



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 : ٢٠١٩ - ١٠ - ٣

التوقيع :

اسم المعاون العلمي : د. باسم رحيم بدر

التاريخ : ٢٠١٩ - ١٠ - ٣

التوقيع :

اسم رئيس القسم : د. عمار طالب ذياب

التاريخ : ٢٠١٩ - ١٠ - ٣



دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ : ٢٠١٩ - ١٠ - ٣

التوقيع

مصادقة السيد العميد

ا.م.د. حسن هادي مصطفى

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 : ٣ - ١٠ - ٢٠١٩

التوقيع :

اسم رئيس القسم : د. عمار طالب ذياب

التاريخ : ٣ - ١٠ - ٢٠١٩

التوقيع :

اسم معاون القسم : د. نزار سليمان علي

التاريخ : ٣ - ١٠ - ٢٠١٩

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: ا. محمد نديم الحسيني

التاريخ : ٣ - ١٠ - ٢٠١٩

التوقيع

مصادقة السيد العميد

ا.م.د. حسن هادي مصطفى

وصف البرنامج الأكاديمي

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

المؤسسة التعليمية	١ .
القسم العلمي / المركز	٢ .
اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	٣ .
اسم الشهادة النهائية	٤ .
النظام الدراسي :	٥ .
سنوي / مقررات / أخرى	
برنامج الاعتماد المعتمد	٦ .
المؤثرات الخارجية الأخرى	٧ .
تاريخ إعداد الوصف	٨ .
٢٠١٩ - ١٠ - ٣	
٩ . أهداف البرنامج الأكاديمي	
١- ان يتعرف الطالب على انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها	
٢- يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحم، وانواع العضلات	
٣- التعرف على ميكانيكية تقلص وانبساط العضلات	
٤- تعلم اهم التغييرات التي تحدث في العضلات بعد الموت او الذبح	
٥- التعرف على عملية تحول العضلات الى لحم	
٦- التعرف على التيبس الرمي والعوامل المؤثرة عليه	
١٠ . مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	

أ- الاهداف المعرفية ١- ان يتعرف الطالب على ما تشمله كلمة لحم ٢- ان يتعرف الطالب على بروتينات اللحم وتصنيفها ٣- ان يفهم الطالب الطريقة الصحيحة للذبح والتعامل مع اللحم بعد الذبح ٤- ان يتعلم الطالب كيفية خزن اللحوم ٥- ان يتعلم الطالب العوامل المؤثرة على جودة اللحوم المنتجة	ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج ب ١ - تعريف الطالب بطرق الذبح ب ٢ - قدرة الطالب على الحكم على انواع وتدرج الذبائح ب ٣ - تعريف الطلبة بكيفية التقطيع الفني للذبائح
طرائق التعليم والتعلم	
١- الشرح والتوضيح ٢- طريقة المحاضرة ٣- المجاميع الطلابية ٤- الدروس العملية في الحقل ٥- الرحلات العلمية لمتابعة مشاريع الدواجن في العراق ٦- طريقة التعلم الذاتي	
طرائق التقييم	
١- الاختبارات النظرية ٢- الاختبارات العملية ٣- التقارير والدراسات	
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية . ج١- مهارة التفكير حسب قدرة الطالب وان المهدف 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 . ج٢- الملاحظة والادراك ج٣- التحليل والتفسير	

ج ٤ - الاعداد والتقويم
ج ٥ - استراتيجية التفكير الناقد في التعلم
طرائق التعليم والتعلم
١ - العصف الذهني
٢ - استراتيجية التفكير حسب قدرة الطالب مثال (ان يتعلم الطالب كيفية التعامل مع الحيوانات قبيل الذبح وكذلك التعامل مع الذبائح واللحم بعد الذبح).
٣ - 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
١ - الاختبارات النظرية
٢ - الاختبارات العملية
٣ - التقارير والدراسات

