



استمارة وصف مقرر صحة اللحوم

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

9. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الإهداف المعرفية

أ1- تنمية قدرة الطالب على فحص الحيوانات وتشخيص الامراض التي تنتقل عن طريق اللحوم الى المستهلك واعطاء الحكم المناسب بشأن صلاحيتها للاستهلاك

أ2- تعليم الطلبة على كيفية اجراء الفحوصات المختبرية اللازمة للكشف عن تلوث المنتجات الحيوانية
 بالمسببات المرضية والمواد المغشوشة

أ3- تعليم الطالب بالطرق الحديثة لحفظ اللحوم ومنع تلوثها.

أ4- تعريف الطالب على كيفية التحليل المختبري 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

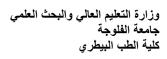
إعداد بحوث والتقارير

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 العلميه

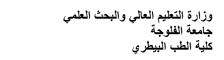
د4- تطوير قدرة الطالب على التعليم الذاتي







UMITERALIT	OF PALLOGAM				
2014	i-1435			المقرر	10. بنية
طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبو ع
الامتحان والمشاركة	محاضرات	The food animals	انواع الحيوانات التي تستخدم للاكل	2	1
الامتحان و المشاركة	محاضرات	Anatomy, meat composition and quality	تركيب اللحوم	2	2
الامتحان و التقارير	محاضرات وزیارات مدیانیة	Meat plant construction and equipment	تصميم المجازر	2	3
الامتحان	محاضرات	Preservation of meat	حفظ اللحوم	2	4
الامتحان والمشاركة	محاضر ات	Red meat inspection	فحص اللحوم	2	5
الامتحان والمشاركة	محاضرات وتقارير	Plant sanitation	تعقيم المصانع	2	6
الامتحان والتقارير	محاضر ات	From farm to slaughter	معاملة الحيوانات قبل الذبح	2	7
الامتحان	محاضرات	Human slaughter	طرق الذبح	2	8
الامتحان والمشاركة	محاضرات	Meat hygiene practice	عمليات فحص اللحوم	2	9
الامتحان والمشاركة	محاضرات	Poultry slaughter and inspection	فحص الدواجن	2	10
الامتحان والمشاركة	محاضرات	meat production	انتاج اللحوم	2	11
الامتحان والمشاركة	محاضرات ومشاركات	Chemical residues in meat	فحص متبقيات الكيميائية في اللحوم	2	12
الامتحان	محاضرات	Food poisoning	التسمم ومسبباتها	2	13
الامتحان	محاضرات	Occupational injuries and infection	مسببات التلوث البكتيري	2	14
الامتحان	محاضرات	Viral diseases	مسببات التلوث والاصابة الفايروسية	2	15
		العملي			
الامتحان والمشاركة	محاضر ات العملي	Examination the head and judgment	فحص الرأس واخذ حكم الصلاحية	2	1
الامتحان والمشاركة	محاضر ات العملي	Examination the viscera and judgment	فحص الحشاء واخذ حكم الصلاحية	2	2
الامتحان والمشاركة	*	Examination the carcasses and judgment	فحص الذبيحة واخذ حكم الصلاحية	2	3
	ي	امتحان		2	4
الامتحان	محاضرات	Comparative anatomy of organs	در اسة مقارنة	2	5



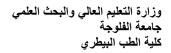


2014	1406				
والمشاركة	العملي		لمختلف الحيوانات		
الامتحان	محاضرات	Meat quality	فحص جودة اللحوم	2	6
والمشاركة	العملي			2	
الامتحان	محاضرات	Preservation of meat	طرق حفظ اللحوم	2	7
والمشاركة	العملي			2	
الامتحان	محاضرات	specification of meat and fat of	تصنيف اللحوم	2	8
والمشاركة	العملي	animals	وجودتها	۷	
الامتحان	محاضرات	Bleeding	نزف الحيوانات بعد	2	9
والمشاركة	العملي		الذبح	۷	
الامتحان	محاضرات	slaughterhouse	تصميم وادارة		10
والمشاركة	العملي زيارة		المسالخ	2	
	ميدانية				
الامتحان	محاضرات	Poultry slaughterhouse	تصميم وادارة مسلخ	2	11
والمشاركة	العملي		الدواجن	۷	
الامتحان	محاضرات	Detection of abnormal odor	الكشف عن الروائح	2	12
والمشاركة	العملي		في اللحوم	2	
الامتحان	محاضرات	Detection of abnormal color	الكشف عن الالوان	2	13
والمشاركة	العملي		في اللحوم	Z	
الامتحان	محاضرات	Bacterial examination	الكشف وتشخيص		14
والمشاركة	العملي		التلوث البكتيري في	2	
			اللحوم		1.7
		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 الانترنيت ،

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 لافكار ومقترحات الاساتذة المختصين من تدريسيي المقرر والاخذ بها.
 - 4- بيان راي الطلبة لتطوير مفردات المقرر من خلال التغذية الراجعة.
 - 5- استطلاع اراء الخريجين وسوق العمل لتطوير المنهج.
 - 6-مواكبة التغيرات الحاصلة في بيئة العمل العالمية