



## نموذج وصف البرنامج الاكاديمي



اسم الجامعة : جامعة تكريت

الكلية / المعهد : كلية التربية للبنات

القسم العلمي : قسم الاقتصاد المنزلي

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس اقتصاد منزلي

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في تربية الاقتصاد المنزلي

النظام الدراسي : سنوي

تاريخ إعداد الوصف : 2025/9/18

تاريخ ملء الملف: 2025/9/24



التوقيع :

اسم المعاون العلمي: ا.د. اشرف جمال محمود

التوقيع :

اسم رئيس القسم : م. شهد خالد حميد

التاريخ :

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٩ / ٢٥

دقق الملف من قبل :



شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مديرشعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي : م. شهد خالد حميد

التاريخ: ٢٠٢٤ / ٩ / ٢٥

مصادقة السيد العميد  
الأستاذة الدكتورة

نخلاء عبد الجبار علي  
عميد كلية التربية للبنات

التوقيع :

## ١. رؤية البرنامج

الريادة في مجال التعليم النوعي للاقتصاد المنزلي وتقديم وتأهيل كوادر علمية تمتلك معايير الجودة قادرة على التنافس محليا وإقليميا .

## ٢. رسالة البرنامج

اعداد كوادر متخصصة ومتميزة ذات مؤهلات علمية ومهنية في مجالات الاقتصاد المنزلي (تربية الطفل والعلاقات العائلية , الملابس والمنسوجات , الغذاء والتغذية وتصميم 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

### اولاً: الاهداف العامة

- ١- تزويد الطالبة بالمهارات والمبادئ الأساسية في مجالات الاقتصاد المنزلي .
- ٢- تعزيز قدرة الطالبة على التفكير المستقل وإدارة المشروعات الصغيرة وريادة الاعمال .
- ٣- تنمية القدرات المعرفية والمهارية للطالبة لاجراء أبحاث مبتكرة في مجالات الاقتصاد المنزلي
- ٤- تعزيز المهارات القيادية لدى الطالبات في مجال العمل بروح الفريق وإدارة الازمات.

### ثانياً: الاهداف الخاصة

- ١- تخرج مدرسات اقتصاد منزلي في المدارس المتوسطة والاعدادية في عموم القطر.
- ٢- تدريس الطالبات على حسن اختيار الغذاء وتخطيط الوجبات الغذائية وعلى عمليات اعداد وطهي وحفظ الأطعمة وتنمية العادات الغذائية الصحية للأصحاء والمرضى .
- ٣- الاشراف الإداري والتربوي على مراكز رعاية الامومة والطفولة ودور الحضانه والمؤسسات الاجتماعية ومشروعات الاسرة المنتجة .
- ٤- تخطيط وترشيد الاستهلاك والانفاق على مستوى الاسرة والمجتمع وتنمية الموارد البشرية والمادية .
- ٥- تنمية الروح الجمالية والفنية في كيفية اختيار الملابس والانسجة وعلاقتها بالمظهر العام وتصميم وتنفيذ وإنتاج الملابس

#### ٤. الاعتماد البرامجي

تم الحصول على الموافقة الأولية وبانتظار زيارة اللجنة الوزارية

#### ٥. المؤثرات الخارجية الأخرى

لا يوجد غير وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وجامعة تكريت.

#### ٦. هيكلية البرنامج

ملاحظات	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
			/	متطلبات المؤسسة
			/	متطلبات الكلية
	١٠٪ من معدل المرحلة الأولى + ٢٠٪ من معدل المرحلة الثانية + ٣٠٪ من معدل المرحلة الثالثة + ٤٠٪ من معدل المرحلة الرابعة	١٧٠	٤٦	متطلبات القسم
			لا يوجد	التدريب الصيفي
			تطبيق	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
لا يوجد	مبادئ اقتصاد منزلي	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
لا يوجد	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية

لا يوجد	٢	الحاسوب	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
لا يوجد	١	اللغة العربية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
لا يوجد	٢	أصول التربية والتعليم	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
لا يوجد	٢	اساسيات التغذية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
٢	١	علم الكيمياء العام	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
٢	١	علم الاحياء العام	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
٣	لا يوجد	أسس الخياطة	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
	١	الإحصاء التربوي	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
٢	١	أجهزة وأدوات منزلية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
	١	اخلاقيات مهنة التعليم	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولى
لا يوجد	١	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	١	الحاسوب	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	٢	علم نفس النمو	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	٢	المنهج والكتاب المدرسي	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	٢	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	٢	حقوق الانسان والديمقراطية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	١	جرائم حزب البعث	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
لا يوجد	١	اللغة العربية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى
٢	٢	كيمياء أغذية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولى

٢	٢	احياء مجهرية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
٢	٢	تحضير أغذية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
٢	لا يوجد	أسس خياطة	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	٢	تربية الطفل	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	١	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	٢	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	٢	طرائق تدريس	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	٢	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعلم	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
٢	١	تغذية طفل	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
٢	٢	حفظ أغذية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
٢	١	المنسوجات	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
٢	١	إدارة منزل وصناعات يدوية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	٢	علاقات عائلية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	٢	ملابس اسرة	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	٢	اختياري	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
	١	الندوة العلمية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	١	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
لا يوجد	٢	القياس والتقويم	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	١	المشاهدة والتطبيق	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
لا يوجد	١	بحث التخرج	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	٢	تجارب غذائية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	٢	صناعات غذائية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	٢	تغذية علاجية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	لا يوجد	خياطة متقدمة	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	١	تصميم منزل	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
٢	١	إدارة حضانات	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية

## ٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

### المعرفة

ان تعرف الطالبة أهمية الاقتصاد المنزلي في المجتمع	١ - من خلال الاختبارات وتنوعها تتمكن من قياس نتائج التعلم . ٢ - اشراك الطالبات في الندوات التي تخص الاقتصاد المنزلي والمجالات القريبة منه لقياس مدى تمكنهم من تطبيق القواعد واستعمالها استعمالاً صحيحاً .
---	--

### المهارات

ان تستطيع الطالبة اختيار التصميم المناسب والألوان المناسبة في التصميم	من خلال إقامة الورش والدورات العملية الخاصة بالخياطة والتصميم ودراسة مواد ومناهج لها علاقة بالتصاميم العصرية مثل مادة تصميم المنزل والالتكيت
ان تدرك أهمية التغذية السليمة والجيدة و ان تدرك أهمية الخطوط في الخياطة	إقامة ورش توعوية حول التغذية و إقامة حملات تثقيفية حول الأغذية الصحية والبدائل الصحية

### القيم

ان تدرك أهمية التصرف السليم الذي يتماشى مع العادات والتقاليد في المجتمع	التطبيق العملي لقواعد الاتكيت وزرع حب التعلم وربطه مع العادات والتقاليد الخاصة بالمنطقة للخروج بنتيجة حديثة وعصرية لا تتقاطع مع العادات والتقاليد
ان تعرف دور القسم في المجتمع والمجالات التي يتناولها القسم	يمكن تمثّل النتائج القيمة من خلال تنشئة فئة متميزة خلقياً، وقدوة لغيرها من خلال تعاملهم مع أقرانهم ومع المجتمع .

## ٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

يتم تطبيق طرائق تدريس متنوعة منها الطريقة القياسية وطريقة حل المشكلات

### ١٠. طرائق التقييم

اختبارات شفوية / اختبارات تحريرية / تقارير

### ١١. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)	اعداد الهيئة التدريسية
عام	الدقيق	ملاك	محاضر		

	١		علم نفس تربوي	علم نفس تربوي	أستاذ
	١		أدب	اللغة الانكليزية	أستاذ مساعد
	٢		غذاء وتغذية	اقتصاد منزلي	مدرس
	٢		علوم أغذية	علوم أغذية	مدرس
	١		تغذية انسان	علوم أغذية	مدرس
	١		احياء مجهرية	علوم حياة	مدرس مساعد
	١		طرائق تدريس	علم نفس	مدرس مساعد
	١		موارد بشرية	إدارة اعمال	مدرس
	١		علوم أغذية	علوم أغذية	مدرس مساعد
	١		إدارة اعمال	إدارة اعمال	مدرس مساعد
	١		اعلام	اعلام	مدرس مساعد
	١		الذكاء الاصطناعي	علوم حاسبات	مدرس مساعد
	١		التربه والمياه	علوم زراعية	مدرس مساعد
	١		وقاية نبات	علوم زراعية	مدرس مساعد

### التطوير المهني

#### توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

- اشراك المتعنين الجدد باللجان.
- ادخال المتعنين الجدد من لقب مدرس مساعد مع التدريسيين الأعلى لقب علمي لاكتساب الخبرات والمهارات.
- عمل دورات داخل القسم حول اللجان الامتحانية تقييم الأداء والترقيات العلمية.

#### التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

- الاشتراك في دورات طرائق التدريس.
- الاشتراك في دورات القيادات.

١٢. معيار القبول



٢٠٢٥/١١/١٠

٥. أشكال الحضور المتاحة

محاضرات صفية حضورية + صف الكتروني على CIASS ROOM يكون صفاً مسانداً للحضوري وبرابط حسب تعليمات وزارة التعليم العالي والبحث العلمي:  
<https://classroom.google.com/c/ODMsm٧٣u٦?cjc=xu٠Nzg١MDQ١Mjk١>

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)

٦٠

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

الايمل:

الاسم : م.م دعاء وليد خالد

[Duaa.Waleed2023@st.tu.edu.iq](mailto:Duaa.Waleed2023@st.tu.edu.iq)

٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- ١- أن تتمكن الطالبة من ضبط قواعد اللغة العربية في النحو والصرف والإملاء و التعبير من خلال فهم الميزان الصرفي والتمييز بين أنواع الجمع وكذلك أقسام الكلام وعلامات الإعراب ، والتعرف على تصريف الأفعال
- ٢- أن تتمكن الطالبة من تطبيق المهارات اللغوية من خلال التمييز بين الحروف الهجائية وإتقان علامات الإعراب وقواعد كتابة الهمزة والحد من الأخطاء اللغوية الشائعة
- ٣- أن تتمكن الطالبة من فهم الأدب العربي من خلال النماذج الشعرية وتنمية الذائقة الأدبية وكذلك فهم النص وتحليله
- ٤- أن تتمكن الطالبة من تنمية القدرة على القراءة الصحيحة للنص القرآني وفهم المعنى العام للآيات والأحاديث
- ٥- أن تلم الطالبة بالمعاجم العربية وذلك بتعلم طرق البحث بها وفهم معاني الألفاظ الغريبة في القرآن الكريم
- ٦- ان تتمكن الطالبة من إدراك الجمال البلاغي في النصوص .

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
تشرين الثاني ٢	٢	مهارات ذهنية و معرفية	تعريف الطالبات بسورة الحج وتفسيرها	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
تشرين الثاني ٣	٢	مهارات ذهنية و معرفية	الحديث النبوي الشريف (إنما بعثت لأتمم مكارم الأخلاق))	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
تشرين الثاني ٤	٢	مهارات ذهنية و معرفية	قصيدة عنتره بن شداد	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الاول ١	٢	مهارات ذهنية و معرفية	الميزان الصرفي	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الاول ٢	٢	مهارات ذهنية و معرفية	تصريف الأفعال من حيث الصحة والاعتلال والتجرد والزيادة	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الاول ٣	٢	مهارات ذهنية و معرفية	اسناد الفعل إلى الضمانر	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الاول ٤	٢	مهارات ذهنية و معرفية	الجموع في اللغة العربية	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الثاني ١	٢	مهارات ذهنية و معرفية	المشتقات في اللغة العربية	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الثاني ٢	٢	مهارات ذهنية و معرفية	الحروف الهجائية الشمسية والقمرية	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الثاني ٣	٢	مهارات ذهنية و معرفية	علامات الترقيم في الكتابة العربية	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
كانون الثاني ٤	٢	مهارات ذهنية و معرفية	أحكام كتابة الهمزة	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
شباط ١	٢	مهارات ذهنية و معرفية	المعاجم العربية	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
شباط ٢	2	مهارات ذهنية و معرفية	الاسم المنقوص والمقصور والممدود وتثنيته وجمعه	المحاضرة	الاداء الصفي
شباط ٣	٢	مهارات ذهنية و معرفية	الفعل الصحيح - الفعل المعتل	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
شباط ٤	٢	مهارات ذهنية و معرفية		المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات
أذار ١					عطلة نصف السنة تبدأ 3/1 وتنتهي 3/8
أذار ٣	٢	مهارات ذهنية و معرفية	سورة البقرة ٢٦٠-٢٦٣	المحاضرة	الاداء الصفي والامتحانات

الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	الحديث النبوي الشريف (خيركم من تعلم القرآن وعلمه)	مهارات ذهنية و معرفية	٢	أذار ٤
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	قصيدة ابن الرومي	مهارات ذهنية و معرفية	٢	نيسان ١
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	القيم الإنسانية في الشعر العربي	مهارات ذهنية و معرفية	٢	نيسان ٢
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	سبعة أبيات من قصيدة سلام على باسقات النحيل للجواهري	مهارات ذهنية و معرفية	٢	نيسان ٣
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	أقسام الكلام	مهارات ذهنية و معرفية	٢	نيسان ٤
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	المعرب والمبني والمعرفة والنكرة	مهارات ذهنية و معرفية	٢	ايار ١
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	المبتدأ والخبر	مهارات ذهنية و معرفية	٢	ايار ٢
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	النواسخ	مهارات ذهنية و معرفية	٢	ايار ٣
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	الاسم من حيث التذكير والتأنيث	مهارات ذهنية و معرفية	٢	ايار ٤
الاداء الصفي والامتحانات	المحاضرة	الاسم من حيث التجريد والزيادة	مهارات ذهنية و معرفية	٢	حزيران ١
الاداء الصفي	المحاضرة	المعاجم العربية (منهج مدرستي الثقافية والصحاح والتمرين على استخراج الألفاظ)	مهارات ذهنية و معرفية	2	حزيران 2
الاداء الصفي	المحاضرة	البلاغة العربية (علم البديع وأثره في بلاغة الكلام)	مهارات ذهنية ومعرفية	2	حزيران 3
تبدأ 6/26	امتحانات النهائية				حزيران 4

#### 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)	العربية العامة لأقسام غير الاختصاص: صباح علي سليمان
المراجع الرئيسية (المصادر)	العربية العامة لأقسام غير الاختصاص (جامعة تكريت-حبيب احمد العزاوي)- اللغة العربية العامة لأقسام غير الاختصاص : أمين عبد القادر حسن
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	- منتديات مكتبتنا العربية

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
مبادئ الإحصاء	
٢. رمز المقرر	
112 HE SC	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الأول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
نظري	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٣٠ ساعة / ١٥ وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. عمر صبحي عبد الله	الأيمل: <a href="mailto:osobhy@tu.edu.iq">osobhy@tu.edu.iq</a>
٨. أهداف المقرر	

اهداف المادة الدراسية	يهدف هذا المقرر الى امام الطالبة بالمفاهيم الاساسية في علم الاحصاء ، والادوات والاساليب الرئيسية المستخدمة في الاحصاء الوصفي والمتمثلة في أساليب جمع وتنظيم البيانات وعرضها في جداول ورسوم بيانية وأشكال هندسية ، وإجراء الحسابات اللازمة للوصول الى المقاييس المختلفة التي تبرز الخصائص الاساسية للظاهرة ، مثل مقاييس النزعة المركزية وكذلك مقاييس التشتت .
-----------------------	--

#### ٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	- طريقة الشرح والمناقشة والتوضيح - العرض الفيديوي - المحاضرة والتطبيق - طريقة التعلم الذاتي
--------------	--

#### ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول الثاني الثالث	٣		مقدمة عامة والمفاهيم الاساسية في علم الاحصاء	المحاضرة والشرح	الامتحان
الرابع	١		الاختبار الأول للفصل الأول		الامتحان
الخامس السادس السابع	٣		أساليب تبويب وعرض البيانات	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثامن	١		الاختبار الثاني للفصل الثاني		الامتحان
التاسع العاشر الحادي عشر	٣		مقاييس النزعة المركزية	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثاني عشر الثالث عشر الرابع عشر	٣		مقاييس التشتت	المحاضرة والشرح	الامتحان
الخامس عشر	١		الاختبار الأول للفصل الثاني		الامتحان
السادس عشر السابع عشر	٢		الالتواء والتفرطح	المحاضرة والشرح	الامتحان
الثامن عشر والتاسع عشر عشر	٢		تحليل الارتباط (الارتباط الخطي وشكل الانتشار )	المحاضرة والشرح	الامتحان
العشرون	١		الاختبار الثاني للفصل الثاني		الامتحان

#### 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)	كتاب الاحصاء / د. محمود حسن المشهداني ، أمير حنا هرمز . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي / بغداد
المراجع الرئيسية (المصادر)	- كتاب الاحصاء في العلوم الادارية / د. عمر محمد الحلاق ود. احمد صالح السالم - مقدمة في التحليل الاحصائي / د. علي بن محمد
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	- محاضرات في مبادئ الاحصاء الموجودة في اليوتيوب للدكتور سعيد سيف الدين

#### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	حاسبات
٢. رمز المقرر	104 HE CS
٣. الفصل / السنة	الفصل الأول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٦
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠٢٥/٩/١٨
٥. أشكال الحضور المتاحة	نظري + عملي
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	٣٠ ساعة / ١٥ وحدة
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	الاسم: م. عمر صبحي عبد الله
الأيمل: <a href="mailto:osobhy@tu.edu.iq">osobhy@tu.edu.iq</a>	

٨. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			يهدف هذا المقرر الى إلمام الطالبات بالمفاهيم الاتية : مقدمة عن الحاسوب /اجيال الحاسوب ، مكونات الحاسوب ، المكونات المادية / الذاكرة ، انواع الذاكرة ، اجهزة الادخال والايخراج		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			المحاضرة واستخدام الحاسوب للتطبيق العملي		
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول الثاني الثالث	٣		مفهوم علم الحاسوب	المحاضرة-الحاسبية	الامتحان
الرابع والخامس	٢		اجزاء ومكونات الحاسوب	المحاضرة-الحاسبية	الامتحان
السادس السابع الثامن	٣		وحدات الادخال والايخراج	المحاضرة-الحاسبية	الامتحان
التاسع العاشر الحادي عشر	٣		المكونات البرمجية	المحاضرة-الحاسبية	الامتحان
الثاني عشر الثالث عشر الرابع عشر	٣		نظام تشغيل الحاسوب	المحاضرة-الحاسبية	الامتحان
الخامس عشر السادس عشر السابع عشر الثامن عشر التاسع عشر العشرون	٦		البت والبايت البايوز لغات البرمجة	المحاضرة والشرح	الامتحان

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)	كتاب أساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية / د. زياد محمد عبود ، د. غسان حميد عبد المجيد . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي / دائرة البحث والتطوير

المراجع الرئيسية (المصادر)	شرح مكونات الحاسب الالي / عماد الدين فضل القاضي
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	تقرير حول استخدام الوسائل الالكترونية الحديثة واهميتها في التعليم
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الانترنت

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
أجهزة منزلية	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني ٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥ / ٩ / ١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي / ٤ وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د علي وليد نوفان	الأيمل: ali.w.nofan@tu.edu.iq
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي بكل فضاءاته....</li> <li>• دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم....</li> <li>• دراسة التأثير السيكولوجي للألوان في التصميم....</li> <li>• دراسة عناصر التصميم الداخلي ...</li> <li>• دراسة انواع الاضاءة المنزلية الطبيعية والصناعية واهميتها في التصميم ...</li> <li>• دراسة الشروط الواجب توفرها في اختيار ارض او مسكن للعائلة...</li> </ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	

## الاستراتيجية

- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح )  
 - التطبيق العملي ( رسم خرائط توضيحية لتصميم المنازل وكيفية ترتيب  
 الاثاث في المنزل والاضاءة والالوان على وفق اسس التصميم الداخلي )  
 - المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و  
 الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظرية والعملية على الفصل الدراسي  
 ( Google classroom

## ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١ - ٢	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على اجهزة المنزل والمواد المستخدمة في صناعة الاجهزة المنزلية وكيفية صنعها واطلة عمرها وتحسين خواصها	المواد المستعملة في اجهزة المنزل مصادرها وصفاتها	القاء المحاضرة	الواجب اليومي والامتحانات النظرية والعملية والتقارير
٣ - ٤	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على ادوات المطبخ واجهزته و توصيلية ادوات الطبخ السطحي والطبخ الفرنى	ادوات المطبخ واواني المطبخ	القاء المحاضرة	=
٥ - ٦	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على اجهزة الطعام الكهربائية والاجهزة النقاله والاجهزة المتطورة في صنع القهوة والشواء والخلط	اجهزة الطعام الكهربائية النقاله	القاء المحاضرة	=
٧	٢	امتحان الفصل الاول			
٨ - ٩	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على انواع الطباخات والمواد المصنوع منها الطباخ وطريقة استعماله وتنظيفه	الطباخ البيتي	القاء المحاضرة	=
١٠ - ١١	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على الاجهزه المنزلية مثل الثلاجة والمجمدة وغسالة المواعين وكيفية العناية بها والاسس الفيزيائية لعملها	الثلاجات والمجمدات المنزلية غسالة الصحون وجهاز تصريف الفضلات	القاء المحاضرة	=
١٢ - ١٣	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على كيفية تنظيم الاجهزة في المطبخ ووضعها مع بعض وكيفية تصميم المطبخ من ناحية الانارة والتهوية	احضار الاجهزة مع بعضها في المطبخ	القاء المحاضرة	=
١٤	٢	امتحان الشهر الثاني			

=	لقاء المحاضرة	ادوات العناية الشخصية	تتعرف الطالبة على الاجهزة المنزلية الخاصة بالعناية الشخصية والادوات المستخدمة مثل مجفف الشعر طقم العناية بالاذافر	٢ نظري ٤ عملي	١٥ - ١٦
=	لقاء المحاضرة	اجهزة غسل الملابس وكيها	تتعرف الطالبة على غسالات الملابس, انواعها وصفاتها والمنظفات المستخدمة فيها ومكواة الملابس	٢ نظري ٤ عملي	١٧ - ١٨
=	لقاء المحاضرة	ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على ماكينات الخياطة واسس تشغيلها وكيفية ضبطها والعناية بها	١ نظري ٢ عملي	١٩ - ٢٠ - ٢١
			امتحان الفصل الثاني	٢	٢٢
=	لقاء المحاضرة	اجهزة التنظيف	تتعرف الطالبة على التنظيف واجهزته , تحليل عملية التنظيف , المنظفات الكهربائية واليدوية وكيفية العناية بها	٤ نظري ٨ عملي	٢٣ - ٢٤ - ٢٥ - ٢٦
=	لقاء المحاضرة	الماء في المنزل	تتعرف الطالبة على المياه في المنزل, مصادر تجهيزها والسخانات الكهربائية والنفطية والغازية وصفاتها	٢ - نظري ٤ عملي	٢٧ - ٢٨
=	لقاء المحاضرة	توفير مستلزمات اعمال المنزل	تتعرف الطالبة على المستلزمات التي يمكن توفيرها في المنزل وبعض المعدات المنزلية	١ نظري ٢ عملي	٢٩
			امتحان	٢	٣٠

