



مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج												اساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
القيم				المهارات				المعرفة							
4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	4أ	3أ	2أ	1أ				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أساسي	صحة لحوم		الخامس

• يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

1. اسم المقرر صحة لحوم / المرحلة الخامسة

2. رمز المقرر

3. الفصل / السنة : فصلي

4. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/4/24

5. أشكال الحضور المتاحة / النظري + العملي

6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) 2, 2, 6

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)

الأيمل : eman.hasan@shu.edu.iq

الاسم: م. ايمان جابر حسن

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

-المعرفة الاساسية حول علم صحة اللحوم....

-معرفة الطرق العلمية لتصميم المجازر واختيار مواقعها.....

-معرفة اهم الامراض المنقولة عن طريق استهلاك اللحوم وطرق الوقاية منها

ومعرفة طرق حفظ اللحوم.....

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

1-المعرفة

ب1- اكتساب الطالب مهارات التمييز بينها انواع اللحوم و الكشف

عن الغش التجاري بينها

ب2- اكتساب الطالب مهارات فحص الذبائح في المجزرة قبل و بعد

عملية الذبح

ب3- اكتساب الطالب المهارات اللازمة لفحص اللحوم مختبريا

و تشخيص المسببات المرضية .

ج- القيم :

ج1- يقوم المتعلم بتقديم المساعدة الى اصدقائه في الفصل

والعمل الجماعي

ج2- يمارس المتعلم العمل التطوعي عن وعي وإدراك كامل

ج3- يحاول الطالب الحفاظ على الاحترام المتبادل بينه

وبين زملائه في الفصل، والاحترام المتبادل مع الاسرة التعليمية

في الكلية

ج4-يستطيع الطالب الامام بأخلاقيات المهنة والعلاقة مع المرين،

ويكون الدافع أخلاقي وجداني.

أ-1 ي عرّف الطالب بأنواع اللحوم و طرق

التمييز بينها

أ-2 تمكين الطالب من شرح وتلخيص طرق

نقل الحيوانات قبل الذبح وكيفية استقبالها

مع تجنب الاجهاد

أ-3 تمكين الطالب من تطبيق طرق فحص

الحيوانات قبل و بعد الذبح و تشخيص

اصابتها بالامراض و اصدار حكم بحالة

الذبائح

أ-4 يحلل الطالب العناصر الرئيسة التي تؤثر

في ظهور الامراض المنقولة عن طريق الغذاء

و خاصة اللحوم و طرق الوقاية منها.

أ-5 يستطيع الطالب ان يبدي رأيه في طرق

	<p>حفظ اللحوم و اختيار الانسب منها صحيا و اقتصاديا.</p> <p>أ-6 يتمكن الطالب من ان يخطط لمشاريع انتاج اللحوم و كيفية تصميم المجازر و مشاريع انتاج اللحوم.</p> <p>ب - المهارة</p>
--	---

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
2-1	4	الفهم والمعرفة	انواع لحوم الحيوانات	المحاضرة النظرية	الامتحانات
4-2	8	الفهم والمعرفة	صحة اللحوم	+العملي	الامتحانات
6-4	8	الفهم والمعرفة	بناء المجازر	المحاضرات	الامتحانات
8-6	8	الفهم والمعرفة	نقل الحيوانات الى المجزرة	النظري+العملي	الامتحانات
9-8	4	الفهم والمعرفة	طرق الذبح	المحاضرات	الامتحانات
10-11	12	الفهم والمعرفة	فحص اللحوم	النظري+العملي	الامتحانات
11-12	4	الفهم والمعرفة	حفظ اللحوم	المحاضرات	الامتحانات
12-13	12	الفهم والمعرفة	التسمم الغذائي	النظري+العملي	الامتحانات
14-15					

11. تقييم المقرر

1 امتحانات يومية
2. امتحانات فصلية ونهائية
3. درجات مشاركة أسئلة المناقشة للمواضيع الدراسية.
4. درجات للواجبات البيتية والتقارير

12. مصادر التعلم والتدريس

Gracey's Meat Hygiene . David S. Collins MVB, DVPH(MH), MRCVS., Robert J. Huey TD, MVB, DVPH(MH), MRCVS. John Wiley & Sons, 2015	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Encyclopedia of Meat Sciences), Carrick Devine, M. Dikeman. 2nd Edition - July 22, 2014. Elsevier Ltd	المراجع الرئيسية (المصادر)
Overview of current meat hygiene and safety risks and summary	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات

of recent studies on biofilms, and control of Escherichia coli
O157:H7 in nonintact, and Listeria monocytogenes in ready-to-
eat, meat products.
[https://www.sciencedirect.com/science/article/abs
/pii/S0309174010001476](https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174010001476)

العلمية، التقارير....)

وكبيديا

المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت