



توصيف مقرر:تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها/ الماجستير

المقرر إجبارى / إختياري: إختياري

القسم الذي يقدم البرنامج : التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها

القسم الذي يقدم المقرر : التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها

السنة الدراسية/ المستوى : الماجستير

تاريخ اعتماد المواصفات / /

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن
الساعات التدريسية: 2 المحاضرة: 1 العملي: 2 المجموع: 2
الكود: DE034
حصص الإرشاد الخاص:

(ب) البيانات المهنية :

1- الأهداف العامة للمقرر

- 1- بيان أهمية إنتاج اللحوم و إبراز أهمية التوسع في إنشاء المذابح الاليه
- 2- معرفة طبيعة ونوع معوقات صناعة وإنتاج اللحوم في مصر .
- 3- التعرف على القيمة الغذائية للحوم الدواجن ومميزاتها .
- 4-معرفة الطرق الجديدة والحديثة لنظم مجازر الحيوان و الدواجن في جمهورية مصر العربية.
- 5- معرفة طبيعة وأنواع النظم المختلفة لتكنولوجيا إنتاج اللحوم

(2) نواتج التعلم المستهدفة للمقرر:

المجال	نواتج التعلم للبرنامج (الماجستير) التي يساهم المقرر في تحقيقها	نواتج التعلم لمقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن
المعرفة والفهم	1.1.2- يعرف النظريات البيئية المحلية والدولية المتعلقة بمجال تنمية البيئة.	1/ 1/1/2 يعرف المصطلحات الخاصة بتكنولوجيا اللحوم
	2.1.2- يذكر التشريعات واللوائح البيئية المحلية	1/ 2/1/2 - يذكر التأثيرات البيئية للمجازر

على العوامل المتعلقة بسلامة وامن الغذاء	والدولية المتعلقة بمجال تنمية الموارد البيئية والمحافظة عليها.	
1/ 4/1/2 يصف الاثار البيئية والقانونية للممارسات الداعمة لانتاج وتكنولوجيا اللحوم والدواجن .	3.1.2- يصف أثار الممارسات البيئية المختلفة وانعكاسها على تنمية الموارد	
1/ 5/1/2 يعدد معايير الجودة في الممارسة المهنية لتنمية البيئة واستدامتها في مجال إنتاج اللحوم وصناعة الدواجن.	5.1.2- يعدد التطورات العلمية والطرق المنهجية المتقدمة في مجال التنمية المستدامة للبيئة.	
1/1/2/2 يفسر ويميز ويستخدم النظريات والنماذج والمفاهيم البيئية المتعارف عليها في مجال تصنيع اللحوم وتداول لحوم الدواجن ومنتجاتها.	1.2.2 يحلل المعلومات البيئية المختلفة وتوظيفها في حل المشكلات البيئية بأسلوب علمي.	المهارات الذهنية
1/2/2/2 يحلل ويقيم وينقد المعلومات الخاصة بالتكنولوجيا الحديثة في إنتاج مصنعات اللحوم والدواجن	2.2.2- يخطط لحل المشكلات البيئية ويجاد البدائل المناسبة لها.	
2/2/2/2 يستخدم بصورة جيدة التكنولوجيا الحديثة في الحصول على المعلومات المتعلقة بدورة تصنيع اللحوم وتجهيز الدواجن .		
1/3/2/2 يتمكن من كتابة وتقييم التقارير البيئية التي تساهم في تفعيل خطط التنمية والمحافظة علي البيئة.. في مشروعات تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن	3.2.2- يربط بين المعارف البيئية المختلفة للوصول إلى أفضل الحلول للمشكلات البيئية	
1/8/2/2 يتخذ القرار المناسب للتعامل مع مختلف القيم والقضايا الأخلاقية في التعامل مع اللحوم والدواجن وذبائحها ومصنعاتها.	8.2.2- يتخذ القرار المناسب للتعامل مع مختلف الأنظمة والمشروعات البيئية.	
1/1/3/2 يتقن تصميم نظم الإدارة البيئية في مجازر ومصانع إنتاج اللحوم ومصنعاتها وتقييم الأثر البيئي لهذه المشروعات.	1.3.2- يتقن المهارات المختلفة لضمان التنمية المستدامة للموارد البيئية.	المهارات المهنية والعملية
1/2/3/2 يفسر العائد من تطبيق نظم الإدارة البيئية في مجال تكنولوجيا تصنيع اللحوم والدواجن.	2.3.2- يفسر البيانات البيئية مع ترتيبها وعرضها في تقارير علمية مكتوبة.	
1/4/3/2 يحدد الطرق والأدوات اللازمة لإعداد وعرض البيانات باستخدام التقنيات الحديثة.	4.3.2- يحدد الطرق والأدوات المناسبة لتعظيم الأداء في المجال البيئي.	
2/4/3/2 يحدد القدرة على الاتصال الفعال بفريق العمل والمجتمع المحيط.		
1/ 1/4/2 يساهم في نشر ثقافة الحفاظ على البيئة وتنميتها والاستدامة لمواردها المختلفة بين القائمين على تصنيع و انتاج اللحوم في مصر.	1/4/2 يساهم في نشر ثقافة الحفاظ على البيئة وتنميتها والاستدامة لمواردها المختلفة.	مهارات عامة ومقولة
1/ 2/4/2 يتمكن من إعداد قواعد بيانات بيئية لصناعة تكنولوجيا إنتاج اللحوم ومجازر الدواجن	2/4/2 يتمكن من إعداد قواعد بيانات بيئية تكون بمثابة بنك للمعلومات يمكن الرجوع إليه وقت الحاجة.	
1/ 5/4/2 يقدر العمل في فريق كفرد وعضو وقائد في مجال صناعة وتكنولوجيا	5/4/2 يقدر العمل في فريق كفرد وعضو وقائد.	

