

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جهاز الإشراف والتقويم العلمي  
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي

## استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة : ديالى

الكلية/المعهد: كلية الزراعة

القسم العلمي : قسم الانتاج الحيواني

تاريخ ملء الملف : 2016 - 8 - 10

التوقيع :

اسم المعاون العلمي : د.نزار سليمان علي

التاريخ : 2016 - 8 - 10

التوقيع :

اسم رئيس القسم : د.عمار قحطان شعنون

التاريخ : 2016 - 8 - 10

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: ا.م. نهاد عزيز خماس

التاريخ : 2016 - 8 - 10

التوقيع

مصادقة السيد العميد

ا.د. نادر فليح علي المبارك

## وصف البرنامج الأكاديمي

يوفر وصف البرنامج الأكاديمي هذا ايجازاً مقتضياً لأهم خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من الفرص المتاحة . ويصاحبه وصف لكل مقرر ضمن البرنامج

المؤسسة التعليمية	1. كلية الزراعة
2. القسم العلمي / المركز	قسم الانتاج الحيواني
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	انتاج لحوم
4. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس
5. النظام الدراسي :	فصلي
6. برنامج الاعتماد المعتمد	دليل ضمان الجودة والاعتمادية وفق معايير اتحاد الجامعات العربية
7. المؤثرات الخارجية الأخرى	زيارات ميدانية – تدريب صيفي
8. تاريخ إعداد الوصف	2016 – 8 – 10
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1- يبحث في مصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها و الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء.	
2- يشتمل على دراسة واقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء.	
3- معرفة كيفية استثمار الكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم وكذلك تركيب وصفات ذبائح حيوانات اللحم.	
4- التعريف بنسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها ودراسة نمو وتطور حيوان اللحم.	
5- التعريف بالمجزرة واقسامها وعملية الذبح والجزر.	
6- دراسة نقل وتسويق الحيوانات والذبائح.	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- 1أ- ان يتعرف الطالب على مصادر انتاج اللحوم الحمراء.
- 2أ- ان يكون قادر على فهم الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء.
- 3أ- ان يتمكن من معرفة كيفية استثمار الكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم.
- 4أ- ان يتعرف على نسبة التصافي ويتعرف على العوامل المؤثرة عليها.
- 5أ- ان يكون ملما بالطرق المتبعة لنقل وتسويق الحيوانات والذبائح .

ب - الأهداف المهارتية الخاصة بالبرنامج

- ب 1 - تعريف الطالب بمصادر انتاج اللحوم الحمراء.
- ب 2 - قدرة الطالب لفهم كيفية الوصول الى افضل استثمار للكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم.
- ب 3 - ان يتعرف الطلاب الى افضل طريقة لنقل وتسويق الحيوانات والذبائح في الظروف المختلفة.

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح.
- 2- طريقة المحاضرة.
- 3- اعداد التقارير العلمية.
- 4- الدروس العملية في المختبرات.
- 5- متابعة الافلام التوضيحية على شبكة الانترنت.
- 6- طريقة التعلم الذاتي.

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .

- ج1- مهارة التفكير حسب قدرة الطالب وان الهدف من هذه المهارة هو ان يعتقد الطالب بما هو ملموس وفهم متى وماذا وكيف يجب ان يفكر ويعمل على تحسين القدرة على التفكير بشكل معقول .
- ج2- الملاحظة والادراك

ج3- التحليل والتفسير ج4- الاعداد والتقويم ج5- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم
طرائق التعليم والتعلم
1- العصف الذهني 2- طريقة الاستنتاج من خلال ربط المشاهدات اليومية الخاصة بالموضوع مع المعلومات العلمية. 3- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم Critical Thinking وهي مصطلح يرمز لاعلى مستويات التفكير والتي يهدف الى طرح مشكلة ما ثم تحليلها منطقياً للوصول الى الحل المطلوب .
طرائق التقييم
1- الاختبارات النظرية 2- الاختبارات العملية 3- التقارير والدراسات

د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). 1- التواصل اللفظي ( القدرة على التعبير عن الأفكار بوضوح وثقة في الكلام ) 2- العمل الجماعي ( العمل بثقة ضمن مجموعة Team work ) 3- تحليل التحقيق ( جمع المعلومات بشكل منهجي علمي لتأسيس الحقائق والمبادئ حلاً لمشكلة معينة. 4- الاتصال الكتابي ( القدرة على التعبير عن نفسك بوضوح في الكتابة) .
طرائق التعليم والتعلم
1- الشرح والتوضيح. 2- طريقة المحاضرة. 3- اعداد التقارير العلمية. 4- الدروس العملية في المختبرات. 5- متابعة الافلام التوضيحية على شبكة الانترنت. 6- طريقة التعلم الذاتي.

