

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
تصنيع اللحوم والاسماك	
2. رمز المقرر:	
MEFT469	
3. الفصل / السنة: السنوي	
الفصل الاول الخريفي - 2023-2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/1	
5. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
2 نظري + 3 عملي / 3.5 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	
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<p>عملي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات الطلبة القيادية - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة - يكلف باعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويعده لمناقشة النتائج مع الطلبة 	<p>نظري:</p> <ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بمهام وتقرير - العروض لنماذج من تلف الاغذية بسبب الاعفان والخمائر - يكلف باعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويعده للمناقشة مع الطلبة

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	نظري: يبين مفهوم علم تصنيع اللحوم والاسماك وعلاقته مع التركيب الكيميائي والفيزيائي لانواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: يبين طريقة اخذ العينات في اللحوم وتجهيزها لعملية التحليل وتقدير نسب العناصر الاساسية المكونة لانواع اللحوم المختلفة	نظري: التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذبيحة عملي: دراسة التركيب الكيميائي للحوم	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
2	2 نظري 3 عملي	نظري: يوضح اهم الاختلافات في التركيب الكيميائي بين انواع بروتينات اللحوم عملي: يوضح طريقة تقدير نسبة الرطوبة ونسبة المادة الجافة في لحوم الحيوانات المختلفة	نظري: دراسة اهم بروتينات اللحوم ومكونات العضلة عملي: تقدير نسبة الرطوبة والرماد في اللحوم	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
3	2 نظري 3 عملي	نظري: يلم بالعوامل المؤثرة في حصول ظاهرة التصلب الرمي في انواع اللحوم المختلفة عملي: يلم بانواع الدهون الصلبة وشبه الصلبة المتواجدة في عينات اللحوم المختلفة ومنتجاتها وطرق تقديرها	نظري: القيمة الغذائية للحوم التغيرات الحاصلة بعد موت الحيوان عملي: تقدير نسبة الدهون في عينات اللحوم (بطريقة السكسوليت)	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات
4	2 نظري 3 عملي	نظري: يتعرف على ميكانيكية حصول عمليتي التقلص والانبساط في العضلات عملي: يتعرف من خلاله على طريقة تقدير البروتينات في اللحوم ومنتجاتها ومعرفة طريقة تقدير نسبها وانواع الحمض الامينية المكونة لهل	نظري: التقلص والانبساط في العضلات عملي: تقدير نسبة البروتينات في عينات اللحوم ودراسة انواعها	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات

امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: التغيرات الكيماوية بعد الذبح عملي: دراسة بعض الصفات الكيماوية للحوم ومنتجاتها	نظري: يوضح التغيرات التي تحصل في المكونات المختلفة للحوم عملي: يوضح طرق وخطوات اجراء بعض التحاليل الكيماوية الخاصة بفساد واكسدة اللحوم لعينات اللحوم المختلفة	2 نظري 3 عملي	5
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: التغيرات الكيماوية بعد الذبح عملي: تقدير قيمة البيروكسيد في اللحوم ومنتجاتها	نظري: يقترح طريقة مناسبة لجعل اللحوم ومنتجاتها اكثر استساغة من قبل المستهلكين عملي: يبين مالمقصود برقم البيروكسيد ونسبها في اللحوم واسباب ارتفاعها في عينات اللحوم المختلفة والتعرف على الخطوات والطرق المختبرية المتبعة في تقدير قيمة البيروكسيد في دهون الحيوانات	2 نظري 3 عملي	6
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: عوامل استساغة اللحوم عملي: تقدير رقم الحامض والنسبة المؤية للحامض الدهنية الحرة في عينات اللحوم وبعض منتجاتها	نظري: يلم باهم التغيرات التي تحصل في اللحوم ومنتجاتها بعد تخزينها بالتبريد والتجميد عملي: يلم بأهمية تقدير قيمة رقم الحامض ومعرقه نسب الاحماض الدهنية الحرة في اللحوم واسباب ارتفاعها المؤدية لتلف وفساد اللحوم	2 نظري 3 عملي	7
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: طرق حفظ اللحوم (تبريد وتجميد) عملي: تقدير قيمة النيتروجين القاعدي الكلي في اللحوم	نظري: يتعرف على اهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد تمليحها وتقديدها عملي: يتعرف من خلالها على مالمقصود بالنيتروجين القاعدي الكلي في اللحوم والاسباب المؤدية الى ارتفاع نسبه وتقديره مختبريا في اللحوم او احد منتجاتها الطازجة	2 نظري 3 عملي	8
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، الكتابة على السبورة، 2 نظري 3 عملي اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: طرق حفظ اللحوم (تمليح وتقديد) عملي: تقدير بعض الصفات الفيزيائية للحوم (القدرة على مسك الماء ، تقدير نسبة السائل الناضح)	نظري: يحكم على كفاءة طرائق التدخين والتعليب في الحصول على منتجات لحوم ذات جودة عالية عملي: يوضح بعض الصفات الفيزيائية للحوم وما لمقصود بالقدرة على مسك الماء ومقدار	2 نظري 3 عملي	9

