



الخطة التدريبية لدبلوم الكليات التقنية

تقنية الغذاء

تقنية الإنتاج الغذائي

نسخة أولية



مقدمة

الحمد لله الذي علّم بالقلم، علّم الإنسان ما لم يعلم، والصلاة والسلام على من بُعث مُعلماً للناس وهادياً وبشيراً، وداعياً إلى الله بإذنه وسراجاً منيراً؛ فأخرج الناس من ظلمات الجهل والغبوة، إلى نور العلم والهداية، نبينا ومعلمنا وقدوتنا الأول محمد بن عبد الله وعلى آله وصحبه أجمعين، أما بعد :

تسعى المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل السعودي، ويأتي هذا الاهتمام نتيجة للتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على الله ثم على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم التنموي، لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة للمناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتبلي تلك المتطلبات، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية ومن بعده مشروع المؤهلات المهنية الوطنية، والذي يمثل كل منهما في زمنه، الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير وكذلك المؤهلات لاحقاً في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الخطة التدريبية " خطة تقنية الإنتاج الغذائي في قسم تقنية الغذاء " لمتدربي كليات التقنية على وصف مقررات هذا التخصص ليشمل موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص لتكون مهاراتها رافداً لهم في حياتهم العملية بعد تخرجهم من هذا البرنامج.

والإدارة العامة للمناهج وهي تضع بين يديك هذه الخطة التدريبية تأمل من الله عز وجل أن تسهم بشكل مباشر في تأصيل المهارات الضرورية اللازمة، بأسلوب مبسط خالٍ من التعقيد.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه؛ إنه سميع مجيب الدعاء.

الإدارة العامة للمناهج

الفهرس

م	الموضوع	الصفحة
١	مقدمة	٢
٢	الفهرس	٣
٣	وصف البرنامج	٥
	• وصف البرنامج	
	• الهدف العام للبرنامج	
	• الأهداف التفصيلية للبرنامج	
٤	توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية	٦
٥	الوصف المختصر للمقررات التدريبية التخصصية	١٠
٦	غلاف الوصف التفصيلي للمقررات المشتركة	١٤
٧	• الأحياء الدقيقة والطفيليات	١٥
٨	غلاف الوصف التفصيلي للمقررات التخصصية	٢١
٩	• مبادئ في علم الدواجن	٢٢
١٠	• السلامة المهنية	٢٩
١١	• تقنية منشآت الدواجن	٣٢
١٢	• رعاية أمهات الدجاج اللحم والبيض	٤٠
١٣	• تغذية الدواجن	٤٥
١٤	• تقنية تصنيع وإنتاج الأعلاف	٤٩
١٥	• فسيولوجيا الدواجن	٥٤
١٦	• الأمن الحيوي	٥٨
١٧	• إدارة وتسويق الدواجن	٦٢
١٨	• صحة دواجن	٦٦
١٩	• رعاية وإنتاج الدجاج اللحم	٧١
٢٠	• امراض الدواجن	٧٥
٢١	• تقنية التفريخ الآلي	٨١
٢٢	• رعاية وإنتاج الدجاج البيض	٨٦
٢٣	• التدريب الذاتي	٩٠
٢٤	• تقنية المجازر الآلية	٩٤
٢٥	• الجودة في صناعة الدواجن	٩٨



١٠٠	غلاف ملاحق الخطة التدريبية	٢٦
١٠١	بيان بالمعامل والورش والمختبرات	٢٧
١٠١	• تجهيز مختبر التغذية	٢٨
١٠٢	• تجهيز مختبر التربية	٢٩
١٠٣	• تجهيز مختبر الأمراض	٣٠
١٠٤	• تجهيز مختبر التفريخ	٣١
١٠٥	ملحق حول أدوات التقييم المقترحة	٣٢
١٠٨	المراجع	٣٣

**وصف البرنامج:**

صُمم دبلوم تقنية الإنتاج الغذائي وفق التخصصات المدرجة في التصنيف SASCED-P برقم (08110208) في قسم تقنية الغذاء بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلية للتخصص، ويتم التدريب على هذا التخصص في الكليات التقنية، في خمسة فصول تدريبية نصفية، مدة كل فصل تدريبي ستة عشر أسبوعاً تدريبياً، بمجموع (1456) ساعة تدريب، إضافة إلى (٢٨٠) ساعة تدريب عملي في سوق العمل، بما يعادل (٦٧) ساعة معتمدة.

ويتم التدريب في هذا البرنامج على المهارات التخصصية في: رعاية وإنتاج وتربية و أمراض الدجاج اللاحم والبيض والدواجن الأخرى، كما يتطرق البرنامج إلى إدارة وتسويق الدواجن، ويتم التركيز أثناء التدريب على الجانب العملي التطبيقي وربطه بالجانب النظري في معظم المقررات التخصصية وذلك عن طريق تكثيف التدريبات العملية الأساسية وتطبيق برنامج التدريب التعاوني مع القطاعات ذات العلاقة، إضافة إلى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، واللغة العربية، واللغة الإنجليزية، والرياضيات، وتطبيقات الحاسب الآلي، والتعرف على عالم الأعمال أو (مقرري التوجيه المهني والتميز والسلوك الوظيفي ومهارات الإتصال).

ويمنح الخريج من هذا البرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة في تخصص تقنية الإنتاج الغذائي من قسم تقنية الغذاء، ومن المتوقع أن يعمل في المجالات فني زراعي، فني مختبر (في مجال التخصص)، فني مواصفات ومقاييس. ويمكن ان يعمل في مزارع الدواجن المختلفة (لاحم، بياض، امات)، مزارع الدواجن الأخرى (بط، سمان، ارانب، نعام، ...)، مصانع اعلاف الدواجن، الشركات والمؤسسات الخاصة بتسويق الدواجن ونقاط التوزيع، المؤسسات التعليمية الحكومية والأهلية، وزارة الزراعة، الشؤون البلدية والقروية، الهيئة الوطنية لحماية الحياه الفطرية وانمائها، مصلحة الجمارك، هيئة المواصفات والمقاييس.

الهدف العام للبرنامج:

يهدف هذا البرنامج إلى تزويد المتدرب بالمهارات والمعلومات اللازمة لممارسة العمل في مجال إنتاج الدواجن ويحصل على المستوى الخامس (رمز المستوى الفرعي SASCED-L 554) في الإطار الوطني للمؤهلات.

الأهداف التفصيلية للبرنامج:

- بنهاية هذا البرنامج يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:
- يشرف على مراحل التربية والإنتاج في التربية الأرضية .
- يشرف ويتابع مراحل عمل الفقاسات .
- يشرف على مراحل إنتاج الدجاج اللاحم .
- يشارك في مراحل تصنيع أعلاف الدجاج .
- يشرف على مراحل إنتاج البيض في التربية الأرضية والأقفاص .
- يشرف على مراحل ذبح وسلخ وتغليف الدواجن .
- يطبق إجراءات السلامة المهنية والصحية في مزارع الدواجن .
- يشارك الطبيب البيطري في الكشف عن الحالات المرضية في الدواجن .
- يطبق برنامج التغذية واستهلاك الماء حسب المرحلة العمرية للدواجن .



- يشرف على تطبيق نظام الجودة الشاملة في مزارع الدواجن.

توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية لمرحلة الدبلوم بالنظام النصفى ١٤٤٦ هـ The Curriculum Framework Distributed on Semesters 2024G

1st Semester	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل التدريبي الأول
					م.و	مح	عم	تم	س.أ					
					CRH	L	P	T	CTH					
1	ENGL 101	English Language -1		3	3	0	1	4		لغة إنجليزية (١)	١٠١ انجل	١		
2	ICMT 101	Introduction to Computer Applications		2	0	4	0	4		مقدمة تطبيقات الحاسب	١٠١ حاسب	٢		
3	MATH 101	Mathematics		3	3	0	1	4		الرياضيات	١٠١ رياض	٣		
4	ARAB 101	Technical Writing		2	2	0	0	2		الكتابة الفنية	١٠١ عربي	٤		
5	BIOS 101	Entroduction of Biology		3	2	2	0	4		مقدمة في علم الأحياء	١٠١ احيا	٥		
6	STAT 111	Introduction of Statistics		3	3	0	0	3		مقدمة في علم الإحصاء	١١١ احصا	٦		
7	VPOL 101	Occupational Safety		1	1	0	0	1		السلامة المهنية	١٠١ داجن	٧		
8	VPOL 111	Principles of Poultry Science		2	1	2	0	3		مبادئ في علم الدواجن	١١١ داجن	٨		
Total Number of Units				19	15	8	2	25	المجموع					
CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours										م.و: وحدات معتمدة، مح: محاضرة، عم: عملي/ورش، تم: تمارين، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي				

2nd Semester	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الفصل التدريبي الثاني
					م.و	مح	عم	تم	س.أ					
					CRH	L	P	T	CTH					
1	ENGL102	English Language -2	ENGL 101	3	3	0	1	4	١٠١ انجل	لغة إنجليزية (٢)	١٠٢ انجل	١		
2	ENTR 101	Fundamental of Entrepreneurship		2	2	0	0	2		أساسيات ريادة الأعمال	١٠١ رباد	٢		
3	BIOS 111	Microbiology and Parasitology		3	2	2	0	4		الأحياء الدقيقة والطفيليات	١١١ احيا	٣		
4	VPOL 151	Management of Broiler and Layer Parent	VPOL 111	2	1	2	0	3	١١١ داجن	رعاية أمهات الدجاج اللحم والبيض	١٥١ داجن	٤		
5	VPOL 131	Poultry Housing Structure		2	1	2	0	3		تقنية منشآت الدواجن	١٣١ داجن	٥		
6	VPOL 242	Poultry Health		2	1	2	0	3		صحة الدواجن	٢٤٢ داجن	٦		
7	VPOL 141	Poultry Feeding		2	1	2	0	3		تغذية الدواجن	١٤١ داجن	٧		
Total Number of Units				16	11	10	1	22	المجموع					
CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours										م.و: وحدات معتمدة، مح: محاضرة، عم: عملي/ورش، تم: تمارين، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي				



	No.	Course Code	Course Name	Prereq	No. of Units					المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م		
					م.و	م.ج	م.عم	م.تم	س.أ						
					CRH	L	P	T	CTH						
3rd Semester	1	ENGL103	English Language -3	ENGL 102	3	3	0	1	4	١٠٢ انجل	لغة إنجليزية (٣)	١٠٣ انجل	١	الفصل التدريبي الثالث	
	2	ENTR 242	Specialized Entrepreneurship	ENTR 101	2	1	2	0	3	١٠١ رباد	ريادة الأعمال التخصصية	٢٤٢ رباد	٢		
	3	VPOL 221	Poultry Physiology		2	1	2	0	3		فسيولوجي الدواجن	٢٢١ داجن	٣		
	4	VPOL 252	Management and production of Broiler	VPOL 111	3	1	4	0	5	١١١ داجن	رعاية وإنتاج الدجاج لللاحم	٢٥٢ داجن	٤		
	5	VPOL 261	Biosecurity		1	0	2	0	2		الأمن الحيوي	٢٦١ داجن	٥		
	6	VPOL 262	Poultry Administration and Marketing		1	1	0	0	1		إدارة وتسويق الدواجن	٢٦٢ داجن	٦		
	7	VPOL 271	Quality in Poultry Industry		1	1	0	1	2		الجودة في مجال الدواجن	٢٧١ داجن	٧		
	8	VPOL 281	Production and Industry of Poultry Feeds	VPOL 141	2	1	2	0	3	١٤١ داجن	تقنية تصنيع وإنتاج الأعلاف	٢٨١ داجن	٨		
	Total Number of Units					15	9	12	2	23	المجموع				
4th Semester	1	ETHS 201	Professional Ethics & Professional future		2	2	0	0	2		السلوك الوظيفي والمستقبل المهني	٢٠١ اسلك	١	الفصل التدريبي الرابع	
	2	ISLM 101	Islamic Studies		2	2	0	0	2		الدراسات الإسلامية	١٠١ اسلم	٢		
	3	VPOL 243	Poultry Diseases	VPOL 221	3	2	2	0	4	٢٢١ داجن	امراض الدواجن	٢٤٣ داجن	٣		
	4	VPOL 222	Hatching Egg System		2	1	2	0	3		التفريخ الآلي	٢٢٢ داجن	٤		
	5	VPOL 253	Management and Production of Layer	VPOL 151	3	1	4	0	5	١٥١ داجن	رعاية وإنتاج الدجاج البياض	٢٥٣ داجن	٥		
	6	VPOL 282	Slaughterhouse Technical		2	1	2	0	3		تقنية المجازر الآلية	٢٨٢ داجن	٦		
	7	VPOL 291	Self Study		1	0	2	0	2		تدريب ذاتي	٢٩١ داجن	٧		
	Total Number of Units					15	9	12	0	21	المجموع				
	5th Semester	No.	Course Code	Course Name		No. of Units					اسم المقرر	رمز المقرر	م		
م.و															
CRH															
1	VPOL 299	Co-operative Training		2					التدريب التعاوني	٢٩٩ داجن	١	الفصل الخامس			
Total Number of Units					2					المجموع					



Total Number of Semesters Units		CRH م	L مج	P عم	T تم	CTH س.أ	المجموع الكلي ل وحدات البرنامج	
		67	44	42	5	91		
Total Contact Hours × 16	Co-operative Training	المجموع الكلي ل وحدات التدريب				التدريب التعاوني	ساعات الاتصال الكلية × ١٦	
1456	280	1736				٢٨٠	١٤٥٦	



الوصف المختصر لمقررات التخصص

اسم المقرر	مبادئ في علم الدواجن	الرمز	١١١ داجن	الساعات المعتمدة	2
الوصف:	في هذا المقرر سيتم التدريب على أهمية وتصنيف الدواجن حتى يتمكن المتدرب من التفريق بين السلالات من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع، والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المزرعة، بالإضافة إلى التدريب على أجزاء جسم الدجاجة الخارجية والنماذج المختلفة لأشكال العرف وأنظمة تلوين الريش.				
اسم المقرر	السلامة المهنية	الرمز	١٠١ داجن	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	في هذا المقرر سيتم تدريب وتعريف المتدرب بأهمية السلامة المهنية وإكسابه المهارات الأساسية في طرق التعامل مع الحوادث المهنية وطرق الوقاية منها في مزارع الدواجن وذلك من خلال محاضرتين تدريب عملي وميداني أسبوعياً.				
اسم المقرر	تقنية منشآت الدواجن	الرمز	١٣١ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	في هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب على كيفية إنشاء مزارع الدواجن والاشتراطات الهندسية للمباني بالإضافة إلى أنواع حظائر الدواجن المختلفة وأنواع المعالف والمشارب المستخدمة في حظائر الدواجن وآلية عملها وتشغيلها وكذلك التعرف على الأنظمة المختلفة من تبريد وتهوية وتدفئة بما يناسب حظائر الدواجن المختلفة، وسيتم التدريب على هذا المقرر أسبوعياً بواقع محاضرة نظري، وأربعة محاضرات للتدريب العملي من خلال زيارات ميدانية للمنشآت ذات العلاقة.				
اسم المقرر	رعاية أمهات الدجاج اللاحم والبياض	الرمز	١٥١ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لتشغيل وتهيئة عنابر أمهات الدجاج اللاحم والبياض، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل وتهيئة عنابر أمهات الدجاج اللاحم والبياض والتعامل مع الأجهزة الموجودة داخل العنبر من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرة في الأسبوع.				
اسم المقرر	تغذية الدواجن	الرمز	١٤١ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	في هذا المقرر سيتم التدريب على أهمية التغذية ودورها في صناعة الدواجن وأثر العناصر الغذائية والإضافات الغذائية في تغذية الدواجن من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات في المعمل أو المزرعة، بالإضافة إلى إكساب المتدرب الخبرة في تغذية الدواجن.				
اسم المقرر	صحة الدواجن	الرمز	٢٤٢ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	في هذا المقرر سيتم التدريب على تشخيص المرض مع إكساب الخبرة في التحصين والتنظيف والتطهير من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع، والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المزرعة، بالإضافة إلى التدريب على وسائل السلامة في استخدام الأدوية والسموم.				

اسم المقرر	تقنية تصنيع وإنتاج الأعلاف	الرمز	٢٨١ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	<p>في هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب على مواصفات مصنع أعلاف الدواجن وأقسامه المختلفة وطرق تصنيع أعلاف الدواجن المختلفة حسب الفئات العمرية والإنتاجية بالإضافة إلى مراقبة الجودة وطرق التخزين والتعرف على مكونات العلائق المختلفة للدواجن وعرض نماذج من علائق الدواجن المختلفة، وسيتم التدريب على هذا المقرر أسبوعياً بواقع محاضرتين نظري وأربعة محاضرات للتدريب العملي من خلال زيارات ميدانية لمصانع أعلاف الدواجن.</p>				
اسم المقرر	الأمن الحيوي	الرمز	٢٦١ داجن	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	<p>في هذا المقرر سيتم تدريب وتعريف المتدرب على أهمية الامن الحيوي وتأثيره على الاقتصاد والإنتاج في مزارع الدواجن كذلك التعرف على أنظمة الامن الحيوي في التخلص من الفضلات وغسل الاقفاص والأنظمة الوقائية عند تطبيق برامج التحصين وأخذ العينات وإجراءات العزل والإعدام ، وعلى الأنظمة والإجراءات الوقائية في مزارع الدواجن و الوقاية عند تطبيق برامج التحصين وأخذ العينات وإجراءات العزل والإعدام وتطبيق نظام الهاسب في مسالخ الدواجن، وسيتم التدريب على هذا المقرر بواقع محاضرتين تدريب عملي وميداني أسبوعياً في المنشآت ذات العلاقة.</p>				
اسم المقرر	إدارة وتسويق الدواجن	الرمز	٢٦٢ داجن	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	<p>في هذا المقرر سيتم تدريب وتعريف المتدرب بمبادئ علم إدارة وتسويق الدواجن من حيث المفهوم والتخطيط وإعداد الميزانية واتخاذ القرار بالإضافة إلى الإدارة الرقابية وأهم العوامل المؤثرة في التسويق، كما يتطرق المقرر إلى أهمية إدارة الجودة وأهمية الدعاية والإعلان في إدارة وتسويق الدواجن، وسيتم التدريب بواقع محاضرة واحدة نظريه أسبوعياً.</p>				
اسم المقرر	رعاية وإنتاج الدجاج اللحم	الرمز	٢٥٢ داجن	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لتشغيل عنابر الدجاج اللحم، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل عنابر الدجاج اللحم والتعامل مع الأجهزة الموجودة داخل العنبر من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات داخل عنابر اللحم، بالإضافة إلى التدريب على كيفية تطبيق برامج رعاية الدجاج اللحم من عمريوم إلى نهاية التسويق للحصول على منتج جيد.</p>				
اسم المقرر	أمراض الدواجن	الرمز	٢٤٣ داجن	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	<p>في هذا المقرر سيتم تدريب المتدرب على اكتساب الخبرة في معرفة الأمراض الشائعة في مشاريع الدواجن وكيفية تلافي هذه الأمراض عن طريق الوقاية والعلاج من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات في المزرعة، بالإضافة إلى تجنب الأخطاء التي تحدث في التربية.</p>				

اسم المقرر	التفريخ الآلي	الرمز	٢٢٢ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لاستخدام وتشغيل أجهزة التفريخ الآلي، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل أجهزة التفريخ الآلي والتعامل معها من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرة في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات في المباني الخاصة بتفريخ البيض.				
اسم المقرر	رعاية وإنتاج الدجاج البياض	الرمز	٢٥٣ داجن	الساعات المعتمدة	٣
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لتشغيل وتهيئة عناصر الدجاج البياض خلال مراحل الحضانة والنمو والإنتاج، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل وتهيئة عناصر الدجاج البياض والتعامل مع الأجهزة الموجودة داخل العنبر من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع محاضرتين داخل عناصر الدجاج البياض، بالإضافة إلى التدريب على كيفية تطبيق برنامج رعاية وإنتاج الدجاج البياض للحصول على منتج جيد.				
اسم المقرر	تدريب ذاتي	الرمز	٢٩١ داجن	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	في هذا المقرر يقوم المتدرب بتغطية ومعالجة والبحث عن العديد من الجوانب التي تهم مشاريع الدواجن، من اكتشاف الأمراض المعدية والأمراض الغير معدية، تربية الدواجن (الوراثة)، الأمن الحيوي، السلامة المهنية والمجازر، وسيتم التدريب على هذا المقرر بواقع أربعة محاضرات تدريب عملي.				
اسم المقرر	تقنية المجازر الآلية	الرمز	٢٨٢ داجن	الساعات المعتمدة	٢
الوصف:	يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لاستخدام وتشغيل وعمل أجهزة المجزر الآلي. وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل أجهزة المجزر الآلي والتعامل معها من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات في المجازر الآلية بالإضافة إلى التدريب على كيفية تطبيق الاشتراطات الصحية للعاملين والرقابة الصحية على اللحوم للحصول على منتج جيد.				
اسم المقرر	الجودة في مجال الدواجن	الرمز	٢٧١ داجن	الساعات المعتمدة	١
الوصف:	في هذا المقرر سيتم التدريب على أهمية تطبيق الجودة في مشاريع الدواجن واثرها في تحسين وتطوير أداء المشاريع بصفة مستمرة وذلك من خلال الاستجابة لمتطلبات العميل، من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع.				



