



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا اللحوم والدواجن (بكالوريوس)

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : الانتاج الحيوانى

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج : رئيسي

القسم العلمى المسئول عن البرنامج : الانتاج الحيوانى

القسم العلمى المسئول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

المستوى : الثالث/الفصل الدراسى الثانى

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 15 / 1 / 2010

(أ) البيانات الأساسية

الكود : أ غ ذ 303

العنوان: تكنولوجيا اللحوم والدواجن

الساعات المعتمدة: 3 وحدات

الدروس العملية: 2 ساعة/اسبوع

المحاضرة: 2 ساعة/اسبوع

المجموع: 56 ساعة/الفصل الدراسى

ساعات الإرشاد الأكاديمي:

(ب) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادرا على ان:

- يعرف 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 العلمى لكل طريقة.
- يعرف طرق تصنيع بعض منتجات اللحوم والمواصفات القياسية لكل منها.
- يعرف كيفية الحكم علي مدي صلاحية اللحوم ومنتجاتها للاستهلاك الأدمي.
- يلم كيفية الاستفادة من المخلفات بإنتاج منتجات ذات قيمة اقتصادية .
- يعرف طرق حفظ وتصنيع الدواجن والأسماك.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

- 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- يتعرف على 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 لحوم مناسبة منها.
- ب-6- يميز بين اللحوم الصالحة والغير صالحة للاستهلاك الآدمي.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1- يكتشف اللحوم السليمة 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 ومنتجاتها.
- ج أ 4- يبين كيفية تصنيع منتجات اللحوم.
- ج أ 5- يجرى بعض اختبارات اللحوم ومنتجاته.

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب 1- يميز بين اللحوم الصالحة والغير صالحة للاستهلاك الآدمي.
- ج ب 2- معرفة نظام العمل فى مصانع اللحوم.
- ج ب 2- معرفة كيفية تصنيع مصنعات لحوم جيدة.
- ج ب 4- إمكان معرفة اللحوم المختلفة والمنتجات التي يمكن تصنيعها منها.
- ج ب 5- معرفة منتجات اللحوم المغشوشة من السليمة .

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	-
الذبح والمعاملات التى تجرى على الحيوانات قبل وأثناء الذبح	6	1	2

			وعلى الذبائح بعد الذبح – درجات و قطيعات 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 (اللانثون – السجق – البسطرمة – اللحم المفروم – البرجر – القديد – 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 :



امتحان نصف العام / الفصل الدراسي %

%	امتحان نصف السنة/الفصل
%60	امتحان آخر السنة/الفصل
%10	الامتحان الشفوي
%20	الامتحان العملي
%10	أعمال السنة/الفصل
%	أنواع التقييم الأخرى
%100	المجموع

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

www.blackwell.com

www.Springerlink.com

- تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 2010 / 1 / 15

أستاذ المادة : أ.د/ همام الطوخى بهلول -

د/ حسن أحمد بركات

رئيس القسم : أ.د/ همام الطوخى بهلول

التوقيع :

التوقيع :