

وصف مقرر تصنيع لحوم واسماك

1.	اسم المقرر :
	تصنيع لحوم واسماك
2.	رمز المقرر :
	MEFT469
3.	الفصل / السنة : السنوي
	الفصل الدراسي الاول (الخريفي) / المرحلة الرابعة / 2024-2025
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2024/9/1
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضور
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلية) // عدد الوحدات (الكلية) :
	ساعة نظري / 3 ساعات عملي (4 ساعات) // 2.5 وحدة
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
	أ.م.د. عدي حسن علي م.م. اسراء معن احمد م.م. رؤى عادل حامد
8.	اهداف المقرر
	• تمكين الطالب من فهم واستيعاب ما يتعلق بانواع 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
	- المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني - التعلم الذاتي



10. بنية المقرر

الأسبوع	المساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	نظري: a (1) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: b (1) يجرب الطرائق الملائمة في الحصول على عينات اللحوم المراد اختبارها.	التركيب الكيميائي والتكوين الفيزيائي للذئبة مقدمة عن اللحوم	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير، 1 اختبار نهائي قصير، 1
2	2 نظري 3 عملي	نظري: a (1) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة 2 a) يلم باهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد المعاملات التصنيعية المختلفة عملي: b (1) يجرب الطرائق الملائمة في الحصول على عينات اللحوم المراد اختبارها.	دراسة اهم بروتينات اللحوم ومكونات العضلة طرق اخذ عينات اللحوم	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير، 1 اختبار نهائي واجب، 1
3	2 نظري 3 عملي	نظري: a (1) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة 2 a) يلم باهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد المعاملات التصنيعية المختلفة عملي: b (1) يجرب الطرائق الملائمة في الحصول على عينات اللحوم المراد اختبارها.	القيمة الغذائية للحوم التغيرات الحاصلة بعد الحيوان تحليل مكونات اللحوم	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير، 1 اختبار نهائي واجب، 1
4	2 نظري 3 عملي	نظري: a (1) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة 2 a) يلم باهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد المعاملات التصنيعية المختلفة عملي: b (1) يجرب الطرائق الملائمة في الحصول على عينات اللحوم المراد اختبارها.	التقلص والانبساط في العضلات تحليل مكونات اللحوم	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير، 1 اختبار نهائي تقرير، 1 اختبار قصير عملي، 1

جامعة الموصل
كلية الزراعة والغابات



اختبار فصل 1، اختبار نهائي ثاني	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	التغيرات الكيميائية بعد الذبح	2 a) يام بأهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد المعاملات المتوقعة المختلفة عملي: 1b) يحرر الطرائق الملائمة في الحصول على عينات اللحوم المراد اختيارها	2 نظري 3 عملي	5
واجب عملي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الخصائص النوعية للحوم الغام ومنتجاتها			
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	التغيرات الكيميائية بعد الذبح	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	2 نظري 3 عملي	6
واجب عملي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تقدير جودة وطزاجة الاسماك			
اختبار فصل 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	عوامل استساغة اللحوم	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	2 نظري 3 عملي	7
واجب عملي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تحضير المحاليل الملحية			
اختبار فصل 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	طرق حفظ اللحوم (تبريد وتجمد)	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	2 نظري 3 عملي	8
واجب عملي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	حفظ اللحوم والأسماك (التمليح)			
اختبار فصل 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	طرق حفظ اللحوم (تمليح وتنفذ)	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	2 نظري 3 عملي	9
واجب عملي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	حفظ اللحوم والأسماك (التنخين)			
اختبار فصل 2	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	طرق حفظ اللحوم (تنخين وتعليب)	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	2 نظري 3 عملي	10
واجب عملي	المحاضرة التفاعلية، المعصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	حفظ اللحوم والأسماك (التعليب)			

11	2 نظري 3 عملي	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1 c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	طرق حفظ اللحوم (تجفيف ومواد حافظة)	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار نهائي
12	2 نظري 3 عملي	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1 c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	حفظ اللحوم والأسماك (بالتجميد)	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	واجب بيئي
13	2 نظري 3 عملي	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة 2 a) يلم باهم التغيرات التي تحصل في اللحوم بعد المعاملات التصنيعية المختلفة عملي: 1 c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	طرق طبخ اللحوم (الطبخ الجاف)	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار نهائي
14	2 نظري 3 عملي	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1 c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	صناعة الصوص والهمبركر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	واجب بيئي
15	2 نظري 3 عملي	نظري: 1 a) يتعرف على العلاقة بين تصنيع اللحوم والأسماك مع التغيرات في التركيب الكيميائي والفيزيائي لأنواع لحوم الحيوانات المختلفة عملي: 1 c) يبين الأساليب المستخدمة في تقدير الجودة والطزاجة للحوم الأسماك.	منتجات اللحوم المشرومة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار قصير، اختبار نهائي
			قياس الخصائص الوظيفية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	اختبار قصير، عملي 3
			اسباب التلف الميكروبي للحوم والاستفادة من المخلفات الحيوانية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار قصير، اختبار نهائي
			تأثير قابلية العضلة لحمل الماء على طهي اللحوم	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	واجب بيئي



11. تقييم المقرر				
ت	أساليب التقويم	مؤعد التقويم (اسبوع)	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 قصير (1)	الاسبوع السادس	7.5	7.5
7	اختبار قصير (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 حقلي	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	الاسبوع 6 و 8 و 9 و 10 و 11 و 12 و 13	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. اسراء معن احمد
 م. م. رؤى عادل حامد
 رئيس قسم علوم الاغذية
 ا. د. سميرة خلف بدوي


 مدرس المادة النظري
 ا. م. د. عدي حسن علي
 رئيس اللجنة العلمية
 ا. م. د. طه محمد تقي محمد

