



جامعة مدينة السادات
معهد الدراسات والبحوث البيئية
قسم التنمية المتواصلة للبيئة



توصيف مقرر: تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن

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

المقرر إجباري / إختياري: إختياري

القسم الذي يقدم البرنامج : التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها

القسم الذي يقدم المقرر : التنمية المتواصلة للبيئة وإدارة مشروعاتها

السنة الدراسية/ المستوى : الدكتوراه

تاريخ اعتماد المواصفات / /

(أ) البيانات الأساسية

الكود: DPO07

العنوان: تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن

المحاضرة: 1

الساعات المعتمدة: 2

المجموع: 2

العملي: 2

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-تحديد وتقييم النظم المختلفة لتكنولوجيا إنتاج اللحوم وتصنيع الدواجن

2) نواتج التعلم المستهدفة للمقرر: نواتج التعلم للبرنامج (الدكتوراه) التي يساهم المقرر في تحقيقها غير محدثة وفقا لآخر ورشة عمل

3) المحتويات :

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 إحدى 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 في الأمان الحيوي . Hazard Analysis Critical Control Points(HACCP)	4	2	4
7	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.	4	2	4
8	تكنولوجيا إنتاج اللحوم - أنواع القطيعات في ذبائح الحيوان - تجهيز ذبائح الاغنام والماعز - أنواع منتجات اللحوم الحمراء	2	1	2

4) موضوعات المقرر

م	الموضوع	الاسبوع
1	مقدمة - إنتاج وتكنولوجيا لحوم الحيوان والدواجن في مصر	الاول
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	الثاني والثالث
3	إمساك وتداول الطيور والحيوانات الحية - أهم العمليات الأولية التي تجرى على الدواجن Catching and Handling live animals and Birds - Primary Processing of Poultry	الرابع والخامس
4	صمط الدواجن - طرق حفظ اللحوم - معدات تصنيع اللحوم والدواجن - زيارة إحدى مجازر الدواجن	السادس والسابع

	Stunning Of Poultry-- Preservation by Chilling ,Heating and other means. Meat Processing – Equipments	
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
الثان 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 القطيعات في ذبائح الحيوان – تجهيز ذبائح الأغنام والماعز – أنواع منتجات اللحوم الحمراء	8

(5) 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		
2/4/2	1.3.2	1.2.2	1.1.2	المعايير الأكاديمية للبرنامج والتي يقوم المقرر بتحقيقها	
3/4/2	4.3.2	2.2.2	2.1.2		
5/4/2	5/3/2	3.2.2	4.1.2		
6/4/2		5.2.2	5-1-2		
		6.2.2			

(7) 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 - يبين التأثيرات البيئية للمجازر على العوامل المتعلقة بسلامة وامن الغذاء	X							X
	1/ 4/1/2 يشرح المبادئ الأخلاقية والقانونية للممارسات الداعمة لإنتاج وتكنولوجيا اللحوم والدواجن .					X		X	
	1/ 5/1/2 يفسر معايير الجودة في الممارسة المهنية لتنمية البيئة واستدامتها في مجال إنتاج اللحوم وصناعة الدواجن.						X		
المقررات الذهنية	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 المعلومات الخاصة بالتكنولوجيا الحديثة في إنتاج مصنعات اللحوم والدواجن						X		
	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		X						
	1/5/2/2 يجمع أدلة عن التأثير البيئي للمشروعات التنموية ويدمجها بهدف صياغة القيم والقضايا الأخلاقية في التعامل مع اللحوم والدواجن وذبائحها ومصنعاتها.			X	X				
	1/6/2/2 يطبق المعرفة والفهم على المشاكل المعقدة التي تواجه تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن الحديثة وتقديم الحلول والمقترحات لها .					X			
مهارات مهنية وعملية	1/1/3/2 يتقن تصميم نظم الإدارة البيئية في مجازر ومصانع إنتاج اللحوم ومصنعاتها وتقييم الأثر البيئي لهذه المشروعات.	X							X
	1/4/3/2 يعظم العائد من تطبيق نظم الإدارة البيئية في مجال تكنولوجيا تصنيع اللحوم والدواجن()								
	1/5/3/2 يجيد إعداد وعرض البيانات باستخدام التقنيات الحديثة.	X			X				
	2/5/3/2 القدرة على الاتصال الفعال بفريق العمل والمجتمع المحيط.		X			X			
مهارات عامة	1/ 2/4/2 يتمكن من إعداد قواعد بيانات بيئية	X							
	لصناعة تكنولوجيا إنتاج اللحوم ومجازر الدواجن			X					
	1/ 3/4/2 يقترح تطوير المهارات اللازمة للتمكن الذاتي والتعلم المستمر(مثل العمل بشكل مستقل، وإدارة الوقت , ومهارات التنظيم).			X					

