جدول 7: المقررات الاختيارية لطلاب برنامج تكنولوجيا الاستزراع المائى.

الساعات	ساعات معتمدة	تطيية	نظره	اب مائمة	كود المقرر	ı të u
المطلوبه		تطبيعى	تصری	اســم المقــــرر	حود المعرر	القسم
	3	2	2	تكنولوجيا تصنيع الأعلاف وتكوين العلائق	_ ~	
	3	2	2	استزراع الطحالب والأعشاب البحرية	AQA 105	
	3	2	2	رعاية وتغذية اليرقات البحرية		
	3	2	2	تطبيقات النانوتكنولوجي في تنمية	_	
6				الاستزراع المائى		الاستزراع المائي
	3	2	2	تغذية القشريات والرخويات	-	
	3	2	2	إنتاج اسماك الزينة		
	3	2	2	الاستزراع البحرى		
	3	2	2	الزراعات المائية المتكاملة		
3	3	2	2	المخزون السمكي وديناميكا الصيد		
	3	2	2	تكنولوجيا طرق الصيد		المصايد السمكية
	3	2	2	الاستشعار عن بعد ونظم المعلومات	FIR 116	
				الجغرافية		
6	3	2	2	تصميم وإنشاء المفرخات السمكية		
	3	2	2	أجهزة ومعدات الاستزراع المائي		العلوم الهندسية
	3	2	2	هندسة تصنيع الأعلاف		
	3	2	2	الطاقة المتجددة في الزراعة المائية		
	3	2	2	هيدروليكا المضخات		
	3	2	2	الطيور المائية		
6	3	2	2	البيولوجيا البحرية		
	3	2	2	التغيرات المناخية والثروة السمكية		البيئة المائية
	3	2	2	تلوث الغذاء والأسماك		
	3	2	2	حماية البيئة البحرية من التلوث		
4	2	2	1	تسويق الأسماك والتجارة الالكترونية		
	2	2	1	بورصة الاسماك		الاقتصاد
	2	2	1	التمويل والائتمان		السمكى
	2	2	1	التجارة الخارجية للأسماك		
	2	2	1	تنمية الموارد البشرية & تعليم الكبار		
	2	2	1	الإعلام السمكي & التنمية الريفية		
4	2	2	1	مداخل الإرشاد التكنولوجي	I .	التنمية البشرية
	2	2	1	طرق الإرشاد السمكي		
	2	2	1	تخطيط وتقييم البرامج الإرشادية	ESO 108	

6	3	2	2	المواد الفعاله في المنتجات البحرية	FPT	102	تصنيع الأسماك
	3	2	2	مراقبة جودة الأسماك	FPT	105	
	3	2	2	تبريد وتجميد الأسماك	FPT	107	
	3	2	2	تكنولوجيا التعبئة والتغليف	l .		
	3	2	2	تكنولوجيا ما بعد الحصاد		109	
	3	2	2	السلامة الحيوية للأسماك ومنتجاتها			
	3	2	2	تصنيع مخلفات الأسماك		110	
	3	2	2	ميكروبيولوجيا تصنيع الاسماك	FPT	103	
	3	2	2	الأمراض بالمفرخات السمكية	DIS	104	صحة و أمر اض الاسماك
2	3	2	2	أمراض اسماك الزينة	DIS	105	
3	3	2	2	الحجر الصحى	DIS	106	
	3	2	2	طفيليات الأسماك	DIS	102	
38							الاجمالي