



قسم المراقبة الصحية على الأغذية



كلية الطب البيطري

جامعة أسيوط

توصيف مقرر دراسي

بيانات المقرر للعام الدراسي ٢٠٢٢/٢٠٢١		
الرمز الكودي: FOH: 502	اسم المقرر: صحة وتكنولوجيا اللحوم	الفرقة: الخامس الفصل الدراسي الاول
التخصص: الرقابة الصحية على اللحوم والأسماك ومنتجاتها والمخلفات الحيوانية	عدد ساعات الدروس/ أسبوع : نظري (٢) عملي (٢) معتمدة (٣)	
٢ - هدف المقرر إلمام الطالب بالطرق الصحيحة المتبعة في الكشف على لحوم الدواجن و الأسماك و منتجاتها، وكذا عن مسببات الأمراض المختلفة التي تنتقل للإنسان عن طريق اللحوم و الأسماك ومنتجاتها بالإضافة إلى معلومات عن الطرق المختلفة المستخدمة لحفظ اللحوم و الأسماك و إكساب الطالب مهارات فحص منتجات اللحوم و الأسماك و اتخاذ القرار المناسب لمدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي و كذا مهارات إجراء التجارب العملية لفحص و تحليل اللحوم و الأسماك و منتجاتها و الحكم عليها		
٣ - المستهدف من تدريس المقرر		
أ- المعلومات والمفاهيم	بانتهاء المقرر يصبح الطالب قادرا على أن: ١/أ - يعرف الفساد الميكروبي للحوم (أسبابه، أنواعه، كيفية السيطرة عليه) ٢/أ - يلم بأمراض التسمم الغذائي، تشخيصها و طرق التعامل معها ٣/أ - يلم بأساسيات حفظ اللحوم و الطرق المختلفة المستخدمة في ذلك ٤/أ - يلم بطرق تحليل و التعرف على المكونات المختلفة للحوم و منتجاتها ٥/أ - يعرف بصحة لحوم الأسماك (الأنواع، التركيب الكيميائي، الفساد، الأمراض ذات العلاقة، طرق الحفظ،.....) ٦/أ - يلم بالطرق المختلفة المستخدمة لحفظ الأسماك و منتجاتها ٧/أ - يعرف بمنتجات المخلفات الحيوانية الصالحة و الغير صالحة للاستهلاك و استخداماتها المختلفة ٨/أ - يعرف بصحة لحوم الدواجن والأرانب (طرق النقل، الذبح، الفحص، الإصابات الغير مرضية و المرضية، الأمراض ذات العلاقة،.....) ٩/أ - يعرف متبقيات الأدوية و المبيدات في اللحوم و أثرها على الإنسان ١٠/أ - يلم بكيفية الفحص الميكروبي للذبائح و تقييم الحالة الصحية للمجازر	
ب- المهارات الذهنية	١/ب - يختار الطالب الطرق الملائمة لفحص منتجات اللحوم و الأسماك ٢/ب - يستخلص النتائج العملية و الحكم عليها ٣/ب - يصنف طرق تشخيص أمراض التسمم الغذائي و تحديد مسبباتها ٤/ب - يختار أنسب الطرق للاستفادة من المخلفات الحيوانية و تقليل التلوث البيئي بها	
ج- المهارات المهنية الخاصة	١/ج - يستخدم الأدوات والأجهزة العملية المختلفة ٢/ج - يجيد طرق الكشف على ذبائح الدواجن و أجزائها و تحديد مدى صلاحيتها للاستهلاك من عدمه ٣/ج - يستطيع عزل و تحديد مسببات التسمم الغذائي ٤/ج - يجيد فحص الأسماك و منتجاتها و تحديد مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي ٥/ج - يجيد فحص منتجات اللحوم و تحديد مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمي و كتابة التقارير الخاصة بذلك	
د- المهارات العامة	١/د - العمل في فريق و كيفية إدارته ٢/د - العمل تحت الظروف الطارئة ٣/د - التفاعل مع مشكلات المجتمع وإيجاد الحلول الملائمة لها ٤/د - تعلم فن الإدارة ٥/د - استخدام المكتبة و الشبكة الدولية للحصول على المعلومات العلمية ٦/د - تنمية مهارة التعليم الذاتي	

٤ - محتوى المقرر			
المحاضرات النظرية	الساعات	العملي	الساعات
ميكروبيولوجيا اللحوم	٦	الفحص البكتيريولوجي للذبائح	٦
حفظ اللحوم	٨		
الرقابة الصحية على الأسماك ومنتجاتها	٦	تقييم الحالة الصحية للمجازر	٤
مخلفات حيوانية	٢	منتجات اللحوم	٤
فحص لحوم الدواجن و الأرانب و طرق حفظها	٣	التعرف علي أنواع الأسماك	٢
المتبقيات الكيميائية في اللحوم	٢	فحص الأسماك و منتجاتها	٢
-----	-----	فحص الدواجن و منتجاتها	٢
-----	-----	مقطعيات اللحوم	٢
-----	-----	التحليل الكيميائي للحوم و الأسماك و منتجاتها	٤
المراجعة النظرية للطلاب	١	مراجعة عملية	٢
الإجمالي	٢٨	-----	٢٨

٥ - أساليب التعليم والتعلم	هجين (التعليم المباشر + التعليم الإلكتروني) ١. أو طبقا لما تقررره الدولة في الفترات الزمنية المختلفه طبقا لحاله الجائحه
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب المتعسرين دراسيا	

٧- تقييم الطلاب:

أ- الأساليب المستخدمة:	١- امتحانات نظرية. ٢- امتحانات عملية. ٣- امتحانات شفوية. ٤- امتحانات أعمال السنة.
ب- التوقيت:	١- نهاية الترم (نظري + عملي + شفوي) ٢- منتصف الترم (أعمال سنة).
ج- توزيع الدرجات:	الامتحانات أعمال السنة: ١٥% + الأعمال الفصلية (التكليفات): ٥% العملي: ٢٠% النظري: ٥٠% الشفوي: ١٠%

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

أ- مذكرات	١- CD يتم توزيعها عن طريق الجامعة
ب- كتب ملزمة	• Introduction to Meat Hygiene and Consumer protection(2007),1st Ed. (El-khateib, T.; Ockerman, H.W.) • A Color Atlas of Meat Inspection (2006), (El-khateib, T.; Afifi, S.; Abdel-Rahaman, H.; Meherzy, M.) • Meat Hygiene(1999), 10th Ed.(Gracey, et al.). • Poultry Meat Hygiene and Inspection (1996),(Bremner, A. and Johnston, M.)
ج- كتب مقترحة	• Microbiology of Meat and Poultry (1998), 1st Ed. (Davies, A. and Board, R.) . • Food Microbiology (1998), 4th Ed. (Frazier, W. C. and Westhoff, D. C.).

• Processed Meat (1996), 3rd Ed. (Pearson, A.M. and Gillett, T.A.). • Handbook of Food Analysis (1996), Vol. 1 (Nollet, Leo, M. L.) . • Food Safety and Quality Assurance (1996), 2nd Ed. (Hubbert, et al.).	
Codex FAO	د- دوريات علمية أو نشرات الخ

التوقيع

التاريخ: ٢٠٢٢/٦/١٥

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د. ايناس البرنس محمد
مدير البرنامج: أ.د. مديحة حسني درويش