			السائل الناضح عند قطع وتذويب اللحوم الطازجة والمحفوظة بالتجميد والتبريد		
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: طرق حفظ اللحوم (تدخين وتعليب) عملي: دراسة تأثير عملية حفظ اللحوم بالتبريد والتجميد	نظري: يتعرف على اهم المواد الكيميائية الحافظة التي تضاف الى اللحوم ومنتجاتها عملي: يتعرف من خلالها على تأثير عملية الحفظ بالتجميد للحوم ومنتجاتها وطرق تجميد اللحوم (التجميد السريع والبطيء وايهما افضل في عملية الحفظ)	2 نظري 3 عملي	10
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: طرق حفظ اللحوم (تجفيف ومواد حافظة) عملي: حفظ اللحوم بالتجفيف	نظري: يتقن طريقة الطبخ الرطب لانواع اللحوم وتأثيرها في الخصائص المتنوعة للحوم عملي: يلم بأهم الطرق المتبعة في حفظ اللحوم بالتجفيف وتأثير عملية التجفيف على جودة وطراوة اللحوم	2 نظري 3 عملي	11
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: طرق طبخ اللحوم (الطبخ الرطب) عملي: تأثير درجة الحرارة على مكونات اللحم	نظري: يحدد طريقة الطبخ الجاف الاكثر اقبالا من قبل المستهلكين عملي: يحدد تأثير ارتفاع وانخفاض درجات الحرارة على لون ومكونات اللحوم من خلال معرفة تأثير ارتفاع درجة الحرارة على بروتينات اللحوم مثل بروتين المايوفيل وبروتينات الانسجة الرابطة	2 نظري 3 عملي	12
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: طرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف) عملي: جودة وطراوة اللحوم	نظري: يتعرف على انواع منتجات اللحوم المثلومة ومحتواها المايكروبي عملي: يتعرف من خلالها على معايير الجودة الخاصة باللحوم ومنتجاتها وارتباطها بخصائص المنتج الطبيعية والكيميائية والحسية (الشكل واللون والطعم) ومعرفة قوانين وطرق تقييم هذه الصفات من قبل المنتج والمستهلك	2 نظري 3 عملي	13
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة،	نظري: منتجات اللحوم المثلومة	نظري: يلم بمصادر تلف وفساد اللحوم	2 نظري	14

	اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	عملي: طهي الحوم	وكيفية تجنبها عملي: يلم بطرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف والطبخ الرطب وغيرها من الطرق الاخرى المتبعة في طهي اللحوم والتعرف على اهم العوامل التي يتم من خلالها تحديد طريقة طبخ اللحوم ومنتجاتها	3 عملي	
امتحانات قصيرة، تكليف بواجب، مناقشات	نظري: الاساليب السمعية، اسلوب الكتابة على السبورة، اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	نظري: اسباب التلف الميكروبي للحوم والاستفادة المخلفات الحيوانية عملي: مجموعة المنتجات المصنعة من اللحوم	نظري: يلم بانواع الاجهزة والمعدات والادوات المستخدمة في معمل تصنيع غذائي بعد زيارته عملي: يبين انواع المنتجات المصنعة من اللحوم واهم مكوناتها وطرق تصنيعها وحفظها وتسويقها مثل مثل منتجات اللحم المجهزة والطازجة ومنتجات اللحوم الطبوخة وطرق تصنيعها مثل السجق المطبوخ	2 نظري 3 عملي	15

11. تقييم المقرر

ت	اساليب التقويم	موعد التقويم (اسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملي	نظري اسبوع 15 عملي اسبوع 1 - 15	7 نظري + 6 عملي	13%
2	اختبار قصير (1) Quiz	اسبوع (3)	4 نظري + 2 عملي	6%
3	اختبار نصفي Midterm exam (نظري وعملي)	اسبوع (9)	10 نظري + 5 عملي	15%
4	اختبار قصير (2) Quiz	اسبوع (12)	4 نظري + 2 عملي	6%
5	اختبار عملي نهائي	اسبوع امتحانات عملي	20	20%
6	اختبار نظري نهائي	اسبوع امتحانات نظري	40	40%
	المجموع		100	100%

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب تكنولوجيا اللحوم والاسماك
المراجع الرئيسية (المصادر)	
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	منظمة الصحة العالمية، منظمة الغذاء والدواء الامريكية

مدرس المادة العملي: م. م. م. ميعاد وليد سعد الله

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

الأستاذ الدكتور

سعيد بن بشار
رئيس قسم علوم الأغذية

رئيس قسم علوم الاغذية: أ. د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية: أ. د. موفق محمود احمد