الوصف التفصيلي للمقررات المشتركة

اسم المقرر	الأحياء الدقيقة والطفيليات					الرمز	١١١ احياء
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة		٣					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	٢				تدريب تعاوني	
	عملي	٢					
	تمرين	٠					
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر وهو الجزء الأول من مجموعة المقررات التي تهدف إلى إكساب المتدرب التفريق بين أنواع الكائنات الحية الدقيقة وعلاقتها بالفساد والأمراض التي تصيب الانسان والحيوان.</p> <p>في هذا المقرر سيتم التدريب على معرفة أنواع الميكروبات البكتيريا الفطريات الفيروسات الطحالب- الريكتسيا ، الطفيليات من حيث، تكاثرها وأشكالها وتركيبها وأهميتها الاقتصادية والأمراض التي تسببها من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع محاضرتين في الأسبوع بالإضافة إلى التدريب على استخدام الأجهزة والأدوات وعملية العزل لهذه الكائنات.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتفريق بين أنواع الكائنات الحية الدقيقة والطفيليات من جميع جوانبها.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يفحص المواد الغذائية فحصاً ظاهرياً للتأكد من صلاحيتها.							
٢ - يتأكد من خلو العاملين من الأعراض المرضية الواضحة بالملاحظة لمنع العامل المصاب من العمل.							
٣ - يرسل العينات إلى المختبر المختص بطريقة صحيحة لإجراء الفحوصات.							
٤ - يقوم بأخذ العينات الخاصة (أواني مواد غذائية) عمال مياه بالطرق الصحيحة لإرسال إلى المختبر.							
٥ - يلم بجميع أنواع الكائنات الحية الدقيقة وأفضل طرق القضاء على نموها وتكاثرها.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	علم الاحياء الدقيقة وتطوره
٨	التكاثر في الكائنات الحية
٨	البكتيريا وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها
٨	الفطريات وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها
٨	الفيروسات وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها

٨	الريكتسيا وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها
٨	الطحالب وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها وأهميتها الاقتصادية
٨	الطفيليات وعلاقتها بالأمراض
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :	
١ -	استخدام ملابس الوقاية الشخصية، لبس القفازات والكمادات.
٢ -	ثلاجة مجهزه لحفظ العينات.
٣ -	التأكد من تعقيم عبوات جمع وحفظ العينات.
٤ -	غسل الأيدي بالماء والصابون بعد الإنتهاء الاجراءات.
٥ -	الحذر من الأجهزة الساخنة مثل جهاز التعقيم.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.	<p>علم الاحياء الدقيقة وتطوره:</p> <ul style="list-style-type: none"> تطور علم الأحياء الدقيقة. فروع علم الأحياء الدقيقة. تصنيف الكائنات الحية. تسمية الكائنات الحية الدقيقة. الصفات العامة للكائنات الحية الدقيقة. أنواع الكائنات الحية الدقيقة. تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ الأدوات والأجهزة المستخدمة في معمل الأحياء الدقيقة. ○ طريقة استخدام الميكروسكوب. 	٨
	أساسيات علم الأحياء الدقيقة (الجراثيم) د / حكمت عبدالكريم فيحات أ / جمال محمد عثمان.	١
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.	<p>التكاثر في الكائنات الحية:</p> <ul style="list-style-type: none"> أهمية التكاثر للأحياء. أسباب اختلاف الأحياء في قدرتها على التكاثر. التكاثر اللاجنسي. التكاثر الجنسي. ظاهرة تعاقب الأجيال. العوامل المؤثرة على نمو الكائنات الحية الدقيقة. 	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> • تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ طريقة تحضير المستبتات. 	
	<p>أساسيات علم الأحياء الدقيقة (الجراثيم) د / حكمت عبدالكريم فيحات أ / جمال محمد عثمان.</p>	<p>مراجع الموضوع</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.</p>	<p>البكتريا وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها:</p> <ul style="list-style-type: none"> • انتشار البكتيريا. • تعريف البكتيريا. • تصنيف البكتيريا حسب الشكل. • تصنيف البكتيريا حسب صبغة جرام. • تصنيف البكتيريا حسب احتياجها للأكسجين. • تصنيف البكتيريا إلى مجاميع. • تركيب الخلية البكتيرية. • طريقة تكاثر البكتيريا. • النمو ومنحنى النمو البكتيري. • الأهمية الاقتصادية للبكتيريا. • البكتيريا الممرضة: <ul style="list-style-type: none"> ○ المكورات العنقودية. ○ المكورات السبحية. ○ النيسيريا. ○ الكرون باكتريم. ○ ميكروباكتريم. ○ السالمونيلا. ○ الشجيلا. ○ الكوليرا. ○ الإشيريشيات القولونية. ○ الكلوستريديم. ○ سيودوموناس. ○ بروسيلات. <ul style="list-style-type: none"> • تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ طريقة عزل الميكروب (البكتيريا). 	<p>٨</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ طريقة عزل الميكروب (الاعفان والخمائر). ○ طريقة فحص الكائنات الحية الدقيقة (البكتيريا). 	
	<p>علم البكتيريا (الجزء الأول) د/ مصطفى كمال أبو الذهب، د/ حسين محمد الكثير ، د/ سيد احمد القزاز و د/ عالية عبدالباقي شعيب.</p>	مراجع الموضوع
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.</p>	<p>الفطريات وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تعريف الفطريات. ● مناهج الحياة المختلفة بين الفطريات. ● التركيب الداخلي للخلية الفطرية. ● الفطريات الزيجوية. ● الفطريات الرقية. ● الفطريات البازيدية. ● الفطريات الناقصة. ● الأهمية الاقتصادية للفطريات. ● الفطريات الممرضة. ● الخمائر. ● الخمائر المسببه للفساد الغذائي. ● تدريب عملي على: ○ طريقة فحص الكائنات الحية الدقيقة (الاعفان والخمائر). 	٨
	<p>أساسيات علم الفطريات، د/ عبدالله ناصر الرحمة.</p>	مراجع الموضوع
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.</p>	<p>الفيروسات وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تعريف الفيروسات. ● معيشة الفيروسات. ● تركيب الفيروسات. ● كيفية تكاثر الفيروس. ● الطرق التي يتبعها الإنسان لمكافحة الفيروسات. ● الجدري. ● فيروس الهريس. ● الأنفلونزا. 	٨

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	<ul style="list-style-type: none"> • الحصبة. • التهاب الكبد الفيروسي. • تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ طريقة تقدير أعداد الميكروبات. 	
	مراجع الموضوع	علم الفيروسات د/ ماهر البسيوني حسين.
٨	<p>الريكتسيا وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها:</p> <ul style="list-style-type: none"> • صفات الريكتسيا. • أوساط التطفل للريكتسيات: <ul style="list-style-type: none"> ○ بعض الأمراض التي تسببها للإنسان. • تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ الكشف عن البكتيريا في الزبدي. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.
	مراجع الموضوع	علم الأحياء الدقيقة د/ حمزة محمد السيد النخال.
٨	<p>الطحالب وعلاقتها بالأمراض وأشكالها وتركيبها وأهميتها الاقتصادية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تعريف الطحالب. • الطحالب الخضراء. • الطحالب الخضراء المزرققة. • الطحالب اليوجلينية. • الطحالب البيرية. • الطحالب الذهبية. • الطحالب البنية. • الطحالب الحمراء. • الأهمية الاقتصادية للطحالب. • تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ الكشف عن البكتريا القولونية في المياه. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.
	مراجع الموضوع	علم الأحياء الدقيقة د/ حمزة محمد السيد النخال.
٨	<p>الطفيليات وعلاقتها بالأمراض:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تعريف عملية التطفل. • أنواع التطفل. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> • انتاميبهاستولتكا. • انتاميبا كولاي. • التريبانوسوما. • للشمانيا. • الجارديا. • الملاريا. • الهتروفس. • فاشيولا. • ديدان البلهارسيا. • الديدان الشريطية (التينيا). • الإسكارس. • ديدان الفلاريا (داء الفيل). • تدريب عملي على: <ul style="list-style-type: none"> ○ عزل الأوليات والطحالب من مياه المستنقعات. ○ شرائح وعينات للطفيليات. 	
	الميكروبيولوجيا العامة وويليام يورن سارلز- وويليام كارول فريزر برانسفورد وويلسون ستانلي جلن نايت ترجمة د / صلاح الدين طه، د / يوسف عبدالمملك وآخرون.	مراجع الموضوع ١

علم الفيروسات د / ماهر البسيوني حسين.	المراجع
أساسيات علم الأحياء الدقيقة (الجراثيم) د / حكمت عبدالكريم فيحات أ / جمال محمد عثمان	
علم البكتيريات (الجزء الأول) د / مصطفى كمال أبو الذهب، د / حسين محمد الكثير، د / سيد احمد القزاز و د / عالية عبدالباقي شعيب	
علم الأحياء الدقيقة د / حمزة محمد السيد النخال	
الميكروبيولوجيا العامة وويليام يورن سارلز- وويليام كارول فريزر برانسفورد وويلسون ستانلي جلن نايت ترجمة د / صلاح الدين طه، د / يوسف عبدالمملك وآخرون	
علم الأحياء الدقيقة الجزء الثاني الطبي التشخيصي، يوسف إبراهيم المشني.	
علم الأحياء الدقيقة اليزابيث فونج، الفيراب، منيرس، ترجمة: د / على حسن بهكلي	
أساسيات علم الفطريات، د / عبدالله ناصر الرحمة.	
• Hopson,J.L.and Wessells,N.K.(1990).Essentials of Biology.Mc Graw-Hill,Inc. New York. Microbiological Abblications.Harold j.Benson.	



الوصف التفصيلي لمقررات التخصص

اسم المقرر	مبادئ في علم الدواجن					الرمز	١١١ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة	٢						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة	١				تدريب تعاوني	
	عملي	٢					
	تمرين	٠					
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم التدريب على أهمية وتصنيف الدواجن حتى يتمكن المتدرب من التفريق بين السلالات من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرة في الأسبوع، والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المزرعة، بالإضافة إلى التدريب على أجزاء جسم الدجاجة الخارجية والنماذج المختلفة لأشكال العرف وأنظمة تلوين الريش.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب الخلفية النظرية والعملية في التعرف على الصفات الشكلية والإنتاجية لسلالات الدواجن المختلفة.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يحدد العوامل التي ساهمت في تطور صناعة الدواجن.							
٢ - يتعرف على أجزاء جسم الدجاجة الخارجي.							
٣ - يقارن بين السلالات البلدية والمستوردة.							
٤ - يميز بين سلالات الدواجن المختلفة.							
٥ - يعدد السلالات العملية للدواجن.							
٦ - يحدد الصفات الإنتاجية والشكلية للدواجن.							
٧ - يشرف على مشاريع الدواجن.							
٨ - يشرف على إعداد الحظائر لاستقبال الصيصان من خلال الملاحظة للتأكد من جاهزيتها.							
٩ - يشرف على درجات الحرارة ونسب الرطوبة حسب المراحل العمرية باستخدام أجهزة خاصة لضمان سلامة الطيور.							
١٠ - يشرف على تطبيق برنامج الإضاءة حسب المراحل العمرية بضبط ساعات ودرجات الإضاءة داخل الحظائر للتحكم بنمو ونضج وإنتاج الطيور.							
١١ - يشرف على تطبيق برنامج التهوية حسب المراحل العمرية بالفحص لإيجاد بيئة صحية للطيور داخل الحظائر.							
١٢ - يشرف على تطبيق برنامج التغذية واستهلاك الماء حسب المراحل العمرية وفقاً للبرامج المعدة لضمان الوصول إلى معدلات الأوزان القياسية.							

١٣ - يشرف على مراحل جمع البيض وتخزينه بالطرق الصحيحة لضمان سلامة البيض المستخدم للتفقيس.
١٤ - يتابع كفاءة عمل الفقاسات بالكشف المستمر لضمان سلامة عملية الفقس.
١٥ - يشرف على عملية فرز الصيصان بالنظر للحصول على صيصان سليمة ومتجانسة في الشكل.
١٦ - يشرف على تطبيق إجراءات سلامة البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض والأخطار.

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٢	أهمية الدواجن
١٢	الرومي والطيور المائية
١٢	الدواجن الكبيرة والصغيرة
١٢	الأرانب
٤٨	المجموع
إجراءات واشتراطات السلامة:	
١ - الإطلاع على إرشادات السلامة الخاصة بمنطقة عملك.	
٢ - معرفة الطريقة السليمة التي تؤدي بها عملك وإذا لم تكن متأكد من ذلك قوم بسؤال المشرف.	
٣ - استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.	
٤ - التأكد من فاعلية عمل نظام التهوية العام.	
٥ - إعادة جميع المواد والآلات والمعدات إلى أماكنها المخصصة.	
٦ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية أو الأفياش بحمل زائد وخاصة الأفياش (متعددة الفتحات) فوضع العديد من المقابس في فيش واحد يشكل حمل زائد على دائرة كهربائية.	

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>أهمية الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> • العوامل التي ساهمت في تطور صناعة الدواجن. • تصنيف الدواجن: <ul style="list-style-type: none"> ○ التصنيف البيولوجي (العلمي). ○ التصنيف القياسي. ○ التصنيف الاقتصادي. ○ التصنيف على أساس شكل العرف. ○ التصنيف على حسب لون الريش. ○ التصنيف على حسب شكل الجسم. • سلالات الدواجن: 	١٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ مواصفات سلالات البيض. ○ مواصفات الدجاجة ذات الإنتاج العالي من البيض. ○ مواصفات سلالات دجاج اللحم. ○ مواصفات الدجاج البلدي. ● مقارنة بين السلالات البلدية والمستوردة. ● الأنواع الحديثة من الدجاج. ● الهجن المنتجة لبيض المائدة. ● السلالات العالمية لإنتاج البيض من الهجن. ● الهجن المنتجة للحم. ● سلالات الهجن المنتجة للحم (بداري التسمين). ● التدريب العملي: ○ تمييز أجزاء جسم الدجاجة الخارجي وأشكال العرف وأنظمة تلوين الريش. ○ التمييز ميدانياً بين سلالات الدجاج المستورد والبلدي من حيث الشكلية والصفات الإنتاجية. ○ التمييز ميدانياً بين سلالات الدجاج اللاحم والبيض من حيث الصفات الشكلية والإنتاجية. ○ الإلمام بجميع منتجات الدواجن في الأسواق المحلية. 	
	<p>محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.</p> <p>محمد خيرى عبدالله، ٢٠٠٠، وراثة الدواجن وتربيتها (الجزء الأول والثاني)، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p>	<p>١ مراجع</p> <p>٢ الموضوع</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>الرومي والطيور المائية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● الرومي: ○ مميزات الرومي. ○ استئناس الرومي. ○ مواصفات سلالات الرومي (الصفات الإنتاجية والشكلية). ○ أغراض تربية الرومي. ○ التلقيح في الرومي. ○ ملاحظات عن تفريخ وتحضين الرومي. 	١٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ إنتاج اللحم من الرومي. ● الطيور المائية: <ul style="list-style-type: none"> ○ مميزات الطيور المائية. ○ أولاً: البط <ul style="list-style-type: none"> ■ مواصفات سلالات البط (الصفات الإنتاجية والشكلية). ■ أغراض تربية البط. ■ إنتاج اللحم والبيض من البط. ○ ثانياً: الإوز: <ul style="list-style-type: none"> ■ صفات الإوز التي يشتهر فيها عن باقي الدواجن. ■ مواصفات سلالات الإوز (الصفات الإنتاجية والشكلية). ■ أغراض تربية الإوز <ul style="list-style-type: none"> - أولاً: إنتاج اللحم. - ثانياً: إنتاج الكبد الدهني. - ثالثاً: إنتاج بيض التفريخ من الإوز. - رابعاً: إنتاج الريش الأبيض. ● التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ التمييز ميدانياً بين سلالات الرومي من حيث الصفات الشكلية والإنتاجية. ○ التمييز ميدانياً بين سلالات البط المختلفة من حيث الصفات الشكلية والإنتاجية. ○ التمييز ميدانياً بين سلالات الأوز من حيث الصفات الشكلية والإنتاجية. 	
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	١
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٣
	محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.	٤
	الدواجن الكبيرة والصغيرة: ● الحمام:	١٢
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية.		

