

استمارة وصف مقرر صحة اللحوم

1. المؤسسة التعليمية	كلية الطب البيطري
2. الفرع العلمي	الصحة العامة البيطرية
3. اسم / رمز المقرر	صحة اللحوم
4. أشكال الحضور المتاحة	حضوري/الالكتروني
5. الفصل / السنة	الاول / 2024
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2024/5/30
8. أهداف المقرر	
1. تصنيف اللحوم وتركيبها الكيميائي ودراسة المجازر الحديثة وحفظ اللحوم ومدى صلاحيتها	

9. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الاهداف المعرفية 1- تنمية قدرة الطالب على فحص الحيوانات وتشخيص الامراض التي تنتقل عن طريق اللحوم الى المستهلك واعطاء الحكم المناسب بشأن صلاحيتها للاستهلاك 2- تعليم الطلبة على كيفية اجراء الفحوصات المخبرية اللازمة للكشف عن تلوث المنتجات الحيوانية بالمسببات المرضية والمواد المغشوشة 3- تعليم الطالب بالطرق الحديثة لحفظ اللحوم ومنع تلوثها. 4- تعريف الطالب على كيفية التحليل المخبري للمكونات الغذائية والكشف عن حالات الغش في هذه المكونات.
ب - الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر ب 1 - اكتساب مهارات الطلاب تفريق بين أنواع اللحوم حسب نوع الحيوان ب 2 - اكتساب الطالب مهارة تشخيص وتحليل اللحوم الفاسدة ومنع استهلاكها ب 3 - اكتساب الطالب مهارات فحص الذبائح قبل وبعد الذبح واخذ قرار مدى صلاحية استهلاكها ب-4- اكتساب مهارات الادارة الجيدة والجودة انتاج اللحوم
طرائق التعليم والتعلم



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة الفلوجة
كلية الطب البيطري

المحاضرات العلمية النظرية والعملية
عروض الوسائط المتعددة/ أو التفاعلية
زيارة ميدانية
حلقات النقاش
التفاعل والمشاركة الإيجابية (من الطالب)
عروض تقديمية من قبل الطلاب
إعداد بحوث والتقارير

د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
د1- القدرة على التحليل واخذ القرار
د2-القدرة على العمل الجماعي
د3-البحوث العلمية
د4- تطوير قدرة الطالب على التعليم الذاتي

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	انواع الحيوانات التي تستخدم للاكل	The food animals	محاضرات	الامتحان والمشاركة
2	2	تركيب اللحوم	Anatomy, meat composition and quality	محاضرات	الامتحان والمشاركة
3	2	تصميم المجازر	Meat plant construction and equipment	محاضرات وزيارات ميدانية	الامتحان والتقارير
4	2	حفظ اللحوم	Preservation of meat	محاضرات	الامتحان
5	2	فحص اللحوم	Red meat inspection	محاضرات	الامتحان والمشاركة
6	2	تعقيم المصانع	Plant sanitation	محاضرات وتقارير	الامتحان والمشاركة
7	2	معاملة الحيوانات قبل الذبح	From farm to slaughter	محاضرات	الامتحان والتقارير
8	2	طرق الذبح	Human slaughter	محاضرات	الامتحان
9	2	عمليات فحص اللحوم	Meat hygiene practice	محاضرات	الامتحان والمشاركة
10	2	فحص الدواجن	Poultry slaughter and inspection	محاضرات	الامتحان والمشاركة
11	2	انتاج اللحوم	meat production	محاضرات	الامتحان والمشاركة
12	2	فحص متبقيات الكيمائية في اللحوم	Chemical residues in meat	محاضرات ومشاركات	الامتحان والمشاركة
13	2	التسمم ومسبباتها	Food poisoning	محاضرات	الامتحان
14	2	مسببات التلوث البكتيري	Occupational injuries and infection	محاضرات	الامتحان
15	2	مسببات التلوث والاصابة الفايروسية	Viral diseases	محاضرات	الامتحان
العملي					
1	2	فحص الرأس واخذ حكم الصلاحية	Examination the head and judgment	محاضرات العملي	الامتحان والمشاركة
2	2	فحص الحشاء واخذ حكم الصلاحية	Examination the viscera and judgment	محاضرات العملي	الامتحان والمشاركة
3	2	فحص الذبيحة واخذ حكم الصلاحية	Examination the carcasses and judgment	محاضرات العملي	الامتحان والمشاركة
4	2		امتحان		
5	2	دراسة مقارنة	Comparative anatomy of organs	محاضرات	الامتحان

المشاركة	العملي		لمختلف الحيوانات		
الامتحان	محاضرات	Meat quality	فحص جودة اللحوم	2	6
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	Preservation of meat	طرق حفظ اللحوم	2	7
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	specification of meat and fat of animals	تصنيف اللحوم وجودتها	2	8
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	Bleeding	نزف الحيوانات بعد الذبح	2	9
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	slaughterhouse	تصميم وإدارة المسالخ	2	10
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	Poultry slaughterhouse	تصميم وإدارة مسلخ الدواجن	2	11
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	Detection of abnormal odor	الكشف عن الروائح في اللحوم	2	12
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	Detection of abnormal color	الكشف عن الألوان في اللحوم	2	13
المشاركة	العملي				
الامتحان	محاضرات	Bacterial examination	الكشف وتشخيص التلوث البكتيري في اللحوم	2	14
المشاركة	العملي				
		امتحان		2	15

11. البنية التحتية

Gracey's Meat Hygiene. David S. Collins	1- الكتب المقررة المطلوبة
Gracey's Meat Hygiene. David S. Collins Practical Food Microbiology, Diane Roberts	2- المراجع الرئيسية (المصادر)
Culture Media for Food Microbiology, Janet E.L. Corry	أ) الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)
https://www.merckvetmanual.com/public-health	ب) المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت،

12. خطة تطوير المقرر الدراسي



- 1- التحديث المستمر ومتابعة المناهج المقررة لكليات الطب البيطري وفق متطلبات العمل والتطور العلمي.
- 2- تفعيل دور لجنة تحديث مناهج كليات الطب البيطري في العراق.
- 3- الاستماع لأفكار ومقترحات الاساتذة المختصين من تدريسيي المقرر والاخذ بها.
- 4- بيان رأي الطلبة لتطوير مفردات المقرر من خلال التغذية الراجعة.
- 5- استطلاع اراء الخريجين وسوق العمل لتطوير المنهج.
- 6- مواكبة التغيرات الحاصلة في بيئة العمل العالمية