

**Unleash Your Potential**

امن مستقبلك

**Learn**

أتعلم

**Earn**

اشتغل



Shaping the Future



# Americana Unleashes Youth Potential

## Americana Group

Since its inception in Kuwait back in 1964, Americana-Group has grown into one of the largest and most successful corporations in the Middle East and North Africa region (MENA). Publicly traded on the Kuwait Stock Exchange (FOOD.KW), Americana Group is managed to world-class corporate standards, with activities spanning 14 countries and over 55,000 employees from 21 nationalities.

Americana Group's main lines of business are operating food & beverage Restaurants and outlets, as well as manufacturing Food products. With a network of over 1,300 Restaurants and outlets, it is not only the largest operator of restaurant chains in the MENA region, but also one of the most successful franchise operators in the whole world. The Group's network encompasses 8 of the world's most recognized brands in the Quick Service, Casual Dining and Fine dining categories, such as KFC, Pizza Hut, Hardee's, TGI Friday's, Costa Coffee, Krispy Kreme and, most recently, Signor Sassi. In addition, Americana Group's thorough understanding of Middle Eastern tastes has led to creation of 6 home-grown brands, which have proven to be as successful with consumers as their global counterparts.

## Preamble:

The outputs of the current education system, is the main cause of the labor market's mismatch between the skills demanded for the employment market and the graduate's profile that lacks the adequate employability skills consequently, creating the imbalance between the labor supply and demand.

## Americana's Solution:

Education produces individuals who are not just resources but assets for the society. It develops individuals who can contribute to wealth creation in their country, organization and environment in addition to creating self-sufficient individuals who have better prospects of earning a living.

It is well observed that the environment has a direct and significant effect on the character and behavior of the young generations. Those who are fortunate and joined a successful disciplined and productive business environment have been positively affected over the years by a significant change in attitudes, behavior and personality. The question is...can such experience be integrated within the education in a form of an alternate/reciprocate system allowing the student to work and study?

## The Concept:

Coming from Americana's strong belief that proactive education develops the student's character and

mindset to cope with the demands of the employment market, Americana aimed to its partnership with the Ministries of Education and Higher Education to create a practical module for the Educational system that links the educational path with the career path, in accordance with the labor market needs.

## Methodology:

Americana's comprehensive training & development programs follow a building blocks module to train, qualify, and certify students at all levels (Technical, Supervisory, & Managerial). These programs have been integrated within the academic curriculum. Accordingly, a new specialized section has been developed in the relevant Education Institutes, that links the career path with the education path. Hence, new curriculum has been designed integrating Americana's comprehensive Training Programs and accrediting it as an integral component of the curricula to allow the student to work and study following the "Earn & Learn" principle. This ensures that the students will best learn and gain work experience while still in the education process thus, enabling them with the know-how and skills needed to obtain work immediately upon graduation.

The courses within the program are delivered in a blended educational form which combines practical "on-the job training" and classroom lectures. The student spends 30 to 50% of the time in practical, structured, guided training, based on the approach "train, qualify & certify"

## Outcome:

Americana's intervention with education has resulted in increasing employability of fresh graduates, developing the profile, skills and capabilities of graduates to fit employers and market requirements, and providing industry with access to a pool of qualified fresh graduates – hence addressing the root causes of youth unemployment.

This break-through win-win Education & Business partnership serves to also strengthen academic education, enhance and enrich the education process introducing hands-on training, whilst also serving Americana's present and future business needs for a qualified and skilled workforce positively impacting Americana's business. The final aim of this partnership is not only to qualify & certify students in accordance with industry skills standards, and link education with concrete employment opportunities, but also, the society wins a new productive generation that is independent and self-reliant capable to reshape the future of the nation.

## أمريكانا تطلق العنان لقدرات الشباب

### مجموعة أمريكانا :

منذ أن تأسست مجموعة أمريكانا في الكويت عام ١٩٦٤ . تطورت وامت لتصبح إحدى أكبر وأجح المؤسسات في الشرق الأوسط و شمال إفريقيا . وتم قيدها في البورصة الكويتية تحت اسم الشركة الكويتية للأغذية .

ومجموعة أمريكانا يتم إدارتها طبقا للمعايير الدولية للإدارة ولها أنشطة تنتشر في ١٤ دولة وتضم أكثر من ٥٥٠٠٠ موظف من ٢١ جنسية مختلفة .