د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
١د - التواصل اللفظي (القدرة على التعبير عن الأفكار بوضوح وثقة في الكلام)
٢د - العمل الجماعي (العمل بثقة ضمن مجموعة Team work)
٣د - تحليل التحقيق (جمع المعلومات بشكل منهجي علمي لتأسيس الحقائق والمبادئ حلاً لمشكلة معينة) .
٤د - الاتصال الكتابي (القدرة على التعبير عن نفسك بوضوح في الكتابة) .
طرائق التعليم والتعلم
١ - الشرح والتوضيح
٢ - طريقة المحاضرة
٣ - المجاميع الطلابية
٤ - الدروس العملية في الحقول الزراعية
٥ - الرحلات العلمية لمتابعة اخر التقنيات المستخدمة للري في العراق
٦ - طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم

- ١- الاختبارات النظرية
- ٢- الاختبارات العملية
- ٣- التقارير والدراسات

١١. بنية البرنامج

المرحلة الدراسية	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
			نظري	عملي
الرابعة		علم اللحوم	٢	٣

١٢. التخطيط للتطور الشخصي

- ١- العمل الجماعي : العمل ضمن المجموعة بفاعلية ونشاط .
- ٢- ادارة الوقت : ادارة الوقت بفاعلية وتحديد الاولويات مع القدرة على العمل المنظم بمواعيد.
- ٣- القيادة : القدرة على توجيه وتحفيز الآخرين .
- ٤- الاستقلالية بالعمل .
- ٥- التفاوض والاقناع (الطالب قادر على التأثير واقناع الآخرين للمناقشة والتوصل الى اتفاق) .
- ٦- المهارات العالمية (الطالب قادر على التحدث وفهم اللغات الاخرى وتقدير الثقافات الاخرى) .

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

مركزي

١٤. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- ١- الموقع الالكتروني للكلية والجامعة
- ٢- دليل الجامعة
- ٣- المكتبة المركزية
- ٤- اهم الكتب والمصادر الخاصة بالقسم
- ٥- 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
٤ د	٣ د	٢ د	١ د	٤ ج	٣ ج	٢ ج	١ ج	ب ٤	ب ٣	ب ٢	ب ١	أ ٤	أ ٣	أ ٢	أ ١				
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	اساسي	علم اللحوم		الثانية

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

المؤسسة التعليمية	١. كلية الزراعة
القسم العلمي / المركز	٢. قسم الإنتاج الحيواني
اسم / رمز المقرر	٣. علم اللحوم
أشكال الحضور المتاحة	٤. اسبوعي
الفصل / السنة	٥. فصلي
عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦. ٣٠ ساعة
تاريخ إعداد هذا الوصف	٧. ٣ - ١٠ - ٢٠١٩
٨. أهداف المقرر	
٧- ان يتعرف الطالب على انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها	
٨- يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحم، وانواع العضلات	
٩- التعرف على ميكانيكية تقلص وانبساط العضلات	
١٠- تعلم اهم التغيرات التي تحدث في العضلات بعد الموت او الذبح	
١١- التعرف على عملية تحول العضلات الى لحم	
١٢- التعرف على التيبس الرمي والعوامل المؤثرة عليه	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

ب- الأهداف المعرفية أ^١ - ان يتعرف الطالب على ما تشمله كلمة لحم أ^٢ - ان يتعرف الطالب على بروتينات اللحم وتصنيفها أ^٣ - ان يفهم الطالب الطريقة الصحيحة للذبح والتعامل مع اللحم بعد الذبح أ^٤ - ان يتعلم الطالب كيفية خزن اللحوم أ^٥ - ان يتعلم الطالب العوامل المؤثرة على جودة اللحوم المنتجة
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر ب ١ - تعريف الطالب بطرق الذبح ب ٢ - قدرة الطالب على الحكم على انواع وتدرج الذبائح ب ٣ - تعريف الطلبة بكيفية التقطيع الفني للذبائح
طرائق التعليم والتعلم
١- الشرح والتوضيح ٢- طريقة المحاضرة ٣- المجاميع الطلابية ٤- الدروس العملية في الحقول الزراعية ٥- الرحلات العلمية لمتابعة مشاريع الري والبزل في العراق
طرائق التقييم
١- الاختبارات النظرية ٢- الاختبارات العملية ٣- التقارير والدراسات
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج١- 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 . ج٢- الملاحظة والادراك ج٣- التحليل والتفسير ج٤- الاعداد والتقويم ج٥- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم
طرائق التعليم والتعلم

