# وزارة التعليم العالي والبـحث العلمي

# جـــــهاز الإشـــــراف والتقـــويم العلــمي

**دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي**

**الجامعة : بغداد**

**الكلية/ المعهد: كلية التربية للبنات**

**القسم العلمي : الاقتصاد المنزلي**

**تاريخ ملء الملف : 20/1/2020**

**التوقيع : التوقيع :**

**اسم رئيس القسم:ا. فاطمة فائق جمعةاسم المعاون العلمي : ا م د عفاف بديع جميل**

**التاريخ : التاريخ :**

**دقـق الملف من قبل**

**شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي**

**اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي:ا م د احمد هاشم**

**التاريخ**

**التوقيع**

**مصادقة السيد العميدا د اسحق صالح العكام**

**وصف البرنامج الأكاديمي**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد /كلية التربية للبنات |
| 1. القسم العلمي / المركز | الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم البرنامج الأكاديمي او المهني | البرنامج الأكاديمي قسم الاقتصاد المنزلي للدراسة الأولية |
| 1. اسم الشهادة النهائية | البكلويوس |
| 1. النظام الدراسي :   سنوي /مقررات /أخرى | سنوي |
| 1. برنامج الاعتماد المعتمد | لا يوجد في الوقت الحالي لدينا برنامج معتمد |
| 1. المؤثرات الخارجية الأخرى | ورش عمل / حلقات دراسية / زيارات ميدانية |
| 1. تاريخ إعداد الوصف | 20/1/2021 |
| 1. 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 ولإسهام بتطوير المجتمع** | |
| **د- تدريب الطالبات على البحث العلمي والابتكار المفيد .** | |
| **ه- 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.** | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| 1. الاهداف المعرفية   أ1- تعريف الطالبة اختصاصات القسم ومجالات اهتماماته .  أ2- تعريف الطالبة المبادئ الأساسية لدروس الاختصاصات القسم .  أ3- تعريف الطالبة موضوعات متعددة عن الدروس التربوية والنفسية .  أ4- تعريف الطالبة قاعدة معلومات موسعة عن بعض الدروس العلمية العامة .  أ5- تعريف الطالبة مفاهيم متقدمة عن بعض الدروس التوعية الثقافية . |
| ب – الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج  ب 1 - تنمية المهارات اليدوية للطالبات .  ب 2 - تحفيز قدرات الطالبات على الابتكار والإبداع .  ب 3 - تطوير هوايات الطالبات لإنشاء مشاريع إنتاجية . |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- ألقاء المحاضرة والمناقشة  2- التجارب المختبرية  3-عرض أفلام توضيحية |
| طرائق التقييم |
| 1- الامتحانات النظرية  2- الاختبارات العملية  3- الواجب ألبيتي |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية .  ج1- أعداد الطالبات على قيم نابعة من المجتمع الجامعي .  ج2- توجيه سلوك الطالبات لتنمية الإحساس بالمسؤولية.  ج3- تكوين عادات واتجاهات مرتبطة بحياة الأسرة .  ج4- تنمية الروح الجمالية والقدرة علىالاختيار الامثل. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| ج1- الشرح والمناقشة  ج2- التحليل والتفسير |
| طرائق التقييم  ج1- الاختبارات النظرية  ج2- التقارير والأوراق البحثية |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| د -المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).  د1- تعليم الطالبة العمل في مجموعات منظمة .  د2- تعليم الطالبة قيادة فريق العمل .  د3- تعليم الطالبة الحوار وتبادل الأفكار .  د4- تعليم الطالبة العمل المنظم وإدارة الوقت | | | | |
| طرائق التعليم والتعلم | | | | |
| د1- الشرح والمناقشة بالمحاضرة  د2- ورش العمل وحلقات دراسية | | | | |
| طرائق التقييم | | | | |
| د1- الشرح والتوضيح  د2- - الملاحظة والتوجيه | | | | |
| 1. بنية البرنامج للدراسة الأولية | | | | |
| **المرحلة الدراسية** | **رمز المقرر أو المساق** | **اسم المقرر أو المساق** | **الساعات المعتمدة (نظري /عملي)** | |
| 1**- الأولى** | 101HE He | **مبادئ اقتصاد منزلي**  **Principles of home economic** | 2 | 0 |
|  | 102HE PE | **أسس التربية**  **Principles of Education** | 2 | 0 |
|  | 103 HE PN | **اسس تغذية**  **Principles ofNutrition** | 2 | 0 |
|  | 104 HE CS | **حاسباتComputer Science** | 1 | 0 |
|  | 105 HE AL | **اللغة العربيةArabic Language** | 1 | 0 |
|  | 106 HE DAU | **أجهزة و أدوات منزلية Domestic Appliances and Utensils** | 1 | 2 |
|  | 107 HE EL | **اللغة الانكليزيةEnglish Language** | 1 | 0 |
|  | 108 HE PS | **أسس خياطة Principles of Sewing** | 0 | 2 |
|  | 109 HEGC | **علم الكيمياء العام General Chemistry** | 1 | 2 |
|  | 110 HE EP | **علم النفس التربوي Educational Psychology** | 2 | 0 |
|  | 111 HEGB | **علم الإحياء العام General Biology** | 1 | 2 |
|  | 112 HE SC | **علم الإحصاء التربوي Statistic Science** | 1 | 0 |
| **المرحلة الدراسية** | **رمز المقرر أو المساق** | **اسم المقرر أو المساق** | **الساعات المعتمدة** | |
| **نظري** | **عملي** |
| **2- الثانية** | **213 HEGP** | **علم نفس النمو**  **Growth**  **Psychology** | **2** | **0** |
|  | **214HE FP** | **تحضير الأغذية Food preparation** | **2** | **2** |
|  | **215 HE M** | **إحياء مجهرية Microbiology** | **2** | **2** |
|  | **216 HE AL** | **اللغة العربية Arabic Language** | **1** | **0** |
|  | **217HE CS** | **حاسباتComputer Science** | **1** | **0** |
|  | **218 HE EL** | **اللغة الانكليزيةEnglish Language** | **1** | **0** |
|  | **219 HE CBF** | **كيمياء الأغذية Chemistry of Biological Food** | **2** | **2** |
|  | **220 HE ASE** | **التعليم الثانوي والادارة التربويةSecondary Education and Educational Administration** | **2** | **0** |
|  | **221 HE PS** | **أسس خياطة Principles of Sewing** | **0** | **2** |
|  | **222 HE CE** | **تربية طفل Child Education** | **2** | **0** |
|  | **223 HE HR** | **ديمقراطية وحقوق إنسان Human Rights and Democracy** | **2** | **0** |
|  |  | **المنهج والكتاب المدرسي** | **2** | **0** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **المرحلة الدراسية** | **رمز المقرر أو المساق** | **اسم المقرر أو المساق** | **الساعات المعتمدة** | |
| **نظري** | **عملي** |
| **3- الثالثة** | **324 HE S** | **الندوة العلمية Seminar** | **1** | **0** |
|  | **325 HE FC** | **ملابس أسرة Family Clothing** | **1** | **2** |
|  | **326 HE CT** | **مناهج وطرائق تدريس Curriculum and Method of Teaching** | **1** | **2** |
|  | **327 HE OS** | **مادة اختياريةOptional Subject** | **2** | **0** |
|  | **328 HECN** | **تغذية طفل Child Nutrition** | **1** | **2** |
|  | **329 HE FP** | **حفظ للأغذية Food Preservation** | **2** | **2** |
|  | **330 HE T** | **المنسوجات Textile** | **1** | **2** |
|  | **331 HE HH** | **إدارة منزل وصناعات يدوية Home**  **Management and Hand made** | **1** | **2** |
|  | **332 HE FR** | **علاقات عائلية Family Relationship** | **2** | **0** |
|  | **333 HE PH** | **الارشاد التربوي والصحة النفسية Educational Counselling and Psychological Health** | **2** | **0** |
|  |  | **اللغة الانكليزية English Language** | **1** | **0** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **المرحلة الدراسية** | **رمز المقرر أو المساق** | **اسم المقرر أو المساق** | **الساعات المعتمدة** | |
| **نظري** | **عملي** |
| **4- الرابعة** | **434 HE FI** | **صناعات غذائيةFood Industries** | **2** | **2** |
|  | **435 HE ME** | **قياس وتقويم Measurement and Evaluation** | **2** | **0** |
|  | **436 HE AP** | **المشاهدة والتطبيق (التربية العملية)** | **1** | **2** |
|  | **437 HE NE** | **تجارب غذائيةNutrition Experiments** | **2** | **2** |
|  | **438 HE RN** | **تغذية علاجية**  **Remediable**  **Nutrition** | **2** | **2** |
|  | **439 HE HD** | **تصميم منزل**  **Home Design** | **1** | **2** |
|  | **440 HE KM** | **إدارة حضاناتKindergarten Management** | **1** | **2** |
|  | **441 HE AS** | **خياطة متقدمة**  **Advanced Sewing** | **0** | **2** |
|  | **442 HE RP** | **بحث التخرج Graduation Research Paper** | **1** | **0** |
|  |  | **اللغة الانكليزية English Language** | **1** | **0** |

|  |
| --- |
| 1. التخطيط للتطور الشخصي |
| ا- 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. |
| 1. 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 . |
| 1. 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** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **السنة / المستوى** | **رمز المقرر** | **اسم المقرر** | **أساسي**  **أم اختياري** | | **الأهداف المعرفية** | | | | **الأهداف المهاراتية الخاصة بالبرنامج** | | | | **الأهداف الوجدانية والقيمية** | | | | **المهارات العامة والتأهيلية المنقولة( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)** | | | |
| **أ1** | **أ2** | **أ3** | **أ4** | **ب1** | **ب2** | **ب3** | **ب4** | **ج1** | **ج2** | **ج3** | **ج4** | **د1** | **د2** | **د3** | **د4** |
| **1- الأولى** | 101HE He | **مبادئ اقتصاد منزلي** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| 102HE PE | **أسس التربية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | 103 HE PN | **اسس تغذية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| 104 HE CS | **حاسبات** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | 105 HE AL | **اللغة العربية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| 106 HE DAU | **أجهزة و أدوات منزلية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | 107 HE EL | **اللغة الانكليزية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| 108 HE PS | **أسس خياطة** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| 109 HEGC | **علم الكيمياء** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| 110 HE EP | **علم النفس التربوي** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | 111 HEGB | **علم الإحياء العام** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | 112 HE SC | **علم الإحصاء التربوي** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| **2- الثانية** | **213 HEGP** | **علم نفس نمو** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **214HE FP** | **تحضير الأغذية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **215 HE M** | **إحياء مجهرية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **216 HE AL** | **اللغة العربية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **217HE CS** | **حاسبات** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **218 HE EL** | **اللغة الانكليزية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **219 HECBF** | **كيمياء الأغذية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **220 HEASE** | **التعليم الثانوي والادارة التربوية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **221 HE PS** | **أسس خياطة** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **222 HE CE** | **تربية طفل** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **223HE HR** | **حقوق الانسان والديمقراطية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  |  | **المنهج والكتاب المدرسي** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| **3- الثالثة** | **324 HE S** | **الندوة العلمية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **325 HE FC** | **ملابس أسرة** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **326 HE CT** | **مناهج وطرائق التدريس** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **327 HE OS** | **مادة اختيارية** | **اختياري** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **328 HECN** | **تغذية طفل** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **329 HE FP** | **حفظ الاغذية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **330 HE T** | **المنسوجات** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **331 HE HH** | **إدارة منزل وصناعات يدوية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **332 HE FR** | **علاقات عائلية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **333 HE PH** | **الارشاد التربوي والصحة النفسية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  |  | **اللغة الانكليزية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
| **4- الرابعة** | **434 HE FI** | **صناعات غذائية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **435 HE ME** | **قياس وتقويم** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **436 HE AP** | **المشاهدة والتطبيق (التربية العملية )** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **437 HE NE** | **تجارب غذائية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **438 HE RN** | **تغذية علاجية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **439 HE HD** | **تصميم منزل** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **440 HE KM** | **إدارة حضانات** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **441 HE AS** | **خياطة متقدمة** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  | **442 HE RP** | **بحث التخرج** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |
|  |  | **اللغة الانكليزية** | **اساسي** | | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** | **/** |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 |
| 1. القسم العلمي / المركز | الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | علم النفس التربوي 110 HEEP |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوياً 2019 / 2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة نظري |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 10 /11 / 2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
| **1- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي واهميته بين مختلف فروع علم النفس الاخرى .** | |
| **2- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية .** | |
| **3- تبصير الطلبة بالنمو الانساني من حيث الأسس التي نقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو .وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك ولاتجاهات 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  أ1- معرفة الطالبات بأحداث النظريات والاتجاهات التي تمكنهم منتفسير السلوك الانساني .  أ2- معرفة الطالبات دور الاهداف في العملية التعليمية – التعلمية (الأهداف التربوية – الأهداف التعليمية) .  أ3- معرفة الطالبات أهمية دور الحفظ في التذاكر وتجنب النسيان . |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – مهارة الأستقلالية 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. الأختبارات التحريرية . 3. الأختبار النهائي . |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- حرص الطالبة على حضور المحاظرة وبرغبة عالية .  ج2- مشاركة الطالبة بالنشطة التي تكلف بها بفعالية . |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. طريقة التغذية الراجعة 2. المناقشة والحوار العلمي المفتوح |
| طرائق التقييم |
| 1. الاسئلة الشفوية 2. الأختبارات التحريرية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- تطوير الذات ومهارة اساليب التفكير .  د2- القدرة على التكيف مع الظروف والرغبة في التعلم من خلال التجربة .  د3- تطوير مهارات التعامل مع الاخرين .  د4- تطوير مهارات المشاركة في الانشطة اللامنهجية . |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| الاسبوع الاول | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **التعرف بعلم النفس التربوي بين مختلف فروع علم النفس** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الثاني | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **- اهمية علم النفس التربوي**  **- العوامل المؤثرة في عملية التعلم والتعليم** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الثالث | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **طرق البحث:-**  **- الابحاث الاساسية : تعريفها ،انماطها**  **- الابحاث التطويرية التكنلوجيا: تعريفها ،انماطها** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الرابع | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **تعريف الدافعية :- انواعها ،استثارة الطالبة نحو التعلم ، اهمية الدافعية** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الخامس | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **نظريات الدافعية :- نظرية الحاجات ،نظرية ماسلو ،نظرية العزو السببي** | مناقشة والقاء محاضرة | **الامتحان** |
| الاسبوع السادس | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **القلق تعريفه:- انواعه ،اثارهُ السلبية في عملية التعلم ، دراسات تجريبية** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع السابع | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **المنافسة والتعاون :- تعريفهما ،انواعهما ،خصائصهما** | مناقشة والقاء محاضرة | **الامتحان** |
| الاسبوع الثامن | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **حب الاستطلاع والاستكشاف :- تعريفهما ، دراسات تجريبية** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع التاسع | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **الذاكرة :- تعريفها ،خصائصهما ،العوامل المؤثرة بالذاكرة** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع العاشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **انواع الذاكرة :- (الحسية ،القصيرة ، الطويلة المدى)** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الحادي عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **النسيان :- تعريفه،العوامل المؤثرة في النسيان ، صفاته** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الثاني عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **نظريات النسيان :- (نظرية التأكل ،نظرية تغير الأثر ،نظرية الكتب)** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الثالث عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **التغذية المرتدة :- تعريفها ،انواعها ،علاقة التغذية المرتدة بالتعليم** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الرابع عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **انواع التغذية المرتدة :- دراسات تجريبية** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الخامس عشر |  |  | **امتحان الفصل الاول** |  |  |
| الاسبوع السادس عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **انتقال اثر التدريب:- تعريفه ،خصائصه ، صفاته** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع السابع عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **- الأسس التي يعتمد عليها انتقال آثر التدريب**  **- الانواع التي ينتقل بها أثر التدريب** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الثامن عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **التعليم :- تعريفه ،شروطه ،صفاته ، دراسات تجريبية** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع التاسع عشر | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **خصائص التعلم :- تطبيقاته التربوية** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع العشرون | 2ساعة 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 | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **نظرية سكنر (التعلم الاشراطي الاجرائي)الاسس التربوبية التطبيقية ،دراسات مقارنة بين النظريات الكلاسيكية في التعلم ونظريات التعلم الحديث** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الثاني والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **التفكير الابداعي :- مفهومه ،انواعه ،خصائصه** | مناقشة والقاء محاضرة | **الامتحان** |
| الاسبوع الثالث والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **التفكير الابداعي :- مراحله ،العوامل المؤثرة فيه ، مستويات الابداع** | مناقشة والقاء محاضرة | الامتحان |
| الاسبوع الرابع والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **التفكير الابداعي :- النظريات التي فسرت التفكير الابداعي** | 2ساعة نظري | الامتحان |
| الاسبوع الخامس والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **الفروق الفردية :- تعريفها ،اهمية اكتشاف الفروق الفروق الفردية :- انواع الفروق الفردية** | 2ساعة نظري | الامتحان |
| الاسبوع السادس والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **الفروق الفردية :- كيف مراعات الفروق الفردية في التعليم التطبيقات التربوية للفروق الفردية العوامل المؤثرة في فاعلية عملية التعلم والتعليم** | 2ساعة نظري | الامتحان |
| الاسبوع السابع والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **الفروق الفردية :- فوائد معرفة الفروق الفردية في مجال التربوي خطوات تقيد المعلم في تطبيق الفروق الفردية داخل الصف** | 2ساعة نظري | الامتحان |
| الاسبوع الثامن والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **الانفعالات :- تعريفها ،امثلة عن الانفعالات ،مكونات الانفعالات ،مراحلها** | 2ساعة نظري | الامتحان |
| الاسبوع التاسع والعشرون | 2ساعة نظري | تتعرف الطالبة على | **الانفعالات :- انواعها ،التفريق بين الانفعال ومصطلحات اخرى** | 2ساعة نظري | الامتحان |
| الاسبوع الثلاثون |  |  | **امتحان نهاية الفصل الثاني** |  |  |
|  | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **لايوجد** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | **1- العتوم ، عدنان واخرون ،(2013) .علم النفس التربوي بين النظرية والتطبيق ، عمان ،دار المسيرة .**  **2- نشواتي ،عبد المجيد ،(2004) .علم النفس التربوي ،عمان ،دار الفرقان .**  **3- الزغول ، عماد،(2012) .مبادى علم النفس التربوي ، الامارات ،دار الكتاب الجامعي .** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | **التقارير**  **1- انتقال اثر التدريب.**  **2- التغذية الراجعة .**  **3- النسيان .** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت | **1- مجلة العلوم النفسية والتربوية .**  **Journal of Educational&Psychological Sciences**  **2- مجلة علم النفس العلمية .**[**http://drasat.net/psycholog**](http://drasat.net/psycholog)  **3- المجلة المصرية للدراسات النفسية .**  **4-** [**www.studybachelor.com**](http://www.studybachelor.com)  **5-** [**www.albwaba.com**](http://www.albwaba.com)  **6-** [**www.altibbi.com**](http://www.altibbi.com) |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| - أستخدام السبورة الذكية كوسيلة تعلمية وعرض البوربوينت لجميع موضوعات المقرر الدراسي، الابحاث والدراسات الحديثةالتي تعمق فهم الطالب لمحتوى المقرر الدراسي .  - اضافة 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 مبرهناً 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 |
| 1. القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | مبادئ الاقتصاد المنزلي 101 HEHE |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | بومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة نظري |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 1. 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 | |
| 6- التعرف على اسس التربية والعلاقات العائلية | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم1 |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1-ان تعرف الطالبة اهمية الاقتصاد المنزلي في الجتمع  أ2-ان تفهم الاهداف العامة والخاصة للقسم  أ3- ان تعرف دور القسم في المجتمع  أ4-ان تزود الطالبة بالمفاهيم العلمية |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 –ان تستطيع الطالبة اختيار الالوان المناسبة في التصميم  ب2 –ان تدرك اهمية الخطوط في الخياطة  ب3 –ان تدرك اهمية التصرف السليم والذي يتماشى مع العادات وتقاليد مجتمعنا |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة ,المناقشة |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات الشفوية والتحريريه والتقارير |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-ان تشعر الطالبة بدورها في تطوير المجتمع  ج2-ان تحس بقيمة عمل المراه  ج3-ان تدرط اهمية دورها كام وتنشئه الاطفال |
| طرائق التعليم والتعلم |
| طريقة المحاضرة والمناقشة العصف الذهني الطريقه الاستقرائية والاسنتاجية |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات التحريريه والشفوية والانشطة اليومية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-مهاةرة مساعدة الطالبة على حل المشاكل العائلي  د2-اكتساب الطالبه المعلومات في الحفظ التغذية والحفاظ على السلامه  د3-تطوير مهارة الطالبة في التصميم وادارة المنزل |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11- بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-2  3-4 | 2 | **متى بدا تعليم المرأة بصورة رسمية وكيف بدأت مراحله الاولى .**  **ماهي المنظمات ذات الشان والصلة بالاقتصاد المنزلي استعراض لها ولدورها بشؤون المنزل .** | المراحل الاولى في تعليم المرأة.  المنظمات ذات الصلة بشؤون المنزل. | المحاضرة | الاختبارات اليوميه |
| 5-6  7-8 |  | **نشؤ الاقتصاد المنزلي والعوامل التي ساعدت على انبثاقه واهم الشخصيات النسوية التي ساعدت بذلك**  ماهو هيكل الاقتصاد المنزلي .,  . | لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه.  بناء هيكل الاقتصاد المنزلي. | المحاضره | اختبار |
| 9-10  11-12 | 2 | **ماهي فلسفة الاقتصاد المنزلي وماهي اهدافه العامة والخاصة.**  **ماهو دور الاقتصاد المنزلي في الحياة عامة والحياة الاسرية خاصة ودوره ف ي حل المشكلات الاسرية** | فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي  دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية. | المحاضره | اختبار تحريري |
| 13-14  15-16  17-18 | 2 | **اهمية العلوم المختلفة بالاقتصاد المنزلي ودور كل علم واهميته في الاقتصاد المنزلي**. | علاقة ااقتصاد المنزلي بالعلوم الاخرى | المحاضرة | اختبارات |
| 19-20  21-22  23-24 | 2  2  2- | **معنى الحياة الجامعية والفئة المستهدفة وماهي الاسس للنجاح في الجامعة وعلاقتها بنجاح الطالب**  **حقول الاقتصاد المنزلي الاربعة :1-حقل الغذاء والتغذية 2-حقل تربية الطف**ل**والعلاقات الاسرية 3- حقل الخياطة والمنسوجات 4-حقل التصميم وادارة المنزل .**. | الحياة الجامعية –الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي  حقول الاقتصاد المنزلي  التركيز والتفصيل عن حقل ادارة المنزل وموارد الاسرة . | المحاضرة | اختبار تحرير وشفوي |
| 25-26  27-28 | 2 | **العوامل المؤثرة في تحقيق الاهداف تنقسم الى العوامل الداخلية للاسرة والعوامل الخارجية**  **تعريف الموارد وانواعها وتعريف الاستهلاك وعلاقته بالموارد وتعريف الحاجه وعلاقتها بالاستهلاك**. | العوامل المؤثرة في تحقيق اهداف الاسرة للحفاظعلى مواردها.  الموارد ,علاقة الموارد باالاستهلاك وعلاقة الاستهلاك بالحاجة . | المحاضرة | اختبارات تحريريه |
| 29-30 | 2 | تعريف الاستهلاك وانواعه وكيفية التخطط لميزانية الاسرة واهميتها. | انواع الاستهلاك ,التخطيط لميزانية الاسرة |  | الاختبار النهائي |

|  |  |
| --- | --- |
| 12- البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **كتاب مبادئ الاقتصاد المنزلي اعداد د,مها مازن ود. لمياء ياسين** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | -**مطر،عادل ( 2001 ) " أسسالمحافظةعلىرشاقةالجسموالعقل" ،القاهرة :الهيئةالمصريةالعامةللكتاب**.  **-لبانى،لولوونصار،عائدة ( 1992 ) " التفصيلوالخياطة" ،الطبعةالحادية عشرة،السعودية : التطويرالتربوى**  **-كوجك،كوثر،وجيد،لولو ( 1999) " المرجعفىالتربيةالأسريةوالصحية"الطبعةالثانية،القاهرة: عالمالكتب.** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | **المجلات العلمية والتقارير والبحوث الحديثة: -**[**http://www.angelfire.com/mn/almoalem/asaleeb.html**](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=OTY4ZTEzMzgtMGQ2Ny00N2ZmLThkMWYtMWYwZmRiMTY4MmE5X2l0ZW1zXzEyMTc4MDk2XzExMzM3NDEzX18=&filename=%D8%B9%D9%84%D8%A73>  **التقارير:**  **1.اهمية الاقتصاد المنزلي للفتاة.**  **2.تمكين المراة وعلاقته بالاقتصاد منزلي.**  **3.الاقتصاد المنزلي اسلوب للحياة.** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | - ([www.refernce.com/web&q=handkerchief-skirt](http://www.refernce.com/web&q=handkerchief-skirt))  - (<http://search.ebay.com/belly-dance-petal-skirt-woqqfkyzlqqfanzi>  - (<http://www.refernce.com/search=skirt>) |

|  |
| --- |
| 13 - خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1-اضافة المعلومات الحديثة في المنهجالدراسي  2-استخدام السبورة الذكية والداتاشو في عرض المادة العلمية |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 |
| 1. القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | مناهج وطرائق التدريس326 HECT |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | بومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30 ساعة نظري +60 ساعة عملي |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
| **1-اعداد مدرسة التربية الاسرية** | |
| **2-التعرف على اهداف التعليم في القسم** | |
| **3-معرفة الخطة واهميتها في المدارس** | |
| **4- التعرف على انواع الاختبارات** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1-ان تدرك الطالبة دورها في العملية التعليمية  أ2-ان تدرك اهمية الطرائق الحديثة في التدريس  أ3- تزود الطالبة بالمفاهيم العلمية في التدريس |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 –ان تستطيع الطالبة وضع خطة تدريسية  ب2 –ان تستطيع صنع واستخدام وسيلة تعليمية  ب3 –ان تمتلك مهارة خاصة بالتدريس |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة,التعلم بطريقة لعب الادوار ,الطريقة الاستنتاجية والاستقرائية . |
| طرائق التقييم |
| 1. الاختبارات 2-الانشطة الصفية 3-الانشطة الاصفية 4- التقارير والبحوث |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-ان تشعر بدورها بالتدريس  ج2-ان تحس بقيمة العملية التعليمية  ج3-ان تشعربالثقة بالنفس |
| طرائق التعليم والتعلم |
| الانشطة الصفية , البحوث والتقارير. طريقة التعلم بالعصف الذهني |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات ,التقارير .الانشطة الصفية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-تنمية مهارة الطالبة في التحضير الدروس وكتاية الخطة  د2-مهارة توظيف قدرات الطالبة لتطوير وتنمية المهارات الشخصية  د3-اكتساب الطالبة قابلية الحوار والتوافق والنقاش |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11- بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-3 | 2 | **ان تدرك معنى التعلم** | **الفصل الاول فلسفة واهجداف التعليم** | **المحاضرة** | **اختبارات وانشطه** |
| 4-6 | 2 | **ان تتعرف على اهم طرق التدريس** | **الفصل الثاني** | **المحاضره** | **اختبارات وانشطه** |
| 7-9 | 2 | **ان تدرك دورها في التدريس** | **الفصل 3-5 طرائق التدريس** | **المحاضرة** | **اختبارات وانشطه** |
| 10-13 | 2 | **ان تعرف معنى المناهج واهميتها** | **الفصل 6-8 المدرسة الناجحه** | **العصف الذهني** | **اختبارات وانشطه** |
| 14-18 | 2 | **ان تعرف معنى التفكير** | **الفصل 9-10 المناهج والتفكير** | **المحاضرة والمناقشة** | **اختبارات وانشطه** |
| 19-23 | 2 | **ان تدرك ااهمية الوسيلة في التعلم** | **الفصل 11-12 الوسائل التعليمة والتقويم** | **المحاضرة والتعلم التعاوني** | **اختبارات وانشطه** |
| 24-30 | 2 | **ان تتعرف على انواع الاسئلة** | **الفصل الثالث عشرالتقويم** | **الاستقرائية والاستنتاجية** | **اختبارات وانشطه** |

|  |  |
| --- | --- |
| 12- البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **اتجاهات حديثة في طرائق التدريس الاقتصاد المنزلي** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | **-مصطفى،صلاح ( 2003 ) " المناهجالدراسيةعناصرهاوتطبيقاتها" الطبعةالثانية،السعودية : دارالمريخللنشر .**  **-نوار،إيزيسعازر ( 2003 ) " إستراتيجياتوطرائقتدريسالاقتصادالمنزلى.**  **الحارثى، ( 1998 ) " تخطيطالمناهجوتطويرهامنمنظورواقعى" ،الطبعة الأولى،السعودية : مكتبةالشعراوى** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | **المجلات:**  **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=OTY4ZTEzMzgtMGQ2Ny00N2ZmLThkMWYtMWYwZmRiMTY4MmE5X2l0ZW1zXzEyMTc4MDk2XzExMzM3NDEzX18=&filename=%D8%B9%D9%84%D8%A73>**.**  **البحوث:**  **1-تاثر اقتصاد الاسرة بثقافة ترشيد الاستهلاك .**  **2-توظيف العصف الذهني في تدريس الاقتصاد المنزلي .**  **3-استخدام الطريقة الاستكشافية في تدريس الاقتصاد المنزلي .** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | - (<http://www.refernce.com/search=skirt>)  - (<http://en.wikipedia.org/windex?title=fishtailskirt&action>)  **–** [http:/www/ar.drgreiche.net](http://ar.drgreiche.net) |

|  |
| --- |
| 13- خطة تطوير المقرر الدراسي |
| توفير مختبر خاص بالمادة, اقامه معارض سنوية لطرائق التدريس |

نموذج وصف المقرر

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 . ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | | جامعة بغداد / كلية التربية للبنات |
| 1. القسم العلمي/المركز | | الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم/رمز المقرر | | اسس خياطة (1) 108HEPS |
| 1. اشكال الحضور المتاحة | | بومي |
| 1. الفصل/السنة | | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية(الكلي) | | 60 ساعة (عملي) |
| 1. تاريخ اعداد الوصف | | 6/11/2019 |
| 1. اهداف المقرر | | |
| 1. تعليم اصناف ماكينة الخياطة الاساسية والاخرى | | |
| 1. تعليم استخدام مصطلحات الخياطة | | |
| 1. تعليم اسس الخياطة | | |
| 1. تعليم التطبيق العملي للانماذج | | |
| 1. تعليم الاختبارات العملية (الخياطة اليدوية) | | |
| 1. تعليم الطالبة مهارة يدوية للاعداد للحياة المستقبلية | | |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم | | |
| أ.الاهداف المعرفية | | |
| 1. تعلم مهارة الخياطة من الالف الى الياء | | |
| 1. ادارة المجاميع للدروس العملية | | |
| 1. المقدرة على تصليح وادامة مكائن الخياطة | | |
| ب.الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر | | |
| 1. مهارات فنية وجمالية | | |
| 1. مهارات تدريبية باستخدام الماكينة | | |
| 1. السرعة في اتقان المهارات | | |
| طرائق التعليم والتعلم | | |
| 1. الشرح والتوضيح | | |
| 1. طريقة عمل الانموذج | | |
| 1. طريقة المحاضرة والتطبيق العملي | | |
| طرائق التقييم | | |
| 1. اختبارات نظرية | | |
| 1. اختبارات عملية | | |
| ج.الاهداف الوجدانية والقيمية | | |
| 1. الالمام بالمادة الدراسية | | |
| 1. العمل الجماعي | | |
| 1. روح الابداع الفني | | |
| طرائق التعليم والتعلم | | |
| 1. الشرح والتوضيح | | |
| 1. طريقة عرض الانموذج | | |
| 1. طريقة التعليم الذاتي | | |
| طرائق التقييم | | |
| 1. الاختبارات النظرية | | |
| 1. الاختبارات العملية | | |
| د.المهارات العامة والتأهيلية المنقولة(المهارات الاخرى المتعلقة بقابيلية التوظيف والتطور الشخصي) | | |
| 1. الاستفادة من مهارات الخياطة في تنفيذ المشاريع | | |
| 1. العمل بالمشاريع الصغيرة | | |
| **11. بنية المقرر**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة/الموضوع** | **طريقة التعلم** | **طريقة التقويم** | | **1** | **2ساعة** | **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 والعملي** | | **2** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **طرق العناية بماكينة الخياطة (التنظيف التزيت) كيفية لظم الماكينة** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **3** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **نصائح وارشادات عامة للدرز المتقن بماكينة الخياطة ،حل المشاكل الشائعة لماكينة الخياطة (المكوك ، الماسورة)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **4** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **تكملة حلالمشاكلالشائعةلماكينةالخياطة (القماش،الماكينة،الابرة) ،التكل على الورق** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **5** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **تكملةحلالمشاكلالشائعةلماكينةالخياطة (منظم الضغط،الصينية المتحركة،غرز الخياطة،قوة الشد)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **6** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **التعرف على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة ،التكل على الخطوط المستقيمة ،الزوايا ، المنحنيات** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **7** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمال الادواتالملحقةبماكينةالخياطة ،آلة تحديد عرض علاوة الخياط وتعريف انواع العلاوات واستعمالاتها** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **8** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمالالادواتالملحقةبماكينةالخياطة،قدم السحاب لخياطة الحبل** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **9** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمالالادواتالملحقةبماكينةالخياطةلخياطة السحاب المخفي كليا** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **10** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمالالادواتالملحقةبماكينةالخياطة،قدم الزم وطرق زم القماش على ثلاث مراحل** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **11** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمالالادواتالملحقةبماكينةالخياطة،قدم الكفافة الضيقة وطريقة استعمالها** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **12** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمالالادواتالملحقةبماكينةالخياطة،آلة عمل فتحات الازرار وطريقة استعمالها** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **13** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **استعمالالادواتالملحقةبماكينةالخياطة،آلة خياطة الازرار ،الخياطة اليدوية للازرار بانواعها المختلفة** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **14** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **امتحان الفصل الاول (نظري)** |  | **الاختبارالنظري** | | **15** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **امتحانالفصلالاول (عملي)** |  | **الاختبارالعملي** | | **16** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطة اليدوية غير الثابتة (السرجة الاعتيادية بانواعها،السراجة المائلة)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **17** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطةاليدويةغيرالثابتة(كواك الخياط ،السرجة المسحورة)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **18** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطةاليدويةالثابتة (غرزة الشلالة ، غرزة المتقاطة)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **19** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطةاليدويةالثابتة (الغرزة المخفية ) بانواعها** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **20** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطةاليدويةالثابتة (غرزة فتحة الازرار) وعرى الخيط الخارجية** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **21** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطةاليدويةالثابتة (غرزة اللفق او السرفيليه)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **22** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الخياطةاليدويةالثابتة( غرزة حافة البطانية)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **23** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الغبنات ،انواعها استعمالها ،طرق انهائها** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **24** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الشريط الموروب، مواصفاته ،تحضيره، تأشيره ، قصه،وصله،كيه** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **25** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الشريط الموروب خياطته على حافة (مستقيمة،محدبة ، مقعرة)** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **26** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الشريط الموروب المستمرمواصفاته،تحضيره،تأشيره،قصه،وصله،كيه** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **27** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **التدريب والاجابة عن تسأولات الطالبات** | **المحاضرةعرضالانموذجوتطبيقخطواته** | **الاختبارالنظريوالعملي** | | **28** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **امتحان الفصل الثاني (النظري)** |  | **الاختبارالنظري** | | **29** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **امتحان الفصل الثاني (العملي)** | **المحاضرةعرض** | **الاختبارالعملي** | | **30** | **2ساعة** | **تدريبالطالبةعلى** | **الامتحان النهائي** |  | **الاختبارالنظري** |  |  |  | | --- | --- | | 12. البنية التحتية | | | * الكتب المقررة المطلوبة | الكتاب المنهجي لأسس الخياطة | | * المراجع الرئيسة (المصادر) | سنجر- موسوعة الخياطة:مبادئ الخياطة الجديدة ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان ،2000  سنجر- موسوعةالخياطة: اسرار الخياطة ،اكاديمياإنترناشيونال،لبنان،2000  سنجر- موسوعةالخياطة: فن التفصيل ،اكاديمياإنترناشيونال،لبنان،1999 | | أ-الكتب والمراجع الموصى بها(المجلات العلمية ، التقارير،......) | Burda ,Germany ,2009  Burda k612 couture facile  سنجر- موسوعة الخياطة :اسرار الخياطة  1-ماكنة الخياطة وانواعها  2-الخياطة اليدوية وانواعها  3-ادوات القص – انواعها – العناية بها . | | ب- المراجع الالكترونية، مواقع الانترنيت | www.burda fashion.com  Sewing world magazine  Latelier de couture  The sewing guru.com | | 13.خطة تطوير المقرر الدراسي | | | * اضافة المعلومات الحديثة في المنهجالدراسي | | | * التطبيق العملي للانماذج باستخدام الحاسوب | | | * اقامة دورات تدريبية | | | * اعتماد زيارات ميدانية (معامل ،مصانع،.........) | | | * استخدام السبورة الذكية | | | * 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.المؤسسة التعليمية | كلية التربية للبنات |
| 2.القسم العلمي / المركز | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | 1. DAU اجهزة وادوات المنزل |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 12/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. **معرفة المواد التي تم تصنيع الادوات المنزلية منها** | |
| 1. **الاختيار الاصح للمعادن التي يتم منها صناعة ادوات المطبخ** | |
| 1. **تزويد الطالبة بالمعرفة والطرق الاساسية لاستخدام ادوات المنزل** | |
| 1. **معرفة اساليب وطرق صيانة الاجهزة المنزلية** | |
| 1. **معرفة اساسيات ومكونات اجهزة المنزل وكيفية صيناتها** | |
| 1. **زيادة خبرة الطالبة بطرق حفظ الاجهزة الشخصية** | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| **أ- الأهداف المعرفية**  **أ1-قدرة الطالب على معرفة انواع الاجهزة الضرورية في المنزل**  **أ2- تطبيق القواعد الاساسية في الاستخدام الامثل للاجهزة**  **أ3- القدرة على صيانة الاجهزة منزليا من خلال المحافظة عليها وادامتها**  **أ4-قدرة الطالبة على الاختيار المناسب للمعدن المصنع منه الجهاز**  **أ5- معرفة مبدأ عمل الجهاز والعمل على تطبيقه بأنتظام**  **أ6-** |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  **ب1 –مهارة الاستخدام الامثل للاجهزة وفق القواعد الصحية**  **ب2 – التطبيق العملي للتجارب على الاجهزة المنزلية**  **ب3 – القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية**  **ب4-** |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| 1. **طريقة المحاضرة والتطبيق العملي** 2. **الشرح والتوضيح** 3. **التجربة العملية** |
| **طرائق التقييم** |
| 1. **الاختبارات النظرية** 2. **الاختيارات العملية** |
| **ج- الأهداف الوجدانية والقيمية**  **ج1- الاستنتاج والتقييم**  **ج2- ملاحظة وادراك وتفكير**  **ج3-المشاركة الايجابية**  **ج4- جذب انتباه الطالبة** |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| 1. **طريقة المحاضرة والتطبيق العملي** 2. **الشرح والتوضيح** |
| **طرائق التقييم** |
| 1. **الاختبارات النظرية** 2. **الاختيارات العملية** |
| **د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).**  **د1- مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية**  **د2- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق**  **د3-مهارة اتخاذ القرار وتطوير الشخصية الحوارية البناءة**  **د4-** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **بنية المقرر** | | | | | | |
| **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / او الموضوع** | **طريقة التعليم** | | **طريقة التقييم** |
| **الاول** | **1 نظري** | **تتعرف الطالبة على** | **المواد المستعملة في اجهزة المطبخ** | **الشرح**  **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **الاختبارات النظرية والاختبارات العملية** |
| **الثاني** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **مصادر المواد وصفاتها** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الثالث** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **ادوات المطبخ واجهزتة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الرابع** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **ادوات المطبخ السطحية وادوات الطبخ في الفرن** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الخامس** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الادوات الكهربائية النقالة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **السادس** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الاجهزة الصغيرة المتطورة في عمل القهوة والشواء والخلط** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **السابع** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **امتحان الفصل الاول** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الثامن** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الطباخ . انواعه تنظيفه** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **التاسع** | **1 نظري + 2 عملي** | **تتعرف الطالبة على** | **طرق استعمال الطباخ الاقتصادية والطباخ الالكتروني** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **العاشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الثلاجة و المجمدة** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الحادي عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **غسالة المواعين ومصرف النفايات** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الثاني عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الاسس الفيزيائية لعمل الثلاجة والمجمدة** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الثالث عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **العناية يالثلاجة والمجمدة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الرابع عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الامتحان الفصلي الثاني ( الفصل الاول)** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الخامس عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **اجهزة الغسيل التجفيف الكي** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **السادس عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **المنظفات وانواعها** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **السابع عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الغسالة الاعنيادية** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الثامن عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الغسالة الاوتوماتيكية** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **التاسع عشر** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **ماكينة الخياطة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **العشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **اسس عمل الماكينة** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الواحد والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **ضبط الماكنة والعناية بها** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الثاني والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **امتحان الفصل الاول ( الفصل الثاني)** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الثالث والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **التنظيف واجهزته** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الرابع والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **تحليل عملية التنظيف** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **الخامس والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **المنظفات الكهربائية** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **السادس والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **المنظفات اليدوية والعناية بها** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **السابع والعشرون** | **1 نظري + 2** | **تتعرف الطالبة على** | **الماء في المنزل مصادر تجهيزه** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| **الثامن والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **السخانات الكهربائية والغازية والنفطية** | **الشرح** | | **الاختبارات النظرية** |
| **التاسع والعشرون** | **1 نظري +** | **تتعرف الطالبة على** | **الحمام وادواته وشروطه الصحيه** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | | **والاختبارات العملية** |
| 1. **بنية المقرر** | | | | | | |
| **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / او الموضوع** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** | |
| **الاول** | **2عملي** | **تتعرف الطالبة على** | **تجارب لمعرفة خواص المواد في اواني المطبخ عمل كيك في**  **1-اواني معتمة القاعدة لماعة الجوانب**  **2-من الالمنيوم** | **الشرح**  **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **الاختبارات النظرية والاختبارات العملية** | |
| **الثاني** | **2 عملي** | **تتعرف الطالبة على** | **عمل الكيك بأواني من**  **الفولاذ الصامد**  **من الزجاج** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الثالث** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **معرفة تأثير توصيلية المواد في اواني الطبخ من**  **الالمنيوم والفولاذ** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الرابع** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **توصيلية اواني**  **التيفال وبايركس** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الخامس** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **استعمال قدر الضغط** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **السادس** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **تأثير قدر الضغط على زمن الطبخ** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **السابع** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **استعمال الشواية ومعرفة الوقت اللازم** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الثامن** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **تأثير الواطية للشواية على المواد الغذائية** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **التاسع** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **مقارنة بين اواني التيفال** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **العاشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **مقارنة بين اواني التيفال ومواد اخرى** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الحادي عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **تأثير الفولتة على زمن الطبخ** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الثاني عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **تغير شدة الواطية وتأثيرها على نوع الغذاء** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الثالث عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **استخدام الفرن الكهربائي للشوي** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الرابع عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **استخدام الفرن الغازي للشوي** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الخامس عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **امتحان الفصل الاول** |  | **والاختبارات العملية** | |
| **السادس عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الاجهزة الكهربائية الثلاجة وغسالة الملابس** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **السابع عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة غسالة المواعين ومثرامى اللحم** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الثامن عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الاجهزة الغازية الطباخ** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **التاسع عشر** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الاجهزة الغازية المدفأة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **العشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الاجهزة النفطية الطباخ** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الواحد والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الاجهزة النفطية المدفأة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الثاني والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة المراوح** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الثالث والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة المكواة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الرابع والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الخلاط الكهربائي** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **الخامس والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة الطاحونة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **السادس والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة ماكينة الخياطة** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **السابع والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة اجهزة التنظيف الشخصية** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الثامن والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة المكنسة الكهربائية** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
| **التاسع والعشرون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **صيانة اجهزة متفرقة** | **المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي** | **والاختبارات العملية** | |
| **الثلاثون** | 2 عملي | **تتعرف الطالبة على** | **امتحان نهاية الفصل** | **الشرح** | **الاختبارات النظرية** | |
|  |  |  |  |  |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **1ـ الكتب المقررة المطلوبة** | **الاجهزة المنزلية /د. سعيد خضر . امنة احمد 1987** |
| **2ـ المراجع الرئيسية (المصادر)** | 1. **فيزياء المنزل د امنة احمد 1988** 2. **لأسس العملية في التركيبات الكهربية (الموسوعة العملية في التركيبات الكهربايةلمؤلف: أحمد عبد العال 2013** 3. **دراسة التركيب البنائي وطرق تشغيل الأجهزة المنزلية 2014** |
| **اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )** | 1. **HOUSE HOLD APPLANCES** 2. **Journal of domestic appliances** 3. **Journal of Advances in Electrical Devices**   **التقارير**  **1-غسالة الصحون بين الماضي والحاضر.**  **2-انواع غسالات الملابس.**  **3-استخدام الكرانيت والسيراميك في ادوات المطبخ.** |
| **ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت ....** | 1. **https://ar.jollychic.com/kitchen-tools-c229** 2. [**https://download-internet-pdf-ebooks.com/1169-free-booK**](https://download-internet-pdf-ebooks.com/1169-free-booK) 3. [**https://www.elarabygroup.com/ar/electric-home-appliances.html**](https://www.elarabygroup.com/ar/electric-home-appliances.html) |

|  |
| --- |
| **13.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 ضرورية استخدام نتائج تقييم الطلبة** |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| **يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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** | **اساسيات التغذية HE PN 103** |
| **4.أشكال الحضور المتاحة** | **يومي** |
| **5.الفصل / السنة** | **سنوي 2019/2020** |
| **6.عدد الساعات الدراسية (الكلي)** | 1. **ساعة نظري** |
| **7.تاريخ إعداد هذا الوصف** | **7/11/2019** |
| **8.أهداف المقرر :** | |
| 1. **التعرف على الغذاء ومكوناته من العناصر الغذائية.** | |
| **2- التعرف على اهمية التغذية الصحية للجسم .** | |
| **3- التعرف على العلاقة بين الغذاء والتغذية الجيدة .** | |
| **4- دراسة وفهم كل مكون من المكونات الغذائية المهمة ومعرفة الجوانب الايجابية والسلبية للتغذية.** | |
| **5- معرفة الامراض الناجمة عن التغذية السيئة عند تناول الغذاء غير الصحي .** | |

|  |
| --- |
| **9.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم** |
| **أ- الأهداف المعرفية**  **أ1- معرفة وفهم اسس التغذية الصحيحة**  **أ2– معرفة مكونات الغذاء الرئيسية من عناصر(البروتينات ، الكاربوهيدرات ، الدهون) والعناصر المعدنية والفيتامينات**  **أ3-التوعية بأسس التغذية في حالة المرض كأمراض الكبد والكلى والتي تعالج بقوائم منظمة تناسب ونوع المرض .** |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  **ب1 – اكتساب القدرة على اجراء التجارب المختبرية**  **ب2 – 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 عمليه**  **اختبارات نظريه**  **تقارير ودراسات -**  **المشاركة في قاعة الدرس**  **- نشاطات صفية** |
| **ج- الأهداف الوجدانية والقيمية**  **ج1-- تشجيع الطالبة على البحث والتقصي عن المعلومة العلمية**  **ج2- تشجيع الطالبة على العمل الجماعي**  **ج3- بث روح التعاون بين الطالبات من خلال العمل الجماعي** |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| **الشرح والتوضيح**  **-إدارةالمحاضرةعلىنحوتطبيقي مرتبط بواقع الحياة اليومية لجذب الطالب الى موضوع الدرس دون الابتعاد عن صلب الموضوع لتكون المادة مرنه قابله للفهم والتحليل .**  **- تكليفالطالبببعضالأنشطةوالواجباتالجماعية.**  **- تخصيصنسبةمنالدرجةللواجبات اليومية والاختبارات** |
| **طرائق التقييم** |
| **-المشاركةالفاعلةفيقاعةالدرسدليلالتزامالطالبوتحملهالمسؤولية.**  **-الالتزامبالموعدالمحددفيتقديمالواجباتوالبحوث.**  **- تعبرالاختباراتالفصليةوالنهائيةعنالالتزاموالتحصيلالمعرفيوالمهاري**  **- تقارير ودراسات** |
| **د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).**  **د1- مهارة البحث**  **د2- مهارة الاصغاء**  **د3-المهارة العملية**  **د4- مهارة الكومبيوتر والانترنيت**  **د5-مهارات اخرى** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **بنية المقرر** | | | | | |
| **الأسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / أو الموضوع** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** |
| **الاول** | **2** | **تتعرف الطالبة**  **على** | **: مقد مقدمة تعريف علم التغذية واهميته وعلاقته بالعلوم لمحة تاريخية 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** | **2** | **=** | **الم الماء، توزيعه بالجسم ، وظائفه ، التوازن المائي**  **حاجة الجسم له ووجوده في الغذاء** | **الشرح والتوضيح** | **اختبار يومي** |
| **الرابع** | **2** | **=** | **الكربوهيدرات ، وجودها في الغذاء بحالة سكريات احادية وثنائية وثنائية ومعقدة**  **التحكم بمستوى الكلوكوز في الدم ، وسائل الللللالمحافظة عليه في الجسم ، الهرمونات**  **الهرمونات التي تسيطر على تأيضه .** | **عرض شرائح** | **اختبار يومي** |
| **الخامس** | **2** | **=** | **هضم هضم الكربوهيدرات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها وخزنها**  **في الجسم .** | **شرح المحاضرة وتطبيقات عملية** | **اختبارات يوميه وعملية** |
| **السادس** | **2** | **=** | **: وظا وظائف الكربوهيدرات ومصادرها الغذائية ووووومتطلبات الجسم لها ثم علاقة الغذاء**  **الكاربوهيدراتي يمرض السكر وبحالات مرضية اخرى** |  |  |
| **السابع** | **2** | **=** | **اللبيدات الليبيدات، وجودها في الغذاء ، اصنافها ، صفاتها ، وظائفها ومصادرها الغذائية مع التأكيد على الدهون المشبعة والاحماض والاحماض الدهنية غير المشبعة .** | **شرح** | **اختبار يومي** |
| **الثامن** | **2** | **=** | **هضم الليبيدات مع التركيز على الدهون وامتصاصها ونقلها وتمثيلها وخزنها بالجسم** | **شرح وتوضيح** |  |
| **التاسع** | **2** |  | **متطلبات متطلبات الجسم للدهون وعلاقتتها ببعض الحالات المرضية المرضية مع التأكيد على دور الكولسترول** | **تطبيقات عملية** |  |
| **العاشر** | **2** |  | **التمث البروتينات ، وجوده في الغذاء ، انواعها ، خصائصها ، الحوامض الحوامض الامينية الاساسية وغير الاساسية** | **تطبيقات عملية** |  |
| **الحادي عشر** | **2** |  | **، هضم البروتينات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها في الجسم والتوازن النيتروجيني** | **شرح وتوضيح** | **اختبار** |
| **الثاني عشر** | **2** |  | **وظائف البروتينات ومصادرها الغذائية ومتطلبات الجسم لها** | **عرض شرائح** |  |
| **الثالث عشر** | **2** |  | **القيمة ال القيمة الغذائية للبروتينات ، التقدير النوعي لها ، الدرجة الكيميائية الكيميائية، القيمة الحيوية .نسبة كفاءة البروتين** | **تطبيقات عمليه** |  |
| **الرابع عشر** | **2** |  | **الفيتامينات الذائبة بالماء**  **انواعها ،خصائصها ووظائفها** | **شرح وتوضيح** | **اختبار يومي** |
| **الخامس عشر** | **2** |  | **امتصاص امتصاص الفيامينات وتمثيلها بالجسم ، متطلبات الجسم لها ومصادرها واعراض نقصها** | **فديوات توضيحية** | **اختبار يومي** |
| **السادس عشر** | **2** | **=** | **الفيتامينا الفيتامينات الذائبة بالدهون ، انواعها ، خصائصها ، وظائفها** | **شرح المحاضرة** |  |
| **السابع عشر** | **2** | **=** | **امتصاصامتصاص الفيتامينات الذائبة بالدهون وتمثيلها بالجسم ، متطابات متطلبات الجسم لها**  **مصادرها الغذائية واعراض نقصها** | **=** | **=** |
| **الثامن عشر** | **2** | **=** | **: العناصرالعناصر المعدنية الضرورية ( الكالسيوم ، الفسفور ، البوتاسيوم المغنيسيوم ،الكلور البوتاسيوم ، الصوديوم )،**  **مع التأكيد على الكالسيوم والفسفور ، وظائفها** | **=** | **=** |
| **التاسع عشر** | **2** | **=** | **: مصادر مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها ومتطلبات الجسم لها** | **عرض شرائح** | **=** |
| **العشرون** | **2** | **=** | **: العناصر العناصر المعدنية الضرورية بكميات ضئيلة ( كالحديد ، اليود الفل والكوبلت )**  **مع التأكيد على الحديد ، والتطرق الى وظائفها** | **=** | **اختبار يومي** |
| **الحادي والعشرون** | **2** | **=** | **مصادر ا مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها وحاجة الجسم لها** | **=** |  |
| **الثاني والعشرون** | **2** | **=** | **الطاقة ، الطاقة، مصادر الطاقة في الغذاء ، حاجة الجسم للطاقة ، القيمة الح القيمة الحرارية للغذاء**  **ال** | **=** |  |
| **الثالث والعشرون** | **2** | **=** | **اسس اخ اسس اختيار الغذاء المناسب ، مجاميع الغذاء الرئيسية و قيمتها وقيمتها الغذائية وتدعيم الاغذية** | **تطبيقات عملية** | **اختبار يومي** |
| **الرابع والعشرون** | **2** | **=** | **منتج منتجات الالبان ، الفواكه والخضر ، اللحوم ، منتجات الحبوب** | **شرح وتوضيح** |  |
| **الخامس والعشرون** | **2** | **=** | **ال التعرف على نقص التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة** | **=** | **=** |
| **السادس والعشرون** | **2** | **=** | **التغذية خلال الحمل** | **=** |  |
| **السابع والعشرون** | **2** | **=** | **اسس تغذية الرضع وتأثير نقص وزيادة التغذية على التطور** | **=** | **اختبار يومي** |
| **الثامن والعشرون** | **2** | **=** | **اسس الاحتياجات الغذائية خلال فترة المراهقة** | **=** | **=** |
| **التاسع والعشرون** | **2** | **=** | **المقاييس الجسمية وجداول المقاييس** | **تطبيقات عملية** |  |
| **الثلاثون** | **2** | **=** | **اسس اسس تقييم المجتمع والافراد والوسائل المتبعة ، استعمال استعمال جداول مكونات الغذاء** | **تطبيقات عملية** | **=** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **البنية التحتية** | |
| **1ـ الكتب المقررة المطلوبة** | **تغذية انسان , عبد الله محمد ذنون الزهيري , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي .طبعة ثانية منقحة ومزيدة 2000** |
| **2ـ المراجع الرئيسية (المصادر)** | * **تغذية الانسان ،فاروق النوري ولامعة الطلباني .وزارة التعليم العالي والبحث العلمي،العراق،بغداد** * **نظرة تحليلية في مشكلة الغذاء في البلدان العربية، صبحي القاسم ،مؤسسة عبد الحميد شومان.1982**   **التغذية الصحية للانسان ، ر.ف.موترام .ترجمة د.امال السيد الشافي واخرون.الدار العربية للنشر والتوزيع.1985** |
| **اـ 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:**  **1- العناصر المعدنية واهميتها ودورها في جسم الانسان .**  **2-الفيتامينات واهميتها ودورها في جسم الانسان .**  **3-الهرمونات واهميتها ودورها في جسم الانسان .** |
| **ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت ....** | [**www.discovery.com//https:/**](http://www.discovery.com//https:/)  [**www.scientificamerican.com//https:/**](http://www.scientificamerican.com//https:/)  [**www.newscientific.com//https:/**](http://www.newscientific.com//https:/) |

|  |
| --- |
| 1. **خطة تطوير المقرر الدراسي** |
| 1. **متابعة نتائج الابحاث الحديثه ومناقشتها وابداء اراء الطلاب فيها .** 2. **الايجادات الجديده للمؤتمرات والتي تتمحور على تغيير كثير من المفاهيم العلميه , مناقشتها وعمل تقارير ومواضيع يشارك فيها الطلاب بندوات او ورشات عمل .** 3. **تحقيق الاتصال الالكتروني مع الطلبة** 4. **استخدام الانترنيت** 5. **تحديث المنهج الدراسي** |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **1.المؤسسة العلمية** | **جامعة بغداد/كلية التربية للبنات** |
| **2.القسم العلمي / المركز** | **قسم الاقتصاد المنزلي** |
| 1. **اسم / رمز المقرر** | **علم الكيمياء العام/109HE GC** |
| 1. **أشكال الحضور المتاحة** | **يومي** |
| 1. **الفصل / السنة** | **سنوي 2019/2020** |
| 1. **عدد الساعات الدراسية (الكلي)** | **30 ساعة نظري/60 ساعة عملي** |
| 1. **تاريخ إعداد هذا الوصف** | **5/11/2019** |
| **8- اهداف المقرر:** | |
| **1- يهدف الى معرفة انواع الطرقوالقياسات والانظمة العالمية للوحدات** | |
| **2- دراسة انواع الاواصر الكيميائية في المركبات** | |
| **3- التعرف على المحاليل المنظمة** | |
| **4- شرح التأين والمركبات المنتجة للايونات** | |
| **5- التعرف على انواع الاحماض والقواعد والاملاح** | |

|  |
| --- |
| **10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم** |
| **أ- الأهداف المعرفية**  **أ1اكتساب الطالبة القدرة على توضيح التفاعلات الكيميائية وتفاعلات التسحيح**  **أ2-اكتساب الطالبة القدرة على تسمية وتقسيم مركبات الغذاء**  **أ3-اكتساب الطالبة كيفية تطبيق اسس الكيمياء التحليلية في المختبرات** |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  **ب1-تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الغذاء**  **ب1 –اكتساب الطالبة القدرة على اجراء التجارب المختبرية**  **ب2 – اكتساب طالبة القدرة على عرض النتائج ومناقشتها بطرق علمية** |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| **- محاضرات نظرية**  **-دروس عملية** |
| **طرائق التقييم** |
| * **امتحانات يومية** * **اسئلة اثناء المحاضرة** * **امتحانات شهرية وفصلية** |
| **ج- الأهداف الوجدانية والقيمية**  **ج1-الاستنتاج والتقييم**  **ج2 - - بث روح التعاون بين الطالبات من خلال العمل الجماعي**  **ج3 – ملاحظة وادراك وتفكير**  **ج4-تنفيذ وتقويم** |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| **- محاضرات نظرية**  **- دروس عملية**  **- تكليفالطالبببعضالأنشطةوالواجباتالجماعية.** |
| **طرائق التقييم** |
| * **اسئلة اثناء المحاضرة** * **اختبارات نظريه**   **- اختبارات عملية**  **- امتحانات شهرية وفصلية** |
| **د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).**  **د1-مهارة البحث**  **د2- مهارة الاصغاء**  **د3-المهارة العملية** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11.بنية المقرر** | | | | | | |
| **الأسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / أو الموضوع** | | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** |
| **1** | **2** | **تتعرف الطالبة على** | **الطرقوالقياسات،النظامالعالمي للوحدات،الكثافة،الوزن النوعي** | | **القاء المحاضرة والشرح** | **الامتحان واسئلة بالمحاضرة** |
| **2** | **2** | **=** | **تعريف المادة والطاقة ، انواع الطاقة ،قوانين نيوتن ،قوة الأحتكاك** | | **=** | **=** |
| **3** | **2** | **=** | **تطور النماذج الذرية ،االنظرية الذرية:نظرية رذرفورد،نظرية تومسون، نشتاين لتطويرالنظرية** | | **=** | **=** |
| **4** | **2** | **=** | **تعريف الأصرة وانواعها،قوى فاندرفال،الكهروسلبية،الأصرة الهيدروجينية** | | **=** | **=** |
| **5** | **2** | **=** | **والجدول الدوري**  **حل مسائل رياضية** | | **=** | **=** |
| **6** | **2** | **=** | **تفسير النظرية الحركية للمادة ،حالات المادة وشرح الأمثلة** | | **=** | **=** |
| **7** | **2** | **=** | **أهمية الماء، تعريف المحلول ،انواع المحاليل وطرق قياسها** | | **=** | **=** |
| **8** | **2** | **=** | **المحاليل تعريفها،أنواعها ، تحضيرها، ظاهرة تندال،الحركة البروانية** | | **=** | **=** |
| **9** | **2** | **=** | **تعريف التأين ،تأثير الأيون المشترك،الترسيب ،ثابت حاصل الأذابة،الأتزان الأيوني** | | **=** | **=** |
| **10** | **2** | **=** | **التعاريف المختلفة للحامض، تعريف القاعدة تعريف الأملاح،المحلول القياسي** | | **=** | **=** |
| **11** | **2** | **=** | **نقطة التكافؤ،نقطة النهاية تعريف المحاليل المنظمة ،اسماء بعض الحوامض والقواعد والاملاح** | | **=** | **=** |
| **12** | **2** | **=** | **طرق الاولية للتسحيح ،علاقة الرقم الهيدروجيني بطبيعة المحلول،انواعالرواسب** | | **=** | **=** |
| **13** | **2** | **=** | **تعريف المركبات العضوية وتاريخها وتتسميتها** | | **=** | **=** |
| **14** | **2** | **=** | **الهيدروكاربونات المشبعة وخصائصها الكيميائية والفيزيائية ،المركبات الاليفاتية** | | **=** | **=** |
| **15** | **2** | **=** | **الكاربون الاولي والكاربون الثانوي والثالثي** | | **=** | **=** |
| **16** | **2** | **=** | **الهيدروكاربونات الغير مشبعة .انواعها وتسميتها** | | **=** | **=** |
| **17** | **2** | **=** | **الروابط المفردة:الكانات وكيفية تسميتها والروابط المزدوجة والروابط الثلاثية كالكينات والكاينات** | | **=** | **=** |
| **18** | **2** | **=** | **المركبات اللاحلقية كالميثان والمركبات الحلقية كالبنزين ومركباته** | | **=** | **=** |
| **19** | **2** | **=** | **مستقات الهيدروكاربونات ،انواعها والمجاميع الوظيفية لها ،البترول،المتشكلات** | | **=** | **=** |
| **20** | **2** | **=** | **الكحولات والايثرات وانواعها،تسميتها،وخصائصها الكيميائية** | | **=** | **=** |
| **21** | **2** | **=** | **الهاليدات انواعها، تسميتها** | | **=** | **=** |
| **22** | **2** | **=** | **الالديهايد والكيتونات انواعها،تسميتها وخصائصها الكيمياوية** | | **=** | **=** |
| **23** | **2** | **=** | **الاحماض الكربوكسيلية ،تعريف الاحماض وتعريف الاملاح الكاربوكسيلية** | | **=** | **=** |
| **24** | **2** | **=** | **البوليمرات وكيفية تصنيعها وتطبيقاتها** | | **=** | **=** |
| **25** | **2** | **=** | **التعرف على الكيمياء الحياتية واهميتها ودورها وصورها** | | **=** | **=** |
| **26** | **2** | **=** | **الكاربوهيدرات اهميتها ،تسميتها،انواعها:السكريات والنشا** | | **=** | **=** |
| **27** | **2** | **=** | **البروتينات اهميتها ،انواعها** | | **=** | **=** |
| **28** | **2** | **=** | **الانزيمات انواعها واهميتها** | | **=** | **=** |
| **29** | **2** | **=** | **الليبيدات اهميتها ،اقسامها،مكوناتها،انواعها ،الزيوت والدهون** | | **=** | **=** |
| **30** | **2** | **=** | **الفيتامينات انواعها واهميتها** | | **=** | **=** |
| **الجزء العملـي** | | | | | | |
| **1** | **2** | **=** | **تعريفالطالباتبالادوات المختبرية وكيفية استعمالها** | **=** | | **=** |
| **2** | **2** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **3** | **2** | **=** | **تحضير المحاليل** | **=** | | **=** |
| **4** | **2** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **5** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **6** | **=** | **=** | **تحضير بعض المركبات الكيميائية البسيطة** | **=** | | **=** |
| **7** |  | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **8** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **9** | **=** | **=** | **تنقية بعض الاملاح** | **=** | | **=** |
| **10** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **11** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **12** | **=** | **=** | **التقطير بأنواعه** | **=** | | **=** |
| **13** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **14** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **15** | **=** | **=** |  | **=** | | **=** |
| **16** | **=** | **=** | **تسحيحات حامض وقاعدة** | **=** | | **=** |
| **17** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **18** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **19** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **20** | **=** | **=** | **تسحيحات اكسدة واختزال** | **=** | | **=** |
| **21** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **22** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **23** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **24** | **=** | **=** | **تسحيحات تعقيدية** | **=** | | **=** |
| **25** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **26** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **27** | **=** | **=** | **تحضير عدد من المركبات العضوية** | **=** | | **=** |
| **28** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **29** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |
| **30** | **=** | **=** | **=** | **=** | | **=** |

|  |  |
| --- | --- |
| **12.البنية التحتية** | |
| **1ـ الكتب المقررة المطلوبة** | **لايوجد** |
| **2ـ المراجع الرئيسية (المصادر)** | **General chemistry by sister,vande werfand Davidson** |
| **اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )** | **-التحليل الوصفي والحجمي .تأليف د.مؤيد العبايجي وثابت سعيد**  **- الكيمياء العامة العضوية .تأليف د.نوري سالم**  **- الكيمياء الفيزياوية لمنتجات الاغذية .تأليف عبد علي مهدي**  **Food and chemical Toxology**  **Arabian Journal of Chemistry .**  **International Journal of Food Sciences and Nutrition**  **التقارير**   1. **الاواصر التساهمية والمحاليل المشبعة (تعريفها واهميتها ) .** 2. **الهيدروجين (تعريفه واهميته ) .** 3. **قياس نسبة حامض الخليك في الخل .** |
| **ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت ....** | [**www.newscientific.com//https:/**](http://www.newscientific.com//https:/)  [**www.discovery.com//https:/**](http://www.discovery.com//https:/)**.**  [**http://www.Journals.elsevier.com**](http://www.Journals.elsevier.com)  [**www.scientificamerican.com//https:/**](http://www.scientificamerican.com//https:/) |

|  |
| --- |
| 1. **خطة تطوير المقرر الدراسي** |
| 1. **متابعة نتائج الابحاث الحديثه ومناقشتها وابداء اراء الطلاب فيها .** 2. **تحقيق الاتصال الالكتروني مع الطلبة** 3. **-تحفيز الطلبة على اقتراح عناوين لمصادر علمية اخرى لها علاقة بالمقرر الدراسي من خلال البحث بالانترنيت** 4. **استخدام مصادر حديثة** 5. **استخدام الانترنيت** 6. **تحديث المنهج الدراسي** |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | كلية التربية للبنات |
| 2.القسم العلمي / المركز | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | علم الاحياء العام 111 HE GB |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | بومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة نظري / 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 7/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1-التعرف عن معنى علم الاحياء وما هي الفروع العلمية التي تندرج ضمن هذا العلم | |
| 2**-دراسة التركيب الكيمياوي للمادة الحية الموجودة في الخلية** | |
| **3-التعرف على اهم العضيات المتواجدة في الخلية ووظيفة كل نوع من العضيات** | |
| **4-التعرف على أنواع الانقسام الخلوي الذي يحدث في خلايا الكائنات الحية البدائية والحقيقية النواة** | |
| **5-التعرف على أنواع الانسجة المكونة لجسم الكائن الحي (حيوانية ونباتية )** | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| **أ- الأهداف المعرفية**  أ1-تمكين الطالبة من التعرف على أنواع وفروع علم الحياة واهمية كل فرع  أ2-التعرف على االمكونات الداخلة في تركيب المادة الحية وما هية هذه المادة واهميتها .  أ3-اكساب الطالبة بالمعلومات المعرفية الخاصة بالانسجة المكونة لأعضاء جسم الكائن الحي .  أ4-التعرف على اهم العناصر اللاعضوية المكونة لاعضاء جسم الكائن ومدى أهميتها لديمومة قيام الجسم بالوظائف الحيوية |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  ب1 –تطوير مهارة اكتساب المعرفة لدى الطالبة باستخدام الوسائل المتاحة  ب2 – تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة واهمية التطبيق العملي  ب3 – تطوير مهارة اجراء التقارير واستخلاص النتائج  ب4-تطوير مهارة استخدام بعض الأجهزة المجتبرية |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| 1- طريقة المناقشة عن طريق طرح الأسئلة اثناء المحاضرة  2-العروض التقنية باستخدام الحاسوب والمجاهر المزودة بكاميرا  3- وسائل إيضاح و تطبيقات عملية |
| **طرائق التقييم** |
| **ج- الأهداف الوجدانية والقيمية**  ج1- الملاحظة وتوجيه الانتباه لما يتم طرحه من معلومات  ج2- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات  ج3- المشاركة الإيجابية الاستجابة الموجهة |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| 1. **طريقة المحاضرة والتطبيقالعملي** 2. **الشرح والتوضيح** 3. **الحلقات النقاشية** 4. **التقارير العلمية** |
| **طرائق التقييم** |
| 1. الاختبارات الفصلية 2. الأنشطة البيتية 3. التقارير واوراق العمل |
| **د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).**  د1- مهارة تحمل المسؤولية والثقة بالنفس  د2-مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الإنسانية  د3-مهارة القدرة على الاعتماد على النفس في اتخاذ القرارات المناسبة |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر(الجزء النظري). | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 | 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) |
| 2 | 2 | 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 ). | = | = |
| 3 | 2 | لتتعرف الطالبة على العناصر المكونة لاجسام الكائنات الحية. | كيمياء المادة الحية ـ العناصر الأساسية و الثانوية في الجسم ، المركبات العضوية في الكائنات الحية. | = | = |
| 4 | 2 | لتتعرف الطالبة على مركبات المادة الحية. | المركبات الضرورية الأخرى في المادة الحية. | = | = |
| 5 | 2 | 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 (المايتوكوندريا). | = | = |
| 6 | 2 | لتتعرف الطالبة على وظائف العضيات المتواجدة في الخلية. | معقد كولجي، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات. | = | = |
| 7 | 2 | لتتعرف الطالبة على وظيفة اللييفات و الاجسام الدقيقة و الفرق بين الخلايا الحيوانية و النباتية. | الليفات و الاجسام الدقيقة، مقارنة بين الخلايا النباتية و الحيوانية، اشكال الخلايا و احجامها، انقسام الخلية. | = | = |
| 8 | 2 | لتتعرف الطالبة على انواع الانسجةالحيوانية. | الانسجة، الانسجة الحيوانية. | = | = |
| 9 | 2 | لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة النباتية | الانسجة النباتية. | = | = |
| 10 | 2 | لتتعرف الطالبة على طرق التغذية للكائنات البدائية و المتطورة. | التغذية و الهضم في الاحياء، المواد الغذائية، و طرائق التغذية، التغذية الحيوانية، التغذية الرمية. | = | = |
| 11 | 2 | 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. | = | = |
| 12 | 2 | لتتعرف الطالبة على كيفية إتمام عملية الامتصاص والتمثيل. | الامتصاص، تمثيل المواد الغذائية، الغذاء و اثره في النمو و التركيب النفسي للفرد. | = | = |
| 13 | 2 | لتتعرف الطالبة على كيفية انتقال المواد الغذائية و السوائل في النباتات وكذلك في الحيوان و التعرف على فصائل الدم. | النقل، أهمية النقل، النقل في النباتات، النقل في الحيوانات، الدم(فصائل الدم، نقل الدم). | = | = |
| 14 | 2 | لتتعرف الطالبة على كيفية المحافظة على الاتزان البدني و تركيز السكر في الدم. | تركيز السكر في الدم، الاتزان البدني ، دور الكبد في الاتزان البدني. | = | = |
| 15 | 2 |  | امتحان فصلي. | = | = |
| عطلة نصف السنة | | | | | |
| 16 | 2 | لتتعرف الطالبة على الهورمونات وانواعها ووظائفها. | الهورمونات، الهورمونات الحيوانية. | = | = |
| 17 | 2 | لتتعرف الطالبة على اهم الهورمونات النباتية. | الهورمونات النباتية. | = | = |
| 18 | 2 | لتتعرف الطالبة على أنواع التكاثر. | التكاثر، أهمية التكاثر، التكاثر اللاجنسي، التكاثر الجنسي، أهمية الجنس في الاحياء. | = | = |
| 19 | 2 | لتتعرف الطالبة على الجهاز التناسلي في الانسان. | الجهاز التناسلي في الانسان. | = | = |
| 20 | 2 | لتتعرف الطالبة على مكونات الجهاز التكاثر الذكري و الانثوي. | الجهاز التناسلي الذكري، الجهاز التناسلي الانثوي، دور الهورمونات في التكاثر، الهورمونات و الدورة الشهرية، الاخصاب و نمو الجنين. | = | = |
| 21 | 2 | لتتعرف الطالبة على أنواع الفحوصات المستخدمة للكشف عن الحمل. | الولادة، اختبارات حدوث الحمل، مشكلة تنظيم الاسرة و الانجاب، السلوك الجنسي عند الانسان. | = | = |
| 22 | 2 | لتتعرف الطالبة على علم الوراثة و اهم القوانين الوراثية. | الوراثة، أهمية علم الوراثة، الصبيغيات(الكروموسومات)،قانون مندل الأول، قانون مندل الثاني. | = | = |
| 23 | 2 | لتتعرف الطالبة على أنواع الامراض الوراثية. | تحديد الجنس، الوراثة و البيئة، التشوهات الكروموسومية في الانسان و بعض الامراض الوراثية. | = | = |
| 24 | 2 | لتتعرف الطالبة على نظرية التطور. | التطور العضوي و اصل الحياة، مقدمة لنظرية التطور العضوي و ادلته. | = | = |
| 25 | 2 | لتتعرف الطالبة على نظرية الانتخاب الطبيعي. | الانتخاب الطبيعي و نشوء التنوع، نشأة الحياة على الأرض و تطورها. | = | = |
| 26 | 2 | لتتعرف الطالبة على المفهوم العلمي للبيئة. | البيئة و التلوث، مفهوم علم البيئة، الأنظمة البيئية و عناصرها، البيئة اليابسة، البيئة المائية، البيئة الجوية. | = | = |
| 27 | 2 | لتتعرف الطالبة على سلاسل الغذاء و الطاقة. | سلاسل الغذاء و علاقتها بالطاقة، الطاقة و مصادرها، حدود التحمل و قوانينه، قانون الحد الأدنى للتحمل، قانون التحمل لشلفورد. | = | = |
| 28 | 2 | لتتعرف الطالبة على اهم الدورات الموجودة في الطبيعة. | الدورات البايوجيوكيمياوية، دورة الكاربون، دورة الكبريت، التلوث البيئي و اخطاره، المشاكل السكانية و علاقة الانسان بالبيئة. | = | = |
| 29 | 2 | لتتعرف الطالبة على أنواع السلوكيات في الكائنات الحية. | السلوك، تعريف السلوك و انواعه، السلوك الفطري، السلوك الانحيازي، السلوك الغريزي، السلوك المتوارد، السلوك المكتسب(التعليمي)، العلاقات السلوكية و النمو الاجتماعي لدى البشر. | = | = |
| 30 | 2 | لتتعرف الطالبة على أسس الصحة العامة | الانسان و الصحة العامة، صحة الطفل و العناية به، أسس الصحة العامة و مستلزماتها. | = | = |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر(الجزء العملي). | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 | 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) |
| 2 | 2 | = | الاختلافات بين الحيوانات و النباتات.  مناقشة الفروق بين الحيوانات و النباتات.  فحص مقارن للخلايا الحيوانية و الخلايا النباتية. | = | = |
| 3 | 2 | = | دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي.  دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية بالمجهر الضوئي. | = | = |
| 4 | 2 | = | مناقشة البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطة عرض السلايدات و الصور التي توضح(الجدار، السايتوبلازم ـالغشاء البلازمي ـ،الشبكة الاندوبلازمية الخشنة و الملساء ، الرايبوسومات، المايتوكوندريا، الاجسام الحالة، النواة ،البلاستيدات، الفجوات، اللييفات و الاجسام الدقيقة. | = | = |
| 5 | 2 | = | انقسام الخلية (فحص شرائح جاهزة)، الانقسام المباشر، الانقسام غير المباشر. | = | = |
| 6 | 2 | = | انقسام الخلية (فحص شرائح جاهزة)، الانقسام الاختزالي. | = | = |
| 7 | 2 | = | الانسجة (فحص شرائح جاهزة)، الانسجة النباتية، تقسيمها، خصائصها. | = | = |
| 8 | 2 | = | الانسجة (فحص شرائح جاهزة)، الانسجة الحيوانية، تقسيمها، خصائصها. | = | = |
| 9 | 2 | = | النشاط اللاصفي، زيارة لمشاهدة المجهر الالكتروني و التعرف على تقنية استخدامه. | = | = |
| 10 | 2 | = | مراجعة عامة للمختبرات السابقة و مناقشتها. | = | = |
| 11 | 2 | = | امتحان الفصل الأول العملي. | = | = |
| 12 | 2 | = | التغذية و الهضم في الاحياء، طرائق التغذية في الحيوانات:  أ.التغذية الرمية. ب.التغذية الطفيلية.  تجارب الهضم باللعاب، تجارب الهضم باستخدام الحوامض. | = | = |
| 13 | 2 | = | التغذية و الهضم في الاحياء، تشريح دورات الجهاز الهضمي في احد اللبائن. | = | = |
| 14 | 2 | = | النقل، تجارب في انتقال العصارة في النبات، تجارب الانتشار، تجارب التنافذ. | = | = |
| 15 | 2 | = | الدم (تركيب الدم و خلاياه)، فحص شرائح جاهزة، فحص تركيب خلايا النسيج الكبدي، فحص شرائح جاهزة. | = | = |
| 16 | 2 | = | الهورمونات، تجارب في تأثير الهورمونات النباتية في نمو النبات. | = | = |
| 17 | 2 | = | التكاثر، التكاثر اللاجنسي، فحص شرائح جاهزة  التكاثر الجنسي، فحص شرائح جاهزة. | = | = |
| 18 | 2 | = | التكاثر، تشريح دورات الجهاز التكاثري في احد اللبائن. | = | = |
| 19 | 2 | = | الوراثة، الصبغيات (الكروموسومات)، فحص شرائح جاهزة. | = | = |
| 20 | 2 | = | البيئة و التلوث.  دراسة بعض الأجهزة المستخدمة في الدراسات البيئية. | = | = |
| 21 | 2 | = | البيئة و التلوث (نشاط لاصفي).  سفرة علمية بيئية و زيارة احد المصانع للاطلاع على وسائل معالجة التلوث. | = | = |
| 22 | 2 | = | السلوك، عرض أفلام حول أنماط السلوك. | = | = |
| 23 | 2 | = | مراجعة عامة لمواد الفصل الثاني. | = | = |
| 24 | 2 | = | امتحان الفصل الثاني. | = | = |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1. علم الاحياء العام 1990تاليف د. حسين الاعظمي ود. صباح الخفاجي .دار الكتب والوثائق |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الأول 1983 م. تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي /مطبعة جامعة بغداد  2 – علم الاحياء العام للصفوف المنتهية /احيائي /تأليف نخبة من اساتذة وزارة التربية 2016.  3 –علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الثاني 1983تاليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ) | 1-Biology by ,Raven; jonson ;Iosos;andSiger;2005 7th edition.  2-Enviromental science global concern ,by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9th edition  3-Human Anatomy by Michael M.;Valerie ,D.;2006. 1sted.  4-Laboratory manual inquiry into life,byMader,S.2006.11th edition.Mc Graw Hil.  التقارير :  1-التلوث البيئي وتأثيره على الوضع الصحي للمجتمع .  2-علاقة الاغذية المحورة وراثيا والمتداولة بامراض السرطان.  3-دور النبات في المحافظة على البيئة. |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت ... | 1. <https://www.altibbi.com/>  2.<https://www.sciencedirect.com/>  3.<https://www.elsevier.com/> |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1. تحديث وسائل التعلم في شرح المقرر باستخدام العروض التقديمية و السبورة الذكية. 2. تحديث المصادر و المراجع العلمية للمقرر و الاطلاع على الأبحاث و الدراسات الجديدة. 3. تحديث محتويات المقرر سنويا مع ضرورة استخدام نتائج تقييم الطلبة في تطوير المقرر. 4. تحديث طريقة التدريس و متابعة الجديد بالعملية التعليمية. |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1.المؤسسة التعليمية | كلية التربية للبنات |
| 2.القسم العلمي / المركز | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | 1. CBF اساسيات كيمياء الغذاء الحياتية |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري / 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
| 1. 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 3. الحلقات النقاشية 4. التقارير العلمية |
| طرائق التقييم |
| 1. الاختبارات النظرية 2. الاختيارات العملية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-الاستنتاج والتقييم  ج2-ملاحظة وادراك وتفكير  ج3-تنفيذ وتقويم |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2. الشرح والتوضيح 3. الحلقات النقاشية 4. التقارير العلمية |
| طرائق التقييم |
| 1. الاختبارات النظرية 2. الاختيارات العملية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-تعليم الاخرين الاسس العلمية المتعلقة بالاغذية  د2- اضافة للتدريس  د3- التعامل مع وسائل التكنلوجيا الحديثة بما يساعد على تطوير صناعة الاغذية |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر(الجزء النظري) | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اساسيات كيمياء الغذاء الحياتية | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الماء وخواصه ووظائفه | الماء وخواصه ووظائفه | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 2 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الرقم الهيدروجيني –المحاليل المنظمة | الرقم الهيدروجيني – المحاليل المنظمة | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 3 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على المواد الغروية وخصائصها | المواد الغروية وخصائصها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 4 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على المحاليل وانواعها | المحاليل وانواعها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 5 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الحموضة والقاعدية | الحموضه والقاعدية | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 6 | نظري 2 ساعة |  | امتحان فصلي |  |  |
| 7 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الكربوهيدرات- انواعها - تقسيمها | الكاربوهيدرات انواعها وتقسيمها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 8 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على السكريات البسيطة – انواعها | السكريات البسيطه وانواعها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 9 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على السكريات المتعددة –انواعها | السكريات المتعدده وانواعها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 10 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على اللبيدات (الزيوت والدهون ) انواعها –تقسيمها | اللبيدات (الزيوت والدهون )-انواعها - تقسيمها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 11 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تركيب الدهون – والاحماض الدهنية | تركيب الدهون والاحماض الدهنية | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 12 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تلف وفساد الدهون –انواعها – اسبابها | تلف وفساد الدهون | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 13 | نظري 2 ساعة |  | امتحان فصلي |  |  |
| 14 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على البروتينات – تقسيمها | البروتينات – تقسيمها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 15 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الاحماض الامينية –انواعها –تأثير العوامل المختلفة في البروتينات | الاحماض الامينية – انواعها –تاثير العوامل المختلفة في البروتينات | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 16 | نظري 2 ساعة |  | عطلة نصف السنة |  |  |
| 17 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على | الانزيمات المحللة للبروتينات | الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 18 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الانزيمات – تقسيمها-تسميتها | الانزيمات – تقسيمها-تسميتها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 19 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تاثير العوامل المختلفة في النشاط الانزيمي | تأثير العوامل المختلفة في النشاط الانزيمي | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 20 | نظري 2 ساعة |  | امتحان فصلي | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 21 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الفيتامينات –تركيبها –انواعها | الفيتامينات وتركيبها وانواعها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 22 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على وظائف الفيتامينات –اعراض نقصها – تأثير المعاملات الحرارية | وظائف الفيتامينات ونقصها وتاثير المعاملات الحرارية | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 23 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الاملاح المعدنية – انواعها | الاملاح المعدنية وانواعها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 24 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على وظائف الاملاح المعدنية – اعراض نقصها | وظائف الاملاح المعدنية واعراض نقصها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 25 | نظري 2 ساعة |  | امتحان فصلي | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 26 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الصبغات الغذائية – اهميتها | الصبغات الغذائية واهميتها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 27 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على نكهات الاغذية – اهميتها | نكهات الاغذية واهميتها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 28 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على المنكهات الطبيعية والصناعية | المنكهات الطبيعية والصناعية | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 29 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على المضافات الغذائية –انواعها –استخدامها | المضافات الغذائية | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
| 30 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على المكونات الغذائية الغير مرغوب فيها – انواعها | المكونات الغذائية الغير مرغوب فيها | الشرح والقاء المحاضرات | اجراء الاختبارات الشهرية (امتحان) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| بنية المقرر ( الجزء العملي ) | | | | | |
| الاسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اساسيات كيمياء الغذاء الحياتية | طريقة التعلم | طريقة التقييم |
| 1 | نظري 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق تقدير الرطوبة في المواد الغذائية | تقدير الرطوبة في المواد الغذائية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 2 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق قياس الرقم الهيدروجيني | طرق قياس الرقم الهيدروجيني | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 3 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق تحضير المحاليل وتسحيها | تحضير المحاليل وتسحيحها | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 4 | عملي 2 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 |
| 5 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تقدير الحامضية والقاعدية والتسحيح | تقدير الحامضية والقاعدية والتسحيح | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 6 | عملي 2 ساعة |  | الامتحان الفصلي الاول |  |  |
| 7 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الكشف عن السكريات البسيطة | الكشف عن السكريات البسيطة | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 8 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق الكشف عن السكريات المتعددة | الكشف عن السكريات المتعددة | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 9 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تفاعلات السكريات والكشف عنها | تفاعلات السكريات والكشف عنها | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 10 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على | طرق تقدير الدهون في الاغذية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 11 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق قياس رقم اليود | قياس رقم اليود | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 12 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تقدير البيروكسدات وقيمة الحامض | تقدير البيروكسيدات وقيمة الحامض | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 13 | عملي 2 ساعة |  | امتحان فصلي |  |  |
| 14 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الاحماض الامينية وتفاعلاتها | الاحماض الامينية وتفاعلاتها | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 15 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق الكشف الاحماض الامينية | طرق الكشف الاحماض الامينية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 16 | عملي 2 ساعة |  | عطلة نصف السنة | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 17 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تقدير الاحماض الامينية | تقدير الاحماض الامينية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 18 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على الكشف عن نشاط بعض الانزيمات | الكشف عن نشاط بعض الانزيمات | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 19 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على تاثير العوامل في النشاط الانزيمي | تاثير العوامل في النشاط الانزيمي | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 20 | عملي 2 ساعة |  | امتحان فصلي |  |  |
| 21 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق تقدير الفيتامينات | طرق تقدير الفيتامينات | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 22 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق تقدير فيتامين C في الاغذية | طرق تقدير فيتامين C في الاغذية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 23 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على طرق تقدير المعادن في الاغذية | طرق تقدير المعادن في الاغذية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 24 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على استخدام جهاز الطيف الذري | استخدام جهاز الطيف الذري | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 25 | عملي 2 ساعة |  | امتحان فصلي |  |  |
| 26 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على على انواع الخضاب | التعرف على انواع الخضاب | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 27 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على نكهات الاغذية المختلفة | التعرف على نكهات الاغذية المختلفة | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 28 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على انواع المنكهات وتأثيرها في الغذاء | انواع المنكهات وتأثيرها في الغذاء | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 29 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على انواع المضافات في الاغذية | التعرف على انواع المضافات في الاغذية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
| 30 | عملي 2 ساعة | تتعرف الطالبة على المكونات الضارة في بعض الاغذية | التعرف على المكونات الضارة في بعض الاغذية | شرح المحاضرة واجراء التجارب | الاختبارات الشهرية (الامتحان)-اعداد التقارير |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1. كيمياء الاغذية 1981 تاليف باسل دلالي وكامل الركابي |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-كيمياء الاغذية 1983 ترجمة عادل جورج وعلاء يحيى  2 – موسوعة الكيمياء الشاملة تأليف سحر امين حسين 2010  3 – الكيمياء الحياتية التطبيقية تأليف دلاور محمد صابر وميسون بشير رسام |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )  التقارير | 1. Journal of agricultural and food Chemistry 2. Journal Food Chemistry 3. Journal Food biotechnology 4. Journal of food protection   التقارير  1-تركيب البروتين والتغيرات الطبيعية له ووظائفة في الاغذية .  2-دور واهمية الماء في الغذاء  3-ليبيدات الاغذية ، تصنيفها ، مصادرها ،تلفها . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | 1. http\\www.adsa.org 2. http\\www.learnchemistry12.com 3. http\\www. Biomednet.com 4. http\\www.mhhn.com 5. [www.http\\Sciencedirect](http://www.http\\Sciencedirect) .com |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| * استخدام وسائل تكنولوجية 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد |
| 1. القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | تحضير أغذية 214HEFR |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة نظري و60ساعة عملي |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/11/10 |
| 1. أهداف المقرر | |
| 1. معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وفصول ظهورها وكيفية اختيارها وطرق تخزينا والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة.ا | |
| 1. التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة | |
| 1. تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة | |
| 1. تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لعداد الطعام العام | |
| 1. 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. | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- معرفة وفهم مبادئ وتحضير الطعام  أ2التعرف على الخطوات الصحيحة المتبعة في اعداد الطعام  أ3- التعرف على الاساسيات في تحضير الاغذية  أ4-التعرف على اهمية العناصر الكبرى للجسم  أ5- التعرف على اهمية العناصر الصغرى للجسم  أ6- 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 |
| 1. 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 |
| 1. 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 الغذائيةوتسويقها) 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 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 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  االاسبوع الثاني  الاسبوع الثالث  لاسبوع الرابع:  لاسبوع الخامس  الاسبوع السادس  الاسبوع السابع:  الاسبوع الثامن  الاسبوع التاسع  الاسبوع العاشر  الاسبوع الحادي عشر.  الاسبوع الثاني عشر.  الاسبوع الثالث عشر.  الاسبوع الرابع عشر.  الاسبوع الخامس عشر:  الأسبوع السادس عشر  الأسبوع السابع عشر:  الأسبوع اثامن عشر:  الاسبوع التاسع عشلر  الاسبوع العشرون  الاسبوع الحادي والعشرون  لاسبوع الثاني والعشرون:  الاسبوع الثالث والعشرون  الاسبوع الرابع والعشرون:  الاسبوع الخامس والعشرون.  الاسبوع السادس والعشرون  الاسبوع السابع والعشرون  الاسبوع الثامن والعشرون  الاسبوع التاسع والعشرون  الاسبوع الثلاثون | 2  2  2  2  2  2  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  = | التعرف على مفردات المنهج  تعريف الغذاء وعلاقته بالمجاميع الغذائية  اهداف دراسة الطعام  التفاعلات الغذائية  الفواكه والخضروات  الاختلاف في ظروف وعوامل النمو  العناصر الغذائية في الفواكه والخضروات  طبخ الخضروات والفواكه  طبخ الخضروات والفواكه  االسلاطة وانواعها  الصلصات المستعملة  الدهون وانواعها  اللبيدات .. تفاعلات الدهون  الحليب ومنتجاته  تخثر الحليب  تصنيع الكريم والجبن  البيض واهميته الغذائية  اللحوم وانواعها  اللحوم البيضاء  النشويات  السكريات  الطحين وانواعه  الكيك والعوامل المؤثرة فيه  البسكويت  العجائن وانواعها  العوامل المنفشة  المشروبات انواعها  الطعوم والنكهات الطبيعية  الكيك ,تلبيسات الكيك | الاسبوع الاول : التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى.  الاسبوع الثاني : الغذاء تعريف كامل وعلاقة بالمجاميع الغذائية الرئيسية .  ا الخطط الغذائية للعائلة، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامينات ، تاثير العامل الوراثي ، الصنف ، الوراثة.  الاسبوع الثالث : اهداف دراسة الطعام، حفظ الطعام من الجراثيم المرضية ، تسممة الطبعام.  الاسبوع الرابع: التفاعلات الغذائية ؤ(ظاهرة الانتشار في الطعام تكون أنواع تبلور الماء والسكر).  الاسبوع الخامس : الفواكه والخضروات ، دور الفواكه والخضروات فيذ حصادها ولحين عرضها في السوق.  الاسبوع السادس : الاختلاف في ظروف وعوامل النمو ، المعاملات التي تجري عليها  الاسبوع السابع: البروتينات ، الكربوهيدرات والدهون في الفوكه 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  .  الاسبوع التاسع : السلاطة ، تحضير مكونات السلاطة، وكيفية المحافظة على طراوتها.  الاسبوع العاشر: الصلصات المستعملة وانواعها ، كيفية عمل المايونيز والصلصة الفرنسية ، القيم الغذائية لأنواع السلاطات.  الاسبوع الحادي عشر: الدهون، تكونها ، خواصها، الحوامض الشحمية الاساسية واهميتها، العوامل المستحلبة.  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.  الاسبوع الثالث عشر: الحليب ومنتجاته، اهميته ، مكوناته، القيمة الغذائية ، انواع الحليب ، تاثير الحرارة في الحليب.  الاسبوع الرابع عشر: تخثر الحليب(بالحامض، الأنزيم، الحرارة)، الاةستعاملات الخاصة للحليب في تحضير الأغذية.  الاسبوع الخامس عشر: الكريم، الجبن، الزبد، مكونات كل منها، كيفية صنع الجبن، البروتينات(اللحم، الدجاج والبيض) تركيب البروتين، اهميته، تاثير الحرارة عليه.  **-الفصل الدراسي الثاني-**  الأسبوع 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.  الأسبوع السابع عشر: اللحوم، انواعها ، الحمراء ونسبة الدهن والبروتين فيها واكثر طرق الطبخ في بعض خصائص الناتج سواء استعمل بصورة رئيسية او جزئية.  الاشسبوع الثامن عر: البيضاء كالدواجن والاسماك، مراحل طهياً والصفات النوعية والحسية والتركيب للناتج الغذائي، البقوليات والمكسرات، اهميتها ، قيمتها الغذائية.  الأسبوع التاسع عشر: النشويات ، دورها في تحضير الغذاء وخصائص المنتوج النهائي.  الاسبوع العشرون: الشكريات ، انواعها المختلفة ومصادرها الغذائية اثرها في تحضير الأطعمة المختلفة.  الأسبوع الحادي والعشرون: الطحين ، أنواعه ودوره في إعداد الخبز حسب نوع الحنطة المستخرج منها وخصائصه في صفات الناتج.  الاسبوع الثاني والعشرون: الكيك والعوامل المؤثرة فيه.  الاسبوع الثالث والعشرون: البسكويت والعوامل المؤثرة فيه.  الاسبوع الرابع والعشرون: العجائن بانواعها والعوامل المؤثرة فيها.  الاسبوع الخامس والعشرون: العوامل المنفشة ، انواعها ، مصادرها ، اهميتها.  الاسبوع السادس والعشرون: المشروبات علىى اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو والفروق الاساسية فيما بينها من حيث احتوائها على المواد المنبهة مثلا.. الخ.  االا سبوع السابع والعشرون: الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.  الاسبوع الثامن والعشرون: تلبيسات الكيك وانواعها المختلفة، وحشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة.  الاسبوع التاسع والعشرون: الامتحان الفصلي الثاني  الثلاثون: الامتحان النهائي | =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  = | =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  =  = |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 12البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | لايوجد كتاب منهجي. |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1\_ الطهو التجريبي…..تاليف:ايمن مزاهرة ...الطبعة الاولى...عمان الارد ن..2000  2ـتغذية انسان / دانية محمود /2010/دار دجلة ناشرون وموزعون  3ـ كتاب فن الطبخ ()culinary art)كتاب منال العالم) |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها (, التقارير ,.... )  المجلات العلمية | التقارير  1-سوء التغذية .  2-فساد الاغذية .  3-الانزيمات واهميتها ودورها في الجسم .  Journal Food Scienceـ1  Food and Nutrition Bulletin .2 |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | [www.shamlola.com](http://www.shamlola.com)  [www.atbaki.com](http://www.atbaki.com)  <https://www.fatafeat.com> |

|  |
| --- |
| 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد |
| 1. القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | تحضير أغذية عملي214HEFR |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة عملي |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
| 1. معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة. | |
| 1. التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة | |
| 1. تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة | |
| 1. 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 | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- معرفة وفهم مبادئ وتحضير الطعام  أ2- معرفةالخطوات الصحيحة المتبعة في اعداد الطعام  أ3- معرفة كيفية تحضير وجبات غذائية صحية.  أ4- معرفة الطرق الحديثة في تحضير الاطعمة  أ5- معرفة كيفية قياس االمواد الجافة والسائلة عند اعداد الطعام |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تطوير مهارات الطالبات 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 والتقرير |
| طرائق التعليم والتعلم |
| الامتحان والتقارير |
| طرائق التقييم |
| * الاختبارات العلمية والعملية * الاختبارات النظرية |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 | 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 |
| 2 | 2 | = | القياس ،قياس اوزان المواد الجافة والسائلة ،تطبيق وصفة | = | = |
| 3 | 2 | = | الفواكه والخضراوات ، طرق طبخها ، كيفية المحافظة على قيمتها الغذائية ، تاثير الحوامض والقاعدة على اللون والطعم وتركيب بعض الاطباق الغذائية من الخضراوات كالتبولة والدولمة | = | = |
| 4 | 2 | = | السلطات ، تحضير انواع مختلفة مع تحضير انواع الصلصات (الصلصة الفرنسية والمايونيز) | = | = |
| 5 | 2 | = | الحليب ، تطبيق بعض الطبخات التي يدخل فيه واستعماله كمشروب واختيار الطريقة الصحيحة لغليه والاستفادة من المواد الغذائية لاقصر درجة. | = | = |
| 6 | 2 | = | البيض ، تحضير البيض بالقشرة ( السلق الكامل وعلى النصف ) استعماله كعامل مثخن ( كما في الكاستر ) تعيين اثر نوع ونسبة المواد على الكاستر. | = | = |
| 7 | 2 | = | تعين اثر الحرارة والوقت على الكاستر المطبوخ . | = | = |
| 8 | 2 | = | استعمال البيض في الاطباق الغذائية مع الاستفادة من خاصية خفق البيض ونفاشيته . | = | = |
| 9 | 2 | = | الشربت ، عمل شربت برتقال وكيفية حفظه لمدة طويلة . | = | = |
| 10 | 2 | = | الدهون ، استعمالاتها في المطبخ ، ملائمة انواع الدهن للقلي ، درجة حرارة القلي الملائمة. | = | = |
| 11 | 2 | = | تطبيق بعض الوصفات على القلي بالدهن الغزير والدهن القليل . | = | = |
| 12 | 2 | = | استعمال الدهن في تحضيربعض المحاليل المستحلبة الدائمية والمؤقتة كالمايونيز والصلصة الفرنسية . | = | = |
| 13 | 2 | = | اللحم ،تطبيق طرق تحضير اللحم | = | = |
| 14 | 2 | = | تحضير وصفات مختلفة من اللحم. | = | = |
| 15 | 2 | = | امتحان نهاية الفصل | = | = |
| 16 | 2 | = | السكريات ،عمل بعض الجوكليت البسيط. | = | = |
| 17 | 2 | = | النشويات ، التعرف عليها واستخداماتها.استعمال النشا كعامل مثخن لبعض الاطباق . | = | = |
| 18 | 2 | = | تاثير الحامض والسكر على تثخين مزيج النشا . | = | = |
| 19 | 2 | = | الطحين ، الحبوب والخبز | = | = |
| 20 | 2 | = | تحضير كرات الكلوتين لانواع مختلفة من الطحين مع بعض الوصفات . | = | = |
| 21 | 2 | = | العوامل المنفشة ، استعمال بخار الماء كعامل منفش ، استعمال ثاني اوكسيد الكاربون كعامل منفش . | = | = |
| 22 | 2 | = | استعمال الصودا مع الحوامض من الاغذية كعامل منفش ، اعطاء بعض الصفات لكل حالة . | = | = |
| 23 | 2 | = | العجائن والفطائر ، امثلة على انواع العجائن السائلة . | = | = |
| 24 | 2 | = | البسكويت والعوامل المؤثرة فيه ، عمل نماذج من البسكت. | = | = |
| 25 | 2 | = | الكيك بنوعيه الدهني والخالي من الدهن | = | = |
| 26 | 2 | = | التلبيسة ، انواعها ، عمل زينة تلبيسة لنماذج مختلفة. | = | = |
| 27 | 2 | = | عمل حشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة | = | = |
| 28 | 2 | = | الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية. | = | = |
| 29 | 2 | = | المشروبات علىى اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو وكيفية عملها بالطريقة الصحيحة | = | = |
| 30 | 2 | = | امتحان نهاية الفصل . | = | = |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **لايوجد** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | **1-دليل الطبخ والتغذية 2006،تاليف نزيهة اديب .**  **2-الطهو التجريبي .2008 تاليف د.ايمن سليمان**  3-On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, Alan M.Hause |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها  اولا:المجلات العلمية  ثانيا : التقارير | 1-The journal of Nutrition .published Monthly by the American institute of Nutrition .  2-Food and Nutrition Bulletin.3.United Nations .University Press.  3-British journal of Nutrition. Published on Behalf of the Nutrition Society by Publishing.  **1-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكمادة حافظة**  **2-اهمية وجود الكاتكين والكافائين في الشاي الاخضر**  **3-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | https://www.almrsal.com  <https://cookpad.com>  [www.manalonline.com](http://www.manalonline.com) |

|  |
| --- |
| **13-خطة تطوير المقرر الدراسي** |
| \_ 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد |
| 1. القسم العلمي / المركز | كلية التربية للبنات/قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | تربية الطفل 222 HECE |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة نظري |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 6/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| تعريف الطالبات بنمو الطفل ومراحل الطفولة واهميتها وكيف يتطور نمو الطفل في كل مرحلة وكيف نساعد الطفل على النموبشكل | |
| 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-- تعريف الطالبات بكيفية معالجة مشكلات الطفولة  أ2- تعريف الطالبات بتطور نمو الطفل في مراحل الطفولة  أ3- تعليم الطالبات كيفية تربية الطفل  أ4- تعليم الطالبات بأساليب التربية الحديثة |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – كيفية تربية الطفل  ب2 – كيف نعالج مشكلات الاطفال  ب3 – اساليب التنشئة الاجتماعية الصحيحة  ب4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| الشرح والتوضيح  وسائل ايضاح  طريقة المحاضرة |
| طرائق التقييم |
| اختبارات يومية  اختبارات شهرية  التقارير والدراسات |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- التحليل والتفسير  ج2- الاستنتاج والتقييم  ج3- الاعداد والتقويم |
| طرائق التعليم والتعلم |
| * الشرح والتوضيح * القاء المحاضرة |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات النظرية والنشاط اليومي للطالبات (التحضير اليومي والحضور) |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- اكتساب اساليب حديثة في تربية الطفل  د2- تعليم الطالبات كيفية تربية الطفل  د3- تعليم الطالبات معالجة المشاكل التي يتعرض لها الطفل |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2ساعة | تتعرف الطالبة على تربية الطفل في العصور العربية الاسلامية | **تربية الطفل /نظرة الى تربية الطفل في العصور العربية الاسلامية** | المحاضرة | الامتحان |
| 2 | = | = | **تربية الطفل /اهمية الطفولة عند العلماء الاجانب** | المحاضرة | الامتحان |
| 3 | = | = | **تربية الطفل /مراحل الطفولة** | المحاضرة | الامتحان |
| 4 | = | = | **تربية الطفل /العوامل المؤثرة في نمو وتطور الجنين** | المحاضرة | الامتحان |
| 5 | = | = | **تربية الطفل /الحمل ومراحلة** | المحاضرة | الامتحان |
| 6 | = | = | **تربية الطفل /مرحلة الرضاعة** | المحاضرة | الامتحان |
| 7 | = | = | **تربية الطفل /الفطام والنموالحركي** | المحاضرة | الامتحان |
| 8 | = | = | **تربية الطفل /العوامل المؤثرة في النموالحركي** | المحاضرة | الامتحان |
| 9 | = | = | **تربية الطفل /النمو اللغوي والنموالاجتماعي** | المحاضرة | الامتحان |
| 10 | = | = | **تربية الطفل /امتحان** | المحاضرة | الامتحان |
| 11 | = | = | **تربية الطفل /مرحلة ماقبل المدرسة** | المحاضرة | الامتحان |
| 12 | = | = | **تربية الطفل /النمو اللغوي اسئلة الاطفال** | المحاضرة | الامتحان |
| 13 | = | = | **تربية الطفل /الادراك وتكوين المفاهيم** | المحاضرة | الامتحان |
| 14 | = | = | **تربية الطفل /النموالانفعالي وحدة الانفعال** | المحاضرة | الامتحان |
| 15 | = | = | **تربية الطفل /اساليب التنشئة الاجتماعية** | المحاضرة | الامتحان |
| 16 | = | = | **تربية الطفل /امتحان** | المحاضرة | الامتحان |
| 17 | = | = | **تربية الطفل /عطلة نصف السنة** | المحاضرة | الامتحان |
| 18 | = | = | **تربية الطفل /اللعب عند الاطفال** | المحاضرة | الامتحان |
| 19 | = | = | **تربية الطفل /الطفولة المتاخرة** | المحاضرة | الامتحان |
| 20 | = | = | **تربية الطفل /النمو الجسمي والنموالحركي** | المحاضرة | الامتحان |
| 21 | = | = | **النمو العقلي والادراك وتكوين المفاهيم** | المحاضرة | الامتحان |
| 22 | = | = | **تربية الطفل /الذكاء والتفكير** | المحاضرة | الامتحان |
| 23 | = | = | **تربية الطفل /امتحان** | المحاضرة | الامتحان |
| 24 | = | = | **تربية الطفل /النمو اللغوي والنموالانفعالي** | المحاضرة | الامتحان |
| 25 | = | = | **تربية الطفل /خصائص الطفولة المتاخرة** | المحاضرة | الامتحان |
| 26 | = | = | **تربية الطفل /المشكلات التي يتعرض لها الطفل في مرحلة الطفولة المتاخرة** | المحاضرة | الامتحان |
| 27 | = | = | **تربية الطفل /الاطفال الموهوبون** | المحاضرة | الامتحان |
| 28 | = | = | **تربية الطفل /الطفل المحروم ثقافياً** | المحاضرة | الامتحان |
| 29 | = | = | **تربية الطفل /امتحان** | المحاضرة | الامتحان |
| 30 | = | = | **تربية الطفل /جنوح الاحداث** | المحاضرة | الامتحان |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | بركات،عادل مشرف ومجيد،رفيعة جاسم (1988) تربية الطفل ،جامعة بغداد ،كلية التربية للبنات |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1. مرتضى ،سلوى (2002) تربية الطفل مشكلات وحلول ،سوريا 2. لموزة،اشواق سامي والعبيدي عفراء ابراهيم (2016) تربية الطفل وبعض مشكلاته(اسباب وعلاج) عمان-الاردن |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )  التقارير | 1-Hawton,K,&Kirk,J.,Proplems-solving.Ink.Oxford University Press.  2-R.C.Children:development and relation ships Macmillan publishing Co. New York./   1. الحرمان العاطفي عند الاطفال 2. العنف عند الاطفال. 3. الاضطرابات السلوكيةعند الاطفال |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | 1-www.abahe.co.uk  2-www.jamaa.net  3-sirwan.yaoo7.com |

|  |
| --- |
| 1. 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 مبرهناً 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 | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | إدارة منزل وصناعات يدوية331HEHH |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري/ 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. **معرفة فلسفة واهداف الحياة الاسرية.** | |
| 1. **معرفة المسؤوليات في الحياة الاسرية .** | |
| 1. **اكساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية .** | |
| 1. **دراسة توضيحية للعوامل المؤثرة في استخدام الوقت.** | |
| 1. **كسب الطالبة روح التعاون والحياة الجماعية واهمها في حياة الاسرة.** | |
| 1. **تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارة البيت.** | |

|  |
| --- |
| 9- مخرجات المقرر وطرئق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية  أ1- تعلم الفتاة الادخار وعدم الاسراف في موارد الاسرة والبيئة.  أ2- زرع روح التعاون بين افراد الاسرة الواحدة.  أ3- تحمل المسؤولية من قبل جميع افراد الاسرة.  أ4- تعريف الطالبة اهمية التقدم الصناعي وتأثيره على البيت والاسرة. |
| ب - الأهداف المهاراتية.  ب1- الاعداد للحياة الخاصة لبناء اسرة نموذجية.  ب2- التدريب على عمل خطة نموذجية وتنفيذها وتقييمها لادارة بيت ناجح.  ب3- التدريب على ايجاد بدائل لمدخولات الاسرة.  ب4- مهارة تخطيط وتصميم خطة لادارة المنزل. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- الشرح والتوضيح  2- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي.  3- الحلقة النقاشية الجماعية.  4- السبورة الذكية. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبار النظري.  2- عرض نماذج.  3- الانشطة البيتية.  4- البحوث والتقارير واوراق العمل.  5- الاسئلة الشفوية اثناء المناقشة. |
| ج-الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1- ملاحظة وادراك وتفكير وفهم.  ج2- الاستجابة الموجهة.  ج3- المشاركة الايجابية.  ج4- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- الشرح والتوضيح.  2- طريقة المحاضرة.  3- طريقة الاسئلة والاجوبة. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبارات العملية.  الاختبارات النظرية.  2- اختبارات الجزء العملي.  3- البحوث والتقارير واوراق العمل. |
| د- المهارات العامة والتأهيلية (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)  د1-مهارات التمكن.  د2- مهارات الانجاز.  د3- العمل اليدوي والتذوق الجمالي.  د4- مهارة القيادة والتمكن من ادارة البيت.  د5- توظيف ما تعلمته الطالبة في الجزء العملي من مهارات في حياتها العملية. |

**11- بنية المقرر**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة/ الموضوع ادارة المنزل** | **طريقة التعلم** | **طريقة التقويم** |
| **الاسبوع الاول والثاني** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة.** | **فلسفة واهداف الحياة الاسرية** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الثالث والرابع** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على الاستفادة من خبرات وتجارب الدول المتطورة.** | **البيت والاسرة في العالم المتطور** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **الخامس والسادس** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على ان تكون أم مثالية لأولادها ومعرفة مسؤولية كل فرد في العائلة** | **المسؤوليات في الحياة الاسرية** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **السابع والثامن** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على دور التطور الصناعي والتقدم العلمي في تسهيل امور البيت** | **التصنيع واثره في البيت** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **التاسع والعاشر** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على اعداد خطة لأدارة المنزل حسب الاسس العلمية.** | **ادارة المنزل** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **الحادي عشر والثاني عشر** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على اعداد خطة علمية والاشراف على تنفيذها وتقييمها.** | **خطوات الادارة في البيت** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **الثالث عشر والرابع عشر** | **1**  **1** | **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** | **1**  **1** | **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**  **السابع عشر والثامن عشر** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على اداء الاعمال المنزلية باقل وقت واقل جهد.** | **التعب والارهاق** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **التاسع عشر والعشرون** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على عمل خطة يومية واسبوعية وشهرية للانتفاع من الوقت والجهد** | **العوامل المؤثرة في استخدام الوقت والجهد** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **الحادي والعشرون والثاني والعشرون** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها** | **التخطيط للانتفاع من الوقت والجهد** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها** | **دراسات لتسهيل الاعمال المنزلية** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على معرفة الاجهزة المنزلية التي تعمل على تحسين ظروف العمل واختصار الوقت والجهد** | **تحسين طرق العمل وظروفه** | **المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **التاسع والعشرون والثلاثون** | **1**  **1** | **تدريب الطالبة على الاجابة على فقرات الاختبارات** | **الامتحان** | **تقييم** | **الامتحان النظري** |
| الجزء العملي | الساعات |  |  |  |  |
| **الاسبوع الاول** | 2 | **تدريب الطالة على اتقان المهارات اليدوية** | **اختيار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها ثم تصنيفها حسب الاعمال الضرورية.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع الثاني** | 2 | **تدريب الطالة على عمل النموذج** | **عمل نماذج لحاجات منزلية ضرورية.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **الثالث** والرابع والخامس | 2 | **تدريب الطالة على الاستفادة من فضلات الاقمشة** | **عمل غطاء قوري أو حقيبة يدوية.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **السادس والسابع والثامن والتاسع** | 2 | **تدريب الطالة على العمل اليدوي** | **عمل شغل الاتمين على اكياس لرز والسكر .** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **العاشر والحادي عشر** | 2 | **تدريب الطالة على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات** | **شرح رموز عمل السنارة.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **الثاني عشر** | 2 | **تدريب الطالة على اختيار نموذج ترغب في اتقانه** | **درس اختياري من قبل الطالبات.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **الثالث عشر** | 2 | **تدريب الطالة على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم** | **تبدأ الطالبة بالعمل بمساعدة المدرسة** | **التطبيق العملي** |  |
| **الاسبوع**  **الرابع عشر** | 2 | **تدريب الطالبة على عمل الصح وارشادها عند الحاجة.** | **فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **الخامس عشر** | 2 | **يعاد نفس الموضوع** | **يعاد نفس الموضوع** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **السادس عشر** | 2 | **تتدرب الطالبة على شغل السنارة ورموزها** | **تتعلم الطالبة شغل السنارة** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **السابع عشر عشر** | 2 | **تدريب الطالبة على الاستفادة من خامات موجودة في الطبيعة** | **تعليم الطالبة على نموذج اخر من فضلات الاقمشة** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **الثامن عشر** | 2 | **تدريب الطالة على عمل العاب مختلفة الاشكال والاحجام** | **تدريب الطالة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل ل لعبة للاطفال** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **التاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون والثاني والعشرون** | 2 | **تدريب الطالة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل** | **استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة الاطفال.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون** | 2 | **تدريب الطالبة على اتقان غرزة الروف** | **تعليم الطالبة غرزة الروف.** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع**  **السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون** | 2 | **تدريب الطالة على اعادة تدوير خامات البيئة.** | **تعليم الطالبات كيفية عمل الرقع.** |  | **الامتحان العملي** |
| **الاسبوع الثلاثون** | 2 | **امتحان** | **امتحان** | **التطبيق العملي** | **الامتحان العملي** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1. التخطيط والادارة في الاقتصاد المنزلي- احسان البقلي، درية امين-1970 |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1) اقتصاديات الاسرة وادارة المنزل، 2007، ايمن مزاهرة وآخرون.  2) Book of American Need Le work, 1963. Rose  wilder Lane.  3) PATCH WORK, 1986, HELEN FAIRFIELD. |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | 1) Home Economice.  2) Journal Toable of Home of Economice.  **تقارير الطالبات**  1-المسؤليات في الحياة الاسرية .  2-التصرف في الوقت والجهد في ادارة البيت .  3-التصنيع وتاثيره على البيت . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الاسرة على الانترنت  1) [www.lahaonlin.com](http://www.lahaonlin.com)  2) [www.alghad.com](http://www.alghad.com) |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1. زيارة ميدانية لعوائل من مختلف المستويات الاقتصادية . 2. عرض أفلام للإدارة الناجحة للبيت وتناول شخصيات مميزة في هذا المجال . 3. 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 مبرهناً 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 | الارشاد التربوي والصحة النفسية333 HEPH |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 3/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| تعريف الطالبات باهمية 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  أ1- تعريف الطالبات باهداف الارشاد  أ2-تعريف الطالبات بمعنى الصحة النفسية وماهي مؤشرات الصحة النفسية  أ3- تعليم الطالبات اهمية الارشاد النفسي  أ4- تعريف الطالبات بكيفية معالجة المشاكل التي يتعرض لها الطلاب |
| 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-الاستنتاج والتقييم  ج2- الاعداد والتقويم |
| طرائق التعليم والتعلم |
| * الشرح والمحاضرة * القاءالمحاضرة |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات النظرية والنشاط اليومي والحضور |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- تطويرمناهج واستراتيجيات الارشاد والصحة النفسية  د2- وضع خدمات للارشاد والتوجيه النفسي |

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | لا يوجد كتاب مقرر |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-مبادىء الارشاد النفسي والتربوي،صالح حسن الداهري ،1990  الارشاد النفسي والتوجيه ،مصطفى محمود 1991  2-علم نفس الشخصية،داؤد عزيز حنا وناظم هاشم،1991  3-اساسيات في الارشاد النفسي والتوجيه التربوي ،شاكر مبدر جاسم،2011   * 4-Smith,D(1982)Trends in counseling and Psytherapy American rogers carl r |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )    التقارير | 1)Personal Psychology,American Journal of Community Psychology  2)Psychology today Happins  1-الارشاد الجمعي .  2-النظرية السلوكية في الارشاد والتوجيه .  3-ارشاد وتوجيه المراهقين . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | [www.asofps.com/www.shifa.uni.cc/wwwmadoo3.com/www.manrraa.com](http://www.asofps.com/www.shifa.uni.cc/wwwmadoo3.com/www.manrraa.com) |

|  |
| --- |
| 1. 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 مبرهناً 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 | المادة الاختيارية ( القوالب ) / 327 HE OS |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | فصلي / 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. أسبوع ( 30 ساعة ) عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |  |
| يهدف الى دراسة الجسم البشري لتحديد قياساته واشكاله واحجامه وصلا لرسم القالب الاساس للجسم ( للتنورة ) ومن ثم تحوير هذا القالب الى تصاميم مختلفة وبقصات متنوعة من خلال تحوير الغبنات وتحويلها الى قصات , زم , كسرات .................الخ . | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ - الأهداف المعرفية  أ1- التعرف على بعض المصطلحات والمفاهيم الصحيحة والخاطئة للاجسام والقياسات والحجوم  أ2- التعرف على علاقة هذه القياسات على رسم القالب النهائي  أ3- التعرف على اساسيات رسم القالب الاساس ( للتنورة ) .  أ4- التعرف على تحويرالغبنات الموجودة على خط خصر التنورة وتحويلها الى قصات وتصاميم مختلفة  أ5- التعرف على القواعد والاسس في تصميم الازياء وتاثيرها على رسم القالب  أ6- التعرف على الاساليب التقنية الحديثة لرسم اجزاء قالب التنورة . |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي  ب2 - تنمية قدرة الطالب على دراسة تطبيق عناصر واسس التصميم في رسم القالب الاساس المحور  ب3 – تنمية قدرة الطالب على تحديدالحجوم القياسية وفق المواصفات القياسية  ب4- تنمية قدرة الطالب على ربط التصاميم بالتكنلوجيا الحديثة ( استخدام الحاسوب ). |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1 / المحاظرات النظرية .  2 / المحاظرات العملية . |
| طرائق التقييم  1 / الاختبارات النظرية .  2 / الاختبارات العملية .  3 / تقييم ومتابعة التصاميم ضمن كل محاظرة |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1 – العمل بنشاط وفاعلية .  ج2 – القدرة على ادارة الوقت وتحفيز الاخرين .  ج3 – القدرة على توسيع الادراك في تحوير وتنفيذ القوالب الاساسية . |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1 / المحاظرات النظرية .  2 / المحاظرات العملية . |
| طرائق التقييم  1 / الاختبارات النظرية .  2 / الاختبارات العملية .  3 / تقديم للتصاميم ضمن كل محاظرة |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  1- مهارة الادراك والفهم للمادة الدراسية .  2- مهارة ضبط المقاييس الجسمية ومهارة الرسم الدقيق .  3- مهارة تمكين واعداد التصاميم المحورة |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | كتاب القوالب النسائية / هيئة التعليم التقني / 1998/ كتاب منهجي |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | Complet Guid To Sewing -1 / Burns ,M.A.  1989 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )  التقارير : | 1. مجلات الازياء المعتمدة / مجلة بوردا 2. رسم تصاميم تنورات من تنفيذ وتصميم الطالبة . 3. دراسة مسحية لقياس طول خط الباسك للاجسام النسائية. 4. طريقة قياس ارتفاع وتأثيرها على ضبط القالب . 5. طول الغبنة الخلفية وتأثيرها على التكسيم الجيد للتنورة |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الشبكة المعلوماتية ( المواقع الاكاديمية والعلمية ) المختصة برسم القوالب – الباترون – وطرق اخذ القياسات الجسمية  <http://www.sizeusa.com/info.html>  [http://www.techexchange.com/thelibrary/U KArticle.html](http://www.techexchange.com/thelibrary/U%20KArticle.html) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 11.بنية المقرر | | | | | | | الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / المساق أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم | | 1 | 2 | يتعرف الطالب على | مقدمة وتعريف بموضوع القوالب القياسات ,كيفية اخذ القياسات وتثبيتها. | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 2 | 2 | يتعرف الطالب على | القالب الاساس للتنورة , طريقة رسمه بجزيئه ( الامامي والخلفي ) | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 3 | 2 | يتعرف الطالب على | تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :-   1. التنورة الضيقة من الاسفل 2. التنورة العريضة من الاسفل | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 4 | 2 | يتعرف الطالب على | تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :-  أ – تنورة بدون خط خياطة جانبي | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 5 | 2 | يتعرف الطالب على | تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :-  ب– تنورة زم |  |  | | 6 | 2 | يتعرف الطالب على | تنزيل التصاميم على القالب الاساس للتنورة :-  ج - تنورة جرس | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 7 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة الكلوش :-   1. بأستخدام القالب الاساس | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 8 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة الكلوش :-  ب - باستخدام شريط القياس | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 9 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة متعددة القطع :-  باستخدام شريط القياس | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 10 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة متعددة القطع: -  بأستخدام القالب الاساس | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 11 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة متعددة القطع بعدد مختلف من القطع . طريقة رقم (1)  التنورة متعددة القطع بعدد مختلف من القطع . طريقة رقم (2) | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 12 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة ذات الكسرات من الامام | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 13 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة ذات الكسرات من الخلف | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 14 | 2 | يتعرف الطالب على | التنورة ذات الكسرات من الجانب | محاضرة | الاختبار التحصيلي | | 15 | 2 | يتعرف الطالب على | تنفيذ القالب الاساس على القماش الخام واجراء البروفة الاولى واجراء التعديلات اللازمة عليها . | محاضرة | الاختبار التحصيلي |  1. خطة تطوير المقرر الدراسي 2. استخدام الوسائل التقنية والتكنلوجية لتدريس المقرر الدراسي . 3. الاطلاع على احدث التصاميم والمجلات المختصة . |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | مادة المنسوجات / المرحلة الثالثة 330 HE T |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي / 2018– 2019 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة نظري × 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/3/2019 |
| 8.أهداف المقرر  الإلمام بأنواع المنسوجات ومواصفاتها 0والعوامل 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 0 | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية :  أ1- التعرف على تاريخ المنسوجات  أ2- التعرف على التعاريف والمصطلحات المستعملة في المنسوجات  أ3- التعرف على انواع الالياف النسيجية وكيفية التعامل معها من حيث الغسل والكي والخياطة  أ4- التعرف على المراحل التصنيعية والتحضيرية للحصول على الالياف النسيجية  أ5- التعرف على الطرق و العوامل المؤثرة في صنع الاقمشة  أ6- التعرف على العمليات النهائية وطرق تلوين الاقمشة والسجاد وجودة هذه العمليات على القماش |
| ب - الاهداف المهاراتية :  ب1 - تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي  ب2 - تنمية قدرة الطالب على القدرة على اختيار الافضل من الانسجة والسجاد  ب3 -تنمية مهارة الطالب بالتعامل مع الانواع المختلفة من الانسجة وطرق التعامل معها  ب4- تنمية مهارة الطالب بالتعرف على طرق الكشف عن الانسجة وأنواعها |
| طرائق التعليم والتعلم :   1. المحاضرات النظري 2. المحاضرات العملي 3. مناثشة التقارير الخارجية |
| طرائق التقييم   1. الاختبارات النظرية 2. الاختبارات العملي 3. النشاطات اللاصفية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-تقييم وتحليل المعلومات المرتبطة بمجال المنسوجات  ج2-يحلل الاتجاهات المستقبلية في مختلف انواع الالياف والمنسوجات  ج3- يترجم الافكاروالاسئلة المتوافقة لحلول في مجال المنسوجاات  طرائق التعليم والتعلم :   1. المحاضرات النظري 2. المحاضرات العملي 3. مناثشة التقارير الخارجية |
| طرائق التقييم :   1. الاختبارات النظرية 2. - الاختبارات العملي 3. - النشاطات اللاصفية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-المساهمة في حل المشكلات الفنية للمنسوجات وطرق صناعتها  د2-تتابع التطور العلمي والتكنلوجي في مجال المنسوجات والعمليات النهائية  د3-المشاركة في رفع الوعي الملبسي والنسيجي للاسرة والمجتمع |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1. كتاب المنسوجات / مدرس / امل ايليا نجار / 1990 |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1. 1- سامية لطفي السمان: عالم المنسوجات , دار العلم بدبي   ط1 , 2002 .   1. 2- سناء الغمغام : الدليل الذهبي للعناية بالأنسجة , ط2 , الدار العربية للعلوم , بيروت , لبنان , 2003 . |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | التقارير   1. ملابس النانو وتأثيراتها الصحية على جسم الانسان. 2. تأثير الخيوط العاليةالبرم على قوة النسيج المائل . 3. معالجة العيوب النسيجية بطرق تزينية. |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الشبكات المعلوماتية ( المواقع الاكاديمية والعلمية)  [www.startimes.com/?t=27894109-1](http://www.startimes.com/?t=27894109-1)  <https://www.scribd.com/doc-2>  [WWW.weaving](http://WWW.weaving) loom.com-3 |

|  |
| --- |
| 1. 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 مبرهناً 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 | تغذية الطفل العملي 328 HE CN |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 4/11/2019 |
| 8.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 التناول الامثل للحصص المطلوبة يوميا من المجاميع الغذائية . | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- التعرف على اهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الحمل  أ2- التعرف على اهمية الغذاء والتغذية خلال فترة الارضاع  أ3- التعرف على اهم المشاكل الصحية التي تتعرض لها الام الحامل  أ4- التعرف اهمية الرضاعة الطبيعية وفوائدها للام والطفل  أ5- التعرف على تركيب حليب الام والعوامل المؤثرة عليه  أ6- التعرف على اهم العقبات التي تحول دون الاستمرار بالرضاعة الطبيعية |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 - التعرف على مكونات الغذاء والقيمة الغذائية للغذاء.  ب 2 – التدريب على اعداد تقارير وفق جداول لتصميم وجبات رئيسية وثانوية للام الحامل في الثلث الاخير من الحمل |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2. الشرح والتوضيح |
| طرائق التقييم |
| الامتحانات  التقارير |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- مدى استفادة الطالبات من المعلومات  ج2-امكانية تطبيق المعلومات في الحياة اليومية  ج3- معرفة مدى الاستفادة من خلال المشاركة الايجابية |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي  2-الشرح والتوضيح |
| طرائق التقييم |
| الامتحانات  التقارير |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1 - تطوير مهارات الطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء  د2 - تطوير معلومات تغذوية تفيد اعداد وجبات صحية للام الحامل  د3- تطوير مهارات الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر **/ الجزء العملي**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة /او الموضوع تغذية طفل** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** | | 1 | 2 | تتعرف الطالبة على تعريف التغذية وماهو الحمل والمنظمات الغذائية العالمية | 1-تعريف التغذية  2-تعريف الحمل  3-نبذة عن المنظمات الغذائية العالمية | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 2 | 2 | تتعرف الطالبة عى الاحتياجات والمقررات الغذائية للام الحامل واعطاءهم جداول المقررات الغذائية اليومية | تعريف الاحتياجات والمقررات الغذائية واعطاء الجداول المقررات الغذائية (RDA) | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 3 | 2 | تتعرف الطالبة على الطريقة الحسابية لتصميم وجبات غذائية رئيسية وثانوية للام الحامل في الثلث الاخير من الحمل | اعطاء الجداول الغذائية وتعريفهم بالطريقة الحسابية لتصميم للمراة الحامل والتعريف باهميتها وكيفية استخدامها | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 4 | 2 | تتعرف الطالبة على كبفبة تخطيط الوجبات وعلى التغذية المتوازنة ومعرفة العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية والتغيرات الفسيولوجية اثناء فترة الحمل وعلاقتها بالاحتياجات الغذائية | 1-التغذية المتوازنة وتخطيط الوجبات  2-العوامل المؤثرة في الاحتياجات الغذائية  3-التغيرات الفسيولوجية اثناء الحمل وعلاقتها بالاحتياجات الغذائية | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 5 | 2 | تتعرف الطالبة على العوامل التي تؤثر على معدلات نمو الجنين في رهم امه والتعرف على مضار التدخين على الام الحامل | 1-العوامل المؤثرة على معدلات نمو الجنين 2-التدخين والمراة الحامل | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 6 | 2 | تتعرف الطالبة على ضغط الدم واسبابه وعلاجه وكذلك تعريفها بمرض السكري واسبابه وعلاجه | 1-ضغط الدم والحامل  2-السكري والحمل | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 7 | 2 | تتعرف الطالبه على مرض فقر الدم وكذلك التعرف على انواع الرياضات التي ممكن ان تمارسها الام الحامل | 1-فقر الدم والحامل  2-الحمل والرياضة | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 8 | 2 | تتعرف الطالبه على الوزن المطلوب خلال فترة الحمل بالنسبة للام الحامل واضرار الزيادة في الوزن | 1-الوزن خلال الحمل | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 9 | 2 |  | الامتحان الاول للفصل الاول | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 10 | 2 | تتعرف الطالبة على ماهو حليب الام وما هي فوائد الرضاعة الطبيعية للام وللطفل في الوقت نفسه | 1-تعريف حليب الام  2-فوائد الرضاعة الطبيعة  3-تركيب حليب الام | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 11 | 3 | تتعرف الطالبة على العوامل التي تؤثر في تركيب حليب الام والمزايا التي يمتاز بيها الحليب الطبيعي والتي تكون غير موجودة في بدائل حليب الام | 1-العوامل المؤثرة في تركيب حليب الام  2-مزايا لانجدها في بدائل حليب الام من الناحية التغذوية | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 12 | 2 | تتعرف الطالبة على الحالات التي يتعذر فيها ارضاع الطفل رضاعة طبيعية والصعوبات التي تمنع الام ن ارضاع طفلها رضاعة طبيعية | 1-الحالات التي يتعذر فيها ارضاع الطفل من الثدي  2-الصعوبات التي تتعرض لها الام اثناء الرضاعة الطبيعية | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 13 | 2 | تتعرف الطالبة على المخاطر التي تعترض لها الام في حالة عدم ارضاع طفلها طبيعيا وعلى الاغذية التي يجب ان تتجنبها خلال فترة الرضاعة الطبيعية | 1-مخاطر عدم الارضاع الطبيعي  2-الاغذية الواجب تجنبها خلال فترة الرضاعة الطبيعية | = | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 14 | 2 | تتعرف الطالبة على بعض النصائح الهامة التي يجب ان تقوم بيها الام عنر ارضاع طفلها والتعرف على بعض النصائح حول غذاء المرضع والحامل | 1-نصائح هامة عند القيام بالارضاع من الثدي ,ارشادات ونصائح حول غذاء الحامل والمرضع | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 15 | 2 |  | الامتحان الثاني للفصل الاول | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير |  1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **ملزمة عملي / تغذية الطفل العملي :اعداد مدرستا المادة**  **م.ايمان علي هادي , م.وفاء جاسم سلمان** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1. **الحمل اسبوع بعد اسبوع /1999/د . غلايد كورتيس** 2. **التثقيف الصحي والبيئي للام والطفل والتغذية /2013/ علي اسماعيل** 3. **انا حامل (دليل المرأة الحامل ) , ياسمين شاهين ؛ شيماء الجمال .** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | **التقارير :-**   1. **تسمم الحمل .** 2. **السكري والحمل.** 3. **الامساك عند الاطفال .**   **المجلات العلمية:-**   1. **مجلة ثمار الصحة , مجلة دورية تصدر عن المجلس الاعلى للصحة .** 2. **انا و امي , نشرة دورية يصدرها قسم رعاية الامومة والطفولة في الرعاية الصحية الاولية .**   3-Journal of the american medical association |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | [**www.fda.gov/Food/FoodborneillnessContaminants/PeopleAtRisk/ucm312704.htm**](http://www.fda.gov/Food/FoodborneillnessContaminants/PeopleAtRisk/ucm312704.htm)  **\***[**www.choosemyplate.gov/pregnancy-breastfeeding.htm/**](http://www.choosemyplate.gov/pregnancy-breastfeeding.htm/)  **\*** [**www.fns.usda.gov/wic/women-infants-and-children-wic**](http://www.fns.usda.gov/wic/women-infants-and-children-wic) |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1. توفير القاعات الدراسية الملائمة 2. توفير السبورة الذكية واستخدامها كوسيلة تعليمية 3. اضافة معلومات حديثة |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 الجزء العملي 437HENX |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | حاليا الفصل الدراسي الثاني للعام 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30 اسبوع وبواقع 2 ساعة ساعة نظري و2 ساعة عملي  4اسبوعيا \*30=120 ساعه سنويا |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| **التعرف على اهمية الماء ومكوناته ذات العلاقة الوثيقة قي مجال طهي المواد الغذائية وتاثير انواع المحاصيل عليها** | |
| **التعرف على مكونات بعض المود الغذائية كالبيض والحليب ومعرفة اثرها في مواصفات النواتج التي تدخل في تحضيرها** | |
| **التعرف على تاثير مكونات اللحوم بانواعها على مواصفات جودة اللحوم بعد اجراء مختلف المعاملاتعليها** | |
| **دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتاثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .**  **دراسة تاثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخله في تحضيرها**  **التعرف على تاثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تاثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية .** | |
|  | |

|  |
| --- |
| **10.مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم** |
| **أ- الأهداف المعرفية**  أ1-التعرف على اهمية الماء وسولكه في الغذاء وانواع المحاليل  أ2-التعرف على مكونات البيض وتاثيرها في المنتجات التي يدخل البيض في تحضيرها  أ3- التعرف على مكونات الحليب وتاثيرها في النتجات التي يدخل الحليب في تحضيرها  أ4-التعرف على مكونات اللحوم بانواعها وتاثيرها على مواصفات اللحم المنتج بعد المعامله  أ5- التعرف على مكونات الفواكه والخضر وتاثيرها قي مواصفات النواتج  أ6- التعرف على مكونات الزيوت والدهون وتاثيرها في النواتج  أ7-التعرف على مكونات الطحين وتاثيرها في النواتج |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  ب1 –تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال العملي لمادة التجارب الغذائية  ب2 – تنمية وتوظيف المهارات المكتسبة لتطوير المتجات الغذائية |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| 1. الشرح والتوضيح  2. طريقة المحاضرة  3. طريقة عرض طرق العمل  4. طريقة التعلم الذاتي |
| **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- الأهدافالوجدانيةوالقيمية** |
| ج1- ملاحظة وادراك 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**  -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–المهاراتالعامةوالتأهيليةالمنقولة ( المهاراتالأخرىالمتعلقةبقابليةالتوظيفوالتطورالشخصي ).** |
| د1-مهارة التمكين  د2- مهارة الانجاز  د2-  د3- |

|  |  |
| --- | --- |
| **12.البنية التحتية** | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | التجارب الغذائية/1990/أ.فاتن فخرالدين و أ.م.نوال ابراهيم |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-تصنيع الاغذية/1989/أ.د.علي الشيباني  2-الخبز والمعجنات/1990/أ.د.امجد بويا سولاق  3-كيمياء الاغذية/1988/أ.د.باسل دلالي  4-مبادئ الصناعات الغذائية/1979/أ.د.عبد علي مهدي |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | هناك مشاريع بحوث التخرج التي يمكن للطالبة اعتبارها كمصادر معلومات  التقارير   1. دور الخميرة في المعجنات . 2. انواع الطهي واثره على الخضروات . 3. استخدام الشرش بدل الحليب واثره على المنتوج .   **المجلات**  Food Research 1-   * مجلة العلوم الزراعية العراقية * مجلة بغداد للعلوم |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | 1- https://scholar.google.com/scholar?hl=ar&as\_sdt=0%2C5&as\_vis=1&q=journal++in+food+preservation+only&btnG= |

|  |
| --- |
| **13-خطة تطوير المقرر الدراسي** |
| 1. توفير القاعات الدراسية الملائمة 2. توفير السبورة الذكية واستخدامها كوسيلة تعليمية   3-تحديث المناهج الدراسية بصورة مستمرة |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30 اسبوع وبواقع 2 ساعة ساعة نظري و2 ساعة عملي  4اسبوعيا \*30=120 ساعه سنويا |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| **التعرف على اهمية الماء ومكوناته ذات العلاقة الوثيقة قي مجال طهي المواد الغذائية وتاثير انواع المحاصيل عليها** | |
| **التعرف على مكونات بعض المود الغذائية كالبيض والحليب ومعرفة اثرها في مواصفات النواتج التي تدخل في تحضيرها** | |
| **التعرف على تاثير مكونات اللحوم بانواعها على مواصفات جودة اللحوم بعد اجراء مختلف المعاملاتعليها** | |
| **دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتاثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .**  **دراسة تاثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخله في تحضيرها**  **التعرف على تاثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تاثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية .** | |
|  | |

|  |
| --- |
| **10.مخرجات البرنامج المطلوبة وطرائق التعليم والتعلم والتقييم** |
| **أ- الأهداف المعرفية**  أ1-التعرف على اهمية الماء وسولكه في الغذاء وانواع المحاليل  أ2-التعرف على مكونات البيض وتاثيرها في المنتجات التي يدخل البيض في تحضيرها  أ3- التعرف على مكونات الحليب وتاثيرها في النتجات التي يدخل الحليب في تحضيرها  أ4-التعرف على مكونات اللحوم بانواعها وتاثيرها على مواصفات اللحم المنتج بعد المعامله  أ5- التعرف على مكونات الفواكه والخضر وتاثيرها قي مواصفات النواتج  أ6- التعرف على مكونات الزيوت والدهون وتاثيرها في النواتج  أ7-التعرف على مكونات الطحين وتاثيرها في النواتج |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  ب1 –تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال العملي لمادة التجارب الغذائية  ب2 – تنمية وتوظيف المهارات المكتسبة لتطوير المتجات الغذائية |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| 1. الشرح والتوضيح  2. طريقة المحاضرة  3. طريقة عرض طرق العمل  4. طريقة التعلم الذاتي |
| **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- الأهدافالوجدانيةوالقيمية** |
| ج1- ملاحظة وادراك 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**  -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 - المهاراتالعامةوالتأهيليةالمنقولة ( المهاراتالأخرىالمتعلقةبقابليةالتوظيفوالتطورالشخصي ).** |
| د1-مهارة التمكين  د2- مهارة الانجاز  د2-  د3- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **بنية المقرر** | | | | | |
| **الأسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / أو الموضوع** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** |
| **1** | **2** | **يتعرف الطالب على** | **الماء , تعريفه اهميته, التركيب الكيمائي للماء** | **محاضرة** | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **2** | **2** | **يتعرف الطالب على** | **الحالات الفيزيائية للماء وخواصه الفيزيوكيميائية , الماء العسر** | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **3** | **2** | **يتعرف الطالب على** | المحاليل . تعريف المحلول ,انواعها , خواصها | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **4** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الغرويات ,تعريفها , تسميتها, خواصها العامة ,ترسيبها, حالات انتشار الغروي الرئيسية في الاغذية , خواصها | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **5** | **2** | **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** |
| **6** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الهلامات ,تعريفها,خواصها,العوامل التي تؤثر في تكوينها, ظاهرة الانفصال, العوامل التي تؤثر فيها | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **7** | **2** | **يتعرف الطالب على** | البيض, اهميته الغذائية والتصنيعية, تركيبة القشرة والصفار والبياض ومحتوياتها الكيميائية | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **8** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الخواص النوعية للبيض ,طرق تداوله وخزنه ,خواصه الوظيفية واستعمالاته في المطبخ | **محاضرة** | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **9** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الطرق الاساسية لطبخ البيض ,المنتجات التي يدخل البيض فيها,رغوات البيض,حفظ البيض | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **10** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الحليب,اهميته الغذائية والتصنيعية ,طبيعة تنظيم مكوناته ,انواع الحليب ومنتجاته | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **11** | **2** | **يتعرف الطالب على** | تكملة انواع الحليب ومنتجاته ,طبخ الحليب,البسترة الحرارية ,بروتينات مصل الحليب,تاثير الحرارة في الكازين | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **12** | **2** | **يتعرف الطالب على** | 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 | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **13** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الفواكة ,اهميتها, تركيب النسيج النباتي | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **14** | **2** | **يتعرف الطالب على** | المحتوى الكيميائي للفواكه, رائحة الفاكهة ,التغيرات الحاصلة مابعد القطف,الاسمرار الانزيمي ,التغيرات بسبب الطبخ | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **15** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الخضراوات ,اهميتها,تركيب الخضراوات ومحتواها الكيميائي | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **16** | **2** | **يتعرف الطالب على** | ينطبق عليها ماينطبق على الفواكه بخصوص التركيب الخلوي ,الطراوة ,الاسمرار الانزيمي ,خصائص نوعية الخضراوات الطازجة | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **17** | **2** | **يتعرف الطالب على** | اللحم واهميته وانواعه,المحتوى الكيميائي ,التركيب العضلي للحم | **محاضرة** | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **18** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **19** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **20** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **21** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **22** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **23** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **24** | 2 | **يتعرف الطالب على** | تطبيق الطالبات | **محاضرة** | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **25** | 2 | **يتعرف الطالب على** | طراوة اللحم ,صلابة اللحم والنسيج الرابط ,التعتيق,طبخ اللحوم | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **26** | 2 | **يتعرف الطالب على** | الدواجن,اهميتها,انواعها ,اعدادها للتسويق,التركيب والمحتوى الكيميائي ,طبخها ,تجميدها,نكهة الدواجن المطبوخة ,فيتامينات مجموعة ب فيها | **محاضرة** | **الاختبارالتحصيلي** |
| **27** | 2 | **يتعرف الطالب على** | السمك,انواعه وقيمته الغذائية ,المحافظة على نوعيته ,تركيب عضلة الاسماك الزعنفية ومحتواها,صمود الاسماك تجاه الخزن المجمد ,تقييم اكتمال طبخ الاسماك والتغيرات الحاصلة | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **28** | 2 | **يتعرف الطالب على** | الدهون,اهميتها,انواعها,تركيبها الكيميائي , وظائفها بالطعام ,انواع المنتجات الدهنية | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |
| **29** | 2 | **يتعرف الطالب على** | الطحين,انواعه,نوعية مكوناته, العوامل المنفشة,الخميرة والتخمر ودوره في انتاج الخبز والصمون | **محاضرة** | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **30** | **2** | **يتعرف الطالب على** | الكيك والمعجنات وتاثير المزج وظروف التصنيع في جودة الانتاج | **محاضرة** | **الاختبار التحصيلي** |

|  |  |
| --- | --- |
| **12.البنية التحتية** | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | التجارب الغذائية/1990/أ.فاتن فخرالدين و أ.م.نوال ابراهيم |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-تصنيع الاغذية/1989/أ.د.علي الشيباني  2-الخبز والمعجنات/1990/أ.د.امجد بويا سولاق  3-كيمياء الاغذية/1988/أ.د.باسل دلالي  4-مبادئ الصناعات الغذائية/1979/أ.د.عبد علي مهدي |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | هناك مشاريع بحوث التخرج التي يمكن للطالبة اعتبارها كمصادر معلومات  1- الدواجن .  2- الكاستر .  3- الدهون والزيوت .  **المجلات**  Food Research 1-   * مجلة العلوم الزراعية العراقية * مجلة بغداد للعلوم |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت  . | 1- https://scholar.google.com/scholar?hl=ar&as\_sdt=0%2C5&as\_vis=1&q=journal++in+food+preservation+only&btnG= |

|  |
| --- |
| **13. 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 لايقل عن 30% للعام الدراسي .**  **-. 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف

|  |  |
| --- | --- |
| 1.المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد / كلية التربية للبنات |
| 2.القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | خياطة المتقدمة 441 HE AS |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي / 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 6/11/2019 |
| 8.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 | |
| |  | | --- | | 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم | | أ- الأهداف المعرفية  **أ1**/ التعرف على انواع الاثمشة الملائمة للستر والمعاطف (بالاخص الاقمشة الصوفية وكيفية التعامل معها ) كذلك الاقمشة الملائمة لفساتين المناسبات والسهرات .  **أ2 /** التعرف على المستلزمات الملائمة والخاصة بالخياطة الراقية ومنها الحشوات اللاصقة بأنواعها وتأثيرها على الشكل النهائي للسترة او او المعطف .  **أ3 /** التعرف على التعاريف والمصطلحات المستعملة في الخياطة الراقية .  **أ4 /**  التعرف على الخطوات الصحيحة والاساسية للخياطة الراقية والمتقدمة المتمثلة بالستر والمعاطف وفساتين السهرات والمناسبات .  **أ5** / التعرف على المراحل التحضيرية لمثل هذه الانواع من الخياطة .  **أ6 /** التعرف على الخطوات النهائية التي لها تأثير كبير على الشكل النهائي للقطعة الملبسية . | | ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 / تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي .  ب2 / تنمية قدرة الطالب على القدرة على اختيار التصاميم الكلاسيكية والطرق التزينية الملائمة لمثل هذه الانواع من الخياطة .  ب3 / تنمية مهارة الطالب بالتعامل مع الاقمشة الصوفية وطرق تقليصها وطرق تشكيل الياقات والاكمام ............ الخ .  ب4- تنمية مهارة الطالب بالتعرف على اكبر عدد من التصاميم الحديثة وطرق خياطتها ومواكبة الموضة . | | طرائق التعليم والتعلم | | 1 / المحاظرات النظرية .  2 / المحاظرات العملية .  3 / مناقشة التقارير الخارجية ( الطرق والتقنيات الحديثة في الخياطة ) . | | طرائق التقييم | | 1 / الاختبارات النظرية .  2 / الاختبارات العملية .  3 / النشاطات اللاصفية التي تخص مجال التخصص ( عروض الازياء على سبيل المثال ). | | ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1 / استخدام المنهج في البحث والتفكير واستحداث الاتجاهات والاساليب الجديدة لحل المشكلات المرتبطة بمجال الملابس والخياطة الراقية .  ج2 / الدور في الاختبارات والتقييم في الخياطة الراقية والخياطة بأنواعها .  ج3 / علاقة ودور الملابس وخياطتها بقضايا المستهلك وحمايته .  ج4 / تحويل انواع الاقمشة والتزيينات البسيطة في تصميم ماهو حديث . | | طرائق التعليم والتعلم | | 1 / المحاظرات النظرية .  2 / المحاظرات العملية .  3 / مناقشة التقارير الخارجية ( الطرق والتقنيات الحديثة في الخياطة ) . | | طرائق التقييم | | 1 / الاختبارات النظرية .  2 / الاختبارات العملية .  3 / النشاطات اللاصفية التي تخص مجال التخصص ( عروض الازياء على سبيل المثال ). | | د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1 / يتابع التطور العلمي والتكنلوجي في مجال صناعة الملابس وبالاخص الملابس الراقية وخياطتها.  د2 / يساهم في حل المشكلات الفنية لصناعة الملابس .  د3 / يشارك في رفع الوعي الملبسي للاسرة والمجتمع .  د4- / توظيف المعارف والمهارات بكفاءة في مجال الخياطة الراقية . | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. . بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / المساق أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-4 | 12 | يتعرف الطالب على | 1. **التعرف على موضوع الخياطة المتقدمة ومستلزماته المطلوبة** 2. **أهمية قطعة ومخدة الكّي في خطوات خياطة السترة او المعطف 0** 3. **رسم القالب الخاص بمخدة الكّي على الورق وطريقة تفصيل قطعة الكّي وخياطتها وكيفية طريقة وضع قالب المخدة ومقدار علاوات الخياطة المطلوبة لها** 0 4. **تفصيل مخدة الكّي و تأشير حدود القالب0** 5. **التعرف على المادة المستخدمة في حشو المخدة واهم ميزاتها** 0 6. **طريقة حشو المخدة ,وطريقة غلق مكان فتحة الحشو** 7. **اختيار تصميم السترة او المعطف والذي يمتاز بتصميم كلاسيكي,إضافة إلى اختيار القماش ( الصوفي تحديدا) لما له من خاصية يمكن التعامل معه0واختيار قماش البطانة وكل المستلزمات التي تحتاجها السترة** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |
| 5-8 | 12 | يتعرف الطالب على | 1. **تقليص القماش الصوفي وتعديله واستخراج قالب السترة او المعطف0** 2. **التعرف على القواعد الأساسية لتفصيل السترة أو المعطف 0** 3. **طريقة بسط القماش وتثبيت القالب للتفصيل, مع نقل الإشارات من القالب إلى القماش 0** 4. **اختيار الحشوة اللاصقة الملائمة وتحديد القواعد الأساسية لتفصيلها 0 ونقل الإشارات**0 5. **تحديد خط قلبة الياقة مع تثبيت الحشوة اللاصقة بدون لصق تنفيذ خياطة خط قلبة الياقة والغبنات** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |
| 9-12 | 12 | يتعرف الطالب على | 1. **طريقة عمل فتحات الأزرار بالقماش** 2. **ربط قطع السترة أو المعطف وتهيأتها لعمل البراوة** 3. **طريقة تحديد خط قلبة الياقة العليا وخياطة الياقة 0** 4. **تنفيذ خياطة الياقة** 5. **طريقة تركيب قطع الأكمام وتركيبها** 6. **تنفيذ خياطة قطع الأكمام وطريقة تركيبها مع جسم السترة او المعطف وتثبيت الكتافيات** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |
| 13-15 | 9 | يتعرف الطالب على | 1. **طريقة عمل وتثبيت تثخينات الثنيات** 2. **طريقة ربط قطع قماش البطانة** 3. **تنفيذ خياطة ربط قماش البطانة مع بعضها البعض** 4. **تثبيت البطانة مع السترة ا و المعطف الخياطة بماكينة الخياطة 0** 5. **تثبيت الازرار وتثبيت الثنيات باللقط** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |
| 1-5 | 15 | يتعرف الطالب على | **الفصل الدراسي الثاني / فساتين سهرات**   1. **اختيار تصميم فستان سهرة (ملابس بعد الظهيرة ) والذي يمتاز بتصميم ذو تزيينات0** 2. **استخراج القالب ( تختلف تصاميم الفساتين سنويا حسب الموضة )0** 3. **اختيار القماش الملائم والتزيينات المناسبة** 0 4. **تعديل القماش , تثبيت القالب على القماش** 5. **التعرف على القواعد الأساسية للتفصيل وطرق التعامل مع الأقمشة الخاصة ( المطرزة , المشغولة ---الخ )0 ثم تفصيل القماش ونقل الإشارات من القالب إلى القماش 0** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |
| 6-10 | 15 | يتعرف الطالب على | 1. **خطوات خياطة الغبنات والتعامل معها لما لها من خصوصية**0 2. **التعامل مع خطوات خياطة الفستان لكل طالبة على حدة (بسبب تنوع التصاميم ) خياطة وربط قطع الفستان (حسب التصاميم)** 3. **طريقة تركيب الاكمام ( كل حسب التصميم ) ربط وخياطة الأكمام وتركيبها** 4. **طريقة عمل هيكل الفستان باستخدام الحشوات أو الدعامات الخاصة وتركيبها 0** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |
| 11-15 | 15 | يتعرف الطالب على | 1. **طريقة تثبيت التزيين الملائم وتنفيذها**   (**خطوات عمل التزيين في الفستان تختلف حسب نوع التزيين فبعض التزيينات يفضل إجرائها في المراحل الأولى قبل ربط قطع الرداء والبعض الاخر في المراحل النهائية )**   1. **طريقة عمل تقويرات الرقبة ( مختلفة الأشكال والتصاميم ) وطريقة تركيب الاكمام تنفيذ تقويرات الرقبة وطريقة إنهائها 0** 2. **عرض للتصاميم (عرض للأزياء ) من قبل الطالبات** | محاضرة | اختبار تحصيلي عملي |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. . البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | ملزمة الخياطة المتقدمة أ. بشرى فاضل صالح /2000 |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1 – كتاب الخياطة الراقية – مجموعة سنجر / مركز التعريب والترجمة / 1997  2- Comparative Clothing Construction TechniquesChristine Haynes 2014 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )  التقارير: | مجلات الازياء المعتمدة عالميا / مجلة بوردا للازياء   1. امكانية تطوير اقمشة الستائر في تنفيذ ملابس السهرات. 2. فاعلية استخدام الصف الالكتروني في تدريس الخياطة المتقدمة للمرحلة الرابعة –اقتصاد منزلي. 3. الخامات المستخدمة في حشو السترة وتأثيرها على الشكل الخارجي لها. |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | **المواقع الالكترونية المختصة**[www.Pattern-making.com](http://www.Pattern-making.com) |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| استخدام المصادر الحديثة لتطوير وتحديث مفردات المنهج |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | تصميم منزل HE HD439 |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري/ 60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 7/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر  **1**- دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته.  2- دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي.  3- دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.  4- دراسة عناصر التصميم الداخلي.  5- دراسة نواع الاضاءة المنزلية الطبيعية والصناعية واهميتها في التصميم.  6- دراسة الشروط الواجب توفرها في اختيار ارض أو مسكن للعائلة. | |

|  |
| --- |
| 9- مخرجات المقرر وطرئق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية  أ1- تعلم خطوات تأثيث كل غرفة من غرف المنزل.  أ2- تعلم رسم خريطة المنزل كوحدة واحدة.  أ3- تعلم خطوات تنسيق الالوان لغرف المنزل.  أ4- تعليم الطالبات على مكملات تأثيث المنزل (اللوحات-الإضاءة – التحفيات – الستائر – المرايا).  أ5- تعليم الطالبات كيفية استخدام الخداع البصري في التصميم.  أ6- تعليم الطالبات على المواقع الصحيحة لكل فضاء داخل المنزل. |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1- تعلم مهارة الدقة في رسم الاثاث والمسافات بينهما.  ب2- تعلم مهارة تنسيق الالوان.  ب3- تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنيت.  ب4- تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- شرح وتوضيح  2- عرض نماذج  3- السبورة الذكية |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبار النظري.  2- عرض نماذج.  3- الانشطة البيتية.  4- البحوث والتقارير واوراق العمل.  5- الاسئلة الشفوية اثناء المناقشة. |
| ج-الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1- الملاحظة (توجيه الانتباه) لما يتم طرحه من معلومات.  ج2- التحليل والتفسير.  ج3-الاستنتاج.  ج4-المشاركة الايجابية.  ج5- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| - شرح وتوضيح  2- عرض نماذج  3- المناقشات وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبار النظري.  2- عرض نماذج.  3- البحوث والتقارير واوراق العمل. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع  تصميم وتأثيث المنزل | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| الاسبوع الاول | 1 | تتعرف الطالبة على تعريفه واهدافه | مقدمة في تصميم المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الثاني | 1 | تتعرف الطالبة على استعمالات كل قسم | تصميم المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الثالث | 1 | تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس | منطقة المعيشة الجماعية | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الرابع والخامس | 1 | تتعرف الطالبة على غرفة النوم غرفة تبديل الملابس | منطقة المعيشة الانفرادية | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع السادس | 1 | تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها | منطقة تدبير المنزل المطبخ، المخزن، غرفة العمل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع السابع | 1 | تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته | ركن العمل في المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الثامن | 1 | تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها | الخرائط المنزلية | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع التاسع | 1 | تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء | اختيار موقع المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع العاشر | 1 | تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها على موقع قطعة الارض | مساحة خريطة المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الحادي عشر | 1 | تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها وطريقة رسمها | السلالم | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الثاني عشر | 1 | تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء | كلفة بناء المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الثالث عشر | 1 | تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها | المساحات الخارجية والحديقة | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الرابع عشر | 1 | تتعرف الطلبة على اهميتها وانواعها وتوزيعها في المنزل | الاضاءة في المنزل | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسبوع الخامس عشر | 1 | تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني | الالوان | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسابيع  السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون  والحادي والعشرون |  |  | تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسطة والاعدادية المنزل |  |  |
| الاسبوع الثاني والعشرون | 1 | تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد | القواعد الاساسية في التصميم | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسابيع  الثالث والعشرون  والرابع والعشرون  والخامس والعشرون | 1 | تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي | اسس الفن والتصميم | القاء محاضرة | الامتحان النظري |
| الاسابيع  السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون | 1 | تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها | النقطة والخطوط والاشكال | القاء محاظرة | الامتحان النظري |
| الجزء العملي |  |  |  |  |  |
| الاسبوع الاول | 3 | تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق البياني | رسم الخرائط المنزلية | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الثاني | 3 | تعريف الطالبات على القياسات النموذجية والرموز المستعملة | رسم الابواب والشبابيك والجدران | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الثالث | 3 | تعريف الطالبات على كيفية الرسم وتوزيع الاثاث | رسم غرفة الاستقبال | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الرابع | 3 | تعريف الطالبات على قياسات الغرفة والاثاث وخطوط المرور | رسم خارطة غرفة النوم مؤثثة | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الخامس | 3 | تعريف الطالبات على حجوم ومقاسات ادوات الحمام وتطبيقها بالرموز | تطبيق رسم خارطة الحمام | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع السادس | 3 | تعريف الطالبات على المخازن الارضية والجدارية ومثلث العمل | تطبيق رسم خريطة المطبخ بكل تفصيلاتها | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع السابع | 3 | تعريف الطالبات على مواقع الابواب والشبابيك | تطبيق رسم خارطة غرفة العمل والمخزن | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الثامن والتاسع | 3 | تعريف الطالبات على محاسن وعيوب الخرائط | تتمرن الطالبة على نقط الخرائط المنزلية | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع العاشر والحادي عشر والثاني عشر | 3 | تعريف الطالبات على رسم خاارطة لمنزلها في المستقبل | تطبيق فعلي لرسم خريطة كاملة للمنزل | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الثالث عشر | 3 | تعريف الطالبات على عمل عجلة الالوان الرئيسية الثلاث | دراسة عملية للالوان | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الرابع عشر | 3 | تعريف الطالبات على كيفية تدرج اللون الواحد | عمل سلم الكثافة اللونية | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع الخامس عشر | 3 | تعريف الطالبات على كيفية تدرج القيمة الضوئية باضافة اللون الابيض | عمل سلم القيمة الضوئية للالوان | تطبيق عملي | الامتحان العملي |
| الاسبوع  السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون  والواحد والعشرون | 3 |  | تطبيقات تدريسية في المدارس |  |  |
| الاسبوع الثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والثلاثون | 3 | تتعرف الطلبة على معلومات تخص القواطع، والحواجز، النوافذ، الابواب، الجدران، السقوف الثانوية، الارضيات السجاد والستائر، الاثاث وتاريخها، الاخشاب الزهور، مكملات الزينة، النباتات الداخلية، فرش الارضية، المخازن، الاقمشة المستخدمة في تزيين وتأثيث المنزل. | تعد الطالبة لتقرير نظري أو عملي أو كلاهما في أحد المواضيع ذات العلاقة والتي تعتبر مكملة لتصميم المنزل وتأثيثه وتقوم بالقائه على طالبات الصف | القاء محاظرة | الامتحان العملي |

12- البنية التحتية

|  |  |
| --- | --- |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1) ملزمة تصميم المنزل-امل النجار، جامعة بغداد، ب ت،العراق، مطبعة جامعة بغداد.  2) تخطيط وتصميم المنزل- امل صادق الحسني، مطبعة جامعة بغداد، 1985. |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1) مدخل في التصميم الداخلي، 2005، معتصم عزمي الكرابلية.  2) اعمال الديكور والمفروشات المنزلية، 2006، المهندس عمار درويش.  3) التصميم الداخلي المفروشات، 1994، جرجيس خوري وآخرون. |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | 1) Inside Today.  2) Intterior desing.  3) Joumal of Home Economics.  4) VoLumE.  تقارير الطالبات   1. سيكولوجية التصميم الداخلي . 2. مبادئ التصميم الداخلي وقواعده . 3. اساسيات التصميم الداخلي . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | 1)[www.build-yourhome.com](http://www.build-yourhome.com)  2)[www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden](http://www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden)  3) [www.homify.sa/ideabooks/2927246/23](http://www.homify.sa/ideabooks/2927246/23) |

|  |
| --- |
| 13- خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1) عمل تقارير متعلقة بالطرق الحديثة لتصميم المنزل وتأثيثه.  2) عرض احدث ما توصل له العلم في مجال التصميم الداخلي وخاصة الورق ثلاثي الابعاد في تغليف جدران المنزل.  3) الزيارات الميدانية لمواقع بناء تنطبق عليها المواصفات العالمية. |

**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 مبرهناً 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 الجامعي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | ادارة حضانات440HE KM |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري و60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 7/11/2019 |
|  |  |
| **8.أهداف المقرر**  **1-** يهدف المقرر الى تعريف الطالبة باهمية مرحلة الطفولة ولا سيما الطفولة المبكرة وانعكاسها على المجتمع  2- زرع الثقة في نفس الطالبة كي تكون مؤهلة للامومة مستقبلا وزوجة مثالية ومدرسة ناجحة  3- تعريف الطالبة بالطرق العلمية التي تكفل لها اتباع الاساليب العلمية الحديثة في فن رعاية الاطفال والاهتمام بهم  4- تزويد الطالبات بالمعلومات عن دور الحضانة ونشأتها عالميا وعراقيا.  5- تزويد الطالبات بالمعلومات وباهم مفاهيم ومراحل نمو الأطفال في هذه المرحلة.  6- تزويد الطاالبات بالمعلومات حول الكادر الإداري والفني واهم المواصفات الواجب توافرها فيه للتعامل مع الأطفال.  7- تزويد الطالبات بالمعلومات عن أهم مواصفات بناية دور الحضانة ومواصفات الأثاث الضرورية الواجب وجودها فيها.  8- تزويد الطالبات بالمعلومات حول : المناهج والبرامج المقدمة للطفل (التغذية - الدينية – الجمالية- الخلقية- الفنية – الموسيقية- اللغوية – الوطنية ............الخ)  9- تزويد الطالبات باهم الإمراض التي من الممكن إن تصيب طفل هذه المرحلة وطرق الوقاية منها.  10- تعرف الطالبة على كل ماتم ذكره ابتدأ من النقطة 2 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 | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية  أ1- التعرف على النظريات العلمية التي فسرت النمو العقلي والاجتماعي والنفسي للطفل في مرحلة الطفولة.  2- التعرف على مكلات الطفولة ولاسيما الطفولة المبكرة .  3- التعرف على الامراض التي تصيب الطفل في مرحلة الطفولة المبكرة وطرق الوقاية منها.  4- التعرف على المناهج والبرامج المقدمة للطفل (التغذية - الدينية – الجمالية- الخلقية- الفنية – الموسيقية- اللغوية – الوطنية ............الخ)  5- التعرف على اهمية اللعب في هذه المرحلة ووسائله والكيفية التي نختار فيها لعب الاطفال. |
| ب - المهارات الخاصة بالموضوع  **ب1** -**تعرف الطالبة على كل مأتم ذكره ابتدأ من النقطة 2 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**  **ب2 –تنمية قدرة الطالبة على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي –التعامل مع الاطفال**  **ب3 – تنمية مهارة الطالبة باتجاه فهم مرحلة الطفولة المبكرة ومتطلباتها والتعامل معها.** |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- طريقة المحاضرة.  2- طريقة المناقشة والحوار.  3- التطبيق العملي وتقديم تقارير شهرية عن الاطفال |
| طرائق التقييم |
| 1- الامتحانات النظرية اليومية والشهرية والفصلية  2- الامتحانات العملية |
| ج- الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1-رفع القيمة الانسانية لدى الطالبة في الكيفية التي تتعامل بها مع الاطفال .  ج2-وضع الطالبة على الطريق الصحيح في اخذ دورها المستقبلي لتصبح زوجة وام ناجحة.  ج3-اعطاء الطالبة فرصة للتعامل مع الطفل طوال السنة الدراسية لتكون على بينة من نموه –مشاكلة-قدراته العقلية –متابعة نموه الاجتماعي والنفسي.  ج4- زرع الثقة بنفس الطالبة في مواجهة اي مشكلة تعترضها من خلال تعاملها مع الطفل. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبار العملي والشفوي  2- كتابة التقرير الخاص بالاطفال |
| د - المهارات العامة والمنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-تهيئة الطالبة لتصبح مدرسة ناجحة.  د2-تهيئة الطالبة للحياة العملية.  د3- تهيئة الطالبة للحياة العملية الاسرية. |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر النظري | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / المساق أو الموضوع :ادارة حضانات | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-3 | (1نظري | تتعرف الطالبةعلى: نشاة دور الحضانة واهميتها | نشاة دور الحضانة في العراق والعالم واهميتها واهدافها | المحاضرة  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 4-7 | 1نظري | تتعرف الطالبة على: جوانب النمو الجسمية والاجتماعية والعقلية والانفعالية للطفل | مرحلة الطفولة المبكرة واهم المميزات العامة لها و النمو الجسمي والعقلي والانفعالي والاجتماعي والمطالب التربوية والعوامل المؤثرة | المحاضرة  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 8-10 | 1نظري | تتعرف الطالبة على: بناية دار الحضانة والشروط الواجب توافرها فيها | بناية دار الحضانة والشروط الواجب توافرها فيها ومواصفات الأثاث وتقسيمات الأطفال في دور الحضانة حسب مجاميعهم العمرية. | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 11-15 | 1نظري | تتعرف الطالبة على: السمات الشخصية والمهنية لمربية ومرشدة دار الحضانة  واللعب واهميته | السمات الشخصية والمهنية لمربية ومرشدة دار الحضانة  اللعب – أهميته – أثاره التربوية بعض النظريات التي فسرت اللعب | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي  (تقرير عن الطفل) |
| 16-19 | 1نظري | 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 |
| 20-23 | 1نظري | تتعرف الطالبة على: بناء الخبرة وانواع الخبرات المناهج والبرامج اليومية لدور الحضانة | بناء الخبرة وانواع الخبرات المناهج والبرامج اليومية لدور الحضانة | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 24-26 | 1نظري | تتعرف الطالبة على:انواع البرامج والخبرات  تتعرف الطالبة على:اهم الامراض في الطفولة | انواع..... البرامج والأنشطة الدينية والخلقية والجمالية والاجتماعية  بعض الإمراض الشائعة التي يتعرض لها الأطفال في مرحلة الطفولة المبكرة | المحاضرة+طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي  (تقرير عن الطفل) |
| 1. بنية المقرر العملي | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / المساق أو الموضوع:ادارة حضانات | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-3 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة عمليا على: نمو الطفل جسميا من خلال الانشطة والفعاليات المختلفة | نمو الطفل من الناحيةالجسمية | مختبر الطفلالتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان |
| 4-7 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة على : نمو الطفل من الناحية العقلية بصورة عملية | نمو الطفل من الناحية العقلية | مختبر الطفلالتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان |
| 8-10 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة على : نمو الطفل اجتماعيا من خلال علاقاته مع اقرانه | نمو الطفل من الناحية الاجتماعية | مختبر الطفلالتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان |
| 11-15 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة على : على نمو الطفل انفعاليا من خلال الانشطة والفعاليات عند تواجده في مختبر الطفل | نمو الطفل من الناحية الانفعالية | مختبر الطفلالتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان  (تقرير عن الطفل) |
| 16-19 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة على : الخبرات والبرامج المقدمة للطفل | الخبرات اللغوية والرياضية | مختبر الطفلالتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان |
| 20-23 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة على : نظام الاركان واهم محتوياته | نظام الاركان | مختبر الطفلالتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان |
| 24-26 | 3ساعات عملي  اسبوعيا | تتعرف الطالبة على : نظام الاركان واهم محتوياته | نظام الاركان | المحاضرة+  مختبر الطفلطريقة المحاضرة والمناقشة-والتعامل العملي مع الاطفال | تقديم خبرات+امتحان  (تقرير عن الطفل) |

|  |  |
| --- | --- |
| 12-البنية التحتية | |
| 1. الكتب المقررة المطلوبة | ملزمة ادارة حضانات |
| 1. المراجع الرئيسية (المصادر) | - كتاب ادارة حضانات/تاليف:د.عفراء ابراهيم-د. اشواق سامي- د. انتصار كمال-د.زينب محمد 2015  -- طرق دراسة الطفل.د. نايفة قطامي/ 1989  - منهج الانشطة السليم لجميع الاطفال/ د.تينا بروس-1992 |
| 1. الكتب والمراجع التي يوصى بها   ( التقارير- المجلات العلمية-....) | التقارير:   * الضغوط النفسية لدى طلاب الصف الاول المتوسط . * السلوك الفوضوي لدى طلاب الصف الاول المتوسط .   المجلات:  -مجلة دراسات في الطفولة  -مجلة الطفولة العربية  - مجلة خطوة |
| -المواقع الالكترونية | [www.social.gov.bh](http://www.social.gov.bh)الحضانات  <https://ar.wikipedia.org/wiki>ويكيبيديا الموسوعة الحرة روضة اطفال  [مناهج رياض اطفال](http://mnahej-blog.tumblr.com/page/2)  mnahej-blog.tumblr.com/page/2 |
| خطة تطوير المقرر الدراسي | |
| 1. توسيع بناية مختبر الطفل. 2. تعين كادر وظيفي (مربيات) 3. توفير واسطة نقل خاصة بمختبر الطفل لنقل الطالبات لمشاهدة الحضانات المنتشرة في بغداد لاكتساب الخبرات بصورة عملية | |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | علم نفس النمو213 HE GP |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/ 2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | (60) ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 8.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- الارتباطي-التجريبي) - اساليب جمع المعلومات-الطريقة الطولية-المستعرضة | |
| * العوامل المؤثرة في النمو –العوامل الوراثية –العوامل البيئية | |
| * اهم المؤسسات الاجتماعية التي تقدم وتعمل على مساعدة الاطفال والمراهقين على النمو. | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية (الفهم والمعرفة )  أ1- معرفة الاصطلاحات المتعارف عليها لمراحل النمو في الطفولة المبكرة وكل مراحل حياة الفرد.  أ2- اهم متطلبات النمو في كل مرحلة من هذه المراحل والتعرف على العلاقات فيما بينها  أ3- معرفة المشكلات التي تعترض وتعوق النمو ولاسيما في مرحلة الطفولة والمراهقة.  أ4-معرفة المنهجية او طريقة البحث  أ5- معرفة المبادىء والتعميمات والنظريات التي تتناول موضوعات الطفولة  أ6- تذكر واسترجاع المعلومات دون تغيير(معرفة الحقائق المحددة) |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – مهارة الطالبات في تقسيمات المراحل العمرية المختلفة والنمو فيها بثقة وبراعة.  ب2 – مهارة الادراك الحسي في كيفية مساعدة الاطفال والمراهقين وحتى الشيوخ على التواصل مع المحيط الاسري.  ب3 – مهارة التنظيم للمعلومات المتناولة |
| طرائق التعليم والتعلم |
| * الشرح والتوضيح * القاء المحاضرة |
| طرائق التقييم |
| * الاختبارات النظرية * التقارير والدراسات والابحاث |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-توجيه الانتباه ( الملاحظة) لما يتم طرحه من معلومات.  ج2- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.  ج3- الاستجابة الموجهة.  ج4- المشاركة الايجابية. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| * طريقة القاء المحاضرة. * الشرح والتوضيح. |
| طرائق التقييم |
| * الامتحانات (الاختبارات النظرية ) اليومية والشهرية. * التقارير والابحاث. |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).   * د1- مهارة توظيف المعلومة والاستفادة حسب مراحل النمو والمشكلات التي تعوق النمو. * د2- تطوير قدرة الطالبات على مساعدة الاطفال والمراهقين في حل ازمات النمو. * د3- تطوير قدرة الطالبات على مساعدة كبار السن في التاقلم مع مشكلات الشيخوخة وامراضها. * د4- اكتساب المعلومات التي تساعد وتطور قدرة الطالبات في التعرف على اهم المؤسسات الاجتماعية الداعمة للنمو. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الاسبوع | الساعات | مخرجات التعلم | اسم الوحدة او الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على :- | مفرداتعلمنفسالنمو –  مدخلالىعلمنفسالنمو /  تعریفعلمنفسالنموواھدافھ | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 2 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | -اھمیةدراسةالنمو | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 3 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | معنىالنمو- النمووالنضجوالتطور | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 4 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | - المبادئوالقوانینالعامةللنمو  والتطور | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 5 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | مراحلالنمو- مظاھرالنمو –  العواملالمؤثرةفيالنمو- الوراثة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 6 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | الغدد - البيئة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 7 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | الغذاء- العوامل الاخرى | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 8 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | مناهج البحث في علم نفس النمو | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 9 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | - اساليب جمع المعلومات –  تصاميم البحوث / الطولية | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 10 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | الطريقة المستعرضة –  انواع البحوث التجريبية | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 11 | 2 ساعة |  | امتحان |  |  |
| 12 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | - مرحلةالطفولة -تقسيماتها | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 13 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | مرحلةالمھدوالرضاعة-  المطالب مرحلةالطفولةالمبكرة-  المطالب | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 14 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | بعض مشكلات الطفولة  / العدوان-اسباب والعلاج | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 15 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | مص الاصابع- /  اسباب وعلاج /  التبول اللاارادي  / الاسباب وطرق التغلب  على المشكلة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 16 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | قضم الاظافر/  الاسباب وطرق التغلب  على المشكلة- | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 17 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | الخوف –انواعه –اسبابه  –طرق التغلب على المشكلة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 18 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | مرحلةالطفولةالمتوسطة /  مرحلةالطفولةالمتاخرة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 19 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | دورةالمؤسساتالاجتماعیة  التنشئة الاجتماعیةللطفل | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 20 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | - التنمیةالاجتماعیة /الاسرة–  تاثیرجماعةالاقران | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 21 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | المدرسة- تاثیروسائلالاعلام  فيالتنشئة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 22 | 2 ساعة |  | امتحان |  |  |
| 23 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | مرحلةالمراھقةالمبكرة /  مرحلةالمراھقةالمتوسطةوالمتاخرة | شرح وتوضيح+ القاء محاضرة | الامتحان |
| 24 | 2 ساعة نظري | تتعرف الطالبة على : | بعضمشكلاتالمراھقة/  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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة |  |
| 2ـ 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 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | [www.acofps.com](http://www.acofps.com) مجلة دراسات في الطفولة  [www.jac-kw.org](http://www.jac-kw.org) مجلة الطفولة العربية  التقارير:   * المناخ الاسري وعلاقته بالنمو الاجتماعي لدى الاطفال . * الصحة النفسية وعلاقتها بالذكاء الاخلاقي لدى الاطفال . * الضغط النفسي واثارها على الاطفال . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت الخاصة بعلم نفس النمو  <https://ar.wikipedia.org/wiki/> الموسوعة الحرة  [www.acofps.com/vb/forumdisplay.php](http://www.acofps.com/vb/forumdisplay.php) اكاديمية علم النفس  [www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show](http://www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show)اطفال الخليج للدراسات |

|  |
| --- |
| 13.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 مبرهناً 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/الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | احياء مجهرية 215 HEM |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري و60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. **تعريف الطالبات على علم الاحياء المجهرية وعلى انواعها وتركيبها.** | |
| 1. **درسة ماهية العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية .** | |
| 1. **دراسة طرق السيطرة والقضاء عليها وماهي التأثيرات الضارة التي تسببها الاحياء المجهرية للأغذية .** | |
| 1. **دراسة ماهي فوائد الاحياء المجهرية والتي تدخل في الصناعات الغذائية .** | |
| 1. **دراسة ماهي المشكلات التي تسببها الاحياء المجهرية في الصناعات الغذائية على مستوى المصانع.** | |

|  |
| --- |
| 9- مخرجات المقرر وطرئق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية  أ1- تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية وماهي الطرق والوسائل لمنع انتشارها.  أ2- تعريف الطالبة على انواع البكتريا والتي تؤدي الى تلف الاغذية.  أ3- تعريف الطالبة على طرق السيطرة على انتشار الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية.  أ4- تعريف الطالبة على انواع الاغذية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرض.  أ5- تعريف الطالبة على التمييز بين انواع الاحياء المجهرية وطرق التصنيع.  أ6- تعريف الطالبة اهمية الرعاية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض. |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1- تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنيت.  ب2- تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي.  ب3- تطوير مهارة اجراء البحوث والتقارير واستخلاص النتائج.  ب4- تطوير مهارة تخطيط وتصميم الانشطة التطبيقية. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة.  2- العروض التقديمية بالحاسوب.  3- التعلم الالكتروني.  4- السبورة الذكية. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبارت الفصلية.  2- الانشطة البيتية.  3- البحوث والتقارير واوراق العمل. |
| ج-الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1- ملاحظة وادراك وتفكير وفهم.  ج2- الاستجابة الموجهة.  ج3- المشاركة الايجابية.  ج4- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة.  2- العروض التقديمية بالحاسوب.  3- التعلم الالكتروني.  4- السبورة الذكية. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبارت الفصلية.  2- الانشطة البيتية.  3- البحوث والتقارير واوراق العمل. |
| د- المهارات العامة والتأهيلية (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)  د1-مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية.  د2- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق.  د3- مهارة العمل التعاوني من خلال المناقشات الدراسية.  د4- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الخبرة الحوارية البناءة. |

**11**- بنية المقرر

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة/ الموضوع** | **طريقة التعلم** | **طريقة التقويم** |
| **2ساعة نظري** | **تتعرف الطالبة على** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية** | **تفاصيل المفردات** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **1** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /تاريخ علم الاحياء المجهرية** | **كيفية نشوئه وتطوره وتطبيقاته** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **2** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /البكتريا شكلها وترتيبه** | **حجمها وتراكيبها الخلوية وصفاتها** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **3** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفطريات** | **صفاتها العامة والمظهرية والفسيولوجية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **4** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الطحالب** | **صفاتها العامة والمظهرية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **5** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الابتدائيات** | **صفاتها المظهرية والفسيولوجية واهميتها التطبيقية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **6** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفيروسات والعاثيات** | **صفاتها وتضاعفها والامراض التي تسببها** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **7** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /ايض الاحياء المجهرية** | **نبذة عن توليد الطاقة والمسارات الايضية الهدمية والبنائية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **8** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /نمو الاحياء المجهرية** | **نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **9** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية** | **الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **10** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية** | **الرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **11** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاوساط الغذائية للاحياء المجهرية** | **تركيبها وانواعها** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **12** | **2** |  | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /مزارع الاحياء النقية** | **انواعها وطرق حفظها** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **13** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /السيطرة على الاحياء المجهرية** | **الطرق الفيزيائية والكيميائية للتعقيم والتطهير** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **14** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للماء والمجاري** | **اختبارات صلاحية الماء للشرب وطرق معاملة مياه المجاري** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **15** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للتربة والهواء** | **الاوكسجين ودرجة الحرارة والرقم الهيدروجيني والضغط الازموزي** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **16** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية** | **انواع الاحياء المجهرية في الاغذية ومصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **17** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفساد الميكروبي للاغذية الطازجة والمصنعة** | **اسباب الفساد والعوامل المؤثرة في انواع واعداد الاحياء المجهرية وانواع فساد الاغذية الطازجة والمصنعة** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **18** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /اساسيات حفظ الاغذية** | **حفظ الغذية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **19** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /اساسيات حفظ الاغذية** | **بالمواد الكيمياوية الحافظة والتخمر وفي الاشعاع** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **20** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للفاكهة والخضر** | **مصادر التلوث وفساد الفاكهة والخضر الطازجة، وفساد الفاكهة والخضر المصنعة** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **21** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحبوب ومنتجاتها** | **مصادر التلوث وفساد الحبوب ومنتجاتها (الحبوب، الطحين، الخبز)** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **22** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للسكر والمنتجات السكرية** | **انواع الاحياء المجهرية في السكر وفساد السكر ومنتجاته السكرية** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **23** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحوم والاسماك** | **مصادر تلوث اللحوم والاسماك** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **24** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /انواع الاحياء المجهرية الملوثة** | **فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **25** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للدواجن والبيض** | **مصادر التلوث وفساد الدواجن، مصادر تلوث البيض وفساده** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **26** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحليب ومنتجات الالبان** | **مصادر تلوث الحليب ومنتجاته** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **27** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /مصادر تلوث الحليب ومنتجاته** | **فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبد والقشطة)** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **28** | **2** |  | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التخمرات الصناعية** | **اهميتها وعوامل نجاحها، التخمر اللاكتيكي والكحولي والخليكي** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **29** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التخمرات الصناعية** | **انتاج بعض المنتجات المهمة للتخمرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |
| **30** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التسمم الغذائي** | **انواعه، العدوى الغذائية، والانسمام الغذائي والتسمم بالتوكسينات الفطرية والسيطرة على الامراض والتسمم الناشئ عن الغذاء** | **نشاط يومي واختبارت وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية** |

|  |  |
| --- | --- |
| 12- البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | مايكروبايولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. 1978، مطبعة الوطن. |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1) علم الاحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز 1988.  2) Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifthedition mccGraw hill company.  3) Microbiology, basic principle, fifthediti 2003 by Kathleen park talaro.J food.  4) Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M. |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | 1) Food and Technoln  2) Journal of food Microbiology.  التقارير  1- تاثير اضافة الحامض في تصنيع الجبن المحلي .  2- **للاغذية المعدلة وراثيا فوائد ومضار .**  3- **ما تاثير الرياضة في حرق الدهون والسعرات الحرارية لجسم الانسان .** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الاسرة على الانترنت  1) <http://www.arabwalls.com>  2) <http://www.ruoaa.com>  3) [www.rougeamgz.com](http://www.rougeamgz.com) |

|  |
| --- |
| 1. 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد |
| 1. القسم العلمي / المركز | كلية التربية للبنات/الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | احياء مجهرية215 HEM |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة نظري و60 ساعة عملي |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 15/ 12/ 2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
| 1. **تعريف الطالبات على علم الاحياء المجهرية وعلى انواعها وتركيبها.** | |
| 1. **درسة ماهية العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية .** | |
| 1. **دراسة طرق السيطرة والقضاء عليها وماهي التأثيرات الضارة التي تسببها الاحياء المجهرية للأغذية .** | |
| 1. **دراسة ماهي فوائد الاحياء المجهرية والتي تدخل في الصناعات الغذائية .** | |
| 1. **دراسة ماهي المشكلات التي تسببها الاحياء المجهرية في الصناعات الغذائية على مستوى المصانع.** | |

|  |
| --- |
| 9- مخرجات المقرر وطرئق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية  أ1- تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية وماهي الطرق والوسائل لمنع انتشارها.  أ2- تعريف الطالبة على انواع البكتريا والتي تؤدي الى تلف الاغذية.  أ3- تعريف الطالبة على طرق السيطرة على انتشار الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية.  أ4- تعريف الطالبة على انواع الاغذية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرض.  أ5- تعريف الطالبة على التمييز بين انواع الاحياء المجهرية وطرق التصنيع.  أ6- تعريف الطالبة اهمية الرعاية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض. |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1- تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنيت.  ب2- تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي.  ب3- تطوير مهارة اجراء البحوث والتقارير واستخلاص النتائج.  ب4- تطوير مهارة تخطيط وتصميم الانشطة التطبيقية. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة.  2- العروض التقديمية بالحاسوب.  3- التعلم الالكتروني.  4- السبورة الذكية. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبارت الفصلية.  2- الانشطة البيتية.  3- البحوث والتقارير واوراق العمل. |
| ج-الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1- ملاحظة وادراك وتفكير وفهم.  ج2- الاستجابة الموجهة.  ج3- المشاركة الايجابية.  ج4- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- المناقشة وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة.  2- العروض التقديمية بالحاسوب.  3- التعلم الالكتروني.  4- السبورة الذكية. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبارت الفصلية.  2- الانشطة البيتية.  3- البحوث والتقارير واوراق العمل. |
| د- المهارات العامة والتأهيلية (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي)  د1-مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية.  د2- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق.  د3- مهارة العمل التعاوني من خلال المناقشات الدراسية.  د4- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الخبرة الحوارية البناءة. |

**11**- بنية المقرر

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الجزء العملي** | | | | | |
| **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة/ الموضوع** | **طريقة التعلم** | **طريقة التقويم** |
| **2 ساعات عملي** | **تتعرف الطالبة على** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية** | **تفاصيل المفردات** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **1** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /ارشادات مختبرية عامة** | **التعرف على الجهزة والادوات لمختبرية** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **2** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة المجهر واجزاءه** | **وظيفة كل منها والتدرب على استعماله** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **3** | **2** | **=** | **دراسة الصفات المزرعية** | **البكتريا واشكال وتجمعت البكتريا** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **4** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة حركة البكتريا** | **دراسة حركة البكتري** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **5** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة طرق صبغ البكتريا** | **الصبغ البسيط والصبغ المركب** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **6** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة طرق صبغ البكتريا** | **الصبغ المقاوم للاحماض وصبغ المحافظ** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **7** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة الفطريات** | **التعرف على الاعفان والخمائر وصفاتها المظهرية** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **8** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التقدير الكمي للنمو البكتيري** | **الطرق المباشرة وغير المباشرة** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **9** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /طرق عزل الاحياء المجهرية** | **في مزارع نقية واساليب حفظها** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **10** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التعرف على الاوساط الغذائية للاحياء المجهرية** | **انواعها وطرق تحضيرها** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **11** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة تاثير العوامل الفيزيائية في نمو الاحياء المجهرية** | **(الحرارة، الضغط الازموزي،...لخ)** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **12** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة تاثير العوامل الكيميائية في نمو الاحياء المجهرية** | **(المعادن، الصبغات...الخ)** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **13** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبي** | **للماء والتربة وبعض الاغذية** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **14** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /دراسة انتشار الاحياء المجهرية** | **انتشار الاحياء المجهرية في الطبيعة** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **15** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التعرف على انواع الاحياء المجهرية** | **مراجعة عامة** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **16** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /طرق اخذ نماذج الاغذية للفحص الميكروبيولوجي** | **طرق تحضير نماذج لاغذية للفحص الميكروبيولوجي** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **17** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /التعرف على انواع الاحياء المجهرية** | **الملوثة للاغذية والمسببة لفسادها** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **18** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية / الفحص الميكروبيولوجي** | **ادوات الطعام والمطبخ** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **19** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /طرق حفظ الاغذية** | **التدريب على حفظ بعض الفاكهة والخضر بطرق التعليب والتجميد والتبريد والتجفيف والتخمر** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **20** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /تصنيع الخل** | **بعض المنتجات المتخمرة** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **21** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية / الفحص الميكروبيولوجي** | **الفاكهة والخضر الطازجة والمصنعة** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **22** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبي للحبوب ومنتجاتها** | **الحبوب ، الطحين** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **23** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي** | **الخبز والمعجنات الاخرى** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **24** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي للحبوب ومنتجاتها** | **السكر والمنتجات السكرية** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **25** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوجي** | **اللحوم والاسماك ومنتجاتها** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **26** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوي** | **الدواجن والبيض** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **27** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوي** | **للحليب الطازج والمصنع** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **28** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبيولوي لمنتجات الالبان** | **(الجبن، اللبن...الخ)** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **29** | **2** | **=** | **اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفحص الميكروبي** | **للخل والمنتجات المتخمرة المصنعة سابقاً** | **اختبار عملي وتقارير اسبوعية** |
| **30** | **2** | **=** | **مراجعة عامة** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 12- البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | مايكروبايولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. 1978، مطبعة الوطن. |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1) علم الاحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز 1988.  2) Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifthedition mccGraw hill company.  3) Microbiology, basic principle, fifthediti 2003 by Kathleen park talaro.J food.  4) Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M. |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | 1) Food and Technoln  2) Journal of food Microbiology.  التقارير  1-**أنواع الفطريات النامية بالاغذية والمضرة بصحة الانسان.**  2- **أنواع السموم الفطرية.**  3-الفوائد الصحية للاغذية المخمرة. |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الاسرة على الانترنت  1) <http://www.arabwalls.com>  2) <http://www.ruoaa.com>  3) [www.rougeamgz.com](http://www.rougeamgz.com) |

|  |
| --- |
| 1. 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 مبرهنا 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 | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | أسس خياطة 2 221HE PS |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| تعلم استخدام ماكنة الخياطة | |
| تعلم استخدام مصطلحات الخياطة | |
| تعلم أسس الخياطة | |
| تعلم التطبيقات العملية لكل نموذج | |
| تعلم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكنة الخياطة | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ-الأهداف المعرفية  1-المعرفة والفهم  2-تعلم الأسس الأولية للخياطة  3-تنفيذ هذه النماذج باستخدام الماكنة |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 –مهارات فنية تمكنها من أداء النموذج  ب2 – مهارات تدريبية باستخدام الماكنة  ب3 – 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  ج1-ان تبدي الطالبة اهتماما بشأن الخياطة  ج2-ان تبدي تعاطفا وحبا لماكنة الخياطة  ج3-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).  د1-مهارة تمكين واعداد وخياطة النموذج |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 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 | 3ساعة | 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 | 3ساعة | 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 | 3ساعة | 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 | 3ساعة | 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  الاختبارات النظرية والعملية للنماذج التي سبق شرحها | تكملة 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 مع الاختبارات التحصيلية |
| التاسع والعاشر والحادي عشر | 3ساعة | تعلم عمل التقويرات الدائرية والمربعة والمثلثة | التقويرات، أنواعها، طريقة عمل كل منها. | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الثاني عشر والثالث عشر والرابع عشر | 3 ساعة | تعلم عمل السحاب المخفي والظاهري جزئيا والظاهري كليا | السحابات، أنواعها، طرق تثبيتها في الملابس (السحاب المخفي كليا، السحاب المخفي جزئيا السحاب غير المخفي) | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الخامس عشر والسادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر | 3 ساعة | تعلم أنواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيب الذي يشبه فتحة الازرار والجيب الرجالي والجيب ذو القلبة | الجيوب، أنواعها طريقة عمل كل منها (الجيب الخارجي، الجيب الرجالي، جيب الخياط الجانبي) | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| العشرون | 3ساعة | تعلم أنواع العرى وطريقة عملها في الملابس ومهارة تثبيتها | العرى طريقة عملها في الملابس مواصفاتها  عرى القماش | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الحادي والعشرون | 3 ساعة | تعلم فتحات الازرار المشغولة باليد، مواصفاتها غرزها وتنفيذها | فتحات الازرار المشغولة باليد، مواصفاتها غرزها، تنفيذها | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الثاني والعشرون | 3 ساعة | تعلم عمل فتحات الازرارباستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها تنفيذها | عمل فتحات الازرارباستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها، تنفيذها | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الثالث والعشرون والرابع والعشرون | 3 ساعة | الاختبارات النظرية والعملية للفصل الثاني | الاختبارات الشهرية | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الخامس والعشرون | 3 ساعة | تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي | تطبيقات عملية مختلفة  للنماذج المنهجية | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| السادس والعشرون  والسابع والعشرون | 3 ساعة | تعليم تطبيق عملي لنموذج معين (حمالات مطبخ او عمل لعبة) | نماذج مختلفة لنشاط صفي | عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة | تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة |
| الثامن والعشرون الى الثلاثون | 3ساعة | الاختبارات النظرية والعملية النهائية | الاختبارات النظرية والعملية النهائية |  | تطبيق العملي على ماكينة الخياطة |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1-الكتاب المنهجي لأسس الخياطة (الخياطة والتفصيل) امل النجارواخرون، بلا تاريخ |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-كتاب تعليم الخياطة الشامل/ دليلك المصور 2010 ترجمة خليل فرحات  2-موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة، أكاديميا إنترناشونال، 2000 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية ،التقارير ،.... )  تقارير الطالبات  -طرق تنظيف الحافات السائبة للاقمشة.  2-الجيوب وانواعها .  3-التقويرات(فتحات الرقبة) وانواعها . | 1-مجلة بورداburda couture facile  2-مجلة قواعد الخياطة والتفصيل تأليف داوي موسى صليحة  3-مجلة تعليم خياطة sewing-r  4- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل ،خلود مانع الزبيدي،2007،عمان ،الاردن |
| ب ـ المراجع الالكترونية، مواقع الانترنيت .... | https\\fourm sedty.com  St louis chapter of the American sewing guild  [www.ts3a.com](http://www.ts3a.com)  https\\vb.3dlat.com |

|  |
| --- |
| 1. 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 (15 طالبة) وتهيأة مختبر الملابس والمنسوجات بكل احتياجاته ووجود موظف خاص مسؤول عن ادامة الأدوات في المختبر لتمكين الأستاذ من إيصال المادة بجانبيها العملي والنظري ولتمكين الطالبة في الفهم والمهارة وإنجاز النموذج خلال الدرس ليستطيع الأستاذ تقيم مهارتها وادائها |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنا 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 | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | ملابس اسرة 325 HE FC |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري   60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 12/11/2019 |
| 8.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. | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ-الأهداف المعرفية  1-التعرف على بعض المصطلحات والمفاهيم الصحيحة والخاطئة بالنسبة للملابس.  2-التعرف على أهمية الملابس بالنسبة للفرد والمجتمع ولاسيما الشباب  3-التعرف على ملابس الفئات الخاصة والمتمثلة بالمعوقين والأطفال وكبار السن  4-التعرف على أهمية الملابس من الناحية الصحية والشخصية والاجتماعية وغيرها  5-التعرف على القواعد والاسس في تصميم الأزياء  6-التعرف على مهارة الخياطة من خلال تصميم وتنفيذ بعض القطع الملبسية |
| ب -الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  1-تنمية قدرة الطالب على تحويل المعلومات الى أساليب عمل ونشاط في المجال التربوي  2-تنمية قدرة الطالب على دراسة فئات المجتمع وكيفية التعامل معها من ناحية اختيار الملابس الملائمة  3-تنمية قدرة الطالب على الاختيار الأمثل للأقمشة ولائمتها للقطعة الملبسية المنفذة  4-تنمية قدرة الطالب على حمايته كمستهلك |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. القاء المحاضرات النظريه   2-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي |
| طرائق التقييم |
| 1-الاختبارات العملية  2-الاختبارات النظرية  3-النشاطات اللاصفية |
| ج-الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-العمل بنشاط وفاعلية  2-القدرة على إدارة الوقت وتحفيز الاخرين  3-القدرة على توسيع الادراك في اختيار التصميم المناسب |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1-القاء المحاضرات النظريه  2-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات العملية  الاختبارات النظرية |
| د -المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).  د1-مهارة التمكين واعداد وخياطة النماذج  د2-مهارة التميز بين طرائق الخياطة لكل نوع من الاقمشة  د3-مهارة الانجاز |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.  بنية المقرر/النظري  الاسبوع | الساعات  النظري | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة/ او الموضوع  ملابس اسرة | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| الاسبوعان الأول والثاني | 1ساعة | يتعرف الطالب على أهمية الملابس للفرد والمجتمع | أهمية الملابس للفرد والمجتمع | محاضرة | الاختبار التحصيلي  النظري |
| الاسبوعان الثالث والرابع | 1 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 | 1 ساعة | يتعرف الطالب على كيفية اختيار الاقمشة واستعمالات القماش والحاجة الى الشراء وسعر القماش | اختيار الاقمشة واستعمالات القماش والحاجة الى الشراء وسعر القماش | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان السابع والثامن | 1 ساعة | يتعرف الطالب على اختيار الاقمشة وتقدير الكمية المطلوب شرائها وجودة القماش | اختيار الاقمشة وتقدير الكمية المطلوب شرائها وجودة القماش | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان التاسع والعاشر | 1 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 | 1 ساعة | يتعرف الطالب على ملابس الأطفال | ملابس الأطفال | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر | 1 ساعة | يتعرف الطالب على تصاميم ملابس الأطفال | تصاميم ملابس الأطفال | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر | 1 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 | 1 ساعة | يتعرف الطالب على أسس التصميم في الملابس (التناغم مركز التاثير، التناسق) | أسس التصميم في الملابس (التناغم مركز التأثير، التناسق) | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان التاسع عشر والعشرون | 1 ساعة | يتعرف الطالب على كيفية اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم | اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون | 1ساعة | يتعرف الطالب على كيفية اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم | تكملة اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان الثالث  والعشرون والرابع والعشرون | 1 ساعة | يتعرف الطالب على الألوان وصفات اللون وطرق جمعها | الألوان ، عجلة الألوان، صفات التالون طرق جمع الألوان | محاضرة | الاختبار  التحصيلي النظري |
| الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون | 1 ساعة | يتعرف الطالب كيفية اختيار الألوان الملائمة للملا بس | اختيار الألوان الملائمة للملا بس | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون | 1 ساعة | يتعرف الطالب كيفية اختيار الملابس الجاهزة | اختيار الملابس الجاهزة | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |
| الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون | 1 ساعة |  | امتحانات نهاية السنة | محاضرة | الاختبار التحصيلي النظري |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | 1-ملزمة ملابس الاسرة |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | 1-موسوعة الخياط للأطفال، سنجر، بيروت، 2002.  2-كتاب الخياطة والتفصيل، امل النجار واخرون، بلا تاريخ  3-موسوعة فن التفصيل، علية عابدين، دار الفكر العربي، القاهرة،1195 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية ،التقارير ،.... )  تقارير الطالبات   1. الشباب وتقليد ملابس الغرب . 2. البطاقة الارشادية المرفقة بالملابس ورموزها . 3. خواص اقمشة الاطفال . | 1-مجلات بوردا 2000-2017  2-مجلة خيطي ملابسك بنفسك  Dress patterns3 |
| ب ـ المراجع الالكترونية، مواقع الانترنيت .... | 1-القناة الرسمية لموقع الخياطة والتفصيل  2-حلقات قناة امل للخياطة [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)  3-www.star3arab.com |

|  |
| --- |
| 14.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1-استخدام الوسائل التقنية والتكنولوجية لتدريس وتطوير المقرر الدراسي  2-السبورة الذكية  3-الزيارات الميدانية  4-اعداد فديو يشتمل على المادة العلمية او الدرس مزود بصور للتوضيح الهدف من ذلك اثارة وجذب انتباه الطالبات واثارة حماسهم |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.  بنية المقرر/النظري  الاسبوع | الساعات  النظري | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة/ او الموضوع  ملابس اسرة /الجزء العملي | طريقة التعليم | طريقة التقيم |
| الاسبوعان الأول والثاني | 2 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 | 2ساعة | 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 | 2ساعة | 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 | 2ساعة | 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 | 2 ساعة | يتعرف الطالب على السراجة اليدوية للتنورة مع تشكيل السحاب | البدء بسراجة التنورة يدويا مع تشكيل السحاب | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان الحادي عشر والثاني عشر | 2ساعة | يتعرف الطالب على خياطة الغبنات بالماكنة وانهائها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمر) | خياطة الغبنات بالماكنة وانهائها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمر) | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر | 2 ساعة | يتعرف الطالب على الخياطة بواسطة الماكنة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمر) بالتنورة | الخياطة بواسطة الماكنة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمر) بالتنورة | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر | 2ساعة | يتعرف الطالب على عمل ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها | ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان السابع عشر والثامن عشر | 2ساعة | يتعرف الطالب على كيفية اختيار قطعة ملبسية لطفل من عمر 3-12 سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش | تحضير قطعة ملبسية لطفل من عمر 3-12 سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان التاسع عشر والعشرون | 2 ساعة | يتعرف الطالب على طريقة خياطة القطعة الملبسية بخطواتها المختلفة | طريقة خياطة القطعة الملبسية بخطواتها المختلفة | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون | 2 ساعة | يتعرف الطالب على انهاء القطعة الملبسية وانجازها كاملة وتقديمها للتصحيح | انجاز القطعة الملبسية وتقديمها للتصحيح | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان الثالث  والعشرون والرابع والعشرون | 2 ساعة | يتعرف الطالب على تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش | تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون | 2ساعة | يتعرف الطالب كيفية  عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات | عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون | 2ساعة | يتعرف الطالب كيفية انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي | انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |
| الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون | 2 ساعة | يتعرف الطالب على كيفية كي القميص وتقديمه للتصحيح | كي القميص وتقديمه للتصحيح | تطبيق عملي | الاختبار اليومي في انجاز الخطوات |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر / صناعات غذائية عملي**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | صناعات غذائية عملي 434 HE FI |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر:  تعريف الطالبة بالأسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الاساسية الواجب اتباعها لإنتاج منتوج 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 . | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- التعرف على خواص الجودة للأغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية  أ2- التعرف على القوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية  أ3- التعرف على الظروف الصحية للإنتاج الغذائي والعوامل المؤثرة علية |
| ب - الأهداف المهار أتية الخاصة بالمقرر.  ب1 - التعرف على مكونات الغذاء .  ب 2 –التعرف على صفات المواد الغذائية الكيميائية والفيزيائية والحسية  ب 3- التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الاغذية المختلفة  ب4- معرفة الغش او الفساد بالاغذية وتقدير مدى مطابقتها للمواصفات القياسية والصحية والتغذوية |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2. الشرح والتوضيح 3. تكليف الطالبات بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر عن الموضوع |
| طرائق التقييم |
| الامتحانات  مناقشة الاوراق البحثية والتقارير العملية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- مدى استفادة الطالبات من المعلومات  ج2-امكانية تطبيق المعلومات في الحياة اليومية  ج3- معرفة مدى الاستفادة من خلال المشاركة الايجابية |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1-طريقة المحاضرة والتطبيق العملي  2-الشرح والتوضيح  3-تكليف الطالبات بالذهاب الى المكتبة وجمع المصادر عن الموضوع |
| طرائق التقييم |
| الامتحانات  اجراء المناقشات للاوراق البحثية والتقارير العملية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1 - تطوير مهارات الطالبات في تصنيع بعض الاغذية وامكانية التوظيف في المنشآت الغذائية  د2 - تطوير معلومات الطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء  د3- تمكين الطالبة من تحليل اسباب مشاكل التصنيع الغذائي الاكثر شيوعا  د4- تطوير مهارات الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية  د5- اعطاء معلومات تغذوية تفيد ربات البيوت في اعداد وجبات صحية للعائلة  د6-تطوير اسلوب الطالبة في نقل المعلومات الى وسط العمل |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11.بنية المقرر / الجزء العملي**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **الاسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة /او الموضوع صناعات غذائية عملي** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** | | 1 | 3 | تتعرف الطالبة على اهمية المحاليل الملحية والسكرية واهميتها في الصناعات الغذائية | 1-المحاليل السكرية والملحية واهميتها في الصناعات الغذائية 2-طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة . | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية  والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 2 | 3 | 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 | | 3 | 3 | تتعرف الطالبة على صفات بعض المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع | 1-دراسة صفات المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع (الكيميائية والفيزيائية والمايكروبية والحسية )2-اجراء اختبارات حسية لبعض الاغذية | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 4 | 3 | تتعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية | دراسة طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية (طرق تقديم النماذج واساليب التحكيم ) | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 5 | 3 | تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والانزيميه في الاغذية | الكشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية (الميكروبية والانزيمية والكيميائية)وعلاقتها بسلامة المنتوج وتقبله | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 6 | 3 |  | امتحان فصلي |  |  | | 7 | 3 | تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها | كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 8 | 3 | تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية | تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح , الطحين ,المعكرونة الخ) | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 9 | 3 | تتعرفالطالبه على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة | تصنيع الخبز والكعك والمعكرونة مختبريا | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 10 | 3 | تتعرف الطالبة على بعض الاختبارات الحسية والميكروبيولوجية للحليب | اجراء بعض الاختبارات الكيميائية والفيزيائية والميكربيولوجية والحسية على الحليب وبعض منتجات الالبان المتيسرة في الاسواق | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 11 | 3 |  | امتحان فصلي | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 12 | 3 | تتعرف الطالبة على طريقة تصنيع الجبن والالبان المتخمرة | تصنيع الجبن والالبان المتخمرة مختبريا | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 13 | 3 | تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المثلجات القشدية | تصنيع المثلجات القشدية | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 14 | 3 | 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 | | 15 | 3 | تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطعيات | حيوانات اللحم (انواعها واستلامها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها وخزنها)قطعيات اللحم واستعمالاتها | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 16 |  |  | امتحان فصلي |  |  | | 17 | 3 | تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظها | طرق طهي وحفظ اللحوم | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 18 | 3 | 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 | | 19 | 3 | تتعرف الطالبة على تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها | تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 20 | 3 | تتعرف الطالبة على تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها | تتعرف الطالبة على تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 21 | 3 | تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهية وحفظه | تقييم نوعية البيض وطرق طهيه وحفظه | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 22 | 3 |  | امتحان فصلي |  |  | | 23 | 3 | تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر | تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر | طريقة الشرح والقاء المحاضرة | الاختبارات العملية والنظرية الشهرية  مع عمل تقارير | | 24 | 3 |  | مناقشة التقارير والبحوث للطالبات |  |  |   ثمة ستة اسابيع تطبق خلالها الطالبات في المدارس وذلك في بداية الفصل الدراسي الثاني   1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | **- Food biochemistry and processing , by Y.H .Hui 2006 black well publishing .**  **تصنيع الاغذية (1995 ), صادق حسن الحكيم ,عبد علي مهدي حسن ,وزارة التعليم العالي والبحث العلمي .**  **الخبز والمعجنات (1990) امجد بويا سولاقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | **المجلات العلمية:-**  **1-Journal of food Science**  **2-Food Technology**  **3-Journal of food sci . and technology**  **4-المجلة العربية للغذاء والتغذية**  **التقارير**   1. **صناعة المعجنات .**   **الاسماك (التركيب الكيمبائي ،التغيرات الحادثة بعد الموت ،الفحوص النوعية للاسماك ).**   1. **الخواص النوعية للبيض ، طرق تداوله وخزنه ،خواصه الوظيفية .** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | [**http://www.uobabylon.edu**](http://www.uobabylon.edu/)  http:\\ [www.Blakwell](http://www.Blakwell) synergy.com  http:\\ [www.Sciencedirect](http://www.Sciencedirect) .com |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1. توفير الاجهزة المعملية اللازمة 2. استخدام وسائل تكنولوجية حديثة لسهولة شرح وعرض المقررات ( توفير اجهزة العرض بالقاعات ) 3. تقييم المقررات سنويا من قبل اللجنة العلمية 4. تحديث المقررات التي تحتاج الى تطوير سنويا |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف مقررالعملي – حفظ الاغذية – المرحلة الثالثة**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | حفظ الاغذية329HE FB |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| **1- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة واطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء** | |
|  | |
| **2- التعرف على ط رائق حفظ الأغذية منزليا المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد**  **المضافة الكيماوية والطبيعية والتجفيف ومزايا ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.** | |
| 3**-التعرف على فوائد حفظ الاغذية بطرق التجميد والتعليب والتخليل والتجفيف .** | |
| 4- **تعليم الطالبات اعداد وجبات نصف مطبوخة وحفظها باحدى طرق الحفظ .** | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية   1. التعرف على العوامل التي تؤدي الى تلف او فساد الاغذية وكيفية اطالة عمرها والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء. 2. التعرف على طرائق التعقيم النهائي للاغذية المعلبة والأدوات المستعملة في ذلك . 3. التعرف على كيفية حفظ الخضراوات والفواكه الفائضة عن الحاجة منزليا . 4. التعرف على مواد التعبئة والتغليف والعبوات المختلفة التي تستعمل في حفظ الاغذية ومزايا وعيوب كل منها . 5. التعرف على الطرق الحديثة في حفظ الاغذية . |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام وحفظ الطعام بطرق حفظ مختلفة .  ب2 – تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في تحضير الاغذية وحفظها لمدة اطول .  ب3 – تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الاغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل الفساد. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. طريقة الشرح والتوضيح 2. طريقة المناقشة   3-طريقة التطبيق العلمي |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات العملية والامتحان |
|  |
| طرائق التقييم |
| * الاختبارات العلمية والعملية * الاختبارات النظرية |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11.بنية المقرر** | | | | | |
| **الأسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / أو الموضوع** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** |
| **1** | **2** | **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** |
| **2** | **2** | **=** | **شرح عام لطريقة الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة** | **=** | **=** |
| **3** | **2** | **=** | **شرح عام لطريقة الحفظ بالتجميد** | **=** | **=** |
| **4** | **2** | **=** | **حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والحفظ بالمحلول الملحي** | **=** | **=** |
| **5** | **2** | **=** | **حفظ الباميا بطريقة التعليب ، التجميد ، التجفيف .** | **=** | **=** |
| **6** | **2** | **=** | **تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة والطرق البيتية .** | **=** | **=** |
| **7** | **2** | **=** | **تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار ، الفلفل الاخر ، الباذنجان ، الفاصوليا الخضراء ومختلف الخضراوات الاخرى .** | **=** | **=** |
| **8** | **2** | **=** | **حفظ عصير الفواكه ، الرمان ، التفاح واي من الفواكه المتوفرة في السوق .** | **=** | **=** |
| **9** | **2** | **=** | **حفظ الطماطة وعصيرها بطرق التعليب ، التجميد وعمل معجون الطماطة او العصير المكثف .** | **=** | **=** |
| **10** | **2** | **=** | **حفظ الباذنجان ، التجميد ، عمل طبخات جاهزة ونصف جاهزة .** | **=** | **=** |
| **11** | **2** | **=** | **حفظ الفاصوليا الخضراء بطرق التجميد والتعليب والتخليل .** | **=** | **=** |
| **12** | **2** | **=** | **عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجميد كالبيتزا والباي وغيرها ,** | **=** | **=** |
| **13** | **2** | **=** | **حفظ السبانخ** | **=** | **=** |
| **14** | **2** | **=** | **زيارة ميدانية الى احد المعامل المنتجة ومراكز تحليل الغذاء والسيطرة النوعية وذات العلاقة بالصناعات الغذائية** |  |  |
| **15** | **2** | **=** | **استعمال المواد المحفوظة خلا الفصل واختبار النتائج.** | **=** | **=** |
| **16** | **2** | **=** | **امتحان نهاية الفصل** | **=** | **=** |
| **17** | **2** | **=** | **حفظ القرنابيط واللهانة بطريقة التجميد والتخليل .** | **=** | **=** |
| **18** | **2** | **=** | **حفظ الشوندر بطريقة التجميد ، التعليب ، التخليل .** | **=** | **=** |
| **19** | **2** | **=** | **حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل ..** | **=** | **=** |
| **20** | **2** | **=** | **حفظ الباقلاء بطريقة التجميد ، لتعليب ، التجفيف .** | **=** | **=** |
| **21** | **2** | **=** | **حفظ البازلاء بطريقة التجميد ، التعليب ، التجفبف .** | **=** | **=** |
| **22** | **2** | **=** | **حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى ..** | **=** | **=** |
| **23** | **2** | **=** | **الحفظ بالسكر كالمربى ، المرملاد ، الجزر والبرتقال** | **=** | **=** |
| **24** | **2** | **=** | **عمل الجلي من الفواكه المتوفرة في السوق** | **=** | **=** |
| **25** | **2** | **=** | **حفظ التفاح بالسكر ، المحلول السكري وكذلك العصير .** | **=** | **=** |
| **26** | **2** | **=** | **حفظ المشمش ، التعليب ، التجفيف ، بعملية الكبرتة** | **=** | **=** |
| **27** | **2** | **=** | **عمل مربى المشمش** | **=** | **=** |
| **28** | **2** | **=** | **طريقة عمل الكجب والصاص** | **=** | **=** |
| **29** | **2** | **=** | **اختبار وطبخ كل ماحفظ خلال الفصل .** | **=** | **=** |
| **30** | **2** | **=** | **امتحان الفصل الثاني** | **=** | **=** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 12.البنية التحتية | | |
| 1. الكتب المقررة المطلوبة | تصنيع الاغذية / الجزء الاول 1985، د. عبد علي مهدي ود. صادق حسن الحكيم | |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | | **1-Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press.**  **2-تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية .2007 ، الطبعة الثانية .م. طه الشيخ حسن.**  **3-كيف تصنعين المخللات وتجمدين الفواكه والخضراوات .2005, الطبعة الثانية . تاليف د. حميد صادق ود. سعد رسول .** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )  المجلات  التقارير | | 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.  1**-طرق حفظ وتخزين الخوخ .**  **2-حفظ الثوم .**  **3-طرق حفظ المشمش** . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | | www. Mazra3a.net  www. Schoolarabia. net  essamramadan3.alafdal.net |

|  |
| --- |
| 13-خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 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 |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر/ حفظ الاغذية نظري**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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** |
| 1. القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | حفظ الاغذية 329HE FP |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 7/11/2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
| 1. تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء. | |
| 1. 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. | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1-- التعرف على طرائق حفظ الاغذية المتنوعة كالحفظ بالتعليب والتبريد والتجفيف وباستعمال المواد المضافة الكيميائية والطبيعية ومزايا ومساوئ كل منها حسب نوع الغذاء ومصدره  أ2- التعرف على العوامل التي تؤدي إلى تلف أو فساد الأغذية وكيفية إطالة عمرها والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء.  أ3- التعرف على طرائق التعقيم النهائي للاغذية المعلبة والادوات المستعملة في ذلك .  أ4- التعرف على كيفية حفظ الخضراوات والفواكه الفائضة عن الحاجة منزليا .  أ5- 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 لحفظ الاغذية  ب2 – تنمية مهارة الطالبة في كيفية حفظ الأغذية منزليا وكيفية التعامل مع عوامل فسادها |
| 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 وادراك وتفكير  ج2- الاستنتاج والتقييم  ج3-التنفيذ والتقييم  ج4- |
| 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 3. اعداد تقارير وفق احدث المعلومات ذات العلاقة بالموضوع |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-تدريب الطالبة على كيفية استخدام مصادر المعلومات لادامة وتطوير معلوماتهاالاساسية  د2- تطوير أسلوب الطالبة في نقل المعلومات إلى وسط العمل  د3- تدريب الطالبة على إجراء البحوث العلمية لحل المشاكل في العمل وتطوير أساليب الانتاج |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | تصنيع الاغذية /الجزء الاول 1985 – د.عبد علي مهدي و د. صادق حسن الحكيم |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | الصناعات الغذائية /الجزء الثاني / اسس وطرق حفظ الاغذية 1978 – 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.- |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | 1- اثر التعبئة والتغليف على تسويق المنتجات .  2- المضافات الغذائية .  3- المربيات .  **المجلات :**  1-مجلة العلوم الزراعية العراقية / جامعة بغداد / كلية الزراعة  2-International Journal of Food Microbiology  3-Food Research International |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | 1- <http://al3loom.com/?p=1899>  2- https://marefa.org  3- <http://www.alamalgetha.com> |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 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 ألتحصيلي** |
| **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 ألتحصيلي** |
| **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 | **الأمتحان الفصلي الثاني** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **14** | 2 | يتعرف الطالب على | **خطوات تجميد الفواكه والخضروات** | محاضرة | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **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/ الكبرتة** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **18** | 2 | يتعرف الطالب على | **التغيرات في الغذاء المجفف،معامل التجفيف، نسبة التشرب** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **+19** | 2 | يتعرف الطالب على | **المضافات الكيمياوية، تصنيفها** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **20** | 2 | يتعرف الطالب على | **الأمتحان الفصلي الثالث** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **21** | 2 | يتعرف الطالب على | **السلامة الصحية للمضافات الكيمياوية، تصنيفها** | محاضرة | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **22** | 2 | يتعرف الطالب على | **حفظ الأغذية بالأشعاع** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **23** | 2 | يتعرف الطالب على | **ميكانيكية التاثير بالأشعاع، العوامل المؤثرة على الجرعة الأشعاعية** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **24** | 2 | يتعرف الطالب على | **الامتحان الفصلي الرابع** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **25** | 2 | يتعرف الطالب على | **الأعتبارات الواجب مراعاتها في تشعيع الأغذية** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **26** | 2 | يتعرف الطالب على | **صناعة المشروبات الغازية، المقدمة والأنواع** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **27** | 2 | يتعرف الطالب على | **القيمة الغذائية للمشروبات الغازية وأهميتها** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **28** | 2 | يتعرف الطالب على | **صناعة المربيات،المواد الأولية والعوامل المؤثرة** | محاضرة | **الاختبار ألتحصيلي** |
| **29** | 2 | يتعرف الطالب على | **تصنيع العصير، الترويق، التعبأة والحفظ** | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |
| **30** | 2 | يتعرف الطالب على | نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (الهاسب) | محاضرة | **الاختبار التحصيلي** |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد |
| 1. القسم العلمي / المركز | كلية التربية للبنات /قسم الاقتصاد المنزلي |
| 1. اسم / رمز المقرر | صناعات الغذائية 434 HE FI |
| 1. أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 1. عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة نظري |
| 1. تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| 1. أهداف المقرر : من اهم اهداف المقرر هي :   1- تعريف الطالبات بالاسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الاساسية الواجب اتباعها .  2- انتاج منتج ذو جودة عالية وقيمة غذائية واقتصادية مرتفعة .  3- 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. تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بالاطار الفكري لتصنيع الاغذية .   2- معرفة الطالبة خواص الجودة للاغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية .  3- معرفةالقوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية.  4- معرفة الظروف الصحية للانتاج الغذائي والعوامل المؤثرة عليه.  5- تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بتصنيع الغذاء . |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  1 – التعرف على مكونات الغذاء .  2 – التعرف على الطرق المثلى لحفظ الغذاء .  3 – التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الاغذية المختلفة .  4- التعرف على مسببات تلف الاغذية للحيولة من حدوثها.  5- بث روح التعاون بين الطالبات من خلال العمل الجماعي . |
| طرائق التعليم والتعلم :   1. الشرح اثناء المحاضرة . 2. المناقشة حول موضوع المحاضرة . 3. محاولة ربط المادة بحياتنا اليومية لاعداد جيل مثقف تغذوياً . |
| طرائق التقييم :   1. الامتحانات 2. التقارير 3. درجات محددة بواجبات بيتية . 4. وضع درجات اثناء مناقشة الطالبات لمعرفة مدى فهم الطالبة للموضوع و شد انتباههم للمحاظرة . |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  تساعد المحاظرة في تثقيف الطالبات تغذوياًللحصول على جيل امهات مثقف تغذوياً . |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  1-اعطاء مهارات للطالبات تصنيع بعض الاغذية وامكانية التوظيف في المنشات الغذائية  2-اعطاء مهارات للطالبات في مجال تحليل الاغذية والعمل في مختبرات فحص الغذاء  3-اعطاء معلومات تغذوية تفيد ربات البيوت في اعداد وجبات صحية للعائلة  4- امكانية الطالبة تحليل اسباب مشاكل التصنيع الغذائي الاكثر شيوعا وعرض الحلول المناسبة لها.  5-متابعة التطور العلمي من خلال الاتصال بالجامعات العالمية عن طريق الانترنيت . |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11- بنية المقرر   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | طريقة التقييم | طريقة التعليم | اسم الوحدة / او الموضوع | مخرجات التعليم المطلوبة | الساعات | الاسبوع | | الامتحان | المحاضرة والشرح | الصناعات الغذائية واهميتها في حياة الانسان | تتعرف الطالبات على علم الغذاء وابعاد دراسة علم الغذاء والتصنيع الغذائي. | 2 ساعة | الاول | | الامتحان | المحاضرة والشرح | صفات المواد الغذائية | تتعرف الطالبات على الصفات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية للاغذية. | 2 ساعة | الثاني | | الامتحان | المحاضرة والشرح | السيطرة النوعية للاغذية | تتعرف الطالبات على جودة الغذاء وتقييمه وطرق قياسه. | 2 ساعة | الثالث | | الامتحان | المحاضرة والشرح | التغييرات التي تحدث في الاغذية | تتعرف الطالبات على التغييرات الميكروبية والانزيمية والكيميائية التي تحدث في الاغذية. | 2 ساعة | الرابع | | الامتحان | المحاضرة والشرح | التداول الصحي للاغذية | تتعرف الطالبات على الشؤون الصحية في المنزل والمصنع ومنافذ البيع. | 2 ساعة | الخامس | | الامتحان | المحاضرة والشرح | تداول وتصنيع التمورومنتجاتها | تتعرف الطالبات على تداول التمور. | 2 ساعة | السادس | | الامتحان | المحاضرة والشرح | تداول وتصنيع التمورومنتجاته | تتعرف الطالبات على تصنيع منتجات التمور المختلفة. | 2 ساعة | السابع | | الامتحان | المحاضرة والشرح | صناعة الحبوب ومنتجاتها | تتعرف الطالبات على صناعة الحبوب ومنتجاتها, اهمية الحبوب وتركيبها وقيمتها الغذائية. | 2 ساعة | الثامن | | الامتحان | المحاضرة والشرح | صناعة الحبوب ومنتجاتها | تتعرف الطالبات على طحن القمح وصفات الطحين, تصنيع العجائن الغذائية. | 2 ساعة | التاسع | | 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 وقيمته 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 | تتعرف الطالبات على التركيب الكيميائي للحم والتغييرات الحادثة بعد الموت. | 2 ساعة | السابع عشر | | الامتحان | المحاضرة والشرح | تداول وتصنيع اللحوم الحمراء | تتعرف الطالبات على الصفات النوعية للحوم الطازجة والمصنعة | 2 ساعة | الثامن عشر | | الامتحان | المحاضرة والشرح | تداول وتصنيع اللحوم الحمراء | تتعرف الطالبات على طرق طهي وحفظ اللحوم وصناعة بعض منتجات اللحوم. | 2 ساعة | التاسع عشر | | الامتحان | المحاضرة والشرح | تداول وتصنيع الاسماك | تتعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي للاسماك. | 2 ساعة | العشرون | |

|  |  |
| --- | --- |
| 12- البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | الكتاب المنهجي (الصناعات الغذائية الجزء الاول والجزء الثاني ) |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | تصنيع الاغذية – الجزء الاول  تصنيع الاغذية – الجزء الثاني |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | 1. كيمياء الاغذية   2-J.food technology  3- احياء الاغذية المجهرية   1. J.food Science   التقارير  1-صناعة الصوصج .  2-اهمية المعكرونة واهميته.  3-اهمية التمور وفواءدها |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | www .codexalimentarius.com  www.scientificamerican.com  www . fao. Org .com  [www.TexasA&MUniversity.com](http://www.TexasA&MUniversity.com) |

|  |
| --- |
| 13- خطة تطوير المقرر الدراسي  عرض المقرر الدراسي عن طريق محاضرات يلقيها استاذ المادة بواسطة (Power point) عن طريق الكومبيوتر .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 مبرهناً 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 | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | تغذية علاجية 438 HE RN |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة نظري /60 ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.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** | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1-تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الامراض وطرق معالجتها غذائيا  أ2- تعريف الطالبة انواع الاغذية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرضى  أ3- اتعريف الطالبة القدرة على حساب الاحتياجات الغائية للمرضى  أ4- تعريف الطالبة كيفية تخطيط الوجبات الغذائية العلاجية  أ5- تعريف لطالبة طرق تحوير الطعام العادي ليلائم الحالات المرضية المختلفة  أ6- تعريف الطالبة اهمية الرعاية التغذوية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تطويرمهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنيت  ب2 – تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي  ب3 – تطوير مهارة اجراء البحوث والتقاريرواستخلاص النتائج  ب4- تطوير مهارة تخطيط وتصميم الانشطة التطبيقية |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المناقشات وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة  العروض التقديية بالحاسوب  السبورة الذكية  التعلم الالكتروني |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات الفصلية  الانشطة البيتية  الاسئلة الشفوية اثناء المنلقشة  البحوث والتقارير واوراق العمل |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- توجيه الانتباه ( الملاحظة) لما يتم طرحه من معلومات.  ج2- الاستعداد النفسي والميل لتلقي المعلومات.  ج3- الاستجابة الموجهة.  ج4- المشاركة الايجابية |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المناقشات وطرح الاسئلة اثناء المحاضرة  العروض التقديية بالحاسوب  السبورة الذكية  التعلم الالكتروني |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات الفصلية  الانشطة البيتية  البحوث والتقارير واوراق العمل |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- مهارة الاتصال مع الاخرين والعلاقات الانسانية  د2- مهارة تحمل المسؤولية وقيادة الفريق  د3- مهارة العمل التعاوني من خلال المناقشات الدراسية  د4- مهارة اتخاذ القرار وتطوير الخصية الحوارية البناءة |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| **الأسبوع** | **الساعات** | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / الموضوع** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** |
| **الاول**  **الاول** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **مقدمة لدراسة تغذية المرضى اهدافها والعوامل التي يجب مراعاتها عند دراسة العلاج الغذائي**  **القياسات المستعملة لتقدير الحالة الغذائية** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الثاني**  **الثاني** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **الحميات الغذائية العلاجية والمطورة والخاصة بالمستشفيات**  **الوصفة الغذائية وتحديد الوصفة الغذائية للمرضى** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الثالث**  **الثالث** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **مرض السمنة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية لذوي السمنة** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الرابع**  **الرابع** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **مرض النحافة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية لذوي النحافة** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الخامس**  **الخامس** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **مرض السكري تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية لذوي السكري** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **السادس**  **السادس** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض القلب تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **السابع**  **السابع** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض القلب تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الثامن**  **الثامن** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **مرض ارتفاع ضغط الدم تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية ارتفاع ضغط الدم** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **التاسع**  **التاسع** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **مرض تصلب الشرايين تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **لذوي تصلب الشرايين** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **العاشر** |  | **الامتحان الاول** | **الفصل الاول** |  |  |
| **الحادي عشر**  **الحادي**  **عشر** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الجهاز الهضمي (المرئ والمعدة ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الجهاز الهضمي** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الثاني**  **عشر**  **الثاني**  **عشر** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض سوء الهضم** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الثالث**  **عشر**  **الثالث**  **عشر** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الامعاء الاسهال والامساك ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الامعاء(الاسهال والامساك )** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الرابع عشر**  **الرابع**  **عشر** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الامعاء(التهاب القولون ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الامعاء(التهاب القولون )** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الخامس عشر**  **الخامس عشر** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الامعاء(سوء الامتصاص ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الامعاء**  **(سوء**  **الامتصاص )** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **السادس عشر**  **السادس**  **عشر** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الصفراء تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الصفراء** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **السابع عشر** |  | **الامتحان الثاني** | **الفصل الاول** |  |  |
| **الاسابيع الستة الاحقة** |  | **فترة تطبيق الطالبات** | **في المدارس** |  |  |
| **الاسبوع الثالث والعشرون**  **الاسبوع الثالث والعشرون** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الكبد تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الكبد** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الاسبوع الرابع والعشرون**  **الاسبوع الرابع والعشرون** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض الكلى تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض الكلى** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الاسبوع الخامس والعشرون**  **الاسبوع الخامس والعشرون** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض النقرس تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض النقرس** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الاسبوع السادس والعشرون**  **الاسبوع السادس والعشرون** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض السرطان تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض السرطان** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الاسبوع السابع والعشرون**  **الاسبوع السابع والعشرون** | **2 نظري**  **2 عملي** | **تتعرف الطالبة**  **تتعلم الطالبة** | **امراض هشاشة العظام تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته**  **تنظيم برامج غذائية**  **امراض هشاشة العظام** | **القاء المحاضرة**  **الشرح والتدريب** | **الامتحان النظري**  **التطبيق العملي** |
| **الاسبوع 28** |  | **امتحان الفصل الثلني** |  |  |  |
| **الاسبوع 29** |  | **مناقشة التقارير النظري** |  |  |  |
| **الاسبوع 30** |  | **مناقشة التقارير**  **العملي** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **لا يوجد** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | **التغذية العلاجية د. منى خليل عبد القادر 2011 الطبعة الثانية القاهرة**  **دليل تغذية المرضى في المستشفيات د. جلال المخللاتي 2011 ط1 عمان**  **تخطيط الوجبات الغذائية د. ايمن سليمان 2013 الطبعة الاولى** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | American Journal of Clinical Nutrition  Journal of the American Dietetic Association   1. الحمية الغذائية لمرضى السكري. 2. المعالجة الغذائية لمرض التهاب القولون . 3. هشاشة العظام مرض العصر . |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | [www.eatright.com](http://www.eatright.com)  [www.nutrition.com](http://www.nutrition.com) |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| تحديث وسائل التعلم في شرح المقرر باستخدام العروض التقديمية والسبورة الذكية  تحديث المصاد روالمراجع العلمية للمقرر والاطلاع على الابحاث والدراسات الجديد ة  تحديث محتوى المقرر سنويا مع ضرورة استخدام نتائج تقييم الطلبة في تطوير المقرر  تحديث طريقة التدريس ومتابعة الجديد بالعملية التعليمية |

a

**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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| -1المؤسسة التعليمية | جامعة بغداد |
| -2القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| -3اسم / رمز المقرر | علاقات عائلية HEFR 332 |
| -4أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| -5الفصل / السنة | سنوي 2019/2020 |
| -6عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 ساعة نظري |
| -7تاريخ إعداد هذا الوصف | 6/11/2019 |
| -8أهداف المقرر | |
| -1يهدف المقرر الى دراسة الكيان العائلي بصورة عامة والمجتمع العراقي بصورة خاصة | |
| -2يهدف الى تعميق الوعي بوظائف العائلة الاساسية | |
| -3تقوية وتعميق الفرد بعائلتة من جهة وعلاقة العائلة بالمجتمع من جهة اخرى | |
| -4توضيح اهمية العائلة في تنظيم علاقات الافراد في المحيط الاسري   1. استخدام الدراسة المقارنة للتعرف على التغيرات التى طرأت على العلاقات العائلية بين الريف والمدينة | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- الالمام بمفهوم العائلة واهميتها بالنسبة للفرد والمجتمع  أ2- دراسة العلاقات الاجتماعية العائلية وطبيعتها واهم انواعها  أ3- الالمام بالنظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية  أ4- التعرف على العوامل المؤثرة في اختيار شريك الحياة  أ5- الالمام بتنظيم الزواج في العراق  أ6- اهم المشكلات التي تعوق الاسرة والقيام بوظائفها والتي تؤدي الى تفككه |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تصبح لها القدرة على حل المشكلات التي تواجهها سواء بالعمل او العائلة  ب2 –تصبح لها القدرة على التعامل مع الافراد داخل الاسرة  ب3 –التعرف على اهمية اختيار شريك الحياة وفق عوامل مؤثرة  ب4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| -1طريقة الشرح والتوضيح  -2 طريقة المناقشة  3- اعداد تقارير |
| طرائق التقييم |
| الامتحانات التحريرية والشفوية الشهرية واليومية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- معرفة الطالبة كيفية تكوين علاقات اجتماعية داخل وخارج الاسرة  ج2- زرع الثقة في نفس الطالبة وصقل شخصيتها  ج3- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. الشرح والتوضيح 2. المناقشة والتقارير |
| طرائق التقييم |
| * الامتحانات التحريرية والشفوية الشهرية واليومية |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 | 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 |
| 2 | 2 | = | التطور التاريخي للعائلة | = | = |
| 3 | 2 | = | استعراض للاهم المفكريين و العلماء الذين تناولوا العائلة والزوج | = | = |
| 4 | 2 | = | دراسة العلاقات العائلية وتعريفها | = | = |
| 5 | 2 | = | انواع العلاقات الاجتماعية | = | = |
| 6 | 2 | = | المنظمات العائلية وصورها (العائلة المركبة والنواة) | = | = |
| 7 | 2 | = | العوامل التي ساهمت في عملية التغير العائلي (العوامل التاريخية والحديثة ) | = | = |
| 8 | 2 | = | العلاقات العائلية وطبيعتها | = | = |
| 9 | 2 | = | النظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية. | = | = |
| 10 | 2 | = | تطور ونمو العلاقات الاجتماعية العائلية | = | = |
| 11 | 2 | = | التكيف (انواع التكيف) التكيف الاجتماعي ،الاقتصادي ،الثقافي ،الجنسي | = | = |
| 12 | 2 | = | امتحان شهري للفصل الاول | = | = |
| 13 | 2 | = | كيان العائلة العراقية | = | = |
| 14 | 2 | = | صور العائلة العراقية | = | = |
| 15 | 2 | = | اثر التصنيع والتحضر في تغير كيان العائلة | = | = |
| 16 | 2 | = | الخدمات والرعاية الاجتماعية | = | = |
| 17 | 2 | = | اختيار شريك الحياة | = | = |
| 18 | 2 | = | اختيار شريك الحياة في المجتمعات المختلفة | = | = |
| 19 | 2 | = | الزواج مفهومه | = | = |
| 20 | 2 | = | صور الزواج | = | = |
| 21 | 2 | = | مقومات الزواج الناجح | = | = |
| 22 | 2 | = | مناقشة تقارير الطالبات (بتعرف على عادات وتقاليد الزواج في المجتمعات المختلفة) | = | = |
| 23 | 2 | = | مناقشة التقارير | = | = |
| 24 | 2 | = | امتحان شهري للفصل الثاني | = | = |
| 25 | 2 | = | تنظيم الزواج والطلاق في العراق | = | = |
| 26 | 2 | = | صور من المشكلات العائلية | = | = |
| 27 | 2 | = | التفكك العائلي | = | = |
| 28 | 2 | = | الصراع بين الوالدين والابناء | = | = |
| 29 | 2 | = | الطلاق | = | = |
| 30 | 2 | = | .العوامل المؤدية للطلاق | = | = |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | لا يوجد |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | علم اجتماع العائلة /تاليف مليحة عوني القيصر / صبيح عبد المنعم احمد/ بغداد /1984 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | مصطفى الخشاب /دراسات في الاجتماع العائلي/القاهرة مطبعة لجنة البيان  سناء الخولي /الاسرة في عالم متغير/الهيئة المصرية العامة للكتاب  التقارير  1-الخلافات الزوجية وتأثيرها على سلوك الابناء.  2-دور الوالدين في تحديد مستقبل الابناء من خلال التوجيه.  3-الاعاقة والعلاج الاسري |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | ar.m.wikipedia.org/wiki/اسرة  [www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com](http://www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com) |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| استعمال الوسائل الايضاحية كالسبورة والبوسترات |

**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 مبرهناً 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 الجامعي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | رعاية الطفولة وتطورها |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | فصلي 2019-2020 |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 1. ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 6/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر |  |
| **أهداف المقرر**  **1-** يهدف المقرر الى تعريف الطالبة بأهمية مرحلة الطفولة ولا سيما الطفولة المبكرة وانعكاسها على المجتمع  2- زرع الثقة في نفس الطالبة كي تكون مؤهلة للأمومة مستقبلا وزوجة مثالية.  3- تعريف الطالبة بالطرق العلمية التي تكفل لها اتباع الاساليب العلمية الحديثة في فن رعاية الاطفال والاهتمام بهم  4- تزويد الطالبات بالمعلومات عن أهمية اللعب للأطفال.  5- تزويد الطالبات بالمعلومات وبأهم مفاهيم ومراحل نمو الأطفال في هذه المرحلة.  6- تزويد الطالبات بأهم الإمراض التي من الممكن إن تصيب طفل هذه المرحلة وطرق الوقاية منها. | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الاهداف المعرفية  أ1- التعرف على النظريات العلمية التي فسرت النمو العقلي والاجتماعي والنفسي للطفل في مرحلة الطفولة.  2- التعرف على مشكلات الطفولة ولاسيما الطفولة المبكرة .  3- التعرف على الامراض التي تصيب الطفل في مرحلة الطفولة المبكرة وطرق الوقاية منها.  4- التعرف اهم النظريات التي فسرت اللعب. واهمية اللعب في هذه المرحلة ووسائله والكيفية التي نختار فيها لعب الاطفال. |
| ب - المهارات الخاصة بالموضوع  ب1 – تنمية قدرة الطالبة على تحويل المعلومات الى اساليب عمل ونشاط في المجال التربوي –التعامل مع الاطفال  ب2 – تنمية مهارة الطالبة باتجاه فهم مرحلة الطفولة المبكرة ومتطلباتها والتعامل معها. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- طريقة المحاضرة.  2- طريقة المناقشة والحوار.  3- التطبيق العملي وتقديم تقارير شهرية عن الاطفال |
| طرائق التقييم |
| 1- الامتحانات النظرية اليومية والشهرية والفصلية  2- الامتحانات العملية |
| ج- الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1-رفع القيمة الانسانية لدى الطالبة في الكيفية التي تتعامل بها مع الاطفال.  ج2-وضع الطالبة على الطريق الصحيح في اخذ دورها المستقبلي لتصبح زوجة وام ناجحة. |
| طرائق التقييم |
| 1- الاختبار العملي والشفوي  2- كتابة التقرير الخاص بالأطفال |
| د - المهارات العامة والمنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).  د1-تهيئة الطالبة لتصبح مدرسة ناجحة.  د2-تهيئة الطالبة للحياة العملية.  د3- تهيئة الطالبة للحياة العملية الاسرية. |
|  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر النظري | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / المساق أو الموضوع :رعاية الطفولة وتطورها | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: الطفولة المبكرة واهم خصائصها | الطفولة المبكرة معناها وتقسيماتها | المحاضرة  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 2 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: جوانب النمو الجسمية والاجتماعية | مرحلة الطفولة المبكرة واهم المميزات العامة لها و النمو الجسمي والاجتماعي والمطالب التربوية والعوامل المؤثرة | المحاضرة  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعمليةالاختبار التحصيلي |
| 3 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: جوانب النمو العقلية والانفعالية | مرحلة الطفولة المبكرة واهم مميزات النمو لانفعالي والاجتماعي والمطالب التربوية والعوامل المؤثرة | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 4 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: اللعب واهميته واهدافه | اللعب في مرحلة الطفولة المبكرة | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي  (تقرير عن الطفل) |
| 5 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: الخصائص المميزة للعب | اهم خصائص اللعب ومظاهر اللعب | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 6 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: أنواع اللعب ومراحل تطور اللعب | أنواع اللعب | المحاضرة+  طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 7 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: العوامل المؤثرة في اللعب | العوامل المؤثرة في اللعب | المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي  (تقرير عن الطفل) |
| 8 | 2 نظري | لا تتعرف الطالبة على : العلاج باللعب | العلاج باللعب | المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة- | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 9 | 2 نظري |  | امتحان |  |  |
| 10 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على : هدايا فروبل | هدايا فروبل | المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 11 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على: بعض الامراض في مرحلة الطفولة | بعض الإمراض الشائعة التي يتعرض لها الأطفال في مرحلة الطفولة المبكرة | المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 12 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على : ماهية الصحة الغذائية | الصحة الغذائية | المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 13 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على : التسمم الغذائي | التسمم الغذائي | المحاضرة+ طريقة المحاضرة والمناقشة | الامتحانات الشهرية واليومية والشفوية النظرية منها والعملية الاختبار التحصيلي |
| 14 | 2 نظري | تتعرف الطالبة على : | مناقشة تقارير الطالبات | مناقشة |  |
| 15 | 2 نظري |  | مناقشة تقارير الطالبات+ مراجعة عامة | مناقشة |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 12-البنية التحتية | |
| 1. الكتب المقررة المطلوبة | كتاب :رعاية الطفولة وتطورها-ترجمة شاكر نصيف لطيف- |
| 1. المراجع الرئيسية (المصادر) | - دراسات في الطفولة-يوسف الشريف- المؤسسة العامة للثقافة –ليبيا-2010  - طرق دراسة الطفل. د. نايفة قطامي/ 1989  - منهج الانشطة السليم لجميع الاطفال/ د. تينا بروس-1992 |
| 1. الكتب والمراجع التي يوصى بها   ( التقارير- المجلات العلمية-....) | المجلات:  -مجلة دراسات في الطفولة  -مجلة الطفولة العربية  - مجلة خطوة  التقارير  1-التوحد – اسبابه خصائصه وعلاجه .  2-فرط الحركة وتشتت الانتباه لدى الاطفال .  3-التباكم (الصمت الاختياري )لدى الاطفال . |
| -المواقع الالكترونية | [www.social.gov.bh](http://www.social.gov.bh) الحضانات  <https://ar.wikipedia.org/wiki> ويكيبيديا الموسوعة الحرة روضة اطفال  [مناهج رياض اطفال](http://mnahej-blog.tumblr.com/page/2)  mnahej-blog.tumblr.com/page/2 |

|  |
| --- |
| 13-خطة تطوير المقرر الدراسي |
| * اقامة ورش عمل وحلقات دراسية تتناول مواضيع نمو الطفل ورعايته * عمل اوراق بحثية بمواضيع تتناول نمو الطفل والمشكلات والامراض التي يتعرض لها وفتح باب المناقشة والحوار |

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| **يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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** |
| 1. **القسم العلمي / المركز** | **قسم الاقتصاد المنزلي** |
| 1. **اسم / رمز المقرر** | **تغذية الطفل 328HE CN** |
| 1. **أشكال الحضور المتاحة** | **يومي** |
| 1. **الفصل / السنة** | **سنوي2019/2020** |
| 1. **عدد الساعات الدراسية (الكلي)** | **30 ساعة نظري /60 ساعة عملي** |
| 1. **تاريخ إعداد هذا الوصف** | **5/11/2019** |
| 1. **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 الغذائيه والنصائح الممنوحة لكي يتمكن الطفل** | |
| **من الحصول على كافة العناصر الغذائيه من خلال التناول الامثل للحصص المطلوبة يوميا من المجاميع الغذائيه 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**  **أ1-التعرف على اهمية الغذاء والتغذية خلال فتره الحمل**  **أ2-التعرف على اهمية الغذاء والتغذية خلال فتره الارضاع**  **أ3- التعرف على اهمية الغذاء والتغذية للطفل في السنه الاولى من عمره**  **أ4-التعرف على اهمية الغذاء والتغذية للطفل في سن ماقبل المدرسه**  **أ5- التعرف على اهمية الغذاء زالتغذية للطفل في سن المدرسه**  **أ6- التعرف على اهمية الغذاء والتغذية للطفل في مرحلة المراهقة المبكرة**  **أ7-التعرف على اهم المشاكل التغذوية العالمية للاطفال** |
| **ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.**  **ب1 –اعداد جداول غذائيه خاصه بالفئات اعلاه**  **ب2 –معرفه القيمة الغذائية للاطعمة المتناولة**  **ب3 –مطابقة هذه الجداول والقيم للاحتياجات** |
| **طرائق التعليم والتعلم** |
| **المحاظرات 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** |
| **-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** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11.بنية المقرر** | | | | | | |
| **الأسبوع** | **الساعات** | | **مخرجات التعلم المطلوبة** | **اسم الوحدة / الموضوع** | **طريقة التعليم** | **طريقة التقييم** |
| **الاول** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة واعطاء صورة مبسطة عن هذه المفردات بخلاصة مركزة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري**  **ا** |
| **الثاني** | **1 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** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الثالث** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **الحمل والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث خلاله** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الرابع** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **المتطلبات الغذائية للحامل بصورة عامة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الخامس** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **مقارنة بين المتطلبات الغذائية للحامل وغير الحامل للتركيز على اهمية التغذية والعناصر الغذائية وعلاقة ذلك بصحة الجنين الذي سيصبح وليدا** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **السادس** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **الوصايا الغذائية خلال فترة الحمل ونماذج لوجبات غذائية مختلفة اثناء هذه الفترة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **السابع** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **سوء التغذية والحمل وتغذية الحامل المراهقة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الثامن** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **تغذية المرضع ومقارنتها مع تغذية الحامل** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **التاسع** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **العوامل المؤثرة على حليب الام** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **العاشر** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الحادي عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو والتطور الحاصل لديه** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الثاني**  **عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **اهمية الرضاعة الطبيعية واهم الفروق بين الحليب الطبيعي والحليب الصناعي** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الثالث**  **عشر** | **2 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **المقررات الغذائية للطفل الرضيع وانواع اغذية الاطفال مع نماذج لبرامج غذائية للطفل في السنة الاولى من عمره** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الرابع عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **تغذية الاطفال الخدج وبعض المشاكل الغذائية في اطعام الرضيع** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الخامس عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **الخصائص التعذوية للطفل في مرحلة ماقبل سن المدرسة والمتطلبات الغذائية لهذه الفترة واهم العادات الغذائية والمشاكل الغذائية التي يتعرض لها الطفل** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **السادس عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **المتطلبات الغذائية للطفل في مرحلة سن المدرسة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **السابع عشر** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **المناهج الغذائية وعلاقتها بالتخطيط الغذائي** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الثامن العاشر** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **نماذج غذائية ووصايا غذائية للاطفال في سن المدرسة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع التاسع عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **اهمية التغذية المدرسية** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع العشرون** | **1 نظري** | **تتعرف الطالبة** | | **انواع المناهج الغذائية المدرسية وتجربة التغذية المدرسية في القطر العراقي** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع**  **الحادي عشر** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **علاقة تطورات النمو مع التغذية في مرحلة المراهقة المبكرة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الثاني والعشرون** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **المقررات الغذائية للمراهقين الصغار** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الثالث والعشرون** | **1 نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **التخطيط الغذائي في برامج تغذية المراهقين الصغار** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الرابع والعشرون** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **الاغذية السريعة التجهيز واثرها في تغذية المراهقين الصغار** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الخامس والعشرون** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **تغذية المراهقين الصغار الرياضيين والاختلاف عن التغذية الاعتيادية للمراهقيين الصغار الذين لايمارسون الالعاب الرياضية** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع السادس والعشرون** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **العادات الغذائية للمراهقين الصغار وتاثير الانظمة الاقتصادية والاجتماعية فيها** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع السابع عشر** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **اهم المشاكل الغذائية في مرحلة الطفولة والمراهقة –استعراض عام** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الثامن عشر** | **1نظري** | | **تعرف الطالبة** | **امراض سوء التغذية وعلاقتها بالتطور العقلي للاطفال** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع التاسع عشر** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **الفشل في النمو وعلاقة ذلك بالتقديرات الغذائية** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
| **الاسبوع الثلاثون** | **1نظري** | | **تتعرف الطالبة** | **خطأ العادات الغذائية واثرها في المشاكل الغذائية لمرحلة الطفولة والمراهقة** | **القاء المحاضرة** | **الامتحان النظري** |
|  |  | |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **12.البنية التحتية** | |
| **1ـ الكتب المقررة المطلوبة** | **كتاب تغذية الطفل** |
| **2ـ المراجع الرئيسية (المصادر)** | **-كتاب تغذيه 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-التثقيف الصحي والبيئي للام والطفل والتغذية/2013/علي اسماعيل الجاف** |
| **اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... )** |  |
| **ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت ....** | **يمكن استخدام مفاتيح الكلمات للدخول الي المواضيع المطلوبة** |

|  |
| --- |
| **13.خطة تطوير المقرر الدراسي** |
| **تطويرالمنهجمنخلالاضافةالمعلوماتالحديثهسوائفيكتباومجلاتاومقالاتعلمية** |

**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 مبرهناً عما اذا كان قد حقق الاستفادة اقصوى من فرص التعلم المتاحة.ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج. |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. الموسسة التعليمية جامعة بغداد/ كلية التربية للبنات | |
| 1. القسم الجامعي | **القسم العلمي: قسم الاقتصاد المنزلي** |
| 1. اسم/ رمز المقرر | لغة انكليزية عامة / المرحلة الثالثة  New Headway Plus220EC |
| 1. البرامج التي يدخل فيها | البكالوريوس |
| 1. اشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي |
| 1. عدد الساعات الدراسية | 30ساعة |
| 1. تاريخ اعداد هذا الوصف | 10/11/2019 |
| المقرر الدراسي مادة متكاملة الهدف منها تمكين الطالب من اتقان اللغة الانكليزية عن طريق دراسة مهاراها الاربع | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات التعلم وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| 1. المعرفة والفهم.  * . التعرف على انواع الجمل الانكليزية عموماً * . معرفة كيفية تكوين هذه الجمل. * .التكلم بإنكليزية سليمة. * القراء واستيعاب مواضيع عامة باللغة الانكليزية |
| 1. المهارات الخاصة بالموضوع   تطبيق مهارات تعليم اللغة الإنكليزية المتمثلة بـ:  1.الاصغاء  2.المحادثة  3.الاستيعاب  4.الكتابة |
| طرائق التعليم والتعلم |
| طريقة التعلم تعتمد اسلوب المحاضرة التي يكون محورها الأستاذ وتشارك فيها الطالبات. |
| طرائق التقييم  ـ اعتماد اسلوب الاختبارات اليومية والاختبارات الفصلية (وعددها أربعة أو أكثر من 25 درجة)  ـ إجراء الاختبارات المفاجئة. |
|  |
| ج. الاهداف الوجدانية  ج1. إعداد علمي وثقافي  ج2. إعداد مهني وتدريسي |
| طرائق التعليم والتعلم |
| طريقة التعلم تعتمد اسلوب المحاضرة التي يكون محورها الأستاذ وتشارك فيها الطالبات. |
| طرائق التقييم |
| طرائق التقييم  ـ اعتماد اسلوب الاختبارات اليومية والاختبارات الفصلية (وعددها أربعة أو أكثر من 25 درجة) |

**-**

|  |
| --- |
| د.1 المهارات العامة والمنقولة (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).  2د. تزويد القاعات بشاشات عرض  د3.توفير خطوط انترنت |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الإسبوع | الساعات |  | Chapter one | محاضرات | اختبارات |
| 1-4 | 1 | It is a wonderful world + Get Happy | Chapter two | محاضرات | اختبارات |
| 4-8 | 1 | Telling tales + doing the right thing | Chapter three | محاضرات | اختبارات |
| 8-14 | 1 | On the move + I just love it | Chapter four | محاضرات | اختبارات |
| 14-20 | 1 | The world of work+ I just imagine! | Chapter five | محاضرات | اختبارات |
| 20-26 | 1 | Getting on together + obsessions | Chapter six | محاضرات | اختبارات |
| 26-28 | 11 | Tell me about it | Chapter seven | محاضرات | اختبارات |
| 28-30 | 1 | Life’s great events | Revision of the chapters | محاضرات | اختبارات |

|  |
| --- |
| 13. خطة تطوير المقرر الدراسي |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **البنية التحتية** | |
| 1. **الكتب المقررة المطلوبة** | New Headway plusIntermediate Student's Book |
| 1. **المراجع الرئيسية (المصادر)** |  |
| 1. **الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،....)** |  |
| 1. **المراجع الالكترونية، مواقع الانترنيت** |  |

|  |
| --- |
| 13. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| **استحداث برنامج تدريبي للمحاورة بين الطالبات باستخدام استراتيجيه تبادل الادوار مما يؤدي الى تطوير كفاءتهن باستخدام اللغة الانكليزيه فضلا عن اضافة معلومات حديثة الى المقرر** |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | 105HE ALاللغة العربية |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 15/ 1 /2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. تعريف الطالب باللغة العربية واهميتها ونظام حروفها واهم علومها | |
| 1. تبين اقسام الكلام والفعل والوصف والكتابة والظرف والاداة | |
| 1. توضح الاسلوب العلمي والادبي | |
| 1. تمييز بين كتابة الالف المقصورة والممدودة والتاء المربوطة والمفتوحة | |
| 1. تحليل النصوص النثرية والشعرية وبيان حركاتها واعرابها | |
| 1. تبين الجملة العربية واقسامها | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- ان يتعرف الطالب على الاستخدام الصحيح لقواعد اللغة العربية  أ2- ان يتعرف الطالب على ابرز الشعراء العرب  أ3- ان يتعرف الطالب على اقسام الكلام  أ4-تطبيق الاعراب من خلال النصوص القرانية 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  ج2- 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 ).  د1- التدريس  د2-  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-4 | 8 | **ان يتعرف الطالب على:** | اهمية اللغة العربية | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |
| 5-8 | 8 | **ان يتعرف الطالب على:** | اقسام الكلام | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |
| 9-12 | 8 | **ان يتعرف الطالب على:** | الاساس العلة | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |
| 13-14 | 4 | **ان يتعرف الطالب على:** | الاملاء والالف | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |
| 15-18 | 8 | **ان يتعرف الطالب على:** | الجملة العربية واقسامها | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |
| 19-22 | 8 | **ان يتعرف الطالب على:** | الصور المجازية | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |
| 23-25 | 6 | **ان يتعرف الطالب على:** | الاعراب وعلاقاته | **المحاضرة** | الاختبار والتحصيل |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | كتب المقررلايوجد كتاب مقرر |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | ورش عمل ،استخدام الدوريات و الانترنيت |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | شرح ابن عقيل ,تاريخ الادب العربي ،تاريخ الادب الحديث ،اساسيات اللغة العربيه |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي : -اضافة المعلومات الحديثة في المنهج الدراسي   2-استخدام السبورة الذكية والداتاشو في عرض المادة العلمية |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | علم الحاسبات HE CS 104 |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/1/22 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : مقدمة عن الحاسوب /اجيال الحاسوب ، مكونات ومعمارية الحاسوب ، المكونات المادية / الذاكرة ، انواع الذاكرة ،اجهزة الادخال والاخراج | |
| 1. تزويد الطالبات بلمعلومات حول: المكونات البرمجية / نظام التشغيل  * MS Windows * MS Word 2007 * MS Excel 2007 * MS Power point 2007 | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- تعريف الطالبات على مفهوم علم الحاسوب ومكوناته واجهزة الادخال والاخراج  أ2- تعريف الطالبات على مكونات الحاسوب واجهزة الادخال والاخراج  أ3- تعريف الطالبات على نظام التشغيل  أ4- تعربف الطالبات على استخدام بعض تطبيقات الحاسبة  أ5-  أ6- |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تنمية مهارات الطالبات في استخدام الحاسوب  ب2 – تنمية مهارات الطالبات في استخدام نظام التشغيل وندوز  ب3 – تنمية مهارات الطالبات في استخدام تطبيقات الحاسوب  ب4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة و استخدام الحاسوب للتطبيق العملي |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- التطبيق بنظام الحاسوب وتطبيقاته  ج2-  ج3-  ج4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- استخدام الحاسوب وتطبيقاته  د2-  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| **1-3** | **3** | **يتعرف الطالب على:** | **مفهوم علم الحاسوب** | **المحاضرة-الحاسبة** | **الاختبار** |
| **4-5** | **2** | **يتعرف الطالب على:** | **اجزاء ومكونات الحاسوب** | **المحاضرة-الحاسبة** | **الاختبار** |
| **6-8** | **3** | **يتعرف الطالب على:** | **وحدات الادخال والاخراج** | **المحاضرة-الحاسبة** | **الاختبار** |
| **9-11** | **3** | **يتعرف الطالب على:** | **المكونات البرمجية** | **المحاضرة-الحاسبة** | **الاختبار** |
| **12-14** | **3** | **يتعرف الطالب على :** | **نظام تشغيل الحاسوب** | **المحاضرة-الحاسبة** | **الاختبار** |
| **15-20** | **6** | **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** |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | محاضرات يلقيها استاذ المادة وفقا للمفردات المنهجية المقررة |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | شرح مكونات الحاسب الالي /عماد الدين فضل القاضي |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | اثر استخدام الوسائل الالكترونية الحديثة واهميتها في التعليم |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| ضرورة الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة السبورة الذكية واجهزة الحاسوب المتنوعة والداته شو والتقنيات المتنوعة يساعد على تحسين اداء الطلبة وقدرتهم على الفهم والاستيعاب |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | HE EL 107اللغة الانكليزية |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/1/15 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1-اكتساب الطالب القدرة على تناول المفردات الخاصة بعلم النفس في اللغة الانكليزية وتمكنه من المهارات | |
| اللغوية ( القراءة ، الكتابة الاصغاء ، التكلم) | |
| 2- تعريف الطالبات ب قواعد اللغة الانكليزيه من خلال الشرح والتوضيح للقطع وحل التمارين | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- ان يتعرف الطالب على النصوص النفسية باللغة الانكليزية  أ2- ان يتعرف الطالب على نشأة علم النفس وتطوره باللغة الانكليزية  أ3- حفظ نصوص نفسية باللغة الانكليزية  أ4- معرفة العلاقة بين المهارات اللغوية وتناولهذه المفردات  أ |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – كتابة مادة انشائية خاصة بعلم النفس باللغة الانكليزية  ب2 –مهارات الحفظ |
| طرائق التعليم والتعلم |
| * المحاضرة * التعلم بالمجموعات والعمل الجماعي |
| طرائق التقييم |
| * اختبارات فعالية وموضوعية * اختبارات شفوية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- تنمية الطالب باتجاه زيادة مهارات البحث باللغة الانكليزية  ج2-**تنمية الطالب باتجاه زيادة فعالية التحصيل العلمي بمادة اللغة الانكليزية بما يتفق مع ميوله وامكانياته**  ج3- التفكير الناقد  ج4- التفكير الابداعي |
| طرائق التعليم والتعلم |
| اجراء بحوث مصغرة باللغة الانكليزية  عرض افلام والاستفسار عن اسباب الوصول التى النتائج الموجودة |
| طرائق التقييم |
| * واجبات بيتية * الامتحانات اليومية والشهرية للطلبة |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- التدريس  د2-  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 1 | Chapter one | Getting to know you | محاضرة | امتحان تحريري |
| 3-2 | 1 | Chapter two | The way to live | القاءالمحاضرة | امتحان تحريري |
| 4-5 | 1 | Chapter three | It all went wrong | القاءالمحاضرة | امتحان تحريري |
| 5-6-7 | 1 | Chapter four | Let's go shopping | القاءالمحاضرة | امتحان تحريري |
| 8-9-10 | 1 | Chapter five | What do you want to do | القاءالمحاضرة | امتحان تحريري |
| 11-12- | 1 | Chapter six | Tell me! What's it like? | القاءالمحاضرة | امتحان تحريري |
| 19-13 | 1 | Chapter seven | Fame | القاءالمحاضرة | امتحانتحريري |
| 19-28 | 1 | Revision of the chapters | مراجعةلكافةالدروس  التيدرسناها | القاءالمحاضرة | امتحانتحريري |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | Headway plus  Pre-Intermediate Student's Book |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) |  |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | تمارين حديثه/ YouTube |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

