

استمارة وصف البرنامج الأكاديمي للكليات والمعاهد

الجامعة :

الكلية/ المعهد:

القسم العلمي :

تاريخ ملء الملف :

التوقيع :

اسم المعاون العلمي :

التاريخ :

التوقيع :

اسم رئيس القسم :

التاريخ :

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:

التاريخ

التوقيع

وصف البرنامج الأكاديمي

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
٣. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني	البرنامج الأكاديمي قسم الاقتصاد المنزلي للدراسة الأولية
٤. اسم الشهادة النهائية	البكلوريوس
٥. النظام الدراسي : سنوي /مقررات /أخرى	سنوي
٦. برنامج الاعتماد المعتمد	لا يوجد في الوقت الحالي لدينا برنامج معتمد
٧. المؤثرات الخارجية الأخرى	ورش عمل / حلقات دراسية / زيارات ميدانية
٨. تاريخ إعداد الوصف	٢٠١٨/١/١٥
٩. أهداف البرنامج الأكاديمي	
ا- أعداد الطالبات للعمل في مجال التعليم لأداء مهنة التدريس في المدارس	
ب- تدريب الطالبات على تضمين مفاهيم قضايا المجتمع بمناهج الاقتصاد المنزلي	
ج- تنمية قدرات ومهارات الطالبات لرفع مستوى الاداء وإسهام بتطوير المجتمع	
د- تدريب الطالبات على البحث العلمي والابتكار المفيد .	
هـ- تأهيل الطالبات للعمل كمرشدات تقديم الاستشارات والخدمات العامة .	

و- تعويد الطالبات على التخطيط والتنظيم والاكتفاء الذاتي .

ي- توجيه سلوك الطالبات وفق المبادئ التي تنمي الإحساس بالمسؤولية.

١٠. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- ١أ- تعريف الطالبة اختصاصات القسم ومجالات اهتماماته .
- ٢أ- تعريف الطالبة المبادئ الأساسية لدروس الاختصاصات القسم .
- ٣أ- تعريف الطالبة موضوعات متعددة عن الدروس التربوية والنفسية .
- ٤أ- تعريف الطالبة قاعدة معلومات موسعة عن بعض الدروس العلمية العامة .
- ٥أ- تعريف الطالبة مفاهيم متقدمة عن بعض الدروس التوعوية الثقافية .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج

- ١ - تنمية المهارات اليدوية للطالبات .
- ٢ - تحفيز قدرات الطالبات على الابتكار والإبداع .
- ٣ - تطوير هوايات الطالبات لإنشاء مشاريع إنتاجية .

طرائق التعليم والتعلم

١- ألقاء المحاضرة والمناقشة

٢- التجارب المختبرية

٣- عرض أفلام توضيحية

طرائق التقييم
<p>١- الامتحانات النظرية</p> <p>٢- الاختبارات العملية</p> <p>٣- الواجب البيتي</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .</p> <p>ج١- أعداد الطالبات على قيم نابغة من المجتمع الجامعي .</p> <p>ج٢- توجيه سلوك الطالبات لتنمية الإحساس بالمسؤولية.</p> <p>ج٣- تكوين عادات واتجاهات مرتبطة بحياة الأسرة .</p> <p>ج٤- تنمية الروح الجمالية والقدرة على الاختيار الامثل.</p>
طرائق التعليم والتعلم
<p>ج١- الشرح والمناقشة</p> <p>ج٢- التحليل والتفسير</p>
طرائق التقييم
<p>ج١- الاختبارات النظرية</p> <p>ج٢- التقارير والأوراق البحثية</p>

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

د١- تعليم الطالبة العمل في مجموعات منظمة .

د٢- تعليم الطالبة قيادة فريق العمل .

د٣- تعليم الطالبة الحوار وتبادل الأفكار .

د٤- تعليم الطالبة العمل المنظم وإدارة الوقت

طرائق التعليم والتعلم

د١- الشرح والمناقشة بالمحاضرة

د٢- ورش العمل وحلقات دراسية

طرائق التقييم

د١- الشرح والتوضيح

د٢- - الملاحظة والتوجيه

١١. بنية البرنامج للدراسة الأولية

الساعات المعتمدة (نظري / عملي)		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
0	2	مبادئ اقتصاد منزلي Principles of home economic	101HE He	١- الأولى
0	2	أسس التربية Principles of Education	102HE PE	

0	2	اسس تغذية Principles of Nutrition	103 HE PN	
2	0	حاسباتComputer Science	104 HE CS	
0	1	اللغة العربيةArabic Language	105 HE AL	
2	1	أجهزة و أدوات منزلية Domestic Appliances and Utensils	106 HE DAU	
0	1	اللغة الانكليزيةEnglish Language	107 HE EL	
3	0	أسس خياطة Principles of Sewing	108 HE PS	
2	1	علم الكيمياء العام General Chemistry	109 HEGC	
0	2	علم النفس التربوي Educational Psychology	110 HE EP	
2	1	علم الإحياء العام General Biology	111 HEGB	
0	1	علم الإحصاء التربوي Statistic Science	112 HE SC	
الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
0	2	علم نفس نمو Growth Psychology	213 HEGP	٢- الثانية
3	2	تحضير الأغذية Food preparation	214HE FP	

3	2	إحياء مجهرية Microbiology	215 HE M	
0	1	اللغة العربية Arabic Language	216 HE AL	
2	0	حاسبات Computer Science	217HE CS	
0	1	اللغة الانكليزية English Language	218 HE EL	
2	2	كيمياء الأغذية Chemistry of Biological Food	219 HE CBF	
0	2	إدارة وتعليم ثانوي Administration and Secondary Education	220 HE ASE	
3	0	أسس خياطة Principles of Sewing	221 HE PS	
0	2	تربية طفل Child Education	222 HE CE	
0	2	ديمقراطية وحقوق إنسان Democracy and Human Rights	223 HE HR	

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
0	1	الندوة العلمية Seminar	324 HE S	٣- الثالثة
2	1	ملابس أسرة Family Clothing	325 HE FC	

2	1	مناهج وطرق تدريس Curriculum and Method of Teaching	326 HE CT	
2	1	مادة اختيارية Optional Subject	327 HE OS	
2	1	تغذية طفل Child Nutrition	328 HECN	
3	2	حفظ للأغذية Food Preservation	329 HE FP	
2	1	المنسوجات Textile	330 HE T	
3	1	إدارة منزل وصناعات يدوية Home Management and Hand made	331 HE HH	
0	2	علاقات عائلية Family Relationship	332 HE FR	
0	2	إرشاد نفسي و توجيه تربوي Psychological Consulting and Health	333 HE PH	
0	1	اللغة الانكليزية English Language		

الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	المرحلة الدراسية
عملي	نظري			
3	2	صناعات غذائية Food Industries	434 HE FI	٤ - الرابعة
0	2	قياس وتقويم Measurement and Evaluation	435 HE ME	
4	0	تطبيقات تدريسية Applications	436 HE AP	
3	2	تجارب غذائية Nutrition Experiments	437 HE NE	
2	2	تغذية علاجية Remediable Nutrition	438 HE RN	
2	1	تصميم منزل Home Design	439 HE HD	
2	1	إدارة Kindergarten Management	440 HE KM	
3	0	خياطة متقدمة Advanced Sewing	441 HE AS	
0	1	مشروع بحث Research Project	442 HE RP	

١٢. التخطيط للتطور الشخصي

١- السعي لتأهيل البرنامج إلى الاعتماد الوطني والدولي الأكاديمي .

ب- تطوير البرنامج لفتح مسارات جديدة لكل اختصاصات القسم .

ج- تفعيل استحداث برنامج جديد للدراسات العليا (الدكتوراه) في القسم.

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

ا- اعتماد شروط القبول المركزي وفق أنظمة الوزارة والكلية .

ب- اجتياز المقابلة الشخصية واختبار اللياقة اللغوية والجسدية .

ج- مراعاة معدل القبول ورغبة الطالبة.

د- التوافق مع الطاقة الاستيعابية للقسم وفقا للخطة القبول السنوية .

١٤ . أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

ا- الكفاءات العلمية للأساتذة القسم وتوفر الألقاب العلمية باختصاصات القسم كافة.

ب- المختبرات والورش العلمية والفنية المجهزة بأحدث المواد والأدوات والأجهزة .

ج- القاعات الدراسية المجهزة بأحدث التقنيات الالكترونية التعليمية .

د- المكتبة ووحدة انترنيت مفعلة ومجهزة بالكتب والمجلات والدوريات الحديثة .

و- وحدة نشاطات فنية ورياضية لتحفيز وتشجيع مواهب وهوايات الطالبات .

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		
	د	د	د	د	ج	ج	ج	ج	ب	ب	ب	ب					أ	أ
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	مبادئ اقتصاد منزلي	101HE He	١- الأولى
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	أسس التربية	102HE PE	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اسس تغذية	103 HE PN	

/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	حاسبات	104 HE CS
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة العربية	105 HE AL
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	أجهزة و أدوات منزلية	106 HE DAU
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية	107 HE EL
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	أسس خياطة	108 HE PS
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم الكيمياء	109 HEGC
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم النفس التربوي	110 HE EP
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم الإحياء العام	111 HEGB
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم الإحصاء	112 HE SC

/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم نفس نمو	213 HEGP	٢- الثانية
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تحضير الأغذية	214HE FP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	إحياء مجهرية	215 HE M	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة العربية	216 HE AL	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	حاسبات	217HE CS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية	218 HE EL	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	كيمياء الأغذية	219 HE CBF	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	إدارة وتعليم ثانوي	220 HEASE	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	أسس خياطة	221 HE PS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تربية طفل	222 HE CE	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	الندوة العلمية	324 HE S	٣- الثالثة

/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	ملابس أسرة	325 HE FC	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	طرق تدريس	326 HE CT	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اختياري	مادة اختيارية	327 HE OS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تغذية طفل	328 HECN	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	حفظ للأغذية	329 HE FP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	المنسوجات	330 HE T	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	إدارة منزل وصناعات يدوية	331 HE HH	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علاقات عائلية	332 HE FR	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	إرشاد نفسي و توجيه تربوي	333 HE PH	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية English Language		

/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	صناعات غذائية	434 HE FI	٤- الرابعة
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	قياس وتقويم	435 HE ME	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تطبيقات تدريسية	436 HE AP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تجارب غذائية	437 HE NE	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تغذية علاجية	438 HE RN	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تصميم منزل	439 HE HD	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	إدارة حضانات	440 HE KM	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	خياطة متقدمة	441 HE AS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	مشروع بحث	442 HE RP	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	علم النفس التربوي HEEP 110
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوياً 2017 / 2018
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة نظري
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٤ / ١٢ / 2017
٨. أهداف المقرر	
١- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي وأهميته بين مختلف فروع علم النفس الأخرى .	
٢- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية .	
٣- تبصير الطلبة بالنمو الانساني من حيث الأسس التي تقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو. وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك والاتجاهات والانفعالات والدوافع .	
٤- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .	

١٧- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١أ- معرفة الطالبات بأحداث النظريات والاتجاهات التي تمكنهم من تفسير السلوك الانساني . ٢أ- معرفة الطالبات دور الاهداف في العملية التعليمية - التعلمية (الأهداف التربوية - الأهداف التعليمية) . ٣أ- معرفة الطالبات أهمية دور الحفظ في التذاكر وتجنب النسيان .
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - مهارة الأستقلالية الذاتية . ب٢ - مهارة النقاش والتفاعل الصفي . ب٣ - مهارة ملاحظة السلوك . ب٤- مهارة التعاطف الوجداني .
طرائق التعليم والتعلم
١- العصف الذهني ٢- التغذية الراجعة ٣- المناقشة والحوار العلمي المفتوح
طرائق التقييم
١- الأسئلة الشفوية بشكل دوري - الواجبات والانشطة . ٢- الأختبارات التحريرية . ٣- الأختبار النهائي .
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج١- حرص الطالبة على حضور المحاضرة وبرغبة عالية . ج٢- مشاركة الطالبة بالنشطة التي تكلف بها بفعالية .
طرائق التعليم والتعلم
١- طريقة التغذية الراجعة ٢- المناقشة والحوار العلمي المفتوح

طرائق التقييم
١- الاسئلة الشفوية ٢- الأختبارات التحريرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د١- تطوير الذات ومهارة اساليب التفكير . د٢- القدرة على التكيف مع الظروف والرغبة في التعلم من خلال التجربة . د٣- تطوير مهارات التعامل مع الاخرين . د٤- تطوير مهارات المشاركة في الانشطة اللامنهجية .

١٨ - بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التعرف بعلم النفس التربوي بين مختلف فروع علم النفس	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	- أهمية علم النفس التربوي - العوامل المؤثرة في عملية التعلم والتعليم	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	طرق البحث:- - الأبحاث الأساسية: تعريفها، انماطها - الأبحاث التطويرية التكنولوجية: تعريفها، انماطها	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	تعريف الدافعية :- انواعها، استثارة الطالبة نحو التعلم ، أهمية الدافعية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الخامس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	نظريات الدافعية :- نظرية الحاجات ، نظرية ماسلو ، نظرية العزو السببي	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السادس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	القلق تعريفه:- انواعه ، اثاره السلبية في عملية التعلم ، دراسات تجريبية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	المنافسة والتعاون :- تعريفهما ، انواعهما ، خصائصهما	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثامن	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	حب الاستطلاع والاستكشاف :- تعريفهما ، دراسات تجريبية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع التاسع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الذاكرة :- تعريفها ، خصائصها ، العوامل المؤثرة بالذاكرة	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع العاشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	انواع الذاكرة :- (الحسية ، القصيرة ، الطويلة المدى)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الحادي عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	النسيان :- تعريفه، العوامل المؤثرة في النسيان ، صفاته	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	نظريات النسيان :- (نظرية التآكل ، نظرية تغير الأثر ، نظرية الکتب)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التغذية المرتدة :- تعريفها ، انواعها ، علاقة التغذية المرتدة بالتعليم	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	انواع التغذية المرتدة :- دراسات تجريبية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الخامس عشر			امتحان الفصل الاول		
الاسبوع السادس عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	انتقال اثر التدريب :- تعريفه ، خصائصه ، صفاته	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السابع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	- الأسس التي يعتمد عليها انتقال أثر التدريب - الانواع التي ينتقل بها أثر التدريب	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثامن عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التعليم :- تعريفه ، شروطه ، صفاته ، دراسات تجريبية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع التاسع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	خصائص التعلم :- تطبيقاته التربوية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع العشرون	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	نظريات التعلم :- نظرية ثورندايك (المحاولة و الخطأ) الاسس التربوية ، تطبيقاتها ، دراسات تجريبية . نظرية بافلوف ، الاسس التربوية التطبيقية ، دراسات تجريبية .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الواحد والعشرون	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	نظرية سكنر (التعلم الاشرطي الاجرائي) الاسس التربوية التطبيقية ، دراسات مقارنة بين النظريات الكلاسيكية في التعلم ونظريات التعلم الحديث	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

الامتحان	مناقشة ولقاء محاضرة	التفكير الابداعي :- مفهومه ،انواعه ،خصائصه	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع الثاني والعشرون
الامتحان	مناقشة ولقاء محاضرة	التفكير الابداعي :- مراحلها ،العوامل المؤثرة فيه ، مستويات الابداع	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع الثالث والعشرون
الامتحان	٢ساعة نظري	التفكير الابداعي :- النظريات التي فسرت التفكير الابداعي	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع الرابع والعشرون
الامتحان	٢ساعة نظري	الفروق الفردية :- تعريفها ،اهمية اكتشاف الفروق الفردية :- انواع الفروق الفردية	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع الخامس والعشرون
الامتحان	٢ساعة نظري	الفروق الفردية :- كيف مراعات الفروق الفردية في التعليم التطبيقات التربوية للفروق الفردية العوامل المؤثرة في فاعلية عملية التعلم والتعليم	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع السادس والعشرون
الامتحان	٢ساعة نظري	الفروق الفردية :- فوائد معرفة الفروق الفردية في مجال التربوي خطوات تقيد المعلم في تطبيق الفروق الفردية داخل الصف	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع السابع والعشرون
الامتحان	٢ساعة نظري	الانفعالات :- تعريفها ،امثلة عن الانفعالات ،مكونات الانفعالات ،مراحلها	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع الثامن والعشرون
الامتحان	٢ساعة نظري	الانفعالات :- انواعها ،التفريق بين الانفعال ومصطلحات اخرى	تتعرف الطالبة على	٢ساعة نظري	الاسبوع التاسع والعشرون
		امتحان نهاية الفصل الثاني			الاسبوع الثلاثون

١٩ - البنية التحتية	
لا يوجد	١- الكتب المقررة المطلوبة
١- العتوم ، عدنان واخرون ،(٢٠١٣) . علم النفس التربوي بين النظرية والتطبيق ، عمان ،دار المسيرة . ٢- نشواتي ، عبد المجيد ،(٢٠٠٤) . علم النفس التربوي ، عمان ،دار الفرقان . ٣- الزغول ، عماد ،(٢٠١٢) . مبادئ علم النفس التربوي ، الامارات ،دار الكتاب الجامعي .	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
١- الدافعية وأستثارة الطالب نحو التعلم . ٢- التذكر واهميتها في التعليم والتعلم . ٣- نظريات التعلم .	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)
١- مجلة العلوم النفسية والتربوية . Journal of Educational&Psychological Sciences ٢- مجلة علم النفس العلمية http://drasat.net/psycholog . ٣- المجلة المصرية للدراسات النفسية . ٤- www.studybachelor.com ٥- www.albwaba.com ٦- www.altibbi.com	ب- المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

- استخدام السبورة الذكية كوسيلة تعليمية وعرض البوربوينت لجميع موضوعات المقرر الدراسي، الأبحاث والدراسات الحديثة التي تعمق فهم الطالب لمحتوى المقرر الدراسي .
- إضافة مفردات تتناسب مع معطيات الوضع الراهن .
- تحديث للمقرر الدراسي بما هو جديد في العملية التعليمية .

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	جامعة بغداد - كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	HEHE 101 مبادئ الاقتصاد المنزلي
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سني 2017 / 2018
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2018-1-6
8. أهداف المقرر	1- اعداد مدرسة للتربية الاسرية من خلال التعرف على الاقتصاد المنزلي وتطوره
	2- التعرف على الاهداف العامة للقسم
	3- التعرف على تاريخ القسم ودوره في التربية.
	4- التعرف على فروع الاقتصاد المنزلي.
	5- التعرف على دور القسم في الحياة الاسرية

٦- التعرف على اسس التربية والعلاقات العائلية

١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

أ١- ان تعرف الطالبة اهمية الاقتصاد المنزلي في المجتمع

أ٢- ان تفهم الاهداف العامة والخاصة للقسم

أ٣- ان تعرف دور القسم في المجتمع

أ٤- ان تزود الطالبة بالمفاهيم العلمية

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

ب١- ان تستطيع الطالبة اختيار الالوان المناسبة في التصميم

ب٢- ان تدرك اهمية الخطوط في الخياطة

ب٣- ان تدرك اهمية التصرف السليم والذي يتماشى مع العادات وتقاليد مجتمعنا

طرائق التعليم والتعلم

المحاضرة ، المناقشة

طرائق التقييم
الاختبارات الشفوية والتحريرية والتقارير
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١- ان تشعر الطالبة بدورها في تطوير المجتمع ج ٢- ان تحس بقيمة عمل المراه ج ٣- ان تدرط اهمية دورها كام وتنشئه الاطفال
طرائق التعليم والتعلم
طريقة المحاضرة والمناقشة العصف الذهني الطريقه الاستقرائية والاستراتيجية
طرائق التقييم
الاختبارات التحريرية والشفوية والانشطة اليومية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١-مهارة مساعدة الطالبة على حل المشاكل العائلي د ٢-اكتساب الطالبه المعلومات في الحفظ التغذية والحفاظ على السلامه د ٣-تطوير مهارة الطالبة في التصميم وادارة المنزل

١١ - بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٢-١	٢	متى بدأ تعليم المرأة بصورة رسمية وكيف بدأت مراحلها الأولى . ماهي المنظمات ذات الشأن والصلة بالاقتصاد المنزلي استعراض لها ولدورها بشؤون المنزل .	المراحل الأولى في تعليم المرأة. المنظمات ذات الصلة بشؤون المنزل.	المحاضرة	الاختبارات اليومية
٤-٣					
٦-٥		نشوء الاقتصاد المنزلي والعوامل التي ساعدت على انبثاقه واهم الشخصيات النسوية التي ساعدت بذلك ما هو هيكل الاقتصاد المنزلي .	لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه. بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	المحاضرته	اختبار
٨-٧					
١٠-٩	٢	ماهي فلسفة الاقتصاد المنزلي وماهي اهدافه العامة والخاصة. ماهو دور الاقتصاد المنزلي في الحياة عامة والحياة الاسرية خاصة ودوره في حل المشكلات الاسرية	فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية.	المحاضرته	اختبار تحريري
١٢-١١					
١٤-١٣	٢	اهمية العلوم المختلفة بالاقتصاد المنزلي ودور كل علم واهميته في الاقتصاد المنزلي.	علاقة اقتصاد المنزلي بالعلوم الاخرى	المحاضرة	اختبارات
١٦-١٥					
١٨-١٧					
٢٠-١٩	٢	معنى الحياة الجامعية والفئة المستهدفة وماهي الاسس للنجاح في الجامعة وعلاقتها بنجاح الطالب	الحياة الجامعية - الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي	المحاضرة	اختبار تحريري وشفوي
٢٢-٢١	٢	حقول الاقتصاد المنزلي الاربعة : ١- حقل الغذاء والتغذية -٢	حقول الاقتصاد المنزلي		

		حقل تربية الطفل والعلاقات الاسرية ٣- حقل الخياطة والمنسوجات ٤ حقل التصميم وإدارة المنزل ..	٢-	٢٤-٢٣
		التركيز والتفصيل عن حقل ادارة المنزل وموارد الاسرة .		
اختبارات تحريره	المحاضرة	العوامل المؤثرة في تحقيق اهداف الاسرة للحفاظ على مواردها. الموارد ،علاقة الموارد بالاستهلاك وعلاقة الاستهلاك بالحاجة .	٢	٢٦-٢٥ ٢٨-٢٧
الاختبار النهائي		انواع الاستهلاك ،التخطيط لميزانية الاسرة	٢	٣٠-٢٩

١٢- البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب مبادئ الاقتصاد المنزلي اعداد د،مها مازن ود. لمياء ياسين
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	-مطر، عادل " (2001) أسس المحافظة على شراكة الجسم والعقل "، القاهرة :الهيئة المصرية العامة للكتاب. -لبناني، لولو ونصار، عاندة " (1992) التفصيل والخياطة "، الطبعة الحادية عشرة، السعودية : التطوير التربوي -كوجك، كوثر، وجيد، لولو (199) " ٩ " المرجعيات التربوية الأسرية والصحية " الطبعة الثانية، القاهرة : عالم الكتب.
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ، ...)	- المجالات العلمية والتقارير والبحوث الحديثة: http://www.angelfire.com/mn/almoalem/asaleeb.html = http://www.uokufa.edu.iq/attdc/lectures.html http://eulc.edu.eg/eulc_v5/Libraries/UploadFiles/DownloadFile.aspx?RelatedBibID=OTY4ZTEzMzgtMGQ2Ny00N2ZmLThkMWYtMmWYwZmRiMTY4MmE5X2l0ZW1zXzEyMTc4MDk2XzExMz3NDEzX18=&filename=%D8%B9%D9%84%D8%A73

<p>التقارير:</p> <p>١-ثقافة الطفل .</p> <p>٢-الالوان في التصميم الداخلي،.</p> <p>٣-الازياء والسماات الشخصية.</p>	
<p>- (www.refernce.com/web&q=handkerchief-skirt)</p> <p>- (http://search.ebay.com/belly-dance-petal-skirt-woqqfkyzqqfanzi)</p> <p>- (http://www.refernce.com/search=skirt)</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p> <p>....</p>

<p>١٣ - خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>تحديث المقررات التي تحتاج الى تطوير سنويا ، استخدام وسائل التكنولوجيا الحديثة مثل السبورة الذكية والحاسوب</p>

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

جامعة بغداد – كلية التربية للبنات	١. المؤسسة التعليمية
قسم الاقتصاد المنزلي	٢. القسم العلمي / المركز
326 HECT مناهج وطرائق التدريس	٣. اسم / رمز المقرر
يومي	٤. أشكال الحضور المتاحة
سني ٢٠١٧/٢٠١٨	٥. الفصل / السنة
٣٠ ساعة نظري + ٦٠ ساعة عملي	٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
٢٠١٨-١-٥	٧. تاريخ إعداد هذا الوصف
٨. أهداف المقرر	
١- اعداد مدرسة التربية الاسرية	
٢- التعرف على اهداف التعليم في القسم	
٣- معرفة الخطة واهميتها في المدارس	

٤- التعرف على انواع الاختبارات

١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية
أ١- ان تدرك الطالبة دورها في العملية التعليمية
أ٢- ان تدرك اهمية الطرائق الحديثة في التدريس
أ٣- تزود الطالبة بالمفاهيم العلمية في التدريس
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
ب١ - ان تستطيع الطالبة وضع خطة تدريسية
ب٢ - ان تستطيع صنع واستخدام وسيلة تعليمية
ب٣ - ان تمتلك مهارة خاصة بالتدريس
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة، التعلم بطريقة لعب الادوار ، الطريقة الاستنتاجية والاستقرائية .
طرائق التقييم

<p>١- الاختبارات ٢-الأنشطة الصفية ٣-الأنشطة الاصفية ٤- التقارير والبحوث</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج١- ان تشعر بدورها بالتدريس</p> <p>ج٢- ان تحس بقيمة العملية التعليمية</p> <p>ج٣- ان تشعر بالثقة بالنفس</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>الانشطة الصفية ، البحوث والتقارير. طريقة التعلم بالعصف الذهني</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>الاختبارات ،التقارير .الانشطة الصفية</p>
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د١-تنمية مهارة الطالبة في التحضير الدروس وكتابة الخطة</p> <p>د٢-مهارة توظيف قدرات الطالبة لتطوير وتنمية المهارات الشخصية</p> <p>د٣-اكتساب الطالبة قابلية الحوار والتوافق والنقاش</p>

١١ - بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٣-١	٢	ان تدرك معنى التعلم	الفصل الاول فلسفة واهداف التعليم	المحاضرة	اختبارات وانشطه
٦-٤	٢	ان تتعرف على اهم طرق التدريس	الفصل الثاني	المحاضره	اختبارات وانشطه
٩-٧	٢	ان تدرك دورها في التدريس	الفصل ٣-٥ طرائق التدريس	المحاضرة	اختبارات وانشطه
١٣-١٠	٢	ان تعرف معنى المناهج واهميتها	الفصل ٦-٨ المدرسة الناجحه	العصف الذهني	اختبارات وانشطه
١٨-١٤	٢	ان تعرف معنى التفكير	الفصل ٩-١٠ المناهج والتفكير	المحاضرة والمناقشة	اختبارات وانشطه
٢٣-١٩	٢	ان تدرك اهمية الوسيلة في التعلم	الفصل ١١-١٢ الوسائل التعليمية والتقييم	المحاضرة والتعلم التعاوني	اختبارات وانشطه
٣٠-٢٤	٢	ان تتعرف على انواع الاسئلة	الفصل الثالث عشر التقييم	الاستقرائية والاستنتاجية	اختبارات وانشطه

١٢ - البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	اتجاهات حديثة في طرائق التدريس الاقتصاد المنزلي
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	-مصطفى،صلاح " (2003) المناهجالدراسية عناصرها وتطبيقاتها " الطبعةالثانية،السعودية : دار المريخللنشر. -نوار،إيزيسعازر " (2003) إستراتيجياتوطرائقالتدريسالاقتصاد المنزلي. الحارثي، " (1998) تخطيطالمناهجوتطويرها منمنظورواقعي "، الطبعة الأولى،السعودية : مكتبةالشعراوى المجلات:
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	Journal of Applied Art and Science - International Periodical Scientific Peer Reviewed - Issued By Faculty of Applied Arts – DamiettaUniv http://eulc.edu.eg/eulc_v5/Libraries/UploadFiles/DownLoadFile.aspx?RelatedBibID=OTY4ZTEzMzgtMGQ2Ny00N2ZmLThkMWYtMWYwZmRiMTY4MmE5X2l0ZW1zXzEyMTc4MDk2XzExMz3NDEzX18=&filename=%D8%B9%D9%84%D8%A73

<p>البحوث:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اثر تكنولوجيا التعليم في تطوير التدريس لدى طالبات الاقتصاد المنزلي. - الاساليب الحديثة في تكنولوجيا التعليم لتدريس التربية الاسرية. - التقويم في ضوء الاستراتيجيات الحديثة. 	
<ul style="list-style-type: none"> - (http://www.refernce.com/search=skirt) - (http://en.wikipedia.org/windex?title=fishtailskirt&action) - http://www/ar.drgreiche.net 	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

<p>١٣ - خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>توفير مختبر خاص بالمادة، اقامه معارض سنوية لطرائق التدريس</p>

وصف المقرر

نموذج

وصف المقرر

يوافر وصف المقرر ،ايجازا مقتضيا لاهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنا عما اذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة . ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

المؤسسة التعليمية	١ .
القسم العلمي/المركز	٢ .
اسم/رمز المقرر	٣ .
اشكال الحضور المتاحة	٤ .
الفصل/السنة	٥ .
عدد الساعات الدراسية(الكلي)	٦ .
تاريخ اعداد الوصف	٧ .
اهداف المقرر	٨ .
١- تعليم اصناف ماكينة الخياطة الاساسية والاخري	
٢- تعليم استخدام مصطلحات الخياطة	
٣- تعليم اسس الخياطة	
٤- تعليم التطبيق العملي للانماذج	
٥- تعليم الاختبارات العملية (الخياطة اليدوية)	
٦- تعليم الطالبة مهارة يدوية للاعداد للحياة المستقبلية	
١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	
أ.الاهداف المعرفية	
١- تعلم مهارة الخياطة من الالف الى الياء	
٢- ادارة المجاميع للدروس العملية	
٣- المقدرة على تصليح وادامة مكائن الخياطة	
ب.الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر	
١- مهارات فنية وجمالية	
٢- مهارات تدريبية باستخدام الماكينة	
٣- السرعة في اتقان المهارات	
طرائق التعليم والتعلم	
١- الشرح والتوضيح	
٢- طريقة عمل الانموذج	
٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي	
طرائق التقييم	
١- اختبارات نظرية	
٢- اختبارات عملية	
ج.الاهداف الوجدانية والقيمية	
١- الالمام بالمادة الدراسية	

٢- العمل الجماعي
٣- روح الابداع الفني
طرائق التعليم والتعلم
١- الشرح والتوضيح
٢- طريقة عرض الانموذج
٣- طريقة التعليم الذاتي
طرائق التقييم
١- الاختبارات النظرية
٢- الاختبارات العملية
د.المهارات العامة والتأهيلية المنقولة(المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)

١- الاستفادة من مهارات الخياطة في تنفيذ المشاريع

٢- العمل بالمشاريع الصغيرة

١١. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	التعرف على اصناف ماكينات الخياطة الاساسية والاخرى الادوات والتجهيزات الاساسية للخياطة،مخطط ماكينة الخياطة والتعرف على اجزائها	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٢	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	طرق العناية بماكينة الخياطة (التنظيف التزيت) كيفية لظم الماكينة	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٣	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	نصائح وارشادات عامة للدرز المتقن بماكينة الخياطة ،حل المشاكل الشائعة لماكينة الخياطة (المكوك ، الماسورة)	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٤	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	تكملة حل المشاكل الشائعة لماكينة الخياطة (القماش، الماكينة، الابرة) ،التكل على الورق	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٥	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	تكملة حل ا لمشاكل الشائعة لماكينة الخياطة (منظم الضغط،الصينية المتحركة، غرز الخياطة،قوة الشد)	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٦	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	التعرف على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة ،التكل على الخطوط المستقيمة ،الزوايا ، المنحنيات	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٧	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة ،آلة تحديد عرض علاوة الخياط وتعريف انواع العلاوات واستعمالاتها	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٨	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة،قدم السحاب لخياطة الحبل	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٩	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة لخياطة السحاب المخفي كلبا	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
١٠	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة،قدم الزم وطرق زم القماش على ثلاث مراحل	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
١١	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة،قدم الكفافة الضيقة وطريقة استعمالها	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
١٢	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة،آلة عمل فتحات الازرار وطريقة استعمالها	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
١٣	٣ ساعات	تدريب الطالبة على	استعمال الادوات الملحقة بماكينة الخياطة،آلة خياطة الازرار ،الخياطة اليدوية للازرار	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية

		بانواعها المختلفة			
الاختبار النظري		امتحان الفصل الاول (نظري)	تدريب الطلبة	3ساعات	14
الاختبار العملي		امتحانا لفصلا لاول (عملي)	تدريب الطلبة	3ساعات	15
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية غير الثابتة (السرجة الاعتيادية بانواعها، السراجة المائلة)	تدريب الطلبة	3ساعات	16
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية غير الثابتة (كواك الخياط، السرجة المسحورة)	تدريب الطلبة	3ساعات	17
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية الثابتة (غرزة الشلالة، غرزة المتقاطعة)	تدريب الطلبة	3ساعات	18
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية الثابتة (الغرزة المخفية) بانواعها	تدريب الطلبة	3ساعات	19
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية الثابتة (غرزة فتحة الازرار) وعري الخيط الخارجية	تدريب الطلبة	3ساعات	20
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية الثابتة (غرزة اللفق او السرفيليه)	تدريب الطلبة	3ساعات	21
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الخيطة اليدوية الثابتة (غرزة حافة البطانية)	تدريب الطلبة	3ساعات	22
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الغبنات، انواعها استعمالها، طرق انهاها	تدريب الطلبة	3ساعات	23
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الشريط الموروب، مواصفاته، تحضيره، تأشيرته، قصه، وصله، كيه	تدريب الطلبة	3ساعات	24
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الشريط الموروب خياطته على حافة (مستقيمة، محدبة، مقعرة)	تدريب الطلبة	3ساعات	25
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	الشريط الموروب المستمر مواصفاته، تحضيره، تأشيرته، قصه، وصله، كيه	تدريب الطلبة	3ساعات	26
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الامنودج وتطبيق خطواته	التدريب والاجابة عن تساؤلات الطالبات	تدريب الطلبة	3ساعات	27
الاختبار النظري		امتحان الفصل الثاني (النظري)	تدريب الطلبة	3ساعات	28
الاختبار العملي	المحاضرة عرض	امتحان الفصل الثاني (العملي)	تدريب الطلبة	3ساعات	29
الاختبار النظري		الامتحان النهائي	تدريب الطلبة	3ساعات	30

١٢. البنية التحتية	
الكتاب المنهجي لأسس الخياطة	• الكتب المقررة المطلوبة
سنجر - موسوعة الخياطة: مبادئ الخياطة الجديدة، أكاديمية إنترناشيونال، لبنان، ٢٠٠٠	• المراجع الرئيسية (المصادر)
سنجر - موسوعة الخياطة: اسرار الخياطة، أكاديمية إنترناشيونال، لبنان، ٢٠٠٠	
سنجر - موسوعة الخياطة: فن التفصيل، أكاديمية إنترناشيونال، لبنان، ١٩٩٩	
Burda, Germany, 2009 Burda k612 couture facile	أ-الكتب والمراجع الموصى بها(المجلات العلمية، التقارير،.....)
سنجر - موسوعة الخياطة: اسرار الخياطة	
• صيانة ماكينة الخياطة .	

<ul style="list-style-type: none"> • انواع الاقدام الضاغطة وطرق استعمالها . • المشاكل الشائعة لماكينة الخياطة. 	
<p>www.burda fashion.com Sewing world magazine Latelier de couture The sewing guru.com</p>	<p>ب- المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>
<p>١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • اضافة المعلومات الحديثة في المنهج الدراسي 	
<ul style="list-style-type: none"> • التطبيق العملي للانماذج باستخدام الحاسوب 	
<ul style="list-style-type: none"> • اقامة دورات تدريبية 	
<ul style="list-style-type: none"> • اعتماد زيارات ميدانية (معامل ،مصانع،.....) 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام السبورة الذكية 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام الداتا شو في عرض الانماذج 	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

٩. المؤسسة التعليمية	كلية التربية للبنات
١٠. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
١١. اسم / رمز المقرر	اجهزة وادوات المنزل 106 HE DAU
١٢. أشكال الحضور المتاحة	يومي
١٣. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
١٤. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري ٦٠ ساعة عملي
١٥. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٣
١٦. أهداف المقرر	
١- معرفة المواد التي تم تصنيع الادوات المنزلية منها	
٢- الاختيار الاصح للمعادن التي يتم منها صناعة ادوات المطبخ	
٣- تزويد الطالبة بالمعرفة والطرق الاساسية لاستخدام ادوات المنزل	
٤- معرفة اساليب وطرق صيانة الاجهزة المنزلية	
٥- معرفة اساسيات ومكونات اجهزة المنزل وكيفية صيانتها	
٦- زيادة خبرة الطالبة بطرق حفظ الاجهزة الشخصية	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- ١- قدرة الطالب على معرفة انواع الاجهزة الضرورية في المنزل
- ٢- تطبيق القواعد الاساسية في الاستخدام الامثل للاجهزة
- ٣- القدرة على صيانة الاجهزة منزليا من خلال المحافظة عليها وادامتها
- ٤- قدرة الطالبة على الاختيار المناسب للمعدن المصنع منه الجهاز
- ٥- معرفة مبدأ عمل الجهاز والعمل على تطبيقه بانتظام
- ٦-

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب ١ - مهارة الاستخدام الامثل للاجهزة وفق القواعد الصحية
- ب ٢ - التطبيق العملي للتجارب على الاجهزة المنزلية
- ب ٣ - القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية
- ب ٤ -

طرائق التعليم والتعلم

- ١- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي
- ٢- الشرح والتوضيح
- ٣- التجربة العملية

طرائق التقييم

- ١- الاختبارات النظرية
- ٢- الاختبارات العملية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج ١- الاستنتاج والتقييم
- ج ٢- ملاحظة وادراك وتفكير
- ج ٣- المشاركة الايجابية
- ج ٤- جذب انتباه الطالبة

طرائق التعليم والتعلم
<p>١- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</p> <p>٢- الشرح والتوضيح</p>
طرائق التقييم
<p>١- الاختبارات النظرية</p> <p>٢- الاختبارات العملية</p>
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د١- مهارة الاتصال مع الآخرين والعلاقات الانسانية</p> <p>د٢- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق</p> <p>د٣- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الشخصية الحوارية البناءة</p> <p>د٤-</p>

١١. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	١ نظري	تتعرف الطالبة على	المواد المستعملة في اجهزة المطبخ	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	مصادر المواد وصفاتها	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	ادوات المطبخ واجهزته	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	ادوات المطبخ السطحية وادوات الطبخ في الفرن	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الادوات الكهربائية النقالة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الاجهزة الصغيرة المتطورة في عمل القهوة والشواء والخلط	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الطباخ . انواعه تنظيفه	الشرح	الاختبارات النظرية
التاسع	١ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	طرق استعمال الطباخ الاقتصادية والطباخ الالكتروني	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
العاشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الثلاجة و المجمدة	الشرح	الاختبارات النظرية

الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	غسالة المواعين ومصرف النفايات	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الحادي عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	الاسس الفيزيائية لعمل الثلاجة والمجمدة	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الثاني عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	العناية بالثلاجة والمجمدة	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الثالث عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	الامتحان الفصلي الثاني (الفصل الاول)	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الرابع عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	اجهزة الغسيل التجفيف الكي	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الخامس عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	المنظفات وانواعها	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	السادس عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الغسالة الاعيادية	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	السابع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	الغسالة الاوتوماتيكية	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الثامن عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	التاسع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	اسس عمل الماكينة	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	العشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	ضبط الماكنة والعناية بها	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الواحد والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	امتحان الفصل الاول (الثاني)	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الثاني والعشرون

والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	التنظيف واجهزته	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الثالث والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	تحليل عملية التنظيف	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الرابع والعشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	المنظفات الكهربائية	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الخامس والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	المنظفات اليدوية والعناية بها	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	السادس والعشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الماء في المنزل مصادر تجهيزه	تتعرف الطالبة على	١ نظري + ٢	السابع والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	السخانات الكهربائية والغازية والنفطية	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	الثامن والعشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الحمام وادواته وشروطه الصحيه	تتعرف الطالبة على	١ نظري +	التاسع والعشرون

١٠. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تجارب لمعرفة خواص المواد في اواني المطبخ عمل كيك في ١-اواني معتمة القاعدة لماعة الجوانب ٢-من الالمنيوم	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	عمل الكيك بأواني من الفولاذ الصامد	الشرح	الاختبارات النظرية

		من الزجاج			
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	معرفة تأثير توصيلية المواد في اواني الطبخ من الالمنيوم والفولاذ	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثالث
الاختبارات النظرية	الشرح	توصيلية اواني التيفال وبيركس	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الرابع
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	استعمال قدر الضغط	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الخامس
الاختبارات النظرية	الشرح	تأثير قدر الضغط على زمن الطبخ	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	السادس
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	استعمال الشواية ومعرفة الوقت اللازم	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	السابع
الاختبارات النظرية	الشرح	تأثير الواطية للشواية على المواد الغذائية	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثامن
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	مقارنة بين اواني التيفال	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	التاسع
الاختبارات النظرية	الشرح	مقارنة بين اواني التيفال ومواد اخرى	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	العاشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	تأثير الفولتة على زمن الطبخ	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الحادي عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	تغير شدة الواطية وتأثيرها على نوع الغذاء	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثاني عشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	استخدام الفرن الكهربائي للشوي	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثالث عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	استخدام الفرن الغازي للشوي	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الرابع عشر
والاختبارات العملية		امتحان الفصل الاول	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الخامس عشر

الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الاجهزة الكهربائية الثلاجة وغسالة الملابس	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	السادس عشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة غسالة الموائع ومثامى اللحم	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	السابع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الاجهزة الغازية الطباخ	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثامن عشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة الاجهزة الغازية المدفأة	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	التاسع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الاجهزة النفطية الطباخ	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	العشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة الاجهزة النفطية المدفأة	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الواحد والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة المراوح	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثاني والعشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة المكواة	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثالث والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الخلاط الكهربائي	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الرابع والعشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة الطاحونة	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الخامس والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	السادس والعشرون
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة اجهزة التنظيف الشخصية	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	السابع والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة المكنسة الكهربائية	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثامن والعشرون

الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	صيانة اجهزة متفرقة	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	التاسع والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	امتحان نهاية الفصل	تتعرف الطالبة على	٢ عملي	الثلاثون

١٩٨٧ امنة احمد	الاجهزة المنزلية /د. سعيد خضر . امنة احمد ١٩٨٧	١- الكتب المقررة المطلوبة
١٩٨٨ احمد	١- فيزياء المنزل د امنة احمد ١٩٨٨ ٢- لأسس العملية في التركيبات الكهربائية (الموسوعة العملية في التركيبات الكهربائية لمؤلف: أحمد عبد العال ٢٠١٣ ٣- دراسة التركيب البنائي وطرق تشغيل الأجهزة المنزلية ٢٠١٤	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
1- HOUSE HOLD APPLANCES 2- Journal of domestic appliances 3- Journal of Advances in Electrical Devices 4- انواع تصاميم المطابخ وتأثيرها على عمل ربة البيت 5- المايكرويف ما له وما عليه 6- دور الضغط بين الفائدة والضرر		١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
1- https://ar.jollychic.com/kitchen-tools-c229 2- https://download-internet-pdf-ebooks.com/1169-free-book 3- https://www.elarabygroup.com/ar/electric-home-appliances.html		ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي

تحديث وسائل التعلم في شرح المقرر بأستخدام العروض التقديمية والسبورة الذكية
تحديث المصادر والمراجع العلمية للمقرر والاطلاع على الابحاث والدراسات الحديثة
توفير الاجهزة الحديثة لتوضيحها للطالبات
تحديث طريقة التدريس ومتابعة الجديد
تحديث محتوى المقرر سنويا مع ضرورة استخدام نتائج تقييم الطلبة

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضباً 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؛

١٧. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
١٨. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات \ قسم الاقتصاد المنزلي
١٩. اسم / رمز المقرر	اساسيات التغذية HE PN ١٠٣
٢٠. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٢١. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
٢٢. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة نظري
٢٣. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/١٥
٢٤. أهداف المقرر :	
١- التعرف على الغذاء ومكوناته من العناصر الغذائية.	
٢- التعرف على اهمية التغذية الصحية للجسم .	
٣- التعرف على العلاقة بين الغذاء والتغذية الجيدة .	
٤- دراسة وفهم كل مكون من المكونات الغذائية المهمة ومعرفة الجوانب الايجابية والسلبية للتغذية.	
٥- معرفة الامراض الناجمة عن التغذية السيئة عند تناول الغذاء غير الصحي .	

١٢. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

١أ - معرفة وفهم اسس التغذية الصحية

٢أ - معرفة مكونات الغذاء الرئيسية من عناصر(البروتينات ، الكربوهيدرات ، الدهون) والعناصر المعدنية والفيتامينات

٣أ-التوعية بأسس التغذية في حالة المرض كأمراض الكبد والكلى والتي تعالج بقوائم منظمة تناسب ونوع المرض .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

ب١ - اكتساب القدرة على اجراء التجارب المختبرية

ب٢ - القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية

طرائق التعليم والتعلم

-محاضرة /اسئلة واجوبة

- الاختبارات اليومية المفاجئة والاسبوعية

-طريقة المناقشة

-اعطاء الطلبة واجبات بيتية

-الشرح والتوضيح

-طريقة عرض المحاضرة /بوربوينت

-إرشاد الطلاب إلى بعض المواقع الالكترونية للإفادة منها

طرائق التقييم

اختبارات عملية

اختبارات نظريه

تقارير ودراسات -

المشاركة في قاعة الدرس

<p>- نشاطات صفية</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج ١ -- تشجيع الطالبة على البحث والتقصي عن المعلومة العلمية</p> <p>ج ٢- تشجيع الطالبة على العمل الجماعي</p> <p>ج ٣- بث روح التعاون بين الطالبات من خلال العمل الجماعي</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>الشرح والتوضيح</p> <p>-إدارة المحاضرة علنحو تطبيقي مرتبط بواقع الحياة اليومية لجذب الطالب الى موضوع الدرس دون الابتعاد عن صلب الموضوع لتكون المادة مرنة قابله للفهم والتحليل .</p> <p>- تكليف الطالب ببعض الأنشطة والواجبات الجماعية.</p> <p>- تخصيص نسبة من الدرجة للواجبات اليومية والاختبارات</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>-المشاركة الفاعلة في قاعة الدرس دليل لالتزام الطالب بتحملها المسؤولية.</p> <p>-الالتزام بالموعد المحدد في تقديم الواجبات والبحوث.</p> <p>- تعبير الاختبار اتالفصلية والنهائية عن الالتزام والتحصيل للمعرفيو المهاري</p> <p>- تقارير ودراسات</p>
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>١د - مهارة البحث</p> <p>٢د - مهارة الاصغاء</p> <p>٣د - المهارة العملية</p> <p>٤د - مهارة الكمبيوتر والانترنت</p> <p>٥د -مهارات اخرى</p>

١٣. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	٢	تتعرف الطالبة على	مقدمة تعريف علم التغذية واهميته وعلاقته بالعلوم لمحبة بية عن علم التغذية	الشرح والتوضيح	اختبار يومي
الثاني	2	=	مشكلة الغذاء والتغذية في العراق والوطن العربي والعالم . اسبابها والتطرق الى وضع الحلول المناسبة لها . مكونات الجسم ، تعريفها ووظائفها العامة وتصنيفها حسب اهميتها للجسم	الشرح والتوضيح	اختبار يومي
الثالث	٢	=	الماء، توزيعه بالجسم ، وظائفه ، التوازن المائي حاجة الجسم له ووجوده في الغذاء	الشرح والتوضيح	اختبار يومي
الرابع	٢	=	الكربوهيدرات ، وجودها في الغذاء بحالة سكريات احادية وثنائية وم التحكم بمستوى الكلوكوز في الدم ، وسائل المحافظة عليه في الجسم ، الهرمونات الهرمونات التي تسيطر على تأيضه .	الشرح والتوضيح	اختبار يومي
الخامس	٢	=	هضم الكربوهيدرات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها و تخزينها في الجسم .	شرح المحاضرة وتطبيقات عملية	اختبارات يومية وعملية
السادس	2	=	وظائف الكربوهيدرات ومصادرها الغذائية و و و و و متطلبات م لها ثم علاقة الغذاء الكربوهيدراتي يمرض السكر وبحالات مرضية اخرى		
السابع	٢	=	الليبيدات، وجودها في الغذاء ، اصنافها ، صفاتها ، وظائفها رها الغذائية مع التأكيد على الدهون المشبعة والاحماض الدهنية غير المشبعة .	شرح	اختبار يومي

	شرح وتوضيح	هضم الليبيدات مع التركيز على الدهون وامتصاصها ونقلها وتمثيلها و تخزينها بالجسم	=	2	الثامن
	تطبيقات عملية	متطلبات الجسم للدهون وعلاقتها ببعض الحالات المرضية المرضية مع لى دور الكولسترول		2	التاسع
	تطبيقات عملية	البروتينات ، وجوده في الغذاء ، انواعها ، خصائصها ، الحوامض ض الامينية الاساسية وغير الاساسية		2	العاشر
اختبار	شرح وتوضيح	، هضم البروتينات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها في الجسم والتوازن النيتروجيني		2	الحادي عشر
	عرض شرائح	وظائف البروتينات ومصادرها الغذائية ومتطلبات الجسم لها		2	الثاني عشر
	تطبيقات عمليه	القيمة الغذائية للبروتينات ، التقدير النوعي لها ، الدرجة ية الكيميائية، القيمة الحيوية .نسبة كفاءة البروتين		2	الثالث عشر
اختبار يومي	شرح وتوضيح	الفيتامينات الذائبة بالماء انواعها ،خصائصها ووظائفها		2	الرابع عشر
اختبار يومي	فديوات توضيحية	امتصاص الفيتامينات وتمثيلها بالجسم ، متطلبات الجسم لها واعراض نقصها		2	الخامس عشر
	شرح المحاضرة	الفيتامينات الذائبة بالدهون ، انواعها ، خصائصها ،	=	٢	السادس عشر
=	=	امتصاص الفيتامينات الذائبة بالدهون وتمثيلها بالجسم ، متطلبات الجسم لها مصادرهما الغذائية واعراض نقصها	=	٢	السابع عشر

=	=	العناصر المعدنية الضرورية (الكالسيوم ، الفسفور ، البوتاسيوم وم ، الكلور البوتاسيوم ، الصوديوم) ، مع التأكيد على الكالسيوم والفسفور ، وظائفها	=	٢	الثامن عشر
=	عرض شرائح	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها ومتطلبات الجسم لها	=	٢	التاسع عشر
اختبار يومي	=	العناصر المعدنية الضرورية بكميات ضئيلة (كالحديد ، اليود الفل (مع التأكيد على الحديد ، والتطرق الى وظائفها	=	٢	العشرون
	=	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها وحاجة الجسم لها	=	٢	الحادي والعشرون
	=	الطاقة، مصادر الطاقة في الغذاء ، حاجة الجسم للطاقة ، القيمة القيمة الحرارية للغذاء	=	٢	الثاني والعشرون
اختبار يومي	تطبيقات عملية	اسس اختيار الغذاء المناسب ، مجاميع الغذاء الرئيسية و قيمتها الغذائية وتدعيم الاغذية	=	٢	الثالث والعشرون
	شرح وتوضيح	منتجات الالبان ، الفواكه والخضر ، اللحوم ، منتجات الحبوب	=	٢	الرابع والعشرون
=	=	التعرف على نقص التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة	=	٢	الخامس والعشرون
	=	التغذية خلال الحمل	=	٢	السادس والعشرون

السابع والعشرون	٢	=	تغذية الرضع وتأثير نقص وزيادة التغذية على التطور	=	اختبار يومي
الثامن والعشرون	٢	=	الاحتياجات الغذائية خلال فترة المراهقة	=	=
التاسع والعشرون	٢	=	المقاييس الجسمية وجداول المقاييس	=	تطبيقات عملية
الثلاثون	٢	=	اسس تقييم المجتمع والافراد والوسائل المتبعة ، استعمال جداول مكونات الغذاء	=	تطبيقات عملية

١٤. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	تغذية انسان ، عبد الله محمد ذنون الزهيري ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي .طبعة ثانية منقحة ومزودة ٢٠٠٠
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	- تغذية الانسان ،فاروق النوري ولامعة الطالباني .وزارة التعليم العالي والبحث العلمي،العراق،بغداد - نظرة تحليلية في مشكلة الغذاء في البلدان العربية، صبحي القاسم ،مؤسسة عبد الحميد شومان.١٩٨٢ التغذية الصحية للانسان ، ر.ف.موترام .ترجمة د.امال السيد الشافي واخرون.الدار العربية للنشر والتوزيع.١٩٨٥
ا. الكتب والمراجع التي يوصى بها المجلات العلمية ، التقارير ،)	المجلات : -International Journal of Food Sciences and Nutrition. -مجلة الغذاء الصحي - المجلة العربية للغذاء والتغذية – المركز العربي للتغذية التقارير: ١- الدهون الضارة والدهون المفيدة في غذائنا اليومي. ٢-الماء عنصر اساسي لحياة الكائنات الحية.

٣- البروتينات واهميتها في نظام الحماية الغذائية	
/https://www.discovery.com /https://www.scientificamerican.com /https://www.newscientific.com	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت ...

١٥ . خطة تطوير المقرر الدراسي
<p>١- متابعة نتائج الابحاث الحديثه ومناقشتها وابداء اراء الطلاب فيها .</p> <p>٢- الابداعات الجديده للمؤتمرات والتي تتمحور على تغيير كثير من المفاهيم العلميه ، مناقشتها وعمل تقارير ومواضيع يشارك فيها الطلاب بندوات او ورشات عمل .</p> <p>٣- تحقيق الاتصال الالكتروني مع الطلبة</p> <p>٤- استخدام الانترنت</p> <p>٥- تحديث المنهج الدراسي</p>

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

٢٥. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/كلية التربية للبنات
٢٦. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٢٧. اسم / رمز المقرر	كيمياء عامة / 109HE GC
٢٨. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٢٩. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
٣٠. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري/٦٠ ساعة عملي
٣١. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٠
٨- اهداف المقرر:	
١- يهدف الى معرفة انواع الطرق والقياسات والانظمة العالمية للوحدات	
٢- دراسة انواع الاواصر الكيميائية في المركبات	
٣- التعرف على المحاليل المنظمة	
٤- شرح التآين والمركبات المنتجة لايونات	
٥- التعرف على انواع الاحماض والقواعد والاملاح	

<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>١- اكتساب الطالبة القدرة على توضيح التفاعلات الكيميائية وتفاعلات التسحيح</p> <p>٢- اكتساب الطالبة القدرة على تسمية وتقسيم مركبات الغذاء</p> <p>٣- اكتساب الطالبة كيفية تطبيق اسس الكيمياء التحليلية في المختبرات</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>ب ١- تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الغذاء</p> <p>ب ١ - اكتساب الطالبة القدرة على اجراء التجارب المختبرية</p> <p>ب ٢ - اكتساب طالبة القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>- محاضرات نظرية</p> <p>-دروس عملية</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>- امتحانات يومية</p> <p>- اسئلة اثناء المحاضرة</p> <p>- امتحانات شهرية وفصلية</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج ١- الاستنتاج والتقييم</p> <p>ج ٢ - - بث روح التعاون بين الطالبات من خلال العمل الجماعي</p> <p>ج ٣ - ملاحظة وادراك وتفكير</p> <p>ج ٤- تنفيذ وتقويم</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>- محاضرات نظرية</p> <p>- دروس عملية</p> <p>- تكليف الطالب ببعض الأنشطة والواجبات الجماعية.</p>

طرائق التقييم
- اسئلة اثناء المحاضرة
- اختبارات نظريه
- اختبارات عملية
- امتحانات شهرية وفصلية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
د ١-مهارة البحث
د ٢- مهارة الاصغاء
د ٣-المهارة العملية

١٧. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	2	تتعرف الطالبة على	الطرق والقياسات، النظام العالمي للوحدات، الكثافة، الوزن النوعي	اللقاء المحاضرة والشرح	الامتحان واسئلة بالمحاضرة
٢	2	=	تعريف المادة والطاقة ، انواع الطاقة ، قوانين نيوتن ، قوة الاحتكاك	=	=
٣	2	=	تطور النماذج الذرية ، النظرية الذرية : نظرية رذرفورد ، نظرية تومسون ، نشتاين لتطوير النظرية	=	=
٤	2	=	تعريف الأصرة وانواعها ، قوى فاندرفال ، الكهرو سلبية ، الأصرة الهيدروجينية	=	=
٥	٢	=	والجدول الدوري حل مسائل رياضية	=	=
٦	2	=	تفسير النظرية الحركية للمادة ، حالات المادة وشرح الأمثلة	=	=
٧	2	=	أهمية الماء ، تعريف المحلول ، انواع المحاليل وطرق قياسها	=	=
٨	2	=	المحاليل تعريفها ، أنواعها ، تحضيرها ، ظاهرة تبدال ، الحركة البروانية	=	=
٩	2	=	تعريف التآين ، تأثير الأيون المشترك ، الترسيب ، ثابت حاصل الأذابة ، الأتزان الأيوني	=	=
١٠	2	=	التعاريف المختلفة للحامض ، تعريف القاعدة تعريف	=	=

		الأملاح، المحلول القياسي			
=	=	نقطة التكافؤ، نقطة النهاية تعريف المحاليل المنظمة ،اسماء بعض الحوامض والقواعد والاملاح	=	2	١١
=	=	طرق الاولية للتسحيح ،علاقة الرقم الهيدروجيني بطبيعة المحلول،انواعالرواسب	=	2	١٢
=	=	تعريف المركبات العضوية وتاريخها وتسميتها	=	2	١٣
=	=	الهيدروكربونات المشبعة وخصائصها الكيميائية والفيزيائية ،المركبات الاليفاتية	=	2	١٤
=	=	الكاربون الاولي والكاربون الثانوي والثالثي	=	2	١٥
=	=	الهيدروكربونات الغير مشبعة .انواعها وتسميتها	=	2	١٦
=	=	الروابط المفردة:الكانات وكيفية تسميتها والروابط المزدوجة والروابط الثلاثية كالكينات والكاينات	=	2	١٧
=	=	المركبات اللاحلقية كالميثان والمركبات الحلقية كالبنزين ومركباته	=	2	١٨
=	=	مستقات الهيدروكربونات ،انواعها والمجاميع الوظيفية لها ،البتترول،المتشكلات	=	2	١٩
=	=	الكحولات والايثرات وانواعها،تسميتها،وخصائصها الكيميائية	=	2	٢٠

=	=	الهاليدات انواعها، تسميتها	=	2	٢١
=	=	الالديهيد والكيونونات انواعها، تسميتها وخصائصها الكيمياوية	=	2	٢٢
=	=	الاحماض الكربوكسيلية تعريف الاحماض وتعريف الاملاح الكربوكسيلية	=	2	٢٣
=	=	البوليمرات وكيفية تصنيعها وتطبيقاتها	=	2	٢٤
=	=	التعرف على الكيمياء الحياتية واهميتها ودورها وصورها	=	2	٢٥
=	=	الكاربوهدرات اهميتها تسميتها، انواعها: السكريات والنشأ	=	2	٢٦
=	=	البروتينات اهميتها، انواعها	=	2	٢٧
=	=	الانزيمات انواعها واهميتها	=	2	٢٨
=	=	الليبيدات اهميتها اقسامها، مكوناتها، انواعها الزيوت والدهون	=	2	٢٩
=	=	الفيتامينات انواعها واهميتها	=	2	٣٠
الجزء العملي					
=	=	تعريف الطالب بالادوات المختبرية وكيفية استعمالها	=	٢	١
=	=	=	=	٢	٢
=	=	تحضير المحاليل	=	٢	٣
=	=	=	=	٢	٤
=	=	=	=	=	٥
=	=	تحضير بعض المركبات	=	=	٦

		الكيميائية البسيطة				
=	=	=	=			٧
=	=	=	=	=	=	٨
=	=	تنقية بعض الاملاح	=	=	=	٩
=	=	=	=	=	=	١٠
=	=	=	=	=	=	١١
=	=	التقطير بأنواعه	=	=	=	١٢
=	=	=	=	=	=	١٣
=	=	=	=	=	=	١٤
=	=	=	=	=	=	١٥
=	=	تسحيحات حامض وقاعدة	=	=	=	١٦
=	=	=	=	=	=	١٧
=	=	=	=	=	=	١٨
=	=	=	=	=	=	١٩
=	=	تسحيحات اكسدة واختزال	=	=	=	٢٠
=	=	=	=	=	=	٢١
=	=	=	=	=	=	٢٢
=	=	=	=	=	=	٢٣
=	=	تسحيحات تعقيدية	=	=	=	٢٤
=	=	=	=	=	=	٢٥
=	=	=	=	=	=	٢٦
=	=	تحضير عدد من المركبات العضوية	=	=	=	٢٧
=	=	=	=	=	=	٢٨

=	=	=	=	=	٢٩
=	=	=	=	=	٣٠

١٨. ١٦ البنية التحتية	
لا يوجد	١- الكتب المقررة المطلوبة
General chemistry by sister, vanderland Davidson	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
<p>- التحليل الوصفي والحجمي . تأليف د. مؤيد العبايجي وثابت سعيد</p> <p>- الكيمياء العامة العضوية . تأليف د. نوري سالم</p> <p>- الكيمياء الفيزيائية لمنتجات الاغذية . تأليف عبد علي مهدي</p> <p>Food and chemical Toxology</p> <p>Arabian Journal of Chemistry .</p> <p>International Journal of Food Sciences and Nutrition</p>	<p>١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p>
<p>/https://www.newscientific.com</p> <p>./https://www.discovery.com</p> <p>http://www.Journals.elsevier.com</p> <p>/https://www.scientificamerican.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

١٩. خطة تطوير المقرر الدراسي
<p>٦- متابعة نتائج الابحاث الحديثه ومناقشتها وابداء اراء الطلاب فيها .</p> <p>٧- تحقيق الاتصال الالكتروني مع الطلبة</p>

٨- تحفيز الطلبة على اقتراح عناوين لمصادر علمية اخرى لها علاقة بالمقرر الدراسي من خلال البحث بالانترنت

٩- استخدام مصادر حديثة

١٠- استخدام الانترنت

١١- تحديث المنهج الدراسي

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

٣٢. المؤسسة التعليمية	كلية التربية للبنات
٣٣. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
٣٤. اسم / رمز المقرر	علم الاحياء العام 111 HE GB
٣٥. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٣٦. الفصل / السنة	سني ٢٠١٧/٢٠١٨
٣٧. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي
٣٨. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/ ١٢ /٢٤
٣٩. أهداف المقرر	
١- التعرف عن معنى علم الاحياء وما هي الفروع العلمية التي تندرج ضمن هذا العلم	
٢- دراسة التركيب الكيمياوي للمادة الحية الموجودة في الخلية	
٣- التعرف على اهم العضيات المتواجدة في الخلية ووظيفة كل نوع من العضيات	
٤- التعرف على أنواع الانقسام الخلوي الذي يحدث في خلايا الكائنات الحية البدائية والحقيقية النواة	
٥- التعرف على أنواع الانسجة المكونة لجسم الكائن الحي (حيوانية ونباتية)	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- ١أ- تمكين الطالبة من التعرف على أنواع وفروع علم الحياة واهمية كل فرع
- ٢أ- التعرف على المكونات الداخلة في تركيب المادة الحية وما هية هذه المادة واهميتها .
- ٣أ- اكتساب الطالبة بالمعلومات المعرفية الخاصة بالانسجة المكونة لأعضاء جسم الكائن الحي .
- ٤أ- التعرف على اهم العناصر اللاعضوية المكونة لاعضاء جسم الكائن ومدى أهميتها لديمومة قيام الجسم بالوظائف الحيوية

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب١ - تطوير مهارة اكتساب المعرفة لدى الطالبة باستخدام الوسائل المتاحة
- ب٢ - تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة واهمية التطبيق العملي
- ب٣ - تطوير مهارة اجراء التقارير واستخلاص النتائج
- ب٤ - تطوير مهارة استخدام بعض الأجهزة المجتبرية

طرائق التعليم والتعلم

- ١- طريقة المناقشة عن طريق طرح الأسئلة اثناء المحاضرة
- ٢- العروض التقنية باستخدام الحاسوب والمجاهر المزودة بكاميرا
- ٣- وسائل إيضاح و تطبيقات عملية

طرائق التقييم

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج١- الملاحظة وتوجيه الانتباه لما يتم طرحه من معلومات
- ج٢- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات
- ج٣- المشاركة الإيجابية الاستجابة الموجهة

طرائق التعليم والتعلم

- ١- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي
- ٢- الشرح والتوضيح
- ٣- الحلقات النقاشية
- ٤- التقارير العلمية

طرائق التقييم

- ١- الاختبارات الفصلية
- ٢- الأنشطة البيتية
- ٣- التقارير واوراق العمل

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

- د١- مهارة تحمل المسؤولية والثقة بالنفس
- د٢- مهارة الاتصال مع الآخرين والعلاقات الإنسانية
- د٣- مهارة القدرة على الاعتماد على النفس في اتخاذ القرارات المناسبة

١١. بنية المقرر (الجزء النظري).					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	لتتعرف الطالبة على علم الاحياء و فروعه و علاقته مع العلوم الأخرى.	تعريف علم الاحياء ،نبذة تاريخية عن علم الاحياء و علاقته بالعلوم الأخرى ،فروع علم الاحياء، الصفات المميزة للكائنات الحية.	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٢	٢	لتتعرف الطالبة على اهم الاختلافات بي الكائنات الحيوانية و النباتية و التعرف على منهج البحث التجريبي.	الاختلافات بين الحيوانات و النباتات ،طريقة البحث في العلوم (منهج البحث العلمي التجريبي و دور العرب في اكتشافه و تطويره).	=	=
٣	٢	لتتعرف الطالبة على العناصر المكونة لاجسام الكائنات الحية.	كيمياء المادة الحية - العناصر الأساسية و الثانوية في الجسم ، المركبات العضوية في الكائنات الحية.	=	=
٤	٢	لتتعرف الطالبة على مركبات المادة الحية.	المركبات الضرورية الأخرى في المادة الحية.	=	=
٥	٢	لتتعرف الطالبة على ماهية الخلية و اهم العضيات المتواجدة فيها.	الخلية ،تعريف الخلية، النظرية الخلوية ،مكونات الخلية ،جدار الخلية، الغشاء البلازمي ،الشبكة الاندوبلازمية الداخلية ،الرايبوسومات، بيوت الطاقة (الميتوكوندريا).	=	=
٦	٢	لتتعرف الطالبة على وظائف العضيات المتواجدة في الخلية.	معقد كولجي، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات.	=	=
٧	٢	لتتعرف الطالبة على وظيفة اللييفات و الاجسام الدقيقة و الفرق بين الخلايا الحيوانية و النباتية.	اللييفات و الاجسام الدقيقة، مقارنة بين الخلايا النباتية و الحيوانية، اشكال الخلايا و احجامها، انقسام الخلية.	=	=
٨	٢	لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة الحيوانية.	الانسجة، الانسجة الحيوانية.	=	=
٩	٢	لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة النباتية.	الانسجة النباتية.	=	=
١٠	٢	لتتعرف الطالبة على طرق التغذية للكائنات البدائية و المتطورة.	التغذية و الهضم في الاحياء، المواد الغذائية، و طرائق التغذية، التغذية الحيوانية، التغذية الرمية.	=	=
١١	٢	لتتعرف الطالبة على ماهية التغذية الطفيلية و التركيب الضوئي في النباتات و الهضم في الانسان.	التغذية الطفيلية، التركيب الضوئي، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان.	=	=
١٢	٢	لتتعرف الطالبة على كيفية اتمام عملية الامتصاص و التمثيل.	الامتصاص، تمثيل المواد الغذائية، الغذاء و اثره في النمو و التركيب النفسي للفرد.	=	=

=	=	النقل، أهمية النقل، النقل في النباتات، النقل في الحيوانات، الدم(فصائل الدم، نقل الدم).	لتتعرف الطالبة على كيفية انتقال المواد الغذائية و السوائل في النباتات وكذلك في الحيوان و التعرف على فصائل الدم.	٢	١٣
=	=	تركيز السكر في الدم، الاتزان البدني ، دور الكبد في الاتزان البدني.	لتتعرف الطالبة على كيفية المحافظة على الاتزان البدني و تركيز السكر في الدم.	٢	١٤
=	=	امتحان فصلي.		٢	١٥
عطلة نصف السنة					
=	=	الهورمونات، الهورمونات الحيوانية.	لتتعرف الطالبة على الهورمونات وانواعها ووظائفها.	٢	١٦
=	=	الهورمونات النباتية.	لتتعرف الطالبة على اهم الهورمونات النباتية.	٢	١٧
=	=	التكاثر، أهمية التكاثر، التكاثر اللاجنسي، التكاثر الجنسي، أهمية الجنس في الاحياء.	لتتعرف الطالبة على أنواع التكاثر.	٢	١٨
=	=	الجهاز التناسلي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على الجهاز التناسلي في الانسان.	٢	١٩
=	=	الجهاز التناسلي الذكري، الجهاز التناسلي الانثوي، دور الهورمونات في التكاثر، الهورمونات و الدورة الشهرية، الاخصاب و نمو الجنين.	لتتعرف الطالبة على مكونات الجهاز التكاثر الذكري و الانثوي.	٢	٢٠
=	=	الولادة، اختبارات حدوث الحمل، مشكلة تنظيم الاسرة و الانجاب، السلوك الجنسي عند الانسان.	لتتعرف الطالبة على أنواع الفحوصات المستخدمة للكشف عن الحمل.	٢	٢١
=	=	الوراثة، أهمية علم الوراثة، الصبغيات(الكروموسومات)،قانون مندل الأول، قانون مندل الثاني.	لتتعرف الطالبة على علم الوراثة و اهم القوانين الوراثة.	٢	٢٢
=	=	تحديد الجنس، الوراثة و البيئة، التشوهات الكروموسومية في الانسان و بعض الامراض الوراثة.	لتتعرف الطالبة على أنواع الامراض الوراثة.	٢	٢٣
=	=	التطور العضوي و اصل الحياة، مقدمة لنظرية التطور العضوي و ادلته.	لتتعرف الطالبة على نظرية التطور.	٢	٢٤
=	=	الانتخاب الطبيعي و نشوء التنوع، نشأة الحياة على الأرض و تطورها.	لتتعرف الطالبة على نظرية الانتخاب الطبيعي.	٢	٢٥
=	=	البيئة و التلوث، مفهوم علم البيئة، الأنظمة البيئية و عناصرها، البيئة اليابسة، البيئة المائية، البيئة الجوية.	لتتعرف الطالبة على المفهوم العلمي للبيئة.	٢	٢٦

=	=	سلاسل الغذاء و علاقتها بالطاقة، الطاقة و مصادر ها، حدود التحمل و قوانينه، قانون الحد الأدنى للتحمل، قانون التحمل لشلفورد.	لنتعرف الطالبة على سلاسل الغذاء و الطاقة.	٢	٢٧
=	=	الدورات البايوجيوكيمياوية، دورة الكربون، دورة الكبريت، التلوث البيئي و اخطاره، المشاكل السكانية و علاقة الانسان بالبيئة.	لنتعرف الطالبة على اهم الدورات الموجودة في الطبيعة.	٢	٢٨
=	=	السلوك، تعريف السلوك و انواعه، السلوك الفطري، السلوك الانحيازي، السلوك الغريزي، السلوك المتوارد، السلوك المكتسب(التعليمي)، العلاقات السلوكية و النمو الاجتماعي لدى البشر.	لنتعرف الطالبة على أنواع السلوكيات في الكائنات الحية.	٢	٢٩
=	=	الانسان و الصحة العامة، صحة الطفل و العناية به، أسس الصحة العامة و مستلزماتها.	لنتعرف الطالبة على أسس الصحة العامة	٢	٣٠

١١. بنية المقرر (الجزء العملي).

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	لتتعرف الطالبة على	إرشادات عامة حول العمل في المختبر. إرشادات عامة حول استخدام المجهر المركب الضوئي. فحص نماذج من الحروف المطبوعة بالمجهر للتدريب على قوى التكبير.	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٢	٢	=	الاختلافات بين الحيوانات و النباتات. مناقشة الفروق بين الحيوانات و النباتات. فحص مقارن للخلايا الحيوانية و الخلايا النباتية.	=	=
٣	٢	=	دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي. دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية بالمجهر الضوئي.	=	=
٤	٢	=	مناقشة البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطة عرض السلايدات و الصور التي توضح (الجدار، الساييتوبلازم الغشاء البلازمي، الشبكة الاندوبلازمية الخشنة و الملساء، الرايبوسومات، المايتوكوندريا، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات، اللييفات و الاجسام الدقيقة).	=	=
٥	٢	=	انقسام الخلية (فحص شرائح جاهزة)، الانقسام المباشر، الانقسام غير المباشر.	=	=
٦	٢	=	انقسام الخلية (فحص شرائح جاهزة)، الانقسام الاختزالي.	=	=
٧	٢	=	الانسجة (فحص شرائح جاهزة)، الانسجة النباتية، تقسيمها، خصائصها.	=	=
٨	٢	=	الانسجة (فحص شرائح جاهزة)، الانسجة الحيوانية، تقسيمها، خصائصها.	=	=
٩	٢	=	النشاط اللاصفي، زيارة لمشاهدة المجهر الالكتروني و التعرف على تقنية استخدامه.	=	=
١٠	٢	=	مراجعة عامة للمختبرات السابقة و مناقشتها.	=	=
١١	٢	=	امتحان الفصل الأول العملي.	=	=
١٢	٢	=	التغذية و الهضم في الاحياء، طرائق التغذية في الحيوانات: أ. التغذية الرمية. ب. التغذية الطفيلية. تجارب الهضم باللعب، تجارب الهضم باستخدام الحوامض.	=	=
١٣	٢	=	التغذية و الهضم في الاحياء، تشريح دورات الجهاز الهضمي في احد اللبائن.	=	=
١٤	٢	=	النقل، تجارب في انتقال العصارة في النبات،	=	=

		تجارب الانتشار، تجارب التنافذ.			
=	=	الدم (تركيب الدم و خلاياه)، فحص شرائح جاهزة، فحص تركيب خلايا النسيج الكبدي، فحص شرائح جاهزة.	=	٢	١٥
=	=	الهورمونات، تجارب في تأثير الهورمونات النباتية في نمو النبات.	=	٢	١٦
=	=	التكاثر، التكاثر اللاجنسي، فحص شرائح جاهزة التكاثر الجنسي، فحص شرائح جاهزة.	=	٢	١٧
=	=	التكاثر، تشريح دورات الجهاز التكاثري في احد اللبائن.	=	٢	١٨
=	=	الوراثة، الصبغيات (الكروموسومات)، فحص شرائح جاهزة.	=	٢	١٩
=	=	البيئة و التلوث. دراسة بعض الأجهزة المستخدمة في الدراسات البيئية.	=	٢	٢٠
=	=	البيئة و التلوث (نشاط لاصفي). سفرة علمية بيئية و زيارة احد المصانع للاطلاع على وسائل معالجة التلوث.	=	٢	٢١
=	=	السلوك، عرض أفلام حول أنماط السلوك.	=	٢	٢٢
=	=	مراجعة عامة لمواد الفصل الثاني.	=	٢	٢٣
=	=	امتحان الفصل الثاني.	=	٢	٢٤

١١. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	١- علم الاحياء العام ١٩٩٠ تأليف د. حسين الاعظمي ود. صباح الخفاجي. دار الكتب والوثائق
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١- علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الأول ١٩٨٣ م. تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي /مطبعة جامعة بغداد ٢ - علم الاحياء العام للصفوف المنتهية /احيائي /تأليف نخبة من اساتذة وزارة التربية, ٢٠١٦ ٣ - علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الثاني ١٩٨٣ تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير)	1-Biology by ,Raven; jonson ;losos;andSiger;2005 7 th edition. 2-Enviromental science global concern ,by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9 th edition 3-Human Anatomy by Michael M.;Valerie ,D.;2006. 1 st ed. 4-Laboratory manual inquiry into

<p>life,byMader,S.2006.11th edition.Mc Graw Hil.</p> <p>التقارير :</p> <p>١-التطلعات الحديثة في علم الخلية .</p> <p>٢-الخلايا الجذعية ودورها في معالجة بعض الامراض المزمنة</p> <p>٣-الاستنساخ الوراثي</p>	
<p>1. https://www.altibbi.com/</p> <p>2.https://www.sciencedirect.com/</p> <p>3.https://www.elsevier.com/</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت ...</p>

<p>١٢. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>	
<p>١ - تحديث وسائل التعلم في شرح المقرر باستخدام العروض التقديمية و السبورة الذكية.</p> <p>٢ - تحديث المصادر و المراجع العلمية للمقرر و الاطلاع على الأبحاث و الدراسات الجديدة.</p> <p>٣ - تحديث محتويات المقرر سنويا مع ضرورة استخدام نتائج تقييم الطلبة في تطوير المقرر.</p> <p>٤ - تحديث طريقة التدريس و متابعة الجديد بالعملية التعليمية.</p>	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

٤٠ . المؤسسة التعليمية	كلية التربية للبنات
٤١ . القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
٤٢ . اسم / رمز المقرر	اساسيات كيمياء الغذاء الحياتية 219 HE CBF
٤٣ . أشكال الحضور المتاحة	يومي
٤٤ . الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧ / ٢٠١٨
٤٥ . عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي
٤٦ . تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧ ١٢ / ١٩
٤٧ . أهداف المقرر	
٧- توضيح كيفية مساهمة العناصر الغذائية في جودة الغذاء ودور واهمية الماء في الغذاء	
٨- دراسة النظم الغزوية المختلفة في الاغذية	
٩- شرح التركيب الكيميائي للكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات	
١٠- التعرف على الانزيمات واقسامها وخواصها	
١١- دور الفيتامينات والاملاح المعدنية في الغذاء على صحة الانسان	

١٣. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية أ١- اكتساب الطالبة القدرة على تسمية وتقسيم مركبات الغذاء أ٢- اكتساب الطالبة على توضيح التفاعلات للمجموعات الغذائية أ٣- اكتساب الطالبة على كيفية تطبيق اسس الكيمياء الحيوية في الصناعات الغذائية والكيميائية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الغذاء ب٢ - اكتساب القدرة على اجراء التجارب المختبرية ب٣ - القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية
طرائق التعليم والتعلم
٤- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٥- الشرح والتوضيح ٦- الحلقات النقاشية ٧- التقارير العلمية
طرائق التقييم
٣- الاختبارات النظرية ٤- الاختبارات العملية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج١- الاستنتاج والتقييم ج٢- ملاحظة وادراك وتفكير ج٣- تنفيذ وتقويم
طرائق التعليم والتعلم
٥- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٦- الشرح والتوضيح ٧- الحلقات النقاشية

٨- التقارير العلمية
طرائق التقييم
٤- الاختبارات النظرية ٥- الاختبارات العملية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د١-تعليم الاخرين الاسس العلمية المتعلقة بالاغذية د٢- اضافة للتدريس د٣- التعامل مع وسائل التكنولوجيا الحديثة بما يساعد على تطوير صناعة الاغذية

١٤. بنية المقرر (الجزء النظري)

