

جامعة بنها
كلية الزراعة

توصيف مقرر : (بكالوريوس)

مواصفات المقرر

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: **الانتاج الحيواني**
المقرر يمثل عنصرا رئيسيا او ثانويا بالنسبة للبرامج :
القسم العلمى المسئول عن البرنامج: **الانتاج الحيواني**
القسم العلمى المسئول عن تدريس المقرر: **الانتاج الحيواني**
السنة الدراسية/ المستوى: **الفرقة الرابعة / شعبة الانتاج الحيواني / فصل دراسى أول**
تاريخ اعتماد المواصفات: 2010 / /

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: **انتاج ماشية اللحم** الكود: 411
الساعات المعتمدة:
المحاضرة: 2 ساعة /الاسبوع
العملي: 2 ساعة /الاسبوع
ساعات الارشاد الاكاديمى :
المجموع: 56

(ب) البيانات المهنية

1) الأهداف العامة للمقرر

يهدف المقرر الى تعريف الطالب بالخصائص الانتاجية لانواع ماشية اللحم المحلية والأجنبية والتعرف على كيفية تكوين الانسجة المختلفة فى حيوانات اللحم المختلفة وكذلك إعطاء الطالب الخبرة والمهارة اللازمة لتقييم حيوانات اللحم الحيه والمذبوحة وكيفية انتاج أنواع جديدة ذات المقدرة الإنتاجية العالية وصفات الجودة المرغوبة

2) النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر

أ- المعرفة والفهم :

- أ-1- يتعرف على بعض المصطلحات المرتبطة بإنتاج حيوانات اللحم وكذلك معرفة اصول وأنواع ماشية اللحم
- أ-2- يفهم كيفية تكوين الأنسجة المختلفة لحيوانات اللحم المختلفة
- أ-3- يلم بطرق الزبح المختلفة وتجهيز الذبائح وقطعياتها المختلفة

ب- المهارات الذهنية

- ب-1- نختار أنواع ماشية اللحم التي يمكن ترتيبها في مصر وتتلائم مع الظروف المحلية
- ب-2- . تقارن بين أنواع ماشية اللحم المختلفة من ناحية الصفات الشكلية والانتاجية
- ب-3- . يقيّم الصفات الانتاجية وصفات الذبيحة لحيوانات اللحم

ج أ المهارات المهنية والعملية

- ج أ1- . يعد تقطيع من حيوانات اللحم ذو انتاجية عالية و لصفات جودة مرغوبة .
- ج أ2- . يتقن خطوات وضع البرامج الغذائية والنهائية لحيوانات اللحم المختلفة
- ج أ3- . يجرى عمليات الذبح وكيفية تجهيز الذبائح الى قطيعات مختلفة مرغوبة لدى المستهلك .

ج ب المهارات العامة والقابلة للنقل

- ج ب1- . يكتسب مهارة العمل الجماعي
- ج ب2- . يستفيد من مهارة التعامل مع الحاسب الآلى وشبكة الانترنت
- ج ب3- . يدير العمل وينظم الوقت بكفاءة .

