الكلية : الطب البيطري

القسم /الفرع: الصحة العامة

المرحلة : الخامسة

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

رئاسة جامعة بغداد

قسم ضمان الجودة والاداء الجامعي

**المقرر الدراسي**

**اسم التدريسي الأول: د.زهير أحمد محمد**

**اللقب العلمي :استاذ مساعد**

**الشهادة : دكتوراه / صحة لحوم**

**البريد الألكتروني:dr.zuhair@yahoo.com**

**اسم التدريسي الأول: د.نجم هادي نجم**

**اللقب العلمي :استاذ مساعد**

**الشهادة : دكتوراه / صحة حليب**

**البريد الألكتروني:nhnh50@yahoo.com**

**اسم التدريسي الثالث: د.ضرغام حمزة يوسف**

**اللقب العلمي :استاذ مساعد**

**الشهادة : دكتوراه صحة عامة بيطرية**

**البريد الألكتروني:Drg.la.1960@yahoo.com**

|  |  |
| --- | --- |
| **اســــم المــــــــادة** | **الصحة العامة البيطرية (صحة لحوم )**  |
| **النظــام الــدراسـي** | * **فصلي**
 | * **سنوي**
 |
| **اهــــداف المـــــادة** | **1-فهم المعايير الرئيسية لصحة اللحوم** **2-فهم دور صحة اللحوم ف+ي منع انتقال الامراض عن طريق اللحوم .** |
| **الكتب المنهجية** | **صحة اللحوم (Joseph Gracey )** **الدليل التوضيحي لفحص اللحوم (Barrie Shand )** |
| **المصادر الخارجية** | **1-علم اللحوم** **2-احياء مجهرية اللحوم** **3- الصفات النوعية للحوم**  |
| **تقديرات النظام الفصلي****(100%)** | **نظري** | **المختبر****عملي** | **الامتحانات اليومية** | **المشروع** | **الامتحان النهائي** |
|  |  |  |  |  |
| **تقديرات النظام السنوي****(100%)** | **الفصل الأول**  | **نصف السنة** | **الفصل الثاني** | **المختبر** | **الأمتحان النهائي** |
| **15 %** |  | **15 %** | **20 %**  |  |
| **معلومات اضافية** |  |

**جدول الدروس الاسبوعي**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الاسبوع** | **المـادة النظرية** | **المـادة العلمية** | **المـلاحظات** |
| **1** | **الحيوانات الغذائية**  | **واجبات الطبيب البيطري في المسلخ**  |  |
| **2** | **التشريح ونوعية اللحوم**  | **الفحص قبل الذبح**  |  |
| **3** | **المسلخ / البناء والمعدات**  | **الفحص بعد الذبح**  |  |
| **4** | **من المزرعة الى الذبح**  | **التقنيات المختبرية**  |  |
| **5** | **الذبح الانساني** | **فحص الجهاز اللمفاوي**  |  |
| **6** | **تطبيقات صحة اللحوم**  | **الذبح الطاريء والطواريء**  |  |
| **7** | **فحص اللحوم الحمراء**  | **الحالات المرضية الناجمة عن سوء الادارة في المسلخ**  |  |
| **8** | **لحوم الدواجن وفحصها**  | **الحالات المرضية داخل المسلخ**  |  |
| **9** | **المتبقيات الكيمياوية في اللحوم**  | **الامراض الطفيلية المهمة في اللحوم**  |  |
| **10** | **التسمم الغذائي الجرثومي** | **حفظ اللحوم ومشاكلها**  |  |
| **11** | **باثولوجي اللحوم**  | **الاعتناء قبل الذبح**  |  |
| **12** | **الامراض المعدية في اللحوم**  | **الضوابط الصحية للمسالخ**  |  |
| **13** | **الامراض التي تسببها الملوثات البيئية**  | **النظافة الشخصية للعاملين في المسلخ**  |  |
| **14** | **الامراض الايضية ونقص الغذاء**  | **اجراء فحص اللحوم الروتينية**  |  |
| **15** | **طرق حفظ اللحوم**  | **قوانين فحص اللحوم**  |  |
| **16** |  |  |  |
| **17** |  |  |  |
| **18** |  |  |  |
| **19** |  |  |  |
| **20** |  |  |  |
| **21** |  |  |  |
| **22** |  |  |  |
| **23** |  |  |  |
| **24** |  |  |  |
| **25** |  |  |  |
| **26** |  |  |  |
| **27** |  |  |  |
| **28** |  |  |  |
| **29** |  |  |  |
| **30** |  |  |  |
| **31** |  |  |  |
| **32** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **اســــم المــــــــادة** | **الصحة العامة البيطرية (صحة حليب )**  |
| **النظــام الــدراسـي** | * **فصلي**
 | * **سنوي**
 |
| **اهــــداف المـــــادة** | **النواحي الصحية لماشية الحليب والتي تؤثر على انتاجية ونوعية الحليب البكتريولوجية**  |
| **الكتب المنهجية** | **1-Milk Hygiene by Dr. Najim Hadi Najim** **2-Laboratory manual for milk testing by Dr.Najim** |
| **المصادر الخارجية** | **1-Standard methods for the examination of dairy products** **2-Dairy Microbiology**  |
| **تقديرات النظام الفصلي****(100%)** | **نظري** | **المختبر****عملي** | **الامتحانات اليومية** | **المشروع** | **الامتحان النهائي** |
|  |  |  |  |  |
| **تقديرات النظام السنوي****(100%)** | **الفصل الأول**  | **نصف السنة** | **الفصل الثاني** | **المختبر** | **الأمتحان النهائي** |
| **15 %** |  | **15 %** | **20 %**  |  |
| **معلومات اضافية** |  |

**جدول الدروس الاسبوعي**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الاسبوع** | **المـادة النظرية** | **المـادة العلمية** | **المـلاحظات** |
| **1** | **تعاريف الحليب**  | **عينات الحليب**  |  |
| **2** | **الخواص الفيزيائية للحليب**  | **المواد الحافظة لعينات الحليب**  |  |
| **3** | **الخواص الكيميائية للحليب**  | **تقدير الوزن النوعي ونسبة الدهن للحليب**  |  |
| **4** | **القيمة الغذائية لمكونات الحليب**  | **فحوصات الحموضة للحليب**  |  |
| **5** | **العوامل المؤثرة على مكونات الحليب**  | **فحوصات اختزال الصبغات والرواسب في الحليب**  |  |
| **6** | **الاحياء المجهرية المرافقة للحليب**  | **فحص انزيم الكاتاليز والفوسفاتيز في الحليب**  |  |
| **7** | **العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية في الحليب**  | **تقدير النسبة المئوية للاكتوز في الحليب**  |  |
| **8** | **مصادر تلوث الحليب بالاحياء المجهرية**  | **تقدير النسبة المئوية للكلوريدات في الحليب**  |  |
| **9** | **تخمر الحليب** | **العد القياسي الجرثومي باستخدام الاطباق**  |  |
| **10** | **الامراض الحيوانية التي تنتقل للانسان عن طريق الحليب**  | **العد القياسي لبكتريا القولون في الحليب**  |  |
| **11** | **الامراض البشرية التي تنتقل للانسان عن طريق الحليب** | **الكشف عن بقايا المضادات الحياتية في الحليب**  |  |
| **12** | **انتاج الحليب النظيف**  | **العد القياسي للخمائر والاعفان في الحليب**  |  |
| **13** | **تنظيف وتعقيم اجهزة ومعدات الحليب**  | **الفحص المجهري لكريات الدم البيضاء في الحليب** |  |
| **14** | **المعاملات الحرارية للحليب**  | **الفحوصات الجرثومية للكشف عن التهاب الضرع**  |  |
| **15** |  | **الفحوصات الحقلية للكشف عن التهاب الضرع**  |  |
| **16** |  |  |  |
| **17** |  |  |  |
| **18** |  |  |  |
| **19** |  |  |  |
| **20** |  |  |  |
| **21** |  |  |  |
| **22** |  |  |  |
| **23** |  |  |  |
| **24** |  |  |  |
| **25** |  |  |  |
| **26** |  |  |  |
| **27** |  |  |  |
| **28** |  |  |  |
| **29** |  |  |  |
| **30** |  |  |  |
| **31** |  |  |  |
| **32** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **اســــم المــــــــادة** |  **صحة حيوان** |
| **النظــام الــدراسـي** | * **فصلي**
 | * **سنوي**
 |
| **اهــــداف المـــــادة** | 1. **فهم ودراسة الامراض ومعرفة مسبباتها وتصنيفها ومستودعات ومكامن الاصابة وكيفية انتشارها .**
2. **دراسة والتعرف على المرض المعدي وطرق نفاذ المسببات المرضية وكذلك كيفية مقاومة الامراض المعدية والوبائية والاجراءات المهمة التي يجب اتخذاها لمنع انتشار الامراض**
3. **طرق السيطرة ومن ضمنها الحجر البيطري ودراسة قواعده واساليبه واجراءاته / وتطهير الحضائر / الطرق الصحية للتخلص من الحيوانات النافقة / تصنيف المطهرات وبرامج النظافة والتطهير.**
 |
| **الكتب المنهجية** | * **صحة الحيوان (اعداد د.عبد المعز أحمد اسماعيل ،د.عبد الرحمن مستولي/ كتاب مقرر )**
* **صحة الحيوان تاليف د.عبد الرضا الزجاجي**
* ترجمة كتاب صحة الحيوان /جهد شخصي
 |
| **المصادر الخارجية** | * **Animal Science (James R. Gillaspie )**
* **Animal Hygiene**
 |
| **تقديرات النظام الفصلي****(100%)** | **نظري** | **المختبر****عملي** | **الامتحانات اليومية** | **المشروع** | **الامتحان النهائي** |
|  |  |  |  |  |
| **تقديرات النظام السنوي****(100%)** | **الفصل الأول**  | **نصف السنة** | **الفصل الثاني** | **المختبر** | **الأمتحان النهائي** |
| **15 %** |  | **15 %** | **20 %**  |  |
| **معلومات اضافية** | **الساعات المخصصة لهذا الدرس غير كافية لتغطية مفردات اخرى كون المادة واسعة وتم الطلب من الدراسات الاولية بان تجعل المادة ككورس فصلي من السيد معاون العميد لشؤون الطلبة .** |