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اساسيات كيمياء الغذاء الحياتية	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على الماء وخواصه ووظائفه	الماء وخواصه ووظائفه	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٢	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على الرقم الهيدروجيني -المحاليل المنظمة	الرقم الهيدروجيني - المحاليل المنظمة	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٣	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على المواد الغروية وخصائصها	المواد الغروية وخصائصها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٤	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على المحاليل وانواعها	المحاليل وانواعها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٥	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على الحموضة والقاعدية	الحموضة والقاعدية	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٦	نظري ٢ ساعة		امتحان فصلي		
٧	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على الكربوهيدرات -انواعها - تقسيمها	الكربوهيدرات انواعها وتقسيمها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٨	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على السكريات البسيطة -انواعها	السكريات البسيطة وانواعها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
٩	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على السكريات المتعددة -انواعها	السكريات المتعددة وانواعها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
١٠	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على الليبيدات (الزيوت والدهون) -تقسيمها	الليبيدات (الزيوت والدهون) - انواعها - تقسيمها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
١١	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تركيب الدهون - والاحماض الدهنية	تركيب الدهون والاحماض الدهنية	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
١٢	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تلف وفساد الدهون -انواعها - اسبابها	تلف وفساد الدهون	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
١٣	نظري ٢ ساعة		امتحان فصلي		
١٤	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على البروتينات - تقسيمها	البروتينات - تقسيمها	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
١٥	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	الاحماض الامينية - انواعها -	الشرح والقاء	اجراء الاختبارات

الشهرية (امتحان)	المحاضرات	تأثير العوامل المختلفة في البروتينات	الاحماض الامينية -انواعها -تأثير العوامل المختلفة في البروتينات	ساعة	
		عطلة نصف السنة		نظري ٢ ساعة	١٦
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرة	الانزيمات المحللة للبروتينات	تتعرف الطالبة على	نظري ٢ ساعة	١٧
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	الانزيمات - تقسيمها-تسميتها	تتعرف الطالبة على الانزيمات - تقسيمها-تسميتها	نظري ٢ ساعة	١٨
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	تأثير العوامل المختلفة في النشاط الانزيمي	تتعرف الطالبة على تأثير العوامل المختلفة في النشاط الانزيمي	نظري ٢ ساعة	١٩
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	امتحان فصلي		نظري ٢ ساعة	٢٠
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	الفيتامينات وتركيبها وانواعها	تتعرف الطالبة على الفيتامينات - تركيبها -انواعها	نظري ٢ ساعة	٢١
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	وظائف الفيتامينات ونقصها وتأثير المعاملات الحرارية	تتعرف الطالبة على وظائف الفيتامينات -اعراض نقصها - تأثير المعاملات الحرارية	نظري ٢ ساعة	٢٢
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	الاملاح المعدنية وانواعها	تتعرف الطالبة على الاملاح المعدنية - انواعها	نظري ٢ ساعة	٢٣
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	وظائف الاملاح المعدنية واعراض نقصها	تتعرف الطالبة على وظائف الاملاح المعدنية - اعراض نقصها	نظري ٢ ساعة	٢٤
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	امتحان فصلي		نظري ٢ ساعة	٢٥
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	الصبغات الغذائية واهميتها	تتعرف الطالبة على الصبغات الغذائية - اهميتها	نظري ٢ ساعة	٢٦
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	نكهات الاغذية واهميتها	تتعرف الطالبة على نكهات الاغذية - اهميتها	نظري ٢ ساعة	٢٧
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	المنكهات الطبيعية والصناعية	تتعرف الطالبة على المنكهات الطبيعية والصناعية	نظري ٢ ساعة	٢٨
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	المضافات الغذائية	تتعرف الطالبة على المضافات الغذائية -انواعها -	نظري ٢ ساعة	٢٩

			استخدامها		
اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)	الشرح والقاء المحاضرات	المكونات الغذائية الغير مرغوب فيها	تتعرف الطالبة على المكونات الغذائية الغير مرغوب فيها – انواعها	نظري ٢ ساعة	٣٠
بنية المقرر (الجزء العملي)					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اساسيات كيمياء الغذاء الحياتية	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	نظري ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقدير الرطوبة في المواد الغذائية	تقدير الرطوبة في المواد الغذائية	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٢	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق قياس الرقم الهيدروجيني	طرق قياس الرقم الهيدروجيني	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٣	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تحضير المحاليل وتسحيحها	تحضير المحاليل وتسحيحها	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٤	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق التعبير عن تراكيز المحاليل – تحضير المحاليل	طرق التعبير عن تراكيز المحاليل – تحضير المحاليل	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٥	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تقدير الحامضية والقاعدية والتسحيح	تقدير الحامضية والقاعدية والتسحيح	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٦	عملي ٢ ساعة		الامتحان الفصلي الاول		
٧	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على الكشف عن السكريات البسيطة	الكشف عن السكريات البسيطة	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٨	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق الكشف عن السكريات المتعددة	الكشف عن السكريات المتعددة	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير
٩	عملي ٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	تفاعلات السكريات والكشف	شرح	الاختبارات

الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	المحاضرة واجراء التجارب	عنها	تفاعلات السكريات والكشف عنها	ساعة	
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	طرق تقدير الدهون في الاغذية	تتعرف الطالبة على	عملي ٢ ساعة	١٠
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	قياس رقم اليود	تتعرف الطالبة على طرق قياس رقم اليود	عملي ٢ ساعة	١١
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	تقدير البيروكسيدات وقيمة الحامض	تتعرف الطالبة على تقدير البيروكسيدات وقيمة الحامض	عملي ٢ ساعة	١٢
		امتحان فصلي		عملي ٢ ساعة	١٣
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الاحماض الامينية وتفاعلاتها	تتعرف الطالبة على الاحماض الامينية وتفاعلاتها	عملي ٢ ساعة	١٤
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	طرق الكشف الاحماض الامينية	تتعرف الطالبة على طرق الكشف الاحماض الامينية	عملي ٢ ساعة	١٥
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	عطلة نصف السنة		عملي ٢ ساعة	١٦
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	تقدير الاحماض الامينية	تتعرف الطالبة على تقدير الاحماض الامينية	عملي ٢ ساعة	١٧
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	الكشف عن نشاط بعض الانزيمات	تتعرف الطالبة على الكشف عن نشاط بعض الانزيمات	عملي ٢ ساعة	١٨
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	تأثير العوامل في النشاط الانزيمي	تتعرف الطالبة على تأثير العوامل في النشاط الانزيمي	عملي ٢ ساعة	١٩
		امتحان فصلي		عملي ٢ ساعة	٢٠
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد	شرح المحاضرة واجراء	طرق تقدير الفيتامينات	تتعرف الطالبة على طرق تقدير الفيتامينات	عملي ٢ ساعة	٢١

التقارير	التجارب				
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	طرق تقدير فيتامين C في الاغذية	تتعرف الطالبة على طرق تقدير فيتامين C في الاغذية	عملي ٢ ساعة	٢٢
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	طرق تقدير المعادن في الاغذية	تتعرف الطالبة على طرق تقدير المعادن في الاغذية	عملي ٢ ساعة	٢٣
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	استخدام جهاز الطيف الذري	تتعرف الطالبة على استخدام جهاز الطيف الذري	عملي ٢ ساعة	٢٤
		امتحان فصلي		عملي ٢ ساعة	٢٥
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	التعرف على انواع الخضاب	تتعرف الطالبة على انواع الخضاب	عملي ٢ ساعة	٢٦
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	التعرف على نكهات الاغذية المختلفة	تتعرف الطالبة على نكهات الاغذية المختلفة	عملي ٢ ساعة	٢٧
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	انواع المنكهات وتأثيرها في الغذاء	تتعرف الطالبة على انواع المنكهات وتأثيرها في الغذاء	عملي ٢ ساعة	٢٨
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	التعرف على انواع المضافات في الاغذية	تتعرف الطالبة على انواع المضافات في الاغذية	عملي ٢ ساعة	٢٩
الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير	شرح المحاضرة واجراء التجارب	التعرف على المكونات الضارة في بعض الاغذية	تتعرف الطالبة على المكونات الضارة في بعض الاغذية	عملي ٢ ساعة	٣٠

١٥. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	٢- كيمياء الاغذية ١٩٨١ تأليف باسل دلالي وكامل الركابي
---------------------------	---

<p>١- كيمياء الاغذية ١٩٨٣ ترجمة عادل جورج وعلاء يحيى ٢ – موسوعة الكيمياء الشاملة تأليف سحر امين حسين ٢٠١٠ ٣ – الكيمياء الحياتية التطبيقية تأليف دلاور محمد صابر وميسون بشير رسام</p>	<p>٢- المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>1- Journal of agricultural and food Chemistry 2- Journal Food Chemistry 3- Journal Food biotechnology 4- Journal of food protection</p> <p>المستحلبات البروتينات تفاعلات الاسمرار الانزيمية والالانزيمية</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p> <p>التقارير</p>
<p>4- http\\www.adsa.org 5- http\\www.learnchemistry12.com 6- http\\www.Biomednet.com 7- http\\www.mhhn.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت </p>

<p>١٦. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام وسائل تكنولوجيا حديثة (Data Show) في عرض وشرح المقررات الدراسية • تحديث المقررات التي تحتاج الى تطوير سنويا • توفير الاجهزة المختبرية اللازمة

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	تحضير أغذية HEFR214
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي 2017_2018
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري و 90 ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	2017/12/29
٨. أهداف المقرر	
١- معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وفصول ظهورها وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة.	
٢- التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة	
٣- تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة	
٤- تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لعداد الطعام العام	
٥- اعداد طالبات خريجات قادرات ومتمكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة الى مهنة التدريس.	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- معرفة وفهم مبادئ وتحضير الطعام 2- التعرف على الخطوات الصحيحة المتبعة في اعداد الطعام 3- التعرف على الاساسيات في تحضير الاغذية 4- التعرف على اهمية العناصر الكبرى للجسم 5- التعرف على اهمية العناصر الصغرى للجسم 6- التعرف على اهمية كل مفردة من مفردات المنهج
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام ب2 - تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في مجال اعداد وتزيين الاطعمة ب3 - تطوير مهارات الطالبات في مجال تحضير وجبات صحية ب4- تطوير مهارات الطالبات في مجال تصنيع الكيك
طرائق التعليم والتعلم
١- طريقة الشرح والتوضيح 2- طريقة المناقشة 3- طريقة المحاضرة والتطبيق العلمي
طرائق التقييم
الامتحان العملي والنظري شهريا"...
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- الاستعداد النفسي لتقبل وتلقي المعلومات والتوجيهات ج2- تنمية الاحساس والذوق ج3- تنمية الشعور بالمسؤولية اتجاه افراد الاسرة وكيفية الاهتمام بتغذيتهم
طرائق التعليم والتعلم
١- الشرح والتوضيح 2- طريقة التعلم الذاتي 3_ المناقشة والمحاورة
-
طرائق التقييم
- الاختبارات العملية

- الاختبارات النظرية

- د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- د1-خلق مهارة ادارة المشاريع الصغيرة (مشاريع انتاجية كتصنيع الوجبات الغذائية وتسويقها) على مستوى المنزل.
- د2. تاهيل الطالبة لان تكون فردا " نافعا" في المجتمع.
- د3-تخريج طالبات يمتلكن قدرات عالية في مجال التصنيع
- د4-الاستفادة من مهارة اعداد وتصنيع الاغذية

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	2	تحضير اغذية	مبادئ اختيار وتحضير الاغذية	طريقة الشرح وطريقة المحاضرة والمناقشة	الاختبارات العملية والنظرية
الاسبوع الاول	2	التعرف على مفردات المنهج	الاسبوع الاول : التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى.	=	=
الاسبوع الثاني	2	تعريف الغذاء وعلاقته بالمجاميع الغذائية	الاسبوع الثاني : الغذاء تعريف كامل وعلاقة بالمجاميع الغذائية الرئيسية . الخطط الغذائية للعائلة، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامينات ، تأثير العامل الوراثي ، الصنف ، الوراثة.	=	=
الاسبوع الثالث	2	اهداف دراسة الطعام	الاسبوع الثالث : اهداف دراسة الطعام، حفظ الطعام من الجراثيم المرضية ، تسممة الطعام.	=	=
الاسبوع الرابع:	2	التفاعلات الغذائية	الاسبوع الرابع: التفاعلات الغذائية و(ظاهرة الانتشار في الطعام تكون أنواع تبلور الماء والسكر).	=	=
الاسبوع الخامس	2	الفواكه والخضروات	الاسبوع الخامس : الفواكه والخضروات ، دور الفواكه والخضروات في حصادها ولحين عرضها في السوق.	=	=
الاسبوع السادس	2	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو	الاسبوع السادس : الاختلاف في ظروف وعوامل النمو ، المعاملات التي تجري عليها	=	=
الاسبوع السابع:	=	العناصر الغذائية في الفواكه والخضروات	الاسبوع السابع: البروتينات ، الكربوهيدرات والدهون في الفواكه والخضروات القيمة	=	=

=	=	الغذائية للفواكه والخضروات المصنعة، تحضير الفواكه والخضروات للمحافظة على قيمتها الغذائية.			
=	=	الاسبوع الثامن: طبخ الفواكه والخضروات والتغيرات التي تطرأ على اللون ن الطعم ، التركيب اثناء الطبخ، طرق طبخ الخضروات والفواكه	طبخ الخضروات والفواكه طبخ الخضروات والفواكه	=	الاسبوع الثامن
=	=	الاسبوع التاسع : السلاطة ، تحضير مكونات السلاطة، وكيفية المحافظة على طراوتها.	السلاطة وانواعها	=	الاسبوع التاسع
=	=	الاسبوع العاشر: الصلصات المستعملة وانواعها ، كيفية عمل المايونيز والصلصة الفرنسية ، القيم الغذائية لأنواع السلاطات.	الصلصات المستعملة	=	الاسبوع العاشر
=	=	الاسبوع الحادي عشر: الدهون، تكوينها ، خواصها، الحوامض الشحمية الاساسية واهميتها، العوامل المستحلبة.	الدهون وانواعها	=	الاسبوع الحادي عشر.
=	=	الاسبوع الثاني عشر: اللبيدات، بعض تفاعلات الدهن، اهمية الدهن في الغذاء (كما في تحضير انواع مختلفة من العجائن) وتأثير الحرارة على الدهن حسب انواعها المختلفة.	اللبيدات .. تفاعلات الدهون	=	الاسبوع الثاني عشر.
=	=	الاسبوع الثالث عشر: الحليب ومنتجاته، اهميته ، مكوناته، القيمة الغذائية ، انواع الحليب ، تأثير الحرارة في الحليب.	الحليب ومنتجاته	=	الاسبوع الثالث عشر.
=	=	الاسبوع الرابع عشر: تخثر الحليب(بالحامض، الأنزيم، الحرارة)، الأستعمالات الخاصة للحليب في تحضير الأغذية.	تخثر الحليب	=	الاسبوع الرابع عشر.
=	=	الاسبوع الخامس عشر: الكريمة، الجبن، الزبد، مكونات كل منها، كيفية صنع الجبن، البروتينات(اللحم، الدجاج والبيض) تركيب البروتين، اهميته، تأثير الحرارة عليه. -الفصل الدراسي الثاني-	تصنيع الكريمة والجبن	=	الاسبوع الخامس عشر:
=	=	الاسبوع السادس عشر: البيض ، اهميته، قيمته الغذائية، تركيبه، التغيرات التي تطرأ على البيض اثناء خزنه، اهمية البيض في إعداد وتحضير بعض الاطعمة وان يكون عامل استحلاب او عامل مثخن..ز. الخ.	البيض واهميته الغذائية	=	الاسبوع السادس عشر
=	=	الاسبوع السابع عشر: اللحوم، انواعها ، الحمراء ونسبة الدهن والبروتين فيها واكثر طرق الطبخ في بعض خصائص الناتج سواء استعمل بصورة رئيسية او جزئية.	اللحوم وانواعها	=	الاسبوع السابع عشر:
=	=	الاسبوع الثامن عشر: البيض كالدواجن والاسماك، مراحل طهيها والصفات النوعية والحسية والتركيب للناتج الغذائي، البقوليات والمكسرات، اهميتها ، قيمتها الغذائية.	اللحوم البيضاء	=	الاسبوع اثامن عشر:
=	=	الاسبوع التاسع عشر: النشويات ، دورها في		=	الاسبوع التاسع

		تحضير الغذاء وخصائص المنتج النهائي.	التشويات		عشبر
=	=	الاسبوع العشرون: الشكريات ، انواعها المختلفة ومصادرها الغذائية اثرها في تحضير الأطعمة المختلفة.	السكريات	=	الاسبوع العشرون
=	=	الأسبوع الحادي والعشرون: الطحين ، أنواعه ودوره في إعداد الخبز حسب نوع الحنطة المستخرج منها وخصائصه في صفات الناتج.	الطحين وانواعه	=	الاسبوع الحادي والعشرون
=	=	الاسبوع الثاني والعشرون: الكيك والعوامل المؤثرة فيه.	الكيك والعوامل المؤثرة فيه	=	الاسبوع الثاني والعشرون:
=	=	الاسبوع الثالث والعشرون: البسكويت والعوامل المؤثرة فيه.	البسكويت	=	الاسبوع الثالث والعشرون
=	=	الاسبوع الرابع والعشرون: العجائن بانواعها والعوامل المؤثرة فيها.	العجائن وانواعها	=	الاسبوع الرابع والعشرون:
=	=	الاسبوع الخامس والعشرون: العوامل المنفشة ، انواعها ، مصادرها ، اهميتها.	العوامل المنفشة	=	الاسبوع الخامس والعشرون.
=	=	الاسبوع السادس والعشرون: المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكافوا والفروق الأساسية فيما بينها من حيث احتوائها على المواد المنبهة مثلا.. الخ.	المشروبات انواعها	=	الاسبوع السادس والعشرون
=	=	الاسبوع السابع والعشرون: الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	الطعوم والنكهات الطبيعية	=	الاسبوع السابع والعشرون
=	=	الاسبوع الثامن والعشرون: تليبيسات الكيك وانواعها المختلفة، وحشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة.	الكيك ،تليبيسات الكيك	=	الاسبوع الثامن والعشرون
=	=	الاسبوع التاسع والعشرون: الامتحان الفصلي الثاني		=	الاسبوع التاسع والعشرون
=	=	الثلاثون: الامتحان النهائي		=	الاسبوع الثلاثون

12 البنية التحتية	
لا يوجد كتاب منهجي.	1- الكتب المقررة المطلوبة
1_ الطهو التجريبي....تأليف:ايمن مزاهرة...الطبعة الاولى...عمان الاردن..2000 2_ تغذية انسان / دانية محمود /2010/ دار دجلة ناشرون وموزعون 3_ كتاب فن الطبخ ((culinary art)(كتاب منال العالم)	2- المراجع الرئيسية (المصادر)
1...الحبوب واهميتها 2...اللحوم واهميتها الغذائية والصحية 3_ الزيت والدهون. 1-Journal Food Science 2.Food and Nutrition Bulletin	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (, التقارير ,....) المجلات العلمية
www.shamlola.com www.atbaki.com https://www.fatafeat.com	ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

13_ خطة تطوير المقرر الدراسي	
1_ استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني 2_ تطوير المنهج وتحديث بعض المفردات وحذف مفردات قديمة اخرى 3_ ادخال وصفات غذائية حديثة في الدرس العملي.	

نموذج وصف المقرر

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

٤٨ . المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٤٩ . القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٥٠ . اسم / رمز المقرر	تحضير أغذية (عملي) 214HEFR
٥١ . أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥٢ . الفصل / السنة	٢٠١٧/٢٠١٨
٥٣ . عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة عملي
٥٤ . تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٥
٥٥ . أهداف المقرر	
١- معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة.	
٢- التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة	

٣- تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة
٤- اعداد طالبات خريجات قادرات ومتمكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة او في مهنة التدريس

١٧. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١أ- معرفة وفهم مبادئ وتحضير الطعام ٢أ- معرفة الخطوات الصحيحة المتبعة في اعداد الطعام ٣أ- معرفة كيفية تحضير وجبات غذائية صحية. ٤أ- معرفة الطرق الحديثة في تحضير الاطعمة ٥أ- معرفة كيفية قياس المواد الجافة والسائلة عند اعداد الطعام
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام ب٢ - تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في مجال اعداد وتزيين الاطعمة والمعجنات
طرائق التعليم والتعلم
١- طريقة الشرح والتوضيح ٢- طريقة المناقشة ٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العلمي
طرائق التقييم
الامتحان والتقارير
طرائق التعليم والتعلم
الامتحان والتقارير
طرائق التقييم

- الاختبارات العلمية والعملية
- الاختبارات النظرية

١٨. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	لتتعرف على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الأولى.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٢	=	القياس ،قياس اوزان المواد الجافة والسائلة ،تطبيق وصفة	=	=
٣	٢	=	الفواكه والخضراوات ، طرق طبخها ، كيفية المحافظة على قيمتها الغذائية ، تأثير الحوامض والقاعدة على اللون والطعم وتركيب بعض الاطباق الغذائية من الخضراوات كالتبولة والدولمة	=	=
٤	٢	=	السلطات ، تحضير انواع مختلفة مع تحضير انواع الصلصات (الصلصة الفرنسية والمايونيز)	=	=
٥	٢	=	الحليب ، تطبيق بعض الطبخات التي يدخل فيه واستعماله كمشروب واختيار الطريقة الصحيحة لخلطه والاستفادة من المواد الغذائية لاقصر درجة.	=	=
٦	٢	=	البيض ، تحضير البيض بالقشرة (السلق الكامل وعلى النصف) استعماله كعامل مثخن (كما في الكاستر) تعيين اثر نوع ونسبة المواد على الكاستر.	=	=
٧	٢	=	تعيين اثر الحرارة والوقت على الكاستر المطبوخ .	=	=
٨	٢	=	استعمال البيض في الاطباق الغذائية مع الاستفادة من خاصية خفق البيض ونفاشيته .	=	=
٩	٢	=	الشربت ، عمل شربت برتقال وكيفية حفظه لمدة طويلة .	=	=
١٠	٢	=	الدهون ، استعمالها في المطبخ ، ملائمة انواع الدهن للقلي ، درجة حرارة القلي الملائمة.	=	=
١١	٢	=	تطبيق بعض الوصفات على القلي بالدهن الغزير والدهن القليل .	=	=

=	=	استعمال الدهن في تحضير بعض المحاليل المستحلبة الدائمية والمؤقتة كالمايونيز والصلصة الفرنسية .	=	٢	١٢
=	=	اللحم ، تطبيق طرق تحضير اللحم	=	٢	١٣
=	=	تحضير وصفات مختلفة من اللحم.	=	٢	١٤
=	=	امتحان نهاية الفصل	=	٢	١٥
=	=	السكريات ، عمل بعض الجوكليت البسيط.	=	٢	١٦
=	=	النشويات ، التعرف عليها واستخداماتها. استعمال النشا كعامل مثخن لبعض الاطباق .	=	٢	١٧
=	=	تأثير الحامض والسكر على تثخين مزيج النشا .	=	٢	١٨
=	=	الطحين ، الحبوب والخبز	=	٢	١٩
=	=	تحضير كرات الكلوتين لانواع مختلفة من الطحين مع بعض الوصفات .	=	٢	٢٠
=	=	العوامل المنفشة ، استعمال بخار الماء كعامل منفش ، استعمال ثاني اوكسيد الكربون كعامل منفش .	=	٢	٢١
=	=	استعمال الصودا مع الحوامض من الاغذية كعامل منفش ، اعطاء بعض الصفات لكل حالة .	=	٢	٢٢
=	=	العجائن والبطائر ، امثلة على انواع العجائن السائلة .	=	٢	٢٣
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه ، عمل نماذج من البسكت.	=	٢	٢٤
=	=	الكيك بنوعيه الدهني والخالي من الدهن	=	٢	٢٥
=	=	التليبية ، انواعها ، عمل زينة تليبية لنماذج مختلفة.	=	٢	٢٦
=	=	عمل حسوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة	=	٢	٢٧
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	=	٢	٢٨
=	=	المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو وكيفية عملها بالطريقة الصحيحة	=	٢	٢٩
=	=	امتحان نهاية الفصل .	=	٢	٣٠

١٠. البنية التحتية	
لا يوجد	١- الكتب المقررة المطلوبة
<p>١- دليل الطبخ والتغذية ٢٠٠٦، تأليف نزيهة اديب . ٢- الطهو التجريبي ٢٠٠٨. تأليف د. ايمن سليمان</p> <p>3-On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, Alan M.Hause</p>	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
<p>1-The journal of Nutrition .published Monthly by the American institute of Nutrition .</p> <p>2-Food and Nutrition Bulletin.3.United Nations .University Press.</p> <p>3-British journal of Nutrition. Published on Behalf of the Nutrition Society by Publishing.</p> <p>١-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكمادة حافظة ٢-اهمية وجود الكاتكين والكافاين في الشاي الاخضر ٣-ثمرة جوز الهند وفوائدها واستعمالاتها في المعجنات</p>	<p>١- الكتب والمراجع التي يوصى بها</p> <p>اولا:المجلات العلمية</p> <p>ثانيا : التقارير</p>
<p>https://www.almrsal.com https://cookpad.com www.manalonline.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

13- خطة تطوير المقرر الدراسي

- 1 -استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني
- 2 - تطوير المنهج وتحديث بعض المفردات وحذف مفردات قديمة اخرى
- 3_ ادخال وصفات غذائية حديثة في الدرس العملي.

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؛

جامعة بغداد	٥٦. المؤسسة التعليمية
كلية التربية للبنات/قسم الاقتصاد المنزلي	٥٧. القسم العلمي / المركز
تربية الطفل HECE 222	٥٨. اسم / رمز المقرر
يومي	٥٩. أشكال الحضور المتاحة
سني ٢٠١٧-٢٠١٨	٦٠. الفصل / السنة
٦٠ ساعة نظري	٦١. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
٢٠١٧/١٢/٢٦	٦٢. تاريخ إعداد هذا الوصف
٦٣. أهداف المقرر	
تعريف الطالبات بنمو الطفل ومراحل الطفولة واهميتها وكيف يتطور نمو الطفل في كل مرحلة وكيف نساعد الطفل على النمو بشكل	
سليم في جوانب النمو كافة. وماهي خصائص الطفولة وماهي المشكلات التي يتعرض لها وكيف يمكن معالجتها.	

١٩. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية أ١- تعريف الطالبات بكيفية معالجة مشكلات الطفولة أ٢- تعريف الطالبات بتطور نمو الطفل في مراحل الطفولة أ٣- تعليم الطالبات كيفية تربية الطفل أ٤- تعليم الطالبات بأساليب التربية الحديثة
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب ١ - كيفية تربية الطفل ب ٢ - كيف نعالج مشكلات الاطفال ب ٣ - اساليب التنشئة الاجتماعية الصحيحة ب ٤ -
طرائق التعليم والتعلم
الشرح والتوضيح وسائل ايضاح طريقة المحاضرة
طرائق التقييم
اختبارات يومية اختبارات شهرية التقارير والدراسات
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١ - التحليل والتفسير ج ٢ - الاستنتاج والتقييم ج ٣ - الاعداد والتقويم
طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والتوضيح

- لقاء المحاضرة
طرائق التقييم
الاختبارات النظرية والنشاط اليومي للطالبات (التحضير اليومي والحضور)
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١- اكتساب اساليب حديثة في تربية الطفل د ٢- تعليم الطالبات كيفية تربية الطفل د ٣- تعليم الطالبات معالجة المشاكل التي يتعرض لها الطفل

٢٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تربية الطفل في العصور العربية الاسلامية	تربية الطفل / نظرة الى تربية الطفل في العصور العربية الاسلامية	المحاضرة	الامتحان
٢	=	=	تربية الطفل / اهمية الطفولة عند العلماء الاجانب	المحاضرة	الامتحان
٣	=	=	تربية الطفل / مراحل الطفولة	المحاضرة	الامتحان
٤	=	=	تربية الطفل / العوامل المؤثرة في نمو وتطور الجنين	المحاضرة	الامتحان
٥	=	=	تربية الطفل / الحمل ومرحلة	المحاضرة	الامتحان
٦	=	=	تربية الطفل / مرحلة الرضاعة	المحاضرة	الامتحان
٧	=	=	تربية الطفل / الفطام والنمو الحركي	المحاضرة	الامتحان
٨	=	=	تربية الطفل / العوامل المؤثرة في النمو الحركي	المحاضرة	الامتحان
٩	=	=	تربية الطفل / النمو اللغوي والنمو الاجتماعي	المحاضرة	الامتحان
١٠	=	=	تربية الطفل / امتحان	المحاضرة	الامتحان
١١	=	=	تربية الطفل / مرحلة ما قبل المدرسة	المحاضرة	الامتحان
١٢	=	=	تربية الطفل / النمو اللغوي اسئلة الاطفال	المحاضرة	الامتحان
١٣	=	=	تربية الطفل / الادراك وتكوين المفاهيم	المحاضرة	الامتحان
١٤	=	=	تربية الطفل / النمو الانفعالي وحدة الانفعال	المحاضرة	الامتحان
١٥	=	=	تربية الطفل / اساليب التنشئة الاجتماعية	المحاضرة	الامتحان
١٦	=	=	تربية الطفل / امتحان	المحاضرة	الامتحان
١٧	=	=	تربية الطفل / عطلة نصف السنة	المحاضرة	الامتحان
١٨	=	=	تربية الطفل / اللعب عند الاطفال	المحاضرة	الامتحان
١٩	=	=	تربية الطفل / الطفولة المتأخرة	المحاضرة	الامتحان
٢٠	=	=	تربية الطفل / النمو الجسمي والنمو الحركي	المحاضرة	الامتحان
٢١	=	=	النمو العقلي والادراك وتكوين المفاهيم	المحاضرة	الامتحان
٢٢	=	=	تربية الطفل / الذكاء والتفكير	المحاضرة	الامتحان
٢٣	=	=	تربية الطفل / امتحان	المحاضرة	الامتحان
٢٤	=	=	تربية الطفل / النمو اللغوي والنمو الانفعالي	المحاضرة	الامتحان
٢٥	=	=	تربية الطفل / خصائص الطفولة المتأخرة	المحاضرة	الامتحان
٢٦	=	=	تربية الطفل / المشكلات التي يتعرض لها الطفل في مرحلة الطفولة المتأخرة	المحاضرة	الامتحان
٢٧	=	=	تربية الطفل / الاطفال الموهوبون	المحاضرة	الامتحان

الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الطفل المحروم ثقافياً	=	=	٢٨
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	٢٩
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /جنوح الاحداث	=	=	٣٠

٢١. البنية التحتية

بركات، عادل مشرف ومجيد، رفيعة جاسم (١٩٨٨) تربية الطفل، جامعة بغداد، كلية التربية للبنات	١- الكتب المقررة المطلوبة
١- مرتضى، سلوى (٢٠٠٢) تربية الطفل مشكلات وحلول، سوريا ٢- لموزة، اشواق سامي والعبيدي عفراء ابراهيم (٢٠١٦) تربية الطفل وبعض مشكلاته (اسباب وعلاج) عمان- الاردن	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
1-Hawton,K,&Kirk,J.,Problems-solving.Ink.Oxford University Press. 2-R.C.Children:development and relation ships Macmillan publishing Co. New York./ مشكلة الغيرة عند الاطفال ٢- اساليب التنشئة الاجتماعية ٣- العوامل المؤثرة في النمو اللغوي	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،) التقارير
1-www.abahe.co.uk 2-www.jamaa.net 3-sirwan.yaoo7.com	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

٢٢. خطة تطوير المقرر الدراسي

- توفير القاعات الدراسية الملائمة
- استخدام اساليب حديثة في التدريس

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؛

64. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
65. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
66. اسم / رمز المقرر	إدارة منزل وصناعات يدوية 331HEHH
67. أشكال الحضور المتاحة	يومي
68. الفصل / السنة	سنوي
69. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري/ ٩٠ ساعة عملي
70. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٦
71. أهداف المقرر	
١- معرفة فلسفة واهداف الحياة الاسرية.	
٢- معرفة المسؤوليات في الحياة الاسرية .	
٣- اكساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية .	
٤- دراسة توضيحية للعوامل المؤثرة في استخدام الوقت.	
٥- كسب الطالبة روح التعاون والحياة الجماعية واهمها في حياة الاسرة.	
٦- تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارة البيت.	

٩- مخرجات المقرر وطرق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الاهداف المعرفية ١أ - تعلم الفتاة الادخار وعدم الاسراف في موارد الاسرة والبيئة. ٢أ - زرع روح التعاون بين افراد الاسرة الواحدة. ٣أ - تحمل المسؤولية من قبل جميع افراد الاسرة. ٤أ - تعريف الطالبة اهمية التقدم الصناعي وتأثيره على البيت والاسرة.
ب - الأهداف المهاراتية. ب١ - الاعداد للحياة الخاصة لبناء اسرة نموذجية. ب٢ - التدريب على عمل خطة نموذجية وتنفيذها وتقييمها لادارة بيت ناجح. ب٣ - التدريب على ايجاد بدائل لمدخلات الاسرة. ب٤ - مهارة تخطيط وتصميم خطة لادارة المنزل.
طرائق التعليم والتعلم
١ - الشرح والتوضيح ٢ - طريقة المحاضرة والتطبيق العملي. ٣ - الحلقة النقاشية الجماعية. ٤ - السبورة الذكية.
طرائق التقييم
١ - الاختبار النظري. ٢ - عرض نماذج. ٣ - الانشطة البيئية. ٤ - البحوث والتقارير واوراق العمل. ٥ - الاسئلة الشفوية اثناء المناقشة.
ج- الاهداف الوجدانية والقيمية ج١ - ملاحظة وادراك وتفكير وفهم. ج٢ - الاستجابة الموجهة. ج٣ - المشاركة الايجابية. ج٤ - الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.
طرائق التعليم والتعلم
١ - الشرح والتوضيح. ٢ - طريقة المحاضرة. ٣ - طريقة الاسئلة والاجوبة.
طرائق التقييم
١ - الاختبارات العملية. الاختبارات النظرية. ٢ - اختبارات الجزء العملي. ٣ - البحوث والتقارير واوراق العمل.
د- المهارات العامة والتأهيلية (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي) ١د -مهارات التمكن.

- ٢د- مهارات الانجاز.
 ٣د- العمل اليدوي والتذوق الجمالي.
 ٤د- مهارة القيادة والتّمكن من ادارة البيت.
 ٥د- توظيف ما تعلمته الطالبة في الجزء العملي من مهارات في حياتها العملية.

١١- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع ادارة المنزل	طريقة التعلم	طريقة التقويم
الاسبوع الاول والثاني	١ ١	تدريب الطالبة على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة.	فلسفة واهداف الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث والرابع	١ ١	تدريب الطالبة على الاستفادة من خبرات وتجارب الدول المتطورة.	البيت والاسرة في العالم المتطور	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الخامس والسادس	١ ١	تدريب الطالبة على ان تكون أم مثالية لأولادها ومعرفة مسؤولية كل فرد في العائلة	المسؤوليات في الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع السابع والثامن	١ ١	تدريب الطالبة على دور التطور الصناعي والتقدم العلمي في تسهيل امور البيت	التصنيع واثره في البيت	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع التاسع والعاشر	١ ١	تدريب الطالبة على اعداد خطة لأدارة المنزل حسب الاسس العلمية.	ادارة المنزل	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الحادي عشر والثاني عشر	١ ١	تدريب الطالبة على اعداد خطة علمية والإشراف على تنفيذها وتقييمها.	خطوات الادارة في البيت	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث عشر والرابع عشر	١ ١	تدريب الطالبة على ان تكون ربة بيت ناجحة كمديرة في منزلها.	دور ربة الاسرة في دور حياة الاسرة	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الخامس عشر والسادس عشر	١ ١	تدريب الطالبة على أهم التجارب العلمية لقياس الوقت والجهد لذي تبذله في اداء الاعمال المنزلية.	الفرق في الوقت والجهد في اداة البيت	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع	١	تدريب الطالبة على	التعب والارهاق	المحاضرة	الامتحان النظري

			اداء الاعمال المنزلية باقل وقت واقل جهد.	١	السابع عشر والثامن عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	العوامل المؤثرة في استخدام الوقت والجهد	تدريب الطالبة على عمل خطة يومية واسبوعية وشهرية للانتفاع من الوقت والجهد	١ ١	الاسبوع التاسع عشر والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	التخطيط للانتفاع من الوقت والجهد	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	١ ١	الاسبوع الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	دراسات لتسهيل الاعمال المنزلية	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	١ ١	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	تحسين طرق العمل وظروفه	تدريب الطالبة على معرفة الاجهزة المنزلية التي تعمل على تحسين ظروف العمل واختصار الوقت والجهد	١ ١	الاسبوع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون
الامتحان النظري	تقييم	الامتحان	تدريب الطالبة على الاجابة على فقرات الاختبارات	١ ١	الاسبوع التاسع والعشرون والثلاثون
				الساعات	الجزء العملي
الامتحان العملي	التطبيق العملي	اختيار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها ثم تصنيفها حسب الاعمال الضرورية.	تدريب الطالبة على اتقان المهارات اليدوية	٢	الاسبوع الاول
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل نماذج لحاجات منزلية ضرورية.	تدريب الطالبة على عمل النموذج	٢	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل غطاء قوري أو حقيبة يدوية.	تدريب الطالبة على الاستفادة من فضلات الاقمشة	٢	الاسبوع الثالث والرابع والخامس
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل شغل الاتمين على اكياس لرز والسكر .	تدريب الطالبة على العمل اليدوي	٢	الاسبوع السادس

					والسابع والثامن والتاسع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	شرح رموز عمل السنارة.	تدريب الطالبة على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات	٢	الاسبوع العاشر والحادي عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	درس اختياري من قبل الطالبات.	تدريب الطالبة على اختيار نموذج ترغب في اتقانه	٢	الاسبوع الثاني عشر
	التطبيق العملي	تبدأ الطالبة بالعمل بمساعدة المدرسة	تدريب الطالبة على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم	٢	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها.	تدريب الطالبة على عمل الصح وارشادها عند الحاجة.	٢	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	يعاد نفس الموضوع	يعاد نفس الموضوع	٢	الاسبوع الخامس عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تتعلم الطالبة شغل السنارة	تتدرب الطالبة على شغل السنارة ورموزها	٢	الاسبوع السادس عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة على نموذج اخر من فضلات الاقمشة	تدريب الطالبة على الاستفادة من خامات موجودة في الطبيعة	٢	الاسبوع السابع عشر عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل ل لعبة للاطفال	تدريب الطالبة على عمل العاب مختلفة الاشكال والاحجام	٢	الاسبوع الثامن عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة للاطفال.	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل	٢	الاسبوع التاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة غرزة الروف.	تدريب الطالبة على اتقان غرزة الروف	٢	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان العملي		تعليم الطالبات كيفية عمل الرقع.	تدريب الطالبة على	٢	الاسبوع

			اعادة تدوير خامات البيئة.		السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	امتحان	امتحان	٢	الاسبوع الثلاثون

٢٣. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	(١) التخطيط والادارة في الاقتصاد المنزلي- احسان البقلي، درية امين-١٩٧٠
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	(١) اقتصاديات الاسرة وادارة المنزل، ٢٠٠٧، ايمن مزاهرة وآخرون. 2) Book of American Need Le work, 1963. Rose wilder Lane. 3) PATCH WORK, 1986, HELEN FAIRFIELD.
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)	1) Home Economic. 2) Journal Toable of Home of Economic. تقارير الطالبات (١) الاضاءة المنزلية الطبيعية والصناعية. (٢) أهمية مكملات في التصميم الداخلي. (٣) الستائر واستخداماتها في التصميم الداخلي.
ب- المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الاسرة على الانترنت 1) www.lahaonlin.com 2) www.alghad.com

٢٤. خطة تطوير المقرر الدراسي	
١- زيارة ميدانية لعوائل من مختلف المستويات الاقتصادية . ٢- عرض أفلام للإدارة الناجحة للبيت وتناول شخصيات مميزة في هذا المجال . ٣- زيارة ميدانية للمحاكم والتعرف على أسباب تفرق الاسرة وإيجاد حلول لها .	

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؛

٧٢. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٧٣. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
٧٤. اسم / رمز المقرر	PH/333 HEPH ارشاد نفسي وتوجيه تربوي
٧٥. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٧٦. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
٧٧. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠
٧٨. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٧
٧٩. أهداف المقرر	
	تعريف الطالبات باهمية الارشاد التربوي للطلاب في المدارس وماهي مفاهيمه واسسه ومجالاته ونظرياته والمشكلات المدرسية
	التي يتناولها الارشاد التربوي والصحة النفسية وعلاقتها واهميتها ومعايير الشخصية السوية واللاسوية وماهي بعض مؤشرات الصحة النفسية .

٢٥. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية أ١- تعريف الطالبات بأهداف الارشاد أ٢- تعريف الطالبات بمعنى الصحة النفسية وماهي مؤشرات الصحة النفسية أ٣- تعليم الطالبات اهمية الارشاد النفسي أ٤- تعريف الطالبات بكيفية معالجة المشاكل التي يتعرض لها الطلاب
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - كيفية ارشاد الطالبات ب٢ - كيفية حل مشكلات الطالبات ب٣ - كيفية تشخيص حالات التأخر الدراسي ب٤ - كيفية معالجة المشاكل النفسية للطالبات
طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والتوضيح - وسائل ايضاح واعطاء امثلة من الواقع - طريقة المحاضرة
طرائق التقييم
- اختبارات يومية - اختبارات شهرية - تقارير ومشاركات صفية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج١- الاستنتاج والتقييم ج٢- الاعداد والتقويم

طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والمحاضرة - القاء المحاضرة
طرائق التقييم
الاختبارات النظرية والنشاط اليومي والحضور
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١- تطوير مناهج واستراتيجيات الارشاد والصحة النفسية د ٢- وضع خدمات للارشاد والتوجيه النفسي

٢٦. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	معنى الارشاد التربوي	المحاضرة	الامتحان
٢	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	نشأة وتطور الارشاد ومفاهيمه	المحاضرة	لامتحان
٣	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	مبررات الارشاد واهدافه	المحاضرة	لامتحان
٤	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	مناهج واستراتيجيات التوجيه والارشاد	المحاضرة	لامتحان
٥	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	الاسس الفلسفية للارشاد	المحاضرة	لامتحان
٦	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	برنامج التوجيه والارشاد التربوي	المحاضرة	لامتحان
٧	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	المشاكل التي يعاني منها الطلبة في المدارس	المحاضرة	لامتحان
٨	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	مجالات واساليب التوجيه والارشاد	المحاضرة	لامتحان
٩	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	العلاقة بين الارشاد والعلوم الاخرى	المحاضرة	لامتحان
١٠	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان	المحاضرة	لامتحان
١١	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	مسلمات الارشاد ونظرية الارشاد	المحاضرة	لامتحان
١٢	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	نظرية التحليل النفسي ونظرية الذات	المحاضرة	لامتحان
١٣	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	النظرية السلوكية	المحاضرة	لامتحان
١٤	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	نظرية العلاج العقلي العاطفي	المحاضرة	لامتحان
١٥	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	نظرية السمات والعوامل ونظرية العلاج الواقعي	المحاضرة	لامتحان
١٦	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان	المحاضرة	لامتحان
١٧	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	عطلة نصف السنة	المحاضرة	لامتحان
١٨	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	المشكلات التي يتناولها الارشاد التربوي	المحاضرة	لامتحان
١٩	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	اسباب التأخر الدراسي	المحاضرة	لامتحان
٢٠	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	اسباب تشخيص حالات التأخر الدراسي	المحاضرة	لامتحان
٢١	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	الخدمات الارشادية والعلاجية	المحاضرة	لامتحان
٢٢	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	مفهوم الصحة النفسية	المحاضرة	لامتحان
٢٣	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان	المحاضرة	لامتحان
٢٤	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	بعض مؤشرات الصحة النفسية	المحاضرة	لامتحان
٢٥	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	الشخص السوي واللاسوي	المحاضرة	لامتحان
٢٦	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	بعض مشكلات النمو الدالة على سوء الصحة النفسية والتوافق	المحاضرة	لامتحان
٢٧	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	معنى الازمة النفسية واسباب الازمات النفسية ومصادرها	المحاضرة	لامتحان
٢٨	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	الميكانيزمات الدفاعية نمو ميكانيزمات الدفاع	المحاضرة	لامتحان
٢٩	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	انواعها (التعويض، الانسحاب، الاسقاط،	المحاضرة	لامتحان
٣٠	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على	احلام اليقظة، التبرير، الانسحاب، احلام اليقظة واحلام النوم	المحاضرة	لامتحان

٢٧. البنية التحتية

لا يوجد كتاب مقرر	١- الكتب المقررة المطلوبة
<p>١-مبادئ الارشاد النفسي والتربوي،صالح حسن الداھري ١٩٩٠، الارشاد النفسي والتوجيه،مصطفى محمود ١٩٩١ ٢-علم نفس الشخصية،داؤد عزيز حنا وناظم هاشم، ١٩٩١ ٣-اساسيات في الارشاد النفسي والتوجيه التربوي،شاكر مبدر جاسم، ٢٠١١ 4-Smith,D(1982)Trends in counseling - and Psytherapy American rogers carl r</p>	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
<p>1)Personal Psychology,American Journal of Community Psychology 2)Psychology today Happins (١) مشكلة تأجيل الامتحان لدى طلبة كلية التربية للبنات (٢) دور الارشاد النفسي في علاج التأخر الدراسي (٣) الشخصية النرجسية لدى طلبة جامعة وعلاقتها ببعض المتغيرات .</p>	<p>١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،) التقارير</p>
<p>www.asofps.com/www.shifa.uni.cc/wwwmandoo3.com/www.manrraa.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

٢٨. خطة تطوير المقرر الدراسي	
<p>- توفير القاعات الدراسية الملائمة - تطوير المنهج</p>	

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؛

٨٠. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
٨١. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٨٢. اسم / رمز المقرر	المادة الاختيارية (القوالب) / 327 HE OS
٨٣. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٨٤. الفصل / السنة	فصلي / ٢٠١٧-٢٠١٨
٨٥. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	١٥ أسبوع (٣٠ ساعة)
٨٦. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧ / ١٢ / ٢٨
٨٧. أهداف المقرر	
<p>يهدف الى دراسة الجسم البشري لتحديد قياساته واشكاله واحجامه وصلا لرسم القالب الاساس للجسم (للتنورة) ومن ثم تحويل هذا القالب الى تصاميم مختلفة وبقصات متنوعة من خلال تحويل الغبنات وتحويلها الى قصات ، زم ، كسراتالخ .</p>	

٢٩. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

- أ - الأهداف المعرفية
- ١- التعرف على بعض المصطلحات والمفاهيم الصحيحة والخاطئة للجسام والقياسات والحجوم
 - ٢أ- التعرف على علاقة هذه القياسات على رسم القلب النهائي
 - ٣أ- التعرف على أساسيات رسم القلب الأساس (للتنورة) .
 - ٤أ- التعرف على تحويل الغبنات الموجودة على خط خصر التنورة وتحويلها الى قصات وتصاميم مختلفة
 - ٥أ- التعرف على القواعد والاسس في تصميم الأزياء وتأثيرها على رسم القلب
 - ٦أ- التعرف على الاساليب التقنية الحديثة لرسم اجزاء قلب التنورة .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب١ - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي
- ب٢ - تنمية قدرة الطالب على دراسة تطبيق عناصر واسس التصميم في رسم القلب الأساس المحور
- ب٣ - تنمية قدرة الطالب على تحديد الحجوم القياسية وفق المواصفات القياسية
- ب٤ - تنمية قدرة الطالب على ربط التصاميم بالتكنولوجيا الحديثة (استخدام الحاسوب).

طرائق التعليم والتعلم

- ١ / المحاضرات النظرية .
- ٢ / المحاضرات العملية .

طرائق التقييم

- ١ / الاختبارات النظرية .
- ٢ / الاختبارات العملية .
- ٣ / تقييم ومتابعة التصاميم ضمن كل محاضرة

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١ – العمل بنشاط وفاعلية . ج ٢ – القدرة على ادارة الوقت وتحفيز الاخرين . ج ٣ – القدرة على توسيع الادراك في تحويل وتنفيذ القوالب الاساسية .
طرائق التعليم والتعلم
١ / المحاضرات النظرية . ٢ / المحاضرات العملية .
طرائق التقييم ١ / الاختبارات النظرية . ٢ / الاختبارات العملية . ٣ / تقديم للتصاميم ضمن كل محاضرة
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). ١ - مهارة الادراك والفهم للمادة الدراسية . ٢ - مهارة ضبط المقاييس الجسمية ومهارة الرسم الدقيق . ٣ - مهارة تمكين واعداد التصاميم المحورة

٣٠. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب القوالب النسائية / هيئة التعليم التقني / ١٩٩٨ / كتاب منهجي
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	Burns ,M.A. /Complet Guid To Sewing -1 1989
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	١ - مجلات الازياء المعتمدة / مجلة بوردا ٢ - رسم تصاميم تنورات من تنفيذ وتصميم الطالبة .
التقارير :	١ - طريقة اخذ قياس خط الباسك وتأثيرها على ضبط

<p>ال قالب الاساس للتنورة</p> <p>٢- طريقة رسم القالب الاساس الملائمة للاجسام النسائية</p> <p>٣- شكل الغبنة وتأثيرها على تكسيم القالب الاساس</p>	
<p>مواقع الشبكة المعلوماتية (المواقع الاكاديمية والعلمية) المختصة برسم القوالب – الباترون – وطرق اخذ القياسات الجسمية</p> <p>http://www.sizeusa.com/info.html http://www.techexchange.com/thelibrary/ U KArticle.html</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

٨٨. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	يتعرف الطالب على	مقدمة وتعريف بموضوع القوالب القياسات ، كيفية اخذ القياسات وتثبيتها.	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٢	٢	يتعرف الطالب على	القالب الاساس للتنورة ، طريقة رسمه بجزئيه (الامامي والخلفي)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٣	٢	يتعرف الطالب على	تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :- أ- التنورة الضيقة من الاسفل ب- التنورة العريضة من الاسفل	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٤	٢	يتعرف الطالب على	تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :- أ – تنورة بدون خط خياطة جانبي	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٥	٢	يتعرف الطالب على	تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :- ب- تنورة زم		

الاختبار التحصيلي	محاضرة	تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :- ج - تنورة جرس	يتعرف الطالب على	٢	٦
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة الكلوش :- أ - بأستخدام القالب الاساس	يتعرف الطالب على	٢	٧
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة الكلوش :- ب - بأستخدام شريط القياس	يتعرف الطالب على	٢	٨
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة متعددة القطع :- بأستخدام شريط القياس	يتعرف الطالب على	٢	٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة متعددة القطع :- بأستخدام القالب الاساس	يتعرف الطالب على	٢	١٠
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة متعددة القطع بعدد مختلف من القطع . طريقة رقم (١) التنورة متعددة القطع بعدد مختلف من القطع . طريقة رقم (٢)	يتعرف الطالب على	٢	١١
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة ذات الكسرات من الامام	يتعرف الطالب على	٢	١٢
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة ذات الكسرات من الخلف	يتعرف الطالب على	٢	١٣
الاختبار التحصيلي	محاضرة	التنورة ذات الكسرات من الجانب	يتعرف الطالب على	٢	١٤
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تنفيذ القالب الاساس على القماش الخام واجراء البروفة الاولى واجراء التعديلات اللازمة عليها .	يتعرف الطالب على	٢	١٥

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي

- ١- استخدام الوسائل التقنية والتكنولوجية لتدريس المقرر الدراسي .
- ٢- الاطلاع على احدث التصاميم والمجالات المختصة .

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؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	مادة المنسوجات / المرحلة الثالثة 330 HE T
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي / ٢٠١٧ – ٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري × ٦٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/ ١٢/٢٨
٨. أهداف المقرر	الإلمام بأنواع المنسوجات ومواصفاتها، والعوامل المؤثرة فيه كمصدر الشعيرة وطريقة صنع الخيط والعمليات النهائية ومدى تأثيرها في النسيج وبهذه المعلومات تتكهن بما يحدث عند الخياطة وفي أثناء استعماله وغسله وكيه، هذا بالنسبة لأهمية المنسوجات عامة والسجاد خاصة لما فيه من تشغيل للأيدي العاملة وإحياء التراث .

٣١.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الاهداف المعرفية : أ١- التعرف على تاريخ المنسوجات أ٢- التعرف على التعاريف والمصطلحات المستعملة في المنسوجات أ٣- التعرف على انواع الالياف النسيجية وكيفية التعامل معها من حيث الغسل والكي والخياطة أ٤- التعرف على المراحل التصنيعية والتحضيرية للحصول على الالياف النسيجية أ٥- التعرف على الطرق و العوامل المؤثرة في صنع الاقمشة أ٦- التعرف على العمليات النهائية وطرق تلوين الاقمشة والسجاد وجودة هذه العمليات على القماش
ب - الاهداف المهاراتية : ب ١ - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي ب٢ - تنمية قدرة الطالب على القدرة على اختيار الافضل من الانسجة والسجاد ب٣ - تنمية مهارة الطالب بالتعامل مع الانواع المختلفة من الانسجة وطرق التعامل معها ب٤ - تنمية مهارة الطالب بالتعرف على طرق الكشف عن الانسجة وأنواعها
طرائق التعليم والتعلم :
١- المحاضرات النظرية ٢- المحاضرات العملي ٣- مناقشة التقارير الخارجية
طرائق التقييم
١- الاختبارات النظرية ٢- الاختبارات العملي ٣- النشاطات اللاصفية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية
ج١-تقييم وتحليل المعلومات المرتبطة بمجال المنسوجات ج٢- يحلل الاتجاهات المستقبلية في مختلف انواع الالياف والمنسوجات

ج ٣- يترجم الافكار والاسئلة المتوافقة لحلول في مجال المنسوجات	
طرائق التعليم والتعلم :	
١- المحاضرات النظري ٢- المحاضرات العملي ٣- مناقشة التقارير الخارجية	
طرائق التقييم :	
١- الاختبارات النظرية ٢ - الاختبارات العملي ٣ - النشاطات اللاصفية	
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١-المساهمة في حل المشكلات الفنية للمنسوجات وطرق صناعتها د ٢-تتابع التطور العلمي والتكنولوجي في مجال المنسوجات والعمليات النهائية د ٣-المشاركة في رفع الوعي الملبسي والنسيجي للأسرة والمجتمع	

١٢. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	١- كتاب المنسوجات / مدرس / امل ايليا نجار / ١٩٩٠
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١- سامية لطفي السمان: <u>عالم المنسوجات</u> ، دار العلم بدبي ط ١ ، ٢٠٠٢ . ٢- سناء الغمغام : <u>الدليل الذهبي للعناية بالأنسجة</u> ، ط ٢ ، الدار العربية للعلوم ، بيروت ، لبنان ، ٢٠٠٣ .
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	١- الياف الكتان والاستفادة منها صحيا ٢- الياف الحرير وطرق الحصول عليه ٣- احدث العمليات النهائية

	التقارير :
مواقع الشبكات المعلوماتية (المواقع الاكاديمية والعلمية) www.startimes.com/?t=27894109-1 https://www.scribd.com/doc-2loom.com-3 WWW.weaving	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي	
استخدام المصادر الحديثة لتطوير وتحديث مفردات المنهج .	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر / تغذية الطفل العملي

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؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	تغذية الطفل العملي 328 HE CN
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١١/٢٤
٨. أهداف المقرر:	تعريف الطالبة بأهمية الحمل والارضاع واهمية الغذاء والتغذية ودورها المهم والفعال لسلامة الحمل والولادة في اوانها وتمتع المرضع والرضيع بفترة ارضاع ناجحة وسليمة مع استفادة عالية للرضيع تمكنه من النمو والتطور بشكل سليم والاستفادة من النصائح الممنوحة من اجل الحصول على كافة العناصر الغذائية من خلال تناول الامثل للحصص المطلوبة يوميا من المجاميع الغذائية .

٣٢. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>أ١- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الحمل</p> <p>أ٢- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الارضاع</p> <p>أ٣- التعرف على اهم المشاكل الصحية التي تتعرض لها الام الحامل</p> <p>أ٤- التعرف اهمية الرضاعة الطبيعية وفوائدها للام والطفل</p> <p>أ٥- التعرف على تركيب حليب الام والعوامل المؤثرة عليه</p> <p>أ٦- التعرف على اهم العقبات التي تحول دون الاستمرار بالرضاعة الطبيعية</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>ب١ - التعرف على مكونات الغذاء والقيمة الغذائية للغذاء.</p> <p>ب٢ - التدريب على اعداد تقارير وفق جداول لتصميم وجبات رئيسية وثنائية للام الحامل في الثلث الاخير من الحمل</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>١- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</p> <p>٢- الشرح والتوضيح</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>الامتحانات التقارير</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج١- مدى استفادة الطالبات من المعلومات</p> <p>ج٢- امكانية تطبيق المعلومات في الحياة اليومية</p> <p>ج٣- معرفة مدى الاستفادة من خلال المشاركة الايجابية</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>١- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</p> <p>٢- الشرح والتوضيح</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>الامتحانات التقارير</p>
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د١ - تطوير مهارات الطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء</p> <p>د٢ - تطوير معلومات تغذوية تفيد اعداد وجبات صحية للام الحامل</p> <p>د٣- تطوير مهارات الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية</p>

١١. بنية المقرر / الجزء العملي

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع تغذية طفل	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٣	تتعرف الطالبة على تعريف التغذية وما هو الحمل والمنظمات الغذائية العالمية	١-تعريف التغذية ٢-تعريف الحمل ٣-نبذة عن المنظمات الغذائية العالمية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٣	تتعرف الطالبة على الاحتياجات الغذائية والمقررات الجداول المقدرات الغذائية للحامل واعطاءهم جداول المقررات الغذائية اليومية	تعريف الاحتياجات والمقررات الغذائية واعطاء الجداول المقدرات الغذائية (RDA)	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٣	٣	تتعرف الطالبة على الطريقة الحسابية لتصميم وجبات غذائية رئيسية وثانوية للام الحامل في الثلث	اعطاء الجداول الغذائية وتعريفهم بالطريقة الحسابية لتصميم للمرأة الحامل والتعريف باهميتها وكيفية استخدامها	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير

				الاحير من الحمل			
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١-التغذية المتوازنة وتخطيط الوجبات ٢-العوامل المؤثرة في الاحتياجات الغذائية ٣-التغيرات الفسولوجية اثناء الحمل وعلاقتها بالاحتياجات الغذائية	تتعرف الطالبة على كيفية تخطيط الوجبات وعلى التغذية المتوازنة ومعرفة العوامل التي تؤثر على الاحتياجا ت الغذائية والتغيرات الفسولوج ية اثناء فترة الحمل وعلاقتها بالاحتياجا ت الغذائية	٣	٤	
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١-العوامل المؤثرة على معدلات نمو الجنين ٢- التدخين والمرأة الحامل	تتعرف الطالبة على العوامل التي تؤثر على معدلات نمو الجنين في رهم امه والتعرف على مضار التدخين على الام الحامل	٣	٥	
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١-ضغط الدم والحامل ٢-السكري والحمل	تتعرف الطالبة على ضغط الدم واسبابه وعلاجه	٣	٦	

				وكذلك تعريفها بمرض السكري واسبابه وعلاجه		
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١- فقر الدم والحامل ٢- الحمل والرياضة	تتعرف الطالبه على مرض فقر الدم وكذلك التعرف على انواع الرياضات التي ممكن ان تمارسها الام الحامل	٣	٧
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١- الوزن خلال الحمل	تتعرف الطالبه على الوزن المطلوب خلال فترة الحمل بالنسبة للأم الحامل واضرار الزيادة في الوزن	٣	٨
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الامتحان الاول للفصل الاول		٣	٩
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١- تعريف حليب الام ٢- فوائد الرضاعة الطبيعية ٣- تركيب حليب الام	تتعرف الطالبه على ماهو حليب الام وما هي فوائد الرضاعة الطبيعية للأم	٣	١٠

				وللطفل في الوقت نفسه		
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١-العوامل المؤثرة في تركيب حليب الام ٢-مزايا لانجدها في بدائل حليب الام من الناحية التغذوية	تتعرف الطالبة على العوامل التي تؤثر في تركيب حليب الام والمزايا التي يمتاز بيها الحليب الطبيعي والتي تكون غير موجودة في بدائل حليب الام	٣	١١
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١-الحالات التي يتعذر فيها ارضاع الطفل من الثدي ٢-الصعوبات التي تتعرض لها الام اثناء الرضاعة الطبيعية	تتعرف الطالبة على الحالات التي يتعذر فيها ارضاع الطفل رضاعة طبيعية والصعوبا ت التي تمنع الام ن ارضاع طفلها رضاعة طبيعية	٣	١٢
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	=	١-مخاطر عدم الارضاع الطبيعي ٢-الاغذية الواجب تجنبها خلال فترة الرضاعة الطبيعية	تتعرف الطالبة على المخاطر التي تعرض لها الام في حالة عدم	٣	١٣

				ارضاع طفلها طبيعيًا وعلى الاغذية التي يجب ان تتجنبها خلال فترة الرضاعة الطبيعية		
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١-نصائح هامة عند القيام بالارضاع من الثدي ،ارشادات ونصائح حول غذاء الحامل والمرضع	تتعرف الطالبة على بعض النصائح الهامة التي يجب ان تقوم بيها الام عنر ارضاع طفلها والتعرف على بعض النصائح حول غذاء المرضع والحامل	٣	١٤
	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الامتحان الثاني للفصل الاول		٣	١٥

٣٣. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	ملزمة عملي / تغذية الطفل العملي :اعداد مدرستا المادة م.ايمان علي هادي ، م.وفاء جاسم سلمان
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١- الحمل اسبوع بعد اسبوع /١٩٩٩/ د . غلايد كورتيس ٢- التثقيف الصحي والبيئي للام والطفل والتغذية /٢٠١٣/ علي اسماعيل ٣- انا حامل (دليل المرأة الحامل) ، ياسمين شاهين ؛ شيماء الجمال .

<p>التقارير :-</p> <p>١ - فقر الدم والحامل .</p> <p>٢ - تدعيم اغذية الاطفال .</p> <p>٣ - القياسات الجسمية لدى الاطفال.</p> <p>المجلات العلمية:-</p> <p>١ - مجلة ثمار الصحة ، مجلة دورية تصدر عن المجلس الاعلى للصحة .</p> <p>٢ - انا و امي ، نشرة دورية يصدرها قسم رعاية الامومة والطفولة في الرعاية الصحية الاولية .</p> <p>3-Journal of the american medical association</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p>
<p>www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/PeopleAtRisk/ucm312704.htm</p> <p>*www.choosemyplate.gov/pregnancy-breastfeeding.htm/</p> <p>* www.fns.usda.gov/wic/women-infants-and-children-wic</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

<p>٣٤. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>١ - توفير القاعات الدراسية الملائمة</p> <p>٢ - توفير السبورة الذكية واستخدامها كوسيلة تعليمية</p> <p>٣ - اضافة معلومات حديثة</p>

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

٨٩. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
٩٠. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٩١. اسم / رمز المقرر	تجارب غذائية الجزء العملي 437HENX
٩٢. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٩٣. الفصل / السنة	حاليا الفصل الدراسي الثاني للعام ٢٠١٧-٢٠١٨
٩٤. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 اسبوع و بواقع ٢ ساعة ساعة نظري و ٢ ساعة عملي ٤ اسبوعيا * ٣٠ = ١٢٠ ساعة سنويا
٩٥. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٨
٩٦. أهداف المقرر	
التعرف على اهمية الماء ومكوناته ذات العلاقة الوثيقة في مجال طهي المواد الغذائية وتأثير انواع المحاصيل عليها	
التعرف على مكونات بعض المواد الغذائية كالببيض والحليب ومعرفة اثرها في مواصفات النواتج التي تدخل في تحضيرها	
التعرف على تأثير مكونات اللحوم بانواعها على مواصفات جودة اللحوم بعد اجراء مختلف المعاملات عليها	

<p>دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .</p> <p>دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها</p> <p>التعرف على تأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تأثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية .</p>

<p>٣٥ . مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم</p>
<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>١- التعرف على اهمية الماء وسو لكه في الغذاء وانواع المحاليل</p> <p>٢- التعرف على مكونات البيض وتأثيرها في المنتجات التي يدخل البيض في تحضيرها</p> <p>٣- التعرف على مكونات الحليب وتأثيرها في المنتجات التي يدخل الحليب في تحضيرها</p> <p>٤- التعرف على مكونات اللحوم بانواعها وتأثيرها على مواصفات اللحم المنتج بعد المعامله</p> <p>٥- التعرف على مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها في مواصفات النواتج</p> <p>٦- التعرف على مكونات الزيوت والدهون وتأثيرها في النواتج</p> <p>٧- التعرف على مكونات الطحين وتأثيرها في النواتج</p>
<p>ب - الأهداف المهارتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>١ - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال العملي لمادة التجارب الغذائية</p> <p>٢ - تنمية وتوظيف المهارات المكتسبة لتطوير المنتجات الغذائية</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>١ , الشرح والتوضيح</p>

<p>٢, طريقة المحاضرة</p> <p>٣, طريقة عرض طرق العمل</p> <p>٤. طريقة التعلم الذاتي</p>
طرائق التقييم
<p>١- اداء الامتحانات</p> <p>٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة</p> <p>٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر</p> <p>٤- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع</p> <p style="text-align: right;">ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج١- ملاحظة وادراك وتفكير</p> <p>ج٢- الاستنتاج والتقييم</p> <p>ج٣- التنفيذ والتقييم</p>
طرائق التعليم والتعلم
<p>١-الشرح والتوضيح</p> <p>٢, طريقة المحاضرة</p> <p>٣, طريقة عرض طرق العمل</p> <p>٤. طريقة التعلم الذاتي</p>

<p style="text-align: right;">طرائق التقييم</p> <p style="text-align: right;">-اداء الامتحانات</p> <p style="text-align: right;">٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة</p> <p style="text-align: right;">٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر</p> <p style="text-align: right;">٤- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع</p>
<p style="text-align: center;">د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p>
<p style="text-align: right;">١- مهارة التمكين</p> <p style="text-align: right;">٢- مهارة الانجاز</p> <p style="text-align: right;">٢د -</p> <p style="text-align: right;">٣د -</p>

٣٦. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	التجارب الغذائية/١٩٩٠/أ.فاتن فخرالدين و أ.م.نوال ابراهيم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١-تصنيع الاغذية/١٩٨٩/أ.د.علي الشيباني ٢-الخبز والمعجنات/١٩٩٠/أ.د.امجد بوياسولاق ٣-كيمياء الاغذية/١٩٨٨/أ.د.ياسل دلالي ٤-مبادئ الصناعات الغذائية/١٩٧٩/أ.د.عبد علي مهدي

<p>هناك مشاريع بحوث التخرج التي يمكن للطالبة اعتبارها كمصادر معلومات</p> <p>١- تأثير عمليات الطهي على الفواكه والخضراوات</p> <p>٢- الخواص النوعية للبيض واثرها على المخبوزات</p> <p>٤- العوامل المنفشة وخصائصها الوظيفية</p> <p><u>المجلات</u></p> <p>-١ Food Research</p> <p>- مجلة العلوم الزراعية العراقية</p> <p>- مجلة بغداد للعلوم</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها المجلات العلمية ، التقارير ،)</p>
<p>1- https://scholar.google.com/scholar?hl=ar&as_sdt=0%2C5&as_vis=1&q=journal++in+food+preservation+only&btnG=</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

١٠ . خطة تطوير المقرر الدراسي

-مما لا شك فيه ان التدريس الناجح يعمل على تطوير منهجه من خلال اضافة المعلومات الحديثه سواء في كتب او مجلات او مقالات علمية ويتم تطوير المنهج المقرر بما لا يقل عن ٣٠% للعام الحالي ٢٠١٧ - ٢٠١٨

- اضافة معلومات حديثة الى المقرر وتحديث القديم منها .

- استعمال الداتاشو في عرض المحاضرات .

-

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	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	تجارب غذائية 437HENX
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي للعام 2017-2018
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 اسبوع وبواقع 2 ساعة ساعة نظري و 3 ساعة عملي 5 اسبوعيا * 30 = 150 ساعة سنويا
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2017/12/12
8. أهداف المقرر	
التعرف على أهمية الماء ومكوناته ذات العلاقة الوثيقة في مجال طهي المواد الغذائية وتأثير انواع المحاصيل عليها	
التعرف على مكونات بعض المواد الغذائية كالببيض والحليب ومعرفة اثرها في مواصفات النواتج التي تدخل في تحضيرها	
التعرف على تأثير مكونات اللحوم بانواعها على مواصفات جودة اللحوم بعد اجراء مختلف المعاملاتعليها	
دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .	

دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها التعرف على تأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تأثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية .

٣٧. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- ١- التعرف على اهمية الماء وسو لكه في الغذاء وانواع المحاليل
- ٢- التعرف على مكونات البيض وتأثيرها في المنتجات التي يدخل البيض في تحضيرها
- ٣- التعرف على مكونات الحليب وتأثيرها في المنتجات التي يدخل الحليب في تحضيرها
- ٤- التعرف على مكونات اللحوم بانواعها وتأثيرها على مواصفات اللحم المنتج بعد المعامله
- ٥- التعرف على مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها في مواصفات النواتج
- ٦- التعرف على مكونات الزيوت والدهون وتأثيرها في النواتج
- ٧- التعرف على مكونات الطحين وتأثيرها في النواتج

ب - الأهداف المهارتية الخاصة بالمقرر.

- ١ - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال العملي لمادة التجارب الغذائية
- ٢ - تنمية وتوظيف المهارات المكتسبة لتطوير المنتجات الغذائية

طرائق التعليم والتعلم

- ١، الشرح والتوضيح
- ٢، طريقة المحاضرة

<p>٣, طريقة عرض طرق العمل</p> <p>٤. طريقة التعلم الذاتي</p>
طرائق التقييم
<p>١- اداء الامتحانات</p> <p>٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة</p> <p>٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر</p> <p>٤- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع</p> <p style="text-align: right;">ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p>
<p>ج١- ملاحظة وادراك وتفكير</p> <p>ج٢- الاستنتاج والتقييم</p> <p>ج٣- التنفيذ والتقييم</p>
طرائق التعليم والتعلم
<p>١- الشرح والتوضيح</p> <p>٢, طريقة المحاضرة</p> <p>٣. طريقة عرض طرق العمل</p> <p>٤. طريقة التعلم الذاتي</p>

طرائق التقييم

- اداء الامتحانات

٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة

٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر

٤- اعداد تقارير وفق احداث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

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

د١- مهارة التمكين

د٢- مهارة الانجاز

د٢-

د٣-

٣٨. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	يتعرف الطالب على	الماء ، تعريفه اهميته، التركيب الكيميائي للماء	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٢	٢	يتعرف الطالب على	الحالات الفيزيائية للماء وخواصه الفيزيوكيميائية ، الماء العسر	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٣	٢	يتعرف الطالب على	المحاليل . تعريف المحلول ،انواعها ، خواصها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٤	٢	يتعرف الطالب على	الغرويات ،تعريفها ، تسميتها، خواصها العامة ،ترسيبها، حالات انتشار الغروي الرئيسية في الاغذية ، خواصها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٥	٢	يتعرف الطالب على	المستحلبات ،تعريفها،انواعها ،العوامل التي تؤثر في تكوينها،نظريات عمل مادة الاستحلاب. الرغاوي ،تعريفه، اهميته،العوامل المؤثرة في بنائه وهدمه	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٦	٢	يتعرف الطالب على	الهلامات ،تعريفها،خواصها،العوامل التي تؤثر في تكوينها، ظاهرة الانفصال، العوامل التي تؤثر فيها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٧	٢	يتعرف الطالب على	البيض، اهميته الغذائية والتصنيعية، تركيبة القشرة والصفار والبياض ومحتوياتها الكيميائية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٨	٢	يتعرف الطالب على	الخواص النوعية للبيض ،طرق تداوله وخرنه ،خواصه الوظيفية	محاضرة	الاختبار التحصيلي

		واستعمالاته في المطبخ			
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الطرق الاساسية لطبخ البيض ،المنتجات التي يدخل البيض فيها،رغوات البيض،حفظ البيض	يتعرف الطالب على	٢	٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الحليب،اهميته الغذائية والتصنيعية ،طبيعة تنظيم مكوناته،انواع الحليب ومنتجاته	يتعرف الطالب على	٢	١٠
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تكملة انواع الحليب ومنتجاته ،طبخ الحليب،البسترة الحرارية ،بروتينات مصل الحليب،تاثير الحرارة في الكازين	يتعرف الطالب على	٢	١١
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تاثير الحرارة في لون الحليب ونكهته تاثير الحامض في الكازين ،تاثير انزيم الرنين فيه،تاثير المركبات متعددة الفينول في بروتينات الحليب، الحليب المجنس وحساسيته للحرارة ،تداول الاغذية المصنعة من الحليب	يتعرف الطالب على	٢	١٢
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الفواكة ،اهميتها، تركيب النسيج النباتي	يتعرف الطالب على	٢	١٣
الاختبار التحصيلي	محاضرة	المحتوى الكيميائي للفواكه، رائحة الفاكهة ،التغيرات الحاصلة ما بعد القطف،الاسمرار الانزيمي ،التغيرات بسبب الطبخ	يتعرف الطالب على	٢	١٤
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الخضراوات ،اهميتها،تركيب الخضراوات ومحتواها الكيميائي	يتعرف الطالب على	٢	١٥
الاختبار التحصيلي	محاضرة	ينطبق عليها ماينطبق على الفواكه بخصوص التركيب الخلوي ،الطراوة ،الاسمرار الانزيمي ،خصائص نوعية الخضراوات	يتعرف الطالب على	٢	١٦

		الطازجة			
الاختبار التحصيلي	محاضرة	اللحم واهميته وانواعه،المحتوى الكيميائي، التركيب العضلي للحم	يتعرف الطالب على	٢	١٧
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	١٨
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	١٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	٢٠
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	٢١
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	٢٢
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	٢٣
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تطبيق الطالبات	يتعرف الطالب على	٢	٢٤
الاختبار التحصيلي	محاضرة	طراوة اللحم،صلابة اللحم والنسيج الرابط،التعتيق،طبخ اللحوم	يتعرف الطالب على	٢	٢٥
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الدواجن،اهميتها،انواعها،اعدادها للتسويق،التركيب والمحتوى الكيميائي،طبخها،تجميدها،نكهة الدواجن المطبوخة،فيتامينات مجموعة ب فيها	يتعرف الطالب على	٢	٢٦
الاختبار التحصيلي	محاضرة	السماك،انواعه وقيمتة الغذائية ،المحافظة على نوعيته،تركيب عضلة الاسماك الزعنفية	يتعرف الطالب على	٢	٢٧

		ومحتواها،صمود الاسماك تجاه الخزن المجمد،تقييم اكتمال طبخ الاسماك والتغيرات الحاصلة			
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الدهون،اهميتها،انواعها،تركيبها الكيميائي ، وظائفها بالطعام ،انواع المنتجات الدهنية	يتعرف الطالب على	٢	٢٨
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الطحين،انواعه،نوعية مكوناته، العوامل المنفشة،الخميرة والتخمر ودوره في انتاج الخبز والصمون	يتعرف الطالب على	٢	٢٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الكيك والمعجنات وتأثير المزج وظروف التصنيع في جودة الانتاج	يتعرف الطالب على	٢	٣٠

١١. خطة تطوير المقرر الدراسي

-مما لا شك فيه ان التدريس الناجح يعمل على تطوير منهجه من خلال اضافة المعلومات الحديثه سواء في
كتب او مجلات او مقالات علمية ويتم تطوير المنهج المقرر بما لا يقل عن ٣٠% للعام الحالي ٢٠١٧-
٢٠١٨

- اضافة معلومات حديثة الى المقرر وتحديث القديم منها .

- استعمال الداتا شو في عرض المحاضرات .

-

٣٩. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	التجارب الغذائية/١٩٩٠/أ.فاتن فخر الدين و أ.م.نوال ابراهيم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١-تصنيع الاغذية/١٩٨٩/أ.د.علي الشيباني ٢-الخبز والمعجنات/١٩٩٠/أ.د.امجد بوياسولاق ٣-كيمياء الاغذية/١٩٨٨/أ.د.باسل دلالي ٤-مبادئ الصناعات الغذائية/١٩٧٩/أ.د.عبد علي مهدي
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	هناك مشاريع بحوث التخرج التي يمكن للطلبة اعتبارها كمصادر معلومات ١- تأثير عمليات الطهي على الفواكه والخضراوات ٢- الخواص النوعية للبيض واثرها على المخبوزات ٣- العوامل المنفشة وخصائصها الوظيفية المجلات ١- Food Research - مجلة العلوم الزراعية العراقية - مجلة بغداد للعلوم
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	1- https://scholar.google.com/scholar?hl=ar&as_sdt=0%2C5&as_vis=1&q=journal++in+food+preservation+only&btnG=

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

٩٧. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
٩٨. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٩٩. اسم / رمز المقرر	الخطاطة المتقدمة 441 HE AS
١٠٠. أشكال الحضور المتاحة	يومي
١٠١. الفصل / السنة	سنوي / ٢٠١٧ - ٢٠١٨
١٠٢. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٩٠ ساعة عملي
١٠٣. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٨
١٠٤. أهداف المقرر	
	توسيع وتطوير المفاهيم النظرية والعملية لدى الطالبات في مواضيع الخياطة للمراحل الدراسية السابقة وتفعيلها في خطوات خياطة المعطف او السترة كذلك فساتين المناسبات والسهرات وللتعرف على خصوصية موضوع الخياطة المتقدمة بأعتبارها اعلى وارقى انواع الخياطات
٤٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	

<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>١ / التعرف على انواع الاثمشة الملائمة للستر والمعطف (بالاخص الاقمشة الصوفية وكيفية التعامل معها) كذلك الاقمشة الملائمة لفساتين المناسبات والسهرات .</p> <p>٢ / التعرف على المستلزمات الملائمة والخاصة بالخياطة الراقية ومنها الحشوات اللاصقة بأنواعها وتأثيرها على الشكل النهائي للسترة او او المعطف .</p> <p>٣ / التعرف على التعاريف والمصطلحات المستعملة في الخياطة الراقية .</p> <p>٤ / التعرف على الخطوات الصحيحة والاساسية للخياطة الراقية والمتقدمة المتمثلة بالستر والمعطف وفساتين السهرات والمناسبات .</p> <p>٥ / التعرف على المراحل التحضيرية لمثل هذه الانواع من الخياطة .</p> <p>٦ / التعرف على الخطوات النهائية التي لها تأثير كبير على الشكل النهائي للقطعة الملبسية .</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>١ / تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي .</p> <p>٢ / تنمية قدرة الطالب على القدرة على اختيار التصاميم الكلاسيكية والطرق الترينية الملائمة لمثل هذه الانواع من الخياطة .</p> <p>٣ / تنمية مهارة الطالب بالتعامل مع الاقمشة الصوفية وطرق تقليصها وطرق تشكيل الياقات والاكمام الخ .</p> <p>٤- تنمية مهارة الطالب بالتعرف على اكبر عدد من التصاميم الحديثة وطرق خياطتها ومواكبة الموضة .</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>١ / المحاضرات النظرية .</p> <p>٢ / المحاضرات العملية .</p> <p>٣ / مناقشة التقارير الخارجية (الطرق والتقنيات الحديثة في الخياطة) .</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>١ / الاختبارات النظرية .</p> <p>٢ / الاختبارات العملية .</p> <p>٣ / النشاطات اللاصفية التي تخص مجال التخصص (عروض الازياء على سبيل المثال) .</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>١ / استخدام المنهج في البحث والتفكير واستحداث الاتجاهات والاساليب الجديدة لحل المشكلات المرتبطة بمجال الملابس والخياطة الراقية .</p> <p>٢ / الدور في الاختبارات والتقييم في الخياطة الراقية والخياطة بأنواعها .</p> <p>٣ / علاقة ودور الملابس وخياطتها بقضايا المستهلك وحمايته .</p>

ج ٤ / تحويل انواع الاقمشة والتزيينات البسيطة في تصميم ما هو حديث .

طرائق التعليم والتعلم

- ١ / المحاضرات النظرية .
- ٢ / المحاضرات العملية .
- ٣ / مناقشة التقارير الخارجية (الطرق والتقنيات الحديثة في الخياطة) .

طرائق التقييم

- ١ / الاختبارات النظرية .
- ٢ / الاختبارات العملية .
- ٣ / النشاطات اللاصفية التي تخص مجال التخصص (عروض الازياء على سبيل المثال) .

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

- ١د / يتابع التطور العلمي والتكنولوجي في مجال صناعة الملابس وبالاخص الملابس الراقية وخطاتها .
- ٢د / يساهم في حل المشكلات الفنية لصناعة الملابس .
- ٣د / يشارك في رفع الوعي الملبسي للأسرة والمجتمع .
- ٤د - / توظيف المعارف والمهارات بكفاءة في مجال الخياطة الراقية .

١١ . بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٤-١	١٢	يتعرف الطالب على	١- التعرف على موضوع الخياطة المتقدمة ومستلزماته المطلوبة ٢- أهمية قطعة ومخدة الكي في خطوات خياطة السترة او المعطف . ٣- رسم القالب الخاص بمخدة الكي على الورق وطريقة تفصيل قطعة الكي وخياطتها وكيفية طريقة وضع قالب المخدة ومقدار علاوات الخياطة المطلوبة لها . ٤- تفصيل مخدة الكي و تأشير حدود القالب . ٥- التعرف على المادة المستخدمة في حشو المخدة واهم ميزاتها . ٦- طريقة حشو المخدة ، وطريقة غلق مكان فتحة الحشو ٧- اختيار تصميم السترة او المعطف والذي يمتاز بتصميم كلاسيكي، إضافة إلى اختيار القماش (الصوفي تحديدا) لما له من خاصية يمكن التعامل معه ، واختيار قماش البطانة وكل المستلزمات التي تحتاجها السترة	محاضرة	اختبار تحصيلي عملي
٨-٥	١٢	يتعرف الطالب على	١- تقليب القماش الصوفي وتعديله واستخراج قالب السترة او المعطف . ٢- التعرف على القواعد الأساسية لتفصيل السترة أو المعطف . ٣- طريقة بسط القماش وتثبيت القالب للتفصيل، مع نقل الإشارات من القالب إلى القماش . ٤- اختيار الحشوة اللاصقة الملائمة وتحديد القواعد الأساسية لتفصيلها . ونقل الإشارات . ٥- تحديد خط قلبه الياقة مع تثبيت الحشوة اللاصقة بدون لصق تنفيذ خياطة خط قلبه الياقة والغبنات	محاضرة	اختبار تحصيلي عملي
١٢-٩	١٢	يتعرف الطالب على	١- طريقة عمل فتحات الأزرار بالقماش ٢- ربط قطع السترة أو المعطف وتهيأتها لعمل البراوة ٣- طريقة تحديد خط قلبه الياقة العليا وخياطة الياقة . ٤- تنفيذ خياطة الياقة ٥- طريقة تركيب قطع الأكمام وتركيبها ٦- تنفيذ خياطة قطع الأكمام وطريقة تركيبها مع جسم السترة او المعطف وتثبيت الكتافيات	محاضرة	اختبار تحصيلي عملي
١٥-١٣	٩	يتعرف الطالب على	١- طريقة عمل وتثبيت تثخينات الثنيات ٢- طريقة ربط قطع قماش البطانة ٣- تنفيذ خياطة ربط قماش البطانة مع بعضها البعض ٤- تثبيت البطانة مع السترة ا و المعطف الخياطة بماكينه الخياطة . ٥- تثبيت الأزرار وتثبيت الثنيات باللقط	محاضرة	اختبار تحصيلي عملي

اختبار تحصيلي عملي	محاضرة	<p>الفصل الدراسي الثاني / فساتين سهرات</p> <p>١- اختيار تصميم فستان سهرة (ملابس بعد الظهيرة) والذي يمتاز بتصميم ذو تزيينات .</p> <p>٢- استخراج القالب (تختلف تصاميم الفساتين سنويا حسب الموضة) .</p> <p>٣- اختيار القماش الملانم والتزيينات المناسبة .</p> <p>٤- تعديل القماش ، تثبيت القالب على القماش</p> <p>٥- التعرف على القواعد الأساسية للتفصيل وطرق التعامل مع الأقمشة الخاصة (المطرزة ، المشغولة ---الخ) . ثم تفصيل القماش ونقل الإشارات من القالب إلى القماش .</p>	يتعرف الطالب على	١٥	٥-١
اختبار تحصيلي عملي	محاضرة	<p>١- خطوات خياطة الغبنات والتعامل معها لما لها من خصوصية .</p> <p>٢- التعامل مع خطوات خياطة الفستان لكل طالبة على حدة (بسبب تنوع التصاميم) خياطة وربط قطع الفستان (حسب التصاميم)</p> <p>٣- طريقة تركيب الاكمام (كل حسب التصميم) ربط وخياطة الاكمام وتركيبها</p> <p>٤- طريقة عمل هيكل الفستان باستخدام الحشوات أو الدعامات الخاصة وتركيبها .</p>	يتعرف الطالب على	١٥	١٠-٦
اختبار تحصيلي عملي	محاضرة	<p>١- طريقة تثبيت التزيين الملانم وتنفيذها (خطوات عمل التزيين في الفستان تختلف حسب نوع التزيين فيعض التزيينات يفضل إجرائها في المراحل الأولى قبل ربط قطع الرداء والبعض الآخر في المراحل النهائية)</p> <p>٢- طريقة عمل تقويرات الرقبة (مختلفة الأشكال والتصاميم) وطريقة تركيب الاكمام تنفيذ تقويرات الرقبة وطريقة إنهائها .</p> <p>٣- عرض للتصاميم (عرض للأزياء) من قبل الطالبات</p>	يتعرف الطالب على	١٥	١٥-١١

١٢ . البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	ملزمة الخياطة المتقدمة أ. بشرى فاضل صالح / ٢٠٠٠
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١ - كتاب الخياطة الراقية - مجموعة سنجر / مركز التعريب والترجمة / ١٩٩٧
	٢ - Comparative Clothing Construction TechniquesChristine Haynes 2014

<p>مجلات الازياء المعتمدة عالميا / مجلة بوردا للازياء</p> <p>١- نوع الحشوة اللاصقة على شكل ياقة السترة او المعطف ٢- طريقة خياطة اللانجري ٣- قماش الساتن وتأثيره على تصاميم فساتين السهرات</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p> <p>التقارير:</p>
<p>www.Pattern-making.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

<p>٣- خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>استخدام المصادر الحديثة لتطوير وتحديث مفردات المنهج</p>

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.

جامعة بغداد	١٠٥. المؤسسة التعليمية
الاقتصاد المنزلي	١٠٦. القسم العلمي / المركز
تصميم المنزل HE HD439	١٠٧. اسم / رمز المقرر
يومي	١٠٨. أشكال الحضور المتاحة
سني ٢٠١٧-٢٠١٨	١٠٩. الفصل / السنة
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي	١١٠. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
٢٠١٧/١٢/٢٤	١١١. تاريخ إعداد هذا الوصف
١١٢. أهداف المقرر ١- دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته. ٢- دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي. ٣- دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم. ٤- دراسة عناصر التصميم الداخلي. ٥- دراسة نواع الاضاءة المنزلية الطبيعية والصناعية واهميتها في التصميم. ٦- دراسة الشروط الواجب توفرها في اختيار ارض أو مسكن للعائلة.	

٩- مخرجات المقرر وطرق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الاهداف المعرفية ١- تعلم خطوات تأثيث كل غرفة من غرف المنزل. ٢- تعلم رسم خريطة المنزل كوحدة واحدة. ٣- تعلم خطوات تنسيق الالوان لغرف المنزل. ٤- تعليم الطالبات على مكملات تأثيث المنزل (اللوحات-الإضاءة - التخفيات - الستائر - المرايا). ٥- تعليم الطالبات كيفية استخدام الخداع البصري في التصميم. ٦- تعليم الطالبات على المواقع الصحيحة لكل فضاء داخل المنزل.
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١- تعلم مهارة الدقة في رسم الاثاث والمسافات بينهما. ب٢- تعلم مهارة تنسيق الالوان. ب٣- تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنت. ب٤- تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي.
طرائق التعليم والتعلم
١- شرح وتوضيح ٢- عرض نماذج ٣- السبورة الذكية
طرائق التقييم
١- الاختبار النظري. ٢- عرض نماذج. ٣- الانشطة البيتية. ٤- البحوث والتقارير واوراق العمل. ٥- الاسئلة الشفوية اثناء المناقشة.
ج-الاهداف الوجدانية والقيمية ج١- الملاحظة (توجيه الانتباه) لما يتم طرحه من معلومات. ج٢- التحليل والتفسير. ج٣- الاستنتاج. ج٤- المشاركة الايجابية. ج٥- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.
طرائق التعليم والتعلم
- شرح وتوضيح ٢- عرض نماذج ٣- المناقشات وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة
طرائق التقييم
١- الاختبار النظري. ٢- عرض نماذج. ٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.

١١-بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع تصميم وتأثيث المنزل	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	١	تتعرف الطالبة على تعريفه واهدافه	مقدمة في تصميم المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثاني	١	تتعرف الطالبة على استعمال كل قسم	تصميم المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث	١	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس	منطقة المعيشة الجماعية	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الرابع والخامس	١	تتعرف الطالبة على غرفة النوم غرفة تبديل الملابس	منطقة المعيشة الانفرادية	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع السادس	١	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها	منطقة تدبير المنزل، المطبخ، المخزن، غرفة العمل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع السابع	١	تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته	ركن العمل في المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثامن	١	تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها	الخرائط المنزلية	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع التاسع	١	تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء	اختيار موقع المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع العاشر	١	تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها على موقع قطعة الارض	مساحة خريطة المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الحادي عشر	١	تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها وطريقة رسمها	السلام	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثاني عشر	١	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	كلفة بناء المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث عشر	١	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها	المساحات الخارجية والحديقة	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الرابع عشر	١	تتعرف الطلبة على اهميتها وانواعها	الاضاءة في المنزل	اللقاء محاضرة	الامتحان النظري

			وتوزيعها في المنزل		
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	الالوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني	١	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسطة والاعدادية المنزل			الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	١	الاسبوع الثاني والعشرون
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	اسس الفن والتصميم	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	١	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	النقطة والخطوط والاشكال	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها	١	الاسبوع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون
					الجزء العملي
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق	٣	الاسبوع الاول

			البياني		
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الابواب والشبابيك والجدران	تعريف الطالبات على القياسات النموذجية والرموز المستعملة	٣	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم غرفة الاستقبال	تعريف الطالبات على كيفية الرسم وتوزيع الاثاث	٣	الاسبوع الثالث
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم خارطة غرفة النوم مؤثثة	تعريف الطالبات على قياسات الغرفة والاثاث وخطوط المرور	٣	الاسبوع الرابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة الحمام	تعريف الطالبات على حجوم ومقاسات ادوات الحمام وتطبيقها بالرموز	٣	الاسبوع الخامس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خريطة المطبخ بكل تفصيلاتها	تعريف الطالبات على المخازن الارضية والجدارية ومثلث العمل	٣	الاسبوع السادس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة غرفة العمل والمخزن	تعريف الطالبات على مواقع الابواب والشبابيك	٣	الاسبوع السابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تتمرن الطالبة على نقط الخرائط المنزلية	تعريف الطالبات على محاسن وعيوب الخرائط	٣	الاسبوع الثامن والتاسع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق فعلي لرسم خريطة كاملة للمنزل	تعريف الطالبات على رسم خارطة لمنزلها في المستقبل	٣	الاسبوع العاشر والحادي عشر والثاني عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	دراسة عملية للالوان	تعريف الطالبات على عمل عجلة الالوان الرئيسية الثلاث	٣	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم الكثافة اللونية	تعريف الطالبات على كيفية تدرج اللون الواحد	٣	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم القيمة الضوئية للالوان	تعريف الطالبات على كيفية تدرج القيمة	٣	الاسبوع الخامس

			الضوئية باضافة اللون الابيض		عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس		٣	الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والواحد والعشرون
الامتحان العملي	القاء محاضرة	تعد الطالبة لتقرير نظري أو عملي أو كلاهما في أحد المواضيع ذات العلاقة والتي تعتبر مكملة لتصميم المنزل وتأثيثه وتقوم بالقائه على طالبات الصف	تتعرف الطلبة على معلومات تخص القواطع، والحواجز، النوافذ، الابواب، الجدران، السقوف الثنوية، الارضيات السجاد والستائر، الاثاث وتاريخها، الاخشاب الزهور، مكملات الزينة، النباتات الداخلية، فرش الارضية، المخازن، الاقمشة المستخدمة في تزيين وتأثيث المنزل.	٣	الاسبوع الثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والثلاثون

١٢- البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	(١) ملزمة تصميم المنزل-امل النجار، جامعة بغداد، ب ت،العراق، مطبعة جامعة بغداد. (٢) تخطيط وتصميم المنزل- امل صادق الحسني، مطبعة جامعة بغداد، ١٩٨٥.
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	(١) مدخل في التصميم الداخلي، ٢٠٠٥، معتصم عزمي الكرابلية.

<p>٢) اعمال الديكور والمفروشات المنزلية، ٢٠٠٦، المهندس عمار درويش. ٣) التصميم الداخلي المفروشات، ١٩٩٤، جرجيس خوري وآخرون.</p>	
<p>1) Inside Today. 2) Interior desing. 3) Jounal of Home Economics. 4) VoLumE. <u>تقارير الطالبات</u> ١) التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.. ٢) توظيف الفراغ تحت السلم بطريقة جمالية ومنفعية. ٣) المرايا وانعكاساتها في التصميم الداخلي.</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)</p>
<p>1) www.build-yourhome.com 2) www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden 3) www.homify.sa/ideabooks/2927246/23</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

<p>١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي ١) عمل تقارير متعلقة بالطرق الحديثة لتصميم المنزل وتأثيره. ٢) عرض احدث ما توصل له العلم في مجال التصميم الداخلي وخاصة الورق ثلاثي الابعاد في تغليف جدران المنزل. ٣) الزيارات الميدانية لمواقع بناء تنطبق عليها المواصفات العالمية.</p>
--

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الأكاديمي))

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.

جامعة بغداد / كلية التربية للبنات	١١٣. المؤسسة التعليمية
قسم الاقتصاد المنزلي	١١٤. القسم الجامعي / المركز
ادارة حضانات 440HE KM	١١٥. اسم / رمز المقرر
يومي	١١٦. أشكال الحضور المتاحة
سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨	١١٧. الفصل / السنة
٣٠ ساعة نظري و ٦٠ ساعة عملي	١١٨. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
٢٠١٧/١٢/١١	١١٩. تاريخ إعداد هذا الوصف
	١٢٠. أهداف المقرر

أهداف المقرر

- ١- يهدف المقرر الى تعريف الطالبة باهمية مرحلة الطفولة ولا سيما الطفولة المبكرة وانعكاسها على المجتمع
- ٢- زرع الثقة في نفس الطالبة كي تكون مؤهلة للامومة مستقبلا وزوجة مثالية ومدرسة ناجحة
- ٣- تعريف الطالبة بالطرق العلمية التي تكفل لها اتباع الاساليب العلمية الحديثة في فن رعاية الاطفال والاهتمام بهم
- ٤- تزويد الطالبات بالمعلومات عن دور الحضانة ونشأتها عالميا وعراقيا.
- ٥- تزويد الطالبات بالمعلومات وباهم مفاهيم ومراحل نمو الأطفال في هذه المرحلة.
- ٦- تزويد الطالبات بالمعلومات حول الكادر الإداري والفني واهم المواصفات الواجب توافرها فيه للتعامل مع الأطفال.
- ٧- تزويد الطالبات بالمعلومات عن أهم مواصفات بناية دور الحضانة ومواصفات الأثاث الضرورية الواجب وجودها فيها.
- ٨- تزويد الطالبات بالمعلومات حول : المناهج والبرامج المقدمة للطفل (التغذية - الدينية - الجمالية- الخلقية- الفنية - الموسيقية- اللغوية - الوطنيةالخ)
- ٩- تزويد الطالبات باهم الأمراض التي من الممكن إن تصيب طفل هذه المرحلة وطرق الوقاية منها.
- ١٠- تعرف الطالبة على كل ماتم ذكره ابتداء من النقطة ٢ نزولا بصورة عملية من خلال تواجدها في مختبر الطفل التابع للقسم والذي يضم أطفال بمرحلة الطفولة المبكرة - ومن خلال متابعة كل طالبة لأحد الأطفال وتقديم تقارير شهرية وفصلية عن ذلك الطفل

١٢١. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الاهداف المعرفية

- ١- التعرف على النظريات العلمية التي فسرت النمو العقلي والاجتماعي والنفسي للطفل في مرحلة الطفولة.
- ٢- التعرف على مكالات الطفولة ولاسيما الطفولة المبكرة .
- ٣- التعرف على الامراض التي تصيب الطفل في مرحلة الطفولة المبكرة وطرق الوقاية منها.
- ٤- التعرف على المناهج والبرامج المقدمة للطفل (التغذية - الدينية - الجمالية- الخلقية- الفنية - الموسيقية- اللغوية - الوطنيةالخ)

٥- التعرف على أهمية اللعب في هذه المرحلة ووسائله والكيفية التي نختار فيها لعب الأطفال.

ب - المهارات الخاصة بالموضوع

ب ١ - تعرف الطالبة على كل ماتم ذكره ابتداءً من النقطة ٢ نزولاً بصورة عملية من خلال تواجدها في مختبر الطفل التابع للقسم والذي يضم أطفال بمرحلة الطفولة المبكرة - ومن خلال متابعة كل طالبة لأحد الأطفال وتقديم تقارير شهرية وفصلية عن ذلك الطفل

ب ٢ - تنمية قدرة الطالبة على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي -التعامل مع الأطفال

ب ٣ - تنمية مهارة الطالبة باتجاه فهم مرحلة الطفولة المبكرة ومتطلباتها والتعامل معها.

طرائق التعليم والتعلم

١ - طريقة المحاضرة.

٢ - طريقة المناقشة والحوار.

٣ - التطبيق العملي وتقديم تقارير شهرية عن الأطفال

طرائق التقييم

١ - الامتحانات النظرية اليومية والشهرية والفصلية

٢ - الامتحانات العملية

ج- الاهداف الوجدانية والقيمية

ج ١ -رفع القيمة الانسانية لدى الطالبة في الكيفية التي تتعامل بها مع الأطفال .

ج ٢-وضع الطالبة على الطريق الصحيح في اخذ دورها المستقبلي لتصبح زوجة وام ناجحة.

ج ٣-اعطاء الطالبة فرصة للتعامل مع الطفل طوال السنة الدراسية لتكون على بينة من نموه -مشاكله-قدراته العقلية -متابعة نموه الاجتماعي والنفسي.

ج ٤- زرع الثقة بنفس الطالبة في مواجهة اي مشكلة تعترضها من خلال تعاملها مع الطفل.

طرائق التقييم

١ - الاختبار العملي والشفوي

٢ - كتابة التقرير الخاص بالأطفال

١٢٢. بنية المقرر النظري

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع :إدارة حضانات	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٣-١	(١) نظري	تتعرف الطالبة على: نشأة دور الحضانة وأهميتها	نشأة دور الحضانة في العراق والعالم وأهميتها وأهدافها	المحاضرة طريقة المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي
٧-٤	نظري	تتعرف الطالبة على: جوانب النمو الجسمية والاجتماعية والعقلية والانفعالية للطفل	مرحلة الطفولة المبكرة وأهم المميزات العامة لها والنمو الجسمي والعقلي والانفعالي والاجتماعي والمطالب التربوية والعوامل المؤثرة	المحاضرة طريقة المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي
١٠-٨	نظري	تتعرف الطالبة على: بناية دار الحضانة والشروط الواجب توافرها فيها	بنية دار الحضانة والشروط الواجب توافرها فيها ومواصفات الأثاث وتقسيما الأطفال في دور الحضانة حسب مجاميعهم العمرية.	المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي
١٥-١١	نظري	تتعرف الطالبة على: السمات الشخصية والمهنية لمربية ومرشدة دار الحضانة	السمات الشخصية والمهنية لمربية ومرشدة دار الحضانة اللعبة - أهميته - آثاره التربوية بعض النظريات التي فسرت اللعبة	المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي (تقرير عن الطفل)
١٩-١٦	نظري	تتعرف الطالبة على: المنهج والمبادئ الأساسية التي يقوم عليها المنهج	المنهج والمبادئ الأساسية التي يقوم عليها المنهج	المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي
٢٣-٢٠	نظري	تتعرف الطالبة على: بناء الخبرة وأنواع الخبرات المناهج والبرامج اليومية لدور الحضانة	بناء الخبرة وأنواع الخبرات المناهج والبرامج اليومية لدور الحضانة	المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي
٢٦-٢٤	نظري	تتعرف الطالبة على: أنواع البرامج والخبرات تتعرف الطالبة على: أهم الأمراض في الطفولة	أنواع البرامج والأنشطة الدينية والخلقية والجمالية والاجتماعية بعض الأمراض الشائعة التي يتعرض لها الأطفال في مرحلة	المحاضرة+ المحاضرة والمناقشة-	الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع: إدارة حضانات	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١١- بنية المقرر العملي					
٣-١	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة عمليا على: نمو الطفل جسديا من خلال الأنشطة والفعاليات المختلفة	نمو الطفل من الناحية الجسمية	مختبر الطفلة لتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان
٧-٤	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة على : نمو الطفل من الناحية العقلية بصورة عملية	نمو الطفل من الناحية العقلية	مختبر الطفلة لتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان
١٠-٨	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة على : نمو الطفل اجتماعيا من خلال علاقاته مع اقرانه	نمو الطفل من الناحية الاجتماعية	مختبر الطفلة لتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان
١٥-١١	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة على : على نمو الطفل انفعاليا من خلال الأنشطة والفعاليات عند تواجده في مختبر الطفل	نمو الطفل من الناحية الانفعالية	مختبر الطفلة لتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان (تقرير عن الطفل)
١٩-١٦	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة على : الخبرات والبرامج المقدمة للطفل	الخبرات اللغوية والرياضية	مختبر الطفلة لتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان
٢٣-٢٠	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة على : نظام الاركان واهم محتوياته	نظام الاركان	مختبر الطفلة لتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان
٢٦-٢٤	٣ ساعات عملي اسبوعيا	تتعرف الطالبة على : نظام الاركان واهم محتوياته	نظام الاركان	المحاضرة+ مختبر الطفلة لطريقة المحاضرة والمناقشة والتعامل العملي مع الاطفال	تقديم خبرات+امتحان (تقرير عن الطفل)

١٢- البنية التحتية	
ملزمة ادارة حضانات	١ - الكتب المقررة المطلوبة
<p>- كتاب ادارة حضانات/تأليف:د.عفراء ابراهيم-د. اشواق سامي- د. انتصار كمال-د.زينب محمد ٢٠١٥ -- طرق دراسة الطفل.د. نايفة قطامي/ ١٩٨٩ - منهج الانشطة السليم لجميع الاطفال/ د.تينا بروس-١٩٩٢</p>	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
<p>التقارير: - قياس سلوك العدوان لدى الاطفال في ضوء بعض المتغيرات - اهمية اللعب لدى الاطفال. - قياس المهارات الاجتماعية لدى الاطفال في ضوء بعض المتغيرات</p> <p>المجلات: -مجلة دراسات في الطفولة -مجلة الطفولة العربية - مجلة خطوة</p>	٣- الكتب والمراجع التي يوصى بها (التقارير- المجالات العلمية-....)
<p>www.social.gov.bh الحضانات https://ar.wikipedia.org/wiki ويكيبيديا الموسوعة الحرة روضة اطفال مناهج رياض اطفال mnahej-blog.tumblr.com/page/2</p>	-المواقع الالكترونية
خطة تطوير المقرر الدراسي	
<p>١ - توسيع بناية مختبر الطفل. ٢- تعيين كادر وظيفي (مربيات) ٣- توفير واسطة نقل خاصة بمختبر الطفل لنقل الطالبات لمشاهدة الحضانات المنتشرة في بغداد لاكتساب الخبرات بصورة عملية</p>	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١٢٣ . المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
١٢٤ . القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
١٢٥ . اسم / رمز المقرر	GP/213 HEGP – علم نفس النمو
١٢٦ . أشكال الحضور المتاحة	يومي
١٢٧ . الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
١٢٨ . عدد الساعات الدراسية (الكلي)	(٦٠) ساعة
١٢٩ . تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧ / ١٢ / ١١
١٣٠ . أهداف المقرر	
- تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية: معنى النمو – مراحل النمو – تقسيماته	
- اهميته – اهم المتطلبات لكل مرحلة من مراحل النمو (الطفولة- المراهقة –الرشد –الشيخوخة) –النضج- التعلم - التوافق	
- تزويد الطالبات باهم المشاكل التي تعترض النمو في مرحلة الطفولة المبكرة ومرحلة المراهقة – وكيفية التغلب على هذه المشاكل فضلا عن التعرف على مشاكل الشيخوخة .	
- مناهج البحث في علم نفي النمو (الوصفي- الارنباطي-التجريبي) - اساليب جمع المعلومات-الطريقة الطولية-المستعرضة	
- العوامل المؤثرة في النمو –العوامل الوراثية –العوامل البيئية	
- اهم المؤسسات الاجتماعية التي تقدم وتعمل على مساعدة الاطفال والمرافقين على النمو.	

- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

الصفحة

164

<p>أ- الأهداف المعرفية (الفهم والمعرفة)</p> <p>١- معرفة الاصطلاحات المتعارف عليها لمراحل النمو في الطفولة المبكرة وكل مراحل حياة الفرد.</p> <p>٢- اهم متطلبات النمو في كل مرحلة من هذه المراحل والتعرف على العلاقات فيما بينها</p> <p>٣- معرفة المشكلات التي تعترض وتعوق النمو ولاسيما في مرحلة الطفولة والمراهقة.</p> <p>٤- معرفة المنهجية او طريقة البحث</p> <p>٥- معرفة المبادئ والتعميمات والنظريات التي تتناول موضوعات الطفولة</p> <p>٦- تذكر واسترجاع المعلومات دون تغيير (معرفة الحقائق المحددة)</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>ب١ - مهارة الطالبات في تقسيمات المراحل العمرية المختلفة والنمو فيها بثقة وبراعة.</p> <p>ب٢ - مهارة الادراك الحسي في كيفية مساعدة الاطفال والمراهقين وحتى الشيوخ على التواصل مع المحيط الاسري.</p> <p>ب٣ - مهارة التنظيم للمعلومات المتناولة</p>
طرائق التعليم والتعلم
<p>- الشرح والتوضيح</p> <p>- الفاء المحاضرة</p>
طرائق التقييم
<p>- الاختبارات النظرية</p> <p>- التقارير والدراسات والابحاث</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>ج١- توجيه الانتباه (الملاحظة) لما يتم طرحه من معلومات.</p> <p>ج٢- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.</p> <p>ج٣- الاستجابة الموجهة.</p> <p>ج٤- المشاركة الايجابية.</p>
طرائق التعليم والتعلم
<p>- طريقة الفاء المحاضرة.</p> <p>- الشرح والتوضيح.</p>
طرائق التقييم
<p>- الامتحانات (الاختبارات النظرية) اليومية والشهرية.</p> <p>- التقارير والابحاث.</p> <p>-</p>
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>- ١- مهارة توظيف المعلومة والاستفادة حسب مراحل النمو والمشكلات التي تعوق النمو.</p> <p>- ٢- تطوير قدرة الطالبات على مساعدة الاطفال والمراهقين في حل ازمات النمو.</p> <p>- ٣- تطوير قدرة الطالبات على مساعدة كبار السن في التأقلم مع مشكلات الشيخوخة وامراضها.</p> <p>- ٤- اكتساب المعلومات التي تساعد وتطور قدرة الطالبات في التعرف على اهم المؤسسات الاجتماعية الداعمة للنمو.</p>

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :-	مفردات تعلم نفسها النمو - مدخلات للتعلم نفسها النمو / تعريف تعلم نفسها النمو واهدافه	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
2	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	- اهمية دراسة النمو	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
3	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	معنات النمو - النمو والنضج والتطور	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
4	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	- المبادئ والقوانين العامة للنمو والتطور	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
5	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مراحل النمو - مظاهر النمو - العوامل المؤثرة في النمو - الوراثة	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
6	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الغدد - البيئة	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
7	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الغذاء- العوامل الاخرى	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
8	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مناهج البحث في علم نفس النمو	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
9	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	- اساليب جمع المعلومات - تصاميم البحوث / الطولية	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
10	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الطريقة المستعرضة - انواع البحوث التجريبية	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
11	2 ساعة		امتحان		
12	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	-مرحلة الطفولة -تقسيماتها	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
13	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مرحلة المهود الرضاعة- المطالب مرحلة الطفولة المبكرة- المطالب	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
14	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	بعض مشكلات الطفولة / العدوان-اسباب والعلاج	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
15	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مصص الاصابع- / اسباب وعلاج / التبول اللاارادي / الاسباب وطرق التغلب على المشكلة	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
16	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	قضم الاظافر/ الاسباب وطرق التغلب على المشكلة.	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
17	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الخوف -انواعه -اسبابه -طرق التغلب على المشكلة	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
18	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مرحلة الطفولة المتوسطة / مرحلة الطفولة المتأخرة	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
19	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	دورة المؤسسات الاجتماعية	شرح وتوضيح+ لقاء	الامتحان

	محاضرة	التنشئة الاجتماعية للطفل			
20	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	- التنمية الاجتماعية/ الاسرة - تأثير جماعة الاقران	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
21	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	المدرسة- تأثير وسائل الاعلام في التنشئة	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
22	2 ساعة		امتحان		
23	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مرحلة المراهقة المبكرة / مرحلة المراهقة المتوسطة والمتأخرة	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
24	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	بعض مشكلات المراهقة/ الجنوح- المخدرات الرقمية	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
25	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	اهمية العمل في حياة المراهق- توافق المراهق للعمل	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
26	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	اتجاهات المراهقين وميولهم -مصادر اكتساب الاتجاهات والميول	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
27	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	العوامل المؤثرة في اتجاهات المراهقين وميولهم	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
28	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مرحلة الشيخوخة- اهم مطالب النمو فيها	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
29	2 ساعة		امتحان		
30	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	مراجعة عامة	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان

٤٢. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	- المدخل الى علم نفس النمو (الطفولة - المراهقة- الشيخوخة) د. عباس محمود عوض -1999 - علم نفس النمو- د. الفت محمد حقي-1992 - علم نفس النمو/د. حامد عبد السلام زهران-1986 -
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها المجلات العلمية ، التقارير ،)	www.acofps.com مجلة دراسات في الطفولة www.jac-kw.org مجلة الطفولة العربية التقارير: - النمو اللغوي لدى الاطفال في ضوء بعض المتغيرات - جنوح الاحداث : اسباب وعلاج - النمو الاخلاقي لدى الاطفال
ب- المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الانترنت الخاصة بعلم نفس النمو https://ar.wikipedia.org/wiki/ الموسوعة الحرة www.acofps.com/vb/forumdisplay.php اكااديمية علم النفس www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show اطفال الخليج للدراسات

--	--

٤٣. خطة تطوير المقرر الدراسي	
-	اقامة ورش عمل وحلقات دراسية تتناول مواضيع علم نفس النمو
-	عمل اوراق بحثية بمواضيع تتناول علم نفس النمو وفتح باب المناقشة والحوار

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	HEOS327 تخطيط وجبات
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	فصلي (الفصل الدراسي الثاني) ٢٠١٧-٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة فصلية
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٤
٨. أهداف المقرر	
١- اعداد طالبات قدرات وممكنات في مجال الغذاء والتغذية	
٢- تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة	
٣- التعرف على دور واهمية كل فرد في المجتمع	

١٠. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
١ - الأهداف المعرفية ١- ان تعرف الطالبة كيف تخطط الوجبات الغذائية ٢- ان تتعرف الطالبة على المتطلبات الغذائية لكل الاعمار ٣- ان تتعرف الطالبة على كيفية اعداد وجبات غذائية مناسبة لكل فئة عمرية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ١- تطوير مهارات الطالبات في مجال تحضير وجبات صحية ٢- تطوير مهارات الطالبات حول كيفية اعداد وجبات غذائية صحية ومتوازنة
طرائق التعليم والتعلم
١- طريقة المحاضرة ... ٢- طريقة المناقشة
طرائق التقييم
١- الاختبارات النظرية ٢- الاختبارات العملية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١- ١- الاستعداد النفسي لتقبل وتلقي المعلومات والتوجيهات ج ٢- تنمية الاحساس والذوق ج ٣- تنمية الشعور بالمسؤولية اتجاه افراد الاسرة وكيفية الاهتمام بتغذيتهم
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة والشرح
طرائق التقييم الاختبارات النظرية

د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
 خلق مهارة ادارة المشاريع الصغيرة (على مستوى المنزل).
 ٢د_ تاهيل الطالبة لان تكون فردا " نافعا" في المجتمع.
 ٣د -تخريج طالبات يمتلكن قدرات عالية
 ٤د -الاستفادة من مهارة اعداد وتحضير الاغذية في المستشفيات او في الدوائر التابعة لوزارة العمل والشؤون الاجتماعية / رعاية واعداد الطعام للفئات الخاصة

١١. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	2	تخطيط وجبات	ادارة وتخطيط الوجبات الغذائية	طريقة المحاضرة والشرح	الاختبارات النظرية
الاسبوع الاول	=	اصول تخطيط الوجبات	اصول تخطيط الوجبات الغذائية المتوازنة ،	=	=
الاسبوع الثاني	=	اصول تخطيط الوجبات	التعرف على اصول تخطيط الوجبات الغذائية اليومية	=	=
الاسبوع الثالث	=	الادلة الغذائية	الادلة الغذائية لتخطيط الوجبات الغذائية	=	=
الاسبوع الرابع	=	المجموعات الغذائية	المجموعات الغذائية الاربعة ، الهرم الغذائي	=	=
الاسبوع الخامس	=	النصائح الغذائية	النصائح الغذائية للصحة الشخصية	=	=
الاسبوع السادس	=	طرائق حساب الاحتياجات	طرائق حساب احتياجات الانسان من الطاقة	=	=
الاسبوع السابع	=	تخطيط الوجبات	تخطيط الوجبات الاساسية، العوامل الواجب اخذها بالاعتبار كي تكون قائمة الطعام مكتملة الجوانب	=	=
الاسبوع الثامن	=	واجبات الاخصائي	ماهي واجبات اخصائي التغذية، تحديد وتنظيم الوجبات على مدار اليوم	=	=
الاسبوع التاسع	=	طرق الرعاية	ماهي طرق الرعاية التغذوية والصحية	=	=

=	=	اهداف الرعاية التغذية والصحية	اهداف الرعاية	=	الاسبوع العاشر
=	=	كيفية تقويم الرعاية التغذوية والصحية	تقويم الرعاية	=	الاسبوع الحادي عشر
=	=	كيفية تخطيط قائمة الطعام ،، الأشخاص النباتيين، الأشخاص المصابين بمرض السكري .. الأشخاص المصابين بالضغط ... الأشخاص المصابين بالبدانة	تخطيط قائمة الطعام	=	الاسبوع الثاني عشر
=	=	تعريف الحمية الغذائية ،انواع الحميات الغذائية	الحمية الغذائية	=	الاسبوع الثالث عشر
=	=	الحميات التي تقدم في المستشفيات ،الحميات العامة ،الحميات الروتينية ،الحميات العلاجية	الحمية الغذائية	=	الاسبوع الرابع عشر
=	=	خطوات تخطيط الوجبات الغذائية الخاصة والوجبات الغذائية العامة	خطوات تخطيط الوجبات وقوائم الطعام	=	الاسبوع الخامس عشر... يدخل ضمنه امتحان نهاية الفصل

١٢. البنية التحتية:	
لا يوجد كتاب منهجي /	١- الكتب المقررة المطلوبة.
١- ادارة وتخطيط الوجبات الغذائية / د،ايمن مزاهرة / ٢٠١٠ ٢- التغذية وتخطيط الوجبات وقوائم الطعام /د، السيد محمد ابو الطور / ٢٠١١	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
التغذية خلال مراحل العمر // ١٩٩٤// د. رفيدة حسين خاشقجي ، د. خالد علي المدني ،	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها

<p>يطلب من الطالبات عمل وجبات غذائية في كل درس وحسب فئة عمرية معينة وتسلم على شكل تقارير</p> <p>Food and Nutrition ،Journal Food Science Bulletin</p>	<p>(، التقارير،)</p> <p>المجلات العلمية</p>
<p>www.maktabah.com www.shamlola.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت .</p>

<p>١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>استخدام الداتا شو ... استخدام الصبورة الالكترونية ... تطوير مفردات المنهج عن طريق استحداث مفردات جديدة</p>

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؛

جامعة بغداد	١٣١. المؤسسة التعليمية
كلية التربية للبنات/الاقتصاد المنزلي	١٣٢. القسم العلمي / المركز
اساسيات علم الاحياء المجهرية HEM 215	١٣٣. اسم / رمز المقرر
يومي	١٣٤. أشكال الحضور المتاحة
سنوي ٢٠١٧ / ٢٠١٨	١٣٥. الفصل / السنة
٦٠ ساعة نظري و ٩٠ ساعة عملي	١٣٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)
٢٠١٧ / ١٢ / ١٥	١٣٧. تاريخ إعداد هذا الوصف
١٣٨. أهداف المقرر	
١- تعريف الطالبات على علم الاحياء المجهرية وعلى انواعها وتركيبها.	
٢- دراسة ماهية العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية .	
٣- دراسة طرق السيطرة والقضاء عليها وماهي التأثيرات الضارة التي تسببها الاحياء المجهرية للأغذية .	
٤- دراسة ماهي فوائد الاحياء المجهرية والتي تدخل في الصناعات الغذائية .	
٥- دراسة ماهي المشكلات التي تسببها الاحياء المجهرية في الصناعات الغذائية على مستوى المصانع.	

٩- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١أ- تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية وماهي الطرق والوسائل لمنع انتشارها. ٢أ- تعريف الطالبة على انواع البكتريا والتي تؤدي الى تلف الاغذية. ٣أ- تعريف الطالبة على طرق السيطرة على انتشار الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية. ٤أ- تعريف الطالبة على انواع الاغذية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرض. ٥أ- تعريف الطالبة على التمييز بين انواع الاحياء المجهرية وطرق التصنيع. ٦أ- تعريف الطالبة اهمية الرعاية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض.
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١- تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنت. ب٢- تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي. ب٣- تطوير مهارة اجراء البحوث والتقارير واستخلاص النتائج. ب٤- تطوير مهارة تخطيط وتصميم الانشطة التطبيقية.
طرائق التعليم والتعلم
١- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة. ٢- العروض التقديمية بالحاسوب. ٣- التعلم الالكتروني. ٤- السبورة الذكية.
طرائق التقييم
١- الاختبارات الفصلية. ٢- الانشطة البيتية. ٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.
ج-الاهداف الوجدانية والقيمية ج١- ملاحظة وادراك وتفكير وفهم. ج٢- الاستجابة الموجهة. ج٣- المشاركة الايجابية. ج٤- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.
طرائق التعليم والتعلم
١- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة. ٢- العروض التقديمية بالحاسوب. ٣- التعلم الالكتروني. ٤- السبورة الذكية.
طرائق التقييم
١- الاختبارات الفصلية. ٢- الانشطة البيتية. ٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.
د- المهارات العامة والتأهيلية (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)

- ١د- مهارة الاتصال مع الآخرين والعلاقات الانسانية.
 ٢د- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق.
 ٣د- مهارة العمل التعاوني من خلال المناقشات الدراسية.
 ٤د- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الخبرة الحوارية البناءة.

