

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	الاحصاء التربوي HESC 112
4- أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5- الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	(30) ساعة نظري
7- تاريخ إعداد هذا الوصف	2016 / 6 / 16
8- أهداف المقرر	
- تزويد الطالبات بالمفاهيم العلمية الاتية: معنى الاحصاء - انواعه - اهميته - استخدامه - في مجال التربية	
- تزويد الطالبات بالمعلومات حول كيفية عمل الجداول التوزيعات التكرارية - بعض الرسوم البيانية (المدرج التكراري-المنحنى التكراري-المضلع التكراري)	
- تزويد الطالبات بالمعلومات عن مقاييس النزعة المركزية والتشتت.	
- تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية: المجتمع الاحصائي - العينة - انواعها - التوزيع الطبيعي - المعلم - التقدير	
- تعرف الطالبات على معنى الارتباط - وانواعه واستخداماته.	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية : (المعرفة والفهم)
أ1- قدرة الطالبات على التمييز والادراك المعرفي للطرق الاحصائية المتعددة. أ2- القدرة على استيعاب لمختلف الوسائل الاحصائية. أ3- تطبيق بعض القوانين الاحصائية. أ4- القدرة على استرجاع وتكرار المعلومات دون تغيير أ5- معرفة المعايير لما يتم تناوله من معلومات ومواد .
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.
ب1 – مهارة استخدام الوسيلة الاحصائية وفق البيانات المعطاة بثقة وبراعة . ب2 - مهارة استخراج العينات الممثلة للمجتمع الاحصائي. ب3 – مهارة رسم الرسوم البيانية بسرعة ودقة
طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والتوضيح. - طريقة المحاضرة
طرائق التقييم
- الاختبارات العملية. - الاختبارات النظرية (اليومية والشهرية) - الواجب البيتي
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية
ج1- الانتباه والملاحظة. ج2- المشاركة الايجابية. ج3- الاستنتاج والتقييم. ج4- التقويم والتنظيم.
طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والتوضيح. - لقاء المحاضرة.
طرائق التقييم
- الاختبارات العملية. - الاختبارات النظرية.
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
د1- اكتساب القدرة على التوصل لاستخدام القوانين الاحصائية المناسبة في ضوء البيانات المعطاة. د2- القابلية على تحليل القوانين وتقويمها. د3- مهارة عمل جداول التوزيعات التكرارية والرسوم البيانية. د4- مهارة تفسير النتائج ولاسيما لمعاملات الارتباط

11- بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :-	مقدمة في الاحصاء – تعريف الاحصاء التربوي- اهميته في التربية	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
2	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	انواع الاحصاء (الوصفي- الاستدلالي –العالمي)	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
3	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	معنى القياس –تعريفه – انواع القياس –	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
4	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	القياس الاسمي- القياس الرتبي	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
5	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	القياس النسبي –القياس الفاصلي	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
6	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	المتغيرات (تعريفها) تصنيف المتغيرات –المتغيرات النوعية	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
7	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	المتغيرات الكمية-انواعها –	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
8	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	المتغيرات المستقلة – المتغيرات التابعة	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
9	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	عرض البيانات وتبويبها (جدول التوزيع التكراري)	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
10	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	عرض البيانات (الفئات) وعمل الجداول التكرارية ذو الفئات	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
11	1 ساعة		امتحان		
12	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	تمثيل البيانات بالرسوم البيانية (المدرج التكراري)	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
13	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	المضلع التكراري- المنحنى التكراري	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
14	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	التكرار المئوي-التكرار النسبي	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
15	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	ايبس النزعة المركزية معناها –اهميتها –استخداماتها	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان
16	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الوسط الحسابي- استخداماته-عيوبه	شرح وتوضيح+ لقاء محاضرة	الامتحان

17	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الوسيط -انواعه- وطرق استخراج المنوال وطرق استخراج	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
18	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	التشتت -ومقاييس التشتت - المدى	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
19	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الانحراف الربيعي- التباين - الانحراف المعياري	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
20	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	الارتباط -مقدمة عن الارتباط-انواعه- اهميته معاملات الارتباط - مؤشرات الارتباط	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
21	اساعة		امتحان		
22	اساعة نظري		مقدمة عن معامل ارتباط بيرسون -استخدامه-اهميته	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
23	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	معامل ارتباط سبيرمان- استخدامه- اهميته	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
24	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	تفسير معامل الارتباط- حسب القيمة - حسب السببية- حسب معامل التحديد	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان
25	اساعة نظري	تتعرف الطالبة على :	المجتمع الاحصائي -العينات وانواعها- معنى المعلم و التقدير	شرح وتوضيح+ القاء محاضرة	الامتحان

12- البنية التحتية

1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	- الاحصاء للباحث في التربية والعلوم الانسانية.تاليف - د. احمد سليمان عودة د. خليل يوسف الخليلي - مبادئ الاحصاء في التربية وعلم النفس د. عبد الرحمن عدس
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	جميع كتب والمجلات العلمية التي تتناول الاحصاء التربوي
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الانترنت التي تتناول الاحصاء التربوي
.....	

13- خطة تطوير المقرر الدراسي

- زيادة عدد الساعات النظرية من ساعة وجعلها 2 ساعة يوميا. - توفير القاعات الدراسية الملائمة والمناسبة المتوافر فيها جميع العناصر الضرورية للدراسة

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	كلية التربية للبنات /قسم الاقتصاد المنزلي
3-اسم / رمز المقرر	ارشاد وصحة نفسية 333 HEPH
4- أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5- الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري
7- تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8- أهداف المقرر	
تعريف الطالبات بأهمية الارشاد التربوي للطلاب في المدارس وماهي مفاهيمه واسسه ومجالاته ونظرياته والمشكلات المدرسية	
التي يتناولها الارشاد التربوي والصحة النفسية وعلاقاتها واهميتها ومعايير الشخصية السوية واللاسوية وماهي بعض مؤشرات الصحة النفسية .	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- الفهم والمعرفة 2- تطبيقات عملية 3- تعليم الطالبات أهمية الارشاد النفسي 4- تعريف الطالبات بكيفية معالجة المشاكل التي يتعرض لها الطلاب 5- تعريف الطالبات باهداف الارشاد 6- تعريف الطالبات بمعنى الصحة النفسية وماهي مؤشرات الصحة النفسية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - كيفية ارشاد الطالبات ب2 - كيفية حل مشكلات الطالبات ب3 - كيفية تشخيص حالات التأخر الدراسي ب4- 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 ج1- الملاحظة والادراك ج2- التحليل والتفسير ج3- الاستنتاج والتقييم ج4- الاعداد والتقويم
طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والمحاضرة - لقاء المحاضرة
طرائق التقييم
الاختبارات النظرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- القابلية على التحليل والتفكير د2- اكتساب اسلوب في حل المشكلات د3- تطوير مناهج واستراتيجيات الارشاد والصحة النفسية د4- وضع خدمات للارشاد والتوجيه النفسي

11- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	معنى الارشاد التربوي	المحاضرة	الامتحان
2	=	=	نشأة وتطور الارشاد ومفاهيمه	المحاضرة	الامتحان
3	=	=	مبررات الارشاد واهدافه	المحاضرة	الامتحان
4	=	=	مناهج واستراتيجيات التوجيه والارشاد	المحاضرة	الامتحان
5	=	=	الاسس الفلسفية للارشاد	المحاضرة	الامتحان
6	=	=	برنامج التوجيه والارشاد التربوي	المحاضرة	الامتحان
7	=	=	المشاكل التي يعاني منها الطلبة	المحاضرة	الامتحان
8	=	=	مجالات واساليب التوجيه والارشاد	المحاضرة	الامتحان
9	=	=	العلاقة بين الارشاد والعلوم الاخرى	المحاضرة	الامتحان
10	=	=	امتحان	المحاضرة	الامتحان
11	=	=	مسلمات الارشاد ونظرية الارشاد	المحاضرة	الامتحان
12	=	=	نظرية التحليل النفسي ونظرية الذات	المحاضرة	الامتحان
13	=	=	النظرية السلوكية	المحاضرة	الامتحان
14	=	=	نظرية العلاج العقلي العاطفي	المحاضرة	الامتحان
15	=	=	نظرية السمات والعوامل ونظرية العلاج	المحاضرة	الامتحان
16	=	=	امتحان	المحاضرة	الامتحان
17	=	=	عطلة نصف السنة	المحاضرة	الامتحان
18	=	=	المشكلات التي يتناولها الارشاد التربوي	المحاضرة	الامتحان
19	=	=	اسباب التأخر الدراسي	المحاضرة	الامتحان
20	=	=	اساليب تشخيص حالات التأخر الدراسي	المحاضرة	الامتحان
21	=	=	الخدمات الارشادية والعلاجية	المحاضرة	الامتحان
22	=	=	مفهوم الصحة النفسية	المحاضرة	الامتحان
23	=	=	امتحان	المحاضرة	الامتحان
24	=	=	بعض مؤشرات الصحة النفسية	المحاضرة	الامتحان
25	=	=	الشخص السوي واللاسوي	المحاضرة	الامتحان
26	=	=	بعض مشكلات النمو	المحاضرة	الامتحان
27	=	=	معنى الازمة النفسية واسباب الازمات النفسية ومصادرها	المحاضرة	الامتحان
28	=	=	الميكانيزمات الدفاعية نمو ميكانيزمات	المحاضرة	الامتحان
29	=	=	انواعها (التعويض، الانسحاب، الاسقاط،	المحاضرة	الامتحان
30	=	=	احلام اليقظة، التبرير، الانسحاب	المحاضرة	الامتحان

12-- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	- مبادئ الارشاد النفسي والتربوي، صالح حسن الداهري - الارشاد النفسي والتوجيه، مصطفى محمود - علم نفس الشخصية، داؤد عزيز حنا وناظم هاشم
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	اساسيات في الارشاد النفسي والتوجيه التربوي ، شاكر مبدر جاسم
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع انترنت خاصة بمادة الارشاد النفسي

13- خطة تطوير المقرر الدراسي	
- توفير القاعات الدراسية الملائمة - تطوير المنهج	

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	تربية الطفل 222 HECE
4- أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5- الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري
7- تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8- أهداف المقرر	
تعريف الطالبات بنمو الطفل ومراحل الطفولة وأهميتها وكيف يتطور نمو الطفل في كل مرحلة وكيف تساعد الطفل على النمو بشكل سليم في جوانب النمو كافة . وماهي خصائص الطفولة وماهي المشكلات التي يتعرض لها وكيف يمكن معالجتها.	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية أ1- الفهم والمعرفة أ2- تطبيقات عملية أ3- تعليم الطالبات كيفية تربية الطفل أ4- تعليم الطالبات بأساليب التربية الحديثة أ5- تعريف الطالبات بتطور نمو الطفل في مراحل الطفولة أ6- تعريف الطالبات بكيفية معالجة مشكلات الطفولة
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - كيفية تربية الطفل ب2 - كيف نعالج مشكلات الاطفال ب3 - اساليب التنشئة الاجتماعية الصحيح طرائق التعليم والتعلم
الشرح والتوضيح وسائل ايضاح طريقة المحاضرة طرائق التقييم
اختبارات يومية اختبارات شهرية التقارير والدراسات
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- الملاحظة والادراك ج2- التحليل والتفسير ج3- الاستنتاج والتقييم ج4- الاعداد والتقويم طرائق التعليم والتعلم
- الشرح والتوضيح - لقاء المحاضرة طرائق التقييم
الاختبارات النظرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- القابلية على التحليل والتفكير د2- اكتساب اساليب حديثة في تربية الطفل د3- تعليم الطالبات كيفية تربية الطفل د4- تعليم الطالبات معالجة المشاكل التي يتعرض لها الطفل

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	نظرة الى تربية الطفل في العصور العربية الاسلامية	المحاضرة	الامتحان
2	=	=	اهمية الطفولة عند العلماء الاجانب	المحاضرة	الامتحان
3	=	=	مراحل الطفولة	المحاضرة	الامتحان
4	=	=	العوامل المؤثرة في نمو وتطور الجنين	المحاضرة	الامتحان
5	=	=	الحمل ومراحل	المحاضرة	الامتحان
6	=	=	مرحلة الرضاعة	المحاضرة	الامتحان
7	=	=	القطام والنمو الحركي	المحاضرة	الامتحان
8	=	=	العوامل المؤثرة في النمو الحركي	المحاضرة	الامتحان
9	=	=	النمو اللغوي والنمو الاجتماعي	المحاضرة	الامتحان
10	=	=	امتحان	المحاضرة	الامتحان
11	=	=	مرحلة ما قبل المدرسة	المحاضرة	الامتحان
12	=	=	النمو اللغوي اسئلة الاطفال	المحاضرة	الامتحان
13	=	=	الادراك وتكوين المفاهيم	المحاضرة	الامتحان
14	=	=	النمو الانفعالي وحدة الانفعال	المحاضرة	الامتحان
15	=	=	اساليب التنشئة الاجتماعية	المحاضرة	الامتحان
16	=	=	امتحان	المحاضرة	الامتحان
17	=	=	عظلة نصف السنة	المحاضرة	الامتحان
18	=	=	اللعب عند الاطفال	المحاضرة	الامتحان
19	=	=	الطفولة المتأخرة	المحاضرة	الامتحان
20	=	=	النمو الجسمي والنمو الحركي	المحاضرة	الامتحان
21	=	=	النمو العقلي والادراك وتكوين المفاهيم	المحاضرة	الامتحان
22	=	=	الذكاء والتفكير	المحاضرة	الامتحان
23	=	=	امتحان	المحاضرة	الامتحان
24	=	=	النمو اللغوي والنمو الانفعالي	المحاضرة	الامتحان
25	=	=	خصائص الطفولة المتأخرة	المحاضرة	الامتحان
26	=	=	المشكلات التي يتعرض لها الطفل في مرحلة الطفولة المتأخرة	المحاضرة	الامتحان
27	=	=	الاطفال الموهوبون	المحاضرة	الامتحان
28	=	=	الطفل المحروم ثقافياً	المحاضرة	الامتحان
29	=	=	جنوح الاحداث	المحاضرة	الامتحان
30	=	=	انواع الجنوح	المحاضرة	الامتحان

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب تربية الطفل
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	لا يوجد
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	لموزة، اشواق سامي والعبدي ، عفراء ابراهيم (2014) تربية الطفل وبعض مشكلاته (اسباب وعلاج)
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	مواقع انترنت خاصة بمادة تربية الطفل

13 - خطة تطوير المقرر الدراسي	
- توفير القاعات الدراسية الملائمة - تطوير المنهج	

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	الاقتصاد المنزلي
3- اسم / رمز المقرر	علم النفس التربوي 110 HEEP
4- أشكال الحضور المتاحة	أسبوعياً
5- الفصل / السنة	سنوياً 2016/2015
6- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري
7- تاريخ إعداد هذا الوصف	2016 / 6/16
8- أهداف المقرر	
1- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي وأهميته بين مختلف فروع علم النفس الأخرى .	
2- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية .	
3- تبصير الطالبة 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 .	
4- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- معرفة الطالبات بأحداث النظريات والاتجاهات التي تمكنهم من تفسير السلوك الانساني . 2- دور الاهداف في العملية التعليمية – التعلمية (الأهداف التربوية – الأهداف التعليمية) . 3- معالجة المعلومات – الحفظ – التذكر – النسيان .
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 – تنمية الاستقلالية الذاتية . ب2 – مهارة النقاش والتفاعل الصفي . ب3 – مهارة ملاحظة السلوك . ب4- مهارة التعاطف الوجداني .
طرائق التعليم والتعلم
1- العصف الذهني 2- التغذية الراجعة 3- المناقشة والحوار العلمي المفتوح
طرائق التقييم
1- الأسئلة الشفوية بشكل دوري – الواجبات والانشطة . 2- الاختبارات التحريرية . 3- الاختبار النهائي .
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- التعرف على المشكلات وطرق حلها ج2- مراعات الفروق الفردية
طرائق التعليم والتعلم
1- طريقة التغذية الراجعة 2- المناقشة والحوار العلمي المفتوح
طرائق التقييم
1- الاسئلة الشفوية 2- الاختبارات التحريرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي) . د1- د2- د3- د4-

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة /أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقدير
الاسبوع الاول	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	التعريف بعلم النفس التربوي وموقعه بين مختلف فروع علم النفس	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	أهمية علم النفس التربوي وطرق البحث	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	خصائص عملية التعلم (خصائص المعلم ، خصائص المتعلم ، الخصائص الطبيعية ، الخصائص الجغرافية)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	الدوافع ، أنواعها ، خصائصها ، صفاتها	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الخامس	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	نظريات الدوافع (نظرية هرم ماسلو ، نظرية العزو السببي ، نظرية الحاجات لموراوي)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السادس	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	حب الاستطلاع (خصائصه ، صفاته ، أنواعه) التعاون (خصائصه ، صفاته ، أنواعه)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السابع	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	القلق : تعريفه ، أنواع ، دراسات تجريبية	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثامن	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	الذاكرة : تعريفها ، خصائصها ، أنواعها ، (الذاكرة الحسية ، الذاكرة قصيرة المدى ، الذاكرة طويلة المدى ، العوامل المؤثرة بالذاكرة)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع التاسع	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	النسيان (تعريفه ، العوامل المؤثرة في النسيان ، نظرياته: - نظرية التآكل ، نظرية تغير الاثر ، نظرية الكبت)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع العاشر	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	التغذية المرتدة : (تعريفها ، أنواعها ، علاقة التغذية المرتدة بالتعليم ، قوانينها)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الحادي عشر	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	انتقال أثر التدريب (تعريفه ، خصائصه ، صفاته ، أسسه ، أنواعه)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني عشر	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	التعليم : (تعريفه ، شروطه ، صفاته ، خصائصه ، تطبيقاته التربوية)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث عشر	2 ساعة نظرية	تتعرف الطالبة على	نظرية ثورندايك (المحاولة والخطأ) بافلوف (قانون التدعيم ، الانطفاء ، التعميم ، التمييز) سكنر (التعلم الاشرطي الاجرائي)	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	1- العتوم ، عدنان واخرون ،(2013) .علم النفس التربوي بين النظرية والتطبيق ،عمان ،دار المسيرة . 2- نشواتي ،عبد المجيد ،(2003) .علم النفس التربوي ،عمان ،دار الفرقان . 3- الزغول ، عماد،(2012) .مبادئ علم النفس التربوي الامارات ،دار الكتاب الجامعي .
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	عبد الحميد نشواتي - 2004 - علم النفس التربوي ،عمان
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

13- خطة تطوير المقرر الدراسي	
أستخدام السبورة الذكية كوسيلة تعليمية وعرض البور بوينت لجميع موضوعات المقرر الدراسي، الابحاث والدراسات الحديثة التي تعمق منهم الطالب لمحتوى المقرر الدراسي .	

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	كيمياء غذاء 219 HE CBF
4- أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5- الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري / 60 ساعة عملي
7- تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8- أهداف المقرر	
1- يهدف الى توضيح كيفية مساهمة العناصر الغذائية في جودة الغذاء ودور واهمية الماء في الغذاء	
2- دراسة النظم الغروية المختلفة في الاغذية	
3- شرح التركيب الكيميائي للكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات	
4- التعرف على الانزيمات واقسامها وخواصها	
5- دور الفيتامينات والاملاح المعدنية في الغذاء على صحة الانسان	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية أ1- اكتساب الطالبة القدرة على تسمية وتقسيم مركبات الغذاء أ2- اكتساب الطالبة على توضيح التفاعلات للمجموعات الغذائية أ3- اكتساب الطالبة على كيفية تطبيق اسس الكيمياء الحيوية في الصناعات الغذائية والكيميائية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 -تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الغذاء ب2 - اكتساب القدرة على اجراء التجارب المختبرية ب3 - القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية
طرائق التعليم والتعلم
1- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2- الشرح والتوضيح
طرائق التقييم
1- الاختبارات النظرية 2- الاختبارات العملية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- الاستنتاج والتقييم ج2- ملاحظة وادراك وتفكير
طرائق التعليم والتعلم
1- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2- الشرح والتوضيح
طرائق التقييم
1- الاختبارات النظرية 2- الاختبارات العملية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- امكان العمل في المختبرات الكيميائية د2- اضافة للتدريس

11- بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	لتتعرف الطالبة على	الماء وخواصه ووظائفه	الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان)
2	2	=	المحاليل المنظمة وال ph	=	=
3	2	=	المواد الغروية وخصائصها	=	=
4	2	=	المحاليل وانواعها	=	=
5	2	=	الحموض والقاعدية	=	=
6	2	=	امتحان فصلي	=	=
7	2	=	الكاربوهيدرات انواعها وتقسيمها	=	=
8	2	=	السكريات البسيطة وانواعها	=	=
9	2	=	السكريات المتعدده وانواعها	=	=
10	2	=	البروتينات واهميتها الغذائية	=	=
11	2	=	الانزيمات المحللة للبروتين	=	=
12	2	=	الاحماض الامينية وانواعها	=	=
13	2	=	امتحان فصلي	=	=
14	2	=	الانزيمات /تقسيمها/تسميتها	=	=
15	2	=	تأثير العوامل المختلفة في النشاط الانزيمي	=	=
16	2	=	عطلة نصف السنة	=	=
17	2	=	الدهون/انواعها /تقسيمها	=	=
18	2	=	تركيب الدهون والاحماض الدهنية	=	=
19	2	=	تلف وفساد الدهون	=	=
20	2	=	امتحان فصلي	=	=
21	2	=	الفيتامينات وتركيبها وانواعها	=	=
22	2	=	وظائف الفيتامينات ونقصها وتأثير المعاملات الحرارية	=	=
23	2	=	الاملاح المعدنية وانواعها	=	=
24	2	=	وظائف المعادن واعراض نقصها	=	=
25	2	=	امتحان فصلي	=	=
26	2	=	الصبغات الغذائية واهميتها	=	=
27	2	=	نكهات الاغذية واهميتها	=	=
28	2	=	المنكهات الطبيعية والصناعية	=	=
29	2	=	المضافات الغذائية	=	=
30	2	=	المكونات الغذائية الغير مرغوب فيها	=	=

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	كيمياء الاغذية 1981 تأليف باسل دلالي وكامل الركابي كيمياء الاغذية 1983 ترجمة عادل جورج وعلاء يحيى
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	1- Biochemistry (1996) peter siska.
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	1- Biochem.notes- 31.pptx 2- https://old:uqu.edu.sa

10. خطة تطوير المقرر الدراسي
استخدام الداتاشو Data Show في العرض واستخدام الحاسوب الالكتروني .

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	الاقتصاد المنزلي
3- اسم / رمز المقرر	كيمياء عامة / 109HE GC
4- أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5- الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6- عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة نظري 60 ساعة عملي
7- تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8- أهداف المقرر	
يهدف المقرر بيان وتوضيح الاسس العلمية لمادة الكيمياء العامه للمرحلة الاولى لطالبات الاقتصاد المنزلي وبما انه طالبات	
المرحلة الاولى هم خليط من طالبات اغلبهم ادبي وقليل منهم من الفرع العلمي يعني ذلك يجب مراعاة المستوى الذي هم عليه	
لذا يجب ان تكون المواد توضيحية لمعرفة اسس الكيمياء العامة واعطاء بعض المعلومات التي من شأنها ان تساعد في المراحل	
الدراسية المختلفه لاحقا وتوعية الطلبة في الفرع الذي سيختارونه للتخصص	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- اكتساب الطالبة القدرة على تسمية وتقسيم مركبات الغذاء 2- اكتساب الطالبة على توضيح التفاعلات الكيميائية وتفاعلات التسحيح 3- اكتساب الطالبة على كيفية تطبيق اسس الكيمياء التحليلية في المختبرات
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الغذاء ب2 - اكتساب القدرة على اجراء التجارب المختبرية ب3 - القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية
طرائق التعليم والتعلم
3- محاضرات نظرية 4- دروس عملية
طرائق التقييم
1- امتحانات يومية 2- اسئلة اثناء المحاضرة 3- امتحانات شهرية وفصلية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- الاستنتاج والتقييم ج2- ملاحظة وادراك وتفكير ج3- تنفيذ وتقويم
طرائق التعليم والتعلم
1- محاضرات نظرية 2- دروس عملية
طرائق التقييم
1- امتحانات يومية 2- اسئلة اثناء المحاضرة 3- امتحانات شهرية وفصلية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- اماكن العمل في المختبرات الكيميائية د2- اضافة للتدريس

11- بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	تتعلم الطالبة	الطرق والقياسات، النظام العالمي للوحدات، الكثافة، الوزن النوعي	اللقاء محاضرة والشرح	الامتحان واسئلة بالمحاضرة
2	=	=	تعريف المادة والطاقة، انواع الطاقة، قوانين نيوتن ، الاحتكاك	=	=
3	=	=	تطور النماذج الذرية، النظريات الذرية: نظرية رذرفورد، نظرية تومسون، انشتاين لتطوير النظرية	=	=
4	=	=	تعريف الأصرة وانواعها، قوى فاندرفال، الكهروستاتيكية، الأصرة الهيدروجينية، والجدول الدوري	=	=
5	=	=	تفسير النظرية الحركية للمادة، حالات المادة	=	=
6	=	=	أهمية الماء، تعريف المحلول، انواع المحاليل وطرق قياسها	=	=
7	=	=	تعريفها، انواعها ، تحضيرها، ظاهرة تئدال، الحركة البروانية	=	=
8	=	=	تعريف التأين، تأثير الأيون المشترك، الترسيب، ثابت حاصل الأذابة، الأتزان الأيوني	=	=
9	=	=	التعاريف المختلفة للحامض، تعريف القاعدة تعريف الأملاح، المحلول القياسي	=	=
10	=	=	نقطة التكافؤ، نقطة النهاية تعريف المحاليل المنظمة	=	=
11	=	=	طرق الاولية للتسحيح ، علاقة الرقم الهيدروجيني بطبيعة المحلول	=	=
12	=	=	امتحان الفصل الأول	=	=
13	=	=	تعريف المركبات العضوية ونبذة عن تاريخها وتسميتها	=	=
14	=	=	الهيدروكربونات المشبعة انواعها وتسميتها وخصائصها الكيميائية والفيزيائية، المركبات الاليفاتية، أمثلة للمركب العضوي	=	=
15	=	=	الكاربون الأولي والكاربون الثانوي والكاربون الثالثي	=	=
16	=	=	الهيدروكربونات الغير مشبعة انواعها تسميتها وخصائصها وقواعد التسمية	=	=

=	=	الروابط المفردة :الالكانات وكيفية تسميتها والروابط المزدوجة والروابط الثلاثية كالكيانات والكاينات	=	=	17
=	=	شرح للمركبات اللاحلقية كالميثان مثلا والمركبات الحلقية كالبنزين ومركباته	=	=	18
=	=	مشتقات الهيدروكربونات، انواعها بشكل عام والمجاميع الوظيفية لها ،البترول،المتشكلات	=	=	19
=	=	الكحولات والأثيرات انواعها ، تسميتها وخصائصها الكيمياوية	=	=	20
=	=	الهاليدات انواعها ،تسميتها	=	=	21
=	=	الألدهايد والكيثونات انواعها ،تسميتها وخصائصها الكيمياوية	=	=	22
=	=	الأحماض الكربوكسيلية تعريف الاحماض وتعريف الاملاح الكربوكسيلية	=	=	23
=	=	شرح البوليمرات وكيفية تصنيعها وتطبيقاتها	=	=	24
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	=	25
=	=	التعريف بالكيمياء الحياتية واهميتها ودورها وصورها	=	=	26
=	=	الكاربوهيدرات اهميتها ، تسميتها، انواعها:السكريات ،النشا	=	=	27
=	=	البروتينات أهميتها ،انواعها ،الأنزيمات وأهميتها	=	=	28
=	=	الليبيدات اهميتها ،اقسامها ،مكوناتها ،انواعها ،الزيوت والدهون	=	=	29
=	=	نظرة سريعة لأهمية الانزيمات وانواعها والفيتامينات وانواعها	=	=	30

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	1- General chemistry by sister,vanderwerfand Davidson
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)	1- التحليل الوصفي والحجمي تأليف د.مؤيد العبايجي و ثابت سعيد . 2- الكيمياء العامة العضوية تأليف د.نوري سالم 3- الكيمياء الفيزيائية لمنتجات الاغذية تأليف د.عبد علي مهدي
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

11. خطة تطوير المقرر الدراسي	
يحتاج المقرر الى تطوير 1- قاعة محاضرات 2- سبورة ذكية 3- تجهيز مختبرات 4- وسائل ايضاح	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنماً 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	أساسيات التغذية 103 HE PN
4. أشكال الحضور المتاحة	أسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	
1- التعرف على الغذاء ومكوناته من العناصر الغذائية المهمة للجسم.	
2- التعرف على أهمية التغذية الصحية للجسم.	
3- التعرف على العلاقة بين الغذاء والتغذية الجيدة.	
4- دراسة وفهم كل مكون من مكونات الغذائية المهمة ومعرفة الجوانب الايجابية والسلبية للتغذية.	
5- معرفة الامراض الناجمة عن التغذية السيئة عند تناول الغذاء الغير صحي.	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- معرفة وفهم أسس التغذية الصحيحة 2- معرفة مكونات الغذاء الرئيسية من عناصر (البروتينات ، الكربوهيدرات ، الدهون) والعناصر المعدنية والفيتامينات. 3- التوعية بأسس التغذية في حالة المرض كأعراض الكبد والكلى والتي تعالج بقوائم منظمة تناسب ونوع المرض
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. 1 - تطوير مهارات الطالبات في كيفية اعداد وتحضير الوجبات الغذائية الصحية.
طرائق التعليم والتعلم
1- طريقة الشرح 2- طريقة المناقشة 3- طريقة المحاضرة والتطبيق
طرائق التقييم
الامتحان النظري تقارير علمية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1-ملاحظة الادراك والتفكير ج2-الاستنتاج والتقييم ج3-التنفيذ والتقييم
طرائق التعليم والتعلم
1- الشرح والتوضيح 2- طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
- الاختبارات النظرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- اعطاء مهارات للطالبات في معرفة اهمية الغذاء والتغذية وكيفية اعداد غذاء صحي متوازن لافراد الاسرة وفق الاسس العلمية الصحيحة د2- اعطاء مهارات للطالبات في معرفة اهمية الغذاء للانسان حسب مراحل النمو المختلفة ومن ثم اعداد وجبات غذائية تتلائم مع كل مرحلة عمرية

11- بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	تتعرف الطالبة على	مفاهيم أساسية عن الغذاء	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية
2	2	=	الخلية ودورها في التغذية .	=	=
3	2	=	العناصر الغذائية (المغذيات): الكربوهيدرات	=	=
4	2	=	انواع الكربوهيدرات وتقسيمها ، هضم الكربوهيدرات.	=	=
5	2	=	السكريات البسيطة وانواعها	=	=
6	2	=	السكريات المتعددة وانواعها	=	=
7	2	=	البروتينات ، هضم البروتينات.	=	=
8	2	=	الليبيدات هضم اللبيدات	=	=
9	2	=	الطاقة ، الماء ، اهمية الماء ، الوظائف الحيوية للماء	=	=
10	2	=	الهضم والامتصاص ، مفاهيم أساسية عن الهضم والامتصاص.	=	=
11	2	=	امتصاص الكربوهيدرات،	=	=
12	2	=	امتصاص البروتينات	=	=
13	2	=	امتصاص الدهون	=	=
14	2	=	التمثيل الغذائي(عمليات البناء، عمليات الهدم) تمثيل الكربوهيدرات	=	=
15	2	=	تمثيل اللبيدات ، تمثيل البروتينات	=	=
16	2	=	عطلة نصف السنة	=	=
17	2	=	الاحتياجات الغذائية من العناصر الغذائية ،	=	=
18	2	=	الفيتامينات، اهمية الفيتامينات ، توزيع الفيتامينات في الاغذية	=	=
19	2	=	الفيتامينات الذائبة في الدهون ، امتصاصها	=	=
20	2	=	الفيتامينات الذائبة في الماء، امتصاصها.	=	=
21	2	=	تكلمة الفيتامينات الذائبة في الماء	=	=
22	2	=	العناصر المعدنية، اهمية العناصر المعدنية ، العناصر المعدنية الكبرى	=	=
23	2	=	العناصر المعدنية الكبرى ، العناصر المعدنية الصغرى.	=	=
24	2	=	الاحتياجات والقرارات الغذائية	=	=
25	2	=	المجاميع الغذائية	=	=
26	2	=	الامراض والمشاكل التغذوية	=	=
27	2	=	تغذية الفئات الحساسة	=	=
28	2	=	تأثير العمليات التصنيعية في العناصر الغذائية	=	=
29	2	=	تقدير الحالة الغذائية للفرد والمجتمع	=	=
30	2	=	تكلمة الموضوع السابق مع امتحانات الفصل الدراسي الثاني والدرجات	=	=

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب اساسيات تغذية أ.م.د عبد الله ذنون
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	تغذية انسان الاستاذ الدكتورة منى احمد صادق 2011
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	الغذاء والتغذية / د. مصطفى عبد الرحمن سنة 2000
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	http://www.Tolymat.com/Diet

13- خطة تطوير المقرر الدراسي
استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني

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	تحضير أغذية 214HEFR
4. أشكال الحضور المتاحة	أسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2016/2015
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري / 90 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	
1- معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وفصول ظهورها وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة.	
2- التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة	
3- تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة	
4- تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لعداد الطعام العام	
5- 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.	

أ- الأهداف المعرفية 1- معرفة وفهم مبادئ وتحضير الطعام 2- الخطوات الصحيحة المتبعة في اعداد الطعام 3- تحضير وجبات غذائية صحية.
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - تطوير مهارات الطالبات والفنية في اعداد الطعام ب2 - تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في مجال اعداد وتزيين الاطعمة والمعجنات
طرائق التعليم والتعلم
1-طريقة الشرح والتوضيح 2- طريقة المناقشة 3-طريقة المحاضرة والتطبيق العلمي
طرائق التقييم
الامتحان النظري والعملية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1-ملاحظة ادراك تفكير ج2-الاستنتاج والتقييم ج3-النقد والتقويم
طرائق التعليم والتعلم
1-الشرح والتوضيح 2- طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
- الاختبارات العلمية - الاختبارات النظرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- اعطاء مهارات للطالبات في كيفية اعداد وتحضير وجبات غذائية صحية متوازنة د2- اعطاء مهارات للطالبات تغذية تفيد ربوات البيوت في اعداد وجبات صحية للعائلة

12. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	تتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الأولى.	طريقة الشرح واللقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
2	2	=	الغذاء تعريف كامل وعلاقة بالمجاميع الغذائية الرئيسية .	=	=
3	2	=	الاسبوع الثالث : اهداف دراسة الطعام، حفظ الطعام من الجراثيم المرضية ، تسممة الطبعام.	=	=
4	2	=	التفاعلات الغذائية و(ظاهرة الانتشار في الطعام تكون أنواع تبلور الماء والسكر).	=	=
5	2	=	الفواكه والخضروات ، دور الفواكه والخضروات في الخطط الغذائية للعائلة، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامينات ، تأثير العامل الوراثي ، الصنف ، الوراثة.	=	=
6	2	=	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو ، المعاملات التي تجري عليها منذ حصادها ولحين عرضها في السوق.	=	=
7	2	=	البروتينات ، الكربوهيدرات والدهون في الفواكه والخضروات القيمة الغذائية للفواكه والخضروات المصنعة، تحضير الفواكه والخضروات للمحافظة على قيمتها الغذائية	=	=
8	2	=	طبخ الفواكه والخضروات والتغيرات التي تطرأ على اللون ن الطعم ، التركيب اثناء الطبخ، طرق طبخ الخضروات والفواكه.	=	=
9	2	=	السلطة ، تحضير مكونات السلطة، وكيفية المحافظة على طراوتها.	=	=
10	2	=	الصلصات المستعملة وانواعها ، كيفية عمل المايونيز والصلصة الفرنسية ، القيم الغذائية لأنواع السلطات.	=	=
11	2	=	الاسبوع الحادي عشر: الدهون، تكوينها ، خواصها، الحوامض الشحمية الاساسية واهميتها، العوامل المستحلبة.	=	=
12	2	=	الليبيدات، بعض تفاعلات الدهن، اهمية الدهن في الغذاء (كما في تحضير انواع مختلفة من العجائن) وتأثير الحرارة على الدهن حسب انواعها المختلفة	=	=
13	2	=	الحليب ومنتجاته، اهميته ، مكوناته، القيمة الغذائية ، انواع الحليب ، تأثير الحرارة في الحليب.	=	=
14	2	=	تخثر الحليب(بالحامض، الأنزيم، الحرارة)، الاستعمالات الخاصة للحليب	=	=

=	=	الكريم، الجبن، الزبد، مكونات كل منها، كيفية صنع الجبن، البروتينات(اللحم، الدجاج والبيض) تركيب البروتين، أهميته، تأثير الحرارة عليه.	=	2	15
=	=	عطلة نصف السنة	=	2	16
=	=	البيض ، أهميته، قيمته الغذائية، تركيبه، التغيرات التي تطرأ على البيض اثناء خزنه، أهمية البيض في إعداد وتحضير بعض الاطعمة وان يكون عامل استحلاب او عامل مثخن..ز.الخ.	=	2	17
=	=	اللحوم، انواعها ، الحمراء ونسبة الدهن والبروتين فيها واكثر طرق الطبخ في بعض خصائص الناتج سواء استعمل بصورة رئيسية او جزئية.	=	2	18
=	=	البيضاض كالدواجن والاسماك، مراحل طهيها والصفات النوعية والحسية والتركيب للناتج الغذائي، البقوليات والمكسرات، أهميتها ، قيمتها الغذائية.	=	2	19
=	=	الاسبوع التاسع عشر: النشويات ، دورها في تحضير الغذاء وخصائص المنتج النهائي.	=	2	20
=	=	الشكريات ، انواعها المختلفة ومصادرها الغذائية اثرها في تحضير الأطعمة المختلفة.	=	2	21
=	=	الاسبوع الحادي والعشرون: الطحين ، أنواعه ودوره في إعداد الخبز حسب نوع الحنطة المستخرج منها وخصائصه في صفات الناتج.	=	2	22
=	=	الاسبوع الثاني والعشرون: الكيك والعوامل المؤثرة فيه.	=	2	23
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه.	=	2	24
=	=	العجائن بانواعها والعوامل المؤثرة فيها.	=	2	25
=	=	العوامل المنفشة ، انواعها ، مصادرها ، أهميتها	=	2	26
=	=	المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو والفروق الاساسية فيما بينها من حيث احتوائها على المواد المنبهة مثلاً.. الخ.	=	2	27
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	=	2	28
=	=	تلبيسات الكيك وانواعها المختلفة، وحشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة.	=	2	29
=	=	يدخل ضمن الاسابيع الاخرى لاجراء امتحانات.	=	2	30

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب كيمياء الاغذية، الكيمياء والحياتية .
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	الطهو التجريبي الخ الكتب.
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

13- خطة تطوير المقرر الدراسي
استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني

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؛

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد / كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	علم الاحياء العام GB HE 111
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2015 - 2016
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة نظري + 60 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	تعريف الطالبات ماهية علم الاحياء دراسة التركيب الكيميائي للمادة الحية في الخلية والمركبات المكونة للخلية والعضيات المكونة للخلية ووظائفها وانواع الانقسام الخلوي والاختلافات ما بين الجلايا الحيوانية والنباتية والانسجة المكونة لجسم الكائن الحي الحيواني والنباتي وطرق التغذية الحيوانية والنباتية

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- الفهم والمعرفة 2- التعرف على الخلية الحيوانية والنباتية وتركيبهما والاختلافات بينهما 3- الانسجة الحيوانية والنباتية المكونة لجسم الكائن الحي 4- تطبيقات عملية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - التعرف على أنواع الاحياء والخلايا المكونة لها ب2 - الانقسام الخلوي وأنواعه ب3 - الانسجة المكونة للكائن الحي
طرائق التعليم والتعلم
طريقة المحاضرة الشرح والتوضيح والمناقشة وسائل إيضاح وتطبيقات عملية
طرائق التقييم
حضور المحاضرة والنشاط اليومي اختبارات اسبوعية بالمادة العملية امتحانات شهرية وفصلية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- الملاحظة والادراك ج2- تحليل وتفسير ومناقشة ج3- قوة الملاحظة
طرائق التعليم والتعلم
طريقة المحاضرة الشرح والتوضيح والمناقشة وسائل إيضاح وتطبيقات عملية
طرائق التقييم
حضور المحاضرة والنشاط اليومي اختبارات اسبوعية بالمادة العملية امتحانات شهرية وفصلية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- القابلية على التفكير والتحليل والتفسير د2- تطبيقات عملية

11- بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
	ساعة واحدة نظري + 2 ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	علم الاحياء العام	محاضرة + عملي	امتحانات يومية وشهرية ونشاط يومي للمادة النظرية والعملية

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	Biology by,Raven; jonson; losos; and siger, 2005 7 th edition.
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	Enviromental science global concern, by William p. cumingham; marg; ann and Barbara woodworth 2007 9 th edition
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	Labrotary manual , by vodopich and moore 2005 7 th edition.
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

13- خطة تطوير المقرر الدراسي
استخدام الداتا شو في عرض المحاضرة وتطوير المنهج

مؤذج 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؛

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد
2. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	علم الاحياء المجهرية العام والغذائي HEM 215
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي / 2015-2016
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري و 90 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	تعريف الطالبات مفهوم علم الاحياء المجهرية وانواعها وتركيبها وكيفية نموها والعوامل المؤثرة على نموها وكيفية السيطرة والقضاء عليها وتأثيراتها الضارة المسببة لفساد الاعذية والامراض التي تسببها وفوائدها في الصناعات الغذائية وغيرها من الصناعات

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- الفهم والمعرفة 2- مضار وفوائد الاحياء المجهرية 3- السيطرة على الاحياء المجهرية 4- السيطرة على انتشار الالامراض 5- تطبيقات عملية
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - طرق القضاء على الاحياء المجهرية ب2 - انواع الاحياء المجهرية ومعرفة مضارها وفوائدها ب3 - حفظ الاغذية بالسيطرة على الاحياء المجهرية
طرائق التعليم والتعلم
طريقة المحاضرة الشرح والتوضيح والمناقشة وسائل ايضاح وتطبيقات عملية
طرائق التقييم
حضور المحاضرة والنشاط اليومي اختبارات يومية امتحانات شهرية وفصلية
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- الملاحظة والادراك ج2- تحليل وتفسير وربط مع البيئة ج3- استنتاج
طرائق التعليم والتعلم
طريقة المحاضرة الشرح والتوضيح والمناقشة وسائل ايضاح وتطبيقات عملية
طرائق التقييم
حضور المحاضرة والنشاط اليومي اختبارات يومية امتحانات شهرية وفصلية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- القابلية على التحليل والتفكير ثم التفسير د2- تطبيقات عملية يمكن الاستفادة منها منزليا وخلال الحياة العملية

11- بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة نظري + 3 ساعات عملي	تتعرف الطالبة على	علم الاحياء المجهرية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	لا يوجد
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	علم الاحياء المجهرية ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز 1988 Microbiology , prescotts, harly and klein; 2002 fifth edition McGraw hill companies.
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by Kathleen park talaro. J Food microbiology 2008 by M. R . Adams M.O.Moss.
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

13- خطة تطوير المقرر الدراسي
الاستمرار بمتابعة المصادر الحديثة وما يحصل من استحداث بالمعلومات

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
2. القسم العلمي / المركز	كلية التربية للبنات / قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	الصناعات الغذائية 434 HE FI
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2015 / 2016
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري و 90 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	
يهدف هذا المقرر الى تعريف الطالبات بالاسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الاساسية الواجب اتباعها	
لانتاج 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	

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- معرفة الطالبة خواص الجودة للاغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية 2- معرفة القوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية 3- معرفة الظروف الصحية للإنتاج الغذائي والعوامل المؤثرة عليه
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - التعرف على مكونات الغذاء ب2 - التعرف على الطرق المثلى لحفظ الغذاء ب3 - التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الاغذية المختلفة ب4- التعرف على مسببات تلف الاغذية للحبولة من حدوثها
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة :- الشرح المناقشة المختبرات العلمية :- تطبيق عملي
طرائق التقييم
الامتحانات التقارير
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1- ج2-
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرة :- الشرح المناقشة المختبران العلمية :- تطبيق عملي المكتبات :- تكاليفات بحثية
طرائق التقييم
الامتحانات التقارير
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- اعطاء مهارات للطالبات تصنيع بعض الاغذية وامكانية التوظيف في المنشآت الغذائية د2- اعطاء مهارات للطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء د3- اعطاء معلومات تغذوية تفيد ربات البيوت في اعداد وجبات صحية للعائلة د4- امكانية الطالبة تحليل اسباب مشاكل التصنيع الغذائي الاكثر شيوعا وعرض الحلول المناسبة لها

11- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعليم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	2 ساعة	تتعرف الطالبات على علم الغذاء وابعاد دراسة علم الغذاء والتصنيع الغذائي.	الصناعات الغذائية واهميتها في حياة الانسان	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثاني	2 ساعة	تتعرف الطالبات على الصفات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية للاغذية.	صفات المواد الغذائية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثالث	2 ساعة	تتعرف الطالبات على جودة الغذاء وتقييمه وطرق قياسه.	السيطرة النوعية للاغذية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الرابع	2 ساعة	تتعرف الطالبات على التغيرات الميكروبية والانزيمية والكيميائية التي تحدث في الاغذية.	التغيرات التي تحدث في الاغذية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الخامس	2 ساعة	تتعرف الطالبات على الشؤون الصحية في المنزل والمصنع ومنافذ البيع.	التداول الصحي للاغذية	المحاضرة والشرح	الامتحان
السادس	2 ساعة	تتعرف الطالبات على تداول التمور. على تصنيع منتجات التمور.	تداول وتصنيع التمور ومنتجاتها	المحاضرة والشرح	الامتحان
السابع	2 ساعة	تتعرف الطالبات على تصنيع منتجات التمور المختلفة.	تداول وتصنيع التمور ومنتجاته	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثامن	2 ساعة	تتعرف الطالبات على صناعة الحبوب ومنتجاتها، اهمية الحبوب وتركيبها وقيمتها الغذائية.	صناعة الحبوب ومنتجاتها	المحاضرة والشرح	الامتحان
التاسع	2 ساعة	تتعرف الطالبات	صناعة الحبوب	المحاضرة والشرح	الامتحان

		ومنتجاتها	على طحن القمح وصفات الطحين، تصنيع العجائن الغذائية.		
الامتحان	المحاضرة والشرح	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تتعرف الطالبات على مكونات منتجات المخابز، انواع الخبز وطريقة تصنيعه.	2 ساعة	العاشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تتعرف الطالبات على بعض انواع الكعكات ومنتجات المخابز الاخرى.	2 ساعة	الحادي عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	صناعة اغذية الاطفال	تتعرف الطالبات على صناعة اغذية الاطفال، اهميتها وانواعها وطرق تصنيعها وتعبئتها.	2 ساعة	الثاني عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على اهمية الحليب وتركيبه وقيمه الغذائية.	2 ساعة	الثالث عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة بعض انواع الحليب، صناعة الزبد وصناعة القشدة.	2 ساعة	الرابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة المثلجات والمثلجات القشدية، صناعة الجبن والالبان المتخمرة.	2 ساعة	الخامس عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على اللحم	2 ساعة	السادس عشر

الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على التركيب الكيميائي للحم والتغيرات الحادثة بعد الموت.	2 ساعة	السابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على الصفات النوعية للحوم الطازجة والمصنعة	2 ساعة	الثامن عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على طرق طهي وحفظ اللحوم وصناعة بعض منتجات اللحوم.	2 ساعة	التاسع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تداول وتصنيع الاسماك	تعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي للالسماك.	2 ساعة	العشرون

12- البنية التحتية

الكتاب المنهجي (الصناعات الغذائية الجزء الاول والجزء الثاني)	1- الكتب المقررة المطلوبة
تصنيع الاغذية - الجزء الاول تصنيع الاغذية - الجزء الثاني	2- المراجع الرئيسية (المصادر)
1- كيمياء الاغذية J.food technology -4 2- احياء الاغذية المجهرية J.food Science -5	ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجالات العلمية ، التقارير ،)
www.codexalimentarius.com www . fao. Org .com	ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13- 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: حفظ الاغذية / م. باهرة محمود جعفر

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	حفظ اغذية 329HE FB
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2016 / 2015
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري / 120 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	
1- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء.	
2- 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.	

10. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

أ- الأهداف المعرفية

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

ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

- ب1 - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات إلى أساليب عمل ونشاط في المجال العملي
- ب2 - تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الأغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل فساد

طرائق التعليم والتعلم

1. الشرح والتوضيح
2. طريقة المحاضرة
3. طريقة عرض طرق العمل
4. طريقة التعلم الذاتي

طرائق التقييم

- 1- اختبارات عملية
- 2- اختبارات نظرية

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ج1- ملاحظة وإدراك وتفكير
- ج2- الاستنتاج والتقييم
- ج3- التنفيذ والتقييم

طرائق التعليم والتعلم
1. الشرح والتوضيح 2. طريقة المحاضرة 3. طريقة عرض طرق العمل 4. طريقة التعلم الذاتي
طرائق التقييم
1- اختبارات عملية 2- اختبارات نظرية
د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي). د1- مهارة التمكين د2- مهارة الانجاز

12- البنية التحتية
1- الكتب المقررة المطلوبة
تصنيع الاغذية /الجزء الاول 1985 - د.عبد علي مهدي و د. صادق حسن الحكيم
2- المراجع الرئيسية (المصادر)
الصناعات الغذائية /الجزء الثاني / اسس وطرق حفظ الاغذية 1978 - د. حامد عبد الله جاسم
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)
<i>Physical Principles Preservation of Food. (2003). Second Edition, Revised and Expanded. by Marcus Karel and Darvl .Lund.</i> <i>The food safety information handbook. (2001). by Cynthia A. Roberts. Oryx Press.</i> <i>Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press.</i>
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

13- خطة تطوير المقرر الدراسي
1- اضافة معلومات حديثة الى المقرر وتحديث القديم منها . 2- استعمال الداتاشو في عرض المحاضرات

11- بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / المساق أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2	يتعرف الطالب على	طبيعة المواد الغذائية ومكوناتها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
2	2	يتعرف الطالب على	الزراعة وانتاج الأغذية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
3	2	يتعرف الطالب على	الصناعات الغذائية كوسائل لحفظ الأغذية	محاضرة	الاختبار التحصيلي
4	2	يتعرف الطالب على	مواد تعبئة وتغليف الأغذية وميزاتها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
5	2	يتعرف الطالب على	أهمية استعمال العبوات وأنواعها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
6	2	يتعرف الطالب على	الامتحان الفصلي الاول	محاضرة	الاختبار التحصيلي
7	2	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية بالحرارة المرتفعة كالتعليب، منحنى وقت الموت الحراري للبكتريا	محاضرة	الاختبار التحصيلي
8	2	يتعرف الطالب على	خطوات التعليب، المعاملة الحرارية (البسترة والتعقيم)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
9	2	يتعرف الطالب على	تلف الأغذية المعلبة ومسببات تلفها	محاضرة	الاختبار التحصيلي
10	2	يتعرف الطالب على	الحفظ بالحرارة المنخفضة (التجميد والتبريد)	محاضرة	الاختبار التحصيلي
11	2	يتعرف الطالب على	الحفظ بالتبريد، الخضروات، اللحوم، الأسماك والبيض	محاضرة	الاختبار التحصيلي
12	2	يتعرف الطالب على	الحفظ بالتجميد، طرق التجميد	محاضرة	الاختبار التحصيلي
13	2	يتعرف الطالب على	الامتحان الفصلي الثاني	محاضرة	الاختبار التحصيلي

14	2	يتعرف الطالب على	خطوات تجميد الفواكه والخضروات	محاضرة	الاختبار التحصيلي
15	2	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية المطبوخة	محاضرة	الاختبار التحصيلي
16	2	يتعرف الطالب على	حفظ الأغذية بالتجفيف/ أنواع التجفيف/المزايا والعيوب	محاضرة	الاختبار التحصيلي
17	2	يتعرف الطالب على	تجفيف الفواكه والخضروات/ الكبريتة	محاضرة	الاختبار التحصيلي