١- الشرح والتوضيح ٢- طريقة المحاضرة ٣- المجاميع الطلابية ٤- الدروس العملية في الحقول الزراعية ٥- الرحلات العلمية لمتابعة مشاريع الري والبزل في العراق ٦- طريقة التعلم الذاتي	
طرائق التقييم	
١- الاختبارات النظرية ٢- الاختبارات العملية ٣- التقارير والدراسات	
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي) . ١د - التواصل اللفظي (القدرة على التعبير عن الأفكار بوضوح وثقة في الكلام) ٢د - العمل الجماعي (العمل بثقة ضمن مجموعة Team work) ٣د - تحليل التحقيق (جمع المعلومات بشكل منهجي علمي لتأسيس الحقائق والمبادئ حلاً لمشكلة معينة) . ٤د - الاتصال الكتابي (القدرة على التعبير عن نفسك بوضوح في الكتابة) .	

١١. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	٢	ان يتعرف الطالب على انواع اللحوم والقيمة الغذائية لها	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثاني	٢	ان يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحم	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثالث	٢	ان يتعرف الطالب على التركيب الدقيق للحم، العضلات وانواعها	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الرابع	٢	ان يتعرف الطالب على بروتينات الخلية العضلية	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الخامس	٢	ان يتعرف الطالب على ميكانيكية تقلص العضلات الهيكلية	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السادس	٢	ان يتعرف الطالب على التغيرات الكيميائية في العضلة بعد الموت والعوامل المؤثرة عليها	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
السابع	٢	ان يتعرف الطالب على التييس الرمي، انواعه والعوامل المؤثرة عليه	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
الثامن	٢	ان يتعرف الطالب على خصائص اللحم الطازج	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
التاسع	٢	ان يتعرف الطالب على طرق خزن اللحوم	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
العاشر	٢	ان يتعرف الطالب على تعبئة وتغليف اللحوم	علم اللحوم	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان

الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على تلوث اللحوم	٢	الحادي عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على طرق الطبخ	٢	الثاني عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على فحوصات السيطرة النوعية	٢	الثالث عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على الهيكل العظمي للابقار والاغنام	٢	الرابع عشر
الإمتحان	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	علم اللحوم	ان يتعرف الطالب على الاختبارات الفيزيائية والكيميائية للحم	٢	الخامس عشر

١٢ - البنية التحتية	
١. الكتب المقررة المطلوبة	اساسيات علم اللحوم ، ترجمة د. محارب عبد الحميد طاهر ١٩٨٣
٢. المراجع الرئيسية (المصادر)	١. علم اللحوم ، د. محارب عبد الحميد طاهر ١٩٩٠ ٢. انتاج وتسويق ماشية اللحم د. عطا الله سعيد، حاتم حسن، محمد طه علوان ٣. انتاج ماشية اللحوم ، د. فؤاد عبد اللطيف عبد الكريم ٤. شبكة الانترنت
. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)	المجلات العلمية الاكاديمية العراقية
ب. المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	journal of meat science and technology

١٣ - خطة تطوير المقرر الدراسي

- ١ - 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
- ٢ - التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات العالمية من خلال ايفاد التدريسيين الى الجامعات العالمية .
- ٣ - تطوير فكرة الاستاذ الزائر لرفد الجامعات الفتية بالخبرات و اخر ماتوصل اليه العلم في المجالات الزراعية .
- ٤ - التعاون بين الجامعات العراقية والجامعات الاهلية من خلال مناقشة طلبة الدراسات العليا .