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الأداء العملي	<ul style="list-style-type: none"> ○ استئناس الحمام. ○ أهمية الحمام. ○ مواصفات سلالات الحمام (الصفات الإنتاجية والشكلية) <ul style="list-style-type: none"> ▪ أولاً: السلالات في العالم العربي. ▪ ثانياً: السلالات الأجنبية. ▪ أغراض تربية الحمام. ▪ التمييز بين الذكر والأنثى في الحمام. <p>● النعام:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ استئناس النعام. ○ مميزات النعام. ○ مواصفات سلالات النعام (الصفات الإنتاجية والشكلية). ○ التكاثر والإنتاج في النعام. ○ الأهمية الاقتصادية في النعام. ○ أغراض تربية النعام. <p>● السمان:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ استئناس السمان. ○ التغيرات المتعلقة بحياة طائر السمان. ○ مقارنة بين الدجاج والسمان. ○ أهمية تربية السمان. ○ المشاكل والصعوبات التي تواجه تربية السمان. ○ وسائل تطوير وتنمية السمان. ○ مواصفات السمان (الصفات الإنتاجية والشكلية). ○ التكاثر والإنتاج في السمان. <p>● التدريب العملي:</p> <p>التمييز ميدانياً بين سلالات الحمام من حيث الصفات الشكلية والإنتاجية.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ التمييز بين سلالات النعام المختلفة. ○ المشاركة في رعاية النعام من حيث العمليات اليومية. ○ المشاركة في رعاية لسمان من حيث العمليات اليومية. 	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	١ مراجع الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٢
١٢	<p>الأرانب:</p> <ul style="list-style-type: none"> • مميزات الأرانب. • بعض الحقائق المعروفة عن الأرانب. • استئناس الأرانب. • مواصفات سلالات الأرانب (الصفات الإنتاجية والشكلية). • أغراض تربية الأرانب. • مساكن الأرانب: <ul style="list-style-type: none"> ○ أولاً: مساكن تقليدية. ○ ثانياً: مساكن متطورة حديثة. • التناسل في الأرانب: <ul style="list-style-type: none"> ○ مواصفات الذكور النموذجية. ○ مواصفات الإناث النموذجية. <p>التدريب العملي:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ التمييز ميدانياً بين سلالات الأرانب من حيث الصفات الشكلية والإنتاجية. ○ دراسة ميدانية لمساكن الأرانب وأقسامها المختلفة. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
	سامي علام، ٢٠٠٤، تربية الارانب ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	١ مراجع الموضوع

	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	•
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	•
	محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.	•
	سامي علام، ٢٠٠٤، تربية الارانب ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	•
	محمد خيرى عبدالله، ٢٠٠٠، وراثة الدواجن وتربيتها (الجزء الأول والثاني)، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	•
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	•

اسم المقرر	السلامة المهنية					الرمز	١٠١ داجن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة	١						
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة	١				تدريب تعاوني	
	عملي	٠					
	تمرين	٠					
وصف المقرر:							
في هذا المقرر سيتم تدريب وتعريف المتدرب بأهمية السلامة المهنية وإكسابه المهارات الأساسية في طرق التعامل مع الحوادث المهنية وطرق الوقاية منها في مزارع الدواجن وذلك من خلال محاضرتين تدريب عملي وميداني أسبوعياً.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية في تجنب الحوادث المهنية وطرق الوقاية منها.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يعرف المصطلحات المهنية باللغة الإنجليزية.							
٢ - يلم بالحاسب الآلي.							
٣ - يعرف المشاكل الصحية المتعلقة بالمهنة.							
٤ - يلم بالأمراض المشتركة بين الإنسان والدواجن.							
٥ - يلتزم بالاحتياطات المهنية اللازمة أثناء تأدية عمله.							
٦ - يقوم بإجراء الإسعافات الأولية في حالة الطوارئ والحوادث المهنية.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٢	السلامة والصحة المهنية
٢	مخاطر بيئة العمل
٢	الوقاية الشخصية والسلامة أثناء العمل
٣	الإسعافات الأولية
٢	الأمراض المشتركة بين الإنسان والدواجن
٣	إدارة أنظمة الجودة في السلامة والصحة المهنية
٢	التثقيف الصحي
١٦	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة:

- ١ - التأكد أن أبواب الخزائن والأدراج مغلقة عند عدم استخدامها.
- ٢ - الإبلاغ عن جميع الحوادث وفي حال دخول مواد غريبة إلى العينين أو ملامستها للجلد يتم غسلها بكمية كافية من الماء لمدة لا تقل عن ١٠ دقائق ومن ثم الحصول على عناية طبية فورية.
- ٣ - التأكد من وضع ملصقات تعريفية على كافة أنواع النفايات المختلفة.
- ٤ - التأكد من فاعلية عمل نظام التهوية العام.
- ٥ - معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
- ٦ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية أو الأفياش بحمل زائد وخاصة الأفياش (متعددة الفتحات) فوضع العديد من المقابس في فيش واحد يشكل حمل زائد على دائرة الكهربائية.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٢	<p>السلامة والصحة المهنية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تعريف السلامة المهنية. • الخدمات الصحية والطبية. • المرض المهني. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>
	مراجع الموضوع ١	لمى محمد موسى، ٢٠١٣، دليل السلامة العامة والصحة المهنية، دار دجلة، الطبعة الثانية.
٢	<p>مخاطر بيئة العمل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • المخاطر الطبيعية (الفيزيائية). • المخاطر الكيميائية. • تصنيف المواد الكيميائية. • المخاطر الميكانيكية. • المخاطر الكهربائية. • الحوادث وآثارها الصحية والإقتصادية. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>
	مراجع الموضوع ١	عثمان فريد رشدي، ٢٠١٤، الصحة والسلامة المهنية، دار الراية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٢	<p>الوقاية الشخصية والسلامة أثناء العمل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • معدات الوقاية الشخصية. • السلامة أثناء العمل. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>
	مراجع الموضوع ١	لوي النسور، ٢٠١٣، السلامة والصحة المهنية، مكتبة المجتمع العربي للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٣	الإسعافات الأولية: • إصابات العمل المختلفة وطرق إسعافها.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع الموضوع	١	احمد زكي حلمي وعبد المنعم محمد العفشوك، ٢٠٠٩، السلامة والصحة المهنية، الدار المصرية للعلوم السلسلة: المواد الفنية والهندسة، الطبعة الثالثة.
٢	الأمراض المشتركة بين الإنسان والدواجن: • طرق انتقال الأمراض المشتركة إلى الإنسان.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع الموضوع	١	زكريا طاحون، ٢٠٠٦، السلامة والصحة المهنية، دار النهضة العربية، الطبعة الأولى.
٣	إدارة أنظمة الجودة في السلامة والصحة المهنية: • واجبات إدارة أنظمة الأمن والسلامة. • أهداف إدارة أنظمة الأمن والسلامة المهنية. • إدارة الجودة والمعايير.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع الموضوع	١	عثمان فريد رشدي، ٢٠١٤، الصحة والسلامة المهنية، دار الراية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٢	التثقيف الصحي: • إدارة وتخطيط برامج التثقيف الصحي.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع الموضوع	١	لمى محمد موسى، ٢٠١٣، دليل السلامة العامة والصحة المهنية، دار دجلة، الطبعة الثانية.
مراجع الموضوع	٢	احمد زكي حلمي وعبد المنعم محمد العفشوك، ٢٠٠٩، السلامة والصحة المهنية، الدار المصرية للعلوم السلسلة: المواد الفنية والهندسة، الطبعة الثالثة.
مراجع الموضوع	٣	زكريا طاحون، ٢٠٠٦، السلامة والصحة المهنية، دار النهضة العربية، الطبعة الأولى.
المراجع	• عثمان فريد رشدي، ٢٠١٤، الصحة والسلامة المهنية، دار الراية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى. • لمى محمد موسى، ٢٠١٣، دليل السلامة العامة والصحة المهنية، دار دجلة، الطبعة الثانية. • لؤي النسور، ٢٠١٣، السلامة والصحة المهنية، مكتبة المجتمع العربي للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى. • احمد زكي حلمي وعبد المنعم محمد العفشوك، ٢٠٠٩، السلامة والصحة المهنية، الدار المصرية للعلوم السلسلة: المواد الفنية والهندسة، الطبعة الثالثة. • زكريا طاحون، ٢٠٠٦، السلامة والصحة المهنية، دار النهضة العربية، الطبعة الأولى.	

اسم المقرر	تقنية منشآت الدواجن					الرمز	١٣١ داجن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة		٢					
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة	١				تدريب تعاوني	
	عملي	٢					
	تمرين	٠					
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب على كيفية إنشاء مزارع الدواجن والاشتراطات الهندسية للمباني بالإضافة إلى أنواع حظائر الدواجن المختلفة وأنواع المعالف والمشارب المستخدمة في حظائر الدواجن وآلية عملها وتشغيلها وكذلك التعرف على الأنظمة المختلفة من تبريد وتهوية وتدفئة بما يناسب حظائر الدواجن المختلفة، وسيتم التدريب على هذا المقرر أسبوعياً بواقع محاضرتين نظرية، ومحاضرتين للتدريب العملي من خلال زيارات ميدانية للمنشآت ذات العلاقة.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية على كيفية إنشاء مزارع الدواجن من خلال الأساليب العلمية التقنية الحديثة.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يلم بالمواد المستخدمة في إنشاء مزارع الدواجن.							
٢ - يلم بالحاسب الآلي.							
٣ - يعرف بعض المصطلحات الإنجليزية في هذا المجال.							
٤ - يكتب ويعد التقارير.							
٥ - يميز العيوب الإنشائية في مزارع الدواجن.							
٦ - يعرف الاشتراطات اللازمة لإنشاء مزارع الدواجن.							
٧ - يفرق بين أنواع الحظائر المختلفة.							
٨ - يلم بالاشتراطات الهندسية في حظائر الدواجن.							
٩ - يميز بين أنواع المشارب والمعالف المستخدمة في حظائر الدواجن.							
١٠ - يضبط الأنظمة الحيوية المستخدمة في حظائر الدواجن من تهوية وتبريد وتدفئة.							
١١ - يشرف على عمل آليات الدواجن.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٤	الدراسات اللازمة لإنشاء مشاريع الدواجن
٤	المواد المستخدمة في بناء وإنشاء مزارع الدواجن
٤	الاشتراطات الهندسية لحظائر الدواجن
٤	أنظمة التهوية
٤	أنظمة التبريد
٤	أنظمة التدفئة
٤	أنظمة المشارب
٤	أنظمة التغذية
٤	حظائر الأمات
٤	نظم التربية في الأقفاص
٤	صيانة حظائر الدواجن
٤	إعداد حظائر الدواجن
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
١ - التقيد بالعلامات واللوحات الإرشادية والتحذيرية.
٢ - معرفة الطريقة السليمة التي تؤدي بها عملك وإذا لم تكن متأكد من ذلك قوم بسؤال المشرف.
٣ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
٤ - عدم خلط المنظفات مع بعضها فقد يتسبب خلط بعض المواد في إحداث غازات خطيرة أو تفاعلات عنيفة.
٥ - استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
٦ - معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
٧ - توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.
٨ - التأكد من أن زر تشغيل الأجهزة والمعدات وضع الإغلاق قبل توصيلها بالكهرباء.

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	الدراسات اللازمة لإنشاء مشاريع الدواجن : • دراسة الجدوى الاقتصادية. • الدراسة التسويقية. • الدراسة الفنية.	٤

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> الدراسة المالية. مراحل إنشاء مزارع الدواجن. الاشتراطات والمتطلبات العامة لإنشاء مزارع الدواجن. 	
	<p>١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p>	مراجع الموضوع
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>المواد المستخدمة في بناء وإنشاء مزارع الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> عوامل اختيار مواد البناء. عزل مساكن الدواجن: <ul style="list-style-type: none"> معامل العزل. الاعتبارات المطلوبة عند تحديد نسبة العزل. مقدار العزل المطلوب. المواد المستخدمة ودرجات العزل لكل منها. العوامل والاشتراطات المطلوبة في مواد البناء: <ul style="list-style-type: none"> حساب قيمة التسرب الحراري. أنواع الطبقات العازلة للمواد ومعدلاتها. مباني الدواجن: <ul style="list-style-type: none"> الحظائر المفتوحة. الحظائر المغلقة. المباني سابقة التجهيز. المباني التقليدية. اختيار نظام التربية. العملي: <ul style="list-style-type: none"> اشتراطات ومتطلبات إنشاء مزارع الدواجن ، والمواد المستخدمة ، ومراحل الإنشاء، والاشتراطات الهندسية. زيارة ميدانية لأحد مشاريع الدواجن تحت الإنشاء. 	٤
	<p>١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وإنشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>الاشتراطات الهندسية لحظائر الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> الاشتراطات الهندسية للحظائر المفتوحة: <ul style="list-style-type: none"> اتجاه الحظيرة. 	٤

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ عرض الحظيرة. ○ سقف الحظيرة. ○ طول الحظيرة. ○ الأساس والأرضية. ○ الأبواب. ○ الجدران. ○ الشبابيك. ○ الستائر. ● الاشتراطات الهندسية للحظائر المغلقة: <ul style="list-style-type: none"> ○ اتجاه الحظيرة. ○ عرض الحظيرة. ○ طول الحظيرة. ○ الأساس والأرضية والجدران. ○ سقف الحظيرة. ○ السقف والأبواب. ● العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ الحظائر المفتوحة ، ومواصفاتها ، ونظم التهوية والتبريد فيها. ○ زيارة ميدانية لأحد مشاريع الدواجن ذات الحظائر المفتوحة. 	
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن لضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	١
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٢
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>أنظمة التهوية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أهمية التهوية. ● مواصفات الهواء. ● التهوية في الحظائر المفتوحة: <ul style="list-style-type: none"> ○ التهوية التقليدية. ○ التهوية باستخدام المراوح. ● التهوية في الحظائر المغلقة: <ul style="list-style-type: none"> ○ طرائق التحكم في التهوية. 	٤

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	<ul style="list-style-type: none"> ○ طريقة حساب التهوية. ○ حساب سرعة الهواء. ● مقارنة بين الحظائر المفتوحة والمغلقة. ● العملي: ○ الحظائر المغلقة ، ونظم التهوية والتبريد فيها. ○ زيارة ميدانية لأحد مشاريع الدواجن ذات الحظائر المغلقة. 	
	<p>١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>
٤	<p>أنظمة التبريد:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● التبريد في الحظائر المفتوحة. ● التبريد في الحظائر المغلقة. ● مقارنة بين نظم التبريد المختلفة. ● الرطوبة: ○ مصادر الرطوبة في حظائر الدواجن. ○ العلاقة بين الحرارة والرطوبة ومدى تأثيرها. ○ درجة الحرارة الفعالة وتأثيرها. ● العملي: ○ التجهيزات الخاصة بمزارع اللاحم (نظم التدفئة والتغذية والمشارب). ○ زيارة ميدانية لمزارع اللاحم. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>
	<p>١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p> <p>٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>
٤	<p>أنظمة التدفئة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● أنواع التدفئة. ● الأجهزة المستخدمة في التدفئة: ○ الدفايات. ○ التدفئة المركزية. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>
	<p>١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p> <p>٣ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٤	<p>أنظمة المشارب:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أنواع المشارب: ○ المشارب المقلوقة. ○ المساقى الأوتوماتيكية (المشارب الآلية). ○ مشارب الحلمة الأوتوماتيكية. ○ مواصفات مياه الشرب. ○ نظام المشارب داخل الأقفاص. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>
	<p>١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>
٤	<p>أنظمة التغذية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الخصائص المطلوبة في معدات التغذية. • أنواع المعالف: ○ المعالف اليدوية. ○ المعالف الأوتوماتيكية. ○ أنظمة التغذية الآلية. ○ نظام توزيع العلف بالجنزير. ○ نظام توزيع العلف في حظائر الأمات. ○ نظم توزيع العلف في حظائر الأقفاص والبطاريات. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>
	<p>١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p>	<p>مراجع</p> <p>الموضوع</p>
٤	<p>حظائر الأمات:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تجهيزات حظائر الأمات: ○ أرضية الحظيرة. ○ الاشتراطات اللازم توفرها في المجاثم. ○ نظام التغذية. ○ البياضات. ○ أعشاش وضع البيض الفردية. ○ أعشاش وضع البيض الأوتوماتيكية. ○ الحواجز. ○ جمع البض. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	<ul style="list-style-type: none"> العملي: التجهيزات الخاصة بمزارع الأمات. زيارة ميدانية لمزارع الأمات. 	
	<p>١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.</p> <p>٣ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p>	مراجع الموضوع
٤	<p>نظم التربية في الأقفاص:</p> <ul style="list-style-type: none"> مميزات التربية في الأقفاص. عيوب التربية في الأقفاص. أنواع البطاريات. مواصفات الأقفاص. مكونات الأقفاص. أنواع الأقفاص. جمع البيض. الفحص الضوئي للبيض. العملي: التربية في الأقفاص ، مزارع إنتاج بيض المائدة زيارة ميدانية لأحد مزارع بيض المائدة. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
	<p>١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p> <p>٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
٤	<p>صيانة حظائر الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> دور الصيانة وأهميتها. أنواع الصيانة: الصيانة الدورية. صيانة مشاريع اللاحم. صيانة مبنى الحظيرة. صيانة أجهزة العلف. صيانة أجهزة التهوية. صيانة خطوط المياه. صيانة أجهزة التبريد. صيانة خطوط الكهرباء. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ صيانة مشاريع البياض. ● العملي: ○ صيانة مزارع الدواجن، وإعداد وتجهيز حظائر لاستلام الصيصان. ○ زيارة ميدانية لورش الصيانة في أحد مشاريع الدواجن. 	
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وإنشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١ مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>إعداد حظائر الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● إجراءات إعداد وتجهيز الحظائر. ● طرائق التخلص من زرق الدواجن. ● نظام إزالة الذرق من حظائر التربية الأرضية. ● نظام إزالة الذرق من حظائر الأقباص. ● النظافة والغسيل. ● التطهير. ● إعداد وتجهيز الحظيرة. ● الفرشة. ● الوظائف الهامة للفرشة. ● أنواع الفرشة وخصائصها. ● عمق الفرشة. ● معدلات الفرشة. 	٤
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وإنشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	٢
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	٣
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وإنشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	●
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	●
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	●
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	●
		المراجع

اسم المقرر	رعاية أمهات الدجاج اللاحم والبياض					الرمز	١٥١ داجن
متطلب سابق	١١١ داجن مبادئ في علم الدواجن						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة			٢				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		١				
	عملي		٢				
	تمرين		٠				
وصف المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لتشغيل وتهيئة عنابر أمهات الدجاج اللاحم والبياض، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل وتهيئة عنابر أمهات الدجاج اللاحم والبياض والتعامل مع الأجهزة الموجودة داخل العنبر من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرة في الأسبوع والتدريب العملي بواقع محاضرتين.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع برنامج رعاية وإنتاج أمهات الدجاج اللاحم والبياض.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يحدد احتياجات قطيع أمهات اللاحم والبياض.							
٢ - يحدد الطريقة المثلى لتهيئة الجو الداخلي للعنبر.							
٣ - يميز بين المعاملات الخاصة لبيض التفريخ.							
٤ - يحدد عمليات الخدمة داخل عنابر أمهات اللاحم والبياض.							
٥ - يحدد احتياجات دجاج أمهات اللاحم والبياض خلال مراحل النمو والإنتاج.							
٦ - يحدد الطريقة المثلى لتهيئة الجو الداخلي للعنبر حسب الأعمار.							
٧ - يتعرف على عمليات الخدمة في عنابر الأمهات.							
٨ - يتعرف على المعاملات الخاصة لبيض التفريخ.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٨	مواصفات مباني الدواجن
٨	السلالات الحديثة لأمات اللحم والبيض
٨	مرحلة الحضانة
٨	مرحلة النمو
٨	مرحلة الإنتاج
٨	نظافة وتعقيم بيوت الدواجن

٤٨	المجموع
----	---------

إجراءات واشتراطات السلامة:	
١ -	الإطلاع على إرشادات السلامة الخاصة بمنطقة عملك.
٢ -	معرفة الطريقة السليمة التي تؤدي بها عملك وإذا لم تكن متأكد من ذلك قوم بسؤال المشرف.
٣ -	عدم خلط المنظفات مع بعضها. فقد يتسبب خلط بعض المواد في إحداث غازات خطيرة أو تفاعلات عنيفة.
٤ -	استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
٥ -	إعادة جميع المواد والآلات والمعدات إلى أماكنها المخصصة.
٦ -	استخدام معدات الوقاية الشخصية كالحوذة الواقية للرأس والغطاء الواقي للوجه والقفازات وأحذية السلامة وحماية العينين بارتداء نظارات السلامة.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٨	<p>مواصفات مباني الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> • مواصفات الموقع والمباني: <ul style="list-style-type: none"> ○ العنابر المقفلة. ○ العنابر المفتوحة. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ الإطلاع على مواصفات الموقع ومواد البناء وتجهيزات الحظائر. ○ الحظائر المغلقة ، ونظم التهوية والتبريد والتدفئة فيها. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>
	<p>١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
٨	<p>السلالات الحديثة لأمات اللحم والبيض:</p> <ul style="list-style-type: none"> • سلالات البحر الأبيض المتوسط. • السلالات الآسيوية. • السلالات الأمريكية و الإنجليزية. • أسباب تطور تربية دجاج اللحم. • مواصفات سلالات امات دجاج اللحم. • السلالات الحديثة لأمات دجاج اللحم. • مواصفات سلالات امات البيض. • السلالات الحديثة لأمات دجاج البيض. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	<ul style="list-style-type: none"> التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> التجهيزات الخاصة بمزارع الامات. 	
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١ صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.</p>	
٨	<p>مرحلة الحضانة:</p> <ul style="list-style-type: none"> تجهيز عنابر الحضانة. احتياجات الصيصان خلال فترة الحضانة. التحصين. قص المنقار للصيصان. تهيئة الجو الداخلي أثناء فترة الحضانة. سجلات فترة الحضانة. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> تجهيز عنبر الحضانة. حساب احتياج الصيصان داخل العنبر (مساحة، معالف، مساقى، ماء، علف، فرشاة. رعاية الصيصان خلال الأيام الأولى. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علماء الدين، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.</p>	
٨	<p>مرحلة النمو:</p> <ul style="list-style-type: none"> احتياجات الطيور أثناء فترة النمو. معدلات الوزن ومعدلات استهلاك العلف. استبعاد الديوك. العليقة المحددة في فترة النمو. عمليات الخدمة في عنابر الدجاج النامي. مواعيد خلط الديوك مع الدجاج. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> تحصين الصيصان. القيام بالوزن الدوري للدجاج وإيجاد معامل التحويل الغذاء واستبعاد الديوك. حساب معامل التحويل الغذائي وكمية العلف للمزرعة. 	<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	١	مراجع الموضوع
	صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.	٢	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>مرحلة الإنتاج:</p> <ul style="list-style-type: none"> • نقل القطعان من مرحلة التربية إلى مزارع الإنتاج. • احتياجات قطيع الامات في فترة الإنتاج. • عمليات الخدمة في عنابر الامات في مرحلة الإنتاج. • تهيئة الجو الداخلي أثناء فترة الإنتاج. • معامل التحويل الغذائي. • العوامل التي تؤثر في معدل التحويل الغذائي. • تقييم التغذية لامات اللاحم. • رعاية وتغذية الديوك في قطعان الامات. • برنامج تغذية الديوك. • جمع البيض. • معاملات البيض المنتج بالمزرعة. • معدلات إنتاج البيض. • سجلات الدجاج. 	٨	
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٢	
	صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.	٣	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>نظافة وتعقيم بيوت الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> • خطوات تنظيف بيوت الطيور. • خطوات تعقيم بيوت الدجاج. 	٨	
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	٢	

● إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	المراجع
● مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
● سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	
● سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	
● صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.	