الاختبار التحصيلي	محاضرة	التغيرات في الغذاء المجفف، معامل التجفيف، نسبة التشرّب	يتعرف الطالب على	2	18
الاختبار التحصيلي	محاضرة	المضافات الكيماوية، تصنيفها	يتعرف الطالب على	2	19
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الامتحان الفصلي الثالث	يتعرف الطالب على	2	20
الاختبار التحصيلي	محاضرة	السلامة الصحية للمضافات الكيماوية، تصنيفها	يتعرف الطالب على	2	21
الاختبار التحصيلي	محاضرة	حفظ الأغذية بالأشعاع	يتعرف الطالب على	2	22
الاختبار التحصيلي	محاضرة	ميكانيكية التأثير بالأشعاع، العوامل المؤثرة على الجرعة الإشعاعية	يتعرف الطالب على	2	23
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الامتحان الفصلي الرابع	يتعرف الطالب على	2	24
الاختبار التحصيلي	محاضرة	الاعتبارات الواجب مراعاتها في تشييع الأغذية	يتعرف الطالب على	2	25
الاختبار التحصيلي	محاضرة	صناعة المشروبات الغازية، المقدمة والأنواع	يتعرف الطالب على	2	26
الاختبار التحصيلي	محاضرة	القيمة الغذائية للمشروبات الغازية وأهميتها	يتعرف الطالب على	2	27
الاختبار التحصيلي	محاضرة	صناعة المرببات، المواد الأولية والعوامل المؤثرة	يتعرف الطالب على	2	28
الاختبار التحصيلي	محاضرة	تصنيع العصير، الترويق، التعبئة والحفظ	يتعرف الطالب على	2	29
الاختبار التحصيلي	محاضرة	نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب)	يتعرف الطالب على	2	30

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؛

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	اسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2015 - 2016
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	60 ساعة نظري / 120 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	تعريف الطالبة بأهمية الماء ومكوناته ذات العلاقة الوثيقة قي مجال طهي المواد الغذائية وتأثير انواع انواع المحاصيل عليها مع التعرف على مكونات البيض التي تؤثر في مواصفات النواتج التي يدخل البيض في تحضيرها والتعرف على مكونات الحليب وتأثيره في الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية التي يدخل في تحضيرها الحليب وتأثير مكونات اللحوم بانواعها على مواصفات جودة اللحوم بعد اجراء مختلف المعاملات عليها واهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية وتأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها وتأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها

10 - مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- التعرف على أهمية الماء وسووله في الغذاء وأنواع المحاليل 2- التعرف على مكونات البيض وتأثيرها في المنتجات التي يدخل البيض في تحضيرها 3- التعرف على مكونات الحليب وتأثيرها في المنتجات التي يدخل الحليب في تحضيرها 4- التعرف على مكونات اللحوم بأنواعها وتأثيرها على مواصفات اللحم المنتج بعد المعامله 5- التعرف على مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها في مواصفات النواتج 6- التعرف على مكونات الزيوت والدهون وتأثيرها في النواتج 7- التعرف على مكونات الطحين وتأثيرها في النواتج ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب1 - إمكانية استخدام المعلومات النظرية في الجانب العملي ب2 - -توظيف المهارات المكتسبة لتطوير المنتجات الغذائية
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرات العلمية بكل ماتحتويه من شرح تفصيلي للمادة وبيان اهم التعاريف للمصطلحات العلمية والاهداف والنتائج والتوصيات المقترحة .
طرائق التقييم
1-اداء الامتحانات 2-الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة 3-استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر 4-اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج1-معرفة مدى تفاعل الطالبة مع البرنامج العلمي ج2-مقدار استفادة الطالبة من المعلومات ج3-امكانية تطبيق المعلومات في الجانب الحياتي اليومي
طرائق التعليم والتعلم
1-اداء الامتحانات 2-الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة 3-استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر 4-اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

طرائق التقييم

1- اداء الامتحانات

2- الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة

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

4- اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

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

د1-

د2-

د3-

د4-

11- بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب تغذية الطفل
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	1- التجارب الغذائية/1990/أ.فاتن فخرالدين و أ.م.نوال ابراهيم 2- تصنيع الاغذية/1989/أ.د.علي الشيباني 3- الخبز والمعجنات/1990/أ.د.امجد بوبا سولاق 4- كيمياء الاغذية/1988/أ.د.باسل دلالي 5- مبادئ الصناعات الغذائية/1979/أ.د.عبد علي مهدي
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	يمكن استخدام مفاتيح الكلمات للدخول الي المواضيع المطلوبة

13- خطة تطوير المقرر الدراسي	
اضافة المعلومات الحديثه سوائ في كتب او مجلات او مقالات علمية ويتم تطوير المنهج المقرر	

نموذج وصف المقرر

وصف المقرر

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

1. المؤسسة التعليمية	جامعة بغداد /كلية التربية للبنات
2. القسم العلمي / المركز	قسم الاقتصاد المنزلي
3. اسم / رمز المقرر	تغذية الطفل 328HECN
4. أشكال الحضور المتاحة	اسبوعي
5. الفصل / السنة	سنوي 2015-2016
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)	30 ساعة نظري /60 ساعة عملي
7. تاريخ إعداد هذا الوصف	2016/6/16
8. أهداف المقرر	تعريف الطالبة بأهمية الحمل والارضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحله المراهقة المبكرة وأهمية 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 .

10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم
أ- الأهداف المعرفية 1- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الحمل 2- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الارضاع 3- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في السنة الاولى من عمره 4- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في سن ما قبل المدرسه 5- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في سن المدرسه 6- التعرف على أهمية الغذاء والتغذية للطفل في مرحلة المراهقة المبكرة 7- التعرف على اهم المشاكل التغذوية العالمية للأطفال
ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب 1 - اعداد جداول غذائية خاصه بالفئات اعلاه ب 2 - معرفه القيمة الغذائية للطعمة المتناولة ب 3 - مطابقة هذه الجداول والقيم للاحتياجات
طرائق التعليم والتعلم
المحاضرات العلمية بكل ماتحتويه من شرح تفصيلي للمادة وبيان اهم التعاريف للمصطلحات العلمية والاهداف والنتائج والتوصيات المقترحة .
طرائق التقييم
1-اداء الامتحانات 2-الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة 3-استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر 4-اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية ج 1-معرفة مدى تفاعل الطالبة مع البرنامج العلمي ج 2-مقدار استفادة الطالبة من المعلومات ج 3-امكانية تطبيق المعلومات في الجانب الحياتي اليومي
طرائق التعليم والتعلم
-اداء الامتحانات 2-الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة 3-استخدام نظام Open book Exam للحصول على المعلومة مع المصدر 4-اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

طرائق التقييم

-اداء الامتحانات

2-الاجابة المباشرة على الاسئلة المطروحة

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

4-اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع

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

د1-

د2-

د3-

د4-

11- بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم

12- البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	كتاب تغذية الطفل
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	1- كتاب تغذية الطفل/1988/أ.فاتن فخرالدين و أ.م.نوال ابراهيم القاسم 2- مفاهيم حديثة في تغذية الاطفال/2012/أ.د.منى احمد صادق 3- الرعاية الصحية للاطفال/2000/د.احمد سعيد يونس 4- موسوعة العناية بالطفل/1994/د.امال قبيس 5- موسوعة غذاء وتغذية الطفل/2002/د.ايمن مزاهرة 6- تغذية الاطفال والاولاد/1999/د.عبد الحسن فاعور 7- تغذية الطفل/2011/اماندا لوكي/مترجم 8- الحمل اسبوع بعد اسبوع/1999/د.غلايد كورتيس 9- التشخيص الصحي والبيئي للام والطفل والتغذية/2013/علي اسماعيل الجاف
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير ،)	
ب - المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	يمكن استخدام مفاتيح الكلمات للدخول الي المواضيع المطلوبة

13. خطة تطوير المقرر الدراسي
تطوير المنهج من خلال اضافة المعلومات الحديثه سوائ في كتب او مجلات او مقالات علمية