

أهمية اللحوم ومنتجاتها الاقتصادية والغذائية -المسالخ وأهميتها_الذبيحة (تركيبها الكيميائي وقطعاتها الرئيسية)-تركيب ووظيفة عضلات اللحم-التغيرات في عضلات اللحم بعد الذبح-العوامل المؤثرة على استساغة اللحوم- التعرف على أصناف اللحوم- ذبح وتجهيز الدواجن- الخصائص الفيزيائية والكيميائية للأسماك- حفظ وتخزين اللحوم والدواجن والأسماك- منتجات اللحوم والأسماك المصنعة (منتجات السجق ، اللحوم المدخنة ، اللحوم المجففة ، اللحوم المعلبة ، الأسماك المعلبة والمدخنة والمجففة) - المنتجات الثانوية للحوم والدواجن والأسماك.