

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	علم اللحوم
4. اسم الشهادة النهائية	بكالوريوس
5. النظام الدراسي : سنوي /مقررات /أخرى	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 علم اللحوم في انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها و التركيب الكيميائي للحم.	
2- يشتمل على دراسة التركيب الدقيق للحم والعضلات وانواعها.	
3- معرفة بروتينات الخلية العضلية و ميكانيكية تقلص العضلات.	
4- البحث في التغيرات الكيميائية للعضلة بعد الموت والعوامل المؤثرة عليها	
5- دراسة تحول العضلة الى لحم و التيبس الرمي وانواعه والعوامل المؤثرة عليه .	
6- التعريف بخصائص اللحم الطازج.	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- 1أ- ان يتعرف الطالب على انواع اللحوم.
- 2أ- ان يكون قادر على شرح التركيب الدقيق للحم والعضلات.
- 3أ- ان يتمكن من تصنيف بروتينات اللحم ومعرفة كيف تتقلص العضلات.
- 4أ- ان يميز التغيرات التي تحصل للعضلات بعد الموت.
- 5أ- ان يقيم اللحم من خلال معرفة خصائص اللحم الطازج.

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- ب 1 - تعريف الطالب بانواع وتركيب اللحم والعضلات والفرق بينهما.
- ب 2 - قدرة الطالب على التفريق بين بروتينات اللحم.
- ب 3 - تمكين الطلبة من معرفة اللحم الطازج.

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	علم 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	
	1د	2د	3د	4د	1ب	2ب	3ب	4ب	1أ	2أ	3أ	4أ					
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*					
														اساسي	علم 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. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج؛

1. المؤسسة التعليمية	كلية الزراعة
2. القسم العلمي / المركز	قسم الانتاج الحيواني
3. اسم / رمز المقرر	علم 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 علم اللحوم في انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها و التركيب الكيميائي للحم.	
2- يشتمل على دراسة التركيب الدقيق للحم والعضلات وانواعها.	
3- معرفة بروتينات الخلية العضلية و ميكانيكية تقلص العضلات.	
4- البحث في التغيرات الكيميائية للعضلة بعد الموت والعوامل المؤثرة عليها	
5- دراسة تحول العضلة الى لحم و التيبس الرمي وانواعه والعوامل المؤثرة عليه .	
6- التعريف بخصائص اللحم الطازج.	

10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

ا- الاهداف المعرفية

- أ1- ان يتعرف الطالب على انواع اللحوم.
- أ2- ان يكون قادر على شرح التركيب الدقيق للحم والعضلات.
- أ3- ان يتمكن من تصنيف بروتينات اللحم ومعرفة كيف تتقلص العضلات.
- أ4- ان يميز التغيرات التي تحصل للعضلات بعد الموت.
- أ5- ان يقيم اللحم من خلال معرفة خصائص اللحم الطازج.

ب - الأهداف المهارةية الخاصة بالمقرر

- ب 1 - تعريف الطالب بانواع وتركيب اللحم والعضلات والفرق بينهما.
- ب 2 - قدرة الطالب على التفريق بين بروتينات اللحم.
- ب 3 - تمكين الطلبة من معرفة اللحم الطازج.

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- 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	ان يتعرف الطالب على المصطلحات والتعاريف	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	2	ان يتعرف الطالب على انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثالث	2	ان يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحم	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الرابع	2	ان يتعرف الطالب على التركيب الدقيق للحم، العضلات وانواعها	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الخامس	2	ان يتعرف الطالب على بروتينات الخلية العضلية	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السادس	2	ان يتعرف الطالب على ميكانيكية تقلص العضلات	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السابع	2	الامتحان الاول	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثامن	2	ان يتعرف الطالب على التغيرات الكيميائية في العضلة بعد الموت والعوامل المؤثرة عليها	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
التاسع	2	ان يتعرف الطالب على تحول العضلة الى لحم	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
العاشر	2	ان يتعرف الطالب على التيبس الرمي، انواعه والعوامل المؤثرة عليه	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الحادي عشر	2	ان يتعرف الطالب على خصائص اللحم الطازج	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني عشر	2	ان يتعرف الطالب على	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج	الإمتحان

	و المحاضرة		طرق خزن اللحوم		
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على طرق التعبئة والتغليف	2	الثالث عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على تلوث اللحوم	2	الرابع عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	الامتحان الثاني	2	الخامس عشر

13- خطة تطوير المقرر الدراسي

12- البنية التحتية	
1- علم اللحوم ، د.محارب عبد الحميد طاهر 1990 2- انتاج وتسويق ماشية اللحم د.عطا الله سعيد، حاتم حسون، محمد طه علوان 3- انتاج ماشية اللحوم ، د.فؤاد عبد اللطيف عبد الكريم 4- شبكة الانترنت	1. الكتب المقررة المطلوبة
1- علم اللحوم ، د.محارب عبد الحميد طاهر 1990. 2-انتاج وتسويق ماشية اللحم د.عطا الله سعيد، حاتم حسون، محمد طه علوان 5- Meat science and applications by Y. H. Hui 2001 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 علم 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 .