١١- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
١	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	اساسيات علم الاحياء المجهرية	تفاصيل المفردات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /تاريخ علم الاحياء المجهرية	كيفية نشوئه وتطوره وتطبيقاته	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٣	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /البكتريا شكلها وترتيبه	حجمها وتراكيبها الخلوية وصفاتها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٤	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفطريات	صفاتها العامة والمظهرية والفسولوجية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٥	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الطحالب	صفاتها العامة والمظهرية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٦	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفيروسات والعائيات	صفاتها العامة والمظهرية واهميتها التطبيقية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٧	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /ايض الاحياء المجهرية	صفاتها وتضاعفها والامراض التي تسببها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /ايض الاحياء المجهرية	نبذة عن توليد الطاقة والمسارات الايضية الهدمية والبنائية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية	اساسيات علم الاحياء المجهرية /نمو الاحياء المجهرية	=	٢	٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي	اساسيات علم الاحياء المجهرية العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	=	٢	٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	اساسيات علم الاحياء المجهرية العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	=	٢	١٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تركيبها وانواعها	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الايوساط الغذائية للاحياء المجهرية	=	٢	١١
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواعها وطرق حفظها	اساسيات علم الاحياء المجهرية /مزارع الاحياء النقية	=	٢	١٢
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الطرق الفيزيائية والكيميائية للتعقيم والتطهير	اساسيات علم الاحياء المجهرية /السيطرة على الاحياء المجهرية	=	٢	١٣
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اختبارات صلاحية الماء للشرب وطرق معاملة مياه المجاري	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للماء والمجاري	=	٢	١٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الايوسجين ودرجة الحرارة والرقم الهيدروجيني والضغط الازموزي	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء	=	٢	١٥

		المجهرية للتربة والهواء			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواع الاحياء المجهرية في الاغذية ومصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	اساسيات علم الاحياء المجهرية /تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	=	٢	١٦
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اسباب الفساد والعوامل المؤثرة في انواع واعداد الاحياء المجهرية وانواع فساد الاغذية الطازجة والمصنعة	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفساد الميكروبي للاغذية الطازجة والمصنعة	=	٢	١٧
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	حفظ الغذية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي	اساسيات علم الاحياء المجهرية /اساسيات حفظ الاغذية	=	٢	١٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	بالمواد الكيماوية الحافظة والتخمر وفي الاشعاع	اساسيات علم الاحياء المجهرية /اساسيات حفظ الاغذية	=	٢	١٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الفاكهة والخضر الطازجة، وفساد الفاكهة والخضر المصنعة	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للفاكهة والخضر	=	٢	٢٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الحبوب ومنتجاتها (الحبوب، الطحين، الخبز)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحبوب ومنتجاتها	=	٢	٢١
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواع الاحياء المجهرية في السكر وفساد السكر ومنتجاته السكرية	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للسكر	=	٢	٢٢

		والمنتجات السكرية			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر تلوث اللحوم والاسماك	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحوم والاسماك	=	٢	٢٣
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	اساسيات علم الاحياء المجهرية /انواع الاحياء المجهرية الملوثة	=	٢	٢٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الدواجن، مصادر تلوث البيض وفساده	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للدواجن والبيض	=	٢	٢٥
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر تلوث الحليب ومنتجاته	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحليب ومنتجات الالبان	=	٢	٢٦
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبين والزبد والقشطة)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /مصادر تلوث الحليب ومنتجاته	=	٢	٢٧
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمر اللاكتيكي والكحولي والخليكي	اساسيات علم الاحياء المجهرية /التخميرات الصناعية		٢	٢٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /التخميرات الصناعية	=	٢	٢٩
نشاط يومي واختبارات	انواعه، العدوى الغذائية، والانسمام	اساسيات علم	=	٢	٣٠

وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الغذائي والتسمم بالتوكسينات الفطرية والسيطرة على الامراض والتسمم الناشئ عن الغذاء	الاحياء المجهريه /التسمم الغذائي			
----------------------------------	---	--	--	--	--

١٢- البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	مايكروبايولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. ١٩٧٨، مطبعة الوطن.
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١) علم الاحياء المجهريه، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القران ١٩٨٨. 2) Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mcccGraw hill company. 3) Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by Kathleen park talaro. J food. 4) Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M.
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	1) Food and Technoln 2) Journal of food Microbiology. <u>التقارير</u> ١- أنواع البكتريا النافعة في الأغذية ٢- أنواع الفطريات التي تسبب تلف الأغذية السكرية ٣- أنواع البكتريا التي تسبب تلف الاغذية الجاهزة
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الاسرة على الانترنت 1) http://www.arabwalls.com 2) http://www.ruoaa.com 3) www.rougeamgz.com

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي
الاستمرار بمتابعة المصادر الحديثة وما يحصل من استحداث للمعلومات.

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١٣٩ . المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
١٤٠ . القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات/الاقتصاد المنزلي
١٤١ . اسم / رمز المقرر	اساسيات علم الاحياء المجهرية (عملي) HEM 215
١٤٢ . أشكال الحضور المتاحة	يومي
١٤٣ . الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧ / ٢٠١٨
١٤٤ . عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٩٠ ساعة عملي
١٤٥ . تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧ / ١٢ / ١٥
١٤٦ . أهداف المقرر	
٦- تعريف الطالبات على علم الاحياء المجهرية وعلى انواعها وتركيبها.	
٧- دراسة ماهية العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية .	
٨- دراسة طرق السيطرة والقضاء عليها وماهي التأثيرات الضارة التي تسببها الاحياء المجهرية للأغذية .	
٩- دراسة ماهي فوائد الاحياء المجهرية والتي تدخل في الصناعات الغذائية .	
١٠- دراسة ماهي المشكلات التي تسببها الاحياء المجهرية في الصناعات الغذائية على مستوى المصانع.	

٩- مخرجات المقرر وطرق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١أ- تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية وماهي الطرق والوسائل لمنع انتشارها. ٢أ- تعريف الطالبة على انواع البكتريا والتي تؤدي الى تلف الاغذية. ٣أ- تعريف الطالبة على طرق السيطرة على انتشار الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية. ٤أ- تعريف الطالبة على انواع الاغذية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرض. ٥أ- تعريف الطالبة على التمييز بين انواع الاحياء المجهرية وطرق التصنيع. ٦أ- تعريف الطالبة اهمية الرعاية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض.
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١- تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنت. ب٢- تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي. ب٣- تطوير مهارة اجراء البحوث والتقارير واستخلاص النتائج. ب٤- تطوير مهارة تخطيط وتصميم الانشطة التطبيقية.
طرائق التعليم والتعلم
١- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة. ٢- العروض التقديمية بالحاسوب. ٣- التعلم الالكتروني. ٤- السبورة الذكية.
طرائق التقييم
١- الاختبارات الفصلية. ٢- الانشطة البيئية. ٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.
ج-الاهداف الوجدانية والقيمية ج١- ملاحظة وادراك وتفكير وفهم. ج٢- الاستجابة الموجهة. ج٣- المشاركة الايجابية. ج٤- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.
طرائق التعليم والتعلم
١- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة. ٢- العروض التقديمية بالحاسوب. ٣- التعلم الالكتروني. ٤- السبورة الذكية.
طرائق التقييم
١- الاختبارات الفصلية. ٢- الانشطة البيئية.

٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.
د- المهارات العامة والتأهيلية (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)
١د- مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية.
٢د- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق.
٣د- مهارة العمل التعاوني من خلال المناقشات الدراسية.
٤د- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الخبرة الحوارية البناءة.

١١- بنية المقرر

الجزء العملي					
اسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
١	٢ ساعات عملي	تتعرف الطالبة على	اساسيات علم الاحياء المجهرية	تفاصيل المفردات	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٢	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /ارشادات مختبرية عامة	التعرف على الجهازه والادوات لمختبرية	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٣	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة المجهر واجزائه	وظيفة كل منها والتدريب على استعماله	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٤	٢	=	دراسة الصفات المزرعية	البكتريا واشكال وتجمعت البكتريا	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٥	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة حركة البكتريا	دراسة حركة البكتري	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٦	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة طرق صبغ البكتريا	الصبغ البسيط والصبغ المركب	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٧	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة طرق صبغ البكتريا	الصبغ المقاوم للاحماض وصبغ المحافظ	اختبار عملي وتقارير اسبوعية
٨	٢	=	اساسيات علم الاحياء المجهرية	التعرف على الاعفان والخمائر وصفاتها المظهرية	اختبار عملي وتقارير اسبوعية

		دراسة الفطريات			
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	الطرق المباشرة وغير المباشرة	اساسيات علم الاحياء المجهريه /التقدير الكمي للنمو البكتيري	=	٢	٨
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	في مزارع نقيه واساليب حفظها	اساسيات علم الاحياء المجهريه /طرق عزل الاحياء المجهريه	=	٢	٩
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	انواعها وطرق تحضيرها	اساسيات علم الاحياء المجهريه /التعرف على الايوساط الغذائية للاحياء المجهريه	=	٢	١٠
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	(الحرارة، الضغط الازموزي،...الخ)	اساسيات علم الاحياء المجهريه /دراسة تاثير العوامل الفيزيائية في نمو الاحياء المجهريه	=	٢	١١
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	(المعادن، الصبغات...الخ)	اساسيات علم الاحياء المجهريه /دراسة تاثير العوامل الكيميائية في نمو الاحياء المجهريه	=	٢	١٢
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	للماء والتربة وبعض الاغذية	اساسيات علم الاحياء المجهريه /الفحص الميكروبي	=	٢	١٣
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	انتشار الاحياء المجهريه في الطبيعة	اساسيات علم الاحياء المجهريه /دراسة انتشار الاحياء	=	٢	١٤

		المجهريّة			
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	مراجعة عامة	اساسيات علم الاحياء المجهريّة /التعرف على انواع الاحياء المجهريّة	=	٢	١٥
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	طرق تحضير نماذج لاغذية للفحص الميكروبيولوجي	اساسيات علم الاحياء المجهريّة /طرق اخذ نماذج الاغذية للفحص الميكروبيولوجي	=	٢	١٦
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	الملوثة للاغذية والمسببة لفسادها	اساسيات علم الاحياء المجهريّة /التعرف على انواع الاحياء المجهريّة	=	٢	١٧
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	ادوات الطعام والمطبخ	اساسيات علم الاحياء المجهريّة / الفحص الميكروبيولوجي	=	٢	١٨
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	التدريب على حفظ بعض الفاكهة والخضر بطرق التعليب والتجميد والتبريد والتجفيف والتخمير	اساسيات علم الاحياء المجهريّة /طرق حفظ الاغذية	=	٢	١٩
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	بعض المنتجات المتخمرة	اساسيات علم الاحياء المجهريّة /تصنيع الخل	=	٢	٢٠
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	الفاكهة والخضر الطازجة والمصنعة	اساسيات علم الاحياء المجهريّة / الفحص الميكروبيولوجي	=	٢	٢١
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	الحبوب ، الطحين	اساسيات علم الاحياء المجهريّة /الفحص	=	٢	٢٢

		الميكروبي للحبوب ومنتجاتها			
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	الخبز والمعجنات الاخرى	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي	=	٢	٢٣
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	السكر والمنتجات السكرية	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي للحبوب ومنتجاتها	=	٢	٢٤
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	اللحوم والاسماك ومنتجاتها	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي	=	٢	٢٥
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	الدواجن والبيض	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي	=	٢	٢٦
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	للحليب الطازج والمصنع	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي	=	٢	٢٧
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	(الجبن، اللبن...الخ)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي لمنتجات الالبان	=	٢	٢٨
اختبار عملي وتقارير اسبوعية	للخل والمنتجات المتخمرة المصنعة سابقاً	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبي	=	٢	٢٩
		مراجعة عامة	=	٢	٣٠

١٢- البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	مايكروبايولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. ١٩٧٨، مطبعة الوطن.
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١) علم الاحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز ١٩٨٨. 2) Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mccGraw hill company. 3) Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by Kathleen park talaro. J food. 4) Microbiology 2008 by M. R. Adams. M.O.M.
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)	1) Food and Technoln 2) Journal of food Microbiology. <u>التقارير</u> ١- أنواع البكتريا النافعة في الأغذية ٢- أنواع الفطريات التي تسبب تلف الأغذية السكرية ٣- انواع البكتريا التي تسبب تلف الاغذية الجاهزة
ب- المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الاسرة على الانترنت 1) http://www.arabwalls.com 2) http://www.ruoaa.com 3) www.rougeamgz.com
١٤- خطة تطوير المقرر الدراسي	
الاستمرار بمتابعة المصادر الحديثة وما يحصل من استحداث للمعلومات.	

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. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

١٤٧. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
١٤٨. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
١٤٩. اسم / رمز المقرر	أسس خياطة ٢ PS\22\HE\PS
١٥٠. أشكال الحضور المتاحة	يومي
١٥١. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
١٥٢. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	90 ساعة
١٥٣. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧\١٢\٢٠
١٥٤. أهداف المقرر	
تعلم استخدام ماكينة الخياطة	
تعلم استخدام مصطلحات الخياطة	
تعلم أسس الخياطة	
تعلم التطبيقات العملية لكل نموذج	

تعلم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة

٤٤. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ-الأهداف المعرفية

١-المعرفة والفهم

٢-تعلم الأسس الأولية للخياطة

٣-تنفيذ هذه النماذج باستخدام الماكينة

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

ب ١ -مهارات فنية تمكنها من أداء النموذج

ب ٢ - مهارات تدريبية باستخدام الماكينة

ب ٣ - ان تتقن ماتعلمته من مهارات الخياطة

طرائق التعليم والتعلم

الشرح والتوضيح

طريقة المحاضرة والتطبيق العملي

طريقة عمل النموذج

طرائق التقييم

اختبارات عملية

اختبارات نظرية

ج-الأهداف الوجدانية والقيمية

ج ١-ان تبدي الطالبة اهتماما بشأن الخياطة

ج ٢-ان تبدي تعاطفا وحباً لماكينة الخياطة

ج ٣-ان تبدي اهتماما بمعرفة كل ما يخص أسس الخياطة

طرائق التعليم والتعلم

الشرح والتوضيح طريقة عرض النماذج طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
الاختبارات العملية الاختبارات النظرية
د-المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١-مهارة تمكين واعداد وخطاطة النموذج

٤٥. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع أسس خياطة	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	3 ساعة	تعلم تنظيف الحافات السائبة...سبعة أنواع	تنظيف الحافات السائبة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	التطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثاني	3 ساعة	تعلم خياطة الخياط المسطح الخياط الفرنسي	أنواع الخياطات (الفرنسي والمسطح)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثالث	3 ساعة	تعلم الكف، وثنيات الملابس الثنيات في الخياطات الطولية الثنيات باستخدام الغرزة الماسكة الثنية باستخدام ماكينة الخياطة	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الرابع	3 ساعة	الثنية في الحافة المبرومة الثنية في التنورة الكلوش الثنية باستخدام غرزة السورفلية الثنية باستخدام غرزة اللقط	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الخامس والسادس	3 ساعة	تعلم عمل فتحة الشق والفتحة البسيطة	الفتحات وانواعها، أماكن استعمالها في الملابس، طريقة عمل كل واحدة منها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
السابع والثامن	3 ساعة	الفتحة بكسرة او كسرتين	تكملة الفتحات وانواعها، أماكن	عرض النموذج	تطبيق العملي اليومي على

ماكينة الخياطة مع الاختبارات التحصيلية	وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	استعمالها في الملابس، طريقة عمل كل واحدة منها	الاختبارات النظرية والعملية للنماذج التي سبق شرحها		
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	التقويرات، أنواعها، طريقة عمل كل منها.	تعلم عمل التقويرات الدائرية والمربعة والمثلثة	٣ ساعة	التاسع والعاشر والحادي عشر
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	السحابات، أنواعها، طرق تثبيتها في الملابس (السحاب المخفي كليا، السحاب المخفي جزئيا السحاب غير المخفي)	تعلم عمل السحاب المخفي والظاهري جزئيا والظاهري كليا	٣ ساعة	الثاني عشر والثالث عشر والرابع عشر
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	الجيوب، أنواعها طريقة عمل كل منها (الجيب الخارجي، الجيب الرجالي، جيب الخياط الجانبي)	تعلم أنواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيب الذي يشبه فتحة الازرار والجيب الرجالي والجيب ذو القلبة	٣ ساعة	الخامس عشر والسادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	العري طريقة عملها في الملابس مواصفاتها عري القماش	تعلم أنواع العري وطريقة عملها في الملابس ومهارة تثبيتها	٣ ساعة	العشرون
تطبيق العملي اليومي على	عرض النموذج	فتحات الازرار المشغولة باليد،	تعلم فتحات الازرار المشغولة باليد،	٣ ساعة	الحادي والعشرون

ماكينة الخياطة	وتطبيق خياطته عمليا	مواصفاتها غرزها، تنفيذها	مواصفاتها غرزها وتنفيذها		
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها، تنفيذها	تعلم عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها تنفيذها	٣ ساعة	الثاني والعشرون
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	الاختبارات الشهرية	الاختبارات النظرية والعملية للفصل الثاني	٣ ساعة	الثالث والعشرون والرابع والعشرون
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة	تطبيقات عملية مختلفة للنماذج المنهجية	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	٣ ساعة	الخامس والعشرون
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة	نماذج مختلفة لنشاط صفي	تعليم تطبيق عملي لنموذج معين (حمالات مطبخ او عمل لعبة)	٣ ساعة	السادس والعشرون والسابع والعشرون
تطبيق العملي على ماكينة الخياطة		الاختبارات النظرية والعملية النهائية	الاختبارات النظرية والعملية النهائية	٣ ساعة	الثامن والعشرون الى الثلاثون

١١. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	١- الكتاب المنهجي لأسس الخياطة (الخياطة والتفصيل) امل النجار واخرون، بلا تاريخ
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	١- كتاب تعليم الخياطة الشامل/ دليلك المصور ٢٠١٠ ترجمة خليل فرحات ٢- موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة، أكاديمية إنترناشونال، ٢٠٠٠
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)	١- مجلة بوردا burda couture facile ٢- مجلة قواعد الخياطة والتفصيل تأليف داوي موسى صليحة ٣- مجلة تعليم خياطة sewing-r ٤- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل، خلود مانع الزبيدي، ٢٠٠٧، عمان، الاردن
تقارير الطالبات ١- السحابات وانواعها ٢- فتحات الازرار وانواعها وطريقة خياطتها ٣- اغطية الوسائد والمخدات	
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https\\fourm sedty.com St louis chapter of the American sewing guild www.ts3a.com https\\vb.3dlat.com

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي
استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسب الالكتروني استخدام السبورة الذكية إقامة الدورات التدريبية اعتماد زيارات ميدانية لتطوير المقرر الدراسي لابد من تقليل عدد الطالبات في الصف الواحد (١٥ طالبة) وتهيأة مختبر الملابس والمنسوجات بكل احتياجاته ووجود موظف خاص مسؤول عن ادامة الأدوات في المختبر لتمكين الأستاذ من إيصال المادة بجانبها العملي والنظري ولتمكين الطالبة في الفهم والمهارة وإنجاز النموذج خلال الدرس ليستطيع الأستاذ تقييم مهارتها وادائها

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. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	ملابس اسرة 325 HE FC
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري ٦٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧\١٢\٢٠
٨. أهداف المقرر	
التعرف على أهمية الملابس بالنسبة للفرد والمجتمع من الناحية الصحية والاجتماعية وطرق اختيار الملابس الملائمة وفقا للعادات والتقاليد واشكال الجسم اعتمادا على أسس وقواعد التصميم بالإضافة الى التعرف على الملابس والمستهلك وطرق حمايته من خلال البطاقة الارشادية الخاصة في العناية بالأقمشة والملابس والمفروشات.	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- ١- التعرف على بعض المصطلحات والمفاهيم الصحيحة والخاطئة بالنسبة للملابس.
- ٢- التعرف على أهمية الملابس بالنسبة للفرد والمجتمع ولإسيما الشباب
- ٣- التعرف على ملابس الفئات الخاصة والمتمثلة بالمعوقين والأطفال وكبار السن
- ٤- التعرف على أهمية الملابس من الناحية الصحية والشخصية والاجتماعية وغيرها
- ٥- التعرف على القواعد والاسس في تصميم الأزياء
- ٦- التعرف على مهارة الخياطة من خلال تصميم وتنفيذ بعض القطع الملبسية

ب- الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ١- تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى أساليب عمل ونشاط في المجال التربوي
- ٢- تنمية قدرة الطالب على دراسة فئات المجتمع وكيفية التعامل معها من ناحية اختيار الملابس الملائمة
- ٣- تنمية قدرة الطالب على الاختيار الأمثل للأقمشة ولانتمتها للقطعة الملبسية المنفذة
- ٤- تنمية قدرة الطالب على حمايته كمستهلك

طرائق التعليم والتعلم

- ١-لقاء المحاضرات النظرية
- ٢-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي

طرائق التقييم

- ١-الاختبارات العملية
- ٢-الاختبارات النظرية
- ٣-النشاطات اللاصفية

ج-الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج ١- العمل بنشاط وفاعلية
- ٢- القدرة على إدارة الوقت وتحفيز الآخرين
- ٣- القدرة على توسيع الإدراك في اختيار التصميم المناسب

طرائق التعليم والتعلم

<p>١-لقاء المحاضرات النظرية ٢-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>الاختبارات العملية الاختبارات النظرية</p>
<p>د-المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د١-مهارة التمكين واعداد وخطاطة النماذج د٢-مهارة التميز بين طرائق الخياطة لكل نوع من الاقمشة د٣-مهارة الانجاز</p>

بنية المقرر/النظري الاسبوع	الساعات النظري	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ او الموضوع ملابس اسرة	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاسبوعان الأول والثاني	١ ساعة	يتعرف الطالب على أهمية الملابس للفرد والمجتمع	أهمية الملابس للفرد والمجتمع	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان الثالث والرابع	١ ساعة	يتعرف الطالب على أهمية الملابس بالنسبة لطالبات قسم الاقتصاد المنزلي	أهمية الملابس بالنسبة لطالبات قسم الاقتصاد المنزلي	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان الخامس والسادس	١ ساعة	يتعرف الطالب على كيفية اختيار الأقمشة واستعمالات القماش والحاجة الى الشراء وسعر القماش	اختيار الأقمشة واستعمالات القماش والحاجة الى الشراء وسعر القماش	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان السابع والثامن	١ ساعة	يتعرف الطالب على اختيار الأقمشة وتقدير الكمية المطلوب شرائها وجودة القماش	اختيار الأقمشة وتقدير الكمية المطلوب شرائها وجودة القماش	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان التاسع والعاشر	١ ساعة	يتعرف الطالب على الرموز العالمية لتوضيح العناية بالأقمشة والملابس الجاهزة والمفروشات	الرموز العالمية لتوضيح العناية بالأقمشة والملابس الجاهزة والمفروشات	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان الحادي عشر والثاني عشر	١ ساعة	يتعرف الطالب على ملابس الأطفال	ملابس الأطفال	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر	١ ساعة	يتعرف الطالب على تصاميم ملابس الأطفال	تصاميم ملابس الأطفال	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر	١ ساعة	يتعرف الطالب على أسس التصميم في الملابس، التناسب، التوازن	أسس التصميم في الملابس، التناسب، التوازن	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان السابع عشر والثامن عشر	١ ساعة	يتعرف الطالب على أسس التصميم في الملابس (التناغم التأثير، التناسق)	أسس التصميم في الملابس (التناغم مركز التأثير، التناسق)	محاضرة	الاختبار التحصيلي النظري
الاسبوعان التاسع	١ ساعة	يتعرف الطالب على	اختيار الملابس	محاضرة	الاختبار

التحصيلي النظري		الملائمة لشكل الجسم	كيفية اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم		عشر والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	تكلمة اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم	يتعرف الطالب على كيفية اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم	اساعة	الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	الألوان ، عجلة الألوان، صفات التلون طرق جمع الألوان	يتعرف الطالب على الألوان وصفات اللون وطرق جمعها	اساعة ١	الاسبوعان الثالث والعشرون والرابع والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الألوان الملائمة للملابس	يتعرف الطالب كيفية اختيار الألوان الملائمة للملابس	اساعة ١	الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الملابس الجاهزة	يتعرف الطالب كيفية اختيار الملابس الجاهزة	اساعة ١	الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	امتحانات نهاية السنة		اساعة ١	الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون

١١. البنية التحتية	
١- ملزمة ملابس الاسرة	١- الكتب المقررة المطلوبة
١- موسوعة الخياط للأطفال، سنجر، بيروت، ٢٠٠٢، ٢- كتاب الخياطة والتفصيل، امل النجار واخرون، بلا تاريخ ٣- موسوعة فن التفصيل، علية عابدين، دار الفكر العربي، القاهرة، ١١٩٥	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)

<p>١-مجلات بوردا ٢٠٠٠-٢٠١٧</p> <p>٢-مجلة خيطي ملابسك بنفسك</p> <p>Dress patterns3</p>	<p>١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)</p> <p>تقارير الطالبات</p> <p>١- الملابس الصديقة للبيئة</p> <p>٢- الملابس المستعملة وصحة الانسان</p> <p>٣- الموضة وتزين المرأة</p>
<p>1-القناة الرسمية لموقع الخياطة والتفصيل</p> <p>٢-حلقات قناة امل للخياطة www.pinterest.com</p> <p>٣- www.star3arab.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p> <p>....</p>

<p>١٤. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>١-استخدام الوسائل التقنية والتكنولوجية لتدريس وتطوير المقرر الدراسي</p> <p>٢-السيبورة الذكية</p> <p>٣-الزيارات الميدانية</p> <p>٤-اعداد فديو يشتمل على المادة العلمية او الدرس مزود بصور للتوضيح الهدف من ذلك اثاره وجذب انتباه الطالبات واثارة حماسهم</p>

بنية المقرر/العملي الاسبوع	الساعات النظري	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ او الموضوع ملابس اسرة/الجزء العملي	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاسبوعان الأول والثاني	٢ ساعة	يتعرف الطالب على القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجلات الأزياء	القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجلات الأزياء	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان الثالث والرابع	٢ ساعة	يتعرف الطالب على جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان الخامس والسادس	٢ ساعة	يتعرف الطالب على طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان السابع والثامن	٢ ساعة	يتعرف الطالب على التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان التاسع والعاشر	٢ ساعة	يتعرف الطالب على السراجه اليدوية للتنورة مع تشكيل السحاب	البدء بسراجه التنورة يدويا مع تشكيل السحاب	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان الحادي عشر والثاني عشر	٢ ساعة	يتعرف الطالب على خياطة الغبنات بالماكنة وانهائها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمز)	خياطة الغبنات بالمآكنة وانهائها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمز)	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر	٢ ساعة	يتعرف الطالب على الخياطة بواسطة المآكنة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمز) بالتنورة	الخياطة بواسطة المآكنة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمز) بالتنورة	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات

الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها	يتعرف الطالب على عمل ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها	٢ ساعة	الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	تحضير قطعة ملابسية لطفل من عمر ٣-١٢ سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش	يتعرف الطالب على كيفية اختيار قطعة ملابسية لطفل من عمر ٣-١٢ سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش	٢ ساعة	الاسبوعان السابع عشر والثامن عشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	طريقة خياطة القطعة الملابسية بخطواتها المختلفة	يتعرف الطالب على طريقة خياطة القطعة الملابسية بخطواتها المختلفة	٢ ساعة	الاسبوعان التاسع عشر والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	انجاز القطعة الملابسية وتقديمها للتصحيح	يتعرف الطالب على انهاء القطعة الملابسية وانجازها كاملة وتقديمها للتصحيح	٢ ساعة	الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش	يتعرف الطالب على تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش	٢ ساعة	الاسبوعان الثالث والعشرون والرابع والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات	يتعرف الطالب كيفية عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات	٢ ساعة	الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي	يتعرف الطالب كيفية انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي	٢ ساعة	الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	كي القميص وتقديمه للتصحيح	يتعرف الطالب على كيفية كي القميص وتقديمه للتصحيح	٢ ساعة	الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر / صناعات غذائية عملي

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.

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	صناعات غذائية عملي 434 HE FI
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٩٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٠
٨. أهداف المقرر:	تعريف الطالبة بالأسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الاساسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية وقيمة غذائية واقتصادية مرتفعة كما يهدف الى دراسة طرق تحديد جودة المنتج الغذائي وكيفية التحكم فيها من خلال عمليات الاعداد والتداول والتصنيع المختلفة ومعرفة دور كل مكون من المكونات المختلفة للمادة الغذائية على جودة الاغذية .

٤٦. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١- التعرف على خواص الجودة للأغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية ٢- التعرف على القوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية ٣- التعرف على الظروف الصحية للإنتاج الغذائي والعوامل المؤثرة عليه
ب - الأهداف المهار أتية الخاصة بالمقرر. ١ - التعرف على مكونات الغذاء . ٢ - التعرف على صفات المواد الغذائية الكيميائية والفيزيائية والحسية ٣ - التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الاغذية المختلفة ٤ - معرفة الغش او الفساد بالاغذية وتقدير مدى مطابقتها للمواصفات القياسية والصحية والتغذوية
طرائق التعليم والتعلم
٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٤- الشرح والتوضيح ٥- تكليف الطالبات بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر عن الموضوع
طرائق التقييم
الامتحانات مناقشة الاوراق البحثية والتقارير العملية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج-١ - مدى استفادة الطالبات من المعلومات

<p>ج٢-امكانية تطبيق المعلومات في الحياة اليومية</p> <p>ج٣- معرفة مدى الاستفادة من خلال المشاركة الايجابية</p>
طرائق التعليم والتعلم
<p>١-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</p> <p>٢-الشرح والتوضيح</p> <p>٣-تكليف الطالبات بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر عن الموضوع</p>
طرائق التقييم
الامتحانات
اجراء المناقشات للاوراق البحثية والتقارير العملية
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>١د - تطوير مهارات الطالبات في تصنيع بعض الاغذية وامكانية التوظيف في المنشآت الغذائية</p> <p>٢د - تطوير معلومات الطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء</p> <p>٣د- تمكين الطالبة من تحليل اسباب مشاكل التصنيع الغذائي الاكثر شيوعا</p> <p>٤د- تطوير مهارات الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية</p> <p>٥د- اعطاء معلومات تغذوية تفيد ربوات البيوت في اعداد وجبات صحية للعائلة</p> <p>٦د-تطوير اسلوب الطالبة في نقل المعلومات الى وسط العمل</p>

١١. بنية المقرر / الجزء العملي

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع صناعات غذائية عملي	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٣	تتعرف الطالبة على اهمية المحاليل الملحية والسكرية واهميتها في الصناعات الغذائية	١-المحاليل السكرية والملحية واهميتها في الصناعات الغذائية ٢- طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة .	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٣	تتعرف الطالبة على طريقة تحضير المحاليل السكرية والملحية وقياس تركيزها عمليا	مسائل تطبيقية عن المحاليل الملحية والسكرية والسوائل الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٣	٣	تتعرف الطالبة على صفات بعض المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع	١-دراسة صفات المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع (الكيميائية والفيزيائية والميكروبية والحسية) ٢-اجراء اختبارات حسية لبعض الاغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٤	٣	تتعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية	دراسة طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية (طرق تقديم النماذج واساليب	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير

			(التحكيم)			
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الكشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية (الميكروبية والانزيمية والكيميائية) وعلاقتها بسلامة المنتج وتقبله	تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والانزيمية في الاغذية	٣	٥	
		امتحان فصلي		٣	٦	
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	٣	٧	
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح ، الطحين ، المعكرونة الخ)	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية	٣	٨	
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تصنيع الخبز والكعك والمعكرونة مختبريا	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة	٣	٩	
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اجراء بعض الاختبارات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية على الحليب وبعض منتجات الالبان المتيسرة في الاسواق	تتعرف الطالبة على بعض الاختبارات الحسية والميكروبيولوجية للحليب	٣	١٠	
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	امتحان فصلي		٣	١١	
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية	طريقة الشرح والقاء	تصنيع الجبن والالبان المتخمرة مختبريا	تتعرف الطالبة على طريقة تصنيع الجبن	٣	١٢	

	مع عمل تقارير	المحاضرة		والالبان المتخمرة		
١٣	٣	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المتلجات القشدية	تصنيع المتلجات القشدية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	
١٤	٣	تتعرف الطالبة على طرق تحضير بعض اغذية الاطفال ومكوناتها	تصنيع بعض خلطات اغذية الاطفال	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	
١٥	٣	تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطيعات	حيوانات اللحم (انواعها واستلامها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها وخبزها) قطعيات اللحم واستعمالاتها	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	
١٦			امتحان فصلي			
١٧	٣	تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظها	طرق طهي وحفظ اللحوم	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	
١٨	٣	تتعرف الطالبة على تصنيع الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة	فرم اللحم وعمل الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة الاخرى	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	
١٩	٣	تتعرف الطالبة على تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	
٢٠	٣	تتعرف الطالبة على	تتعرف الطالبة على تقييم	طريقة الشرح	الاختبارات العملية	

	والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	والقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها		
	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظه	تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظه	٣	٢١
			امتحان فصلي		٣	٢٢
	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	٣	٢٣
			مناقشة التقارير والبحوث للطالبات		٣	٢٤

ثمة ستة اسابيع تطبق خلالها الطالبات في المدارس وذلك في بداية الفصل الدراسي الثاني

١٢. البنية التحتية

ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي	١- الكتب المقررة المطلوبة
- Food biochemistry and processing , by Y.H .Hui 2006 black well publishing . تصنيع الاغذية (١٩٩٥) ، صادق حسن الحكيم ، عبد علي مهدي حسن ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . الخبز والمعجنات (١٩٩٠) امجد بوياسولاقا ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)

<p style="text-align: right;">المجلات العلمية:-</p> <p>1-Journal of food Science</p> <p>2-Food Technology</p> <p>3-Journal of food sci . and technology</p> <p style="text-align: center;">٤-المجلة العربية للغذاء والتغذية</p> <p style="text-align: center;">التقارير</p> <p style="text-align: center;">١- الصناعات القائمة على التمور</p> <p style="text-align: center;">٢- صناعة الجبن</p> <p style="text-align: center;">٣- تصنيع اللحوم</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p>
<p>http://www.uobabylon.edu</p> <p>http:\\ www.Blakwell synergy.com</p> <p>http:\\ www.Sciencedirect .com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

<p style="text-align: right;">١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>٥- توفير الاجهزة المعملية اللازمة</p> <p>٦- استخدام وسائل تكنولوجية حديثة لسهولة شرح وعرض المقررات (توفير اجهزة العرض بالقاعات)</p> <p>٧- تقييم المقررات سنويا من قبل اللجنة العلمية</p> <p>٨- تحديث المقررات التي تحتاج الى تطوير سنويا</p>

نموذج وصف المقرر

وصف مقرر العملي – حفظ الاغذية – المرحلة الثالثة

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؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	حفظ الاغذية 329HE FB
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٩٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٤
٨. أهداف المقرر	
١- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء	

٢- التعرف على طرائق حفظ الأغذية منزليا المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد المضافة الكيماوية والطبيعية والتجفيف ومزايا ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.
٣- التعرف على فوائد حفظ الاغذية بطرق التجميد والتعليب والتخليل والتجفيف .
٤- تعليم الطالبات اعداد وجبات نصف مطبوخة وحفظها باحدى طرق الحفظ .

