

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 والداخلي
توجه إنتاج الدواجن والأسماك



توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٥ / ٢٠٢٦ م

كود المقرر: د ٣٢٥
اسم المقرر: تكنولوجيا الدواجن ومنتجاتها

١. معلومات أساسية :

تكنولوجيا الدواجن ومنتجاتها				اسم المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
د ٣٢٥				كود/رمز المقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
إنتاج الدواجن والأسماك				القسم/الأقسام العلمية المشاركة في تدريس المقرر
إجمالي	أخرى (تحدد)	عملي	نظري	عدد الساعات / النقاط المعتمدة للمقرر (تبعاً لما ورد باللائحة)
٣ ساعات	---	٢ ساعة	٢ ساعة	
اختياري				نوع المقرر
المستوى الثالث				الفرقة الدراسية / المستوى الدراسي الذي يقدم فيه المقرر
الإنتاج الحيواني والداخلي (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 ماسبق 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 للالتحاق 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 قادرا على:		مخرجات البرنامج / المعايير الأكاديمية 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 موضوعاً عن إعداد منتجات البيض ولحوم الدواجن.	b1	تدريج وتقييم بيض المائدة وبيض التفريخ.	٢.٣.٣
يقترح الحلول للمشاكل التي تطرأ على صناعة الدواجن.	b2	تدريج وتقييم ذبائح الدواجن.	٣.٣.٣
يرسم خطة ناجحة لتسويق منتجات الدواجن المختلفة.	b3	إدارة مزارع بدارى التسمين، والبيض، والأمهات، والجدود، والأرانب.	١.٣.٣
يقيم جودة البيض ولحوم الدواجن داخل المزارع والأسواق.	c1	تخطيط وتقييم مشاريع الإنتاج الحيوانى/ الدواجن.	١,٤
يناقش دور مجازر الدواجن في تكنولوجيا إنتاج الدواجن.	c2	مناقشة قضايا الإنتاج الحيوانى/ الداجنى، مستنداً إلى حقائق علمية.	٤,٤
يفاضل بين نظم الإنتاج الحديثة في إنتاج الدواجن والأرانب.	c3	تخطيط وتقييم مشاريع الإنتاج الحيوانى/ الدواجن.	١,٤
يعمل بكفاءة على المستوى الفردي أو ضمن مجموعة مظهراً مهارات الإدارة والقيادة.	d1	العمل ضمن فريق، وتفهم سلوك المجموعات.	٤,٤
يستخدم تطبيقات الحاسب الآلى فى استخلاص وتحليل وعرض البيانات فى مجال تكنولوجيا إنتاج الدواجن.	d2	استخدام الحاسب الآلى فى كتابة النصوص، وتحليل وعرض البيانات.	٦,٤

٤. طرق التعليم والتعلم :

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

الجدول لدراسى للمقرر :

الأسبوع	المحتوى العلمى للمقرر (موضوعات المقرر)	إجمالي عدد الساعات الأسبوعية	عدد ساعات التعلم المتوقعة (مجدولة)		
			تدريس نظرى (محاضرات - مجموعات - مناقشة)	تدريب (عملى + تمارين)	تعلم ذاتى * (مهام - تكليفات - مشاريع)
١	■ مقدمه في صناعة الدواجن ■ أخذ قياسات الجسم في بداري اللحم قبل الذبح	4	2	2	
٢	■ قياسات الجسم في بداري اللحم ■ أخذ قياسات الجسم في بداري اللحم بعد الذبح	4	2	2	
٣	■ عمليات اعداد وتجهيز بداري اللحم	4	2	2	
٤	■ مجازر الدواجن	4	2	2	
٥	■ تقسيم وتدرج ذبائح الدواجن	4	2	2	
٦	■ عمليات اعداد وحفظ ذبائح بداري اللحم ■ تأثير العمر والجنس علي عمليات الإعداد والتجهيز	4	2	2	
٧	■ امتحان منتصف الفصل الدراسى	4	2	2	
٨	■ جودة ذبائح بداري اللحم واشترطات حفظ وتسويق الذبائح	4	2	2	
٩	■ الجدوى الاقتصادية لمنتجات الدواجن ■ التدريب على عمليات اعداد وحفظ البيض فى مزارع الدجاج البياض	4	2	2	
١٠	■ تقدير وقياس صفات جودة البيضة الداخلية والخارجية	4	2	2	
١١	■ إنتاج الأرانب ■ الاستفادة من منتجات الدواجن الثانوية	4	2	2	
١٢	■ صفات جودة البيضة الداخلية والخارجية ■ كيفية إنشاء مزارع الأرانب	4	2	2	
١٣	■ عمليات اعداد منتجات الدواجن الثانوية ■ عمليات رعاية وتربية الأرانب لإنتاج اللحم	4	2	2	
١٤	■ النظم العالمية لتقدير جودة منتجات الدواجن	4	2	2	3

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

٥. طرق تقييم الطلاب :

م	طرق التقييم *	توقيت التقييم المتوقع (رقم الأسبوع الدراسى)	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 شفهي	١٤	١٠	١٠ %
٥	امتحان نهائى عملى	١٥	٢٠	٢٠ %
٦	امتحان نهائى تحريرى	١٦	٦٠	٦٠ %
٧	مجموع الدرجات		١٠٠	١٠٠ %

٦. مصادر التعلم والتسهيلات الداعمة :

المرجع الأساسي للمقرر	- محاضرات الأستاذ (الكتاب الإلكتروني)
المراجع الأخرى	- تكنولوجيا إنتاج الدواجن (٢٠٠٥) - أ.د. محمد السيد سلطان- كلية الزراعة - جامعة المنوفية
مصادر التعلم (الكتب - المراجع العلمية - وغيرها)	- 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 Data Show + مقدمة + ميزان + شريط قياس + ماكينة تربية + حجرة مجهزة للذبح .
الأجهزة	أطباق بترى + معمل طلاب
المستلزمات	مزرعة الدواجن بالكلية + مجهزة بحجرة للذبح ونزع الريش والتجفيف .
المعامل / المزارع	للمزارع بالقطاع الحكومى والخاص كلما أمكن .
زيارات ميدانية خارجية	

الاعتمادات:

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