3 المحتويات

أ- الجزء النظرى

الموضوع	عدد الساعات	عدد المحاضرات	ساعات اشراف دروس اكاديمي /عملية
1- اهمية اللحوم في تغذية الانسان – موقع ماشية اللحم من المملكة الحيوانية	2	1	
2- انتاج اللحوم في مصر والعالم	2	1	
3- الصفات المحددة للقيمة الانتاجية لسلاسل انتاج اللحم – القواعد الاساسية لانتاج اللحم	2	1	
4- طرق قياس النمو – العوامل التي تؤثر على النمو	2	1	
5- التسمين وتكوين الدهن – قياس درجة ترسيب الدهن بالذبيحة	2	1	
6- مراحل انتاج اللحم – طرق التسمين المختلفة	2	1	
7- انواع قطعان ماشية اللحم – انتاج اللحم من ماشية اللبن الاصلية – انتاج اللحم من الاغنام – انتاج اللحم في مصر	2	1	
8- عملية الذبح وتجهيز الذبيحة – قطعان الذبيحة المختلفة	2	1	
9- المعايير المستخدمة لتقييم ذبائح الماشية	2	1	
10 – صفات جودة الذبيحة	2	1	
11- مقارنة بين خواص اللحوم في الابقار والجاموس – التدريج- التحكيم في ماشية اللحم الحية والمذبوحة	2	1	
12 تركيب الانسجة الضامة والعضلية	2	1	
13- محفزات النمو – اختيارات اللحوم	2	1	
14- التغيرات التي تحدث في العضلات بعد الذبح – العوامل التي تؤثر على سرعة عملية التيبس	2	1	

الجزء العملى :-

عدد المحاضرات	عدد الساعات	الموضوع
1	2	أنواع ماشية اللحم الاصلية – الانواع الثنائية الفرص
1	2	أنواع ماشية اللحم المستحدثة
2	4	الابقار المصرية- اقسام الجاموس- انواع الجاموس المصرى
1	2	المصطلحات المستخدمة فى مجال ماشية اللحم
1	2	تركيب الجهاز التناسلى فى ماشية اللحم
2	4	التلقيح الصناعى والتقنيات الحديثة فى مجال التناسل لماشية اللحم
2	4	التدريج – التحكيم فى حيوانات اللحم الحية والمذبوحة
2	4	اختيارات اللحوم
2	4	اختيارات اللحوم

4) أساليب التعليم والتعلم

1-4- محاضرات نظرية

2-4- تدريبات العملية

3-4- زيارات لمزارع الانتاج الحيوانى الحديثة / المجازر – مصانع اللحوم

4-4- حلقات نقاش

5) أساليب تقييم الطلبة

1-5- امتحانات دورية لتقييم المعرفة والفهم والمهارات الذهنية .

2-5- امتحانات عملية لتقييم المهارات العملية .

3-5- الامتحان النهائى لتقييم المهارات العامة للمادة

جدول التقييم

التقييم 1 الامتحان العملى الأسبوع 11

التقييم 2 الامتحان الشفهى الأسبوع 14

التقييم 3 الامتحان النهائى الأسبوع 14

التقييم 4 امتحان النظرى الأسبوع 15-17

الوزن النسبي لكل تقييم

15%	امتحان نصف السنة/الفصل
60%	امتحان آخر السنة/الفصل
10%	الامتحان الشفوي
15%	الامتحان العملي
100%	المجموع

(6) قائمة المراجع

1-6- مذكرات المقرر

المحاضرات والدروس العملية بالقسم

....محاضرات يعدها أستاذ المادة

.....

2-6- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة - بنفس لغة التدريس)

كل الكتب المتعلقة:

3-6- كتب مقترحة

1- محمد يحيى درويش (1990). تربية ورعاية وانتاج الحيوان الزراعى - مكتبة الانجلو المصرية

Robert E. Taylor (1994). Beef production and management decisions .

Department of Animal Sciences . Colorado state univ. fort Collins Colorado .

Morgan Jones .SD(1995). Quality and grading of car cases of meat Animals. CRC press Boca Raton New york – London – Tokyo .

4-6- مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

المجلة المصرية للانتاج الحيوانى - مجلة حوليات مشتهر - المجلة المصرية للاغنام والماعز

4) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

- جهاز كمبيوتر - جهاز عرض بروجيكتور / داتاشو

- مراجع اجنبية حديثة

- زيارت للمجاذر

ذبح حيوانات فى مختلف الاعمار

زيارات لشركات تصنيع اللحوم

رئيس القسم

منسق المقرر

الإسم: أ.د/ احمد سليمان محمود

الإسم: أ.د. محمود رياض محمود المهدي

التوقيع:

التوقيع:

التاريخ: / / 2010