



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا لحوم ودواجن (بكالوريوس)

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج : رئيسي

القسم العلمي المسنول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمي المسنول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الفرقة الثالثة/الفصل الدراسي الأول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2008 /8 /26

( أ ) البيانات الأساسية

الكود :

العنوان: تكنولوجيا لحوم ودواجن

الساعات المعتمدة: 3 وحدات

الدروس العملية: 2 ساعة/اسبوع

المحاضرة: 2 ساعة/اسبوع

المجموع: 56 ساعة/الفصل الدراسي

ساعات الإرشاد الأكاديمي:

( ب ) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادراً على ان:

- يعرف أهم العقبات التي تواجه إنتاج وصناعة اللحوم في مصر والوطن العربي.
- يعرف التركيب الكيماوي للحوم ومدى تأثير ذلك علي التصنيع والتخزين والتداول.
- يلم بطرق حفظ اللحوم والأساس العلمي لكل طريقة.
- يفهم طرق تصنيع بعض منتجات اللحوم والمواصفات القياسية لكل منها.
- يدرك كيفية الحكم علي مدى صلاحية اللحوم ومنتجاتها للاستهلاك الآدمي.
- يستفيد من المخلفات بإنتاج منتجات ذات قيمة اقتصادية .
- طرق حفظ وتصنيع الدواجن والأسماك.

## 2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

بعد الانتهاء من تدريس المقرر يكون الطالب قادر على ان:

أ - المعرفة والفهم :

- أ-1- يتعرف على تركيب اللحوم وعلاقته بالتصنيع والتخزين.
- أ-2- يتعرف على الأساس العلمي لطرق حفظ اللحوم والدواجن.
- أ-3- يتعرف على الأسس العلمية السليمة لإنتاج بعض منتجات اللحوم (البسطرمة- اللانشون- البرجر- السجق) وبعض منتجات الدواجن.
- أ-4- يعدد أنواع مخلفات اللحوم وطرق تصنيعها
- أ-5- يتعرف على التركيب الكيماوي للحوم الدواجن ومنتجاتها

ب - المهارات الذهنية :

- ب-1- يميز التغيرات التي تحدث للحوم أثناء تصنيعها وتخزينها .
- ب-2- يختار أفضل وأنسب الطرق لحفظ اللحوم والدواجن المختلفة.
- ب-3- يحدد الأساليب المثلى لتخزين اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
- ب-4- يحدد مواصفات الجودة للحوم والدواجن ومنتجاتها.
- ب-5- يوجه أنواع اللحوم المختلفة لتصنيع منتجات لحم مناسبة منها.
- ب-6- يميز بين اللحوم الصالحة والغير صالحة للاستهلاك الآدمي.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ -1- ينتج لحوم سليمة وذلك عن طريق اختيار طرق الذبح السليمة.
- ج أ -2- ينتج السجق والانشون والبسطرمة والبيف برجر.
- ج أ -3- يجرى تحليل كيماوى وميكروبيولوجى وحسى وطبيعى للحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتهما.
- ج أ -4- ينتج منتجات اللحوم المصنعة.
- ج أ -5- يجرى بعض اختبارات اللحوم ومنتجاته.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب -1- يعمل فى مجموعات.
- ج ب -2- يستخدم تكنولوجيا المعلومات
- ج ب -3- يدير وينظم الوقت بكفاءة

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات/ الأسبوع	محاضرة	دروس عملية
مقدمة عن إنتاج اللحوم والدواجن والأسماك فى مصر والوطن العربى والعالم -مشكلات الإنتاج -ووسائل النهوض بإنتاج اللحوم	2	1	-

2	1	6	الذبح والمعاملات التي تجرى على الحيوانات قبل وأثناء الذبح وعلى الذبائح بعد الذبح - درجات و قطعيات وأختام اللحوم
1	1	4	التركيب الكيماوى للحوم
1	1	4	صفات اللحم - طراوة اللحوم
3	3	12	طرق حفظ اللحوم (التبريد- التجميد- التعليب - التجفيف - الإشعاع - التدخين - التخليل)
1	1	4	معالجة اللحوم
3	2	10	مصنعات اللحوم (اللانسون - السجق - البسطرمة - اللحم المفروم - البرجر - القنيد - الشرموط - مرقة الدجاج)
1	2	6	صناعة الدواجن (تصميم مجازر الدواجن الحديثة - تجميد الدواجن - مصنعات الدواجن)
1	1	4	الأسماك - التركيب الكيماوى - اختبارات الصلاحية - طرق الحفظ - مصنعات الأسماك
1	1	4	مخلفات المجازر ومخلفات صناعة الدواجن وصناعة الأسماك وطرق تصنيع منتجات اقتصادية منها

#### 4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - من خلال المحاضرات .

4 - 2 - من خلال الدروس العملية

4 - 3 - زيارات ميدانية لمصانع الأغذية

4 - 4 - من خلال البحوث المرجعية

5 - أساليب تقييم الطلاب

5 - 1 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم الفهم والمعرفة

5 - 2 - امتحانات عملية لتقييم المهارات العملية

5 - 3 - امتحانات شفوية لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها

5 - 4 - امتحان نهائي (نظري) لتقييم المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

جدول التقييم :

التقييم 1 الأسبوع 5، 9، 13

التقييم 2 الأسبوع 14

التقييم 3 الأسبوع 14

التقييم 4 الأسبوع 15-17

النسبة المئوية لكل تقييم :

60%

امتحان نهاية العام / الفصل الدراسي



الإمتحان الشفوى 10%

الإمتحان العملى 15%

أعمال السنة / الفصل الدراسى 15%

المجموع 100%

أى تقييم آخر بدون درجات

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - ملزمة محاضرات نظرية وحصص عملية

محاضرات فى تكنولوجيا لحوم ودواجن

6 - 2 - الكتب الدراسية

- الشريك، يوسف و عليان ، أحمد (1996) تكنولوجيا اللحوم ومخلفاتها (الجودة - الحفظ - الأمان)- الدار العربية للنشر والتوزيع.
- الأسود، ماجد (1989) علم وتكنولوجيا اللحوم - مطابع التعليم العالى جامعة صلاح الدين - الموصل - العراق .
- الجليلي. ف. زهير ؛ سعيد. عطالله وعزيز. ل. سلوى (1985) إنتاج وحفظ اللحوم - طبع بمطابع الموصل - العراق.
- طاهر.ع. محارب(1983) أساسيات علم اللحوم - جامعة البصرة العراق

6 - 3 - مجلات دورية ، مواقع إنترنت ، ..... ، إلخ

Journal of Food Science

Food Technology

J. Agric. Food. Chem.

J. of Dairy Science

J. Nutrition.

[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

[www.blackwell.com](http://www.blackwell.com)

[www.Springerlink.com](http://www.Springerlink.com)

- تم مناقشة التوصيف وإعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 1 / 8 / 2009

أستاذ المادة :أ.د/ حسن حسن الطناحى رئيس القسم : همام الطوخى بهلول

التوقيع :

التوقيع :