

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة بغداد
الكلية/ المعهد: كلية التربية
القسم العلمي: قسم الأحياء، المنزلي
اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس
اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في
النظام الدراسي:
تاريخ اعداد الوصف:
تاريخ ملء الملف:

أ.د. انعام داود سلوم
معاون العميد للشؤون العلمية
والدراسات العليا
التوقيع: أ.د. انعام داود سلوم
اسم معاون العميد العلمي:
التاريخ: ١١ / ٤ / ٢٠١٤

التوقيع: [Signature]
اسم رئيس القسم: م.أ. [Signature]
التاريخ: ١١ / ٤ / ٢٠١٤

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: م.أ. [Signature]

التاريخ: ١١ / ٤ / ٢٠١٤

التوقيع: [Signature]

مصادقة السيد العميد

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



دليل وصف البرنامج الأكاديمي والمقرر الدراسي

٢٠٢٤- ٢٠٢٥

١. رؤية البرنامج
الريادة في مجال التعليم النوعي للاقتصاد المنزلي وتقديم وتأهيل كوادر علمية تمتلك معايير الجودة قادرة على التنافس محليا و اقليمياً.

٢. رسالة البرنامج
إعداد كوادر متخصصة و متميزة ذات مؤهلات علمية ومهنية في مجالات الاقتصاد المنزلي (تربية الطفل والعلاقات العائلية .ملابس ومنسوجات .الغذاء و التغذية و تصميم وتأثيث المنزل) قادرة على المساهمة و المنافسة من خلال الاعتماد على الأساليب الحديثة التي تؤهلهم للانخراط في سوق العمل وتحقيق الريادة في مجالي البحث العلمي وخدمة المجتمع

٣. اهداف البرنامج
١- تزويد الطالبة بالمهارات والمبادئ الاساسية في مجالات الاقتصاد المنزلي 2 - تعزيز قدرة الطالبة عى التفكير المستقل وادارة المشروعات الصغيرة وريادة الاعمال . 3 - تنمية القدرات المعرفية والمهارية للطالبة لاجراء ابحاث مبتكرة في مجالات الاقتصاد المنزلي 4 - تعزيز المهارات القيادية لدى الطالبات في مجال العمل بروح الفريق وادارة الازمات.

٤. الاعتماد البرامجي
لا يوجد

٥. المؤثرات الخارجية الاخرى
لا يوجد

٦. هيكلية البرنامج				
هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات
متطلبات المؤسسة	/			مقرر اساسي
متطلبات الكلية	/			
متطلبات القسم	46	170	10% من معدل المرحلة الاولى ٢٠ % من معدل المرحلة الثانية ٣٠ % من معدل المرحلة الثالثة ٤٠ % من معدل المرحلة الرابعة	
التدريب الصيفي	لا يوجد			
أخرى				

* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما اذا كان المقرر أساسي او اختياري .

٧ . وصف البرنامج				
السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
المرحلة الاولى / اولية		اللغة الانكليزية	1	
المرحلة الاولى / اولية		الحاسوب	1	
المرحلة الاولى / اولية		اللغة العربية	1	
المرحلة الاولى / اولية		اسس تربية	2	
المرحلة الاولى / اولية		علم النفس التربوي	2	
المرحلة الاولى / اولية		اساسيات تغذية	2	
المرحلة الاولى / اولية		مبادئ الاقتصاد المنزلي	2	
المرحلة الاولى / اولية		علم الكيمياء العام	1	2

2	1	علم الاحياء العام	المرحلة الاولى / اولية
2		اسس خياطة	المرحلة الاولى / اولية
	1	علم الاحصاء	المرحلة الاولى / اولية
2	1	اجهزة وادوات منزلية	المرحلة الاولى / اولية
	1	اللغة الانكليزية	المرحلة الثانية / اولية
	1	الحاسوب	المرحلة الثانية / اولية
	2	علم نفس النمو	المرحلة الثانية / اولية
	2	المنهج والكتاب المدرسي	المرحلة الثانية / اولية
	2	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	المرحلة الثانية / اولية
	2	حقوق الانسان والديمقراطية	المرحلة الثانية / اولية
	1	اللغة العربية	المرحلة الثانية / اولية
2	2	كيمياء اغذية	المرحلة الثانية / اولية
2	2	احياء مجهرية	المرحلة الثانية / اولية
2	2	تحضير اغذية	المرحلة الثانية / اولية
2		اسس خياطة	المرحلة الثانية / اولية
		التربية الفنية	المرحلة الثانية / اولية
	2	تربية طفل	المرحلة الثانية / اولية
	1	اللغة الانكليزية	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	طرائق تدريس	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعليم	المرحلة الثالثة / الاولى
2	1	تغذية طفل	المرحلة الثالثة / الاولى
2	2	حفظ اغذية	المرحلة الثالثة / الاولى

2	1	المنسوجات	المرحلة الثالثة / الاولية
2	1	ادارة منزل وصناعات يدوية	المرحلة الثالثة / الاولية
	2	علاقات عائلية	المرحلة الثالثة / الاولية
2	1	ملابس اسرة	المرحلة الثالثة / الاولية
	2	مادة اختيارية (رعاية طفولة)	المرحلة الثالثة / الاولية
2		مادة اختيارية (قوالب)	المرحلة الثالثة / الاولية
	1	الندوة العلمية	المرحلة الثالثة / الاولية
	1	اللغة الانكليزية	المرحلة الرابعة / اولية
	2	القياس والتقويم	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	التربية العملية (المشاهدة والتطبيق)	المرحلة الرابعة / اولية
	1	بحث التخرج	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	تجارب غذائية	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	صناعات غذائية	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	تغذية علاجية	المرحلة الرابعة / اولية
2		خياطة متقدمة	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	تصميم منزل	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	ادارة حضانات	المرحلة الرابعة / اولية

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
التعرف على اساسيات ومجالات الاقتصاد المنزلي وقواعده الاساسيات	تمكين الطالبات من اكتساب المعارف والمفاهيم الاساسية ومؤهلات علمية وعملية بمجالات الاقتصاد المنزلي

المهارات				
التعرف على المهارات الاسرية وادارة المنزل والترابط الاسري		تنشئة جيل واعى من امهات المستقبل وتحقيق جودة الحياة للأسرة والمجتمع		
تعليم وتعزيز قدرة الطالبات على اسس التفصيل والخياطة وتصميم الازياء		ان تتعرف الطالبات على المهارات الاساسية في مجال المنسوجات وتصميم وصناعة الملابس		
تعليم وتعزيز قدرة الطالبات على اسس التفصيل والخياطة وتصميم الازياء		ان تتعرف الطالبات على المهارات الاساسية في مجال المنسوجات وتصميم وصناعة الملابس		
القيم				
زرع قيم اهمية العمل والارتباط به واخلاقياته				
زرع قيم الذات والتعلم				
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم				
شرح المحاضرات , المختبرات ، السماعات ، البوسترات				
١٠. طرائق التقييم				
١- الاختبارات الفصلية.				
٢- الانشطة اليومية وامتحانات نهاية السنة				
٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.				
١١. الهيئة التدريسية				
أعضاء هيئة التدريس				
الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)
		عام	خاص	اعداد الهيئة التدريسية
استاذ	الاقتصاد المنزلي	علم النفس التربوي		ملاك
	الاقتصاد المنزلي	علم النفس التربوي		ملاك
استاذ	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس		ملاك
استاذ	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس		ملاك
أستاذ	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك

أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	تصميم		ملاك	
مدرس دكتور	علوم حياة	الاحياء المجهرية		ملاك	
مدرس دكتور	كيمياء	كيمياء حياتية		ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية		ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس		ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	علاقات عائلية		ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	تربية في الاقتصاد المنزلي		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	

مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي		ملاك	

التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

- اشراك المتعنيين الجدد في دورات التأهيل وطرائق التدريس
- اشراك المتعنيين الجدد في لجان القسم لاكتساب الخبرات
- دخول المتعنيين الجدد في الدروس العملي مع الالقاب للحصول على الخبرات

التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

- مشاركة الهيئة التدريسية بدورات طرائق التدريس
- الاشتراك في دورات القيادات

١٢. معيار القبول

مباشر / مركزي

١٣. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

لكل مادة في البرنامج مصادر مذكورة في الوصف
اللجنة العلمية مع لجنة تحديث المناهج

١٤. خطة تطوير البرنامج

التواصل مع برامج مناظرة للحصول على اخر المستجدات
مشاركة الاساتذة باحدث الدورات العلمية لحصول اخر المعلومات

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم				المهارات				المعرفة				اساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة/ المستوى
ج ٤	ج ٣	ج ٢	ج ١	ب ٤	ب ٣	ب ٢	ب ١	أ ٤	أ ٣	أ ٢	أ ١				

*يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة

نموذج وصف المقرر

١.	اسم المقرر:
	اساسيات تغذية
٢.	رمز المقرر:
	FP/214 HE FP
٣.	الفصل / السنة: السنوي
	السنوي
٤.	تاريخ إعداد هذا الوصف:
	٢٠٢٤-١٠-٢٤
٥.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضورى والكثروني
٦.	عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):
	30 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً
٧.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
	الاسم: أ. فاطمة فائق جمعة الأيميل : fatima.faik@coeduw.uobaghdad.edu.iq
٨.	اهداف المقرر
١-	التعرف على الغذاء ومكوناته منالعناصر الغذائية المهمة للجسم.
٢-	التعرف على اهمية التغذية الصحية للجسم.
٣-	التعرف على العلاقة بين الغذاء والتغذية الجيدة.
٤-	دراسة وفهم كل مكون من مكونات الغذائية المهمة ومعرفة الجوانب الايجابية والسلبية للتغذية.
٥-	معرفة الامراض الناجمة عن التغذية السيئة عند تناول الغذاء الغير صحي.
٩-	استراتيجيات التعليم والتعلم

- 1- استراتيجيات التعليم العصف الذهني.
2- استراتيجيات التعليم سلسلة الملاحظات

١٠- بنية المقرر

الا سب وع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التقييم	طريقة التعلم
١	٢	لتتعرف الطالبة على	مفاهيم اساسية عن الغذاء	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية
٢	٢	=	الخلية ودورها في التغذية	=	=
٣	٢	=	العناصر الغذائية (المغذيات): الكربوهيدرات	=	=
٤	٢	=	انواع الكربوهيدرات وتقسيمها ، هضم الكربوهيدرات	=	=
٥	٢	=	السكريات البسيطة وانواعها	=	=
٦	٢	=	السكريات المتعددة وانواعها	=	=
٧	٢	=	البروتينات ، هضم البروتينات.	=	=
٨	٢	=	الليبيدات هضم الليبيدات	=	=
٩	٢	=	الطاقة ، الماء ، اهمية الماء ، الوظائف الحيوية للماء	=	=
١٠	٢	=	الهضم والامتصاص ، مفاهيم اساسية عن الهضم والامتصاص.	=	=
١١	٢	=	امتصاص الكربوهيدرات،	=	=
١٢	٢	=	امتصاص البروتينات	=	=
١٣	٢	=	امتصاص الدهون	=	=
١٤	٢	=	التمثيل الغذائي(عمليات البناء، عمليات الهدم) تمثيل الكربوهيدرا	=	=
١٥	٢	=	تمثيل الليبيدات ، تمثيل البروتينات	=	=
١٦	٢	=	عطلة نصف السنة	=	=
١٧	٢	=	الاحتياجات الغذائية من العناصر الغذائية ،	=	=
١٨	٢	=	الفيتامينات، اهمية الفيتامينات ، توزيع الفيتامينات في الاغذية	=	=

١٩	٢	=	الفيتامينات الذائبة في الدهون ، امتصاصها	=	=
٢٠	٢	=	الفيتامينات الذائبة في الماء، امتصاصها.	=	=
٢١	٢	=	تكلمة الفيتامينات الذائبة في الماء	=	=
٢٢	٢	=	العناصر المعدنية، أهمية العناصر المعدنية ، العناصر المعدنية الكبرى	=	=
٢٣	٢	=	العناصر المعدنية الكبرى ، العناصر المعدنية الصغرى.	=	=
٢٤	٢	=	الاحتياجات والقرارات الغذائية	=	=
٢٥	٢	=	المجاميع الغذائية	=	=
٢٦	٢	=	الامراض والمشاكل التغذوية	=	=
٢٧	٢	=	تغذية الفئات الحساسة	=	=
٢٨	٢	=	تأثير العمليات التصنيعية في العناصر الغذائية	=	=
٢٩	٢	=	تقدير الحالة الغذائية للفرد والمجتمع	=	=
٣٠	٢	=	تكلمة الموضوع السابق مع امتحانات الفصل الدراسي الثاني والدرجات	=	=

١١- تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

١٢- مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية وجدت)	English Victorian and Modern Poetry
المراجع الرئيسة (المصادر)	Armstrong, Isobel. Victorian Poetry: Poetry, poetics and politics . Routledge, 2019
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... (	Bristow, J. (Ed.). (2000). The Cambridge companion to Victorian poetry. Cambridge University Press Cronin, R. (2012). Reading Victorian Poetry (Vol. 5). John Wiley & Sons.
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	https://zlibrary-asia.se/ https://www.researchgate.net/

١. اسم المقرر:	
١.1. أجهزة وأدوات المنزل (نظري وعملي)	
٢. رمز المقرر:	
١٠٦ HE DAU	
٣. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/10/2024	
٥. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
أ.م. إيمان علي هادي	
٨. أهداف المقرر	
١- يهدف الى توضيح كيفية مساهمة العناصر الغذائية في جودة الغذاء ودور واهمية الماء في الغذاء.	
٢- دراسة النظم الغروية المختلفة في الاغذية.	
٣- شرح التركيب الكيميائي للكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات.	
٤- التعرف على الانزيمات واقسامها وخواصها.	
٥- دور الفيتامينات والاملاح المعدنية في الغذاء على صحة الانسان .	
٦- اجراء التجارب المختبرية لمعرفة المواد التي تم تصنيع الادوات المنزلية منها	
٧- الاختيار الاصح للمعادن التي يتم منها صناعة ادوات	
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	

1- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2- الشرح والتوضيح 3- استراتيجية التعليم العصف الذهني.	الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	١ نظري	تتعرف الطالبة على	المواد المستعملة في اجهزة المطبخ	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	مصادر المواد وصفاتها	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	ادوات المطبخ واجهزة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات العملية
الرابع	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	ادوات المطبخ السطحية وادوات الطبخ في الفرن	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الادوات الكهربائية النقالة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات العملية
السادس	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الاجهزة الصغيرة المتطورة في عمل القهوة والشواء والخلط	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات العملية
الثامن	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الطباخ . انواعه تنظيفه	الشرح	الاختبارات النظرية

التاسع	١ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	طرق استعمال الطباخ الاقتصادية والطباخ الالكتروني	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
العاشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الثلاجة و المجمدة	الشرح	الاختبارات النظرية
الحادي عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	غسالة الموائع ومصرف النفايات	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثاني عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الاسس الفيزيائية لعمل الثلاجة والمجمدة	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	العناية بالثلاجة والمجمدة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الامتحان الفصلي الثاني (الفصل الاول)	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	اجهزة الغسيل التجفيف الكي	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	المنظفات وانواعها	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الغسالة الاعيادية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	الغسالة الاوتوماتيكية	الشرح	الاختبارات النظرية

التاسع عشر	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	ماكينة الخياطة	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
العشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	اسس عمل الماكينة	الشرح	الاختبارات النظرية
الواحد والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	ضبط الماكينة والعناية بها	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثاني والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول (الفصل الثاني)	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	التنظيف واجهزته	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	تحليل عملية التنظيف	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	المنظفات الكهربائية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	المنظفات اليدوية والعناية بها	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع والعشرون	١ نظري + ٢	تتعرف الطالبة على	الماء في المنزل مصادر تجهيزه	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن والعشرون	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	السخانات الكهربائية والغازية والنفطية	الشرح	الاختبارات النظرية

التاسع والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	الحمام وادواته وشروطه الصحية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
١٠. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢ عملي	تعرف الطالبة على	تجارب لمعرفة خواص المواد في اواني المطبخ عمل كيك في ١-اواني معتمة القاعدة لماعة الجوانب ٢-من الالمنيوم	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	٢ عملي	تعرف الطالبة على	عمل الكيك بأواني من الفولاذ الصامد من الزجاج	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث	٢ عملي	تعرف الطالبة على	معرفة تأثير توصيلية المواد في اواني الطبخ من الالمنيوم والفولاذ	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع	٢ عملي	تعرف الطالبة على	توصيلية اواني التيفال وبابيركس	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس	٢ عملي	تعرف الطالبة على	استعمال قدر الضغط	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس	٢ عملي	تعرف الطالبة على	تأثير قدر الضغط على زمن الطبخ	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع	٢ عملي	تعرف الطالبة على	استعمال الشواية ومعرفة الوقت اللازم	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية

الثامن	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تأثير الواطية للشواية على المواد الغذائية	الشرح	الاختبارات النظرية
التاسع	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مقارنة بين اواني التيفال	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
العاشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مقارنة بين اواني التيفال ومواد اخرى	الشرح	الاختبارات النظرية
الحادي عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تأثير الفولتة على زمن الطبخ	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثاني عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تغير شدة الواطية وتأثيرها على نوع الغذاء	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	استخدام الفرن الكهربائي للشوي	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	استخدام الفرن الغازي للشوي	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول		والاختبارات العملية
السادس عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الاجهزة الكهربائية الثلاجة وغسالة الملابس	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة غسالة الموائع ومثراى اللحم	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الاجهزة الغازية الطباخ	الشرح	الاختبارات النظرية
التاسع عشر	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الاجهزة الغازية المدفأة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
العشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الاجهزة النفطية الطباخ	الشرح	الاختبارات النظرية

الواحد والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الاجهزة النفطية المدفأة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثاني والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة المراوح	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة المكواة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الخلاط الكهربائي	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة الطاحونة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة ماكينة الخياطة	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة اجهزة التنظيف الشخصية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة المكينة الكهربائية	الشرح	الاختبارات النظرية
التاسع والعشرون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	صيانة اجهزة متفرقة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثلاثون	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امتحان نهاية الفصل	الشرح	الاختبارات النظرية

١٠. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية

١١. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الاجهزة المنزلية /د. سعيد خضر . امنة احمد ١٩٨٧ فيزياء المنزل د امنة احمد ١٩٨٨
المراجع الرئيسية (المصادر)	لأسس العملية في التركيبات الكهربائية (الموسوعة العملية في التركيبات الكهربائية لمؤلف: أحمد عبد العال ٢٠١٣

HOUSE HOLD APPLANCES Journal of domestic appliances -٢ Journal of Advances in Electrical -4 Devices 5- انواع تصاميم المطابخ وتأثيرها على عمل ربة البيت 6- ٥- المايكرويف ما له وما عليه 7- ٦- قدور الضغط بين الفائدة والضرر -8	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)
-https://www.researchgate.net/ ١- https://ar.jollychic.com/kitchen-tools- c229 ٢- https://download-internet-pdf- ebooks.com/1169-free-book ٣- https://www.elarabygroup.com/ar/electri c-home-appliances.html	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

١. اسم المقرر الحاسوب	
الحاسوب	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة ٢٠٢٤-٢٠٢٥	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٥. أشكال الحضور المتاحة يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) ٣٢ ساعة ٦٤ وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م. عامر عبد خلف الأيمل : amerallehiebe@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : مقدمة عن الحاسوب /اجيال الحاسوب ، مكونات ومعمارية الحاسوب ، المكونات المادية / الذاكرة ، انواع الذاكرة ، اجهزة الاد والإخراج. تزويد الطالبات بلمعلومات حول: المكونات البرمجية / نظام التشغيل	

MS Windows MS Word 2007					
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
					الاستراتيجية
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
٣-١	٣	يتعرف الطالب على:	مفهوم علم الحاسوب	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
٨-٤	٥	يتعرف الطالب على:	اجزاء ومكونات الحاسوب	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
١٢-٩	٣	يتعرف الطالب على:	وحدات الادخال والاخراج	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
١٦-١٠	٤	يتعرف الطالب على:	المكونات البرمجية	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
٢٤-١٧	٩	يتعرف الطالب على :	نظام تشغيل الحاسوب	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
٢٨-٢٥	٤	يتعرف الطالب على:	نظام طباعة الوثائق word	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
٣٢-٢٩	7	تعرف الطالب على:	واجهة و تبويبات نظام ال word	المحاضرة- الحاسوبية	الاختبار
١١. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير الخ					
١٢. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)					
المراجع الرئيسية (المصادر)					
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)					
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت					

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر / علم النفس التربوي
٢. رمز المقرر / علم النفس التربوي
٣. الفصل / السنة / ٢٠٢٥ - ٢٠٢٤
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/١٠/١
٥. أشكال الحضور المتاحة

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
(٦٠) ساعة (٤) وحدات					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: أ.د. انتصار كمال قاسم الأيميل: dr.intasar@coeduw.uo Baghdad.edu.iq					
٨. اهداف المقرر					
١- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي واهميته بين مختلف فروع علم النفس الاخرى ٢- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية . ٣- تبصير الطالبة بالنمو الانساني من حيث الأسس التي تقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك ولاتجاهات والانفعالات والدوافع . ٤- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .					اهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
١- العصف الذهني ٢- التغذية الراجعة ٣- المناقشة والحوار العلمي المفتوح					الاستراتيجية
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	مقدمة في علم النفس (التطور التاريخي لعلم النفس ، علم النفس في التراث الاسلامي ، طبيعة علم النفس واهميته ، اهدافه ومجالاته ، مدارس علم النفس ، فروع علم النفس .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	السلوك والعوامل المؤثرة فيه (تعريف السلوك) العوامل المؤثرة في السلوك ، العملية التعليمية وعلم النفس التربوي ، طرق البحث في علم النفس وعلم النفس التربوي	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

الاسبوع الثالث	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التعلم والتعليم وخصائصهما .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الانتباه والادراك الحسي . معنى الانتباه, العوامل المؤثرة في الانتباه ,الادراك الحسي, معنى الاحساس والادراك ,انواع الاحساسات , العوامل المؤثرة في الاحساس والادراك ,تفسير عملية الانتباه .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الخامس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الدافعية في التعلم ,أهمية دراسة الدافعية ,طبيعة الدافعية , الوظائف التعليمية للدافعية ,الدوافع الداخلية والدوافع الخارجية, استراتيجيات استثارة دافعية الطلبة نحو التعلم .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السادس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	عملية التذكر والنسيان, التذكر والنسيان, انواع التذكر , (الذاكرة الحسية ,الذاكرة قصيرة المدى ,الذاكرة طويلة المدى), العوامل المؤثرة في عمليتي التذكر والنسيان ,سبل تحسين عملية التذكر ,تفسير النسيان (اسبابه) , اساليب معالجة المعلومات .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع السابع			امتحان		
الاسبوع الثامن	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	انتقال اثر التعلم ,اهمية دراسة انتقال اثر التعلم, كيفية الاستفادة من عملية الانتقال في عملية التعلم والتعلم .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع التاسع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التغذية الراجعة ,مفهوم التغذية الراجعة, اهمية دراسة التغذية الراجعة,	مناقشة والقاء	الامتحان

	محااضرة	انواع التغذية الراجعة, تطبيقات التغذية الراجعة .			
الاسبوع العاشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التفكير , معنى التفكير , انواع التفكير , سبل استثارة التفكير وتنمية , مستويات التفكير .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الحادي عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	نظريات التعلم , النظريات الارتباطية وتطبيقاتها التربوية (بافلوف , سكنر) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) , نظرية الاستبصار (كوهلر , كوفكا , فرتيمر) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) , نظرية التعلم بالملاحظة (البرت بندورا) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	تعلم المفاهيم , اهميته , طبيعته , تعميم المفهوم , تعلم المفهوم .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الفروق الفردية , معناها , تأثيراتها في التعلم , كيفية مراعاتها في التدريس , الفروق الفردية في اساليب التعلم , الفروق الفردية في اساليب التفكير , السيطرة الدماغية .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الانفعالات مفهوم , العوامل المؤثرة , تفسير الانفعال .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الخامس عشر			امتحان نهاية الفصل		

١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

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

١٢. مصادر التعلم والتدريس

لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
١- توق محي الدين وعبد الرحمن عدس، (١٩٨٣). اساسيات علم النفس التربوي . ٢- اسماعيل ابراهيم علي ، وسام توفيق المشهداني، (٢٠١٤). اساليب التعلم والتفكير، ط١، دار قنديل للطباعة والنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن. ٣- عماد عبد الرحيم الزغلول، (٢٠٠٣). نظريات التعلم، دار الشروق للنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن. ٤- نشواتي ، عبد الحميد، (٢٠١٩). علم النفس التربوي ، دار الفرقان للطباعة	المراجع الرئيسة (المصادر)
١- وسائل جمع المعلومات . ٢- التوجيه التربوي .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
١- مجلة العلوم النفسية والتربوية . Journal of Educational & Psychological Sciences ٢- مجلة علم النفس العلمية . http://drasat.net/psycholog ٣- المجلة المصرية للدراسات النفسية .	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

www.studybachelor.com	- ٤
www.albwaba.com	- ٥
www.altibbi.com	- ٦

.)

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر:	
أسس خياطة ١/	
٢. رمز المقرر:	
108HEPS	
٣. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤/١١/٥	
٥. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً 2 ساعة اسبوعياً	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم : م. يسرى شاكر محمد جواد م.م. رشا علي رسول م.م. نادين محمد خالد الأيميل : yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
	١- تعليم استخدام ماكينة الخياطة (بأنواعها المختلفة) ٢- تعليم استخدام مصطلحات الخياطة ٣- تعليم اسس الخياطة ٤- تعليم الطالبة مهارة يدوية للاعداد للحياة المستقبلية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
	الاستراتيجية ١- الشرح والتوضيح ٢- طريقة عمل الانموذج ٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٤- التقارير
١٠. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢ عملي	تدريب الطالبة على معرفة اجزائها وطريقة تشغيلها	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٢	٢ عملي	تدريب الطالبة على طريقة تشغيلها مع التدريب على عمل الماكنتين	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٣	٢ عملي	تدريب الطالبة على كل الخطوط المنحنية والزوايا بمكائن الخياطة	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٤	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الاساسية للخياطة، التعرف عليها، التمرن على استعمالها مزيا كل منها لاتقان مهارات الخياطة	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٥	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة، التعرف عليها، استعمال قدم السحاب لوضع السحاب والحبل	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٦	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة، استعمال قدم الزم، قدم الكفافة الضيقة، آلة تحديد عرض علاوة الخياط	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٧	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة، آلة فتحات الازرار وتثبيت الازرار بواسطة الماكينة مع التعرف على آلة عمل الكسرات	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٨	٢ عملي	تدريب الطالبة على الخياطة اليدوية غير الثابتة، انواع السراجات	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
٩	٢ عملي	تدريب الطالبة على الخياطة اليدوية الثابتة (الغرز المرجعة بانواعها، الغرز الماسكة، الغرز المسحورة، غرز فتحات الازرار... الخ)	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية

١٠	٢ عملي	تدريب الطالبة على عمل الشريط الموروب (القبراج) مواصفاته، تحضيره تأشيرته، قصه، وصله، كيه	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١١	٢ عملي	تدريب الطالبة على عمل الشريط الموروب المستمر مواصفاته، تحضيره تأشيرته، قصه، وصله، كيه	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٢	٢ عملي	تدريب الطالبة على عمل حافظة الدبابيس على شكل طماسة لاستعمال الشريط الموروب	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٣	٢ عملي	تدريب الطالبة على خطوط الخياطات، تعيين مسافاتهما، كيه، تقليصها	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٤	٢ عملي	تدريب الطالبة على الغينات بانواعها، استعمالاتها، طرق انهاءها	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية		الاختبار النظري
١٥	٢ عملي	امتحان نهاية الفصل الاول	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية		الاختبار العملي

١١. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية.

١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار بدون سنة
المراجع الرئيسة (المصادر)	١. سنجر - موسوعة الخياطة: مبادئ الخياطة الجديدة ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان، ٢٠٠٠ ٢. سنجر - موسوعة الخياطة: اسرار الخياطة ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان، ٢٠٠٠ ٣. سنجر - موسوعة الخياطة: فن التفصيل ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان، ١٩٩٩

المجلات العلمية: • Burda,2009 • Burda k612 couture facile • Burda,2005 • موسوعة تقنيات الخياطة ,أ.بشرى فاضل,جامعة بغداد ,٢٠١٣	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
التقارير: • انواع خيوط الخياطة . • انواع الازرار . • انواع ابر الخياطة .	
www.burda fashion.com www.Sewing world magazine www.The sewing guru.com	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

١. اسم المقرر: علم الاحياء

٢. رمز المقرر 111 HE GB

٣. الفصل / السنة : سنوي

٤. تاريخ إعداد هذا الوصف / ٢٠٢٤/١٠/١٠

٥. أشكال الحضور المتاحة:حضور

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) ٦٠ ساعة نظري و60 ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلية) ٣ ساعة اسبوعيا

٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: اشراق جهاد خضير الايميل: ishrqjihad@coeduw.uobghdad.edu.iq

الاسم : ظافر علي محمد حسين الايميل: dhafer.a@coeduw.uobaghdad.edu.iq

الاسم : هالة عبد المنعم ياسين الايميل: hala.a.munem@coeduw.uobaghdad.edu.iq

٨. اهداف المقرر

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

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	١- استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني ٢- استراتيجية التعليم العصف الذهني ٣- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات

١٠. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	للتعرف الطالبة على علم الاحياء و فروع و علاقته مع العلوم الأخرى.	اساسيات علم الاحياء العام	تتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري	
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	للتعرف 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 .)	=	1	١

٢	1	=	كيمياء المادة الحية - العناصر الأساسية و الثانوية في الجسم ، المركبات العضوية في الكائنات الحية.	لتتعرف الطالبة على العناصر المكونة لاجسام الكائنات الحية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٣	1	=	المركبات الضرورية الأخرى في المادة الحية.	لتتعرف الطالبة على مركبات المادة الحية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٤	1	=	الخلية ،تعريف الخلية، النظرية الخلوية ،مكونات الخلية ،جدار الخلية، الغشاء البلازمي ،الشبكة الاندوبلازمية الداخلية ، الرايبوسومات، ب يوت الطاقة (الميتوكوندريا).	لتتعرف الطالبة على ماهية الخلية و اهم العضيات المتواجدة فيها.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٥	1	=	معقد كولجي، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات.	لتتعرف الطالبة على وظائف العضيات المتواجدة في الخلية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٦	1	=	الليفات و الاجسام الدقيقة، مقارنة بين الخلايا النباتية و الحيوانية، اشكال الخلايا و احجامها، انقسام الخلية.	لتتعرف الطالبة على وظيفة الليفيات و الاجسام الدقيقة و الفرق بين الخلايا الحيوانية و النباتية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٧	1	=	الانسجة الحيوانية	لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة الحيوانية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

					وفصلية ونظرية
٨	1	=	الانسجة النباتية	لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة النباتية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٩	1	=	التغذية و الهضم في الاحياء، المواد الغذائية، و طرائق التغذية، التغذية الحيوانية، التغذية الرمية.	لتتعرف الطالبة على طرق التغذية للكانات البدائية و المتطورة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٠	1	=	التغذية الطفيلية، التركيب الضوني، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على ماهية التغذية الطفيلية و التركيب الضوني في النباتات و الهضم في الانسان.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١١	1	=	التغذية الطفيلية، التركيب الضوني، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على كيفية إتمام عملية الامتصاص والتمثيل.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٢	1	=	النقل، أهمية النقل، النقل في النباتات، النقل في الحيوانات، الدم(فصائل الدم، نقل الدم).	لتتعرف الطالبة على كيفية انتقال المواد الغذائية و السوائل في النباتات وكذلك في الحيوان و التعرف على فصائل الدم.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

					وفصلية ونظرية
١٣	1	=	تركيز السكر في الدم، الاتزان البدني ، دور الكبد في الاتزان البدني.	للتعرف الطالبة على كيفية المحافظة على الاتزان البدني و تركيز السكر في الدم.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٤	1	=			نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
	1			امتحان فصلي.	
١٥	1	=		عطلة نصف السنة	
١٦	1	=	الهورمونات، الهورمونات الحيوانية.	للتعرف الطالبة على الهورمونات وانواعها وظائفها.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٧	1	=	الهورمونات النباتية.	للتعرف الطالبة على اهم الهورمونات النباتية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٨	1	=	التكاثر، أهمية التكاثر، التكاثر اللاجنسي، التكاثر الجنسي، أهمية	للتعرف الطالبة على أنواع التكاثر.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

			الجنس في الاحياء.		وفصلية ونظرية
١٩	1	=	الجهاز التناسلي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على الجهاز التناسلي في الانسان.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٠	1	=	الجهاز التناسلي الذكري، الجهاز التناسلي الانثوي، دور الهرمونات في التكاثر، الهرمونات و الدورة الشهرية، الاخصاب و نمو الجنين.	لتتعرف الطالبة على مكونات الجهاز التكاثر الذكري و الانثوي.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢١	1	=	الولادة، اختبارات حدوث الحمل، مشكلة تنظيم الاسرة و الاتجاب، السلوك الجنسي عند الانسان.	لتتعرف الطالبة على أنواع الفحوصات المستخدمة للكشف عن الحمل.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٢	1	=	الوراثة، أهمية علم الوراثة، الصبيغيات(الكروم وسومات)، قانون مندل الأول، قانون مندل الثاني.	لتتعرف الطالبة على علم الوراثة و اهم القوانين الوراثة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٣	1	=	تحديد الجنس، الوراثة و البيئة، التشوّهات الكروموسومية في الانسان و بعض الامراض الوراثية.	لتتعرف الطالبة على أنواع الامراض الوراثية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٤	1	=	التطور العضوي و اصل الحياة، مقدمة لنظرية التطور العضوي و ادلته.	لتتعرف الطالبة على نظرية التطور.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

٢٥	1	=	الانتخاب الطبيعي و نشوء التنوع، نشأة الحياة على الأرض و تطورها.	لتتعرف الطالبة على نظرية الانتخاب الطبيعي.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٦	1	=	البيئة و التلوث، مفهوم علم البيئة، الأنظمة البيئية و عناصرها، البيئة اليابسة، البيئة المائية، البيئة الجوية.	لتتعرف الطالبة على المفهوم العلمي للبيئة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٧	1	==	سلاسل الغذاء و علاقتها بالطاقة، الطاقة و مصادرها، حدود التحمل و قوانينه، قانون الحد الأدنى للتحمل، قانون التحمل لشلفورد.	لتتعرف الطالبة على سلاسل الغذاء و الطاقة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٨	1	=	الدورات البايوجيوكيميائية ، دورة الكربون، دورة الكبريت، التلوث البيئي و اخطاره، المشاكل السكانية و علاقة الانسان بالبيئة.	لتتعرف الطالبة على اهم الدورات الموجودة في الطبيعة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٩	1	=	السلوك، تعريف السلوك و انواعه، السلوك الفطري، السلوك الاتحيازي، السلوك الغريزي، السلوك المتوارد، السلوك المكتسب(التعليمي)، العلاقات السلوكية و النمو الاجتماعي لدى البشر.	لتتعرف الطالبة على أنواع السلوكيات في الكائنات الحية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٣٠	1	=	الانسان و الصحة العامة، صحة الطفل و العناية به، أسس الصحة	لتتعرف الطالبة على أسس الصحة العامة	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

وفصلية ونظرية		العامة و مستلزماتها.			
					الجزء العملي
طريقة التقويم	طريقة التعلم	اسم الوحدة/ الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية عملية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	علم الاحياء	تتعرف الطالبة على	٢ ساعات عملي	
	ارشادات عامة عن المختبر وملاحظات عن كيفية كتابة التقارير المختبرية		=	٢	١
	التعرف على اجهزة ومعدات مختبر الاحياء - دراسة المجهر واجزائه.		=	٢	٢
			=	٢	٣
	الاختلافات بين الحيوانات و النباتات. مناقشة الفروق بين الحيوانات و النباتات. فحص مقارن للخلايا الحيوانية و الخلايا النباتية.		=	٢	٤
	دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي. دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية بالمجهر الضوئي.		=	٢	٥
	مناقشة البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطة عرض السلايدات و الصور التي توضح (الجدار، السايتوبلازم الغشاء البلازمي -، الشبكة الاندوبلازمية الخشنة و الملساء ، الرايبوسومات،		=	٢	٦

				المائتوكوندريا، الاجسام الحالة، النواة ،البلاستيدات، الفجوات، اللييفات و الاجسام الدقيقة.		
٧	٢	=		انقسام الخلية (فحص شرائح جاهزة)، الانقسام المباشر، الانقسام غير المباشر.		
٨	٢	=		انقسام الخلية (فحص شرائح جاهزة)، الانقسام الاختزالي.		
٩	٢	=		الانسجة (فحص شرائح جاهزة)، الانسجة النباتية، تقسيمها، خصائصها.		
١٠	٢	=		الانسجة (فحص شرائح جاهزة)، الانسجة الحيوانية، تقسيمها، خصائصها.		
١١	٢	=		النشاط اللاصقي، زيارة لمشاهدة المجهر الالكتروني و التعرف على تقنية استخدامه.		
١٢	٢	=		مراجعة عامة للمختبرات السابقة و مناقشتها.		
١٣	٢	=		امتحان فصلي	امتحان فصلي	
١٤	٢	=		التغذية و الهضم في الاحياء، طرائق التغذية في الحيوانات: أ.التغذية الرمية. ب.التغذية الطفيلية. تجارب الهضم باللعاب، تجارب الهضم باستخدام الحوامض.		
١٥	٢	=		التغذية و الهضم في الاحياء، تشريح دورات الجهاز الهضمي في احد اللبائن.		
١٦	٢	=		النقل، تجارب في انتقال العصارة في النبات، تجارب الانتشار، تجارب التنافذ.		
١٧	٢	=		عطلة نصف السنة		

١٨	٢	=		الدم (تركيب الدم و خلاياه)، فحص شرايح جاهزة، فحص تركيب خلايا النسيج الكبدي، فحص شرايح جاهزة.		
١٩	٢	=		الهورمونات، تجارب في تأثير الهورمونات النباتية في نمو النبات.		
٢٠	٢	=		التكاثر، التكاثر اللاجنسي، فحص شرايح جاهزة التكاثر الجنسي، فحص شرايح جاهزة.		
٢١	٢	=		التكاثر، تشريح دورات الجهاز التكاثري في احد اللبائن.		
٢٢	٢	=		الوراثة، الصبغيات (الكروموسومات)، فحص شرايح جاهزة.		
٢٣	٢	=		البيئة و التلوث. دراسة بعض الأجهزة المستخدمة في الدراسات البيئية.	امتحانات يومية على مدار السنة	
٢٤	٢	=		البيئة و التلوث (نشاط لاصفي). سفرة علمية بيئية و زيارة احد المصانع للاطلاع على وسائل معالجة التلوث.		
٢٥	٢	=	مراجعة عامة			
٢٦	٢	=	امتحان عملي نهائي			

١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . ٢٥ درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
١- ١- علم الاحياء العام ١٩٩٠ تأليف د. حسين الاعظمي ود. صباح الخفاجي .دار الكتب والوثائق	المراجع الرئيسة (المصادر)
١- علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الأول ١٩٨٣ م. تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي /مطبعة جامعة بغداد ٢ - علم الاحياء العام للصفوف المنتهية /احيائي /تأليف نخبة من اساتذة وزارة التربية ٢٠١٦. ٣ -علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الثاني ١٩٨٣ تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
1-Biology by ,Raven; jonson ;losos; andSiger ;2005 7 th edition. 2-Enviromental science global concern ,by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9 th edition 3-Human Anatomy by Michael M.;Valerie ,D.;2006. 1 st ed. 4-Laboratory manual inquiry into life,byMader,S.2006.11 th edition.Mc Graw Hil. التقارير : ١-التطلعات الحديثة في علم الخلية . ٢-زراعة الانسجة ٣-الزراعة النسيجية	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
مبادئ اقتصاد منزلي
٢. رمز المقرر
101 HEHE

٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤\١٠\٢٤	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضور	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
٦٠ ساعة سنويا / ٢ ساعة اسبوعيا (نظري)	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.مها محمد نافع علي الأيميل: maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية ١- اعداد مدرسة للتربية الاسرية من خلال التعرف على الاقتصاد المنزلي وتطوره ٢- التعرف على الاهداف العامة للقسم ٣- التعرف على تاريخ القسم ودوره في التربية. ٤- التعرف على فروع الاقتصاد المنزلي. ٥- التعرف على دور القسم في الحياة الاسرية ٦- التعرف على اسس التربية والعلاقات العائلية	

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

المحاضرة والمناقشة

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1-	٢	لتتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
٢		متى بدأ تعليم المرأة بصورة رسمية وكيف بدأت مراحلها الاولى .	المراحل الاولى في تعليم المرأة.	طريقة الشرح والتعلم	
٣-٤	٢	ماهي المنظمات ذات الشأن والصلة بالاقتصاد المنزلي استعراض لها ولدورها بشؤون المنزل .	المنظمات ذات الصلة بشؤون المنزل.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
٥-٦	٢	نشوء الاقتصاد المنزلي والعوامل التي ساعدت على انبثاقه واهم الشخصيات النسوية التي ساعدت بذلك	لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
٧-٨	٢	ماهو هيكل الاقتصاد المنزلي .	بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=

=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي	ماهي فلسفة الاقتصاد المنزلي وماهي اهدافه العامة والخاصة .	٢	١٠-٩
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية.	ماهو دور الاقتصاد المنزلي في الحياة عامة والحياة الاسرية خاصة ودوره ف ي حل المشكلات الاسرية	٢	١٢-١١
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	علاقة اقتصاد المنزلي بالعلوم الآخري	اهمية العلوم المختلفة بالاقتصاد المنزلي ودور كل علم واهميته في الاقتصاد المنزلي.	٢	١٤-١٣ ١٦-١٥ ١٨-١٧
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الحياة الجامعية – الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي	معنى الحياة الجامعية والفئة المستهدفة وماهي الاسس لنجاح في الجامعة وعلاقتها بنجاح الطالب	٢	٢٠-١٩
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	حقول الاقتصاد المنزلي التركيز والتفصيل عن حقل ادارة المنزل وموارد الاسرة .	حقول الاقتصاد المنزلي الاربعة : ١- حقل الغذاء والتغذية ٢- حقل تربية الطفل والعلاقات الاسرية ٣- حقل الخياطة والمنسوجات ٤- حقل التصميم	٢	٢٢-٢١ ٢٤-٢٣

			وإدارة المنزل .		
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	العوامل المؤثرة في تحقيق أهداف الأسرة للحفاظ على مواردها.	العوامل المؤثرة في تحقيق الأهداف تنقسم إلى العوامل الداخلية للأسرة والعوامل الخارجية	٢	٢٥-٢٦
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الموارد ،علاقة الموارد بالاستهلاك وعلاقة الاستهلاك بالحاجة .	تعريف الموارد وانواعها وتعريف الاستهلاك وعلاقته بالموارد وتعريف الحاجة وعلاقتها بالاستهلاك .	٢	٢٧-٢٨
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	انواع الاستهلاك ،التخطيط لميزانية الأسرة	تعريف الاستهلاك وانواعه وكيفية التخطيط لميزانية الأسرة وأهميته .	٢	٢٩-٣٠

١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة كالتالي ٢٥ درجة امتحان الشهر الاول + ٢٥ درجة امتحان الشهر الثاني للفصل الاول و ٢٥ درجة امتحان الشهر الاول + ٢٥ امتحان الشهر الثاني للفصل الثاني ، ٥٠ درجة لامتحان النهائي

١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب مبادئ الاقتصاد المنزلي اعداد د,مها مازن ود. لمياء ياسين
المراجع الرئيسية (المصادر)	_مطر ، عادل " (2001) أسس المحافظة على رشاقة الجسم والعقل " ، القاهرة : الهيئة المصرية العامة للكتاب . لبانئى ، لولو ونصار ، عائدة " (1992) التفصيل والخياطة " ، الطبعة الحادية عشرة ، السعودية : التطوير التربوى كوجك ، كوثر ، وجيد، لولو(199) ٩ " (المرجع فى التربية الأسرية والصحية" الطبعة الثانية ، القاهرة : عالم الكتب.
الكتب والمراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير...) الكتب المجلات	http://www.angelfire.com/mn/almoalem/asaleeb.html -http://www.uokufa.edu.iq/attdc/lectures.html ١.اهمية الاقتصاد المنزلي للفتاة. ٢.تمكين المرأة وعلاقته بالاقتصاد منزلي. ٣.الاقتصاد المنزلي اسلوب للحياة.
التقارير	
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	http://eule.edu.eg/eule_v5/Libraries/UploadFiles/DownLoadFile.aspx?RelatedBibID=OTY4ZTEzMzgtMGQ2Ny00N2ZmLTkMwYtMWYyZWmRiMTY4MmE5X2I0ZW1zXzEyMTc4MDk2XzExMzM3NDExXzI8=&filename=%D8%B9%D9%84%D8%A73

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر: تربية طفل	
٢. رمز المقرر: 222 HECE	
٣. الفصل / السنة ٢٠٢٤/٢٠٢٥	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/١٠/٢٤	
٥. أشكال الحضور المتاحة يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) : ٦٠ ساعة نظري + ٣٠ ساعة مناقشة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم:	م.م نور حسين عبد الجليل الأيميل: nour.h@coeduw.uobaghdad.edu.iq
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	تعريف الطالبات بنمو الطفل ومراحل الطفولة واهميتها وكيف يتطور نمو الطفل في كل مرحلة وكيف نساعد الطفل على النمو بشكل سليم في جوانب النمو كافة . وماهي خصائص الطفولة وماهي المشكلات التي يتعرض لها وكيف يمكن معالجتها
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية					
الشرح والتوضيح وسائل إيضاح طريقة المحاضرة					
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تربية الطفل	تربية الطفل / مراحل الطفولة	المحاضرة	الامتحان
٢	=	=	تربية الطفل / العوامل التي تؤثر في جسم الام الحامل	المحاضرة	الامتحان
٣	=	=	تربية الطفل / تكملة العوامل التي تؤثر في جسم الام الحامل	المحاضرة	الامتحان
٤	=	=	تربية الطفل / الحمل ومراحل	المحاضرة	الامتحان
٥	=	=	تربية الطفل / مرحلة الرضاعة	المحاضرة	الامتحان
٦	=	=	تربية الطفل / مرحلة الرضاعة/النمو الجسمي	المحاضرة	الامتحان

الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الغذاء والنمو الحركي	=	=	٧
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /العوامل المؤثرة في النمو الحركي	=	=	٨
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو اللغوي والنمو الاجتماعي	=	=	٩
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	١٠
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /مرحلة ما قبل المدرسة	=	=	١١
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو اللغوي اسئلة الاطفال	=	=	١٢
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الادراك وتكوين المفاهيم	=	=	١٣
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو الانفعالي وحدة الانفعال	=	=	١٤
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /اساليب التنشئة الاجتماعية	=	=	١٥
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	١٦

الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /عطلة نصف السنة	=	=	١٧
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /اللعب عند الاطفال	=	=	١٨
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الطفولة المتاخرة	=	=	١٩
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو الجسمي والنمو الحركي	=	=	٢٠
الامتحان	المحاضرة	النمو العقلي والادراك وتكوين المفاهيم	=	=	٢١
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الذكاء والتفكير	=	=	٢٢
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	٢٣
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو اللغوي والنمو الانفعالي	=	=	٢٤
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /خصائص الطفولة المتاخرة	=	=	٢٥
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /المشكلات التي يتعرض لها الطفل في مرحلة	=	=	٢٦

		الطفولة المتأخرة			
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الاطفال الموهوبون	=	=	٢٧
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الطفل المحروم ثقافياً	=	=	٢٨
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	٢٩
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /جنوح الاحداث	=	=	٣٠

١١. تقييم المقرر	
50 السعي ٥٠ النهائي	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	بركات، عادل مشرف ومجيد، رقيقة جاسم (١٩٨٨) تربية الطفل، جامعة بغداد، كلية التربية للبنات
المراجع الرئيسية (المصادر)	١- مرتضى، سلوى (٢٠٠٢) تربية الطفل مشكلات وحلول، سوريا لموزة، اشواق سامي والعبيدي عفراء ابراهيم (٢٠١٦) تربية الطفل وبعض

مشكلاته (اسباب وعلاج) عمان- الاردن	
1-Hawton,K,&Kirk,J.,Problems-solving.Ink.Oxford University Press. 2- R.C.Children:development and relation ships Macmillan publishing Co. New York./ ١- مشكلة الغيرة عند الاطفال ٢- اساليب التنشئة الاجتماعية ٣- العوامل المؤثرة في النمو اللغوي	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
1-www.abahe.co.uk 2-www.jamaa.net 3-sirwan.yaoo7.com	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

.)

يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم



نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر:	
علم نفس النمو	
٢. رمز المقرر:	
213 HE GP	
٣. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/ 10/ 2024 :	
٥. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً (نظري)	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عفراء إبراهيم خليل الأيميل : ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
	١- تزويد الطالبات بمراحل النمو المختلفة في حياة الانسان ٢- دراسة اهم المؤسسات التنشئة الاجتماعية ٣- شرح لاهم العوامل المؤثرة على النمو 3 - توضيح أهمية الاتجاهات والحاجات في حياة الافراد
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
	الاستراتيجية 1- استراتيجية التعليم العصف الذهني. 2- الشرح والتوضيح 3- طريقة المحاضرة
١٠. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة		مدخل الى علم نفس النمو / تعريف علم	شرح المادة	الامتحانات
2	2 ساعة	1-اكتساب	النمو واهدافه- اهمية دراسة النمو	العلمية من	الأسبوعية
3	2 ساعة	الطلبة مهارة	- معنى النمو - النمو والنضج والتطور - ا	خلال القاء	والشهرية
4	2 ساعة	التعامل مع كل	والقوانين العامة للنمو والتطور	المحاضرات.	والبيومية
5	2 ساعة	فرد في الاسرة	مراحل النمو - مظاهر النمو - العوامل المؤ	٢- كتابة	والثريرية
6	2 ساعة	وفق متطلبات	النمو- الوراثة	التقارير	وامتحان
7	2 ساعة	المرحلة العمرية	الغدد - البيئة- الغذاء- العوامل الأخرى	المادة تتناول	نهاية السنة.
8	2 ساعة	والنمو	مناهج البحث في علم نفس النمو-ال	اهم	
9	2 ساعة	٢-اطلاع	الوصفية	المفردات	
10	2 ساعة	واكتساب	اساليب جمع المعلومات - تصاميم ال		
11	2 ساعة	الطالبات على	(طولية)		
12	2 ساعة	أهمية التعرف	المستعرضة - أنواع البحوث التجريبية		
13	2 ساعة	على اهم	امتحان		
14	2 ساعة	المشكلات التي	مرحلة الطفولة تعريفها - واهميتها-		
15	2 ساعة	يعاني منها	مراحلها: مرحلة المهد والرضاعة		
16	2 ساعة	الطفل والمراهق	مطالب النمو في مرحلة الطفولة- النمو ا		
17	2 ساعة	وكيفية مواجهتها	والخلقي		
18	2 ساعة	والحد منها	مرحلة الطفولة المبكرة (جوانب النمو)		
19	2 ساعة		الجسدي والنمو الانفعالي...الخ		
19	2 ساعة		مرحلة الطفولة المتوسطة (جوانب النمو)		
20	2 ساعة		العقلي والنمو الاجتماعي...الخ		
21	2 ساعة		مرحلة الطفولة المتأخرة (جوانب النمو)		
22	2 ساعة		العقلي والنمو الاجتماعي والانفعالي...الخ		
23	2 ساعة		دور مؤسسات الاجتماعية في التنشئة الاجت		
24	2 ساعة		للطفل		
25	2 ساعة		الاسرة- المدرسة		
26	2 ساعة		دور مؤسسات الاجتماعية في التنشئة الاجت		
27	2 ساعة		للطفل		
28	2 ساعة		الاقربان ووسائل الاعلام والأندية		
29	2 ساعة		المراهقة- اهميتها ومراحلها اشكال المراهقة		
30	2 ساعة		النمو الجسدي - النمو العقلي/في مرحلة الم		
	2 ساعة		التطور الاجتماعي والانفعالي والتطور الخلقي		
	2 ساعة		المراهق والمجتمع- المراهق والاسرة		
	2 ساعة		المراهق والمدرسة -المراهق والاقربان-		
	2 ساعة		المراهق ووسائل الاعلام - المراهق والأندية		
	2 ساعة		المراهق والمهنة- اهمية العمل في حياة المراهق		
	2 ساعة		اهمية اختيار المهنة والعوامل المؤثرة فيها-		
	2 ساعة		العمل للمراهق		
	2 ساعة		اتجاهات المراهقين وميولهم-اهمية		
	2 ساعة		والاتجاهات		
	2 ساعة		مصادر اكتساب الاتجاهات والميول-ال		
	2 ساعة		المؤثرة في اتجاهات المراهقين وميولهم		
	2 ساعة		بعض مشكلات المراهقين- التحديات السلوك		

		- التأخر الدراسي السلوك العدواني- جنوح المراهقين توجيه وإرشاد المراهقين- المخدرات الرقمية			
١١. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية					
١٢. مصادر التعلم والتدريس					
			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		
- المدخل الى علم نفس النمو (الطفولة -المراهقة- الشيخوخة) د. عباس محمود عوض -١٩٩٩ - علم نفس النمو- د. الفت محمد حقي-١٩٩٢ - علم نفس النمو/د. حامد عبد السلام زهران-١٩٨٦ - ادمان الاطفال والمراهقين على الانترنت وعلاقته بالانحراف , امل كاظم حمد , ٢٠١١ الادمان على الانترنت : اضطراب العصر , سليمة حمودة ,			المراجع الرئيسية (المصادر)		
www.acofps.com مجلة دراسات في الطفولة 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 .			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)		
مواقع الانترنت الخاصة بعلم نفس النمو https://ar.wikipedia.org/wiki/الموسوعة_الحرة www.acofps.com/vb/forumdisplay.php اكااديمية علم النفس www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show اطفال الخليج للدراسات			المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر: علم الاحياء المجهرية العام والغذائي
٢. رمز المقرر ٢١٥ HEM
٣. الفصل / السنة : سنوي
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف / 2024-10-5
٥. أشكال الحضور المتاحة: حضوري
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) ٦٠ ساعة نظري و ٩٠ ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلي) ٣ ساعة اسبوعيا
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: اشراق جهاد خضير الأيمل: coeduw.uobghdad.edu.iq ishrqjihad@
٨. اهداف المقرر

• اهدف المادة الدراسية • •	• تعريف الطالبات على علم الاحياء المجهرية وعلى انواعها وتركيبها. • دراسة ماهية العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية . • دراسة طرق السيطرة والقضاء عليها وماهي التأثيرات الضارة التي تسببها الاحياء المجهرية للأغذية . • دراسة ماهي فوائد الاحياء المجهرية والتي تدخل في الصناعات الغذائية . • دراسة ماهي المشكلات التي تسببها الاحياء المجهرية في الصناعات الغذائية على مستوى المصانع. • •

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

١- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني ٢ - استراتيجيات التعليم العصف الذهني ٣ - استراتيجيات التعليم سلسلة الملاحظات	الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة نظري	تعرف الطالب على	اساسيات علم الاحياء المجهرية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١	٢	=	تاريخ علم الاحياء المجهرية	كيفية نشونه وتطوره وتطبيقاته	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢	٢	=	البكتريا شكلها وترتيبه	حجمها وتراكيبها الخلوية وصفاتها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

٣	٢	=	الفطريات	صفاتها العامة والمظهرية والفسيولوجية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٤	٢	=	الطحالب	صفاتها العامة والمظهرية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٥	٢	=	الابتدائيات	صفاتها المظهرية والفسيولوجية واهميتها التطبيقية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٦	٢	=	الفيروسات والعائيات	صفاتها وتضاعفها والامراض التي تسببها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٧	٢	=	ايض الاحياء المجهرية	نبذة عن توليد الطاقة والمسارات الايضية الهدمية والبنائية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٨	٢	=	نمو الاحياء المجهرية	نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٩	٢	=	العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي والرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٠	٢	=	العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي والرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

١١	٢	=	الايوساط الغذائية للاحياء المجهريه	تركيبها وانواعها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٢	٢	=	مزارع الاحياء النقية	انواعها وطرق حفظها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٣	٢	=	السيطرة على الاحياء المجهريه	الطرق الفيزيائية والكيميائية للتعقيم والنتهير	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٤	٢	=	الاحياء المجهريه للماء والمجاري	اختبارات صلاحية الماء للشرب وطرق معاملة مياه المجاري	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٥	٢	=	الاحياء المجهريه للتربة والهواء	الايوكسجين ودرجة الحرارة والرقم الهيدروجيني والضغط الازموزي	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٦	٢	=	تلوث الاغذية بالاحياء المجهريه	انواع الاحياء المجهريه في الاغذية ومصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهريه	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٧	٢	=	الفساد الميكروبي للاغذية الطازجة والمصنعة	اسباب الفساد والعوامل المؤثرة في انواع واعداد الاحياء المجهريه وانواع فساد الاغذية الطازجة والمصنعة	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

١٨	٢	=	اساسيات حفظ الاغذية	حفظ الغذية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي وبالمواد الكيميائية الحافظة والتخمر وفي الاشعاع	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٩	٢	=	اساسيات حفظ الاغذية	حفظ الغذية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي وبالمواد الكيميائية الحافظة والتخمر وفي الاشعاع	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٠	٢	=	الاحياء المجهريه للفاكهة والخضر	مصادر التلوث وفساد الفاكهة والخضر الطازجة، وفساد الفاكهة والخضر المصنعة	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢١	٢	=	الاحياء المجهريه للحبوب ومنتجاتها	مصادر التلوث وفساد الحبوب ومنتجاتها (الحبوب، الطحين، الخبز)	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٢	٢	=	الاحياء المجهريه للسكر والمنتجات السكرية	انواع الاحياء المجهريه في السكر وفساد السكر ومنتجاته السكرية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٣	٢	=	الاحياء المجهريه للحوم والاسماك	مصادر تلوث اللحوم والاسماك وانواع الاحياء المجهريه الملوثة، فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٤	٢	=	الاحياء المجهريه	مصادر تلوث اللحوم والاسماك وانواع	نشاط يومي واختبارات

وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الاحياء المجهرية الملوثة، فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	للحوم والاسماك			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الدواجن، مصادر تلوث البيض وفساده	الاحياء المجهرية للدواجن والبيض	=	٢	٢٥
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبدة)	الاحياء المجهرية للحليب ومنتجات الالبان	=	٢	٢٦
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبدة)	مصادر تلوث الحليب ومنتجاته	==	٢	٢٧
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمر اللاكتيكي والكحولي والخليكي، انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	التخميرات الصناعية	=	٢	٢٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمر اللاكتيكي والكحولي والخليكي، انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	التخميرات الصناعية	=	٢	٢٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواعه، العدوى الغذائية، والانسمام الغذائي والتسمم بالتوكسينات الفطرية والسيطرة على الامراض	التسمم الغذائي	=	٢	٣٠

		والتسمم الناشئ عن الغذاء				
الجزء العملي	الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
		٢ ساعات عملي	تتعرف الطالبة على	علم الاحياء المجهرية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية عملية
١		٢	=		ارشادات عامة عن المختبر وملاحظات عن كيفية كتابة التقارير المخبرية	
٢		٢	=		التعرف على اجهزة ومعدات مختبر الاحياء المجهرية – دراسة المجهر واجزائه وحساب	
٣		٢	=		البكتريا واشكالها شرائح جاهزة	
٤		٢	=		الايوساط الغذائية وانواعها وطرق تحضيرها	
٥		٢	=		تنمية الاحياء المجهرية من البيئة على اوساط غذائية في المختبر	
٦		٢	=		المستعمرات اشكالها وانواعها وعدها	
٧		٢	=		تصبغ البكتريا- التصبغ البسيط	
٨		٢	=		التصبغ بصيغة كرام	
٩		٢	=		تصبغ السبورات البكتيرية	

		تصبغ الكبسول-		=	٢	١٠
		فحص حركة البكتريا- القطرة المعلقة		=	٢	١١
		الصفات المظهرية للاعفان والخمائر		=	٢	١٢
	امتحان فصلي	امتحان فصلي		=	٢	١٣
		العد الكلي للبكتريا- العد المجهرى المباشر		=	٢	١٤
		العد المجهرى غير المباشر- العد بطريقة الصب بالاطباق		=	٢	١٥
		عزل وتنمية الاحياء المجهرية في مزارع نقية		=	٢	١٦
		عطلة نصف السنة		=	٢	١٧
		تأثير العوامل البيئية في نمو الاحياء المجهرية-تأثير الحرارة		=	٢	١٨
		تأثير الرقم الهيدروجيني		=	٢	١٩
		تأثير الضغط الازموزي - الملح والسكر		=	٢	٢٠
		تأثير العوامل الكيميائية ومضادات الحياة في نمو الاحياء المجهرية		=	٢	٢١
		الفحص الميكروبي للماء- العد الكلي		=	٢	٢٢
	امتحانات يومية على مدار السنة	الفحص عن بكتريا القولون في الماء- مقارنة مع مياه المجاري		=	٢	٢٣

	الفحص الميكروبي للتربة		=	٢	٢٤
	الفحص الميكروبي للفاكهة والخضروات		=	٢	٢٥
	الفحص الميكروبي للحليب- فحص الميثيل الازرق العد المجهرى المباشر		=	٢	٢٦
	الفحص الميكروبي للطحين والخبز		=	٢	٢٧
	الفحص الميكروبي للحوم عد كلي للبكتريا الهوائية والاعفان والخمائر		=	٢	٢٨
	امتحان فصلي ثاني		=	٢	٢٩
	الفحص الميكروبي للبيض-الفحص عن بكتريا السالمونيلا		=	٢	٣٠
	تصنيع مخلل اللاهانة ومتابعة النضج				٣١
	مراجعة عامة				٣٢
	امتحان عملي نهائي				٣٣

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . ٢٥ درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	مايكروبيولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. ١٩٧٨، مطبعة الوطن.

١- علم الاحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز ١٩٨٨. 2-Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mcccGraw hill company 3- Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by Kathleen park talaro. J food Microbiology 2008 by M. R. Adams. M.O.M 4-	المراجع الرئيسية (المصادر)
Food sci. and Technoln Journal of food .Microbiology Journal of the science of .food and Agiculture	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
تقارير الطالبات (المرحلة الثانية) ١- أنواع البكتريا النافعة في الأغذية ٢- أنواع الفطريات التي تسبب تلف الأغذية السكرية ٣- انواع البكتريا التي تسبب تلف الاغذية الجاهزة	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

٢.

نموذج وصف المقرر

١٣. اسم المقرر:	
أسس خياطة ٢/	
١٤. رمز المقرر:	
PS\22\HE\PS	
١٥. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
١٦. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤/١٠/٥	
١٧. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور فقط	
١٨. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
60 ساعة سنوياً 2 ساعة اسبوعياً	
١٩. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم : أ. شهباء خزعل ذياب م. يسرى شاكر محمد جواد الأيمل : yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٢٠. اهداف المقرر	
١- تعلم استخدام ماكينة الخياطة ٢- تعلم استخدام مصطلحات الخياطة ٣- تعلم أسس الخياطة ٤- تعلم التطبيقات العملية لكل نموذج ٥- تعلم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة	
٢١. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	١- الشرح والتوضيح ٢- طريقة عمل الانموذج ٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٥- التقارير
٢٢. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع أسس خياطة	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢ 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	٢ ساعة	تعلم خياطة الخياط المسطح الخياط الفرنسي	أنواع الخياطات (الفرنسي والمسطح)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثالث	٢ ساعة	تعلم الكف، وثنيات الملابس الثنيات في الخياطات الطولية الثنيات باستخدام الغرزة الماسكة الثنية باستخدام ماكينة الخياطة	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الرابع	٢ ساعة	الثنية في الحافة المبرومة الثنية في التتورة 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	٢ ساعة	تعلم عمل فتحة الشق والفتحة البسيطة	الفتحات وانواعها، أماكن استعمالها في الملابس، طريقة عمل كل واحدة منها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
السابع والثامن	٢ 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	٢ ساعة	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	٢ 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	٢ ساعة	تعلم أنواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيوب الذي يشبه فتحة الازرار والجيوب الرجالي والجيوب ذو القلبية	الجيوب، أنواعها طريقة عمل كل منها (الجيوب الخارجي، الجيوب الرجالي، جيب الخياط الجانبي)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
العشرون	٢ ساعة	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	٢ 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	٢ ساعة	تعلم عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها وتنفيذها	عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها، تنفيذها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثالث والعشرون	٢ ساعة	الاختبارات النظرية والعملية للفصل الثاني	الاختبارات الشهرية	عرض النموذج وتطبيق خياطته	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة

والرابع والعشرون	الخامس والعشرون	٢ ساعة	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	تطبيقات عملية مختلفة للنماذج المنهجية	عمليا على ماكينة الخياطة
السادس والعشرون والسابع والعشرون	٢ 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
٢٣. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية					
٢٤. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت			الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار بدون سنة		
المراجع الرئيسية (المصادر)			١-كتاب تعليم الخياطة الشامل/ دليلك المصور ٢٠١٠ ترجمة خليل فرحات ٢-موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة، أكاديميا إنترناشونال، ٢٠٠٠		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)			١-مجلة بوردا burda couture facile ٢-مجلة قواعد الخياطة والتفصيل تأليف داوي موسى صليحة ٣-مجلة تعليم خياطة sewing-r ٤- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل ،خلود مانع الزبيدي، ٢٠٠٧، عمان ،الأردن		
			تقارير الطالبات : ١ - الجيوب وانواعها ٢ - تقويرات الرقبة وانواعها وطريقة خياطتها ٣ - انواع الثنيات وطريقة خياطتها		
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت			https\\fourm sedty.com		

St louis chapter of the American sewing guild www.ts3a.com https\\vb.3dlat.com	

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة : جامعة بغداد

الكلية / المعهد : كلية التربية للبنات

القسم العلمي : قسم الاقتصاد المنزلي.....

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي.....

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في الاقتصاد المنزلي.....

النظام الدراسي : سنوي

تاريخ إعداد الوصف : ٢٠٢٤/١٠/٢٤

تاريخ ملء الملف : ٢٠٢٤/١٠/٢٤

التوقيع :

التوقيع :

اسم رئيس القسم :

اسم معاون القسم :

التاريخ :

التاريخ :

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي :

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

١. رؤية البرنامج

تسعى الكلية الى تخريج مدرسات مؤهلات علميا وتربويا والى خلق جيل تربوي قادر على بناء المجتمع واصلاحه في المجالات العلمية والتربوية المقبولة اجتماعيا وتسعى الى اعداد مدرسات قادرات على تحمل المسؤولية بشتى الوسائل والاساليب العلمية والتقنية

٢. رسالة البرنامج

اعداد الطالبات بما يتوافق والتقدم العلمي والتقني واعداد الكوادر المؤهلة التي تمتلك الكفايات المستمرة ،وكفايات خدمة المجتمع للعمل بمراحل التعليم العالي

٣. اهداف البرنامج

الاهداف التعليمية والتربوية

تهدف الكلية الى تنشئة اجيال صالحة تحمل الاعباء لتحقيق التنمية الشاملة للمجتمع واستكمال بناء شخصية الفتاة بناء متكامل لاكتساب المعارف والميول والمهارات وتنمية القدرات الابتكارية وتدريبها على استخدام الاسلوب العلمي في التفكير لمواجهة المشكلات وحلها هذا اضافة الى اعداد وبناء الطالبات للقيام بدور ايجابي في ميدان البحث العلمي الذي يسهم في مجال التقدم العلمي في العلوم والاداب ليكون اصحاب مهنة وعضوات مسؤوليات في المجتمع وكذلك تاسيس وتطبيق نظام لتطوير جميع البرامج الاكاديمية المساعدة للإسهام في خدمة المجتمع بالتفاعل المستمر بين الكليات من جهة والبيئة والمجتمع من جهة أخرى ، بغية نشر الوعي الثقافي والاجتماعي والتربوي والعلمي

الاهداف المستقبلية

تسعى كلية التربية للبنات لتكون رائدة في اعداد المدرسات بالاعتماد على احدث ما تقدمه البحوث في التعليم وتقديم الخبرة العلمية التي تزود الطالبات بالمعارف والمهارات التخصصية الضرورية التي تعمل على رفعة المجتمع في ظل التغيرات الاجتماعية السريعة التي يتعرض لها البلد، والمحافظة عليها لتطوير معنى التعليم والتعلم والبحث العلمي وخدمة المجتمع

كما تهدف الكلية من خلال برامجها وانشطتها الى تحقيق ما يلي:

١- اعداد الكوادر المؤهلة للعمل في الحقل التربوي بكفاءة عالية، وتقديم برامج الدراسات العليا في التخصصات التربوية المختلفة بالكلية، وتحديثها بما يخدم خطط التنمية، ومواكبة التقدم العلمي والتقني والتفاعل الايجابي مع التطورات الجارية في البرامج التربوية والاكاديمية والثقافية لكليات التربية في جامعات الدول المجاورة وخارجها

٢- تطوير العملية التربوية وتشجيع البحث والتعلم الذاتي للطلّابات ليقمن بواجباتهن على اتم وجه

٣- تحديث البرامج التعليمية بالكلية، وتقديم التاهيل التربوي للمعلم الجامعي، والاسهام في تطوير الجوانب المختلفة للنظام التعليمي في العراق

٤- مواكبة التطورات العالمية والاقليمية فيما تطرحه الكلية من مقررات وبرامج، من اجل تحقيق الكفاءة الداخلية

٥- مسايرة المستجدات العلمية والتكنولوجية في المجالات التربوية عامة، ومجال اعداد المعلم خاصة

٦- مساهمة الكلية في توفير الكفاءات اللازمة للمجتمع المحلي من حملة الشهادات العليا (الماجستير والدكتوراه) في التخصصات التربوية المختلفة

٧- تطوير الخطة الدراسية الجديدة لمرحلة البكالوريوس في الكلية وتقويمها

٨- استحداث برامج جديدة على مستويات البكالوريوس والماجستير واعداد مشاريع لبرامج على مستوى الدكتوراه

٩- تحسين نشاط البحث العلمي في الكلية للاسهام بشكل افضل في تطوير النظام التربوي والعمل على ان تكون كلية التربية بيت خبرة يقود عملية التغيير والتجديد في العمل التربوي من خلال التركيز على القضايا التربوية الاستراتيجية وايجاد الحلول للمعوقات التي تعترض مسيرة التعليم

١٠- الاهتمام بنشر البحث العلمي من خلال تطوير المجلة العلمية المحكمة بالكلية، وتوسيع دائرة توزيعها على المستوى الاقليمي والعربي والوطني أيضاً

٤. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

٥. المؤثرات الخارجية الاخرى

الدورات ، الورش ، الزيارات العلمية

٦. هيكلية البرنامج

هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات
متطلبات المؤسسة	٦٠	٦٠		مقرر اساسي

			نعم	متطلبات الكلية
			نعم	متطلبات القسم
			لا يوجد	التدريب الصيفي
				أخرى

* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما اذا كان المقرر أساسي او اختياري .

٧ . وصف البرنامج				
السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	
٢٠٢٤ / ٢	214HEFR	تحضير الاغذية	نظري	عملي ✓
			٢	٢

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
١- معرفة وفهم مبادئ إعداد الطعام	
٢- معرفة الخطوات الصحيحة المتبعة في تحضير الطعام	
٣- معرفة كيفية تحضير الوجبات الصحية.	
٤- معرفة الطرق الحديثة في تحضير الأطعمة	
٥- معرفة كيفية قياس المواد الجافة والسائلة عند تحضير الطعام	
المهارات	
١ – تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام	
٢ – تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في مجال اعداد وتزيين الاطعمة والمعجنات	
القيم	

تنمية قدرات الطلبة في اعداد الطعام				
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم				
١- طريقة الشرح والتوضيح ٢- طريقة المناقشة ٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العلمي				
١٠. طرائق التقييم				
الامتحان الشهري والتطبيق العملي والتقارير				
١١. الهيئة التدريسية				
أعضاء هيئة التدريس				
الرتبة العلمية		التخصص		اعداد الهيئة التدريسية
استاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	عام خاص	المتطلبات/المهارات (ان وجدت)
				ملاك
				محاضر
				ملاك

التطوير المهني	
توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد	
التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس	
١٢. معيار القبول	
١٣. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج	
١- دليل الطبخ والتغذية ٢٠٠٦، تاليف نزيهة اديب .	

١٤. خطة تطوير البرنامج

استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني
استعمال الوسائل الايضاحية كالسبورة والبوسترات
توفير الادوات والمواد في مختبر الاغذية
تحديث المنهج الدراسي .
استخدام المصادر العلمية الحديثة .

مخطط مهارات البرنامج												
مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج												
القيم				المهارات				المعرفة				اساسي ام اختياري
السنة/ المستوى	رمز المقرر	اسم المقرر	اساسي	أ	أ	أ	أ	ب	ب	ب	ب	ج
٢٠٢٤- ٢٠٢٥	214HEF R	تحضير الاغذية العملي	اساسي	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	١
				/	/	/	/	/	/	/	/	/

*يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر

تحضير الاغذية	
٢. رمز المقرر	
214HEFR	
٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤/١٠/٢٤	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضور	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
٦٠ ساعة سنويا ٢ ساعات عملي	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م. مها محمد نافع علي الأيمل: maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
• • •	اهداف المادة الدراسية ١- معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة. ٢- التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة ٣- تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة ٤- اعداد طالبات خريجات قدرات وممكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة او في مهنة التدريس

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الامتحان والتقارير

الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٢	لتتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
2	٢	=	القياس ، قياس اوزان المواد الجافة والسائلة ، تطبيق وصفة	=	=
3	٢	=	الفواكه والخضراوات ، طرق طبخها ، كيفية المحافظة على قيمتها الغذائية ، تأثير الحوامض والقاعدة على اللون والطعم وتركيب بعض الاطباق الغذائية من الخضراوات كالتبولة والدولمة	=	=
4	٢	=	السلطات ، تحضير انواع	=	=

		مختلفة مع تحضير انواع الصلصات (الصلصة الفرنسية والمايونيز)			
=	=	الحليب ، تطبيق بعض الطبخات التي يدخل فيه واستعماله كمشروب واختيار الطريقة الصحيحة لغليه والاستفادة من المواد الغذائية لاقصر درجة.	=	٢	5
=	=	البيض ، تحضير البيض بالقشرة) السلق الكامل وعلى النصف (استعماله كعامل مثخن) كما في الكاستر) تعيين اثر نوع ونسبة المواد على الكاستر.	=	٢	6
=	=	تعيين اثر الحرارة والوقت على الكاستر المطبوخ .	=	٢	7
=	=	استعمال البيض في الاطباق	=	٢	8

		الغذائية مع الاستفادة من خاصية خفق البيض ونفاشيته .			
=	=	الشربت ، عمل شربت برتقال وكيفية حفظه لمدة طويلة .	=	٢	9
=	=	الدهون ، استعمالاتها في المطبخ ، ملانمة انواع الدهن للقلي ، درجة حرارة القلي الملانمة.	=	٢	10
=	=	تطبيق بعض الوصفات على القلي بالدهن الغزير والدهن القليل .	=	٢	11
=	=	استعمال الدهن في تحضير بعض المحاليل المستحلبة الدائمة والمؤقتة كالمايونيز والصلصة الفرنسية .	=	٢	12
=	=	اللحم ، تطبيق طرق تحضير اللحم	=	٢	13
=	=	تحضير وصفات مختلفة من اللحم.	=	٢	14
=	=	امتحان نهاية الفصل	=	٢	15

=	=	السكريات عمل بعض الجوكليت البسيط.	=	٢	16
=	=	النشويات ، التعرف عليها واستخداماتها. استعمال النشا كعامل مثخن لبعض الاطباق .	=	٢	17
=	=	تأثير الحامض والسكر على تثخين مزيج النشا	=	٢	18
=	=	الطحين ، الحبوب والخبز	=	٢	19
=	=	تحضير كرات الكلوئين لأنواع مختلفة من الطحين مع بعض الوصفات .	=	٢	20
=	=	العوامل المنفشة ، استعمال بخار الماء كعامل منفش ، استعمال ثاني اوكسيد الكاربون كعامل منفش .	=	٢	21
=	=	استعمال الصودا مع الحوامض من الاغذية كعامل منفش ، اعطاء بعض الصفات لكل حالة .	=	٢	22

=	=	العجائن والفطائر ، امثلة على انواع العجائن السائلة .	=	٢	23
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه ، عمل نماذج من البسكت.	=	٢	24
=	=	الكيك بنوعيه الدهني والخالي من الدهن	=	٢	25
=	=	التليبيسة ، انواعها ، عمل زينة تليبيسة لنماذج مختلفة.	=	٢	26
=	=	عمل حشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة	=	٢	27
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	=	٢	28
=	=	المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو وكيفية عملها	=	٢	29

		بالطريقة الصحيحة			
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	٢	٣٠

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة كالتالي ١٥ درجة امتحان عملي + ٣٥ درجة امتحان نظري شهري ويومي للفصل الاول و ١٥ درجة امتحان عملي + ٣٥ امتحان نظري شهري ويومي للفصل الثاني ، ٥٠ درجة للامتحان النهائي	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
١- دليل الطبخ والتغذية ٢٠٠٦، تأليف نزيهة اديب . ٢- الطهو التجريبي ٢٠٠٨. تأليف د. ايمن سليمان 3-On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, Alan M.Hause	المراجع الرئيسية (المصادر)
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.	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

١-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكمادة حافظة ٢-اهمية وجود الكاتكين والكافاين في الشاي الاخضر ٣-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات	
https://www.almrsal.com https://cookpad.com www.manalonline.com	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
تحضير الاغذية
٢. رمز المقرر
214HEFR

٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤\١٠\٢٤	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضور	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة سنويا / ٢ ساعة اسبوعيا (نظري)	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.مها محمد نافع علي الأيميل: maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. أهداف المقرر	
	أهداف المادة الدراسية • معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وفصول ظهورها وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة. • التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة • تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة • تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لاعداد الطعام العام • اعداد طالبات خريجات قدرات وممكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة او في مهنة التدريس
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
	المحاضرة والمناقشة

١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
1	٢	لنتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
2	٢	تعريف الغذاء وعلاقته بالمجاميع الغذائية	الغذاء تعريف كامل وعلاقته بالمجاميع الغذائية الرئيسية الخطط الغذائية للعائلة، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامينات ، تاثير العامل الوراثي ، الصنف ، الوراثة .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
3	٢	اهداف دراسة الطعام	اهداف دراسة الطعام ، حفظ الطعام من الجراثيم المرضية، تسمم الطعام	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=

4	٢	التفاعلات الغذائية	طريقة الشرح والمحاضرات	=
5	٢	الفواكه والخضروات	طريقة الشرح والمحاضرات	=
6	٢	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو	طريقة الشرح والمحاضرات	=
7	٢	العناصر الغذائية في الفواكه والخضروات	طريقة الشرح والمحاضرات	=

		للفواكه والخضراوات المصنعة، تحضير الفواكه والخضراوات للمحافظة على قيمتها الغذائية			
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	طبخ الفواكه والخضراوات والتغيرات التي تطرأ على اللون ، الطعم ، التركيب اثناء الطبخ ، طرق طبخ الخضراوات والفواكه	طبخ الخضروات والفواكه طبخ الخضروات والفواكه	٢	8
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	السلطة ، تحضير مكونات السلطة وكيفية المحافظة على طراوتها.	السلطة وانواعها	٢	9
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الصلصات المستعملة وانواعها ، كيفية عمل المايونيز والصلصة الفرنسية ، القيم الغذائية لانواع السلطات	الصلصات المستعملة	٢	10
=	طريقة الشرح	الدهون ، تكونها ،	الدهون وانواعها	٢	11

	المحاضرات والقاء	خواصها، الحوامض الشحمية الاساسية واهميتها ، العوامل المستحلبة.			
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الليبيدات ، بعض تفاعلات الدهن ، اهمية الدهن في الغذاء وتأثير الحرارة على الدهن حسب انواعها	الليبيدات .. تفاعلات الدهون	٢	12
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الحليب ومنتجاته ، اهميته،مكون اته ، القيمة الغذائية،انواع الحليب ،تأثير الحرارة في الحليب	الحليب ومنتجاته	٢	13
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	تخثر الحليب (بالحامض،الا نزيم ، الحرارة)الاس تعمالات الخاصة للحليب في تحضير الاغذية	تخثر الحليب	٢	14
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الكريم ، الجبن ،الزبد ،مكونات كل منها ،كيفية صنع الجبن ، البروتينات)	تصنيع الكريم والجبن	٢	15

		اللحم ، الدجاج (والبيض) تركيب البروتين ، اهميته ، تأثير الحرارة عليه			
=	=	امتحان الفصل الاول		٢	١٦
=	=	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..الخ.	البيض واهميته الغذائية	٢	١٧
=	=	اللحوم ، انواعها ، الحمراء ونسبة الدهن والبروتين فيها واكثر طرق الطبخ في بعض خصائص الناتج سواء استعمل بصورة رئيسية او جزئية.	اللحوم وانواعها	٢	١٨
=	=	البيضاء كالدواجن والاسماك ، مراحل طهيها والصفات النوعية والحسية والتركيب	اللحوم البيضاء	٢	١٩

		للناتج الغذائي، البقوليات والمكسرات، اهميتها، قيمتها الغذائية.			
=	=	النشويات، دورها في تحضير الغذاء وخصائص المنتوج النهائي.	لنشويات	٢	٢٠
=	=	السكريات، انواعها المختلفة ومصادرها الغذائية اثرها في تحضير الأطعمة المختلفة.	السكريات	٢	٢١
=	=	الطحين، أنواعه ودوره في إعداد الخبز حسب نوع الحنطة المستخرج منها وخصائصه في صفات الناتج.	الطحين وانواعه	٢	٢٢
=	=	الكيك والعوامل المؤثرة فيه.	الكيك والعوامل المؤثرة فيه	٢	٢٣
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه.	البسكويت	٢	٢٤

=	=	العجائن بأنواعها والعوامل المؤثرة فيها.	العجائن وأنواعها	٢	٢٥
=	=	العوامل المنفشة ، أنواعها ، مصادرها ، أهميتها.	العوامل المنفشة	٢	٢٦
=	=	المشروبات على اختلاف أنواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو والفروق الأساسية فيما بينها من حيث احتوائها على المواد المنبهة مثلا.. الخ.	المشروبات أنواعها	٢	٢٧
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية وأصلها ودورها في تحضير الأغذية.	الطعوم والنكهات الطبيعية	٢	٢٨
=	=	الأسبوع الثامن والعشرون: تليبيسات الكيك وأنواعها المختلفة، وحشوات الكيك والمعجنات وأنواعها المختلفة.	الكيك ، تليبيسات الكيك	٢	٢٩
=	=		امتحان الفصل الثاني	٢	٣٠

١١. تقييم المقرر
توزيع الدرجة كالتالي ٣٥ درجة امتحان نظري + ١٥ درجة امتحان عملي شهري ويومي للفصل الأول و ٣٥ درجة امتحان نظري + ١٥ امتحان عملي شهري ويومي للفصل الثاني ، ٥٠ درجة لامتحان النهائي
١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	محاضرات تم اعدادها من قبل الاساتذة
المراجع الرئيسية (المصادر)	١-دليل الطبخ والتغذية ٢٠٠٦ ، تأليف نزيهة اديب . ٢-الطهو التجريبي . ٢٠٠٨ تأليف د.ايمن سليمان ٣- On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, - Alan M.Hause ٤- كتاب فن الطبخ ((culinary art)) (كتاب منال العالم)
الكتب والمراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	الكتب الاغذية -مكوناتها - اعدادها-تقييمها. ٢٠١٢ تأليف د. سهير فؤاد نور. المجلات ١- The journal of Nutrition .published Monthly . by the American institute of Nutrition ٢- Food and Nutrition Bulletin.3.United Nations - ..University Press ٣- British journal of Nutrition. Published on - .Behalf of the Nutrition Society by Publishing التقارير ١-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكما حافظة ٢-اهمية وجود الكاتكين والكافانين في الشاي الاخضر ٣-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	https://al-maktaba.org/book/8340/12 www.atbaki.com https://www.fatafeat.com

نموذج وصف المقرر

١٢. اسم المقرر:	
كيمياء الاغذية (عملي)	
١٣. رمز المقرر:	
219 HE CBF / CBF	
١٤. الفصل / السنة:	
سنوي	
١٥. تاريخ إعداد هذا الوصف	
25/10/2024	
١٦. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور فقط	
١٧. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
١٨. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
ا.م. وداد فاضل عباس : wid.nut82@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
ا.م. علياء سعد عبد الرحمن: Aliaasad80@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
م.د. وئام عبد الواحد:	
١٩. اهداف المقرر	
٨- يهدف الى توضيح كيفية مساهمة العناصر الغذائية في جودة الغذاء ودور واهمية الماء في الغذاء.	
٩- دراسة النظم الغروية المختلفة في الاغذية.	
١٠- شرح التركيب الكيميائي للكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات.	
١١- التعرف على الانزيمات واقسامها وخواصها.	
١٢- دور الفيتامينات والاملاح المعدنية في الغذاء على صحة الانسان .	
١٣- اجراء التجارب المختبرية	
٢٠. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية	9- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي
	10- الشرح والتوضيح
	11- استراتيجية التعليم العصف الذهني.

٢١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢ ساعة		تقدير الرطوبة في عينة غذائية	الشرح	الامتحانات
٢	٢ ساعة	١- اكتساب	تحضير المحاليل الملحية والسكرية	والقاء	
٣	٢ ساعة	الطالبة	الكاربوهيدرات واختبارات الكشف عنها	المحاضر	الأسبوعية
٤	٢ ساعة	القدرة	اختبار فهلنك وبنديكت	ات	والشهرية
٥	٢ ساعة	على	امتحان فصلي	٢- كتابة	والیومية
٦	٢ ساعة	تسمية	اختبار مولش وترومر	تقرير عن	التحريرية
٧	٢ ساعة	وتقسيم	اختبار سلفانوف	كل تجربة	وامتحان
٨	٢ ساعة	مركبات	اختبار بارفويد		نهاية
٩	٢ ساعة	الغذاء	اختبار الاوزازون		السنة.
١٠	٢ ساعة	واجراء	اختبار اليود		
١١	٢ ساعة	التجارب	امتحان فصلي		
١٢	٢ ساعة	المختبري	خلات النحاس		
١٣	٢ ساعة	ة	الدهون واختبارات الكشف عنها		
١٤	٢ ساعة	٢- اكساب	اختبار اليود للدهون		
١٥	٢ ساعة	الطالبات	اختبار الاكروولين		
١٦	٢ ساعة	القدرة على	عطلة نصف السنة		
١٧	٢ ساعة	عرض	اختبار تكوين الصابون		
١٨	٢ ساعة	النتائج	اختبار سالكوفسكي وليبرمان		
١٩	٢ ساعة		البروتينات والبناء الجزيئي لها		
٢٠	٢ ساعة		كشف بايورييت والزانتوبروتيك		
٢١	٢ ساعة		كشف الننهيدرین ومیلون		
٢٢	٢ ساعة		كشف الكبريت الغير مستقر قلويا		
٢٣	٢ ساعة		امتحان فصلي		
٢٤	٢ ساعة		ترسيب البروتينات بالتمليح		
٢٥	٢ ساعة		الانزيمات		
			الانزيمات المعوية (الببسين والرنين)		
			تأثير الحرارة على التفاعل الانزيمي		

٢٦	٢ ساعة	ومناقشتها بطرق علمية	تأثير الاس الهيدروجيني على التفاعل الانزيمي
٢٧	٢ ساعة		تأثير تركيز الانزيم على مادة التفاعل
٢٨	٢ ساعة		وسرعته
٢٩	٢ ساعة		امتحان فصلي
٣٠	٢ ساعة		
٢٢. تقييم المقرر			
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية			
٢٣. مصادر التعلم والتدريس			
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		٢- كيمياء الاغذية ١٩٨١ تأليف باسل دلالي وكامل الركابي 3- كيمياء الاغذية ١٩٨٣ ترجمة عادل جورج وعلاء يحيى	
المراجع الرئيسية (المصادر)		كتاب (التغذية العلاجية) تأليف عصام بن حسن حسين عويضة (٢٠١٥) م الملك فهد الوطنية للنشر/ السعودية اساسيات كيمياء الاغذية ، تأليف ديمان ، ترجمة ، ا.د. حنفي العزيز هاشم ، ا.د. احمد عبد المنعم عسكر، مراجعة ا.د. مصطفى نوفل ، الدار العربية للنشر والتوزيع.	
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)		1- Biochemistry (1996) peter siska . 2--Journal of food Science	

1- Biochem.notes- 31.pptx 2-https://old: uqu .edu.sa 3-https://www.researchgate.net/ https://ijs.uobaghdad.edu.iq/index.php/eijs/index	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر / علم النفس التربوي	
٢. رمز المقرر / علم النفس التربوي	
٣. الفصل / السنة / ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/١٠/٢٢	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
(٦٠) ساعة	(٤) وحدات
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. انتصار كمال قاسم الأيميل: dr.intasar@coeduw.uo Baghdad.edu.iq	
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	١- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي وأهميته بين مختلف فروع علم النفس الأخرى ٢- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية.

٣- تبصير الطلبة بالنمو الانساني من حيث الأسس التي نقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك والاتجاهات والانفعالات والدوافع . ٤- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .					
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية		٤- العصف الذهني ٥- التغذية الراجعة ٦- المناقشة والحوار العلمي المفتوح			
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع ع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	مقدمة في علم النفس (التطور التاريخي لعلم النفس ، علم النفس في التراث الاسلامي ، طبيعة علم النفس واهميته ، اهدافه ومجالاته ، مدارس علم النفس ، فروع علم النفس .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	السلوك والعوامل المؤثرة فيه (تعريف السلوك) العوامل المؤثرة في السلوك ، العملية التعليمية وعلم النفس التربوي ، طرق البحث في علم النفس وعلم النفس التربوي	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التعلم والتعليم وخصائصهما .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الانتباه والادراك الحسي . معنى الانتباه، العوامل المؤثرة في الانتباه ،الادراك الحسي،	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

		معنى الاحساس والادراك , الاحساسات , العوامل المؤثرة في الاحساس والادراك , تفسير عملية الانتباه .			
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الدافعية في التعلم , أهمية دراسة الدافعية , طبيعة الدافعية , الوظائف التعليمية للدافعية , الدوافع الداخلية والدوافع الخارجية , استراتيجية استثارة دافعية الطلبة نحو التعلم .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الخامس
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	عملية التذكر والنسيان , التذكر والنسيان , انواع التذكر , (الذاكرة الحسية , الذاكرة قصيرة المدى ,الذاكرة طويلة المدى), العوامل المؤثرة في عمليتي التذكر والنسيان , سبل تحسين عملية التذكر ,تفسير النسيان (اسبابه) , اساليب معالجة المعلومات .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع السادس
		امتحان			الاسبوع السابع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	انتقال اثر التعلم ,اهمية دراسة انتقال اثر التعلم , كيفية الاستفادة من عملية الانتقال في عملية التعليم والتعلم .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الثامن

الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	التغذية مفهوم الراجعة, اهمية دراسة التغذية الراجعة, انواع التغذية الراجعة, تطبيقات التغذية الراجعة .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع التاسع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	التفكير ,معنى التفكير ,انواع التفكير ,سبل استثارة التفكير وتنمية , مستويات التفكير .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع العاشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	نظريات التعلم ,النظريات الارتباطية وتطبيقاتها التربوية (بافلوف, سكنر) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية), نظرية الاستبصار (كوهلر, كوفكا ,فرتيمر), (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) ,نظرية التعلم بالملاحظة (البرت بندورا) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	تعلم المفاهيم ,اهميته, طبيعته , تعميم المفهوم, تعلم المفهوم .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الفروق الفردية, معناها, تأثيراتها في التعلم ,كيفية مراعاتها في التدريس ,الفروق الفردية في اساليب التعلم	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الثالث عشر

		الفروق الفردية في اساليب التفكير، السيطرة الدماغية .			
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الانفعالات مفهوم الانفعالات ،العوامل المؤثرة ،تفسير الانفعال .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الرابع عشر
		امتحان نهاية الفصل			الاسبوع الخامس عشر

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ - استخدام السبورة الذكية كوسيلة تعليمية وعرض البوربوينت لجميع موضوعات المقرر الدراسي، الابحاث والدراسات الحديثة التي تعمق فهم الطالب لمحتوى المقرر الدراسي . - اضافة مفردات تتناسب مع معطيات الوضع الراهن . - تحديث للمقرر الدراسي بما هو جديد في العملية التعليمية .	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
١- توق محي الدين وعبد الرحمن عدس ،(١٩٨٣). اساسيات علم النفس التربوي . ٢- اسماعيل ابراهيم علي ، وسام توفيق المشهداني ،(٢٠١٤). اساليب التعلم والتفكير ، ط ١، دار قنديل للطباعة والنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن. ٣- عماد عبد الرحيم الزغلول ،(٢٠٠٣). نظريات التعلم ،دار الشروق للنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن. ٤- نشواتي ، عبد الحميد ،(٢٠١٩). علم النفس التربوي ، دار الفرقان للطباعة	المراجع الرئيسية (المصادر)

٢- وسائل جمع المعلومات . ٢- التوجيه التربوي .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
١- مجلة العلوم النفسية والتربوية . Journal of Educational&Psychological Sciences ٢- مجلة علم النفس العلمية . http://drasat.net/psycholog ٣- المجلة المصرية للدراسات النفسية . www.studybachelor.com ٤- www.albwaba.com ٥- www.altibbi.com ٦-	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

	.۲

نموذج وصف المقرر

١٣. اسم المقرر:	
علاقات عائلية	
١٤. رمز المقرر:	
HEFR ٣٣٢	
١٥. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
١٦. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/ 10/ 2024 :	
١٧. أشكال الحضور المتاحة :	
حضوري فقط	
١٨. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً (نظري)	
١٩. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عفراء إبراهيم خليل الأيميل : ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٢٠. اهداف المقرر	
	٤- دراسة العلاقات العائلية واهمية تعرف الأدوار لكل فرد في العائلة. ٥- شرح معنى المشكلات التي قد تصادف العائلة) العنف الاسري- الإهمال الاسري..الخ) 3 - توضيح أهم الأفكار الحديثة في تنظيم العائلة
٢١. استراتيجيات التعليم والتعلم	
	الاستراتيجية 4- استراتيجية التعليم العصف الذهني. 5- الشرح والتوضيح 6- طريقة المحاضرة
٢٢. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة		التطور التاريخي للعائلة	شرح المادة	الامتحانات
2	2 ساعة	1- اكساب	استعراض لاهم المفكرين و العلماء	العلمية من	الأسبوعية
3	2 ساعة	الطلبة مهارة	تناولوا العائلة والزوج	خلال القاء	والشهرية
4	2 ساعة	تحليل لاهم	دراسة العلاقات العائلية وتعريفها	المحاضرات.	والیومية
5	2 ساعة	الآراء والنظريات	انواع العلاقات الاجتماعية	٢- كتابة	والتحريرية
6	2 ساعة	في تكوين ونشوء	المنظمات العائلية وصورها	التقارير	وامتحان
7	2 ساعة	العائلة	(العائلة المركبة والنواة)	العلمية عن	نهاية السنة.
8	2 ساعة	٢-اطلاع	العوامل التي ساهمت في عملية	المادة تتناول	
9	2 ساعة	واكساب	التغير العائلي (العوامل التاريخية	اهم	
10	2 ساعة	الطالبات على	والحديثه)	المفردات	
11	2 ساعة	أهمية التعرف	العلاقات العائلية وطبيعتها		
12	2 ساعة	على اهم	النظريات التي فسرت العلاقات		
13	2 ساعة	المشكلات	الاجتماعية.		
14	2 ساعة	العائلية	تطور ونمو العلاقات الاجتماعية		
15	2 ساعة		العائلية		
16	2 ساعة		التكيف (انواع التكيف) التكيف		
17	2 ساعة		الاجتماعي، الاقتصادي، الثقافي		
18	2 ساعة		امتحان شهري للفصل الاول		
19	2 ساعة		كيان العائلة العراقية		
19	2 ساعة		صور العائلة العراقية		
20	2 ساعة		اثر التصنيع والتحضر في تغير كيان		
21	2 ساعة		العائلة		
22	2 ساعة		الخدمات والرعاية الاجتماعية		
23	2 ساعة		اختيار شريك الحياة		
24	2 ساعة		اختيار شريك الحياة في المجتمعات		
25	2 ساعة		المختلفة		
26	2 ساعة		الزواج مفهومه		
27	2 ساعة		صور الزواج		
28	2 ساعة		مقومات الزواج الناجح		
29	2 ساعة		مناقشة تقارير الطالبات (بتعرف على		
30	2 ساعة		وتقاليد الزواج في المجتمعات المختلفة)		
	2 ساعة		مناقشة التقارير		
			امتحان شهري للفصل الثاني		
			تنظيم الزواج والطلاق في العراق		
			صور من المشكلات العائلية		
			التفكك العائلي		
			الصراع بين الوالدين والابناء		

		الطلاق العوامل المؤدية للطلاق			
٢٣. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية					
٢٤. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)			المراجع الرئيسة (المصادر)		
علم اجتماع العائلة /تأليف مليحة عوني القيصير / صبيح عبد المنعم احمد/ بغداد/ ١٩٨٤ - العنف الاسري -مظاهره-اسبابه-علاجه , احلام حمود الطيري , ٢٠١٥ - العنف الاسري واثره على الاسرة و المجتمع في الجزائر , كمال بو علاق , ٢٠١٧ - انعكاس الوضع الحالي على العلاقات الاسرية , ايمان عبد الوهاب موسى , ٢٠٠٧			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)		
مصطفى الخشاب /دراسات في الاجتماع العائلي/القاهرة مطبوعة لجنة البيان سناء الخولي /الاسرة في عالم متغير/الهيئة المصرية العامة للكتاب التقارير ١-الخلافات الزوجية وتأثيرها على سلوك الابناء. ٢-دور الوالدين في تحديد مستقبل الابناء من خلال التوجيه. ٣-الاعاقة والعلاج الاسري			المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت		
www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com tps://esoftskills.com/ar/%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84%D8%A7%D9%82%D8%A7%D8%AA-D8%A7%D9%84%D8%B9%D8%A7%D8%A6%D9%84%D9%8A%D8%A9 tps://www.alukah.net/social/0/14908%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84					

<u>%D8%A7%D9%82%D8%A7%D8%AA-D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B3%D8%B1%D9%8A%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%B9%D8%B5%D8%B1-D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%86%/D8%AA%D8%B1%D9%86%D8%AA</u>	

٤.

٢٤. اسم المقرر:	
المنسوجات	
٢٥. رمز المقرر:	
HE T ٣٣٠	
٢٦. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
٢٧. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024\10\25	
٢٨. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
٢٩. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
٣٠. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
أ. بشرى فاضل صالح	
٣١. اهداف المقرر	
	الإلمام بأنواع المنسوجات ومواصفاتها • والعوامل المؤثرة فيه كمصدر الشعيرة وطريقة صنع الخيط والعمليات النهائية ومدى تأثيرها في النسيج وبهذه المعلومات تتكهن بما يحدث عند الخياطة وفي أثناء استعماله وغسله وكيفية هذا بالنسبة لأهمية المنسوجات عامة والسجاد خاصة لما فيه من تشغيل للأيدي العاملة وإحياء التراث الوطني والاقتصاد الوطني والاقتصاد القومي في هذا القطر •
٣٢. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	12- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 13- الشرح والتوضيح 14- استراتيجيات التعليم العصف الذهني

١١. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
٤-١	١ نظري	تتعرف الطالبة على	١- الهدف من دراسة المنسوجات ٢- نبذة تاريخية عن المنسوجات ٣- الالياف في المنسوجات ٤- تعريفات اولية لبعض المصطلحات	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
٨-٥	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	١- خيط النسيج ٢- انواع الخيوط ٣- طرق صنع الاقمشة ٤- العوامل التي تؤثر على قوة القماش	الشرح	الاختبارات النظرية
١٢-٩	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	١- النسيج البسيط ٢- تنويعات النسيج البسيط ٣- النسيج المائل ٤- نسيج الساتن والساتين	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
١٦-١٣	١ نظري +	تتعرف الطالبة على	١- الانسجة المعقدة (الجاكارد, الدوبي)	الشرح	الاختبارات النظرية

		٢- الانسجة المعقدة (اللينو ,المخمل) الاقمشة المحاكاة ٣- صناعة السجاد (نبذة تاريخية عن صناعة وأنواع السجاد)			
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	١- الصوف وخواصه ٢- الالياف التي تصنف مع الصوف ٣- الحرير-انواعه ,خواصه ٤- امتحان	تعرف الطالبة على	١ نظري +	٢٠-١٧
الاختبارات النظرية	الشرح	١- القطن - زراعته ,اصنافه,خواصه ٢- الكتان- زراعته ,اصنافه ,خواصه ٣- الاسبستوس -مصدره خواصه	تعرف الطالبة على	١ نظري +	٢٤-٢١
الاختبارات النظرية	الشرح	١- تلوين الأقمشة (الصباغة,الطباعة)	تعرف الطالبة على	١ نظري +	٢٨-٢٥

		٢- العمليات النهائية			
		٣- السجاد الحديث (الالياف العقد, التصاميم -- -- الخ)			
		٤- الاصباغ المستعملة في صناعة السجاد قديما وحديثا			
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	١- تطبيقات عملية لطرق صنع الاقمشة	تتعرف الطالبة على	١ نظري + ٢ عملي	٢٩-٣٠
		٢- تطبيقات عملية لانواع عقد السجاد			
		٣- امتحان			
٣٣. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية					
٣٤. مصادر التعلم والتدريس					
كتاب المنسوجات \ تاليف أمل نجار \ ١٩٩٠			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		
١- كتاب تكنولوجيا الياف الشعيرات النسيجية			المراجع الرئيسة (المصادر)		
٢- مواقع الشبكة المعلوماتية • (المواقع الأكاديمية والعلمية)					
٣- متابعة احدث الإصدارات الخاصة بالمنسوجات					

١- تقارير عن احدث التقنيات في المنسوجات ٢- اعمال يدوية بطرق صنع الاقمشة (نسيج , حياكة , سنارة الخ	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
_https://www.researchgate.net/ 2- Chinese craftsmen	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

٣٥.	اسم المقرر:
	تغذية تغذية طفل
٣٦.	رمز المقرر:
	328HECN
٣٧.	الفصل / السنة: السنوي
	السنوي
٣٨.	تاريخ إعداد هذا الوصف 19/10/2024
٣٩.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضور فقط
٤٠.	عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية):
	٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي
٤١.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
	أ.م. نادية حسين منحي
٤٢.	اهداف المقرر
	١-التعريف على أهمية مرحلة الحمل والإرضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحلة المراهقة المبكرة
	١- التعرف على مراحل النمو والتطور بشكل سليم خلال مراحل الحمل والارضاع والطفولة
	٢- التعرف على المشاكل الغذائية التي تواجه الحامل والمرضع والطفل
	٣- التعرف على كيفية الاستفادة من المعلومات التغذوية لتخطيط البرامج الغذائية المتوازنة
٤٣.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	١-استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني
	٢-استراتيجيات التعليم العصف الذهني
	٣-استراتيجيات سلسلة الملاحظات
	الاستراتيجية
١٠-	بنية المقرر نظري

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	التعرف على مفردات المنهج واعطاء مقدمة مختصرة عن اساسيات في تغذية الطفل وربطها مع مادة اسس التغذية للإنسان بالعام الماضي	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	الحمل والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث خلاله	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	المتطلبات الغذائية للحامل بصورة عامة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	مقارنة بين المتطلبات الغذائية للحامل وغير الحامل للتركيز على اهمية التغذية وعلاقتها بصحة الجنين	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الخامس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	الوصايا الغذائية خلال فترة الحمل ونماذج لوجبات غذائية مختلفة اثناء هذه الفترة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
السادس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	سوء التغذية والحمل وتغذية الحامل المراهقة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
السابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية المرضع ومقارنتها مع تغذية الحامل	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثامن	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	العوامل المؤثرة على حليب الام	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
التاسع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
العاشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو والتطور الحاصلة لديه	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الحادي عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	اهمية الرضاعة الطبيعية واهم الفروق بين الحليب الطبيعي والحليب الصناعي	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	المقررات الغذائية للطفل الرضيع	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	انواع اغذية الاطفال ونماذج لبرامج غذائية للطفل	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية الطفل الخديج والمشاكل الغذائية بإطعام الرضيع	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري

الامتحان النظري	القاء المحاضرة	الخصائص التغذوية للطفل في مرحلة ما قبل سن المدرسة	تتعرف الطالبة	٢ ساعة	الخامس عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	العادات والمشاكل الغذائية للطفل سن ما قبل المدرسة	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	السادس عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	المتطلبات الغذائية للطفل سن قبل المدرسة	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	السابع عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	المناهج الغذائية وعلاقتها بالتخطيط الغذائي	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الثامن عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	نماذج غذائية ووصايا غذائية للأطفال في سن المدرسة	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	التاسع عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	اهمية التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	العشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	انواع المناهج الغذائية المدرسية وتجربة التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الحادي والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	علاقة تطورات النمو مع التغذية في مرحلة المراهقة المبكرة	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الثاني والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	المقررات الغذائية للمراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الثالث والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	التخطيط الغذائي في برامج تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الرابع والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	الاغذية السريعة التجهيز وأثرها في تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	تغذية المراهقين الصغار الرياضيين والاختلاف تغذية المراهقين الصغار لا يمارسون الالعاب الرياضيين	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	السادس والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	العادات الغذائية للمراهقين الصغار وتأثير الانظمة الاقتصادية والاجتماعية فيها	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	السابع والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	اهم المشاكل الغذائية في مرحلة الطفولة والمراهقة	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الثامن والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض سوء التغذية وعلاقتها بالتطور العقلي للأطفال	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	التاسع والعشرون

الامتحان النظري	القاء المحاضرة	الفشل بالنمو وعلاقة ذلك بالتقديرات الغذائية	تتعرف الطالبة	٢ ساعة نظري	الثلاثون
					بنية المقرر عملي
					الاسبوع الاول
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	التعريف بالمصطلحات الانكليزية للأطعمة	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	الجدول الغذائية واهميتها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثاني
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	كيفية استخدام جداول القيمة الغذائية	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثالث
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	القيمة الغذائية للأطعمة وكفايتها حسب المقررات الغذائية الموصى بها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الرابع
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	تغذية الحامل	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الخامس والسادس والسابع
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة الحامل	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثامن والتاسع والعاشر
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	تغذية المرضع	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الحادي عشر والثاني عشر
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة المرضع	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثالث عشر والرابع عشر
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	امتحان عملي للفصل الاول	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الخامس عشر
		عطلة نصف السنة			السادس عشر والسابع عشر
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	تغذية الطفل الرضيع تخطيط الوجبات الغذائية للأطفال	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثامن عشر التاسع عشر
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	الرضاعة الطبيعية والعناية بالثدي	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	العشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	التغذية الصناعية وكيفية استخدامها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الحادي والعشرون

		أنواع الحليب الصناعي والقيمة الغذائية للمستحضرات الصناعية			الثاني والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	اغذية الطفل الرضيع وكيفية تحضيرها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثالث والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	التغذية التكميلية وكيفية التدرج بتقديم الأطعمة	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الرابع والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	بتهيئة الطفل للفظام والانتقال للطعام الاعتيادي المتناول من قبل العائلة	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الخامس والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	كيفية استعمال اغذية الاطفال الجاهزة وحفظها والمحاذير	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	السادس والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	دور الثلاجة والمجمدة في حفظ بعض اغذية الاطفال			السابع والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	وصفات لاغذية الاطفال في سن ما قبل المدرسة			الثامن والعشرون
التطبيق العملي	القاء المحاضرة	وصفات لاغذية الاطفال في سن المدرسة			التاسع والعشرون
		الامتحان العملي الفصلي الثاني			الثلاثون

٤٤ . تقييم المقرر

25 درجة امتحانات الشهرية واليومية الفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

٤٥ . مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب تغذية الطفل/١٩٨٨/أ.فاتن فخر الدين /أ.م.نوال ابراهيم / العراق
المراجع الرئيسية (المصادر)	مفاهيم حديثة في تغذية الاطفال/٢٠١٧/ أ.د.منى احمد تغذية الأطفال والمراهقين والمسنين /د.محمد نجاتي ٢٠١٥
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	International Journal of Child Health and Nutrition The Journal of Child Nutrition & Management
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	www.fns.usda.gov/wic/women-infants-and-children-wic

https://childnutrition.ca	

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة بغداد

الكلية/ المعهد: كلية التربية للبنات.....

القسم العلمي: قسم الاقتصاد المنزلي.....

نموذج وصف المقرر

٢٥. اسم المقرر:					
ملابس أسرة					
٢٦. رمز المقرر:					
325 HE FC					
٢٧. الفصل / السنة: السنوي					
السنوي					
٢٨. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٤/١٠/٢٠					
٢٩. أشكال الحضور المتاحة:					
حضوري فقط					
٣٠. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):					
90 ساعة سنوياً 3 ساعة اسبوعياً					
٣١. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم : أ. شهباء خزعل ذياب م. يسرى شاكر محمد جواد الأيمل : yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq					
٣٢. اهداف المقرر					
التعرف على أهمية الملابس بالنسبة للفرد والمجتمع من الناحية الصحية والاجتماعية وطرق اختيار الملابس الملائمة وفقاً للعادات والتقاليد وأشكال الجسم اعتماداً على أسس وقواعد التصميم بالإضافة الى التعرف على الملابس والمستهلك وطرق حمايته من خلال البطاقة الارشادية الخاصة في العناية بالأقمشة والملابس والمفروشات.					
٣٣. استراتيجيات التعليم والتعلم					
١-لقاء المحاضرات النظرية ٢- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي					الاستراتيجية
٣٤. بنية المقرر / النظري					
				الساعات	الاسبوع

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

التحصيلي النظري		الألوان ، عجلة الألوان، صفات التالون طرق جمع الألوان	يتعرف الطالب على الألوان وصفات اللون وطرق جمعها		والعشرون والرابع والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الألوان الملائمة للملابس	يتعرف الطالب كيفية اختيار الألوان الملائمة للملابس	١ ساعة	الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الملابس الجاهزة	يتعرف الطالب كيفية اختيار الملابس الجاهزة	١ ساعة	الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	امتحانات نهاية السنة		١ ساعة	الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون

- بنية المقرر / العملي

الاسبوع	الاسبوع	الساعات النظري	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١١						
الاسبوع	الاسبوعان الأول والثاني	٢ ساعة	يتعرف الطالب على القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجالات الأزياء	القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجالات الأزياء	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان الثالث والرابع	٢ ساعة	يتعرف الطالب على جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان الخامس والسادس	٢ ساعة	يتعرف الطالب على طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان السابع والثامن	٢ ساعة	يتعرف الطالب على التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات

الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	البدء بسراجة التنورة يدويا مع تشكيل السحاب	يتعرف الطالب على السراجة اليدوية للتنورة مع تشكيل السحاب	٢ ساعة	الاسبوعان التاسع والعاشر	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	خياطة الغبنات بالماكينة وانهاؤها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمز)	يتعرف الطالب على خياطة الغبنات بالماكينة وانهاؤها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمز)	٢ ساعة	الاسبوعان الحادي عشر والثاني عشر	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	الخياطة بواسطة الماكينة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمز) بالتنورة	يتعرف الطالب على الخياطة بواسطة الماكينة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمز) بالتنورة	٢ ساعة	الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها	يتعرف الطالب على عمل ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها	٢ ساعة	الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	تحضير قطعة ملابسية لطفل من عمر ١٢-٣ سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش	يتعرف الطالب على كيفية اختيار قطعة ملابسية لطفل من عمر ١٢-٣ سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش	٢ ساعة	الاسبوعان السابع عشر والثامن عشر	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	طريقة خياطة القطعة الملابسية بخطواتها المختلفة	يتعرف الطالب على طريقة خياطة القطعة الملابسية بخطواتها المختلفة	٢ ساعة	الاسبوعان التاسع عشر والعشرون	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	انجاز القطعة الملابسية وتقديمها للتصحيح	يتعرف الطالب على انهاء القطعة الملابسية وانجازها كاملة وتقديمها للتصحيح	٢ ساعة	الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون	
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع	يتعرف الطالب على تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم	٢ ساعة	الاسبوعان الثالث والعشرون والرابع	

العشرون		طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القلب الى القماش	نقل الإشارات كافة من القلب الى القماش	انجاز الخطوات
الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون	٢ ساعة	يتعرف الطالب كيفية عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات	عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات	الاختبار تطبيق عملي انجاز اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون	٢ ساعة	يتعرف الطالب كيفية انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي	انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي	الاختبار تطبيق عملي انجاز اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون	٢ ساعة	يتعرف الطالب على كيفية كي القميص وتقديمه للتصحيح	كي القميص وتقديمه للتصحيح	الاختبار تطبيق عملي انجاز اليومي في انجاز الخطوات

٣٥. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

٣٦. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	١ - ملزمة ملابس الاسرة
المراجع الرئيسة (المصادر)	١- موسوعة الخياط للأطفال، سنجر، بيروت، ٢٠٠٢. ٢- كتاب الخياطة والتفصيل، امل النجار واخرون، بلا تاريخ ٣- موسوعة فن التفصيل، عليا عابدين، دار الفكر العربي، القاهرة، ١٩٩٥
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	١- مجلات بوردا ٢٠٠٠-٢٠١٧ ٢- مجلة خيطي ملابسك بنفسك ٣- Dress patterns تقارير الطالبات :

١ - الملابس الصديقة للبيئة ٢ - الملابس المستعملة وصحة الانسان ٣ - الموضة وتزيين المرأة	
1-القناة الرسمية لموقع الخياطة والتفصيل ٢-حلقات قناة امل للخياطة www.pinterest.com ٣ - www.star3arab.com	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
حفظ الاغذية	
٢. رمز المقرر	
329HE FB	
٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/10/24	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضور	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة سنويا	٢ ساعات عملي
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م. مها محمد نافع علي	
الأيمل: maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	

اهداف المادة الدراسية					
١- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء					
٢- التعرف على طرائق حفظ الأغذية منزليا المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد المضافة الكيماوية والطبيعية والتجفيف ومزايا ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.					
٣- التعرف على فوائد حفظ الاغذية بطرق التجميد والتعليب والتخليل والتجفيف .					
٤- تعليم الطالبات اعداد وجبات نصف مطبوخة وحفظها باحدى طرق الحفظ .					
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية		الامتحان والتقارير			
١٠. بنية المقرر					
١ ل أ س ب و ع	الاس اعات	مخرجات التعلم المطلوب ة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٢	لتتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
2	٢	=	شرح عام لطريقة الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة	=	=
3	٢	=	شرح عام لطريقة الحفظ بالتجميد	=	=
4	٢	=	حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والحفظ بالمحلول الملحي	=	=

5	٢	=	حفظ الباميا بطريقة التعليب ، التجميد ، التجفيف .	=	=
6	٢	=	تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة والطرق البيئية .	=	=
7	٢	=	. تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار ، الفلفل الاخر ، الباذنجان ، الفاصوليا الخضراء ومختلف الخضراوات ال اخرى .	=	=
8	٢	=	حفظ عصير الفواكه ، الرمان ، التفاح واي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	=
9	٢	=	حفظ الطماسة وعصيرها بطرق التعليب ، التجميد وعمل معجون الطماسة او العصير المكثف .	=	=
10	٢	=	حفظ الباذنجان ، التجميد ، عمل طبخات جاهزة ونصف جاهزة .	=	=
11	٢	=	حفظ الفاصوليا الخضراء بطرق التجميد والتعليب والتخليل .	=	=
12	٢	=	عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجميد كالبيتزا والباي وغيرها ،	=	=
13	٢	=	حفظ السبانخ	=	=
14	٢	=	زيارة ميدانية الى احد المعامل المنتجة ومراكز تحليل الغذاء والسيطرة النوعية وذات العلاقة بالصناعات الغذائية	=	=

1 5	٢	=	استعمال المواد المحفوظة خلا الفصل واختبار النتائج.	=	=
1 6	٢	=	امتحان الفصل الاول	=	=
1 7	٢	=	حفظ القرنابيط واللهانة بطريقة التجميد والتخليل .	=	=
1 8	٢	=	حفظ الشوندر بطريقة التجميد ، التعليب ، التخليل .	=	=
1 9	٢	=	حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل ..	=	=
2 0	٢	=	حفظ الباقلاء بطريقة التجميد ، لتعليب ، التجفيف .	=	=
2 1	٢	=	حفظ البازلاء بطريقة التجميد ، التعليب ، التجفيف .	=	=
2 2	٢	=	حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى ..	=	=
2 3	٢	=	الحفظ بالسكر كالمربي ، المرملا ، الجزر والبرنقال	=	=
2 4	٢	=	عمل الجلي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	=
2 5	٢	=	حفظ التفاح بالسكر ، المحلل السكري وكذلك العصير .	=	=
2 6	٢	=	حفظ المشمش ، التعليب ، التجفيف ، بعملية الكبرنة	=	=
2 7	٢	=	عمل مربى المشمش	=	=
2 8	٢	=	طريقة عمل الكجب والصااص	=	=

2	٢	=	اختبار وطبخ كل محافظ خلال الفصل .	=	
9					
٣	٢	=	امتحان الفصل الثاني	=	
٠					

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة كالتالي ١٥ درجة امتحان عملي + ٣٥ درجة امتحان نظري شهري ويومي للفصل الاول و ١٥ درجة امتحان عملي + ٣٥ امتحان نظري شهري ويومي للفصل الثاني ، ٥٠ درجة للامتحان النهائي	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
تصنيع الاغذية / الجزء الاول ١٩٨٥، د. عبد علي مهدي ود. صادق حسن الحكيم	المراجع الرئيسية (المصادر)
١- Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC Press ٢- تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية . ٢٠٠٧ ، الطبعة الثانية .م. طه الشيخ حسن. ٣- كيف تصنع المخللات وتجمدين الفواكه والخضراوات . ٢٠٠٥ ، الطبعة الثانية . تاليف د. حميد صادق ود. سعد رسول .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ...)
١- Journal of Food Technology .Puplished monthly by Institute of Food and Technologists ٢- Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology	المجلات

Advance Journal of Food Science -٣ and Technology .Maxwell Scientific .Organization ١- طرق حفظ وتخزين الخوخ . ٢- حفظ الثوم . ٣- طرق حفظ المشمش .	التقارير
www. Mazra3a.net www. Schoolarabia. net essamramadan3.alafdal.net	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

ي

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
تصميم منزل
٢. رمز المقرر
HE HD439
٣. الفصل / السنة
سنوي ٢٠٢٤/٢٠٢٥
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٠٢٤ / ١١ / ٢٢
٥. أشكال الحضور المتاحة

يومي					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم: سهام محسن / نادين محمد الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq					
٨. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			- دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته. - دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي - دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			شرح وتوضيح / عرض نماذج / السبورة الذكية		
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	١	تتعرف الطالبة على تعريفه واهدافه	مقدمة في تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثاني	١	تتعرف الطالبة على استعمال كل قسم	تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري

الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة المعيشة الجماعية	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس	١	الاسبوع الثالث
الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة المعيشة الانفرادية	تتعرف الطالبة على غرفة النوم غرفة تبديل الملابس	١	الاسبوع الرابع والخامس
الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة تدبير المنزل المطبخ، المخزن، غرفة العمل	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها	١	الاسبوع السادس
الامتحان النظري	القاء محاضرة	ركن العمل في المنزل	تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته	١	الاسبوع السابع
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها	١	الاسبوع الثامن
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اختيار موقع المنزل	تتعرف الطالبة على	١	الاسبوع التاسع

			شروط اختيار موقع الأرض للبناء		
الامتحان النظري	القاء محاضرة	مساحة خريطة المنزل	تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها على موقع قطعة الأرض	١	الاسبوع العاشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	السلام	تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها وطريقة رسمها	١	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	١	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	المساحات الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها	١	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الإضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها	١	الاسبوع الرابع عشر

			وتوزيعها في المنزل		
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الالوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني	١	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسطة والاعدادية المنزل			الاسابيع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	١	الاسبوع الثاني والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اسس الفن والتصميم	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	١	الاسابيع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	النقطة والخطوط والاشكال	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها	١	الاسابيع السادس والعشرون والسابع والعشرون

					والثامن والعشرون
					الجزء العملي
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق البياني	٣	الاسبوع الاول
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الابواب والشبابيك والجدران	تعريف الطالبات على القياسات النموزجية والرموز المستعملة	٣	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم غرفة الاستقبال	تعريف الطالبات على كيفية الرسم وتوزيع الاثاث	٣	الاسبوع الثالث
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم خارطة غرفة النوم مؤثثة	تعريف الطالبات على قياسات الغرفة والاثاث وخطوط المرور	٣	الاسبوع الرابع

الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة الحمام	تعريف الطالبات على حجوم ومقاسات ادوات الحمام وتطبيقها بالرموز	٣	الاسبوع الخامس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خريطة المطبخ بكل تفصيلاتها	تعريف الطالبات على المخازن الارضية والجدارية ومثلث العمل	٣	الاسبوع السادس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة غرفة العمل والمخزن	تعريف الطالبات على مواقع الابواب والشبابيك	٣	الاسبوع السابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تتمرن الطالبة على نقط الخرائط المنزلية	تعريف الطالبات على محاسن وعيوب الخرائط	٣	الاسبوع الثامن والتاسع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق فعلي لرسم خريطة كاملة للمنزل	تعريف الطالبات على رسم خارطة لمنزلها في المستقبل	٣	الاسبوع العاشر والحادي عشر والثاني عشر

الامتحان العملي	تطبيق عملي	دراسة عملية للألوان	تعريف الطالبات على عمل عجلة الألوان الرئيسية الثلاث	٣	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم الكثافة اللونية	تعريف الطالبات على كيفية تدرج اللون الواحد	٣	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم القيمة الضوئية للألوان	تعريف الطالبات على كيفية تدرج القيمة الضوئية بإضافة اللون الأبيض	٣	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس		٣	الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والواحد والعشرون
الامتحان العملي	القاء محاضرة	تعد الطالبة لتقرير نظري أو عملي أو	تتعرف الطالبة على معلومات تخص القواطع،	٣	الاسبوع الثاني والعشرون والثالث والعشرون

		كلاهما في أحد المواضيع ذات العلاقة والتي تعتبر مكملّة لتصميم المنزل وتأثيره وتقوم بالقائه على طالبات الصف	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.	والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والثلاثون

١١. تقييم المقرر
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب التحضير اليومي ٥ درجات والامتحانات اليومية ٥ درجات والشهرية ٤٠ والعملي ٤٠ درجة والتقارير ١٠
١٢. مصادر التعلم والتدريس

(١) ملزمة تصميم المنزل-امل النجار، جامعة بغداد، ب ت،العراق، مطبعة جامعة بغداد. (٢) تخطيط وتصميم المنزل- امل صادق الحسني، مطبعة جامعة بغداد، ١٩٨٥	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
(١) مدخل في التصميم الداخلي، ٢٠٠٥، معتصم عزمي الكرابلية	المراجع الرئيسية (المصادر)
1) Inside Today. 2) Interior desing. 3) Jounal of Home Economics. 4) VoLumE تقارير الطالبات سيكولوجية التصميم الداخلي	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
www.build-yourhome.com)www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden www.homify.sa/ideabooks/2927246/23	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
تصميم منزل
٢. رمز المقرر
HE HD439
٣. الفصل / السنة
سنوي ٢٠٢٤/٢٠٢٥
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٠٢٤ / ١١ / ٣
٥. أشكال الحضور المتاحة
يومي
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: سهام محسن / نادين محمد الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq
٨. أهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية		- دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته. - دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي - دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.			
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية		شرح وتوضيح / عرض نماذج / السبورة الذكية			
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	١	تتعرف الطالبة على تعريفه واهدافه	مقدمة في تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثاني	١	تتعرف الطالبة على استعمال كل قسم	تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث	١	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس	منطقة المعيشة الجماعية	القاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الرابع والخامس	١	تتعرف الطالبة على غرفة النوم	منطقة المعيشة الانفرادية	القاء محاضرة	الامتحان النظري

			تبديل الملابس		
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	منطقة تدبير المنزل المطبخ، المخزن، غرفة العمل	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها	١	الاسبوع السادس
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	ركن العمل في المنزل	تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته	١	الاسبوع السابع
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها	١	الاسبوع الثامن
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	اختيار موقع المنزل	تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء	١	الاسبوع التاسع
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	مساحة خريطة المنزل	تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها	١	الاسبوع العاشر

			على موقع قطعة الأرض		
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	السلام	تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها وطريقة رسمها	١	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	١	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	المساحات الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمه	١	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	الإضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها وتوزيعها في المنزل	١	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان النظري	اللقاء محاضرة	الألوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني	١	الاسبوع الخامس عشر

		تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسط ة والاعداد ية المنزل			الاسابيع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	١	الاسبوع الثاني والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اسس الفن والتصم يم	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	١	الاسابيع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	النقطة والخطوط والاشكال	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها	١	الاسابيع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون
					الجزء العملي
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات	٣	الاسبوع الاول

			في رسم الخرائط على الورق البياني		
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الابواب والشبابي ك والجدرا ن	تعريف الطالبات على القياسات النموجية والرموز المستعملة	٣	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم غرفة الاستقب ال	تعريف الطالبات على كيفية الرسم وتوزيع الاثاث	٣	الاسبوع الثالث
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم خارطة غرفة النوم مؤثثة	تعريف الطالبات على قياسات الغرفة والاثاث وخطوط المرور	٣	الاسبوع الرابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة الحمام	تعريف الطالبات على حجوم ومقاسات ادوات الحمام وتطبيقها بالرموز	٣	الاسبوع الخامس

الاسبوع السادس	٣	تعريف الطالبات على المخازن الارضية والجدارية ومثلث العمل	تطبيق رسم خريطة المطبخ بكل تفصيلا لها	تطبيق عملي	الامتحان العملي
الاسبوع السابع	٣	تعريف الطالبات على مواقع الابواب والشبابيك	تطبيق رسم خارطة غرفة العمل والمخزن	تطبيق عملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثامن والتاسع	٣	تعريف الطالبات على محاسن وعيوب الخرائط	تتمرن الطالبة على نقط الخرائط المنزلية	تطبيق عملي	الامتحان العملي
الاسبوع العاشر والحادي عشر والثاني عشر	٣	تعريف الطالبات على رسم خارطة لمنزلها في المستقبل	تطبيق فعلي لرسم خريطة كاملة للمنزل	تطبيق عملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثالث عشر	٣	تعريف الطالبات على عمل عجلة الالوان الرئيسية الثلاث	دراسة عملية للالوان	تطبيق عملي	الامتحان العملي

الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم الكثافة اللونية	تعريف الطالبات على كيفية تدرج اللون الواحد	٣	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم القيمة الضوئية للألوان	تعريف الطالبات على كيفية تدرج القيمة الضوئية بإضافة اللون الابيض	٣	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس		٣	الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والواحد والعشرون
الامتحان العملي	القاء محاضرة	تعد الطالبة لتنقير نظري أو عملي أو كلاهما في أحد المواض يع ذات العلاقة والتي تعتبر	تتعرف الطالبة على معلومات تخص القواطع، والحواجز، النوافذ، الابواب، الجدران، السقوف الثانوية، الارضيات السجاد	٣	الاسبوع الثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون

والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والثلاثون		والستائر، الاثاث وتاريخها، الاخشاب الزهور، مكملات الزينة، النباتات الداخلية، فرش الارضية، المخازن، الاقمشة المستخدمة في تزيين وتأثيث المنزل.	مكملة لتصميم المنزل وتأثيثه وتقوم بالقائه على طالبات الصف		

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب التحضير اليومي ٥ درجات والامتحانات اليومية ٥ درجات والشهرية ٤٠ والعملي ٤٠ درجة والتقارير ١٠	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	(١) ملزمة تصميم المنزل-امل النجار، جامعة بغداد، ب ت، العراق، مطبعة جامعة بغداد. (٢) تخطيط وتصميم المنزل- امل صادق الحسني، مطبعة جامعة بغداد، ١٩٨٥

(١) مدخل في التصميم الداخلي، ٢٠٠٥، معتصم عزمي الكرابلية	المراجع الرئيسة (المصادر)
1) Inside Today. 2) Interior desing. 3) Journal of Home Economics. 4) VoLumE تقارير الطالبات مبادئ التصميم الداخلي وقواعده	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
www.build-yourhome.com)www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden www.homify.sa/ideabooks/2927246/23	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

	۳.

نموذج وصف المقرر

٢٥. اسم المقرر:	
إدارة حضانات	
٢٦. رمز المقرر:	
440 HE KM	
٢٧. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
٢٨. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/ 10/ 2024 :	
٢٩. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
٣٠. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
90 ساعة سنوياً. 1 ساعة اسبوعياً (نظري) ٢ ساعة أسبوعياً (عملي)	
٣١. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عفراء إبراهيم خليل الأيميل : ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٣٢. اهداف المقرر	
	١- اكساب الطلبة مهارة تطبيق ما تم دراسته على ارض الواقع في التعامل مع الأطفال ومشكلاتهم ٢- توسيع مهارة التعامل مع الأطفال والتفاعل معهم بصورة ايجابية 3 - توضيح أهم الأفكار الحديثة في نمو وتنمية المهارات الاجتماعية والانفعالية والعقلية والجسدية لدى الاطفال
٣٣. استراتيجيات التعليم والتعلم	
7- استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني. (العملي) 8- استراتيجية التعليم العصف الذهني. 9- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات 10- الشرح والتوضيح 11- طريقة الحاضرة والتطبيق العملي	الاستراتيجية

٣٤. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	1 ساعة	1- اكساب الطلبة مهارة تحليل وتقسيم مراحل الطفولة وجوانب النمو المختلفة	دور الحضنة ونشأتها / التعريف بمفهوم الحضنة/ نشأة دور الحضنة في العالم	شرح المادة العلمية من خلال اللقاء المحاضرات.	الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية والتحريرية وامتحان نهاية السنة.
2	1 ساعة				
3	1 ساعة				
4	1 ساعة	٢- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	بنية الحضنة تصميماً ومواصفاتها وتجهيزاتها موقع البنية ومواصفاتها/ التجهيزات الأساسية / توافرها في دار الحضنة / اهم الاركان التربوية والواجب توافرها في دار الحضنة الهيكل الاداري والتربوي لدار الحضنة المديرية واهم المواصفات المطلوب توافرها فيها الاجتماعية واهم المواصفات المطلوب توافرها فيها المربية واهم الخصائص والصفات الشخصية التي يتوافر فيها/ الممرضة / مشرفة التغذية / الهيكل الخدمي	٢-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة والمناهج في دور الحضنة)	
5	1 ساعة				
6	1 ساعة				
7	1 ساعة	٣- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	أنواع الخبرات والبرامج التربوية مفهوم المنهج / خصائص المنهج/ مفهوم الخبرة المتكاملة البرنامج اليومي للحضنة وفقاً لتقسيمات عمر الأطفال الحضنة المبادئ التي يجب مراعاتها عند تصميم برامج أطفال والبرامج / خطوات بناء الخبرة سجلات وتقارير الأطفال في دار الحضنة السجلات والتقارير الخاصة بالأطفال / شروط القبول الحضنة / استمارة قبول الطفل في دار الحضنة / الطفل / الملاحظة/ دراسة الحالة	٣-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
8	1 ساعة				
9	1 ساعة				
10	1 ساعة	٤- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	أهم خصائص الأطفال ومظاهر النمو واهم المطالبات لطفولهم / أهمية خصائص ومظاهر النمو الجسدي لطفولهم ومطالبه التربوية/ أهمية خصائص ومظاهر النمو العقلي للحضنة ومطالبه التربوية	٤-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
11	1 ساعة				
12	1 ساعة				
13	1 ساعة	٥- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	أهم خصائص ومظاهر النمو الاجتماعي لطفولهم ومطالبه التربوية / أهم خصائص ومظاهر النمو لطفول الحضنة ومطالبه التربوية	٥-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
14	1 ساعة				
15	1 ساعة				
16	1 ساعة	٦- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	اللعبة وأهميتها في دار الحضنة أهمية اللعبة / تعريفات اللعبة/ أهداف اللعبة / الميزة للعبة مظاهر اللعبة/ تطور اللعبة في مراحل النمو المتعاقبة الحضنة العوامل المؤثرة في اللعبة / أنواع اللعبة/ نظريات اللعبة وجهات نظر متقدمة في التربية باللعبة والنشاط/ اللعبة نفسي	٦-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
17	1 ساعة				
18	1 ساعة				
19	1 ساعة	٧- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	اللعبة وأهميتها في دار الحضنة أهمية اللعبة / تعريفات اللعبة/ أهداف اللعبة / الميزة للعبة مظاهر اللعبة/ تطور اللعبة في مراحل النمو المتعاقبة الحضنة العوامل المؤثرة في اللعبة / أنواع اللعبة/ نظريات اللعبة وجهات نظر متقدمة في التربية باللعبة والنشاط/ اللعبة نفسي	٧-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
19	1 ساعة				
20	1 ساعة				
21	1 ساعة	٨- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	اللعبة وأهميتها في دار الحضنة أهمية اللعبة / تعريفات اللعبة/ أهداف اللعبة / الميزة للعبة مظاهر اللعبة/ تطور اللعبة في مراحل النمو المتعاقبة الحضنة العوامل المؤثرة في اللعبة / أنواع اللعبة/ نظريات اللعبة وجهات نظر متقدمة في التربية باللعبة والنشاط/ اللعبة نفسي	٨-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
22	1 ساعة				
23	1 ساعة				
24	1 ساعة	٩- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	اللعبة وأهميتها في دار الحضنة أهمية اللعبة / تعريفات اللعبة/ أهداف اللعبة / الميزة للعبة مظاهر اللعبة/ تطور اللعبة في مراحل النمو المتعاقبة الحضنة العوامل المؤثرة في اللعبة / أنواع اللعبة/ نظريات اللعبة وجهات نظر متقدمة في التربية باللعبة والنشاط/ اللعبة نفسي	٩-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
25	1 ساعة				
26	1 ساعة				
27	1 ساعة	١٠- اطلاع واكساب الطالبات على أهمية واهداف دور الحضنة في العراق والوطن العربي والعالم	اللعبة وأهميتها في دار الحضنة أهمية اللعبة / تعريفات اللعبة/ أهداف اللعبة / الميزة للعبة مظاهر اللعبة/ تطور اللعبة في مراحل النمو المتعاقبة الحضنة العوامل المؤثرة في اللعبة / أنواع اللعبة/ نظريات اللعبة وجهات نظر متقدمة في التربية باللعبة والنشاط/ اللعبة نفسي	١٠-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	
28	1 ساعة				
29	1 ساعة				
30	1 ساعة		تطور النمو الحركي للطفل / تطور النمو الجسدي للطفة التطور الحسي والادراكي / تطور حاسة اللمس عند تطور حاسة البصر عند الطفل تطور حاسة السمع للطفل تطور النمو اللغوي للطفل/ التطور الاجتماعي والوجداني للطفل	١١-كتابة التقارير العلمية عن (الطفل و دور الحضنة)	

٣٥. تقييم المقرر	
توزيع كالتالي: ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الأول (نظري وعملي). ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. (نظري وعملي). ٥٠ درجة للامتحانات النهائية	
٣٦. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	ملزمة ادارة حضانات
المراجع الرئيسة (المصادر)	- كتاب ادارة حضانات/تأليف: د. عفراء ابراهيم-د. اشواق سامي- د. انتصار كمال-د. زينب محمد ٢٠١٥ -- -
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	منهج الانشطة السليم لجميع الاطفال/ د. تينا بروس-١٩٩٢ طرق دراسة الطفل.د. نايفة قطامي/ ١٩٨٩ 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
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	www.social.gov.bhالحضانات https://ar.wikipedia.org/wikiويكيبيديا الموسوعة الحرة روضة اطفال مناهج رياض اطفال mnahej-blog.tumblr.com/page/2

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر: تجارب غذائية / عملي
٢. رمز المقرر: 437HENX
٣. الفصل / السنة : سنوي
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف / ٢٠٢٤/١٠/٥
٥. أشكال الحضور المتاحة: حضوري
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) ٦٠ ساعة نظري و ٩٠ ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلي) ٣ ساعة اسبوعيا
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: اشراق جهاد خضير البريد الإلكتروني: coeduw.uobghdad.edu.iq البريد الإلكتروني: shrqjihad@ أ.م. ايمان علي هادي
٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية						• دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية . • دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخله في تحضيرها	
						• التعرف على تأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تأثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية •	
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم							
الاستراتيجية						١-استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني ٢- ستراتيحية التعليم العصف الذهني ٣- ستراتيحية التعليم سلسلة الملاحظات	
١٠. بنية المقرر/ الجزء العملي							
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطبوعة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم		
	2ساعة عملي	تتعرف الطالب على	المحاليل الملحية	طريقة تحضير المحاليل الملحية والسكرية والحامضية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		
١	٢	=	قياس ph	تقدير حموضة الأنظمة الغذائية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		
٢	٢	=	التقييم الحسي للأغذية	تقيم جميع المواد الغذائية عن طريق المقياس	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		
٣	٢	=	استخدام الطرق الالية	استخدام بعض الطرق	نشاط يومي واختبارات		

وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية					
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير درجة الحرارة والحامض – والعوامل التي تؤثر في التكتل الجريني لبعض المواد الغذائية (شورية الطماعة)	تجارب عن تحول المحاليل من حالة الى أخرى	=	٢	٥-٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	استخدام البيض في نسب مختلفة في المنتجات الغذائية وعمل الكاستر بطرق مختلفة	البيض	=	٢	٧-٦
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مقارنة بين المواد المستحلبة	الدهون	=	٢	٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل الدهون في الغذاء	الدهون وظيفتها	=	٢	١٠-٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل الخبز السريع Muffins ووظائف المكونات وتأثير نسبها وطريقة المزج ومقدارة	المعجنات	=	٢	١١
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل البسكويت العوامل التي تؤثر في عمل ابسكويت وجودته	المعجنات	=	٢	١٢

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير طريقة المزج في عمل الكيك ومواصفاته	المعجنات	=	٢	١٣
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير طرق المختلفة في الطبخ	الخضراوات	=	٢	١٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	وتأثير درجة حرارة الفرن في طهي اللحم والفترة اللازمة للطهي	اللحوم	=	٢	١٥-١٦
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل هلام الفواكة وبتأثير المكونات الاساية البكتين والسكر و الحامض و الماء وعصير الفواكة	الفواكة	=	٢	١٧-١٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		امتحان نهائية الفصل للجزء العملي	=	٢	١٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق في المدارس	=	٢	٢٠-٢٦
نشاط يومي واختبارات	عمل المايونيز	المستحلبات	=	٢	٢٧

امتحانات شهرية وفصلية ونظرية					
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		امتحان فصلي الثاني	=	٢	٢٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		مراجعة المادة	=	٢	٢٩



١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . ٢٥ درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	.
المراجع الرئيسة (المصادر)	١- تصنيع الغذية/١٩٨٩/أ.د.علي الشيباني ٢- الخبز والمعجنات/١٩٩٠/أ.د.امجد بوياسوالق ٣- كيمياء الغذية/١٩٨٨/أ.د.باسل داللي

٤- مبادئ الصناعات الغذائية/١٩٧٩/أ.د. عبد علي مهدي 2-Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mceGraw hill company 3- Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by Kathleen park talaro. J food Microbiology 2008 by M. R. Adams. M.O.M 4-	
- مجلة العلوم الزراعية العراقية - مجلة بغداد للعلوم	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
تقارير الطالبات (المرحلة الثانية) ١- طرق طهي الكاستر بدجات حرارة مختلف ٢- طرق طهي اللحوم ٣- الدواجن الجاهزة	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر: تجارب غذائية / نظري
٢. رمز المقرر: 437HENX
٣. الفصل / السنة : سنوي
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف / ٢٠٢٤/١٠/٥
٥. أشكال الحضور المتاحة: حضوري

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) ٦٠ ساعة نظري و ٩٠ ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلي) ٣ ساعة اسبوعيا	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: باهرة محمود جعفر الأيميل: @coeduw.uobghdad.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية • دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية . • دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية . دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها التعرف على تأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تأثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية •	
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية ١- استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني ٢- استراتيجية التعليم العصف الذهني ٣- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات	
١٠. بنية المقرر/ الجزء العملي	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة عملي	تتعرف الطالب على	الماء	, تعريفه أهميته, التركيب الكيميائي للماء	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١	٢	=	الحالات الفيزيائية للماء	وخواصه الفيزيوكيميائية, الماء العسر	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢	٢	=	المحاليل	. تعريف المحلول, أنواعها, خواصها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٣	٢	=	الغرويات	تعريفها, تسميتها, خواصها العامة, ترسيبها, حالات انتشار الغروي الرئيسية في الاغذية, خواصها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٤ -	٢	=	المستحلبات	تعريفها, أنواعها, العوامل التي تؤثر في تكوينها, نظريات عمل مادة الاستحلاب, الرغاوي, تعريفه, أهميته, العوامل المؤثرة في بنائه وهدمه	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٥	٢	=	الهلامات	تعريفها, خواصها, العوامل التي تؤثر في تكوينها, ظاهرة الانفصال, العوامل التي تؤثر فيها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٦	٢	=	الببيض	, أهميته الغذائية والتصنيعية, تركيبة القشرة والصفار والبيضا	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

	ومحتوياتها الكيميائية				
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	طرق تداوله وخرنه خواصه الوظيفية واستعمالاته في المطبخ	الخواص النوعية للبيض	=	٢	٧
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	المنتجات التي يدخل البيض فيها, رغوات البيض, حفظ البيض	الطرق الاساسية لمطبخ البيض	=	٢	٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميته الغذائية والتصنيعية طبيعة تنظيم مكوناته ,انواع الحليب ومنتجاته	الحليب,			٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	طبخ, الحليب, البستر ة الحرارية ,بروتينات مصل الحليب, تأثير الحرارة في الكازين	تكملة انواع الحليب ومنتجاته			١٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير الحامض في الكازين ,تأثير انزيم الرنين فيه, تأثير المركبات متعددة الفينول في بروتينات الحليب ونكهته, الحليب المجنس	تأثير الحرارة في لون الحليب			١١

	وحساسيته للحرارة تداول الاغذية المصنعة من الحليب				
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	ا, اهميتها, تركيب النسيج النباتي	الفواكة	=	٢	١٢
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	, رائحة الفاكهة ,التغيرات الحاصلة مابعد القطف,الاسمر ار الانزيمي ,التغيرات بسبب الطبخ	المحتوى الكيميائي للفواكه	=	٢	١٣
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	,اهميتها,تركي ب الخضراوات ومحتواها الكيميائي	الخضراوات	=	٢	١٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الخلوي ,الطراوة ,الاسمرار الانزيمي ,خصائص نوعية الخضراوات الطازجة	ينطبق عليها ماينطبق على الفواكه بخصوص التركيب			١٥
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	واهميته وانواعه,المح توى الكيميائي ,التركيب العضلي للحم	اللحم	=	٢	١٦-

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=	٢	١٧
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=	٢	١٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق في المدارس	=	٢	١٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=	٢	٢٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		٢١
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		٢٢
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		٢٣

٢٤	=	تطبيق الطالبات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٥	=	طراوة اللحم ,	صلابة اللحم والنسيج الرابط ,التعتيق,طبخ اللحوم
٢٦	=	الدواجن,	اهميتها,انواعها , اعدادها للتسويق,التركيب والمحتوى الكيميائي ,طبخها ,تجميدها,نكهة الدواجن المطبوخة ,فيتامينات مجموعة ب فيها
٢٧	=	السمك	انواعه وقيمه الغذائية ,المحافظة على نوعيته ,تركيب عضلة الاسماك الزعنفية ومحتواها,صم ود الاسماك تجاه الخزن المجدد ,تقييم اكتمال طبخ الاسماك والتغيرات الحاصلة

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		امتحان فصلي الثاني			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها,انواعها, تركيبها الكيميائي , وظائفها بالطعام ,انواع المنتجات الدهنية	الدهون,	=	٢	٢٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواعه,نوعية مكوناته, العوامل المنفشة,الخميرة والتخمير ودوره في انتاج الخبز والصمون	الطحين,	=	٢	٢٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	وتأثير المزج وظروف التصنيع في جودة الانتاج	الكيك والمعجنات	=	٢	٣٠



١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . ٢٥ درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	.
المراجع الرئيسة (المصادر)	١ تصنيع الغذية/١٩٨٩/أ.د.علي الشيباني

٢- الخبز والمعجنات/١٩٩٠/أ.د.امجد بوياس سوالق ٣- كيمياء التغذية/١٩٨٨/أ.د.باسل داللي ٤- مبادئ الصناعات الغذائية/١٩٧٩/أ.د.عبد علي مهدي 2-Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mccGraw hill .company 3- Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by .Kathleen park talaro.J food Microbiology 2008 by M. 4- R.Adams.M.O.M	
- مجلة العلوم الزراعية العراقية - مجلة بغداد للعلوم .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
تقارير الطالبات (المرحلة الثانية) ١ - طرق طهي الكاستر بدجات حرارة مختلف ٢- طرق طهي اللحوم ٣- الدواجن الجاهزة	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

	٦.

٤٦. اسم المقرر:	
تغذية علاجية نظري	
٤٧. رمز المقرر:	
438 HE RN	
٤٨. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
٤٩. تاريخ إعداد هذا الوصف 5/10/2024	
٥٠. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
٥١. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً / 2 ساعة اسبوعياً	
٥٢. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
ا.م. نادية حسين منخي	
٥٣. اهداف المقرر	
دراسة دور ومهام أخصائية التغذية في المستشفيات وفي مجال الصحة العامة.	
دراسة مبادئ وأسس 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	
٥٤. استراتيجيات التعليم والتعلم	
١- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني ٢- استراتيجيات التعليم العصف الذهني ٣- استراتيجيات سلسلة الملاحظات	الاستراتيجية

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

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

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

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

٥٥. تقييم المقرر

25 درجة امتحانات الشهرية واليومية الفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

٥٦. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تغذية المرضى /م. عدوية الوادي/١٩٨٥/ الطبعة الاولى/العراق
المراجع الرئيسية (المصادر)	التغذية العلاجية/ د. منى خليل عبد القادر/ ٢٠١٥ / ٢ / القاهرة التغذية العلاجية/ د. عصام بن حسن عويضة/ ٢٠١٥ / /السعودية

تخطيط الوجبات الغذائية/ د. ايمن سليمان مزاهرة ٢٠١٥ / عمان تخطيط الوجبات الغذائية د. عصام بن حسن عويضة ١٥ ط٢/السعودية	
American Journal of Clinical Nutrition Journal of the American Dietetic Association Clinical Nutrition Therapeutic Nutrition	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
www.eatright.com www.nutrition.com	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

	.γ

نموذج وصف المقرر

٥٧.	اسم المقرر:
	صناعات غذائية (عملي)
٥٨.	رمز المقرر:
	434 HE FI
٥٩.	الفصل / السنة:
	سنوي
٦٠.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	25/10/2024
٦١.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضور فقط
٦٢.	عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):
	60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً
٦٣.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
	ا.م. وداد فاضل عباس : wid.nut82@coeduw.uobaghdag.edu.iq ا.م. ابتهاج اسماعيل : م.د. ظافر علي محمد حسين م.م. بلاسم تحسين :
٦٤.	اهداف المقرر
	تعريف الطالبة بالأسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الأساسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية وقيمة غذائية واقتصادية مرتفعة كما يهدف الى دراسة طرق تحديد جودة المنتج الغذائي وكيفية التحكم فيها من خلال عمليات الاعداد والتداول والتصنيع المختلفة ومعرفة دور كل مكون من المكونات المختلفة للمادة الغذائية على جودة الاغذية .
٦٥.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	الاستراتيجية 15- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 16- الشرح والتوضيح

٦٦. بنية المقرر/ صناعات غذائية عملي

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة /او الموضوع صناعات غذائية عملي	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على اهمية المحاليل الملحية والسكرية واهميتها في الصناعات الغذائية	١-المحاليل السكرية والملاحية واهميتها في الصناعات الغذائية ٢-طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة .	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢-كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
2	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طريقة تحضير المحاليل السكرية والملحية وقياس تركيزها عمليا	مسائل تطبيقية عن المحاليل الملحية والسكرية والسوائل الغذائية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢-كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
3	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على صفات بعض المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع	١-دراسة صفات المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع (الكيميائية والفيزيائية والميكروبية والحسية) ٢- اجراء اختبارات حسية لبعض الاغذية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢-كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية

4	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية	دراسة طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية (طرق تقديم النماذج واساليب التحكيم)	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
5	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والانزيمية في الاغذية	الكشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية (الميكروبية والانزيمية والكيميائية) وعلاقتها بسلامة المنتج وتقبله	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
6	٢ ساعة		امتحان فصلي		
7	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
8	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية	تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح , الطحين , المعكرونة الخ)	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
9	٢ ساعة	تتعرف الطالب على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة	تصنيع الخبز والكعك والمعكرونة مختبريا	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة

٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية					
١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	اجراء بعض الاختبارات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية على الحليب وبعض منتجات الالبان المتيسرة في الاسواق	تتعرف الطالبة على بعض الاختبارات الحسية والميكروبيولوجية للحليب	٢ ساعة	10
		امتحان فصلي		٢ ساعة	11
١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	تصنيع الجبن والالبان المتخمرة مختبريا	تتعرف الطالبة على طريقة تصنيع الجبن والالبان المتخمرة	٢ ساعة	12
١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	تصنيع المثلجات القشدية	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المثلجات القشدية	٢ ساعة	13
١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	تصنيع بعض خلطات اغذية الاطفال	تتعرف الطالبة على طرق تحضير بعض اغذية الاطفال ومكوناتها	٢ ساعة	14

15	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطيعات	حيوانات اللحم (انواعها واستلامها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها وخزنها) قطعيات اللحم واستعمالاتها	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
16	٢ ساعة		امتحان فصلي		
17	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظها	طرق طهي وحفظ اللحوم	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
18	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تصنيع الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة	فرم اللحم وعمل الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة الاخرى	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
19	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
20	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تتعرف الطالبة على تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية

و امتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية					
١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية و امتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	تقييم نوعية البيض وطرق طهيته وحفظه	تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهيته وحفظه	٢ ساعة	21
		امتحان فصلي		٢ ساعة	22
١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية و امتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢- كتابة تقرير عن كل مختبر	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	٢ ساعة	23
		مناقشة التقارير والبحوث للطالبات		٢ ساعة	24

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

٦٧. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

٦٨. مصادر التعلم والتدريس

ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
- Food biochemistry and processing , by Y.H .Hui 2006 black well publishing . - تصنيع الاغذية (١٩٩٥) , صادق حسن الحكيم , عبد علي مهدي حسن , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي .	المراجع الرئيسة (المصادر)

- الخبز والمعجنات (١٩٩٠) امجد بوياسولاقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - علم اللحوم (١٩٩٠) , محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة. مطبخ منال العالم (٢٠٠٩) , منال العالم	
1-Journal of food Science 2-Food Technology 3-Journal of food sci . and technology 4-- Iraqi Journal of Agricultural Sciences	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)
http://www.uobabylon.edu http://www.Sciencedirect.com https://iasj.net/iasj/article/238	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
إدارة منزل وصناعات يدوية
٢. رمز المقرر
331HEHH
٣. الفصل / السنة
سنوي ٢٠٢٤/٢٠٢٥
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٧ / ١٠ / ٢٠٢٤
٥. أشكال الحضور المتاحة
يومي
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: سهام محسن / نادين محمد

الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq

٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية	• معرفة فلسفة واهداف الحياة الاسرية. • اكساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية • تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارة البيت.

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	شرح وتوضيح / تنفيذ خطوات نماذج / السبورة الذكية

١٠. بنية المقرر

اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	
فلسفة واهداف الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري	تدريب الطالبة على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة.	١ ١	
البيت والاسرة في العالم المتطور	المحاضرة	الامتحان النظري	تدريب الطالبة على الاستفادة من خبرات وتجارب الدول المتطورة.	١ ١	
المسؤوليات في الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري	تدريب الطالبة على ان تكون أم مثالية لأولادها ومعرفة مسؤوليات	١ ١	بوع

			كل فرد في العائلة		
الامتحان النظري	المحاضرة	التصنيع واثره في البيت	تدريب الطالبة على دور التطور الصناعي والتقدم العلمي في تسهيل امور البيت	١ ١	يوع
الامتحان النظري	المحاضرة	ادارة المنزل	تدريب الطالبة على اعداد خطة لادارة المنزل حسب الاسس العلمية.	١ ١	يوع
الامتحان النظري	المحاضرة	خطوات الادارة في البيت	تدريب الطالبة على اعداد خطة علمية والاشراف على تنفيذها وتقييمها.	١ ١	يوع
الامتحان النظري	المحاضرة	دور ربة الاسرة في دور حياة الاسرة	تدريب الطالبة على ان تكون ربة بيت ناجحة كمديرة في منزلها.	١ ١	يوع
الامتحان النظري	المحاضرة	الفرق في الوقت والجهد في اداة البيت	تدريب الطالبة على أهم التجارب العلمية لقياس الوقت	١ ١	يوع

			والجهد لذي تبذله في اداء الاعمال المنزلية.		
الامتحان النظري	المحاضرة	التعب والارهاق	تدريب الطالبة على اداء الاعمال المنزلية باقل وقت واقل جهد.	١ ١	بوع
الامتحان النظري	المحاضرة	العوامل المؤثرة في استخدام الوقت والجهد	تدريب الطالبة على عمل خطة يومية واسبوعية وشهرية للانتفاع من الوقت والجهد	١ ١	بوع
الامتحان النظري	المحاضرة	التخطيط للانتفاع من الوقت والجهد	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	١ ١	بوع
الامتحان النظري	المحاضرة	دراسات لتسهيل الاعمال المنزلية	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	١ ١	بوع

الامتحان النظري	المحاضرة	تحسين طرق العمل وظروفه	تدريب الطالبة على معرفة الاجهزة المنزلية التي تعمل على تحسين ظروف العمل واختصار الوقت والجهد	١ ١	بوع
الامتحان النظري	تقييم	الامتحان	تدريب الطالبة على الاجابة على فقرات الاختبارات	١ ١	بوع
				الساعات	
الامتحان العملي	التطبيق العملي	اختيار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها ثم تصنيفها حسب الاعمال الضرورية.	تدريب الطالبة على اتقان المهارات اليدوية	٢	
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل نماذج لحاجات منزلية ضرورية.	تدريب الطالبة على عمل النموذج	٢	
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل غطاء قوري أو حقيب يدوية.	تدريب الطالبة على الاستفادة من فضلات الاقمشة	٢	بوع

الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل شغل الاتمين على اكياس لرز والسكر .	تدريب الطالبة على العمل اليدوي	٢	بوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	شرح رموز عمل السنارة.	تدريب الطالبة على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات	٢	بوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	درس اختياري من قبل الطالبات.	تدريب الطالبة على اختيار نموذج ترغب في اتقانه	٢	بوع
	التطبيق العملي	تبدأ الطالبة بالعمل بمساعدة المدرسة	تدريب الطالبة على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم	٢	بوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها.	تدريب الطالبة على عمل الصح وارشادها عند الحاجة.	٢	بوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	يعاد نفس الموضوع	يعاد نفس الموضوع	٢	بوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تتعلم الطالبة شغل السنارة	تتدرب الطالبة على شغل السنارة ورموزها	٢	بوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة على	تدريب الطالبة	٢	بوع

		نموذج اخر من فضلات الاقمشة	على الاستفادة من خامات موجودة في الطبيعة		
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل ل لعبة للأطفال	تدريب الطالبة على عمل العاب مختلفة الاشكال والاحجام	٢	يوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة للأطفال.	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل	٢	يوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة غرزة الروف.	تدريب الطالبة على اتقان غرزة الروف	٢	يوع
الامتحان العملي		تعليم الطالبات كيفية عمل الرقع.	تدريب الطالبة على اعادة تدوير خامات البيئة.	٢	يوع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	امتحان	امتحان	٢	

٣ البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	(١) التخطيط والادارة في الاقتصاد المنزلي- احسان البقلي، درية امين-١٩٧٠
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	(١) اقتصاديات الاسرة وادارة المنزل، ٢٠٠٧، ايمن مزاهرة وأخرون. 2) Book of American Need Le work, 1963. Rose wilder Lane. 3) PATCH WORK, 1986, HELEN FAIRFIELD.
١- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير , ...)	1) Home Economice. 2) Journal Toable of Home of Economice. <u>تقارير الطالبات</u> -التصنيع وتأثيره على ميزانية الاسرة .
ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	مواقع الاسرة على الانترنت 1) www.lahaonlin.com 2) www.alghad.com

٣ خطة تطوير المقرر الدراسي

زيارة ميدانية لعوائل من مختلف المستويات الاقتصادية .
عرض محتوى فديوي للإدارة الناجحة للبيت وذكر ابرز الشخصيات المميزة في هذا المجال
زيارة ميدانية للمحاكم والتعرف على أسباب تفرق الاسرة وإيجاد حلول لها .

Academic Program Description Form

University Name:

Faculty/Institute:

Scientific Department:

Academic or Professional Program Name:

Final Certificate Name:

Academic System:

Description Preparation Date:

File Completion Date:

Signature:

Head of Department Name:

Assit. Prof. Alyaa Saad

Date: 4/11/2024



Scientific Associate Name:

Date:

د. انعام داود سليم

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

Academic Program Description Form

University Name:

Faculty/Institute:

Scientific Department:

Academic or Professional Program Name:

Final Certificate Name:

Academic System:

Description Preparation Date:

File Completion Date:

Signature: 

Head of Department Name:

Assit. Prof. Ayaa Saad

Date: 4/11/2024

أ.د. انعام داود سلوم

معاون العميد للشؤون العلمية

Signature: 

Scientific Associate Name:

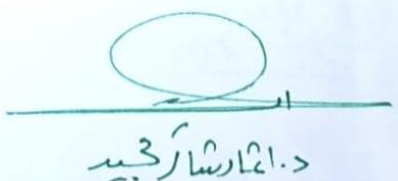
Date: 10/12/2024

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature: 

Approval of the Dean

**Ministry of Higher Education and Scientific Research Scientific Supervision
and Scientific Evaluation Apparatus Directorate of Quality Assurance and
Academic Accreditation Accreditation Department**

Academic Program and

Co

Ac

Co

**Academic Program
and Course
Description Guide**

2024–2025

1. Program Vision

Leadership in the field of quality education for the local economy and the rehabilitation of scientific cadres that possess quality standards capable of competing locally and regionally.

2. Program Mission

. Preparing specialized and distinguished cadres with scientific and professional qualifications in the fields of home economics (child raising and family relations, clothing and textiles, food and nutrition, and home design and furnishing) capable of contributing and competing by relying on modern methods that qualify them to engage in the labor market and achieve leadership in these fields. Scientific research and community service

3. Program Objectives

- 1 Providing the student with basic skills and principles in the fields of home economics
- 2 – Enhancing the student’s ability to think independently, manage small projects, and entrepreneurship.
- 3 – Developing the student’s cognitive and skill capabilities to conduct innovative research in the fields of home economics
- 4 – Enhancing the leadership skills of female students in the field of team work and crisis management.

4. Program Accreditation

nothing

5. Other external influences
nothing

6. Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements				
College Requirements				
Department Requirements	46	170	From the rate of the first stage 20% of the second stage rate 30% of the third trip rate 40% of the fourth stage rate	
Summer Training				
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description			
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours

The first/preliminary stage		English language	1	
The first/preliminary stage		Computer	1	
The first/preliminary stage		Arabic	1	
The first/preliminary stage		Foundations of education	2	
The first/preliminary stage		Educational psychology	2	
The first/preliminary stage		Nutrition basics	2	
The first/preliminary stage		Principles of home economics	2	
The first/preliminary stage		General chemistry	1	2
The first/preliminary stage		General biology	1	2
The first/preliminary stage		Sewing basics		2
The first/preliminary stage		statistics	1	
The first/preliminary stage		Household appliances and tools	1	2
The second/initial stage		English language	1	
The second/initial stage		Computer	1	
The second/initial stage		Developmental psychology	2	

The second/initial stage		Curriculum and textbook	2	
The second/initial stage		Secondary education and educational supervision	2	
The second/initial stage		Human rights and democracy	2	
The second/initial stage		Arabic	1	
The second/initial stage		Food chemistry	2	2
The second/initial stage		Microbiology	2	2
The second/initial stage		Food preparation	2	2
The second/initial stage		Sewing basics		2
The second/initial stage		Art education		
The second/initial stage		Raising a child	2	
The third/initial stage		Feeding a baby	1	2
The third/initial stage		Food preservation	2	2
The third/initial stage		Textiles	1	2
The third/initial stage		Home management and handicrafts	1	2
The third/initial stage		Family relations	2	
The third/initial stage		Family clothes	1	2
The third/initial stage		Elective subject (childhood care)	2	
The third/initial stage		Optional subject (templates)		2
The third/initial stage		Scientific symposium	1	
The third/initial stage		Feeding a baby	1	2
The third/initial stage		Food preservation	2	2
The third/initial stage		Textiles	1	2
The third/initial stage		Home management and handicrafts	1	2
The fourth stage/initial		English language	1	
The fourth stage/initial		Measurement and evaluation	2	
The fourth stage/initial		Practical education (observation and application)	1	2
The fourth stage/initial		Graduation research	1	
The fourth stage/initial		Food experiments	2	2

The fourth stage/initial		Food industries	2	2
The fourth stage/initial		Therapeutic nutrition	2	2
The fourth stage/initial		Advanced stitching		2
The fourth stage/initial		House design	1	2
The fourth stage/initial		Nursery management	1	2

8. Expected learning outcomes of the program	
Knowledge	
Learn about the basics and fields of home economics and its basic rules	Enabling female students to acquire basic knowledge, concepts, and scientific and practical qualifications in the fields of home economics
Skills	
Learn about family skills, home management, and family cohesion Teaching and enhancing female students' ability in the basics of detailing, sewing and fashion design Teaching and enhancing female students' ability in the basics of detailing, sewing and fashion design	Raising a conscious generation of future mothers and achieving quality of life for the family and society For students to learn basic skills in the field of textiles, design and manufacturing of clothes For students to learn basic skills in the field of textiles, design and manufacturing of clothes
Ethics	
Instilling the values of the importance of work, connection to it, and its ethics Cultivating self-values and learning	

9. Teaching and Learning Strategies
Explanation of lectures, laboratories, seminars, and posters

10. Evaluation methods
Quarterly tests. ١ 2- Daily activities and end-of-year exams 3- Research, reports and working papers

11. Faculty					
Faculty Members					
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)	Number of the teaching staff	
	General	Special		Staff	Lecturer

Professor	Home Economics	Educational psychology			Staff	
Professor	Home Economics	Educational psychology			Staff	
Professor	Home Economics	Textiles and clothing			Staff	
Professor	Home Economics	Textiles and clothing			Staff	
Professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
assistant professor	Home Economics	design			Staff	
Doctor teacher	Biological	Microbiology			Staff	
Doctor teacher	chemistry	Biochemistry			Staff	
Teacher	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
Teacher	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
Teacher	Home Economics	Food and nutrition			Staff	
Teacher	Home Economics	Textiles and clothing			Staff	
Teacher	Home Economics	Family relations			Staff	
Teacher	Home Economics	Textiles and clothing			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Education in home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	
Assistant teacher	Home Economics	Home economics			Staff	

Professional Development

Mentoring new faculty members

- Involving new recruits in qualification courses and teaching methods
- Involving new recruits in department committees to gain experience
- New recruits enter practical lessons with titles to gain experience

Professional development of faculty members

- . – Faculty participation in teaching methods courses
- Participation in leadership courses

12. Acceptance Criterion

(Direct/central

13. The most important sources of information about the program

For each subject in the program, sources are mentioned in the description
The Scientific Committee with the Curriculum Modernization Committee

14. Program Development Plan

-

Communicate with Munatharah programs to obtain the latest developments
Participation of professors in the latest scientific courses to obtain the latest information

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
				—	—	—		—	—	—		—	—	—	



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

13. Course Name:	
Sewing foundations (1)	
14. Course Code:	
108HEPS	
15. Semester / Year:	
yaerly	
16. Description Preparation Date:	
5/11/2024	
17. Available Attendance Forms:	
Presence	
18. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 hours per year, 2 hours per week	
19. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: teacher. Yusra Shakir Muhammed Jawad assistant teacher. Rasha Ali Rasoul assistant teacher. Nadine Mohamed Khaled Email: yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
20. Course Objectives	
Course Objectives	Teaching how to use a sewing machine (of ferent types) Teaching the use of sewing terminology Teaching the basics of sewing Teaching the student a manual skill to pare for future life
21. Teaching and Learning Strategies	
Strategy	1 - Explanation and clarification 2- How to make the model 3- Lecture method and practical application 4- Repor

Course Description Form

10. Course structure					
the week	Hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Teaching method	Evaluation method
1	2 Practical	Training the student to know its parts and how to operate it	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test
2	2 Practical	Training the student on how to operate it, along with training on how to operate the two machines	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test
3	2 Practical	Training the student on all curved lines and angles on sewing machines	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test
4	2 Practical	Training the student on the basic sewing tools, getting to know them, practicing using them and the advantages of each to master sewing skills.	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test
5	2 Practical	Training the student on the tools attached to the sewing machine, getting to know them, and using the zipper foot to place the zipper and rope.	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test
6	2 Practical	Training the student on the tools attached to the sewing machine, using the binding foot, narrow hemming foot, and tailor's	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test

		allowance width setting machine.				
7	2 Practical	Training the student on the tools attached to the sewing machine, the button hole machine, and installing buttons using the machine, while getting to know the button making machine.	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test	
8	2 Practical	Training the student on loose hand sewing, types of saddles	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test	
9	2 Practical	Training the student on fixed hand sewing (all types of return stitch, holding stitch, enchanted stitch, button hole stitch... etc.)	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test	
10	2 Practical	Training the student on making tape (girage) and its specifications, preparing it, marking, cutting, joining, ironing)	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test	
11	2 Practical	Training the student to make continuous embroidered tape, its specifications, preparation, marking, cutting, joining, and ironing.	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and applies its steps	Theoretical and practical test	

12	2 Practical	Training the student to make a tomato-shaped	Sewing basics/electric sewing machine	The lecture presents the model and	Theoretical and practical test	
11. Course Evaluation						
The distribution is as follows: 25 marks for the monthly and daily exams for the first semester. 25 marks for the monthly and daily exams for the second semester. 50 marks for final exams .						
12. Learning and Teaching Resources						
		Required textbooks (curricular texts, from distances, from them, and books, if any) reducing them		e systematic book on the foundations of sewing: hal Al-Najjar, without a year		
14	2 Practical	Main references (sources) Training the student on all types of fraud, their uses, and ways to eliminate them	Sewing basics	1-Singer - Sewing Encyclopedia : New Sewing Principles, Academia International, Lebanon, 2000 2-Singer - Sewing Encyclopedia Sewing Secrets, Academia International, Lebanon, 2000 .		
15	2 Practical	End of first semester exam	Sewing basics	Singer - Encyclopedia of Sewing: The Art of tailoring, Academia International, Lebanon, 99 .		
Recommended books and References (scientific journals, reports...)				Scientific journals : Burda,2009 • Burda k612 couture facil • Burda,2005 • • Encyclopedia of Sewing Techniques, A. Bushra Fadel, University of Baghdad, 2013		
Electronic References, Websites				: Reports .- Types of sewing threads . Types of buttons- .- Types of sewing needles		

Academic program description form

Program vision .1

Remember to see the program as stated in the university prospectus and .website

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility through various .scientific and technical means and methods

Program message .2

.State the program's mission as stated in the university's bulletin and website
Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service .competencies to work in the stages of higher education

Program objectives .3

Programmatic accreditation .4

?Does the program have program accreditation? From which side

Other external influences 5.

?Is there a sponsor for the program

Program structure 6.

Comments	Percentage	Study unit	Number of courses	Program structure
		4	1	Enterprise requirements
				College requirements
				Department requirements
				summer training
				Other

Notes may include whether the course is core or elective. *

Program description .^v

Credit hours		Name of the course or course	Course or course code	Year/level
Practical	Theoretical	Educational psychology	Educational psychology	2024/2025
	2 hours			

Expected learning outcomes of the programme 8.**Knowledge**

Statement of learning outcomes	Learning outcomes 1
1	A- Cognitive objectives

	A1- Students' knowledge of the latest theories and .trends that enable them to explain human behavior A2- Students' knowledge of the role of goals in the teaching-learning process (pedagogical goals - .educational goals) A3- Students' knowledge of the importance of .memorizing tickets and avoiding forgetting .B - The skills objectives of the course .B1 - The skill of self-independence .B2 - Discussion and classroom interaction skills .B3 - The skill of observing behavior .B4- The skill of emotional empathy

Skills

Statement of learning outcomes 2	Learning outcomes 2 .D1- Self-development and skill of thinking methods D2- The ability to adapt to circumstances and the desire .to learn through experience .D3- Developing interpersonal skills D4- Developing skills to participate in extracurricular .activities

Statement of learning outcomes 3	Learning outcomes 3

Value

Statement of learning outcomes 4	Learning outcomes 4

Statement of learning outcomes 5		Learning outcomes 5			
Teaching and learning strategies .9					
Teaching and learning strategies and methods adopted in implementing the program in .general Feedback method -1 2-Open scientific discussion and dialogue					
Evaluation methods .10					
.Implementing it in all stages of the program in general 1-Oral questions -Written tests 2					
The teaching staff .11					
Faculty members					
Preparing the teaching staff		Requirements/skills (if any)	Specialization		Scientific rank
Lecturer	Angel	D1- Self-development and skill .of thinking methods D2- The ability to adapt to circumstances and the desire .to learn through experience D3- Developing interpersonal .skills D4- Developing skills to participate in extracurricular .activities	Private	General	
	Mr.		Educational psychology	Home economics	Mr.

Professional development

Orienting new faculty members

Briefly describes the process used to orient new, visiting, full-time, and part-time .faculty at the institution and department levels

Professional development for faculty members

Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty members such as teaching and learning strategies, assessment of learning .outcomes, professional development, etc

Acceptance criterion .12

Developing regulations related to admission to the college or institute, whether central) (admission or others mentioned

The most important sources of information about the program .13

.Remember briefly

Program development plan .14**Program skills chart**

Learning outcomes required from the programme

Value				Skills				Knowledge				Essenti al or option ?al	Cours e Name	Cours e Code	Year/le vel
C 4	C 3	C 2	C 1	B4	B3	B2	B 1	A 4	A 3	A 2	A 1	Basic	Educa tional psych ology	Educa tional psych ology	2/2023 022

Please check the boxes corresponding to the individual learning outcomes from the *
program subject to evaluation

Course description form

Course name: Educational Psychology .1

Course code / Educational Psychology 2.

Semester/year/2025-2024 3.

The date this description was prepared is 10/1/2024 .٤

.Available forms of attendance°

6.Number of study hours (total) / number of units (total)

hours (4)

units (60)

Name of the course administrator (if more than one name is mentioned) 7.

Name: Prof. Dr. Intasar Kamal Qasim Email: dr.intasar@coeduw.uo Baghdad.edu.iq

Course objectives 8.

Introducing female students to the meaning of educational -1
psychology and its importance among the various other branches
of psychology

Defining and classifying educational objectives and their role -2
.in the educational process

Providing students' insight into human development in terms -3
of the foundations upon which we base the growth process and
the stages of development and its aspects (cognitive - linguistic-
affective - moral - sensory - motor), as well as behavior, trends,
.emotions and motivations

Introducing female students to the importance of learning, its -4
conditions and theories, the psychological foundations on which
the learning process is based, individual differences, and
.educational applications of learning theory

Objectives
of the study
subject

Teaching and learning strategies 9.

Brainstorming 1-

Feedback 2-

Open scientific discussion and dialogue 3-

The strategy

Course structure 10.

Evalu ation	Learni ng method	Name of the unit or topic	Requir ed learnin	Hours	the week

meth od			g outcom es		
the exam	Discussi on and lecture	Introduction to psychology (the historical development of psychology, psychology in the Islamic heritage, the nature and importance of psychology, its goals and fields, schools of .psychology, branches of psychology	The student gets to know	2 hours my theory	The first week
the exam	Discussi on and lecture	Behavior and the factors influencing it (definition of behavior), factors influencing behavior, the educational process and educational psychology, research methods in psychology and educational psychology	The student gets to know	2 hours my theory	second week
the exam	Discussi on and lecture	Learning and teaching and their .characteristics	The student gets to know	2 hours my theory	the third week
the exam	Discussi on and lecture	.Attention and sensory perception The meaning of attention, factors influencing attention, sensory perception, the meaning of sensation and perception, types of sensations, factors influencing sensation and perception, interpretation of the .attention process	The student gets to know	2 hours my theory	fourth week
the exam	Discussi on and lecture	Motivation in learning, the importance of studying motivation, the nature of motivation, the educational functions of motivation, internal and external motivations, a strategy for stimulating .students' motivation towards learning	The student gets to know	2 hours my theory	The fifth week
the exam	Discussi on and lecture	The process of remembering and forgetting, remembering and forgetting, types of remembering, (sensory memory, short-term memory, long-term memory), factors affecting the processes of remembering and forgetting, ways to improve the remembering process, explaining forgetfulness (its causes), methods of .processing information	The student gets to know	2 hours my theory	the sixth week
		Exam			The seventh week

the exam	Discussion and lecture	Transfer of the effect of learning, the importance of studying the transfer of the effect of learning, how to benefit from the transfer process in the .teaching and learning process	The student gets to know	2 hours my theory	The eighth week
the exam	Discussion and lecture	Feedback, the concept of feedback, the importance of studying feedback, types .of feedback, applications of feedback	The student gets to know	2 hours my theory	The ninth week
the exam	Discussion and lecture	Thinking, the meaning of thinking, types of thinking, ways to stimulate and .develop thinking, levels of thinking	The student gets to know	2 hours my theory	The tenth week
the exam	Discussion and lecture	Learning theories, relational theories and their educational applications (Pavlov, Skinner), (basic concepts and educational applications), foresight theory (Kohler, Koffka, Wertheimer), (basic concepts and educational applications), observational learning theory (Albert Bandura), (basic concepts and educational applications .)	The student gets to know	2 hours my theory	The eleventh week
the exam	Discussion and lecture	Learning concepts, its importance, nature, generalizing the concept, .learning the concept	The student gets to know	2 hours my theory	The twelfth week
the exam	Discussion and lecture	Individual differences, their meaning, their effects on learning, how to take them into account in teaching, individual differences in learning styles, individual differences in .thinking styles, brain control	The student gets to know	2 hours my theory	The thirteenth week
the exam	Discussion and lecture	Emotions, the concept of emotions, influencing factors, interpretation of .emotion	The student gets to know	2 hours my theory	The fourteenth week
		End of semester exam			The fifteenth week

.Course evaluation 11

Distribution of the grade out of 100 according to the tasks assigned to the student, .such as daily preparation, daily, oral, monthly, written exams, reports, etc

Using the smart board as a learning method and presenting PowerPoint for all - course topics, recent research and studies that deepen the student's understanding of .the course content

.Adding vocabulary that suits the current situation -

.Updating the curriculum with what is new in the educational process -

Learning and teaching resources 12.

Nothing

Required textbooks (methodology, if any)

Touq Mohi El-Din and Abdel-Rahman 1- Adas, (1983). Basics of educational psychology

Ismail Ibrahim Ali, Wissam Tawfiq Al- 2- Mashhadani, (2014). Learning and Thinking Methods, 1st edition, Dar Qandil for Printing, Publishing and Distribution, .Amman, Jordan

-Imad Abdul Rahim Al-Zaghloul, (2003). 3 Learning Theories, Dar Al-Shorouk for Publishing and Distribution, Amman, .Jordan

Nashwati, Abdel Hamid, (2019). 4- Educational Psychology, Dar Al-Furqan Printing

5- Al-Emadi, Abdul Qadir Abdullah, (2022). Educational psychology and its application, scientifically peer-reviewed edition, Al-Falah Library for Publishing and Distribution.