والأنشطة الرئيسية لمجموعة أمريكانا هي إدارة وتشغيل المطاعم ومنافذ الأغذية والمشروبات من خلال شبكة تضم ما يزيد عن ١٣٠٠ مطعم بالإضافة إلى نشاط المجموعة في مجال الصناعات الغذائية. و تعد أمريكانا أكبر شركة مطاعم في الشرق الأوسط وشمال أفريقيا وتعتبر أيضاً من أكبر وأجح الشركات في العالم التي تعمل في إدارة حقوق الامتياز (الفرانشايز).

ونشاط مجموعة أمريكانا يضم ٨ من أشهر العلامات التجارية الدولية في مجال المطاعم . منها مطاعم الوجبات السريعة مثل كنتاكي وبيتزاها و هارديز وكذلك المطاعم المتخصصة مثل تي جي اي فرايدايوز و كوستا كوفي وكرسبي كرم بالإضافة الي سنويو ساسي والتي انضمت حديثا للمجموعة .

كما استطاعت أمريكانا بخبرتها في الشرق الأوسط أن تنشئ ستة علامات تجارية خاصة بالمجموعة والتي أثبتت نجاحها وتميزها .

### تمهيد :

هناك فجوة بين مخرجات التعليم والاحتياجات الفعلية لسوق العمل فالخريج يفتقد إلى القدرات والمهارات المناسبة للعمل ما يؤدي إلى خلق حالة من عدم التوازن بين العرض والطلب في سوق العمل .

### الحل المطروح من قبل مجموعة أمريكانا:

إن الهدف من التعليم يجب ألا يقتصر علي بناء قدرات ومهارات الطالب. بل بناء عضو فاعل في المجتمع وعنصر منتج لوطنه و شركته بالإضافة إلي خلق جيل جديد معتمد علي ذاته ولديه فرص أفضل للعمل والكسب .

ومن الواضح أن للبيئة وللثقافة المحيطة تأثير كبير ومباشر على شخصية وسلوكيات الأجيال الشابة. فسعداء الحظ هم الذين التحقوا بشركات ناجحة و مناخ عمل جيد و تأثروا بشكل إيجابي بيئة العمل وثقافة المؤسسة أو الشركة التي ينتمون إليها. كما طرأ على سلوكهم و أدائهم و شخصياتهم تغيير إيجابي نتيجة لوجودهم في هذا المناخ الصحي.

والسؤال الذي يطرح نفسه هو: هل يمكن دمج مثل هذه التجربة داخل مراحل التعليم في صورة نظام تعليم تبادلي يتيح للطالب العمل والدراسة في وقت واحد؟

### فكرة المبادرة :

و إيماناً من مجموعة أمريكانا بان التعليم المتميز يسهم في بناء شخصية الطالب كما تطور قدراته ومهاراته لتواكب متطلبات سوق العمل.

لذلك قامت مجموعة أمريكانا بمد جسور الشراكة مع وزارتي التعليم العالي والتربية والتعليم بغرض إنشاء برامج للتعليم التبادلي والتي تعتمد على ربط المسار التعليمي بالمسار الوظيفي طبقا للاحتياجات الفعلية لسوق العمل.

### منهجية التعليم التبادلي:

إن نجاح مجموعة أمريكانا يرتكز على نظام فعال للتدريب وتطوير الموارد البشرية حيث تتميز أمريكانا بان لديها نظام متكامل للتدريب التراكمي المرتبط بالمستويات الوظيفية المختلفة (الفني - الأشرافي - الإداري)

وبناء على ذلك فقد تم إنشاء شعب متخصصة في المؤسسات التعليمية المختلفة تربط بين المسار الوظيفي والمسار التعليمي وقد تم تصميم مناهج جديدة تلبى الاحتياجات الفعلية للصناعة وسوق العمل وذلك بدمج برامج التدريب الخاصة بمجموعة أمريكانا واعتمادها كمكون أساسي للمناهج الدراسية حتي تواكب متطلبات سوق العمل مما يتيح للطالب أن يعمل ويدرس في مجال التخصص وذلك بإتباع مبدأ " أعمل وتعلم" وذلك بالإضافة الي المكون النظري من خلال حضور البرامج الدراسية النظرية بالمؤسسة التعليمية طبقا للتخصص والمستوى التعليمي. حيث يقضي الطالب من ٣٠-٥٠٪ من الوقت في التدريب العملي بمجموعة أمريكانا والقائم علي مبدأ ( التدريب ثم التأهيل ثم التقييم واعتماد المهارات).