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

11. بنية البرنامج

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
نظري	عملي			
3	2	انتاج اللحوم	TS402 افتراضي	الرابعة

12. التخطيط للتطور الشخصي

- 1- العمل الجماعي : العمل ضمن المجموعة بفاعلية ونشاط .
- 2- ادارة الوقت : ادارة الوقت بفاعلية وتحديد الاولويات مع القدرة على العمل المنظم بمواعيد.
- 3- القيادة : القدرة على توجيه وتحفيز الآخرين .
- 4- الاستقلالية بالعمل .
- 5- التفاوض والاقناع ( الطالب قادر على التأثير واقناع الاخرين للمناقشة والتوصل الى اتفاق .
- 6- المهارات العالمية ( الطالب قادر على التحدث وفهم اللغات الاخرى وتقدير الثقافات الاخرى .

13. معيار القبول (وضع الأنظمة المتعلقة بالالتحاق بالكلية أو المعهد)

مركزي

14. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- 1- الموقع الالكتروني للكلية والجامعة
- 2- دليل الجامعة
- 3- المكتبة المركزية
- 4- اهم الكتب والمصادر الخاصة بالقسم
- 5- الانترنت

مخطط مهارات المنهج

يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

المهارات العامة والتأهيلية المنقولة) المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور (الشخصي)	الأهداف الوجدانية والقيمية				الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج				الأهداف المعرفية				أساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى				
	د4	د3	د2	د1	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1					أ4	أ3	أ2	أ1
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	اساسي	انتاج اللحوم	TS402 افتراضي	الرابعة

## نموذج وصف المقرر

### وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناتاً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.؛

1. المؤسسة التعليمية	كلية الزراعة
2. القسم العلمي / المركز	قسم الانتاج الحيواني
3. اسم / رمز المقرر	انتاج اللحوم / TS402 افتراضي
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	فصلي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016 – 8 – 10
8. أهداف المقرر	
1- يبحث في مصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها و الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء.	
2- يشتمل على دراسة واقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء.	
3- معرفة كيفية استثمار الكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم وكذلك تركيب وصفات ذبائح حيوانات اللحم.	
4- التعريف بنسبة التصافي والعوامل المؤثرة عليها ودراسة نمو وتطور حيوان اللحم.	
5- التعريف بالمجزرة واقسامها وعملية الذبح والجزر.	
6- دراسة نقل وتسويق الحيوانات والذبائح.	

10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم



ب- الاهداف المعرفية

- أ1- ان يتعرف الطالب على مصادر انتاج اللحوم الحمراء.
- أ2- ان يكون قادر على فهم الاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء.
- أ3- ان يتمكن من معرفة كيفية استثمار الكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم.
- أ4- ان يتعرف على نسبة التصافي ويتعرف على العوامل المؤثرة عليها.
- أ5- ان يكون ملما بالطرق المتبعة لنقل وتسويق الحيوانات والذبائح .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر

- ب 1 - تعريف الطالب بمصادر انتاج اللحوم الحمراء.
- ب 2 - قدرة الطالب لفهم كيفية الوصول الى افضل استثمار للكفاءة الانتاجية لحيوان اللحم.
- ب 3 - ان يتعرف الطلاب الى افضل طريقة لنقل وتسويق الحيوانات والذبائح في الظروف المختلفة.

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح.
- 2- طريقة المحاضرة.
- 3- اعداد التقارير العلمية.
- 4- الدروس العملية في المختبرات.
- 5- متابعة الافلام التوضيحية على شبكة الانترنت.
- 6- طريقة التعلم الذاتي.

طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج1- مهارة التفكير حسب قدرة الطالب وان الهدف من هذه المهارة هو ان يعتقد الطالب بما هو ملموس وفهم متى وماذا وكيف يجب ان يفكر ويعمل على تحسين القدرة على التفكير بشكل معقول .
- ج2- الملاحظة والادراك
- ج3- التحليل والتفسير
- ج4- الاعداد والتقييم
- ج5- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم

## طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح.
- 2- طريقة المحاضرة.
- 3- اعداد التقارير العلمية.
- 4- الدروس العملية في المختبرات.
- 5- متابعة الافلام التوضيحية على شبكة الانترنت.
- 6- طريقة التعلم الذاتي.

## طرائق التقييم

- 1- الاختبارات النظرية
- 2- الاختبارات العملية
- 3- التقارير والدراسات

- د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).
- د1- التواصل اللفظي ( القدرة على التعبير عن الأفكار بوضوح وثقة في الكلام )
  - د2- العمل الجماعي ( العمل بثقة ضمن مجموعة Team work )
  - د3- تحليل التحقيق ( جمع المعلومات بشكل منهجي علمي لتأسيس الحقائق والمبادئ حلاً لمشكلة معينة).
  - د4- الاتصال الكتابي ( القدرة على التعبير عن نفسك بوضوح في الكتابة ) .

11. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	2	تعريف الطالب بمصادر انتاج اللحوم الحمراء ومواصفاتها	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	2	تعريف الطالب بالاهمية الاقتصادية والتغذوية لانتاج اللحوم الحمراء	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثالث	2	تعريف الطالب بواقع انتاج واستهلاك اللحوم الحمراء في العراق والوطن العربي والعالم	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الرابع	2	تعريف الطالب بمفاهيم انتاج اللحوم	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الخامس	2	تعريف الطالب بالحوار البيولوجية لانتاج اللحوم وكيفية التعبير عنها	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السادس	2	تعريف الطالب بانماط انتاج اللحوم الحمراء والعوامل المؤثرة عليها	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السابع	2	تعريف الطالب بنمو وتطور حيوان اللحم	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثامن	2	تعريف الطالب بالعوامل المؤثرة على النمو والتطور	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
التاسع	2	امتحان الفصل الاول	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
العاشر	2	تعريف الطالب بكفاءة انتاج اللحم	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الحادي عشر	2	تعريف الطالب بالاستثمار الامثل لكفاءة انتاج اللحم	انتاج اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان

الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	انتاج اللحوم	تعريف الطالب بتركيب الذبائح ، نسبة التصابي والعوامل المؤثرة عليها	2	الثاني عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	انتاج اللحوم	تعريف الطالب بنقل وتسويق الحيوانات والذبائح	2	الثالث عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	انتاج اللحوم	تعريف الطالب بصنف التسويق	2	الرابع عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	انتاج اللحوم	امتحان الفصل الثاني	2	الخامس عشر

### 13- خطة تطوير المقرر الدراسي

12- البنية التحتية	
انتاج وتسويق ماشية اللحم د.عطا الله سعيد ، حاتم حسون ، محمد طه علوان	1. الكتب المقررة المطلوبة
1- انتاج ماشية اللحوم ، د.فؤاد عبد اللطيف عبد الكريم 2- اساسيات علم اللحوم ، ترجمة د.محارب عبد الحميد طاهر 1983 3- علم اللحوم ، د.محارب عبد الحميد طاهر 1990 4- شبكة الانترنت	2 المراجع الرئيسية (المصادر)
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية	ا. الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية ، التقارير ، .... )
كل المواقع الالكترونية العربية والاجنبية التي تتناول دراسات في انتاج اللحوم	ب. المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت ....

- 1- ايفاد الطلبة وخاصة الأوائل منهم على اقسامهم العلمية الى خارج العراق وخاصة في الدول المتقدمة لتطوير المهارات كلاً حسب رغبته وبحسب التخصصات الموجودة في القسم العلمي
- 2- التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات العالمية من خلال ايفاد التدريسيين الى الجامعات العالمية .
- 3- تطوير فكرة الاستاذ الزائر لرفد الجامعات الفتية بالخبرات و اخر ماتوصل اليه العلم في المجالات الزراعية .
- 4- التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات الاهلية من خلال مناقشة طلبة الدراسات العليا .