### ١١. تقييم المقرر

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

- الحضور ١٠ درجات
- التقارير ١٠ درجات
- تطبيق عملي ١٠ درجات
- واجب يومي ١٠ درجات
- امتحان شهري ٦٠ درجة

١٢. مصادر التعلم والتدريس	
١- الاجهزة المنزلية	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	
أسس التغذية	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة نظري / ٤ وحدات	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. فلاح سالم داود      الأيميل: <a href="mailto:Falah.salim@tu.edu.iq">Falah.salim@tu.edu.iq</a>	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعريف الطالبات بأساسيات التغذية والتعرف على العناصر الغذائية والية عمل الجهاز الهضمي وإخراج طالبات يمكنهن معرفة كيف ماذا يحدث للطعام داخل الجسم وكيف يتم انتاج الطاقة</li> <li>• تكوين أساس قوي للطالبات عن طريق تزويدهن بالمعلومات الأولية والاساسية في التغذية ليتم الاستفادة منها في المراحل القادمة سواء في مادة كيمياء الأغذية او التغذية العلاجية.</li> </ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	

اعطاء المحاضرات والقائها على الطالبات  
 حضوريا اضافة الى استخدام الأنترنت  
 كمحاضرات اضافية باستخدام google  
 classroom , google meet  
 - الشرح والتوضيح والمناقشة  
 - طريقة عرض الوسائل التعليمية  
 - امتحانات شهرية وفصلية  
 - تقارير  
 - نشاطات يومية

## ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مقدمة عن علم التغذية واهميته وعلاقته بالعلوم الأخرى لمحة تاريخية عن علم التغذية	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مشكلة الغذاء والتغذية في العراق والوطن العربي والعالم. أسبابها والتطرق الى وضع الحلول المناسبة لها . مكونات الجسم. تعريفها ووظائفها العامة وتصنيفها حسب أهميتها للجسم	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الماء . توزيعه بالجسم , ووظائفه , التوازن المائي , حاجة الجسم له ووجوده في الغذاء	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الرابع	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الكربوهيدرات ووجودها في الغذاء وصورها , التحكم بمستوى الكلوكوز في الدم , وسائل المحافظة عليه في الجسم	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس	ساعتان	تتعرف الطالبات على	هضم الكربوهيدرات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها و تخزينها في الجسم	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السادس	ساعتان	تتعرف الطالبات على	وظائف الكربوهيدرات , مصادر الغذاءية , علاقة الغذاء بمرض السكر	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

السابع	ساعتان	تتعرف الطالبات على	اللبيدات ووجودها في الغذاء , اصنافها , صفاتها , مصادرهما	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثامن	ساعتان	تتعرف الطالبات على	هضم اللبيدات مع التركيز على الدهون وامتصاصها ونقلها وتمثيلها و تخزينها بالجسم	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
التاسع	ساعتان	تتعرف الطالبات على	متطلبات الجسم للدهون وعلاقتها ببعض الحالات المرضية مع التأكيد على دور الكولسترول.	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
العاشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	البروتينات, وجودها في الغذاء , أنواعها , خصائصها , الحوامض الامينية الأساسية وغير الأساسية	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الحادي عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	هضم البروتينات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها في الجسم والتوازن النتروجيني	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	وظائف البروتينات ومصادر الغذاءية ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	القيمة الغذائية للبروتينات , التقدير النوعي لها , القيمة الحيوية , نسبة كفاءة البروتين	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الرابع عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الفيتامينات الذائبة بالماء أنواعها وخصائصها ووظائفها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	امتصاص الفيتامينات وتمثيلها بالجسم , متطلبات الجسم لها واعراض نقصها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السادس عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الفيتامينات الذائبة بالدهون , أنواعها وخصائصها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

السابع عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	امتصاص الفيتامينات الذاتية بالدهون وتمثيلها بالجسم ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثامن عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	العناصر المعدنية الضرورية ( الكالسيوم , الفسفور , المغنيسيوم , الكلور , البوتاسيوم , الصوديوم ) مع التأكيد على الكالسيوم والفسفور ووظائفها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
التاسع عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
العشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	دور العناصر المعدنية الضرورية بكميات ضئيلة	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الحادي والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها وحاجة الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الطاقة , مصادر الطاقة في الغذاء , واعراض نقصها وحاجة الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	أسس اختيار الغذاء المناسب , مجاميع الغذاء الرئيسية وقيمتها الغذائية وتدعيم الأغذية	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الرابع والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	منتجات الالبان , الفواكه والخضر , اللحوم , منتجات الحبوب	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	على نقص التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السادس والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	التغذية خلال الحمل	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

السابع والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	تغذية الرضع وتأثير نقص وزيادة التغذية على التطور	تقديم المحاضرة حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثامن والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الاحتياجات الغذائية خلال فترة المراهقة	تقديم المحاضرة حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
التاسع والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	المقاييس الجسمية وجداول المقاييس	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثلاثون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	أسس تقييم المجتمع والأفراد والوسائل المتبعة , استعمال جداول مكونات الغذاء	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

#### 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)

كتاب المنهجي المقرر

<p>كتاب تغذية الانسان تأليف الدكتور عبدالله محمد ذنون الزهيري , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي , طبعة ثانية منقحة و مزيدة ٢٠٠٠</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>-International Journal of Food Sciences and Nutrition. مجلة الغذاء الصحي المجلة العربية للغذاء والتغذية – المركز العربي للتغذية</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>Google classroom , google meet</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر					
حفظ الاغذية / عملي					
٢. رمز المقرر					
٣. الفصل / السنة					
سنوي ٢٠٢٥-٢٠٢٦					
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٥/٩/١٨					
٥. أشكال الحضور المتاحة					
يومي					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
٦٠ ساعة سنويا					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.د. فلاح سالم داود      الأيميل: <a href="mailto:Falah.salim@tu.edu.iq">Falah.salim@tu.edu.iq</a>					
٨. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد او تلف الغذاء</li> <li>- التعرف على طرائق حفظ الاغذية منزليا وكيفية المحافظة على سلامة وجودة الغذاء</li> <li>- التعرف على فوائد حفظ الاغذية وطرائق الحد من فسادها .</li> </ul>		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
استراتيجيات مختلفة لتعليم الطالبات طرائق الحفظ المختلفة للأغذية وفرق بين الطرائق المستعملة واهمية كل طريقة					
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط المفردات مع المعلومات	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

		السابقة في السنة الاولى			
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة في الحفظ	تتعرف الطالبة على	٢	٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحفظ بالتجميد ) طريقته _فوائده_ مضاره)	تتعرف الطالبة على	٢	٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والمحلول الملحي	تتعرف الطالبة على	٢	٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الباميا بطريقة التعليب والتجميد والتجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	٥
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير		تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة البيتية	تتعرف الطالبة على	٢	٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار والفلفل الاخضر والبادنجان والفاصوليا الخضراء	تتعرف الطالبة على	٢	٧
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الطماطة بطرائق مختلفة	تتعرف الطالبة على	٢	٨
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ عصير الفواكه الرمان والتفاح واي فاكهه اخرى	تتعرف الطالبة على	٢	٩
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ البادنجان بالتجميد وعمل طبخت مختلفة	تتعرف الطالبة على	٢	١٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الفاصوليا الخضراء بطريقة التجميد والتعليب والتخليل	تتعرف الطالبة على	٢	١١

الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجميد كالبينزا والباي	تتعرف الطالبة على	٢	١٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ السبانغ	تتعرف الطالبة على	٢	١٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	استعمال المواد المحفوظة خلال الفصل واختبار النتائج	تتعرف الطالبة على	٢	١٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ القرنابيط واللهانة بطريقة التجميد والتخليل	تتعرف الطالبة على	٢	١٥
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الشوندر بطريقة التجميد والتعليب والتخليل	تتعرف الطالبة على	٢	١٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل	تتعرف الطالبة على	٢	١٧
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الباقلاء بطريقة التجميد والتخليل والتجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	١٨
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ البازلاء بطريقة التجميد التعليب والتجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	١٩
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ البطاطا و عمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى	تتعرف الطالبة على	٢	٢٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحفظ بالسكر كالمربي والمرملاذ	تتعرف الطالبة على	٢	٢١
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ التفاح بالسكر والمحلول السكري وكذلك العصير	تتعرف الطالبة على	٢	٢٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ المشمش بالتعليب والتجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	٢٣

الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	طريقة عمل الكجب والصاص	تتعرف الطالبة على	٢	٢٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اختبار وطبخ كل ما حفظ خلال الفصل	تتعرف الطالبة على	٢	٢٥

### ١١. تقييم المقرر

تقييم الطالبات من خلال اجراء التجارب العملية في مختبر التغذية بواقع ١٥ درجة موزعة للفصل الاول والثاني

### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت) المراجع الرئيسية (المصادر)
تصنيع الاغذية / الجزء الاول ١٩٨٥ ، د. عبد علي مهدي ود. صادق حسن الحكيم	
تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية ٢٠٠٧ ، الطبعة الثانية ، م. طه الشيخ حسن كيفية تصنيع المخلاتات وتجميد الفواكه والخضار ، ٢٠٠٥. الطبعة الثانية تأليف د. حميد صادق ، ود. سعد رسول	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
<a href="https://www.foodsaver.com/?srsltid=AfmBOodkiz-2CRMYtkh4s89XziHdVMOSo40y_qRI4GUMaCVUNU6y670">https://www.foodsaver.com/?srsltid=AfmBOodkiz-2CRMYtkh4s89XziHdVMOSo40y_qRI4GUMaCVUNU6y670</a> <a href="https://www.sustainweb.org/foodwaste/food_save">https://www.sustainweb.org/foodwaste/food save</a>	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
احياء عام	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
	٢٠٢٥/٩/١٨

٥. أشكال الحضور المتاحة					
اسبوعي					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
٣٠ ساعة نظري + ٦٠ ساعة عملي / ٤ وحدات					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) :					
الاسم : م.د اسيل احمد مصطفى الأيمل: Aseel.ahmed@tu.edu.iq					
٨. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<p>١- فهم ومعرفة اهمية علم الاحياء والتميز بين كائنات حقيقية النواة وبدائية النواة.</p> <p>٢- التعرف على اهم العضيات المتواجدة في الخلية ووظيفة كل نوع من العضيات .</p> <p>٣- التعرف على انواع الانقسام الخلوي الذي يحدث في خلايا الكائنات الحية .</p> <p>٤- التعرف على الانسجة الحية المكونة لجسم الكائن الحي (حيوانية ونباتية)</p> <p>٥- التعرف على التقنيات والاجهزة الحديثة التي تهتم بدراسة الكائنات الحية.</p>		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			<p>- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح ).</p> <p>- المحاضرات العملية ( التطبيق العملي).</p> <p>- المحاضرات الالكترونية ( نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية</p> <p>استخدام السبورة,السبورة الألكترونية ,اداء التجارب العلمية والواجب اليومي</p> <p>ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي Google classroom).</p> <p>- التقارير.</p>		
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١ - ٢	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	ارشادات عامه حول العمل في المختبر ارشادات عامه حول استخدام المجهر المركب الضوئي فحص نماذج من الحروف المطبوعة بالمجهر للتدريب على قوى التكبير وطريقة استعمال المجهر ، فحص عينة من مياه البركة	شرح عملي على المجهر	اسئلة عامة ومناقشة
٣ - ٤	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	مناقشه البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطه عرض السلايدات والصور التي توضح الجدار السليلوي ,الغشاء البلازمي, الشبكة الاندوبلازمية	القاء محاضرة وعرض توضيحي	امتحان يومي

	المحاضرة على السبورة الذكية	الخشنة والملساء, الرايبوسومات المايوتونديا الاجسام الحالة, النواه البلاستيدات, الفجوات, اللبيفات, الاجسام الدقيقة			
٥ - ٦	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٧ - ٨	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	الاختلافات بين الحيوانات والنباتات مناقشه الفروق بين الحيوانات والنباتات فحص مقارن الخلايا الحيوانية والخلايا النباتية	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٩ - ١٠	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	انقسام الخلية عرض مصورات جاهزة لانقسام المباشر والانقسام غير المباشر والانقسام الاختزالي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء محاضرة عرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
١١ - ١٢	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	التغذية والهضم في الاحياء طريقه التغذية في الحيوانات التغذية الرمية التغذية الطفيلية	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء المحاضرة على السبورة الإلكترونية	امتحان يومي
١٣ - ١٤	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تصنيف الكائنات الحيه وفق الممالك ووفق نظام التسميه الثنائية واسس التصنيف	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء المحاضرة على السبورة الإلكترونية	اسئلة عامة ومناقشة
١٥		امتحان الفصل الاول			
١٦ - ١٧	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	مملكة Protista المملكة الثانوية Protozoa المميزات العامة والتصنيف المملكة الحيوانية - شعبة الاسفنجيات - المميزات العامة والتصنيف	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء المحاضرة	اسئلة عامة ومناقشة
١٨ - ١٩	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	شعبة الديدان المسطحة : المميزات العامة والتصنيف	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٢٠ - ٢١	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	شعبة الديدان المسطحة : المميزات العامة والتصنيف دودة البلاناريا ودودة الارض	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء المحاضرة وعرض صور لدودة البلاناريا ودودة الارض على السبورة الذكية	امتحان يومي
٢٢ - ٢٣	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	الانسجة المكونة لجسم الكائن الحي سواء كان حيوان او نبات وتصنيفها وتقسيمها وخصائصها	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	القاء محاضرة وعرض توضيحي	اسئلة عامة ومناقشة

	للمحاضرة على الاسبورة الذكية				
امتحان يومي	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على الاسبورة الذكية	الوراثة الصفات الكروموسومات والامراض الوراثية	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	٢٤ - ٢٥
اسئلة عامة ومناقشة	القاء محاضرة وعرض توضيحي لمحاضرة على الاسبورة الذكية	الهرمونات وانواعها وتركيبها والفرق بين الهرمونات النباتية والهرمونات الحيوانية	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	٢٦ - ٢٧
اسئلة عامة ومناقشة	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على الاسبورة الذكية	البيئة والتلوث النظام البيئي السلسلة الغذائية	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	٢٨ - ٢٩
		امتحان الفصل الثاني			٣٠

### ١١. تقييم المقرر

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

#### توزيع الدرجة من ١٠٠:

- الحضور ١٠ درجات
- تطبيق عملي ١٠ درجات
- امتحان شفوي ١٠ درجات
- تحضير يومي ١٠ درجات
- تقرير ١٠ درجات
- امتحان شهري ٥٠ درجة

### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

ملزمة - علم الاحياء العام	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
- علم الاحياء العام ١٩٩٠ تأليف د. حسين الاعظمي و د. صباح الخفاجي دار الكتب والوثائق .	المراجع الرئيسية (المصادر)

<ul style="list-style-type: none"> <li>- علم الاحياء للصفوف الجامعية /الاولى/ الجزء الاول ١٩٨٣</li> <li>تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي مطبعه جامعه بغداد</li> <li>- علم الاحياء للصفوف الجامعية /الاولى/ الجزء الثاني ١٩٨٣</li> <li>تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- علم الاحياء العام للصفوف المنتهية/ احيائي/ تأليف نخبه من أساتذة وزارة التربية ٢٠١٦</li> <li>- مجلة الشرق الأوسط للنشر العلمي MEJSP</li> <li>التقارير :</li> <li>- التقارير التلوث وتأثيره على الوضع الصحي للمجتمع</li> <li>- علاقه الاغذية المعدلة وراثيا والمتداولة في الاسواق وعلاقتها بالأمراض</li> <li>- دور الغطاء النباتي في المحافظة على البيئة من التصحر</li> <li>- تأثير التدخين على صحه وسلامه الفرد وعلاقته بأمراض القلب</li> </ul>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="https://www.altibbi.com">/https://www.altibbi.com</a></p> <p><a href="https://www.sciencedirect.com">/https://www.sciencedirect.com</a></p> <p><a href="https://www.elsevier.com">/https://www.elsevier.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
علاقات عائلية
٢. رمز المقرر
٣. الفصل / السنة
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٦
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٨ / ١١ / ٢٠٢٥

٥. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة / ٤ وحدات	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) :	
الاسم : م.د اسيل احمد مصطفى الأيمل: Aseel.ahmed@tu.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
<p>٥- يهدف المقرر الى دراسة الكيان العائلي بصوره عامه والمجتمع العراقي بصوره خاصة</p> <p>٦- يهدف الى تعميق الوعي بوظائف العائلة الاساسية</p> <p>٧- توضيح اهميه العائلة في تنظيم علاقات الافراد في المحيط الاسر</p> <p>٨- تقوية وتعميق الفرد بعائلته من جهة وعلاقه العائلة بالمجتمع من جهة اخرى</p> <p>٩- توضيح اهميه العائلة في تنظيم علاقات الافراد في المحيط الاسري</p> <p>١٠- استخدام الدراسات المقارنة للتعرف على التغيرات التي طرأت على العلاقات العائلية بين الريف والمدينة</p>	<p>اهداف المادة الدراسية</p>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ( الشرح والتوضيح )</li> <li>▪ المحاضرات الالكترونية ( نشر المحاضرات والفيديوهات والواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي ( Google classroom ).</li> <li>▪ لتقارير.</li> </ul>	<p>الاستراتيجية</p>
<p>١٠. بنية المقرر</p> <p>مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم</p> <p><u>الاهداف المعرفية</u></p> <p>أ - ١. الامام بمفهوم العائلة واهميتها بالنسبة للفرد والمجتمع</p> <p>أ - ٢. دراسة العلاقات الاجتماعية العائلية وطبيعتها واهم انواعها</p> <p>أ - ٣. الامام بالنظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية</p> <p>أ - ٤. التعرف على العوامل المؤثرة في اختيار شريك الحياه</p> <p>أ - ٥. الامام بالنظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية</p> <p>أ - ٦. الامام بتنظيم الزواج في العراق واهم المشكلات التي تعوق الاسرة والقيام بوظائفها والتي تؤدي الى تفككه</p> <p>ب - الاهداف المهارة الخاصة بالمقرر</p> <p>ب - ١. تصبح لها القدرة على حل المشكلات التي تواجهها سواء بالعمل او العائلة</p> <p>ب - ٢. تصبح لها القدرة على التعامل مع الافراد داخل الاسرة</p>	

ب - ٣. التعرف على اهمية اختيار شريك الحياه وفق عوامل مؤثره

طرائق التعليم والتعلم

- أ- طريقه الشرح والتوضيح  
ب- طريقه المناقشة  
ت- اعداد التقارير

طرائق التقييم

الامتحانات التحريرية والشفوية والشهرية واليومية

ج - الاهداف الوجدانية والقيمية

- ج - ١. معرفة الطالبة كيفية تكوين علاقات اجتماعية داخل وخارج الاسرة  
ج - ٢. زرع الثقة في نفس الطالبة وصل شخصيتها

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٢ ساعة	تخريج طالبة لها خبرة ودراية بتخصصها	الكيان العائلي (العائلة مفهومها واهميتها بالنسبة للفرد والمجتمع)	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء اختبارات النظرية الشهرية واليومية مع عمل التقارير
2	٢ ساعة	=	التطور التاريخي للعائلة	=	=
3	٢ ساعة	=	استعراض لاهم المفكرين والعلماء الذين تناولوا العائلة والزواج	=	=
4	٢ ساعة	=	دراسات العلاقات العائلية وتعريفها	=	=
5	٢ ساعة	=	انواع العلاقات الاجتماعية	=	=
6	٢ ساعة	=	انواع العلاقات الاجتماعية المنظمات العائلية وصورها (العائلة المركبة والنواه)	=	=
7	٢ ساعة	=	العوامل التي ساهمت في عملية التغير العائلي (العوامل تاريخيه والحديثة)	=	=
8	٢ ساعة	=	عائلات العائلية وطبيعتها	=	=
9	٢ ساعة	=	النظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية	=	=
10	٢ ساعة	=	تطور ونمو العلاقات الاجتماعية العائلية	=	=
11	٢ ساعة	=	التكيف انواع التكيف الاجتماعي الاقتصادي الثقافي الجنسي	=	=
12	٢ ساعة	=	امتحان الفصل الاول	=	=
13	٢ ساعة	=	كيان العائلة العراقية	=	=
14	٢ ساعة	=	صور العائلة العراقية	=	=
15	٢ ساعة	=	اثر التصنيع والتحضر في تغير كيان العائلة	=	=
16	٢ ساعة	=	خدمات والرعاية الاجتماعية	=	=
17	٢ ساعة	=	اختيار شريك الحياه	=	=
18	٢ ساعة	=	شريك الحياه في المجتمعات المختلفة	=	=
19	٢ ساعة	=	مفهوم الزواج (صور الزواج)	=	=
20	٢ ساعة	=	مقومات الزواج الناجح	=	=

=	=	الاسس والصفات التي يقوم عليها اختيار شريك الحياة	=	٢ ساعة	21
=	=	حقوق وواجبات الزوجين	=	٢ ساعة	22
=	=	التنشئة الاجتماعية والعلاقات الاسرية	=	٢ ساعة	23
=	=	دور الاسرة والتنشئة الاجتماعية	=	٢ ساعة	24
=	=	تنظيم الزواج والطلاق في العراق	=	٢ ساعة	25
=	=	صور من المشكلات العائلية (التفكك العائلي)	=	٢ ساعة	26
=	=	التفكك العائلي	=	٢ ساعة	27
=	=	الصراع بين الوالدين والابناء	=	٢ ساعة	28
=	=	الطلاق (العوامل المؤدية للطلاق)	=	٢ ساعة	29
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	٢ ساعة	30

### ١١. تقييم المقرر

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

#### توزيع الدرجة من ١٠٠:

- الحضور ١٠ درجات
- امتحان شفوي ١٠ درجات
- تحضير يومي ١٠ درجات
- امتحان يومي ١٠ درجات
- تقرير ١٠ درجات
- امتحان شهري ٥٠ درجة

### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ علم الاجتماع العائلة / تأليف مليحه عون القيصير/ صبيح عبد المنعم احمد /بغداد/ ١٩٨٤</li> <li>▪ العنف الاسري مظاهره اسبابه علاجه / تأليف احلام حمود الطيري ٢٠١٥</li> <li>▪ العنف الاسري واثره على الاسرة والمجتمع في الجزائر كمال بو علاق ٢٠١٧</li> <li>▪ انعكاس الوضع الحالي على العلاقات الاسرية تأليف / ايمان عبد الوهاب موسى ٢٠٠٧</li> </ul>	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مصطفى الخشاب / دراسات في الاجتماع العائلي/ القاهرة مطبوعه لجنة البيان</li> <li>▪ سناء الخولي الاسرة/ في عالم متغير/ الهيئة المصرية العامة للكتاب</li> </ul>	المراجع الرئيسية (المصادر) الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