اللحوم ومجازر الدواجن .		
يساهم في إدارة اللقاءات العلمية بكفاءة ومقدرة على التنظيم وإدارة الوقت بفاعلية	6/4/2 يساهم في إدارة اللقاءات العلمية بكفاءة ومقدرة على التنظيم وإدارة الوقت بفاعلية	1/ 6/4/2 يساهم في إدارة اللقاءات العلمية بكفاءة ومقدرة على التنظيم وإدارة الوقت بفاعلية

3) محتويات المقرر:

م	الموضوع	عدد الساعات	محاضرة	حصص إرشاد/ عملي
1	مقدمة - إنتاج وتكنولوجيا لحوم الحيوان والدواجن في مصر	2	1	2
2	إعداد وتجهيز لحوم الحيوان والدواجن وتصنيع المنتجات - أسس التشريح وبيولوجيا العضلات - أنواعها Animal and Poultry Meat Processing and Product Technology - Basic Anatomy And Muscle Biology	4	2	4
3	إمساك وتداول الطيور والحيوانات الحية - أهم العمليات الأولية التي تجرى على الدواجن Catching and Handling live animals and Birds - Primary Processing of Poultry	4	2	4
4	صمط الدواجن - طرق حفظ اللحوم - معدات تصنيع اللحوم والدواجن - زيارة أحدى مجازر الدواجن Stunning Of Poultry-- Preservation by Chilling ,Heating and other means. Meat Processing - Equipments	4	2	4
5	منتجات اللحوم والدواجن - تركيبها - المنتجات الثانوية - ميكروبيولوجيا اللحوم وطرق الحفظ Poultry Products -Formulations and Gelation - By -Products And Wastes - Microbiology and Sanitation	4	2	4
6	تحليل نقاط التحكم في الضرر الحرجة في المجازر ومصانع اللحوم وأهمية ذلك تحقيق الأمان الحيوي وجودة اللحوم . Hazard Analysis Critical Control Points(HACCP)	4	2	4
7	قياس صفات وجودة اللحوم - لون وطعم اللحوم - مجازر لحوم الحيوان والدواجن في مصر تكنولوجيا إنتاج لحوم الأرانب . Measuring Sensory And Functional Properties - Meat Color and Flavor Animal and Poultry slaughterhouses in Egypt. Rabbit meat Production and Technology.	4	2	4
8	تكنولوجيا إنتاج اللحوم - انواع القطيعات في ذبائح الحيوان - تجهيز ذبائح الاغنام والماعز - انواع منتجات اللحوم الحمراء	2	1	2

(4) الجدول الزمني لتوزيع موضوعات المقرر

الاسبوع	الموضوع	م
الاول	مقدمة - إنتاج وتكنولوجيا لحوم الحيوان والدواجن في مصر	1
الثاني والثالث	إعداد وتجهيز لحوم الحيوان والدواجن وتصنيع المنتجات - أسس التشريح وبيولوجيا العضلات - أنواعها Animal and Poultry Meat Processing and Product Technology - Basic Anatomy And Muscle Biology	2
الرابع والخامس	إمساك وتداول الطيور والحيوانات الحية - أهم العمليات الأولية التي تجرى على الدواجن Catching and Handling live animals and Birds - Primary Processing of Poultry	3
السادس والسابع	صمط الدواجن - طرق حفظ اللحوم - معدات تصنيع اللحوم والدواجن - زيارة إحدى مجازر الدواجن Stunning Of Poultry-- Preservation by Chilling ,Heating and other means. Meat Processing - Equipments	4
الثامن والتاسع	منتجات اللحوم والدواجن - تركيبها - المنتجات الثانوية - ميكروبيولوجيا اللحوم وطرق الحفظ Poultry Products -Formulations and Gelation - By -Products And Wastes - Microbiology and Sanitation	5
العاشر والحادي عشر	تحليل نقاط التحكم في الضرر الحرجة في المجازر ومصانع اللحوم وأهمية ذلك في الأمان الحيوي . Hazard Analysis Critical Control Points(HACCP)	6
الثاني عشر والثالث عشر	قياس صفات وجودة اللحوم - لون وطعم اللحوم - مجازر لحوم الحيوان والدواجن في مصر تكنولوجيا وإنتاج لحوم الأرانب . Measuring Sensory And Functional Properties - Meat Color and Flavor Animal and Poultry slaughterhouses in Egypt. Rabbit meat Production and Technology.	7
الرابع عشر	تكنولوجيا إنتاج اللحوم - أنواع القطيعيات في ذبائح الحيوان - تجهيز ذبائح الأغنام والماعز - أنواع منتجات اللحوم الحمراء	8

(5) مصفوفة مخرجات التعلم لمقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن مع محتويات المقرر:

المجال	نواتج التعلم لمقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن	محتويات مقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن							
		8	7	6	5	4	3	2	1
المعرفة والفهم	1/ 1/1/2 يعرف المصطلحات الخاصة بتكنولوجيا اللحوم								X
	1/ 2/1/2 - يذكر التأثيرات البيئية للمجازر على العوامل المتعلقة بسلامة وامن الغذاء			X					X
	1/ 4/1/2 يصف الآثار البيئية والقانونية للممارسات الداعمة لإنتاج وتكنولوجيا اللحوم والدواجن .						X		X
	1/ 5/1/2 يعدد معايير الجودة في الممارسة المهنية لتنمية البيئة واستدامتها في مجال إنتاج اللحوم وصناعة الدواجن.							X	
القرارات التقنية	1/1/2/2 يفسر ويميز ويستخدم النظريات والنماذج والمفاهيم البيئية. المتعارف عليها في مجال تصنيع اللحوم وتداول لحوم الدواجن ومنتجاتها	X			X				
	1/2/2/2 يحلل ويقيم وينقد المعلومات الخاصة بالتكنولوجيا الحديثة في إنتاج مصنعات اللحوم والدواجن		X	X					
	2/2/2/2 يستخدم بصورة جيدة التكنولوجيا الحديثة في الحصول على المعلومات المتعلقة بدورة تصنيع اللحوم وتجهيز الدواجن .				X				
	1/3/2/2 يتمكن من كتابة وتقييم التقارير البيئية التي تساهم في تفعيل خطط التنمية والمحافظة علي البيئة.. في مشروعات تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن							X	
	1/8/2/2 يتذ القرار المناسب مع التوافق في القيم والقضايا الأخلاقية في التعامل مع اللحوم والدواجن وذبائحها ومصنعاتها.	X							
	1/ 1/1/2 يعرف المصطلحات الخاصة بتكنولوجيا اللحوم						X		
	1/ 2/1/2 - يذكر التأثيرات البيئية للمجازر على العوامل المتعلقة بسلامة وامن الغذاء								
	1/1/3/2 يتقن تصميم نظم الإدارة البيئية في مجازر ومصانع إنتاج اللحوم ومصنعاتها وتقييم الأثر البيئي لهذه المشروعات.		X				X		
المهارات المهنية والعلمية	1/2/3/2 يفسر العائد من تطبيق نظم الإدارة البيئية في مجال تكنولوجيا تصنيع اللحوم والدواجن.					X		X	
	1/4/3/2 يحدد الطرق والأدوات اللازمة لإعداد وعرض البيانات باستخدام التقنيات الحديثة.				X			X	
	2/4/3/2 يحدد القدرة على الاتصال الفعال بفريق العمل والمجتمع المحيط.		X						
	1/ 1/4/2 يساهم في نشر ثقافة الحفاظ على البيئة وتنميتها والاستدامة لمواردها المختلفة بين القائمين على تصنيع وإنتاج اللحوم في مصر.		X			X			
مهارات عامة	1/ 2/4/2 يتمكن من إعداد قواعد بيانات بيئية لصناعة تكنولوجيا إنتاج اللحوم ومجازر الدواجن	X			X				
	1/ 5/4/2 يقدر العمل في فريق كفرد وعضو وقائد في مجال صناعة وتكنولوجيا اللحوم ومجازر الدواجن .						X		
	1/ 6/4/2 يساهم في إدارة اللقاءات العلمية بكفاءة ومقدرة على التنظيم وإدارة الوقت بفاعلية	X						X	

6- العلاقة بين المقرر والبرنامج :