اسم المقرر	تغذية الدواجن					الرمز	١٤١ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي							
الساعات المعتمدة							
تدريب تعاوني	محااضرة		٢	٣	٤	٥	
	عملي		١	٢			
	تمرين		٢	٠			
	(ساعة/أسبوع)						
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم التدريب على أهمية التغذية ودورها في صناعة الدواجن وأثر العناصر الغذائية والإضافات الغذائية في تغذية الدواجن من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضره في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات في المعمل أو المزرعة ، بالإضافة إلى إكساب المتدرب الخبرة في تغذية الدواجن.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات والأساليب العلمية والتقنية المتبعة في تغذية الدواجن للحصول على أعلى إنتاج بأقل تكاليف ممكنة.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يميز بين العناصر الغذائية وأهميتها.							
٢ - يحل مشاكل التغذية.							
٣ - يحدد الإضافات ودورها في التغذية.							
٤ - يتعرف على دور التغذية في صناعة الدواجن.							
٥ - يتعرف على مكونات الأعلاف.							
٦ - يشرف على تطبيق برنامج التغذية واستهلاك الماء حسب المراحل العمرية وفقاً للبرامج المعدة لضمان الوصول إلى معدلات الأوزان القياسية.							
٧ - يشرف على إعداد الطيور لمرحلة الإنتاج بمتابعة الوزن والشكل للطيور للوصول إلى الإنتاجية المثالية.							
٨ - يتابع تطبيق الوزن الدوري باستخدام الميزان الخاص لمعرفة معدل النمو الأسبوعي ومعدل التحويل الغذائي.							
٩ - يشرف على تنفيذ برنامج متابعة الجودة بالرجوع إلى البرامج المعدة لضمان جودة المنتج النهائي وسلامة العاملين.							
١٠ - يشرف على كفاءة قص المناشير بالأجهزة الخاصة لتلافي عادة النقر ولتقليل نسبة العلف المهتره.							
١١ - يشرف على استلام وتخزين المواد الخام بالفحص للتأكد والمحافظة على جودتها.							
١٢ - يشرف على نسب خلط المواد المقررة حسب البرنامج للحصول على المنتج المطلوب.							
١٣ - يشرف على عملية توزيع الأعلاف إلى المزارع حسب الخطة المقررة لضمان وصول الأعلاف للمزارع بالكمية المطلوبة وفي الوقت المناسب.							

- ١٤ - يشرف على تطبيق إجراءات السلامة حسب البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض والأخطار.
١٥ - يشارك في إعداد ومتابعة السجلات باستخدام النماذج الصحيحة للتأكد من كفاءة العمل.

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٦	العناصر الغذائية ووظائفها
١٦	أسس تغذية الدواجن
١٦	المواد المحفزة للنمو والإضافات العلفية
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :

- ١ - الإطلاع على إرشادات السلامة الخاصة بمنطقة عملك.
- ٢ - استخدام المعدات المناسبة للمهمة الموكلة إليك فقط.
- ٣ - التخلص من كافة أنواع النفايات والمواد الكيميائية بشكل آمن ومناسب.
- ٤ - التقيد بالعلامات واللوحات الإرشادية والتحذيرية.
- ٥ - استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
- ٦ - التأكد من أجهزة التحكم والتخلص من الأبخرة الضارة.
- ٧ - معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
- ٨ - توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.
- ٩ - التأكد من كفاءة عمل أجهزة المختبر بصورة دورية والاحتفاظ بسجلات للأجهزة التي تم فحصها لمعرفة مدى تصليحها.

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	العناصر الغذائية ووظائفها : <ul style="list-style-type: none"> • الماء. • الكربوهيدرات. • البروتينات. • الدهون. • العناصر المعدنية. • الفيتامينات. • الهضم والامتصاص. • التدريب العملي: 	١٦

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ تقدير نسبة المادة الجافة والرطوبة في المواد الغذائية. ○ تقدير نسبة الرماد في المادة الغذائية. ○ تقدير نسبة الدهن في المادة الغذائية (المستخلص الإيثيري). ○ تقدير نسبة البروتين (كلدال). ○ تقدير نسبة الألياف الخام في المادة الغذائية. ○ بعض أعراض نقص العناصر الغذائية على الدواجن. 	
	<p>١ معهد بحوث الإنتاج الحيواني-مركز البحوث الزراعية، ٢٠١٥، تربية ورعاية وتغذية الدجاج البياض، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، أساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.</p> <p>٣ أسامة الحسيني، ٢٠١٢، أساسيات تغذية الدواجن "الجزء الأول"، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>أسس تغذية الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تغذية الدجاج اللحم. ● تغذية الدجاج البياض. ● تغذية دجاج التربية (الأمات). ● التدريب العملي: ○ حساب معامل التحويل الغذائي وكمية العلف للمزرعة. ○ تنظيف وتعبئة صوامع العلف. ○ تشغيل المعالف والمساقى الأوتوماتيكية. ○ تركيب علف دجاج لحم. 	١٦
	<p>١ أسامة الحسيني، ٢٠١٢، أساسيات تغذية الدواجن "الجزء الثاني"، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p> <p>٣ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>المواد المحفزة للنمو والإضافات العلفية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● المضادات الحيوية. ● الهرمونات واستخدامها. ● منشطات النمو. ● مضادات الكوكسيديا. ● مضادات السموم الفطرية. 	١٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
	<ul style="list-style-type: none"> • عوامل النمو غير المعروفة (غير محددة). • مكسبات النكهة. • روابط المكعبات (محسنات القوام). • مضادات التأكسد. • المواد الملونة. • مواد تضاف لزيادة شهية الطائر (محسنات الشهية). • المهدئات. • المواد الملونة. • مكملات الأعلاف. • التدريب العملي: ○ نماذج مخاليط الأعلاف المستخدمة في أعلاف الدواجن. ○ التدريب العملي الحادي عشر: الإطلاع على عينات محفزات النمو والمضادات الحيوية. 		
	أسامة الحسيني، ٢٠١٢، أساسيات تغذية الدواجن "الجزء الأول"، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٢	

	<ul style="list-style-type: none"> • معهد بحوث الإنتاج الحيواني-مركز البحوث الزراعية، ٢٠١٥، تربية ورعاية وتغذية الدجاج البياض، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، الطبعة الأولى. • إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، أساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى. • أسامة الحسيني، ٢٠١٢، أساسيات تغذية الدواجن "الجزء الأول"، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى. • أسامة الحسيني، ٢٠١٢، أساسيات تغذية الدواجن "الجزء الثاني"، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى. • سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر. • شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى. 		المراجع
--	---	--	---------

اسم المقرر	تقنية تصنيع وإنتاج الأعلاف					الرمز	٢٨١ دا جن
متطلب سابق	١٤١ دا جن - تغذية الدواجن						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة				٢			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			١			تدريب تعاوني
	عملي			٢			
	تمرين			٠			
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم تعريف المتدرب على مواصفات مصنع أعلاف الدواجن وأقسامه المختلفة وطرق تصنيع أعلاف الدواجن المختلفة حسب الفئات العمرية والإنتاجية بالإضافة إلى مراقبة الجودة وطرق التخزين والتعرف على مكونات العلائق المختلفة للدواجن وعرض نماذج من علائق الدواجن المختلفة، وسيتم التدريب على هذا المقرر أسبوعياً بواقع محاضره نظري وأربعة محاضرات للتدريب العملي من خلال زيارات ميدانية لمصانع أعلاف الدواجن.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعرف على الأساليب العلمية والتقنية في إنشاء مصانع أعلاف الدواجن، وكيفية عمل خلطات وعلائق الدواجن ذات القيمة الغذائية العالية.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يلم بالحاسب الآلي.							
٢ - يلم بالمصطلحات الإنجليزية الخاصة بصناعة أعلاف الدواجن.							
٣ - يعرف الشروط الصحيحة الخاصة بتخزين المواد الخام.							
٤ - يميز فساد مواد العلف الجاهزة والمصنعة ظاهرياً.							
٥ - يميز بين أقسام مصنع أعلاف الدواجن.							
٦ - يتابع ويراقب مراحل تصنيع الأعلاف.							
٧ - يشارك في عمل خلطات علائق للدواجن.							
٨ - يشرف على تخزين الأعلاف الخام والمصنعة.							
٩ - يطبق نظام الجودة الشاملة خلال خطوات التصنيع.							
ساعات التدريب		الوحدات (النظرية والعملية)					
٦		إنشاء مصنع أعلاف الدواجن					
٦		مواصفات أعلاف الدواجن					
٦		مراقبة الجودة في مصنع العلف					

٦	التخزين في مصنع العلف
٦	مكونات العليقة من العناصر الغذائية
٦	تركيب العلائق
٦	تكوين العلائق
٦	السماد
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة:	
١	- التقيد بالعلامات واللوحات الإرشادية والتحذيرية.
٢	- التأكد أن أبواب الخزائن والأدراج مغلقة عند عدم استخدامها.
٣	- استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
٤	- توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>إنشاء مصنع أعلاف الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> • دور مصنع العلف. • أقسام مصنع العلف. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ مصنع أعلاف الدواجن. ○ أقسام وآلية عمل وتشغيل مصنع أعلاف. 	٦
	<p>١ البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الأعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p> <p>٣ عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>مواصفات أعلاف الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أشكال أعلاف الدواجن. • أهمية الخلط الجيد. • تصنيع مخاليط الفيتامينات والأملاح المعدنية والإضافات العلفية المخففة. • إضافة مخاليط الفيتامينات والأملاح المعدنية المخففة "البريمكسات" أثناء عملية الخلط. • ثبات الفيتامينات في الأعلاف. •سمية الإضافات الغذائية. 	٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> • خلط الدهون والمولاس في العلف عند تصنيع الأعلاف. • عملية التحبيب في إنتاج الأعلاف Pelleting. • إنتاج المحبيبات والمحببات المفتتة. • مزايا وعيوب تحبيب العلف. • عيوب تحبيب العلف. • الحكم على قيمة العلف. • بطاقات الأعلاف. • وقت المنع Withdrawal Time. • طرق تصنيع الأعلاف. • نظام الدفعات: Batch System. • النظام الحجمي Volumetric System. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ مواد العلف الخام وطريقة حفظها. ○ مواصفات أعلاف الدواجن. 	
	<p>١ البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.</p> <p>٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p> <p>٣ عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>مراقبة الجودة في مصنع العلف:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الأشخاص. • المعدات. • صيانة مصنع العلف والمعدات. • مقاومة القوارض والحشرات الضارة. • مراقبة مواد العلف الواردة . • نوعية المنتجات النهائية. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ خطوات تصنيع الأعلاف. ○ أهمية تطبيق الجودة الشاملة. 	٦
	<p>١ البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.</p> <p>٢ عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية.	<p>التخزين في مصنع العلف:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخزين مواد العلف. 	٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)								
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم						
	<ul style="list-style-type: none"> الكيمائيات في مصنع العلف. مراقبة المخزون في مصنع العلف. التدريب العملي: ○ طرق حفظ الأعلاف المصنعة. 	الأداء العملي						
	<table border="1"> <tr> <td>مراجع</td> <td>١</td> <td>البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.</td> </tr> <tr> <td>الموضوع</td> <td>٢</td> <td>عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.</td> </tr> </table>	مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.	الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.	
مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.						
الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.						
٦	<p>مكونات العليقة من العناصر الغذائية:</p> <ul style="list-style-type: none"> أولاً البروتين. ثانياً: الكربوهيدرات. ثالثاً: الدهون. رابعاً: الأملاح المعدنية. خامساً: الفيتامينات. سادساً: الماء. سابعاً: الإضافات الغذائية. التدريب العملي: ○ مختبر مصنع الأعلاف. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي						
	<table border="1"> <tr> <td>مراجع</td> <td>١</td> <td>البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.</td> </tr> <tr> <td>الموضوع</td> <td>٢</td> <td>عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.</td> </tr> </table>	مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.	الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.	
مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.						
الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.						
٦	<p>تركيب العلائق:</p> <ul style="list-style-type: none"> أولاً: المكونات التي تحتوي على مصادر عالية من الطاقة. ثانياً: مكونات تحتوي على مواد متوسطة الطاقة. ثالثاً: البروتين النباتي. رابعاً: مصادر البروتين الحيواني. خامساً: مصادر الدهون. التدريب العملي: ○ طرق تصنيع الأعلاف المختلفة. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي						
	<table border="1"> <tr> <td>مراجع</td> <td>١</td> <td>شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</td> </tr> <tr> <td>الموضوع</td> <td>٢</td> <td>عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.</td> </tr> </table>	مراجع	١	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.	
مراجع	١	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.						
الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.						
٦	<p>تكوين العلائق:</p> <ul style="list-style-type: none"> العوامل التي تؤثر على تكوين العلائق. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية.						

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)								
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم						
	<ul style="list-style-type: none"> استخدام الحاسب آلي في تكوين العلائق. أساليب التغذية. التدريب العملي: ○ زيارة ميدانية للتعرف على أمثلة علائق الدواجن المختلفة. 	الأداء العملي						
	<table border="1"> <tr> <td>مراجع</td> <td>١</td> <td>البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.</td> </tr> <tr> <td>الموضوع</td> <td>٢</td> <td>عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.</td> </tr> </table>	مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.	الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.	
مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.						
الموضوع	٢	عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى.						
٦	<p>السماذ:</p> <ul style="list-style-type: none"> الوسائل التي يمكن بها التحكم في تقليل التلوث البيئي من زرق الطيور. خصائص سماذ الدواجن. استخدام سماذ الدواجن في أعلاف الحيوانات. استخداماته كمصدر للطاقة. التدريب العملي: ○ زيارة ميدانية للتعرف على الاتجاهات الحديثة في استخدام المخلفات الزراعية والصناعية في مصنع أعلاف الدواجن. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي						
	<table border="1"> <tr> <td>مراجع</td> <td>١</td> <td>البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.</td> </tr> <tr> <td>الموضوع</td> <td>٢</td> <td>شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</td> </tr> </table>	مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.	الموضوع	٢	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	
مراجع	١	البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى.						
الموضوع	٢	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.						
	<ul style="list-style-type: none"> البواردي وزملائه، ١٩٩٩، المحاصيل العلفية وتصنيع الاعلاف، جامعة تشرين، الطبعة الاولى. شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى. عبد الغني الاسطواني-العيس، ١٩٩٦، مواد العلف وطرائق تصنيعها، جامعة دمشق، الطبعة الاولى. 	المراجع						

اسم المقرر	فسيولوجيا الدواجن					الرمز	٢٢١ داجن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة			٢				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		١			تدريب تعاوني	
	عملي		٢				
	تمرين		٠				
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم التدريب على الأجهزة المختلفة في الدواجن حيث الرسم والتركيب والوظيفة والتشريح من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع، والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المعمل، بالإضافة إلى التدريب على كيفية استخدام الضوء ودوره في التكاثر.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية النظرية والعملية في تركيب ورسم ووظيفة الأجهزة المختلفة في الدواجن.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يشرح الطيور.							
٢ - يتعرف على رسم الأجهزة المختلفة في الدواجن.							
٣ - يحدد وظيفة الأجهزة المختلفة في الدواجن.							
٤ - يحدد دور الضوء في التكاثر.							
٥ - يعرف مكونات البيضة ورسمها.							
٦ - يشرف على تطبيق برنامج الإضاءة حسب المراحل العمرية بضبط ساعات ودرجات الإضاءة داخل الحظائر للتحكم بنمو ونضج وإنتاج الطيور.							
٧ - يشرف على تطبيق إجراءات السلامة حسب البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض والأخطار.							
٨ - يشرف على عملية النظافة والتطهير حسب البرامج المعتمدة للوقاية من الأمراض.							
٩ - يشرف على درجات الحرارة ونسبة الرطوبة حسب المراحل العمرية باستخدام أجهزة خاصة لضمان سلامة الطيور.							
١٠ - يشرف على تطبيق برنامج التهوية حسب المراحل العمرية بالفحص لإيجاد بيئة صحيحة للطيور داخل الحظائر.							
١١ - يشرف على تطبيق برنامج التغذية واستهلاك الماء حسب المراحل العمرية وفقاً للبرامج المعدة لضمان الوصول إلى معدلات الأوزان القياسية.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٥	الجهاز الحركي
٤	الجهاز الهضمي
٤	الجهاز الدوري
٥	الجهاز الليمفاوي
٤	الجهاز التنفسي
٤	الجهاز الإخراجي
٥	الجهاز العصبي
٥	الجهاز الهرموني
٤	الجهاز التناسلي
٤	تكوين البيضة
٤	دور الضوء في التكاثر
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
١ - الإطلاع على إرشادات السلامة الخاصة بمنطقة عملك.
٢ - التخلص من كافة أنواع النفايات والمواد الكيميائية بشكل آمن ومناسب.
٣ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
٤ - التأكد أن أبواب الخزائن والأدراج مغلقة عند عدم استخدامها.
٥ - التأكد من وضع ملصقات تعريفية على كافة أنواع النفايات المختلفة.
٦ - معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
٧ - توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.
٨ - تغطية جهاز الطرد المركزي عند تشغيله.
٩ - التأكد من كفاءة عمل أجهزة المختبر بصورة دورية والاحتفاظ بسجلات للأجهزة التي تم فحصها لمعرفة مدى تصليحها.
١٠ - التأكد من أن زر تشغيل الأجهزة والمعدات وضع الإغلاق قبل توصيلها بالكهرباء.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
٥	الجهاز الحركي: <ul style="list-style-type: none"> الهيكل العظمي. العضلات. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مراجع
			١
			٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.		
٤	الجهاز الهضمي: 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مراجع
			١
			٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.		
٤	الجهاز الدوري: 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مراجع
			١
			٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.		
٥	الجهاز اللمفاوي: 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مراجع
			١
			٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.		
٤	الجهاز التنفسي: 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مراجع
			١
			٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.		
٤	الجهاز الإخراجي: <ul style="list-style-type: none"> البولي. الجلد (الترييش - الغدد). 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مراجع
			١
			٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.		

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
٥	الجهاز العصبي:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.
			٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.
٥	الجهاز الهرموني:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.
			٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.
٤	الجهاز التناسلي:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.
			٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.
٤	تكوين البيضة:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.
			٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.
٤	دورة الضوء في التكاثر:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	١ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.
			٢ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.
المراجع	<ul style="list-style-type: none"> سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر. شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى. 		