|  |
| --- |
| 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 مبرهناً عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج.**؛** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.المؤسسة التعليمية | كلية التربية للبنات |
| 2.القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | HE PE102 اسس التربية |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 10/1/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| بيان أهمية ماده اسس التربية وتوضيح المبادى والحقائق الاساسية للماده ، وابرز جوانب القوه والضعف في أنواع التربية القديمة والحديثة. | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- ان يتعرف الطلبة مفهوم التربية واغراضها  2- ان تتعرف الطلبة اهداف التربية  3- ان يعدد الطلبه انواع التربية  4- ان يوضح الطلبة الاسس الاجتماعية والعلمية والاقتصادية  5- ان يبين الطلبة انواع الفلسفة  6- ان يوضح الطلبة اهم المدارس الشاملة في العراق |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – ان تكون لدى الطلبة مهاره التعلم الذاتي والتعاوني  ب2 – ان يفكر الطلبة باساليب ومهارات التعامل مع للصعوبات التي تعترضهم في تعلم الماده  ب3 -  ب4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1- المناقشة 2- والاستجواب 3- التعلم التعاوني 4- عرض لنماذج من تقنيات التعليم والتعلم في اسس التربية |
| طرائق التقييم :-  1- الاختبارات الشهرية 2- الاسئلة الشفوية 3- الاختبارات الفصلية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-القدره على العمل في مجموعات  ج2-القدره على العمل الفردي  ج3- تحمل المسوؤلية في العمل الموكل اليهم وانجازه  ج4- |
| طرائق التعليم والتعلم :-  1- المحاضره 2- المناقشه 3- والاستجواب 4 - والتعلم التعاوني |
| طرائق التقييم :-  1- اعداد دروس مصغره عن الماده وملاحظة اداء الطلبات اثناء الدروس |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-القدره على العمل الفردي  2- العمل في مجموعات  3- تحمل المسؤولية في العمل الموكل اليه وانجازه |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 | 1. ان تتعرف مفهوم التربية 2. ان تعدد اهداف التربية | معنى التربية  اهداف التربية | * المناقشة   - الاستجواب  - التعليم التعاوني | - الشفوية  - التحريرية |
| 2 | 2 | - ان تتعرف الاساس التاريخي للتربية | الاساس التاريخي للتربية | = | = |
| 3 | 2 | ان تتعرف خصائص التربية اليونانية | التربية اليونانية | = | = |
| 4 | 2 | - ان توضح تطور التربية الاثنية | تطور التربية الاثنية | = | = |
| 5 | 2 | التربية في العصر الوسيط | ان تتعرف خصائص التربية في العصر الوسيط | = | = |
| 6 | 2 | - ان تتعرف اهمية التربية العربية الاسلامية | التربية العربية الاسلامية | = | = |
| 7 | 2 | امتحان الفصل الاول | امتحان الفصل الاول | = | = |
| 8 | 2 | ان تعدد معاهد التعليم في الاسلام | معاهد التعليم في الاسلام | = | = |
| 9 | 2 | ان تعدد اساليب التعليم في التربية العربية الاسلامية | اساليب التعليم في التربية العربية الاسلامية | = | = |
| 10 | 2 | ان تعدد اعلام الفكر التربوي العربي الاسلامي | اعلام الفكر التربوي العربي الاسلامي | = | = |
| 11 | 2 | ان توضح مبادى التربية الحديثة | التربية الحديثة | = | = |
| 12 | 2 | ان تعدد اهم اعلام الفكر التربوي الغربي | اعلام الفكر التربوي الغربي | = | = |
| 13 | 2 | ان توضح افكار جون ديوي | جون ديوي | = | = |
| 14 | 2 | ان توضح علاقة التربية بالمجتمع | الاساس الاجتماعي وعلاقة التربية بالمجتمع |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 15 | 2 | ان توضح التربية وثقافة المجتمع | التربية وثقافة المجتمع وعلاقة بين التربية والبيئة | = | = |
| 16 | 2 | - ان تتعرف التربية الخلقية | التربية الخلقية | = | = |
| 17 | 2 | ان توضح الاساس العلمي للتربية | الاساس العلمي للتربية | = | = |
| 18 | 2 | - ان توضح خصائص البحث التاريخي | البحث التاريخي | = | = |
| 19 | 2 | ان تعدد حاجات المجتمع | الاسس الاجتماعية للتربية | = | = |
| 20 | 2 | - ان تبين علاقة الاقتصاد بالتربية | الاسس الاقتصادية للتربية | = | = |
| 21 | 2 | ان توضح كلفة التربية | كلفة التربية | = | = |
| 22 | 2 | ان تشرح عملية الاستثمار | التربية عملية استثمار | = | = |
| 23 | 2 | ان توضح مفهوم التربية | مفهوم التنمية | = | = |
| 24 | 2 | ان تبين متطلبات التنمية الاقتصادية | متطلبات التنمية الاقتصادية | = | = |
| 25 | 2 | ان توضح المعنى الفلسفي | الاسس الفلسفية للتربية | = | = |
| 26 | 2 | ان توضح الفلسفات التربوية | الفلسفات التربوية | = | = |
| 27 | 2 | ان تعدد انواع الفلسفات التقدمية | الفلسفات التقدمية | = | = |
| 28 | 2 | ان توضح الفلسفة الاسلامية | الفلسفة الاسلامية وتطبقاتها | = | = |
| 29 | 2 | ان توضح مبادى التجديد التربوي في العراق | التجديد التربوي في العراق | = | = |
| 30 | 2 | ان تبين اهم المدارس الشاملة في العراق | المدارس الشاملة المتميزين والتسريع | = | = |
| 31 | 2 | ان تعرف التربية المنهجية | التربية المنهجية | = | = |
| 32 | 2 | امتحان الفصل الثاني | امتحان الفصل الثاني | = | = |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | الاسس العامة للتربية ابراهيم الناصر المكتب الاسلامي للطباعة والنشر 1979  اسس التربية عباس عبد المهدي واخرون بغداد وزاره التعليم العالي 1994 |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | مقدمة في التربية ابراهيم ناصر دار عمار للنشر والتوزيع 2011  اسس التربية علي القائمي دار النبلاء 2011 |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | بحث التربية وطرائق التدريس عند الماوردي مجلة ديالى العد 21 ،2005 ، اعداد أ. د سندس عبد القادر و أ.د مثنى علوان |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | / |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| الاطلاع على المستحدثات التربوية الحديثة |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | HE CS 217 حاسبات |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/1/10 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. **التعرف على كيفية استخدام برنامج power point في انشاء عروض تقديمية وعرض** | |
| **المحاضراتوالبحوث على جهاز Datashow** | |
| 1. **التعرف على استخدام برنامج Access في انشاء قاعدة بيانات بما فيها انشاء جدول ونموذج واستعلام** | |
| 1. **التعرف على برنامج الــ Matlab واستخداماته في تطبيقات الحياة اليومية** | |
| 1. **التعرف على مفاهيم وأساسيات الانترنيت وتطبيقاته في الواقع** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- معرفة كيفية انشاء عروض تقديمية لعرض المحاضرات  أ2- معرفة السبل لانشاء قواعد بيانات  أ3- معرفة وفهم استخدامات الانترنيت  أ4-الفهم والاطلاع على برنامج |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر  ب1 – مهارات عرض المواضيع  ب2 –مهارات تحليلية لتحليل المشاكل |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة النظرية مع مختبر علمي لتطبيق البرنامج |
| طرائق التقييم |
| * اختبارات فعالية وموضوعية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- التحليل  ج2- 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 ).  د1- التدريس  د2-  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-6 | 6 | **يتعرف الطالب على :** | Pawor Point | محاضرة+مختبر | الاسئلة الموضوعية والعملية |
| 7-12 | 6 | **يتعرف الطالب على :** | Access | محاضرة+مختبر | الاسئلة الموضوعية والعملية |
| 13-18 | 6 | **يتعرف الطالب على :** | Matlab | محاضرة+مختبر | الاسئلة الموضوعية والعملية |
| 19-24 | 6 | **يتعرف الطالب على :** | الانترنيت | محاضرة+مختبر | الاسئلة الموضوعية والعملية |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | كتب المقرر |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | ورش عمل ،استخدام الدوريات و الانترنيت |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) |  |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| ضرورة الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة السبورة الذكية واجهزة الحاسوب المتنوعة والداتاشو والتقنيات المتنوعة يساعد على تحسين اداء الطلبة وقدرتهم على الفهم والاستيعاب |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | HE AL216اللغة العربية |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/1/17 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. تزويد الطالبات بالمفاهيم ذات العلاقة باللغة العربية وقواعدها النحوية والصرفية والاملائية والبلاغية | |
| وتنمية اواقهن الادبية | |
| 1. **تمكين الطالبات من التحدث والكتابة بلغة سليمة خالية من الاغلاط اللغوية والاملائية** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  التعرف على مفهوم المبيدأ والخبر  أ2- التمييز بين كان واخواتها وان واخواتها  أ3- التعرف على اساليب الطلب ، التوكيد ،النفي ، وغيرها  أ4-التعرف على بعض النصوص الادبية والشعرية |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تدريب الطالبات على الكتابة بدون اغلاط  ب2 –تمكين الطالبات من استعمال علامات التوكيد  ب3 –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 1- التحليل  ج 2- 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 ).  د1- التدريس  د2-  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-5 | 5 | **يتعرف الطالب على:** | **المبتدا والخبر** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 6-10 | 5 | **يتعرف الطالب على:** | **كان واخواتها** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 11-15 | 5 | **يتعرف الطالب على:** | **ظن واخواتها** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 16-20 | 5 | **يتعرف الطالب على:** | **ان واخواتها** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 21- 25 | 5 | **يتعرف الطالب على:** | **اسلوب التوكيد** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 26-28 | 3 | **يتعرف الطالب على:** | **نصوص ادبية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | كتب المقرر |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | ورش عمل ،استخدام الدوريات و الانترنيت |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) |  |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي  -اضافة معلومات حديثة الى المقرر وتحديثه,استعمال الداتاشو في عرض المحاضرات |

**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 مبرهناً عما اذا كان قد حقق الاستفادة اقصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج. |

|  |  |
| --- | --- |
| الموسسة التعليمية | |
| 1. القسم العلمي: | **الاقتصاد المنزلي** |
| 1. اسم/ رمز المقرر | اللغة الانكليزية HE EL 218 |
| 1. البرامج التي يدخل فيها | البكلوريوس |
| 1. اشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي |
| 1. عدد الساعات الدراسية | 30 ساعة |
| 1. تاريخ اعداد هذا الوصف | 12/12/2019 |
| 1. أهداف المقرر | |
|  | |
| ان الهدف من تدريس مادة اللغة الانكليزية هو تعريف الطالبات بقواعد اللغة الانكليزية من خلال شرح القواعد وتوضيح القطع وحل تمارين الكتاب | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| 1. الاهداف المعرفية   أ1. اهمية اللغة الانكليزية  أ2.تنمية مهارة التكلم باللغة الانكليزية  أ3. معرفة كيفية تكوين الجمل وصياغتها |
| 1. الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر   ب1.تنمية قابلية الطالبات على التكلمك باللغة الانكليزية  ب2.فهم القطع ومعرفة معانيها  ب3.تنمية القابلية على صياغة الجمل باللغة الانكليزية |
| طرائق التعليم والتعلم |
| القاء المحاضرات |
| طرائق التقييم |
| الامتحان التحريري |
| ج. الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1.القابلية على حل التمارين  ج2.محادثات شفوية بين الطالبات  ج3.التعلم من التمارين |
| طرائق التعليم والتعلم |
| القاء المحاضرات |
| طرائق التقييم |
| الامتحان التحريري |

|  |
| --- |
| د. المهارات العامة والمنقولة (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).  د1. القراءة المتواصلة  د2.الكتابة بشكل مستمر  د3.تطوير الجانب اللغوي  د4.استخدام الللغة لانكليزية |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. 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? | القاءة محاضرات | امتحان تحريري |
| 13-19 | 1 | Chapter seven | Fame | القاء محاضرات | امتحان تحريري |
| 19-28 | 1 | Revision of the chapters | مراجعة لكافة الدروس التي درسناها | القاء محاضرات | امتحان شفهي وتحريري |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1. الكتب المقررة المطلوبة | ذكرت سابقا |
| 1. المراجع الرئيسية (المصادر) | Headway plus  Pre-Intermediate Student's Book |
| 1. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،....) | Developing listening and speaking  skills/  conversations and communication book  / every day conversation book /English conversation book |
| 1. المراجع الالكترونية، مواقع الانترنيت | DVD and CD of English Language n/ Cambridge Dictionary Online  Courses on line/ English on line/  You Tube/ Google /  listening and  speaking skills |

|  |
| --- |
| 13. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| استحداث برنامج تدريبي للمحاورة بين الطالبات باستخدام استراتيجيه تبادل الادوار مما يؤدي الى تطوير كفاءتهن باستخدام اللغة الانكليزيه , استعمال الداتاشو في عرض المحاضرات والفيديوهات التعليمية |

**نموذج وصف المقرر**

**المادة المنهج والكتاب المدرسي / المرحلة الثانية**

**وصف المقرر**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 1.المؤسسة التعليمية | وزارة التعليم العالي/جامعة بغداد/كلية التربية للبنات |
| 2.القسم العلمي / المركز | قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | المنهج و الكتاب المدرسي |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 12/ 11 / 2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| تعريف الطلبة باليات تخطيط و بناء المؤسسات التربوية من خلال معرفة انواع المناهج الدراسية و نظريات بنائها | |
| تعريف الطلبة باسس و مكونات المناهج الدراسية | |
| اعداد جيل من المدرسين متمكن من ادوات المعرفة قادر على تطوير الذات | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1 تعرف الطلبة على مفهوم المنهج و تاريخ نشاته  أ2-تعرف الطلبة على انواع المناهج و اسس بنائها  أ3- تعرف الطلبة على نظرية بناء المنهج  أ4-تعرف الطلبة على مكونات المنهج  أ5-  أ6- |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 –التدرب على كيفية وضع محتوى منهجي  ب2 –التمكن من تقديم درس انموذجي من احدى الكتب المنهجية  ب3 –تقديم وصف لمحتوى منهجي يدرس في المدارس  ب4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة – المناقشة – العصف الذهني -الاستجواب |
| طرائق التقييم |
| الامتحانات الشفوية و التحريرية  تجارب الاداء  التطبيقات و المشاهدة |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1-تكوين رغبة في تعلم المهارات اللازمة لبناء المنهج  ج2-تنمية مشاعر الحب و التقدير لمهنة التدريس  ج3-زيادة الرغبة في تطوير المناهج وفقا لمتطلبات العصر  ج4- |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المناقشة و الاستجواب ، اعداد مفردات منهجية وفقا لاهداف موضوعة مسبقا  عروض تقديمية |
| طرائق التقييم |
| الملاحظة ، تطبيقات و مشاهدة |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1-التمكن من تدريس الكتب المنهجية في التخصصات المتنوعة  د2-التدرب على كيفية وضع الاهداف المتنوعة  د3-تعرف اسس بناء المناهج و مكوناتها و كيفية تطويرها وفقا للمستجدات العصرية  د4- التمكن من اعداد وسائل و انشطة تعليمية |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة  أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| الاول | 2 | تكوين فكرة عن مفهوم المنهج التقليدي و الحديث | تعريف المفهوم و تاريخ نشاته و تطوره | المناقشة و الاستجواب | اختبارات |
| الثاني | 2 | تعرف المناهج( المخطط ،الخفي ،الاقتصاد المعرفي) | مفاهيم اساسية في المنهج المدرسي | = | = |
| الثالث | 2 | تعرف الخلفية النظرية | نظرية بناء المنهج | = | = |
| الرابع | 2 | تكوين فكرة عن اسس بناء المنهج | اسس بناء المنهج( الاجتماعي ،الفلسفي ، النفسي،المعرفي) | = | = |
| الخامس | 2 | تكوين فكرة عن انواع المناهج (المواد المنفصلة ،المواد المترابطة ،النشاط ، المحوري..) | انواع المناهج | محاضرة | اختبارات |
| السادس | 2 | تعرف مكونات المنهج | الاستراتيجية ،الطريقة ، الاسلوب | مناقشة و استجواب | اختبارات |
| السابع | 2 | تمكن الطلبة من تصنيف طرائق التدريس | تصنيف طرائق التدريس | المحاضرة | = |
| الثامن | 2 | تعرف انواع الاهداف في التربية | الاهداف التربوية | الاستجواب | = |
| التاسع | 2 | تطبيقات | تطبيقات | عرض تطبيقات | الملاحظة |
| العاشر | 2 | تعرف المحتوى المنهجي و الانشطة و الوسائل التعليمية | المحتوى ، الانشطة ، الوسائل التعليمية | المناقشة و الاستجواب | اختبارات |
| الحادي عشر | 2 | تطبيقات | تطبيقات | عرض تطبيقات | الملاحظة |
| الثاني عشر | 2 | تعرف التقويم | تعريف التقويم و اهميته وخصائصه | المحاضرة | اختبارات |
| الثالث عشرة | 2 | تمكن الطلبه من تعرف مفاهيم تطوير المنهج و العولمة | تطوير المنهج و العولمة | مناقشة و استجواب | اختبارات |
| الرابع عشرة | 2 | الكتاب المدرسي ، | الكتاب المدرسي ، اهميته ،معايير الكتاب المدرسي الجيد | المحاضرةو العصف الذهني | اختبارات |
| الخامس عشرة | 2 | تطبيقات | تطبيقات | عرض تطبيقات | الملاحظة |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | محاضرات وفقا للمفردات المنهجية |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | المناهج بين النظرية و التطبيق/احمد حسين  المنهج و الكتاب المدرسي /سماء تركي و اخر |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | المناهج المعاصره / رجب الكلزه و اخر |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | بحوث في المناهج و طرائق التدريس pdf |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| اعطاء المساحة الكافية للطلبة للمشاهدة و التطبيق الميداني في المؤسسات التعليمية  تقليل الساعات النظرية و زيادة الانشطة التطبيقية |

**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 مبرهناً 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 | القسم العلمي قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | التعليم الثانوي والادارة التربوية 220HE ECPH |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 5/11/2019 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. **تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : التعليم الثانوي ، الادارة،الادارة التربوية ،الادارة المدرسية ،النشاط المدرسي/الاشراف التربوي** | |
| 1. **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 ومهمات 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  أ1- التعرف على مفهوم التعليم الثانوي و الادارة وخصائصها وعناصرها وانواعها والعوامل المؤثرة فيها  أ2- التعرف على الاتجاهات الحديثة والادارة التربوية  أ3- معرفة الادارة المدرسية واهدافها ومهام مدير المدرسة  أ4-التعرف على علاقة المدرسة بالمجتمع المحلي  أ5- معرفة معنى الاشراف التربوي وتطوره واهميته وانواعه |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – اكتساب الطالبة المهارات الخاصة بالادارة التربوية والمدرسية  ب2 – اكتساب الطالب المهارات الخاصة بالاشراف التربوي  ب3 – توعية الطالب بادراك موقعه في مؤسسته التربوية  ب4- اكتساب مهارات العمل الاداري بما يخدم مصلحة البلد |
| 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 ).  د1- التدريس  د2-الارشاد التربوي  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1-3 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **التعليم الثانوي** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 4-6 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **الادارة مفهومها** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 7-9 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **الادارة التربوية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 10-12 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **الاتجاهات السائدة** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 13-16 | 8 | **يتعرف الطالب على:** | **انماط الادارة** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 17-20 | 8 | **يتعرف الطالب على:** | **الادارة المدرسية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 21-22 | 4 | **يتعرف الطالب على:** | **المدرسة والنشاطات** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 23-24 | 4 | **يتعرف الطالب على:** | **الاشراف التربوي** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 25-28 | 8 | **يتعرف الطالب على:** | **الاتجاهات الحديثة** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة |  |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | الإدارة والإشراف التربوي / ماهر اسماعيل  استخدام الدوريات |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | مجلة كلية التربية للبنات  مجلة البحوث التربوية |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | استخدام الانترنيت والمصادر الخارجية للتعرف على الإدارة المدرسية ، ودورها في إدارة المدرسة من قبل مدير المدرسة.. |

|  |
| --- |
| 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 مبرهناً 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 | القسم العلمي/قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | HE HRD 223والديمقراطيةحقوق الانسان |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60 |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/11/15 |
| 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.** | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- السماح بتراكم المعارف العلمية من خلال القراءة واعداد البحوث بالاعتماد على المنهج التاريخي  أ2- ممارسة التدريسي لعمله وفق إطار نظري يوجه عمله مع طلابه بشكل علمي .  أ3- تحقيق أهداف المهنة في التوعية العلمية للاحداث التاريخية.  أ4- فهم الطلبة كونهم قادة المستقبل في ادارة العملية التربوية.  أ5- ربط الاحداث التاريخية بالخبرات القائمة والافادة من هذه الخبرات.  أ6- زيادة قدرة وفاعلية الفرد في أدائه لوظائفه التدريسية. |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب 1 –تمكين الطلبة على التدريس.  ب 2 –تطوير قدرة الطلبة على ادارة الصف الدراسي.  ب 3 –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  ج1- العمل ضمن المجموعة بفاعلية ونشاط  ج2- ادارة الوقت بفاعلية وتحديد الاولويات مع القدرة على العمل المنظم بمواعيد  ج3- القدرة على توجيه وتحفيز الاخرين .  ج4-التعاون و التفاهم بين الطلبة |
| طرائق التعليم والتعلم |
| اجراء بحوث وتقارير في مفردات مادة الديمقراطية وحقوق الانسان |
| طرائق التقييم |
| * واجبات بيتية  1. دراسة حدث تاريخي معين  * استخدام وسائل الانترنيت |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- التدريس  د2-  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 1 | 2 | تتعرف الطالبة على | **حقوق الانسان في الحضارات القديمة** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 234 | 2 | تتعرف الطالبة على | **حقوق الانسان في الديانات السماوية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 5 | 2 | تتعرف الطالبة على | **حقوق الانسان في العصور الوسطى وعصر النهضة** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 6 | 2 | تتعرف الطالبة على | **المفكرين والفلاسفة الاوربيين ودورهم في مجال حقوق الانسان** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 7 | 2 | تتعرف الطالبة على | **اعلان حقوق الانسان والمواطن في فرنسا** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 8 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الاعلان العالمي لحقوق الانسان** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 9 | 2 | تتعرف الطالبة على | **العهدين الدوليين الخاصين بحقوق الانسان** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 10 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الدساتير والاتفاقيات الاقليمية والدولية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 11 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الدساتير والاتفاقيات الاقليمية والدولية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 12 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الامتحان الشهري** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 13 | 2 | تتعرف الطالبة على | **دور المنظمات الانسانية غير الحكومية المعنية بحقوق الانسان** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 14 | 2 | تتعرف الطالبة على | **دور المنظمات الانسانية غير الحكومية المعنية بحقوق الانسان** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 15 | 2 | تتعرف الطالبة على | **حقوق الانسان في التشريعات الوطنية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 16 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الدستور العراقي والمواد التي وردت فيه الخاصة بحقوق الانسان** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 17 | 2 | تتعرف الطالبة على | **مفهوم الديمقراطية والتعاريف الخاصة بها** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 18 | 2 | تتعرف الطالبة على | **البعد التاريخي للديمقراطية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 19 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الديمقراطية في الاسلام والشرائع السماوية الاخرى** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 20 | 2 | تتعرف الطالبة على | **نشوء الديمقراطية في العصور الحديثة** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 21 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الديمقراطية في المجتمع الغربي** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 22 | 2 | تتعرف الطالبة على | **حرية الرأي والحق في التعبير** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 23 | 2 | تتعرف الطالبة على | **الايديولوجية الديمقراطية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 24 | 2 | تتعرف الطالبة على | **خصائص ومميزات الديمقراطية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 25 | 2 | تتعرف الطالبة على | **مبادئ الديمقراطية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 26 | 2 | تتعرف الطالبة على | **مقومات الحكم الديمقراطي ووسائل ممارسته** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 27 | 2 | تتعرف الطالبة على | **البعد الدولي للديمقراطية والحقوق والحريات العامة** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 28 | 2 | تتعرف الطالبة على | **مبادئ الديمقراطية** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 29 | 2 | تتعرف الطالبة على | **مقومات الحكم الديمقراطي ووسائل ممارسته** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| 30 | 2 | تتعرف الطالبة على | **البعد الدولي للديمقراطية والحقوق والحريات العامة** | **محاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | رياض عزيز هادي, حقوق الانسان: نشأتها وتاريخها وتطورها. |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | رياض عزيز هادي, الديمقراطية نشأتها وتطورها وتاريخها. |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) |  |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

|  |
| --- |
| 13.خطة تطوير المقرر الدراسي |
| الاطلاع على المشكلات والواقع المتعلق بحقوق الانسان والاستفادة منه في تطوير المقرر |

**نموذج وصف المقرر**

**اسم المادة : القياس والتقويم**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | القسم العلمي قسم الاقتصاد المنزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | قياس وتقويم 435 HE ME |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 60ساعة |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 2019/11/20 |
| 8.أهداف المقرر | |
| 1. **أهداف المقرر** 2. **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** | |
| 1. **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 اللاختبارية ، انواع اختبارات الذكاء وكيفية** | |
| **قياس الشخصيةوخطوات بناء الاختبار** | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 10.مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية  أ1- التزود بنظرة عامة في القياس والتقويم من حيث تطوره عبر العصور  أ2- التعرف على مفاهيم القياس والتقويم والاختبار والعلاقة بينهما  أ3- التعرف على الاهداف التعليمية من حيث اهميتها ووضوحها  أ4-معرفة انواع الاختبارات التحصيلية ومميزاتها وصياغتها  أ5- التعرف على مواصفات الاختبار الجيد  أ6- معرفة كيفية تحليل فقرات الاختبار |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب1 – تطوير قدرات الطالب باتجاه اتقان مهارة قياس وتقويم المتعلم  ب2 – تطوير مهارة الطالب باتجاه اختيار نماذج المقاييس والاختبارات و اساليب التقويم  ب3 – اكتساب المهارات الخاصة باستخدام الوسائل الاحصائسة |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرة / المناقشة / التعلم الذاتي |
| طرائق التقييم |
| الاختبارات الموضوعية والمقالية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- التحليل  ج2- الاستنتاج |
| طرائق التعليم والتعلم |
| * المحاضرة |
| طرائق التقييم |
| واجبات بيتية  امتحانات شهرية |
| د - المهارات العامة والتأهيلية المنقولة ( المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي ).  د1- التدريس  د2- الارشاد التربوي  د3-  د4- |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| (2)1-2 | 4 | **يتعرف الطالب على:** | **نظرة عامة في التقويم** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (2) 3-4 | 4 | **يتعرف الطالب على:** | **الخارطة الاختبارية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (4)5-8 | 8 | **يتعرف الطالب على:** | **الاختبارات التحصيلية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (3) 9- 11 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **التحليل الاحصائي للاختبار** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (6)12-17 | 12 | **يتعرف الطالب على:** | **مواصفات الاختبار وتفسير نتائجه** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (3)18-20 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **وسائل التقويم اللاختبارية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (2)21-22 | 4 | **يتعرف الطالب على:** | **اختبارات الذكاء** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (3)23-25 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **قياس الشخصية** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |
| (3)26-28 | 6 | **يتعرف الطالب على:** | **خطوات بناء الاختبار** | **المحاضرة** | **الاختبار والتحصيل** |

|  |  |
| --- | --- |
| 12.البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | لا يوجد |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | القياس والتقويم في العملية التدريسية / احمد سليمان عودة |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | استخدام الدوريات |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | مواقع الانترنيت |

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

**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 مبرهناً عما اذا كان قد حقق الاستفادة اقصوى من فرص التعلم المتاحة. ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج. |

|  |  |
| --- | --- |
| الموسسة التعليمية جامعة بغداد/كلية التربية للبنات | |
| 1. القسم العلمي: | **قسم الاقتصاد المنزلي/اولية** |
| 1. اسم/ رمز المقرر | اللغة الانكليزية / المرحلة الرابعة |
| 1. البرامج التي يدخل فيها |  |
| 1. اشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 1. الفصل / السنة | سنوي |
| 1. عدد الساعات الدراسية | 30ساعة |
| 1. تاريخ اعداد هذا الوصف | 2019-11-10 |
| 1. أهداف المقرر | |
| تزويد الطلبة بمعلومات عن اهمية اللغة الانكليزية لما لها من اهمية في العصر الحديث وما يتعرض له المجتمع من تيارات فكرية متنوعة. | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| 1. الاهداف المعرفية   أ1. تمكين الطالب من الاعتماد على الذات في مايخص البحث العلمي مع ارشاده المستمر.  أ2. الاطلاع على ثقافات متنوعة .  أ3. اعتماد منهجية ثابتة في تقصي الحقائق والتثبت منها.  أ4. تهيئة الجيل الجديد من تدريسيي المستقبل للتعامل مع كل ماهو حديث من مناهج وطرائق تدريس. |
| 1. الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر   ب1. الاطلاع على ثقافات الشعوب الاخرى والاستفادة من تجاربهم.  ب2.تهيئة اساليب حديثة بالتدريس تتماشا مع حداثة المقرر.  ب3.اشراك الطلبة اكثر بالعملية التربوية وتوفير نموذج القدوة. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| اسلوب حديث يعتمد على اشراك الطالب المتلقي في عملية التعليم والتعلم عن طريق الحلقات الدراسية واستخدام الانترنت والاعتماد على اكثر من مصدر لاغناء المعلومات. |
| طرائق التقييم |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **الفصل الأول** | **نصف السنة** | **الفصل الثاني** | **المختبر** | **الأمتحان النهائي** | | **20** | **----** | **20** | **-----** | **40** | |
| ج. الاهداف الوجدانية والقيمية  ج1. تعميق العلاقة بين الاستاذ والطالب  ج2. الاهتمام بالجانب الاخلاقي والمعرفي على حد سواء. |
| طرائق التعليم والتعلم |
| المحاضرات  واجبات منزلية  محاورات دائمة ونقاشات صفية |
| طرائق التقييم |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **الفصل الأول** | **نصف السنة** | **الفصل الثاني** | **المختبر** | **الأمتحان النهائي** | | **20** | **----** | **20** | **-----** | **40** | |

|  |
| --- |
| د. المهارات العامة والمنقولة (المهارات الاخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).  د1.محاولة زرع القيم الاخلاقية الحميدة من خلال التعامل النموذجي مع الطلبة.  د2.التاكيد على مهارة ادارة الوقت والتاكيد عليها.  د3.زرع الامل والتفائل في نفوس المتلقين من الطلبة كي ينعكس ذلك مستقبلا على النشيء الجديد. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | 1. بنية المقرر | | | | | | |
| الإسبوع | الساعات | | | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة/ المساق أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم | | |
| محاضرة مقدمة عن المادة العلمية وخطة تدريس المقرر وتعارف بين استاذ المادة و الطلبة |  | | |  |  |  |  | | |
| محاضرة مقدمة عن الكتاب المنهجيChapter 1 |  | | |  |  |  |  | | |
| Chapter 2 |  | | |  |  |  |  | | |
| Chapters 3-4 |  | | |  |  |  |  | | |
| Chapters 5-6 |  | | |  |  |  |  | | |
| Chapters 7-8 |  | | |  |  |  |  | | |
| Chapters 9-10 |  | | |  |  |  |  | | |
| Chapters 11-12 |  | | |  |  |  |  | | |
| امتحان شفهي شهري ثاني |  | | |  |  |  |  | | |
| امتحان تحريري شهري ثاني |  | | |  |  |  |  | | |
| 1. البنية التحتية |
| 1. الكتب المقررة المطلوبة | | | | New Headway Plus  Upper-Intermediate  Editors: Liz and John Soars  Oxford Press | | | | |
| 1. المراجع الرئيسية (المصادر) | | | |  | | | | |
| 1. الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير،....) | | | | No suggestions | | | | |
| 1. المراجع الالكترونية، مواقع الانترنيت | | | | Any reliable well documented resources are acceptable | | | | |

|  |
| --- |
| 13. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| استحداث برنامج تدريبي للمحاورة بين الطالبات باستخدام استراتيجيه تبادل الادوار مما يؤدي الى تطوير كفاءتهن باستخدام اللغة الانكليزيه , الاستعانة بالوسائل التعليمية الحديثة كالسبورة الذكية والداتاشو لعرض المحاضرات |

**نموذج وصف المقرر**

**وصف المقرر**

|  |
| --- |
| يوفر وصف المقرر هذا إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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 | اقتصاد منزلي |
| 3.اسم / رمز المقرر | المشاهدة والتطبيق (التربية العملية) HE AP 436 |
| 4.أشكال الحضور المتاحة | يومي |
| 5.الفصل / السنة | سنوي |
| 6.عدد الساعات الدراسية (الكلي) | 30 ساعة نظري + 60ساعة عملي |
| 7.تاريخ إعداد هذا الوصف | 1/12/2019 |
| .8.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** | |
| **حوله .** | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 1. مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم |
| أ- الأهداف المعرفية : تزويد الطالبات بالفاهيم ذات العلاقة ب :  أ1-اداب مهنة التدريس  أ2-الاسئلة الصفية وشروط صياغتها  أ3- الادارة الصفية  أ4-المشاهدة الصفية  أ5- التطبيق الفردي  أ6-التطبيق الجمعي |
| ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.  ب 1 - صياغة الاسئلة الصفية  ب 2 - كتابة خطة التدريس اليومية والسنوية  ب 3 - استخدام مهارة التدريس الصفي  ب 4 -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 ,الاختبارت العملية |
| ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  ج1- تنمية اتجاهات الطالبات نحو مهنة التدريس  ج2- تنمية ميول الطالبات نحو تخطيط للتدريس  ج3- تقدير اهمية صياغة وطرح الاسئلة الصفية  ج4- تثمين الالتزام بآداب مهنة التدريس |
| طرائق التعليم والتعلم |
| 1. استخدام الانشطة الصفية واللاصفية 2. 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 ).  د1- استخدام التدريس المصغر في التطبيق الفردي  د2- استخدام الانترنيت للاطلاع على معلومات التربية العملية  د3- التطبيق الفردي  د4- القيام بورشة عمل للتدريب على عمل الوسائل التعليمية ذات العلاقة بتقنيات الحاسوب |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. بنية المقرر | | | | | |
| الأسبوع | الساعات | مخرجات التعلم المطلوبة | اسم الوحدة / أو الموضوع | طريقة التعليم | طريقة التقييم |
| 2 اسبوع | 8 | تتعرف على آداب مهنة التدريس | آداب مهنة التدريس | المحاضرة | الاختبارات التحصيلية |
| 2 اسبوع | 8 | تستخدم اسس التدريس الجيد | اسس التدريس الجيد | المناقشة | الاختبارات المقالية |
| 2 اسبوع | 8 | تستطيع تنظيم الصف الدراسي | ادارة الصف وتنظيمه | الاستجواب | الاختبارات الموضوعية |
| 2 اسبوع | 8 | تصيغ انواع الاسئلة الصفية | الاسئلة الصفية اهميتها وانواعها | المناقشة | الاختبارات الموضوعية |
| 2 اسبوع | 8 | تكتب خطة التدريس السنوية واليومية | التخطيط للتدريس | المحاضرة | التقارير |
| 3 اسبوع | 12 | تكتب الملاحظات حول التدريس | المشاهدة | طريقة العرض | الملاحظة |
| 6 اسبوع | 24 | تستخدم مهارات التدريس | التطبيق الفردي | التدريس المصغر | الملاحظة |
| 6 اسبوع | 24 | تستخدم مهارات التدريس | التطبيق الجمعي | التدريس المصغر | الملاحظة |
| 5 اسبوع | 20 | تناقش تقارير التطبيق الجمعي | مناقشة المشكلات الدراسية | المناقشة | التقارير |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. البنية التحتية | |
| 1ـ الكتب المقررة المطلوبة | **مبادئ التربية العملية , ماجدة ابراهيم الباوي, كلية التربية للعلوم الصرفة /ابن الهيثم (2014).** |
| 2ـ المراجع الرئيسية (المصادر) | **يتـم التدريـس لمفـردات التربية العملية لوزارة التعليم العالي والبحث العلمي / الهيئة القطاعية** |
| اـ الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير ,.... ) | **1)الكفايات التدريسية وتقنيات التدريس (2011)**  **2)اساليب تدريس العلوم للصفوف الاربعة الاولى ,لينا محمد وفاء مكتبة المجتمع العربي , عمان ,2009.**  **3)ملزمة التربية العملية للصف الرابع ,أ.د.حنان حسن مجيد , قسم الحاسوب ,كلية التربية للبنات ,جامعة بغداد ,2019**  **4)تدريس الرياضيات في المرحلة المتوسطة بين الواقع والمعوقات من وجهة نظر المدرسين والمدرسات وطلبتهم (2009).**  **5)بناء برنامج تعليمي واثره في التحصيل الدراسي والتفكير العلمي (2016).** |
| ب ـ المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت .... | **الموقع الرسمي للمديريه العامه للمناهج على شبكة الانترنت**  [www.manahj.edu.iq](http://www.manahj.edu.iq) |

|  |
| --- |
| 1. خطة تطوير المقرر الدراسي |
| 1-استخدام التعليم المصغر  2-القيام بورشة عمل حول استخدامات الحاسوب في المجتمع  3- الزيارات الميدانية للمواقع ذات العلاقة بتدريس الحاسوب |