Main references (sources)

.1-Means of collecting information
.2-Educational guidance

Recommended supporting books and references (scientific journals, reports...)

**-Journal of Psychological and 1
Educational Sciences.**

**Journal of Educational&Psychological
Sciences**

.Journal of Scientific Psychology –2

<http://drasat.net/psycholog>

**Egyptian Journal of Psychological 3-
.Studies**

www.studybachelor.com 4-

5-www.albwaba.com

www.altibbi.com 6-

Electronic references, Internet sites

1. Program Vision				
The college seeks to graduate qualified teachers scientifically and educationally and to create an educational generation capable of building and reforming society in the socially acceptable scientific and educational fields and seeks to prepare teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.				
2. Program Mission				
College Mission:				
Preparing students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in higher education stages.				
3. Program Objectives				
Educational and educational objectives				
The college aims to raise good generations that bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated manner to acquire knowledge, tendencies and skills, develop innovative abilities and train them to use the scientific method of thinking to face and solve problems, in addition to preparing and building students to play a positive role in the field of scientific research that contributes to the field of scientific progress in science and arts to be professionals and responsible members of society, as well as establishing and applying a system for the development of all academic programs to contribute to Community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other, in order to spread cultural, social, educational and scientific awareness.				
4. Program Accreditation				
Nothing				
5. Other external influences				
Nothing				
6 Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution				basic
Requirements				

College Requirements	Yes			

Department Requirements	Yes			
Summer Training	nothing			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

Developing the skill of linking acquired knowledge with practical application
Developing the skill of conducting research and reports and drawing conclusions.
- Developing the skill of planning and designing applied activities

7. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours
2024-2023	215 HEM	Fundamentals of general and food microbiology	theoretical practical 90 hour

8. Expected learning outcomes of the program

Knowledge

Learning Outcomes:

To provide the student with the ability to distinguish between diseases caused by microorganisms and what are the ways and means to prevent their spread

Skill

Developing the skill of linking acquired knowledge with practical application

Developing the skill of conducting research and reports and drawing conclusions.

- Developing the skill of planning and designing applied activities

Value

Developing students' abilities to share ideas

Decision-making skill and developing constructive dialogue experience

9. *Evaluation methods*

Explaining the scientific material and linking the lectures to the practical part

Using a microscope and pictures that remind the student of the scientific material

10. *Evaluation methods*

1- *Semester tests.*

2- *Daily activities and end-of-year exams*

3- *Research, reports and working papers.*

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Teacher	Home economics	Food and nutrition			Staff	
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Briefly describes the process used						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to en admission or others)						
14. Program Development Plan						
A comparative study by introducing the student to the ability to distinguish between diseases caused by microorganisms and what are the ways and means to prevent their spread. The types of bacteria that lead to food spoilage and ways to control the spread of diseases caused by microorganisms.						

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
٢٠٢٤-٢٠٢٥	MEM215														

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:	
Fundamentals of general and food microbiology	
2. Course Code:	
15 HEM	
3. Semester / Year:	
Annual	
4. Description Preparation Date:	
٥/١٠/٢٠٢٤	
5. Available Attendance Forms:	
My presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 theoretical hours and 90 practical hours Number of units (total): 3 hours per week	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: Ishraq jihad Email:ishraqjihad@ coeduw.uobaghdad.edu. iq	
8. Course Objectives	
Course Objectives	 • 2. Introducing students to microbiology, its types and composition. • Study the factors affecting the growth of microorganisms. • Study methods of controlling and eliminating them and what are the harmful effects caused by microorganisms in food. • Studying the benefits of microorganisms that are used in the food industry. • Studying the problems caused by microorganisms in the food industries at the factory level

	•

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	-Education strategy, collaborative concept planning 2- Education strategy brainstorming 3- Education Strategy Notes Series

10. Course Structure

Week	Hours	Required Learning		Unit or s name	Learning method	Evaluation	
		Outcomes				method	
	2hours my theory	The student gets to know		Basics of microbiology	Theoretical lectures and practical applications	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
1	2	=		History of microbiology	how it emerged, developed, and applied	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
2	2	=		Bacteria: their shape, arrangement	size, cellular structures, and characteristics	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
3	2	=		Fungi	their general, phenotypic and physiological characteristics	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
4	2	=		Algae	its general and appearance characteristics	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

5	2	=	Elementary school	its phenotypic and physiological characteristics and its applied importance	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams		D n q th a
6	2	=	Viruses and phages:	their characteristics, replication, and the diseases they cause	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams		D n q th a
7	2	=	Microbial metabolism/	an overview of energy generation and catabolic and anabolic metabolic pathways	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams		D n q th a
8	2	=	Growth of microorganisms/	growth methods for estimating the type of microorganisms	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams		D n q th a
9	2	=	Factors affecting the growth of microorganisms	: food, heat, air, humidity, osmotic pressure, pH, radiation, and inhibitors	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams		D n q th a
10	2	=	Factors affecting the growth of microorganisms	Food, heat, air, humidity, osmotic pressure, pH, radiation, and inhibitors	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams		D n q th a

11	2	=	Nutritional media for microorganisms	composition and types	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
12	2	=	Pure living farms	types and methods of preservation	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
13	2	=	Control of microorganisms,	physical and chemical methods for sterilization and disinfection	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
14	2	=	Microbiology of water and sewage	tests for potability of water and methods of treating sewage	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
15	2	=	Soil microbiology, air	oxygen, temperature, pH, and osmotic pressure	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
16	2	=	Food contamination with microorganisms	types of microorganisms in foods and sources of food contamination with microorganisms	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
17	2	=	Microbial spoilage of fresh and processed foods Causes of spoilage and factors affecting the types and numbers of microorganisms and types of spoilage of fresh and processed		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

			foods		
18	2	=	Basics of food preservation /	preserving food at high temperatures, low temperatures, reducing moisture content, chemical preservatives, fermentation, and radiation	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
19	2	=	Basics of food pr	Preserving food at high temperatures, low temperatures, reducing moisture content, chemical preservatives, fermentation, and radiation.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
20	2	=	Microbiology of fruits and vegetables	sources of pollution and spoilage of fresh fruits and vegetables, and spoilage of processed fruits and vegetables	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
21	2	=	Microbiology of grains and their products	sources of pollution and spoilage of grains and their products (cereals, flour, bread	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
22	2	=	Microorganisms of sugar and sugar products	types of microorganisms in sugar and spoilage of sugar and its sugar products	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

23	2	=	Microorganisms of meat and fish	sources of contamination of meat and fish, types of contaminated microorganisms, spoilage of meat and fish, methods of preserving meat and fish	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
24	2	=	Microorganisms of meat and fish	Sources of contamination of meat and fish, types of contaminated microorganisms, spoilage of meat and fish, methods of preserving meat and fish.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
25	2	=	Microorganisms of poultry and eggs	sources of pollution and spoilage of poultry, sources of egg contamination and spoilage	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
26	2	=	Microbiology of milk and dairy	products Spoilage of milk and its products (types of milk, cheese and butter)	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
27	2	=	Microbiology of milk and dairy	Spoilage of milk and its products (types of milk, cheese, and butter).	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
28	2	=	Industrial fermentations	their importance and success factors, lactic, alcoholic and acetic fermentations, production of some important products for industrial fermentations (single-	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

				cell protein, enzymes, organic and amino acids, and vitamins)	
29	2	=	Food poisoning,.	its types, food infection, food poisoning, mycotoxin poisoning, disease control, and food poisoning	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
			practical part		
the week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Learning method	Calendar method
	2hours my theory	The student gets to know	Microbiology	Theoretical lectures and practical applications	Daily activity, monthly and quarterly practical tests and exams
1	2	=		General instructions for the laboratory and notes on how to write laboratory reports	

2	2	=		Identifying microbiology laboratory devices and equipment - studying the microscope and its parts and calculating	
3	2	=		Bacteria and their forms, ready-made slides	daily exams every week in the previous subject
4	2	=		Food media, their types and methods of preparation	
5	2	=		Growing microorganisms from the environment on food media in the laboratory	
6	2	=		Colonies: their shapes, types and numbers	

1. Program Vision

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

2. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress and preparing qualified cadres who possess continuing competencies and community service competencies to work in the stages of higher education.

3. Program Objectives

Educational and pedagogical goals

The college aims to raise good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations and skills, develop innovative capabilities and train her to use the scientific method of thinking to confront problems and solve them. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research, which contributes In the field of scientific progress in the sciences and arts, professionals and members should be responsible in society, as well as establishing and implementing a system to develop all academic programs to help contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness.

Future goals

The College of Education for Girls seeks to be a leader in preparing female teachers by relying on the latest research in education and providing scientific expertise that provides students with the necessary knowledge and specialized skills that work to elevate society in light of the rapid social changes to which the country is exposed, and to preserve them to develop the meaning of teaching, learning and scientific research. And community service.

The college also aims, through its programs and activities, to achieve the following:

1- Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, presenting postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.

2-Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent.

3- Modernizing the college's educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.

4-Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.

5-Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6-The college's contribution to providing the necessary competencies to the local

community for those holding higher degrees (master's and doctorate) in various educational specializations.

7-Developing and evaluating the new study plan for the bachelor's degree stage in the college.

8-Developing new programs at the bachelor's and master's levels and preparing projects for programs at the doctoral level.

9- Improving scientific research activity in the college to better contribute to the development of the educational system and working to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that obstruct the education process.

10- Paying attention to publishing scientific research through developing the college's peer-reviewed scientific journal, and expanding its distribution circle at the regional, Arab, and national levels as well.

4. Program Accreditation

Nothing

5. Other external influences

Workshops/seminars/field visits

6 Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•

Institution Requirements	٦٠	٦٠		Basic course
College Requirements	yes			

Department Requirements	yes			
Summer Training	no			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2023/1	Principles of home economics	101 HEHE	theoretical √	practical
			2	2
8. Expected learning outcomes of the program				
Learning Outcomes 2		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 3		Learning Outcomes Statement 3		
Skills		Learning Outcomes Statement 4		
1-The student should know the importance of home economics in society		Learning Outcomes Statement 5		
2- To understand the general and specific goals of the department				
3- To know the department's role in society				
4- To provide the student with scientific concepts				
9. Teaching and Learning Strategies				
1- Method of explanation and clarification				
2- Discussion method				
3- Lecture method and scientific application				
10. Evaluation methods				
Monthly exam, practical application and reports				

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Assistant Professor	Home Economics	Food and nutrition				Lecturer
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full—time, and part—time faculty at the institution and department level.						
Professional development of faculty members						
Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc.						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)						
13. The most important sources of information about the program						
- Matar, Adel (2001) “Fundamentals of Maintaining Fitness in Body and Mind,” Cairo: Egyptian General Book Authority. -Lubani, Lulu and Nassar, Aida (1992) “Detailing and Sewing”, eleventh edition, Saudi Arabia: Educational Development - Kojak, Kawthar, and Gayed, Lulu (1999) “The Reference in Family and Health Education,” second edition, Cairo: Alam al-Kutub.						
14. Program Development Plan						

Using data shows in displaying models and electronic computers

Using illustrative means such as blackboards and posters

Updating the curriculum.

Using modern scientific sources.

Program Program										
				Required program L						
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills		B3
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	
2025-2024	101 HEHE	Principles of home economics	Basic							

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

1. Course Name:	
Principles of home economics	
2. Course Code:	
101 HEHE	
3. Semester / Year:	
Yaerly	
4. Description Preparation Date:	
10/2/2024	
5. Available Attendance Forms:	
Presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 hours per year, 2 hours a week (theoretical)	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: maha mohammed nafi ali Email:maha	
8. Course Objectives	
Course Objectives	Objectives of the study subject 1- Preparing a school for family education by learning about home economics and its development 2- Identify the general objectives of the department 3-Learn about the history of the department and its role in education. 4-Learn about the branches of home economics. 5.- Identify the department's role in family life 6- Identify the foundations of education and family relations

9. Teaching and Learning Strategies						
Strategy		Lecture and discussion				

10. Course Structure						
Week	Hours	Required Learning	Unit or subject name	Learning method	Evaluation	
		Outcomes			method	
1	2	For the student to know	Get to know the curriculum vocabulary comprehensively and link this vocabulary with previous information from the first year	Method of explanation and lecturing	Conducting practical and theoretical tests Monthly with reports	
2	2	When did women's education begin formally and how did its first stages begin?	The first stages of women's .education	=	=	
3-4	2	What are the relevant organizations related to home economics? A review of them and their role in home affairs.	.Home related organizations	=	=	
5-6	2	The emergence of home economics, the factors that helped in its emergence, and the most important feminist	A historical overview of the emergence of home economics and the most important figures who played a role in its .emergence	=	=	

		figures who helped in doing so			
7-8	2	What is the structure of home economics?	Building a home economics ..structure	=	=
9-10	2	What is the philosophy of home economics and what are its general and specific goals?	Philosophy and goals of home economics	=	=
11-12	2	What is the role of home economics in life in general and family life in particular and its role in solving family problems?	The role of home economics in the life of families and individuals and its contribution .to solving family problems	=	=
13-14 15-16 17-18	2	The importance of different sciences in home economics and the role and importance of each science in home economics.	The relationship of home economics with other sciences	=	=
19-20	2	The meaning of university life, the target group, what are the foundations for success at the university, and their relationship to student success	University life - the foundations associated with university student success	=	=

21-22 23-24	2	The four fields of home economics: 1- The field of food and nutrition 2- The field of child raising and family relations 3- The field of sewing and textiles 4- The field of design and home management..	Fields of home economics Focus and detail on the field of home management and family .resources	=	=
25-26	2	The factors affecting the achievement of goals are divided into internal factors of the family and external factors	Factors affecting the achievement of family goals to .preserve its resources	=	=
27-28	2	Definition of resources and their types, definition of consumption	Resources, the relationship of resources to consumption and the relationship of consumption .to need	=	=
29-30	2	Definition of consumption, its types, how to plan the family budget, and its importance.	Types of consumption, planning the family budget	=	=

1. Program Vision

The college seeks to graduate qualified teachers scientifically and educationally and to create an educational generation capable of building and reforming society in the scientific, educational and socially acceptable fields and seeks to prepare teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods..

2. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress, preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in higher education stages.

3. Program Objectives

- 1– Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, providing graduate programs in the various educational disciplines in the college, and updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and positive interaction with the ongoing developments in the educational, academic and cultural programs of the faculties of education in the universities of neighboring countries and abroad.
- 2– Developing the educational process and encouraging research and self-learning for students to carry out their duties to the fullest.

3– Updating the educational programs in the college, providing educational rehabilitation for the university teacher, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.

4– Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.

5– Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6– The college's contribution to providing the necessary competencies for the local community who hold higher degrees (masters and doctorates) in various educational disciplines.

7– Developing and evaluating the new study plan for the bachelor's degree in the college.

8– Developing new programs at the bachelor's and master's levels and preparing projects for programs at the doctoral level.

9– Improving the scientific research activity in the college to contribute better to the development of the educational system and work to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that hinder the education process.

10– Interest in publishing scientific research through the development of the scientific journal in the college, and expanding the circle of its distribution at the regional, Arab and national levels as well.

4. Program Accreditation

There isn't any

5. Other external influences

There isn't any

6. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Unit of study	Percentage	Reviews*
Requirements of the institution				Basic Course
College Requirements	Yes			
Department Requirements	Yes			

Summer Training	There isn't any			
Other				

* It can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course or Course Code	Course Name	Credit Hours	
2025-2024 / First	106 HE DAU	Home Appliances	theoretical	practical

8. Expected Learning Outcomes of the Program	
Knowledge	
1- - The student's ability to know the types of necessary devices at home 2- Applying the basic rules in the optimal use of devices 3- The ability to maintain devices at home by maintaining and sustaining them 3- A4- The student's ability to choose the appropriate metal from which the device is made 4- A5- Know the principle of the device's work and work to apply it regularly A2- The student's knowledge of how to conduct laboratory experiments	
Skills	
B1 - The skill of optimal use of devices according to health rules	3- The ability to present the results and discuss them in scientific ways

B2 – Practical application of experiments on home appliances	
Values	
1- Developing students' abilities to analyze and conclude	
2- Acquire the ability to explain interactions to food groups	

9. Teaching and learning strategies
- Explanation of the scientific material and practical application 2- Write a report on the practical part that has been applied in the laboratory 3- Interpret and discuss the results in a scientific manner

10. Evaluation methods
Weekly, monthly, daily exams and end-of-year exams.

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Preparation of the teaching staff	
	year	special			angel	lecturer
Prof. Iman Ali Hadi	Home Economics	Food & Nutrition			angel	

Professional Development
Mentoring new faculty members

Professional development of faculty members

12. Acceptance Criterion

13. The most important sources of information about the program

14. Program Development Plan

- Use of Datacho Data Show In the presentation and use of electronic computers.
- Providing the necessary laboratory equipment
- Encourage students to present, speak, and group discussions

Program Skills Outline

					Learning outcomes required from the program								
Year/ Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Values	
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	
2024-2025	106 HE DAU	Theoretical and (practical)	Essential										

		devices and tools											

- Please tick the boxes corresponding to the individual learning outcomes from the program under assessment

(Practical)

: Annual

tion of this description25/10/2024

dance Forms:

it hours (total) / number of units (total):

2hours per week

structor's name (if more than one name)

di

es

ustrate how nutrients contribute to food quality

d importance of water in food.

erent colloidal systems in foods.

chemical structure of carbohydrates, lipids, and

ymes their divisions and properties,·

vitamins and mineral salts in food on human

laboratory experimentsKnowing the materials

usehold appliances were manufactured

choice of metals from which tools are made

earning strategies

1- Lecture method and practical application

2- Explanation and clarification

3-Brainstorming education strategy.

10. Course Structure

Week	Hours	Required Learning Outcomes	Unit / Subject Name	Method of education
First	1 Theoretical	The student gets to know	Materials used in kitchen appliances	Explanation Actual participation of students in the practical side
Second	1 Theoretical +	The student gets to know	Sources and qualities of substances	Explanation
Third	1 Theoretical +	The student gets to know	Kitchen utensils & appliances	Actual participation of students in the

					practical side	
	Fourth	1 Theoretical +	The student gets to know	Kitchen surface and cooking utensils in the oven	Explains	
	V	1 Theoretical +	The student gets to know	Mobile Power Tools	Actual participation of students in the practical side	
	Sixth	1 Theoretical +	The student gets to know	Small advanced devices in the work of coffee, barbecue and mixing	Explains	
	Seventh	1 Theoretical +	The student gets to know	First Semester Exam	Actual participation of students in the practical side	

	Eighth	1 Theoretical +	The student gets to know	Cook. Types of cleaning	Explain	
	Ninth	1 theoretical + 2 practical	The student gets to know	Economic methods of using the cooker and the electronic cooker	Actual participatio of students in the practical side	
	X	1 Theoretical +	The student gets to know	Refrigerator & Freezer	Explain	
	Eleventh	1 Theoretical +	The student gets to know	Dishwasher & Waste Drain	Actual participatio of students in the practical side	
	Twelfth	1 Theoretical +	The student gets to know	The physical foundations of the work of the	Explain	

				refrigerator and freezer	
	Thirteenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Refrigerated and frozen care	Actual participation of students in the practical side
	Fourteenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Second Semester Exam (First Semester)	Explanation
	Fifteenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Washing Drying Ironing Devices	Actual participation of students in the practical side
	Sixteenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Detergents and their types	Explanation
	Seventeenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Washing machine	Actual participation of students in the

					practical side
Eighteenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Automatic washing machine	Explains	
Nineteenth	1 Theoretical +	The student gets to know	Sewing Machine	Actual participation of students in the practical side	
20th	1 Theoretical +	The student gets to know	The basics of the work of the machine	Explains	
Twenty one	1 Theoretical +	The student gets to know	Machine tuning and care	Actual participation of students in the practical side	
Twenty-second	1 Theoretical +	The student	First Semester Exam	Explains	

			gets to know	(Second Semester)	
	Twenty-third	1 Theoretical +	The student gets to know	Cleaning and its devices	Actual participation of students in the practical side
	Twenty-fourth	1 Theoretical +	The student gets to know	Cleaning Process Analysis	Explanation
	Twenty-fifth	1 Theoretical +	The student gets to know	Electric Cleaners	Actual participation of students in the practical side
	Twenty-sixth	1 Theoretical +	The student gets to know	Hand cleaners and care	Explanation
	Twenty-seventh	1 Theoretical + 2	The student gets to know	Water in the house sources of processing	Actual participation of students in the

					practical side
Twenty-eighth	1 Theoretical +	The student gets to know	Electric, gas and oil heaters	Explain	
Twenty-ninth	1 Theoretical +	The student gets to know	The bathroom and its tools and health conditions	Actual participation of students in the practical side	
10. Course Structure					
Week	Hours	Required Learning Outcomes	Unit / Subject Name	Method of education	
First	2practical	The student gets to know	Experiments to find out the properties of materials in kitchen utensils cake work in 1- Tinted pots with a shiny base 2-Aluminum	Explain Actual participation of students in the practical side	
Second	2 Practical	The student gets to know	Making cakes with pots from Resistant Steel From glass	Explain	
Third	2 Practical	The student gets to know	Knowing the effect of the conductivity of materials in cooking utensils from Aluminum & Steel	Actual participation of students in the practical side	
Fourth	2 Practical	The student gets to know	Pots Connectivity Tefal and Pyrex	Explain	
V	2 Practical	The student gets to know	Using a pressure cooker	Actual participation of	

					students in the practical side
Sixth	2 Practical	The student gets to know	The effect of a pressure cooker on cooking time	Explain	
Seventh	2 Practical	The student gets to know	Use the grill and know the necessary time	Actual participation of students in the practical side	
Eighth	2 Practical	The student gets to know	The effect of the grill on foodstuffs	Explain	
Ninth	2 Practical	The student gets to know	Comparison of Tefal pots	Actual participation of students in the practical side	
X	2 Practical	The student gets to know	Comparison of Tefal utensils and other materials	Explain	
Eleventh	2 Practical	The student gets to know	Effect of voltage on cooking time	Actual participation of students in the practical side	
Twelfth	2 Practical	The student gets to know	Change in the severity of lowness and its effect on the type of food	Explain	
Thirteenth	2 Practical	The student gets to know	Using an electric oven for grilling	Actual participation of students in the practical side	
Fourteenth	2 Practical	The student gets to know	Use of a gas oven for grilling	Explain	
Fifteenth	2 Practical	The student gets to know	First Semester Exam		
Sixteenth	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of electrical appliances refrigerator and washing machine	Explain	
Seventeenth	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of dishwasher and meat grinders	Actual participation of students in the practical side	
Eighteenth	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of gas appliances cooker	Explain	
Nineteenth	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of heated gas appliances	Actual participation of students in the practical side	
20 th	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of oil cooker appliances	Explain	

		Twenty one	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of heated oil appliances	Actual participation of students in the practical side	n of the	
		Twenty-second	2 Practical	The student gets to know	Fan maintenance	Explain		
		Twenty-third	2 Practical	The student gets to know	Iron Maintenance	Actual participation of students in the practical side	n of the	
		Twenty-fourth	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of the electric mixer	Explain		
		Twenty-fifth	2 Practical	The student gets to know	Mill maintenance	Actual participation of students in the practical side	n of the	
		Twenty-sixth	2 Practical	The student gets to know	Sewing machine maintenance	Explain		
		Twenty-seventh	2 Practical	The student gets to know	Maintenance of personal cleaning devices	Actual participation of students in the practical side	n of the	
		Twenty-eighth	2 Practical	The student gets to know	Vacuum cleaner maintenance	Explain		
		Twenty-ninth	2 Practical	The student gets to know	Miscellaneous equipment maintenance	Actual participation of students in the practical side	n of the	
		Xxx	2 Practical	The student gets to know	End of Semester Exam	Explain		
ation								
follows	25 degrees monthly and daily exams for the first semester, 25 degrees monthly and daily exams for the second semester							
Teaching Resources								
methodology, if any)			Home appliances / Dr. Saeed Khader. Amna Ahmed 1987 Home Physics D Amna Ahmed 1988					
resources)			For the foundations of the process in electrical installations (Practical) Electrical Installations by the author: Ahmed Abdel-Aal 2013					
s and references (scientific journals, reports...)			HOUSE HOLD APPLANCES 2- Journal of domestic appliances 4- Journal of Advances in Electrical Devices					

٢٠

8-

4-<https://www.noor-book.com/tag/%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%AF%D9%88%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%AC%D9%87%D8%A7%D9%84%D9%85%D9%86%D8%B2%D9%84%D9%>

٢١

Date of filling the file: ٢٤/١٠/٢٠٢٤

Head of department Name

Signature

Scientific associate name:

Date:-

The file is checked by :

of Quality Assurance and University Performance epartment D

Name of the director of the Quality Assurance and University Performance Division

the signature

Authentication of the Dean

the dat

Program vision .١

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility through various scientific and technical means and .methods

Program message .٢

Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service .competencies to work in the stages of higher education

Program objectives .٣

The college aims to raise good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the ,building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge inclinations and skills, develop innovative capabilities and train her to use the scientific method of thinking to confront problems and solve them. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research, which contributes In the field of scientific progress in science and arts, professionals and members should be responsible in society, as well as establishing and implementing a system to develop all auxiliary academic programs to contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim .of spreading cultural, social, educational and scientific awareness

Programmatic accreditation .^٤

nothing

Other external influences .^٥

nothing

Program structure .^٦

comments	percentage	Study unit	Number of courses	Program structure
Basic course				Enterprise requirements
			Yes	College requirements

			Yes	Department requirements
			nothing	summer training
				Other

.Notes may include whether the course is core or elective *

Program description . √				
Credit hours		Name of the course or course	Course or course code	Year/level
practical	theoretical	Basics of general biology	111 HEGB	2024-2023
hours √	hours √			

Expected learning outcomes of the program .^	
Knowledge	
	- Learning Outcomes • A¹ - Enabling the student to recognize the types and branches of life science and the importance of each branch • A² - Identify the components involved in the composition of living matter, what this substance is, and its importance • A³ - Providing the student with cognitive information about the tissues that make up the organs of a living organism • A⁴ - Identify the most important inorganic elements that make up the organs of an organism's body and the extent of their

		importance for the body’s continued .performance of vital functions			
Skills					
		Developing the skill of linking acquired - knowledge with practical application			
		Developing the skill of conducting research and .reports and drawing conclusions Developing the skill of planning and designing - applied activities			
Value					
		Developing students’ abilities to share ideas			
		Decision-making skill and developing constructive dialogue experience			
Teaching and learning strategies .٩					
Explaining the scientific material and linking the lectures to the practical part Using a microscope and pictures that remind the student of the scientific material					
Evaluation methods .١٠					
.Semester tests -١ Daily activities and end-of-year exams -٢ .Research, reports and working papers -٣					
The teaching staff .١١					
Faculty members					
Preparing the teaching staff		Requirements/skills (if (any	Specialization		Scientific rank
lecturer	staff		private	general	
	staff		Food and nutrition	Home Economics	Teacher

	staff		Food and nutrition	Home Economics	Teacher
	staff		Microbiology	Life sciences	Teacher

Professional development

Orienting new faculty members

Briefly describes the process used to orient new, visiting, full-time, and part-time faculty at the institution and department levels

Professional development for faculty members

Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty members such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc

Acceptance criterion .١٢

Developing regulations related to admission to the college or institute, whether central) (admission or others mentioned

The most important sources of information about the program .١٣

.Remember briefly

Program development plan .١٤

identify the types of tissues found in A comparative study by introducing the student to the ability to nature as well as learning about the types of plant tissues

Program skills chart

Learning outcomes required from the programme

Value				Skills				Knowledge				Essential or optional	Course Name	Course Code	Year/level
C 1	C 2	C 3	C 4	B 1	B 2	B 3	B 4	A 1	A 2	A 3	A 4			111 HE GB	2020 2021

Please check the boxes corresponding to the individual learning outcomes from the* program subject to evaluation

Course description form

111 HE GB Course code .٢

Semester/Year: Annual .٣

The date this description was prepared: ٢٤/١٠/٢٠٢٤ .٤

Available forms of attendance: In person .٥

practical hours / Number60 Number of study hours (total) ٦٠ theoretical hours and .٦
of units (total) ٣ hours per week

Name of the course administrator (if more than one name is mentioned) .٧

ishrqjihad@coeduw.uobghdad.edu.iq :Email Name: Ishraq Jihad Khudair

dhafer.a@coeduw.uobaghdad.edu.iq :Name: Dhafer Ali Muhammad Hussein Email

munem@coeduw.uobaghdad.edu.iq :Name: Hala Abdel Moneim Yassin Email

Course objectives .٨

Objectives of the study
subject

- A١- Enabling the student to recognize the types and branches of life science and the importance of each branch
- A٢- Identify the components involved in the composition of living matter, what this substance is, and its importance
- A٣- Providing the student with cognitive information about the tissues that make up the organs of a living organism
- A٤- Identify the most important inorganic elements that make up the organs of an organism's body and the extent of their importance for the body's continued performance of vital functions

	 • •

Teaching and learning strategies .٩

The strategy	Education strategy, collaborative concept planning-١ Education strategy brainstorming -٢ Education Strategy Notes Series -٣

Course structure .١٠

the week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit or topic	Learning method	Evaluation method
	١ theoretical hour	The student gets to know you	Basics of general biology	For the student to know Biology, its branches, and its relationship with other . sciences	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
١	1	=	The differences between animals and plants, the method of research in science (the method of) experimental scientific research and the role of the Arabs in its discovery and .(development	For the student to learn about the most important differences between animal and plant organisms and to become familiar with the experimental research .method	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢	1	=	Chemistry of living matter - primary and secondary elements in the body, organic compounds in living .organisms	For the student to learn about the elements that make up the bodies of living .organisms	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٣	1	=	Other necessary compounds in living .matter	For the student to learn about the components of .living matter	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٤	1	=	,Cell, cell definition cellular theory, cell ,components, cell wall ,plasma membrane internal endoplasmic ,reticulum, ribosomes energy houses .(mitochondria)	For the student to know what a cell is and the most .important organelles in it	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٥	1	=	,Golgi complex ,lysosomes, nucleus .plastids, vacuoles	For the student to learn about the functions of the .organelles present in the cell	,Daily activity monthly, quarterly

					and theoretical tests and exams
٦	1	=	Fibrils and ,microstructures comparison between plant and animal cells, cell shapes and .sizes, cell division	For the student to learn about the function of fibrils and microorganisms and the difference between animal .and plant cells	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٧	1	=	Animal tissues	For the student to learn about the types of animal .tissues	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
٨	1	=	Plant tissue	For the student to learn about the types of plant tissues	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
٩	1	=	Nutrition and ,digestion in biology food materials, and ,feeding methods ,animal nutrition .saprophytic nutrition	For the student to learn about the nutritional methods of primitive and .advanced organisms	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١٠	1	=	,Parasitic nutrition ,photosynthesis digestion and the human digestive .system	For the student to learn about the nature of parasitic nutrition, photosynthesis in plants, and digestion in .humans	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١١	1	=	,Parasitic nutrition ,photosynthesis digestion and the human digestive .system	So that the student learns how to complete the process of absorption and .representation	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١٢	1	=	Transport, the importance of transport, transport in plants, transport in animals, blood (blood groups, blood .(transfusion	For the student to learn about how nutrients and fluids are transported in ,plants as well as in animals .and to identify blood types	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١٣	1	=	Blood sugar ,concentration physical balance, the role of the liver in .physical balance	For the student to learn how to maintain physical balance and blood sugar .concentration	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١٤	1	=			,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams

	1			.Semester exam	
١٥	1	=		Half year holiday	
١٦	1	=	Hormones, animal .hormones	For the student to learn about hormones, their types .and functions	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١٧	1	=	.Plant hormones	For the student to learn about the most important .plant hormones	,Daily activity ,monthly quarterly and theoretical tests and exams
١٨	1	=	Reproduction, the importance of reproduction, asexual reproduction, sexual reproduction, the importance of sex in .biology	For the student to know the .types of reproduction	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
١٩	1	=	The human .reproductive system	For the student to learn about the human .reproductive system	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٠	1	=	The male ,reproductive system the female ,reproductive system the role of hormones ,in reproduction hormones and the ,menstrual cycle fertilization and fetal .growth	For the student to learn about the components of the male and female .reproductive system	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢١	1	=	Childbirth, pregnancy tests, the problem of family planning and procreation, human .sexual behavior	For the student to learn about the types of tests used .to detect pregnancy	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٢	1	=	Heredity, the importance of ,genetics ,chromosomes , Mendel's first law .Mendel's second law	For the student to learn about genetics and the most .important genetic laws	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٣	1	=	,Determining sex heredity and ,environment chromosomal abnormalities in humans and some .genetic diseases	For the student to learn about the types of genetic .diseases	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٤	1	=	Organic evolution and the origin of life, an introduction to the	For the student to learn about the theory of .evolution	,Daily activity monthly, quarterly

			theory of organic evolution and its .evidence		and theoretical tests and exams
٢٥	1	=	Natural selection and the emergence of diversity, the origin and development of . life on Earth	For the student to learn about the theory of natural .selection	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٦	1	=	Environment and pollution, the concept of ecology, ecosystems ,and their elements terrestrial environment, aquatic environment, and atmospheric .environment	For the student to become familiar with the scientific .concept of the environment	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٧	1	==	Food chains and their ,relationship to energy energy and its sources, limits and laws of tolerance, the law of minimum tolerance , Shelford's .law of endurance	For the student to learn about food and energy .chains	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٨	1	=	Biogeochemical ,cycles, carbon cycle ,sulfur cycle environmental pollution and its dangers, population problems and man's relationship with the .environment	For the student to learn about the most important .cycles found in nature	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٢٩	1	=	Behavior, definition of behavior and its types, innate behavior, biased behavior, instinctive behavior, inherited behavior, acquired (educational) behavior, behavioral relationships and social development in .humans	For the student to learn about the types of behaviors .in living organisms	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
٣٠	1	=	Human and public health, child health and care, foundations of public health and .its requirements	To familiarize the student with the foundations of public health	,Daily activity monthly, quarterly and theoretical tests and exams
prac tical part					

the week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Learning method	Calendar method
	٢ working hours	The student gets to know	biology	Theoretical lectures and practical applications	,Daily activity monthly and quarterly practical tests and exams
١	٢	=		General instructions for the laboratory and notes on how to write laboratory reports	
٢	٢	=		Identifying biology laboratory devices and equipment - studying the .microscope and its parts	
٣	٢	=			
٤	٢	=		Differences between animals .and plants Discuss the differences .between animals and plants Comparative examination of .animal cells and plant cells	
٥	٢	=		Microscopic study of plant cell structure using an .optical microscope A microscopic study of the structure of an animal cell .using an optical microscope	
٦	٢	=		Discussing the cellular structure under the electron microscope by displaying slides and pictures that show the wall, cytoplasm, plasma) membrane, rough and smooth endoplasmic ,reticulum, ribosomes ,mitochondria, lysosomes ,nucleus, plastids, vacuoles .fibrils and microbodies	
٧	٢	=		Cell division (examination of prepared slides), direct .division, indirect division	
٨	٢	=		Cell division (examination of .prepared slides), meiosis	
٩	٢	=		Tissues (examination of prepared slides), plant tissues, their division, and .their characteristics	
١٠	٢	=		Tissues (examination of prepared slides), animal tissues, their division, and .characteristics	
١١	٢	=		Extracurricular activity: a visit to see the electron microscope and learn about .the technique of using it	

١٢	٢	=		General review of previous laboratories and .discussion		
١٣	٢	=		Semester exam	Semester exam	
١٤	٢	=		Nutrition and digestion in living organisms, methods of :nutrition in animals A. Shot feeding. B. Parasitic .nutrition Digestion experiments with saliva, digestion experiments .using acids		
١٥	٢	=		Nutrition and digestion in biology, anatomy of the digestive system cycles in a .mammal		
١٦	٢	=		Transport, experiments on ,the transfer of sap in plants ,diffusion experiments .osmosis experiments		
١٧	٢	=		Half year holiday		
١٨	٢	=		Blood (composition of blood and its cells), examination of prepared slides, examination of the composition of liver tissue cells, examination of .prepared slides		
١٩	٢	=		Hormones, experiments on the effect of plant hormones .on plant growth		
٢٠	٢	=		Reproduction, asexual reproduction, examination of prepared slides ,Sexual reproduction examination of prepared .slides		
٢١	٢	=		Reproduction, anatomy of the cycles of the reproductive system in a .mammal		
٢٢	٢	=		,Genetics, chromosomes examination of ready-made .slides		
٢٣	٢	=		.Environment and pollution Study some of the devices used in environmental .studies	Daily exams throughout the year	
٢٤	٢	=		Environment and pollution (extracurricular . (activity An environmental scientific trip and a visit to a factory to learn about		

				methods of treating .pollution		
٢٥	٢	=	General Review			
٢٦	٢	=	Final practical exam			

Course evaluation .١١

.Grade distribution of ٢٥ marks for monthly and daily exams for the first semester
.marks for the second semester, including daily and monthly exams ٢٥

Learning and teaching resources .١٢

١ - General Biology ١٩٩٠ - written by Dr. Hussein Al-Azami and Dr. Sabah Al-Khafaji, House of Books and Documents	Main references (sources)
Biology for the first university -١ grades / first part ١٩٨٣ AD. Formed by a committee from the Ministry of Higher Education and Scientific Research / Baghdad University Press General Biology for the final - ٢ grades / Biology / written by an elite group of professors from the Ministry of Education ٢٠١٦ Biology for the first university - ٣ grades / Part Two, ١٩٨٣, written by a committee from the Ministry of Higher Education and Scientific Research	Recommended supporting books and ,references (scientific journals (...reports

1-Biology by,Raven; johnson ; losos ; 2005 7 th edition . andSiger 2-Enviromental science global concern, by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9 th edition 3-Human Anatomy by Michael M.; Valerie , D.; 2006. 1 st ed. 4-Laboratory manual inquiry into life, byMader,S.2006.11 th edition.Mc Graw Hil . :Reports .Modern aspirations in cell science-١ Tissue culture -٢ Tissue culture-٣	Electronic references, Internet sites

Academic Program Description Form

University Name: University of Baghdad

Faculty/Institute: College of Education for Girls

Scientific Department: Home Economics

Academic or Professional Program Name: Bachelor's

Final Certificate Name: Bachelor's degree in Home Economics

Academic System: Annual : annual

Description Preparation Date: 5/10/2023

File Completion Date: 25/1/2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date:

The file

is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

15. Program Vision

The College of Education for Girls seeks to graduate academically and pedagogically qualified teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

16. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous

development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education.

17. Program Objectives

- 1-- Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, offering postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.
- 2-- Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent.
- 3- Modernizing the college's educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to developing various aspects of the educational system in Iraq
- 4- Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency
- 5- Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular

18. Program Accreditation

Nothing

19. Other external influences

Nothing

20. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements				Basic course
College Requirements	yes			

Department Requirements	yes			
Summer Training	Non applicable			
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

21. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2024–2025/ Second stage	219 HE CBF / CBF)	Food chemistry	theoretical	practical

22. Expected learning outcomes of the program

Knowledge

1– The student will acquire the ability to name and classify food compounds
2– Acquire the student to explain the interactions of food groups

3– The student will learn how to apply the foundations of biochemistry in the food and chemical industries.
4– The student knows how to conduct laboratory experiments

Skills

1– Identify the most important standards and devices used in food analysis

2– The ability to present and discuss results in scientific ways

3– Gaining the ability to conduct laboratory experiments

4– The ability to discuss the results

Ethics

1– Conclusion and evaluation

2– Observation, perception and thinking

3– Implementation and evaluation

23. Teaching and Learning Strategies

- 1- Explanation of the scientific material and practical application.
- 2- Writing a report on the practical part that was applied in the laboratory.
- 3- Interpreting and discussing the results in a scientific manner.

24. Evaluation methods

Weekly, monthly, daily exams and the end of the year exam.

25. Faculty

Faculty Members

Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
1- Asist .prof Wedad fadhil abas	Home Economic	Food and nutrition			Faculty	
2- Asist.prof.Alyaa saad abdulrahman	Home Economic Chemistry	Food and nutrition Chemistry			Faculty Faculty	
3- Weaam abdulwahid	Science	Science				

Professional Development

Mentoring new faculty members

Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full-time, and part-time faculty at the institution and department level.

Professional development of faculty members

Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc.

26. Acceptance Criterion

(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

27. The most important sources of information about the program

State briefly the sources of information about the program.

28. Program Development Plan

- 1- Using the Data Show in presentation and using the electronic computer.
- 2- Providing the necessary laboratory equipment
- 3- Encouraging female students to present, deliver, and group discussions

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2024-2025	219 HE CBF / CBF	Food chemistry (practical)	Basic												



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

22. Course Name:	
Food Chemistry (practical)	
23. Course Code:	
219 HE CBF / CBF	
24. Semester / Year:	
Annual	
25. Description Preparation Date:	
25/10/2024	
26. Available Attendance Forms:	
Attendance only	
27. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60hour annually .2hour aweek	
28. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: Email:	
29. Course Objectives	
1- It aims to clarify how nutrients contribute to food quality and the role and importance of water in food. 2- Study of different colloidal systems in foods 3- Explain the chemical structure of carbohydrates, lipids, and proteins	4- Identify enzymes, their types and properties. 5- The role of vitamins and mineral salts in food on human health. 6- Conduct laboratory experiments
30. Teaching and Learning Strategies	
Strategy	1- Lecture method and practical application 2- Explanation and clarification 3- Brainstorming education strategy.
31. Course Structure	

			the effect of enzyme concentration on the reaction rate and its speed		
			Final semester exam		
32. Course Evaluation					
Distribution is as follows :25 Monthly and daily exam grades for the first semester ; 25 Monthly and daily exam grades for the second semester : 50 Score for final exams.					
33. Learning and Teaching Resources					
Required textbooks (curricular books, if any)		1-	Food Chemistry 1981, written by Basil Dalali and Kamel Al-Rikabi		
		2-	Food Chemistry 1983, translated by Adel George and Alaa Yahya		
Main references (sources)		-	The book (Therapeutic Nutrition) written by Essam Hassan Hussein Awaida (2015) King Fahd National Publishing Library/Saudi Arabia		
		-	Basics of food chemistry, written by Deman, translated by Prof. Dr. Hanafi Abdel Aziz Hashem, Prof. Dr. Ahmed Abdel Moneim Askar, reviewed by Prof. Dr. Mustafa Nofal, Arab House for Publishing and Distribution.		
Recommended books and references (scientific journals, reports...)		1-	Biochemistry (1996) Peter Siska .		
		2-	Journal of food Science		
Electronic References, Websites		1-	Biochem.notes- 31.pptx		
		2-	-https://old.uqu.edu.sa		
		3-	https://www.researchgate.net		
		4-	https://ijs.uobaghdad.edu.iq/index.php/eijs/index		

Academic Program Description Form

University Name: ... University of Baghdad.....

Faculty/Institute: College of Education for Women.....

Scientific Department: Home Economics.....

Academic or Professional Program Name: Home Economics.....

Final Certificate Name: .. Home Economics.....

Academic System: ...yearly.....

Description Preparation Date: 5/10/2024

File Completion Date: 5/10/2023

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

29. Program Vision

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

30. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress and preparing qualified cadres who possess continuing competencies and community service competencies to work in the stages of higher education.

31. Program Objectives

Educational and pedagogical goals

The college aims to raise good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations and skills, develop innovative capabilities and train her to use the scientific method of thinking to confront problems and solve them. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research, which contributes In the field of scientific progress in the sciences and arts, professionals and members should be responsible in society, as well as establishing and implementing a system to develop all academic programs to help contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness.

Future goals

The College of Education for Girls seeks to be a leader in preparing female teachers by relying on the latest research in education and providing scientific expertise that provides students with the necessary knowledge and specialized skills that work to elevate society in light of the rapid social changes to which the country is exposed, and to preserve them to develop the meaning of teaching, learning and scientific research. And community service.

The college also aims, through its programs and activities, to achieve the following:

- 1– Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, presenting postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.
- 2–Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent.
- 3– Modernizing the college's educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.
- 4–Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.
- 5–Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6–The college’s contribution to providing the necessary competencies to the local community for those holding higher degrees (master’s and doctorate) in various educational specializations.

7–Developing and evaluating the new study plan for the bachelor’s degree stage in the college.

8–Developing new programs at the bachelor’s and master’s levels and preparing projects for programs at the doctoral level.

9– Improving scientific research activity in the college to better contribute to the development of the educational system and working to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that obstruct the education process.

10– Paying attention to publishing scientific research through developing the college’s peer-reviewed scientific journal, and expanding its distribution circle at the regional, Arab, and national levels as well.

32. Program Accreditation

Nothing

33. Other external influences

nothing

34. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements	60	60		Basic course
College Requirements	yes			

Department Requirements	yes			
Summer Training	no			
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

35. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2024-2025/ 2	PS\22\HE\PS	Sewing foundations (2)	theoretical	practical
				2

36. Expected learning outcomes of the program	
Knowledge	
A- Cognitive objectives A1- Learn the skill of sewing A2- Managing groups for practical lessons A3- The ability to repair and maintain sewing machines	
Skills	
B - The skills objectives of the course B1 - Artistic and aesthetic skills B2 - Training skills using the machine B3 - Speed in mastering skills	
Ethics	
C- Emotional and value goals C1- Familiarity with the academic subject C2- Teamwork C3- The spirit of artistic creativity	

37. Teaching and Learning Strategies
1 – Explanation and clarification 2– How to make the model 3– Lecture method and practical application 4– Reports

38. Evaluation methods

Monthly exams, weekly practical application, and the end-of-year exam.

39. Faculty

Faculty Members

Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
	Home Economics	Textiles and clothing			Staff	

Professional Development

Mentoring new faculty members

Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full-time, and part-time faculty at the institution and department level.

Professional development of faculty members

Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc.

40. Acceptance Criterion

(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

41. The most important sources of information about the program

1-The Comprehensive Sewing Education Book/Your Illustrated Guide 2010, translated by Khalil Farhat

2-Singer Sewing Encyclopedia, Sewing Principles, Academia International, 2000

42. Program Development Plan

- Using data shows in displaying models and electronic computers
- Using the smart board
- Holding training courses
- Approval of field visits
- To develop the curriculum, it is necessary to reduce the number of female students in one class (15 female students), prepare the clothing and textiles laboratory with all its needs, and have a special employee responsible for maintaining the tools in the laboratory to enable the professor to deliver the material in both its practical and theoretical aspects and to enable the student to understand and skill and complete the model during the lesson so that the professor can Evaluate her skill and

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025-2024/2	PS\22\HE\PS	Sewing foundations (2)	Basic	—	—	—		—	—	—		—	—	—	



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

34. Course Name:	
Sewing foundations (2)	
35. Course Code:	
PS\22\HE\PS	
36. Semester / Year:	
Yaerly	
37. Description Preparation Date:	
5/10/2024	
38. Available Attendance Forms:	
Presence	
39. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 hours per year, 2 hours per week	
40. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: Prof. Shahba Kazal Diab teacher. Yusra Shakir Muhammed Jawad Email: yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
41. Course Objectives	
Course Objectives	Teaching how to use a sewing machine Teaching the use of sewing terminology Teaching the basics of sewing Learn practical applications of each model Learn the tests by applying them manually and using sewing machine
42. Teaching and Learning Strategies	
Strategy	1 - Explanation and clarification 2- How to make the model 3- Lecture method and practical application 4- Reports

43. Course structure					
the week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Teaching method	Evaluation method
the first	2 hours	Learn to clean loose rims...seven types	Cleaning loose rims	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
the second	2 hours	Learn to sew flat seams	Types of seams (French and flat)	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
the third	2 hours	Learn the palm and folds of clothes Pleats in longitudinal seams Pleats using the holding stitch Tuck using a sewing machine	Clothes folds	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
the fourth	2 hours	Tuck in the twisted edge The tuck in the cloche skirt Tuck using a sorrel stitch. Tuck using a clamping stitch	Clothes folds	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
Fifth and sixth	2 hours	Learn how to make a slit hole and a simple hole	Openings and their types, where they are used in clothing, and how each one works	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
Seventh and eighth	2 hours	The opening is with one or two kasra	Complementary openings and their types, where they are used in clothing, and how to make each one of them	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
The ninth, tenth and eleventh	2 hours	Learn to make circular, square and triangle shapes	Corrections, their types, and how each works.	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
The twelfth, thirteenth and fourteenth	2 hours	Learn how to make hidden, partially visible, and completely virtual zippers	Fasteners, their types, methods of attaching them to clothes (completely hidden zipper, partially hidden zipper, non-hidden zipper)	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
The fifteenth, sixteenth,	2 hours	Learn the types of external pockets without lining,	Pockets, their types and how each one works (external	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine

seventeenth, eighteenth and nineteenth		external pockets with lining, pockets with longitudinal openings for a robe, a pocket that resembles a button placket, a men's pocket, and a pocket with a heart.	pocket, men's pocket, side tailor's pocket)		
The twentieth	2 hours	Learn the types of loops, how they work on clothes, and the skill of pinning them	How loops work in clothes and their specifications Unravel the cloth	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
twenty one	2 hours	Learn hand-made button holes, their specifications, stitches, and implementation	Hand-made button holes, their specifications, stitches, and execution	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
twenty tow	2 hours	Learn to make button holes using a piece of cloth, its specifications, stitches and implementation	Making button holes using a piece of cloth, its specifications, stitches, and implementation	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
Twenty-third and twenty-fourth	2 hours	Theoretical and practical tests for the second semester	Monthly tests	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
twenty- five	2 hours	Practical applications for multiple models of the curriculum	Various practical applications	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
twenty-sixth The twenty-seventh	2 hours	Teaching a practical application of a specific model (kitchen racks or making a toy)	Different models of classroom activity	View the pattern and sew it in practice on a sewing machine	Daily practical application on the sewing machine
Twenty-eight to thirty	2 hours	Final theoretical and practical tests	Final theoretical and practical tests		Daily practical application on the sewing machine

13. Course Evaluation

The distribution is as follows: 25 marks for the monthly and daily exams for the first semester. 25 marks for the monthly and daily exams for the second semester. 50 marks for final exams .

14. Learning and Teaching Resources

Required textbooks (curricular books, if any)	e systematic book on the foundations of sewing: Amal Al-Najjar, without a year
Main references (sources)	

	The Comprehensive Sewing Education Book/Your Illustrated Guide 2010, Translated by Khalil Al-Sayid Singer Sewing Encyclopedia, Sewing Principles, Academia International, 2000
Recommended books and references (scientific journals, reports...)	Scientific journals : 1- Burda couture facile magazine 2-The Journal of Tailoring and Detailing Rules, written by Dawi Musa Saliha 3-Sewing Education Magazine - sewing-r - 4-The Easy Encyclopedia of Tailoring and Detailing, Kholoud Manea Al- Zubaidi, 2007, Amman, Jordan
Student reports ; 1-Pockets and their types 2-Neck collars, their types, and how to sew them 3-Types of pleats and how to sew them	
Electronic References, Websites	www.burda fashion.com www.Sewing world magazine www.The sewing guru.com

Academic Program Description Form

University Name: . Baghdad

Faculty/Institute: Education for women.....

Scientific Department: .. Home Economics

Academic or Professional Program Name: Home Economics

Final Certificate Name: Home Economics

Academic System: ...annual

Description Preparation Date: 5-10-2024

File Completion Date: 25-10-2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

43. Program Vision

The college seeks to graduate academically and educationally qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

44. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service

competencies to work in the stages of higher education and respond to the requirements of the labor market.

45. Program Objectives

1. Embodying the vision, mission and goals of the University of Baghdad, and applying the best educational practices with a focus on ensuring and enhancing quality and performance.
2. Preparing specialized cadres capable of serving the community and preparing for the preparation of future specializations.
3. Spreading the culture of human diversity in society, transferring knowledge and skills, writing academic research, and creative scientific achievement through student- and teaching-focused activities.
4. The college seeks to conclude scientific and cultural cooperation agreements with corresponding colleges and corresponding departments in different colleges to achieve best practices in the fields of teaching, learning and translation.
5. Focusing on the educational and moral aspects of all its members and spreading the spirit of dedication, tolerance, commitment and work to serve the nation.

46. Program Accreditation

Does the program have program accreditation? And from which agency?

47. Other external influences

Is there a sponsor for the program?

48. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements				Basic course
College Requirements	Yes			
Department Requirements	Yes			
Summer Training	None			
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

49. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
the second /2023-2024			theoretical	practical

50. Expected learning outcomes of the program

Knowledge	
Informing students about the importance of growth requirements at each age stage – Identifying the most important problems that hinder children or adolescents from healthy growth and the occurrence of psychological disorders	Students learn about the most important terms in individual development – Expanding the skill of dealing with all individuals within the family according to their age and level of development – Becomes able to solve problems facing children and adolescents
Skills	
Expanding the skill of dealing – with all individuals within the family according to their age and level of development	

– Becomes able to solve problems facing children and adolescents	
Ethics	
Developing students' abilities to share ideas and opinions. And organizing the information received	Students gain the ability to help children, adolescents, and even the elderly communicate and interact positively with the family environment

51. Teaching and Learning Strategies

– Explaining the scientific material through the lecture.

- Writing a review paper for the most important ideas presented during the lectures
- Self-learning

52. Evaluation methods

Daily, weekly, monthly exams and the end of the year exam.

Preparing reports related to the material

53. Faculty

Faculty Members

Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Professor	Home Economics	Educational Psychology			Staff	

Professional Development

Mentoring new faculty members

Attending theoretical and practical lessons as an assistant teacher with the subject professor to gain experience

Professional development of faculty members

Attending scientific courses and workshops

54. Acceptance Criterion

(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

55. The most important sources of information about the program

State briefly the sources of information about the program.

56. Program Development Plan

- Continuously updating the curriculum and keeping pace with scientific progress –
- Using Data Show in presentation and using the electronic computer.
- Encouraging students to present, deliver, and group discussions

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
٢٠٢٤-٢٠٢٥ the second															



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

44. Course Name:					
Developmental psychology					
45. Course Code:					
213 HEGP					
46. Semester / Year:					
Annual					
47. Description Preparation Date:					
25-10-2024					
48. Available Attendance Forms:					
Attendance					
49. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)					
60 hours per year - 2 hours per week (theoretical)					
50. Course administrator's name (mention all, if more than one name)					
Name: Prof .Dr. Afraa Ibrahim Khaleel Email: ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq					
51. Course Objectives					
Course Objectives			Providing students with the different stages of development in human Study of the most important socialization institutions explanation of the most important factors affecting growth explaining the importance of trends and needs in individuals' lives		
52. Teaching and Learning Strategies					
Strategy		Informing education strategy. Explanation and clarification Lecture method			
53. Course Structure					
Week	Hours	Required Learning Outcomes	Unit or subject name	Learning method	Evaluation method
	3 3 3	Informing students the skill of dealing with any member of the family according to	Introduction to developmental psychology / definition of developmental psychology and its	Explaining scientific material through giving lectures.	Weekly, monthly, daily, term exams, and the end- of-year exam

urs	the requirements of their age and	- the importance of studying	Writing scientific
urs	development stage	growth	ports on the subject
urs	2- Informing students about the	meaning of growth - Growth,	address the most
urs	importance of identifying the most	maturity and development -	important vocabulary
urs	important problems that children and	general principles and laws of	
urs	adolescents suffer from and how to	growth and development	
urs	confront and reduce them.	ages of growth - aspects of	
urs		th - factors affecting growth -	
urs		genetics	
urs		ands - environment - food -	
urs		other factors	
urs		Research methods in	
urs		developmental psychology-	
urs		descriptive research	
urs		information collection methods -	
urs		research designs (longitudinal)	
urs		Cross-sectional - types of	
urs		experimental research	
urs		Exam	
urs		childhood stage definition - and	
urs		its importance -	
urs		es: infancy and breastfeeding	
urs		developmental demands in	
urs		childhood - linguistic and moral	
urs		development	
urs		early childhood (aspects of	
urs		development): physical growth,	
urs		emotional development...etc	
urs		middle childhood (aspects of	
urs		development): mental	
urs		development, social development,	
urs		etc	
urs		late childhood (aspects of	
urs		development): mental	
urs		development, social and	
urs		emotional development...etc	
urs		role of social institutions in	
urs		the socialization of children	
urs		Family-school	
urs		role of social institutions in	
urs		the socialization of children	
urs		Peers, media and clubs	
urs		adolescence - its importance and	
urs		stages. Forms of adolescence	
urs		physical development - mental	
urs		development/adolescence	
urs		social, emotional, and moral	
urs		development	

			adolescent and society - The adolescent and the family adolescent and school - the adolescent and peers - teenager and the media - The teenager and the clubs teenagers and career - The importance of work in a teenager's life the importance of choosing a profession and the factors affecting it - work compatibility for adolescents adolescents' attitudes and tendencies - the importance of tendencies and tendencies of acquiring attitudes and inclinations - factors affecting adolescents' attitudes and inclinations some adolescent problems - behavioral challenges - Academic delay aggressive behavior - adolescent delinquency Guiding and counseling adolescents - digital drugs		

54. Course Evaluation

Distribution is as follows: 25 marks for monthly and daily exams for the first semester. 25 marks for monthly and daily exams for the second semester. 50 marks for final exams

55. Learning and Teaching Resources

Required textbooks (curricular books, if any)	
Main references (sources)	Introduction to developmental psychology (childhood - adolescence - old age) Dr. Abbas Mahmoud Awad - 1999 - Developmental Psychology- Dr. Fatt Muhammad Haqqi - 1992 - Developmental Psychology/Dr. Hamed Abdel Salam Zahran-1986 Children and adolescents' addiction to the Internet and its relationship to deviance, Amal Kazem Hamad, 2011 Addiction to the Internet: The Disorder of the Age, Salima Hamouda

Recommended books and references (scientific journals, reports...)	www.acofps.com Journal of Studies in Childhood www.jac-kw.org Arab Childhood Magazine Reports: - Family climate and its relationship to children's social development. - Mental health and its relationship to moral intelligence in children. Psychological stress and its effects on children.
Electronic References, Websites	https://ar.wikipedia.org/wiki/ www.acofps.com/vb/forumdisplay.php www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show

Course Description Form

University Name: Baghdad **Academic Program Description Form**

Faculty/Institute: College of Education for Girls

Scientific Department: Department of Home Economics

Academic or Professional Program Name:

Final Certificate Name:

Academic System:

٢٠٢٤/١٠/٢٠ : **Description Preparation Date:**

٢٠٢٤/١٠/٢٠ : **File Completion Date:**

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department: Date:
Signature:

1. Program Vision
The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility through various scientific and technical means and methods.
2. Program Mission
Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education.

3. Program Objectives

- Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, offering postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.

2- Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent

-3- Modernizing the college's educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.

4- Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.

5- Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6- The college's contribution to providing the necessary competencies to the local community for those holding higher degrees (master's and doctorate) in various educational specializations.

4. Program Accreditation

nothing

5. Other external influences

nothing

6 Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements				
College Requirements				

Department Requirements	Yes, it is essential			
Summer Training				
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
٢٠٢٤/٢٠٢٥	222 HECE	Raising a child	Theoretical ٦.	Practical ٣.
Learning Outcomes 2		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 3		Learning Outcomes Statement 3		
Learning Outcomes 4		Learning Outcomes Statement 4		
Learning Outcomes 5		Learning Outcomes Statement 5		
8. Expected learning outcomes of the program				
Knowledge				
Introducing students to how to deal with childhood problems				

2- Introducing students to the development of children during childhood

3- Teaching female students how to raise a child

4 - Teaching female students using modern educational methods

Skills

How to raise a child: preparing a student who is familiar with childhood matters

How do we address children's problems?

- Correct socialization methods to prepare a student familiar with childhood matters

9. Teaching and Learning Strategies

Explanation and clarification

demonstration tools

Lecture method

10. Evaluation methods

Daily tests

Monthly tests

Reports and studies

11. Faculty

Faculty Members

Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
	General					Lecturer

Professional Development

Mentoring new faculty members

Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full—time, and part—time faculty at the institution and department level.

Professional development of faculty members

Holding training courses

Being interested in workshops and seminars

12. Acceptance Criterion

(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

direct

Edit nomination

Families of martyrs

14.	Program Development Plan

Program Program															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
٢٠٢٤-٢٠٢٥	HECE	a basic child	Raising a	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name: Raising a child
2. Course Code: 222 HECE
3. Semester / Year: ٢٠٢٤/٢٠٢٥
4. Description Preparation Date: ٢٠٢٤/١٠/٢٤
5. Available Attendance Forms: daily
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
60 hours theory + 30 hours discussion
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)
Name: Email: nour.h@coeduw.uobaghdad.edu.iq
.....
Noor Hussian
.....
8. Course Objectives
Course Objectives Objectives of the course: To introduce students to child development, the stages of childhood, their importance, how child development develops at each stage, and how to help the child grow properly in all aspects of development. What are the characteristics of childhood, what are the problems it is exposed to, and how can they be treated?

9. Teaching and Learning Strategies

Strategy	Explanation and clarification demonstration tools Lecture method

10. Course Structure

Week	Hours	Required Learning Outcomes	Unit or subject name	Learning method	Evaluation method
١	hours٢	The student learns about raising a child	The student learns about raising a child	lecture	the exam
٢	=	=	Raising a child/factors that affect the pregnant mother's body	lecture	the exam
٣	=	=	Raising a child/supplementing the factors that affect the pregnant mother's body	lecture	the exam
٤	=	=	Child raising/pregnancy and stages	lecture	the exam
٥	=	=	Raising a child/breastfeeding stage	lecture	the exam
٦	=	=	Raising a child/infancy/physical development	lecture	the exam

٧	=	=	Raising a child/weaning and motor development	lecture	the exam
٨	=	=	Raising a child/factors affecting motor development	lecture	the exam
٩	=	=	Child raising/linguistic and social development	lecture	the exam
١٠	=	=	Child rearing/exam	lecture	the exam
١١	=	=	Child education/pre-school	lecture	the exam
١٢	=	=	Raising a child/linguistic development, children's questions	lecture	the exam
١٣	=	=	Raising children/perception and concept formation	lecture	the exam
١٤	=	=	Raising a child/emotional development and the unity of emotion	lecture	the exam
١٥	=	=	Child raising/socialization methods	lecture	the exam
١٦	=	=	Child rearing/exam	lecture	the exam

١٧	=	=	Raising a child/half-year vacation	lecture	the exam
١٨	=	=	Raising a child/playing with children	lecture	the exam
١٩	=	=	Child rearing/late childhood	lecture	the exam
٢٠	=	=	Raising a child/physical development and motor development	lecture	the exam
٢١	=	=	Mental development, perception, and concept formation	lecture	the exam
٢٢	=	=	Raising children/intelligence and thinking	lecture	the exam
٢٣	=	=	Child rearing/exam	lecture	the exam
٢٤	=	=	Raising a child/linguistic and emotional development	lecture	the exam
٢٥	=	=	Raising a child/characteristics of late childhood	lecture	the exam

٢٦	=	=	Raising a child/problems a child is exposed to in late childhood	lecture	the exam
٢٧	=	=	Raising children/gifted children	lecture	the exam
٢٨	=	=	Raising a culturally deprived child/child	lecture	the exam
٢٩	=	=	Child rearing/exam	lecture	the exam
٣٠	=	=	Child rearing/juvenile delinquency	lecture	the exam

Infrastructure	
10.	
- Required textbooks	Barakat, Adel Musharraf and Majeed, Rafi'a Jassim (1988) Child Education, University of Baghdad, College of Education for Girls
Main references (sources)	Mortada, Salwa (2002) Child Raising Problems and Solutions, Syria 2- Lamoza, Ashwaq Sami and Al-Obaidi Afra Ibrahim (2016) Raising a Child and Some of its Problems (Causes and Treatment) Amman-Jordan
Recommended books and references (scientific journals, reports,...)	1- Hawton,K,&Kirk,J.,Proplems-solving.Ink.Oxford University Press. 2-R.C.Children:development and relation ships Macmillan -\ publishing Co. New York./ The problem of jealousy in children 2- Methods of socialization 3- Factors affecting linguistic development
B - Electronic references, Internet sites	-\ www.abahe.co.uk.... 2-www.jamaa.net 3-sirwan.yaoo7.com

Academic Program Description Form

University Name: ..Baghdad.....

Faculty/Institute: ... College of Education for womman.....

Scientific Department: Home economics.....

Academic or Professional Program Name:

Final Certificate Name: Home economics.....

Academic System: annual

Description Preparation Date: 23-10-2024

File Completion Date: 2025-2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name: Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department: Date:
Signature:

Approval of the Dean

1. Program Vision				
The college seeks to graduate qualified teachers scientifically and educationally and to create an educational generation capable of building and reforming society in the socially acceptable scientific and educational fields and seeks to prepare teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.				
2. Program Mission				
College Mission:				
Preparing students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in higher education stages.				
3. Program Objectives				
Educational and educational objectives				
The college aims to raise good generations that bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated manner to acquire knowledge, tendencies and skills, develop innovative abilities and train them to use the scientific method of thinking to face and solve problems, in addition to preparing and building students to play a positive role in the field of scientific research that contributes to the field of scientific progress in science and arts to be professionals and responsible members of society, as well as establishing and applying a system for the development of all academic programs to contribute to Community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other, in order to spread cultural, social, educational and scientific awareness.				
4. Program Accreditation				
Nothing				
5. Other external influences				
Nothing				
6 Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements				basic
College Requirements	Yes			

Department Requirements	Yes			
Summer Training	nothing			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

Developing the skill of linking acquired knowledge with practical application
Developing the skill of conducting research and reports and drawing conclusions.
- Developing the skill of planning and designing applied activities

7. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours
2024-2023	215 HEM	Fundamentals of general and food microbiology	theoretical practical 90 hour

8. Expected learning outcomes of the program

Knowledge

Learning Outcomes:

To provide the student with the ability to distinguish between diseases caused by microorganisms and what are the ways and means to prevent their spread

Skill

Developing the skill of linking acquired knowledge with practical application

Developing the skill of conducting research and reports and drawing conclusions.

- Developing the skill of planning and designing applied activities

Value

Developing students' abilities to share ideas

Decision-making skill and developing constructive dialogue experience

10. Evaluation methods

Explaining the scientific material and linking the lectures to the practical part

Using a microscope and pictures that remind the student of the scientific material

10. Evaluation methods

1- Semester tests.

2- Daily activities and end-of-year exams

3- Research, reports and working papers.

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Teacher	Home economics	Food and nutrition			Staff	
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Briefly describes the process used						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to en admission or others)						
14. Program Development Plan						
A comparative study by introducing the student to the ability to distinguish between diseases caused by microorganisms and what are the ways and means to prevent their spread. The types of bacteria that lead to food spoilage and ways to control the spread of diseases caused by microorganisms.						

Program Program															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025- 2024	MEM215														

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:	
Fundamentals of general and food microbiology	
2. Course Code:	
15 HEM	
3. Semester / Year:	
Annual	
4. Description Preparation Date:	
٢٠٢٤	
5. Available Attendance Forms:	
My presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 theoretical hours and 90 practical hours Number of units (total): 3 hours per week	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: Ishraq jihad Email:ishraqjihad@ coeduw.uobaghdad.edu. iq	
8. Course Objectives	
Course Objectives	- Introducing students to microbiology, its types and composition. - Study the factors affecting the growth of microorganisms. - Study methods of controlling and eliminating them and what are the harmful effects caused by microorganisms in food. - Studying the benefits of microorganisms that are used in the food industry. - Studying the problems caused by microorganisms in the food industries at the factory level
9. Teaching and Learning Strategies	

Strategy	-Education strategy, collaborative concept planning 2- Education strategy brainstorming 3- Education Strategy Notes Series

10. Course Structure

Week	Hours	Required Learning		Unit or s name	Learning method	Evaluation	
		Outcomes				method	
	2hours my theory	The student gets to know		Basics of microbiology	Theoretical lectures and practical applications	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
1	2	=		History of microbiology	how it emerged, developed, and applied	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
2	2	=		Bacteria: their shape, arrangement	size, cellular structures, and characteristics	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
3	2	=		Fungi	their general, phenotypic and physiological characteristics	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
4	2	=		Algae	its general and appearance characteristics	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
5	2	=		Elementary school	its phenotypic and physiological characteristics and its applied importance	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

6	2	=	Viruses and phages:	their characteristics, replication, and the diseases they cause	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
7	2	=	Microbial metabolism/	an overview of energy generation and catabolic and anabolic metabolic pathways	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
8	2	=	Growth of microorganisms/	growth methods for estimating the type of microorganisms	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
9	2	=	Factors affecting the growth of microorganisms	: food, heat, air, humidity, osmotic pressure, pH, radiation, and inhibitors	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
10	2	=	Factors affecting the growth of microorganisms	Food, heat, air, humidity, osmotic pressure, pH, radiation, and inhibitors	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
11	2	=	Nutritional media for microorganisms	composition and types	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
12	2	=	Pure living farms	types and methods of preservation	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

13	2	=	Control of microorganisms,	physical and chemical methods for sterilization and disinfection	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
14	2	=	Microbiology of water and sewage	tests for potability of water and methods of treating sewage	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
15	2	=	Soil microbiology, air	oxygen, temperature, pH, and osmotic pressure	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
16	2	=	Food contamination with microorganisms	types of microorganisms in foods and sources of food contamination with microorganisms	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
17	2	=	Microbial spoilage of fresh and processed foods Causes of spoilage and factors affecting the types and numbers of microorganisms and types of spoilage of fresh and processed foods		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
18	2	=	Basics of food preservation /	preserving food at high temperatures, low temperatures, reducing moisture content, chemical preservatives, fermentation, and radiation	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

19	2	=	Basics of food preservation	Preserving food at high temperatures, low temperatures, reducing moisture content, chemical preservatives, fermentation, and radiation.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
20	2	=	Microbiology of fruits and vegetables	sources of pollution and spoilage of fresh fruits and vegetables, and spoilage of processed fruits and vegetables	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
21	2	=	Microbiology of grains and their products	sources of pollution and spoilage of grains and their products (cereals, flour, bread	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
22	2	=	Microorganisms of sugar and sugar products	types of microorganisms in sugar and spoilage of sugar and its sugar products	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
23	2	=	Microorganisms of meat and fish	sources of contamination of meat and fish, types of contaminated microorganisms, spoilage of meat and fish, methods of preserving meat and fish	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
24	2	=	Microorganisms of meat and fish	Sources of contamination of meat and fish, types of contaminated microorganisms, spoilage of meat and fish, methods of preserving meat and fish.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

25	2	=	Microorganisms of poultry and eggs	sources of pollution and spoilage of poultry, sources of egg contamination and spoilage	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
26	2	=	Microbiology of milk and dairy	products Spoilage of milk and its products (types of milk, cheese and butter)	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
27	2	=	Microbiology of milk and dairy	Spoilage of milk and its products (types of milk, cheese, and butter).	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
28	2	=	Industrial fermentations	their importance and success factors, lactic, alcoholic and acetic fermentations, production of some important products for industrial fermentations (single-cell protein, enzymes, organic and amino acids, and vitamins)	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
29	2	=	Food poisoning,.	its types, food infection, food poisoning, mycotoxin poisoning, disease control, and food poisoning	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

practical part

the week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Learning method	Calendar method
	2hours my theory	The student gets to know	Microbiology	Theoretical lectures and practical applications	Daily activity, monthly and quarterly practical tests and exams
1	2	=		General instructions for the laboratory and notes on how to write laboratory reports	
2	2	=		Identifying microbiology laboratory devices and equipment - studying the microscope and its parts and calculating	
3	2	=		Bacteria and their forms, ready-made slides	daily exams every week in the previous subject
4	2	=		Food media, their types and methods of preparation	

5	2	=		Growing microorganisms from the environment on food media in the laboratory	
6	2	=		Colonies: their shapes, types and numbers	

Academic Program Description Form

University Name: Baghdad University.....

Faculty/Institute: Education for women

Scientific Department: ... Home Economics

Academic or Professional Program Name: Home Economic

Final Certificate Name: Home Economics

Academic System: yearly.....

Description Preparation

Date:24/10/2024

File Completion Date:22/10/2024

Signature:

Signature:

Scientific Associate Name: D

Head of Department Name:

Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department: Date:

Signature:

Approval of the Dean

1. Program Vision

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

2. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress and preparing qualified cadres who possess continuing competencies and community service competencies to work in the stages of higher education.

3. Program Objectives

Educational and pedagogical goals

The college aims to raise good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations and skills, develop innovative capabilities and train her to use the scientific method of thinking to confront problems and solve them. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research, which contributes to the field of scientific progress in the sciences and arts, professionals and members should be responsible in society, as well as establishing and implementing a system to develop all academic programs to help contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness.

Future goals

The College of Education for Girls seeks to be a leader in preparing female teachers by relying on the latest research in education and providing scientific expertise that provides students with the necessary knowledge and specialized

skills that work to elevate society in light of the rapid social changes to which the country is exposed, and to preserve them to develop the meaning of teaching, learning and scientific research. And community service.

The college also aims, through its programs and activities, to achieve the following:

1- Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, presenting postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.

2-Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent.

3- Modernizing the college's educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.

4-Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.

5-Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6-The college's contribution to providing the necessary competencies to the local community for those holding higher degrees (master's and doctorate) in various educational specializations.

7-Developing and evaluating the new study plan for the bachelor's degree stage in the college.

8-Developing new programs at the bachelor's and master's levels and preparing

projects for programs at the doctoral level.

9- Improving scientific research activity in the college to better contribute to the development of the educational system and working to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that obstruct the education process.

10- Paying attention to publishing scientific research through developing the college's peer-reviewed scientific journal, and expanding its distribution circle at the regional, Arab, and national levels as well.

4. Program Accreditation

Nothing

5. Other external influences

Nothing

6 Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements	٦٠	٦٠		Basic course
College Requirements	yes			

Department	yes			
Requirements				
Summer Training	no			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2024/2	214HEFR	Food preparation	theoretical	practical√
			2	2

8. Expected learning outcomes of the program

Learning Outcomes	Learning Outcomes Statement
1- Know and understand the principles of food preparation	Learning Outcomes Statement 2
2- Knowing the correct steps followed in preparing food	Learning Outcomes Statement 3
3- Know how to prepare healthy meals	Learning Outcomes Statement 4
4- Knowledge of modern methods of preparing foods	Learning Outcomes Statement 5
5- Know how to measure dry and liquid materials when preparing food	

Skills

1- Developing students' skills in food preparation

2 - Developing female students' experiences and skills in the field of preparing and decorating foods and pastries

Ethics

Developing students' abilities in food preparation

12. Teaching and Learning Strategies

1- Method of explanation and clarification

2- Discussion method

3- Lecture method and scientific application

13. Evaluation methods

Monthly exam, practical application and reports

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Assistant Professor	Home Economics	Food and nutrition				Lecturer
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full—time, and part—time faculty at the institution and department level.						
Professional development of faculty members						
Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc.						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)						
13. The most important sources of information about the program						
State briefly the sources of information about the program.						
1-Cooking and Nutrition Guide 2006, written by Naziha Adeeb.						
2- Experimental cooking, 2008, written by Dr. Ayman Suleiman						
3-On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, Alan M.Hause						
14. Program Development Plan						

Using data shows in displaying models and electronic computers

Using illustrative means such as blackboards and posters

Providing tools and materials in the food laboratory

Updating the curriculum.

Using modern scientific sources.

Program Program															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025-2024	214HEFR	Food preparation	Basic	\	\	\	\	\	\	\	\	\	\	\	\

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:	
Food preparation	
2. Course Code:	
214HEFR	
3. Semester / Year:	
Yaerly	
4. Description Preparation Date:	
10/10/2024	
5. Available Attendance Forms:	
Presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 hours per year, 2 hours working	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: maha mohammed nafi ali	
Email:maha	
8. Course Objectives	
Course Objectives	Subject scorer 1- Students' knowledge of the sources of different foods, how to choose them, and methods of storing and preserving them for the longest possible time. 2- Identify nutritional value, such as foods, integrated commandments, proper nutrition, and their relationship to health 3- Teaching female students how to prepare balanced meals 4- Preparing capable and proficient female graduate students in the field of food and nutrition to be future mothers, as well as to enable them to work in various fields such as hospitals, in the field of tourism, or in the teaching profession.
9. Teaching and Learning Strategies	

Strategy		Exam and reports									
10. Course Structure											
Wee		Hours		Required Learning		Unit or subject name	Learning method		Evaluation		
1	2			For the student to know		Get to know the curriculum vocabulary comprehensively and link this vocabulary with previous information from the first year	Method of explanation and lecturing		Conducting practical and theoretical tests Monthly with reports		
2	2			=		Measurement, measuring the weights of dry and liquid materials, applying a recipe	=		=		
3	2			=		Fruits and vegetables, ways to cook them, how to preserve their nutritional value, the effect of acids and bases on the color, taste, and composition of some vegetable dishes such as tabbouleh and dolma.	=		=		
4	2			=		Salads, preparing different types and preparing different types of sauces (French sauce and mayonnaise)	=		=		
5	2			=		Milk, apply some of the concoction correct way to boil it and benefit					
6	2			=		Eggs, preparing eggs in the shell (as in custard), determining the effect			=		
7	2			=		Determine the effect of temperature and time on cooked custard.	=		=		
8	2			=		. Using eggs in food dishes, taking advantage of the egg-beating and fluffing feature	=		=		

9	2	=	Sherbet, making orange sherbet and how to preserve it for a long time.	=	=
10	2	=	Fats, their uses in the kitchen, a temperature.	=	=
11	2	=	Apply some recipes for frying with plenty of fat and little fat	=	=
12	2	=	Using fat to prepare some permanent mayonnaise and French sauce.	=	=
13	2	=	Meat, application of meat preparation methods	=	=
14	2	=	Prepare different recipes from meat.	=	=
15	2	=	First semester exam	=	=
16	2	=	Sugars, make some simple chocolate.	=	=
17	2	=	Starches, their identification and uses. The use of starch as a thickening agent for some dishes	=	=
18	2	=	The effect of acid and sugar on thickening the starch mixture.	=	=
19	2	=	Flour, cereals and bread	=	=
20	2	=	Preparing gluten balls using different types of flour with some recipes.	=	
21	2	=	Fluffing agents, using water vapor as a fluffing agent, using carbon dioxide as a fluffing agent.		=
22	2	=	Using soda with acids from foods as a fluffing agent, giving some characteristics for each case.	=	=
23	2	=	. Dough and pies, examples of liquid dough types.	=	=
24	2	=	Biscuits and the factors affecting them, making models of biscuits.	=	=
25	2	=	Cake, both fatty and fat-free	=	=
26	2	=	Paneling, its types, making decorative paneling for different models.	=	=
27	2	=	Making various types of cake and pastry fillings	=	=

28	2	=	Natural and artificial baits and flavors, their origin and role in food preparation.	=	=
29	2	=	Drinks of all kinds, details about tea, coffee, and cocoa and how to make them the right way	=	=
30	2	=	End of semester exam	=	=

Course description form

The Crimes of the Baath regime in Iraq (M. D Amerah Abdel Hussein Mutlag)
Academic year (2023/2024)

is Course Description Provides a Summary of the most Important Characteristics of the course and the learning Outcomes that the Student is expected to Achieve, demonstrating whether he or she has made the most of the learning opportunities available. It must be linked to the Program Description.

56. Educational Institution / University of Baghdad.

57. University department/ Center/Education for Girls / Department of Home

Economics

58. Course Name

The Crimes of the Baath Regime in Iraq

59. Course code					
60. Semester/year					
The Second Stage / First and Second Semester / 2023-2024					
61. The Date this Description was Prepared					
2023 / 10 / 20					
62. Available forms of attendance					
Daily					
63. (total)					
One hour					
64. Name of the course administrator (if more than one name is mentioned)					
Name: M.D. Amerah Abdel Hussein Mutlag. Email: amarah.a@coeduw.uobaghdad.edu.iq					
65. Course Objectives:					
Objectives of the study Subject		- Introducing the new generation to the reality of the Baath Party in Iraq - Educating the new generation about the extent of the danger of the Baath Party and the former regime to Iraqi society and its injustice that has lasted for more than 30 years. - Introducing students to the crimes that the Baath Party brutally committed against Iraqi society and revealing those crimes that shook and terrified citizens during those years.			
66. Teaching and learning strategies:					
The strategy		Providing insight to students in all universities about what the Iraqi people experienced for decades under the rule of the former regime, by informing them of its crimes, which makes them aware and distances them from media misinformation.			
67. Course structure					
week	Hours	Required Learning Outcomes	Name of the Unit or Topic	Learning Method	Evaluation Method
1	1	Identification And explain	Explanation of rights and freedoms	Lecture and discussion	Daily evaluation and testing

٢	١	identification and explain	olation of intellectual and human rights	ecture and cussion	Daily preparation and testing
3	١	identification and explain	olation of rights to party aralism and social, political and cultural rights	ecture and cussion	Daily preparation and testing
4	١	identifica tion And expla	olation of international w, which resulted in e First and Second Gulf - ar vasion of Kuwait - e international blockade - Iraq is a result Invasion of Kuwait	ecture and cussion	Daily preparation and testing
5	١	identification and explain	e impact of the Baathist gime's behavior on society and its control over the state.	ecture and cussion	Daily preparation and testing
6	١	identifica tion And expla	ndom arrests, torture of - isoners, and executions Arresting foreigners inside Iraq	ecture and cussion	Daily preparation and testing
7	١	identifica tion And expla	ecution of soldiers and civilians	ecture and cussion	Daily preparation and testing
8	١	identification and explain	miting powers in the hands of the Baathist regime.	ecture and cussion	Daily preparation and testing
9	١	identification and explain	rty requirements to limit wer to the previous regime.	ecture and cussion	Daily preparation and testing
10	١	identifica tion And expla	e impact of the transitional riod in combating authoritarian politics.	ecture and cussion	Daily preparation and testing
11	١	identifica tion	e concept of transitional justice.	ecture and cussion	Daily preparation and testing

		And explain			
١٢	١	identification And explain	Advantages of transitional justice and its goals.	Lecture and discussion	Daily preparation and testing
13	١	identification And explain	Official justice enforcement institutions	Lecture and discussion	Daily preparation and testing
14		Exam			
15	١	identification And explain	The use of psychological and social mechanisms in torture the Iraqi an people The phenomenon of - scarcity and scarcity The phenomenon of attraction	Lecture and discussion	Daily preparation and testing
16	١	identification And explain	The mechanism of terror and - intimidation The mechanism of - impoverishment and starvation Mechanism of pressure and psychological punishment	Lecture and discussion	Daily preparation and testing
17	١	identification And explain	Mechanism of ethnic and - sectarian cleansing The mechanism of scientific and Cultural impoverishment	Lecture and discussion	Daily preparation and testing
18	١	identification And explain	The psychological, social and educational effects and consequences	Lecture and discussion	Daily preparation and testing
١٩	١	identification And explain	Social field Family rule and reducing the - tension to the personality of the ruler. The dialectic of the ruler and the citizen between hypocrisy	Lecture and discussion	Daily preparation and testing

			d injustice and promoting a lture of praise		
٢٠	١	identificati And expl	times of preventing the semination of religious chings and confiscating science and knowledge	cture and discussion	Daily preparation and testing
١2	١	identificati And expl	urders of scholars, religious uth, and religious party attendees.	cture and discussion	Daily preparation and testing
٢٢	١	identificati And expl	ilitarization of media discourse.	cture and discussion	Daily preparation and testing
٣2	١	identificati And expl	ilitarization of literature and art.	cture and discussion	Daily preparation and testing
٤2	١	identificati And expl	ie impact of oppression and rs on the environment and population.	cture and discussion	Daily preparation and testing
٢٥ Exam					
٢٦	١	identificati And expl	ie use of internationally hibited weapons and vironmental pollution alabja - Basra	cture and discussion	Daily preparation and testing
٧2	١	identificati And expl	orched earth policy e Battle of Jassim River - d its impact on the vironment - Burning oil wells	cture and discussion	Daily preparation and testing
٢٨	١	identificati And expl	ell fields and military waste - - Bombing Iraqi cities	cture and discussion	Daily preparation and testing

٢٩	١	identification And explanation of marshes and forced construction of the agricultural and animal environment and Pollution Radiological Detention Leaving palm groves	lecture and discussion	Daily preparation and testing
٣٠	١	identification and explain mass graves and bombing of places of worship.	lecture and discussion	Daily preparation and testing

68. Course evaluation

Distribution of the grade out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as
daily preparation, daily, oral, monthly, written exams, reports, etc

: Pursuit score of 50, divided into

- 1- Daily preparation: 5 degrees.
- 2- Monthly tests: 20 marks.

69. Learning and teaching resources

(Required textbooks (methodology, if any	The crimes of the Baath regime in Iraq
Main references (sources)	The crimes of the Baath regime in Iraq
Recommended supporting books and references (scientific journals, reports....)	The book "Crimes of the Baath Regime in Iraq" recommended by the Ministry of Higher Education and Scientific Research.
Electronic references, Internet sites	Nothing

Academic program description form

University name: University of Baghdad

College/Institute: College of Education for Girls

Scientific Department: Department of Home Economics

Name of academic or professional program: Ph.D

Name of final degree: Doctorate in Educational Psychology

Description preparation date: 10/11/2023

Date of filling the file: 2/26/2024

the signature

:Name of scientific assistant

:the date

:Check the file by

Division of Quality Assurance and University Performance

:Name of the Director of the Quality Assurance and University Performance Division

the date

the signature

Authentication

the signature

:Name of department head

:the date

Mr. Dean

Program vision .1

Remember to see the program as stated in the university prospectus and website
The college seeks to graduate academically and educationally qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods..

Program message .2

.State the program's mission as stated in the university's bulletin and website
Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education

Program Goals .3

Program accreditation .4

Does the program have program accreditation? From which side?

Other external influences .5

?Is there a sponsor for the program

Program structure .6

comments	percentage	Study unit	Number of courses	Program structure
		4	1	Enterprise requirements
				College requirements
				Department requirements
				summer training
				Other

Notes may include whether the course is core or elective. *

Program description .^v

Credit hours		Name of the course or course	Course or course code	Year/level
practical	theoretical	Educational guidance and mental health	Educational guidance and mental health	2024/2023
	2 hour			

Expected learning outcomes of the programme .[^]

To find out	
Statement of learning outcomes 1	Learning outcomes 1 A- Cognitive objectives 1a- Students' knowledge of the latest theories and trends that enable them to explain human behavior. 2a- Students' knowledge of the role of goals in the educational-learning process (pedagogical goals - educational goals). 3a- Students' knowledge of the importance of memorizing tickets and avoiding forgetfulness
Skills	
Statement of learning outcomes 2	Learning outcomes 2 .B1 - The skill of self-independence B2 - Discussion and classroom interaction .skills .B3 - The skill of observing behavior .B4- The skill of emotional empathy
Statement of learning outcomes 3	Learning outcomes 3
Value	
Statement of learning outcomes 4	Learning outcomes 4

Statement of learning outcomes 5		Learning outcomes 5			
Teaching and learning strategies .9					
Teaching and learning strategies and methods adopted in implementing the .program in general					
Feedback method -1					
Open scientific discussion and dialogue -2					
Evaluation methods .10					
.Implementing it in all stages of the program in general					
Oral questions -1					
Written tests -2					
education institution .11					
Faculty members					
Preparing the teaching staff		Requirements/skills (if any)	Specialization		Scientific rank
lecturer	angel	D1- Self-development and skill of thinking .methods D2- The ability to adapt to circumstances and the desire to learn through .experience D3- Developing .interpersonal skills D4- Developing skills to participate in extracurricular .activities	private	general	
	Yes		Educational psychology	Home economics	.Mr

Professional development
Orienting new faculty members
Briefly describes the process used to orient new, visiting, full-time, and part-time .faculty at the institution and department levels
Professional development for faculty members
Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty members such as teaching and learning strategies, .assessment of learning outcomes, professional development, etc
Acceptance criterion .12
Developing regulations related to admission to the college or institute, whether) (central admission or others mentioned
The most important sources of information about the program .13
.Remember briefly
Program development plan .14

Program skills chart															
Learning outcomes required from the programme															
Value				Skills				Knowledge				Essenti al or option ?al	Cours e Name	Cours e Code	Year/le vel
C 4	C 3	C 2	C 1	B4	B 3	B 2	B 1	A 4	A3	A 2	A 1	Basic	Educa tional guida nce and menta l health	Educa tional guida nce and menta l health	2/2025 024

Please check the boxes corresponding to the individual learning outcomes from the *
program subject to evaluation

Course description form

Course name: Educational Psychology .1	
Course code / Educational Psychology .2	
Semester/year/2024-2023 .3	
The date this description was prepared is 10/1/2024 .4	
Available forms of attendance .5	
Number of study hours (total) / number of units (total) .6	
Units) (4)hours (60	
Name of the course administrator (if more than one name is mentioned) .7	
Name: Prof. Dr. Intasar Kamal Qasim Email: dr.intasar@coeduw.uo Baghdad.edu.iq	
Course objectives .8	
Introducing female students to the meaning of educational psychology and its importance among the various other branches of psychology -1 Defining and classifying educational objectives and their role -2 .in the educational process Providing students' insight into human development in terms -3 of the foundations upon which we base the growth process and the stages of development and its aspects (cognitive - linguistic- affective - moral - sensory - motor), as well as behavior, trends, .emotions and motivations Introducing female students to the importance of learning, its -4 conditions and theories, the psychological foundations on which	Objective s of the study subject

the learning process is based, individual differences, and .educational applications of learning theory

Teaching and learning strategies .9

Brainstorming -1

Feedback -2

Open scientific discussion and dialogue -3

The
strategy

Course structure .10

Evalu ation meth od	Learni ng method	Name of the unit or topic	Requir ed learnin g outcom es	Hours	the week
the exam	Discussi on and lecture	Introduction to psychology (the historical development of psychology, psychology in the Islamic heritage, the nature and importance of psychology, its goals and fields, schools of .psychology, branches of psychology	The student gets to know	٢ hours my theory	The first week
the exam	Discussi on and lecture	Behavior and the factors influencing it (definition of behavior), factors influencing behavior, the educational process and educational psychology, research methods in psychology and educational psychology	The student gets to know	٢ hours my theory	second week
the exam	Discussi on and lecture	Learning and teaching and their .characteristics	The student gets to know	٢ hours my theory	the third week
the exam	Discussi on and lecture	.Attention and sensory perception The meaning of attention, factors influencing attention, sensory perception, the meaning of sensation and perception, types of sensations, factors influencing sensation and perception, interpretation of the .attention process	The student gets to know	٢ hours my theory	fourth week
the exam	Discussi on and lecture	Motivation in learning, the importance of studying motivation, the nature of motivation, the educational functions of motivation, internal and external	The student gets to know	٢ hours my theory	The fifth week

		motivations, a strategy for stimulating .students' motivation towards learning			
the exam	Discussion and lecture	The process of remembering and forgetting, remembering and forgetting, types of remembering, (sensory memory, short-term memory, long-term memory), factors affecting the processes of remembering and forgetting, ways to improve the remembering process, explaining forgetfulness (its causes), methods of .processing information	The student gets to know	۲ hours my theory	the sixth week
		Exam			The seventh week
the exam	Discussion and lecture	Transfer of the effect of learning, the importance of studying the transfer of the effect of learning, how to benefit from the transfer process in the .teaching and learning process	The student gets to know	۲ hours theory	The eighth week
the exam	Discussion and lecture	Feedback, the concept of feedback, the importance of studying feedback, types .of feedback, applications of feedback	The student gets to know	۲ hours theory	The ninth week
the exam	Discussion and lecture	Thinking, the meaning of thinking, types of thinking, ways to stimulate and .develop thinking, levels of thinking	The student gets to know	۲ hours theory	The tenth week
the exam	Discussion and lecture	Learning theories, relational theories and their educational applications (Pavlov, Skinner), (basic concepts and educational applications), foresight theory (Kohler, Koffka, Wertheimer), (basic concepts and educational applications), observational learning theory (Albert Bandura), (basic concepts and educational applications .)	The student gets to know	۲ hours theory	The eleventh week
the exam	Discussion and lecture	Learning concepts, its importance, nature, generalizing the concept, .learning the concept	The student gets to know	۲ hours theory	The twelfth week
the exam	Discussion and lecture	Individual differences, their meaning, their effects on learning, how to take them into account in teaching,	The student	۲ hours theory	The thirteenth h week

		individual differences in learning styles, individual differences in .thinking styles, brain control	gets to know		
the exam	Discussion and lecture	Emotions, the concept of emotions, influencing factors, interpretation of .emotion	The student gets to know	2 hours theory	The fourteenth week
		End of semester exam			The fifteenth week

Course evaluation .11

Distributing the grade out of 100 according to the tasks assigned to the student, such as daily preparation and daily exams

Oral, monthly, written, reports...etc

Using the smart board as a learning method and presenting PowerPoint for all - course topics, recent research and studies that deepen the student's understanding .of the course content

.Adding vocabulary that suits the current situation -

.Updating the curriculum with what is new in the educational process -

Learning and teaching resources .12

nothing	Required textbooks (methodology, if any)
Touq Mohi El-Din and Abdel-Rahman -1 Adas, (1983). Basics of educational psychology Ismail Ibrahim Ali, Wissam Tawfiq Al- -2 Mashhadani, (2014). Learning and Thinking Methods, 1st edition, Dar Qandil for Printing, Publishing and Distribution, Amman, Jordan Imad Abdul Rahim Al-Zaghloul, (2003). -3 Learning Theories, Dar Al-Shorouk for Publishing and Distribution, Amman, Jordan	Main references (sources)

Nashwati, Abdel Hamid, (2019). –4 Educational Psychology, Dar Al-Furqan Printing 5- Abu Asaad, Ahmed. (2012), Modern Methods in Psychological and Educational Counseling, 1st edition, Al-Ustad Publishing House, Egypt.	
.Means of collecting information–1 .Educational guidance –2	Recommended supporting books and references (scientific journals, reports...)
Journal of Psychological and –1 Educational Sciences. Journal of Educational&Psychological Sciences Scientific Psychology Journal. –2 http://drasat.net/psycholog Egyptian Journal of Psychological –3 .Studies www.studybachelor.com –4 www.albwaba.com –5 www.altibbi.com –6	Electronic references, Internet sites

Academic Program Description Form

University Name: ... University of Baghdad.....

Faculty/Institute: College of Education for Women.....

Scientific Department: Home Economics.....

Academic or Professional Program Name: Home Economics.....

Final Certificate Name: .. Home Economics.....

Academic System: ...yearly.....

Description Preparation Date 20 /10/2024

File Completion Date: 20/10/2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date:

**The file
is**

checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

57. Program Vision

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

58. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress and preparing qualified cadres who possess continuing competencies and community service competencies to work in the stages of higher education.

59. Program Objectives

Educational and pedagogical goals

The college aims to raise good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations and skills, develop innovative capabilities and train her to use the scientific method of thinking to confront problems and solve them. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research, which contributes In the field of scientific progress in the sciences and arts, professionals and members should be responsible in society, as well as establishing and implementing a system to develop all academic programs to help contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness.

Future goals

The College of Education for Girls seeks to be a leader in preparing female teachers by relying on the latest research in education and providing scientific expertise that provides students with the necessary knowledge and specialized skills that work to elevate society in light of the rapid social changes to which the country is exposed, and to preserve them to develop the meaning of teaching, learning and scientific research. And community service.

The college also aims, through its programs and activities, to achieve the following:

1– Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, presenting postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.

2–Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent.

3– Modernizing the college’s educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.

4–Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.

5–Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6–The college’s contribution to providing the necessary competencies to the local community for those holding higher degrees (master’s and doctorate) in various educational specializations.

7–Developing and evaluating the new study plan for the bachelor’s degree stage in the college.

8–Developing new programs at the bachelor’s and master’s levels and preparing projects for programs at the doctoral level.8–

9– Improving scientific research activity in the college to better contribute to the development of the educational system and working to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that obstruct the education process.

10– Paying attention to publishing scientific research through developing the college’s peer-reviewed scientific journal, and expanding its distribution circle at the regional, Arab, and national levels as well.

60. Program Accreditation

nothing

61. Other external influences

nothing

62. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements	90	90		Basic course
College Requirements	yes			
Department Requirements	yes			
Summer Training	no			
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

63. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2024-2025/ 3	325 HE FC	Family clothes	theoretical	practical
			1	2

64. Expected learning outcomes of the program**Knowledge**

A- Cognitive objectives

- 1- Identify some correct and incorrect terms and concepts regarding clothing
- 2- Recognizing the importance of clothing for the individual and society, especially young people
- 3- Identify the clothing of special groups, including the disabled, children and the elderly
- 4- Recognizing the importance of clothing from a health, personal, social, and other perspective
- 5- Learn about the rules and foundations of fashion design-
- 6-Learn about the skill of sewing by designing and implementing some clothing pieces

Skills

B - The skills objectives of the course

- 1- Developing the student's ability to transform information into methods of work and activity in the educational field
- 2- Developing the student's ability to study the groups of society and how to deal with them in terms of choosing appropriate clothing
- 3- Developing the student's ability to choose the optimal fabric and its suitability for the garment being executed
- 4- Developing the student's ability to protect him as a consumer

Ethics

C- Emotional and value-based goals

- C1-Work actively and effectively
- C2- The ability to manage time and motivate others
- C3- The ability to expand awareness in choosing the appropriate design

65. Teaching and Learning Strategies

- 1- Giving theoretical lectures
- 2- Lecture method and practical application

66. Evaluation methods

- 1-Practical tests
- 2-Theoretical tests
- 3- Extracurricular activities

1– Faculty

Faculty Members

Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
	Home Economics	Textiles and clothing			Staff	

Professional Development

Mentoring new faculty members

Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full–time, and part–time faculty at the institution and department level.

Professional development of faculty members

Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc.

2– Acceptance Criterion

(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

3– The most important sources of information about the program

1- Al-Khayat Encyclopedia for Children, Singer, Beirut, 2002

2-The Book of Tailoring and Detailing, Amal Al-Najjar and others, undated

3- Encyclopedia of the Art of Detail, Alia Abdeen, Dar Al-Fikr Al-Arabi, Cairo, 1995

4- Program Development Plan

1-Using technical and technological means to teach and develop the course

2-Smart board

3-Field visits

4- Preparing a video that includes the scientific material or lesson, provided with pictures for clarification. The aim of this is to excite and attract the students' attention and arouse their enthusiasm .

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025-2024/3	325 HE FC	Family clothes	Basic	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

70. Course Name:	Family clothes		
71. Course Code:	325 HE FC		
72. Semester / Year:	Yaelly		
73. Description Preparation Date:	20/10/2024		
74. Available Attendance Forms:	Presence		
75. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	90 hours per year, 3 hours per week		
76. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	Name: Prof. Shahba Kazal Diab teacher. Yusra Shakir Muhammed Jawad Email: yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq		
77. Course Objectives	<table border="1"> <tr> <td>Course Objectives</td> <td> Identifying the importance of clothing for the individual and society from a health and social standpoint, and methods for choosing appropriate clothing according to customs, traditions, and body shapes, based on the foundations and rules of design, in addition to identifying clothing, the consumer, and ways to protect him through the special instruction card in caring for . fabrics, clothing, and furnishings </td> </tr> </table>	Course Objectives	Identifying the importance of clothing for the individual and society from a health and social standpoint, and methods for choosing appropriate clothing according to customs, traditions, and body shapes, based on the foundations and rules of design, in addition to identifying clothing, the consumer, and ways to protect him through the special instruction card in caring for . fabrics, clothing, and furnishings
Course Objectives	Identifying the importance of clothing for the individual and society from a health and social standpoint, and methods for choosing appropriate clothing according to customs, traditions, and body shapes, based on the foundations and rules of design, in addition to identifying clothing, the consumer, and ways to protect him through the special instruction card in caring for . fabrics, clothing, and furnishings		
78. Teaching and Learning Strategies	Giving theoretical lectures 1-		

2– Lecture method and practical application

10. Course structure / Theoretical

the week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Teaching method	Evaluation method
The first and second weeks	1 hours	The student learns about the importance of clothing for the individual and society	The importance of clothing for the individual and society	a lecture	Theoretical achievement test
The third and fourth weeks	1 hours	The student learns about the importance of clothing for female students in the Home Economics Department	The importance of clothing for female students in the Home Economics Department	a lecture	Theoretical achievement test
The fifth and sixth weeks	1 hours	The student learns how to choose fabrics, the uses of fabric, the need for purchase, and the price of fabric	Selection of fabrics, uses of fabric, need for purchase, and price of fabric	a lecture	Theoretical achievement test
The seventh and eighth weeks	1 hours	The student learns about choosing fabrics, estimating the quantity to be purchased, and the quality of the fabric	Choosing fabrics and estimating the quantity to be purchased and the quality of the fabric	a lecture	Theoretical achievement test
The ninth and tenth weeks	1 hours	The student learns about international symbols to explain the care of fabrics, garments and furnishings	Universal symbols to illustrate the care of fabrics, garments and upholstery	a lecture	Theoretical achievement test
The eleventh and twelfth weeks	1 hours	The student learns about children's clothes	Children's clothing	a lecture	Theoretical achievement test
The thirteenth and fourteenth weeks	1 hours	The student learns about children's clothing designs	Children's clothing designs	a lecture	Theoretical achievement test
The fifteenth and sixteenth weeks	1 hours	The student learns about the foundations of clothing design, proportion, and balance	Fundamentals of design in clothing, proportion, and balance	a lecture	Theoretical achievement test
The seventeenth and eighteenth weeks	1 hours	The student learns about the foundations of design in clothing (harmony, center of influence, symmetry)	Principles of design in clothing (harmony, center of influence, symmetry)	a lecture	Theoretical achievement test
The nineteenth and twentieth weeks	1 hours	The student learns how to choose clothes that suit his body shape	Choose clothes that fit your body shape	a lecture	Theoretical achievement test
The twenty-first and twenty-second weeks	1 hours	The student learns how to choose clothes that suit his body shape	Complementary selection of clothing appropriate to the body shape	a lecture	Theoretical achievement test
The Twenty third and twenty-fourth weeks	1 hours	The student learns about colors, color	Colors, the color wheel, the characteristics of the	a lecture	Theoretical achievement test

		qualities, and ways to combine them	color, and ways to combine colors		
The twenty-fifth and twenty-sixth weeks	1 hours	The student learns how to choose the appropriate colors for the mall	Choose the appropriate colors for the mall only	a lecture	Theoretical achievement test
The twenty-seventh and twenty-eighth weeks	1 hours	The student learns how to choose ready-made clothes	Selection of ready-made clothes	a lecture	Theoretical achievement test
The twenty-ninth and thirty weeks	1 hours		End of year exams	a lecture	Theoretical achievement test

79 Course structure / Practical						
th week	hours	Required learning outcomes	Name of the unit/topic	Teaching method	Evaluation method	
The first and second weeks	2 hours	The student learns about templates, their importance, and methods of extracting them from fashion magazines	Templates, their importance, and methods of extracting them from fashion magazines	practical application	practical application	
The third and fourth weeks	2 hours	The student learns about size measurement tables, their types, and ways to identify the appropriate measurement	Size measurement tables, their types, and ways to identify the appropriate size	practical application	practical application	
The fifth and sixth weeks	2 hours	The student learns how to reduce and enlarge ready-made templates and extract the skirt template	How to reduce and enlarge ready-made templates while extracting the skirt template	practical application	practical application	
The seventh and eighth weeks	2 hours	The student learns about detailing, cutting fabric, and how to transfer signals from template to fabric	Detailing, cutting the fabric, and how to transfer signals from the template to the fabric	practical application	practical application	
The ninth and tenth weeks	2 hours	The student learns how to manually	Start by hand-saddling the skirt while forming the zipper	practical application	practical application	

			saddle a skirt with the formation of a zipper			
The eleventh and twelfth weeks	2 hours	The student learns how to sew garments with a machine, finish them, and iron them in the correct ways, while taking the brazier, sequins, and knowing its steps, along with preparing the waist belt (camera).	Sewing the garments by machine, finishing them, and ironing them using the correct methods, taking the brazier, sizing and knowing its steps, and preparing the waist belt (camera).	practical application	practical application	
The thirteenth and fourteenth weeks	2 hours	The student learns about sewing side lines using a machine, cleaning loose edges of seams in the correct ways, and how to form a “beam” in a skirt.	Sewing by machine the side lines, cleaning the loose edges of the seamstresses using the correct methods, and the method of forming (beams) in the skirt.	practical application	practical application	
The fifteenth and sixteenth weeks	2 hours	The student learns about making a skirt pleat and completing the steps for finishing and ironing the skirt	Fold the skirt and complete the steps for finishing and ironing the skirt	practical application	practical application	
The seventeenth and eighteenth weeks	2 hours	The student learns how to choose a piece of clothing for a child aged 3-12 years and detail it while transferring the signals from the template to the fabric.	Preparing a piece of clothing for a child aged 3-12 years and detailing it while transferring the signals from the template to the fabric	practical application	practical application	
The nineteenth and twentieth weeks	2 hours	The student learns how to sew a piece of clothing in its various steps	How to sew a piece of clothing in its various steps	practical application	practical application	
The twenty-first and twenty-second weeks	2 hours	The student learns about finishing the piece of clothing, completing it completely, and submitting it for correction	Completing the clothing piece and submitting it for correction	practical application	practical application	
The third week Twenty and twenty-fourth	2 hours	The student learns how to prepare a template and detail a long-sleeved women's shirt with a regular collar, while	Prepare a template and detail a long-sleeved women's shirt with a regular collar, transferring all the	practical application	practical application	

			transferring all the signals from the template to the fabric	references from the template to the fabric		
The twenty-fifth and twenty-sixth weeks	2 hours	The student knows how Make the different steps of the shirt by following the instructions	Make the different steps of the shirt by following the instructions	practical application	practical application	
The twenty-seventh and twenty-eighth weeks	2 hours	The student learns how to complete the final stages of the women's shirt	Completion of the final stages of the women's shirt	practical application	practical application	
The twenty-ninth and thirty-ninth weeks	2 hours	The student learns how to iron a shirt and submit it for correction	Iron the shirt and submit it for correction	practical application	practical application	

15. Course Evaluation

The distribution is as follows: 25 marks for the monthly and daily exams for the first semester. 25 marks for the monthly and daily exams for the second semester. 50 marks for final exams .

16. Learning and Teaching Resources

Required textbooks (curricular books, if any)	- Binding family clothes
Main references (sources)	1- Al-Khayat Encyclopedia for Children, Singer, Beirut, 2002 2-The Book of Tailoring and Detailing, Amal Al-Najjar and others, undated 3- Encyclopedia of the Art of Detail, Alia Abdeen, Dar Al-Fikr Al-Arabi, Cairo, 1995
Recommended books and references (scientific journals, reports...)	Scientific journals : 1-Burda Journals 2000-2017 2-Sew your own clothes magazine 3-Dress patterns
Electronic References, Websites	: Reports 1- Environmentally friendly clothes 2- Used clothes and human health

	3- Fashion and women's adornment

B - Electronic references, Internet ...sites	1-The official channel of the sewing and detailing website 2-Episodes of Amal Tailoring Channel www.pinterest.com 3-www.star3arab.com

English Language 3rd

English Language (Asst.Lect. Hiba Ahmed Kareem)

heba.a@coeduw.uobaghdad.edu.iq

Academic Year (2022/2023)

Syllabus

This course emphasizes the development of fluency and intelligibility in spoken English. Through individual and group activities, students work on improving pronunciation, practicing conversation strategies and delivering oral presentations.

1. Institution Name	University of Baghdad
2. Department Name	Department of \College of Education for Women Home Economics
3. Course Code & Name	English Language
4. Lecture Type	Classroom
5. Semester/Year	Annual System
6. No. of credit hours	30
7. Instructor Name	Assist. Lec. Hiba Ahmed Kareem

8. Course Objectives

1. Develop the linguistic competence that enables them to be aware of the cultural, economic and social issues of their society in order to contribute in giving solution. to enable the learner to communicate effectively and appropriately in real life situation.

2. Acquire the linguistic bases that enable them to participate in transferring the scientific and technological advances of other nations to their nation.

3. Develop their awareness of the importance of English as a means of international communication.

4. To enable the learners to communicate effectively in real life.

9. Student Learning Outcomes, Teaching/Learning Methods, and Assessment

A. Knowledge Outcomes: Upon completion of the course, students should be able to:

1. Acquire basic language skills (listening, speaking, reading and writing) in order to communication with speakers of English language.
2. Develop their intellectual, personal and professional abilities
3. Acquire the linguistic competence required in different professions
4. Develop positive attitudes towards learning English.

B. Skills Outcomes: Upon completion of the course, students should be able to manage:

1. Listening
2. Speaking
3. Reading
4. Writing

Teaching/learning methods

1. Lectures.
2. Class problem solving.
3. Discussion

Assessment methods

1. homework problem sets,
2. exams
3. quizzes

C. Affective value outcomes: Upon completion of the course, students should be able to apply:

1. best methods to study natural sciences
2. Critical Thinking
3. Analytical methods in solving problems

Teaching/learning methods

1. Brain storming
2. Encourage Critical thinking
3. Encourage analytical thinking strategy
4. Introduce correct research methodologies

Assessment methods

- 1.Exams
2. Student feedback
3. body language
4. laboratory reports / studies

D. Life learning outcomes: Upon completion of the course, students should be able to:

1. Work within teams
2. Write academic reports
3. Plan and organize time of study
4. Initiate new ideas and motivate others
5. Conduct targeted searches of scholarly literature.

10. Course Content

Week No.	No. of hours	Reference	Topic
1	1	Headway Plus for Intermediate	Unit 1- Getting to Know You
2	1		Present tense, simple past, present perfect
3	1		Reading (Wonders of the Modern World), Informal Speeches
4	1		Present Simple and Continuous, Passive
5	1		Sports events, Dates & Numbers, SMS & Emails
6	1		Art and literature, reading (illustrator and writer)
7	1		Binding and permitting, demand and supply
8	1		Nationalities and countries - reading (how to behave tactfully when traveling)
9	1		Forms of expression for the future: going to—will – present continuous
10	1		Weather Forecast Description, Read (My Vacation Type), How to Reserve
11	1		Interrogative forms using like ,
12	1		signals and sounds,
13	1		Review the first six units
14	1		Exam
15	1		Present Perfect and Past Simple, Passive Present Perfect
16			If conditional cases, types of adjectives,
17	1		Suggestions, Reading
18	1		Probability formulas: must, could, might, can't, must have, could have, might have, can't have
19	1		Personality traits, agreement and difference, reading
20	1		Present Perfect Continuous, Time Expressions, Compound Nouns
21	1		Quantity Express, Reading
22	1		Information Exchange, CV Writing
۲۳	۱		Indirect question, short questions, Terminology
۲۴	۱		Informal English, Reading (How much do you know about your world),
۲۵	۱		Transmitted speech, transferred question, orders and requests transmitted
26	1		Apologies Read
27	1		Birth, marriage and funeral customs
28	1		Review unit 1-6

29	1	Review unit 6-14
30	Exam	

11. References

1. Textbooks	Intermediate New Headway Plus By: John Soars & Liz Soars
2. References	- Alexander, L G. Developing Skills: Student's Book (New Concept English)
3. Recommended readings	Raymond, Murphy. English Grammar in Use (2nd ed.). Cambridge University Press. Quirk, R. et.al. (1972). A Comprehensive Grammar of English. London: Longman.
4. Electronic/ Online references	Google Books Google Scholar engvid.com

12. Course improvement plan

1. Frequent reviews for the curriculum.
2. Attending Conferences of Developing English Language.
3. Using modern techniques for learning English Language.
4. Overcoming the difficulties that the students face through making them managing different situations in English Language.

Academic Program Description Form

University Name: Baghdad University.....

Faculty/Institute: Education for women

Scientific Department: ... Home Economics

.....

Academic or Professional Program Name: Home Economics

.....

Final Certificate Name: Home Economics

.....

Academic System: yearly.....

Description Preparation

Date:24/10/2023

File Completion Date:22/10/2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name: Date

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

1. Program Vision
The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.
2. Program Mission
Preparing female students in line with scientific and technical progress and preparing qualified cadres who possess continuing competencies and community service competencies to work in the stages of higher education.
3. Program Objectives
Educational and pedagogical goals The college aims to raise good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations and skills, develop innovative capabilities and train her to use the scientific method of thinking to confront problems and solve them. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research, which contributes In the field of scientific progress in the sciences and arts, professionals and members should be responsible in society, as well as establishing and implementing a system to develop all academic programs to help contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness. Future goals The College of Education for Girls seeks to be a leader in preparing female

teachers by relying on the latest research in education and providing scientific expertise that provides students with the necessary knowledge and specialized skills that work to elevate society in light of the rapid social changes to which the country is exposed, and to preserve them to develop the meaning of teaching, learning and scientific research. And community service.

The college also aims, through its programs and activities, to achieve the following:

1- Preparing qualified cadres to work in the educational field with high efficiency, presenting postgraduate programs in the various educational specializations at the college, updating them to serve development plans, keeping pace with scientific and technical progress and interacting positively with current developments in the educational, academic and cultural programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.

2-Developing the educational process and encouraging research and self-learning for female students so that they can carry out their duties to the fullest extent.

3- Modernizing the college's educational programs, providing educational qualification for university teachers, and contributing to the development of various aspects of the educational system in Iraq.

4-Keeping pace with global and regional developments in the courses and programs offered by the college, in order to achieve internal efficiency.

5-Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6-The college's contribution to providing the necessary competencies to the local community for those holding higher degrees (master's and doctorate) in various educational specializations.

7-Developing and evaluating the new study plan for the bachelor's degree stage

in the college.

8-Developing new programs at the bachelor's and master's levels and preparing projects for programs at the doctoral level.

9- Improving scientific research activity in the college to better contribute to the development of the educational system and working to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that obstruct the education process.

10- Paying attention to publishing scientific research through developing the college's peer-reviewed scientific journal, and expanding its distribution circle at the regional, Arab, and national levels as well.

4. Program Accreditation

nothing

5. Other external influences

nothing

6 Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements	٦٠	٦٠		Basic course
College Requirements	yes			

Department	yes			
Requirements				
Summer Training	no			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2024/2	329HE FB	Food preservation	theoretical	practical√
			2	2

8. Expected learning outcomes of the program	
Learning Outcomes 2	Learning Outcomes Statement 2
1-Identifying the factors that lead to food spoilage or spoilage and how to prolong its life and preserve nutrients while maintaining food safety and quality.	Learning Outcomes Statement 3
2- Identify the methods of final sterilization of canned foods and the tools used in that.	
3-Learn how to preserve surplus vegetables and fruits at home.	Learning Outcomes Statement 4
4- Identify the different packaging materials and containers used to preserve food and the advantages and disadvantages of each.	Learning Outcomes Statement 5
5-Learn about modern methods of food preservation.	

Skills

- 1 - Developing students' skills in preparing food and preserving food with different preservation methods.
 - 2 - Developing students' experiences and skills in preparing food and preserving it for a longer period.
 - 3- Developing the student's skill in how to preserve food at home and how to deal with corruption factors.
-

15. Teaching and Learning Strategies

- 1- Method of explanation and clarification
 - 2- Discussion method
 - 3- Lecture method and scientific application
-

16. Evaluation methods

Monthly exam, practical application and reports

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Assistant Professor	Home Economics	Food and nutrition				Lecturer
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Briefly describes the process used to mentor new, visiting, full—time, and part—time faculty at the institution and department level.						
Professional development of faculty members						
Briefly describe the academic and professional development plan and arrangements for faculty such as teaching and learning strategies, assessment of learning outcomes, professional development, etc.						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)						
13. The most important sources of information about the program						
1-Organic Acids and Food Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J.F. Rykers Lues. CRC Press.						
2-Techniques for preserving and storing plant products. 2007, second edition. M. Taha Sheikh Hassan.						
3-How to make pickles and freeze fruits and vegetables. 2005, second edition.						

14. Program Development Plan

Using data shows in displaying models and electronic computers

Using illustrative methods such as practical experience

Introducing modern methods of food preservation

Adding new information to the course and updating old ones

Providing tools and equipment for the course

Program Program															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2023-2024	329HE FB	Food preservation	Basic	\	\	\	\	\	\	\	\	\	\	\	\

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:	
Food preservation	
2. Course Code:	
329HE FB	
3. Semester / Year:	
Yaerly	
4. Description Preparation Date:	
10/10/2024	
5. Available Attendance Forms:	
Presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 hours per year, 2 hours working	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: maha mohammed nafi ali 	
Email:maha	
8. Course Objectives	
Course Objectives	Subject scorer 1- Introducing students to methods of preserving food, preventing spoilage or spoilage of various foods, prolonging their life, and preserving nutritional elements with the safety and quality of food. 2- Identify different methods of preserving food at home using high and low temperatures and materials Chemical and natural additives, drying, and the advantages and disadvantages of each, depending on the type of food and its source. 3-Learn about the benefits of preserving food by freezing, canning, pickling and drying methods. 4- Teaching female students to prepare half-cooked meals and preserve them using one of the preservation methods.
9. Teaching and Learning Strategies	

Strategy		Exam and reports							
10. Course Structure									
Wee		Hours		Required Learning		Unit or subject name	Learning method		Evaluation
				Outcomes					method
1	2			For the student to know		Get to know the curriculum vocabulary comprehensively and link this vocabulary with previous information from the first year	Method of explanation and lecturing		Conducting practical and theoretical tests Monthly with reports
2	2			=		A general explanation of the method of preservation by canning and the tools used.	=		=
3	2			=		A general explanation of the freeze preservation method	=		=
4	2			=		Preserving okra by canning, freezing, and drying.	=		=
5	2			=		. Pickling green and black olives using quick and home methods.			
6	2			=		Pickling summer vegetables such as cucumbers, other peppers, eggplant, green beans and various other vegetables.			=
7	2			=		Preserving fruit juice, pomegranate, apple, and any other fruits available in the market.	=		=
8	2			=		Preserving tomatoes and their juice by canning, freezing, and making tomato paste or condensed juice..	=		=
9	2			=		. Preserving eggplant, freezing, making ready-made and semi-ready dishes	=		=
10	2			=		Preserving green beans by freezing, canning and pickling.	=		=
11	2			=		Making pastries and storing them by freezing, such as pizza, pie, etc.	=		=
12	2			=		Save spinach	=		=
13	2			=		A field visit to one of the producing laboratories and food analysis and quality control centers related to the food industries	=		=

14	2	=	Preserving grape leaves by canning, freezing, and preserving with brine.	=	=
15	2	=	Using memorized materials during class and testing the results.	=	=
16	2	=	First semester exam	=	=
17	2	=	Preserving cauliflower and cauliflower by freezing and pickling.	=	=
18	2	=	Preserving beets by freezing, canning, and pickling.	=	=
19	2	=	Preserving shalgam by freezing and pickling...	=	=
20	2	=	Preserving beans by freezing, for canning, and drying.	=	
21	2	=	Preserving peas by freezing, canning, and drying.		=
22	2	=	Save potatoes and make some ready-made recipes with other foodstuffs.	=	=
23	2	=	Preservation with sugar, such as jam, marmalade, carrots and oranges	=	=
24	2	=	Make jelly from fruits available in the market	=	=
25	2	=	Preserving apples with sugar, sugar solution, and juice.	=	=
26	2	=	Apricot preservation, canning, drying, by vulcanization process	=	=
27	2	=	Make apricot jam	=	=
28	2	=	How to make kajab and saas	=	=
29	2	=	Test and cook everything you memorize during the semester.	=	=
30	2	=	Second semester exam	=	=

Academic Program Description Form

University Name: .University of Baghdad

Faculty/Institute: College of Education for women

Scientific Department: Home Economic

Academic or Professional Program Name: Home & Handicrafts

Final Certificate Name: Bachelor's degree in Home Economics

Academic System: yearly

Description Preparation Date: 2024/10/29

File Completion Date: 2024/10 /29

Signature:

Head of Department Name:

Signature:

Scientific Associate Name: Da

Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department: Date:

1. Program Vision
The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility through various scientific and technical means and methods.
2. Program Mission
Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education.
3. Program Objectives
Raising good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations, and skills, develop innovative capabilities, and train her to use the scientific method of thinking to confront and solve problems. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research that contributes to the field of progress. Scientific education in science and arts, to be responsible professionals and members of society, as well as to establish and implement a system to develop all auxiliary academic programs to contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness.
4. Program Accreditation
1- Method of explanation
2- Discussion method
3- Lecture and application method
5. Other external influences

There is none

6 Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements	30	30		Basic rule
College Requirements	yes			

Department Requirements	yes			
Summer Training				
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2023-2024 / the third	331HEHH	Home & Handicrafts	theoretical	practical
			theoretical	
8. Expected learning outcomes of the program				
Knowledge		Learning Outcomes Statement 1		
Learning Outcomes 2		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 3		Learning Outcomes Statement 3		
Skills				
Learning Outcomes 2		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 3		Learning Outcomes Statement 3		
Ethics				
Learning Outcomes 4		Learning Outcomes Statement 4		
Learning Outcomes S		Learning Outcomes Statement 5		
9. Teaching and Learning Strategies				
1- Explanation and clarification				
2- Display models				
3- Discussions and asking questions during the lecture				
4- E-learning				
10. Evaluation methods				
1- Theoretical test.				

-
- 2- Display models.
 - 3- Home activities.
 - 4- Research, reports and working papers.
 - 5- Oral questions during the discussion.
-

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Assistant Professor		Home & Handicrafts			Stff	
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Professional development of faculty members						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)						
13. The most important sources of information about the program						
1) Planning and management in home economics - Ihsan Al-Bakli, Doria Amin - 1970						
2) Family Economics and Home Management, 2007, Ayman Mazahra et al.						
3) Book of American Need Le Work, 1963. Rose wilder lane.						
14. Program Development Plan						

-
- 1- A field visit to families of different economic levels.
 - 2- Showing films about successful home management that discuss distinguished personalities in this field.
 - 3- A field visit to the courts, identifying the causes of family separation and finding solutions for them.
-

Program Program															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025-2024	331HEHH	Home & Handicrafts	Bsic												

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

Home & Handicrafts					
331HEHH					
Yearly					
2024/10/29					
In person and online					
30 Theoretical hour / 60 practical hours					
Name: Assistant Professor. Siham Mohsen Amueleh siham.muhsin@coeduw.uobaghdad.edu.iq Email:					
Course Objectives Knowledge of the philosophy and goals of family life. 2- Knowing the responsibilities in family life. 3- Providing the girl with artistic and aesthetic manual skills. 4- An illustrative study of the factors affecting the use of time. 5- The student gains the spirit of cooperation and collective life, the most important of which is in family life. 6- Training the student to make a plan for managing the house.					
Course Objectives		1- Explanation and clarification 2- Lecture method and practical application. 3- Group discussion session. 4- Smart board.			
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy					
10. Course Structure					
Week	Hours	Required Learning	Unit or subject name	Learning method	Evaluation

		Outcomes			method
First and second week	1 1	Training the student to know the philosophy of the state, society and family.	Philosophy and goals of family life	Theoretical exam	Lecture
Third and fourth week	1 1	Training the student to benefit from the expertise and experiences of developed countries.	Home and family in the developed world	Theoretical exam	Lecture
Week Fifth and sixth	1 1	Training the student to be an ideal mother for her children and know the responsibility of each member of the family	Responsibilities in family life	Theoretical exam	Lecture
Week Seventh and eighth	1 1	Training the student on the role of industrial development and scientific progress in facilitating the affairs of the house	Manufacturing and its impact on the home	Theoretical exam	Lecture
Week Ninth and tenth	1 1	Training the student to prepare a plan for home management according to scientific foundations.	Home Management	Theoretical exam	Lecture
Week Eleventh and twelfth	1 1	Training the student to prepare a scientific plan and supervise its implementation and evaluation.	Management steps at home	Theoretical exam	Lecture
Week Thirteenth and fourteenth	1 1	Training the student to be a successful housewife as a manager in her home.	The role of the head of the family in the role of family life	Theoretical exam	Lecture
Week Fifteenth and sixteenth	1 1	Training the student on the most important scientific experiments to measure the time and effort she makes in performing household chores.	The difference in time and effort in the tool of the house	Theoretical exam	Lecture
Week	1 1	Training the student to perform household	Fatigue and fatigue	Theoretical exam	Lecture

Seventeenth and eighteenth		chores with the least time and effort.			
Week Nineteenth and Twenty	1 1	Training the student to make a daily, weekly and monthly plan to benefit from time and effort	Factors affecting the use of time and effort	Theoretical exam	Lecture
Week Twenty-first and twenty-second	1 1	Training the student to distribute household chores and not make them accumulate on them	Plan to make use of time and effort	Theoretical exam	Lecture
Week Twenty-third, twenty-fourth, and twenty-fifth	1 1	Training the student to distribute household chores and not make them accumulate on them	Studies to facilitate household chores	Theoretical exam	Lecture
Week Twenty-sixth, twenty-seventh and twenty-eighth	1 1	Training the student to know the home appliances that improve working conditions and shorten time and effort	Improving working methods and conditions	Theoretical exam	Lecture
Week Twenty-ninth and thirty-ninth	1 1	Training the student to answer the paragraphs of the tests	Exam	Theoretical exam	assessment
Practical part	Hours				
First week	2	Training the student to master manual skills	Selecting the necessary fabrics, washing and ironing them, then classifying them according to the necessary works.	Practical exam	Practicality
Second week	2	Training students on model work	Making models for necessary household needs.	Practical exam	Practicality
Week	2	Training students to benefit from fabric waste	Make a cork cover or handbag.	Practical exam	Practicality

Third, fourth and fifth					
Week Sixth, seventh, eighth and ninth	2	Training the student on manual work	The work of the insurance on bags of rice and sugar.	Practical exam	Practical ity
Week Tenth and eleventh	2	Training students on the basic principles of hook work, especially beginners	Explanation of the symbols of the work of the hook.	Practical exam	Practical ity
Week Twelfth	2	Training students to choose a model you want to master	Optional lesson by students.	Practical exam	Practical ity
Week Thirteenth	2	Training students to make an assignment form for next week	The student starts working with the help of the school	Practical exam	Practical ity
Week Fourteenth	2	Training the student to do the right thing and guide her when needed.	Examine the work done by each student on her model.	Practical exam	Practical ity
Week Fifteenth	2	The same topic will be repeated	The same topic will be repeated	Practical exam	Practical ity
Week Sixteenth	2	The student is trained to work the hook and its symbols	The student learns to work the hook	Practical exam	Practical ity
Week Seventeenth	2	Training the student to benefit from raw materials found in nature	Teaching the student on another model of fabric waste	Practical exam	Practical ity
Week Eighteenth	2	Training the tall to make games of different shapes and sizes	Training the tall to make a template according to the measurements of the model and then the method of work for a game for children	Practical exam	Practical ity
Week Nineteenth, Twenty- first, Twenty- second	2	Training the student to make a template according to the measurements of the model and then the method of work	Exploitation of waste fabrics suitable for children's toy.	Practical exam	Practical ity
Week Twenty- third, twenty-	2	Training the student to master the roof stitch	Teaching the student the stitch of the roof.	Practical exam	Practical ity

fourth, and twenty-fifth					
Week Twenty-sixth, twenty-seventh, twenty-eighth, twenty-ninth	2	Training students on recycling environmental raw materials.	Teaching students how to make patches.	Practical exam	
Week 30	2	Examination	examination	Practical exam	Practicality
First and second week	1 1	Training the student to know the philosophy of the state, society and family.	Philosophy and goals of family life	Practical exam	Lecture
Third and fourth week	1 1	Training the student to benefit from the expertise and experiences of developed countries.	Home and family in the developed world	Practical exam	Lecture
Week Fifth and sixth	1 1	Training the student to be an ideal mother for her children and know the responsibility of each member of the family	Responsibilities in family life	Practical exam	Lecture
Week Seventh and eighth	1 1	Training the student on the role of industrial development and scientific progress in facilitating the affairs of the house	Manufacturing and its impact on the home	Practical exam	Lecture
Week Ninth and tenth	1 1	Training the student to prepare a plan for home management according to scientific foundations.	Home Management	Practical exam	Lecture
Week Eleventh and twelfth	1 1	Training the student to prepare a scientific plan and supervise its implementation and evaluation.	Management steps at home	Practical exam	Lecture

Week Thirteenth and fourteenth	1 1	Training the student to be a successful housewife as a manager in her home.	The role of the head of the family in the role of family life	Practical exam	Lecture
Week Fifteenth and sixteenth	1 1	Training the student on the most important scientific experiments to measure the time and effort she makes in performing household chores.	The difference in time and effort in the tool of the house	Practical exam	Lecture
Week Seventeenth and eighteenth	1 1	Training the student to perform household chores with the least time and effort.	Fatigue and fatigue	Practical exam	Lecture
Week Nineteenth and Twenty	1 1	Training the student to make a daily, weekly and monthly plan to benefit from time and effort	Factors affecting the use of time and effort	Practical exam	Lecture
Week Twenty-first and twenty-second	1 1	Training the student to distribute household chores and not make them accumulate on them	Plan to make use of time and effort	Practical exam	Lecture
Week Twenty-third, twenty-fourth, and twenty-fifth	1 1	Training the student to distribute household chores and not make them accumulate on them	Studies to facilitate household chores	Practical exam	Lecture
Week Twenty-sixth, twenty-seventh and twenty-eighth	1 1	Training the student to know the home appliances that improve working conditions and shorten time and effort	Improving working methods and conditions	Practical exam	Lecture
Week Twenty-ninth and thirty-ninth	1 1	Training the student to answer the paragraphs of the tests	Exam	Practical exam	assessment
Practical part	Hours			Practical exam	

First week	2	Training the student to master manual skills	Selecting the necessary fabrics, washing and ironing them, then classifying them according to the necessary works.	Practical exam	Practical ity
Second week	2	Training students on model work	Making models for necessary household needs.	Practical exam	Practical ity
Week Third, fourth and fifth	2	Training students to benefit from fabric waste	Make a cork cover or handbag.	Practical exam	Practical ity
Week Sixth, seventh, eighth and ninth	2	Training the student on manual work	The work of the insurance on bags of rice and sugar.	Practical exam	Practical ity
Week Tenth and eleventh	2	Training students on the basic principles of hook work, especially beginners	Explanation of the symbols of the work of the hook.	Practical exam	Practical ity
Week Twelfth	2	Training students to choose a model you want to master	Optional lesson by students.	Practical exam	Practical ity
Week Thirteenth	2	Training students to make an assignment form for next week	The student starts working with the help of the school	Practical exam	Practical ity
Week Fourteenth	2	Training the student to do the right thing and guide her when needed.	Examine the work done by each student on her model.	Practical exam	Practical ity
Week Fifteenth	2	The same topic will be repeated	The same topic will be repeated	Practical exam	Practical ity
Week Sixteenth	2	The student is trained to work the hook and its symbols	The student learns to work the hook	Practical exam	Practical ity
Week Seventeenth	2	Training the student to benefit from raw materials found in nature	Teaching the student on another model of fabric waste	Practical exam	Practical ity
Week Eighteenth	2	Training the tall to make games of different shapes and sizes	Training the tall to make a template according to the measurements of the model and then the method of work for a game for children	Practical exam	Practical ity

Week Nineteenth, Twenty-first, Twenty-second	2	Training the student to make a template according to the measurements of the model and then the method of work	Exploitation of waste fabrics suitable for children's toy.	Practical exam	Practical ity
Week Twenty-third, twenty-fourth, and twenty-fifth	2	Training the student to master the roof stitch	Teaching the student the stitch of the roof.	Practical exam	Practical ity
Week Twenty-sixth, twenty-seventh, twenty-eighth, twenty-ninth	2	Training students on recycling environmental raw materials.	Teaching students how to make patches.	Practical exam	
Week 30	2	Examination	examination	Practical exam	Practical ity
First and second week	1 1	Training the student to know the philosophy of the state, society and family.	Philosophy and goals of family life	Practical exam	Lecture

11 Infrastructure	
1 Required textbooks	1) Planning and Management in Home Economics - Ihsan Al-Baqli, Doria Amin-1970
2 Main references (sources)	1) Family Economics and Home Management, 2007, Ayman Mazahera et al. 2) Book of American Need Le work, 1963. Rose

	Walder Lane. 3) PATCH WORK, 1986, HELEN FAIRFIELD.
Recommended books and references (scientific journals, reports ,....)	1) Home Economice. 2) Journal Toable of Home of Economice. <u>Student Reports</u> 1- Responsibilities in family life. 2- Managing time and effort in managing the house. 3- Manufacturing and its impact on the house.
B Electronic references, websites	Family Websites 1) www.lahaonlin.com 2) www.alghad.com

12 Course Development Plan
1- Field visit to families of different economic levels. 2- Showing films for the successful management of the house and dealing with distinguished personalities in this field. 3- A field visit to the courts and to identify the reasons for the separation of the family and find solutions to them.