اسم المقرر	الأمن الحيوي					الرمز	٢٦١ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة			١				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		٠			تدريب تعاوني	
	عملي		٢				
	تمرين		٠				
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم تدريب وتعريف المتدرب على أهمية الامن الحيوي وتأثيره على الاقتصاد والإنتاج في مزارع الدواجن كذلك التعرف على أنظمة الامن الحيوي في التخلص من الفضلات وغسل الاقفاص والأنظمة الوقاية عند تطبيق برامج التحصين وأخذ العينات وإجراءات العزل والإعدام ، الأنظمة والإجراءات الوقائية في مزارع الدواجن و الوقاية عند تطبيق برامج التحصين وأخذ العينات وإجراءات العزل والإعدام وتطبيق نظام الهاسب في مسالخ الدواجن، وسيتم التدريب على هذا المقرر بواقع محاضرتين تدريب عملي وميداني أسبوعياً في المنشآت ذات العلاقة.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للأنظمة والإجراءات الوقائية في مزارع الدواجن.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يلم بعمليات التنظيف اليومي							
٢ - يلم بطرق أخذ العينات.							
٣ - يلم بطريقة تشغيل أجهزة التدفئة والتبريد والتهوية.							
٤ - يلم بالحاسب الآلي.							
٥ - يشرف على عمليات النظافة والتطهير.							
٦ - يشرف على كفاءة وعمل الأجهزة المختلفة في مزارع الدواجن.							
٧ - يطبق البرامج الوقائية المعتمدة.							
٨ - يشرف على التخلص من الفضلات.							
٩ - يطبق إجراءات السلامة في العزل والإعدام.							
١٠ - يتأكد من عمل أجهزة الإنذار وطفائيات الحريق.							
١١ - يلم بأنواع المطهرات.							
١٢ - يلم بطرق أخذ العينات.							
١٣ - يلم بطريقة تشغيل أجهزة التدفئة والتبريد والتهوية.							
١٤ - يلم بالحاسب الآلي.							

١٥ - يشرف على عمليات النظافة والتطهير.
١٦ - يشرف على كفاءة وعمل الأجهزة المختلفة في مزارع الدواجن.
١٧ - يطبق البرامج الوقائية المعتمدة.
١٨ - يطبق إجراءات السلامة في العزر والإعدام.
١٩ - يتأكد من عمل أجهزة الإنذار وطفائيات الحريق.
٢٠ - يطبق نظام الهاسب في مسالخ الدواجن.

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٢	أهمية الأمن الحيوي وتأثيره على الاقتصاد والإنتاج في مزارع الدواجن
٢	أنظمة الأمن الحيوي في نظافة حظائر مزارع الدواجن والتخلص من الفضلات
٢	أنظمة الأمن الحيوي في غسل الأقفاس
٣	أنظمة الأمن الحيوي في غرف التفريخ
٣	برنامج الوقاية الشاملة وإجراءات العزل والإعدام
٣	الأمن الحيوي في دخول السيارات والزيارات لمزارع الدواجن
٣	أنظمة الأمن الحيوي في برامج التحصين الوقائي ووسائل التحصين.
٣	الأمن الحيوي في المختبرات وطرق أخذ العينات.
٣	الاستخدام الآمن للمضادات الحيوية والأدوية
٣	أجهزة الإنذار وطفائيات الحريق في مزارع الدواجن.
٣	أنظمة الأمن الحيوي في التعامل مع معدات التغذية الآلية ونظافتها.
٢	الأمن الحيوي في مسالخ الدواجن وتطبيق نظام الهاسب.
٣٢	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :	
١ -	معرفة الطريقة السليمة التي تؤدي بها عملك وإذا لم تكن متأكد من ذلك قوم بسؤال المشرف
٢ -	عدم خلط المنظفات مع بعضها. فقد يتسبب خلط بعض المواد في إحداث غازات خطيرة أو تفاعلات عنيفة.
٣ -	التأكد من وضع ملصقات تعريفية على كافة أنواع النفايات المختلفة.
٤ -	معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
٥ -	الاحتفاظ بالمواد الكيميائية السامة في خزانة مغلقة يمكن فتحها من قبل الأشخاص المصرح لهم بذلك فقط
٦ -	استخدام معدات الوقاية الشخصية كالحوذة الواقية للرأس والغطاء الواقي للوجه والقفازات وأحذية السلامة وحماية العينين بارتداء نظارات السلامة.

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
٢	أهمية الأمن الحيوي وتأثيره على الاقتصاد والإنتاج في مزارع الدواجن:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٢	أنظمة الأمن الحيوي في نظافة حظائر مزارع الدواجن والتخلص من الفضلات:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٢	أنظمة الأمن الحيوي في غسل الأقفاس:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	أنظمة الأمن الحيوي في غرف التفريخ:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	برنامج الوقاية الشاملة واجراءات العزل والإعدام:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	الأمن الحيوي في دخول السيارات والزيارات لمزارع الدواجن:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	أنظمة الأمن الحيوي في برامج التحصين الوقائي ووسائل التحصين:	الاختبارات والأعمال الشفهية.	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
		الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	الأمن الحيوي في المختبرات وطرق أخذ العينات:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	الاستخدام الآمن للمضادات الحيوية والأدوية:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	أجهزة الإنذار وظفائيات الحريق في مزارع الدواجن:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٣	أنظمة الأمن الحيوي في التعامل مع معدات التغذية الآلية ونظافتها:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
٢	الأمن الحيوي في مسالخ الدواجن وتطبيق نظام الهاسب:	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مراجع الموضوع	١	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
	المراجع	•	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.

اسم المقرر	إدارة وتسويق الدواجن					الرمز	٢٦٢ داجن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة			١				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		١			تدريب تعاوني	
	عملي		٠				
	تمرين		٠				
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم تدريب وتعريف المتدرب بمبادئ علم إدارة وتسويق الدواجن من حيث المفهوم والتخطيط وإعداد الميزانية واتخاذ القرار بالإضافة إلى الإدارة الرقابية وأهم العوامل المؤثرة في التسويق، كما يتطرق المقرر إلى أهمية إدارة الجودة وأهمية الدعاية والإعلان في إدارة وتسويق الدواجن، وسيتم التدريب بواقع محاضرتين نظرية أسبوعياً.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية والخلفية الجيدة في التعرف على أساليب أنظمة الإدارة والتسويق في مزارع الدواجن.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يلم ببرامج الإحصاء.							
٢ - يلم بالمصطلحات الإنجليزية الخاصة بالإدارة والتسويق.							
٣ - يلم بالحاسب الآلي.							
٤ - يعرف أهمية الإدارة والتسويق في مزارع الدواجن.							
٥ - يشارك بفعالية في رسم الخطط الإدارية والتسويقية.							
٦ - يشارك في إعداد الميزانية.							
٧ - يتخذ القرار في الوقت المناسب.							
٨ - يطبق نظام الجودة الشاملة.							
٩ - يلم بطرق إعداد السجلات المختلفة.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٢	مفهوم الإدارة ووظائف الإدارة المزرعية
٢	الوظائف الإدارية والتخطيط
٢	التنظيم واتخاذ القرار
٢	التوجيه والرقابة
٣	مفهوم التسويق ووظائف وقنوات تسويق الدواجن

٣	التسعير والدعاية والإعلان لمنتجات الدواجن
٢	البحوث التسويقية والجودة
١٦	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :	
١ -	التقيد بالعلامات واللوحات الإرشادية والتحذيرية.
٢ -	معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
٣ -	إعادة جميع المواد والآلات والمعدات إلى أماكنها المخصصة.
٤ -	عدم تحميل الدوائر الكهربائية أو الأفياش بحمل زائد وخاصة الأفياش (متعددة الفتحات) فوضع العديد من المقابس في فيش واحد يشكل حمل زائد على دائرة الكهربائية.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مفهوم الإدارة ووظائف الإدارة المزرعية : <ul style="list-style-type: none"> مفهوم الإدارة. أهمية الإدارة. الإدارة المزرعية (مفهومها ، أهميتها ، وظائفها). 	٢
	مراجع الموضوع ١ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩ ، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	الوظائف الإدارية والتخطيط : <ul style="list-style-type: none"> مفهوم وأهمية التخطيط. أنواع التخطيط. عناصر التخطيط. خطوات التخطيط. 	٢
	مراجع الموضوع ١ شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩ ، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	التنظيم واتخاذ القرار : <ul style="list-style-type: none"> التنظيم. عناصر التنظيم. أنواع التنظيم في مزارع الدواجن. اتخاذ القرارات. مراحل اتخاذ القرار. أنواع القرارات. 	٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع ١
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	التوجيه والرقابة: <ul style="list-style-type: none"> التوجيه. صفات المدير الناجح. الشروط الواجب توفرها بالتوجيه. التحفيز. الرقابة. مراحل الرقابة. وسائل (أدوات) الرقابة. خصائص الرقابة الفعالة. 	٢
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع ١
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مفهوم التسويق ووظائف وقنوات تسويق الدواجن: <ul style="list-style-type: none"> مفهوم التسويق. الهيكل التنظيمي لمشروع دواجن. الوظائف التسويقية. الوظائف التسويقية في مشروع الدواجن. قنوات تسويق منتجات الدواجن. 	٣
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع ١
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	التسعير والدعاية والإعلان لمنتجات الدواجن: <ul style="list-style-type: none"> التسعير. السياسة التسعيرية. الدعاية والإعلان. أهداف الدعاية والإعلان. وسائل الدعاية. وسائل الإعلان. 	٣
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع ١

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>البحوث التسويقية والجودة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • بحوث التسويق. • مجالات بحوث التسويق. • خطوات البحث التسويقي. • الجودة الشاملة. • فوائد تطبيق الجودة الشاملة. • مبادئ الجودة الشاملة. • جوائز إدارة الجودة الشاملة. 	٢
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	١
		مراجع الموضوع
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	•
		المراجع

اسم المقرر	صحة الدواجن					الرمز	٢٤٢ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي							
الساعات المعتمدة							
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة	١	٢	٣	٤	٥	
	عملي		١				
	تمرين		٢				
			٠				
وصف المقرر:							
في هذا المقرر سيتم التدريب على تشخيص المرض مع إكساب الخبرة في التحصين والتطهير والتطهير من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع، والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المزرعة، بالإضافة إلى التدريب على وسائل السلامة في استخدام الأدوية والسموم.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات التعرف على علامات الصحة وإجراءات الوقاية وأساليب التعامل مع الأدوية والسموم في مشاريع الدواجن.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يحدد علامات الصحة والمرض.							
٢ - يفرق بين الأدوية.							
٣ - يتجنب السموم.							
٤ - يتعرف على خصائص المطهر النموذجي.							
٥ - يتعرف على طرق تقديم اللقاح.							
٦ - يقدر الجرعة العلاجية.							
٧ - يعمل في برنامج حماية مشروع الدواجن.							
٨ - يشرف على تطبيق برنامج التهوية حسب المراحل العمرية بالفحص لإيجاد بيئة صحيحة للطيور داخل الحظائر.							
٩ - يشرف على تهذيب المناشير بالجهاز الخاص لتلافي عادة النقر.							
١٠ - يشرف على عملية تطهير الفقاسات باستخدام الأدوات والمواد المناسبة.							
١١ - يشرف على عملية التخلص من المخلفات بالطرق الصحيحة منعاً لانتشار الأوبئة والأمراض.							
١٢ - يشرف على تجهيز المكان المخصص لاستقبال الطيور بالمعينة لتلافي ارتفاع درجة الحرارة وتقليل نسبة النفوق.							
١٣ - يشرف على نظافة وتطهير قطاعات المسالخ باستخدام المطهرات المناسبة لضمان خلوها من مسببات الأمراض.							
١٤ - يشرف على التخلص من النفايات العضوية والغير العضوية بطرق صحيحة لتقليل نسبة التلوث.							
١٥ - يشرف على درجات الحرارة ونسب الرطوبة حسب المراحل العمرية باستخدام أجهزة خاصة لضمان سلامة الطيور.							

١٦ - يشرف على عملية كسح الزرق بالطرق الصحيحة للحد من زيادة معدلات الغازات السامة وانتشار الأمراض.
١٧ - يشرف على تطبيق إجراءات السلامة حسب البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض والأخطار.
١٨ - يشرف على عملية النظافة والتطهير حسب البرامج المعتمدة للوقاية من الأمراض.
١٩ - يشرف على تطبيق البرنامج الوقائي المعتمد بالمناجعة للوقاية من انتشار العدوى والأمراض الشائعة والخطيرة.
٢٠ - يشارك في آلية التحصينات وفق البرنامج المعتمد لوقاية الطيور من الأمراض.
٢١ - يشرف على التخلص من المخلفات بالطرق السليمة للحد من انتشار العدوى والأمراض بالمشروع.

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٠	الصحة والمرض
١٠	السموم والتسمم
١٠	المطهرات Disinfectants
٩	الأدوية البيطرية (Veterinary Drugs)
٩	المضادات الحيوية (Antibiotics)
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة:
١ - التخلص من كافة أنواع النفايات والمواد الكيميائية بشكل آمن ومناسب.
٢ - التأكد أن أبواب الخزائن والأدراج مغلقة عند عدم استخدامها.
٣ - عدم خلط المنظفات مع بعضها. فقد يتسبب خلط بعض المواد في إحداث غازات خطرة أو تفاعلات عنيفة.
٤ - التأكد من وضع ملصقات تعريفية على كافة أنواع النفايات المختلفة.
٥ - استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
٦ - معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
٧ - تزويد المختبر بخزائن السلامة البيولوجية لحماية أفراد المختبر الذين يتعاملون مع عينات تحتوي على ميكروبات.
٨ - تغطية جهاز الطرد المركزي عند تشغيله.
٩ - التأكد من كفاءة عمل أجهزة المختبر بصورة دورية والاحتفاظ بسجلات للأجهزة التي تم فحصها لمعرفة مدى تصليحها.
١٠ - استخدام معدات الوقاية الشخصية كالخوذة الواقية للرأس والغطاء الواقي للوجه والقفازات وأحذية السلامة وحماية العينين بارتداء نظارات السلامة.

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٠	الصحة والمرض:	الاختبارات والأعمال الشفهية.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>مسببات الأمراض أنواع مسببات الأمراض الحية المسببات غير الحية مصادر العدوى وطرق انتشار الأمراض أنواع الأمراض طرق تشخيص المرض المقاومة والمناعة أولاً- المقاومة ثانياً- المناعة التحصينات (اللقاحات)</p> <p>التدريب العملي الأول (أ) معرفة علامات الصحة والمرض في الدواجن التدريب العملي الأول (ب) علامات الصحة والمرض التدريب العملي الثالث: تحصين الدواجن بطرق مختلفة.</p>	
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل إنتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلوي، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>السموم والتسمم: كيفية حدوث التسمم أنواع السموم الأعراض العامة المميزة للتسمم القواعد العامة لعلاج حالات التسمم السموم الفطرية في أعلاف الدواجن</p> <p>التدريب العملي الخامس: السموم.</p>	١٠
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل إنتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلوي، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>المطهرات Disinfectants: تقسيم المطهرات كيف تعمل المطهرات السطحية مواصفات المطهرات</p>	١٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>أنواع المطهرات وخصائصها مواد التطهير الموجودة في الأسواق</p> <p>التدريب العملي الرابع: تطهير حظائر الدواجن.</p>	
	<p>إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل إنتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلوي، الطبعة الأولى.</p>	<p>مراجع الموضوع</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>	<p>الأدوية البيطرية (Veterinary Drugs): Sources of Drugs مصادر الأدوية أشكال الأدوية طرق إعطاء الأدوية أماكن إعطاء الحقن Sites of Drug Action أين تعمل الأدوية التأثيرات العلاجية للأدوية Body Response to العوامل المؤثرة على استجابة الجسم للدواء the Drug عيوب الاستخدام المقترن للأدوية (المضادات الحيوية) Drug Interaction التفاعلات الدوائية أنواع التفاعلات الدوائية صناعة المستحضرات البيولوجية البيطرية في المملكة أنواع اللقاحات كيف تعمل اللقاحات</p> <p>التدريب العملي الثاني: تركيب أنواع اللقاح المستخدم في الدواجن. التدريب العملي السابع: الأدوية.</p>	<p>٩</p>
	<p>إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل إنتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلوي، الطبعة الأولى.</p>	<p>مراجع الموضوع</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي</p>	<p>المضادات الحيوية (Antibiotics): مضادات الميكروبات إنتاج المضادات الحيوية كيفية عمل المضادات الحيوية على الميكروب أهداف ودور المضادات الحيوية في تربية الدواجن</p>	<p>٩</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>الشروط الواجب توافرها في اختيار المضادات الحيوية</p> <p>القواعد الأساسية لنجاح عملية التلقيح</p> <p>مشاكل التحصين وعلاجها</p> <p>اختبار الحساسية للمضادات الحيوية</p> <p>زيادة قوة المضاد الحيوي</p> <p>فترة سحب العقاقير والمضادات الحيوية</p> <p>التدريب العملي السادس: حماية مشروع الدواجن.</p> <p>التدريب العملي الثامن: المضادات الحيوية ومكافحة الآفات.</p>	
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلوي، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلوي، الطبعة الأولى.	المراجع

اسم المقرر	رعاية وإنتاج الدجاج اللحم					الرمز	٢٥٢ دا جن
متطلب سابق	١١١ دا جن - مبادئ في علم الدواجن						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			١			
	عملي			٤			
	تمرين			٠			
وصف المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لتشغيل عنابر الدجاج اللحم، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل عنابر الدجاج اللحم والتعامل مع الأجهزة الموجودة داخل العنبر من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات داخل عنابر اللحم، بالإضافة إلى التدريب على كيفية تطبيق برامج رعاية الدجاج اللحم من عمر يوم إلى نهاية التسويق للحصول على منتج جيد.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع برامج رعاية الدجاج اللحم.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يميز بين سلالات الدجاج اللحم.							
٢ - يقرأ مخطط عنبر الدجاج اللحم.							
٣ - يحدد احتياجات قطع الدجاج اللحم.							
٤ - يحدد الطريقة المثلى لتهيئة الجو الداخلي للعنبر.							
٥ - يتعرف على سلالات الدجاج اللحم.							
٦ - يتعرف على تصميم عنابر اللحم.							
٧ - يتعرف على احتياجات قطع اللحم.							
٨ - يحدد الطريقة المثلى لتهيئة الجو الداخلي لعنبر اللحم.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٢٠	سلالات الدجاج اللحم
٢٠	بيئة حظائر الدجاج اللحم
٢٠	العمليات الدورية
٢٠	السجلات Records
٨٠	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة:

- ١ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
- ٢ - عدم خلط المنظفات مع بعضها. فقد يتسبب خلط بعض المواد في إحداث غازات خطيرة أو تفاعلات عنيفة.
- ٣ - استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
- ٤ - فاعلية عمل نظام التهوية العام.
- ٥ - استخدام معدات الوقاية الشخصية كالحوذة الواقية للرأس والغطاء الواقي للوجه والقفازات وأحذية السلامة وحماية العينين بارتداء نظارات السلامة.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)

أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>سلاطات الدجاج اللاحم:</p> <ul style="list-style-type: none"> • المميزات الوراثية لأباء خط الذكور في الدجاج اللاحم: <ul style="list-style-type: none"> ○ تعريف دجاج اللحم وأهميته. ○ مصادر اللحم من الدجاج. ○ مواصفات دجاج اللحم. • العوامل المؤثرة على إنتاج اللحم. • حظائر الدجاج اللاحم. • أنواع حظائر الدواجن. • نظام الحظائر المغلقة: <ul style="list-style-type: none"> ○ الاعتبارات التي يجب مراعاتها عند إنشاء الحظائر المغلقة. ○ طرق ونظم تربية الدواجن في الحظائر. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ اختيار المنطقة المقام عليها المشروع. ○ مواصفات عنابر الدواجن اللاحم وتجهيزاتها. 	٢٠
	<p>١ إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p> <p>٣ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p>	مراجع الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>بيئة حظائر الدجاج اللاحم:</p> <ul style="list-style-type: none"> • أهمية البخر عن طريق الفم عند ارتفاع درجة حرارة البيئة. • من الأجهزة المستخدمة في التدفئة في الحظائر. • تأثير انخفاض درجة الحرارة في حظائر الدواجن. 	٢٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> تأثير ارتفاع درجة الحرارة في حظائر الدواجن. أهمية التهوية والتبادل الغازي. الغازات السامة. كيف تتكون الغازات. مستوى تحمل الدجاج. نظام الإضاءة للدواجن. التغذية والسقي (المعالف والمساقى). رعاية بداري التسمين. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ تطهير عنابر الدجاج اللاحم. ○ السيطرة على الحشرات والقوارض. 	
	<p>صباحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٨، تربية وإنتاج دجاج اللحم، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>١</p>	مراجع الموضوع
	<p>صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.</p> <p>٢</p>	
	<p>شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p> <p>٣</p>	
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>العمليات الدورية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • درجات حرارة التحضين. • كيفية تطهير الحظيرة بعد تنظيفها. • فوائد التنظيف للحظائر والأدوات. • التصويم ومسك ونقل الدجاج. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ الإعدادات قبل وصول الصيصان. ○ استقبال الصيصان. ○ متابعة وإدارة قطيع الدجاج اللاحم. ○ التخلص من الدجاج النافق في مشاريع الدجاج اللاحم. ○ متابعة وإدارة الفرشة. ○ حساب معامل التحويل الغذائي وكمية العلف للمزرعة. ○ مسك الدجاج ونقله إلى المجزر الآلي. ○ خطوات ذبح الدجاج اللاحم. 	٢٠

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
مراجع الموضوع	١ إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
	٢ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
	٣ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	
٢٠	<p>السجلات: Records</p> <ul style="list-style-type: none"> المعاملات البيطرية والتحصينات ونتائج اختبارات الدم. التكاليف الأسبوعية والتراكمية للمزرعة أو الحظيرة. الأوزان الأسبوعية وتطورها. التدريب العملي: ○ المتابعة والسجلات. 	
مراجع الموضوع	١ إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	
	٢ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	
	٣ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	

المراجع	● إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.
	● إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.
	● مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
	● سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.
	● سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.
	● صبحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٨، تربية وإنتاج دجاج اللحم، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
	● صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.
	● شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.