<p>▪ حصة بنت صالح المالك و ربيع محمود نوفل / العلاقات الاسرية / دار الزهراء _ الرياض ٢٠٠٦</p> <p><u>التقارير :</u></p> <p>١- تأثير الطلاق على الابناء مستقبلا  ٢- تأثير الفقر على الحياة الاسرية  ٣- التكنولوجيا وعلاقتها بالتفكك الاسري  ٤- الخلافات الزوجية وتأثيرها على الطرفين  ٥- عدم الانجاب وتأثيره على استمرار الزواج  ٦- تعدد الزوجات وتأثيره على صفوة الحياة الزوجية</p>	
<p>اسرة/ <a href="http://ar.m.wikipedia.org/wiki">ar.m.wikipedia.org/wiki</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

<p>١. اسم المقرر</p>	<p>اسس خياطة (٢)</p>
<p>٢. رمز المقرر</p>	
<p>٣. الفصل / السنة</p>	<p>الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٥</p>
<p>٤. تاريخ إعداد هذا الوصف</p>	<p>٢٠٢٥ / ٩ / ١٨</p>
<p>٥. أشكال الحضور المتاحة</p>	<p>اسبوعي</p>
<p>٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)</p>	<p>٢ ساعة / ٢ وحدة</p>
<p>٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)</p>	<p>الاسم: م. مها صاحب عبد  الأيمل: <a href="mailto:maha.s@tu.edu.iq">maha.s@tu.edu.iq</a></p>
<p>٨. اهداف المقرر</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● تعليم اسس الخياطة....</li> <li>● تعليم استخدام مصطلحات الخياطة....</li> <li>● تعليم التطبيقات العملية لكل نموذج....</li> <li>● تعليم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكنة الخياطة....</li> </ul>	اهداف المادة الدراسية
--	-----------------------

### ٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

<ul style="list-style-type: none"> <li>- لقاء المحاضرة</li> <li>- الشرح والتوضيح</li> <li>- التطبيق العملي ( عمل النموذج )</li> <li>- نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية ودرجات الاختبارات على الفصل الدراسي Google classroom</li> <li>- التقارير.</li> </ul>	الاستراتيجية
--	--------------

### ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢ ساعة	تعلم طريقة خياطة الغبنات	الغبنات وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكنة الخياطة	-التطبيق العملي اليومي - الاختبارات النظرية - الاختبارات العملية
٢	٢ ساعة	تعلم طرق كي علاوات الخياط وتقليص سمك الخياطات	خطوط الخياطات	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكنة الخياطة	=
٣	٢ ساعة	تعلم تنظيف الحافات السانبة (سبعة انواع)	تنظيف الحافات السانبة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكنة الخياطة	=
٤	٢ ساعة	تعلم خياطة (الخياط المسطح والخياط الفرنسي)	انواع الخياطات (الفرنسي والمسطح)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكنة الخياطة	=
٥ ٦	٢ ساعة	تعلم الكف ، ثنيات الملابس ، الثنيات في الخياطات الطولية ، الثنيات باستخدام الغرز الماسكة ، الثنية باستخدام ماكنة الخياطة، الثنية في الحافة المبرومة ، الثنية في التنورة الكلوش ، الثنية باستخدام الثنية السورفلية ، الثنية باستخدام غرزة اللقط	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكنة الخياطة	=
٧ ٨ ٩	٢ ساعة	تعلم عمل فتحة الشق والفتحة البسيطة والفتحة بكسرة او كسرتين	الفتحات وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكنة الخياطة	=

=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخيطة	التقويرات وانواعها	تعلم عمل التقويرات الدائرية والمربعة والمثلثة	٢ ساعة	١٠ ١١ ١٢
			امتحان الفصل الاول		١٣
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخيطة	العرى وطرق عملها	تعلم انواع العرى وطريقة عملها في الملابس	٢ ساعة	١٤ ١٥
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخيطة	فتحات الازرار وانواعها	تعلم عمل فتحات الازرار المشغولة باليد وباستخدام قطعة قماش	٢ ساعة	١٦ ١٧
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخيطة	الجيوب وانواعها	تعلم انواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيب الذي يشبه فتحة الازرار والجيب الرجالي والجيب ذو القلبة	٢ ساعة	١٨ ١٩ ٢٠ ٢١ ٢٢
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخيطة	السحابات وانواعها	تعلم عمل السحاب المخفي والظاهري جزئيا والظاهري كليا	٢ ساعة	٢٣ ٢٤ ٢٥
			امتحان الفصل الثاني		٢٦
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخيطة	تطبيقات عملية ومراجعة المادة	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	٢ ساعة	٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠

#### ١١. تقييم المقرر

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

- الحضور ١٠ درجات
- تطبيق عملي ١٠ درجات
- امتحان شفوي ١٠ درجات
- واجب يومي ٢٠ درجة
- امتحان شهري ٥٠ درجة

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكتاب المنهجي لأسس الخياطة (الخياطة والتفصيل) / امل النجار.
المراجع الرئيسية (المصادر)	١- كتاب تعليم الخياطة الشامل / دليلك المصور ٢٠١٠ ترجمة خليل فرحان ٢- موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة , اكايمي انترنشنال , ٢٠٠٠

<p>١- مجلة بوردا ٢- مجلة قواعد الخياطة والتفصيل, داوي موسى صليحة ٣- مجلة تعليم الخياطة ٤- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل, خلود مانع الزبيدي ٢٠٠٧, عمان, الاردن</p> <p>التقارير :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اهمية اتقان خياطة الجيوب في القطعة الملابسية .</li> <li>• اهمية نوع فتحات الازرار في تصميم القطعة الملابسية.</li> </ul>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="https://fourm sedty.com">https://fourm sedty.com</a> <a href="https://vb.3dlat.com">https://vb.3dlat.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
المنسوجات	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥ / ٩ / ١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
١ ساعة نظري + ٢ ساعة عملي / ٤ وحدات	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) :	
الاسم : م. مها صاحب عبد	الأيمل: <a href="mailto:maha.s@tu.edu.iq">maha.s@tu.edu.iq</a>
٨. اهداف المقرر	
<p>اهداف المادة الدراسية</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• التعرف على انواع المنسوجات ومواصفاتها .</li> <li>• التعرف على الالياف الطبيعية والصناعة .</li> <li>• التعرف على العوامل المؤثرة بالنسيج كمصدر الشعيرة وطريقة صنع الخيط والعمليات النهائية وبهذه المعلومات تتكهن بما يحدث عند الخياطة وفي اثناء استعماله وغسله وكيفية .</li> </ul>	

## ٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

### الاستراتيجية

- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح ).
  - المحاضرات العملية ( التطبيق العملي وطريقة عمل النموذج ).
  - المحاضرات الالكترونية ( نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي
- ( Google classroom )
- التقارير

## ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الهدف من دراسة المنسوجات</li> <li>• نبذة تاريخية عن المنسوجات</li> <li>• تعريفات اولية لبعض المصطلحات</li> <li>• تصنيف شعيرات النسيج</li> </ul>	القاء المحاضرة	الاختبار النظري والعملي
٢	٢ ساعة عملي		العملي / عرض نماذج من الاقمشة	التطبيق العملي للنموذج	
٥	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خيط النسيج وانواع الخيوط</li> <li>• طرائق صنع القماش</li> <li>• العوامل التي تؤثر على قوة القماش</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
٦	٢ ساعة عملي		العملي / - التعرف على انواع الخيوط - عمل نماذج من طرق صنع القماش ( نماذج مكرمية , نماذج حياكة سنارة )	التطبيق العملي للنموذج	
٧	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طريقة النسيج</li> <li>• التراكيب النسيجية الاساسية وانواعها</li> <li>• التراكيب النسيجية المعقدة وانواعها</li> <li>• طريقة الحياكة وانواعها</li> </ul>	القاء المحاضرة	الاختبار النظري والعملي
٨	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
٩	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الالياف الطبيعية الحيوانية</li> <li>• الصوف</li> <li>• الالياف الاخرى التي تصنف مع الصوف ( الموهير - الكشمير - الوبر )</li> <li>• الحرير</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٠	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
١١	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الالياف الطبيعية النباتية</li> <li>• القطن</li> <li>• الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٢	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
١٣	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• القطن</li> <li>• الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٤	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
١٥	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• القطن</li> <li>• الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٦	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
١٧	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• القطن</li> <li>• الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٨	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
١٩	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• القطن</li> <li>• الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
٢٠	٢ ساعة عملي		العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	التطبيق العملي للنموذج	
٢١	١ ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	<ul style="list-style-type: none"> <li>• القطن</li> <li>• الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال</li> </ul>	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي

	التطبيق العملي للنموذج	• الالياف الطبيعية المعدنية (الاسبستوس) العملي / عمل نماذج خملة السجاد	٢ ساعة عملي		
		امتحان			٢٢
الاختبار النظري والعملي	لقاء محاضرة	الوان الاقمشة ( صبغ الاقمشة - طبع الاقمشة ) العملي / القيام بصبغ الاقمشة وعمل نماذج	تتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري	٢٣ ٢٤
الاختبار النظري والعملي	التطبيق العملي للنموذج	العمليات النهائية التي تجرى على القماش	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة عملي	٢٥ ٢٦
الاختبار النظري والعملي	لقاء المحاضرة	العملي / القيام بالطباعة على الاقمشة وعمل نماذج	تتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري	٢٧
		امتحان			٢٨ ٢٩
الاختبار النظري والعملي	لقاء المحاضرة	مناقشة التقارير	تتعرف الطالبة على	١ ساعة نظري	٢٩
الاختبار النظري والعملي	التطبيق العملي للنموذج	مراجعة المادة	تتعرف الطالبة على	٢ ساعة عملي	٣٠

#### ١١. تقييم المقرر

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

#### توزيع الدرجة من ١٠٠ :

- الحضور ١٠ درجات
- تطبيق عملي ١٠ درجات
- تنفيذ النماذج ١٠ درجات
- تحضير يومي ١٠ درجة
- تقرير ١٠ درجة
- امتحان شهري ٥٠ درجة

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

كتاب المنسوجات , امل النجار , ١٩٩٠	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
- كتاب تكنولوجيا الياف الشعيرات النسيجية - مواقع الشبكة المعلوماتية ( المواقع الاكاديمية والعلمية)	المراجع الرئيسية (المصادر)
- مجلة بوردا . - المواقع الالكترونية -التقارير :	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

- احدث التقنيات في المنسوجات .	
<a href="https://www.researchgate.net">https://www.researchgate.net</a>	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
تحضير الاغذية	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة سنويا / ٤ وحدات ( ٢ ) وحدة العملي (٢) وحدة نظري	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان	الأيمل: duaa.muthana@tu.edu.iq
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> <li>● معرفة الطالبات بمصادر الاطعمة المختلفة وكيفية اختيارها وطرق التخزين المختلفة وكيفية المحافظة عليها لأطول فترة ممكنة .</li> <li>● التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة .</li> <li>● تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة ..</li> </ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	

<p>1- اعداد طالبات قدرات ومتمكنات في مجال الغذاء والتغذية</p> <p>2- معرفة الطالبة المتطلبات القيمة الغذائية للغذاء وكيفية المحافظه عليه اطول فترة زمنية</p> <p>3- ان تتعرف الطالبة على كيفية اعداد وجبات غذائية صحية ومناسبة .</p> <p>الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>1 - تطوير مهارات الطالبة في مجال تحضير وجبات صحية</p> <p>2 - تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لإعداد الطعام العام</p>
--

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبة على	مقدمة عامة مع مفردات المنهج	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٢	٢	تعريف الغذاء الكامل وعلاقته بالمجاميع الغذائية الرئيسية الخطط الغذائية للعائلة ،العوامل التي تؤثر على الغذاء كمية الفيتامينات والمعادن والصنف الوراثي	تعريف الغذاء وعلاقته بالمجاميع الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٣	٢	اهداف دراسة الطعام ، حفظ الطعام من الجراثيم المرضية ، تسمم الاطعمة	اهداف دراسة الطعام	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٤	٢	التفاعلات الغذائية (ظاهرة الانتشار في الطعام ، انواع التبلور الماء والسكر )	التفاعلات الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٥	٢	دور الفواكه والخضار في الخطط الغذائية للعائلة	الفواكه والخضراوات	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

			العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامين والصنف الوراثي		
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختلاف في ظروف وعوامل الخزن	المعاملات التي تجري على الخضار والفواكه منذ حصادها ولحين عرضها في السوق	٢	٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	العناصر الغذائية الاساسية في الفواكه والخضار	البروتينات والكاربوهيدرات والدهون في الفواكه والخضار والقيمة الغذائية للفواكه والخضار المصنعة وتحضير الفواكه والخضار والمحافظة على قيمتها	٢	٧
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	طبخ الفواكه والخضار	التغيرات التي تحدث عند طبخ الفواكه والخضار	٢	٨
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	السلطة وانواعها	السلطات وتحضيرها وكيفية المحافظة عليها	٢	٩
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الصلصات	الصلصات المستعملة انواعها كيفية عمل الصلصات المختلفة مثل صلصة المايونيز والصلصة الفرنسية وقيمها الغذائية	٢	١٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الدهون وانواعها	الدهون تكونها خواصها الاحماض الدهنية واهميتها	٢	١١
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الليبيدات .. تفاعلات الدهون	تعريف الليبيدات وتفاعلات الدهون وتأثرها بالحرارة	٢	١٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجاته	الحليب تعريفه اهميته مكوناته القيمة الغذائية انواع الحليب تأثير الحليب بالحرارة	٢	١٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تخثر الحليب	تخثر الحليب (بالحامض ، الانزيم ، الاستعمالات الخاصة	٢	١٤

			للحليب في تحضير ( الاغذية )		
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تصنيع الكريم والجبين	الكريم ، الجبن ، الزبد ، مكونات كل منها	٢	١٥
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	البيض واهميته	البيض اهميته القيمة الغذائية تركيبه التغيرات التي تطرأ عليه اثناء الخزن ، اهمية البيض في اعداد وتحضير بعض الاطعمة وكيفية يكون عامل مستحلب وعامل مثخن	٢	١٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اللحوم وانواعها	اللحوم انواعها الحمراء والبيضاء ونسبة الدهن والبروتين فيها وطرق الطبخ وتأثرها في بعض خصائصها	٢	١٧
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اللحوم البيضاء	انواعها وكيفية طهيها والصفات النوعية والحسية والتركيب الكيميائي لها	٢	١٨
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اللحوم الحمراء	انواعها وكيفية طهيها والصفات النوعية والحسية والتركيب الكيميائي لها	٢	١٩
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	النشويات	دور النشويات في تحضير الغذاء وخصائص المنتج النهائي	٢	٢٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	السكريات	انواع السكريات ومصادرها الغذائية في تحضير الأطعمة	٢	٢١
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الطحين	انواع الطحين ودوره في اعداد الخبز حسب نوع الحنطة المستخرج منها وخصائصه في صفات الناتج	٢	٢٢

الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الكيك	اعداده والتعرف على العوامل المؤثرة عليه لإنتاجه	٢	٢٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	البسكويت	اعداده والتعرف على العوامل المؤثرة عليه لإنتاجه	٢	٢٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	العجائن وانواعها	العجائن وانواعها والعوامل المؤثرة فيها من العوامل المنفشة والتعرف على مصادر وانواع المواد المنفشة واهميتها	٢	٢٥
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	المشروبات انواعها	المشروبات وانواعها وتفصيل المختلفة لإعدادها	٢	٢٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الطعوم والنكهات الطبيعية	التعرف على انواع الطعوم والنكهات واصلها في تحضير الاغذية	٢	٢٧

#### ١١. تقييم المقرر

توزع الدرجات للجزء النظري والعملي بواقع ٢٥ درجة للفصل الاول ومثلها للفصل الثاني والامتحان النهائي ٥٠ درجة موزع ٣٥ درجة للنظري و ١٥ درجة للعملي

١٢. مصادر التعلم والتدريس

محاضرات تم اعدادها	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
١- دليل الطبخ والتغذية ٢٠٠٦ ، تأليف نزيهة اديب ٢- الطهو التجريبي ٢٠٠٨ تأليف د. ايمن سليمان ٣- On cooking 2007.sara R.Labensky ٤- كتاب فن الطبخ ، منال العالم	المراجع الرئيسية (المصادر)
الاغذية مكوناتها اعدادها وتقييمها ، تأليف د. سهير فؤاد نور .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
<a href="http://www.uobabylon.edu">http://www.uobabylon.edu</a> <a href="http://www.nutrition.com">http://www.nutrition.com</a> <a href="http://www.texasa%26muniversity.com">http://www.texasa%26muniversity.com</a>	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

خطة تطوير المقرر الدراسي	استخدام الداتا شو ، استخدام الصبورة الالكترونية الذكية ، تطوير مفردات المنهج عن طريق استحداث مفردات جديدة .

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
تغذية طفل	
٢. رمز المقرر	
HECN٣٢٨	
٣. الفصل / السنة	
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي عدد الوحدات ٤	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. م. ثائربهاء نعمان الأيمل: @tu.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعريف بأهمية مرحلة الحمل والارضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحلة المراهقة المبكرة</li> <li>التعرف على مراحل النمو والتطور بشكل سليم خلال مراحل الحمل والارضاع والطفولة</li> <li>التعرف على المشاكل الغذائية التي تواجه الحامل والمرضع والطفل</li> <li>التعرف على كيفية الاستفادة من المعلومات التغذوية لتخطيط البرامج الغذائية المتوازنة .</li> </ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	

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

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبة على	مقدمة اساسيات في تغذية الطفل وربطها مع مادة اسس التغذية التي تم دراستها في العام السابق	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٢	٢	تتعرف الطالبة على	الحمل والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث خلاله	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٣	٢	تتعرف الطالبة على	المتطلبات الغذائية للمرأة الحامل بصورة عامة	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٤	٢	تتعرف الطالبة على	مقارنة بين متطلبات الغذائية للحامل وغير الحامل للتركيز على اهمية التغذية وعلاقتها بصحة الجنين	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٥	٢	تتعرف الطالبة على	الوصايا الغذائية خلال فترة الحمل ونماذج لوجبات غذائية مختلفة اثناء هذه الفترة	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٦	٢	تتعرف الطالبة على	سوء التغذية والحمل وتغذية الحامل المراقبة		الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٧	٢	تتعرف الطالبة على	تغذية المرضع ومقارنتها مع تغذية الحامل	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٨	٢	تتعرف الطالبة على	العوامل المؤثرة على حليب الام	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع	تتعرف الطالبة على	٢	٩
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو والتطور الحاصله لديه	تتعرف الطالبة على	٢	١٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اهمية الرضاعة الطبيعية واهم الفروق بين الحليب الطبيعي والصناعي	تتعرف الطالبة على	٢	١١
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	المقررات الغذائية للطفل الرضيع	تتعرف الطالبة على	٢	١٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	انواع اغذية الاطفال ونماذج لبرامج غذائية للطفل	تتعرف الطالبة على	٢	١٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تغذية الطفل الخدج والمشاكل الغذائية بإطعام الرضيع	تتعرف الطالبة على	٢	١٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الخصائص التغذوية للطفل في مرحلة ما قبل سن المدرسة	تتعرف الطالبة على	٢	١٥
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	العادات والمشاكل الغذائية للطفل سن ما قبل المدرسة	تتعرف الطالبة على	٢	١٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	المناهج الغذائية وعلاقتها بالتخطيط الغذائي	تتعرف الطالبة على	٢	١٧
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اهمية التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة على	٢	١٨
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	انواع المناهج الغذائية المدرسية وتجربة التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة على	٢	١٩
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	علاقة تطورات النمو مع التغذية في مرحلة المراهقة المبكرة	تتعرف الطالبة على	٢	٢٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	المقررات الغذائية للمراهقين الصغار	تتعرف الطالبة على	٢	٢١

الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	التخطيط الغذائي في برامج تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة على	٢	٢٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اهم المشاكل الغذائية في مرحلة الطفولة والمراهقة	تتعرف الطالبة على	٢	٢٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	امراض سوء التغذية وعلاقتها بالتطور العقلي للأطفال	تتعرف الطالبة على	٢	٢٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الفشل بالنمو وعلاقة ذلك بالتقديرات الغذائية	تتعرف الطالبة على	٢	٢٥

#### ١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير الخ بعدها يعمل السعي الكلي من ٥٠ درجة بواقع ٢٥ درجة للفصل الاول ومثلها للفصل الثاني .

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

كتاب تغذية الطفل، أ فاتن فخر الدين /م نوال ابر قسام / العراق (وجدت)	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن
٥- مفاهيم حديثة في تغذية الاطفال ٢٠١٧/د. منى احمد ٦- تغذية الاطفال والمراهقين والمسنين / د. محمد نجاتي ٢٠١٥	المراجع الرئيسية (المصادر)
The journal of child Nutrition and Management	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
<a href="https://www.healthdirect.gov.au/healthy-eating-for-children">https://www.healthdirect.gov.au/healthy-eating-for-children</a> <a href="https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/kids-healthy-eating-plate">https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/kids-healthy-eating-plate</a>	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر:					
ادارة منزل وصناعات يدوية					
٢. رمز المقرر:					
٣. الفصل / السنة: السنوي					
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٤					
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٤/١٩/١٨					
٥. أشكال الحضور المتاحة:					
يومي					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):					
30 ساعة نظري ٦٠\ ساعة عملي					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)					
الاسم م.م. ولاء عبد الرزاق عبد الوهاب					
الايمل :- <a href="mailto:walaa.abdulrazak@tu.ed.iq">walaa.abdulrazak@tu.ed.iq</a>					
٨. اهداف المقرر					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• معرفة فلسفة واهداف الحياة الاسرية</li> <li>• اكتساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية</li> <li>• تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارية البيت</li> </ul>					
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
شرح وتوضيح / تنفيذ خطوات نماذج / السبورة الذكية					الاستراتيجية
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم

الامتحان النظري	المحاضرة	فلسفة واهداف الحياة الاسرية	تدريب الطالبات على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة	1 1	الاسبوع الاول والثاني
الامتحان النظري	المحاضرة	البيت والاسرة في العالم المتطور	تدريب الطالبات على الاستفادة من خبرات وتجارب الدول المتطورة	1 1	الاسبوع الثالث والرابع
الامتحان النظري	المحاضرة	المسؤوليات في الحياة الاسرية	تدريب الطالبات على تكون ام مثالية لاولادها ومعرفة مسؤولية كل فرد في العائلة	1 1	الاسبوع الخا والسادس
الامتحان النظري	المحاضرة	التصنيع واثره في البيت	تدريب الطالبات على دور التطور الصناع والتقدم العلمي في تسهيل امور البيت	1 1	الاسبوع الساب والثامن
الامتحان النظري	المحاضرة	ادارة المنزل	تدريب الطالبات على اعداد خطة لادارة المنزل حسب الاسس العلمية	1 1	الاسبوع التا والعاشر
الامتحان النظري	المحاضرة	خطوات الادارة في البيت	تدريب الطالبات على اعداد خطة علمية والاشراف على تنفيذها وتقييمها	1 1	الاسبوع الحاد عشر والثاني عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	دور ربة الاسرة في دور حياة الاسرة	تدريب الطالبات على ان تكون ربة بيت ناجحة كمديرة في منزلها	1 1	الاسبوع الثالث عشر والرابع عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	الفرق بين الوقت والجهد في ادارة البيت	تدريب الطالبات على اهم التجارب العلمية لقياس الوقت والجهد الذي تبذله في اداء الاعمال	1 1	الاسبوع الخامس عشر والسادس عشر

الامتحان النظري	المحاضرة	التعب والارهاق	تدريب الطالبات على اداء الاعمال المنزلية باقل وقت واقل جهد	1 1	الاسبوع السابع عشر والثامن عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	العوامل المؤثرة في استخدام الوقت والجهد	تدريب الطالبات على عمل خطة يومية واسبوعية وشهرية للانتفاع من الوقت والجهد	1 1	الاسبوع التاسع عشر والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	التخطيط للانتفاع من الوقت والجهد	تدريب الطالبات على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	1 1	الاسبوع الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	دراسات لتسهيل الاعمال المنزلية	تدريب الطالبات على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليهما	1 1	الاسبوع الثالث والعشر والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	تحسين طرق العمل وظروفه	تدريب الطالبات على معرفة الاجهزة المنزلية التي تعمل على تحسين ظروف العمل واختصار الوقت والجهد	1 1	الاسبوع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون
الامتحان النظري	التقييم	الامتحان	تدريب الطالبات على الاجابة على فقرات الاختبارات	1 1	الاسبوع التاسع والعشر والثلاثون
				الساعات	الجزء العملي
الامتحان العملي	التطبيق العملي	اختيار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها تصنيفها حسب الاعمال اليديوية	تدريب الطالبات على اتقان المهارات اليديوية	2	الاسبوع الاول
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل نماذج لحاجات منزلية ضرورية	تدريب الطالبات على عمل النموذج	2	الاسبوع الثاني

الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل غطاء قوري او حقيبة يدوية	تدريب الطالبات على الاستفادة من فضلات الاقمشة	2 2 2	الاسبوع الثالث والرابع والخامس
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل شغل الاثمين على اكياس الرز	تدريب الطالبات على الاعمال اليدوية	2 2 2 2	الاسبوع السادس والسابع والثامن والتاسع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	شرح رموز عمل السنارة	تدريب الطالبات على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات	2 2	الاسبوع العاشر والحادي عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	درس اختياري من قبل الطالبات	تدريب الطالبات على اختيار نموذج ترغب في اتقانه	2	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تبدا الطالبات بالعمل بمساعدة المدرسة	تدريب الطالبات على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم	2	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها	تدريب الطالبات على عمل الصح وارشادهن عند الحاجة	2	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	يعاد نفس الموضوع	يعاد نفس الموضوع	2	الاسبوع الخامس عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تتعلم الطالبات على عمل السنارة	تدريب الطالبات على شغل السنارة ورموزها	2	الاسبوع السادس عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبات على نموذج اخر من فضلات الاقمشة	تدريب الطالبات على الاستفادة من الخامات الموجودة في الطبيعة	2	الاسبوع السابع عشر

الامتحان العملي	التطبيق العملي	تدريب الطالبات عمل قوالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل لعبة للاطفال	تدريب الطالبات على عمل العاب مختلفة والاشكال والاحجام	2	الاسبوع الثامن عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة الاطفال	تدريب الطالبات على عمل قوالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل	2 2 2	الاسبوع التاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبات على غرزة الروف	تدريب الطالبات على اتقان غرزة الروف	2 2 2	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبات عمل الرقع	تدريب الطالبات على اعادة تدوير خامات البيئة	2 2 2 2	الاسبوع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون
التطبيق العملي	امتحان	امتحان		2	الاسبوع الثلاثون

١١. تقييم المقرر

١٢. مصادر التعلم والتدريس

التخطيط والادارة في الاقتصاد المنزلي - احسان البقلي  
درية امين

الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )

- ملزمة خاصة بأدارة المنزل  
- اقتصاديات الأسرة وادارة المنزل ٢٠٠٧ ايمن  
مزهرة واخرون

المراجع الرئيسية ( المصادر )

-	الاقتصاد الاسري وادارة البيت / ضحى الحديدي	
-1	Home Economic	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية،
-2	Journal Table of Home of Economic	التقارير.... )
-3	تقارير الطالبات	
	مواقع الاسرة على الانترنت	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

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 عن اسباب تفريق الاسرة وايجاد الحلول لها
-	زيارة بعض المواقع التي تتوفر بها صناعات الاعمال اليدوية وكيفية العمل بها لتطوير مهارات الطالبات

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
علم النفس التربوي	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
العام الدراسي ٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/9/18	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
حضورى والإلكتروني	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) ٦٠ ساعة	
٦٠ ساعة / ٤ وحدات	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م.خالد وليد نوفان	الأيمل: Khalid.waleed@tu.edu.iq :
Q	
٨. اهداف المقرر	

اهداف المادة الدراسية	<p>جعل الطلبة يعرفون مبادئ علم النفس التربوي</p> <p>٢- جعل الطلبة يفهمون الاساس التاريخي لنشأة علم النفس التربوي</p> <p>٣- جعل الطلبة يميزون اهمية الاساس الاجتماعي لعملية التعليمية</p> <p>٤- جعل الطلبة يعرفون مصطلح التذكر</p> <p>٥- جعل الطلبة يفهمون دور علم النفس التربوي في العملية التربويه</p> <p>٦- يعرفون معنى النسيان</p>
-----------------------	---

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

المحاضرة , المناقشة , الاستجواب

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	٢	علوم تربوية ونفسية	نبذة تاريخية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثاني	٢	علوم تربوية ونفسية	معنى علم النفس	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثالث	٢	علوم تربوية ونفسية	فروع علم النفس	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الرابع	٢	علوم تربوية ونفسية	الاهداف التربوية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الخامس	٢	علوم تربوية ونفسية	نظريات التعليم	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
السادس	٢	علوم تربوية ونفسية	النظرية السلوكية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
السابع	٢	علوم تربوية ونفسية	النظرية المعرفية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثامن	٢	علوم تربوية ونفسية	مصادر اشتقاق الاهداف السلوكية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
التاسع	٢	علوم تربوية ونفسية	الانتباه	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
العاشر	٢	علوم تربوية ونفسية	العوامل الموضوعية المؤثرة بالانتباه	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الحادي عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	العوامل الذاتية المؤثرة في الانتباه	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثاني عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	التذكر	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثالث عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	العوامل المؤثرة بالتذكر	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الرابع عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	الذاكرة	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الخامس عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	انواع الذاكرة	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
السادس عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	كيف يحدث التذكر	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية

الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	النسيان	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اختبار فصل	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل المساعدة على النسيان	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	انتقال اثر التعلم	علوم تربوية ونفسية	٢	العشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل المساعدة	علوم تربوية ونفسية	٢	الواحد والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	التعلم والتعليم	علوم تربوية ونفسية	٢	الثاني والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	كيف يحدث التعلم	علوم تربوية ونفسية	٢	الثالث والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الفرق بين التعلم والتعليم	علوم تربوية ونفسية	٢	الرابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	السلوك	علوم تربوية ونفسية	٢	الخامس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	محددات السلوك الوراثية	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	محددات السلوك البيئية	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	امتحان الفصل	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصنيف بلوم للاهداف	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصنيف ميجر للاهداف	علوم تربوية ونفسية	٢	الثلاثون

#### 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

علم النفس التربوي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
كتب علم النفس المدرسي وعلم النفس التربوي	المراجع الرئيسية (المصادر)
مراجع علم النفس	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
مبادئ الاقتصاد المنزلي	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني ٢٠٢٥/٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة نظري / ٤ وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. شهد خالد حميد الأيمل: <a href="mailto:Shahad.hameed@tu.edu.iq">Shahad.hameed@tu.edu.iq</a>	
٨. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اعداد مدرسة للتربية الاسرية من خلال التعرف على الاقتصاد المنزلي وتطوره</li> <li>• التعرف على الأهداف العامة للقسم</li> <li>• التعرف على تاريخ القسم ودوره في التربية</li> <li>• التعرف على فروع الاقتصاد المنزلي</li> <li>• التعرف على دور القسم في الحياة الاسرية</li> <li>• التعرف على أسس التربية والعلاقات العائلية</li> </ul>	اهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح )</li> <li>- المناقشة</li> <li>- ( Google classroom )</li> <li>- الاختبارات الشفوية والتحريرية والتقارير</li> </ul>	الاستراتيجية
١٠. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١ - ٢ ٣ - ٤	٤ نظري ٤ نظري	تتعرف الطالبة على	المراحل الأولى في تعليم المرأة المنظمات ذات الصلة	محاضرة	الاختبارات اليومية
٥ - ٦ ٧ - ٨	٤ نظري ٤ نظري	تتعرف الطالبة على	لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه. بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	لقاء المحاضرة	=
٩ - ١٠ ١١ - ١٢	٤ نظري ٤ نظري	تتعرف الطالبة على	فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية	لقاء المحاضرة	=
١٣ - ١٤ ١٥ - ١٦ ١٧ - ١٨	٤ نظري ٤ نظري ٤ نظري	تتعرف الطالبة على	علاقة الاقتصاد المنزلي بالعلوم الأخرى	لقاء المحاضرة	=
١٩ - ٢٠ ٢١ - ٢٢	٤ نظري ٤ نظري	تتعرف الطالبة على	الحياة الجامعية - الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي حقول الاقتصاد المنزلي	لقاء المحاضرة	=
٢٣ - ٢٤	٤ نظري	تتعرف الطالبة على	التركيز والتفصيل عن حقل إدارة المنزل وموارد الاسرة		
٢٥ - ٢٦ ٢٧ - ٢٨	٤ نظري ٤ نظري	تتعرف الطالبة على	العوامل المؤثرة في تحقيق اهداف الاسرة للحفاظ على مواردها الموارد ,عائلة الموارد بالاستهلاك وعلاقة المستهلك بالحاجة	لقاء المحاضرة	=
٢٩ - ٣٠	٤ نظري	تتعرف الطالبة على	انواع المستهلك ,التخطيط لميزانية الاسرة	لقاء المحاضرة	

## ١١. تقييم المقرر

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

- الحضور ١٠ درجات
- التقارير ١٠ درجات
- تطبيق عملي ١٠ درجات
- واجب يومي ١٠ درجات
- امتحان شهري ٦٠ درجة

## ١٢. مصادر التعلم والتدريس

٢- كتاب مبادئ الاقتصاد المنزلي اعداد د,مها مازن ود. لمياء ياسين	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
١-	المراجع الرئيسية (المصادر)
-	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
كيمياء العامة	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/9/18	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د.علي وليد نوفان الأيميل: ali.w.nofan@tu.edu.iq	
٨. أهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>التعرف على الاجهزة والادوات المختبرية</li><li>طرق القياس واجراء التجارب البسيطة</li><li>التعرف على انواع المحاليل وطرائق قياسها والتعبير عنها</li><li>التعرف على انواع الحوامض والقواعد والاملاح وكيفية التمييز بينهم</li></ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	

اكتساب الطالبات القدرة على توضيح التفاعلات  
الكيميائية وتفاعلات التسحيح  
اكتساب الطالبة كيفية تطبيق اسس الكيمياء التحليلية  
في المختبرات

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تعريف الطالبة على الاجهزة والادوات المختبرية	الاجهزة والادوات المختبرية في مختبر الكيمياء	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
٢	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
٣	٢	التعرف على المحاليل	المحاليل وانواعها	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
٤	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
٥	٢	التعرف على طرائق المختبرية لتحضير المحاليل	طرائق تحضير المحاليل الكيميائية المختلفة	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
٦	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
٧	٢	التعرف على كيفية تحضير بعض المركبات	امثلة على تحضير مركبات	الشرح العملي في المختبر بالإضافة الى اجراء تجربة	اسئلة مباشرة يومية
٨	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر بالإضافة الى اجراء تجربة	اسئلة مباشرة يومية
٩	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
١٠	٢	التعرف على الاملاح	الاملاح انواعها تحضيرها	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية

اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	١١
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	١٢
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	تنقية بعض الاملاح	التعرف على طرائق تنقية الاملاح	٢	١٣
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	١٤
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	التقطير وانواعه	التعرف على التقطير	٢	١٥
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	١٦
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	١٧
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	١٨
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	الحوامض والقواعد والاملاح	التعرف على الحوامض والقواعد والاملاح	٢	١٩
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	٢٠
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	٢١
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	٢٢
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	طرائق تسحيح الحامض مع القاعدة او العكس	التعرف على تسحيحات الحوامض والقواعد	٢	٢٣
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	٢٤

اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	٢	٢٥
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	تسحيحات تعقيدية	تسحيحات تعقيدية	٢	٢٦
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	المركبات العضوية وتحضيرها	التعرف على تحضير بعض المركبات العضوية		٢٧
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=		٢٨
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=		٢٩
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	التقطير وانواعه	التعرف على التقطير وانواعه		٣٠

#### ١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ ثم يعمل السعي الكلي النهائي من ١٥

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكيمياء العامة ، باسم الدلالي
المراجع الرئيسية (المصادر)	General chemistry by sister,vanderwand Davidson
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	التحليل الوصفي والحجمي .تأليف د.مؤيد العبايجي وثابت سعيد -الكيمياء العامة العضوية .تأليف د.نوري سالم -الكيمياء الفيزيائية منتجات الاغذية .تأليف عبد علي مهدي Food and chemical Toxicology . Arabian Journal of Chemistry

International Journal of Food Sciences and Nutritio التقارير المطلوبة عديدة منها : المحاليل انواعها التقطير كيفية قياس نسبة حامض الخليك في الخل الاواصر التساهمية حالات المادة	
/ <a href="http://www.discovery.com/https">http://www.discovery.com/https</a> / <a href="http://www.scientificamerican.com/https">http://www.scientificamerican.com/https</a>	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

### نموذج وصف المقرر

١٣ . اسم المقرر	كيمياء الأغذية
١٤ . رمز المقرر:	HED-FC
١٥ . الفصل / السنة	سنوي ٢٠٢٥-٢٠٢٦
١٦ . تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠٢٥/٩/١٨
١٧ . أشكال الحضور المتاحة :	يومي
١٨ . عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	60 ساعة
١٩ . اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	م.د. فلاح سالم داود
	البريد الإلكتروني : Falah.salim@tu.edu.iq

## ٢٠. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف على العناصر الغذائية وتركيبها</li> <li>- التعرف على الية تحويل هذه العناصر الى طاقة</li> <li>عن طريق الايض داخل الجسم</li> <li>- تعلم كيفية الاستفادة من دراسة كيمياء الأغذية في المصانع والقطاع الخاص</li> </ul>
-----------------------	---

## ٢١. استراتيجيات التعليم والتعلم

الأهداف المعرفية	<ul style="list-style-type: none"> <li>- اكتساب الطالبة القدرة على التعرف على العناصر الغذائية الرئيسية والاساسية</li> <li>- اكتساب الطالبة القدرة على التعرف على الية عمل الجسم وإنتاج الطاقة و اكتساب الخبرة في تحديد نوعية الطاقة التي يمكن ان تدخل الجسم وبالتالي تصبح لها خبرة في مجال الحميات الغذائية</li> </ul>
------------------	---

## ٢٢. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	2	مقدمة عن الأساسيات	الماء والرقم	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٢	2	الواجب التعرف عليها كيمياء الاغذية	الهيدروجيني , والمحاليل المنظمة , خواص الماء وتفككه , الالكتروليتات القوية والضعيفة , منحنيات التسحيح	في القاعة	مباشرة و يومية
٣	2	التعرف عن اهم	كيمياء الكربوهيدرات,	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٤	2	العناصر الغذائية	التقسيم والتسمية ,	في القاعة	مباشرة و يومية
٥	2	وهي الكربوهيدرات	النشاط النوعي , تركيبها , تفاعلاتها , السكريات الأحادية والثنائية والمتعددة ,		
٦	2	التعرف على	كيمياء الليبيدات ,	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٧	2	الليبيدات	اقسامها , الكليسيريدات الثلاثية , الاحماض	في القاعة	مباشرة و يومية

		الدهنية , الكليسرول , الستيرولات , الكلايكولبيدات اللايبوبروتينات			
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	كيمياء الاحماض النوية , البيورينات والبريميديينات , النيوكليوتيدات , أنواع الاحماض النووية	التعرف على	2	١٠
			الاحماض النووية	2	١١
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	كيمياء الانزيمات , الخواص والوظائف , تسميتها و تقسيمها	التعرف على الانزيمات	2	١٢
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	التفاعلات الايضية , الطاقة الكيمياحياتية , المركبات الغنية بالطاقة , المسارات الايضية	التعرف على	2	١٣
			التفاعلات الايضية	2	١٤
				2	١٥
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	الماء والمحاليل والأنظمة الغروية	التعرف على الماء واهميته	2	١٦
				2	١٧
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	كربوهيدرات الأغذية , اهم أنواعها وانتشارها الانزيمات المحللة لها السكر المحول , تفاعلات الاسمرار	التعرف على	2	١٨
			كربوهيدرات الأغذية	2	١٩
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	ليبيدات الأغذية , الزيوت والدهون في الأغذية , الفوسفوليبيدات ودورها الاستحلابي , الانزيمات المحللة لها تلف الزيوت وتزنجها	التعرف على	2	٢٠
			ليبيدات الأغذية	2	٢١

مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	بروتينات الأغذية , أهميتها الغذائية , الانزيمات المحللة لها , الخواص الوظيفية	التعرف على بروتينات الأغذية	2	٢٢
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	الانزيمات الغذائية , الاسمرار الانزيمي, الانزيمات الثابتة	التعرف على انزيمات الأغذية	2 2	٢٣ ٢٤
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	فيتامينات الأغذية , أهميتها و أنواعها و وظائفها وتأثيرات نقصها	التعرف على فيتامينات الأغذية	2	٢٥
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	معادن الأغذية و دورها في الكيمياء الحياتية والسماة التغذوية لبعض كاتيونات وانيونات المعادن	التعرف على معادن الأغذية	2	٢٦
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	خضاب الأغذية , أهمية و تركيب و صفات الخضاب النباتي والحيواني , تأثير عمليات التحضير والتصنيع على الخضاب	التعرف على خضاب الاغذية	2	٢٧
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	نكهة الأغذية , أهميتها وصفاتها و كيميائها , المنكهات الطبيعية والصناعية	التعرف على النكهات	2	٢٨
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	المضافات الغذائية و أنواعها , واستخداماتها و المصرح بها	التعرف على المضافات الغذائية	2	٢٩
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	المكونات الغذائية غير المرغوب فيها ,	التعرف على المكونات غير المرغوب فيها	2	٣٠

		أنواعها و تركيبها و مخاطرها الصحية		
٢٣ . تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير.. الخ ثم يعمل السعي الكلي النهائي من ١٨				
٢٤ . مصادر التعلم والتدريس				
كتاب كيمياء الأغذية د. باسل دلالي و د. كامل الركابي		الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )		
Principles of food chemistry , DeMan ,2019		المراجع الرئيسية ( المصادر )		
Handbook of Food Chemistry DOI 10.1007/978-3-642-41609-5_34-1 # Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2014		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )		
<a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Food_chemistry">https://en.wikipedia.org/wiki/Food_chemistry</a>		المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت		

١١ . تقييم المقرر				
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ بعدها يعمل السعي الكلي من ١٥ درجة				
١٢ . مصادر التعلم والتدريس				
ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		
Food biochemistry and Y.H .Hui 2006 -processing , by black well publishing.  تصنيع الاغذية(١٩٩٥) صادق حسن الحكيم ,عبد علي مهدي حسن ,وزارة التعليم العالي والبحث العلمي		المراجع الرئيسية (المصادر)		

<p>- الخبز والمعجنات ( ١٩٩٠ ) امجد بوياسوالقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي</p> <p>-</p> <p>علم اللحوم ( ١٩٩٠ ) محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة</p> <p>- مطبخ منال العالم ( ٢٠٠٩ ) منال العالم</p>	
<p>1-Journal of food Science 2-Food Technology 3-Journal of food sci . and technology</p> <p>المجلة العربية للغذاء والتغذية</p> <p>التقارير المطلوبة :</p> <p>عمل تقرير مفصل عن كل مادة يتم تصنيعها في مختبر التغذية ويتم مناقشة النتائج والاختافات والامتيازات من طرائق العمل المستعملة</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="http://www.uobabylon.edu">/http://www.uobabylon.edu</a></p> <p><a href="http://www.nutrition.com">/http://www.nutrition.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

وصف المقرر

اسم المادة :- المنهج والكتاب المدرسي

اسم التدريسي :- م.م. خالد وليد نوفان

المرحلة :- الثانية

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

اهمية المنهج و نظرياته و اسس بناءه التي تستند الى المبادئ الفكرية التي تميز مجتمعنا عن غيره فيتناول الكتاب المنهج وعناصره و و نظرياته و أهم الاسس التي يعتمد عليها بناء المنهج وهي الفلسفية والاجتماعية و المعرفية و النفسية كما يعرض في الوقت نفسه انواع و نماذج في تصميم المحتوى و عملية تقويم و تطوير المنهج و يتناول مفهوم الكتاب المدرسي بكل جوانبه



- التعلم النشط.
- التعلم التعاوني.
- العصف الذهني.
- المناقشات الحرة والموجهة.
- تحليل المهام.
- حل المشكلات.

#### طرائق التقييم

- الاختبارات القصيرة.
- الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
- كتابة التقارير القصيرة.
- ملفات الانجاز.

- ج- الأهداف الوجدانية والقيمية  
 ج ١- تنمية الاتجاه الايجابي في نفوس الطلبة حول أهمية المنهج والكتاب المدرسي وارتباطه بالحياة وضرورة المحافظة عليه.  
 ٢- الرغبة في العمل الجماعي والتعاون مع الاخرين .

#### طرائق التعليم والتعلم

#### طرائق التقييم

- . المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقبالية التوظيف والتطور الشخصي).
- د ١- -التواصل اللفظي
- مهارة عرض السنلة الشفوية
- العمل الجماعي

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

#### ١١. بنية المقرر

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

الأول	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج اسس بنائه و عناصره	- التعلم النشط. - الاختبارات القصيرة.
الثاني	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج اسس بنائه و عناصره	- التعلم التعاون ي. - الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
الثالث	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج اسس بنائه و عناصره	- العصف الذهني. - كتابة التقارير القصيرة.
الرابع	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	نظريات المنهج	- المناقش ات الحررة والموج هة. - ملفات الانجاز.
الخامس	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	نظريات المنهج	- تحليل المهام. - الاختبارات القصيرة.
السادس	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	نظريات المنهج	- حل المشكلا ت. - الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
السابع	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- التعلم النشط. - كتابة التقارير القصيرة.
الثامن	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- التعلم التعاون ي. - ملفات الانجاز.
التاسع	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- العصف الذهني. - الاختبارات القصيرة.
العاشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- المناقش ات الحررة والموج هة. - الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.

