

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 : الإنتاج الحيواني

تاريخ ملء الملف : 10 - 8 - 2016

التوقيع :

اسم المعاون العلمي : د.نزار سليمان علي

التاريخ : 10 - 8 - 2016

التوقيع :

اسم رئيس القسم : د.عمار قحطان شعنون

التاريخ : 10 - 8 - 2016

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

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

التاريخ : 10 - 8 - 2016

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 الإنتاج الحيواني
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	صحة منتجات حيوانية
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- ان يتعرف الطالب على اهم المواد الغذائية الصالحة للاستهلاك البشري	
2- يشتمل على كيفية المحافظة على صحة هذه المنتجات وايصالها الى المستهلك باحسن صورة	
3- التعرف على كيفية انتاج الحليب ومنتجات الالبان وكيفية المحافظة عليها من التلوث بالاحياء المجهرية المرضية التي تسبب الامراض للمستهلك	
4- تعلم كيفية تسويق البيض وتدريبه حسب الوزن والحجم والنظافة	
5- التعرف على كيفية انتاج لحوم الدواجن وشروط النظافة والصحة بالمجزرة لانتاج لحوم خالية من التلوث المايكروبي	
6- التعرف على كيفية انتاج لحوم الابقار والاعنام والاسماك وكيفية ايصالها الى المستهلك وتسويقها بصورة نظيفة وامينة وحماية من التلوث والامراض	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- 1أ- ان يتعرف الطالب على مفهوم صحة المنتجات الحيوانية
- 2أ- ان يتعرف الطالب على كيفية التفريق بين منتجات الالبان السليمة والغير صالحة للاستهلاك
- 3أ- ان يفصل الطالب بين لحوم الدجاج الطازجة والمجمدة والمذبوحة بطريقة سليمة ونظيفة من غيرها من الذبائح الملوثة
- 4أ- ان يتعلم الطالب كيفية تدريج بيض المائدة الصالح للاستهلاك وكيفية تسويقه
- 5أ- ان يتعلم الطالب الشروط الصحية لانتاج لحوم الاغنام والابقار وطرق الذبح والمحافظة عليها من التلوث

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- ب 1 - تعريف الطالب بمفهوم صحة المنتجات الحيوانية
- ب 2 - قدرة الطالب على تقييم المنتجات الصحية من غيرها
- ب 3 - تعريف الطلبة بكيفية تدريج البيض حسب الوزن والحجم واللون وتسويقه بالاسواق الى المستهلكين

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح
- 2- طريقة المحاضرة
- 3- المجاميع الطلابية
- 4- الدروس العملية في الحقل
- 5- الرحلات العلمية لمتابعة مشاريع الدواجن في العراق
- 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- استراتيجية التفكير حسب قدرة الطالب مثال (اذا استطاع الطالب ان يتعلم اهم الطرق الحديثة في ادارة

مشاريع الدواجن بحيث يكتسب مهارة ادارة وتنظيم حياته الشخصية).

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).

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) .

طرائق التعليم والتعلم

1- الشرح والتوضيح

2- طريقة المحاضرة

- 3- المجاميع الطلابية
 4- الدروس العملية في الحقول الزراعية
 5- الرحلات العلمية لمتابعة اخر التقنيات المستخدمة للري في العراق
 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
عملي	نظري			
3	2	صحة منتجات حيوانية		الثانية

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 الآخرين 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	صحة منتجات حيوانية	الثانية	

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 الإنتاج الحيواني
3. اسم / رمز المقرر	صحة منتجات حيوانية
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- ان يتعرف الطالب على اهم المواد الغذائية الصالحة للاستهلاك البشري	
2- يشتمل على كيفية المحافظة على صحة هذه المنتجات وايصالها الى المستهلك باحسن صورة	
3- التعرف على كيفية انتاج الحليب ومنتجات الالبان وكيفية المحافظة عليها من التلوث بالاحياء المجهرية المرضية التي تسبب الامراض للمستهلك	
4- تعلم كيفية تسويق البيض وتدريبه حسب الوزن والحجم والنظافة	
5- التعرف على كيفية انتاج لحوم الدواجن وشروط النظافة والصحة بالمخزرة لانتاج لحوم خالية من التلوث المايكروبي	
6- التعرف على كيفية انتاج لحوم الابقار والاعنام والاسماك وكيفية ايصالها الى المستهلك وتسويقها بصورة نظيفة وامينة وحماية من التلوث والامراض	

أ- الأهداف المعرفية

- 1أ- ان يتعرف الطالب على مفهوم صحة المنتجات الحيوانية
 2أ- ان يتعرف الطالب على كيفية التفريق بين منتجات الالبان السليمة والغير صالحة للاستهلاك
 3أ- ان يفصل الطالب بين لحوم الدجاج الطازجة والمجمدة والمذبوحة بطريقة سليمة ونظيفة من غيرها من الذبائح الملوثة
 4أ- ان يتعلم الطالب كيفية تدرج بيض المائدة الصالح للاستهلاك وكيفية تسويقه
 5أ- ان يتعلم الطالب الشروط الصحية لانتاج لحوم الاغنام والابقار وطرق الذبح والمحافظة عليها من التلوث

ب - الأهداف المهارتية الخاصة بالمقرر.

- ب 1 - تعريف الطالب بمفهوم صحة المنتجات الحيوانية
 ب 2 - قدرة الطالب على تقييم المنتجات الصحية من غيرها
 ب 3 - تعريف الطلبة بكيفية تدرج البيض حسب الوزن والحجم واللون وتسويقه بالاسواق الى المستهلكين

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح
 2- طريقة المحاضرة
 3- المجماميع الطلابية
 4- الدروس العملية في الحقول الزراعية
 5- الرحلات العلمية لمتابعة مشاريع الري والبزل في العراق

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- المجاميع الطلابية

4- الدروس العملية في الحقول الزراعية

5- الرحلات العلمية لمتابعة مشاريع الري والبزل في العراق

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 كيفية تصنيع منتجات الالبان وفق الطرق الصحية السليمة	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	2	ان يتعرف الطالب مراحل انتاج الحليب الصحي في المزارع	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثالث	2	ان يتعرف الطالب كيفية نقل وتسويق الحليب واجراء الفحوصات الاولية والاستلام له	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الرابع	2	ان يتعرف الطالب على كيفية تهيئة بيض المائدة وتدريبه	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الخامس	2	ان يتعرف الطالب على كيفية تسويق البيض واهميته في دخوله مختلف الصناعات الغذائية	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السادس	2	ان يتعرف الطالب على كيفية جزر لحوم الدواجن وشروط نظافة المجزرة	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السابع	2	ان يتعرف الطالب على كيفية تعبئة لحوم الدواجن بطريقة صحية وامنة وخالية من التلوث	صحة منتجات حيوانية	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان

الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية نقل الاغنام والماعز من الحقول الى المجازر لغرض جزرها	2	الثامن
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية الحصول على لحم صحي وخالي من التلوث	2	التاسع
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية اجراء الفحوصات البيطرية على اللحوم لغرض التأكد من سلامتها من قبل الطبيب البيطري المختص بالحقول والمجازر	2	العاشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية معاملة الحيوان قبل الذبح في الحقل	2	الحادي عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية معاملة الحيوان داخل المجزرة لغرض الحصول منه على لحم نظيف وصحي وخالي من التلوث	2	الثاني عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية تسويق لحوم الابقار والاعنام	2	الثالث عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على لحوم الاسماك وفوائدها الصحية	2	الرابع عشر

الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	صحة منتجات حيوانية	ان يتعرف الطالب على كيفية التعامل مع لحوم الاسماك وخزنها وتسويقها للمستهلك بطريقة امنة وصحية	2	الخامس عشر
----------	----------------------------------	-----------------------	--	---	------------

12- البنية التحتية

1- صحة الحليب ومنتجات الالبان د.محمد الدرديري 1999، كلية الزراعة - جامعة القاهرة 2- مايكروبيولوجيا البيض تأليف د.مازن محمد، 2001، كلية الزراعة / جامعة بغداد 3- صحة اللحوم والاسماك تأليف د.احمدعبد الجواد 2011، كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية 4- شبكة المعلومات الدولية الانترنت	1. الكتب المقررة المطلوبة
1- صحة الحليب ومنتجات الالبان د.محمد الدرديري 1999، كلية الزراعة - جامعة القاهرة 2- مايكروبيولوجيا البيض تأليف د.مازن محمد، 2001، كلية الزراعة / جامعة بغداد 3- صحة اللحوم والاسماك تأليف د.احمدعبد الجواد 2011، كلية الزراعة - جامعة الاسكندرية 4- شبكة المعلومات الدولية الانترنت	2. المراجع الرئيسية (المصادر)
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية	. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
Soil Science Society Of America Library Genesis	ب . المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13- خطة تطوير المقرر الدراسي

- 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 واخر ماتوصل اليه العلم في المجالات الزراعية .
- 4- التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات الاهلية من خلال مناقشة طلبة الدراسات العليا .