### النتائج:

وقد أثمر نظام التعليم التبادلي والشراكة بين مجموعة أمريكانا ووزارتي التعليم العالي و التربية والتعليم الي تطوير قدرات ومهارات الخريجين من هذه البرامج لتناسب مع متطلبات سوق العمل ما أدى إلى زيادة فرص العمل المتاحة لهم فعلا . ووفرت للصناعة الأيدي العاملة المؤهلة وبذلك تكون قد ساهمت في علاج جذور مشكلة البطالة .

وتصب هذه المبادرة والشراكة الفعالة في مصلحة جميع الأطراف فقد وفرت للمؤسسة التعليمية نموذج عملي ومنهج فعال لبرامج تربط بين التعليم والاحتياجات الفعلية لسوق العمل وفي نفس الوقت تخدم حاضر ومستقبل مجموعة أمريكانا بتوفير قوى عاملة مؤهلة . أما المجتمع فهو المستفيد الأول من تطبيق هذا النموذج للتعليم والذي يهدف الي إعداد جيل جديد مستقل يعتمد على ذاته وقادر على بناء مستقبل الوطن.

# 01

## Pre – University Education

Diploma from Technical Secondary schools

**Objective:** Qualify & equip the students with relevant technical and behavioral skills to enable them to perform the duties of a “Restaurant Team Member”.

**The Program:**

- The Development of a new specialized section for Quick Service Restaurants (QSR) within the 3 years Technical Secondary schools
- Americana Training programs have been accredited and integrated within the syllabus.
- Program duration 3 years, during which the students undergo a 12 consecutive months of practical On the Job Training at Americana Restaurants.
- The practical On the Job Training is based on “Train – Qualify & Certify”
- Assessments are ongoing & periodic which include: knowledge tests skills assessment / observation check lists – and final assessment & certification

- The student receives a monthly stipend from Americana during the practical – On the Job Training period (OJT)

**Targeted Students:** Students who completed the preparatory education

**Degree:** Technical Secondary School Diploma accredited and endorsed from the Ministry of Education

**Syllabus:** English Language – Methods of Cooking - Principals of Hospitality industry – Restaurants & Hotels facility planning – Restaurant service – Food safety sanitation & Hygiene – IT – Cost Accounting - Marketing – Purchasing, receiving and Food & Beverage Controls – in addition to the cultural programs.

# التعليم قبل الجامعي

دبلوم المدارس الثانوية الفنية

# 01

**الطلبة المستهدفين:** الطلبة الحاصلين علي شهادة الإعدادية.

**الدرجة العلمية:** دبلوم المدارس الثانوية الفنية المعتمد من وزارة التربية والتعليم.

## المنهج الدراسي:

لغة إنجليزية - طرق الطهي - مبادئ صناعة الضيافة- تخطيط وتجهيز المطاعم والفنادق - الخدمة بالمطاعم - صحة وسلامة الأغذية - نظم المعلومات - محاسبة تكاليف - التسويق - المشتريات والاستلام ومراقبة الأغذية والمشروبات - بالإضافة إلي البرامج الثقافية .

**الهدف:** تأهيل الطلاب المشاركين بالبرنامج وإكسابهم المهارات الفنية والسلوكية المناسبة لتمكينهم من القيام بواجبات وظيفة عضو فريق بالمطعم.

## البرنامج:

- إنشاء شعبة جديدة متخصصة (شعبة مطاعم خدمة الوجبات السريعة) بالمدارس الثانوية الفنية (نظام الثلاث سنوات)
- اعتماد البرامج التدريبية لمجموعة أمريكانا كمكون أساسي للمنهج الدراسي
- مدة البرنامج ٣ سنوات، يقضى الطالب خلالها ١٢ شهرا متصلا في التدريب العملي بمطاعم أمريكانا.
- التدريب العملي في المطعم يتبع نظام (التدريب ثم التأهيل ومنح الشهادة)
- يتم التقييم باستمرار وبصورة دورية ويتضمن اختبارات للمعلومات وكذلك تقييم المهارات العملية طبقا لدليل تقييم المهارات ثم التقييم النهائي ومنح الشهادة.
- يحصل الطالب المشارك في البرنامج على مكافأة شهرية من امريكانا خلال فترة التدريب العملي بمطاعم المجموعة.

# 02

## Pre – University Education

Advanced Diploma from Technology Colleges

**Objective:** Qualify the students and equip them with the relevant technical, behavioral and Supervisory skills to enable them to perform the duties of a “Restaurant – Shift Supervisor”.