الحادي عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- تحليل المهام.	- كتابة التقارير القصيرة.
الثاني عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- حل المشكلا ت.	- ملفات الانجاز.
الثالث عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- التعلم النشط.	- الاختبارات القصيرة.
الرابع عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- التعلم التعاون ي.	- الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
الخامس عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	أنواع المناهج و تنظيماتها	- العصف الذهني.	- كتابة التقارير القصيرة.
السادس عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج وقضايا العصر	- المناقشات الحرة والموجهة.	- ملفات الانجاز.
السابع عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج وقضايا العصر	- تحليل المهام.	- الاختبارات القصيرة.
الثامن عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج وقضايا العصر	- حل المشكلا ت.	- الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
التاسع عشر	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج وقضايا العصر	- التعلم النشط.	- كتابة التقارير القصيرة.
عشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	المنهج وقضايا العصر	- التعلم التعاون ي.	- ملفات الانجاز.
الحادي والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- العصف الذهني.	- الاختبارات القصيرة.

الثاني والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- المناقشات الحرة والموجهة.	- الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
الثالث والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- تحليل المهام.	- كتابة التقارير القصيرة.
الرابع والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- حل المشكلات.	- ملفات الانجاز.
الخامس والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- التعلم النشط.	- الاختبارات القصيرة.
السادس والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- التعاون ي.	- الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.
السابع والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	تقويم و تطوير المنهج	- العصف الذهني.	- كتابة التقارير القصيرة.
الثامن والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	الكتاب المدرسي	- المناقشات الحرة والموجهة.	- ملفات الانجاز.
التاسع والعشرون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم	الكتاب المدرسي	- تحليل المهام.	- الاختبارات القصيرة.
الثلاثون	2	تعرف ,فهم، تطبيق، تحليل، تركيب ، تقويم		- حل المشكلات.	- الاختبارات التحريرية الموضوعية والمقالية.

١٢- البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	المنهج والكتاب المدرسي
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	بناء المناهج

المنهج والكتاب المدرسي	الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير , ... )
موقع كلية التربية موقع المناهج وزارة التربية	المراجع الالكترونية , مواقع الانترنت ...

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي
التطوير على المحتوى الدراسي بالحذف والاضافة والاستبدال . - استعمال طرائق تدريسية حديثة حسب طبيعة المادة ومستوى الطلبة بين الحين والآخر. - استعمال وسائل تقييمية حديثة كالتقويم البديل والالكتروني والبورتلغيو.

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ توزيع الدرجة من ١٠٠ الحضور ١٠ درجات التقارير ١٠ درجات تطبيق عملي ١٠ درجات واجب يومي ١٠ درجات امتحان شهري ٦٠ درجة	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة المراجع ( المصادر )
<ul style="list-style-type: none"> <li>التغذية العلاجية, د. منى خليل عبد القادر (٢٠١١) الطبعة الثانية, القاهرة</li> <li>التغذية العلاجية, د. عصام حسن عويضة, (٢٠١٥) الطبعة الأولى, الرياض .</li> <li>الغذاء والتغذية, د. عبد الرحمن مصير (٢٠١٩), البحرين.</li> </ul>	
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير )

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
تغذية طفل الجزء العملي	
٢. رمز المقرر	
hECN٣٢٨	
٣. الفصل الدراسي / السنة	
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦	
٤. تاريخ اعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. اشكال الحضور المتاحة	
يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية الكلي – عدد الوحدات الكلي	
٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي – عدد الوحدات ٤	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي	
م.م ثائر بهاء نعمان	
٨. اهداف المقرر	
thaer.bahaa@tu.edu.iq	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>التعريف بأهمية مرحلة الحمل والارضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحلة المراهقة المبكرة</li><li>التعرف على مراحل النمو والتطور بشكل سليم خلال مراحل الحمل والارضاع والطفولة</li><li>التعرف على المشاكل الغذائية التي تواجه الحامل والمرضع والطفل</li><li>التعرف على كيفية الاستفادة من المعلومات التغذوية لتخطيط البرامج الغذائية المتوازنة .</li></ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<ul style="list-style-type: none"><li>المحاضرات العملي (اعداد البرامج الغذائية وحساب الاحتياجات الغذائية )</li></ul>	

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة لو الموضوع	طرق التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبة على	الجداول الغذائية واهميتها	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢	٢	تتعرف الطالبة على	كيفية استخدام جداول القيمة الغذائية	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٣		تتعرف الطالبة على	القيمة الغذائية للأطعمة وكفايتها حسب المقررات الغذائية الموصى بها	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٤	٢	تتعرف الطالبة على	تغذية الحامل	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٥+٦	٢	تتعرف الطالبة على	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة الحامل	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٧					
٨+٩	٢	تتعرف الطالبة على	تغذية المرضع	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
١٠					
١١+١٢	٢	تتعرف الطالبة على	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة المرضع	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
١٣					
١٤					
١٥	٢		عطلة نصف السنة		
١٦	٢	تتعرف الطالبة على	التعريف بالمصطلحات الانكليزية للأطعمة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
١٧+١٩	٢	تتعرف الطالبة على	تغذية الطفل الرضيع تخطيط الوجبات الغذائية للأطفال	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٠	٢	تتعرف الطالبة على	الرضاعة الطبيعية والعناية بالثدي	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢١	٢	تتعرف الطالبة على	التغذية الصناعية وكيفية استخدامها	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٢	٢	تتعرف الطالبة على	انواع الحليب الصناعي والقيمة الغذائية للمستحضرات الصناعية	القاء المحاضرة	التطبيق العملي

٢٣	٢	تتعرف الطالبة على	اغذية الطفل الرضيع وكيفية تحضيرها	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٤	٢	تتعرف الطالبة على	التغذية التكميلية وكيفية التدرج بتقديم الأطعمة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٥	٢	تتعرف الطالبة على	بتهيئة الطفل للطفام والانتقال للطعام الاعتيادي المتناول من قبل العائلة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٦	٢	تتعرف الطالبة على	كيفية استعمال اغذية الاطفال الجاهزة وحفظها والمحاذير	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٧	٢	تتعرف الطالبة على	دور الثلاجة والمجمدة في حفظ بعض اغذية الاطفال	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٨	٢	تتعرف الطالبة على	وصفات لاغذية الاطفال في سن ما قبل المدرسة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٩	٢	تتعرف الطالبة على	وصفات لاغذية الاطفال في سن المدرسة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٣٠	٢		الامتحان الفصلي العملي		

١١. تقييم المقرر	
٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية الفصل الأول. للامتحانات النهائي ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. ٥٠ درجة	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة	كتاب تغذية الطفل / أ. فاتن فخر الدين / أ. م . نوال ابر قسام / العراق
المراجع ( المصادر )	مفاهيم حديثة في تغذية الطفل ٢٠١٧/أ.د. منى احمد تغذية الاطفال والمراهقين والمسنيين د. محمد نجاتي ٢٠١٥
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها ( المجلات العلمية ، التقارير )	
المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت	

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر :	
حاسبات	
٢. رمز المقرر :	
٣. الفصل / السنة :	
٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٧	
٥. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فعلي في الفصل / تعليم عن بعد	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٣٠ ساعة / ٢ وحدات	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. م انعام سمير صادق الأيمل : inam,s,sadek@tu.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>• أن يتعلم الطالب التعامل مع الحاسوب في التطبيقات الجاهزة مثل برنامج المايكروسوفت اوفيس عن طريق لتعليم التفاعلي والتعامل مع النوافذ وحفظ البرامج وكتابة الملاحظات (بشكل يضمن تنفيذ التطبيقات والبرامج واكتساب مهارات الحاسوب</li><li>• أن يصف التطبيقات والبرمجيات الجاهزة وكسب مهارات الحاسوب</li><li>• مهارات التطوير الذاتي التي تمكن الطالبات من المنافسة مع الآخرين</li><li>• تلبية احتياجات قطاع التربية بكوادر ذات كفاءة عالية</li></ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	

## الاستراتيجية

استخدام الشرح والتوضيح في تقديم المفاهيم.  
التفاعل مع الطلاب من خلال مناقشات وتمارين عملية.  
التطبيق العملي في المختبر  
محاضرات فيديو  
العروض التقديمية الالكترونية

## ١٠. بنية المقرر

الاسم / الوحدة / الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الترتيب
Security & Networking	محاضرة + مناقشة	أسئلة صفية	تعريف الشبكات وأنواعها	نظري ١	1
Security & Networking	مختبر عملي	تقرير عملي	التعرف على مكونات الشبكة	عملي ١	2
Security & Networking	محاضرة	اختبار قصير	فهم أساسيات أمن الشبكات	نظري ١	3
Security & Networking	مختبر + دراسة حالة	تقييم عملي	تشخيص تهديدات الشبكات	عملي ١	4
Communications	محاضرة	أسئلة صفية	مفهوم مبادئ الاتصالات	نظري ١	5
Communications	مختبر عملي	تقرير عملي	عناصر الاتصالات	عملي ١	6
Communication	محاضرة	اختبار قصير	أنظمة الاتصالات	نظري ١	7
Communication	مختبر	تقييم عملي	تأثيرات الاتصالات في حياتنا	عملي ١	8
Computer Troubleshooting	محاضرة	أسئلة صفية	التعرف على مشاكل السوفتوير الشائعة	نظري ١	9

تقرير	مختبر عملي	Computer Troubleshooting	تشخيص مشاكل الهاردوير	عملي ١	10
اختبار قصير	محاضرة	Computer Troubleshooting	فهم خطوات Troubleshooting	نظري ١	11
تقييم عملي	مختبر	Computer Troubleshooting	إصلاح مشاكل هاردوير بسيطة	عملي ١	12
تقرير عملي	مختبر	Computer Troubleshooting	إصلاح مشاكل السوفتوير	عملي 1	13
تقييم عملي	مختبر + مناقشة	Computer Troubleshooting	مراجعة عامة + تدريبات	عملي 1	14
اختبار قصير	محاضرة	Introduction to AI	تعريف الذكاء الاصطناعي + تاريخه	نظري 1	15
أسئلة صفية	محاضرة	Introduction to AI	تقنيات وأساليب الذكاء الاصطناعي	نظري 1	16
تقرير عملي	مختبر	Introduction to AI	تطبيق بسيط للـ AI (تصنيف صور/نصوص)	عملي 1	17
اختبار قصير	محاضرة	Introduction to AI	التحديات في الذكاء الاصطناعي	نظري 1	18
أسئلة صفية	محاضرة + نقاش	Introduction to AI	الاعتبارات الأخلاقية	نظري 1	19
عرض مشروع	مختبر عملي	Introduction to AI	مشروع مصغر AI في	عملي 1	20
أسئلة صفية	محاضرة	AI in Daily Life	في AI الهواتف الذكية	نظري 1	21

تقييم عملي	مختبر	AI in Daily Life	تجربة Chatbots/Assistants	عملي 1	2 2
اختبار قصير	محاضرة	AI in Daily Life	في AI حياتنا اليومية (توصيات، خرائط)	نظري 1	2 3
تقرير عملي	مختبر	AI in Daily Life	تطبيق عملي لتقنيات AI اليومية	عملي 1	2 4
أسئلة صفية	محاضرة	Applications of AI	في AI التعليم والصحة	نظري 1	2 5
تقييم عملي	محاضرة + مختبر	Applications of AI	في AI التمويل والنقل	نظري + عملي 1	2 6
عرض مشروع	مختبر	Applications of AI	في AI التسويق والإعلان + مشروع	عملي 1	2 7
أسئلة صفية	محاضرة	AI & Society	AI تأثير على المجتمع	نظري 1	2 8
اختبار قصير + تقييم عملي	محاضرة + نقاش	Ethical Challenges in AI	التحديات الأخلاقية (خصوصية، عمل)	نظري + عملي 1	2 9
اختبار نهائي + مشروع	محاضرة + مختبر	Future of AI	مستقبل AI + مراجعة شاملة	نظري + عملي 1	3 0

## ١١. تقييم المقرر

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

- التحضير اليومي.
- الامتحانات اليومية.
- الاختبارات الشفوية والشهرية.
- الاختبارات التحريرية.
- إعداد التقارير والمشاريع البحثية.
- النشاطات الفصلية والمشاركة في النقاشات.
- أداء الطالب في الفصل والتفاعل مع المواد الدراس

## ١٢. مصادر التعلم والتدريس

• اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية	الكتب المقرئية والمجلات العلمية (المناهجية أن
	لكتب) والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
• الكثير من المواقع الالكترونية ومقاطع الفيديو التعليمية في youtube	المراجع الإلكترونية, مواقع النترنايت

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
ادارة الحضانات
٢. رمز المقرر
HEKM 440

٣. الفصل / السنة					
العام الدراسي ٢٠٢٥/٢٠٢٦					
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٦/٩/١٧					
٥. أشكال الحضور المتاحة					
حضورى والإلكتروني					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية) ٦٠ ساعة					
٩٠ ساعة عدد الوحدات ٤٥					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم:		م.م.انعام سمير صادق		الإيميل: inam.s.sadek @tu.edu.iq	
٨. أهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<p>جعل الطلبة يعرفون مبادئ ادارة الحضانة</p> <p>٢- جعل الطلبة يفهمون الاساس التاريخي لنشأة الحضانة</p> <p>٣- جعل الطلبة يميزون الاساس الاجتماعي لرياض الاطفال</p> <p>٤- جعل الطلبة يعرفون الهيكل الاداري</p> <p>٥- جعل الطلبة يفهمون المكان المناسب لعمل حضانة</p> <p>٦- يعرفون الحاجات الاساسية</p>		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			المحاضرة , المناقشة , الاستجواب		
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	٢	علوم تربوية ونفسية	نبذة تاريخية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثاني	٢	علوم تربوية ونفسية	نشأة الحضانات	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثالث	٢	علوم تربوية ونفسية	نشأة الحضانات العربية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الرابع	٢	علوم تربوية ونفسية	نشأة الحضانات العراقية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الخامس	٢	علوم تربوية ونفسية	الاهداف التربوية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية

الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	موقع الحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصميم الحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	مواصفات الحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تجهيزات الحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نظام الاركان	علوم تربوية ونفسية	٢	العاشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الهيكل الاداري	علوم تربوية ونفسية	٢	الحادي عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	المناهج	علوم تربوية ونفسية	٢	الثاني عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	البرامج	علوم تربوية ونفسية	٢	الثالث عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	مفهوم الخبرة التربوية	علوم تربوية ونفسية	٢	الرابع عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الخامس عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	السادس عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	السابع عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الثامن عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	التاسع عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	العشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الخطوات الاساسية للتقويم	علوم تربوية ونفسية	٢	الواحد والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	مجالات تقويم الطفل	علوم تربوية ونفسية	٢	الثاني والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اساليب التقويم للطفل	علوم تربوية ونفسية	٢	الثالث والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تطبيقات تربوية	علوم تربوية ونفسية	٢	الرابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اللعب وأهميته	علوم تربوية ونفسية	٢	الخامس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الخصائص المميزة للعب	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اهمية اللعب	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	وجهات نظر متقدمة	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تفاعل الطفل مع البيئة والمجتمع	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	امتحان الفصل الثاني	علوم تربوية ونفسية	٢	الثلاثون

### 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	
ادارة الحضانات	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
كتب الخاصة بالأطفال والتطبيقات التربوية	المراجع الرئيسية (المصادر)
مراجع علم النفس	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
احياء مجهرية	
٢. رمز المقرر	
احياء مجهرية	
٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
18\9\202٥	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
عملي حضوري	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة عملي	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م. بيار جلال عبد الحميد	الأيمل: <a href="mailto:bayaderjalal@tu.edu.iq">bayaderjalal@tu.edu.iq</a>
الاسم : م.د اسيل احمد مصطفى	الأيمل: <a href="mailto:Aseel.ahmed@tu.edu.iq">Aseel.ahmed@tu.edu.iq</a>
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> <li>تعريف الطالبات مفهوم علم الاحياء المجهرية وانواعها وتركيبها وكيفية نموها والعوامل المؤثرة على النمو وكيفية السيطرة والقضاء عليها وتأثيراتها الضارة المسببة لفساد الاغذية والامراض التي تسببها وفوائدها في الصناعات الغذائية وغيرها من الصناعات اضافة الى التعرف على بعض الصفات العامة للاحياء المجهرية</li> </ul>

والظروف التي يمكن ان تحتاجها من حيث توفير الرطوبة ، ودرجات الحرارة ، والعوامل الفيزيائية الاخرى اضافة الى التعرف على الاوساط الزراعية وكيفية تحضيرها في المختبر .

- اضافة الى ذلك تدريبيهن على التواصل عبر البرامج الالكترونية التعليمية من خلال التواصل معهم عبر الانترنت كمحاضرات اضافية .

## ٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

### الاستراتيجية

- اعطاء المحاضرات والقائنها على الطالبات بالمختبر بالاضافة الى بعض التطبيقات العملية التي يمكن للطالب فهمها
- تعريف الطلبة على الاجهزة المتوفرة في المختبر وكيفية استخدامها
- اضافة الى اسخدام الأنترنت والبرامج التعليمية محاضرات اضافية كالفصل الدراسي google classroom , google meet
- الشرح والتوضيح
- طريقة عرض طرق العمل
- امتحانات شهرية وفصلية
- اختبارات عملية
- نشاطات يومية
- تقارير عملية

## ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	علم الاحياء المجهرية	تقديم المحاضرة	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	اساسيات المختبر وطرق التعامل مع الاجهزة والمواد الموجودة في المختبر	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	المجهر الضوئي والاجهزة المتوفرة في المختبر وكيفية الحفاظ عليها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري في المختبر	الطرق المتبعة كتابة التقارير بعد اجراء التجارب العملية وكيفية تدوين الملاحظات	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	طريقة تحضير الاوساط الزراعية وطريقة حضنها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	طرق التفريق بين البكتريا بطريقة التصبغ	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	التعرف على اشكال البكتريا والمستعمرات وطرق التمييز بينهما	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	بعض الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	طرق عمل لمعرفة البكتريا المتحركة وغير المتحركة	تتعرف الطالبات على	ساعتين	

تقديم المحاضرة حضورى	أنواع البكتريا الهوائية ولا هوائية	تتعرف الطالبات على	ساعتين	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
تقديم المحاضرة حضورى	عرض بعض من الصور الخاصة بالاحياء المجهرية وتفريقها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

### 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)	كتاب الاحياء المجهرية ((المقرر))
المراجع الرئيسية (المصادر)	علم الاحياء المجهرية ترجمة وفاء حسن جاسم اساسيات علم الاحياء المجهرية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	الاحياء المجهرية العملي \ جامعة الموصل م.م. انمار احمد الطائي
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	Google classroom , google meet
كتاب الاحياء المجهرية	الاحياء المجهرية التشخيصي الاستاذ الدكتور عبد النبي جويد المعموري – المدرس المساعد اشراق عبد الامير المعموري

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
حفظ الاغذية – نظري
٢. رمز المقرر
٣. الفصل / السنة
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦

٤. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٥/٩/١٨					
٥. أشكال الحضور المتاحة					
يومي					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
٦٠ ساعة سنويا					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.د. فلاح سالم داود      الأيميل: <a href="mailto:Falah.salim@tu.edu.iq">Falah.salim@tu.edu.iq</a>					
٨. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> <li>- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد او تلف الغذاء</li> <li>- التعرف على طرائق حفظ الاغذية منزليا وكيفية المحافظة على سلامة وجودة الغذاء</li> <li>- التعرف على فوائد حفظ الاغذية وطرائق الحد من فسادها .</li> </ul>		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
استراتيجيات مختلفة لتعليم الطالبات طرائق الحفظ المختلفة للأغذية وفرق بين الطرائق المستعملة واهمية كل طريقة					
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط المفردات مع المعلومات السابقة في السنة الاولى	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري
٢	٢	تتعرف الطالبة على	الزراعة ونتاج الغذاء في الوطن العربي	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري
٣	٢	تتعرف الطالبة على	الحفظ بالتجميد ) طريقته _ فوائده _ مضاره)	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	مواد التعبئة والتغليف	تتعرف الطالبة على	٢	٤
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الاغذية بالتعليب	تتعرف الطالبة على	٢	٥
الاختبار اليومي والشهري		حفظ الاغذية بالحرارة المنخفضة	تتعرف الطالبة على	٢	٦
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الاغذية بالاشعاع	تتعرف الطالبة على	٢	٧
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة المشروبات	تتعرف الطالبة على	٢	٨
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حفظ الاغذية بالتجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	٩
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	عصير الفواكه	تتعرف الطالبة على	٢	١٠
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة المرببات	تتعرف الطالبة على	٢	١١
الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة المعجنات	تتعرف الطالبة على	٢	١٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الزيوت العطرية	تتعرف الطالبة على	٢	١٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	استعمال المواد المحفوظة خلال الفصل واختبار النتائج	تتعرف الطالبة على	٢	١٤

١١. تقييم المقرر

تقييم الطالبات من خلال اجراء التجارب العملية في مختبر التغذية بواقع ١٥ درجة موزعة للفصل الاول والثاني

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)
تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية ٢٠٠٧ ، الطبعة الثانية ، م. طه الشيخ حسن كيفية تصنيع المخلاتات وتجميد الفواكه والخضار ، ٢٠٠٥ . الطبعة الثانية تأليف د. حميد صادق ، ود. سعد رسول	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
<a href="https://www.foodsaver.com/?srsltid=AfmBOoodkiz-2CRMYtkh4s89XziHdVMOSo40y_qRI4GUMaCVUNU6y670">https://www.foodsaver.com/?srsltid=AfmBOoodkiz-2CRMYtkh4s89XziHdVMOSo40y_qRI4GUMaCVUNU6y670</a>  <a href="https://www.sustainweb.org/foodwaste/food_save">https://www.sustainweb.org/foodwaste/food_save</a>	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
تربية طفل	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥ - ٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/ ١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة / ٤ وحدات	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر) :	
الاسم : د.م. اسيل احمد مصطفى الأيمل: Aseel.ahmed@tu.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	

<p>١١- فهم الأسس النظرية والتطبيقية لتنمية الطفل في مختلف مراحل النمو.</p> <p>١٢- اكتساب مهارات عملية في تخطيط وتوفير بيئة ملائمة لنمو الطفل.</p> <p>١٣- تزويد الطالبات بمعرفة علمية حول تغذية الطفل وتأثيرها على صحته الجسدية والعقلية.</p> <p>١٤- تمكين الطالبات من فهم دور الأسرة والمجتمع في دعم نمو الطفل.</p> <p>١٥- تأهيل الطالبات للعمل كأخصائيات في مجال رعاية الأمومة والطفولة أو في مراكز التنمية المجتمعية.</p>	اهداف المادة الدراسية
---	-----------------------

#### ٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ( الشرح والتوضيح )</li> <li>▪ المحاضرات الالكترونية ( نشر المحاضرات والفيديوهات والواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملية على الفصل الدراسي ( Google classroom ) .</li> <li>▪ لتقارير.</li> </ul>	الاستراتيجية
---	--------------

#### ١٠. بنية المقرر

مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

- مفهوم تربية الطفل وأهميتها.
- نظريات النمو والتطور لدى الأطفال.
- مراحل الطفولة المختلفة (الرضاعة، الطفولة المبكرة، المتوسطة، المتأخرة).
- الاحتياجات الغذائية والتغذية السليمة للطفل في كل مرحلة.
  - أ- الجوانب الصحية والنظافة الشخصية ورعاية الطفل المريض.
  - ب- تصميم بيئة منزلية آمنة ومحفزة لنمو الطفل.
  - ت- مشكلات الطفولة الشائعة وحلولها (مثل مشكلات النوم، الأكل، السلوك العدواني).
  - ث- دور اللعب والأنشطة التعليمية في تنمية قدرات الطفل.
  - ج- أساليب التنشئة الأسرية السليمة والعلاقات الوالدية الفعالة.
- دور المؤسسات الاجتماعية والتعليمية (رياض الأطفال) في دعم تنشئة

#### طرائق التعليم والتعلم

- ث- طريقه الشرح والتوضيح
- ج- طريقه المناقشة
- ح- اعداد التقارير

#### طرائق التقييم

الامتحانات التحريرية والشفوية والشهرية واليومية

#### ج - الاهداف الوجدانية والقيمية

- ❖ يهدف إلى تزويد الطالبات بالمعارف والمهارات اللازمة لرعاية الأطفال وتنشئتهم بشكل سليم.
- ❖ فهم المشكلات الشائعة في تربية الأطفال وطرق التعامل معها وإيجاد الحلول المناسبة لها.