اسم المقرر	أمراض الدواجن					الرمز	٢٤٣ داجن
متطلب سابق	٢٢١ داجن - فسيولوجي الدواجن						
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة					٣		
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة				٢		تدريب تعاوني
	عملي				٢		
	تمرين				٠		
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر سيتم تدريب المتدرب على اكتساب الخبرة في معرفة الأمراض الشائعة في مشاريع الدواجن وكيفية تلافي هذه الأمراض عن طريق الوقاية والعلاج من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المزرعة، بالإضافة إلى تجنب الأخطاء التي تحدث في التربية.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية في معرفة المسبب والأعراض المرضية على الأجهزة المختلفة.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
<p>أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:</p>							
١ - يميز بين الأمراض الفيروسية والبكتيرية.							
٢ - يحدد نوع المرض.							
٣ - يتجنب الأخطاء في التربية والغذاء.							
٤ - يحل مشاكل التربية والغذاء.							
٥ - يتعرف على الطفيليات الداخلية والخارجية.							
٦ - يتجنب أمراض نقص الغذاء.							
٧ - يشرف على تطبيق برنامج التهوية حسب المراحل العمرية بالفحص لإيجاد بيئة صحية للطيور داخل الحضائر.							
٨ - يشرف على تهذيب المناقير بالجهاز الخاص لتلافي عادة النقر.							
٩ - يشرف على عملية التخلص من المخلفات بالطرق الصحية منعاً لانتشار الأوبئة والأمراض.							
١٠ - يشرف على تجهيز المكان المخصص لاستقبال الطيور بالمعاينة لتلافي ارتفاع درجة الحرارة وتقليل نسبة النفوق.							
١١ - يشارك الطبيب في الكشف عن الحالات غير المطابقة بالفحص لسلامة المنتج.							
١٢ - يشرف على درجات الحرارة ونسب الرطوبة حسب المراحل العمرية باستخدام أجهزة خاصة لضمان سلامة الطيور.							
١٣ - يشرف على عملية كسح الزرق بالطرق الصحية للحد من زيادة معدلات الغازات السامة وانتشار الأمراض.							
١٤ - يشرف على تطبيق إجراءات السلامة حسب البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض والأخطار.							
١٥ - يشرف على عملية النظافة والتطهير حسب البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض.							

١٦ - يشرف على تطبيق البرنامج الوقائي المعتمد بالمتابعة للوقاية من انتشار العدوى والأمراض الشائعة الخطيرة.
١٧ - يشارك في آلية التحصينات وفق البرنامج المعتمد للوقاية من الأمراض.
١٨ - يشرف على التخلص من المخلفات بالطرق السليمة للحد من انتشار العدوى والأمراض بالمشروع.

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٦	الأمراض الفيروسية في الدواجن
١٦	الأمراض البكتيرية في الدواجن
١٦	الأمراض الطفيلية والفطرية والأولية
١٦	أمراض النقص الغذائي وأخطاء التربية
٦٤	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
١ - التخلص من كافة أنواع النفايات والمواد الكيميائية بشكل آمن ومناسب.
٢ - التأكد من وضع ملصقات تعريفية على كافة النفايات المختلفة.
٣ - توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.
٤ - تزويد المختبر بخزائن السلامة البيولوجية لحماية أفراد المختبر الذين يتعاملون مع عينات تحتوي على ميكروبات.
٥ - تغطية جهاز الطرد المركزي عند تشغيله.
٦ - التأكد من كفاءة عمل أجهزة المختبر بصورة دورية والاحتفاظ بسجلات للأجهزة التي تم فحصها لمعرفة مدى صلاحيتها.

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>الأمراض الفيروسية في الدواجن :</p> <ul style="list-style-type: none"> التدابير الصحية التي تتخذ للوقاية من أمراض الدواجن. الأمراض الفيروسية: <ul style="list-style-type: none"> ○ شبه طاعون الدجاج (النيوكاسل) Newcastle Disease. ○ الجمبورو Gumboro Disease. ○ جدري الدجاج Fowl Pox. ○ الماريك (شلل الطيور) (Marek's Disease Fowl) (paralysis). ○ الليمكوزيس (المرض الليمفاوي) (Avian Leucosis) (Lymphomatosis). 	١٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ التهاب الحنجرة والقصبه الهوائية (Infectious Laryngeotracheitis). ○ التهاب الشعب الهوائية المعدي (النزلة الصدرية) Infectious Bronchiti. ○ مرض الارتعاش الوبائي مرض الجفاف المعدي. ○ أنفلونزا الطيور (A. I) Avian Influenza. ● التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ الفيروسات. ○ التحصين. 	
	<p>صبحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٧، تربية وإنتاج دجاج البيض، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.</p> <p>علي المصري، ٢٠٠٠، المرجع في امراض الدواجن، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى.</p>	<p>١ مراجع</p> <p>٢ الموضوع</p> <p>٣</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>الأمراض البكتيرية في الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● كوليرا الدجاج Fowl Cholera. ● البلورم (الإسهال الأبيض) Pullorum Disease. ● زهري الطيور Avian Spirochaetosis. ● عدوى العصيات القولونية Colibacillosis. ● زكام الطيور المعدي Infectious Coryza. ● سسل الطيور Avian Tuberculosis. ● عدوى السالمونيلا Salmonella Infection. ● الميكوبلازما Mycoplasma مرض التنفسي المزمن (CRD). ● التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ البكتيريا. ○ صبغ البكتيريا بصبغة جرام. ○ طرق جمع العينات. ○ أنواع العينات المأخوذة بواسطة الفاحص بالحقل. 	١٦
	<p>صبحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٧، تربية وإنتاج دجاج البيض، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.</p> <p>علي المصري، ٢٠٠٠، المرجع في امراض الدواجن، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى.</p>	<p>١ مراجع</p> <p>٢ الموضوع</p> <p>٣</p>

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>الأمراض الطفيلية والفطرية والأولية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • الطفيليات الداخلية Endo parasites • ديدان الإسكارس. • الديدان الشريطية Teaniasis • دودة المتراتكس Heterakis • دودة القصبة الهوائية Syngamus Trachea • دودة الكايبيلاريا Capillaria Worm • الطفيليات الخارجية. • القمل Lice • الحلم الأحمر Red Mites ○ جرب الطيور Scaly-leg Mites ○ جرب ريش الطيور Mange of Birds Feather ○ جرب جلد الطيور Mange of Birds Leather • القراد Ticks • براغيث الدواجن Poultry Fleas • الذباب Flies • الأمراض الفطرية. • الاسبرجلوسيس Aspergillosis (مرض الرشاشية). • الأمراض الأولية. • كوكسيديا الدجاج Coccidiosis • الرأس الأسود Black Head Disease • التريكومونيس Trichomoniasis • التدريب العملي: ○ اهم الأمراض الفطرية والأوليات التي تصيب الدواجن. ○ الطفيليات. 	١٦	
	صبحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٧، تربية وإنتاج دجاج البيض، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٥، أمراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	٢	
	علي المصري، ٢٠٠٠، المرجع في أمراض الدواجن، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى.	٣	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>أمراض النقص الغذائي وأخطاء التربية :</p> <ul style="list-style-type: none"> • الحالات المرضية غير المعدية. • ظاهرة الموت المفاجئ في الدجاج اللحم. • الكساح Rickets. • نزلة البرد Chill. • الاحتباس الحراري أو ضربة الحرارة Heat Stroke. • تخمة الحويصلة Impact Crop. • الافتراس Cannibalism. • شلل الاقفاص Cage Paralysis, Cage Fatigue. • إنتاج بيض ذي قشرة رقيقة Defective Egg Shells. • خراج القدم Bumble Foot. • ظاهرة تدهن الكبد أو الترسيب الدهني في الكبد والكلى. • انزلاق الوتر Slipped Tendon. • نقرس الأحشاء والمفاصل في الطيور. • العرف الأزرق Blue comb Disease. • التدريب العملي: ○ زيارة ميدانية لإحدى مزارع الدواجن. ○ الطرق العملية لتشخيص الأمراض. ○ زيارة ميدانية لإحدى مزارع الدواجن القريبة. ○ أهم الإصابات الممكن رؤيتها أثناء الفحص الخارجي والصفة التشريحية. 	١٦	
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١	مراجع
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	٢	الموضوع

• مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	المراجع
• صبحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٧، تربية وإنتاج دجاج البيض، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
• سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	
• علي المصري، ٢٠٠٠، المرجع في امراض الدواجن، مؤسسة الرسالة، الطبعة الأولى.	
• شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	

اسم المقرر	التفريخ الآلي					الرمز	٢٢٢ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة				٢			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة			١		تدريب تعاوني	
	عملي			٢			
	تمرين			٠			
وصف المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لاستخدام وتشغيل أجهزة التفريخ الآلي، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل أجهزة التفريخ الآلي والتعامل معها من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرة واحدة في الأسبوع والتدريب العملي بواقع محاضرتين في المباني الخاصة بتفريخ البيض.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع أجهزة التفريخ الآلي لبيض الدواجن وتشغيلها.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يقرأ مخطط مبنى التفريخ							
٢ - يعدد العوامل المؤثرة على نسبة التفريخ							
٣ - يحدد خطوات معاملة بيض التفريخ							
٤ - يحدد خطوات التفريخ الآلي							
٥ - يميز بين الطرق المختلفة لتطهير وتعقيم المفرخات							
٦ - يشارك في عمليات التفريخ الآلي لبيض الدواجن							
٧ - يتعرف على العوامل المؤثرة على نسبة التفريخ							
٨ - يتعرف على مباني وآلات التفريخ							
٩ - يتعرف على معاملة بيض التفريخ							
١٠ - يتعرف على تطهير المفرخات.							
ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)						
٦	أنواع التفريخ						
٦	مباني التفريخ						
٦	معاملة بيض التفريخ						

٦	التفريخ والفقس
٦	معاملة الصيصان
٦	تنظيف وتطهير مبنى التفريخ
٦	سجلات التفريخ
٦	تفريخ بيض الدواجن
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة:	
١ -	الإطلاع على إرشادات السلامة الخاصة بمنطقة عملك.
٢ -	استخدام المعدات المناسبة للمهمة الموكلة إليك فقط.
٣ -	التخلص من كافة أنواع النفايات والمواد الكيميائية بشكل آمن ومناسب.
٤ -	عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
٥ -	عدم خلط المنظفات مع بعضها. فقد يتسبب خلط بعض المواد في إحداث غازات خطيرة أو تفاعلات عنيفة.
٦ -	التأكد من وضع ملصقات تعريفية على كافة أنواع النفايات المختلفة.
٧ -	أجهزة التحكم والتخلص من الأبخرة الضارة.
٨ -	التأكد من فاعلية عمل نظام التهوية العام.
٩ -	توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.
١٠ -	التأكد من كفاءة عمل أجهزة المختبر بصورة دورية والاحتفاظ بسجلات للأجهزة التي تم فحصها لمعرفة مدى تصليحها.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		الساعات
أدوات التقييم	المحتوى	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	أنواع التفريخ: • التدريب العلمي: ○ أنواع التفريخ.	٦
	١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	مراجع الموضوع
	٢ طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفريخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.	
	٣ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	مباني التفريخ: • مواد البناء المستخدمة. • آلات التفريخ. • فحص وتهيئة المفرخات. • التدريب العلمي:	٦

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
	○ مباني التفريخ.		
	١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن لضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.		مراجع الموضوع
	٢ طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفريخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.		
	٣ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
٦	<p>معاملة بيض التفريخ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● معاملة بيض التفريخ في مباني التفريخ. ● تنظيف وتطهير بيض التفريخ. ● حفظ وتخزين بيض التفريخ. ● التدريب العلمي: <ul style="list-style-type: none"> ○ الآت التفريخ. ○ تهيئة الفقاسة. ○ العناية ببيض التفريخ و استلام البيض من مزارع الأمهات. ○ فرز البيض داخل مبنى التفريخ. ○ تبخير وتطهير بيض التفريخ. ○ ظروف التخزين المثلى لبيض التفريخ. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن لضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.		مراجع الموضوع
	٢ طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفريخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.		
	٣ سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.		
٦	<p>التفريخ والفقس:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● تدفئة البيض. ● إدخال البيض داخل المفرخات. ● مقومات التفريخ. ● التطور الجنيني أثناء التفريخ والفحص الضوئي الأول. ● إعداد الحضانة. ● الفحص الضوئي الثاني لبيض التفريخ. ● نقل البيض من قسم الحاضن إلى المفقس. ● التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ متابعة عمل أجهزة الفقاسة. ○ الفحص الضوئي الأول لبيض التفريخ. ○ نقل البيض إلى قسم المفقس. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	١ سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن لضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.		

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
	طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفرخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.	٢	مراجع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٣	الموضوع
٦	<p>معاملة الصيصان:</p> <ul style="list-style-type: none"> • إخراج الصيصان من الفقاسة. • أخذ عينات من الصيصان للمختبر. • تجنيس الصيصان. • تحصين الصيصان ضد الأمراض. • نقل الصيصان إلى عنبر الحضانة. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ التأكد من الظروف المناسبة داخل عنبر الحضانة. ○ الفحص الضوئي الثاني. ○ إخراج الصيصان من الفقاسة. ○ أخذ عينات من الصيصان للمختبر. ○ تجنيس الصيصان. ○ تحصين الصيصان. ○ نقل الصيصان إلى عنبر الحضانة. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	١	مراجع
	طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفرخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.	٢	الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٣	
٦	<p>تنظيف وتطهير بيض التفرخ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ تنظيف وتعقيم مبنى التفرخ والتخلص من النفايات. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	١	مراجع
	طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفرخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.	٢	الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٣	
٦	<p>سجلات التفرخ:</p>	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	١	مراجع
	طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفرخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.	٢	الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٣	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	٤
٧	<p>تفريخ بيض الدواجن:</p> <ul style="list-style-type: none"> تفريخ بيض (الطيور المائية، الرومي، السمان). عملية تفريخ متكاملة لأنواع مختلفة من الدواجن. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ تدفئة بيض التفريخ. ○ إدخال البيض إلى الفقاسات. 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
	سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى.	١
	طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفريخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى.	٢
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٣
		مراجع الموضوع
	<ul style="list-style-type: none"> سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علاء الدين، الطبعة الأولى. طارق امين عبيد، ٢٠١٠، بيولوجيا وتكنولوجيا التفريخ في الدواجن، منشأة المعارف، الطبعة الأولى. سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر. شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى. 	المراجع

اسم المقرر	رعاية وإنتاج الدجاج البياض					الرمز	٢٥٣ دا جن
متطلب سابق	١٥١ دا جن مبادئ في علم الدواجن						
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة				٣			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة			١		تدريب تعاوني	
	عملي			٤			
	تمرين			٠			
وصف المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لتشغيل وتهيئة عنابر الدجاج البياض خلال مراحل الحضانة والنمو والإنتاج، وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل وتهيئة عنابر الدجاج البياض والتعامل مع الأجهزة الموجودة داخل العنبر من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرتين في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات داخل عنابر الدجاج البياض، بالإضافة إلى التدريب على كيفية تطبيق برنامج رعاية وإنتاج الدجاج البياض للحصول على منتج جيد.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع برنامج رعاية وإنتاج الدجاج البياض.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يحدد احتياجات الدجاج البياض.							
٢ - يحدد الطريقة المثلى لتهيئة الجو الداخلي للعنبر.							
٣ - يحدد عمليات الخدمة داخل عنابر البياض.							
٤ - يميز بين المعاملات الخاصة لبيض المائدة.							
٥ - يحدد احتياجات الدجاج البياض خلال مراحل الحضانة والنمو والإنتاج.							
٦ - يحدد الطريقة المثلى لتهيئة الجو الداخلي للعنبر حسب عمر الطائر.							
٧ - يتعرف على عمليات الخدمة في عنابر البياض.							
٨ - يتعرف على المعاملات الخاصة لبيض المائدة.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
١٤	إنشاء مشاريع الدجاج البياض
١٤	الأدوات والأجهزة المستخدمة في مزارع الدواجن
١٣	رعاية الصيصان خلال مرحلة الحضانة
١٣	رعاية الدجاج خلال مرحلة النمو

١٣	رعاية الدجاج خلال مرحلة إنتاج البيض
١٣	مواصفات بيض المائدة
٨٠	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :	
١ -	عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
٢ -	استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
٣ -	توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.
٤ -	عدم تحميل الدوائر الكهربائية أو الأفياش بحمل زائد وخاصة الأفياش (متعددة الفتحات) فوضع العديد من المقابس في فيش واحد يشكل حمل زائد على دائرة الكهربائية.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
١٤	إنشاء مشاريع الدجاج البياض: • التدريب العملي: ○ اختيار الموقع المناسب ومواد البناء للعنابر.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع	١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وإنشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
الموضوع	٢ إسماعيل خليل إبراهيم، ٢٠١٣، أساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	
١٤	الأدوات والأجهزة المستخدمة في مزارع الدواجن: • التدريب العملي: ○ الأدوات والأجهزة المستخدمة في مزارع الدواجن. ○ تطهير عنبر الحضانة. ○ تعبئة صومعة العلف. ○ صيانة أجهزة العنبر. ○ فك المساقى والمعالف الأتوماتيكية وإزالة الفرشة. ○ غسيل وتطهير العنبر والمعالف والمساقى الآلية. ○ غسيل وتطهير عنابر الأقفاص (البطاريات).	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع	١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وإنشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
الموضوع	٢ إسماعيل خليل إبراهيم، ٢٠١٣، أساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	
١٣	رعاية الصيصان خلال مرحلة الحضانه: • خطوات تجهيز عنبر الحضانه. • الاشتراطات الواجبة قبل التحضين. • مشاكل التحضين. • سجلات التحضين.	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> بتجهيز عنبر الحضانة. استقبال الصيصان. 	
	<p>مراجع</p> <p>١ مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.</p>	
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>رعاية الدجاج خلال مرحلة النمو:</p> <ul style="list-style-type: none"> التربية في البطاريات والأقفاص. تهيئة الجو الداخلي في حظائر الدجاج النامي. عمليات الخدمة في حظائر الدجاج النامي. رعاية قطيع الدجاج النامي خلال فترة النمو. الأمن الحيوي في مزارع الدجاج البياض. سجلات الدجاج النامي. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> متابعة وخدمة الدجاج النامي. متابعة وخدمة الدجاج النامي للمرة الثانية. إيجاد متوسط الوزن للدجاج النامي للمرة الثانية. سجلات الدجاج النامي. نقل الدجاج النامي إلى عنبر الأقفاص (البطاريات). 	١٣
	<p>مراجع</p> <p>١ معهد بحوث الإنتاج الحيواني-مركز البحوث الزراعية، ٢٠١٥، تربية ورعاية وتغذية الدجاج البياض، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، الطبعة الأولى.</p> <p>٢ إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.</p>	
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>رعاية الدجاج خلال مرحلة إنتاج البيض:</p> <ul style="list-style-type: none"> رعاية دجاج البيض خلال فترة الإنتاج من عمر ١٨ أسبوع حتى عمر ٧٤ أسبوع. جمع البيض. رعاية قطيع الدجاج في حالة التربية في الأقفاص. سجلات الدجاج البياض. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> متابعة وخدمة الدجاج البياض في عنابر الأقفاص (البطاريات). إزالة الذرق من عنابر الأقفاص (البطاريات). جمع البيض. 	١٣