Academic Program Description Form

University Name: . Baghdad

Faculty/Institute: Education for women.....

Scientific Department: .. Home Economics

Academic or Professional Program Name: Home Economics

Final Certificate Name: Home Economics

Academic System: ...annual

Description Preparation Date: 5-10-2023

File Completion Date: 25-2-2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

67. Program Vision

The college seeks to graduate academically and educationally qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

68. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional

competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education and respond to the requirements of the labor market.

69. Program Objectives

1. Embodying the vision, mission and goals of the University of Baghdad, and applying the best educational practices with a focus on ensuring and enhancing quality and performance.
2. Preparing specialized cadres capable of serving the community and preparing for the preparation of future specializations.
3. Spreading the culture of human diversity in society, transferring knowledge and skills, writing academic research, and creative scientific achievement through student- and teaching-focused activities.
4. The college seeks to conclude scientific and cultural cooperation agreements with corresponding colleges and corresponding departments in different colleges to achieve best practices in the fields of teaching, learning and translation.
5. Focusing on the educational and moral aspects of all its members and spreading the spirit of dedication, tolerance, commitment and work to serve the nation.

70. Program Accreditation

Does the program have program accreditation? And from which agency?

71. Other external influences

Is there a sponsor for the program?

72. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements				Basic course
College Requirements	Yes			
Department Requirements	Yes			
Summer Training	None			
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

73. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
the Third /2023-2024	HEFR 332		theoretical	practical
		Family relations	hours ٢	

74. Expected learning outcomes of the program

Knowledge	
–Informing students about the importance of family relationships – Familiarity with the theories that explained family social relationships – Students know the types of families	– Identifying the most important problems that hinder the family from performing its functions and that lead to its disintegration
Skills	
– Expanding the skill of dealing with all individuals within the family – She becomes able to solve the problems she faces in the family	

Ethics	
–Developing students’ abilities to share ideas and opinions.	– Students gain the ability to form social relationships within and outside the family

75. Teaching and Learning Strategies
_Explaining the scientific material through the lecture. - Writing a review paper for the most important ideas presented during the lectures - Self-learning

76. Evaluation methods
Daily, weekly, monthly exams and the end of the year exam. Preparing reports related to the material

77. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Professor	Home Economics	Educational Psychology			Staff	

Professional Development
Mentoring new faculty members
Attending theoretical and practical lessons as an assistant teacher with the subject professor to gain experience
Professional development of faculty members
Attending scientific courses and workshops

78. Acceptance Criterion

(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

79. The most important sources of information about the program

State briefly the sources of information about the program.

80. Program Development Plan

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025- 2024 the Third	٣٣٢ HEFR	Family relations	Basic	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

80. Course Name:

Family relations

81. Course Code:

٣٣٣ HEFR

82. Semester / Year:

annual

83. Description Preparation Date:

25-10-2024

84. Available Attendance Forms:

Attendance

85. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)

60 hours per year - 2 hours per week (theoretical)

86. Course administrator's name (mention all, if more than one name)

Name: Prof .Dr. Afraa Ibrahim Khaleel
Email: ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq

87. Course Objectives

Studying family relationships and the importance of knowing the roles of each family member.
Explaining the meaning of the problems that may encounter the family (domestic violence - family neglect...etc.)
3- Explaining the most important modern ideas in family planning

88. Teaching and Learning Strategies

Strategy

Instoring education strategy.
Explanation and clarification
Lecture method

89. Course Structure

Week	Hours	Required Learning Outcomes	Unit or subject name	Learning method	Evaluation method
1-6	60	Providing students with the skill of analyzing the most important concepts and theories in the evolution and development of the family	Historical development of the family Review of the most important writers and scholars who dealt with the family and husband and wife Define family and family relationships	Explaining scientific material through giving lectures. Writing scientific reports on the subject that address the most important concepts and vocabulary	Weekly, monthly, daily, semester exams, and the end-of-year exam

	forming students about the importance of recognizing the most important family problems	of social relationships y organizations and their es plex family and nucleus) rs that contributed to the ss ly change (historical factors modern) y relationships and their e ries that explained onships l. development and growth of relations y tation (types of adaptation) tation l, economic, cultural al hly exam for the first ster aqi family entity family photos mpact of industrialization and ization on changing the y mily l services and care sing a life partner sing a life partner in societies rent age is understandable age photos dients of a successful age ssing the students' reports ing about the customs and ions of marriage in different ies) ss reports hly exam for the second ster ating marriage and divorce in res of family problems		

			y disintegration ict between parents and en ce rs leading to divorce		

90. Course Evaluation

Distribution is as follows: 25 marks for monthly and daily exams for the first semester. 25 marks for monthly and daily exams for the second semester. 50 marks for final exams

91. Learning and Teaching Resources

Required textbooks (curricular books, if any)	
Main references (sources)	Family Sociology / Written by Maliha Awni Al-Qaysar / Subih Abdel Moneim Ahmed / Baghdad / 1984 Domestic violence - its manifestations - its causes - its treatment, Ahlam Hamoud Al-Tairi, 2015 Domestic violence and its impact on the family and society in Algeria, Kamal Bou Allaq, 2017 The reflection of the current situation on family relations, Iman Abdel Wahab Moussa, 2007
Recommended books and references (scientific journals, reports...)	Ahmed Al-Khashab / Studies in Family Socialization / Cairo, Al-Bayan Committee Press El-Khouly/The Family in a Changing World/The Egyptian General Book Authority Reports 1-Marital disputes and their impact on children's behavior. 2-The role of parents in determining the future of their children through guidance. 3-Disability and family therapy
Electronic References, Websites	www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com

Course Description Form

Academic Program Description Form

sity Name: Baghdad University.....

Faculty/Institute: College of Education for Girls.....

Scientific Department: Department of Home Economics.....

Academic or Professional Program Name: Bachelor's degree in Home Economics.....

Final Certificate Name: Bachelor's degree in Home Economics.....

Academic System: Annual 2023/2024.....

Description Preparation Date:

24/10/2024

File Completion Date:20/2/2024

Signature:

Head of Department Name: Date:

Signature:

Scientific Associate Name: Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department: Date:

Signature:

Approval of the Dean

1. Program Vision

The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility through various scientific and technical means and methods.

2. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education.

3. Program Objectives

1- Preparing distinguished cadres to work in the educational field, most notably, graduate programs in the various educational specializations, and updating them, including the conclusion of developmental excellence, keeping pace with progress and technology and positive interaction while controlling the various scientific and academic educational programs of colleges of education in universities in neighboring countries and abroad.

2- Developing the educational methodology and encouraging research and self-learning for female students so that they can fulfill their duties to the fullest extent.

3- Modernizing the college's educational programs, to support the educational qualification of university scholars, and the trend in developing the educational understanding of various applicants in Iraq.

4- Watch for universality and minority regarding the college's offering of courses and beyond, in order to achieve what is necessary internally.

5- Keeping pace with scientific and technological developments in the educational fields in general, and the field of teacher preparation in particular.

6- The college's contribution to providing the necessary competencies to the local community for those holding higher degrees (master's and doctorate) in various educational specializations.

7- Developing and evaluating the new study plan for the bachelor's degree stage in the college.

8- Developing new programs at the bachelor's and master's levels and preparing projects for programs at the doctoral level.

9- Improving scientific research activity in the college to better contribute to the development of the educational system and working to make the College of Education a house of expertise that leads the process of change and renewal in educational work by focusing on strategic educational issues and finding solutions to the obstacles that obstruct the education process.

10- Paying attention to publishing scientific research through developing the college's peer-reviewed scientific journal, and expanding its distribution circle at the regional, Arab, and national levels as well.

11- Achieving an international reputation in the field of educational research by participating in and organizing various scientific forums.

12- Creating new postgraduate programs in the English language and computers departments.

13- Developing laboratories to teach English and Arabic languages and Quranic

sciences, in addition to laboratories for the Geography, Kindergarten, Home Economics and Computers Departments.

14- The increase in the number of female students and thus the increase in demand for higher education and the increasing need for renewal and reform in light of future needs and the state's comprehensive plans.

15- Developing the work of faculty members in the college by training them on student-centered teaching models, exploration or problem-centered learning, self-learning, cooperative learning, or dialogue and debate.

16- Adopting a lifelong learning approach by providing and encouraging students to enjoy the learning process and creating internal motivation to keep pace with the requirements of the current and future era.

17- Encouraging faculty members to practice modern methods and make the necessary changes in the teaching methods used to benefit from them for distance learning.

18- Attracting qualified faculty members, maintaining their development and continuity, and sending a number of students to obtain master's and doctoral degrees from many prestigious universities.

19- Providing a special building for the college instead of the current building, designed according to the latest international engineering designs for colleges of education, equipped with spacious, centrally air-conditioned laboratories, courtyards, and classrooms.

4. Program Accreditation

Does the program have program accreditation? And from which agency?
Nothing

5. Other external influences				
Is there a sponsor for the program?				
Nothing				
6 Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements				
College Requirements				

Department Requirements	Yes, it is essential			
Summer Training				
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2023/2024	441 HE AS	Advanced stitching	theoretical	practical
				60 hours

Learning Outcomes 2	Learning Outcomes Statement 2
Learning Outcomes 3	Learning Outcomes Statement 3
Learning Outcomes 4	Learning Outcomes Statement 4
Learning Outcomes 5	Learning Outcomes Statement 5

8. Expected learning outcomes of the program

A- Cognitive objectives

A1/ Identify the types of fabrics suitable for jackets and coats (especially woolen fabrics and how to deal with them), as well as the types of fabrics suitable for occasion and evening dresses.

A2 / Identify the appropriate supplies for fine tailoring, including adhesive fillings of all kinds and their effect on the final shape of the jacket or coat.

A3/ Identify the definitions and terms used in fine tailoring.

A4/ Identify the correct and basic steps for sophisticated and advanced tailoring, represented by jackets, coats, and evening and occasion dresses.

A5/ Identify the preparatory stages for such types of sewing.

A6/ Identify the final steps that have a significant impact on the final appearance of the piece of clothing.

B - The skills objectives of the course.

B1/ Developing the student's ability to transform information into methods of work and activity in the educational field.

B2/ Developing the student's ability to choose classic designs and decorative methods appropriate to such types of sewing.

B3 / Developing the student's skill in dealing with woolen fabrics, methods of shrinking them, and methods of forming collars and sleeves, etc.

B4- Developing the student's skill by identifying the largest number of modern designs, methods of sewing them, and keeping up with fashion.

Transferable

- Transferable general and qualifying skills (other skills related to employability and personal development).

D1 / Follows the scientific and technological development in the field of clothing manufacturing, especially high-end clothing and its tailoring.

D2/ Contributes to solving technical problems in the clothing industry.

D3 / Participates in raising the clothing awareness of the family and society.

D4-/ Employing knowledge and skills efficiently in the field of fine tailoring.

Value

Daily tests

Monthly tests

Reports and studies

9. Teaching and Learning Strategies

- 1/ Theoretical lectures.
 - 2/ Practical lectures.
 - 3/ Discussing external reports (modern methods and techniques in sewing).
-

10. Evaluation methods

- 1/ Theoretical tests.
- 2/ Practical tests.
- 3/ Extracurricular activities related to the field of specialization (fashion shows, for example).

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Mr.	Home economics	Textiles and clothing			Staff	
Teacher	Home economics	Textiles and clothing			Staff	
assistant teacher	Home economics	Home economics			Staff	
assistant teacher	Home economics	Home economics			Staff	

Professional Development
Explanation and clarification

12. Acceptance Criterion

central

direct

Edit nomination

Families of martyrs

13. The most important sources of information about the program

State briefly the sources of information about the program.

Advanced Sewing Binding A. Bushra Fadel Saleh / 2000

The Book of Fine Sewing - Singer Collection / Arabization and Translation Center / 1997

Comparative Clothing Construction TechniquesChristine Haynes 2014

Internationally accredited fashion magazines / Burda Fashion Magazine

The relevant websites are www.Pattern-making.com

14. Program Development Plan

1- The possibility of developing curtain fabrics for evening wear.

2- The effectiveness of using the electronic classroom in teaching advanced sewing for the fourth stage - home economics.

3- The materials used to fill the jacket and their effect on its external appearance.

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2024/2024	441 HE AS	Advanced stitching	Basic	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:
Advanced stitching
2. Course Code:
441 HE AS
3. Semester / Year:
2025/2024
4. Description Preparation Date:
29/10/2024
5. Available Attendance Forms:
daily
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)
Total 60 Hours / Total 30 Units
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)
Name: Bushra Fadel Saleh Email: bushra_fahdel@coedu.uobaghdad.edu.iq Name: Eng. Shaimaa Khalil Fadil Email: shaimaa_kh78@coedu.uobaghdad.edu.iq Name: M.M. Rasha Ali Rasoul Email: rasha.Ali@coedu.uobaghdad.edu.iq Name: M.M.

Nadeen
Muhammad
Khaled
Email:
[nadeen.m@coedu
w.uobaghdad.edu.
iq](mailto:nadeen.m@coedu.w.uobaghdad.edu.iq)

8. Course Objectives

Course Objectives

- Expanding and developing female students' theoretical and practical concepts in sewing topics
- Activate the steps for sewing a coat or jacket
- Learn about the specificity of advanced sewing as it is the highest and finest type of sewing

9. Teaching and Learning Strategies

Using modern sources to develop and update curriculum vocabulary

10. Course Structure

Week	Hours	Required Outcomes	Unit or subject name	Learning method	Evaluation method
1-4	8	The student gets to know	1- Learn about advanced sewing and its required supplies 2- The importance of the ironing board and pad in the steps of sewing a jacket or coat 3- Drawing the template for the	a lecture	Practical achievement test

			ironing pillow on paper, the method of detailing and sewing the ironing piece, how to place the pillow template, and the amount of sewing allowances required for it. 4- Detailing the ironing pad and marking the borders of the template 5- Identify the material used in filling the pillow and its most important features 0 6- How to stuff the pillow, and how to close the filling hole Choosing the design of the jacket or coat, which has a classic design, in addition to choosing the fabric (specifically woolen) because of its properties that can be dealt with, and choosing the lining fabric and all the supplies that the jacket needs.		
5-8	8	The student gets to know	1- Shrinking and modifying the woolen fabric and extracting the jacket or coat template 2- Know the basic rules for tailoring a jacket or coat 0 3- How to spread the fabric and install the template for detailing, while transferring the signals from the template to the fabric 0 4- Choosing the appropriate adhesive filling and determining the basic rules for detailing it and transmitting signals Determine the collar line and install the adhesive padding without gluing. Sewing the collar line and cuffs.	a lecture	Practical achievement test
9-12	8	The student gets to know	1- How to make button holes in fabric 2- Tie the pieces of the jacket or coat and prepare them for braiding 3- How to determine the collar line of the upper collar and sew the collar 0 4- Collar stitching	a lecture	Practical achievement test

			5- How to install and install the sleeve pieces Implementing the sewing of the sleeve pieces, how to attach them to the body of the jacket or coat, and attaching the shoulder straps		
13-15	6	The student gets to know	1- How to make and install pleat thickenings 2- How to connect the lining fabric pieces 3- Execute stitching to connect the lining fabric to each other 4- Attach the lining to the jacket or coat by sewing with a sewing machine 0 Fastening the buttons and securing the folds with clamps	a lecture	Practical achievement test
1-5	10	The student gets to know	Second semester/evening dresses 1- Choose an evening dress design (afternoon wear), which is characterized by a design with embellishments 2- Extracting the template (dress designs vary annually according to fashion) 0 3- Choose the appropriate fabric and appropriate decorations 4- Modifying the fabric, installing the template on the fabric Identifying the basic rules of detailing and methods of dealing with special fabrics (embroidered, worked, etc.), then detailing the fabric and transferring signals from the template to the fabric.	a lecture	Practical achievement test
6-10	10	The student gets to know	1- Steps for sewing scarves and dealing with them because of their privacy 2- Dealing with the steps of sewing the dress for each student individually (due to the variety of designs) Sewing and connecting the pieces of the dress (according to the	a lecture	Practical achievement test

			designs) 3- How to install the sleeves (each according to the design): attaching, sewing and installing the sleeves How to make a dress structure using special fillings or supports and installing them 0		
11-15	10	The student gets to know	1- How to install and implement appropriate decoration (The steps for decorating the dress vary according to the type of decoration. Some decorations are preferable to be done in the first stages before attaching the pieces of the dress, while others are in the final stages.) 2- How to make neck cuffs (various shapes and designs), how to install sleeves, how to implement neck cuffs, and how to finish them 0 A presentation of designs (fashion show) by female students	a lecture	Practical achievement test

11. Corse Evaluation	
12. Learning and Teaching Resources	
Required textbooks (curricular)	Advanced Sewing Binding A. Bushra Fadel Saleh / 2000
Main references (sources)	1 - The Book of Fine Tailoring - Singer Collection / Arabization and Translation Center / 1997 2- Comparative Clothing Construction TechniquesChristine Haynes 2014
Recommended books and references (scientific journals, reports..)	Internationally accredited fashion magazines / Burda Fashion Magazine 1- The possibility of developing curtain fabrics for evening wear. 2- The effectiveness of using the electronic classroom in teaching advanced sewing for the fourth stage - home economics. 3- The materials used to fill the jacket and their effect on its external appearance.
Electronic References, Websites	The relevant websites are www.Pattern-making.com

Academic Program Description Form

University Name: ..Baghdad.....

Faculty/Institute: ... College of Education for womman.....

Scientific Department: Home economics.....

Academic or Professional Program Name:

Final Certificate Name: Home economics.....

Academic System:

**Description Preparation Date: File
Completion Date:**

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

1. Program Vision
The college seeks to graduate qualified teachers scientifically and educationally and to create an educational generation capable of building and reforming society in the socially acceptable scientific and educational fields and seeks to prepare teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.
2. Program Mission
College Mission: Preparing students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in higher education stages.
3. Program Objectives
Educational and educational objectives The college aims to raise good generations that bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated manner to acquire knowledge, tendencies and skills, develop innovative abilities and train them to use the scientific method of thinking to face and solve problems, in addition to preparing and building students to play a positive role in the field of scientific research that contributes to the field of scientific progress in science and arts to be professionals and responsible members of society, as well as establishing and applying a system for the development of all academic programs to contribute to Community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other, in order to spread cultural, social, educational and scientific awareness.
4. Program Accreditation

nothing				
5. Other external influences				
nothing				
6 Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements				basic
College Requirements	Yes			

Department Requirements	Yes			
Summer Training	nothing			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

Developing the skill of linking acquired knowledge with practical application
Developing the skill of conducting research and reports and drawing conclusions.
- Developing the skill of planning and designing applied activities

7. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours
2023-02024	٢٤٧HENV	Food experiments/practical	theoretical 1 hour practical 90 hour

8. Expected learning outcomes of the program

Knowledge and

Knowledge

the student's definition of the ability to distinguish: 1- The importance of water, its behavior in food, and the types of solutions.

- Identify the components of eggs and their effect on the products that eggs are prepared*
- Identify the components of milk and their effect on the products that milk is prepared*

11. Evaluation methods

Explaining the scientific material and linking the lectures to the practical part
Using a microscope and pictures that remind the student of the scientific material

10. Evaluation methods

1- Semester tests.

2- Daily activities and end-of-year exams

3- Research, reports and working papers.

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Teacher	Home economics	Food and nutrition			Staff	
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Briefly describes the process used						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to en admission or others)						
14. Program Development Plan						
A comparative study by introducing the student to the ability to distinguish between diseases caused by microorganisms and what are the ways and means to prevent their spread. The types of bacteria that lead to food spoilage and ways to control the spread of diseases caused by microorganisms.						

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025-2024	347HENX														

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:	
Food experiments/practical	
2. Course Code:	
٣٤٧HENX	
3. Semester / Year:	
annual	
4. Description Preparation Date:	
٥/١٠/٢٠٢٤	
5. Available Attendance Forms:	
My presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 theoretical hours and 90 practical hours Number of units (total): 3 hours per week	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: Ishraq jihad Email:ishraqjihad@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
8. Course Objectives	
Course Objectives	 Studying the importance of the components of fruits and vegetables and their impact on the specifications of food products. • Study the effect of the components of oils and fats on the specifications of the food products used in their preparation
9. Teaching and Learning Strategies	
Strategy	-Education strategy, collaborative concept planning 2- Education strategy brainstorming 3- Education Strategy Notes Series
10. Course Structure	

Week	Hours	Required Learning		Unit or s name	Learning method	Evaluation method
		Outcomes				
	2hours my theory	The student gets to know	Name of the unit or topic	Theoretical lectures and practical applications	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
1	2	=	Salt solutions	How to prepare salt, sugar and acidic solutions	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
2	2	=	pH measurement	Estimating the acidity of food systems	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
3	2	=	Sensory evaluation of foods	evaluates all food items using a scale	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
4-5	2	=	Use automated methods	Use some methods	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
5	2	=	Experiments on the transformatio n of solutions from one state to another	The effect of temperature and acid - and the factors that affect the agglomeration of some foodstuffs (tomato soup)	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
6-7	2	=	eggs	Using eggs in different proportions in food products and making custards in different ways	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

8-9	2	=	Fats	Comparison of emulsifiers	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
10	2	=	Fats and their function	Action of fats in food	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
11	2	=	Pastries	Making quick bread muffins, the functions of the ingredients, the effect of their proportions, the mixing method, and their quantity	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
12	2	=	Pastries	Biscuit making, factors affecting biscuit making and quality	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
13	2	=	Pastries	The effect of mixing method on cake making and its specifications	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
14	2	=	Vegetables	The effect of different cooking methods	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
15-16	2	=	Meat,	Meat and the effect of oven temperature on cooking meat and the period required for cooking	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
17-18	2	=	fruits	Making fruit jelly using the main ingredients: pectin, sugar, lemon, water and fruit juice.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

19	2	=	End-of-semester exam for the practical part		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
20-26		=	Application in schools		
27	2	=	Emulsions	Make mayonnaise).	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
28	2	=	Second semester exam		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
29	2	=	. Review the article		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

11. Course Evaluation Distributing the score out of 100 according to the tasks assigned to the student such as daily preparation, daily oral, month					
12. Learning and Teaching Resources					
Required textbooks (curricular books, if any)					
Main references (sources)					
Recommended books and references (scientific journals, reports...)					
Electronic References, Websites					

University Name: ..Baghdad.....

Faculty/Institute: ... College of Education for womman.....

Scientific Department: Home economics.....

Academic or Professional Program Name:

Final Certificate Name: Home economics.....

Academic System:

**Description Preparation Date: File
Completion Date:**

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

1. Program Vision
The college seeks to graduate qualified teachers scientifically and educationally and to create an educational generation capable of building and reforming society in the socially acceptable scientific and educational fields and seeks to prepare teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.
2. Program Mission
College Mission: Preparing students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in higher education stages.
3. Program Objectives
Educational and educational objectives The college aims to raise good generations that bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated manner to acquire knowledge, tendencies and skills, develop innovative abilities and train them to use the scientific method of thinking to face and solve problems, in addition to preparing and building students to play a positive role in the field of scientific research that contributes to the field of scientific progress in science and arts to be professionals and responsible members of society, as well as establishing and applying a system for the development of all academic programs to contribute to Community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other, in order to spread cultural, social, educational and scientific awareness.
4. Program Accreditation

Nothing				
5. Other external influences				
Nothing				
6 Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements				basic
College Requirements	Yes			

Department Requirements	Yes			
Summer Training	nothing			
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

Developing the skill of linking acquired knowledge with practical application
Developing the skill of conducting research and reports and drawing conclusions.
- Developing the skill of planning and designing applied activities

7. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours
2024-2023	٢٤٧HENV	Food experiments/practical	theoretical 1 hour practical 90 hour

8. Expected learning outcomes of the program

Knowledge

Knowledge

the student's definition of the ability to distinguish: 1- The importance of water, its behavior in food, and the types of solutions.

- *Identify the components of eggs and their effect on the products that eggs are prepared*
- *Identify the components of milk and their effect on the products that milk is prepared*

12. Evaluation methods

Explaining the scientific material and linking the lectures to the practical part
Using a microscope and pictures that remind the student of the scientific material

10. Evaluation methods

1- Semester tests.

2- Daily activities and end-of-year exams

3- Research, reports and working papers.

11. Faculty					
Faculty Members					
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff
	General	Special			Staff Lecturer
Teacher	Home economics	Food and nutrition			Staff
Professional Development					
Mentoring new faculty members					
Briefly describes the process used					
12. Acceptance Criterion					
(Setting regulations related to en admission or others)					
14. Program Development Plan					
A comparative study by introducing the student to the ability to distinguish between diseases caused by microorganisms and what are the ways and means to prevent their spread. The types of bacteria that lead to food spoilage and ways to control the spread of diseases caused by microorganisms.					

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2022-2023	347HENX														

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

1. Course Name:	
Food experiments/practical	
2. Course Code:	
٣٤٧HENX	
3. Semester / Year:	
Annual	
4. Description Preparation Date:	
٥/١٠/٢٠٢٤	
5. Available Attendance Forms:	
My presence	
6. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)	
60 theoretical hours and 90 practical hours Number of units (total): 3 hours per week	
7. Course administrator's name (mention all, if more than one name)	
Name: Bahra Mahmoud	
8. Course Objectives	
Course Objectives	 Studying the importance of the components of fruits and vegetables and their impact on the specifications of food products. Study the effect of the components of oils and fats on the specifications of the food products used in their preparation
9. Teaching and Learning Strategies	
Strategy	-Education strategy, collaborative concept planning 2- Education strategy brainstorming 3- Education Strategy Notes Series
10. Course Structure	

Week	Hours	Required Learning		Unit or name	Learning method	Evaluation
		Outcomes				
	2hours my theory	The student gets to know	Name of the unit or topic	Theoretical lectures and practical applications	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
1	2	=	Water	Its definition and importance, chemical composition of water	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
2	2	=	Physical states of water	and its physicochemical properties, hard water	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
3	2	=	Solutions	Definition of solutions, types, and properties	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
4	2	=	colloids,	Its definition, name, general properties, precipitation, main colloidal diffusion states in foods, properties	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
5	2	=	Emulsions	Its definition, types, factors that affect its formation, theories of the action of the emulsifying agent. Foam, its definition, importance, factors affecting its construction and destruction)	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
6	2		Eggs	Its nutritional and manufacturing importance, the composition of the shell, yolk and white and their chemical contents	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

7	2	=	Gels	Its definition, properties, factors that affect its formation, the phenomenon of separation, factors that affect it	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
8-	2	=	Qualitative properties of eggs	Methods of handling and storing it, its functional properties and uses in the kitchen	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
9	2		Basic methods for cooking eggs	Products that contain eggs, egg foams, egg preservation	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
10	2	=	the milk,	Its nutritional and manufacturing importance, the nature of the organization of its components, types of milk and its products	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
11	2	=	Supplementing the types of milk and its products	Cooking milk, thermal pasteurization, whey proteins, effect of heat on casein	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	
12	2	=	The effect of temperature on the color of milk	The effect of acid in casein, the effect of renin enzyme in it, the effect of polyphenolic compounds on milk proteins and their flavour, homogenized milk and its sensitivity to heat, handling of foods manufactured from milk	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams	

13	2	=	Fruits	Its importance, plant tissue structure	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
14	2	=	Chemical content of fruits	, fruit smell, changes occurring after picking, enzymatic browning, changes due to cooking.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
15	2	=	Vegetables	Its importance, composition of vegetables and their chemical content	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
١٦	٢		What applies to fruits regarding composition applies to them	. Cellularity, tenderness, enzymatic browning, quality characteristics of fresh vegetables	
17	2	=	Meat, its importance and types,	Chemical content and muscular composition of meat	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
١٨	٢		Female students application		
19	2	=	Female students application		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
20-	٢	=	Female students application		

21	2	=	Female students application		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
22	2	=	Female students application		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
23			Female students application		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
24			Female students application		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
25			tenderness of meat,	Meat hardness and connective tissue, aging, cooking meat	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
26			poultry,	Its importance, types, preparation for marketing, chemical composition and content, cooking, freezing, flavor of cooked poultry, B vitamins in it.	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
27			Fish	Its types and nutritional value, maintaining its quality, composition of fin fish muscle and its content, resistance of fish to frozen storage, evaluating the completion of cooking	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

				fish and the changes occurring.	
28			Second semester exam		Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
29			Fats,	Its importance, types, chemical composition, functions in food, types of fatty products	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams
30	2	=	flCakes and pastriesour,.	Its types, quality of its ingredients, fluffing agents, yeast and fermentation, and its role in the production of bread and samoon The effect of mixing and manufacturing conditions on production quality	Daily activity, monthly, quarterly and theoretical tests and exams

11. Course Evaluation Distributing the score out of 100 according to the tasks assigned to the student such as daily preparation, daily oral, monthly, or written exams, reports					
12. Learning and Teaching Resources					
Required textbooks (curricular books, if any)					
Main references (sources)					
Recommended books and references (scientific journals, reports...)					
Electronic References, Websites					

Academic Program Description Form

University Name: .University of Baghdad

Faculty/Institute: College of Education for women

Scientific Department: Home Economic

Academic or Professional Program Name: House design

Final Certificate Name: Bachelor's degree in Home Economics

Academic System: yearly

Description Preparation Date: 2024/10/29

/4 /17 'File Completion Date: 202

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date

1. Program Vision
The college seeks to graduate academically and pedagogically qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility through various scientific and technical means and methods.
2. Program Mission
Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education.
3. Program Objectives
Raising good generations who will bear the burdens to achieve the comprehensive development of society and complete the building of the girl's personality in an integrated way to acquire knowledge, inclinations, and skills, develop innovative capabilities, and train her to use the scientific method of thinking to confront and solve problems. This is in addition to preparing and building female students to play a positive role in the field of scientific research that contributes to the field of progress. Scientific education in science and arts, to be responsible professionals and members of society, as well as to establish and implement a system to develop all auxiliary academic programs to contribute to community service through continuous interaction between colleges on the one hand and the environment and society on the other hand, with the aim of spreading cultural, social, educational and scientific awareness.
4. Program Accreditation
1- The explanation method 2- The method of discussion 3- Lecture method and application

5. Other external influences				
There is none				
6 Program Structure				
Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews•
Institution Requirements	30	30		Basic rule
College Requirements	yes			

Department Requirements	yes			
Summer Training				
Other				

This can include notes whether the course is basic or optional.

7. Program Description				
Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
2025-2024 / Fourth	HE HD 439	House design	theoretical	practical
			theoretical	
8. Expected learning outcomes of the program				
Knowledge		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 1		Learning Outcomes Statement 1		
Skills		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 2		Learning Outcomes Statement 2		
Learning Outcomes 3		Learning Outcomes Statement 3		
Ethics		Learning Outcomes Statement 4		
Learning Outcomes 4		Learning Outcomes Statement 4		
Learning Outcomes 5		Learning Outcomes Statement 5		
11. Teaching and Learning Strategies				
1- Explanation and explanation				
2- Self-learning method				
3- The method of action of food recipes				
12. Evaluation methods				
Weekly, city and daily exams and end of the year exams.				

11. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Assistant Professor		House design			Stff	
Professional Development						
Mentoring new faculty members						
Professional development of faculty members						
12. Acceptance Criterion						
(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)						
13. The most important sources of information about the program						
Lectures prepared by professors						
Based on solid scientific books such as food chemistry, chemistry and life sciences.						
Experimental cooking...etc. Books.						
14. Program Development Plan						

Hiring data show in the field of models and electronic computers

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2025-2024	214HEFR	House design	Bsic												

- Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

House design					
439 HE HD					
Yearly					
2024/10/29					
In person and online					
30 hours per year. 2 hours weekly					
Name: Assistant Professor. Siham Mohsen Amueleh siham.muhsin@coeduw.uobaghdad.edu.iq Email:					
Course Objectives 1- Study of interior design and the foundations of interior design for the house and all its spaces. 2- Study modern terminology in interior design. 3- Study the psychological effect of colors in design. 4- Study the elements of interior design. 5- Study the types of natural and artificial home lighting and their importance in design. 6- Study the conditions that must be met when choosing land or housing for the family.					
Course Objectives		1- Explanation and clarification 2- Display models 3- The blackboard is smart 4- E-learning			
9. Teaching and Learning Strategies					
Strategy					
10. Course Structure					
Week	Hours	Required Learning	Unit or subject name	Learning method	Evaluation

		Outcomes			method
1	2	To get to know the student on	Design material	giving a lecture	
2	2	=	Color theme	giving a lecture	
3	2	=	Color theme	giving a lecture	
4	2	=	Color qualities	giving a lecture	
5	2	=	Photometric color	giving a lecture	
6	2	=	Coordinating colors	giving a lecture	
7	2	=	Semester exam	giving a lecture	
8	2	=	Home sections	giving a lecture	
9	2	=	sitting room	giving a lecture	
10	2	=	dining room	giving a lecture	
11	2	=	bedroom	giving a lecture	
12	2	=	the bathroom	giving a lecture	
13	2	=	the kitchen	giving a lecture	
14	2	=	Work room	giving a lecture	
15	2	=	Semester exam	giving a lecture	
Practical					
1	2	identification		practical application	
2	2	Introducing the students to	Scale of the photometric value of color	practical application	My class and homework assignment
3	2	a job	Color intensity lad	practical application	
4	2	a job	Living room color	practical application	
5	2	a job	coordination	practical application	

6	2	a job	Mistakes of previous works	practical application	
7	2	Repair	What materials need to be brought to	practical application	
8	2	Giving	furnish the rooms	practical application	
9	2	furnishing	sitting room	practical application	
10	2	furnishing	dining room	practical application	
11	2	furnishing	bedroom	practical application	
12	2	furnishing	the bathroom	practical application	
13	2	furnishing	the kitchen		
14	2	furnishing	Work room		
15	2	revision	Mistakes in furnishing home rooms		
Chapter II			Application for female students in schools		
1	2		Application for female students in schools		
2	2		Application for female students in schools		
3	2		Application for female students in schools		
4	2		Application for female students in schools		
5	2		Application for female students in schools		
6	2		Application for female students in schools		
7	2	Get to know the student	General guidelines for maintaining home cleanliness	giving a lecture	Theoretical exam
8	2	Get to know the student	On ways to provide housing for the family	giving a lecture	
9	2	Get to know the student	On designing the house as a single unit	giving a lecture	
10	2	Get to know the student	On maps type L-T-U	giving a lecture	

11	2	Get to know the student	H-type, round and decked	giving a lecture	
12	2		Exam	giving a lecture	
13	2	Get to know the student	Calculating the area of the house	giving a lecture	
14	2	Get to know the student	Calculating the area occupied by the ladder on the map	giving a lecture	
15	2	Get to know the student	Exam	giving a lecture	
Practical					
1			Application for female students in schools		
2			Application for female students in schools		
3			Application for female students in schools		
4			Application for female students in schools		
5			Application for female students in schools		
6			Application for female students in schools		
7		practical application	Home map	a job	My class and homework assignment
8		practical application	Supplement house map	a job	
9		practical application	Supplement house map	a job	
10		practical application	Supplement house map	a job	
11		practical application	Topics related to home decor	giving a lecture	
12		practical application	Topics related to home decor	giving a lecture	
13		practical application	Topics related to home decor	giving a lecture	
14		practical application	Topics related to home decor	giving a lecture	
15		practical application	Topics related to home decor	giving a lecture	

11 Infrastructure

1 Required textbooks	1) Introduction to Interior Design, 2005 AD. Moatasem Hazmi Karabaliyah. 2) Home decoration and furnishings works 2006, Engineer Ammar Darwish. 3) Interior Design Furnishings 1994, Jarjis Khoury et al.
2 Main references (sources)	1) Inside Today, Home, 1954, SARAH FAULKNER. 2) The Big Book of soft toys, 1972, Edwards . A 3) Interior design 1975, A.N.
Recommended books and references (scientific journals, reports ,....)	1) Journal of Home, Economics, 1979. February. 2) Volume.66 NUMBER2. 3) Journal of Home Economics No. 63, NUMBER2 FEBRUARY 1971. Student reports 1) Natural and artificial home lighting. 2) The importance of complements in interior design. 3) Curtains and their uses in interior design.
B Electronic references, websites	Family Websites 1) www.build-yourhome.com 2) www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden 3) www.homify.sa/ideabooks/2927246/23

12 Course Development Plan
1- 1) Preparing reports related to modern methods of home design and furnishing. 2) Presenting the latest scientific findings in the field of interior design, especially 3D paper for covering the walls of the house. 3) Modern cosmetic lighting as an attractive factor in the design.

Academic Program Description Form

University Name: . Baghdad

Faculty/Institute: Education for women.....

Scientific Department: .. Home Economics

Academic or Professional Program Name: Home Economics

Final Certificate Name: Home Economics

Academic System: ...annual

Description Preparation Date: 5-10-2024

File Completion Date: 25-2-2024

Signature:

Head of Department Name:

Date:

Signature:

Scientific Associate Name:

Date:

The file is checked by:

Department of Quality Assurance and University Performance

Director of the Quality Assurance and University Performance Department:

Date:

Signature:

Approval of the Dean

81. Program Vision

The college seeks to graduate academically and educationally qualified female teachers and to create an educational generation capable of building and reforming society in socially acceptable scientific and educational fields. It seeks to prepare female teachers capable of assuming responsibility by various scientific and technical means and methods.

82. Program Mission

Preparing female students in line with scientific and technical progress, and preparing qualified cadres who possess specialized and professional competencies, continuous development competencies, and community service competencies to work in the stages of higher education and respond to the requirements of the labor market.

83. Program Objectives

1. Embodying the vision, mission and goals of the University of Baghdad, and applying the best educational practices with a focus on ensuring and enhancing quality and performance.
2. Preparing specialized cadres capable of serving the community and preparing for the preparation of future specializations.
3. Spreading the culture of human diversity in society, transferring knowledge and skills, writing academic research, and creative scientific achievement through student- and teaching-focused activities.
4. The college seeks to conclude scientific and cultural cooperation agreements with corresponding colleges and corresponding departments in different colleges to achieve best practices in the fields of teaching, learning and translation.
5. Focusing on the educational and moral aspects of all its members and spreading the spirit of dedication, tolerance, commitment and work to serve the nation.

84. Program Accreditation

Does the program have program accreditation? And from which agency?

85. Other external influences

Is there a sponsor for the program?

86. Program Structure

Program Structure	Number of Courses	Credit hours	Percentage	Reviews*
Institution Requirements				Basic course
College Requirements	Yes			
Department Requirements	Yes			
Summer Training	None			
Other				

* This can include notes whether the course is basic or optional.

87. Program Description

Year/Level	Course Code	Course Name	Credit Hours	
the Fourth /2023-2024	440 HE KM	Nursery management	theoretical	practical
			hours ١	hours ٢

88. Expected learning outcomes of the program**Knowledge**

Informing students about the importance of managing nurseries and the importance of childhood, especially early childhood

Skills

– Expanding the skill of dealing with children and developing the skill of dealing with problems that children may get into

Ethics	
–Developing students’ abilities to share ideas – Developing students’ abilities to analyze and deduce	

89. Teaching and Learning Strategies
_ Explaining the scientific material through the lecture. - Writing a review paper for the most important ideas presented during the lectures - Self-learning

90. Evaluation methods
Daily, weekly, monthly exams and the end of the year exam. Preparing reports related to the material

91. Faculty						
Faculty Members						
Academic Rank	Specialization		Special Requirements/Skills (if applicable)		Number of the teaching staff	
	General	Special			Staff	Lecturer
Professor	Home Economics	Educational Psychology			Staff	

Professional Development
Mentoring new faculty members
Attending theoretical and practical lessons as an assistant teacher with the subject professor to gain experience

Professional development of faculty members
Attending scientific courses and workshops

92. Acceptance Criterion
(Setting regulations related to enrollment in the college or institute, whether central admission or others)

93. The most important sources of information about the program
State briefly the sources of information about the program.

94. Program Development Plan
– Continuously updating the curriculum and keeping pace with scientific progress in the field of nursery management – Working to provide all nursery supplies, including indoor and outdoor games – Providing academically specialized staff to deal with children in the child laboratory – Encouraging female students to present, deliver, and group discussions – Expansion of the child laboratory building

Program Skills Outline															
				Required program Learning outcomes											
Year/Level	Course Code	Course Name	Basic or optional	Knowledge				Skills				Ethics			
				A1	A2	A3	A4	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	C4
2024- 2023 the Fourth															



Please tick the boxes corresponding to the individual program learning outcomes under evaluation.

Course Description Form

92. Course Name:					
Nursery management					
93. Course Code:					
440 HE KM					
94. Semester / Year:					
annual					
95. Description Preparation Date:					
25-10-2024					
96. Available Attendance Forms:					
Attendance					
97. Number of Credit Hours (Total) / Number of Units (Total)					
90 hours annually. 1 hour per week (theoretical) 2 hours per week (practical)					
98. Course administrator's name (mention all, if more than one name)					
Name: Prof .Dr. Afraa Ibrahim Khaleel Email: ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq					
99. Course Objectives					
Course Objectives			Providing students with the skill of applying what has been learned on the ground in dealing with children and their problems Expanding the skill of dealing with children and interacting with them in a positive way Explaining the most important modern ideas in the growth and development of children's social, emotional, mental and physical		
100. Teaching and Learning Strategies					
Strategy		Educational strategy, collaborative concept planning. (practical) Informing education strategy. Education Strategy Notes Series			
101. Course Structure					
Week	Hours	Required Learning Outcomes	Unit or subject name	Learning method	Evaluation method

	giving students the skill of analyzing dividing the stages of childhood and various aspects of development 2- Informing students about the importance and objectives of nurseries in Iraq, the Arab world, and the world	Nurseries and their begins/defining the concept nursery/the emergence of nurseries in the world the emergence of nurseries in countries / The emergence of eries in Iraq / The educational objectives of nurseries nursery building, its design, specifications and equipment location of the building and its specifications / The basic element that must be available in the nursery / The most important educational pillars that must be available in the nursery The administrative and educational structure of the nursery the director and the most important specifications she must the social researcher and the important specifications she must have family and the most important personal characteristics and abilities that the nurse/nutrition advisor/service structure must possess exam (1) stages of educational experiences and programs concept of the curriculum / characteristics of the curriculum / the concept of integrated educational experience daily program of the nursery according to the age divisions of the children in the nursery principles that must be taken into account when designing programs nursery and kindergarten steps / steps for building science records and reports of children in care records and reports for children / procedures for admission to a nursery / child admission form to a	explaining scientific material through giving lectures. Writing scientific reports on (children, eries, and curricula in nurseries)	weekly, monthly, daily, even exams, and the end- of-year exam

			ry / child evaluation / vation / case study acteristics of children, aspects velopment, and the most tant educational nds/characteristics of ry children and their needs most important cteristics and manifestations physical development of the ry child and his educational nds/ The most important cteristics and manifestations mental development of the ry child and his educational nds most important cteristics and manifestations nursery child's social opment and his educational nds / The most important cteristics and manifestations nursery child's emotional opment and his educational nds (2) nd its importance in the ry importance of play / tions of play / goals of play / ctive characteristics of play ts of play/development of n the successive stages of opment of the nursery child rs affecting play / types of theories of play nced perspectives in tion through play and ty/play as psychotherapy (3) hild's interaction with the onment and society. velopment of the child's r development / the opment of the child's cal growth ry and cognitive opment / development of the s sense of touch		

			development of the child's of sight The development of child's sense of hearing development of the child's stic development/the child's and emotional development (4)		

102. Course Evaluation

Distribution is as follows: 25 marks for monthly and daily exams for the first semester
(Theoretical and practical)
. 25 marks for monthly and daily exams for the second semester. 50 marks for final exams

103. Learning and Teaching Resources

Required textbooks (curricular books, if any)	Required to manage nurseries
Main references (sources)	ery management book / written by: Dr. Afraa Ibrahim - Dr. Ashwaq Sami - Dr. Intisar Kamal - Dr. Zainab Muhammad 2015
Recommended books and references (scientific journals, reports...)	The right activity curriculum for all children / Dr. Tina Bruce - 1992 Methods of studying children. Nayfa Qatami/1989 Reports: - Psychological pressures among first-year intermediate students. - Chaotic behavior among first-year intermediate students. Magazines: -Journal of Childhood Studies -Arab Childhood Magazine - Step Magazine
Electronic References, Websites	www.social.gov.bh https://ar.wikipedia.org/wiki