X								يقدر العمل في فريق كفرد وعضو وقائد في مجال صناعة وتكنولوجيا اللحوم ومجازر الدواجن .
X								يساهم في إدارة اللقاءات العلمية بكفاءة ومقدرة على التنظيم وإدارة الوقت بفاعلية

(8) مصفوفة مضاهاة نواتج التعلم المستهدفة:

8	7	6	5	4	3	2	1	نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تكنولوجيا إنتاج اللحوم والدواجن	
							X	1/ 1/1/2	المعرفة والفهم
	X						X	1/ 2/1/2	
					X		X	1/ 4/1/2	
						X		1/ 5/1/2	
X							X	1/1/2/2	المهارات الذهنية
						X		1/2/2/2	
								2/2/2/2	
		X						1/3/2/2	
	X							1/5/2/2	
			X	X				1/6/2/2	المهارات المهنية والعملية
	X				X			1/1/3/2	
					X		X	1/4/3/2	
X	X							1/5/3/2	
X								2/5/3/ 2	
				X				2/ 2/4/2	المهارات العامة والمقولة
			X					1/ 3/4/2	
	X	X						1/ 5/4/2	
X								1/ 6/4/2	
	X							1/ 2/4/2	

(9) 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	المناقشات	الأفلام والعروض	المحاضرة		
					X								X	1/ 1/1/2	المعرفة و الفهم
		X		X				X			X	X		1/ 2/1/2	
					X						X		X	1/ 4/1/2	
													X	1/ 5/1/2	
								X			X	X		1/1/2/2	المهارات الذهنية
				X										1/2/2/2	
			X		X			X			X			2/2/2/2	
	X					X			X		X			1/3/2/2	
				X										1/5/2/2	
														1/6/2/2	المهارات المهنية
								X			X			1/1/3/2	
		X												1/4/3/2	
				X							X			1/5/3/2	
														2/5/3/2	المهارات العامة و المنقولة
								X			X			2/ 2/4/2	
		X												1/ 3/4/2	
											X			1/ 5/4/2	
								X						1/ 6/4/2	
		X						X			X			1/ 2/4/2	

(10) 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	1/5/2/2	
X		X	X	1/6/2/2	
X	X			1/1/3/2	المهارات المهنية
X	X			1/4/3/2	
X	X			1/5/3/2	
	X			2/5/3/2	
X	X	X		2/ 2/4/ 2	المهارات العامة والمنقولة
X	X	X		1/ 3/4/2	
X	X	X		1/ 5/4/2	
X	X	X		1/ 6/4/2	

(11) الجدول الزمني للتقويم والوزن النسبي لكل تقويم

طرق التقويم	النسبة	الأسبوع
الاختبار النظري النهائي	60	الخامس عشر
الاختبار الشفوي النهائي	10	السادس عشر
الاختبار الشفوي لنصف الفصل الدراسي	5	السابع
التقويم العملي لنصف الفصل الدراسي	3	الثامن
التقويم العملي لنهاية الفصل الدراسي	7	السادس عشر
تقويم المشاريع والتقارير والعروض والمناقشات	15	أسبوعي
الأجمالي	%100	

%100

الاجمالي

12 قائمة المراجع

1-13- مذكرات المقرر

2-13- المحاضرات

3-13- كتب مقترحة :

12-3-1-Modern Livestock And Poultry Production (2008) , James R.

Gillespie

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

12-3-3- New mild Technologies in meat Processing (2012): high pressure as a model Technology M. Hugas*, M. Garriga, J.M. Monfort , Meat Science 62 359–371

12-3-4- Poultry meat processing (2001) 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.

12-3-5- Poultry meat processing and quality

Edited by Geoffrey Mead, formerly Royal Veterinary College, UK

Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition No. 101

ISBN 1 85573 727 2

ISBN-13: 978 1 85573 727 3

June 2004 -

<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=612#sthash.eAPFOvu1.dpuf>

12-4-مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

13 الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

أجهزة ووسائل عرض – دعم طباعة- زيارات ميدانية-

منسق المقرر: د/ محمود سعد محمود أبوسكين

رئيس القسم: د/ نادية حامد البتانوني

التاريخ: / /