**جدول الدروس الاسبوعي**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الاسبوع** | **المـادة النظرية** | **المـادة العلمية** | **المـلاحظات** |
| **1** | **مقدمة عن صحة الحيوان**  |  |  |
| **2** | **المرض وتصنيف المرض**  |  |  |
| **3** | **مسببات الامراض**  |  |  |
| **4** | **مكامن الاصابة**  |  |  |
| **5** | **كيفية انتشار المرض**  |  |  |
| **6** | **حوامل المرض (النواقل)**  |  |  |
| **7** | **المرض المعدي وطرق نفاذ المسبب المرضي الى الحيوان**  |  |  |
| **8** | **مقاومة الامراض المعدية والوبائية في الحيوانات** |  |  |
| **9** | **الاجراءات المهمة التي يجب اتخذاها لمنع انتشار الامراض المعدية والوبائية**  |  |  |
| **10** | **طرائق السيطرة على الامراض (الحجر البيطري)**  |  |  |
| **11** | **تطهير المنشأت والحظائر**  |  |  |
| **12** | **الشروط البيطرية الخاصة بالحيوانات والطيور المستوردة**  |  |  |
| **13** | **اجراءات الحجر البيطري عند الوصول للموانيء البرية والجوية والبحرية**  |  |  |
| **14** | **الطرائق الصحية للتخلص من الحيوانات النافقة**  |  |  |
| **15** | **تصنيف المطهرات واستخدامها**  |  |  |
| **16** |  |  |  |
| **17** |  |  |  |
| **18** |  |  |  |
| **19** |  |  |  |
| **20** |  |  |  |
| **21** |  |  |  |
| **22** |  |  |  |
| **23** |  |  |  |
| **24** |  |  |  |
| **25** |  |  |  |
| **26** |  |  |  |
| **27** |  |  |  |
| **28** |  |  |  |
| **29** |  |  |  |
| **30** |  |  |  |
| **31** |  |  |  |
| **32** |  |  |  |