### **The Program:**

- The development of a new specialized section for Restaurants at the Technology Colleges – Technical Institutes for Tourism and Hotels.
- Accrediting Americana’s training programs as an integral component of the syllabus.
- Program duration 2 years, during which the students undergo 6 months of practical On The Job Training at Americana Restaurants.
- The practical training is based on “Train – Qualify & Certify”
- Assessments are ongoing & periodic, which includes; knowledge tests – skills assessment / observation check lists and final assessment & certification
- The student receives a monthly stipend from Americana during the training period.

**Targeted Students:** Students completed the 3 years secondary schools (General & Technical).

**Degree:** Advanced Diploma – Restaurants Section from the Technology Colleges – Institutes of Tourism and Hotels, accredited and endorsed by the Ministry of Higher Education.

**Syllabus:** English Language – IT – Hospitality Management – Food Production – Restaurant Services – Tourism Industry – Food Safety – Sanitation & Hygiene – Food & Beverage controls – Purchasing – Receiving & Storing – Kitchen Organization – Menu Planning – Sales – Customer Service and satisfaction – Food & Beverage Cost Accounting – Restaurants Operations - Restaurants Supervisory Skills – Restaurants Machinery & equipment’s / Operations & Maintenance.

## التعليم قبل الجامعي

(فوق المتوسط)

من المعاهد الفنية للسياحة والفنادق - الكليات التكنولوجية

# 02

**الطلبة المستهدفين:** الطلبة الحاصلين علي شهادة الثانوية العامة أو الثانوية الفنية. **الدرجة العلمية:** دبلوم متقدم (فوق متوسط) من الكليات التكنولوجية - (المعاهد الفنية للسياحة والفنادق - شعبة المطاعم) والمعتمد من وزارة التعليم العالي.

### المنهج الدراسي:

لغة إنجليزية - نظم المعلومات - الإدارة في صناعة الضيافة - إنتاج الأغذية - الخدمة في المطاعم - صناعة السياحة - صحة وسلامة الغذاء - مراقبة دورة الأغذية والمشروبات - المشتريات - الاستلام وتخزين الأطعمة - أسس تنظيم المطابخ - تخطيط قوائم الطعام - المبيعات - خدمة ورضا العملاء - محاسبة تكاليف الأغذية والمشروبات - تشغيل المطاعم - إدارة الوردية والإشراف في المطاعم - تشغيل وصيانة الآلات والمعدات في المطاعم.

**الهدف:** تأهيل الطلاب المشاركين في البرنامج وإكسابهم المهارات الفنية والسلوكية وكذلك المهارات الإشرافية المناسبة لتمكينهم من القيام بوظيفة مشرف ووردية بالمطاعم

### البرنامج:

- إنشاء شعبة جديدة متخصصة (شعبة المطاعم) في المعاهد الفنية للسياحة والفنادق التابعة للكليات التكنولوجية
- اعتماد البرامج التدريبية لأمریکانا كمنهج أساسي للمنهج.
- مدة البرنامج سنتين يقضى خلالها الطلاب 6 شهور تدريب عملي في مطاعم المجموعة.
- التدريب العملي في المطاعم يتبع نظام (التدريب ثم التأهيل ومنح الشهادة).
- يتم التقييم باستمرار وبصورة دورية ويتضمن إختبارات للمعلومات وكذلك تقييم المهارات العملية طبقاً لدليل تقييم المهارات ثم التقييم النهائي ومنح الشهادة.
- يحصل الطالب المشارك في البرنامج على مكافأة شهرية من مجموعة أمریکانا خلال فترة التدريب العملي بمطاعم المجموعة.

## University Education

Bsc., Restaurants Operations & Management  
Faculty of Tourism and Hotels - Helwan University  
Under the umbrella of the Open Education

**Objective:** Qualify the students, build their capabilities and equip them with relevant technical, behavioral, management and leadership skills to enable them to competently perform the duties of an “Assistant Restaurant Manager”.

### The Program:

- The Development of a new section specialized in Restaurants Management & Operations
- Americana’s “Training Programs” were accredited and integrated within the syllabus.
- Total Credit Hours: 123 credit hours:
  - 67 credit hours for the practical – On The Job Training at Americana Restaurants
  - 56 credit hours for the theoretical subjects taught by the faculty of Tourism & Hotels Management.
- The student enrolled in the program is considered as an employee / student, and receives a monthly salary from Americana
- Americana Group pays the tuition fees for the students

**Program Duration:** 4 years

### Methodology:

- A blended learning module:
  - 5 days a week practical On The Job Training at Americana Restaurants
  - One day theoretical lectures at the faculty of Tourism & Hotel Management
  - Group work, assignments and projects.

**Targeted Students:** Students completed General or Technical Secondary Schools

**Degree:** Bsc. in Hospitality Management – Restaurants Management and Operations Section, accredited and endorsed by the supreme Council of Universities

### Syllabus:

- Taught by the Faculty of Tourism & Hotels Management:

English Language – IT – Human Rights – Principals of Hospitality Industry – Restaurants Service – Food Production – F & B controls – F & B Management - Hospitality Accounting – HR Management – Hospitality Marketing – Restaurant Management – Menu Planning – Restaurant Cost Accounting – Hospitality Financial Management – Restaurant Facility Planning – Hospitality Management – Economics.

- Practical Syllabus – On The Job training at Americana Restaurants:

Restaurants Operations & Services – Service & Customer Satisfaction – Food Sanitation & Hygiene – Restaurant Supervision and Managing a Shift (application) – Managing stocks – Restaurants Accounting - Leadership & Management – Managing Restaurants Projections – Restaurants Operation Audit – Managing Specialty Restaurants – Managing Coffee Shops – Human Resources Management (application) – Restaurants Management



## التعليم الجامعي

بكالوريوس إدارة وتشغيل المطاعم

كلية السياحة والفنادق (جامعة حلوان) - تحت مظلة التعليم المفتوح

**الدرجة العلمية:** بكالوريوس إدارة وتشغيل المطاعم - كلية السياحة والفنادق - جامعة حلوان معتمد من المجلس الأعلى للجامعات

### المنهج الدراسي:

(١) المواد التي تدرس في كلية السياحة والفنادق:  
لغة إنجليزية - نظم المعلومات - حقوق الإنسان - مبادئ صناعة الضيافة - الخدمة في المطاعم - إنتاج الأغذية - إدارة الأغذية والمشروبات - مراقبة دورة الأغذية والمشروبات - المحاسبة في صناعة الضيافة - إدارة الموارد البشرية - التسويق في صناعة الضيافة - إدارة المطاعم - تخطيط قوائم الطعام - محاسبة تكاليف المطاعم - الإدارة المالية في الضيافة - تخطيط وتجهيز المطاعم - الإدارة في صناعة الضيافة - الاقتصاد.

### (٢) المنهج العملي (بمطاعم امريكانا):

عمليات تشغيل وخدمة المطاعم - خدمة ورضا العملاء - صحة وسلامة الغذاء - الإشراف بالمطاعم وإدارة الوردية - إدارة المخزون - محاسبة المطاعم (تطبيقات) - القيادة والإدارة - التخطيط وإدارة التنبؤ في المطاعم - مراجعة وتقييم عمليات التشغيل - إدارة وتشغيل المطاعم المتخصصة - إدارة محلات المشروبات وإدارة الموارد البشرية (تطبيقات) - إدارة المطعم

**الهدف:** تأهيل الطلاب المشاركين في البرنامج وبناء قدراتهم و إكسابهم المهارات الفنية والسلوكية ومهارات الإشراف والإدارة وكذلك مهارات القيادة لتمكينهم من القيام بوظيفة مساعد مدير مطعم

### البرنامج:

- إنشاء شعبة متخصصة لنح درجة بكالوريوس إدارة وتشغيل المطاعم بنظام التعليم التبادلي تحت مظلة التعليم المفتوح وذلك باعتماد برامج تدريب مجموعة امريكانا كمكون أساسي للمنهج واعتماد صفة المتحق بالبرنامج كطالب / عامل وتلتزم مجموعة امريكانا بتحمل مصاريف الدراسة للطلبة المشاركين في البرنامج
- إجمالي عدد الساعات المعتمدة: ١٢٣ ساعة معتمدة

- ٦٧ ساعة معتمدة للتدريب العملي بمطاعم امريكانا.

- ٥٦ ساعة معتمدة للمواد النظرية يتم تدريسها من خلال كلية السياحة والفنادق

### مدة البرنامج: أربع سنوات

### نظام الدراسة: التعليم والتدريب

- خمسة أيام في الأسبوع تدريب عملي في مطاعم امريكانا
- يوم واحد أسبوعيا محاضرات نظرية في كلية السياحة والفنادق
- العمل في مجموعات لإعداد وتقديم مشاريع التخرج المحددة

**الطلبة المستهدفين:** الطلبة الحاصلين علي شهادة الثانوية العامة او الفنية

## University Education

Bsc. in Agriculture – Agri Business Management Section  
Faculty of Agriculture – Menofeya University

**Objective:** Qualify the students, build their capabilities and equip them with relevant technical, behavioral, management and leadership skills to enable them to perform the duties of “Farm Managers”.