٤٧. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١- التعرف على العوامل التي تؤدي الى تلف او فساد الاغذية وكيفية اطالة عمرها والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء. ٢- التعرف على طرائق التعقيم النهائي للاغذية المعلبة والأدوات المستعملة في ذلك . ٣- التعرف على كيفية حفظ الخضراوات والفواكه الفائضة عن الحاجة منزليا . ٤- التعرف على مواد التعبئة والتغليف والعبوات المختلفة التي تستعمل في حفظ الاغذية ومزايا وعيوب كل منها . ٥- التعرف على الطرق الحديثة في حفظ الاغذية .
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام وحفظ الطعام بطرق حفظ مختلفة . ب٢ - تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في تحضير الاغذية وحفظها لمدة اطول . ب٣ - تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الاغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل الفساد.
طرائق التعليم والتعلم
٣- طريقة الشرح والتوضيح ٤- طريقة المناقشة ٣- طريقة التطبيق العلمي
طرائق التقييم

الاختبارات العملية والامتحان

طرائق التقييم

- الاختبارات العلمية والعملية
- الاختبارات النظرية

١٢. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	لتتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٢	=	شرح عام لطريقة الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة	=	=
٣	٢	=	شرح عام لطريقة الحفظ بالتجميد	=	=
٤	٢	=	حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والحفظ بالمحلول الملحي	=	=
٥	٢	=	حفظ الباميا بطريقة التعليب ، التجميد ، التجفيف .	=	=
٦	٢	=	تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة والطرق البيئية .	=	=
٧	٢	=	تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار ، الفلفل الاخر ، الباذنجان ، الفاصوليا الخضراء ومختلف الخضراوات الاخرى .	=	=
٨	٢	=	حفظ عصير الفواكه ، الرمان ، التفاح واي من الفواكه المتوفرة في السوق .	=	=
٩	٢	=	حفظ الطماطة وعصيرها بطرق التعليب ، التجميد وعمل معجون الطماطة او العصير المكثف .	=	=
١٠	٢	=	حفظ الباذنجان ، التجميد ، عمل طبخات جاهزة ونصف جاهزة .	=	=
١١	٢	=	حفظ الفاصوليا الخضراء بطرق التجميد والتعليب والتخليل .	=	=
١٢	٢	=	عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجميد كالبيتزا والباني وغيرها ،	=	=
١٣	٢	=	حفظ السبانخ	=	=
١٤	٢	=	زيارة ميدانية الى احد المعامل المنتجة ومراكز تحليل الغذاء والسيطرة النوعية وذات العلاقة بالصناعات الغذائية	=	=
١٥	٢	=	استعمال المواد المحفوظة خلا الفصل واختبار النتائج.	=	=
١٦	٢	=	امتحان نهاية الفصل	=	=
١٧	٢	=	حفظ القرنابيط واللهاثة بطريقة التجميد والتخليل .	=	=

=	=	حفظ الشوندر بطريقة التجميد ، التعليب ، التخليل .	=	٢	١٨
=	=	حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل ..	=	٢	١٩
=	=	حفظ الباقلاء بطريقة التجميد ، لتعليب ، التجفيف .	=	٢	٢٠
=	=	حفظ البازلاء بطريقة التجميد ، التعليب ، التجفيف .	=	٢	٢١
=	=	حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى ..	=	٢	٢٢
=	=	الحفظ بالسكر كالمربى ، المرملاذ ، الجزر والبرنتقال	=	٢	٢٣
=	=	عمل الجلي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	٢	٢٤
=	=	حفظ التفاح بالسكر ، المحلول السكري وكذلك العصير .	=	٢	٢٥
=	=	حفظ المشمش ، التعليب ، التجفيف ، بعملية الكبرتة	=	٢	٢٦
=	=	عمل مربى المشمش	=	٢	٢٧
=	=	طريقة عمل الكجب والصاص	=	٢	٢٨
=	=	اختبار وطبخ كل ما يحفظ خلال الفصل .	=	٢	٢٩
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	٢	٣٠

١١. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	تصنيع الاغذية / الجزء الاول ١٩٨٥ ، د. عبد علي مهدي ود. صادق حسن الحكيم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	<p>1-Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press.</p> <p>٢- تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية . ٢٠٠٧ ، الطبعة الثانية . م. طه الشيخ حسن.</p> <p>٣- كيف تصنعين المخلات وتجمدين الفواكه والخضراوات . ٢٠٠٥ ، الطبعة الثانية . تاليف د. حميد صادق ود. سعد رسول .</p>

<p>1-Journal of Food Technology .Puplished monthly by Institute of Food and Technologists. 2-Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology . 3-Advance Journal of Food Science and Technology .Maxwell Scientific Organization.</p> <p>١-حفظ الاغذية بالتعليب . ٢-التجميد وعلاقته بالقيمة الغذائية للاغذية المجمدة . ٣-التجفيف مزاياها وعيوبها .</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p> <p>المجلات</p> <p>التقارير</p>
<p>www. Mazra3a.net www. Scholarabia. net essamramadan3.alafdal.net</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت </p>

<p>١٣-خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني استعمال الوسائل الايضاحية كالتجربة العملية ادخال طرق حديثة في حفظ الاغذية اضافة معلومات حديثة الى المقرر واستحداث القديم منها توفير الادوات والاجهزة الخاصة بالمقرر</p>

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر / حفظ الاغذية نظري

م. باهرة محمود جعفر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	حفظ الاغذية HE FP 329
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٢٨
٨. أهداف المقرر	
١- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء.	
٢- التعرف على طرائق حفظ الأغذية منزلياً المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد المضافة الكيماوية والطبيعية والتجفيف ومزايا ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية
 أ١ -- التعرف على طرائق حفظ الاغذية المتنوعة كالحفظ بالتعليب والتبريد والتجفيف وباستعمال المواد المضافة الكيميائية والطبيعية ومزايا ومساوئ كل منها حسب نوع الغذاء ومصدره
 أ٢- التعرف على العوامل التي تؤدي إلى تلف أو فساد الأغذية وكيفية إطالة عمرها والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء.
 أ٣- التعرف على طرائق التعقيم النهائي للأغذية المعلبة والادوات المستعملة في ذلك .
 أ٤- التعرف على كيفية حفظ الخضراوات والفواكه الفائضة عن الحاجة منزليا .
 أ٥- التعرف على مواد التعبئة والتغليف والعبوات المختلفة التي تستعمل في حفظ الأغذية ومزايا وعيوب كل منها .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
 ب١ - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات إلى أساليب عمل ونشاط في المجال العملي لحفظ الاغذية
 ب٢ - تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الأغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل فسادها

طرائق التعليم والتعلم

١. الشرح والتوضيح
٢. طريقة المحاضرة
٣. طريقة عرض طرق العمل
٤. طريقة التعلم الذاتي

طرائق التقييم

١- اختبارات عملية

٢- اختبارات نظرية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج١- ملاحظة وادراك وتفكير ج٢- الاستنتاج والتقييم ج٣- التنفيذ والتقييم ج٤-
طرائق التعليم والتعلم
١. الشرح والتوضيح ٢. طريقة المحاضرة ٣. طريقة عرض طرق العمل ٤. طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
١- اختبارات عملية ٢- اختبارات نظرية ٣- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د١-تدريب الطالبة على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهاالاساسية د٢- تطوير أسلوب الطالبة في نقل المعلومات إلى وسط العمل د٣- تدريب الطالبة على إجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير أساليب الانتاج

١١. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	تصنيع الاغذية /الجزء الاول ١٩٨٥ – د.عبد علي مهدي و د. صادق حسن الحكيم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	الصناعات الغذائية /الجزء الثاني / اسس وطرق حفظ الاغذية ١٩٧٨ – د. حامد عبد الله جاسم -Physical Principles Preservation of Food. (2003). Second Edition, Revised and Expanded. by Marcus Karel and Darvl .Lund. -Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press. -The food safety information handbook. (2001). By Cynthia A. Roberts. Oryx Press.-

<p>١ - حفظ الاغذية بالتعليب ٢ - استعمال المضافات الغذائية في حفظ الاغذية ٣ - اهمية قراءة البطاقة الارشادية الغذائية</p> <p>المجلات : ١-مجلة العلوم الزراعية العراقية / جامعة بغداد / كلية الزراعة ٢-International Journal of Food Microbiology ٣-Food Research International</p>	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p>
<p>1- http://al3loom.com/?p=1899 2- https://marefa.org 3- http://www.alamalgetha.com</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت </p>

<p>١٢. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>١ - اضافة معلومات حديثة الى المقرر وتحديث القديم منها . ٢ - استعمال الداتا شو في عرض المحاضرات .</p>

١٣. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	يتعرف الطالب على	طبيعة المواد الغذائية ومكوناتها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٢	٢	يتعرف الطالب على	الزراعة ونتاج الأغذية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٣	٢	يتعرف الطالب على	الصناعات الغذائية كوسائل لحفظ الأغذية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٤	٢	يتعرف الطالب على	مواد تعبئة وتغليف الأغذية وميزاتها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٥	٢	يتعرف الطالب على	أهمية استعمال العبوات وأنواعها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٦	٢	يتعرف الطالب على	الامتحان الفصلي الاول	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٧	٢	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية بالحرارة المرتفعة كالتعليب، منحنى وقت الموت الحراري للبكتريا	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٨	٢	يتعرف الطالب على	خطوات التعليب، المعاملة الحرارية (البسترة والتعقيم)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
٩	٢	يتعرف الطالب على	تلف الأغذية المعلبة ومسببات تلفها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٠	٢	يتعرف الطالب على	الحفظ بالحرارة المنخفضة (التجميد والتبريد)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١١	٢	يتعرف الطالب على	الحفظ بالتبريد، الخضروات، اللحوم، الأسماك والبيض	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٢	٢	يتعرف الطالب على	الحفظ بالتجميد، طرق التجميد	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٣	٢	يتعرف الطالب على	الامتحان الفصلي الثاني	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٤	٢	يتعرف الطالب على	خطوات تجميد الفواكه والخضروات	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٥	٢	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية المطبوخة	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٦	٢	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية بالتجفيف/ أنواع التجفيف/المزايا والعيوب	محاضرة	الاختبار التحصيلي
١٧	٢	يتعرف الطالب على	تجفيف الفواكه والخضروات/ الكبريتة	محاضرة	الاختبار التحصيلي

الاختبار التحصيلي	محاضرة	التغيرات في الغذاء المجفف، معاملة التجفيف، نسبة التثريب	يتعرف الطالب على	٢	١٨
-------------------	--------	---	------------------	---	----

الاختبار التحصيلي	محاضرة	المضافات الكيماوية، تصنيفها	يتعرف الطالب على	٢	١٩+
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الامتحان الفصلي الثالث	يتعرف الطالب على	٢	٢٠
الاختبار التحصيلي	محاضرة	السلامة الصحية للمضافات الكيماوية، تصنيفها	يتعرف الطالب على	٢	٢١
الاختبار التحصيلي	محاضرة	حفظ الأغذية بالأشعاع	يتعرف الطالب على	٢	٢٢
الاختبار التحصيلي	محاضرة	ميكانيكية التأثير بالأشعاع، العوامل المؤثرة على الجرعة الأشعاعية	يتعرف الطالب على	٢	٢٣
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الامتحان الفصلي الرابع	يتعرف الطالب على	٢	٢٤
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الاعتبارات الواجب مراعاتها في تشعيع الأغذية	يتعرف الطالب على	٢	٢٥
الاختبار التحصيلي	محاضرة	صناعة المشروبات الغازية، المقدمة والأنواع	يتعرف الطالب على	٢	٢٦
الاختبار التحصيلي	محاضرة	القيمة الغذائية للمشروبات الغازية وأهميتها	يتعرف الطالب على	٢	٢٧
الاختبار التحصيلي	محاضرة	صناعة المرببات، المواد الأولية والعوامل المؤثرة	يتعرف الطالب على	٢	٢٨
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تصنيع العصير، الترويق، التعبئة والحفظ	يتعرف الطالب على	٢	٢٩
الاختبار التحصيلي	محاضرة	نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب)	يتعرف الطالب على	٢	٣٠

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؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	434 HE FI الصناعات الغذائية
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سني ٢٠١٧ / ٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة نظري و ٩٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧ / ١٢ / ١٨
٨. أهداف المقرر : من اهم اهداف المقرر هي :	
١- تعريف الطالبات بالاسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الاساسية الواجب اتباعها .	
٢- انتاج منتج ذو جودة عالية وقيمة غذائية واقتصادية مرتفعة .	
٣- دراسة طرق تحديد جودة المنتج الغذائي وكيفية التحكم فيها من خلال عمليات الاعداد والتداول والتصنيع المختلفة .	

١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية :

- ١- تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بالاطار الفكري لتصنيع الاغذية .
- ٢- معرفة الطالبة خواص الجودة للاغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية .
- ٣- معرفة القوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية.
- ٤- معرفة الظروف الصحية للانتاج الغذائي والعوامل المؤثرة عليه.
- ٥- تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بتصنيع الغذاء .

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ١ - التعرف على مكونات الغذاء .
- ٢ - التعرف على الطرق المثلى لحفظ الغذاء .
- ٣ - التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الاغذية المختلفة .
- ٤- التعرف على مسببات تلف الاغذية للحبولة من حدوثها.
- ٥- بث روح التعاون بين الطالبات من خلال العمل الجماعي .

طرائق التعليم والتعلم :

- ١- الشرح اثناء المحاضرة .
- ٢- المناقشة حول موضوع المحاضرة .
- ٣- محاولة ربط المادة بحياتنا اليومية لاعداد جيل مثقف تغذوياً .

طرائق التقييم :

- ١- الامتحانات
- ٢- التقارير
- ٣- درجات محددة بواجبات بيئية .
- ٤- وضع درجات اثناء مناقشة الطالبات لمعرفة مدى فهم الطالبة للموضوع و شد انتباههم للمحاضرة .

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

تساعد المحاضرة في تثقيف الطالبات تغذوياً للحصول على جيل امهات مثقف تغذوياً .

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

- ١- اعطاء مهارات للطالبات تصنيع بعض الاغذية وامكانية التوظيف في المنشآت الغذائية
- ٢- اعطاء مهارات للطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء
- ٣- اعطاء معلومات تغذوية تفيد ربات البيوت في اعداد وجبات صحية للعائلة
- ٤- امكانية الطالبة تحليل اسباب مشاكل التصنيع الغذائي الاكثر شيوعا وعرض الحلول المناسبة لها.
- ٥- متابعة التطور العلمي من خلال الاتصال بالجامعات العالمية عن طريق الانترنت .

١١ - بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعليم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على علم الغذاء وابعاد دراسة علم الغذاء والتصنيع الغذائي.	الصناعات الغذائية واهميتها في حياة الانسان	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثاني	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على الصفات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية للاغذية.	صفات المواد الغذائية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثالث	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على جودة الغذاء وتقييمه وطرق قياسه.	السيطرة النوعية للاغذية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الرابع	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على التغييرات الميكروبية والانزيمية والكيميائية التي تحدث في الاغذية.	التغييرات التي تحدث في الاغذية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الخامس	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على الشؤون الصحية في المنزل والمصنع و منافذ البيع.	التداول الصحي للاغذية	المحاضرة والشرح	الامتحان
السادس	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على تداول التمور.	تداول وتصنيع التمور ومنتجاتها	المحاضرة والشرح	الامتحان
السابع	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على تصنيع منتجات التمور المختلفة.	تداول وتصنيع التمور ومنتجاته	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثامن	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على صناعة الحبوب ومنتجاتها، اهمية الحبوب وتركيبها وقيمتها الغذائية.	صناعة الحبوب ومنتجاتها	المحاضرة والشرح	الامتحان
التاسع	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على طحن القمح وصفات الطحين، تصنيع العجائن الغذائية.	صناعة الحبوب ومنتجاتها	المحاضرة والشرح	الامتحان
العاشر	٢ ساعة	تتعرف الطالبات على مكونات منتجات المخابز، انواع الخبز	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	المحاضرة والشرح	الامتحان

			وطريقة تصنيعه.		
الامتحان	المحاضرة والشرح	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تتعرف الطالبات على بعض انواع الكعكات ومنتجات المخابز الاخرى.	٢ ساعة	الحادي عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	صناعة اغذية الاطفال	تتعرف الطالبات على صناعة اغذية الاطفال، اهميتها وانواعها وطرق تصنيعها وتعبئتها.	٢ ساعة	الثاني عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على اهمية الحليب وتركيبه وقيمه الغذائية.	٢ ساعة	الثالث عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة بعض انواع الحليب، صناعة الزبد وصناعة القشدة.	٢ ساعة	الرابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة المثلجات والمثلجات القشدية، صناعة الجبن والالبان المتخمرة.	٢ ساعة	الخامس عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على اللحم	٢ ساعة	السادس عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على التركيب الكيميائي للحم والتغيرات الحادثة بعد الموت.	٢ ساعة	السابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على الصفات النوعية للحوم الطازجة والمصنعة	٢ ساعة	الثامن عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على طرق طهي وحفظ اللحوم وصناعة بعض منتجات اللحوم.	٢ ساعة	التاسع عشر

الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي للاسماك.	٢ ساعة	العشرون
----------	--------------------	-------------------------	---	--------	---------

١٢ - البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	الكتاب المنهجي (الصناعات الغذائية الجزء الاول والجزء الثاني)
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	تصنيع الاغذية - الجزء الاول تصنيع الاغذية - الجزء الثاني
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،)	١- كيمياء الاغذية ٢- J.food technology ٣- احياء الاغذية المجهرية ٤- J.food Science
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	www.codexalimentarius.com www.scientificamerican.com www.fao.org www.TexasA&MUniversity.com

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي

عرض المقرر الدراسي عن طريق محاضرات يلقيها استاذ المادة بواسطة (Power point) عن طريق الكمبيوتر. تتم خلال المحاضرة مداخلات من قبل الطالبات واسئلة للمناقشة لتطوير المفاهيم النظرية بطريقة اسرع عن طريق الصور والمخططات المعروضة في المحاضرة .

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	تغذية علاجية 438 HE RN
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧/٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة نظري /٦٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/١٦
٨. أهداف المقرر	
دراسة دور ومهام اخصائية التغذية في المستشفيات وفي مجال الصحة العامة.	
دراسة مبادئ واسس التغذية العلاجية ودور الغذاء في علاج المرض	
دراسة نظم التغذية العلاجية في المستشفيات ومتابعة خطط الرعاية التغذوية للمرضى	
دراسة تخطيط الوجبات الغذائية العلاجية المحورة من وجبات الطعام العادية لتلائم حالة المرض	

دراسة امراض الجسم المختلفة التي تتعلق بالتغذية وتتطلب معالجتها تغذويا
دراسة الحالة التغذوية للفرد وتقدير الاحتياجات الغذائية للمرضى

٤٨. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١- تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الامراض وطرق معالجتها غذائيا ٢- تعريف الطالبة انواع الاغذية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرضى ٣- تعريف الطالبة القدرة على حساب الاحتياجات الغذائية للمرضى ٤- تعريف الطالبة كيفية تخطيط الوجبات الغذائية العلاجية ٥- تعريف لطالبة طرق تحويل الطعام العادي ليلائم الحالات المرضية المختلفة ٦- تعريف الطالبة اهمية الرعاية التغذوية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنت ب٢ - تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي ب٣ - تطوير مهارة اجراء البحوث والتقارير واستخلاص النتائج ب٤ - تطوير مهارة تخطيط وتصميم الانشطة التطبيقية
طرائق التعليم والتعلم
المناقشات وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة العروض التقديمية بالحاسوب السموعة الذكية التعلم الالكتروني
طرائق التقييم
الاختبارات الفصلية الانشطة البيئية الاسئلة الشفوية اثناء المناقشة البحوث والتقارير واوراق العمل
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج١- توجيه الانتباه (الملاحظة) لما يتم طرحه من معلومات. ج٢- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات. ج٣- الاستجابة الموجهة. ج٤- المشاركة الايجابية
طرائق التعليم والتعلم

<p>المناقشات وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة العروض التقديمية بالحاسوب السبورة الذكية التعلم الالكتروني</p>
<p>طرائق التقييم</p>
<p>الاختبارات الفصلية الانشطة البيئية البحوث والتقارير واوراق العمل</p>
<p>د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).</p> <p>د١- مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية د٢- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق د٣- مهارة العمل التعاوني من خلال المناقشات الدراسية د٤- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الخصية الحوارية البناءة</p>

١١. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مقدمة لدراسة تغذية المرضى اهدافها والعوامل التي يجب مراعاتها عند دراسة العلاج الغذائي القياسات المستعملة لتقدير الحالة الغذائية	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الأول	٢ عملي	تتعلم الطالبة		الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الثاني	٢ نظري	تتعرف الطالبة	الحميات الغذائية العلاجية والمطورة والخاصة بالمستشفيات الوصفة الغذائية وتحديد الوصفة الغذائية للمرضى	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني	٢ عملي	تتعلم الطالبة		الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الثالث	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مرض السمنة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي السمنة	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الرابع	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مرض النحافة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي النحافة	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الخامس	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مرض السكري تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الخامس	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي السكري	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
السادس	٢ نظري	تتعرف الطالبة	امراض القلب تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
السادس	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
السابع	٢ نظري	تتعرف الطالبة	امراض القلب تعريفه	القاء المحاضرة	الامتحان

النظري		انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته			
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب	تتعلم الطالبة	٢ عملي	السابع
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	مرض ارتفاع ضغط الدم تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الثامن
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية ارتفاع ضغط الدم	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الثامن
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	مرض تصلب الشرايين تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	التاسع
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية لذوي تصلب الشرايين	تتعلم الطالبة	٢ عملي	التاسع
		الفصل الاول	الامتحان الاول		العاشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الجهاز الهضمي (المرئ والمعدة) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الحادي عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الجهاز الهضمي	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الحادي عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الثاني عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض سوء الهضم	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الثاني عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الامعاء الاسهال والامساك) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الثالث عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الامعاء(الاسهال والامساك)	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الثالث عشر
الامتحان	القاء المحاضرة	امراض الامعاء(التهاب	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الرابع عشر

النظري		القولون) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته			
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الامعاء(التهاب القولون)	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الرابع عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الامعاء(سوء الامتصاص) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الخامس عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	امراض الامعاء (سوء الامتصاص)	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الخامس عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الصفراء تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية	تتعرف الطالبة	٢ نظري	السادس عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	امراض الصفراء	تتعلم الطالبة	٢ عملي	السادس عشر
		الفصل الاول	الامتحان الثاني		السابع عشر
		في المدارس	فترة تطبيق الطالبات		الاسابيع الستة اللاحقة
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الكبد تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الاسبوع الثالث والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الكبد	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الاسبوع الثالث والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الكلى تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الاسبوع الرابع والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الكلى	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الاسبوع الرابع والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض النقرس تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الاسبوع الخامس

التطبيق العملي	الشرح والتدريب	اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية امراض النقرس	تتعلم الطالبة	٢ عملي	والعشرون الاسبوع الخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض السرطان تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الاسبوع السادس والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض السرطان	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الاسبوع السادس والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض هشاشة العظام تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الاسبوع السابع والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض هشاشة العظام	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الاسبوع السابع والعشرون
			امتحان الفصل الثنائي		الاسبوع ٢٨
			مناقشة التقارير النظري		الاسبوع ٢٩
			مناقشة التقارير العملي		الاسبوع ٣٠

٤٩. البنية التحتية

لا يوجد	١- الكتب المقررة المطلوبة
التغذية العلاجية د. منى خليل عبد القادر ٢٠١١ الطبعة الثانية القاهرة دليل تغذية المرضى في المستشفيات د. جلال المخلاتي ٢٠١١ ط ١ عمان تخطيط الوجبات الغذائية د. ايمن سليمان ٢٠١٣ الطبعة الاولى	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
American Journal of Clinical Nutrition Journal of the American Dietetic Association ١- العلاقة بين المواد المضافة للاغذية والاصابة بالسرطان ٢- الاطعمة التي تساعد على خفض نسبة الكوليسترول بالدم ٣- التهاب الرئة الارتجائي	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)

www.eatright.com www.nutrition.com	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
--	---

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي
تحديث وسائل التعلم في شرح المقرر باستخدام العروض التقديمية والسيورة الذكية تحديث المصادر والمراجع العلمية للمقرر والاطلاع على الابحاث والدراسات الجديدة تحديث محتوى المقرر سنويا مع ضرورة استخدام نتائج تقييم الطلبة في تطوير المقرر تحديث طريقة التدريس ومتابعة الجديد بالعملية التعليمية

نموذج وصف المقرر

وصف مقرر /مادة العلاقات العائلية /المرحلة الثالثة

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 بغداد
2-القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
3-اسم / رمز المقرر	HEFR ٣٣٢علاقات عائلية
4-أشكال الحضور المتاحة	يومي
5-الفصل / السنة	سنوي
6-عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة نظري
7-تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٨/١/٥
8-أهداف المقرر	
1-يهدف المقرر الى دراسة الكيان العائلي بصورة عامة والمجتمع العراقي بصورة خاصة	
2-يهدف الى تعميق الوعي بوظائف العائلة الاساسية	

3-تقوية وتعميق الفرد بعائلته من جهة وعلاقة العائلة بالمجتمع من جهة اخرى

4-توضيح اهمية العائلة في تنظيم علاقات الافراد في المحيط الاسري
5- استخدام الدراسة المقارنة للتعرف على التغيرات التي طرأت على العلاقات العائلية بين الريف
والمدينة

٥٠.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

أ١- الالمام بمفهوم العائلة واهميتها بالنسبة للفرد والمجتمع

أ٢- دراسة العلاقات الاجتماعية العائلية وطبيعتها واهم انواعها

أ٣- الالمام بالنظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية

أ٤- التعرف على العوامل المؤثرة في اختيار شريك الحياة

أ٥- الالمام بتنظيم الزواج في العراق

أ٦- اهم المشكلات التي تعوق الاسرة والقيام بوظائفها والتي تؤدي الى تفككه

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

ب١ - تصبح لها القدرة على حل المشكلات التي تواجهها سواء بالعمل او العائلة

ب٢ - تصبح لها القدرة على التعامل مع الافراد داخل الاسرة

ب٣ - التعرف على اهمية اختيار شريك الحياة وفق عوامل مؤثرة

ب٤-

طرائق التعليم والتعلم

1-طريقة الشرح والتوضيح

2- طريقة المناقشة

٣- اعداد تقارير

طرائق التقييم
الامتحانات التحريرية والشفوية الشهرية واليومية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١- معرفة الطالبة كيفية تكوين علاقات اجتماعية داخل وخارج الاسرة ج ٢- زرع الثقة في نفس الطالبة وصل شخصيتها ج ٣-
طرائق التعليم والتعلم
١ - الشرح والتوضيح ٢ - المناقشة والتقارير
طرائق التقييم
- الامتحانات التحريرية والشفوية الشهرية واليومية

٥١. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	تخريج طالبة لها خبرة ودراية بتخصصها	الكيان العائلي (العائلة مفهومها ، واهميتها بالنسبة للفرد والمجتمع)	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات النظرية الشهرية واليومية مع عمل تقارير
٢	٢	=	التطور التاريخي للعائلة	=	=
٣	٢	=	استعراض للاهم المفكرين و العلماء الذين تناولوا العائلة والزوج	=	=
٤	٢	=	دراسة العلاقات العائلية وتعريفها	=	=
٥	٢	=	انواع العلاقات الاجتماعية	=	=
٦	٢	=	المنظمات العائلية وصورها (العائلة المركبة والنواة)	=	=
٧	٢	=	العوامل التي ساهمت في عملية التغير العائلي (العوامل التاريخية والحديثة)	=	=
٨	٢	=	العلاقات العائلية وطبيعتها	=	=
٩	٢	=	النظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية.	=	=
١٠	٢	=	تطور ونمو العلاقات الاجتماعية العائلية	=	=
١١	٢	=	التكيف (انواع التكيف) التكيف الاجتماعي ،الاقتصادي ،الثقافي ،الجنسي	=	=
١٢	٢	=	امتحان شهري للفصل الاول	=	=
١٣	٢	=	كيان العائلة العراقية	=	=
١٤	٢	=	صور العائلة العراقية	=	=

=	=	اثر التصنيع والتحضر في تغير كيان العائلة	=	٢	١٥
=	=	الخدمات والرعاية الاجتماعية	=	٢	١٦
=	=	اختيار شريك الحياة	=	٢	١٧
=	=	اختيار شريك الحياة في المجتمعات المختلفة	=	٢	١٨
=	=	الزواج مفهومه	=	٢	١٩
=	=	صور الزواج	=	٢	٢٠
=	=	مقومات الزواج الناجح	=	٢	٢١
=	=	مناقشة تقارير الطالبات (بتعرف على عادات وتقاليد الزواج في المجتمعات المختلفة)	=	٢	٢٢
=	=	مناقشة التقارير	=	٢	٢٣
=	=	امتحان شهري للفصل الثاني	=	٢	٢٤
=	=	تنظيم الزواج والطلاق في العراق	=	٢	٢٥
=	=	صور من المشكلات العائلية	=	٢	٢٦
=	=	التفكك العائلي	=	٢	٢٧
=	=	الصراع بين الوالدين والابناء	=	٢	٢٨
=	=	الطلاق	=	٢	٢٩
=	=	العوامل المؤدية للطلاق	=	٢	٣٠

١٢. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	علم اجتماع العائلة /تاليف مليحة عوني القيصر / صبيح عبد المنعم احمد/ بغداد / ١٩٨٤
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)	مصطفى الخشاب /دراسات في الاجتماع العائلي/القاهرة مطبعة لجنة البيان سناء الخولي /الاسرة في عالم متغير/الهيئة المصرية العامة للكتاب
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	اسرة/ar.m.wikipedia.org/wiki www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي
استعمال الوسائل الايضاحية كالسبورة والبوسترات

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	تغذية الطفل 328HE CN
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سني ٢٠١٧/٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/٥
٨. أهداف المقرر	
	تعريف الطالبة باهمية الحمل والارضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحله المراهقة المبكرة واهمية الغذاء والتغذية لما لها من دور
	فعال في نمو الجنين وسلامة الحمل والولادة في اوانها وتمتع المرضع والرضيع بفترة ارضاع ناجحه وسلمية مع استفادة عالية للرضيع
	تمكنه من النمو والتطور بشكل سليم .ثم الاستفادة من المعلومات التغذوية والبرامج الغذائية والنصائح الممنوحة لكي يتمكن الطفل
	من الحصول على كافة العناصر الغذائية من خلال تناول الامثل للحصص المطلوبة يوميا من المجاميع الغذائية لينمو ويتطور بشكل
	سليم ويكون عنصر فعال في المجتمع .اما مخرجات التعلم فهو اما العمل التدريسي او العمل المهني .

<p>١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم</p>
<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>١- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الحمل</p> <p>٢- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الارضاع</p> <p>٣- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في السنة الاولى من عمره</p> <p>٤- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في سن ما قبل المدرسه</p> <p>٥- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في سن المدرسه</p> <p>٦- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في مرحلة المراهقة المبكرة</p> <p>٧- التعرف على اهم المشاكل التغذوية العالمية للاطفال</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>ب١ - اعداد جداول غذائية خاصة بالفئات اعلاه</p> <p>ب٢ - معرفه القيمة الغذائية للاطعمة المتناولة</p> <p>ب٣ - مطابقة هذه الجداول والقيم للاحتياجات</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p>
<p>المحاضرات العلمية بكل ماتحتويه من شرح تفصيلي للمادة وبيان اهم التعاريف للمصطلحات العلمية والاهداف والنتائج والتوصيات المقترحة .</p>

طرائق التقييم

١- اداء الامتحانات

٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة

٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر

٤- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

ج ١- معرفة مدى تفاعل الطالبة مع البرنامج العلمي

ج ٢- مقدار استفادة الطالبة من المعلومات

ج ٣- امكانية تطبيق المعلومات في الجانب الحياتي اليومي

طرائق التعليم والتعلم

- اداء الامتحانات

٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة

٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر

٤- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

طرائق التقييم

- اداء الامتحانات

٢- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة

٣- استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر

٤- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	١ نظري	تتعرف الطالبة	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة واعطاء صورة مبسطة عن هذه المفردات بخلاصة مركزة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري ١
الثاني	١ نظري	تتعرف الطالبة	محاولة ربط المحاور الرئيسية لمادة تغذية الطفل مع مفردات مادة تغذية انسان التي درست في المرحلة الاولى مع التاكيد على معايير اساسية في تغذية الطفل باعتبارها تشمل المراحل العمرية منذ ان يكون الطفل جنينا وحتى نهاية مرحلة المراهقة المبكرة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث	١ نظري	تتعرف الطالبة	الحمل والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث خلاله	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري

الامتحان النظري	القائه المحاضرة	المتطلبات الغذائية للحامل بصورة عامة	تتعرف الطالبة	١ نظري	الرابع
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	مقارنة بين المتطلبات الغذائية للحامل وغير الحامل للتركيز على اهمية التغذية والعناصر الغذائية وعلاقة ذلك بصحة الجنين الذي سيصبح وليدا	تتعرف الطالبة	١ نظري	الخامس
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	الوصايا الغذائية خلال فترة الحمل ونماذج لوجبات غذائية مختلفة اثناء هذه الفترة	تتعرف الطالبة	١ نظري	السادس

الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	سوء التغذية والحمل وتغذية الحامل المراهمقة	تتعرف الطالبة	١ نظري	السابع
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	تغذية المرضع ومقارنتها مع تغذية الحامل	تتعرف الطالبة	١ نظري	الثامن
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	العوامل المؤثرة على حليب الام	تتعرف الطالبة	١ نظري	التاسع

الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع	تتعرف الطالبة	انظري	العاشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو والتطور الحاصل لديه	تتعرف الطالبة	١ نظري	الحادي عشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	اهمية الرضاعة الطبيعية واهم الفروق بين الحليب الطبيعي والحليب الصناعي	تتعرف الطالبة	١ نظري	الثاني عشر

الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	المقررات الغذائية للطفل الرضيع وانواع اغذية الاطفال مع نماذج لبرامج غذائية للطفل في السنة الاولى من عمره	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الثالث عشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	تغذية الاطفال الخدج وبعض المشاكل الغذائية في اطعام الرضيع	تتعرف الطالبة	١ نظري	الرابع عشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	الخصائص التغذوية للطفل في مرحلة ماقبل سن المدرسة والمتطلبات الغذائية	تتعرف الطالبة	١ نظري	الخامس عشر

		لهذه الفترة واهم العادات الغذائية والمشاكل الغذائية التي يتعرض لها الطفل			
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	المتطلبات الغذائية للطفل في مرحلة سن المدرسة	تتعرف الطالبة	١ نظري	السادس عشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	المناهج الغذائية وعلاقتها بالتخطيط الغذائي	تتعرف الطالبة	١ نظري	السابع عشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	نماذج غذائية ووصايا غذائية للاطفال في سن المدرسة	تتعرف الطالبة	١ نظري	الثامن العاشر

الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	اهمية التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع التاسع عشر
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	انواع المناهج الغذائية المدرسية وتجربة التغذية المدرسية في القطر العراقي	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع العشرون
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	علاقة تطورات النمو مع التغذية في مرحلة المراهقة المبكرة	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان	اللقاء	المقررات الغذائية	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع

النظري	المحاضرة	للمراهقين الصغار			الثاني والعشرون
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	التخطيط الغذائي في برامج تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع الثالث والعشرون
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	الاغذية السريعة التجهيز واثرها في تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع الرابع والعشرون
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	تغذية المراهقين الصغار الرياضيين والاختلاف عن التغذية الاعتيادية للمراهقين الصغار الذين لا يمارسون الالعاب الرياضية	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع الخامس والعشرون
الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	العادات الغذائية للمراهقين الصغار وتأثير الانظمة	تتعرف الطالبة	١ نظري	الاسبوع السادس والعشرون

		الاقتصادية والاجتماعية فيها			
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	اهم المشاكل الغذائية في مرحلة الطفولة والمراهقة - استعراض عام	تتعرف الطالبة	انظري	الاسبوع السابع عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	امراض سوء التغذية وعلاقتها بالتطور العقلي للاطفال	تعرف الطالبة	انظري	الاسبوع الثامن عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	الفشل في النمو وعلاقة ذلك بالتقديرات الغذائية	تتعرف الطالبة	انظري	الاسبوع التاسع عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	خطأ العادات الغذائية واثرها في المشاكل الغذائية لمرحلة الطفولة والمراهقة	تتعرف الطالبة	انظري	الاسبوع الثلاثون

١٢. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب تغذية الطفل
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	-كتاب تغذية الطفل/١٩٨٨/أ.فاتن فخرالدين و أ.م.نوال ابراهيم القاسم ٢-مفاهيم حديثة في تغذية الاطفال/٢٠١٢/أ.د.منى احمد صادق ٣-الرعاية الصحية للاطفال/٢٠٠٠/د.احمد سعيد يونس ٤-موسوعة العناية بالطفل/١٩٩٤/د.امال قبيس ٥-موسوعة غذاء وتغذية الطفل/٢٠٠٢/د.ايمن مزاهرة ٦-تغذية الاطفال والاولاد/١٩٩٩/د.عبد الحسن فاعور

<p>٧-تغذية الطفل/٢٠١١/اماندا لوكي/مترجم</p> <p>٨-الحمل اسبوع بعد اسبوع/١٩٩٩/د.غلايد كورتيس</p> <p>٩-التثقيف الصحي والبيئي للام والطفل والتغذية/٢٠١٣/علي اسماعيل الجاف</p>	
	<p>ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)</p>
<p>يمكن استخدام مفاتيح الكلمات للدخول الي المواضيع المطلوبة</p>	<p>ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت</p>

<p>١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي</p>
<p>تطوير المنهج من خلال اضافة المعلومات الحديثه سوائ في كتب او مجلات او مقالات علمية</p>

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الاكاديمي))

وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا ايجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناتاً عما اذا كان قد حقق الاستفادة اقصى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
القسم الجامعي	القسم العلمي : قسم الاقتصاد المنزلي
اسم/ رمز المقرر	لغة انكليزية عامة / المرحلة الثالثة
البرامج التي يدخل فيها	البكالوريوس
اشكال الحضور المتاحة	يومي
الفصل / السنة	سنوي
عدد الساعات الدراسية	٣٠ ساعة

٢٠١٧/١١/١٠	٨. تاريخ اعداد هذا الوصف
٩-اهداف المقرر	
المقرر الدراسي مادة متكاملة الهدف منها تمكين الطالب من اتقان اللغة الانكليزية عن طريق دراسة مهاراها الاربع	

٩. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	
أ. المعرفة والفهم.	
<ul style="list-style-type: none"> • التعرف على انواع الجمل الانكليزية عموماً • معرفة كيفية تكوين هذه الجمل. • التكلم بانكليزية سليمة. • القراء واستيعاب مواضيع عامة باللغة الانكليزية 	
ب. المهارات الخاصة بالموضوع	

تطبيق مهارات تعليم اللغة الإنكليزية المتمثلة بـ:

١. الاصغاء

٢. المحادثة

٣. الاستيعاب

٤. الكتابة

طرائق التعليم والتعلم

طريقة التعلم تعتمد اسلوب المحاضرة التي يكون محورها الأستاذ وتشارك فيها الطالبات.

طرائق التقييم

- اعتماد اسلوب الاختبارات اليومية والاختبارات الفصلية (وعدها أربعة أو أكثر من ٢٥ درجة)

- إجراء الاختبارات المفاجئة.

ج. الاهداف الوجدانية

ج١. إعداد علمي وثقافي

ج٢. إعداد مهني وتدرسي

طرائق التعليم والتعلم

طريقة التعلم تعتمد اسلوب المحاضرة التي يكون محورها الأستاذ وتشارك فيها الطالبات.

