



كلية الطب البيطري



جامعة أسيوط

توصيف المقرر الدراسي

١- بيانات المقرر للعام الدراسي ٢٠٢١/٢٠٢٢		
الفرقة/المستوي: الرابع الفصل الدراسي الثاني	اسم المقرر: الرقابة الصحية علي اللحوم	الرمز الكودي: FOH:407
عدد الوحدات الدراسية: نظري (٢) عملي (٢) معتمدة (٣) اسبوعيا	التخصص:	
٢- هدف المقرر: إمام الطالب بالطرق الصحية المتبعة في ذبح الحيوانات وطرق الكشف على اللحوم ، وكذا عن مسببات الأمراض المختلفة التي تنتقل للإنسان عن طريق اللحوم بالإضافة إلى إكساب الطالب مهارات فحص الذبائح و اتخاذ القرار المناسب لمدي ملائمتها للاستخدام الآدمي ومهارات إجراء التجارب العملية لفحص و تحليل اللحوم و الحكم عليها.		
٣- المستهدف من تدريس المقرر		
بإنتهاء المقرر يصبح الطالب قادراً علي أن:- ١/ معرفة الاحتياطات اللازمة لنقل الحيوانات. ٢/ كيفية الفحص قبل الزبح ٣/ يعرف طرق فحص و ذبح الحيوانات. ٤/ الإمام بالإمراض البكتيرية، الفيروسية، و الطفيلية ذات العلاقة بين اللحوم و الإنسان. ٥/ يحدد الإصابات الباثولوجية غير الميكروبية في الذبائح. ٦/ الإمام بالعوامل التي تؤثر علي جودة اللحوم. ٧/ التعرف علي مكونات المجازر واهميتها		أ-المعلومات والمفاهيم
بإنتهاء المقرر يصبح الطالب قادراً علي أن:- ١/ يختار الطالب الطرق الملائمة للكشف على اللحوم. ٢/ يقرر أنسب الطرق للتعامل مع الحالات الطارئة. ٣/ يصنف طرق تشخيص الأمراض المشتركة التي تنتقل إلى الإنسان عن طريق اللحوم ومنتجاتها وطرق التعامل معها. ٤/ يستخلص النتائج العملية و الحكم عليها.		ب- المهارات الذهنية
بإنتهاء المقرر يصبح الطالب قادراً علي أن:- ١/ يستخدم أدوات الكشف على الذبائح. ٢/ يستخدم الأدوات والأجهزة العملية المختلفة. ٣/ يجيد طرق الكشف على الذبائح و أجزائها و تحديد مدى صلاحيتها للاستهلاك من عدمه. ٤/ يجيد طرق الكشف على الحيوانات تحديد مدى صلاحيتها للذبح من عدمه.		ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر

د- المهارات العامة

- بإنتهاء المقرر يصبح الطالب قادراً علي أن:-
 د/١- العمل في فريق و كيفية إدارته.
 د/٢- العمل تحت الظروف الطارئة.
 د/٣- التفاعل مع مشكلات المجتمع وإيجاد الحلول الملائمة لها.
 د/٤- تعلم فن الإدارة.
 د/٥- استخدام المكتبة و الشبكة الدولية للحصول على المعلومات العلمية.
 د/٦- تنمية مهارة التعليم الذاتي.

٤- محتوى المقرر

المحاضرات النظرية	الساعات	المحاضرات العملية	الساعات
حيوانات الذبيح	٢	التعرف علي نوع ولحوم الحيوان المذبوح	٤
المجازر	٢	إصابات الأعضاء و الأجهزة في الذبائح المختلفة	٨
فحص الحيوان قبل الذبح	٢		
ذبح الحيوان و الذبح الاضطراري	٢		
فحص الذبائح	٢	تقييم جودة اللحوم (اختبارات النزف)	٢
التغيرات بعد الذبح و جودة اللحم	٢	تقييم جودة اللحوم (اختبارات الاس الهيدروجيني)	٤
الجهاز الليمفاوي في الذبائح	٣	تقييم جودة اللحوم (اختبارات الصفراء)	٢
التركيب الكيميائي للحوم	٢	تقييم جودة اللحوم (تحديد الطعم والرائحة)	٢
التغيرات المرضية العامة في الذبائح و الحكم	٤	تقييم جودة اللحوم (تحديد طازجية اللحوم)	٢
الأمراض البكتيرية، الفيروسية و الطفيلية في حيوانات الذبيح	٦	فحص الإصابات الطفيلية في اللحوم	٢
المراجعة النظرية للطلاب	١	مراجعة عملية	٢
الإجمالي	٢٨		٢٨

٥- أساليب التعليم والتعلم

هجين (التعليم المباشر + التعليم الالكتروني)
 أو طبقاً لما تقررره الدوله في الفترات الزمنية المختلفه طبقاً لحاله الجائحه

٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب المتعثرين دراسياً

- لا يوجد

٧- تقويم الطلاب:

- ١- امتحانات نظرية.
 ٢- امتحانات عملية.

أ- الأساليب المستخدمة:

٣- امتحانات شفوية. ٤- امتحانات أعمال السنة.	
١- نهاية الترم (نظري + عملي + شفوي) ٢- منتصف الترم (أعمال سنة).	ب- التوقيت:
الامتحانات: - أعمال السنة: ١٠ % - العملي: ٢٠ % - التحريري: ٥٠ % - الشفوي: ١٠ % - التكاليفات: ١٠ %	ج- توزيع الدرجات:
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:	
١- CD يتم توزيعها عن طريق الجامعة	أ- مذكرات
Meat Hygiene	ب- كتب ملزمة
Wilson's Practical meat inspection	
Meat science	ج- كتب مقترحة
Meat science and application	
Codex	د- دوريات علمية أو نشرات.... الخ
FAO	

التوقيع

التاريخ: ٢٠٢٢/٦/١٥

أستاذ المادة: أ.د. حسين يوسف احمد

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د. ايناس البرنس محمد

مدير البرنامج وعميد الكلية: أ.د. مديحة حسني درويش