### The Program:

- The development of a new section specialized in Agri - Business Management at the Faculty of Agriculture
- Accredited Americana’s Field Management Training Programs” and integrated it within the syllabus.
- Program duration 4 years, upon completion of the 3rd academic year the students undergo a 7 months practical “Field Management Training”.
- Americana covers all the accommodation and transportation expenses during the field management training period in addition to a monthly stipend.

### Targeted Students:

Students completed 3 years general secondary schools

**Degree:** Bsc. in Agriculture – Agri-Business Management Section

### Syllabus:

Characteristics of agricultural land – Principles of Chemistry - The foundations of Plant Pathology -Land Reclamation- Economic Entomology- Agriculture Mechanization - The foundation of pest control -Agriculture Economy – Statistics - The foundations of genetics - Agriculture business management - Agricultural Marketing - Agricultural Accounting - Fea-

sibility studies and evaluation of agricultural projects - Financial Management - Agricultural Foreign Trade - Economics of agricultural production - Analysis of agricultural management - Management of specialized farms -Agricultural exchange Market -Plant production -Production of Gardens - Production of crops - Desert farming technology- Production of fruit -Production of vegetables -Production of crops (cereals and pulses) -Production of agricultural crops, fiber & Oil seeds -Production of fodder crops, sugar -Agriculture microbiology - Protected cultivation -Aromatic plants and medical plants - Fertilizer needs -Production and multiplication of improved seeds -Engineering of modern irrigation systems -Irrigation and drainage -Irrigation needs and water management -Blight control - Plant nutrition and fertilizer- Organic farming - Organic protection - Plant Breeding- Foundation of plant genetics engineering - Soil Preparation and plantation – irrigation systems & management – Agri Systems – Fertilization Management – Disease Eradication & Management – Harvesting – Storage Management – Projects Planning & Projects Management – Machinery Operations & Maintenance.

## التعليم الجامعي

بكالوريوس زراعة - شعبة إدارة الأعمال الزراعية  
كلية الزراعة - جامعة المنوفية

الزراعي والمجتمع الريفي - حشرات اقتصادية -  
الميكنة الزراعية - أسس مكافحة الآفات- اقتصاد  
زراعي - إحصاء - أسس علم الوراثة - إدارة الأعمال  
الزراعية - التسويق الزراعي - المحاسبة الزراعية -  
دراسات الجدوى وتقييم المشروعات الزراعية - الإدارة  
المالية - التجارة الخارجية الزراعية - اقتصاديات  
الإنتاج الزراعي- تحليل الإدارة الزراعية - إدارة المزارع  
المتخصصة - البورصة الزراعية - الإنتاج النباتي  
- إنتاج البساتين - إنتاج المحاصيل - تكنولوجيا  
الزراعات الصحراوية - إنتاج الفاكهة المستدامة -  
إنتاج محاصيل الخضروات - إنتاج المحاصيل الزراعية  
(الحبوب والبقول ) - إنتاج محاصيل الألياف والزيوت  
- إنتاج محاصيل الأعلاف والسكر- الميكروبيولوجيا  
الزراعية - الزراعات المحمية - النباتات العطرية  
والنباتات الطبية -الاحتياجات من الأسمدة- إنتاج  
وإكثار التقاوي- هندسة نظم الري الحديثة - الري  
والصرف الزراعي - إدارة المياه واحتياجات الري -الآفات  
الزراعية - تغذية النبات والأسمدة - الزراعة الحيوية  
- حماية الزراعة الحيوية - تربية النباتات -  
أسس الهندسة الوراثية للنبات - إعداد التربة والزراعة  
- نظم وإدارة الري- الأنظمة الزراعية - إدارة التسميد  
والمخصبات - علاج أمراض النبات - الحصاد - إدارة  
تخزين المحصول - تخطيط وإدارة المشروعات -  
تشغيل وصيانة الآلات.