المعايير الأكاديمية القياسية				المعرفة والفهم	المعايير الأكاديمية للبرنامج والتي يقوم المقرر بتحقيقها
المهارات العامة والقابلة للنقل	المهارات المهنية والعملية	المهارات الذهنية	المعرفة والفهم		
1/4/2	1.3.2	1.2.2	1.1.2		
2/4/2	2.3.2	2.2.2	2.1.2		
5/4/2	4/3/2	3.2.2	3.1.2		
6/4/2		8.2.2	5-1-2		

7) طرق التعليم والتعلم:

أنشطة التعليم والتعلم						طرق التعليم والتعلم							نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن					
تجربة	كتابة ابداعية	دراسة حالة	رحلة ميدانية	عروض علمية	قراءة مقال مكتوب	لعب الأدوار	مشروعات التعلم	العصف الذهني	حل المشكلة	التعلم التعاوني	المنافسات	الإفلام والعروض			المحاضرة	المعرفة و الفهم	المهارات الذهنية	المهارات المهنية
					X								X	1/ 1/1/2	المعرفة و الفهم			
		X		X	X			X			X	X	X	1/ 2/1/2				
					X						X		X	1/ 4/1/2				
				X							X	X	X	1/ 5/1/2	المهارات الذهنية			
X				X	X			X			X	X		1/1/2/2				
				X	X						X			1/2/2/2				
			X		X			X			X			2/2/2/2				
					X			X			X			1/3/2/2	المهارات المهنية			
	X			X		X			X		X			1/8/2/2				
								X			X			1/1/3/2				
		X									X			1/2/3/2	المهارات العامة و المنقولة			
X				X	X						X			1/4/3/2				
					X			X			X			1/1/4/2	المهارات العامة و المنقولة			
		X			X						X			1/2/4/2				
		X			X			X			X			1/5/4/ 2				
		X			X			X			X			1/6/4/2				

8) طرق التقويم لنواتج التعلم المستهدفة:

طرق التقويم				نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن	
أعمال السنة	الاختبار العملي	الاختبار الشفوي	الاختبار التحريري		
X		X	X	1/ 1/1/2	المعرفة و الفهم
X		X	X	1/ 2/1/2	
		X	X	1/ 4/1/2	
X		X	X	1/ 5/1/2	
X		X	X	1/1/2/2	المهارات الذهنية
X		X	X	1/2/2/2 2/2/2/2	
X		X	X	1/3/2/2	
X		X	X	1/8/2/2	
X	X	X	X	1/1/3/2	المهارات المهنية
X	X	X	X	1/2/3/2	
X	X	X	X	1/4/3/2	
				1/1/4/2	المهارات العامة والمنقولة
X		X	X	1/2/4/2	
X		X	X	1/5/4/ 2	
X		X	X	1/6/4/2	

9- الجدول الزمني للتقييم والوزن النسبي لكل تقييم

طرق التقييم	النسبة	الأسبوع
الاختبار النظري النهائي	60	نهاية الترم
الاختبار الشفوي النهائي	15	الخامس عشر
التقييم العملي لنصف الفصل الدراسي	10	السابع
التقييم العملي لنهاية الفصل الدراسي	10	الخامس عشر
تقييم المشاريع والتقارير والعروض والمناقشات والواجبات	5	أسبوعى
الأجمالى	%100	

10) قائمة المراجع

- 10-1- مذكرات المقرر
10-2- المحاضرات

10-3- كتب مقترحة :

13-3-1-Modern Livestock And Poultry Production (2008) , James R. Gillespie

13-3-2- Poultry Products Processing – (2007) Shai Barbut

13-3-3- New mild Technologies in meat Processing (2002): high pressure as a model Technology M. Hugas*, M. Garriga, J.M. Monfort , Meat Science 62 359–371

13-3-4- Poultry meat processing (2011) Edited by Alan R. Sams p. cm. Includes bibliographical references and index. ISBN 0-8493-0120-3. 1. Poultry—Processing. I. Title. TS1968 .S36 664'.93—dc21.

13-3-5. EFFECT OF ENZYME SUPPLEMENTATION ON PRODUCTIVE PERFORMANCE OF BROILERS FED DIETS CONTAINING DIFFERENT LEVELS OF SUGAR BEET PULP. (2013)M.S. AbouSekkeni, S. A.M. Shabban and Randa A. Deifallah *Egyptian J. Nutrition and Feeds*, 16(2): *Special Issue: 319-336 - Issued by the Egyptian Society of Nutrition and Feeds.*

10-4-مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

11) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

أجهزة ووسائل عرض – دعم طباعة- امكانيات مادية للزيارات الميدانية-

منسق المقرر: د/ محمود سعد محمود أبوسكين

رئيس القسم : د/ نادية حامد البتائوني

التاريخ: / /