (اسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %	
1	تقرير نهائي نظري + تقارير العملي	نظري (15 اسبوع) عملي 1-15 اسبوع	7 نظري + 6 عملي	13%	
2	اختبار قصير (1) Quiz	أسبوع 3	4 نظري + 2 عملي	6%	
3	اختبار نصفي (نظري و عملي) Midterm Exam	أسبوع 9	10 نظري + 5 عملي	15%	
4	اختبار قصير (2) Quiz	أسبوع 12	4 نظري + 2 عملي	6%	
5	اختبار عملي نهائي	أسبوع امتحانات عملي	20	20%	
6	اختبار نظري نهائي	أسبوع امتحانات نظري	40	40%	
المجموع				100	100%
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		كتاب انتاج وحفظ اللحوم			
المراجع الرئيسية (المصادر)					
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)					
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت		منظمة الصحة العالمية ، و منظمة الغذاء والدواء الامريكي			