**الهدف:** تأهيل الطلاب المشاركين في البرنامج وبناء  
قدراتهم و إكسابهم المهارات الفنية والسلوكية  
ومهارات الإشراف والإدارة وكذلك مهارات القيادة  
لتمكينهم من القيام بوظيفة مدير مزرعة

### البرنامج:

- إنشاء شعبة جديدة متخصصة (شعبة إدارة  
الأعمال الزراعية) بكلية الزراعة - جامعة  
المنوفية
- اعتماد برامج أمريكانا للتدريب العملي والحقلي  
في المزارع التابعة لأمريكانا كمكون أساسي  
للمنهج
- مدة البرنامج أربع سنوات تتخللها ٧ شهور  
تدريب عملي بمزارع الشركة تبدأ بنهاية العام  
الدراسي الثالث
- تلتزم مجموعة أمريكانا بتحمل تكاليف الإقامة  
والإعاشة والانتقالات للطلاب طوال فترة التدريب  
بالإضافة إلي صرف مكافأة شهرية للطلاب  
خلال فترة التدريب العملي بمزارع الشركة.

**الطلبة المستهدفين:** الطلبة الحاصلين علي  
شهادة الثانوية العامة

**الدرجة العلمية:** بكالوريوس زراعة - شعبة إدارة  
الأعمال الزراعية

### المواد الدراسية:

خصائص الاراضى الزراعية - مبادئ الكيمياء العامة  
- أسس أمراض النبات- استصلاح أراضى- الإرشاد

**Objective:** Qualify the students, build their capabilities and equip them with relevant technical, behavioral, managerial and leadership skills to enable them to manage all phases of the poultry industries (Farms – Plants – Feed – Slaughterhouses – Coefficient of hatching)

**The Program:**

- The Development of a new section specialized in Poultry Production at the Faculty of Agriculture – Damanhour University
- Accredited Americana's "Training Programs" and integrated it within the syllabus.
- Total Credits Hours : 137 credit hours - 24 credit hours for the practical – field training divided into three periods
  - First Period: upon completion of the 2nd academic year – 6 credit hours (8 weeks)
  - Second Period: upon completion of the 3rd academic year – 6 credit hours (8 weeks)
  - Third period: First semester of the 4th academic year – 12 credit hours (16 weeks)

**Program Duration:** 4 years during which the student combines theoretical study and practical training in Americana farms and poultry feed mills and slaughter houses

**Assessment of the field training:**

- Periodic Field report by the students
- Oral tests
- Written tests
- Practical On the Job, observation and assessment
- Graduation Project
- Americana is committed to pay all the accommodation and transportation expenses to the students during the training period in addition to a monthly stipend

**Targeted Students:** Students completed 3 years General Secondary Schools

**Degree:** Bsc. in Agriculture – Poultry production Section

**Syllabus:**

Principals of Economics - Non-organic Chemistry -Morphology and Anatomy- General Math - Sociology and Rural Sociology- Principals of Agriculture Environmental - Human Rights – Principals of Organic Chemistry – General Physics & Meteorology – Principals of Agriculture Economics – Plant Taxonomy - Zoology - English Language – Principals of Meat and Fish Production- Plant Physiology – Principals of Crop Production –Principals of Entomology – Principals of Soil Science – General Horticulture - Principals of Poultry production - Principals of Genetics – Principals of Food Industry & Dairy – Principals of Statistics & Experimental Design – Horticulture Orchards Production – Analytical Chemistry – Principals of Agriculture Biochemistry – Basic Biochemistry – General Microbiology – Agriculture Microbiology – Feedstuffs and feed industry- Care and production of turkeys and waterfowl – Care and production of rabbits – Poultry Production – Poultry Physiology – Poultry Nutrition – Technology of Broiler production – Poultry Production Machinery –Production & husbandry of Broiler and Layer Breeders – Recent Development in Poultry Science – Technology of meat, poultry and fish products- Aquaculture – Egg production technology - Slaughter Houses and Processing Units – Breeder and Chicks production- Statistics in animal production, poultry and fish - Production of Farm Animals – Breeding of Bee and silk worm - Breeder and Improvement of Poultry – Immunity, health and Poultry Diseases – Management and Economy of Poultry Production — Production of secondary birds – Applied Nutrition of poultry - Animal production, poultry and fish biotechnology – Practical training in Cairo Poultry group (Farmer Mothers, plants nursery, feed mills, veterinary laboratories, feedlots) in addition to two training subjects poultry economics; personal and behavioral skills.