طرائق التقييم
طرائق التقييم
- اعتماد اسلوب الاختبارات اليومية والاختبارات الفصلية (وعدها أربعة أو أكثر من ٢٥ درجة)

-

١.د المهارات العامة والمنقولة (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
٢.د. تزويد القاعات بشاشات عرض
٣.د. توفير خطوط انترنت

١٠. بنية المقرر					
الإسبوع	الساعات		Chapter one	محاضرات	اختبارات
1-4	1	It is a wonderful world + Get Happy	Chapter two	محاضرات	اختبارات
٤-8	1	Telling tales + doing the right thing	Chapter three	محاضرات	اختبارات
14-8	1	On the move + I just	Chapter four	محاضرات	اختبارات

			love it		
اختبارات	محاضرات	Chapter five	The world of work+ I just imagine!	1	14-20
اختبارات	محاضرات	Chapter six	Getting on together + obsessions	1	20-26
اختبارات	محاضرات	Chapter seven	Tell me about it	11	26-28
اختبارات	محاضرات	Revision of the chapters	Life's great events	1	28-30

١ . البنية التحتية	
New Headway plus Intermediate Student's Book	١ . الكتب المقررة المطلوبة
	٢ . المراجع الرئيسية (المصادر)
	أ . الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،....)
	ب . المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣ . خطة تطوير المقرر الدراسي
-استعمال الوسائل الايضاحية كالسبورة والبوسترات
-استعمال الداتاشو في عرض المحاضرات والفيديوهات التعليمية

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 بغداد/ كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	105HE AL اللغة العربية
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي 2017-2018
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2018/ 1 / 15
8. أهداف المقرر	
	1- تعريف الطالب باللغة العربية واهميتها ونظام حروفها واهم علومها
	2- تبين اقسام الكلام والفعل والوصف والكتابة والظرف والاداة
	3- توضيح الاسلوب العلمي والادبي
	4- تمييز بين كتابة الالف المقصورة والممدودة والتاء المربوطة والمفتوحة
	5- تحليل النصوص النثرية والشعرية وبيان حركاتها واعرابها

٦- تبين الجملة العربية واقسامها

٥٢. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

١- ان يتعرف الطالب على الاستخدام الصحيح لقواعد اللغة العربية

٢- ان يتعرف الطالب على ابرز الشعراء العرب

٣- ان يتعرف الطالب على اقسام الكلام

٤- تطبيق الاعراب من خلال النصوص القرآنية والشعرية

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

كتابة البحوث في مادة اللغة العربية

طرائق التعليم والتعلم

- المحاضرة

طرائق التقييم

- اختبارات فعالية وموضوعية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة مهارات البحث في مادة اللغة العربية

ج٢- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فعالية التحصيل العلمي في مادة اللغة العربية

طرائق التعليم والتعلم

الطريقة الاستقرائية والقياسية الى جانب طريقة المناقشة والاستجواب

طرائق التقييم

- واجبات بيتية

- الامتحانات اليومية والشهرية للطلبة

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

د١- التدريس

د٢-

د٣-

د٤-

٥٣. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٤-١	٨	ان يتعرف الطالب على:	اهمية اللغة العربية	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
٨-٥	٨	ان يتعرف الطالب على:	اقسام الكلام	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
١٢-٩	٨	ان يتعرف الطالب على:	الاساس العلة	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
١٤-١٣	٤	ان يتعرف الطالب على:	الاملاء والالف	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
١٨-١٥	٨	ان يتعرف الطالب على:	الجملة العربية واقسامها	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
٢٢-١٩	٨	ان يتعرف الطالب على:	الصور المجازية	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
٢٥-٢٣	٦	ان يتعرف الطالب على:	الاعراب وعلاقاته	المحاضرة	الاختبار والتحصيل

12. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	كتب المقرر لا يوجد كتاب مقرر
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	ورش عمل ، استخدام الدوريات و الانترنت
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	شرح ابن عقيل ، تاريخ الادب العربي ، تاريخ الادب الحديث ، اساسيات اللغة العربية

مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
----------------	---

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي ضرورة الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة السبورة الذكية واجهزة الحاسوب المتنوعة والاداتا شو في عرض المحاضرات

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؛

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	علم الحاسبات HE CS ١٠٤
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سني ٢٠١٧-٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٨/١/٦
٨. أهداف المقرر	
١- تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : مقدمة عن الحاسوب / اجيال الحاسوب ، مكونات ومعمارية الحاسوب ، المكونات المادية / الذاكرة ، انواع الذاكرة ، اجهزة الادخال والايخراج	
٢- تزويد الطالبات بمعلومات حول: المكونات البرمجية / نظام التشغيل	
	MS Windows -
	MS Word 2007 -
	MS Excel 2007 -

٥٤. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

١- تعريف الطالبات على مفهوم علم الحاسوب ومكوناته واجهزة الادخال والايخارج

٢- تعريف الطالبات على مكونات الحاسوب واجهزة الادخال والايخارج

٣- تعريف الطالبات على نظام التشغيل

٤- تعريف الطالبات على استخدام بعض تطبيقات الحاسبة

٥- أ

٦- أ

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

١ب - تنمية مهارات الطالبات في استخدام الحاسوب

٢ب - تنمية مهارات الطالبات في استخدام نظام التشغيل وندوز

٣ب - تنمية مهارات الطالبات في استخدام تطبيقات الحاسوب

٤ب -

طرائق التعليم والتعلم

المحاضرة و استخدام الحاسوب للتطبيق العملي

طرائق التقييم
الاختبارات
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١- التطبيق بنظام الحاسوب وتطبيقاته ج ٢- ج ٣- ج ٤-
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة
طرائق التقييم
الاختبارات

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

د ١- استخدام الحاسوب وتطبيقاته

د ٢-

د ٣-

د ٤-

١١. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٣-١	٣	يتعرف الطالب على:	مفهوم علم الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
٥-٤	٢	يتعرف الطالب على:	اجزاء ومكونات الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
٨-٦	٣	يتعرف الطالب على:	وحدات الادخال والايخراج	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
١١-٩	٣	يتعرف الطالب على:	المكونات البرمجية	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
١٤-١٢	٣	يتعرف الطالب على :	نظام تشغيل الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
٢٠-١٥	٦	يتعرف الطالب على:	MS Word	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
21-25	5	يتعرف الطالب على :	MS Excel	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
26-32	7	تعرف الطالب على:	MS Power point	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار

١٢. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	محاضرات يلقها استاذ المادة وفقا للمفردات المنهجية المقررة
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	شرح مكونات الحاسب الالى / عماد الدين فضل القاضي
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)	اثر استخدام الوسائل الالكترونية الحديثة واهميتها في التعليم

مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت
----------------	--

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي	
ضرورة الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة السبورة الذكية واجهزة الحاسوب المتنوعة والداثاشو والتقنيات المتنوعة يساعد على تحسين اداء الطلبة وقدرتهم على الفهم والاستيعاب	

وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	HE EL 107 اللغة الانكليزية
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي 2017-2018
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	15/1/2018
8. أهداف المقرر	
1- اكتساب الطالب القدرة على تناول المفردات الخاصة بعلم النفس في اللغة الانكليزية وتمكنه من المهارات اللغوية (القراءة ، الكتابة الاصغاء ، التكلم)	
3- تعريف الطالبات ب قواعد اللغة الانكليزية من خلال الشرح والتوضيح لقطع وحل التمارين	

55. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

- أ١- ان يتعرف الطالب على النصوص النفسية باللغة الانكليزية
- أ٢- ان يتعرف الطالب على نشأة علم النفس وتطوره باللغة الانكليزية
- أ٣- حفظ نصوص نفسية باللغة الانكليزية
- أ٤- معرفة العلاقة بين المهارات اللغوية وتناول هذه المفردات

أ

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب١ - كتابة مادة انشائية خاصة بعلم النفس باللغة الانكليزية
- ب٢ - مهارات الحفظ

طرائق التعليم والتعلم

- المحاضرة
- التعلم بالمجموعات والعمل الجماعي

طرائق التقييم

- اختبارات فعالية وموضوعية
- اختبارات شفوية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج١- تنمية الطالب باتجاه زيادة مهارات البحث باللغة الانكليزية
- ج٢- تنمية الطالب باتجاه زيادة فعالية التحصيل العلمي بمادة اللغة الانكليزية بما يتفق مع ميوله وامكانياته

ج ٣- التفكير الناقد
ج ٤- التفكير الابداعي
طرائق التعليم والتعلم
اجراء بحوث مصغرة باللغة الانكليزية عرض افلام والاستفسار عن اسباب الوصول الى النتائج الموجودة
طرائق التقييم
- واجبات بيئية - الامتحانات اليومية والشهرية للطلبة
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
د ١- التدريس
د ٢-
د ٣-
د ٤-

١١. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	١	Chapter one	Getting to know you	محاضرة	امتحان تحريري
٢-٣	١	Chapter two	The way to live	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
٥-٤	١	Chapter three	It all went wrong	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
٧-٦-٥	١	Chapter four	Let's go shopping	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
١٠-٩-٨	١	Chapter five	What do you want to do	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
-١٢-١١	١	Chapter six	Tell me! What's it like?	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
١٣-١٩	١	Chapter seven	Fame	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
٢٨-١٩	١	Revision of the chapters	مراجعة لكافة الدروس التي درسناها	القاء المحاضرة	امتحان تحريري

١٢. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	Headway plus Pre-Intermediate Student's Book
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	

تمارين حديثة/ YouTube	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13. خطة تطوير المقرر الدراسي :

استحداث برنامج تدريبي للمحاورة بين الطالبات باستخدام استراتيجيه تبادل الادوار مما يؤدي الى تطوير كفاءتهن باستخدام اللغة الانكليزيه

نموذج وصف المقرر

اسم المادة / اسس التربية / المرحلة الاولى

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	HE PE102 اسس التربية
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	السنة
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٨/١/١٠
٨. أهداف المقرر	
بيان أهمية مادة اسس التربية وتوضيح المبادئ والحقائق الأساسية للمادة ، وابرز جوانب القوه والضعف في أنواع التربية القديمة والحديثة.	

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

<p>أ- الأهداف المعرفية</p> <p>١- ان يتعرف الطلبة مفهوم التربية واغراضها</p> <p>٢- ان تتعرف الطلبة اهداف التربية</p> <p>٣- ان يعدد الطلبة انواع التربية</p> <p>٤- ان يوضح الطلبة الاسس الاجتماعية والعلمية والاقتصادية</p> <p>٥- ان يبين الطلبة انواع الفلسفة</p> <p>٦- ان يوضح الطلبة اهم المدارس الشاملة في العراق</p>
<p>ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>١ - ان تكون لدى الطلبة مهاره التعلم الذاتي والتعاوني</p> <p>٢ - ان يفكر الطلبة باساليب ومهارات التعامل مع للصعوبات التي تعترضهم في تعلم الماده</p> <p>٣ -</p> <p>٤ -</p>
<p>طرائق التعليم والتعلم</p> <p>١- المناقشة ٢- والاستجواب ٣- التعلم التعاوني ٤- عرض لنماذج من تقنيات التعليم والتعلم في اسس التربية</p>
<p>طرائق التقييم :-</p> <p>١- الاختبارات الشهرية ٢- الاسئلة الشفوية ٣- الاختبارات الفصلية</p>
<p>ج- الأهداف الوجدانية والقيمية</p> <p>١-القدره على العمل في مجموعات</p> <p>٢-القدره على العمل الفردي</p> <p>٣- تحمل المسؤولية في العمل الموكل اليهم وانجازه</p> <p>٤-</p>

طرائق التعليم والتعلم :-

١- المحاضره ٢- المناقشه ٣- والاستجاب ٤ - والتعلم التعاوني

طرائق التقييم :-

١- اعداد دروس مصغره عن ماده وملاحظه اداء الطالبات اثناء الدروس

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

١د-القدره على العمل الفردي

٢- العمل في مجموعات

٣- تحمل المسؤولية في العمل الموكل اليه وانجازه

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	١- ان تتعرف مفهوم التربية ٢- ان تعدد اهداف التربية	معنى التربية اهداف التربية	- المناقشة - الاستجواب - التعليم التعاوني	- الشفوية - التحريرية
٢	٢	- ان تتعرف الاساس التاريخي للتربية	الاساس التاريخي للتربية	=	=
٣	٢	ان تتعرف خصائص التربية اليونانية	التربية اليونانية	=	=
٤	٢	- ان توضح تطور التربية الاثنية	تطور التربية الاثنية	=	=
٥	٢	التربية في العصر الوسيط	ان تتعرف خصائص التربية في العصر الوسيط	=	=
٦	٢	- ان تتعرف اهمية التربية العربية الاسلامية	التربية العربية الاسلامية	=	=
٧	٢	امتحان الفصل الاول	امتحان الفصل الاول	=	=
٨	٢	ان تعدد معاهد التعليم في الاسلام	معاهد التعليم في الاسلام	=	=
٩	٢	ان تعدد اساليب التعليم في التربية العربية الاسلامية	اساليب التعليم في التربية العربية الاسلامية	=	=
١٠	٢	ان تعدد اعلام الفكر التربوي العربي	اعلام الفكر التربوي العربي الاسلامي	=	=

			الاسلامي		
=	=	التربية الحديثة	ان توضح مبادئ التربية الحديثة	٢	١١
=	=	اعلام الفكر التربوي الغربي	ان تعدد اهم اعلام الفكر التربوي الغربي	٢	١٢
=	=	جون ديوي	ان توضح افكار جون ديوي	٢	١٣
		الاساس الاجتماعي وعلاقة التربية بالمجتمع	ان توضح علاقة التربية بالمجتمع	٢	١٤

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١٥	٢	ان توضح التربية وثقافة المجتمع	التربية وثقافة المجتمع وعلاقة بين التربية والبيئة	=	=
١٦	٢	- ان تتعرف التربية الخلقية	التربية الخلقية	=	=
١٧	٢	ان توضح الاساس العلمي للتربية	الاساس العلمي للتربية	=	=
١٨	٢	- ان توضح خصائص البحث التاريخي	البحث التاريخي	=	=
١٩	٢	ان تعدد حاجات المجتمع	الاسس الاجتماعية للتربية	=	=
٢٠	٢	- ان تبين علاقة الاقتصاد بالتربية	الاسس الاقتصادية للتربية	=	=
٢١	٢	ان توضح كلفة التربية	كلفة التربية	=	=
٢٢	٢	ان تشرح عملية الاستثمار	التربية عملية استثمار	=	=
٢٣	٢	ان توضح مفهوم التربية	مفهوم التنمية	=	=
٢٤	٢	ان تبين متطلبات التنمية الاقتصادية	متطلبات التنمية الاقتصادية	=	=
٢٥	٢	ان توضح المعنى الفلسفي	الاسس الفلسفية للتربية	=	=
٢٦	٢	ان توضح الفلسفات التربوية	الفلسفات التربوية	=	=
٢٧	٢	ان تعدد انواع	الفلسفات التقدمية	=	=

			الفلسفات التقدمية		
=	=	الفلسفة الاسلامية وتطبيقاتها	ان توضح الفلسفة الاسلامية	٢	٢٨
=	=	التجديد التربوي في العراق	ان توضح مبادئ التجديد التربوي في العراق	٢	٢٩
=	=	المدارس الشاملة المتميزين والتسريع	ان تبين اهم المدارس الشاملة في العراق	٢	٣٠
=	=	التربية المنهجية	ان تعرف التربية المنهجية	٢	٣١
=	=	امتحان الفصل الثاني	امتحان الفصل الثاني	٢	٣٢

١٢. البنية التحتية	
الاسس العامة للتربية ابراهيم الناصر المكتب الاسلامي للطباعة والنشر ١٩٧٩	١- الكتب المقررة المطلوبة
اسس التربية عباس عبد المهدي واخرون بغداد وزاره التعليم العالي ١٩٩٤	
مقدمة في التربية ابراهيم ناصر دار عمار للنشر والتوزيع ٢٠١١	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
اسس التربية علي القائمى دار النبلاء ٢٠١١	
بحث التربية وطرائق التدريس عند الماوردي مجلة ديالى العدد ٢١، ٢٠٠٥، اعداد أ. د سندس عبد القادر و أ. د مثنى علوان	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
/	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي

الإطلاع على المستجدات التربوية الحديثة

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 بغداد/ كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	HE CS 217 حاسبات
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	10/1/2018
8. أهداف المقرر	
1- التعرف على كيفية استخدام برنامج power point في انشاء عروض تقديمية وعرض المحاضرات والبحوث على جهاز Datashow	
2- التعرف على استخدام برنامج Access في انشاء قاعدة بيانات بما فيها انشاء جدول ونموذج واستعلام	

٣- التعرف على برنامج الـ Matlab واستخداماته في تطبيقات الحياة اليومية
٤- التعرف على مفاهيم وأساسيات الانترنت وتطبيقاته في الواقع

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١- معرفة كيفية انشاء عروض تقديمية لعرض المحاضرات ٢- معرفة السبل لانشاء قواعد بيانات ٣- معرفة وفهم استخدامات الانترنت ٤- الفهم والاطلاع على برنامج
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر ١ - مهارات عرض المواضيع ٢ - مهارات تحليلية لتحليل المشاكل
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة النظرية مع مختبر علمي لتطبيق البرنامج

طرائق التقييم
- اختبارات فعالية وموضوعية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية
ج ١- التحليل
ج ٢- التصميم للعروض التقديمية
طرائق التعليم والتعلم
الواجبات البيتية
طرائق التقييم
- الامتحانات اليومية والشهرية للطلبة
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
د ١- التدريس
د ٢-

-٣د
-٤د

11.بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٦-١	6	يتعرف الطالب على :	Pawor Point	محاضرة+مختبر	الاسئلة الموضوعية والعملية
١٢-٧	6	يتعرف الطالب على :	Access	محاضرة+مختبر	الاسئلة الموضوعية والعملية
١٨-١٣	6	يتعرف الطالب على :	Matlab	محاضرة+مختبر	الاسئلة الموضوعية والعملية
٢٤-١٩	6	يتعرف الطالب على :	الانترنت	محاضرة+مختبر	الاسئلة الموضوعية والعملية

١٢. البنية التحتية	
كتب المقرر	١- الكتب المقررة المطلوبة
ورش عمل ،استخدام الدوريات و الانترنت	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي	
<p>ضرورة الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة السبورة الذكية واجهزة الحاسوب المتنوعة والاداتا شو والتقنيات المتنوعة يساعد على تحسين اداء الطلبة وقدرتهم على الفهم والاستيعاب</p>	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

١. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
٢. القسم العلمي / المركز	الاقتصاد المنزلي
٣. اسم / رمز المقرر	HE AL216 اللغة العربية
٤. أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٣٠ ساعة
٧. تاريخ إعداد هذا الوصف	7/1/2018
٨. أهداف المقرر	
	١- تزويد الطالبات بالمفاهيم ذات العلاقة باللغة العربية وقواعدها النحوية والصرفية والاملائية والبلاغية وتنمية اواقهن الادبية

٢- تمكين الطالبات من التحدث والكتابة بلغة سليمة خالية من الاغلاط اللغوية والاملائية
١-

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية التعرف على مفهوم المبيدأ والخبر ٢أ- التمييز بين كان واخواتها وان واخواتها ٣أ- التعرف على اساليب الطلب ، التوكيد ، النفي ، وغيرها ٤أ- التعرف على بعض النصوص الادبية والشعرية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب١ - تدريب الطالبات على الكتابة بدون اغلاط ب٢ - تمكين الطالبات من استعمال علامات التوكيد ب٣ - تمكين الطالبات من التحدث بلغة سليمة
طرائق التعليم والتعلم
المناقشة والطريقة الاستقرائية التدريب باستخدام الدات شو

طرائق التقييم
- اختبارات فعالية وموضوعية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١- التحليل ج ٢- الاستنتاج
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة
طرائق التقييم
- واجبات بيتية - الامتحانات اليومية والشهرية للطلبة
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١- التدريس د ٢- د ٣-

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٥-١	٥	يتعرف الطالب على:	المبتدا والخبر	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
١٠-٦	٥	يتعرف الطالب على:	كان واخواتها	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
١٥-١١	٥	يتعرف الطالب على:	ظن واخواتها	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
٢٠-١٦	٥	يتعرف الطالب على:	ان واخواتها	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
٢٥-٢١	٥	يتعرف الطالب على:	اسلوب التوكيد	المحاضرة	الاختبار والتحصيل
٢٨-٢٦	٣	يتعرف الطالب على:	نصوص ادبية	المحاضرة	الاختبار والتحصيل

١٢. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	كتب المقرر
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	ورش عمل ، استخدام الدوريات و الانترنت

	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13. خطة تطوير المقرر الدراسي
ضرورة الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة كالسبورة الذكية والدايتاشو

نموذج وصف المقرر

مراجعة أداء مؤسسات التعليم العالي ((مراجعة البرنامج الاكاديمي))

وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا ايجازاً مقتضباً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما اذا كان قد حقق الاستفادة اقصى من فرص التعلم المتاحة. ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.

الموسسة التعليمية	
الاقتصاد المنزلي	١. القسم العلمي:
اللغة الانكليزية HE EL 218	٢. اسم/ رمز المقرر
البكلوريوس	٣. البرامج التي يدخل فيها
يومي	٤. اشكال الحضور المتاحة
سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨	٥. الفصل / السنة

٦. عدد الساعات الدراسية	٣٠ ساعة
٧. تاريخ اعداد هذا الوصف	٢٠١٧/١٢/١٢
٨. أهداف المقرر	
ان الهدف من تدريس مادة اللغة الانكليزية هو تعريف الطالبات بقواعد اللغة الانكليزية من خلال شرح القواعد وتوضيح القطع وحل تمارين الكتاب	

١. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
١. الاهداف المعرفية أ. اهمية اللغة الانكليزية ب. تنمية مهارة التكلم باللغة الانكليزية ج. معرفة كيفية تكوين الجمل وصياغتها
٢. الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر أ. تنمية قابلية الطالبات على التكلم باللغة الانكليزية ب. فهم القطع ومعرفة معانيها ج. تنمية القابلية على صياغة الجمل باللغة الانكليزية

طرائق التعليم والتعلم
القاء المحاضرات
طرائق التقييم
الامتحان التحريري
ج. الاهداف الوجدانية والقيمية ج ١. القابلية على حل التمارين ج ٢. محادثات شفوية بين الطالبات ج ٣. التعلم من التمارين
طرائق التعليم والتعلم
القاء المحاضرات
طرائق التقييم
الامتحان التحريري

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

د ١. القراءة المتواصلة

د ٢. الكتابة بشكل مستمر

د ٣. تطوير الجانب اللغوي

د ٤. استخدام اللغة الانكليزية

٢. بنية المقرر

الإسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	1	Chapter one	Getting to know you	القاء المحاضرة	امتحان تحريري
2-3	1	Chapter two	The way to live	القاء المحاضرات	امتحان تحريري
4-5	1	Chapter three	It all went wrong	القاء محاضرات	امتحان تحريري
5-6-7	1	Chapter four	Let's go shopping!	القاء محاضرات	امتحان تحريري
8-9-10	1	Chapter five	What do you want to do	القاء محاضرات	امتحان تحريري
11-12-13	1	Chapter six	Tell me! What's it like?	القاء محاضرات	امتحان تحريري
13-19	1	Chapter seven	Fame	القاء محاضرات	امتحان تحريري

امتحان شفهي وتحريري	القاء محاضرات	مراجعة لكافة الدروس التي درسناها	Revision of the chapters	1	19-28
---------------------	---------------	----------------------------------	--------------------------	---	-------

٣. البنية التحتية	
ذكرت سابقا	١. الكتب المقررة المطلوبة
Headway plus Pre-Intermediate Student's Book	٢. المراجع الرئيسية (المصادر)
Developing listening and speaking skills/ conversations and communication book / every day conversation book /English conversation book	١. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،....)
DVD and CD of English Language n/ Cambridge Dictionary Online Courses on line/ English on line/ You Tube/ Google / listening and speaking skills	٢. المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١٣. خطة تطوير المقرر الدراسي
استحداث برنامج تدريبي للمحاورة بين الطالبات باستخدام استراتيجيه تبادل الادوار مما يؤدي الى تطوير كفاءتهن باستخدام اللغة الانكليزيه

نموذج وصف المقرر

اسم المادة : التعليم الثانوي والادارة التربوية

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	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	القسم العلمي قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	ادارة وتعليم ثانوي ٢٢٠ ECPH HE
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي ٢٠١٧-٢٠١٨
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠ ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٨/١/٥
8. أهداف المقرر	
١- تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : التعليم الثانوي ، الادارة،الادارة التربوية ،الادارة المدرسية ،النشاط المدرسي/الاشراف التربوي	
٢- تزويد الطالبات بالمعلومات حول : تطور الادارة ،خصائص وعناصر ومستويات والعوامل المؤثرة في	
الادارة التربوية ،الاتجاهات السائدة في الادارة التربوية ،انماط واشكال الادارة التربوية ، اهداف وانماط	

ومهام وصفات
المدرسة والمجتمع ،اهمية واهداف وانواع وخدمات النشاطات المدرسية ، تطور واهمية وفلسفة واهداف ومهام وانواع
الاشراف التربوي ،الاتجاهات الحديثة في الاشراف وكيفية اختبار وتدريب المشرفين وواقع الاشراف التربوي في العراق

10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية
<p>١- التعرف على مفهوم التعليم الثانوي و الادارة وخصائصها وعناصرها وانواعها والعوامل المؤثرة فيها</p> <p>٢- التعرف على الاتجاهات الحديثة والادارة التربوية</p> <p>٣- معرفة الادارة المدرسية واهدافها ومهام مدير المدرسة</p> <p>٤- التعرف على علاقة المدرسة بالمجتمع المحلي</p> <p>٥- معرفة معنى الاشراف التربوي وتطوره واهميته وانواعه</p>
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
<p>١ - اكتساب الطالبة المهارات الخاصة بالادارة التربوية والمدرسية</p> <p>٢ - اكتساب الطالب المهارات الخاصة بالاشراف التربوي</p> <p>٣ - توعية الطالب بادراك موقعه في مؤسسته التربوية</p> <p>٤- اكتساب مهارات العمل الاداري بما يخدم مصلحة البلد</p>
طرائق التعليم والتعلم
محاضرة / المناقشة

طرائق التقييم
اختبارات موضوعية ، مقالية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية - التحليل - الاستنتاج
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة كتابة التقارير والمناقشة
طرائق التقييم
واجبات بيتية امتحانات شهرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١- التدريس د ٢- الارشاد التربوي د ٣-

11.بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٣-١	٦	يتعرف الطالب على:	التعليم الثانوي	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٦-٤	٦	يتعرف الطالب على:	الادارة مفهومها	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٩-٧	٦	يتعرف الطالب على:	الادارة التربوية	المحاضرة	الاختبار والتحصي
١٢-١٠	٦	يتعرف الطالب على:	الاتجاهات السائدة	المحاضرة	الاختبار والتحصي
١٦-١٣	٨	يتعرف الطالب على:	انماط الادارة	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٠-١٧	٨	يتعرف الطالب على:	الادارة المدرسية	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٢-٢١	٤	يتعرف الطالب على:	المدرسة والنشاطات	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٤-٢٣	٤	يتعرف الطالب على:	الاشراف التربوي	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٨-٢٥	٨	يتعرف الطالب على:	الاتجاهات الحديثة	المحاضرة	الاختبار والتحصي

12.البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة

الإدارة والإشراف التربوي / ماهر اسماعيل استخدام الدوريات	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
مجلة كلية التربية للبنات مجلة البحوث التربوية	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)
استخدام الانترنت والمصادر الخارجية للتعرف على الإدارة المدرسية ، ودورها في إدارة المدرسة من قبل مدير المدرسة..	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13. خطة تطوير المقرر الدراسي
الاطلاع على المستحدثات التربوية الحديثة والاستفادة منها في تطوير المقرر

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	القسم العلمي/قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	HE HRD 223 والديمقراطية حقوق الانسان
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي 2017-2018
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2018/1/5
8. أهداف المقرر	
تعريف الطالبات بمفاهيم الحقوق والحرية والديمقراطية.	
تزويد الطالبات بمجموعة من المعلومات والمفاهيم التاريخية عن اهم المفاهيم والقوانين المتعلقة بحقوق الانسان والحرية الفردية والديمقراطية ومبادئها وانواعها.	
تهدف المادة الى تعريف الطلبة عن اهم المفكرين والفلاسفة الاوربيين ودورهم في مجال حقوق الانسان. حقوق الانسان والحرية .	

تعريف الطالبات بالاتجاهات الحديثة لممارسة تدريس التاريخ على مستوى طلبة المتوسطة والاعدادية.
إكساب الطالبات المهارات المهنية في التدريس التاريخ الحديث والمعاصر بصفة عامة وتدريس حقوق الانسان بصفة خاصة.
تنمية الروح الوطنية والقيم الأخلاقية نحو الإعداد المهني لتدريس مادة حقوق الانسان.
إكساب الطالبات مهارة البحث والمشاركة العلمية في إعداد المادة العلمية وعرضها لتنمية قدرة الطلبة على التحليل والتوثيق.

١٠. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية ١- السماح بتراكم المعارف العلمية من خلال القراءة واعداد البحوث بالاعتماد على المنهج التاريخي ٢- ممارسة التدريسي لعمله وفق إطار نظري يوجه عمله مع طلابه بشكل علمي . ٣- تحقيق أهداف المهنة في التوعية العلمية للاحداث التاريخية. ٤- فهم الطلبة كونهم قادة المستقبل في ادارة العملية التربوية. ٥- ربط الاحداث التاريخية بالخبرات القائمة والافادة من هذه الخبرات. ٦- زيادة قدرة وفاعلية الفرد في أدائه لوظائفه التدريسية.
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب ١ - تمكين الطلبة على التدريس. ب ٢ - تطوير قدرة الطلبة على ادارة الصف الدراسي.

ب ٣ - تمكين الطلبة من اعداد اجيال جديدة تدير العملية التربوية

طرائق التعليم والتعلم

- الشرح والتوضيح
- طريقة عرض الاحداث التاريخية
- طريقة المحاضرة
- طريقة التعلم الذاتي

اعداد البحوث التاريخية

طرائق التقييم

- اختبارات فعالية وموضوعية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج١- العمل ضمن المجموعة بفاعلية ونشاط
- ج٢- ادارة الوقت بفاعلية وتحديد الاولويات مع القدرة على العمل المنظم بمواعيد
- ج٣- القدرة على توجيه وتحفيز الاخرين .
- ج٤- التعاون و التفاهم بين الطلبة

طرائق التعليم والتعلم

اجراء بحوث وتقارير في مفردات مادة الديمقراطية وحقوق الانسان

طرائق التقييم
<ul style="list-style-type: none"> - واجبات بيتية ١- دراسة حدث تاريخي معين - استخدام وسائل الانترنت
<ul style="list-style-type: none"> د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). ١د - التدريس ٢د - ٣د - ٤د -

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	2	تتعرف الطالبة على	حقوق الانسان في الحضارات القديمة	محاضرة	الاختبار والتحصيل
٢٣٤	2	تتعرف الطالبة على	حقوق الانسان في الديانات السماوية	محاضرة	الاختبار والتحصيل
٥	2	تتعرف الطالبة على	حقوق الانسان في العصور الوسطى وعصر النهضة	محاضرة	الاختبار والتحصيل
٦	2	تتعرف الطالبة على	المفكرين والفلاسفة الاوربيين ودورهم في مجال حقوق الانسان	محاضرة	الاختبار والتحصيل
٧	2	تتعرف الطالبة على	اعلان حقوق الانسان والمواطن في فرنسا	محاضرة	الاختبار والتحصيل
٨	2	تتعرف الطالبة على	الاعلان العالمي لحقوق الانسان	محاضرة	الاختبار والتحصيل
٩	2	تتعرف الطالبة على	العهدين الدوليين الخاصين بحقوق الانسان	محاضرة	الاختبار والتحصيل
١٠	2	تتعرف الطالبة على	الداستير والاتفاقيات الاقليمية والدولية	محاضرة	الاختبار والتحصيل
١١	2	تتعرف الطالبة على	الداستير والاتفاقيات الاقليمية والدولية	محاضرة	الاختبار والتحصيل
١٢	2	تتعرف الطالبة على	الامتحان الشهري	محاضرة	الاختبار والتحصيل

الاختبار والتحصيل	محاضرة	دور المنظمات الانسانية غير الحكومية المعنية بحقوق الانسان	تتعرف الطالبة على	2	١٣
الاختبار والتحصيل	محاضرة	دور المنظمات الانسانية غير الحكومية المعنية بحقوق الانسان	تتعرف الطالبة على	2	١٤
الاختبار والتحصيل	محاضرة	حقوق الانسان في التشريعات الوطنية	تتعرف الطالبة على	2	١٥
الاختبار والتحصيل	محاضرة	الدستور العراقي والمواد التي وردت فيه الخاصة بحقوق الانسان	تتعرف الطالبة على	2	١٦
الاختبار والتحصيل	محاضرة	مفهوم الديمقراطية والتعاريف الخاصة بها	تتعرف الطالبة على	2	١٧
الاختبار والتحصيل	محاضرة	البعد التاريخي للديمقراطية	تتعرف الطالبة على	2	١٨
الاختبار والتحصيل	محاضرة	الديمقراطية في الاسلام والشرائع السماوية الاخرى	تتعرف الطالبة على	2	١٩
الاختبار والتحصيل	محاضرة	نشوء الديمقراطية في العصور الحديثة	تتعرف الطالبة على	2	٢٠
الاختبار والتحصيل	محاضرة	الديمقراطية في المجتمع الغربي	تتعرف الطالبة على	2	٢١
الاختبار والتحصيل	محاضرة	حرية الرأي والحق في التعبير	تتعرف الطالبة على	2	٢٢

الاختبار والتحصيل	محاضرة	الايديولوجية الديمقراطية	تتعرف الطالبة على	2	٢٣
الاختبار والتحصيل	محاضرة	خصائص ومميزات الديمقراطية	تتعرف الطالبة على	2	٢٤
الاختبار والتحصيل	محاضرة	مبادئ الديمقراطية	تتعرف الطالبة على	2	٢٥
الاختبار والتحصيل	محاضرة	مقومات الحكم الديمقراطي ووسائل ممارسته	تتعرف الطالبة على	2	٢٦
الاختبار والتحصيل	محاضرة	البعد الدولي للديمقراطية والحقوق والحريات العامة	تتعرف الطالبة على	2	٢٧
الاختبار والتحصيل	محاضرة	مبادئ الديمقراطية	تتعرف الطالبة على	2	٢٨
الاختبار والتحصيل	محاضرة	مقومات الحكم الديمقراطي ووسائل ممارسته	تتعرف الطالبة على	2	٢٩
الاختبار والتحصيل	محاضرة	البعد الدولي للديمقراطية والحقوق والحريات العامة	تتعرف الطالبة على	2	٣٠

12. البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	رياض عزيز هادي، حقوق الانسان: نشأتها وتاريخها وتطورها.
---------------------------	--

رياض عزيز هادي، الديمقراطية نشأتها وتطورها وتاريخها.	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13. خطة تطوير المقرر الدراسي
<p>الاطلاع على المشكلات والواقع المتعلق بحقوق الانسان والاستفادة منه في تطوير المقرر</p>

نموذج وصف المقرر

اسم المادة : القياس والتقويم

وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	القسم العلمي قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	قياس وتقويم HE ME 435
4. أشكال الحضور المتاحة	يومي
5. الفصل / السنة	سنوي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	5/1/2018
8. أهداف المقرر	
1- أهداف المقرر	
1- تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : القياس ،التقويم ، الخارطة الاختبارية، الاختبارات التحصيلية ، التحليل الاحصائي	
الصدق الثبات، مقاييس التقدير ،السجلات التراكمية ،مقياس العلاقات الاجتماعية ، البطاقة المدرسية، اختبار الذكاء	
والقدرات العقلية ، الشخصية	

٢- تزويد الطالبات بالمعلومات حول : الاصول التاريخية للقياس والتقويم ،العلاقة بين القياس والتقويم ،اهميتها
وانواعها ، الخارطة الاختبارية واهميتها ومجالاتها واوزانها ، انواع الاختبارات التحصيلية ، التحصيل الاحصائي للفقرات
الاختبارية
مواصفات الاختبار الجيد ، كيفية فسير نتائج الاختبار ، انواع وسائل التقويم للاختبارية ، انواع اختبارات الذكاء وكيفية
قياس الشخصية وخطوات بناء الاختبار

10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية
١- التزود بنظرة عامة في القياس والتقويم من حيث تطوره عبر العصور
٢- التعرف على مفاهيم القياس والتقويم والاختبار والعلاقة بينهما
٣- التعرف على الاهداف التعليمية من حيث اهميتها ووضوحها
٤- معرفة انواع الاختبارات التحصيلية ومميزاتها وصياغتها
٥- التعرف على مواصفات الاختبار الجيد
٦- معرفة كيفية تحليل فقرات الاختبار
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
ب١ - تطوير قدرات الطالب باتجاه اتقان مهارة قياس وتقويم المتعلم
ب٢ - تطوير مهارة الطالب باتجاه اختيار نماذج المقاييس والاختبارات و اساليب التقويم

ب ٣ - اكتساب المهارات الخاصة باستخدام الوسائل الاحصائية

طرائق التعليم والتعلم

المحاضرة / المناقشة / التعلم الذاتي

طرائق التقييم

الاختبارات الموضوعية والمقالية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

ج ١- التحليل

ج ٢- الاستنتاج

طرائق التعليم والتعلم

- المحاضرة

طرائق التقييم

واجبات بيتية

امتحانات شهرية

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

د١- التدريس

د٢- الارشاد التربوي

د٣-

د٤-

11.بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٢-١(٢)	٤	يتعرف الطالب على:	نظرة عامة في التقويم	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٤-٣ (٢)	٤	يتعرف الطالب على:	الخارطة الاختبارية	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٨-٥(٤)	٨	يتعرف الطالب على:	الاختبارات التحصيلية	المحاضرة	الاختبار والتحصي
١١ -٩ (٣)	٦	يتعرف الطالب على:	التحليل الاحصائي للاختبار	المحاضرة	الاختبار والتحصي
١٧-١٢(٦)	١٢	يتعرف الطالب على:	مواصفات الاختبار وتفسير نتائجه	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٠-١٨(٣)	٦	يتعرف الطالب على:	وسائل التقويم اللاختبارية	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٢-٢١(٢)	٤	يتعرف الطالب على:	اختبارات الذكاء	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٥-٢٣(٣)	٦	يتعرف الطالب على:	قياس الشخصية	المحاضرة	الاختبار والتحصي
٢٨-٢٦(٣)	٦	يتعرف الطالب على:	خطوات بناء الاختبار	المحاضرة	الاختبار والتحصي

12. البنية التحتية	
لا يوجد	١- الكتب المقررة المطلوبة
القياس والتقويم في العملية التدريسية / احمد سليمان عودة	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
استخدام الدوريات	١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
مواقع الانترنت	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13. خطة تطوير المقرر الدراسي : متابعة المستجدات والمشكلات لتضمينها المقرر
--

نموذج وصف المقرر

٢٠١٨ - ٢٠١٩

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؛

١- المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
٢- القسم العلمي / المركز	اقتصاد منزلي
٣- اسم / رمز المقرر	تطبيقات تدريسية HE AP 436
٤- أشكال الحضور المتاحة	يومي
٥- الفصل / السنة	سنوي
٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	١٢٠ ساعة
٧- تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠١٨/١٢/١
٨- أهداف المقرر	
الاعداد لمهنة تدريس الحاسبات من خلال تعرف وتدريب طالبات الصف الرابع في قسم الحاسبات	
على آداب مهنة التدريس والاسئلة الصفية وكيفية كتابة خطة التدريس والقيام بالمشاهدة في مدارس بغداد	
والتطبيق الفردي في القاعات الدراسية والقيام بالتطبيق الجمعي في المدارس وكتابة التقارير ومناقشتها	
حواله .	

٥٦.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية : تزويد الطالبات بالفاهيم ذات العلاقة ب :
أ١-اداب مهنة التدريس
أ٢-الاسئلة الصفية وشروط صياغتها
أ٣- الادارة الصفية
أ٤-المشاهدة الصفية
أ٥- التطبيق الفردي
أ٦-التطبيق الجمعي
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
ب ١ - صياغة الاسئلة الصفية
ب ٢ - كتابة خطة التدريس اليومية والسنوية
ب ٣ - استخدام مهارة التدريس الصفي
ب ٤ - كتابة التقارير ومناقشتها
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة و الاستجواب ، المناقشة ، الانشطة الصفية واللاصفية ، استخدام الانترنت ، خارطة المفاهيم اعداد التقارير،

طرائق التقييم
الاختبارات التحصيلية الموضوعية والمقالية ،الاستبيان ،الاختبارات العملية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج ١- تنمية اتجاهات الطالبات نحو مهنة التدريس ج ٢- تنمية ميول الطالبات نحو تخطيط للتدريس ج ٣- تقدير اهمية صياغة وطرح الاسئلة الصفية ج ٤- تثمين الالتزام بأداب مهنة التدريس
طرائق التعليم والتعلم
١- استخدام الانشطة الصفية واللاصفية ٢- التطبيق العملي من خلال المشاهدة والتطبيق الفردي والجمعي
طرائق التقييم
الاختبارات التحصيلية والاستبيان والملاحظة
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د ١- استخدام التدريس المصغر في التطبيق الفردي د ٢- استخدام الانترنت للاطلاع على معلومات التربية العملية

٣د- التطبيق الفردي

٤د- القيام بورشة عمل للتدريب على عمل الوسائل التعليمية ذات العلاقة بتقنيات الحاسوب

٥٧. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٢ اسبوع	٨	تتعرف على آداب مهنة التدريس	آداب مهنة التدريس	المحاضرة	الاختبارات التحصيلية
٢ اسبوع	٨	تستخدم اسس التدريس الجيد	اسس التدريس الجيد	المناقشة	الاختبارات المقالية
٢ اسبوع	٨	تستطيع تنظيم الصف الدراسي	ادارة الصف وتنظيمه	الاستجواب	الاختبارات الموضوعية
٢ اسبوع	٨	تصيع انواع الاسئلة الصفية	الاسئلة الصفية اهميتها وانواعها	المناقشة	الاختبارات الموضوعية
٢ اسبوع	٨	تكتب خطة التدريس السنوية واليومية	التخطيط للتدريس	المحاضرة	التقارير
٣ اسبوع	١٢	تكتب الملاحظات حول التدريس	المشاهدة	طريقة العرض	الملاحظة
٦ اسبوع	٢٤	تستخدم مهارات التدريس	التطبيق الفردي	التدريس المصغر	الملاحظة
٦ اسبوع	٢٤	تستخدم مهارات التدريس	التطبيق الجمعي	التدريس المصغر	الملاحظة
٥ اسبوع	٢٠	تناقش تقارير التطبيق الجمعي	مناقشة المشكلات الدراسية	المناقشة	التقارير

٥٨. البنية التحتية	
١- الكتب المقررة المطلوبة	مبادئ التربية العملية ، ماجدة ابراهيم الباوي، كلية التربية للعلوم الصرفة /ابن الهيثم (٢٠١٤).
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	يتم التدريس لمفردات التربية العملية لوزارة التعليم العالي والبحث العلمي / الهيئة القطاعية
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	١) الكفايات التدريسية وتقنيات التدريس (٢٠١١) ٢) اساليب تدريس العلوم للصفوف الاربعة الاولى ،لينا محمد وفاء مكتبة المجتمع العربي ، عمان ،٢٠٠٩. ٣) ملزمة التربية العملية للصف الرابع ،أ.د.حنان حسن مجيد ، قسم الحاسوب ،كلية التربية للبنات ،جامعة بغداد ،٢٠١٩ ٤) تدريس الرياضيات في المرحلة المتوسطة بين الواقع والمعوقات من وجهة نظر المدرسين والمدرسات وطلبتهم (٢٠٠٩). ٥) بناء برنامج تعليمي واثره في التحصيل الدراسي والتفكير العلمي (٢٠١٦).
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	الموقع الرسمي للمديرية العامة للمناهج على شبكة الانترنت www.manahj.edu.iq

٥٩. خطة تطوير المقرر الدراسي	
١- استخدام التعليم المصغر	
٢- القيام بورشة عمل حول استخدامات الحاسوب في المجتمع	
٣- الزيارات الميدانية للمواقع ذات العلاقة بتدريس الحاسوب	