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> ○ حساب نسبة إنتاج البيض. ○ متابعة وخدمة الدجاج البياض في عنابر الأقفاس (البطاريات) للمرة الثانية. ○ سجلات الدجاج البياض. 	
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	١ مراجع
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	٢ الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>مواصفات بيض المائدة:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● مكونات البيضة. ● القيمة الغذائية للبيضة. ● التدريب العملي: ○ معاملات البيض المنتج بالمزرعة. 	١٣
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	١ مراجع
	إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	٢ الموضوع
	معهد بحوث الإنتاج الحيواني-مركز البحوث الزراعية، ٢٠١٥، تربية ورعاية وتغذية الدجاج البياض، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، الطبعة الأولى.	٣

● معهد بحوث الإنتاج الحيواني-مركز البحوث الزراعية، ٢٠١٥، تربية ورعاية وتغذية الدجاج البياض، الإدارة العامة للثقافة الزراعية، الطبعة الأولى.	المراجع
● إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، اساسيات تغذية الدواجن، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى.	
● إسماعيل خليل ابراهيم، ٢٠١٣، دليل انتاج وإدارة الدواجن في المناطق الحارة، منشورات روائع مجدلاوي، الطبعة الأولى.	
● مسعد الحبشي، ٢٠١٢، تخطيط وانشاء مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
● سلامة داوود شقير، ٢٠١٠، مشاريع تربية الدواجن ضمان للمستقبل، دار علماء الدين، الطبعة الأولى.	
● صبحي سليمان وخالد محمد محروس، ٢٠٠٧، تربية وإنتاج دجاج البيض، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	
● صلاح الدين أبو العلا، ٢٠٠٧، دليل تغذية دجاج المزارع والامهات: دجاج اللحم-دجاج البيض، الدار العلمية، الطبعة الأولى.	
● شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	

اسم المقرر	تدريب ذاتي					الرمز	٢٩١ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي		١	٢	٣	٤	٥	
الساعات المعتمدة							
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة						تدريب تعاوني
	عملي						
	تمرين						
وصف المقرر:							
<p>في هذا المقرر يقوم المتدرب بتغطية ومعالجة والبحث عن العديد من الجوانب التي تهتم مشاريع الدواجن، من اكتشاف الأمراض المعدية والأمراض الغير معدية، تربية الدواجن (الوراثة)، الأمن الحيوي، السلامة المهنية والمجازر بواقع محاضرتين تدريب عملي في الاسبوع.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب مهارات البحث والتطبيق بنفسه.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يعرف كيفية تحويل المعلومات الى مهارات.							
٢ - يعرف الفرق بين التعلم والتدريب.							
٣ - يعرف اسس وقواعد التدريب الذاتي.							
٤ - يعرف وقدرته على تدريب نفسه ذاتياً.							
٥ - يلم بالحاسب الآلي							
٦ - يعرف بعض المصطلحات الإنجليزية في هذا المجال							
٧ - يقوم بكتابة واعداد البحوث.							
٨ - يعرف الحالات المرضية المعدية في الدواجن وإيجاد الحلول لها وكيفية علاجها.							
٩ - يعرف الحالات المرضية الغير معدية في الدواجن وإيجاد الحلول لها وكيفية علاجها.							
١٠ - يعرف المشاكل في إدارة القطيع وإيجاد الحلول لها وكيفية علاجها.							
١١ - يعرف طرق التهجين والانتخاب للوصول الى سلالات دجاج لاهم تجارية بمواصفات قياسية.							
١٢ - يعرف المتدرب لأهمية تطبيقات الأمن الحيوي وتأثيره على حماية الاقتصاد والإنتاج في مزارع الدواجن.							
١٣ - يعرف المتدرب أنظمة السلامة المهنية وحقوق العاملين في نظام العمل والعمال.							
١٤ - يعرف المتدرب أنظمة وطرق تشغيل مجازر الدواجن الآلية.							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٥	الأمراض المعدية
٥	الأمراض غير المعدية
٥	المشاكل في إدارة القطيع
٥	تربية الدواجن (الوراثة)
٤	الامن الحيوي
٤	السلامة المهنية
٤	المجازر الآلية
٣٢	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :
١ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
٢ - معرفة طرق الإبلاغ والتعامل مع حالات الطوارئ.
٣ - إعادة جميع المواد والآلات والمعدات إلى أماكنها المخصصة.
٤ - عدم تحميل الدوائر الكهربائية أو الأفياش بحمل زائد وخاصة الأفياش (متعددة الفتحات) فوضع العديد من المقابس في فيش واحد يشكل حمل زائد على دائرة الكهرباء.

المنهج التفصيلي (النظري والعملية)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	الأمراض المعدية :	٥
	<ul style="list-style-type: none"> التدريب الذاتي الاول التدريب الذاتي الثاني التدريب الذاتي الثالث التدريب الذاتي الرابع 	
	مراجع الموضوع	١
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	٢
	سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	الأمراض غير المعدية :	٥
	<ul style="list-style-type: none"> التدريب الذاتي الخامس التدريب الذاتي السادس 	
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
	سامي علام، ٢٠٠٥، أمراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	٢	مراجع الموضوع
٥	المشاكل في إدارة القطيع: <ul style="list-style-type: none"> التدريب الذاتي السابع التدريب الذاتي الثامن التدريب الذاتي التاسع 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	٢	
	محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.	٣	
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	٤	
٥	تربية الدواجن (الوراثة): <ul style="list-style-type: none"> التدريب الذاتي العاشر 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، انتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	٢	
٤	الأمن الحيوي: <ul style="list-style-type: none"> التدريب الذاتي الحادي عشر 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع
	سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى.	٢	
٤	السلامة المهنية: <ul style="list-style-type: none"> التدريب الذاتي الثاني عشر 	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	
	عثمان فريد رشدي، ٢٠١٤، الصحة والسلامة المهنية، دار الراهية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.	١	مراجع الموضوع

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
٤	المجازر الآلية: • التدريب الذاتي الثالث عشر	الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي
مراجع الموضوع	١ محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.	محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى.
٢	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.
المراجع	<ul style="list-style-type: none"> • عثمان فريد رشدي، ٢٠١٤، الصحة والسلامة المهنية، دار الراية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى. • مسعد الحبشي، ٢٠١٢، الوقاية من الامراض في مزارع الدواجن، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى. • سامي علام، ٢٠٠٥، امراض الدواجن وعلاجها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الأولى. • محمد السيد سلطان، ٢٠٠٥، وراثة وتربية الدواجن...الاتجاهات الحديثة وتطبيقاتها، مكتبة اوزوريس، الطبعة الأولى. • شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى. 	

اسم المقرر	تقنية المجازر الآلية					الرمز	٢٨٢ دا جن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة				٢			
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محااضرة			١		تدريب تعاوني	
	عملي			٢			
	تمرين			٠			
وصف المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية لاستخدام وتشغيل وعمل أجهزة المجزر الآلي. وفي هذا المقرر سيتم التدريب على تشغيل أجهزة المجزر الآلي والتعامل معها من خلال المعلومات النظرية بواقع محاضرة في الأسبوع والتدريب العملي بواقع أربعة محاضرات في المجازر الآلية بالإضافة إلى التدريب على كيفية تطبيق الاشتراطات الصحية للعاملين والرقابة الصحية على اللحوم للحصول على منتج جيد.							
الهدف العام من المقرر:							
يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المهارات الأساسية للتعامل مع أجهزة المجزر الآلي وتهيئتها للتشغيل.							
الأهداف التفصيلية للمقرر:							
أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ - يقرأ مخطط مبنى المجزر الآلي.							
٢ - يحدد الأنظمة والاشتراطات الصحية الخاصة بالعاملين داخل المجزر الآلي.							
٣ - يحدد خطوات الذبح والتجهيز داخل المسلخ.							
٤ - يحدد أنظمة الرقابة الصحية على اللحوم.							
٥ - يميز بين الطرق المختلفة للتخلص من مخلفات المجزر الآلي.							
٦ - يتعرف على طبيعة الاشتراطات الصحية للعاملين في المسالخ.							
٧ - يتعرف على أجزاء المجزر الآلي.							
٨ - يشارك في عمليات ذبح وتجهيز الدجاج.							
٩ - يتعرف على طبيعة الرقابة الصحية على اللحوم.							
١٠ - يحدد الطريقة المثلى للتعامل مع مخلفات المجزر الآلي.							
ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)						
١٢	المجازر الآلية وشروطها الصحية						
١٢	تجهيز الدواجن						
١٢	مصنعات الدواجن						

١٢	نظام الهاسب
٤٨	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة:	
١ -	التقيد بالعلامات واللوحات الإرشادية والتحذيرية.
٢ -	عدم تحميل الدوائر الكهربائية بحمل زائد تحت أي ظرف من الظروف.
٣ -	استخدام جميع الأجهزة الكهربائية بحذر كما يجب ألا يقوم بتشغيلها إلا الأشخاص المخولين بذلك فقط.
٤ -	التأكد من فاعلية عمل نظام التهوية العام.
٥ -	توفر واستخدام معدات الوقاية الشخصية.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>المجازر الآلية وشروطها الصحية</p> <ul style="list-style-type: none"> الشروط الخاصة بالمجازر الآلية. الشروط الصحية للعاملين. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> المكان المخصص لاستقبال الطيور. المكان المخصص لاستقبال الطيور. المكان المخصص لاستقبال الطيور. غسيل وتعقيم المسلخ. 	١٢
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	١ مراجع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٢ الموضوع
الاختبارات والأعمال الشفهية. الاختبارات والأعمال التحريرية. الأداء العملي	<p>تجهيز الدواجن</p> <ul style="list-style-type: none"> مراحل ذبح الدجاج. فحص الطيور قبل الذبح. الذبح. صفات ذبائح الطيور. التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> التعليق. الذبح وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية. نزع الريش (التسميط). تجهيز ملحقات الجهاز الهضمي والأرجل. فحص الذبائح. 	١٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<p>شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p> <p>سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p>	<p>مراجع ١</p> <p>الموضوع ٢</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>مصنعات الدواجن</p> <ul style="list-style-type: none"> • الدجاج المبرد. • لحم الدجاج الكامل. • قطع الدجاج الكامل. • الشروط الخاصة بالمنتج. • مصنعات الدجاج. • سقق الدواجن (نقائق). • لحم الدجاج المفروم. • البرجر Meat Burger. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ تجهيز ملحقات الجهاز الهضمي والأرجل. ○ تعبئة ملحقات الجهاز الهضمي. ○ تجهيز قطيعات الذبائح. ○ تصنيف أو تدريج الذبائح. ○ التغليف للذبائح الكاملة. ○ التبريد والتجميد والتخزين. ○ الاستفادة من المخلفات. 	١٢
	<p>شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.</p> <p>سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.</p>	<p>مراجع ١</p> <p>الموضوع ٢</p>
<p>الاختبارات والأعمال الشفهية.</p> <p>الاختبارات والأعمال التحريرية.</p> <p>الأداء العملي</p>	<p>نظام الهاسب (نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة): HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • فوائد تطبيق نظام الهاسب. • لماذا يطبق نظام الهاسب. • أين يطبق نظام الهاسب. • الرموز المستعملة في نظام الهاسب. • التدريب العملي: <ul style="list-style-type: none"> ○ صيانة بسيطة داخل المسلخ. ○ ترتيب المنتج داخل الثلاجة. ○ جرد المنتج. 	١٢

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)			
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ ترتيب المنتج حسب الوزن. ○ تسيق عمليات تأمين طلبات العملاء. ○ صيانة بسيطة للمسلخ. 		
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	١	مراجع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	٢	الموضوع
	شكيب عبد الرحيم، ١٩٩٩، إنتاج الدواجن، جامعة القدس المفتوحة، الطبعة الأولى.	•	المراجع
	سامي علام، ٢٠٠٩، تربية الدواجن ورعايتها، مكتبة الانجلو المصرية، الطبعة الحادية عشر.	•	

اسم المقرر	الجودة في مجال الدواجن					الرمز	٢٧١ داجن
متطلب سابق							
الفصل التدريبي	١	٢	٣	٤	٥		
الساعات المعتمدة			١				
ساعات اتصال (ساعة/أسبوع)	محاضرة		١				
	عملي		٠				
	تمرين		١				
وصف المقرر:							
<p>يتم تدريب المتدرب على الإلمام بمعارف ومهارات إدارة الجودة الشاملة. حيث يتناول هذا المقرر ماهية الجودة الشاملة، والمواصفات العالمية للجودة، والأطراف المختلفة لإدارة الجودة، وتخطيط وتصميم وتوثيق وتنفيذ نظام الجودة، بالإضافة إلى نماذج تطبيق إدارة الجودة الشاملة. وكذلك أهمية تطبيق الجودة في مشاريع الدواجن وأثرها في تحسين وتطوير أداء المشاريع بصفة مستمرة وذلك من خلال الاستجابة لمتطلبات المستهلك.</p>							
الهدف العام من المقرر:							
<p>يهدف هذا المقرر إلى إكساب المتدرب المعارف والمهارات اللازمة لتطبيق مفهوم إدارة الجودة الشاملة مع الاسترشاد بأمثله على الجودة في مشاريع الدواجن.</p>							
الأهداف التفصيلية للمقرر: أن يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أن:							
١ . يُعرف مفهوم وأسس إدارة الجودة الشاملة.							
٢ . يحدد المواصفات العالمية للجودة.							
٣ . يوضح الأطراف المؤثرة على جودة المنتج.							
٤ . يصف التخطيط الاستراتيجي ومكوناته، ويعرف أدوات الجودة الشاملة، ويتعرف على بعض الجوائز المحلية والإقليمية والعالمية.							
٥ . يعدد بعض نماذج إدارة الجودة الشاملة خاصة في مشاريع الدواجن .							

ساعات التدريب	الوحدات (النظرية والعملية)
٤	○ مفهوم الجودة.
٤	○ التخطيط الاستراتيجي في الجودة.
٤	○ التحسين المستمر لجودة العمليات.
٤	○ المبادئ الأساسية لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في صناعة الدواجن
٤	○ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في المجازر الآلية.

٤	○ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في المعالجة الأولية للحوم الدواجن.
٤	○ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في لحوم الدواجن المطبوخة (الجاهزة للأكل).
٤	○ التقنيات الأساسية للمراقبة الاحصائية لعمليات ضبط الجودة.
٣٢	المجموع

إجراءات واشتراطات السلامة :	
١ .	إتباع تعليمات سلامة المكان.
٢ .	الالتزام بتعليمات السلامة كما ورد في دليل السلامة.
٣ .	المحافظة على سلامة الأجهزة .
٤ .	اتباع إجراءات السلامة عند استخدام الأدوات.
٥ .	ترتيب المكان بعد الانتهاء من التمرين.
٦ .	ترتيب مكان الجلوس قبل المغادرة.
٧ .	ارتداء الملابس المناسبة للتدريب.

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<p>الوحدة الأولى : مفهوم الجودة.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ملامح تاريخية عن تطور مفهوم الجودة وادارتها. ● مفاهيم الجودة في ديننا الاسلامي الحنيف. ● ماهية إدارة الجودة الشاملة. ● تعريف إدارة الجودة الشاملة. ● المفاهيم والعناصر الأساسية لإدارة الجودة الشاملة. ● ابعاد الجودة. ● مداخل إدارة الجودة الشاملة. ● الملامح الرئيسية لإدارة الجودة الشاملة. 	٤
	<p>محمد احمد عيشوني، ضبط الجودة الشاملة-التقنيات الأساسية وتطبيقاتها في المجالات الانتاجية والخدمية الطبعة الثانية (دارة الاصحاب للنشر والتوزيع ٤٣٥هـ) من (صفحة ١ إلى صفحة ٤٨).</p>	١
	<p>حامد مالح الشمري، ادارة الجودة الشاملة طريقنا نحو الانتقان والتميز، (الرياض ، مكتبة الملك فهد، ٤٣٦هـ). (من صفحة ٢٥ إلى ٥٩).</p>	٢
	مراجع الموضوع	

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<p>المبادئ الاساسية لإدارة الجودة الشاملة.</p> <ul style="list-style-type: none"> المبادئ الاساسية للجودة . فوائد تطبيق ادارة الجودة الشاملة. ابعاد ادارة الجودة الشاملة. اهداف تطبيق ادارة الجودة الشاملة. العوامل الاساسية لتطبيق الجودة الشاملة. خصائص نظام الجودة الشاملة. 	٤
<p>حامد مالح الشمري، ادارة الجودة الشاملة طريقنا نحو الاتقان والتميز، (الرياض ، مكتبة الملك فهد، ٤٣٦ هـ من (صفحة ٦١ الى صفحة ٧٤).</p>		مراجع الموضوع
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<p>مراحل تطبيق الجودة الشاملة.</p> <ul style="list-style-type: none"> مراحل تطبيق ادارة الجودة الشاملة. مراحل برنامج الجودة للتحسين. المتطلبات الضرورية للتطبيق. معوقات تطبيق ادارة الجودة الشاملة في القطاع العام. ادارة وتشكيل فريق الجودة. 	٤
<p>حامد مالح الشمري، ادارة الجودة الشاملة صناعة النجاح في سباق التحديات، (الرياض ، مكتبة الملك فهد، ٢٠٠٧ م من (صفحة ٧٣ الى صفحة ٨٨).</p>		مراجع الموضوع
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<p>الوحدة الثانية: التخطيط الاستراتيجي والجودة الشاملة.</p> <ul style="list-style-type: none"> اهمية التخطيط الاستراتيجي. التخطيط الاستراتيجي في ظل الجودة الشاملة. الاجراءات الارشادية للتخطيط الاستراتيجي. اهمية المعلومات للتخطيط الاستراتيجي. مقومات ومتطلبات التخطيط الفعال. مستويات الخطة الاستراتيجية. انواع التخطيط. اعداد الخطة. وضع الخطط موضع التنفيذ والمتابعة. المراجعة والتدقيق لسير الاداء التخطيطي. التقييم الشامل. 	٤

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)		
الساعات	المحتوى	أدوات التقييم
	<ul style="list-style-type: none"> المتابعة والتقييم المستمر. 	
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١ حامد مالح الشمري، ادارة الجودة الشاملة طريقنا نحو الاتقان والتميز، (الرياض، مكتبة الملك فهد، ٤٣٦هـ). من (صفحة ٩٧ الى صفحة ١٢٢).</p>	
٤	<p>الوحدة الثالثة: التحسين المستمر لجودة العمليات.</p> <ul style="list-style-type: none"> التركيز على العملية. التحسين المستمر للعمليات. التعاون الجماعي بدل من المنافسة. الوقاية بدلا من التفتيش. المشاركة الكاملة. قياس مستوى رضا العملاء. اتخاذ القرار بناء على الحقائق. <p>أدوات تحسين الجودة الشاملة:</p> <ul style="list-style-type: none"> مفهوم تنفيذ الجودة متطلبات تنفيذ نظام الجودة مراحل تنفيذ نظام الجودة القياس ومؤشرات الأداء معوقات تطبيق إدارة الجودة الشاملة <p>تنفيذ نظام الجودة:</p> <ul style="list-style-type: none"> نموذج ديمنج للجودة نموذج جوران للجودة نموذج كروسبي للجودة نموذج شوهارت للجودة نموذج ايشيكاوا للجودة نموذج تاجوشي للجودة 	<p>الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.</p>
	<p>مراجع الموضوع</p> <p>١ خالد بن سعد بن عبد العزيز بن سعيد، ادارة الجودة الشاملة تطبيقات على القطاع الصحي، (الرياض، مكتبة الملك فهد، ١٤١٨هـ). من (صفحة ٨٦ الى صفحة ١٠٠).</p>	

المنهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<ul style="list-style-type: none"> الوحدة الرابعة: المبادئ الأساسية لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في صناعة الدواجن. 	٤
	<ul style="list-style-type: none"> Isabel Guerrero-Legarreta et al, 2010. Basic principles of the HACCP system in the poultry industry (page 655-665), Handbook of Poultry Science and Technology. John Wiley & Sons, Inc. □ 	مراجع الموضوع
	<ul style="list-style-type: none"> الوحدة الخامسة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في المجازر الآلية. 	٤
	<ul style="list-style-type: none"> Isabel Guerrero-Legarreta et al, 2010. HACCP in Poultry Slaughterhouses (page 667-682), Handbook of Poultry Science and Technology. John Wiley & Sons, Inc. 	مراجع الموضوع
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<ul style="list-style-type: none"> الوحدة السادسة: نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في المعالجة الأولية للحوم الدواجن. 	٤
	<ul style="list-style-type: none"> Shai Barbut, 2015. HACCP in Primary Processing (page 6.1-6.31), The Science of Poultry and Meat Processing. University of Guelph, Guelph, Ontario, Canada. 	مراجع الموضوع
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	<ul style="list-style-type: none"> الوحدة السابعة: نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في لحوم الدواجن المطبوخة (الجاهزة للأكل). 	٤

المناهج التفصيلي (النظري والعملي)		
أدوات التقييم	المحتوى	الساعات
	<ul style="list-style-type: none"> Shai Barbut, 2015. HACCP in Cooked Meat Operations (page 12.1-6.17), The Science of Poultry and Meat Processing. University of Guelph, Guelph, Ontario, Canada. 	مراجع الموضوع
الاختبارات والاعمال التحريرية الاختبارات والاعمال الشفوية التدريب العملي.	الوحدة الثامنة: التقنيات الاساسية للمراقبة الاحصائية لعمليات ضبط الجودة. <ul style="list-style-type: none"> التقنيات السبع الاساسية للجودة. خرائط التدفق. قوائم الاختيار. مخطط باريتو. المدرج التكراري. مخطط السبب والنتيجة. مخطط التبعر او التشتت. خرائط المراقبة. 	٤
	محمد احمد عيشوني، ضبط الجودة الشامله-التقنيات الاساسية وتطبيقاتها في المجالات الانتاجية والخدمية الطبعة الثانية (دارة الاصحاب للنشر والتوزيع ١٤٣٥هـ) من (صفحة ٥٥ ألى صفحة ١٠٨).	مراجع الموضوع

١	حامد مالح الشمري، ادارة الجودة الشاملة طريقنا نحو الاتقان والتميز، (الرياض ، مكتبة الملك فهد، ١٤٣٦هـ).	المراجع
٢	سعيد بن مفتاح الزهراني، الجودة الشاملة وسبل تطبيقها الحكومي والعسكري، (الطائف مكتبة الملك فهد ٢٠١٥م).	
٣	محمد احمد عيشوني، ضبط الجودة الشامله-التقنيات الاساسية وتطبيقاتها في المجالات الانتاجية والخدمية الطبعة الثانية (دارة الاصحاب للنشر والتوزيع ١٤٣٥هـ)	
٤	النظام الاساسي لهيئة المواصفات والمقاييس السعودية.	
٥	حامد مالح الشمري، ادارة الجودة الشاملة صناعة النجاحة في سباق التحديات، (الرياض ، مكتبة الملك فهد) ٢٠٠٧م	
٦	حقيبة ادارة الجودة الشاملة في موقع ادارة المناهج (المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني).	



<input type="checkbox"/> Isabel Guerrero-Legarreta et al, 2010. Handbook of Poultry Science and Technology. John Wiley & Sons, Inc.	٧	
<input type="checkbox"/> Shai Barbut, 2015. The Science of Poultry and Meat Processing. University of Guelph, Guelph, Ontario, Canada.	٨	



الملاحق والمراجع

ملحق بتجهيزات المعامل والورش والمختبرات

بيان بالمعامل والورش والمختبرات

م	اسم المعمل/الورشة	الطاقة الاستيعابية للتدريب	الموارد البشرية	المقررات التدريبية المستفيدة من المعمل/الورشة/المختبر
١ -	مختبر التغذية	١٥	٣	تغذية الدواجن
				تقنية تصنيع وإنتاج
				الاعلاف
				الامن الحيوي
٢ -	مختبر التربية	١٥	٣	رعاية وإنتاج الدجاج البياض
				رعاية وإنتاج الدجاج اللحم
				السلامة المهنية
٣ -	مختبر الأمراض	١٥	٣	امراض الدواجن
				صحة الدواجن
				فسيولوجيا الدواجن
٤ -	مختبر التفريخ	١٥	٣	تقنية التفريخ الآلي
				مبادئ في علم الدواجن

قائمة بالتجهيزات التفصيلية لكل معمل أو ورشة أو مختبر

مختبر التغذية		
م	اسم الصنف	الكمية
١ -	مجهر ضوئي مزود بكمره تصوير	١
٢ -	مجهر ضوئي ٤ عدسات شبيئية	٢٥
٣ -	جهاز تقدير البروتين	١
٤ -	جهاز تقدير الدهون	١
٥ -	جهاز تقدير الالياف	١
٦ -	فرن تجفيف	١
٧ -	فرن حرق	١
٨ -	غرفة سحب غازات	١
٩ -	موقد بنزن	٢٥

١	١٠ - ميزان تحليلي
١	١١ - جهاز عرض بيانات
١	١٢ - جهاز حاسب
١	١٣ - المجفف الزجاجي
١	١٤ - حمام مائي
١	١٥ - جهاز تعقيم بالبخار (الوتوكليف)
كمية مناسبة	١٦ - زجاجيات متعددة
كمية مناسبة	١٧ - هيدركسيد الصوديوم
كمية مناسبة	١٨ - حمض الكبريتيك
كمية مناسبة	١٩ - حمض الهيدكلوريك
كمية مناسبة	٢٠ - حمض البوريك
كمية مناسبة	٢١ - ايثر بترولي
كمية مناسبة	٢٢ - اسيتون
كمية مناسبة	٢٣ - اوكتانول
كمية مناسبة	٢٤ - أقراص العامل المساعد (أقراص كلدال)
١	٢٥ - أسطوانة غاز
١	٢٦ - جهاز قياس pH
١	٢٧ - جهاز عرض الأوراق المعتمة
٣	٢٨ - جهاز العد البكتيري
١	٢٩ - مطحنة بن
٢	٣٠ - فورتكس Vortex
١	٣١ - سطح تسخين مع دوران مغناطيسي
١	٣٢ - سرنج اوتوماتيكي

مختبر التربية		
م	اسم الصنف	الكمية
١ -	عينات غذائية	كمية مناسبة
٢ -	مجسمات	كمية مناسبة
٣ -	ميزان حرارة	١

١	ميزان	٤ -
١	جهاز قياس شدة الإضاءة	٥ -
١	حاسب محمول	٦ -
١	جهاز عرض مرئي	٧ -
١	جهاز قياس سرعة الرياح	٨ -
١	جهاز قياس وزن البيض	٩ -
كمية مناسبة	مشارب	١٠ -
كمية مناسبة	معالف	١١ -
كمية مناسبة	اقفاص	١٢ -
١	جهاز قص المناشير	١٣ -
كمية مناسبة	شرائح	١٤ -
١	جهاز عرض الشرائح	١٥ -
كمية مناسبة	دواليب	١٦ -
١	تلفزيون	١٧ -
١	جهاز فيديو	١٨ -
كمية مناسبة	زجاجيات	١٩ -

مختبر الأمراض		
الكمية	اسم الصنف	م
كمية مناسبة	أدوات تشريح	١ -
١	ثلاجة تبريد	٢ -
١	ميكروسكوب بكميرا	٣ -
٢٥	ميكروسكوب	٤ -
١	فرن تجفيف	٥ -
١	فرن حرق	٦ -
٢	حضانة	٧ -
١	حمام مائي	٨ -
٢	جهاز طرد مركزي	٩ -
١	ميزان حساس	١٠ -



كمية مناسبة	ادوية بيطرية	١١ -
كمية مناسبة	لقاحات	١٢ -
١	جهاز تعقيم بالبخار (الوتوكلاف)	١٣ -
١	بروجكتر	١٤ -
٣	دواليب	١٥ -
كمية مناسبة	اطباق تنمية البكتيريا	١٦ -
١	سرنج اوتوماتيكي	١٧ -
كمية مناسبة	مواد كيميائية	١٨ -
كمية مناسبة	ادوات السلامة	١٩ -
كمية مناسبة	سرنجات	٢٠ -

مختبر التفريخ		
الكمية	اسم الصنف	م
٦	مفرخات	١ -
١	جهاز قص المنقار	٢ -
١	جهاز الكشف الضوئي للبيض	٣ -
١	جهاز تجنيس الصيصان	٤ -
١	جهاز التحصين (رش)	٥ -
كمية مناسبة	معالف	٦ -
كمية مناسبة	مشارب	٧ -

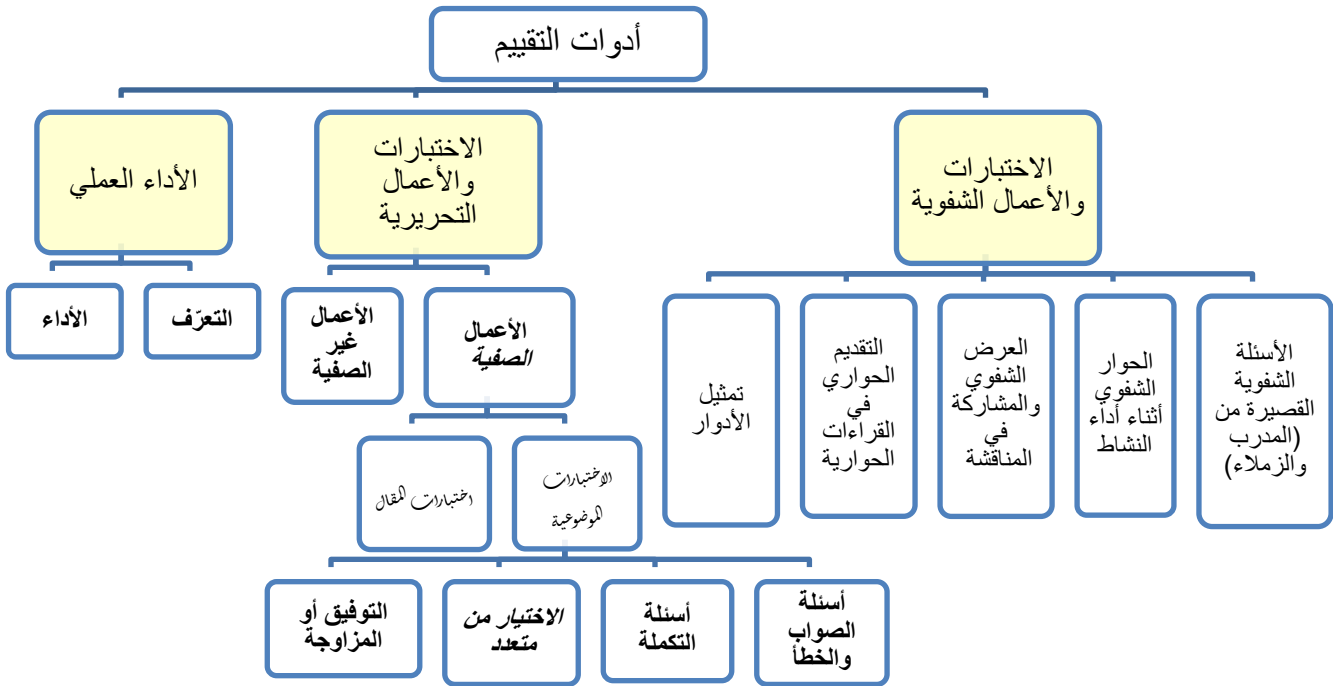
ملحق عن أدوات التقييم

تعريف التقييم:

هناك من عرّف التقييم بأنه **تقدير الشيء والحكم عليه**، كما عرّف التقييم بأنه **قياس التأثير الذي تركه التدريب على المتدربين**، وتحديد كمية تحصيل المتدربين أو الحصيلة التي خرجوا بها من العملية التدريبية والعادات والمعارف والمهارات التي اكتسبوها والتغيرات السلوكية لديهم.

أدوات وأساليب التقييم:

يمكننا أن نقتصر على أدوات التقييم الرئيسية التالية (ثلاث أدوات):



١- الاختبارات والأعمال الشفوية:

هي أداة تقييم يتم تطبيقها خلال مواقف تعليمية وتدريبية مختلفة للحصول على استجابات **شفوية** من المتدرب حول قضية أو موضوع معين، وتهدف هذه الأداة إلى اختبار قدرة المتدرب على استخدام معلوماته السابقة وطريقة تجميعها وترتيبها لتقديم **شفوية**، وتعتبر هذه الأداة إحدى طرق التفكير الجماعي التي تعتمد على **المناقشة الشفهية** لدعم أو تعزيز فكرة ما، وهذه الأداة بالإضافة إلى أنها من أدوات التقييم، يمكن استخدامها في تنمية وتعزيز القدرة التعبيرية عند المتدرب وتعزيز قدرته في الإصغاء والحوار وثقته بنفسه، وتشمل هذه الأداة جميع أساليب واستراتيجيات التعلم مثل:

- الأسئلة الشفهية القصيرة التي يطرحها المدرب أو الزملاء.
- الحوار الشفوي أثناء أداء نشاط.
- العرض الشفوي والمشاركة في المناقشة عند عرض حالات تدريبية أو في عرض ما قامت به المجموعة أو المتدرب من أعمال وأنشطة.
- التقديم الحواري في القراءات الحوارية.
- تمثيل الأدوار.

٢- الاختبارات والأعمال التحريرية:

هي أداة تقييم يتم تطبيقها خلال مواقف تعليمية وتدريبية مختلفة تستخدم فيها الورقة والقلم للحصول على استجابات **مكتوبة** من المتدرب حول قضية أو موضوع معين، وتهدف إلى اختبار قدرة المتدرب على استخدام معلوماته السابقة وطريقة تجميعها وترتيبها لتقديم بصور **مكتوبة**، ويمكننا أن ننظر إلى الاختبارات والأعمال التحريرية من جانبين:

الجانب الأول: الأعمال الصفية:

وهي الاختبارات والأعمال التي يقوم بتنفيذها المتدرب في الصف (الفصل أو الورشة) وبمتابعة مباشرة من المدرب، والأعمال التي يُعدّها ويجهزها المدرب لتنفيذها في الصف بما في ذلك الاختبارات، وقد اتفق التربويون على تقسيم الاختبارات التي يُعدّها المدرب إلى نوعين:

أ- الاختبارات الموضوعية: ويتحدد مفهوم الاختبارات الموضوعية بمدى بُعدها عن مصطلح الذاتية في تناولها لتقييم المتدرب بشكل لا يختلف باختلاف المقوم (المصحح)، وتتكون الاختبارات الموضوعية في العادة من عدد كبير من الأسئلة القصيرة التي تتطلب إجابات محددة وكل سؤال وجوابه يقيس شيئاً واحداً أو جزئية من جزئيات الموضوع والتي يمكن تقدير صحتها أو خطأها بدرجة عالية من الدقة ونظراً لتعدد الأسئلة في الاختبار الواحد فيصبح من الممكن تغطية أجزاء كبيرة، وتستطيع الأسئلة الموضوعية قياس قدرات عقلية متنوعة تصل إلى أعلى المستويات، وتأخذ الاختبارات الموضوعية عدة أشكال وصور منها:

- **أسئلة الصواب والخطأ:** وتتكون من مجموعة من العبارات المتضمنة حقائق عملية معينة وتتطلب اختيار إجابة واحدة للحكم على العبارات بالصواب أو الخطأ أو الإجابة بنعم أو لا أو الحكم على العبارة بأنها تدل على رأي أو حقيقة.
- **أسئلة التكملة:** يتكون سؤال التكملة من جملة أو عدة جمل محذوف منها بعض الكلمات أو العبارات أو الرموز ويطلب وضع الكلمة المناسبة أو العبارة المحذوفة في المكان الخالي وتهدف إلى اختبار قدرة المتعلم على تذكر العبارات بحيث يستكمل المعنى المقصود.
- **أسئلة الاختيار من متعدد:** وهي الأكثر شيوعاً ويتكون فيها السؤال من مشكلة تصاغ في صورة سؤال مباشر أو عبارة ناقصة وقائمة من الحلول المقترحة تسمى البدائل الاختيارية ويطلب من المتدرب اختيار البديل الصحيح.
- **أسئلة التوفيق أو المزاجية:** وتتألف من عمودين متوازيين يحتوي كل منهما على مجموعة من العبارات أو الرموز أو الكلمات إحداها عادة ما يكون على اليمين ويسمى المقدمات والثاني على اليسار ويسمى الاستجابات ويطلب من المتدرب اختيار المناسب من العمودين المتوازيين، ومنعا للتخمين يوضع السؤال بحيث يزيد عن عدد البنود الواردة في العمود الآخر.

ب- اختبارات المقال: هي اختبارات تتضمن أسئلة مفتوحة ويترك للمتدرب حرية تنظيم وترتيب الإجابة والمعلومات والتعبير عنها بأسلوبه الخاص، وتسمى باختبارات المقال لأن أسئلتها تتطلب عادة كتابة عدة سطور، ومن عيوب هذه الطريقة أن الأسئلة تكون غير محددة، وتكون الإجابة للأسئلة المقالية حسب نوع السؤال فالبعض من الأسئلة يكون ذا إجابة حرة بينما تتجه بعض الأسئلة المقالية إلى الإجابات المقيّدة.

الجانب الثاني: الأعمال غير الصفية:



وهي الأعمال والأنشطة الكتابية التي يقوم المتدرب بتنفيذها خارج الموقف الصفّي، وهي عبارة عن أعمال أو أسئلة أو معلومات يقوم المتدرب بجمعها من مصادر خارجية أو عن طريق الملاحظة أو القيام بمهارات معينة بهدف إثراء معارفه وتدريبه على مهارات مختلفة مثل حل الواجبات المنزلية وكتابة التقارير والقيام بالبحوث وتسجيل الملاحظات.

٣- الأداء العملي:

هي أداة تقييم يتم تطبيقها خلال ممارسة أداء مهارة عملية أو تنفيذ عمل محدد، وتنقسم إلى:
التعرف: وفي هذا النوع يتم قياس وتقييم قدرة المتدرب على تصنيف الأشياء والتعرف على الخصائص الأساسية للأداء مثل تحديد العينات أو اختيار الآلة والجهاز المناسب لعمل ما، أو تحديد أجزاء من آلة أو جهاز.
الأداء الفعلي: حيث يطلب من المتدرب أداء عمل معين أو حل مشكلة ما.

في كلا الجزئين (التعرف والأداء الفعلي) يتم استخدام الملاحظة لتقييم المتدرب، كما يمكن توثيق الملاحظة عن طريق استخدام بطاقة الأداء وهذه البطاقة عبارة عن توثيق لأجزاء العمل وخطواته ومهاراته المختلفة، بحيث يضع المقيّم إشارة أو نسبة معينة أمام كل خطوة أو جزء تشير إلى مقدار إتقان المتدرب في الأداء والزمن الذي استغرقه في التنفيذ.



المراجع

	- ١	المراجع
	- ٢	
	- ٣	
	- ٤	
	- ٥	
	- ٦	
	- ٧	
	- ٨	
	- ٩	
	- ١٠	
	- ١١	
	- ١٢	