مورفولوجي وتشريح النبات - رياضه عامة - مبادئ علم الاجتماع والمجتمع الريفي - أساسيات البيئة الزراعية - حقوق إنسان - أساسيات الكيمياء العضوية العامة - فيزياء عامه وأرصاد جوية - مبادئ الاقتصاد الزراعي - تقسيم المملكة النباتية - أساسيات علم الحيوان - لغة إنجليزية - أساسيات الإنتاج الحيواني والسمكي - فسيولوجيا النبات العام - أساسيات إنتاج المحاصيل - أساسيات علم الحشرات - أساسيات علم الاراضى - أساسيات البساتين - أساسيات إنتاج الدواجن - أساسيات علم الوراثة - أساسيات الصناعات الغذائية والألبان - مبادئ الإحصاء وتصميم التجارب - إنتاج البساتين - أساسيات الكيمياء التحليلية - مبادئ الكيمياء الحيوية - مبادئ كيمياء حيوية زراعية - الميكروبيولوجيا الزراعية العامة - ميكروبيولوجيا عامة - مواد العلف و صناعة الأعلاف - رعاية وإنتاج الرومي - و الطيور المائية - رعاية وإنتاج الأرناب - إنتاج الدواجن- فسيولوجيا دواجن - تغذية دواجن - تكنولوجيا إنتاج دجاج اللحم - ميكنة الإنتاج الداجني - إنتاج و رعاية أمهات البيض واللحم - التطورات الحديثة في إنتاج الدواجن - تكنولوجيا المنتجات الحيوانية والداجنية و السمكية - الاستزراع المائي- تكنولوجيا إنتاج بيض المائدة - المجازر و ملحقاتها - التفرخ وإنتاج الكتاكيت - الإحصاء في مجالات الإنتاج الحيواني والداجني والسمكي - إنتاج ورعاية الحيوانات المزرعية - تربية النحل ودودة الحرير - تربية و تحسين الدواجن - المناعة و صحة و أمراض الدواجن- إدارة واقتصاديات الإنتاج الداجني - رعاية وإنتاج الطيور الثانوية - التغذية التطبيقية للدواجن - التقنية الحيوية وتطبيقاتها في مجال الإنتاج الحيواني والداجني والسمكي - التدريب العملي الخاص بمجموعة القاهرة للدواجن في (مزارع الامهات - مزارع الجردود - معامل التفرخ - مصانع الاعلاف - المعامل البيطرية - مزارع التسمين - المجازر) بالاضافة الى مادتين تدريبيتين في اقتصاديات الدواجن و تنمية المهارات الشخصية والسلوكية.

**الهدف:** تأهيل الطلاب المشاركين في البرنامج وبناء قدراتهم و إكسابهم المهارات الفنية والسلوكية ومهارات الإشراف والإدارة وكذلك مهارات القيادة لتمكينهم من إدارة كافة مراحل صناعات الدواجن (مزارع - مصانع أعلاف - مجازر - معامل التفرخ)

### البرنامج:

- إنشاء شعبة جديدة متخصصة ( شعبة إنتاج داجني ) بكلية الزراعة - جامعة دمنهور ، وإعداد منهج جديد يتضمن برامج التدريب العملي والمحلي لمجموعة أمريكيانا
- إجمالي عدد الساعات المعتمدة : ١٣٧ ساعة
- تشمل ٢٤ ساعة معتمدة للتدريب العملي بمزارع الشركة مقسمة إلى ٣ فترات:
- الفترة الأولى: عند الانتهاء من العام الدراسي الثاني لمدة ثمانية أسابيع (٦ ساعات معتمدة)
- الفترة الثانية : عند الانتهاء من العام الدراسي الثالث لمدة ثمانية أسابيع (٦ ساعات معتمدة)
- الفترة الثالثة : الفصل الدراسي الأول من العام الدراسي الرابع لمدة ١٦ أسبوعاً ( ١٢ ساعة معتمدة )

**مدة البرنامج:** أربعة سنوات يجمع الطالب خلالها بين الدراسة النظرية والتدريب العملي بمزارع الدواجن ومصانع الأعلاف والمجازر ومعامل التفرخ .

### التقييم والاختبار للتدريب العملي و الحقل:

- يلتزم الطالب بتقديم تقرير دوري عن التدريب العملي
- اختبارات شفوية
- اختبارات تحريرية
- التقييم خلال فترات التدريب العملي
- مشروع التخرج
- تلتزم الشركة بتحمل تكاليف الإقامة والإعاشة والانتقالات للطلاب طوال فترة التدريب بالإضافة إلي حصول الطالب على مكافئة تدريب شهرية خلال فترات التدريب العملية.

**الطلبة المستهدفين:** الطلبة الحاصلين علي شهادة الثانوية العامة

**الدرجة العلمية:** بكالوريوس زراعة - شعبة إنتاج الدواجن

### المنهج الدراسي:

مبادئ الاقتصاد العام- كيمياء غير عضوية -