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
---------	---------	------------------------	-----------------------	--------------	---------------

31	٢ ساعة	تخريج طالبة لها خبرة ودراية بتخصصها	نمو الطفل: يشمل النمو البدني والعقلي واللغوي والاجتماعي والعاطفي في مراحل الطفولة المبكرة والمتوسطة.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء اختبارات النظرية الشهرية واليومية مع عمل التقارير
32	٢ ساعة	=	ممارسات عملية: زيارات ميدانية لمراكز رعاية الأطفال، وتطبيق المفاهيم النظرية في الواقع	=	=
33	٢ ساعة	=	الصحة والرعاية: الرعاية الصحية الأساسية، الأمراض الشائعة، والوقاية منها.	=	=
34	٢ ساعة	=	تغذية الطفل: تغطية احتياجات الطفل الغذائية وتخطيط الوجبات الصحية.	=	=
35	٢ ساعة	=	الطفل والأسرة: دور الأسرة في تنمية الطفل، والعلاقات الأسرية، وعلم النفس الأسري.	=	=
36	٢ ساعة	=	التربية والتعلم: أساليب التربية الحديثة، والتعلم من خلال اللعب، وتطوير مهارات الطفل.	=	=
37	٢ ساعة	=	رعاية الأمومة والطفولة: رعاية الأم خلال فترة الحمل وبعد الولادة، ورعاية الطفل الرضيع.	=	=
38	٢ ساعة	=	الاحتياجات الخاصة: فهم وتلبية احتياجات الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة.	=	=
39	٢ ساعة	=	البيئة المحيطة: دور البيئة في نمو الطفل، مثل المنزل والمدرسة والمجتمع.	=	=
40	٢ ساعة	=	تخطيط الأنشطة: تصميم أنشطة تعليمية وترفيهية تناسب مراحل نمو الطفل.	=	=
41	٢ ساعة	=	امتحان الفصل الاول	=	=
42	٢ ساعة	=	للعبة عند الأطفال أهمية اللعب, خيال الاطفال. وظائف النشاط التخيلي في حياة الطفل	=	=
43	٢ ساعة	=	العلاقة بين حياة الطفل الانفعالية جدول بأنواع اللعب في مرحلة الطفولة المتأخرة	=	=
44	٢ ساعة	=	مساعدة الطفل على النمو عادات الاكل	=	=
45	٢ ساعة	=	تطوير الطفل على استخدام المرافق الصحية	=	=
46	٢ ساعة	=	التهديب او التأديب على الصح والخطأ, غضب الاطفال والعقاب	=	=
47	٢ ساعة	=	توجيه الطفل الى الاعتماد على نفسه , البطء في التعلم, الذهاب الى السرير , التسنين	=	=
48	٢ ساعة	=	تأثير الوراثة والمحيط على الطفل خلال مرحلة الطفولة المتأخرة	=	=

=	=	جدول مراحل تطور الطفل من عمر شهر الى عمر ٥ سنوات	=	٢ ساعة	49
=	=	مقومات الزواج الناجح	=	٢ ساعة	50
=	=	الطفولة المتأخرة	=	٢ ساعة	51
=	=	الطفولة المتأخرة (النمو الجسمي والنمو الحركي والنمو العقلي)	=	٢ ساعة	52
=	=	الادراك وتكوين المفاهيم	=	٢ ساعة	53
=	=	النكء - التفكير	=	٢ ساعة	54
=	=	النمو اللغوي	=	٢ ساعة	55
=	=	النمو الانفعالي	=	٢ ساعة	56
=	=	انفعالات الاطفال ( الخوف - القلق - الغضب - الغيرة - الفضول - السرور)	=	٢ ساعة	57
=	=	النمو الاجتماعي	=	٢ ساعة	58
=	=	علاقة الطفل بالديه وعلاقته بأخوانه	=	٢ ساعة	59
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	٢ ساعة	60

### ١١. تقييم المقرر

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

#### توزيع الدرجة من ١٠٠:

- الحضور ١٠ درجات
- امتحان شفوي ١٠ درجات
- تحضير يومي ١٠ درجات
- امتحان يومي ١٠ درجات
- تقرير ١٠ درجات
- امتحان شهري ٥٠ درجة

### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

- بعض مراجع/كتب مهمة في تربية الطفل
- مدخل إلى تربية الطفل — منى يونس بحري & نازك عبد الحليم القطيشات
- تربية الطفل قبل المدرسة — سعيد مرسي أحمد & كوثر حسين كوجك
- تربية الطفل: من الولادة إلى سن الخامسة — عزمي أحمد ضميره
- تربية الطفل في الفكر التربوي — فتحي عبد الرسول محمد

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ رياض الأطفال: نماؤها وتطويرها د. فؤاد البهي السيد</li> <li>▪ أسس التربية د. عبد العزيز الخويطر</li> <li>▪ اللعب في الطفولة د. عادل الأشول</li> <li>▪ التربية الحديثة للطفل د. محسن أمين</li> <li>▪ صحة الطفل ونموه د. محمد عبد العزيز</li> <li>▪ التربية الإيجابية (مترجم) جين نيلسن</li> </ul> <p><u>التقارير:</u></p> <p>١. تقارير اليونيسف عن الطفولة  <b>UNICEF – Early Childhood Development Reports</b></p> <p>٢. تقارير منظمة الصحة العالمية (WHO)  حول نمو الطفل، التغذية، والصحة النفسية</p> <p>٣. تقارير البنك الدولي عن تنمية الطفولة المبكرة</p> <p>٤. تقارير UNESCO حول التعليم قبل المدرسة</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر) الكتب والمراجع  الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية،  التقارير...)</p>
<p>مجلة الطفولة العربية — الصادرة عن المجلس العربي  للطفولة</p> <p>2. مجلة دراسات الطفولة — جامعة بغداد</p> <p>3. مجلة علوم التربية</p> <p>4. <b>Journal of Early Childhood Research</b>  (إنجليزي)</p> <p>5. <b>Early Childhood Education Journal</b>  (إنجليزي). <b>International Journal of Early</b></p>	<p>المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

٢٥. اسم المقرر
تجارب غذائية
٢٦. رمز المقرر:
٢٧. الفصل / السنة
سنوي
٢٨. تاريخ إعداد هذا الوصف

٢٠٢٥/9/18

٢٩. أشكال الحضور المتاحة :

يومي

٣٠. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):

60 ساعة

٣١. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)

م.د. علي وليد نوفان البريد الإلكتروني : ali.w.nofan@tu.edu.iq

٣٢. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- التعرف على العناصر الغذائية وتركيبها
- التعرف على العمليات التصنيعية والتغيرات التي تحدث للمكونات الغذائية
- تعلم كيفية الاستفادة من التجارب الغذائية في المصانع والقطاع الخاص

٣٣. استراتيجيات التعليم والتعلم

الأهداف المعرفية

- اكتساب الطالبة القدرة على التعرف على العناصر الغذائية الرئيسية والاساسية
- اكتساب الطالبة القدرة على التعرف على الية عمل المصانع الغذائية و العمليات التصنيعية التي تحدث للاغذية والتغيرات الغذائية و اسبابها

٣٤. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	2	الماء وتعريفه اهميته	الماء والرقم	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٢	2	الحالات الفيزيائية للماء	الهيدروجيني , حالات الماء, خواص الماء , الماء العسر	في القاعة	مباشرة و يومية

مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	المحاليل وانواعها , الغرويات وانواعها المستحلبات وانواعها	المحاليل الغرويات المستحلبات	2 2 2	٣ ٤ ٥
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	الهلامات وانواعها وخواصها	الهلامات	2	٦
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	مكونات البيض تأثير البيض في الصناعات الغذائية	البيض الخواص النوعية للبيض	2 2	٨ ٩
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	طبخ البيض وادخاله في التصنيع	تصنيع البيض	2	١٠
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	مكونات الحليب اهميته والتغذية والصناعية	الحليب	2	١١
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	البسترة و الطبخ والتصنيع	انواع الحليب	2	١٢
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	تأثير المعاملات الحرارية على الحليب	تسخين الحليب	2	١٣
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	انواعها واهميتها التغذوية	الفواكه	2	١٥
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	المحتوى الكيميائي للفواكه	الفواكه ٢	2	١٦
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	انواعها و تركيبها الكيميائي	الخضراوات	2	١٧

مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	المعاملات التي تطبق على كل من الفواكه والخضراوات في التصنيع الغذائي	فواكه وخضراوات	2	١٨
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	اهمية اللحم ومكوناته	اللحم	2	١٩
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	طرواة اللحم والمحتوى الكيميائي	المحتوى الكيميائي للحم	2	٢٠
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	اهميتها والمحتوى الكيميائي	الدواجن	2	٢١
مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية	نظري شرح في القاعة	اهمية السمك والمحتوى الكيميائي	السمك	2	٣٠

٣٥ . تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير.. الخ ثم يعمل السعي الكلي النهائي من ١٨

٣٦ . مصادر التعلم والتدريس

مبادئ الصناعات الغذائية / ١٩٧٩ أ.د. عبد علي مهدد الخبز والمعجنات / ١٩٩٠ / ا.د. امجد بوياسولاق كيمياء الاغذية / ١٩٨٨ / ا.د. باسل دلالي	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )
Principles of food chemistry , DeMan ,2019	المراجع الرئيسية ( المصادر )
Handbook of Food Chemistry DOI 10.1007/978-3-642-41609-5_34-1 # Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2014	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )
<a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Food_chemistry">https://en.wikipedia.org/wiki/Food_chemistry</a>	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

## نموذج وصف المقرر

وصف المقرر : اصول التربية والتعليم

أستاذ المادة : أ.د. نبيل عبد العزيز كريم

يوفر وصف المقرر هذا ايجازا مقتضيا لاهم خصائص المقرر ومخرجات المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من لطلاب تحقيقها مبرهنا عما اذا كان قد حقق الاستفادة من فرص التعلم المتاحة . ولا بد من الربط بينها وبين وصف لبرنامج ؛

١ . المؤسسة التعليمية	جامعة تكريت / كلية التربية للعلوم الانسانية
٢ . القسم العلمي	الاقتصاد المنزلي
٣ . اسم / رمز المقرر	اصول التربية والتعليم
٤ . اشكال الحضور المتاحة	الزامي
٥ . الفصل / السنة	سنوي
٦ . عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠
٧ . تاريخ اعداد هذا الوصف	٢٠٢٥/٩/١٨
٨ . اهداف المقرر	زيادة فهم الطالب للواقع التربوي والاجتماعي على مر العصور وإدراك المسيرة التربوية في أقصى ضرورياتها وفهم النظريات التربوية على مختلف الشعوب قديما وحديثا.
٩ . اهداف عامة	تفسير العملية التربوية من وجهة النظر التاريخية وفلسفية . وإلقاء الضوء على التنشئة والتربية، وبيان أهمية دور مؤسسات التنشئة التربوية الاجتماعية، ومساعدة الطلاب على التدريب والإحساس بأهمية العملية التعليمية، وهو كذلك علم يصف ويفسر اثر الأنظمة التربوية على الواقع التاريخي قديما وحديثا واثر العمليات والعلاقات التربوية على شخصية الفرد وتربيته. ومن أهم أهدافه تحديد الواقع التربوي التي كشفت عنه المدارس الفلسفية في التربية وتحديد أهداف تربية المجتمع وتطبيق المفاهيم التربوية، ودراسة العلاقات بين النظام التربوي القائم على التفاعل الاجتماعي والنظم التربوية الأخرى، ودراسة الإنسان الفرد عندما يدخل مع إنسان آخر في المؤسسات التربوية وفي العلاقات وتعاملات الإنسانية وتفاعله مع الأنظمة التي يقرها المجتمع.

## ١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم

### أ- الأهداف المعرفية

- ١- ان يمتلك الطالب المعارف والمعلومات التي تساعد على تحقيق التكيف والتوافق وكذلك التكيف النفسي لحل لمشكلات الحياتية واليومية
- ٢- ان يتعرف الطالب عن معنى اسس التربية وأهدافه ونظرياته
- ٣- استيعاب المبادئ الأساسية لاسس التربية وتمكين الطالب من تطبيقاته في الحياة
- ٤- ان يتعرف الطالب على الأساس التاريخي التربوي واستيعاب الأفكار الرئيسية التي طرحها علماء والمفكرين
- ٥- ان يزود الطالب بالمعلومات والمعارف الكافية لتمكّنه من تحليلها وتقويمها
- ٦- ان يتعرف الطالب على معنى التنمية الفكرية وعن كيفية تحقيق مكاسب علمية

### ب- الأهداف المهارية الخاصة بالمقرر.

- ١- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة مهارة البحث والتحصيل العلمي
- ٢- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فعالية التحصيل العلمي
- ٣- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة التعامل مع الآخرين
- ٤- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فهم اسس ومبادئ التربية العامة في الماضي والحاضر

### ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

- ١- إن يصغي الطالب جيدا لموضوع الدرس
- ٢- إن يستجيب الطالب للأسئلة المتعلقة مجالات التربية وأسسها
- ٣- إن يتقبل الطالب مادة التربية وأسسها
- ٤- إن يقارن الطالب بين مجالات التربية في المجتمعات
- ٥- إن يقيم الطالب مجالات التربية وأسسها

## طرائق التعليم والتعلم

- كتاب الطالب ، واهم الوسائل المتاحة السبورة ، الأفلام الملونة و الحوار والمناقشة وبعض الأنشطة الصفية
- استخدام المناقشة التعليمية (الحوار التعليمي ) والذي يعتمد على تبادل الأفكار للوصول إلى الحقائق.
- استخدام التقنيات العلمية الحديثة(جهاز عرض الشرائح ( over head ) .
- المذكرة الجماعية لأشراك جميع الطلبة في النشاط الصفّي.

## طرائق التقييم

- الامتحان الشفهي والاختبار بالأوراق والأنشطة التي يقدمها الطالب
- الاعتماد على الواجب التعليمي (port folio ) والذي يهدف إلى تجميع المفاهيم النظرية للموضوع وإمكانية تطبيقها في المدرسة.
- تدريبات ميدانية تربوية - امتحانات دورية.

## طرائق التعليم والتعلم

- حوار والمناقشة وطرح الأفكار والسؤال
- التعلم التعاوني.
- الحلقات التعليمية "السيمنار" .
- التعليم الجماعي التدريب الفردي للطلبة علي المهارات الأساسية للقياس .
- استخدام أجهزة عرض "الأجسام الشفافة والمعتمة لعرض المحاضرة ونماذج من أداء الطلبة

## طرائق التقييم

لاختبار التحريري  
لواجب والأنشطة الصفية

- التكاليف والتطبيقات في نهاية كل مرحلة .
- النقاشات مع الطلبة.

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

١- أن يحلل الطالب أقسام الدراسات التربوية عبر التاريخ.

٢- من خلال طرح سؤال:مثلا عرف التربية.

٣- وصف لمهارات العلاقات الشخصية مع الآخرين، والقدرة على تحمل المسؤولية المطلوب تطويرها (تنمية مهارة الاتصال من خلال التعامل كمجموعات خلال العمل المباشر لإنتاج متطلبات المقرر).

٤- استراتيجيات التعليم المستخدمة في تطوير هذه المهارات والقدرات (المحاضرات ، والعروض المصاحبة لمحاضرات عن طريق جهاز عرض البيانات ، والتطبيقات العملية (البيان العملي) لتصميم وإنتاج دروس التفكير المختلفة.

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	معنى التربية واهدافها ضرورتها	معنى التربية واهدافها ضرورتها	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢	٢	نظرياتها ، ومجالاتها	نظرياتها ، ومجالاتها	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٣	٢	الأساس التاريخي للتربية	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٤	٢	التربية القديمة	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٥	٢	التربية الصينية	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٦	٢	التربية اليونانية	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٧	٢	تربية القرون الوسطى	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٨	٢	التربية العربية قبل الاسلام وبعد الاسلام	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٩	٢	التربية الحديثة	الأساس التاريخي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٠	٢	العلاقة بين التربية والمجتمع	الاساس الاجتماعي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١١	٢	العلاقة بين الفرد والبيئة	الاساس الاجتماعي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٢	٢	التربية الخلقية	الاساس الاجتماعي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٣	٢	التربية العائلية	الاساس الاجتماعي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري

اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الاساس الاجتماعي للتربية	التربية الوطنية	٢	١٤
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الاساس الاجتماعي للتربية	التربية الصحية	٢	١٥
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الاساس الاقتصادي للتربية	التربية واثرها في التنمية الاقتصادية	٢	١٦
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الاساس الاقتصادي للتربية	استغلال الموارد الطبيعية	٢	١٧
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الاساس العلمي للتربية	التربية والمنهج في البحث	٢	١٨
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الاسس الوطنية والاجتماعية	الاسس الوطنية والاجتماعية	٢	١٩
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التربية في المنظور الاسلامي	التربية في المنظور الاسلامي	٢	٢٠
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التجديد التربوي في العراق	المدرسة الشاملة	٢	٢١
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التجديد التربوي في العراق	التربية المنهجية	٢	٢٢
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التجديد التربوي في العراق	مدارس المتميزين التسريع	٢	٢٣
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التربية البدائية	تقبل الفرد البيئة البدائية وكيف نسجت التربية نفسها	٢	٢٤
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التربية الاجتماعية	إن يكون لدى الفرد حاجه اجتماعيه معينه.	٢	٢٥
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التربية عبر التاريخ	إيجاد علاقة التناسق بين الحضارات	٢	٢٦
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التربية الاسلامية	التماثل والاتساق في التفكير والعمل بما يمليه علينا ديننا	٢	٢٧
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الضبط الاجتماعي	السيطرة الاجتماعية والسيطرة الايجابية	٢	٢٨
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	الثقافة والتربية	الممارسات التي نقوم بها خلال حياتنا قصرت أم طالت	٢	٢٩
اختبار شفهي وتحريري	الحوار والمناقشة	التربية الاجتماعية	إن يكون لدى الفرد حاجه اجتماعيه معينه.	٢	٣٠

١٢- البنية التحتية	
اصول التربية والتعليم	١- الكتب المقررة المطلوبة
<p>➤ اميل دور كهيم ، التربية والمجتمع، النهضة ، القاهرة ، ١٩٩٩</p> <p>➤ د٠ ابراهيم ناصر ، اسس التربية ، دار الطليعة ، عمان، ٢٠٠٤</p>	٢- المراجع الرئيسية (المصادر)
<p>➤ د٠ ماهر الجعفري ، اسس التربية، دار عمار ، عمان ، ١٩٩٨</p> <p>➤ د٠ ابراهيم عثمان، التربية ، دار كاظمة، الكويت، ١٩٨٣</p> <p>➤ د٠ محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨</p>	أ- الكتب والمراجع التي يوصي بها ( المجلات العلمية ، التقارير ، ... )
<p>➤ د٠ محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨</p>	ب- المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت ...

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الافادة من البحوث العلمية في اثراء منهج اسس التربية .</li> <li>• الافادة من النظريات الحديثة في مجال التربية</li> <li>• تقويم نتائج الطلبة في اسس التربية ومدى قدرتهم في تطبيقه في المواقف التعليمية الصفية</li> <li>• عقد ورش عمل تجمع رئيس القسم وعضو هيئة التدريس المسؤول عن دور اسس التربية في بناء المحتوى واستراتيجيات وانشطة واساليب التقويم في حل المشكلات التعليمية وتطبيق الحلول</li> </ul>	

### وصف البرنامج الأكاديمي

<p>يوفر وصف المقرر هذا ايجازا مقتضيا لاهم خصائص المقرر ومخرجات المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من طالب تحقيقها مبرهنا عما اذا كان قد حقق الاستفادة من فرص التعلم المتاحة . ولا بد من الربط بينها وبين وصف لبرنامج ؛</p>	
١٠ . المؤسسة التعليمية	جامعة تكريت / كلية التربية للعلوم الانسانية
١١ . القسم العلمي	الاقتصاد المنزلي

١٢ . اسم / رمز المقرر	اخلاقيات المهنة
١٣ . اشكال الحضور المتاحة	الزامي
١٤ . الفصل / السنة	سنوي
١٥ . عدد الساعات الدراسية (الكلي)	٦٠
١٦ . تاريخ اعداد هذا الوصف	٢٠٢٥/٩/١٨
١٧ . اهداف المقرر	اخلاقيات المهنة هي مجموعة من القواعد والاداب والمبادئ والمعايير السلوكية والاخلاقية التي يجب ان تصاحبها ويتعهد صاحب المهنة القيام بها في مهنته تجاه العمل وعناصره من العملاء والزلاء والمرؤوسين والرؤساء والمهنة والمجتمع والنفس والذات .
١٨ . اهداف عامة	نبدأ اولاً بتعريف الاخلاق ومن ثن تعريف المهنة لغة واصطلاحاً وحتى يكون ذلك توطئة لما بعده ذلك ان الاخلاق منظومة متكاملة تنظم العلاقات البشرية جميعاً وعليها تقوم الحياة الاجتماعية والاقتصادية والسياسية .
١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم	
ت- الأهداف المعرفية	
١- ان يمتلك الطالب المعارف والمعلومات التي تساعد على تحقيق التكيف والتوافق وكذلك التكيف النفسي لحل لمشكلات الحياتية واليومية	
٢- ان يتعرف الطالب عن معنى اسس التربية وأهدافه ونظرياته	
٣- استيعاب المبادئ الأساسية لاسس التربية وتمكين الطالب من تطبيقاته في الحياة	
٤- ان يتعرف الطالب على الأساس التاريخي التربوي واستيعاب الأفكار الرئيسية التي طرحها علماء والمفكرين	
٥- ان يزود الطالب بالمعلومات والمعارف الكافية لتمكنه من تحليلها وتقويمها	
٦- ان يتعرف الطالب على معنى التنمية الفكرية وعن كيفية تحقيق مكاسب علمية	
ث- الأهداف المهارية الخاصة بالمقرر.	
١- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة مهارة البحث والتحصيل العلمي	
٢- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فعالية التحصيل العلمي	
٣- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة التعامل مع الآخرين	
٤- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فهم اسس ومبادئ التربية العامة في الماضي والحاضر	
ج- الأهداف الوجدانية والقيمية	
١- إن يصغي الطالب جيداً لموضوع الدرس	
٢- إن يستجيب الطالب للأسئلة المتعلقة بمجالات التربية وأسسها	
٣- إن يتقبل الطالب مادة التربية وأسسها	
٤- إن يقارن الطالب بين مجالات التربية في المجتمعات	
٥- إن يقيم الطالب مجالات التربية وأسسها	
طرائق التعليم والتعلم	

- كتاب الطالب ، واهم الوسائل المتاحة السبورة ، الأقلام الملونة و الحوار والمناقشة وبعض الأنشطة الصفية
- استخدام المناقشة التعليمية (الحوار التعليمي ) والذي يعتمد على تبادل الأفكار للوصول إلى الحقائق.
- استخدام التقنيات العلمية الحديثة(جهاز عرض الشرائح ( over head ) .
- المذكرة الجماعية لأشراك جميع الطلبة في النشاط الصفية.

