

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

استماره وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة: الفرات الأوسط التقنية

المعهد: التقني المسيب

القسم العلمي: تقنيات الإنتاج الحيواني

تاريخ ملء الملف: 2022/8/5

التوقيع:

اسم المعاون العلمي: أ.م.د. شاكر محمود موسى

التوقيع:

اسم رئيس القسم: أ.م.د. هشام عطوان سوادي

دقق الملف من قبل

شهبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: علياء محمود عباس

المهند التقني المسيب

التاريخ: شعبه ضمان الجودة والأداء الجامعي

5

التوقيع:

الاستاذ الدكتور

جبار عباس جابر

العميد وكالة

مصادقة السيد العميد

وصف البرنامج الأكاديمي

وصل وصف البرنامج الأكاديمي هذا ايجازا مقتضيا لام خصائص البرنامج ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنا عما إذا كان قد تحقق الاستفادة الفصوى من الفرص المتاحة ويصاحبه وصف لكل مقرر ضمن البرنامج

جامعة الفرات الأوسط التقنية	1. المؤسسة التعليمية
المعهد التقني / المسب	2. القسم العلمي / المركز
تقنيات الإنتاج الحيواني	3. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني
دبلوم تقني	4. اسم الشهادة النهائية
فصلي	5. النظام الدراسي:
له علاقة مباشرة بسوق العمل	6. برنامج الاعتماد المعتمد
2020/1/17	7. المؤثرات الخارجية الأخرى
	8. تاريخ اعداد الوصف
	9. اهداف البرنامج الأكاديمي
	-1- الرابط بين الإنتاج الحيواني والامن الغذائي للبلد
	-2- التعرف على تصنيع المنتجات الحيوانية من اللحوم والالبان
	-3- التعرف على كيفية انشاء حقول الحيوانات الكبيرة وحقول الدواجن انشاء بحيرات اسماك
	-4- التعرف على بيئه الحيوانات الكبيرة وتربية الدواجن والاسماك
	-5- التعرف على طرق توفير الغذاء المائي والصحي والاعمال الحقلية اليومية للحيوانات
	-6- التعرف على الامراض المختلفة للحيوانات والوقاية منها ومعالجتها

10. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

المرحلة الأولى /الفصل الخريفي/ اساسيات طب بيطري، انتاج اغنام وماعز، ساحبات زراعية، نتاج ماشية حليب، حقوق انسان، غذاء وتغذية، نتاج دواجن

الفصل الربيعي/كيمياء عامة، صحة الحيوان، تطبيقات الحاسبة، انتاج اسماك، مكننة انتاج حيواني، انتاج ماشية لحم، تغذية الدواجن، الديمقراطية

المرحلة الثانية/الفصل الخريفي/ 11 - فسلجة حيوان، حفظ وتصنيع اللحوم، محاصيل علف ومراعي، مراض حيوان، تربية حيوان، تربية وتحسين الحيوان

الفصل الربيعي/فسلجة تناسل وتلقيح اصطناعي، اقتصاديات الانتاج الحيواني، تقنيات مفاسن، تطبيقات الحاسبة، 21 - امراض دواجن، تربية اسماك، تصنيع البان

ب- الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

ب 1 - يهدف الى اكتساب الطلبة مهارات في مجالات تربية الحيوانات الكبيرة، تربية الدواجن والاسماك

ب 2 - التعليم على مهارات الفحص الدوري للحيوانات

طرق التعليم والتعلم

المحاضرات النظرية، عرض الشرائح والصور في جهاز عرض البيانات استخدام المخطوطات والرسوم الورقية، عرض الافلام العلمية. تصنيع الالبان تصنيع اللحوم فحص عينات الدم. تشريح الحيوانات الكبيرة والدواجن. مشروع حيوان ودواجن.

طرق التقييم

اختبارات عملية في المختبر والحقول / اختبارات تطبيقية في الحقول

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية.

ج 1- عمل هيكل عظمية لمختلف الحوينات

ج-2- المشاركة في البحوث العلمية

-3ج

-4ج

طرائق التعليم والتعلم

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.

طرائق التقييم

الامتحانات الشفوية، تقييم الاداء في البحوث العلمية، دقة عمل الهياكل العظمية.

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

د 1 - اكتساب المهارة في اجراء كافة التحليلات الفسلجية

د 2 - اكتساب المهارة في الفصلية التشخيص المختبري والعيني لأمراض الدواجن

د 3 - اكتساب مهارة في تصنيع:

أ- الالبان

ب- الاجبان

ج- الایس كريم والصناعات الغذائية الاخرى

2- تطوير القدرة في استخدام الحاسوب

طرائق التعليم والتعلم

محاضرات تربوية، دورات لغة أجنبية، دورات في المعلوماتية والحواسيب، 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
عملي	نظري			
300	180	الفصل الخريفي		السنة الاولى
270	195	الفصل الربيعي		السنة الاولى
315	150	الفصل الخريفي		السنة الثانية
285	165	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

مختصر مهارات المتنبي

بريجي وضع أشرطة في المربعات المقابله لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج المذاعضة للتنمية

مخرجات التعليم المطلوبة من البرنامج

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

جامعة الفرات الأوسط التقنية	1. المؤسسة التعليمية
قسم تقنيات الانتاج الحيواني	2. القسم العلمي / المركز
تصنيع البان	3. اسم / رمز المقرر
شعبة	4. أشكال الحضور المتاحة
الثانية / الفصل الربيعي	5. الفصل / السنة
60 ساعة اسبوعياً	6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
2020-1-17	7. تاريخ إعداد هذا الوصف
	8. أهداف المقرر
	<ul style="list-style-type: none">-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 وطرق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

تصنيع الابان ومشتاقته

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

ب 1 – اكتساب مهارة وقدرة في تصنيع:

ب 2 – تصنيع انواع مختلفة من الاجبان

ب 3 – تصنيع انواع مختلفة من القشطة

ب 4- تصنيع اللبن

ب 5- تصنيع الایس كريم

طريق التعليم والتعلم

- المحاضرات النظرية، عرض البيانات، استخدام الرسوم التوضيحية، ورش العمل، تصنيع مختلف انواع الابان في المختبر.

طرق التقييم

- الاختبارات النظرية، الاختبارات الشفوية، تقييم جودة العمل عند تصنيع الابان

ج- الأهداف الوجدانية والقيميه

ج 1-تصنيع احواض البان

ج 2-تحوير احواض الابان 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).

د-1 معرفة كيميائية الحليب

-2د

-3د

-4د

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	اختبارات شفوية
4	4	مكونات الحليب	البروتينات / الدهون	أجهزة العرض	اختبارات شفوية
5	4	مكونات الحليب	السكريات	أجهزة العرض	اختبارات شفوية
8-6	8	مكونات الحليب	الفيتامينات/الاملاح	أجهزة العرض	اختبارات شفوية
9	4	اختبار تحريري	-	-	-
12-10	8	أهمية الانزيمات	الانزيمات	أجهزة العرض	مناقشة على شكل مجتمع
15-13	16	تصنيع منتجات	صنع جبن / أيس كريم	مشاهدة	

11. البنية التحتية

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

12. خطة تطوير المقرر الدراسي

* يتم سنوياً إعادة تصميم البرنامج السابق وفي ضوء الملاحظات للتدريسين

* يتم اضافة التعديلات والمستجدات التي من شأنها تطور المناهج