

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر:بكالوريوس.....
القسم الذي يتبعه البرنامجالصحة العامة البيطرية العام الدراسي ٢٠٢١-٢٠٢٢
القسم الذي يتبعه المقرر ...الطب البيطري. تاريخ إقرار التوصيف: ٢٠٢٢/١٠/١

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: صحة الغذاء الرمز الكودي: الفرقة/ المستوى: الخامس
البيطرية

عدد الوحدات/ الساعات
الدراسية:
٢ نظري
٤ عملي و / أو
تمارين
٦ إجمالي

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر Aims

تطوير وفهم مبادئ الصحة الغذاء (صحة الحليب و صحة اللحوم) وتطبيقها في الجانب البيطري لماله
اهمية بالنهوض بإنتاج الثروة الحيوانية .

٢-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة و الفهم

Knowledge and Understanding

١.أ. تلخيص اساسيات علوم صحة الغذاء .

٢.أ. استخدام مبادئ الصحة العامة البيطرية (صحة الحليب و صحة اللحوم) وتطبيقها في مجال

الطب البيطري .

٣.أ. الاطلاع علي احدث التطبيقات العلمية في الصحة العامة البيطرية والاستفادة منها.

ب- القدرات الذهنية

Intellectual skills

- ب.١. معرفة العلاقة بين علوم الصحة العامة وتطبيقها في مجال تحسين انتاج الثروة الحيوانية تجاريا.
ب.٢. تطبيق الدراسات الحديثة لمبادئ الصحة العامة البيطرية.

ج- المهارات المهنية Professional Skills

- ج.١. تقديم المشورة للمنتجين في مجال تحسين انتاج الثروة الحيوانية .
ج.٢. الاعتماد علي احدث الطرق الحديثة لزيادة انتاج الحيوانات .
ج.٣. متابعة كافة التقارير والبحوث الحديثة في مجال الصحة العامة واستخداماتها في العلوم البيطرية .

د- المهارات العامة General Skills

- د.١. البحث عن المعلومات الحديثة المطورة لاستخدامها وتطبيقها عمليا في انتاج وتحسين الثروة الحيوانية.
د.٢. استخدام التقنيات الالكترونية الحديثة في .

٣- محتوى المقرر Syllabus

الماده العملية	المادة النظرية
Milk Sampling & Preservation	Milk & Chemical Composition of Raw Milk
Milk Freezing Point	Milk & Chemical Composition of Raw Milk
Milk Specific Gravity	Mammary gland & Milk Biosynthesis
Determination of Fat% in Milk	Milk from Farm to Plant
Determination of Total Solids in Milk	Safety & Quality of Dairy Milk
Adulteration of Milk	Method of Treating Milk
Antibiotic Residues in Milk	Hygiene by Designee
Test for Hygienic Quality of Milk (Shelf T.)	Microbiological of Dairy Milk
Mastitis Tests	Microbiological of Dairy Milk
Determination of aflatoxins in Milk	Pathogenic of Raw Milk
The Slaughterhouse	The Food Animals
Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Anatomy, Meat Composition & Quality
Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Anatomy, Meat Composition & Quality
Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Meat Plant Construction & Equipment
Meat Quality & purgative Anatomy of Carcass Organs	Plant Sanitation

المادة العملية	المادة النظرية
Specifications of Meat & Fat of Animals	from Farm to Slaughter
Examination of Head & Judgments	Human Slaughter
Examination of Carcasses & Judgments	By Product treatment
Examination of Viscera & Judgments	Meat Hygiene Practice
Bleeding	Red Meat Inspection
Acidity , Abnormal Odors , Jaundice	Chemical Residues in Meat
Teething of Animals	Food Poisoning
Meat Microbiology	Occupational Injuries & Infection
Meat Microbiology	Pathology
Poultry Slaughterhouse	Viral Bacterial Mycotic Disease .
Poultry Pathological Cases Examination & Judgments	Viral & Bacterial & Mycotic Disease
Poultry Carcasses	Arthropod Parasites &

٧٠-٧٩ جيد

٨٠-٨٩ جيد جدا

٨٩-١٠٠ امتياز

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

MilkHygiene -

MeatHygiene -

ج- كتب مقترحة

Recommended books :-

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ

Periodicals, web sites.. etc.

Med lain s

٩- الامكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

١- تطوير المناهج الدراسية انطلاقا من تكنولوجيا العلم الحديثة .

منسق المقرر (أستاذ المادة): م. رعد جبار حمادي + م.م ولاء محمود محمد
رئيس القسم: أ.م.د زاهد اسماعيل محمد

التاريخ ١ / ١٠ / ٢٠٢٢