

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
صحة منتجات حيوانية	
2. رمز المقرر	
APHY206	
3. الفصل / السنة	
الكورس الخريفي للعام الدراسي 2024-2025	
4. تاريخ اعداد هذا الوصف	
15/1/2025	
5. اشكال الحضور المتاحة	
دوام كامل (محاضرة نظري ومحاضرة عملي) اسبوعياً ولمدة 15 اسبوع	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) // عدد الوحدات (الكلية)	
ساعتين نظري و ثلاث ساعات عملي لمدة 15 اسبوع وعدد الوحدات 3.5	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: عمار طالب ذياب الاسم : احمد ابراهيم اسماعيل	
الايمل: ammaraltememy@uodiyala.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية:	يتعرف الطالب على اهم المواد الغذائية الحيوانية الصالحة للاستهلاك البشري و كيفية التعامل معها
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
1- يشتمل على كيفية المحافظة على صحة هذه المنتجات وايصالها الى المستهلك باحسن صورة 2- التعرف على كيفية انتاج الحليب ومنتجات الالبان وكيفية المحافظة عليها من التلوث بالاحياء المجهرية المرضية التي تسبب الامراض للمستهلك 3- تعلم كيفية تسويق البيض وتدرجه حسب الوزن والحجم والنظافة 4- التعرف على كيفية انتاج لحوم الدواجن وشروط النظافة والصحة بالمجزرة لانتاج لحوم خالية من التلوث المايكروبي 5- التعرف على كيفية انتاج لحوم الابقار والاعنام والاسماك وكيفية ايصالها الى المستهلك وتسويقها بصورة نظيفة وامينة وخاية من التلوث والامراض	

10. بنية المقرر

الجزء النظري

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	ان يتعرف الطالب على طرق معاملة الحيوان قبل الذبح في الحقل	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
2	2	معاملة الحيوان داخل المجزرة	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
3	2	ان يتعرف الطالب على تسويق لحوم الابقار والاعنام	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
4	2	ان يتعرف الطالب على الاسماك وفوائدها الصحية	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
5	2	ان يتعرف الطالب على كيفية التعامل مع لحوم الاسماك و خزنها وتسويقها للمستهلك بطريقة امنة وصحية	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
6	2	ان يتعرف الطالب على كيفية الحصول على لحم صحي وخالي من التلوث	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
7	2	ان يتعرف الطالب على كيفية اجراء الفحوصات البيطرية على اللحوم	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
8	2	ان يتعرف الطالب على كيفية تعبئة لحوم الدواجن بطريقة صحية وامنة وخالية من التلوث	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
9	2	ان يتعرف الطالب على نقل الاعنام والماز من الحقول الى المجازر لغرض جزرها	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
10	2	ان يتعرف الطالب على تعبئة بيض المائدة وتدرجه	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
11	2	ان يتعرف الطالب على تسويق البيض واهميته في دخوله مختلف الصناعات الغذائية	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
12	2	ان يتعرف الطالب على جزر لحوم الدواجن وشروط نظافة المجزرة	صحة منتجات حيوانية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية

الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على تصنيع منتجات الالبان وفق الطرق الصحية السليمة	2	13
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المحاضرة الحوار والمناقشة العصف الذهني	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على مراحل انتاج الحليب الصحي في المزارع	2	14
اختبار و مراجعة عامة					15

الجزء العملي

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	3	ان يتعرف الطالب على فحص الذبائح	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
2	3	ان يتعرف الطالب على فحص الراس والرنتان والقلب والكبد وفحص احشاء البطن	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
3	3	ان يتعرف الطالب على مواصفات لحوم ودهون الحيوانات المختلفة في ذبائح الماشية	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
4	3	ان يتعرف الطالب على الطرق الكيميائية لتمييز لحوم ودهون الحيوانات	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
5	3	ان يتعرف الطالب على الطرق البيولوجية لتحديد نوع اللحم	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
6	3	ان يتعرف الطالب على كيفية التعامل مع لحوم الاسماك و خزنها وتسويقها للمستهلك	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
7	3	ان يتعرف الطالب على الاحياء المجهريه في اللحوم	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
8	3	ان يتعرف الطالب على العوامل التي تؤثر على تكاثرها وفعاليتها الجراثيم في اللحوم	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية
9	3	ان يتعرف الطالب على مصادر التلوث الميكروبي بالمجازر	صحة منتجات حيوانية	المشاهدة الحوار والمناقشة	الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية

الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على انواع الجراثيم التي يمكن تواجدها في اللحوم	3	10
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على المتبقيات الكيميائية في اللحوم	3	11
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على مظاهر النزف السببي للذبيحة عند الفحص المختبري	3	12
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على فحص اللحوم للتأكد من خلوها من الامراض	3	13
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية	المشاهدة الحوار والمناقشة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على فحص اللحوم المعلبة	3	14
امتحان و مراجعة شاملة				3	15
11. تقييم المقرر					
الاختبارات اليومية والشهرية والنهائية والتقارير اليومية إضافة الى نشاط و فعالية الطالب و مشاركته في النشاطات					
12. مصادر التعلم والتدريس					
1-صحة الحليب ومنتجات الالبان د.محمد الدرديري, 1999 كلية الزراعة - جامعة القاهرة		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية ان وجدت)			
2-مايكروبيولوجيا البيض تأليف د.مازن محمد, 2001 كلية الزراعة / جامعة بغداد					
3-صحة اللحوم والاسماك تأليف د.احمد عبد الجواد, 2011 كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية شبكة المعلومات الدولية الانترنت					
4-صحة الحليب ومنتجات الالبان د.محمد الدرديري, 1999 كلية الزراعة - جامعة القاهرة		المراجع الرئيسية (المصادر)			
5-مايكروبيولوجيا البيض تأليف د.مازن محمد, 2001 كلية الزراعة / جامعة بغداد					
6-صحة اللحوم والاسماك تأليف د.احمد عبد الجواد, 2011 كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية شبكة المعلومات الدولية الانترنت					
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير ...)			
Soil Science Society Of America Library Genesis		المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت			