

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.



جامعة المنوفية - كلية الزراعة

وحدة ضمان الجودة

برنامج: الانتاج الحيواني والداجني

توجه إنتاج الدواجن والأسماك



توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٦ / ٢٠٢٥ م

كود المقرر: د ٣٢٥

اسم المقرر: تكنولوجيا الدواجن ومنتجاتها

١. معلومات أساسية :

| | | | | |
|--|-------------------|----------------|----------------|--|
| تقنيات إنتاج الدواجن ومنتجاتها | | | | اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة) |
| ٣٢٥ | | | | كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة) |
| إنتاج الدواجن والأسماك | | | | القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر |
| إجمالي ٣ ساعات | آخر (تحدد) --- | عملى ٢ ساعة | نظري ٢ ساعة | عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة) |
| اختياري | | | | نوع المقرر |
| المستوى الثالث | | | | الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر |
| الإنتاج الحيواني والداجني (إنتاج الدواجن والأسماك) | | | | البرنامج الأكاديمي |
| كلية الزراعة | | | | الكلية/المعهد |
| جامعة المنوفية | | | | الجامعة/الأكاديمية |
| أ.د/ جوده محمد جبريل | | | | اسم منسق المقرر |
| 2025/09/02 | | | | تاريخ اعتماد توصيف المقرر |
| مجلس القسم | | | | جهة اعتماد توصيف المقرر (يرفق قرار/محضر مجلس القسم /الأقسام /الجهة المختصة /....) |

٢. الوصف العام للمقرر Course overview (ملخص موجز للمحتوى العلمي) :

يهدف المقرر إلى إعداد طلاب قادرين على اكتساب المعرفة حول تكنولوجيات إنتاج لحوم وبيض الدواجن وإعداد الطيور للذبح وكذلك تحديد صفات وقياسات جودة ذبائح وبيض الدواجن والأرانب . علاوة على مسابق تكون لديهم المهارة العملية في إدارة مجازر الدواجن وفحص جودة منتجات الدواجن المختلفة من اللحم والبيض ، وكذلك إظهار قدراتهم على المشاركة في فرق العمل والقدرة على تعليم وتطوير أنفسهم ذاتياً وعلمياً ومواكبة المستجدات للاحتجاج ببرامج الدراسات العليا ذات الصلة بإنتاج الدواجن والأسماك .

٣. نواتج التعلم للمقرر :

اتساق نواتج التعلم للمقرر مع مخرجات البرنامج (المعايير المتبناة)

| نواتج التعلم للمقرر عند الانتهاء من المقرر سيكون الطالب قادراً على: | | مخرجات البرنامج / المعايير الأكademية المتبناة (التي يحققها المقرر تبعاً للمصفوفة في توصيف البرنامج) | |
|---|-------|---|-------|
| النص | الكود | النص | الكود |
| يتعرف على التقنيات الحديثة لإعداد وتجهيز منتجات الدواجن. | a1 | الأساليب والقواعد السليمة لنقل الحيوانات وتداول المنتجات الحيوانية. | ٨,٢ |
| يشرح الأهمية الاقتصادية لصناعة الدواجن في الدخل القومي. | a2 | الأساليب والقواعد السليمة لنقل الحيوانات وتداول المنتجات الحيوانية. | ٨,٢ |
| يوضح أهمية منتجات الدواجن والأرانب للمنتج والمستهلك. | a3 | الأساليب والقواعد السليمة لنقل الحيوانات وتداول المنتجات الحيوانية. | ٨,٢ |
| يكتب موسوعاً عن إعداد منتجات البيض ولحوم الدواجن. | b1 | تدريج وتقييم بيض المائدة وبيض التفريخ. | ٢.١.٣ |
| يقترح الحلول المشاكل التي تطرأ على صناعة الدواجن. | b2 | تدريج وتقييم ذبائح الدواجن. | ٣.١.٣ |
| يرسم خطة ناجحة لتسويق منتجات الدواجن المختلفة. | b3 | إدارة مزارع بدارى التسمين، والبياض، والأمهات، والجذود ، والأرانب. | ١.١.٣ |
| يقيم جودة البيض ولحوم الدواجن داخل المزارع والأسواق. | c1 | تخطيط وتقييم مشاريع الإنتاج الحيواني/ الدواجن. | ١,٤ |
| يناقش دور مجازر الدواجن في تكنولوجيا إنتاج الدواجن. | c2 | مناقشة قضايا الإنتاج الحيواني/ الداجنى، مستنداً إلى حفائق علمية. | ٤,٤ |
| يفاضل بين نظم الإنتاج الحديثة في إنتاج الدواجن والأرانب. | c3 | تخطيط وتقييم مشاريع الإنتاج الحيواني/ الدواجن. | ١,٤ |
| يعمل بكفاءة على المستوى الفردي أو ضمن مجموعة مظهراًً مهارات الإدارة والقيادة. | d1 | العمل ضمن فريق، وتقدير سلوك المجموعات. | ٤,٤ |
| يستخدم تطبيقات الحاسب الآلية في استخلاص وتحليل وعرض البيانات في مجال تكنولوجيا إنتاج الدواجن. | d2 | استخدام الحاسب الآلي في كتابة النصوص، وتحليل وعرض البيانات. | ٦,٤ |

٤. طرق التعليم والتعلم :

١. التدريس المباشر (المحاضرة).
٢. التعليم الإلكتروني.
٣. التعلم الذاتي

الجدول لدراسي للمقرر :

| الرقم المحض | المحتوى العلمي للمقرر (م الموضوعات المقرر) | الإجمالي عدد الساعات الأسبوعية | عدد ساعات التعلم المتوقعة (مجدولة) | | | |
|----------------|---|---|------------------------------------|--|--------------------------|---|
| | | | آخر (تحدد) | تعلم ذاتي * (مهام - تكليفات - مشاريع) | تدريب (عملي + تمارين) | تدريس نظري (محاضرات - مجموعات - مناقشة) |
| ١ | <ul style="list-style-type: none"> ■ مقدمه في صناعة الدواجن ■أخذ قياسات الجسم في بداري اللحم قبل الذبح | 4 | | 2 | 2 | |
| ٢ | <ul style="list-style-type: none"> ■ قياسات الجسم في بداري اللحم ■أخذ قياسات الجسم في بداري اللحم بعد الذبح | 4 | | 2 | 2 | |
| ٣ | <ul style="list-style-type: none"> ■ عمليات اعداد وتجهيز بداري اللحم | 4 | | 2 | 2 | |
| ٤ | <ul style="list-style-type: none"> ■ مجازر الدواجن | 4 | | 2 | 2 | |
| ٥ | <ul style="list-style-type: none"> ■ تقسيم وتدریج ذبائح الدواجن | 4 | | 2 | 2 | |
| ٦ | <ul style="list-style-type: none"> ■ عمليات اعداد وحفظ ذبائح بداري اللحم ■ تاثير العمر والجنس على عمليات الإعداد والتجهيز | 4 | | 2 | 2 | |
| ٧ | <ul style="list-style-type: none"> ■ امتحان منتصف الفصل الدراسي | 4 | | 2 | 2 | |
| ٨ | <ul style="list-style-type: none"> ■ جودة ذبائح بداري اللحم واشتراطات حفظ وتسويق الذبائح | 4 | | 2 | 2 | |
| ٩ | <ul style="list-style-type: none"> ■ الجدوى الاقتصادية لمنتجات الدواجن ■ التدريب على عمليات اعداد وحفظ البيض فى مزارع الدجاج البياض | 4 | | 2 | 2 | |
| ١٠ | <ul style="list-style-type: none"> ■ تقدير وقياس صفات جودة البيضة الداخلية والخارجية | 4 | | 2 | 2 | |
| ١١ | <ul style="list-style-type: none"> ■ إنتاج الأرانب ■ الاستفادة من منتجات الدواجن الثانوية | 4 | | 2 | 2 | |
| ١٢ | <ul style="list-style-type: none"> ■ صفات جودة البيضة الداخلية والخارجية ■ كيفية إنشاء مزارع الأرانب | 4 | | 2 | 2 | |
| ١٣ | <ul style="list-style-type: none"> ■ عمليات اعداد منتجات الدواجن الثانوية ■ عمليات رعاية وتربيه الأرانب لإنتاج اللحم | 4 | | 2 | 2 | |
| ١٤ | <ul style="list-style-type: none"> ■ النظم العالمية لتقدير جودة منتجات الدواجن | 4 | | 2 | 2 | |

* ساعات التعلم الذاتي ساعات تعلم حرة لم يتم حسابها ضمن الساعات المجدولة

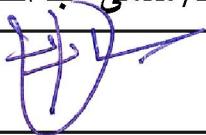
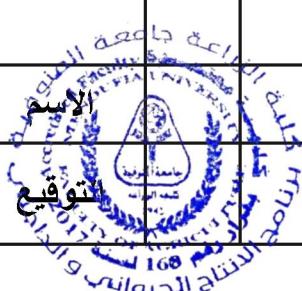
٥. طرق تقييم الطلاب :

| م | طرق التقييم * | توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسي) | درجات التقييم | النسبة المئوية من إجمالي درجة المقرر |
|---|----------------------------------|--|---------------|---|
| ١ | امتحان منتصف الفصل (أعمال سنة ١) | ٧ | ٢,٥ | % ٢,٥ |
| ٢ | امتحان أعمال سنة (٢) | ١٤ | ٢,٥ | % ٢,٥ |
| ٣ | تكليفات - أنشطة | ١١ - ٥ | ٥ | % ٥ |
| ٤ | امتحان نهائى شفهى | ١٤ | ١٠ | % ١٠ |
| ٥ | امتحان نهائى عملى | ١٥ | ٢٠ | % ٢٠ |
| ٦ | امتحان نهائى تحريري | ١٦ | ٦٠ | % ٦٠ |
| ٧ | مجموع الدرجات | | ١٠٠ | % ١٠٠ |

٦. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة :

| | | |
|---|---|---|
| - محاضرات الأستاذ (الكتاب الإلكتروني) | المراجع الأساسي للمقرر | مصادر التعلم (الكتب - المراجع العلمية - وغيرها) |
| - تكنولوجيا إنتاج الدواجن (٢٠٠٥) - أ.د. محمد السيد سلطان- كلية الزراعة - جامعة المنوفية | المراجع الأخرى | |
| - http://www.ekb.eg - https://menofia.education/ - http://www.fao.org | المصادر الإلكترونية (لابد من إضافة الروابط) | |
| - https://menofia.education/login/index.php | المنصة التعليمية | |
| Statistical Methods 7th ed. (1987), Snedecor and Cochran, U.S.A- Ames Iowa | أخرى (تذكر) | |
| سبورة + داتا شو Show Data + قدمة + ميزان + شريط قياس + مكينة تربيش + حجرة مجهزة للذبح . | الأجهزة | التجهيزات التعليمية المساندة للتعليم والتعلم |
| أطباق بتري + معمل طلاب | المستلزمات | |
| مزرعة الدواجن بالكلية + مجهزة بحجرة للذبح ونزع الريش والتجميف . | المعامل / المزارع | |
| للمزارع بالقطاع الحكومي والخاص كلما أمكن . | زيارات ميدانية خارجية | |

الاعتمادات:

| منسق البرنامج | منسق المقرر | الاسم | التوقيع |
|--|--|--|---------|
| أ.م.د/ سامي عبد الحى فراج  | أ.د/ جوده محمد جبريل  | الاسم  | التوقيع |