

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

استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

2019 - 2018

الجامعة : الفرات الأوسط
الكلية/ المعهد: المعهد التقني/ المسيب
القسم العلمي : تقنيات الانتاج الحيواني
تاريخ ملء الملف :

التوقيع :
اسم المعاون العلمي : د. نبيل حميد عبد المجيد
التاريخ :

التوقيع :
اسم رئيس القسم : ا.م عبد الله محمد سعيد
التاريخ :

دقق الملف من قبل
شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي
اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: علياء محمود عباس
التاريخ :
التوقيع :

أ.م.د جبار عباس جابر

مصادقة السيد العميد

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

1. المؤسسة التعليمية	هيئة التعليم التقني
2. القسم العلمي / المركز	المعهد التقني / المسيب
3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	قسم تقنيات الانتاج الحيواني
4. اسم الشهادة النهائية	دبلوم تقني
5. النظام الدراسي : سنوي /مقررات /أخرى	فصلي
6. برنامج الاعتماد المعتمد	AIC
7. المؤثرات الخارجية الأخرى	له علاقة مباشرة بسوق العمل
8. تاريخ إعداد الوصف	2019
9. أهداف البرنامج الأكاديمي	
1-الربط بين الانتاج الحيواني والأمن الغذائي للبلد	
2-التعرف على طرق تصنيع المنتجات الحيوانية من اللحوم والألبان	
3-التعرف على كيفية انشاء حقول حيوانات كبيرة وحقول دواجن وأنشاء بحيرات اسماك	
4-التعرف على تربية الحيوانات الكبيرة وتربية الدواجن والاسماك	
5-التعرف على طرق توفير الغذاء المائي والصحي والأعمال الحقلية اليومية للحيوانات	
6-التعرف على الامراض المختلفة للحيوانات والوقاية منها ومعالجتها	

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

<p>أ- الاهداف المعرفية</p> <p>المرحلة الاولى /الفصل الخريفي/ اساسيات طب بيطر, انتاج اغنام وماعز, ساحبات زراعية, انتاج ماشية حليب, حقوق انسان, غذاء وتغذية, انتاج دواجن</p> <p>الفصل الربيعي/كيميااء عامة, صحة الحيوان, تطبيقات الحاسبة, انتاج اسماك, مكننة انتاج حيواني, انتاج ماشية لحم, تغذية الدواجن, الديمقراطية</p> <p>المرحلة الثانية/الفصل الخريفي/ 1ا - فسلجة حيوان, حفظ وتصنيع اللحوم, محاصيل علف ومراعي, امراض حيوان, تغذية حيوان, تربية وتحسين الحيوان</p> <p>الفصل الربيعي/فسلجة تناسيل وتلقيح اصطناعي, اقتصاديات الانتاج الحيواني, تقنيات مفاص, تطبيقات الحاسبة, 2ا - امراض دواجن, تربية اسماك, تصنيع البان</p>
<p>ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج</p> <p>ب 1 – يهدف الى أكساب الطلبة مهارات في مجالات تربية الحيوانات الكبيرة, تربية الدواجن والاسماك</p> <p>ب 2 – التعليم على مهارات الفحص الدوري للحيوانات</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>المحاضرات النظرية , عرض الشرائح والصور في جهاز عرض البيانات استخدام المخططات والرسوم الورقية , عرض الافلام العلمية . تصنيع الالبان تصنيع اللحوم فحص عينات الدم. تشريح الحيوانات الكبيرة والدواجن . مشروع حيوان ودواجن .</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>أختبارات عملية في المختبر والحقل / أختبارات تطبيقية في الحقول</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .</p> <p>ج1- عمل هياكل عظمية لمختلف الحيوانات</p> <p>ج2- المشاركة في البحوث العلمية</p> <p>ج3-</p> <p>ج4-</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>محاضرات حول تشريح مختلف الحيوانات , أسس البحث العلمي , طرائق البحث , أفلام علمية لعمل هياكل عظمية , عمل هياكل عظمية في المختبر , المشاركة في طرق عمل البحوث العلمية .</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>الامتحانات الشفوية , تقييم الاداء في البحوث العلمية , دقة عمل الهياكل العظمية .</p>

د-المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).

د1 – اكتساب المهارة في اجراء كافة التحليلات الفسلجية

د2- اكتساب المهارة في في التشخيص المختبري والعياني لامراض الدواجن

د3 - اكتساب مهارة في تصنيع :

أ- الالبان

ب- الاجبان

ج- الايس كريم والصناعات الغذائية الاخرى

2-تطوير القدرة في استخدام الحاسوب

طرائق التعليم والتعلم

محاضرات تربوية , دورات لغة أجنبية , دورات في المعلوماتية والحاسوب , المشاركة في مشاريع البحث العلمي .

طرائق التقييم

الاختبارات النظرية , الاختبارات العلمية , الحلقات النشاطية

11.بنية البرنامج

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
نظري	عملي			
180	300	الفصل الخريفي		السنة الاولى
195	270	الفصل الربيعي		السنة الاولى
150	315	الفصل الخريفي		السنة الثانية
165	285	الفصل الربيعي		السنة الثانية

12. التخطيط للتطور الشخصي

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

-معدل الطالب عند تخرجه من الدراسة الاعدادية
-اختيار ورغبة الطالب

14. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

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				
			*				*				*				*	أساسي	فسلجة حيوان		الثانية
		*								*				*		أساسي	امراض دواجن		الثانية

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	هيئة التعليم التقني
2. القسم العلمي / المركز	قسم تقنيات الانتاج الحيواني
3. اسم / رمز المقرر	تصنيع البان
4. أشكال الحضور المتاحة	شعبة
5. الفصل / السنة	الثانية / الفصل الربيعي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة اسبوعياً
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2019
8. أهداف المقرر	
1- التعرف على مكونات الحليب 2- التعرف على صحة الحليب وطرق التلوث 3- التعرف على فحوصات الحليب المختلفة 4- التعرف على طرق تصنيع مشتقات الحليب 5- التعرف على الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية
تصنيع الالبان ومشتاقته

- ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
ب1 - اكتساب مهارة وقدرة في تصنيع :
ب2 - تصنيع انواع مختلفة من الاجبان
ب3 - تصنيع انواع مختلفة من القشطة
ب4- تصنيع اللبن
ب5- تصنيع الايس كريم

طرائق التعليم والتعلم

- المحاضرات النظرية , عرض البيانات , استخدام الرسوم التوضيحية , ورش العمل , تصنيع مختلف أنواع الالبان في المختبر .

طرائق التقييم

-الاختبارات النظرية , الاختبارات الشفوية , تقييم جودة العمل عند تصنيع الالبان

- ج- الأهداف الوجدانية والقيمية
ج1-تصنيع احواض البان
ج2-تحويل احواض الالبان والاجبان

طرائق التعليم والتعلم

-محاضرات , أسس البحث العلمي , طرائق البحث , افلام علمية , المشاركة في طرق عمل البحوث العلمية

طرائق التقييم

الاختبارات النظرية , الاختبارات الشفوية , تقييم جودة العمل

- د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
د1-معرفة كيميائية الحليب
د2-
د3-
د4-

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
3-1	12	الحليب وتصنيفه	تعريف الحليب /نوعيته حسب المصدر	أجهزة العرض مع أفلام	أختبارات شفوية
4	4	مكونات الحليب	البروتينات / الدهون	أجهزة العرض	أختبارات شفوية
5	4	مكونات الحليب	السكريات	أجهزة العرض	أختبارات شفوية
8-6	8	مكونات الحليب	الفيتامينات/الاملاح	أجهزة العرض	أختبارات شفوية
9	4	أختبار تحريري	-	-	-
12-10	8	أهمية الانزيمات	الانزيمات	أجهزة العرض	مناقشة على شكل مجاميع
15-13	16	تصنيع منتجات	صنع جبن / أيس كريم	مشاهدة	

11. البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	مبادئ تصنيع الألبان
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	Milk hygiene , laboratory manual for testing
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ,....)	تقارير منظمة الأغذية , تكنولوجيا الألبان
ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	موقع الألبان

12. خطة تطوير المقرر الدراسي
*يتم سنوياً إعادة تصميم البرنامج السابق وفي ضوء الملاحظات للتدريسين *يتم إضافة التعديلات والمستجدات التي من شأنها تطور المناهج