#### طرائق التقييم

- الامتحان الشفهي والاختبار بالأوراق والأنشطة التي يقدمها الطالب
- الاعتماد على الواجب التعليمي (port folio ) والذي يهدف إلى تجميع المفاهيم النظرية للموضوع وإمكانية تطبيقها في المدرسة.
- تدريبات ميدانية تربوية -امتحانات دورية.

#### طرائق التعليم والتعلم

- حوار والمناقشة وطرح الأفكار والسؤال
- التعلم التعاوني.
- الحلقات التعليمية "السيمنار" .
- التعليم الجماعي التدريب الفردي للطلبة علي المهارات الأساسية للقياس .
- استخدام أجهزة عرض "الأجسام الشفافة والمعتمة لعرض المحاضرة ونماذج من أداء الطلبة

#### طرائق التقييم

- لاختبار التحريري
- لواجب والأنشطة الصفية
- التكاليفات والتطبيقات في نهاية كل مرحلة .
- النقاشات مع الطلبة.
- لمهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي).
- ١- أن يحلل الطالب أقسام الدراسات التربوية عبر التاريخ.
- ٢- من خلال طرح سؤال:مثلا عرف التربية.
- ٣- وصف لمهارات العلاقات الشخصية مع الآخرين، والقدرة على تحمل المسؤولية المطلوب تطويرها (تنمية مهارة الاتصال من خلال التعامل كمجموعات خلال العمل المباشر لإنتاج متطلبات المقرر).
- ٤- استراتيجيات التعليم المستخدمة في تطوير هذه المهارات والقدرات (المحاضرات ، والعروض المصاحبة لمحاضرات عن طريق جهاز عرض البيانات ، والتطبيقات العملية (البيان العملي) لتصميم وإنتاج دروس التفكير لمختلفة.

#### ١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
١	٢	اخلاقيات المهنة	مفهوم اخلاقيات المهنة	اللقاء	امتحان شفهي
٢	٢	مفهوم اخلاقيات المهنة	التعاريف الاخلاق لغة واصطلاحا	اللقاء	امتحان شفهي
٣	٢	اهمية اخلاق المهنة للفرد والمجتمع	انواع اهمية اخلاقيات المهنة	المناقشة	امتحان شفهي
٤	٢	تمييز بين اخلاق المهنة وقواعد السلوك الوظيفي	وصف قواعد المهنة للموظف والتدريسي	المناقشة	امتحان شفهي
٥	٢	مصادر اخلاق المهنة	مصدر الديني الانظمة والقوانين	المناقشة	امتحان شفهي

امتحان شفهي	المناقشة	العائلة والتنشأه الاجتماعي	الاداب والتقاليد الاجتماعية والقيم الاخلاقية	٢	٦
امتحان شفهي	المناقشة	اخلاص بالعمل والامانة والصدق	المقومات الاخلاقية للمهنة	٢	٧
امتحان شفهي	المناقشة	الصدق وتواضع وحسن المعاملة	المقومات العامة لاخلاقيات المهنة	٢	٨
امتحان شفهي	المناقشة	تنمية الرقابة الذاتية القدوه الحسنة	وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة	٢	٩
امتحان شفهي	المناقشة	الدقة في وضع الانظمة والتعليم	تنمية الرقابة الذاتية	٢	١٠
امتحان شفهي	المناقشة	تقديم الدعم احترام اراء الاخرين	القدوه الحسنة	٢	١١
امتحان تحريري	المناقشة	تحديات الداخلية وتحديات الخارجية	تحديات واثارها في اخلاقيات المهنة	٢	١٢
امتحان شفهي	المناقشة	انواع المنافسة مشروعة وغير مشروعة	المنافسة	٢	١٣
امتحان شفهي	المناقشة	الاعتداء على السمعة , اتخاذ الاسم والماركة , وضع بيانات غير حقيقية	اشكال وصور المنافسة غير مشروعة	٢	١٤
امتحان شفهي	المناقشة	عدم المحافظة على كرامة الوظيفة , سوء استعمال السلطة , المحسوبية	الانحرافات السلوكية	٢	١٥
امتحان شفهي	المناقشة	مخالفة القواعد والاحكام المالية , الاسراف في استخدام المال العام	الانحرافات المالية	٢	١٦
امتحان شفهي	المناقشة	صور الاكثر انتشارا , الرشوة , الاغتلاس , التزوير	الانحرافات الجنائية	٢	١٧
امتحان شفهي	المناقشة	ترسيخ , التاكيد على القيم , وضع الأنظمة	علاج الفساد الاداري	٢	١٨
امتحان شفهي	المناقشة	الافصاح المالي , الهدايا والضييافة . استغلال المعلومات	تضارب المصالح	٢	١٩
امتحان شفهي	المناقشة	مفهومها , انواعها , عناصرها , مكوناتها	المسؤولية الاجتماعية	٢	٢٠
امتحان شفهي	المناقشة	من ناحية القانونية , الجزائية , الدينية , الاجتماعية	انواع المسؤولية	٢	٢١
امتحان تحريري	المناقشة	القانونية , الاجتماعي , الديني	مفهوم المسؤولية الاجتماعية	٢	٢٢

امتحان شفهي	المناقشة	الاهتمام , الفهم , المشاركة	عناصر المسؤولية الاجتماعية	٢	٢٣
امتحان شفهي	المناقشة	مسؤولية الفرد اتجاه الاسرة , الجيران , الزملاء , الوطن	مجالات المسؤولية الاجتماعية	٢	٢٤
امتحان شفهي	المناقشة	الشخصية , الاجتماعية , الوطنية	اهمية مسؤولية الاجتماعية	٢	٢٥
امتحان شفهي	المناقشة	مظاهر اعتلال المسؤولية الاجتماعية للفرد	الاعتلال الاخلاقي للمسؤولية الاجتماعية	٢	٢٦
امتحان شفهي	المناقشة	تشكيل , التفكك , السلبي الغائب , الفرار من المسؤولية	مظاهر اعتلال المسؤولية الاجتماعية عند الجماعة	٢	٢٧
امتحان شفهي	المناقشة	الالتزام اتجاه الجمهور , اتجاه العمل , اتجاه المهنة	المرتكزات الاساسية لاخلاقيات المهنة	٢	٢٨
امتحان تحريري	المناقشة	فهم القيم الاخلاقية للالتزام	الالتزام الاخلاقي	٢	٢٩
امتحان شفهي	المناقشة	المسؤولية الاجتماعية , اطراب المعيار , تكبيل القضية , ارتباك الاقتصاد	اهم العوامل التي تؤدي الى اعتلال اخلاقيات المهنة	٢	٣٠

<b>١٢- البنية التحتية</b>	
٣- الكتب المقررة المطلوبة	اخلاقيات المهنة , يمامه محمد حسن كشكول , القاهرة , بدون تاريخ
٤- المراجع الرئيسية (المصادر)	<p>➤ محاضرات في اخلاقيات المهنة ايمان الصافي ، القاهرة ، ١٩٩٩</p> <p>➤ د.إبراهيم ناصر ، اخلاقيات المهنة ، دار الطليعة ، عمان، ٢٠٠٤</p>

<p>➤ د. ماهر الجعفري ، اسس التربية، دار عمار ، عمان ، ١٩٩٨</p> <p>➤ د. ابراهيم عثمان، التربية ، دار كاظمة، الكويت، ١٩٨٣</p> <p>➤ د. محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨</p>	<p>ت- الكتب والمراجع التي يوصي بها ( المجلات العلمية , التقارير , ... )</p>
<p>➤ د. محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨</p>	<p>ث- المراجع الالكترونية , مواقع الانترنت ...</p>

### ١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي

- الافادة من البحوث العلمية في اثراء منهج اخلاقيات المهنة .
- الافادة من النظريات الحديثة في مجال اخلاقيات المهنة
- تقويم نتائج الطلبة في اخلاقيات المهنة ومدى قدرتهم في تطبيقه في المواقف التعليمية الصفية
- عقد ورش عمل تجمع رئيس القسم وعضو هيئة التدريس المسؤول عن دور اخلاقيات المهنة في بناء المحتوى واستراتيجيات وانشطة واساليب التقويم في حل المشكلات التعليمية وتطبيق الحلول

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
تصميم المنزل ( نظري - عملي )
٢. رمز المقرر
٣. الفصل / السنة
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥ - ٢٠٢٦
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف

٢٠٢٥ / ٩ / ٢٠

٥. أشكال الحضور المتاحة

اسبوعي

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)

٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي / ٤ وحدات

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

الاسم: م.م. ولاء عبدالرزاق عبدالوهاب

الأيمل : [walaa.abdulrazak@tu.edu.iq](mailto:walaa.abdulrazak@tu.edu.iq)

٨. اهداف المقرر

- دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي بكل فضاءاته....
- دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم....
- دراسة التأثير السيكولوجي للألوان في التصميم....
- دراسة عناصر التصميم الداخلي ...
- دراسة انواع الاضاءة المنزلية الطبيعية والصناعية واهميتها في التصميم ...
- دراسة الشروط الواجب توفرها في اختيار ارض او مسكن للعائلة...

اهداف المادة الدراسية

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح )
- التطبيق العملي ( رسم خرائط توضيحية لتصميم المنازل وكيفية ترتيب الاثاث في المنزل والاضاءة والالوان على وفق اسس التصميم الداخلي )
- المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظرية والعملية على الفصل الدراسي ( Google classroom

الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١ - ٢	١ نظري	تتعرف الطالبة على تعريف واهداف التصميم.	تصميم المنزل - مقدمة عن تصميم المنزل	القاء المحاضرة	الواجب اليومي والامتحانات النظرية والعملية والتقارير
	٢ عملي	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق والتعرف على القياسات النموذجية والرموز المستعملة	رسم الخرائط المنزلية رسم الابواب والشبابيك والجدران	تطبيق عملي	

=	لقاء المحاضرة	منطقة المعيشة الجماعية	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس	١ نظري	٣
	تطبيق عملي	رسم غرفة الاستقبال	تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وخطوط المرور وتوزيع الاثاث	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	منطقة المعيشة الانفرادية	تتعرف الطالبة على غرفة النوم وغرفة تبديل الملابس	١ نظري	٤
	تطبيق عملي	رسم غرفة النوم رسم خارطة الحمام	تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وخطوط المرور وتوزيع الاثاث تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وترتيب ادوات الحمام	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	منطقة تدبير المنزل ( المطبخ )	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها	١ نظري	٥
	تطبيق عملي	رسم خارطة المطبخ	تتعرف الطالبة على كيفية رسم مثلث العمل	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	ركن العمل في المنزل	تتعرف الطالبة على موقعة وتنظيم ادواته.	١ نظري	٦
	تطبيق عملي	رسم خارطة غرفة العمل والمخزن	تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وموقع الابواب والشبابيك	٢ عملي	
		امتحان الفصل الاول	امتحان اول		٧
=	لقاء المحاضرة	الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على اشكالها ومميزاتها وعيوبها	١ نظري	٨
	تطبيق عملي	التمرن على الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على انواع الخرائط وكيفية رسمها	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	اختيار موقع المنزل و مساحة المنزل	تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء ومساحة	١ نظري	٩
	تطبيق عملي	رسم خريطة كاملة للمنزل	تتعرف الطالبة على كيفية رسم خارطة للمنزل	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	السلالم	تتعرف الطالبة على	١ نظري	١٠
	تطبيق عملي	رسم السلالم	قياساتها وحساباتها وطرق رسمها	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	١ نظري	١١
	تطبيق عملي	حساب كلفة البناء	تتعرف الطالبة على طريق حساب الكلفة	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	المساحة الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها	١ نظري	١٢
	تطبيق عملي	تصميم حدائق	تتعرف الطالبة على رسمها وتصاميمها	٢ عملي	

=	لقاء المحاضرة	الاضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها	١ نظري	١٤ - ١٣
	تطبيق عملي	انواع الاضاءة	تتعرف الطالبة على انواعها وتصاميمها	٢ عملي	
		امتحان الفصل الاول	امتحان ثاني		١٥
=	لقاء المحاضرة	الالوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها وابعادها وتأثيراتها	١ نظري	١٦ - ١٧
	تطبيق عملي	عجلة الالوان	تتعرف الطالبة على عمل عجلة الالوان	٢ عملي	
=	لقاء المحاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	١ نظري	١٨ - ١٩
	تطبيق عملي	سلم الكثافة اللونية	تتعرف الطالبة على كيفية تدرج اللون الواحد	٢ عملي	
		امتحان الفصل الثاني	الامتحان الاول		٢٠
		فترة تطبيق	فترة تطبيق	١ نظري	٢١ - ٢٢
				٢ عملي	
		فترة تطبيق	فترة تطبيق	١ نظري	٢٣ - ٢٤
				٢ عملي	
		فترة تطبيق	فترة تطبيق		٢٦
		امتحان الشهر الثاني	امتحان الشهر الثاني		٢٧
		التقارير	مناقشة التقارير		٢٨
		مراجعة المادة			٢٩ - ٣٠

### ١١. تقييم المقرر

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

توزيع الدرجة من ١٠٠:

• الحضور ١٠ درجات

• التقارير ١٠ درجات

- تطبيق عملي ١٠ درجات
- واجب يومي ١٠ درجات
- امتحان شهري ٦٠ درجة

## ١٢. مصادر التعلم والتدريس

<p>٣- ملزمة تصميم المنزل / امل النجار , جامعة بغداد , العراق , مطبعة جامعة بغداد</p> <p>٤- تخطيط وتصميم المنزل / امل صادق الحسني , مطبعة جامعة بغداد, ١٩٨٥</p>	<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)</p>
<p>٢- مدخل في التصميم الداخلي , ٢٠٠٥ , معتصم عزمي الكرابلية.</p> <p>٣- اعمال الديكور والمفروشات المنزلية , ٢٠٠٦ , المهندس عمار الدرويش.</p> <p>٤- التصميم الداخلي المفروشات , ١٩٩٤ , جرجيس خوري واخرون .</p> <p>٥- مبادئ التصميم الفني , دار الفكر والمعرفة , يوسف محمد</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>- Journal of Home Economics</p> <p>- Interaction of Color,1963, Josef Albers,</p> <p>- التقارير: -</p> <p>- سيكولوجية التصميم الداخلي.</p> <p>- سيكولوجية الاضاءة في التصميم الداخلي.</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="http://WWW.build-youhome.com">WWW.build-youhome.com</a></p> <p><a href="http://WWW.homify.sa/ideabooks/2927246/23">WWW.homify.sa/ideabooks/2927246/23</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
صناعات غذائية / النظري
٢. رمز المقرر
٣. الفصل / السنة
سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٠٢٥/٩/١٨
٥. أشكال الحضور المتاحة

يومي

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)

٦٠ ساعة نظري

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

الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان

الأيمل: duaa.muthana@tu.edu.iq

٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- التعرف الالاسس الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي
- التعرف على الخطوات الالاسسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية
- دراسة كيفية تحديد جودة المنتج وكيفية الحكم عليه

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاهداف المعرفية :

- 1-تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بالاطار الفكري لتصنيع الاغذية
- 2-معرفة الطالبة خواص الجودة للأغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية
- 3- معرفة القوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية
- 4- معرفة الظروف الصحية للإنتاج الغذائي والعوامل المؤثرة عليه

<p>5-تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بتصنيع الغذاء.</p> <p>أهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.</p> <p>١ – التعرف على مكونات الغذاء .</p> <p>٢ – التعرف على الطرق المثلى لحفظ الغذاء .</p> <p>٣ – التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الغذائية المختلفة .</p> <p>٤ - التعرف على مسببات تلف الاغذية للحيلولة دون حدوثها.</p>
--

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبات على علم الغذاء وابعاد دراسة علم الغذاء والتصنيع الغذائي	الصناعات الغذائية واهميتها في حياة الانسان	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٢	تتعرف الطالبات على الصفات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية للأغذية	صفات المواد الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٣	٢	تتعرف الطالبات على جودة الغذاء وتقييمه وطرق قياسه	السيطرة النوعية للأغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٤	٢	تتعرف الطالبات على التغييرات الميكروبية والانزيمية	التغييرات التي تحدث في الاغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية

مع عمل تقارير			والكيميائية التي تحدث في الاغذية.		
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	التغييرات التي تحدث في الاغذية	تتعرف الطالبات على التغييرات الميكروبية والانزيمية والكيميائية التي تحدث في الاغذية	٢	٥
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	٦
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	التداول الصحي للاغذية	تعرف الطالبات على الشؤون الصحية في المنزل والمصنع ومنافذ البيع.	٢	٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع التمور ومنتجاته	تتعرف الطالبات على تداول التمور.	٢	٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	داول وتصنيع التمور ومنتجاته	تتعرف الطالبات على تصنيع منتجات التمور المختلفة.	٢	٩
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الحبوب ومنتجاتها	تتعرف الطالبات على صناعة الحبوب ومنتجاتها, اهمية الحبوب وتركيبها وقيمتها الغذائية	٢	١٠
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الحبوب ومنتجاته	تتعرف الطالبات على طحن القمح وصفات الطحين, تصنيع العجائن الغذائية.	٢	١١
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تعرف الطالبات على مكونات منتجات المخابز, انواع الخبز	٢	١٢

مع عمل تقارير					
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تتعرف الطالبات على بعض انواع الكعكات ومنتجات المخابز الاخرى.	٢	١٣
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة اغذية الاطفال	تتعرف الطالبات على صناعة اغذية الاطفال, اهميتها وانواعها وطرق تصنيعها وتعبئتها	٢	١٤
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	١٥
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على اهمية الحليب وتركيبه وقيمته الغذائية.	٢	١٦
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة بعض انواع الحليب, صناعة الزبد وصناعة القشدة.	٢	١٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة المثلجات والمثلجات القشدية, صناعة الجبن والالبان المتخمر	٢	١٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على اللحم	٢	١٩
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على التركيب الكيميائي للحم والتغيرات	٢	٢٠

مع عمل تقارير			الحادثة بعد الموت.		
			فترة تطبيق للمطبقات		٢١
			فترة تطبيق		٢٢
			فترة تطبيق		٢٣
			فترة تطبيق		٢٤
			فترة تطبيق		٢٥
			فترة تطبيق		٢٦
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على الصفات النوعية للحوم الطازجة والمصنعة	٢	٢٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي الاسماك	٢	٢٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي الاسماك	٢	٢٩
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	٣٠

#### ١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ بعدها يعمل السعي الكلي من ٣٥ درجة

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتاب المنهجي (الصناعات الغذائية الجزء الاول  
والجزء الثاني)

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

-Food biochemistry and processing , by  
Y.H .Hui 2006 black well publishing.  
تصنيع الاغذية(١٩٩٥) صادق حسن الحكيم , عبد علي  
مهدي حسن ,وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

المراجع الرئيسية (المصادر)

<p>- الخبز والمعجنات ( ١٩٩٠ ) امجد بوياسوالقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي – علم اللحوم ( ١٩٩٠ ) محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة - . تصنيع الاغذية – الجزء الاول تصنيع الاغذية – الجزء الثاني</p>	
<p>1-Journal of food Science 2-Food Technology 3-Journal of food sci . and technology المجلة العربية للغذاء والتغذية التقارير المطلوبة : اهمية الصناعات الغذائية اهم الصناعات الغذائية في العراق صناعة التمور ومنتجاتها صناعة الخبز والمعجنات</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="http://www.uobabylon.edu">/http://www.uobabylon.edu</a>  <a href="http://www.nutrition.com">/http://www.nutrition.com</a>  <a href="http://www.texasa%26muniversity.com">/http://www.texasa%26muniversity.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
صناعات غذائية / العملي
٢. رمز المقرر
٣. الفصل / السنة
سنوي 2025/2024
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٠٢٥/٩/١٨
٥. أشكال الحضور المتاحة
يومي

٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)

٦٠ ساعة عملي

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

الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان

الأيمل: duaa.muthana@tu.edu.iq

٨. أهداف المقرر

أهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>• التعرف الاسس الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي</li><li>• التعرف على الخطوات الاساسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية</li><li>• دراسة كيفية تحديد جودة المنتج وكيفية الحكم عليه</li></ul>
-----------------------	---

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الأهداف المعرفية :	
1- التعرف على خواص الجودة الاغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية	
٢- التعرف على القوانين والمواصفات والتشريعات الغذائية	
٣- التعرف على الظروف الصحية الغذائي والعوامل المؤثرة عليه	
الأهداف المهارية الخاصة بالمقرر.	
١ - التعرف على مكونات الغذاء	
٢- التعرف على صفات المواد الغذائية الكيميائية والفيزيائية والحسية	
٣- التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الغذائية المختلفة	
٤- معرفة الغش او الفساد بالأغذية وتقدير مدى مطابقتها للمواصفات القياسية والصحية	

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تتعرف الطالبة على اهمية المحاليل الملحية والسكرية واهميتها في الصناعات الغذائية	محاليل السكرية والملحية واهميتها في الصناعات الغذائية	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٢		طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٣	٢	تتعرف الطالبة على طريقة تحضير المحاليل السكرية والملحية وقياس تركيزها عمليا	مسائل تطبيقية عن المحاليل الملحية والسكرية والسوائل الغذائية	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٤	٢	تتعرف الطالبة على صفات بعض المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع	-دراسة صفات المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع (الكيميائية والفيزيائية والميكروبية والحسية -اجراء اختبارات حسية لبعض الاغذية	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٥	٢	تعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية	دراسة طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية (طرق تقديم النماذج وأساليب التحكيم	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٦	٢	تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والإنزيمية في الأغذية	كشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية الميكروبية والإنزيمية والكيميائية(وعلاقته ا بسلامة المنتج وتقبله	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير

الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	كبس التمر وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمر وكبسها	٢	٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	كبس التمر وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمر وكبسها	٢	٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح , الطحين , المعرونة الخ)	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية	٢	٩
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح , الطحين , المعرونة الخ)	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية	٢	١٠
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	صنع الخبز والكعك والمعرونة مختبريا	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة	٢	١١
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	أجراء بعض الاختبارات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية على الحليب وبعض منتجات الالبان المتيسرة في الاسواق	تتعرف الطالبة على بعض لاختبارات الحسية والميكروبيولوجية للحليب	٢	١٢
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	صنع الجبن والألبان المتخمرة مختبريا	تتعرف الطالبة على طريقة تصنيع الجبن والألبان المتخمرة مختبريا	٢	١٣

الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تصنيع المثلجات القشدية	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المثلجات القشدية	٢	١٤
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تصنيع بعض خلطات اغذية الاطفال	تتعرف الطالبة على طرق تحضير بعض اغذية الاطفال ومكوناته	٢	١٥
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	حيوانات اللحم (انواعها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها وخبزها) قطعيات اللحم واستعمالاتها	تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطيعيات	٢	١٦
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	طرق طهي وحفظ اللحوم	تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظه	٢	١٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	فرم اللحم وعمل الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة الاخرى	تتعرف الطالبة على تصنيع الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة	٢	١٨
			امتحان فصلي	٢	١٩
			فترة تطبيق		٢٠
			فترة تطبيق		٢١
			فترة تطبيق		٢٢
			فترة تطبيق		٢٣
			فترة تطبيق		٢٤
			فترة تطبيق		٢٥
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظه	تتعرف الطالبة على تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	٢	٢٦

الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	٢	٢٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	٢	٢٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظها	تعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظها	٢	٢٩
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	٢	٣٠

#### ١١. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ بعدها يعمل السعي الكلي من ١٥ درجة

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

**Food biochemistry and Y.H.Hui 2006 -processing , by black well publishing.**

المراجع الرئيسية (المصادر)

تصنيع الاغذية (١٩٩٥) صادق حسن الحكيم , عبد علي مهدي حسن , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

<p>- الخبز والمعجنات (١٩٩٠) امجد بوياسوالقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي</p> <p>-</p> <p>علم اللحوم (١٩٩٠) محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة</p> <p>- مطبخ منال العالم (٢٠٠٩) منال العالم</p>	
<p>1-Journal of food Science 2-Food Technology 3-Journal of food sci . and technology</p> <p>المجلة العربية للغذاء والتغذية</p> <p>التقارير المطلوبة :</p> <p>عمل تقرير مفصل عن كل مادة يتم تصنيعها في مختبر التغذية ويتم مناقشة النتائج والاختافات والامتيازات من طرائق العمل المستعملة</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="http://www.uobabylon.edu">/http://www.uobabylon.edu</a></p> <p><a href="http://www.nutrition.com">/http://www.nutrition.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

<p>١. اسم المقرر القياس والتقويم التربوي</p>
<p>٢. رمز المقرر</p>
<p>٣. الفصل / السنة ٢٠٢٥/٢٠٢٦</p>
<p>٤. تاريخ إعداد هذا الوصف ٢٠٢٥/٩/١</p>

٥. أشكال الحضور المتاحة حضوري ، الكتروني

٦. عدد الساعات الدراسية ( ٦٠ ) / عدد الوحدات ( ١٢٠ )

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

الاسم: م.د. خالد وليد نوفان الأيميل: Khalid.waleed@tu.edu.iq :

٨. اهداف المقرر

- ١- جعل الطلبة يعرفون مبادئ القياس والتقويم
- ٢- جعل الطلبة يفهمون الاساس التاريخي للقياس والتقويم
- ٣- جعل الطلبة يميزون اهمية الاساس الاجتماعي لعملية القياس والتقويم
- ٤- جعل الطلبة يعرفون اثر التقويم في العملية التربوية
- ٥- جعل الطلبة يفهمون دور القياس والتقويم في التربية
- ٦- يعرفون النظم التعليمية والاحصائية

اهداف المادة الدراسية

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

المحاضرة , المناقشة , الاستجواب، التعلم التعاوني

الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	٢	علوم تربوية ونفسية	نبذة تاريخية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثاني	٢	علوم تربوية ونفسية	معنى القياس التربوي	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثالث	٢	علوم تربوية ونفسية	ضرورة واهمية القياس في التربي	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية

الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نظريات القياس	علوم تربوية ونفسية	٢	الرابع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	مجالات القياس والتقويم في التربيه	علوم تربوية ونفسية	٢	الخامس
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاساس التاريخي للتقويم	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تطور اسس التقويم في التربية	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العلاقة بين القياس والتقويم	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	طرق التقويم	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع
الاختبارات التحصيلية	اختيار الفصل	اختيار الفصل الاول	علوم تربوية ونفسية	٢	العاشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	انواع الاختبارات	علوم تربوية ونفسية	٢	الحادي عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحريرية	علوم تربوية ونفسية	٢	الثاني عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الخارطة الاختبارية	علوم تربوية ونفسية	٢	الثالث عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	انواع الاختبارات التحصيلية	علوم تربوية ونفسية	٢	الرابع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات الشفوية	علوم تربوية ونفسية	٢	الخامس عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اختبارات الصواب والخطا	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اختبارات الاختيار من متعدد	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصحيح الاختبار	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن عشر
	المحاضرة والمناقشة	الاسس التي يعتمد عليها الاختبار	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع عشر
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	العشرون
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الواحد والعشرون
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الثاني والعشرون
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الثالث والعشرون
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الرابع والعشرون
فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	فترة تطبيق	٢	الخامس والعشرون

الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاسس الانسانية للاختبار	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاختبار المثالي	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	شروط الاختبار المثالي	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	امثلة تطبيقية	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع والعشرون
	اختيار الفصل الثاني	اختيار الفصل الثاني	علوم تربوية ونفسية	٢	الثلاثون

### 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

القياس والتقويم	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
كتب علم النفس الخاصة بالقياس والتقويم	المراجع الرئيسية (المصادر)
مراجع العلوم التربوية	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
مواقع مثل الباحث العلمي	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

## نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	تغذية علاجية نظري + عملي
٢. رمز المقرر	hECN٣٢٨
٣. الفصل الدراسي / السنة	سنوي ٢٠٢٥/٢٠٢٦

٤. تاريخ اعداد هذا الوصف

٢٠٢٥/٩/١٨

٥. اشكال الحضور المتاحة

يومي

٦. عدد الساعات الدراسية الكلي – عدد الوحدات الكلي

٣٠ ساعة نظري / ٦٠ ساعة عملي – عدد الوحدات ٤

٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي

thaer.bahaa@tu.edu.iq

• م.م ثائر بهاء نعمان

٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- دراسة دور ومهام اخصائية التغذية في المستشفيات وفي مجال الصحة.
- دراسة مبادئ واسس التغذية العلاجية ودور الغذاء في علاج المرضى.....
- دراسة نظم التغذية العلاجية في المستشفيات ومتابعة خطط الرعاية التغذوية للمرضى.
- دراسة تخطيط الوجبات الغذائية العلاجية المحورة من وجبات الطعام العادية لتلائم حالة المريض.....
- دراسة امراض الجسم المختلفة التي تتعلق بالتغذية وتتطلب معالجتها تغذويا
- دراسة الحالة التغذوية للفرد وتقدير الاحتياجات الغذائية للمرضى.

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني
- استراتيجيات التعليم العصف الذهني
- استراتيجيات سلسلة الملاحظات

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة لو الموضوع	طرق التعلم	طريقة التقييم
٥	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مقدمة عن التغذية العلاجية وبعض المصلحات الخاصة بالتغذية العلاجية ودور اخصائيو التغذية .  عملي القياسات المستعملة لتقدير الحالة الغذائية ومعرفة الأوزان القياسية بالنسبة الى طول البالغين ( مؤشر كتلة الجسم )	القاء المحاضرة  الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٦	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	اسس التغذية العلاجية ( اهمية التغذية العلاجية والرعاية الغذائية للمرضى وتقييم الحالة الغذائية)  عملي / السرعات الحرارية وطرق حساب السرعات الحرارية و معرفة العلاقة بين النشاط البدني والايض	القاء المحاضرة  الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٧	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	تقدير احتياجات المريض الغذائية والحميات الغذائية العلاجية المطورة والخاصة بالمستشفيات  عملي / طرق حساب الاحتياجات من الطاقة . و تخطيط الوجبات الغذائية .	القاء المحاضرة  الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٨	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض السمنة تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته  تنظيم برنامج غذائي لذوي السمنة	القاء المحاضرة  الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٩	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض النحافة تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته  تنظيم برنامج غذائي لذوي النحافة	القاء المحاضرة  الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٠	٤	الامتحان الاول	الفصل الأول	القاء المحاضرة	

	الشرح والتدريب				
الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	مرض السكري تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١١
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي السكر			
الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	امراض القلب تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٢
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض القلب			
الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	امراض ارتفاع ضغط الدم تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٣
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض ضغط الدم			
الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	مرض تصلب الشرايين تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٤
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي تصلب			
		الفصل الاول	الامتحان الثاني	٤	١٥
الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	امراض الجهاز الهضمي المرئ (والمعدة) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٦
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الجهاز الهضمي			
الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	امراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٧
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الجهاز الهضمي			

الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه المحاضرة	امراض الامعاء (الاسهال والامساك) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٨
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الامعاء (الاسهال والامساك) مضاعفاته			
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه المحاضرة	امراض الامعاء التهاب القولون تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	١٩
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الامعاء (التهاب القولون) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه			
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه المحاضرة	امراض الامعاء سوء الامتصاص تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	٢٠
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الامعاء (سوء الامتصاص)			
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه المحاضرة	امراض الصفراء تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	٢١
	الشرح والتدريب	عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الصفراء			
		الفصل الثاني	الامتحان الاول	٤	٢٢
		فترة تطبيق	فترة تطبيق		٢٠+١٩ +٢١+ ٢٤+٢٣
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه المحاضرة	امراض السرطان تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض السرطان	تتعرف الطالبة على	٢ نظري + ٢ عملي	٢٥
	الشرح والتدريب				

الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	لقاء المحاضرة	امراض هشاشة العظام تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضرار ه مضاعفاته	تتعرف الطالبة على	٢نظري + ٢ عملي	٢٦
	الشرح والتدريب	تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض هشاشة العظام			
		الفصل الثاني	الامتحان الثاني	٤	٢٧
		مناقشة التقارير		٤	٢٨
		مراجعة المادة		٨	٢٩ ٣+ ٠

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ توزيع الدرجة من ١٠٠ الحضور ١٠ درجات التقارير ١٠ درجات تطبيق عملي ١٠ درجات واجب يومي ١٠ درجات امتحان شهري ٦٠ درجة	
١٢. مصادر التعلم والتدريس	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة
<ul style="list-style-type: none"> <li>التغذية العلاجية, د. منى خليل عبد القادر (٢٠١١) الطبعة الثانية, القاهرة</li> <li>التغذية العلاجية, د. عصام حسن عويضة, (٢٠١٥) الطبعة الأولى, الرياض .</li> <li>الغذاء والتغذية, د. عبد الرحمن مصير (٢٠١٩), البحرين.</li> </ul>	المراجع ( المصادر )
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها ( المجلات العلمية ، التقارير)

١. اسم المقرر	
اسس خياطة (١)	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥ - ٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥ / ٩ / ١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)	
٣ ساعة / ٣ وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر) :	
الاسم : م. مها صاحب عبد الأيمل: <a href="mailto:maha.s@tu.edu.iq">maha.s@tu.edu.iq</a>	
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>• تعليم الطالبات اجزاء ماكينة الخياطة واستخدامها.....</li><li>• تعليم الطالبات استخدام مصطلحات الخياطة .....</li><li>• تعليم الطالبات اسس الخياطة .....</li><li>• تعليم الطالبات التطبيقات العملية لكل نموذج .</li><li>• تعليم الطالبات تنفيذ النماذج يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة .</li><li>• تعليم الطالبات مهارة يدوية للأعداد للحياة المستقبلية .</li></ul>
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ul style="list-style-type: none"><li>- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح ) .</li><li>- المحاضرات العملية ( التطبيق العملي وطريقة عمل النماذج ) .</li><li>- المحاضرات الالكترونية ( نشر المحاضرات والفيديوهات</li></ul> <p>التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي ( Google classroom )</p>

## ١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
<b>الفصل الدراسي الاول</b>					
١	3 ساعة	تتعرف الطالبة على	ماكينة الخياطة الكهربائية - معرفة اجزاها وطريقة تشغيلها	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٢	3 ساعة	تدريب الطالبة على	الخياطة على الورق بدون خيط	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٣	3 ساعة	تدريب الطالبة على	الادوات الاساسية للخياطة , التمرن على استعمالها ومزايا كل منها لا تقان مهارات الخياطة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٤	3 ساعة	تدريب الطالبة على	تكملة الادوات الاساسية للخياطة , التمرن على استعمالها ومزايا كل منها لا تقان مهارات الخياطة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٥	3 ساعة	تتعرف الطالبة على	ادوات الكي	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٦	3 ساعة	تتعرف الطالبة على	تكملة ادوات الكي	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٧			امتحان الشهر الاول		
٨	3 ساعة	تدريب الطالبة على	خطوط الخياطة بمكانن الخياطة : الخط المستقيم	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٩	3 ساعة	تدريب الطالبة على	خطوط الخياطة بمكانن الخياطة : الخط الزوايا	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٠	3 ساعة	تدريب الطالبة على	خطوط الخياطة بمكانن الخياطة : الخط المنحنيات	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١١	3 ساعة	تعريف وتدريب الطالبة على	الادوات الملحقة بماكنة الخياطة : استعمال قدم السحاب لوضع السحاب والحبل	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٢	3 ساعة	تعريف وتدريب الطالبة على	الادوات الملحقة بماكنة الخياطة : استعمال قدم الزم . قدم الكفافة الضيقة , الة تجديد عرض علاوة الخياط	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٣	3 ساعة	تعريف الطالبة على	الادوات الملحقة بماكنة الخياطة : الة فتحات الازرار وتثبيت الازرار بواسطة الماكينة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٤			امتحان الشهر الثاني		
١٥			مراجعة نماذج الخياطة بالماكنة		
<b>الفصل الدراسي الثاني</b>					
١٦	3 ساعة	تدريب الطالبة على	الخياطة اليدوية غير الثابتة , انواع السراجات	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٧	3 ساعة	تدريب الطالبة على	تكملة الخياطة اليدوية غير الثابتة , انواع السراجات	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٨	3 ساعة	تدريب الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة ( غرزة الشلالة , الغرزة المرجعة بانواعها , غرزة السورفيلية )	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٩	3 ساعة	تدريب الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة ( الغرزة الماسكة , الغرزة المسحورة )	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٢٠	3 ساعة	تدريب الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة ( غرزة فتحات الازرار , غرزة حافة البطانية )	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي

الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الشريط الموروب ( القيراج ) مواصفاته - تحضيره - تاشيره - قصه - وصله - كيه	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢١
		امتحان الشهر الاول			٢٢
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الشريط الموروب المستمر مواصفاته - تحضيره - تاشيره - قصه - كيه	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢٣
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	تكملة الشريط الموروب المستمر مواصفاته - تحضيره - تاشيره - قصه - كيه	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢٤
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الغبغات بانواعها , استعمالاتها , طرق انهاؤها	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢٥
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	تكملة الغبغات بانواعها , استعمالاتها , طرق انهاؤها	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢٦
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	عمل حافظه دبابيس على اشكال مختلفة باستعمال تطبيقات متنوعة	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢٧
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	تكملة عمل حافظه دبابيس واستلامها	تدريب الطالبة على	3 ساعة	٢٨
		امتحان الشهر الثاني			٢٩
الاختبار النظري والعملية	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	استلام تقارير الطالبات فيما يخص المادة والتحضير لامتحان النهائي	تعرف الطالبة على	3 ساعة	٣٠

### ١١. تقييم المقرر

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

#### توزيع الدرجة من ١٠٠:

- الحضور ١٠ درجات
- واجب يومي ١٠ درجات
- تطبيق عملي ٢٠ درجات
- تقرير ١٠ درجات
- امتحان شفوي ١٠ درجات
- امتحان شهري ٤٠ درجة

### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

<ul style="list-style-type: none"> <li>- سنجر – موسوعة الخياطة : مبادئ الخياطة الجديدة ,اكاديميا انترناشيونال ,لبنان , ٢٠٠٠ .</li> <li>- سنجر – موسوعة الخياطة : اسرار الخياطة ,اكاديميا انترناشيونال ,لبنان , ٢٠٠٠ .</li> <li>- سنجر – موسوعة الخياطة :فن التفصيل , اكاديميا انترناشيونال , لبنان , ١٩٩٩ .</li> </ul>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- مجلة بوردا .</li> <li>- موسوعة الخياطة : اسرار الخياطة ( ماكينة الخياطة وانواعها , الخياطة اليدوية وانواعها , ادوات القص وانواعها والعناية بها .</li> <li>- موسوعة تقنيات الخياطة , أ. بشرى فاضل , جامعة بغداد , ٢٠١٣ .</li> </ul> <p>التقارير :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- الازياء العراقية على مر العصور.</li> <li>- الخياطة ودورها في الحياة الاسرية .</li> </ul>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="http://www.burdafashion.com">www.burdafashion.com</a> Sewing world magazine Latelier de couture the sewing guru.com</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر
الخياطة المتقدمة
٢. رمز المقرر
٣. الفصل / السنة
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥ - ٢٠٢٦
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف
٢٠٢٥ / ٩ / ١٨
٥. أشكال الحضور المتاحة
اسبوعي
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
٢ ساعة / ٢ وحدة

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

الاسم: م. مها صاحب عبد الأيميل: [maha.s@tu.edu.iq](mailto:maha.s@tu.edu.iq)

٨. أهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- توسيع وتطوير المفاهيم النظرية والعملية لدى الطالبات في مواضيع الخياطة للمراحل الدراسية السابقة وتفعيلها في خطوات خياطة السترة وكذلك فساتين المناسبات والسهرات.....
- التعرف على خصوصية موضوع الخياطة المتقدمة باعتبارها أعلى وارقى انواع الخياطات.....
- تعريف الطالبات كيفية تطوير قدراتهن العلمية والمهنية في مجال الخياطة.....

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

- المحاضرات النظرية ( الشرح والتوضيح )
- المحاضرات العملية ( التطبيق العملي للنموذج ).
- المحاضرات الالكترونية ( نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملية على الفصل الدراسي ( Google classroom

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
4-1	8	تتعرف الطالبة على	١- التعرف على موضوع الخياطة المتقدمة ومستلزماته المطلوبة ٢- أهمية قطعة ومخدة الكي في خطوات خياطة السترة او المعطف ٣- رسم القالب الخاص بمخدة الكي وخياطتها وكيفية طريقة وضع قالب المخدة ومقدار علاوات الخياطة المطلوبة لها ٤- تفصيل مخدة الكي وتاشير حدود القالب ٥- التعرف على المادة المستخدمة في حشوة المخدة واهم ميزاتها ٦- طريقة حشو المخدة وطريقة غلق مكان فتحة الحشو اختيار تصميم السترة او المعطف الذي يمتاز بتصميم كلاسيكي اضافة الى اختيار القماش (الصوفي تحديدا ) لما له من خاصية يمكن التعامل معه واختيار قماش البطانة وكل المستلزمات التي تحتاجها السترة	لقاء المحاضرة والتطبيق العملي	اختبار تحصيلي عملي
8-5	8	تتعرف الطالبة على	١- تقليص القماش الصوفي وتعديله واستخراج قالب السترة او المعطف ٢- التعرف على القواعد الاساسية لتفصيل السترة او المعطف ٣- طريقة بسط القماش وتثبيت القالب للتفصيل مع نقل الاشارات من القالب الى القماش ٤- اختبار الحشوة اللاصقة الملازمة وتحديد القواعد الاساسية لتفصيلها ونقل الاشارات	=	اختبار تحصيلي عملي

		٥- تحديد خط القلبة للياقة مع تثبيت الحشوة اللاصقة بدون لصق تنفيذ خياطة خط قلبة الياقة والغبنات.			
اختبار تحصيلي عملي	=	١- طريقة عمل فتحات الازرار بالقماش ٢- ربط قطع السترة او المعطف وتهينتها لعمل البراوة ٣- طريقة تحديد خط قلبة الياقة العليا وخياطة الياقة ٤- تنفيذ خياطة الياقة ٥- طريقة تركيب قطع الاكمام وتركيبها ٦- تنفيذ خياطة قطع الاكمام وطريقة تركيبها مع جسم السترة او المعطف وتثبيت الكتافيات	تتعرف الطالبة على	8	12-9
اختبار تحصيلي عملي	=	١- طريقة عمل وتثبيت تخينات الثنيات ٢- طريقة ربط قطع قماش البطانة ٣- تنفيذ خياطة ربط قماش البطانة مع بعضها البعض ٤- تثبيت البطانة مع السترة او المعطف والخياطة بمكانة الخياطة ٥- تثبيت الازرار وتثبيت الثنيات باللقط	تتعرف الطالبة على	6	15-13
اختبار نظري		امتحان الفصل الاول		2	16
اختبار تحصيلي عملي	=	الفصل الدراسي الثاني /فساتين سهرة ١- ( اختيار تصميم فستان سهرة ( ملابس بعد الظهيرة ) والذي يمتاز بتصميم ذو تزيينات ٢- استخراج القالب ( تختلف تصاميم الفساتين سنويا حسب الموضة ) ٣- اختيار القماش الملانم والتزيينات المناسبة ٤- تعديل القماش ، تثبيت القالب على القماش ٥- التعرف على القواعد الاساسية للتفصيل وطرق التعامل مع الاقمشة الخاصة (المطرزة ، المشغولة ..... الخ ) ثم تفصيل القماش ونقل الاشارات من القالب الى القماش.	تتعرف الطالبة على	8	20-17
		فترة تطبيق	فترة تطبيق	10	25-21
اختبار تحصيلي عملي	=	١- طريقة تثبيت التزين الملانم وتثبيتها ( خطوات عمل التزين في الفستان تختلف حسب نوع التزين فبعض التزيينات يفضل اجرائها في المراحل الاولى قبل ربط قطع الرداء والبعض الاخر في المراحل النهائية ٢- طريقة عمل تقويرات الرقبة ( مختلفة الاشكال والتصاميم ) وطريقة تركيب الاكمام تنفيذ تقويرات الرقبة وطريقة انهاها ٣- عرض للتصاميم ( عرض للازياء من قبل الطالبات)	تتعرف الطالبة على	8	29-26
اختبار نظري		امتحان الفصل الثاني		2	30

### ١١. تقييم المقرر

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

#### توزيع الدرجة من ١٠٠:

- الحضور ١٠ درجات
- التطبيق عملي ٢٠ درجة
- تنفيذ القطعة الملبسة ٢٠ درجة

• الامتحان الشهري ٥٠ درجة

١٢. مصادر التعلم والتدريس

ملزمة الخياطة المتقدمة	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
١- كتاب الخياطة الراقية - مجموعة سنجر -Comparative clothing construction Techniques	المراجع الرئيسية (المصادر)
- كتاب الخياطة الراقية - مجموعة سنجر - مجلات الازياء المعتمدة عالميا - مجلة بوردة	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
المواقع الالكترونية المختصة Patternmaker, pinterest	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت