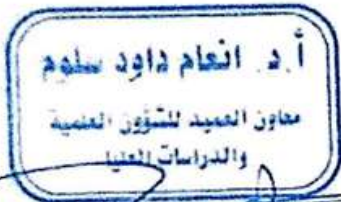


نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة جنداد
الكلية/ المعهد: كلية الدراسات
القسم العلمي: قسم الاقتصاد
اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس في الاقتصاد المنزلي
اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في الاقتصاد المنزلي
النظام الدراسي: ليلي

تاريخ إعداد الوصف: ٢٠٢٤/١٠/١
تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٤/١١/١



التوقيع: أ.د. أنعام داود سلام
اسم المعارن العلمي:
التاريخ: ٢٠٢٤/١١/٤

التوقيع:
اسم رئيس القسم: أ.م.أ. د. أيمن محمد عبد الله
التاريخ: ٢٠٢٤/١١/٤

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: أ.م.أ. د. أسامة ربيع كمال

التاريخ: ٢٠٢٤/١١/٤

التوقيع:

مصادقة السيد العميد



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

قسم الاعتماد

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 على 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

تم تقديم ملفات الاعتماد البرامجي الخاصة بالقسم استنادا لقاعدة بيانات تحتوي على الوثائق والمستندات الداعمة لملف الاعتماد البرامجي .. لكن رفضت بسبب بعض النقصات .

٥. المؤثرات الخارجية الاخرى

- ١ - الزيارات الميدانية للمدارس والمراكز
- ٢ - التطبيق العملي للمدارس
- ٣ - الحلقات الدراسية
- ٤ - الورش والندوات

٦. هيكلية البرنامج				
ملاحظات	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
	19 %	20	9	متطلبات المؤسسة
	21 %	38	10	متطلبات الكلية
مقرر اساسي واختياري لا يوجد	59 %	112	28	متطلبات القسم
			لا يوجد	التدريب الصيفي
			تطبيق عملي	أخرى

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

٧. وصف البرنامج				
الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	السنة / المستوى
عملي	نظري			
	1	اللغة الانكليزية	110 HE EL	المرحلة الاولى / اولية
	1	الحاسوب	104 HE CS	المرحلة الاولى / اولية
	1	اللغة العربية	105 HE AL	المرحلة الاولى / اولية
	2	اسس تربية	102HE PE	المرحلة الاولى / اولية
	2	علم النفس التربوي	107 HE EP	المرحلة الاولى / اولية
	2	اساسيات تغذية	103 HE PN	المرحلة الاولى / اولية
	2	مبادئ الاقتصاد المنزلي	101HE He	المرحلة الاولى / اولية
2	1	علم الكيمياء العام	109 HEGC	المرحلة الاولى / اولية
2	1	علم الاحياء العام	111 HEGB	المرحلة الاولى / اولية
2		اسس خياطة	108 HE PS	المرحلة الاولى / اولية
	1	علم الاحصاء	112 HE SC	المرحلة الاولى / اولية
2	1	اجهزة وادوات منزلية	106 HE DAU	المرحلة الاولى / اولية

	1	اللغة الانكليزية	218 HE EL	المرحلة الثانية / اولية
	1	الحاسوب	217HE CS	المرحلة الثانية / اولية
	2	علم نفس النمو	213 HEGP	المرحلة الثانية / اولية
	2	المنهج والكتاب المدرسي		المرحلة الثانية / اولية
	2	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	220 HE ASE	المرحلة الثانية / اولية
	2	حقوق الانسان والديمقراطية	223 HE HR	المرحلة الثانية / اولية
	1	اللغة العربية	216 HE AL	المرحلة الثانية / اولية
2	2	كيمياء اغذية	219 HE CBF	المرحلة الثانية / اولية
2	2	احياء مجهرية	215 HE M	المرحلة الثانية / اولية
2	2	تحضير اغذية	214HE FP	المرحلة الثانية / اولية
2		اسس خياطة	221 HE PS	المرحلة الثانية / اولية
		التربية الفنية		المرحلة الثانية / اولية
	2	تربية طفل	222 HE CE	المرحلة الثانية / اولية
	1	اللغة الانكليزية		المرحلة الثالثة / الاولى
	2	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	333 HE PH	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	طرائق تدريس	326 HE CT	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعليم		المرحلة الثالثة / الاولى
2	1	تغذية طفل	328 HECN	المرحلة الثالثة / الاولى
2	2	حفظ اغذية	329 HE FP	المرحلة الثالثة / الاولى
2	1	المنسوجات	330 HE T	المرحلة الثالثة / الاولى
2	1	ادارة منزل وصناعات يدوية	331 HE HH	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	علاقات عائلية	332 HE FR	المرحلة الثالثة / الاولى
2	1	ملابس اسرة	325 HE FC	المرحلة الثالثة / الاولى

	2	مادة اختيارية	327 HE OS	المرحلة الثالثة / الاولية
	1	الندوة العلمية	324 HE S	المرحلة الثالثة / الاولية
	1	اللغة الانكليزية		المرحلة الرابعة / اولية
	2	القياس والتقويم	435 HE ME	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	التربية العملية (المشاهدة والتطبيق)	436 HE AP	المرحلة الرابعة / اولية
	1	بحث التخرج	442 HE RP	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	تجارب غذائية	437 HE NX	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	صناعات غذائية	434 HE FI	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	تغذية علاجية	438 HE RN	المرحلة الرابعة / اولية
2		خياطة متقدمة	441 HE AS	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	تصميم منزل	439 HE HD	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	ادارة حضانات	440 HE KM	المرحلة الرابعة / اولية

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
أ – المعرفة	
أ-١: التعرف على اساسيات ومجالات الاقتصاد المنزلي وقواعده الاساسيات	أ-٣: فهم معايير الجودة والسلامة في المجالات المختلفة للاقتصاد المنزلي
أ-٢: تمكين الطالبات من اكتساب المعارف والمفاهيم الاساسية ومؤهلات علمية وعملية بمجالات الاقتصاد المنزلي	أ-٤: ادراك احدث التوجهات والتقنيات في صناعة الاغذية والمنسوجات على سبيل المثال.
ب- المهارات	
ب-١: التعرف على المهارات الاسرية وادارة المنزل والترابط الاسري	ب-٣: تعليم وتعزيز قدرة الطالبات على اسس التفصيل والخياطة وتصميم الازياء
ب-٢: تعليم وتعزيز قدرة الطالبات على اسس التفصيل والخياطة وتصميم الازياء	ب-٤: تنشئة جيل واعى من امهات المستقبل وتحقيق جودة الحياة للأسرة والمجتمع
ج- القيم	
ج-١: زرع قيم اهمية العمل والارتباط به واخلاقياته	ج-٣: الالتزام الاخلاقي والتحلي بالمسؤولية في الممارسات المهنية والاسرية
ج-٢: زرع قيم الذات والتعلم	ج-٤: الموازنة بين الاصاله والحدثة في ادارة

شؤون المنزل والأسرة				
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم				
شرح المحاضرات ، المختبرات ، السماعات ، البوسترات				
١٠. طرائق التقييم				
١- الاختبارات الفصلية.				
٢- الأنشطة اليومية وامتحانات نهاية السنة				
٣- البحوث والتقارير واوراق العمل.				
١١. الهيئة التدريسية				
أعضاء هيئة التدريس				
الرتبة العلمية		التخصص		اعداد الهيئة التدريسية
استاذ	عام	خاص	المتطلبات/المهارات (ان وجدت)	ملاك
	الاقتصاد المنزلي	علم النفس التربوي	- تحليل السلوكيات التعليمية وتطوير استراتيجيات التعلم الفعالة - تصميم أدوات تقييم نفسي وتربوي	ملاك
	الاقتصاد المنزلي	علم النفس التربوي	- تحليل السلوكيات التعليمية وتطوير استراتيجيات التعلم الفعالة - تصميم أدوات تقييم نفسي وتربوي	ملاك
	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس	- تطبيق تقنيات الخياطة والتصميم وفق معايير الجودة - تحليل خصائص الأقمشة واختيار المواد المناسبة - تقييم دورة حياة المنتج النسيجي (إعادة التدوير، الاستدامة) - تحليل اتجاهات الموضة	ملاك

		العالمية وتطبيقاتها محلياً			
استاذ	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس	- تطبيق تقنيات الخياطة والتصميم وفق معايير الجودة - تحليل خصائص الأقمشة واختيار المواد المناسبة	ملاك	
أستاذ	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	

		الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية			
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
أستاذ مساعد	الاقتصاد المنزلي	تصميم	- استخدام برامج التصميم الرقمي لإنشاء نماذج مبتكرة - تطبيق مبادئ التصميم الوظيفي والجمالي في المشاريع	ملاك	
مدرس دكتور	علوم حياة	الاحياء المجهرية	- إجراء التحاليل المخبرية للكائنات الدقيقة في الأغذية - تفسير النتائج المخبرية وتقييم المخاطر الصحية	ملاك	
مدرس دكتور	كيمياء	كيمياء حياتية	- تحليل التركيب الكيميائي للمواد الغذائية - تقييم التفاعلات الكيميائية أثناء معالجة الأغذية	ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	ملاك	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية	ملاك	

		المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية			
مدرس	الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية	ملاك	- تقييم القيمة الغذائية للوجبات وتخطيط الأنظمة الغذائية المتوازنة - تطبيق مبادئ السلامة الغذائية في إعداد وتخزين الأغذية	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس	ملاك	- تطبيق تقنيات الخياطة والتصميم وفق معايير الجودة - تحليل خصائص الأقمشة واختيار المواد المناسبة	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	علاقات عائلية	ملاك	- تطوير استراتيجيات حل النزاعات الأسرية - تصميم برامج توعية لتعزيز التواصل الأسري الفعال	
مدرس	الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس	ملاك	- تطبيق تقنيات الخياطة والتصميم وفق معايير الجودة - تحليل خصائص الأقمشة واختيار المواد المناسبة	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	ملاك	- إدارة الموارد المنزلية بكفاءة لتحقيق التوازن المالي - تطبيق مبادئ الاستدامة في المشاريع المنزلية	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	ملاك	- إدارة الموارد المنزلية بكفاءة لتحقيق التوازن المالي - تطبيق مبادئ الاستدامة في المشاريع المنزلية	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	تربية في الاقتصاد المنزلي	ملاك	- تصميم مناهج تعليمية في الاقتصاد المنزلي للمدارس	

		- تقييم أداء الطلاب في التطبيقات العملية			
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	- تصميم مناهج تعليمية في الاقتصاد المنزلي للمدارس - تقييم أداء الطلاب في التطبيقات العملية	ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	- تصميم مناهج تعليمية في الاقتصاد المنزلي للمدارس - تقييم أداء الطلاب في التطبيقات العملية	ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	- تصميم مناهج تعليمية في الاقتصاد المنزلي للمدارس - تقييم أداء الطلاب في التطبيقات العملية	ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	- تصميم مناهج تعليمية في الاقتصاد المنزلي للمدارس - تقييم أداء الطلاب في التطبيقات العملية	ملاك	
مدرس مساعد	الاقتصاد المنزلي	اقتصاد المنزلي	- تصميم مناهج تعليمية في الاقتصاد المنزلي للمدارس - تقييم أداء الطلاب في التطبيقات العملية	ملاك	

التطوير المهني
توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد
- اشراك المتعينين الجدد في دورات التأهيل وطرائق التدريس - اشراك المتعينين الجدد في لجان القسم لاكتساب الخبرات - دخول المتعينين 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
- المنهج الدراسي - التدريسيين / الكفاءات العلمية - المكتبات - وحدات الانترنت - الزيارات الميدانية
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
٤ ج	٣ ج	٢ ج	١ ج	٤ ب	٣ ب	٢ ب	١ ب	٤ أ	٣ أ	٢ أ	١ أ				
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية	HE EL 110	المرحلة الاولى
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	الحاسوب	104 HE CS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة العربية	105 HE AL	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اسس تربية	102HE PE	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم النفس التربوي	107 HE EP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اساسيات تغذية	103 HE PN	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	مبادئ الاقتصاد المنزلي	101HE He	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم الكيمياء العام	109 HEGC	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم الاحياء العام	111 HEGB	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اسس خياطة	108 HE PS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم الاحصاء	112 HE SC	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اجهزة وادوات منزلية	106 HE DAU	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية	218 HE EL	المرحلة الثانية
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	الحاسوب	217HE CS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علم نفس النمو	213 HEGP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	المنهج والكتاب المدرسي		
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	220 HE ASE	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	حقوق الانسان	223 HE HR	

													والديمقراطية		
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة العربية	216 HE AL
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	كيمياء اغذية	219 HE CBF
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	احياء مجهرية	215 HE M
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تحضير اغذية	214HE FP
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اسس خياطة	221 HE PS
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	التربية الفنية	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تربية طفل	222 HE CE
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	333 HE PH
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	طرائق تدريس	326 HE CT
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعليم	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تغذية طفل	328 HECN
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	حفظ اغذية	329 HE FP
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	المنسوجات	330 HE T
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	ادارة منزل وصناعات يدوية	331 HE HH
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	علاقات عائلية	332 HE FR
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	ملابس اسرة	325 HE FC
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	مادة اختيارية	327 HE OS
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	الندوة العلمية	324 HE S

المرحلة
الثالثة

/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	اللغة الانكليزية		المرحلة الرابعة
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	القياس والتقويم	435 HE ME	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	التربية العملية (المشاهدة والتطبيق)	436 HE AP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	بحث التخرج	442 HE RP	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تجارب غذائية	437 HE NX	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	صناعات غذائية	434 HE FI	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تغذية علاجية	438 HE RN	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	خياطة متقدمة	441 HE AS	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تصميم منزل	439 HE HD	
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	ادارة حضانات	440 HE KM	

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

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر:	اساسيات تغذية
٢. رمز المقرر:	103 HE PN
٣. الفصل / السنة: السنوي	السنوي
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف:	٢٠٢٤-١٠-٢٤
٥. أشكال الحضور المتاحة:	حضوري والكتروني
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-استراتيجية التعليم العصف الذهني. 2- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات
١٠- بنية المقرر	

الا سبو ع	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، اهمية 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	=	=

=	=	تقدير الحالة الغذائية للفرد والمجتمع	=	٢	٢٩
=	=	تكملة الموضوع السابق مع امتحانات الفصل الدراسي الثاني والدرجات	=	٢	٣٠

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

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

١. اسم المقرر:	
١.1. أجهزة وادوات المنزل (نظري وعملي)	
٢. رمز المقرر:	
106 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 (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
أ.م. ايمن علي هادي	
٨. اهداف 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	

١ - طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٢ - الشرح والتوضيح ٣ - استراتيجية التعليم العصف الذهني.	الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

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

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

		على		للتطلبات بالجانب العملي	العملية
العشرون	١ نظري +	تعرف ال البة على	اسس عمل الماكينة	الشرح	الاختبارات النظرية
الواحد والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	ضبط الماكينة والعناية بها	١ مشاركة الفعلية للتطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثاني والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول (ال صل الثاني)	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	التنظيف واجهزته	المشاركة الفعلية للتطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	تحليل عملية التنظيف	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	المنظفات الكهربائية	المشاركة الفعلية للتطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	المنظفات اليدوية والعناية بها	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع والعشرون	١ نظر + ٢	تعرف الطالبة على	الماء في المنزل مصادر تجهيزه	المشاركة الفعلية للتطلبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن والعشر ن	١ نظري +	تعرف الطالبة على	السخانات الكهربائية والغازية والنفطية	الشرح	الاختبارات النظرية
التاسع والعشرون	١ نظري +	تعرف الطالبة على	الحمام وادواته وشروطه الصحيه	المشاركة الفعلية للتطلبات بالجانب	والاختبارات العملية

١٠. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تجارب لمعرفة خواص المواد في اواني المطبخ عمل كيك في ١-اواني معتمدة القاعدة لماعة الجوانب ٢-من الالمنيوم	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	عمل الكيك بأواني من الفولاذ الصامد من الزجاج	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	معرفة تأثير توصيلية المواد في اواني الطبخ من الالمنيوم والفولاذ	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات العملية
الرابع	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	توصيلية اواني التيفال وبايركس	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	استعمال قدر الضغط	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات العملية
السادس	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تأثير قدر الضغط على زمن الطبخ	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع	٢ عملي	تتعرف الطالبة على	استعمال الشواية ومعرفة الوقت اللازم	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات 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	الاختبارات 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 أجهزة التنظيف الشخصية	المشاركة الفعلية لطالبات 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 أجهزة 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 الرئيسة (المصادر)	لأسس العملية في التركيبات الكهربائية (الموسوعة العملية في التركيبات الكهربائية لمؤلف: أحمد عبد العال ٢٠١٣
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	HOUSE HOLD APPLANCES Journal of domestic appliances -٢ Journal of Advances in Electrical Devices -٤ ٥- انواع تصاميم المطابخ وتأثيرها على عمل ربة البيت ٦- ٥- المايكرويف ما له وما عليه ٧- ٦- قدور الضغط بين الفائدة والضرر

٨-	
-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/electric-home-appliances.html	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

١. اسم المقرر الحاسوب	
الحاسوب	
٢. رمز المقرر	
104 HE CS	
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 (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م. عامر عبد خلف الآيميل : 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 بمعلومات 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- الحاسبة	الاختبار
٨-٤	٥	يتعرف الطالب على:	اجزاء الحاسوب ومكونات	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
١٢-٩	٣	يتعرف الطالب على:	وحدات الادخال والايخراج	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
١٦-١٠	٤	يتعرف الطالب على:	المكونات البرمجية	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
٢٤-١٧	٩	يتعرف الطالب على :	نظام تشغيل الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
٢٨-٢٥	٤	يتعرف الطالب على:	نظام طباعة الوثائق word	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
٣٢-٢٩	7	تعرف الطالب على:	واجهة و تبويبات نظام ال word	المحاضرة- الحاسبة	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 / 107 HE EP	
٣. الفصل / السنة / ٢٠٢٤ - ٢٠٢٥	
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	الأيمل: 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 تقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك والاتجاهات والانفعالات والدوافع .

٤- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

- ١- العصف الذهني
- ٢- التغذية الراجعة
- ٣- المناقشة والحوار العلمي المفتوح

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	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

		والدوافع الخارجية، استراتيجية استثارة دافعية الطلبة نحو التعلم .			
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	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 محاضر ة	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 محاضر ة	التغذية الراجعة ،مفهوم التغذية الراجعة، اهمية دراسة التغذية الراجعة، انواع التغذية الراجعة، تطبيقات التغذية الراجعة .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع التاسع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	التفكير ،معنى التفكير ،انواع التفكير ،سبل استثارة التفكير وتنمية، مستويات التفكير .	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع العاشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	نظريات التعلم ،النظريات الارتباطية وتطبيقاتها التربوية (بافلوف، سكنر) ،(المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية)،نظرية الاستبصار (كوهلر، كوفكا ،فرتيمر)،(المفاهيم الاساسية والتطبيقات	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة نظري	الاسبوع الحادي عشر

		التربوية) ،نظرية التعلم بالملاحظة (البرت بندورا) ، (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) .			
الاسبوع الثاني عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	تعلم المفاهيم ،اهميته، طبيعته ،تعميم المفهوم، تعلم المفهوم .	مناقشة والقاء محاضر ة	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 محاضر ة	الامتحان
الاسبوع الرابع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الانفعالات مفهوم الانفعالات ،العوامل المؤثرة ،تفسير الانفعال .	مناقشة والقاء محاضر ة	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 تتناسب مع معطيات الوضع الراهن . - تحديث للمقرر الدراسي بما هو جديد في العملية التعليمية .	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	لا يوجد

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 الرئيسية (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 . www.studybachelor.com ٤- www.albwaba.com ٥- www.altibbi.com	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

١.

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 والعملي
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 والعملي
٣	٢ عملي	تدريب الطالبة على كل الخطوط المنحنية والزوايا بمكانن الخياطة	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٤	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الاساسية للخياطة، التعرف عليها، التمرن على استعمالها مزاي كل منها لاقتان مهارات الخياطة	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٥	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكنة الخياطة، التعرف عليها، استعمال قدم السحاب لوضع السحاب والحب	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٦	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكنة الخياطة، استعمال قدم الزم، قدم الكفافة الضيقة، آلة تحديد عرض علاوة الخياط	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٧	٢ عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكنة الخياطة، آلة فتحات الازرار وتنشيت الازرار بواسطة الماكينة مع التعرف على آلة عمل الكسرات	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٨	٢ عملي	تدريب الطالبة على الخياطة اليدوية غير الثابتة، انواع السراجات	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
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 والعملي
١٠	٢ عملي	تدريب الطالبة على عمل الشريط الموروب (القيراح) مواصفاته،	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي

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

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
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	المجلات العلمية: • Burda, 2009

• Burda k612 couture facile • Burda,2005 • موسوعة تقنيات الخياطة ،أ.بشرى فاضل،جامعة بغداد ،٢٠١٣	
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

نموذج وصف المقرر

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 (الكلي) ٦٠ ساعة نظري و60 ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلي) 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.eud.iq

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

٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية	١- تمكين الطالبة من التعرف على أنواع وفروع علم الحياة وأهمية كل فرع ٢- التعرف على المكونات الداخلة في تركيب المادة الحية وما هية هذه المادة وأهميتها . ٣- اكساب الطالبة بالمعلومات المعرفية الخاصة بالانسجة المكونة لأعضاء جسم الكائن الحي . ٤- التعرف على اهم العناصر اللاعضوية المكونة لاعضاء جسم الكائن ومدى أهميتها 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 فروعه 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
نشاط يومي واختبارات	للتعرف الطالبة على العناصر المكونة	كيمياء المادة الحية - العناصر	=	1	٢

			الأساسية و الثانوية في الجسم ، المركبات العضوية في الكائنات الحية.	لاجسام الكائنات الحية.	وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٣	1	=	المركبات الضرورية الأخرى في المادة الحية.	للتتعرف 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، بيوت الطاقة (الميتوكوندريا).	للتتعرف الطالبة على ماهية الخلية و أهم العضيات المتواجدة فيها.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٥	1	=	معقد كولجي، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات.	للتتعرف 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.	للتتعرف الطالبة على وظيفة الليفات و الاجسام الدقيقة و الفرق بين الخلايا الحيوانية و النباتية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٧	1	=	الانسجة الحيوانية	للتتعرف الطالبة على انواع الانسجة الحيوانية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٨	1	=	الانسجة النباتية	للتتعرف 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 للكانونات البدائية و المتطورة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٠	1	=	التغذية الطفيلية، التركيب الضوئي، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على ماهية التغذية الطفيلية و التركيب الضوئي في النباتات و الهضم في الانسان.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١١	1	=	التغذية الطفيلية، التركيب الضوئي، 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.	لتتعرف 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 وأنواعها ووظائفها.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٧	1	=	الهورمونات النباتية.	للتعرف الطالبة على أهم الهورمونات النباتية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٨	1	=	التكاثر، أهمية التكاثر، التكاثر اللاجنسي، التكاثر الجنسي، أهمية الجنس في الاحياء.	للتعرف الطالبة على أنواع التكاثر.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٩	1	=	الجهاز التناسلي في الانسان.	للتعرف الطالبة على الجهاز التناسلي في الانسان.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٠	1	=	الجهاز التناسلي الذكري، الجهاز التناسلي الانثوي،	للتعرف الطالبة على مكونات الجهاز التكاثر الذكري و الانثوي.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات

			دور الهورمونات في التكاثر، الهورمونات و الدورة الشهرية، الاخصاب و نمو الجنين.		شهرية وفصلية ونظرية
٢١	1	=	الولادة، اختبارات حدوث الحمل، مشكلة تنظيم الاسرة و الاتجاب، السلوك الجنسي عند الانسان.	للتعرف الطالبة على أنواع الفحوصات المستخدمة للكشف عن الحمل.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٢	1	=	الوراثة، أهمية علم الوراثة، الصبيغيات(الكرو موسومات)، قانون مندل الأول، قانون مندل الثاني.	للتعرف الطالبة على علم الوراثة و اهم القوانين الوراثة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٣	1	=	تحديد الجنس، الوراثة و البيئة، التشوهات الكروموسومية في الانسان و بعض الامراض الوراثية.	للتعرف 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.	للتعرف الطالبة على نظرية التطور.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٥	1	=	الانتخاب الطبيعي و نشوء التنوع، نشأة الحياة على الأرض و تطورها.	للتعرف 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.	للتعرف الطالبة على المفهوم العلمي للبيئة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٧	1	==	سلاسل الغذاء و علاقتها بالطاقة، الطاقة و	للتعرف الطالبة على سلاسل الغذاء و الطاقة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات

			مصادرها، حدود التحمل و قوانينه، قانون الحد الأدنى للتحمل، قانون التحمل لشلفورد.		شهرية وفصلية ونظرية
٢٨	1	=	الدورات البايوجيو كيمياوية ، دورة الكاربون، 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 الانحيازي، 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 العامة و مستلزماتها.	لتتعرف الطالبة على أسس الصحة العامة	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
الجزء العملي					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
	٢ ساعات عملي	تتعرف الطالبة على	علم الاحياء	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية عملية
١	٢	=		ارشادات عامة عن المختبر وملاحظات عن كيفية كتابة التقارير المختبرية	

٢	٢	=		التعرف على اجهزة ومعدات مختبر الاحياء – دراسة المجهر واجزائه.		
٣	٢	=				
٤	٢	=		الاختلافات بين الحيوانات و النباتات. مناقشة الفروق بين الحيوانات و النباتات. فحص مقارن للخلايا الحيوانية و الخلايا النباتية.		
٥	٢	=		دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي. دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية بالمجهر الضوئي.		
٦	٢	=		مناقشة البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطة عرض السلايدات و الصور التي توضح (الجدار، الساييتوبلازم الغشائي، الشبكة الاندوبلازمية الخشنة و الملساء، الرايبوسومات، المايكوندريا، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات، الليبيات 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	=		الوراثية، 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- علم الاحياء العام ١٩٩٠ تأليف د. حسين الاعظمي ود. صباح الخفاجي .دار الكتب والوثائق	المراجع الرئيسية (المصادر)
١- علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الأول ١٩٨٣ م. تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي /مطبعة جامعة بغداد ٢ - علم الاحياء العام للصفوف المنتهية /احيائي /تأليف نخبة من اساتذة وزارة التربية ٢٠١٦ . ٣ - علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الثاني ١٩٨٣ تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)

1-Biology by ,Raven; jonson ;losos; andSiger ;2005 7th edition. 2-Enviromental science global concern ,by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9th edition 3-Human Anatomy by Michael M.;Valerie ,D.;2006. 1st ed. 4-Laboratory manual inquiry into life,byMader,S.2006.11th 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 او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1-	٢	لنتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
٢		متى بدا تعليم المرأة بصورة رسمية وكيف بدأت مراحله 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	نشو 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	=

=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	ماهو هيكل الاقتصاد المنزلي .	٢	٨-٧
=	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 الاخرى	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	٢	٢٢-٢١ ٢٤-٢٣

			٤-حقل التصميم 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	٢٦-٢٥
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الموارد علاقة الموارد بالاستهلاك وعلاقة الاستهلاك بالحاجة .	تعريف الموارد وانواعها وتعريف الاستهلاك وعلاقته بالموارد وتعريف الحاجة وعلاقتها بالاستهلاك .	٢	٢٨-٢٧
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	انواع الاستهلاك ،التخطيط لميزانية الأسرة	تعريف الاستهلاك وانواعه وكيفية التخطيط لميزانية الأسرة وأهميته .	٢	٣٠-٢٩

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة كالتالي ٢٥ درجة امتحان الشهر الأول + ٢٥ درجة امتحان الشهر الثاني للفصل الأول و ٢٥ درجة امتحان الشهر الأول + 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

مطر ، عادل " (2001) أسس المحافظة على رشاقة الجسم والعقل " ، القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب . لباني ، لولو ونصار ، عائدة " (1992) التفصيل والخياطة " ، الطبعة الحادية عشرة ، السعودية : التطوير التربوي -كوجك ، كوثر ، وجيد، لولو (1999) ٩ " (المرجع فى التربية الأسرية والصحية " الطبعة الثانية ، القاهرة : عالم الكتب .	المراجع الرئيسية (المصادر)
http://www.angelfire.com/mn/almoalem/asaleeb.html -http://www.uokufa.edu.iq/attdc/lectures.html ١. أهمية الاقتصاد المنزلي للفتاة. ٢. تمكين المرأة وعلاقته بالاقتصاد المنزلي. ٣. الاقتصاد المنزلي اسلوب للحياة.	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...) الكتب المجلات التقارير
http://eulc.edu.eg/eulc_v5/Libraries/UploadFiles/DownLoadFile.aspx?RelatedBibID=OTY4ZTEzMzgtMGQ2Ny00N2ZmLThkMWYtMWYwZmRiMTY4MmE5X2l0ZW1zXzEyMTc4MDk2XzExMzM3NDEzX18=&filename=%D8%B9%D9%84%D8%A73	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

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
	الأيمل: 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 تساعد 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 /الطفام 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	=	=	١٧

		السنة			
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /اللعب عند الاطفال	=	=	١٨
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الطفولة المتأخرة	=	=	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 المتأخرة	=	=	٢٥
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /المشكلات التي يتعرض لها الطفل في مرحلة الطفولة المتأخرة	=	=	٢٦
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل	=	=	٢٧

		الاطفال الموهوبون			
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، رفيعة 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 غفران ابراهيم (٢٠١٦) تربية الطفل وبعض مشكلاته (اسباب وعلاج) عمان- الاردن
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)	1-Hawton,K,&Kirk,J.,Proplems- solving.Ink.Oxford University Press.

2- R.C.Children:development and relation ships Macmillan publishing Co. New York./ ١ - مشكلة الغيرة عند الاطفال ٢ - اساليب التنشئة الاجتماعية ٣ - العوامل المؤثرة في النمو اللغوي	
1-www.abahe.co.uk 2-www.jamaa.net 3-sirwan.yaoo7.com	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

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 اكتر 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	
	١ - استراتيجية التعليم العصف الذهني. ٢ - الشرح والتوضيح ٣ - 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-اكساب	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.	واليومية
5	2 ساعة	فرد في الاسرة	مراحل النمو - مظاهر النمو - العوامل المؤ	٢- كتابة	والنحريرية
6	2 ساعة	وفق متطلبات	النمو- الوراثة	التقارير	وامتحان
7	2 ساعة	المرحلة العمرية	الفرد - البيئة- الغذاء- العوامل الأخرى	العلمية عن	نهاية السنة.
8	2 ساعة	والنمو	مناهج البحث في علم نفس النمو-ال	المادة تتناول	
9	2 ساعة	٢-اطلاع	الوصفية	اهم	
10	2 ساعة	واكساب	اساليب جمع المعلومات - تصاميم ال	المفردات	
11	2 ساعة	الطالبات على	(طولية)		
12	2 ساعة	أهمية التعرف	المستعرضة - انواع 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 ال		
24	2 ساعة		الاجتماعية للطفل		
25	2 ساعة		الاسرة- المدرسة		
26	2 ساعة		دور مؤسسات الاجتماعية في ال		
27	2 ساعة		الاجتماعية للطفل		
28	2 ساعة		الاقربان ووسائل الاعلام والأندية		
29	2 ساعة		المراهقة- اهميتها ومراحلها اشكال المراهقة		
30	2 ساعة		النمو الجسدي - النمو العقلي/في		
	2 ساعة		المراهقة		
	2 ساعة		التطور الاجتماعي والانفعالي والتطور الخل		
	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 المراه		
	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		

		بعض مشكلات المراهقين- التحديات السلوكية - 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 للامتحانات النهائية					
١٢. مصادر التعلم والتدريس					
			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		
- المدخل الى علم نفس النمو (الطفولة - المراهقة - الشيخوخة) د. عباس محمود عوض -1999 - علم نفس النمو - د. الفت محمد حقي-1992 - علم نفس النمو/ د. حامد عبد السلام زهران-1986 - ادمان الاطفال والمراهقين على الانترنت وعلاقته بالانحراف ، أمل كاظم حمد ، ٢٠١١ - الادمان على الانترنت : اضطراب العصر ، سليمة حمودة ،			المراجع الرئيسة (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 HEM 215
٣. الفصل / السنة : سنوي
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف / 2024-10-5
٥. أشكال الحضور المتاحة:حضورى
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) ٦٠ ساعة نظري و ٩٠ ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلية) ٣ ساعة اسبوعيا
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: اشراق جهاد خضير Coeduw.uobghdad.edu.iq ishrqjihad@
٨. اهداف المقرر

• 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. • •	اهداف المادة الدراسية
---	-----------------------

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

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

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة نظري	تتعرف 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 والفسولوجية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

وفصلية ونظرية					
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفاتها العامة والمظهرية	الطحالب	=	٢	٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفاتها المظهرية والفسيولوجية واهميتها التطبيقية	الابتدائيات	=	٢	٥
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفاتها وتضاعفها والامراض التي تسببها	الفيروسات والعائيات	=	٢	٦
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	نبذة عن توليد الطاقة والمسارات الايضية الهدمية والبنائية	ايض الاحياء المجهرية	=	٢	٧
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية	نمو الاحياء المجهرية	=	٢	٨
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي والرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	=	٢	٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي والرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	=	٢	١٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تركيبها وانواعها	الايوساط الغذائية للاحياء المجهرية	=	٢	١١

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

	الاشعاع				
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	حفظ الغذائية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي وبالمواد الكيميائية الحافظة والتخمير وفي الاشعاع	اساسيات حفظ الاغذية	=	٢	١٩
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الفاكهة والخضر الطازجة، وفساد الفاكهة والخضر المصنعة	الاحياء المجهرية للفاكهة والخضر	=	٢	٢٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الحبوب ومنتجاتها (الحبوب، الطحين، الخبز)	الاحياء المجهرية للحبوب ومنتجاتها	=	٢	٢١
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواع الاحياء المجهرية في السكر وفساد السكر ومنتجاته السكرية	الاحياء المجهرية للسكر والمنتجات السكرية	=	٢	٢٢
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر تلوث اللحوم والاسماك وانواع الاحياء المجهرية الملوثة، فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	الاحياء المجهرية للحوم والاسماك	=	٢	٢٣
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر تلوث اللحوم والاسماك وانواع الاحياء المجهرية الملوثة، فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	الاحياء المجهرية للحوم والاسماك	=	٢	٢٤
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الدواجن، مصادر تلوث البيض وفساده	الاحياء المجهرية للدواجن والبيض	=	٢	٢٥

٢٦	٢	=	الاحياء المجهرية للحليب ومنتجات الالبان	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبدة)	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٧	٢	==	مصادر تلوث الحليب ومنتجاته	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبدة)	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٨	٢	=	التخميرات الصناعية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمير اللاكتيكي ولكحولي والخليكي، انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٩	٢	=	التخميرات الصناعية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمير اللاكتيكي ولكحولي والخليكي، انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٣٠	٢	=	التسمم الغذائي	انواعه، العدوى الغذائية، والانسمام الغذائي والتسمم بالتوكسينات الفطرية والسيطرة على الامراض والتسمم الناشئ عن الغذاء	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
الجزء العملي					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
	٢ ساعات	تتعرف الطالبة	علم الاحياء المجهرية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات

امتحانات شهرية وفصلية عملية			على	عملي	
	ارشادات عامة عن المختبر وملاحظات عن كيفية كتابة التقارير المختبرية		=	٢	١
	التعرف على اجهزة ومعدات مختبر الاحياء المجهرية – دراسة المجهر واجزائه وحساب		=	٢	٢
	البكتريا واشكالها شرائح جاهزة		=	٢	٣
	الايوساط الغذائية وانواعها وطرق تحضيرها		=	٢	٤
	تنمية الاحياء المجهرية من البيئة على اوساط غذائية في المختبر		=	٢	٥
	المستعمرات اشكالها وانواعها وعدها		=	٢	٦
	تصبغ البكتريا- التصبغ البسيط		=	٢	٧
	التصبغ بصبغة كرام		=	٢	٨
	تصبغ السبورات البكتيرية		=	٢	٩
	تصبغ الكبسول-		=	٢	١٠
	فحص حركة البكتريا- القطرة المعلقة		=	٢	١١
	الصفات المظهرية لللاعفان والخمائر		=	٢	١٢
امتحان فصلي	امتحان فصلي		=	٢	١٣
	العد الكلي للبكتريا- العد المجهري 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- بمقارنة مع مياه المجاري		=	٢	٢٣
		الفحص الميكروبي للتربة		=	٢	٢٤
		الفحص الميكروبي للفاكهة والخضروات		=	٢	٢٥
		الفحص الميكروبي للحليب- فحص المثلث الازرق العد المجهرى المباشر		=	٢	٢٦
		الفحص الميكروبي		=	٢	٢٧

		للطحين والخبز				
		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 الالهانة 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)	مايكروبايولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. ١٩٧٨ ، مطبعة الوطن.
المراجع الرئيسية (المصادر)	١- علم الاحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز . ١٩٨٨ 2-Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mccGraw hill company 3- Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by Kathleen park talaro.J food Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M 4-

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

نموذج وصف المقرر

١٣. اسم المقرر:	
أسس خياطة ٢/	
١٤. رمز المقرر:	
221HE PS	
١٥. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
١٦. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤/١٠/٥	
١٧. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
١٨. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً 2 ساعة اسبوعياً	
١٩. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم : أ. شهباء خزل 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	
١- الشرح والتوضيح ٢- طريقة عمل الانموذج ٣- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ٥- التقارير	
الاستراتيجية	

٢٢. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع أسس خياطة	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	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 التنورة الكلوش الثنية باستخدام غرزة السورفلية الثنية باستخدام غرزة اللقط	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الخامس والسادس	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	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

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)	ماكينة الخياطة	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 والجيب الذي يشبه فتحة الازرار والجيب الرجالي والجيب ذو القلبة	الجيوب، أنواعها طريقة عمل كل منها (الجيب الخارجي، الجيب الرجالي، جيب الخياط الجانبي)	ماكينة الخياطة	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	ماكينة الخياطة	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	ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثاني والعشرون	٢ ساعة	تعلم عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها تنفيذها	عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها، تنفيذها	ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثالث والعشرون والرابع والعشرون	٢ ساعة	الاختبارات النظرية والعملية للفصل الثاني	الاختبارات الشهرية	ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الخامس والعشرون	٢ ساعة	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	تطبيقات عملية مختلفة للنماذج المنهجية	ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة

	ماكينة الخياطة نماذج مختلفة				
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة	نماذج مختلفة لنشاط صفي	تعليم تطبيق عملي لنموذج معين (حمالات مطبخ او عمل لعبة)	٢ ساعة	السادس والعشرون والسابع والعشرون
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					
الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار بدون سنة			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت		
١-كتاب تعليم الخياطة الشامل/ دليلك المصور ٢٠١٠ ترجمة خليل فرحات ٢-موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة، أكاديميا إنترناشونال، ٢٠٠٠			المراجع الرئيسة (المصادر)		
١-مجلة بوردا burda couture facile ٢-مجلة قواعد الخياطة والتفصيل تأليف داوي موسى صليحة ٣-مجلة تعليم خياطة sewing-r 4- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل ،خلود مانع الزبيدي، ٢٠٠٧، عمان ،الاردن			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)		
تقارير الطالبات : ١ - الجيوب وانواعها ٢ - تقويرات الرقبة وانواعها وطريقة خياطتها ٣- انواع الثنيات وطريقة خياطتها					
https\\fourm sedty.com St louis chapter of the American sewing guild www.ts3a.com https\\vb.3dlat.com			المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت		

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
تحضير الاغذية	
٢. رمز المقرر	
214HEFP	
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 ساعات عملي
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-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 ، تاثير الحوامض والقاعدة على اللون والطعم وتركيب بعض الاطباق الغذائية من الخضراوات كالتبولة والدولمة	=	=

=	=	السلطات ، تحضير انواع مختلفة مع تحضير انواع الصلصات (الصلصة الفرنسية والمايونيز)	=	٢	4
=	=	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	=	٢	16

		عمل بعض الجوكليت البسيط.			
=	=	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 الكلوتين لانواع 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
=	=	العجان والفطائر ، امثلة على	=	٢	23

		انواع العجائن السائلة .			
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه ، عمل نماذج من البسكت.	=	٢	24
=	=	الكيك بنوعيه الدهني والخالي من الدهن	=	٢	25
=	=	التلبيسة ، انواعها ، عمل زينة تلبيسة 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 بالطريقة الصحيحة	=	٢	29
=	=	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 الرئيسة (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. ١-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكما حافظة ٢-اهمية وجود الكاتكين والكافانين في الشاي الاخضر ٣-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
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	
214HEFP	
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. اهداف المقرر	
اهداف 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 قادرات ومتمكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة او في مهنة	

التدريس					
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
المحاضرة والمناقشة					
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
1	٢	لتتعرف 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 ، تأثير 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	التفاعلات الغذائية (ظاهرة الانتشار في الطعام ،انواع تبلور الماء والسكر	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
5	٢	الفواكه والخضروات	الفواكه والخضروات ،دور الفواكه والخضراوات في الخطط الغذائية للعائلة ، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامينات، تاثير العامل الوراثي ، الصنف، الوراثة	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
6	٢	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو، المعاملات التي تجري عليها منذ حصادها ولحين عرضها في السوق	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
7	٢	العناصر الغذائية في الفواكه والخضروات	البروتينات ، الكربوهيدرات والدهون في	طريقة الشرح والقاء	=

	المحاضرات	الفواكه والخضراوات ، القيمة الغذائية للفواكه والخضراوات المصنعة ، تحضير الفواكه والخضراوات للمحافظة على قيمتها الغذائية			
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	طبخ الفواكه والخضراوات والتغيرات التي تطرا 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

11	٢	الدهون وانواعها	الدهون ، تكونها ، خواصها، الحوامض الشحمية الاساسية واهميتها ، العوامل المستحلبة.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
12	٢	الليبيدات .. تفاعلات الدهون	الليبيدات ، بعض تفاعلات الدهن ، اهمية الدهن في الغذاء وتاثير الحرارة على الدهن حسب انواعها	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
13	٢	الحليب ومنتجاته	الحليب ومنتجاته ، اهميته،مكونا ته ، القيمة الغذائية،انواع الحليب ،تاثير الحرارة في الحليب	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
14	٢	تخثر الحليب	تخثر الحليب (بالحامض،الا نزيم ، الحرارة)الاسه تعمالات الخاصة للحليب في تحضير الاغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
15	٢	تصنيع الكريم والجبين	الكريم ، الجبين ،الزبد ،مكونات كل منها ،كيفية ، صنع الجبن ، البروتينات)	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=

		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 للناتج	اللحوم البيضاء	٢	١٩

		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 بانواعها والعوامل المؤثرة فيها.	العجائن وانواعها	٢	٢٥

=	=	العوامل المنقشة ، انواعها ، مصادرها ، اهميتها.	العوامل المنقشة	٢	٢٦
=	=	المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو والفروق الاساسية فيما بينها من حيث احتوائها على المواد المنبهة مثلا.. الخ.	المشروبات انواعها	٢	٢٧
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	الطعوم والنكهات الطبيعية	٢	٢٨
=	=	الاسبوع الثامن والعشرون: تلبسات الكيك وانواعها المختلفة، وحشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة.	الكيك ، تلبسات 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 الاول و ٣٥ درجة امتحان نظري + ١٥ امتحان عملي شهري ويومي للفصل الثاني ، ٥٠ درجة للامتحان 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 ، تاليف نزيهة اديب . ٢- الطهو التجريبي ٢٠٠٨. تاليف د. ايمن سليمان

٣- On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, - ٢Alan M.Hause ٤- كتاب فن الطبخ ((culinary art)) (كتاب منال العالم)	
الاغذية -مكوناتها -اعدادها-تقييمها. ٢٠١٢ تأليف د. سهير فؤاد نور. 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 ١-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكماذ حافظة ٢-اهمية وجود الكاتكين والكافاين في الشاي الاخضر ٣-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...) الكتب المجلات التقارير
https://al-maktaba.org/book/8340/12 www.atbaki.com https://www.fatafeat.com	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

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 أكثر من اسم يذكر)
	ا.م. وداد فاضل عباس : wid.nut82@coeduw.uobaghdag.edu.iq ا.م. علياء سعد عبد الرحمن : asaad80@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 ٩- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ١٠- الشرح والتوضيح ١١- 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	الامتحان
٢	٢ ساعة	١- اكتساب	تحضير المحاليل الملحية والسكرية	والقاء	ت
٣	٢ ساعة	الطالبة	الكاربوهيدرات واختبارات الكشف عنها	المحاضرات	الأسبوع
٤	٢ ساعة	القدرة	اختبار فهلنك وبندكت	ضرات	ية
٥	٢ ساعة	على	امتحان فصلي	٢- كتابة	والشهر
٦	٢ ساعة	تسمية	اختبار مولش وترومر	تقرير	ية
٧	٢ ساعة	وتقسيم	اختبار سلفانوف	عن كل	واليومية
٨	٢ ساعة	مركبات	اختبار بارفويد	تجربة	التحرير
٩	٢ ساعة	الغذاء	اختبار الاوزازون		ة
١٠	٢ ساعة	واجراء	اختبار اليود		وامتحان
١١	٢ ساعة	التجارب	امتحان فصلي		نهاية
١٢	٢ ساعة	المختبرية	خلات النحاس		السنة.
١٣	٢ ساعة		الدهون واختبارات الكشف عنها		
١٤	٢ ساعة		اختبار اليود للدهون		
١٥	٢ ساعة		اختبار الاكروولين		
١٦	٢ ساعة		عطلة نصف السنة		
١٧	٢ ساعة		اختبار تكوين الصابون		
١٨	٢ ساعة		اختبار سالكوفسكي وليبرمان		
	٢ ساعة		البروتينات والبناء الجزيئي لها		

١٩	٢ ساعة	٥	كشف بايوربيت والزانثوبروتيك
٢٠	٢ ساعة		كشف الننهيدرين وميلون
٢١	٢ ساعة	٢- اكساب	كشف الكبريت الغير مستقر قلويا
٢٢	٢ ساعة		امتحان فصلي
٢٣	٢ ساعة	الطالبات	ترسيب البروتينات بالتمليح
٢٤	٢ ساعة	القدرة على	الانزيمات
٢٥	٢ ساعة	عرض	الانزيمات المعوية (الببسين والرنين)
٢٦	٢ ساعة	النتائج	تأثير الحرارة على التفاعل الانزيمي
٢٧	٢ ساعة	ومناقشتها	تأثير الاس الهيدروجيني على التفاعل
٢٨	٢ ساعة	بطرق علمية	الانزيمي
٢٩	٢ ساعة		تأثير تركيز الانزيم على مادة التفاعل
٣٠	٢ ساعة		وسرعته
			امتحان فصلي
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			
٢- كيمياء الاغذية ١٩٨١ تأليف باسل دلالي وكامل الركابي ٣- كيمياء الاغذية ٨٣		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	

ترجمة عادل جورج و يحيى	
كتاب (التغذية العلاجية) تأ عصام بن حسن حسين عم (٢٠١٥) مكتبة الملك فهد الو للنشر/ السعودية اساسيات كيمياء الاغذية تأليف ديمان ، ترجمة ، حنفي عبد العزيز هاشم ا.د.احمد عبد المنعم عس مراجعة ا.د. ،مصطفى نوفل ، الدار العر للنشر والتوزيع.	المراجع الرئيسة (المصادر)
1- Biochemistry (1996) peter siska . 2--Journal of food Science	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)
1- Biochem.not es- 31.pptx 2- https://old:uqu .edu.sa	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

3- https://www.researchgate.net/ https://ijs.uobaghdad.edu.iq/index.php/eijs/index	
---	--

نموذج وصف المقرر

١٣. اسم المقرر:	
علاقات عائلية	
١٤. رمز المقرر:	
232 HE FR	
١٥. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
١٦. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/ 10/ 2024 :	
١٧. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
١٨. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
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	
٤- استراتيجية التعليم العصف الذهني. ٥- الشرح والتوضيح ٦- طريقة المحاضرة	الاستراتيجية
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		تناولوا العائلة والزوج	خلال القاء	والشهرية
4	2 ساعة	الطلبة مهارة	دراسة العلاقات العائلية وتعريفها	المحاضرات.	والیومية
5	2 ساعة	تحليل لاهم	انواع العلاقات الاجتماعية	٢- كتابة	والتحريرية
6	2 ساعة	الآراء	المنظمات العائلية وصورها	التقارير	وامتحان
7	2 ساعة	والتنظريات في	(العائلة المركبة والنواة)	العلمية عن	نهاية السنة.
8	2 ساعة	تكوين ونشوء	العوامل التي ساهمت في عملية	المادة تتناول	
9	2 ساعة		التغير العائلي (العوامل التاريخية	اهم	
10	2 ساعة	العائلة	والحديثه)	المفردات	
11	2 ساعة	٢-اطلاع	العلاقات العائلية وطبيعتها		
12	2 ساعة		النظريات التي فسرت العلاقات		
13	2 ساعة	واكساب	الاجتماعية.		
14	2 ساعة		تطور ونمو العلاقات الاجتماعية		
15	2 ساعة	الطالبات على	العائلية		
16	2 ساعة	أهمية التعرف	التكيف (انواع التكيف) التكيف		
17	2 ساعة	على اهم	الاجتماعي، الاقتصادي، الثقافي		
18	2 ساعة	المشكلات	امتحان شهري للفصل الاول		
19	2 ساعة	العائلية	كيان العائلة العراقية		
19	2 ساعة		صور العائلة العراقية		
20	2 ساعة		اثر التصنيع والتحضري 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		
30	2 ساعة		عادات وتقاليد الزواج في المجتم		
	2 ساعة		المختلفة)		
			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 للامتحانات النهائية				
٢٤. مصادر التعلم والتدريس				
		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		
علم اجتماع العائلة /تأليف مليحة عوني القيصر / 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		المراجع الرئيسية (المصادر)		
مصطفى الخشاب /دراسات في الاجتماع العائلي/القاهرة مطبعة لجنة البيان سناء الخولي /الاسرة في عالم متغير/الهيئة المصرية العامة للكتاب التقارير ١-الخلافاات الزوجية وتأثيرها على سلوك الابناء. ٢-دور الوالدين في تحديد مستقبل الابناء من خلال التوجيه. ٣-الاعاقة والعلاج الاسري		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)		
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 ps://www.alukah.net/social/0/14908%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84%D8%A7%D9%82%D8%A7%D8%AA-D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B3		المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت		

<u>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>	
---	--

٢٤. اسم المقرر:	
المنسوجات	
٢٥. رمز المقرر:	
330 HE T	
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 (إذا أكثر 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 وكيه ، 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	١٢- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي ١٣- الشرح والتوضيح ١٤- 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) ٢- الانسجة	الشرح	الاختبارات النظرية

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

		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 ٢- تطبيقات عملية لانواع عقد السجاد ٣- امتحان	تعرف الطالبة على	١ نظري + ٢ عملي	٢٩-٣٠
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					
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)			كتاب المنسوجات \ تاليف أمل بخار \ ١٩٩٠		
المراجع الرئيسة (المصادر)			١- كتاب تكنولوجيا اليااف الشعيرات النسيجية 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 الاعمشة (نسيج ،حياكة ،سنة.... 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 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 منخي
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 اساس التغذية للإنسان بالعام الماضي	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	الحمل والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث خلاله	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	المتطلبات الغذائية للحامل بصورة عامة	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	مقارنة بين المتطلبات الغذائية للحامل وغير الحامل للتركيز على اهمية التغذية وعلاقتها بصحة الجنين	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الخامس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	الوصايا الغذائية خلال فترة الحمل ونماذج لوجبات غذائية مختلفة اثناء هذه الفترة	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
السادس	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	سوء التغذية والحمل وتغذية الحامل المراهقة	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
السابع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية المرضع ومقارنتها مع تغذية الحامل	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثامن	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	العوامل المؤثرة على حليب الام	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
التاسع	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
العاشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو والتطور الحاصلة لديه	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الحادي عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	اهمية الرضاعة الطبيعية واهم الفروق بين الحليب الطبيعي والحليب الصناعي	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	المقررات الغذائية للطفل الرضيع	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	انواع اغذية الاطفال ونماذج لبرامج غذائية للطفل	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع عشر	٢ ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية الطفل الخديج والمشاكل الغذائية بإطعام الرضيع	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الخامس عشر	٢ ساعة	تتعرف الطالبة	الخصائص التغذوية للطفل في مرحلة ما قبل سن المدرسة	القاء المحاضرة	الامتحان النظري

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

					الاسبوع الاول
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	التعريف بالمصطلحات الانكليزية للأطعمة	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	الجدول الغذائية واهميتها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثاني
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	كيفية استخدام جداول القيمة الغذائية	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثالث
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	القيمة الغذائية للأطعمة وكفايتها حسب المقررات الغذائية الموصى بها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الرابع
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	تغذية الحامل	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الخامس والسادس والسابع
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة الحامل	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثامن والتاسع والعاشر
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	تغذية المرضع	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الحادي عشر والثاني عشر
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة المرضع	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثالث عشر والرابع عشر
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	امتحان عملي للفصل الاول	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الخامس عشر
		عطلة نصف السنة			السادس عشر والسابع عشر
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	تغذية الطفل الرضيع تخطيط الوجبات الغذائية للأطفال	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثامن عشر والتاسع عشر
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	الرضاعة الطبيعية والعناية بالشدي	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	العشرون
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	التغذية الصناعية وكيفية استخدامها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الحادي والعشرون
		انواع الحليب الصناعي والقيمة الغذائية للمستحضرات الصناعية			الثاني والعشرون
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	اغذية الطفل الرضيع وكيفية تحضيرها	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الثالث والعشرون
التطبيق العملي	القائه المحاضرة	التغذية التكميلية وكيفية التدرج بتقديم الأطعمة	تتعلم الطالبة	٢ ساعة عملي	الرابع والعشرون

الخامس والعشرون	٢ ساعة عملي	تتعلم الطالبة	بتهيئة الطفل للفرط والانتقال للطعام الاعتيادي المتناول من قبل العائلة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
السادس والعشرون	٢ ساعة عملي	تتعلم الطالبة	كيفية استعمال اغذية الاطفال الجاهزة وحفظها والمحاذير	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
السابع والعشرون			دور التلابة والمجمدة في حفظ بعض اغذية الاطفال	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
الثامن والعشرون			وصفات لاغذية الاطفال في سن ما قبل المدرسة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
التاسع والعشرون			وصفات لاغذية الاطفال في سن المدرسة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
الثلاثون			الامتحان العملي الفصلي الثاني		
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 فخرالدين /أ.م.نوال ابر قاسم / العراق		
المراجع الرئيسة (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 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:	
حضور 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 خزل ذياب م. يسرى شاكر محمد جواد الأيميل : 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

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

الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	الألوان ، عجلة الألوان، صفات التالون طرق جمع الألوان	يتعرف الطالب على الألوان وصفات اللون وطرق جمعها	١ ساعة	الاسبوعان الثالث 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 النظرية	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 مجلات الأزياء	القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجلات الأزياء	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان الثالث والرابع	٢ ساعة	يتعرف الطالب على جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان الخامس والسادس	٢ ساعة	يتعرف الطالب على طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان السابع والثامن	٢ ساعة	يتعرف الطالب على التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان التاسع	٢ ساعة	يتعرف الطالب على	البدء بسراجة التنورة	تطبيق	الاختبار

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

العشرون		قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش	طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب 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 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 اليومي في انجاز الخطوات
الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون	٢ ساعة	يتعرف الطالب على كيفية كي القميص وتقديمه للتصحيح	كي القميص وتقديمه للتصحيح	الاختبار 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 لامتحانات النهائية

٣٦. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	١ - ملزمة ملابس الاسرة
المراجع الرئيسية (المصادر)	١- موسوعة الخياط للأطفال، سنجر، بيروت، ٢٠٠٢. ٢- كتاب الخياطة والتفصيل، امل النجار وآخرون، 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 FP	
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 اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م. مها محمد نافع علي الأيميل: 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 المضادة الكيميائية 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					
الامتحان والتقارير			الاستراتيجية		
١٠. بنية المقرر					
١ ل س ب و ع	السا عات	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	=	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 ، الفلل الاخر ، الباذنجان ، الفاصوليا الخضراء ومختلف الخضراوات الاخرى .	=	=
8	٢	=	حفظ عصير الفواكه ، الرمان ، التفاح واي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	=
9	٢	=	حفظ الطماطة وعصيرها بطرق التعليب ، التجفيد وعمل معجون الطماطة او العصير المكثف .	=	=
10	٢	=	حفظ الباذنجان ، التجميد ، عمل طبخات جاهزة ونصف جاهزة .	=	=
11	٢	=	حفظ الفاصوليا الخضراء بطرق التجفيد والتعليب والتخليل .	=	=
12	٢	=	عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجفيد كالبيتزا والباي وغيرها ،	=	=
13	٢	=	حفظ السبانخ	=	=
14	٢	=	زيارة ميدانية الى احد المعامل المنتجة ومراكز تحليل الغذاء والسيطرة النوعية وذات العلاقة بالصناعات الغذائية	=	=
15	٢	=	استعمال المواد المحفوظة خلا الفصل واختبار النتائج.	=	=
16	٢	=	امتحان الفصل الاول	=	=
17	٢	=	حفظ القرنابيط واللاهانة بطريقة التجفيد والتخليل .	=	=

1	٢	=	حفظ الشوندر بطريقة التجميد ، التعليب ، التخليل .	=	=
8					
1	٢	=	حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل ..	=	=
9					
2	٢	=	حفظ الباقلاء بطريقة التجميد ، لتعليب ، التجفيف .	=	=
0					
2	٢	=	حفظ البازلاء بطريقة التجميد ، التعليب ، التجفيف .	=	=
1					
2	٢	=	حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى ..	=	=
2					
3	٢	=	الحفظ بالسكر كالمربى ، المرملا ، الجزر والبرتقال	=	=
2	٢	=	عمل الجلي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	=
4					
2	٢	=	حفظ التفاح بالسكر ، المحلول السكري وكذلك العصير .	=	=
5					
2	٢	=	حفظ المشمش ، التعليب ، التجفيف ، بعملية الكبرية	=	=
6					
2	٢	=	عمل مربى المشمش	=	=
7					
2	٢	=	طريقة عمل الكجب والصاص	=	=
8					
2	٢	=	اختبار وطبخ كل ما حفظ 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)
Organic Acids and Food -١ 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 . Journal of Food Technology -١ .Puplished monthly by Institute of .Food and Technologists Journal of Brazilian Archives of -٢ . Biology and Technology Advance Journal of Food Science -٣ and Technology .Maxwell Scientific .Organization ١-طرق حفظ وتخزين الخوخ . ٢-حفظ الثوم . ٣-طرق حفظ المشمش .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...) المجلات التقارير
www. Mazra3a.net www. Schoolarabia. net essamramadan3.alafdal.net	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 (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
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	
• معرفة فلسفة وأهداف الحياة الاسرية. • اكساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية • تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارة البيت.	• أهداف المادة الدراسية

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية / شرح وتوضيح / تنفيذ خطوات نماذج / السبورة الذكية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول والثاني	١ ١	تدريب الطالبة على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة.	فلسفة واهداف الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث والرابع	١ ١	تدريب الطالبة على الاستفادة من خبرات وتجارب الدول المتطورة.	البيت والاسرة في العالم المتطور	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الخامس والسادس	١ ١	تدريب الطالبة على ان تكون أم مثالية لأولادها ومعرفة مسؤولية كل فرد في العائلة	المسؤوليات في الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع السابع والثامن	١ ١	تدريب الطالبة على دور التطور الصناعي	التصنيع واثره في البيت	المحاضرة	الامتحان النظري

			والتقدم العلمي في تسهيل امور البيت		
الامتحان النظري	المحاضرة	ادارة المنزل	تدريب الطالبة على اعداد خطة لادارة المنزل حسب الاسس العلمية.	١ ١	الاسبوع التاسع والعاشر
الامتحان النظري	المحاضرة	خطوات الادارة في البيت	تدريب الطالبة على اعداد خطة علمية والاشراف على تنفيذها وتقييمها.	١ ١	الاسبوع الحادي عشر والثاني عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	دور ربة الاسرة في دور حياة الاسرة	تدريب الطالبة على ان تكون ربة بيت ناجحة كمديرة في منزلها.	١ ١	الاسبوع الثالث عشر والرابع عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	الفرق في الوقت والجهد في اداة البيت	تدريب الطالبة على أهم التجارب العلمية لقياس الوقت والجهد لذي تبذله في اداء	١ ١	الاسبوع الخامس عشر والسادس عشر

			الاعمال المنزلية.		
الامتحان النظري	المحاضرة	التعب والارهاق	تدريب الطالبة على اداء الاعمال المنزلية باقل وقت واقل جهد.	١ ١	الاسبوع السابع عشر والثامن عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	العوامل المؤثرة في استخدام الوقت والجهد	تدريب الطالبة على عمل خطة يومية واسبوعية وشهرية للانتفاع من الوقت والجهد	١ ١	الاسبوع التاسع عشر والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	التخطيط للانتفاع من الوقت والجهد	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	١ ١	الاسبوع الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	دراسات لتسهيل الاعمال المنزلية	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	١ ١	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	تحسين طرق العمل	تدريب الطالبة على	١ ١	الاسبوع السادس والعشرون

ن والسابع والعشرو ن والثامن والعشرو ن		معرفة الاجهزة المنزلية التي تعمل على تحسين ظروف العمل واختصار الوقت والجهد	وظروفه		
الاسبوع التاسع والعشرو ن والثلاثون	١ ١	تدريب الطالبة على الاجابة على فقرات الاختبارا ت	الامتحان	تقييم	الامتحان النظري
الجزء العملي	الساعات				
الاسبوع الاول	٢	تدريب الطالبة على اتقان المهارات اليديوية	اختبار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها ثم تصنيفها حسب الاعمال الضرورية.	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثاني	٢	تدريب الطالبة على عمل النموذج	عمل نماذج لحاجات منزلية ضرورية.	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثالث والرابع والخامس	٢	تدريب الطالبة على الاستفادة من فضلات الاقمشة	عمل غطاء قوري أو حقيبة يدوية.	التطبيق العملي	الامتحان العملي

الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل شغل الاتمين على اكياس لرز والسكر .	تدريب الطالبة على العمل اليدوي	٢	الاسبوع السادس والسابع والثامن والتاسع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	شرح رموز عمل السنارة.	تدريب الطالبة على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات	٢	الاسبوع العاشر والحادي عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	درس اختياري من قبل الطالبات.	تدريب الطالبة على اختيار نموذج ترغب في اتقانه	٢	الاسبوع الثاني عشر
	التطبيق العملي	تبدأ الطالبة بالعمل بمساعدة المدرسة	تدريب الطالبة على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم	٢	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها.	تدريب الطالبة على عمل الصبح وارشادها عند الحاجة.	٢	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	يعاد نفس الموضوع	يعاد نفس الموضوع	٢	الاسبوع الخامس عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تتعلم الطالبة شغل السنارة	تتدرب الطالبة على شغل السنارة	٢	الاسبوع السادس عشر

الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة على نموذج اخر من فضلات الاقمشة	ورموزها تدريب الطالبة على الاستفادة من خامات موجودة في الطبيعة	٢	الاسبوع السابع عشر عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل ل لعبة للاطفال	تدريب الطالبة على عمل العاب مختلفة الاشكال والاحجام	٢	الاسبوع الثامن عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة الاطفال.	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل	٢	الاسبوع التاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة غرزة الروف.	تدريب الطالبة على اتقان غرزة الروف	٢	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان العملي		تعليم الطالبات كيفية عمل الرقع.	تدريب الطالبة على اعادة تدوير	٢	الاسبوع السادس والعشرون والسابع

والعشرون والثامن والعشرون والعشرون والعشرون والعشرون		خامات البيئة.			
الاسبوع الثلاثون	٢	امتحان	امتحان	التطبيق العملي	الامتحان العملي

٣٠ 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

٣١ 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 .

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
تصميم منزل	
٢. رمز المقرر	
439 HE HD	
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 أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: سهام محسن / نادين محمد الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
٨. أهداف المقرر	
- دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته. - دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي - دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.	أهداف المادة الدراسية

٩. استراتيجيات التعلم والتعليم

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 وغرفة تبديل الملابس	منطقة المعيشة الانفرادية	القاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع السادس	١	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها	منطقة تدبير المنزل، المطبخ، المخزن،	القاء محاضرة	الامتحان النظري

		غرفة العمل	والشروط الواجب توفرها		
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	ركن العمل في المنزل	تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته	١	الاسبوع السابع
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها	١	الاسبوع الثامن
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	اختيار موقع المنزل	تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء	١	الاسبوع التاسع
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	مساحة خريطة المنزل	تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها على موقع قطعة الارض	١	الاسبوع العاشر
الامتحان النظري	لقاء محاضرة	السلام	تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها	١	الاسبوع الحادي عشر

			وطريقة رسمها		
الامتحان النظري	القاء محاضر ة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	١	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان النظري	القاء محاضر ة	المساحات الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها ١	١	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان النظري	القاء محاضر ة	الاضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها وتوزيعها في المنزل	١	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان النظري	القاء محاضر ة	الالوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني	١	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسطة والاعداد ية المنزل			الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون
الامتحان	القاء محاضر	القواعد الاساسية	تتعرف الطالبة	١	الاسبوع الثاني

والعشرون	على تطبيقات هذه القواعد	في التصميم	ة	النظري
الاسابيع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون	١	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	لقاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسابيع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون	١	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها	لقاء محاضرة	الامتحان النظري
الجزء العملي				
الاسبوع الاول	٣	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق البياني	تطبيق عملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثاني	٣	تعريف الطالبات على القياسات النموذجية والرموز	تطبيق عملي	الامتحان العملي

			المستعملة		
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	تعريف الطالبات على مواقع الابواب	٣	الاسبوع السابع

		العمل والمخزن	والشبابيك		
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	اللقاء محاضرة	تعد الطالبة لتقرير نظري أو عملي أو كلاهما في أحد المواضيع ذات العلاقة والتي تعتبر مكملة لتصميم المنزل وتأثيره وتقوم بالقاءه على طالبات الصف	تتعرف الطالبة على معلومات تخص القواطع، والحواجز، النوافذ، الابواب، الجدران، السقوف الثانوية، الارضيات السجاد والستائر، الاثاث وتاريخها، الاخشاب الزهور، مكملات الزينة، النباتات الداخلية، فرش الارضية، المخازن، الاقمشة المستخدمة في تزيين	٣	الاسبوع الثاني والعشرون ن والثالث والعشرون ن والرابع والعشرون ن والخامس والعشرون ن والسادس والعشرون ن والسابع والعشرون ن والثامن والعشرون ن والتاسع والعشرون ن والثلاثون

			وتأنيث المنزل.		
--	--	--	-------------------	--	--

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

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 (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
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	
	الاستراتيجية ٧- استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني. (العملي) ٨- استراتيجية التعليم العصف الذهني. ٩- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات ١٠- الشرح والتوضيح

٣٤. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	1 ساعة		دور الحضنة ونشأتها / التعريف بمفهوم الحضنة/ نشأة دور الحضنة في العالم	شرح المادة	الامتحانات
2	1 ساعة	1-اكساب	نشأة دور الحضنة في الدول العربية/ نشأة دور الحضنة في العراق/ الاهداف التربوية لدور الحضنة	العلمية من	الأسبوعية
3	1 ساعة	الطلبة مهارة	بنية الحضنة تصميمها ومواصفاتها وتجهيزاتها	خلال اللقاء	والشهرية
4	1 ساعة	تحليل وتقسيم	موقع البناية ومواصفاتها/ التجهيزات الأساسية	المحاضرات.	واليومية
5	1 ساعة	مراحل	توافرها في دار الحضنة / اهم الاركان التربوية والواجب توافرها في دار الحضنة	٢-كتابة	والنحيرية
6	1 ساعة	الطفولة	الهيكل الاداري والتربوي لدار الحضنة	التقارير	وامتحان
7	1 ساعة	وجوانب النمو	المديرة واهم المواصفات المطلوب توافرها فيها/ الاجتماعية واهم المواصفات المطلوب توافرها فيها	العلمية عن	نهاية السنة.
8	1 ساعة	المختلفة	المربية واهم الخصائص والصفات الشخصية التي يتوافرها فيها / الممرضة / مشرفة التغذية / الهيكل الخ	(الطفل و	
9	1 ساعة	٢-اطلاع	امتحان (١)	دور	
10	1 ساعة	واكساب	أنواع الخبرات والبرامج التربوية	الحضنة	
11	1 ساعة	الطالبات على	مفهوم المنهج / خصائص المنهج/ مفهوم الخبرة المتكاملة	والمناهج في	
12	1 ساعة	أهمية واهداف	البرنامج اليومي للحضنة وفقا لتقسيمات عمر الأم	دور	
13	1 ساعة	دور الحضنة	دور الحضنة	الحضنة	
14	1 ساعة	في العراق	المبادئ التي يجب مراعاتها عند تصميم برامج الحضنة والرياض / خطوات بناء الخبرة	والمناهج في	
15	1 ساعة	والوطن العربي	سجلات وتقارير الاطفال في دار الحضنة	دور	
16	1 ساعة	والعالم	السجلات والتقارير الخاصة بالأطفال / شروط الق	الحضنة	
17	1 ساعة		دار الحضنة / استمارة قبول الطفل في دار الحضنة		
18	1 ساعة		تقويم الطفل/ الملاحظة/ دراسة الحالة		
19	1 ساعة		خصائص الاطفال ومظاهر النمو واهم المطالبات		
19	1 ساعة		خصائص أطفال الحضنة واحتياجاتهم		
20	1 ساعة		أهم خصائص ومظاهر النمو الجسدي لطفل		
21	1 ساعة		ومطالبه التربوية/ أهم خصائص ومظاهر النمو لطفل الحضنة ومطالبه التربوية		
22	1 ساعة		أهم خصائص ومظاهر النمو الاجتماعي لطفل		
23	1 ساعة		ومطالبه التربوية / أهم خصائص ومظاهر النمو لطفل الحضنة ومطالبه التربوية		
24	1 ساعة		امتحان(٢)		
25	1 ساعة		اللعب وأهميته في دار الحضنة		
26	1 ساعة		أهمية اللعب / تعريفات اللعب/ أهداف اللعب		
27	1 ساعة		الخصائص المميزة للعب		
28	1 ساعة		مظاهر اللعب/ تطور اللعب في مراحل النمو المتعاقبة		
29	1 ساعة		الحضنة		
30	1 ساعة		العوامل المؤثرة في اللعب / أنواع اللعب/ نظريات اللعب		
	1 ساعة		وجهات نظر متقدمة في التربية باللعب والنشاط/ كعلاج نفسي		
	1 ساعة		امتحان(٣)		
	1 ساعة		تفاعل الطفل مع البيئة والمجتمع.		
	1 ساعة		تطور النمو الحركي للطفل / تطور النمو الجسدي لل		
	1 ساعة		التطور الحسي والادراكي / تطور حاسة اللمس		
	1 ساعة		الطفل		
	1 ساعة		تطور حاسة البصر عند الطفل تطور حاسة الس		
	1 ساعة		الطفل		
	1 ساعة		تطور النمو اللغوي للطفل/ التطور الاجتماعي وا		
	1 ساعة		للطفل		

		امتحان (٤)			
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					
ملزمة ادارة حضانات			الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		
- كتاب ادارة حضانات/تأليف: د. عفراء ابراهيم-د. اشواق سامي- د. انتصار كمال-د. زينب محمد ٢٠١٥ -- -			المراجع الرئيسة (المصادر)		
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 . المجالات: -مجلة دراسات في الطفولة -مجلة الطفولة العربية - مجلة خطوة			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)		
www.social.gov.bh الحضانات https://ar.wikipedia.org/wiki ويكيبيديا الموسوعة الحرة روضة اطفال مناهج رياض اطفال mnahej-blog.tumblr.com/page/2			المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت		

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 الأيميل: coeduw.uobghdad.edu.iq shrqjihad@ أ.م. إيمان علي هادي

٨. أهداف المقرر

• 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 •	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

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

١٠. بنية المقرر/ الجزء العملي

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطبوعة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة 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 الطماسة)	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 وظائف 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

ونظرية					
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	١٦-١٥
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل هلام الفواعة وبتأثير المكونات الاساية البكتين والسكر و الحامض و الماء وعصير الفواعة	الفواعة	=	٢	١٨-١٧
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	٢٦-٢٠
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل المايونيز	المستحلبات	=	٢	٢٧
نشاط يومي		امتحان	=	٢	٢٨

واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		فصلي الثاني			
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 الرئيسية (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 mccGraw 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

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

١٠. بنية المقرر/ الجزء العملي

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	الماء	تعريفه اهميته، 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 ،انواعها ، 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	=	البيض	أهميته الغذائية، والتصنيعية، تركيبية القشرة والصفار والبياض ومحتوياتها الكيميائية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٧	٢	=	الخواص النوعية للبيض	طرق تداوله وخرنه، خواصه الوظيفية واستعمالاته في المطبخ	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٨	٢	=	الطرق الأساسية لطبخ البيض	المنتجات التي يدخل البيض فيها، رغوات البيض، حفظ البيض	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٩			الحليب،	أهميته الغذائية والتصنيعية، طبيعة تنظيم مكوناته أنواع الحليب ومنتجاته	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
١٠			تكملة أنواع	طبخ، الحليب، البستر الحرارية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات

شهرية وفصلية ونظرية	،بروتينات مصل الحليب،تاثير الحرارة في الكازين	الحليب ومنتجاته			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تاثير الحامض في الكازين ،تاثير انزيم الرنين فيه،تاثير المركبات متعددة الفينول في بروتينات الحليب ونكهته، الحليب المجنس وحساسيته للحرارة ،تداول الاغذية المصنعة من الحليب	تاثير الحرارة في لون الحليب			١١
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،ترك يب الخضراوات ومحتواها الكيميائي	الخضراوات ت	=	٢	١٤
نشاط يومي	الخلوي	ينطبق			١٥

واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	،الطراوة ،الاسمرار الانزيمي ،خصائص نوعية الخضراوات الطازجة	عليها ماينطبق على الفواكه بخصوص التركيب			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	واهميته وانواعه، المد 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

٢٢	=	تطبيق الطالبات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٣	=	تطبيق الطالبات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٤	=	تطبيق الطالبات	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
٢٥	=	طراوة اللحم ،	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية صلابة اللحم والنسيج الرابط ،التعتيق،طبخ اللحوم
٢٦	=	الدواجن،	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية اهميتها،انواعها ،اعدادها للتسويق،التركيب والمحتوى الكيميائي ،طبخها،تجميدها،نكهة الدواجن المطبوخة ،فيتامينات مجموعة ب فيها
٢٧	=	السماك	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية انواعه وقيمه الغذائية ،المحافظة على نوعيته ،تركيب عضلة الاسماك

	الز عنفية ومحتواها،صم ود الاسماك تجاه الخزن المجمد ،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)
١-تصنيع التغذية/١٩٨٩/أ.د.علي الشيباني ٢-الخبز والمعجنات/١٩٩٠/أ.د.امجد بوياسوالق 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 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)
- 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

.0

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 (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
60 ساعة سنوياً / 2 ساعة اسبوعياً	
٥٢. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
أ.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	
الاستراتيجية	١- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني ٢- استراتيجيات التعليم العصف الذهني ٣- استراتيجيات سلسلة الملاحظات
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 الشرح والتدريب	الامتحان النظري التطبيق العملي
الاول	٢ عملي	تتعلم الطالبة			
الثاني	٢ نظري	تتعرف الطالبة	الحميات الغذائية العلاجية والمطورة والخاصة بالمستشفيات الوصفة الغذائية وتحديد الوصفة الغذائية للمرضى	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري التطبيق العملي
الثاني	٢ عملي	تتعلم الطالبة			
الثالث	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مرض السمنة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري التطبيق العملي
الثالث	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي السمنة		
الرابع	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مرض النحافة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري التطبيق العملي
الرابع	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي النحافة		
الخامس	٢ نظري	تتعرف الطالبة	مرض السكري تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري التطبيق العملي
الخامس	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي السكري		
السادس	٢ نظري	تتعرف الطالبة	امراض السكري اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري التطبيق العملي
السادس	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب		
السابع	٢ نظري	تتعرف الطالبة	امراض القلب تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره	القاء المحاضرة	الامتحان النظري

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

		مضاعفاته			
	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	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الخامس عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الامعاء (سوء الامتصاص)	تتعلم الطالبة	٢ عملي	الخامس عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الصفراء تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	السادس عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الصفراء	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
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض النقرس تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	٢ نظري	الاسبوع الخامس والعشرون
	الشرح والتدريب				الاسبوع

الخامس والعشرون	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية امراض النفرس	التطبيق العملي
الاسبوع السادس والعشرون	٢ نظري	تتعرف الطالبة	امراض السرطان تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	الامتحان النظري
الاسبوع السادس والعشرون	٢ عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية امراض السرطان	التطبيق العملي
الاسبوع السابع والعشرون	٢ نظري	تتعرف الطالبة	امراض هشاشة العظام تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية امراض هشاشة العظام	الامتحان النظري
الاسبوع السابع والعشرون	٢ عملي	تتعلم الطالبة		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 لامتحانات 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 / ط٢ / 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

	٦.

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 (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):
	60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً
٦٣.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر 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 الإعداد والتداول والتصنيع المختلفة ومعرفة دور كل مكون من المكونات المختلفة للمادة الغذائية على جودة الاغذية .

٦٥. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية		١٥- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي			
		١٦- الشرح والتوضيح			
		١٧- استراتيجية التعليم العصف الذهني.			
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 والملحية 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	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية

			بالتصنيع (الكيميائية والفيزيائية والميكروبية والحسية) ٢- اجراء اختبارات حسية لبعض الاغذية	٢-كتابة تقرير عن كل مختبر	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) وعلا قتها بسلامة المنتوج 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	١- طريقة الشرح والقاء المحاضرة ٢-كتابة تقرير	١- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية	

			،المعكرونة الخ)	عن كل مختبر	التحريرية وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
9	٢ ساعة	تتعرف الطالبه 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	
10	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على بعض الاختبارات الحسية والميكروبيولوجية للحليب	اجراء بعض الاختبارات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية على الحليب وبعض منتجات الالبان المتيسرة في الاسواق	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	
11	٢ ساعة		امتحان فصلي			
12	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طريقة تصنيع الجبن والالبان المتخمرة	تصنيع الجبن والالبان المتخمرة 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	
13	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المثلجات القشدية	تصنيع المثلجات القشدية	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					
14	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تحضير بعض اغذية الاطفال ومكوناتها	تصنيع بعض خلطات اغذية الاطفال	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	
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 و امتحان 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 و امتحان 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 و امتحان 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 وامتحان نهاية السنة ٢- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
21	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظه	تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظه	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	
22	٢ ساعة		امتحان فصلي			
23	٢ ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	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	

			مناقشة التقارير والبحوث للطالبات	24	٢ ساعة
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 . - 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			المراجع الرئيسة (المصادر)		
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