

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 - 7 - 31

التوقيع :

اسم المعاون العلمي : د.نزار سليمان علي

التاريخ : 2016 - 7 - 31

التوقيع :

اسم رئيس القسم : د.عمار قحطان شعنون

التاريخ : 2016 - 7 - 31

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

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

التاريخ : 2016 - 7 - 31

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 مبرهنًا عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من الفرص المتاحة . ويصاحبه وصف لكل مقرر ضمن البرنامج

1. المؤسسة التعليمية	كلية الزراعة
2. القسم العلمي / المركز	قسم الانتاج الحيواني
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	تكنولوجيا منتجات دواجن
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 – 7 – 31
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
تدريس وتدريب الطلبة على المبادئ العامة للانتاج والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الخزن والتسويق لبيض المائدة ولحوم الدواجن	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- 1أ- ان يتعرف الطالب على مفهوم واهمية منتجات الدواجن
- 2أ- ان يتعرف الطالب على انتاج بيض المائدة والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الخزن والتسويق له
- 3أ- ان يتعرف الطالب على انتاج لحوم الدواجن والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الخزن والتسويق له

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- ب 1 - تعلم الطالب قياسات نوعية بيض المائدة
- ب 2 - تعلم الطالب على اجراء عمليات تحضير لحوم الدواجن
- ب 3 - تعلم الطالب اجراء القطعيات وحساب الصافي والتشافي لذيبة الدواجن

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الشرح والتوضيح
- 2- عرض الافلام
- 3- الدروس العملية في المختبر
- 4- السؤال والجواب

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

- 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)

11. بنية البرنامج

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	تكنولوجيا منتجات دواجن		الثالثة

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	تكنولوجيا منتجات دواجن	افتراضي	الثالثة

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.

المؤسسة التعليمية	1. كلية الزراعة
القسم العلمي / المركز	2. قسم الانتاج الحيواني
اسم / رمز المقرر	3. تكنولوجيا منتجات الدواجن
أشكال الحضور المتاحة	4. اسبوعي
الفصل / السنة	5. فصلي
عدد الساعات الدراسية (الكلي)	6. 30 ساعة
تاريخ إعداد هذا الوصف	7. 2016 – 7 – 31
8. أهداف المقرر	
تدريس وتدريب الطلبة على المبادئ العامة للإنتاج والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و التخزين والتسويق لبيض المائدة ولحوم الدواجن	

10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>1أ- ان يتعرف الطالب على مفهوم واهمية منتجات الدواجن</p> <p>2أ- ان يتعرف الطالب على انتاج بيض المائدة والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الحزن والتسويق له</p> <p>3أ- ان يتعرف الطالب على انتاج لحوم الدواجن والتركيب الكيميائي والقيمة الغذائية و الحزن والتسويق له</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>ب 1 - قدرة الطالب على اجراء قياسات نوعية بيض المائدة</p> <p>ب 2 - قدرة الطالب على اجراء عمليات تحضير لحوم الدواجن</p> <p>ب 3 - قدرة الطالب اجراء القطعيات وحساب الصافي والتشافي لذبيحة الدواجن</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>1- الشرح والتوضيح</p> <p>2- عرض الافلام</p> <p>3- الدروس العملية في المختبر</p> <p>4- السؤال والجواب</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>1- الاختبارات النظرية</p> <p>2- الاختبارات العملية</p> <p>3- التقارير والدراسات</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>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 .</p> <p>ج2- الملاحظة والادراك</p> <p>ج3- التحليل والتفسير</p> <p>ج4- الاعداد والتقويم</p> <p>ج5- استراتيجية التفكير الناقد في التعلم</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>1- الاختبارات النظرية</p> <p>2- الاختبارات العملية</p> <p>3- التقارير والدراسات</p>

- 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	أهمية منتجات الدواجن	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الثاني	2	واقع انتاج الدواجن في العراق	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الثالث	2	تكوين البيضة	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الرابع	2	قياسات جودة البيض	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الخامس	2	القيمة الغذائية للبيض	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
السادس	2	انتاج البيض المبرمج	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
السابع	2	كيمياء البيض	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الثامن	2	ميكروبيولوجيا البيض	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح وعرض النموذج و المحاضرة	الإمتحان
التاسع	2	خزن البيض وتسويقه	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
العاشر	2	انواع الطيور الداجنة المستخدمة لانتاج اللحم	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الحادي عشر	2	عمليات تحضير لحوم الدواجن	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الثاني عشر	2	التركيب الكيميائي للحوم الدواجن	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان
الثالث عشر	2	نوعية لحوم الدواجن	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	الإمتحان

الإمتحان	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	تكنولوجيا منتجات الدواجن	الحفاظ على نوعية لحوم الدواجن	2	الرابع عشر
الإمتحان	الشرح والتوضيح والسؤال والجواب وعرض الافلام	تكنولوجيا منتجات الدواجن	مراجعة عامة	2	الخامس عشر

12- البنية التحتية

الفياض، حمدي عبد العزيز و سعد عبد الحسين ناجي. 1989 . تكنولوجيا منتجات الدواجن . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - جامعة بغداد .	1. الكتب المقررة المطلوبة
ناجي، سعد عبد الحسين وناديه نايف عبدالمجود وغالب علوان القيسي . 2012. انتاج وتكنولوجيا لحوم الدواجن . الدار الجامعية للطباعة والنشر والترجمة - جامعة بغداد .	
North, M.O. 1994. Commercial Chicken Production Manual . AVI Publishing Company. New York.	2 المراجع الرئيسية (المصادر)
Stadelman, W.J. and Cotterill, O.J. 1995. Egg Science and Technology Food Products Press. United States of America.	
المجلات العلمية الاكاديمية العراقية	ا. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
	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 و اخر ماتوصل اليه العلم في المجالات الزراعية .
- 4- بناء مشاريع نموذجية للانتاج الحيواني يستطيع الطالب ان يطبق فيه ما تعلمه نظريا .