

وصف مقرر تصنيع لحوم واسماك

| | |
|----|---|
| 1. | اسم المقرر: |
| | تصنيع لحوم واسماك |
| 2. | رمز المقرر: |
| | MEFT469 |
| 3. | الفصل / السنة: السنوي |
| | الفصل الدراسي الاول/ المرحلة الرابعة/ 2023-2024 |
| 4. | تاريخ إعداد هذا الوصف |
| | 2023/9/1 |
| 5. | أشكال الحضور المتاحة : |
| | حضوري |
| 6. | عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي): |
| | ساعة نظري/ 3 ساعات عملي (4 ساعات)/ 2.5 وحدة |
| 7. | اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر) |
| | أ.م. د. عدي حسن علي م. م. ميعاد وليد سعد الله |
| 8. | اهداف المقرر |
| | <ul style="list-style-type: none"> • تمكين الطالب من فهم واستيعاب ما يتعلق بأنواع اللحوم الحمراء والبيضاء والتغيرات التي تحصل فيها بعد المعاملات التصنيعية المختلفة • تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حفظ اللحوم ووسائل حمايتها • تمكين الطالب من الالمام باهم مصادر تلف وفساد اللحوم • تمكين الطالب بقدرة الكشف عن التغيرات المختلفة في صفات اللحوم ومنتجاتها • يستطيع الطالب ان يحكم على جودة اللحوم من خلال صفاتها المختلفة • تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المختبرية في دراسة صفات جودة اللحوم ومنتجاتها |
| 9. | استراتيجيات التعليم والتعلم |
| | <ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني - التعلم الذاتي |

10. بنية المقرر

| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة او الموضوع | طريقة التعلم | طريقة التقييم |
|---------|---------|---|---|--|-----------------------------------|
| 1 | 1 نظري | B1: يبين مفهوم علم تصنيع اللحوم والاسماك وعلاقته مع التركيب الكيميائي والفيزيائي لانواع لحوم الحيوانات المختلفة | التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اختبار فصلي1، اختبار نهائي |
| | 3 عملي | B7: يوضح الاختلافات بين انواع اللحوم. | مقدمة عن اللحوم | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي | اختبار قصير عملي1 |
| 2 | 1 نظري | C1: يوضح اهم الاختلافات في التركيب الكيميائي بين انواع بروتينات اللحوم | دراسة اهم بروتينات اللحوم ومكونات العضلة | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اختبار فصلي1، اختبار نهائي |
| | 3 عملي | C5: يجرب الطرائق الملائمة في الحصول على عينات اللحوم المراد اختبارها. | طرق اخذ عينات اللحوم | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | واجب بيئي |
| 3 | 1 نظري | B2: يلم بالعوامل المؤثرة في حصول ظاهرة التصلب الرمي في انواع اللحوم المختلفة | القيمة الغذائية للحوم والتغيرات الحاصلة بعد الحيوان | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اختبار فصلي1، اختبار نهائي |
| | 3 عملي | B8: يكتب نبذة مختصرة عن المكونات المختلفة للحوم. | تحليل مكونات اللحوم | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي | واجب بيئي |
| 4 | 1 نظري | A1: يتعرف على ميكانيكية حصول عمليتي النقل والانسباط في العضلات | النقل والانسباط في العضلات | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اختبار فصلي1، اختبار نهائي، تقرير |
| | 3 عملي | A5: يكتب نبذة مختصرة عن المكونات المختلفة للحوم. | تحليل مكونات اللحوم | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | اختبار قصير عملي1 |
| 5 | 1 نظري | C2: يوضح التغيرات التي تحصل في المكونات المختلفة للحوم | التغيرات الكيميائية بعد الذبح | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اختبار فصلي1، اختبار نهائي، تقرير |
| | 3 عملي | C6: يجرب كيفية تقدير بعض الصفات النوعية للحوم ومنتجاتها. | الفحوصات النوعية للحوم الخام ومنتجاتها | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | واجب بيئي |
| 6 | 1 نظري | C3: يقترح طريقة مناسبة لجعل اللحوم ومنتجاتها اكثر استساغة من قبل المستهلكين | التغيرات الكيميائية بعد الذبح | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اختبار قصير، اختبار نهائي |
| | 3 عملي | C7: يبين الاساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الاسماك. | تقدير جودة وطزاجة الاسماك | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات | واجب بيئي |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------------|---|--------|----|
| | العملية، التعلم الذاتي | | | | |
| اختبار فصلي2، اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | عوامل استساغة اللحوم | C4: يلم باهم التغيرات التي تحصل في اللحوم ومنتجاتها بعد خزنها بالتبريد والتجميد | 1 نظري | 7 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي | تحضير المحاليل الملحية | C8: يوضح دور المحاليل الملحية المحضرة في حفظ اللحوم ومنتجاتها. | 3 عملي | |
| اختبار فصلي2، اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | طرق حفظ اللحوم (تبريد وتجميد) | A2: يتعرف على اهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد تمليحها وتقليدها | 1 نظري | 8 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | حفظ اللحوم والاسماك (التمليح) | A6: يكتب نبذة مختصرة عن اساليب التملح الجافة والرطبة في انواع اللحوم. | 3 عملي | |
| اختبار فصلي2، اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | طرق حفظ اللحوم (تمليح وتقلد) | B3: يحكم على كفاءة طرائق التدخين والتعليب في الحصول على منتجات لحوم ذات جودة عالية | 1 نظري | 9 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | حفظ اللحوم والاسماك (التدخين) | B9: يعلل الاهداف المتحققة من عملية تدخين اللحوم والاسماك. | 3 عملي | |
| اختبار فصلي2، اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | طرق حفظ اللحوم (تدخين وتعليب) | A3: يتعرف على اهم المواد الكيميائية الحافظة التي تضاف الى اللحوم ومنتجاتها | 1 نظري | 10 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | حفظ اللحوم والاسماك (بالتعليب) | A7: يجرب خطوات تعليب اللحوم والاسماك. | 3 عملي | |
| اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | طرق حفظ اللحوم (تجفيف ومواد حافظة) | B4: يتقن طريقة الطبخ الرطب لانواع اللحوم وتأثيرها في الخصائص المتنوعة للحوم | 1 نظري | 11 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | حفظ اللحوم والاسماك (بالتجفيف) | B10: يوضح خطوات تجفيف اللحوم وتأثيراتها في صفات اللحوم المجففة. | 3 عملي | |
| اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | طرق طبخ اللحوم (الطبخ الرطب) | E1: يحدد طريقة الطبخ الجاف الاكثر اقبالا من قبل المستهلكين | 1 نظري | 12 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | حفظ اللحوم والاسماك (بالتجميد) | E2: يجرب خطوات تجميد اللحوم والاسماك. | 3 عملي | |
| اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | طرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف) | A4: يتعرف على انواع منتجات اللحوم المثلومة ومحتواها المايكروبي | 1 نظري | 13 |

| | | | | | |
|---------------------------|--|--|---|--------|----|
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | صناعة الصوصج والهمبركر | A8: يستطيع تمثيل خطوات تصنيع الصوصج بمخطط انسيابي. | 3 عملي | |
| اختبار قصير، اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | منتجات اللحوم المثلومة | B5: يلم بمصادر تلف وفساد اللحوم وكيفية تجنبها | 1 نظري | 14 |
| اختبار قصير عملي 3 | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي | قياس الخصائص الوظيفية | B11: يوضح كيفية قياس الخصائص الوظيفية للحوم. | 3 عملي | |
| اختبار قصير، اختبار نهائي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي | اسباب التلف الميكروبي للحوم والاستفادة من المخلفات الحيوانية | B6: يلم بانواع الاجهزة والمعدات والادوات المستخدمة في معمل تصنيع غذائي بعد زيارته | 1 نظري | 15 |
| واجب بيئي | المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي | تأثير قابلية العضلة لحمل الماء و طرق طبخ اللحوم والاسماك | B12: يكتب نبذة مختصرة عن دور العضلات في الاحتفاظ بالرطوبة بعد طبخها. | 3 عملي | |

11. تقييم المقرر

| ت | أساليب التقييم | موعد التقييم (أسبوع) | الدرجة | الوزن النسبي % |
|----|---------------------------|----------------------------------|--------|----------------|
| 1 | تقرير 1 | الاسبوع الرابع | 2.5 | 2.5 |
| 2 | تقرير 2 | الاسبوع الخامس | 2.5 | 2.5 |
| 3 | اختبار قصير (1) Quiz | الاسبوع السادس | 2 | 2 |
| 4 | اختبار قصير (2) Quiz | الاسبوع الرابع عشر | 2 | 2 |
| 5 | اختبار قصير (3) Quiz | الاسبوع الخامس عشر | 1 | 1 |
| 6 | اختبار فصلي (1) | الاسبوع السادس | 7.5 | 7.5 |
| 7 | اختبار فصلي (2) | الاسبوع الحادي عشر | 7.5 | 7.5 |
| 8 | اختبار نظري نهائي | امتحانات الفصل النهائي | 40 | 40 |
| 9 | مشروع ميداني عملي | الاسبوع الخامس عشر | 5 | 5 |
| 10 | تقييم حقل | الاسبوع الثالث والخامس | 2 | 2 |
| 11 | اختبار قصير عملي (1) Quiz | الاسبوع الاول | 1 | 1 |
| 12 | اختبار قصير عملي (2) Quiz | الاسبوع الرابع | 0.5 | 0.5 |
| 13 | اختبار قصير عملي (3) Quiz | الاسبوع الرابع عشر | 1 | 1 |
| 14 | الواجبات البيتية | الاسابيع 6 و8 و9 و10 و11 و12 و13 | 5.5 | 5.5 |
| 15 | اختبار عملي نهائي | امتحانات الفصل النهائي | 20 | 20 |
| | المجموع | 100 | %100 | %100 |

12. مصادر التعلم والتدريس

| | |
|--|----------------|
| الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت) | محاضرات مختلفة |
| المراجع الرئيسية (المصادر) | ----- |
| الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير) | ----- |
| المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت | ----- |

مدرس المادة العملي
م.م. ميعاد وليد سعد الله

مدرس المادة النظري
أ.م. د. عدي حسن علي

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود احمد