

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. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

1. المؤسسة التعليمية	جامعة كركوك
2. القسم العلمي / المركز	كلية الطب البيطري
3. اسم / رمز المقرر	صحة اللحوم
4. أشكال الحضور المتاحة	طلبة المرحلة الخامسة
5. الفصل / السنة	المرحلة الخامسة / الفصل الدراسي الأول 2020-2021
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	20/9/2020
8. أهداف المقرر	
	1- التدريب على صحة اللحوم في المجازر
	2- كيفية إدارة مختبر صحة اللحوم
	3- إرسال عينات إلى المختبر

9. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- 1- المعرفة والفهم
- 2- ان يصنف الاحتياجات النظرية والعملية
- 3- لاستيعاب منهاج علم صحة اللحوم
- 4- تطوير التعلم والتعليم بالطريقة الملائمة في علم صحة اللحوم

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- 1 - تعريف الطلبة في مجال الطب البيطري في المجتمع
- 2 - تمكين الطلبة من اخذ الدورة في حماية المجتمع من الأمراض

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الطريقة الإلقائية التقليدية
- 1- التعلم الجماعي
- 2- ورشة عمل لتنمية مهارات الطلبة
- 3- التعلم التطبيقي

طرائق التقييم

- 1- الامتحانات الحضورية
- 2- التقييم الثلاثي (المعرفة والمهارة والسلوك)

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- 1- تمكين الطالب للتفكير حسب قدرته
- 2- فهم الطالب متى وكيف يجب أن يفكر اثناء وبعد المحاضرة
- 3- إستراتيجية التفكير النافذ في التعلم
- 4- طرح مشكلة لأجل تحليلها

طرائق التعليم والتعلم

- 1- الطرق الإلقائية
- 2- طرق الحوارية
- 3- طرق اكتشافية
- 4- الطرق الناشطة

طرائق التقييم

عن طريق الاستمارات الخاصة بالتقييم

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

د1- اتصال لفظي والكتروني للمحاضرات النظرية

د2- اتصال كتابي في المحاضرات العملية

د3- التحليل والتعليق

د4- العمل الجماعي

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	4		Unit/Module or Topic Title		
الثاني	4		The food animals		
الثالث	4		Anatomy, meat composition and quality		
الرابع	4		Meat plant construction and equipment		
الخامس	4		Preservation of meat		
السادس	4		By- product treatment, Plant sanitation, From farm to slaughter		
السابع	4		Human slaughter, Meat hygiene practice, Red meat inspection		
الثامن	4		Poultry slaughter and inspection		امتحانات
التاسع	4		Exotic meat production		
العاشر	4		Chemical residues in meat, Food poisoning		
الحادي عشر	4		Occupational injuries and infection		
الثاني عشر	4		Bacterial Viral, and Mycotic diseases		
الثالث عشر	4		Diseases caused by arthropod parasites		
الرابع عشر	4		Diseases caused by helminthes		
الخامس عشر	4		Metabolic diseases		امتحانات نهائية

11. خطة تطوير المقرر الدراسي

متابعة الطلاب والتواصل المستمر معهم.
تقديم المزيد من الرعاية العلمية مثل زيادة ساعات الشرح.
مراجعات نظرية.

12. البنية التحتية

لا يوجد	1. الكتب المقررة المطلوبة
Gracey's Meat Hygiene	2. المراجع الرئيسية (المصادر)
	1. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ، ...)
لا توجد	2. المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت