



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي



اسم الجامعة : جامعة تدمر

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 رئيس القسم : م. شهد خالد حميد

التاريخ : ٢٠٢٤ / ٩ / ٢٤

التوقيع :

اسم المعاون العلمي : ا.د. اشرف جمال محمود

التاريخ : ٢٠٢٤ / ٩ / ٢٤

دقق الملف من قبل :



شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي : م. شهد خالد حميد

التاريخ : ٢٠٢٤ / ٩ / ٢٤

التوقيع :

مصادقة السيد العميد
الاستاذ الدكتور

نجلالة عبد الحسين عليوي
عميد كلية التربية للبنات

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

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

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

٧. وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	مبادئ اقتصاد منزلي	٢	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	اللغة الإنكليزية	١	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	الحاسوب	٢	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	اللغة العربية	١	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	أصول التربية والتعليم	٢	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	اساسيات التغذية	٢	لا يوجد
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	علم الكيمياء العام	١	٢
المرحلة الأولى / الاولى	لا يوجد	علم الاحياء العام	١	٢

المرحلة الأولى / الأولية	لا يوجد	أسس الخياطة	لا يوجد	٣
المرحلة الأولى / الأولية	لا يوجد	الإحصاء التربوي	لا يوجد	١
المرحلة الأولى / الأولية	لا يوجد	أجهزة وأدوات منزلية	لا يوجد	٢
المرحلة الأولى / الأولية	لا يوجد	اخلاقيات مهنة التعليم	لا يوجد	١
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	١
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	الحاسوب	لا يوجد	١
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	علم نفس النمو	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	المنهج والكتاب المدرسي	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	حقوق الانسان والديمقراطية	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	جرائم حزب البعث	لا يوجد	١
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	اللغة العربية	لا يوجد	١
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	كيمياء أغذية	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	احياء مجهرية	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	تحضير أغذية	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	أسس خياطة	لا يوجد	٢
المرحلة الثانية/أولية	لا يوجد	تربية الطفل	لا يوجد	٢
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	١
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	لا يوجد	٢
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	طرائق تدريس	لا يوجد	٢
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعلم	لا يوجد	٢
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	تغذية طفل	لا يوجد	١
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	حفظ أغذية	لا يوجد	٢
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	المنسوجات	لا يوجد	١
المرحلة الثالثة/أولية	لا يوجد	إدارة منزل وصناعات	لا يوجد	١

		يدوية		
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

١- من خلال الاختبارات وتنوعها نتمكن 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 .	ان تعرف الطالبة أهمية الاقتصاد المنزلي في المجتمع
---	---

المهارات

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

أهمية الخطوط في الخياطة		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)
	عام	الدقيق	اعداد الهيئة التدريسية
أستاذ	علم نفس تربوي	علم نفس تربوي	ملاك
أستاذ مساعد	اللغة الانكليزية	أدب	١
مدرس	اقتصاد منزلي	غذاء وتغذية	٢
مدرس	علوم أغذية	علوم أغذية	٢
مدرس	علوم أغذية	تغذية انسان	١
مدرس مساعد	علوم حياة	احياء مجهرية	١
مدرس مساعد	علم نفس	طرائق تدريس	١
مدرس	إدارة اعمال	موارد بشرية	١
مدرس مساعد	علوم أغذية	علوم أغذية	١
مدرس مساعد	إدارة اعمال	إدارة اعمال	١
مدرس مساعد	اعلام	اعلام	١

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: osobhy@tu.edu.iq
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	يهدف هذا المقرر الى المام 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	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...)	

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: osobhy@tu.edu.iq					
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	٣		مفهوم علم الحاسوب	المحاضرة-الحاسبية	الامتحان

الامتحان	المحاضرة-الحاسبة	اجزاء ومكونات الحاسوب		٢	الرابع والخامس
الامتحان	المحاضرة-الحاسبة	وحدات الادخال والاخراج		٣	السادس السابع الثامن
الامتحان	المحاضرة-الحاسبة	المكونات البرمجية		٣	التاسع العاشر الحادي عشر
الامتحان	المحاضرة-الحاسبة	نظام تشغيل الحاسوب		٣	الثاني عشر الثالث عشر الرابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	البت والبايوز لغات البرمجة		٦	الخامس عشر السادس عشر السابع عشر الثامن عشر التاسع عشر العشرون

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 الآلي / 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 أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د علي وليد نوفان الأيميل : ali.w.nofan@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

الاستراتيجية

- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح)
 - التطبيق العملي (رسم خرائط توضيحية لتصميم المنازل وكيفية ترتيب
 الأثاث في المنزل والإضاءة والألوان على وفق أسس التصميم الداخلي)
 - المحاضرات الإلكترونية (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 وإطالة 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 الدوات الطبخ السطحي والطبخ القرني	ادوات المطبخ واوني 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 المصنعة منها الطباخ وطريقة استعماله وتنظيفه	الطباخ البيتي	القاء المحاضرة	=
١٠ - ١١	٢ نظري ٤ عملي	تتعرف الطالبة على الاجهزه المنزلية مثل الثلاجة والمجمدة وغسالة الموائع 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 الاتارة والتهوية	احضار الاجهزة مع بعضها في المطبخ	القاء المحاضرة	=
١٤	٢	امتحان الشهر			

			الثاني		
=	القاء المحاضرة	ادوات العناية الشخصية	تتعرف الطالبة على الاجهزة المنزلية الخاصة بالعناية الشخصية والادوات المستخدمة مثل مجفف الشعر طقم العناية بالانظافر	٢ نظري ٤ عملي	١٥ - ١٦
=	القاء المحاضرة	اجهزة غسل الملابس وكيها	تتعرف الطالبة على غسالات الملابس, انواعها وصفاتها والمنظفات المستخدمة فيها ومكواة الملابس	٢ نظري ٤ عملي	١٧ - ١٨
=	القاء المحاضرة	ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على ماكنات الخياطة واسس تشغيلها وكيفية ضبطها والعناية بها	١ نظري ٢ عملي	١٩ - ٢٠ - ٢١
			امتحان الفصل الثاني	٢	٢٢
=	القاء 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
=	القاء المحاضرة	الماء في المنزل	تتعرف الطالبة على المياه في المنزل, مصادر تجهيزها والسخانات الكهربائية والنفطية والغازية وصفاتها	٢ - نظري ٤ عملي	٢٧ - ٢٨
=	القاء 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	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	١ - الاجهزة المنزلية
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	الأيمل: Falah.salim@tu.edu.iq
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	• 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 • تكوين أساس قوي للطالبات عن طريق تزويدهن بالمعلومات الأولية والاساسية في التغذية ليتم الاستفادة منها في المراحل القادمة سواء في مادة

كيمياء الأغذية أو التغذية العلاجية.

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

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 التقويم
الأول	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مقدمة عن علم التغذية وأهميته وعلاقته بالعلوم الأخرى لمحة تاريخية عن علم التغذية	تقديم المحاضرة حضورى	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 حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الماء . توزيعه بالجسم , وظائفه , التوازن المائي , حاجة الجسم له ووجوده في الغذاء	تقديم المحاضرة حضورى	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 حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس	ساعتان	تتعرف الطالبات على	هضم الكربوهيدرات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها و تخزينها في الجسم	تقديم المحاضرة حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية

السادس	ساعتان	تتعرف الطالبات على	وظائف الكربوهيدرات , مصادرها الغذائية , علاقة الغذاء بمرض السكر	تقديم المحاضرة حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السابع	ساعتان	تتعرف الطالبات على	اللبيدات ووجودها في الغذاء , اصنافها , صفاتها , مصادرها	تقديم المحاضرة حضورى	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 حضورى	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 حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	وظائف البروتينات ومصادرها الغذائية ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضورى	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 حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	امتصاص الفيتامينات وتمثيلها بالجسم , متطلبات الجسم لها واعراض نقصها	تقديم المحاضرة حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية

السابع عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الفيتامينات الذائبة بالدهون , أنواعها وخصائصها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثامن عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	امتصاص الفيتامينات الذائبة بالدهون وتمثيلها بالجسم ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
التاسع 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
العشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الحادي والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	دور العناصر المعدنية الضرورية بكميات ضئيلة	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها وحاجة الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث 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
الرابع 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
الخامس والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	منتجات الالبان , الفواكه والخضر , اللحوم , منتجات الحبوب	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السادس 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 حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثامن والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الاحتياجات الغذائية خلال فترة المراهقة	تقديم المحاضرة حضوري	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 والافراد 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

كتاب تغذية الانسان تأليف الدكتور عبدالله محمد ذنون الزهيري , وزارة التعليم العلي والبحث العلمي , طبعة ثانية منقحة و مزيده ٢٠٠٠	المراجع الرئيسة (المصادر)
- International Journal of Food Sciences and Nutrition. مجلة الغذاء الصحي المجلة العربية للغذاء والتغذية - المركز العربي للتغذية	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

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 أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. فلاح سالم داود	الأيمل: Falah.salim@tu.edu.iq
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية - تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد او تلف الغذاء - التعرف على طرائق حفظ الاغذية منزليا وكيفية المحافظة على سلامة وجودة الغذاء - التعرف على فوائد حفظ الاغذية وطرائق الحد من فسادها .	
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
استراتيجيات مختلفة لتعليم الطالبات طرائق	

الحفظ المختلفة للأغذية و الفرق 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 مع عمل تقرير
٢	٢	تتعرف الطالبة على	الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة في الحفظ	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٣	٢	تتعرف الطالبة على	الحفظ بالتجميد) طريقته _ فوائده _ مضاره (	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٤	٢	تتعرف الطالبة على	حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والمحلول الملحي	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٥	٢	تتعرف الطالبة على	حفظ الباميا بطريقة التعليب والتجميد والتجفيف	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٦	٢	تتعرف الطالبة على	تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة البيتية		الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٧	٢	تتعرف الطالبة على	تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار والفلفل الاخضر والبادنجان والفاصوليا والخضراء	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٨	٢	تتعرف الطالبة على	حفظ الطماطة بطرائق مختلفة	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

عمل تقرير					
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 الباذنجان بالتجميد وعمل طبخات 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 كالبيتزا 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 واللاهانة 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 والتعليب التجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	١٩

الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى	تتعرف الطالبة على	٢	٢٠
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	الحفظ بالسكر كالمربي والمرملاد	تتعرف الطالبة على	٢	٢١
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	حفظ التفاح بالسكر والمحلول السكري وكذلك العصير	تتعرف الطالبة على	٢	٢٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	حفظ المشمش بالتعليب والتجفيف	تتعرف الطالبة على	٢	٢٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء المحاضرة	طريقة عمل الكجب والصااص	تتعرف الطالبة على	٢	٢٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح واللقاء 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)
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	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
كيفية تصنيع المخلات وتجميد الفواكه والخضار ، ٢٠٠٥. الطبعة الثانية تأليف د. حميد صادق ، ود. سعد رسول	

المراجع الإلكترونية, مواقع
الانترنت

https://www.foodsaver.com/?srsltid=AfmBOoodkiz-2CRMYtkh4s89XziHdVMOSo40y_qRI4GUMaCVUNU6y670

https://www.sustainweb.org/foodwaste/food_save

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	١- فهم ومعرفة اهمية علم الاحياء والتميز بين كائنات حقيقية النواة وبدائية النواة. ٢- التعرف على اهم العضيات المتواجدة في الخلية وظيفه كل نوع من العضيات . ٣- التعرف على انواع الانقسام الخلوي الذي يحدث في خلايا الكائنات الحية . ٤- التعرف على الانسجة الحية المكونة لجسم الكائن الحي

(حيوانية ونباتية)

٥- التعرف على التقنيات والأجهزة الحديثة التي تهتم بدراسة الكائنات الحية.

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح).
- المحاضرات العملية (التطبيق العملي).
- المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية
- استخدام السبورة،السبورة الالكترونية ،اداء التجارب العلمية والواجب 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 - 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	مناقشة البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطه عرض السلايدات والصور التي توضح الجدار السليولي ،الغشاء البلازمي، الشبكة الاندوبلازمية الخشنة والملساء ،الرايبوسومات المايوتوكندريا الاجسام الحالة، النواه البلاستيدات، الفجوات، الليفات، الاجسام الدقيقة	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	امتحان يومي
٥ - ٦	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٧ - ٨	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	الاختلافات بين الحيوانات والنباتات مناقشه الفروق بين الحيوانات والنباتات فحص مقارن الخلايا الحيوانية والخلايا النباتية	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٩ - ١٠	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	انقسام الخلية عرض مصورات جاهزة لانقسام المباشر والانقسام غير المباشر والانقسام الاختزالي	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة

١١ - ١٢	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	التغذية والهضم في الاحياء طريقه التغذية في الحيوانات التغذية الرمية التغذية الطفيلية	القاء المحاضرة على السبورة الإلكترونية	امتحان يومي
١٣ - ١٤	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	تصنيف الكائنات الحيه وفق الممالك ووفق نظام التسميه الثنائية واسس التصنيف	القاء المحاضرة على السبورة الإلكترونية	اسئلة عامة ومناقشة
١٥			امتحان الفصل الاول		
١٦ - ١٧	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	مملكة Protista المملكة الثانوية Protozoa المميزات العامة والتصنيف المملكة الحيوانية - شعبة الاسفنجيات - المميزات العامة والتصنيف	القاء المحاضرة على السبورة الإلكترونية	اسئلة عامة ومناقشة
١٨ - ١٩	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	شعبة الديدان المسطحة : المميزات العامة والتصنيف	القاء محاضرة عرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٢٠ - ٢١	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	شعبة الديدان المسطحة : المميزات العامة والتصنيف دودة البلائاريا ودودة الارض	القاء المحاضرة وعرض صور لدودة البلائاريا ودودة الارض على السبورة الذكية	امتحان يومي
٢٢ - ٢٣	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	الانسجة المكونة لجسم الكائن الحي سواء كان حيوان او نبات وتصنيفها وتقسيمها وخصائصها	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٢٤ - ٢٥	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	الوراثة الصفات الكروموسومات والامراض الوراثية	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	امتحان يومي
٢٦ - ٢٧	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	الهرمونات وانواعها وتركيبها والفرق بين الهرمونات النباتية والهرمونات الحيوانية	القاء محاضرة وعرض توضيحي لمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة
٢٨ - ٢٩	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	فهم موضوع المحاضرة وتتعرف الطالبة على	البيئة والتلوث النظام البيئي السلسلة الغذائية	القاء محاضرة وعرض توضيحي للمحاضرة على السبورة الذكية	اسئلة عامة ومناقشة

		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 . - علم الاحياء للصفوف الجامعية /الاولى/ الجزء الاول ١٩٨٣ تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي مطبعه جامعه بغداد - علم الاحياء للصفوف الجامعية /الاولى/ الجزء الثاني ١٩٨٣ تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	المراجع الرئيسية (المصادر)
- علم الاحياء العام للصفوف المنتهية / احيائي/ تأليف نخبة من أساتذة وزارة التربية ٢٠١٦ - مجلة الشرق الأوسط للنشر العلمي MEJSP التقارير : - التقارير التلوث وتأثيره على الوضع الصحي للمجتمع - علاقه الاغذية المعدلة وراثيا والمتداولة في الاسواق وعلاقتها	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

بالأمراض - دور الغطاء النباتي في المحافظة على البيئة من التصحر - تأثير التدخين على صحة وسلامه الفرد وعلاقته بأمراض القلب	
/https://www.altibbi.com /https://www.sciencedirect.com /https://www.elsevier.com	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

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	
اهداف المادة الدراسية	٥- يهدف المقرر الى دراسة الكيان العائلي بصوره عامه والمجتمع العراقي بصوره خاصة ٦- يهدف الى تعميق الوعي بوظائف العائلة الاساسية ٧- توضيح اهمية العائلة في تنظيم علاقات الافراد في المحيط الاسر

٨- تقوية وتعميق الفرد بعائلته من جهة وعلاقه العائلة بالمجتمع من جهة اخرى ٩- توضيح اهمية العائلة في تنظيم علاقات الافراد في المحيط الاسري ١٠- استخدام الدراسات المقارنة للتعرف على التغيرات التي طرأت على العلاقات العائلية بين الريف والمدينة					
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية		▪ (الشرح والتوضيح) ▪ المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات والواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي Google classroom) ▪ لتقارير.			
١٠. بنية المقرر مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم <u>أ الأهداف المعرفية</u> أ - ١. المام بمفهوم العائلة واهميتها بالنسبة للفرد والمجتمع أ - ٢. دراسة العلاقات الاجتماعية العائلية وطبيعتها واهم انواعها أ - ٣. الالمام بالنظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية أ - ٤. التعرف على العوامل المؤثرة في اختيار شريك الحياه أ - ٥. الالمام بالنظريات التي فسرت العلاقات الاجتماعية أ - ٦. الالمام بتنظيم الزواج في العراق واهم المشكلات التي تعوق الاسرة والقيام بوظائفها والتي تؤدي الى تفككه <u>ب - الاهداف المهارياته الخاصة بالمقرر</u> ب - ١. تصبح لها القدرة على حل المشكلات التي تواجهها سواء بالعمل او العائلة ب - ٢. تصبح لها القدرة على التعامل مع الافراد داخل الاسرة ب - ٣. التعرف على اهمية اختيار شريك الحياه وفق عوامل مؤثره					
طرائق التعليم والتعلم أ- طريقه الشرح والتوضيح ب- طريقه المناقشة ت- اعداد التقارير					
<u>طرائق التقييم</u> الامتحانات التحريرية والشفوية والشهرية واليومية <u>ج - الاهداف الوجدانية والقيمية</u> ج - ١. معرفة الطالبة كيفية تكوين علاقات اجتماعية داخل وخارج الاسرة ج - ٢. زرع الثقة في نفس الطالبة وصقل 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 وأهميتها 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 تناول 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	=	=
21	٢ ساعة	=	الاسس والصفات التي يقوم عليها اختيار شريك الحياة	=	=
22	٢ ساعة	=	حقوق وواجبات الزوجين	=	=
23	٢ ساعة	=	التنشئة الاجتماعية والعلاقات الاسرية	=	=
24	٢ ساعة	=	دور الاسرة والتنشئة الاجتماعية	=	=
25	٢ ساعة	=	تنظيم الزواج والطلاق في العراق	=	=
26	٢ ساعة	=	صور من المشكلات العائلية (التفكك العائلي)	=	=
27	٢ ساعة	=	التفكك العائلي	=	=
28	٢ ساعة	=	الصراع بين الوالدين والابناء	=	=
29	٢ ساعة	=	الطلاق (العوامل المؤدية للطلاق)	=	=
30	٢ ساعة	=	امتحان الفصل الثاني	=	=

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

▪ علم الاجتماع العائلة / تأليف مليحه عون القيصر/ صبيح عبد المنعم احمد /بغداد/ ١٩٨٤ ▪ العنف الاسري مظاهره اسبابه علاجه / تأليف احلام حمود الطيري ٢٠١٥ ▪ العنف الاسري واثره على الاسرة والمجتمع في الجزائر كمال بو علاق ٢٠١٧ ▪ انعكاس الوضع الحالي على العلاقات الاسرية تأليف / ايمان عبد الوهاب موسى ٢٠٠٧	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
▪ مصطفى الخشاب / دراسات في الاجتماع العائلي/ القاهرة مطبعة لجنة البيان ▪ سناء الخولي الاسرة/ في عالم متغير/ الهيئة المصرية العامة للكتاب ▪ حصة بنت صالح المالك و ربيع محمود نوفل / العلاقات الاسرية / دار الزهراء _ الرياض ٢٠٠٦ <u>التقارير :</u> 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	المراجع الرئيسية (المصادر) الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
اسرة/ ar.m.wikipedia.org/wiki	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
اسس خياطة (١)	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٦	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
١٨ / ٩ / ٢٠٢٥	
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	
٨. اهداف المقرر	
• تعليم الطالبات اجزاء ماكينة الخياطة واستخدامها..... • تعليم الطالبات استخدام مصطلحات الخياطة • تعليم الطالبات اسس الخياطة • تعليم الطالبات التطبيقات العملية لكل نموذج . • تعليم الطالبات تنفيذ النماذج يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة . • تعليم الطالبات مهارة يدوية للأعداد للحياة المستقبلية .	اهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح). - المحاضرات العملية (التطبيق العملي وطريقة عمل النماذج). - المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي (Google classroom) - التقارير	الاستراتيجية
١٠. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١ - ٢	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	التعرف على انواع ماكينة الخياطة - معرفة اجزائها وطرق تشكيلها واستخدامها وكيفية العناية بها (التنظيف والتزيت) وكيفية لظم الماكينة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٣ - ٤	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	نصائح وارشادات عامة في الخياطة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٥ - ٦	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	التدريب على تكل الخطوط المستقيمة والمنحنية والزوايا بماكينة الخياطة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٧	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	ادوات الخياطة (ادوات القص - ادوات التآشير - ادوات القياس - ادوات الدرز - ادوات الكي)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٨ - ٩	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	الادوات المحلقة بمكانة الخياطة التعرف عليها استعمال قدم السحاب لوضع السحاب والحبل - استعمال قدم الزم - الكفافة الضيقة - آلة تحديد عرض علاوة الخياطة آلة تحديد فتحات الازار - تثبيت الازار بواسطة المكانة - التعرف على بعض الادوات الاخرى	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٠ - ١١	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	خياطة نموذج (حمالات مطبخ)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٢	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول		
١٣ - ١٤	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	الخياطة اليدوية غير الثابتة (السراجة الاعتيادية - السراجة المائلة - السراجة المسحورة - كواك الخياط)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٥ - ١٦ - ١٧	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة (غرزة الشلال - الغرزة المرجعة بأنواعها - الغرزة الماسكة - الغرزة المسحورة)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
١٨ - ١٩ - ٢٠	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة (غرزة اللفق - غرزة فتحات الازار - غرزة حافة البطانية)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٢١ - ٢٢	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	الشريط الموروب (القيراج) مواصفات - تحضير - تاشيره - قصه - وصله - كيه - وخياطته على حافة (مستقيمة , محدبة , مقعرة)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٢٣ - ٢٤	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	الشريط الموروب المستمر مواصفاته - تحضير - تاشيره - قصه - كيه - خياطته	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٢٥ - ٢٦	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	خياطة نموذج حاملة دبابيس	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
٢٧	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الثاني		
٢٨ - ٢٩ - ٣٠	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	مراجعة المادة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي

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 ١٠ درجات
- تقرير ١٠ درجات
- امتحان شهري ٥٠ درجة

١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار
المراجع الرئيسية (المصادر)	- سنجر – موسوعة الخياطة : مبادئ الخياطة الجديدة ,اكاديميا انترناشيونال ,لبنان , ٢٠٠٠ . - سنجر – موسوعة الخياطة : اسرار الخياطة ,اكاديميا انترناشيونال ,لبنان , ٢٠٠٠ .
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	- مجلة بوردا . - موسوعة الخياطة : اسرار الخياطة (مأكنة الخياطة وانواعها , الخياطة اليدوية وانواعها , ادوات القص وانواعها والعناية بها . - موسوعة تقنيات الخياطة , أ. بشرى فاضل , جامعة بغداد , ٢٠١٣ . التقارير : - الازياء العراقية على مر العصور - انواع الازرار
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	www.burdafashion.com Sewing world magazine Latelier de couture the sewing guru.com

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
اسس خياطة (٢)	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / ٢٠٢٥-٢٠٢٥	
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	
٨. اهداف المقرر	
• تعليم اسس الخياطة.... • تعليم استخدام مصطلحات الخياطة.... • تعليم التطبيقات العملية لكل نموذج.... • تعليم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة....	اهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- اللقاء المحاضرة - الشرح والتوضيح - التطبيق العملي (عمل النموذج) - نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية ودرجات الاختبارات على الفصل الدراسي Google classroom - التقارير.	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 ماكينة 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 ماكينة الخياطة	=
٣	٢ ساعة	تعلم تنظيف الحافات السائبة (سبعة انواع)	تنظيف الحافات السائبة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
٤	٢ ساعة	تعلم خياطة (الخياط المسطح والخياط الفرنسي)	انواع الخياطات (الفرنسي والمسطح)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
٥ ٦	٢ ساعة	تعلم الكف ، ثنيات الملابس ، الثنيات في الخياطات الطولية ، الثنيات باستخدام الغرز الماسكة ، الثنية باستخدام ماكينة 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 ماكينة الخياطة	=
٧ ٨ ٩	٢ ساعة	تعلم عمل فتحة الشق والفتحة البسيطة والفتحة بكسرة او كسرتين	الفتحات وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
١٠ ١١ ١٢	٢ ساعة	تعلم عمل التقويرات الدائرية والمربعة والمثلثة	التقويرات وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
١٣		امتحان الفصل الاول			
١٤ ١٥	٢ ساعة	تعلم انواع العرى وطريقة عملها في الملابس	العرى وطرق عملها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
١٦ ١٧	٢ ساعة	تعلم عمل فتحات الازرار المشغولة باليد وباستخدام قطعة قماش	فتحات الازرار وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
١٨ ١٩ ٢٠ ٢١ ٢٢	٢ ساعة	تعلم انواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيب الذي يشبه فتحة الازرار والجيب الرجالي والجيب ذو القلبة	الجيوب وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
٢٣ ٢٤ ٢٥	٢ ساعة	تعلم عمل السحاب المخفي والظاهري جزئيا والظاهري كليا	السحابات وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=
٢٦		امتحان الفصل الثاني			
٢٧ ٢٨ ٢٩	٢ ساعة	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	تطبيقات عملية ومراجعة المادة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	=

					٣٠
--	--	--	--	--	----

١١. تقييم المقرر	
توزيع الدرجة من ١٠٠ على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ <u>توزيع الدرجة من ١٠٠:</u> • 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 , اكاديميا انترنشنال , ٢٠٠٠
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	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 التقارير : • اهمية اتقان خياطة الجيوب في القطعة الملابسية . • اهمية نوع فتحات الازرار في تصميم القطعة الملابسية.
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	https://fourm sedty.com https://vb.3dlat.com

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 الأيميل: maha.s@tu.edu.iq	
٨. اهداف المقرر	
• التعرف على انواع المنسوجات ومواصفاتها . • التعرف على الالياف الطبيعية والصناعة . • التعرف على العوامل المؤثرة بالنسيج كمصدر الشعيرة وطريقة صنع الخيط والعمليات النهائية وبهذه المعلومات تتكهن بما يحدث عند الخياطة وفي اثناء استعماله وغسله وكيه .	اهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- 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	الاستراتيجية
١٠. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١ ٢ ٣ ٤	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- الهدف من دراسة المنسوجات - نبذة تاريخية عن المنسوجات - تعريفات اولية لبعض المصطلحات - تصنيف شعيرات النسيج العملي / عرض نماذج من الاقمشة	القاء المحاضرة	الاختبار النظري والعملي
٥ ٦ ٧ ٨	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- خيط النسيج وانواع الخيوط - طرائق صنع القماش - العوامل التي تؤثر على قوة القماش العملي / - التعرف على انواع الخيوط - عمل نماذج من طرق صنع القماش (نماذج مكرمية , نماذج حياكة سنارة)	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
٩ ١٠ ١١ ١٢	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- طريقة النسيج - التركيب النسيجية الاساسية وانواعها - التركيب النسيجية المعقدة وانواعها - طريقة الحياكة وانواعها العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	القاء المحاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٣			امتحان		
١٤ ١٥ ١٦ ١٧	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- الالياف الطبيعية الحيوانية - الصوف - الالياف الاخرى التي تصنف مع الصوف (الموهير - الكشمير - الوبر) - الحرير العملي / عمل نماذج من انواع النسيج	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
١٨ ١٩ ٢٠ ٢١	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- الالياف الطبيعية النباتية - القطن - الكتان - الجوت - القنب - الرامي - السيسال - الالياف الطبيعية المعدنية (الاسبستوس) العملي / عمل نماذج خملة السجاد	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
٢٢			امتحان		
٢٣ ٢٤	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- الوان الاقمشة (صبغ الاقمشة - طبع الاقمشة) العملي / القيام بصبغ الاقمشة وعمل نماذج	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
٢٥ ٢٦	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	- العمليات النهائية التي تجرى على القماش - العملي / القيام بالطباعة على الاقمشة وعمل نماذج	القاء محاضرة	الاختبار النظري والعملي
٢٧			امتحان		
٢٨ ٢٩	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	مناقشة التقارير	القاء المحاضرة	الاختبار النظري والعملي
٣٠	١ ساعة نظري ٢ ساعة عملي	تتعرف الطالبة على	مراجعة المادة	القاء المحاضرة	الاختبار النظري والعملي

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

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب المنسوجات , امل النجار , ١٩٩٠
المراجع الرئيسة (المصادر)	- كتاب تكنولوجيا الياق الشعيرات النسيجية - مواقع الشبكة المعلوماتية (المواقع الاكاديمية والعلمية)
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	- مجلة بوردا . - المواقع الالكترونية - التقارير : - احدث التقنيات في المنسوجات .
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	https://www.researchgate.net

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 أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان	الأيمل: dua.a.muthana@tu.edu.iq
٨. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	● معرفة الطالبات بمصادر الاطعمة المختلفة وكيفية اختيارها وطرق التخزين المختلفة وكيفية المحافظة عليها لأطول فترة ممكنة . ● التعرف على القيمة الغذائية للأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة . ● تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة ..
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	1- اعداد طالبات قدرات وممكنات في مجال الغذاء والتغذية 2- معرفة الطالبة المتطلبات القيمة الغذائية للغذاء وكيفية المحافظه عليه اطول فترة زمنية

٣- ان تتعرف الطالبة على كيفية اعداد وجبات غذائية صحية ومناسبة .

الاهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

١ - تطوير مهارات الطالبة في مجال تحضير وجبات صحية

٢ - تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لإعداد الطعام العام

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 العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامين والصنف الوراثي	الفواكه والخضراوات	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
٦	٢	المعاملات التي تجري على الخضار	الاختلاف في ظروف وعوامل الخزن	طريقة الشرح	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

عمل تقرير	والقاء المحاضرة	والفواكه منذ حصادها ولحين عرضها في السوق		
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	٧ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	طبخ الفواكه والخضار	التغيرات التي تحدث عند طبخ الفواكه والخضار	٨ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	السلطة وانواعها	السلطات وتحضيرها وكيفية المحافظة عليها	٩ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الصلصات	الصلصات المستعملة انواعها كيفية عمل الصلصات المختلفة مثل صلصة المايونيز والصلصة الفرنسية وقيمتها الغذائية	١٠ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الدهون وانواعها	الدهون تكونها خواصها الاحماض الدهنية واهميتها	١١ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	اللبيدات .. تفاعلات الدهون	تعريف اللبيدات وتفاعلات الدهون وتأثرها بالحرارة	١٢ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجاته	الحليب تعريفه اهميته مكوناته القيمة الغذائية انواع الحليب تأثير الحليب بالحرارة	١٣ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تخثر الحليب	تخثر الحليب (بالحامض ، الانزيم ، الاستعمالات الخاصة للحليب في تحضير الاغذية)	١٤ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تصنيع الكريم والجبين	الكريم ، الجبن ، الزبد ، مكونات كل منها	١٥ ٢
الاختبار اليومي والشهري مع	طريقة الشرح والقاء	البيض واهميته	البيض اهميته القيمة الغذائية تركيبه	١٦ ٢

عمل تقرير	المحاضرة		التغيرات التي تطرأ عليه اثناء الخزن ، اهمية البيض في اعداد وتحضير بعض الاطعمة وكيفية يكون عامل مستحلب وعامل مثخن		
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 والقاء المحاضرة	الكيك	اعداده والتعرف على العوامل المؤثرة عليه لإنجاحه	٢	٢٣
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	البسكويت	اعداده والتعرف على العوامل المؤثرة عليه لإنجاحه	٢	٢٤
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	العجائن وانواعها	العجائن وانواعها والعوامل المؤثرة فيها من العوامل	٢	٢٥

			المنقشة والتعرف على مصادر وأنواع المواد المنقشة وأهميتها		
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	المشروبات أنواعها	المشروبات وأنواعها وتفاصيل المختلفة لإعدادها	٢	٢٦
الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الطعوم والنكهات الطبيعية	التعرف على أنواع الطعوم والنكهات وأصلها في تحضير الغذية	٢	٢٧

١١. تقييم المقرر

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

١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	محاضرات تم إعدادها
المراجع الرئيسية (المصادر)	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
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)	الغذية مكوناتها إعدادها وتقييمها ، تأليف د. سهير فؤاد نور .
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	/http://www.uobabylon.edu /http://www.nutrition.com /http://www.texasa%26muniversity.com
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 أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. م. ثائر بهاء نعمان الأيميل: @tu.edu.iq	
٨. أهداف المقرر	
- التعريف بأهمية مرحلة الحمل والارضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحلة المراهقة المبكرة - التعرف على مراحل النمو والتطور بشكل سليم خلال مراحل الحمل والارضاع والطفولة - التعرف على المشاكل الغذائية التي تواجه الحامل والمرضع والطفل - التعرف على كيفية الاستفادة من المعلومات التغذوية لتخطيط البرامج الغذائية المتوازنة .	اهداف المادة الدراسية
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 والمراهقة		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
٩	٢	تتعرف الطالبة على	اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير
١٠	٢	تتعرف الطالبة على	تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبار اليومي والشهري مع عمل تقرير

		والتطور الحاصله لديه			
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

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

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\٩\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					
الايميل :- walaa.abdulrazak@tu.ed.iq					
٨. اهداف المقرر					
• معرفة فلسفة واهداف الحياة الاسرية • اكتساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية • تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارية البيت					
٩. استراتيجيات التعلم والتعليم					
شرح وتوضيح / تنفيذ خطوات نماذج / السبورة الذكية الاستراتيجية					
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول والثاني	1 1	تدريب الطالبات على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة	فلسفة واهداف الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري

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 الخامس والسادس
الامتحان النظري	المحاضرة	التصنيع واثره في البيت	تدريب الطالبات على دور التطور الصناعي والتقدم العلمي في تسهيل امور البيت	1 1	الاسبوع السابع والثامن
الامتحان النظري	المحاضرة	ادارة المنزل	تدريب الطالبات على اعداد خطة لادارة المنزل حسب الاسس العلمية	1 1	الاسبوع التاسع والعاشر
الامتحان النظري	المحاضرة	خطوات الادارة في البيت	تدريب الطالبات على اعداد خطة علمية والاشراف على تنفيذها وتقييمها	1 1	الاسبوع الحادي عشر والثاني عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	دور ربة الاسرة في دور حياة الاسرة	تدريب الطالبات على ان تكون ربة بيت ناجحة كمدبرة 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 والعشرون 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 والعشرون والثلاثون
				الساعات	الجزء العملي
الامتحان العملي	التطبيق العملي	اختيار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها تصنيفها حسب الاعمال اليدوية	تدريب الطالبات على اتقان المهارات اليدوية	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

الاسبوع السادس والسابع والثامن والتاسع	2 2 2 2	تدريب الطالبات على الاعمال اليدوية	عمل شغل الاتمين على اكياس الرز	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع العاشر والحادي عشر	2 2	تدريب الطالبات على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات	شرح رموز عمل السنارة	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثاني عشر	2	تدريب الطالبات على اختيار نموذج ترغب في اتقانه	درس اختياري من قبل الطالبات	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثالث عشر	2	تدريب الطالبات على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم	تبدا الطالبات بالعمل بمساعدة المدرسة	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الرابع عشر	2	تدريب الطالبات على عمل الصح وارشادهن عند الحاجة	فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الخامس عشر	2	يعاد نفس الموضوع	يعاد نفس الموضوع	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع السادس عشر	2	تدريب الطالبات على شغل السنارة ورموزها	تتعلم الطالبات على عمل السنارة	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع السابع عشر	2	تدريب الطالبات على الاستفادة من الخامات الموجودة في الطبيعة	تعليم الطالبات على نموذج اخر من فضلات الاقمشة	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع الثامن عشر	2	تدريب الطالبات على عمل العاب مختلفة والاشكال والاحجام	تدريب الطالبات عمل قوالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل لعبة للاطفال	التطبيق العملي	الامتحان العملي
الاسبوع التاسع عشر والعشرون	2	تدريب الطالبات على عمل قوالب وفق قياسات النموذج ثم	استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة الاطفال	التطبيق العملي	الامتحان العملي

والحادي والعشرون والثاني والعشرون	2	طريقة العمل		العملي
2				
الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون	2	تدريب الطالبات على اتقان غرزة الروف	تعليم الطالبات على غرزة الروف	الامتحان العملي
2				
2				
الاسبوع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون	2	تدريب الطالبات على اعادة تدوير خامات البيئة	تعليم الطالبات عمل الرقع	الامتحان العملي
2				
2				
2				
الاسبوع الثلاثون	2	امتحان	امتحان	التطبيق العملي

١١. تقييم المقرر

١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	التخطيط والادارة في الاقتصاد المنزلي – احسان البقلي درية امين
المراجع الرئيسة (المصادر)	- ملزمة خاصة بأدارة المنزل - اقتصاديات الاسرة وادارة المنزل ٢٠٠٧ ايمن مزاخرة واخرون - الاقتصاد الاسري وادارة البيت / ضحى الحديدي
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	1- Home Economic 2- Journal Table of Home of Economic 3- تقارير الطالبات
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	مواقع الاسرة على 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 أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م. خالد وليد نوفان	الآيميل: Khalid.waleed@tu.edu.iq :
Q	
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	جعل الطلبة يعرفون مبادئ علم النفس التربوي ٢- جعل الطلبة يفهمون الاساس التاريخي لنشأة علم النفس التربوي ٣- جعل الطلبة يميزون اهمية الاساس الاجتماعي لعملية التعليمية ٤- جعل الطلبة يعرفون مصطلح التذكر ٥- جعل الطلبة يفهمون دور علم النفس التربوي في العملية التربويه ٦- يعرفون معنى النسيان

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
السابع عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	النسيان	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثامن عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	اختبار فصل	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
التاسع عشر	٢	علوم تربوية ونفسية	العوامل المساعدة على النسيان	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
العشرون	٢	علوم تربوية ونفسية	انتقال اثر التعلم	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الواحد والعشرون	٢	علوم تربوية ونفسية	العوامل المساعدة	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثاني والعشرون	٢	علوم تربوية ونفسية	التعلم والتعليم	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
الثالث والعشرون	٢	علوم تربوية ونفسية	كيف يحدث التعلم	المحاضرة والمناقشة	الاختبارات التحصيلية

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 الوراثة	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 لاهداف	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصنيف ميجر لاهداف	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 الرئيسة (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 أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م. شهد خالد حميد الأيميل : Shahad.hameed@tu.edu.iq					
٨. اهداف المقرر					
• اعداد مدرسة للتربية الاسرية من خلال التعرف على الاقتصاد المنزلي وتطوره • التعرف على الأهداف العامة للقسم • التعرف على تاريخ القسم ودوره في التربية • التعرف على فروع الاقتصاد المنزلي • التعرف على دور القسم في الحياة الاسرية • التعرف على أسس التربية والعلاقات العائلية			اهداف المادة الدراسية		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
- المحاضرات النظري (الشرح والتوضيح) - المناقشة - (Google classroom) الاختبارات الشفوية والتحريرية والتقارير			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
=	القاء المحاضرة	لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه. بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	تتعرف الطالبة على	؛ نظري ؛ نظري	
=	القاء المحاضرة	فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية	تتعرف الطالبة على	؛ نظري ؛ نظري	٩ - ١٠ ١١ - ١٢
=	القاء المحاضرة	علاقة الاقتصاد المنزلي بالعلوم الأخرى	تتعرف الطالبة على	؛ نظري ؛ نظري ؛ نظري	١٣ - ١٤ ١٥ - ١٦ ١٧ - ١٨
=	القاء المحاضرة	الحياة الجامعية - الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي حقول الاقتصاد المنزلي	تتعرف الطالبة على	؛ نظري ؛ نظري	١٩ - ٢٠ ٢١ - ٢٢
		التركيز والتفصيل عن حقل إدارة المنزل وموارد الاسرة	تتعرف الطالبة على	؛ نظري	٢٣ - ٢٤
=	القاء المحاضرة	العوامل المؤثرة في تحقيق اهداف الاسرة للحفاظ على مواردها الموارد ,عائلة الموارد بالاستهلاك وعلاقة المستهلك بالحاجة	تتعرف الطالبة على	؛ نظري ؛ نظري	٢٥ - ٢٦ ٢٧ - ٢٨
	القاء المحاضرة	انواع الاستهلاك ,التخطيط لميزانية السرة	تتعرف الطالبة على	؛ نظري	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

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	٢ - كتاب مبادئ الاقتصاد المنزلي اعداد د,مها مازن ود. لمياء ياسين
المراجع الرئيسية (المصادر)	١ -
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	
• التعرف على الاجهزة والادوات المختبرية • طرق القياس واجراء التجارب البسيطة • التعرف على انواع المحاليل وطرائق قياسها والتعبير عنها • التعرف على انواع الحوامض والقواعد والاملاح وكيفية التمييز بينهم	اهداف المادة الدراسية
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
١١	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
١٢	٢	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
١٣	٢	التعرف على طرائق تنقية الاملاح	تنقية بعض الاملاح	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية

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	الشرح العملي في المختبر	=	=		٢٨

يومية					
اسئلة مباشرة	الشرح العملي في المختبر	=	=		٢٩
يومية					
اسئلة مباشرة	الشرح العملي في المختبر	التقطير وانواعه	التعرف على التقطير وانواعه		٣٠
يومية					

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

الكيمياء العامة ، باسم الدلالي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
General chemistry by sister,vanderfand Davidson	المراجع الرئيسية (المصادر)
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 Toxology . 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	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

حالات المادة	
/:http://www.discovery.com/https /:http://www.scientificamerican.com/https	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 (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة	
١٩. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
م.د. فلاح سالم داود البريد الالكتروني : Falah.salim@tu.edu.iq	
٢٠. اهداف المقرر	
- التعرف على العناصر الغذائية وتركيبها - التعرف على الية تحويل هذه العناصر الى طاقة - عن طريق الايض داخل الجسم - تعلم كيفية الاستفادة من دراسة كيمياء الأغذية في المصانع والقطاع الخاص	اهداف المادة الدراسية
٢١. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- اكتساب الطالبة القدرة على التعرف على العناصر الغذائية الرئيسية والاساسية - 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	الأهداف المعرفية

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 , الكليسيريديت الثلاثية , الاحماض الدهنية , الكليسرول الستيرويدات الكلايكوليبيدات اللايوبروتينات	في القاعة	مباشرة و يومية
١٠	2	التعرف على	كيمياء الاحماض	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
١١	2	الاحماض النووية	النوية , البيورينات والبريميدينات , النيوكليوتيدات , أنواع الاحماض النووية	في القاعة	مباشرة و يومية
١٢	2	التعرف على	كيمياء الانزيمات ,	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
		الانزيمات	الخواص والوظائف , تسميتها و تقسيمها	في القاعة	مباشرة و يومية
١٣	2	التعرف على	التفاعلات الايضية ,	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
١٤		التفاعلات الايضية	الطاقة الكيمياحياتية , المركبات الغنية	في القاعة	

١٥	2	بالطاقة , المسارات الايضية		مباشرة و يومية
	2			
١٦	2	الماء والمحاليل والأنظمة الغروية	التعرف على الماء واهميته	مناقشة و أسئلة
١٧	2			مباشرة و يومية
١٨	2	كربوهيدرات الأغذية	التعرف على	مناقشة و أسئلة
١٩	2	اهم أنواعها وانتشارها , الانزيمات المحللة لها , السكر المحول , تفاعلات الاسمرار	كربوهيدرات الأغذية	مباشرة و يومية
٢٠	2	ليبيدات الأغذية , الزيوت والدهون في الأغذية , الفوسفوليبيدات ودورها الاستحلابي , الانزيمات المحللة لها تلف الزيوت وتزنجها	التعرف على ليبيدات الأغذية	مناقشة و أسئلة
٢١	2			مباشرة و يومية
٢٢	2	بروتينات الأغذية , أهميتها الغذائية , الانزيمات المحللة لها , الخواص الوظيفية	التعرف على بروتينات الأغذية	مناقشة و أسئلة
				مباشرة و يومية
٢٣	2	الانزيمات الغذائية , الاسمرار الانزيمي, الانزيمات الثابتة	التعرف على انزيمات الأغذية	مناقشة و أسئلة
٢٤	2			مباشرة و يومية
٢٥	2	فيتامينات الأغذية , أهميتها و أنواعها و وظائفها وتأثيرات نقصها	التعرف على فيتامينات الأغذية	مناقشة و أسئلة
				مباشرة و يومية
٢٦	2	معادن الأغذية و دورها في الكيمياء الحياتية والسمات التغذوية لبعض	التعرف على معادن الأغذية	مناقشة و أسئلة
				مباشرة و يومية

		كاتيونات وانيونات المعادن			
٢٧	2	التعرف على خضاب الاغذية	خضاب الأغذية , أهمية و تركيب و صفات الخضاب النباتي والحيواني , تأثير عمليات التحضير والتصنيع على الخضاب	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
٢٨	2	التعرف على النكهات	نكهة الأغذية , أهميتها وصفاتها و كيميائها , المنكهات الطبيعية والصناعية	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
٢٩	2	التعرف على المضافات الغذائية	المضافات الغذائية و أنواعها واستخداماتها و المصرح بها	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
٣٠	2	التعرف على المكونات غير المرغوب فيها	المكونات الغذائية غير المرغوب فيها , أنواعها و تركيبها و مخاطرها الصحية	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية

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

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب كيمياء الأغذية د. باسل دلالي و د. كامل الركابي
المراجع الرئيسية (المصادر)	Principles of food chemistry , DeMan, 2019
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	Handbook of Food Chemistry DOI 10.1007/978- 3-642-41609-5_34-1 # Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2014
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	https://en.wikipedia.org/wiki/Food_chemistry

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
صناعات غذائية / النظري	
٢. رمز المقرر	
٣. الفصل / السنة	
سنوي ٢٠٢٦/٢٠٢٥	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٩/١٨	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
٦٠ ساعة نظري	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. دعاء مثني شعبان	الأيمل: duaamuthana@tu.edu.iq
٨. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	- التعرف الاسس الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي - التعرف على الخطوات الاساسية 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

5- تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بتصنيع الغذاء.

أهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر.

١ - التعرف على مكونات الغذاء .

٢ - التعرف على الطرق المثلى لحفظ الغذاء .

٣ - التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الغذائية المختلفة .

٤ - التعرف على مسببات تلف الاغذية للحيلولة دون حدوثها.

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 التغيرات الميكروبية والانزيمية والكيميائية التي تحدث في الاغذية.	التغيرات التي تحدث في الاغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٥	٢	تتعرف الطالبات على التغيرات الميكروبية	التغيرات التي تحدث في الاغذية	طريقة الشرح والقاء	الاختبارات العملية

والانزيمية والكيميائية التي تحدث في الاغذية		المحاضرة	والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٦	٢	امتحان فصلي	
٧	٢	تعرف الطالبات على الشؤون الصحية في المنزل والمصنع ومنافذ البيع.	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٨	٢	تتعرف الطالبات على تداول التمور.	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٩	٢	تتعرف الطالبات على تصنيع منتجات التمور المختلفة.	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
١٠	٢	تتعرف الطالبات على صناعة الحبوب ومنتجاتها	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
١١	٢	تتعرف الطالبات على طحن القمح وصفات الطحين, تصنيع العجائن الغذائية.	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
١٢	٢	تعرف الطالبات على مكونات منتجات المخابز, انواع الخبز	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
١٣	٢	تتعرف الطالبات على بعض انواع الكعكات ومنتجات المخابز ال اخرى.	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
١٤	٢	تتعرف الطالبات على صناعة اغذية الاطفال, اهميتها وانواعها وطرق تصنيعها وتعبئتها	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
١٥	٢	امتحان فصلي	

الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على اهمية الحليب وتركيبه وقيمتة 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 المتخمّر	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 مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على التركيب الكيميائي للحم والتغيرات الحادثة بعد الموت.	٢	٢٠
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على الصفات النوعية للحوم الطازجة والمصنعة	٢	٢١
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الأسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي الاسماك	٢	٢٢
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الأسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي الاسماك	٢	٢٣
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	٢٤
		مناقشة التقارير المطلوبة	مناقشة التقارير المطلوبة	٢	٢٥

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

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكتاب المنهجي (الصناعات الغذائية الجزء الاول والجزء الثاني)
المراجع الرئيسية (المصادر)	-Food biochemistry and processing , by Y.H .Hui 2006 black well publishing. تصنيع الاغذية (١٩٩٥) صادق حسن الحكيم , عبد علي مهدي حسن ,وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - الخبز والمعجنات (١٩٩٠) امجد بوياسوالقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي – علم اللحوم (١٩٩٠) محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة - . تصنيع الاغذية – الجزء الاول تصنيع الاغذية – الجزء الثاني
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	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
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	/http://www.uobabylon.edu /http://www.nutrition.com /http://www.texasa%26muniversity.com

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
صناعات غذائية / العملي	
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 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	- التعرف الاسس الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي - التعرف على الخطوات الاساسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية - دراسة كيفية تحديد جودة المنتج وكيفية الحكم عليه
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	١- 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 أو 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 أهمية المحاليل الملحية والسكرية وأهميتها في الصناعات الغذائية	محاليل السكرية والملحية وأهميتها في الصناعات الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٢	٢		طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة	طريقة الشرح والقاء 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 والقاء 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 والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
٥	٢	تعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية	دراسة طرق تقييم جودة المنتجات (الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية

الشهرية مع عمل تقارير		النماذج وأساليب التحكيم			
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	٦
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية الميكروبية والإنزيمية والكيميائية(و علاقتها بسلامة المنتج وتقبله	تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والإنزيمية في الأغذية	٢	٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	٢	٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	٢	٩
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء 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 والقاء المحاضرة	تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح , الطحين ,المعرونة الخ)	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية	٢	١١
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صنيع الخبز والكعك والمعرونة مختبريا	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة	٢	١٢
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء 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	١٣
الاختبارات	طريقة الشرح	صنيع الجبن والألبان	تتعرف الطالبة على	٢	١٤

العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	وإلقاء المحاضرة	المتخمرة مختبريا	طريقة تصنيع الجبن تصنيع الجبن والألبان المتخمرة مختبريا		
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	١٥
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تصنيع المثلجات القشدية	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المثلجات القشدية	٢	١٦
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	١٧
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	حيوانات اللحم (انواعها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها و تخزينها) قطعيات اللحم واستعمالاتها	تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطعيات	٢	١٨
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	طرق طهي وحفظ اللحوم	تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظه	٢	١٩
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	فرم اللحم وعمل الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة الآخري	تتعرف الطالبة على تصنيع الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة	٢	٢٠
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	٢١
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	٢	٢٢
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	٢	٢٣

مع عمل تقارير					
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	٢٤
لاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم نوعية البيض وطرق طهييه وحفظه	تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهييه وحفظه	٢	٢٥
لاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح وإلقاء المحاضرة	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	٢	٢٦
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	٢	٢٧

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	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي
المراجع الرئيسية (المصادر)	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 - الخبز والمعجنات (١٩٩٠) امجد بوياسوالقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي — علم اللحوم (١٩٩٠) محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة - مطبخ منال العالم (٢٠٠٩) منال العالم
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	1-Journal of food Science 2-Food Technology 3-Journal of food sci . and technology

المجلة العربية للغذاء والتغذية التقارير المطلوبة : عمل تقرير مفصل عن كل مادة يتم تصنيعها في مختبر التغذية ويتم مناقشة النتائج والاختلافات والامتيازات من طرائق العمل المستعملة	
/http://www.uobabylon.edu /http://www.nutrition.com	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

وصف المقرر

اسم المادة :- المنهج والكتاب المدرسي

اسم التدريسي :- م.م. خالد وليد نوفان

المرحلة :- الثانية

يوفر وصف المقرر هذا ايجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنًا عما اذا كان قد حقق الاستفادة من فرص التعلم المتاحة . ولا بد من الربط بينها وبين وصف البرنامج ؛

اهمية المنهج و نظرياته واسس بناءه التي تستند الى المبادئ الفكرية التي تميز مجتمعاً 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

١ . المؤسسة التعليمية	جامعة تكريت / كلية التربية للبنات
٢ . القسم العلمي	الاقتصاد المنزلي
٣ . اسم / رمز المقرر	المنهج والكتاب المدرسي
٤ . اشكال الحضور المتاحة	حضورى ، الكتروني
٥ . الفصل / السنة	سنوي
٦ . عدد الساعات الدراسية (الكلية)	60
٧ . تاريخ اعداد هذا الوصف	
٨ . اهداف المقرر	- الإلمام بعناصر و اسس بناء المنهج و نظرياته وإسهامات

المختصين في هذا الحقل.	
٢- استيعاب التصورات المختلفة في المنهج.	
٣- القدرة على تطبيق المفاهيم والتصورات المختلفة في بناء المناهج وسيتم التركيز على المهارات الأولية.	
٤- القدرة على تحليل المسائل الراهنة في المناهج و القضايا المعاصرة .	
٥- تقدير قيمة المنهج و الكتاب المدرسي كحقل دراسي.	
١٠- مخرجات المقرر وطرائق التعليم والتعلم والتقييم الأهداف المعرفية أ١- معالجة المنهج و أهميته في العملية التربوية ,أسس بناء المنهج , عناصر المنهج : الأهداف, المحتوى طرائق التدريس , الأنشطة المصاحبة, الوسائل التعليمية, التقويم. أ٢- تناول بمعالجة جديدة أنواع المناهج و تنظيماتها أ٣- المنهج وقضايا العصر, المنهج و العولمة المنهج المدرسي في مواجهة العولمة , المنهج و حقوق الانسان , اهمية حقوق الانسان في المناهج , المنهج و وسائل الاتصال و الاعلام الحديثة أ٤- تقويم و تطوير المنهج أ٥- الكتاب المدرسي ,وظائف الكتاب المدرسي مواصفاته و طرق تأليفه أ٦- الأهداف المهارية ب١- ارسم مخططات لمجالات الاهداف و مستوياتها ب٢- كتابة هدف تربوي و هدف تعليمي و هدف سلوكي لمادة من اختيار الطالب	
ب٣--	
طرائق التعليم والتعلم	
- 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 الآخرين .

طرائق التعليم والتعلم

طرائق التقييم

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

د ١- التواصل اللفظي

-مهارة عرض السنلة الشفوية

-العمل الجماعي

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

-

١١. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	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 التعاوني. 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	- المناقشات الحرية والموجهة.	- 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 المشكلات. 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 التعاوني. 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	- المناقشات الحرية والموجهة.	- 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 المشكلات. 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 التعاوني. 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	- المناقشا ت الحره والموجد هه.	- 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	- المناقشا ت الحره والموجد هه.	- 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 المشكلا ت.	- 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	- التعلم التعاوني.	- 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
الكتب والمراجع التي يوصي بها (المجلات العلمية , التقارير , ...)	المنهج والكتاب المدرسي
المراجع الالكترونية , مواقع الانترنت ...	موقع كلية التربية

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 تقويمية حديثة كالتقويم البديل والالكتروني والبور تفليو.

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	
م.م ثائر بهاء نعمان	thaer.bahaa@tu.edu.iq

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

			المطلوبة		
١	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مقدمة عن التغذية العلاجية وبعض المصطلحات 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
٢	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	اسس التغذية العلاجية (اهمية التغذية العلاجية والرعاية الغذائية للمرضى وتقييم الحالة الغذائية) عملي / السعرات الحرارية وطرق حساب السعرات الحرارية و معرفة العلاقة بين النشاط البدني والايض	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٣	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
٤	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض السمنة تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي السمنة	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٥	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض النحافة تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي النحافة	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٦	٤	الامتحان الاول	الفصل الأول	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	

٧	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض السكري تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي السكر	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٨	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض القلب تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه وضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض القلب	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٩	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض ارتفاع ضغط الدم تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض ضغط الدم	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٠	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض تصلب الشرايين تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي تصلب	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١١	٤	الامتحان الثاني	الفصل الاول		
١٢	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الجهاز الهضمي المرئ والمعدة) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه وضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الجهاز الهضمي	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٣	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه وضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الجهاز الهضمي	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي

١٤	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الامعاء (الاسهال والامساك)) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٥	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الامعاء التهاب القولون تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٦	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الامعاء سوء الامتصاص تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٧	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الصفراء تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
١٨	٤	الامتحان الاول	الفصل الثاني		
١٩	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الكبد تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٢٠	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض الكلى تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفات تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الكلى	القاء المحاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي

٢١	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	مرض النقرس تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٢٢			تنظيم برنامج غذائي لذوي مرض النقرس	الشرح والتدريب	
٢٣	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض السرطان تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض السرطان	القاء المحاضرة	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٢٤	٢ نظري + ٢ عملي	تتعرف الطالبة على	امراض هشاشة العظام تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض هشاشة العظام	القاء المحاضرة	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
٢٥	٤	الامتحان الثاني	الفصل الثاني		
٢٦ + ٢٧	٨		مناقشة التقارير		
٢٨ + ٢٩ + ٣٠	١٢		مراجعة المادة		

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
• التغذية العلاجية, د. منى خليل عبد القادر (٢٠١١) الطبعة الثانية, القاهرة • التغذية العلاجية, د. عصام حسن عويضة, (٢٠١٥) الطبعة الأولى, الرياض . • الغذاء والتغذية, د. عبد الرحمن مصير (٢٠١٩), البحرين.	المراجع (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية ، التقارير)
https://www.eatright.org/?utm_source=chatgpt.com	المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت

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

• التعرف بأهمية مرحلة الحمل والارضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحلة المراهقة المبكرة • التعرف على مراحل النمو والتطور بشكل سليم خلال مراحل الحمل والارضاع والطفولة • التعرف على المشاكل الغذائية التي تواجه الحامل والمرضع والطفل • التعرف على كيفية الاستفادة من المعلومات التغذوية لتخطيط البرامج الغذائية المتوازنة .	اهداف المادة الدراسية
---	------------------------------

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

- المحاضرات العملي (اعداد البرامج الغذائية وحساب الاحتياجات الغذائية)

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة لو الموضوع	طرق التعلم	طريقة التقييم
٢١	٢	تتعرف الطالبة على	الجداول الغذائية واهميتها	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٢	٢	تتعرف الطالبة على	كيفية استخدام جداول القيمة الغذائية	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٣		تتعرف الطالبة على	القيمة الغذائية للأطعمة وكفايتها حسب المقررات الغذائية الموصى بها	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٢٤	٢	تتعرف الطالبة على	تغذية الحامل	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
٦+٥	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	٢		امتحان عملي للفصل الأول		
١٤					
١٥	٢		عطلة نصف السنة		
١٦	٢	تتعرف الطالبة على	التعريف بالمصطلحات الانكليزية للأطعمة	القاء المحاضرة	التطبيق العملي
١٧					
١٨+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. لامتحانات النهائي ٢٥ درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. ٥٠ درجة	
١٢.مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة	كتاب تغذية الطفل / أ. فتن فخر الدين / أ.م . نوال ابر قسام / العراق
المراجع (المصادر)	مفاهيم حديثة في تغذية الطفل ٢٠١٧/أ.د منى احمد تغذية الاطفال والمراهقين والمسنين 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. أهداف المقرر	
• 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 • أن يصف التطبيقات والبرمجيات الجاهزة وكسب مهارات الحاسوب • مهارات التطوير الذاتي التي تمكن الطالبات من المنافسة مع الآخرين • تلبية احتياجات قطاع التربية بكوادر ذات كفاءة عالية	أهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
استخدام الشرح والتوضيح في تقديم المفاهيم. التفاعل مع الطلاب من خلال مناقشات وتمارين عملية. التطبيق العملي في المختبر محاضرات فيديو العروض التقديمية الالكترونية	الاستراتيجية

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	نظري ١	تعريف الشبكات وأنواعها	Security & Networking	محاضرة + مناقشة	أسئلة صفية
2	عملي ١	التعرف على مكونات الشبكة	Security & Networking	مختبر عملي	تقرير عملي
3	نظري ١	فهم أساسيات أمن الشبكات	Security & Networking	محاضرة	اختبار قصير
4	عملي ١	تشخيص تهديدات الشبكات	Security & Networking	مختبر + دراسة حالة	تقييم عملي
5	نظري ١	مفهوم مبادئ الاتصالات	Communications	محاضرة	أسئلة صفية
6	عملي ١	عناصر الاتصالات	Communications	مختبر عملي	تقرير عملي
7	نظري ١	أنظمة الاتصالات	Communication	محاضرة	اختبار قصير
8	عملي ١	تأثير الاتصالات في حياتنا	Communication	مختبر	تقييم عملي
9	نظري ١	التعرف على مشاكل السوفتوير الشائعة	Computer Troubleshooting	محاضرة	أسئلة صفية
10	عملي ١	تشخيص مشاكل الهاردوير	Computer Troubleshooting	مختبر عملي	تقرير
11	نظري ١	فهم خطوات Troubleshooting	Computer Troubleshooting	محاضرة	اختبار قصير
12	عملي ١	إصلاح مشاكل هاردوير بسيطة	Computer Troubleshooting	مختبر	تقييم عملي
13	عملي 1	إصلاح مشاكل السوفتوير	Computer Troubleshooting	مختبر	تقرير عملي
14	عملي 1	مراجعة عامة + تدريبات	Computer Troubleshooting	مختبر + مناقشة	تقييم عملي
15	نظري 1	تعريف الذكاء الاصطناعي + تاريخه	Introduction to AI	محاضرة	اختبار قصير
16	نظري 1	تقنيات وأساليب الذكاء الاصطناعي	Introduction to AI	محاضرة	أسئلة صفية
17	عملي 1	تصنيف (AI تطبيق بسيط للـ (صور/نصوص	Introduction to AI	مختبر	تقرير عملي
18	نظري 1	التحديات في الذكاء الاصطناعي	Introduction to AI	محاضرة	اختبار قصير
19	نظري 1	الاعتبارات الأخلاقية	Introduction to AI	محاضرة + نقاش	أسئلة صفية
20	عملي 1	AI مشروع مصغر في	Introduction to AI	مختبر عملي	عرض مشروع
21	نظري 1	في الهواتف الذكية AI	AI in Daily Life	محاضرة	أسئلة صفية
22	عملي 1	تجربة Chatbots/Assistants	AI in Daily Life	مختبر	تقييم عملي
23	نظري 1	في حياتنا اليومية AI (توصيات، خرائط)	AI in Daily Life	محاضرة	اختبار قصير
24	عملي 1	AI تطبيق عملي لتقنيات اليومية	AI in Daily Life	مختبر	تقرير عملي
25	نظري 1	في التعليم والصحة AI	Applications of AI	محاضرة	أسئلة صفية

26	نظري + 1 عملي	في التمويل والنقل AI	Applications of AI	محاضرة + مختبر	تقييم عملي
27	عملي 1	في التسويق والإعلانات AI + مشروع	Applications of AI	مختبر	عرض مشروع
28	نظري 1	على المجتمع AI تأثير	AI & Society	محاضرة	أسئلة صفية
29	نظري + عملي 1	التحديات الأخلاقية (خصوصية، عمل)	Ethical Challenges in AI	محاضرة + نقاش	اختبار قصير + تقييم عملي
30	نظري + 1 عملي	مراجعة شاملة + AI مستقبل	Future of AI	محاضرة + مختبر	اختبار نهائي + مشروع

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

المراجع الرئيسية (المصادر)

الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها
(المجلات العلمية، التقارير...)

الكثير من المواقع الالكترونية ومقاطع الفيديو التعليمية في
youtube

المراجع الإلكترونية، مواقع النترنايت

١٢. مصادر التعلم والتدريس

- اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن
وجدت)

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 (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) 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. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			جعل الطلبة يعرفون مبادئ ادارة الحضانة ٢- جعل الطلبة يفهمون الاساس التاريخي لنشأة الحضانة ٣- جعل الطلبة يميزون الاساس الاجتماعي لرياض الاطفال ٤- جعل الطلبة يعرفون الهيكل الاداري ٥- جعل الطلبة يفهمون المكان المناسب لعمل حضانة ٦- يعرفون الحاجات الاساسية		
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			المحاضرة , المناقشة , الاستجواب		
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم

الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نبذة تاريخية	علوم تربوية ونفسية	٢	الاول
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نشأة الحضانات	علوم تربوية ونفسية	٢	الثاني
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نشأة الحضانات العربية	علوم تربوية ونفسية	٢	الثالث
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نشأة الحضانات العراقية	علوم تربوية ونفسية	٢	الرابع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاهداف التربوية	علوم تربوية ونفسية	٢	الخامس
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
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	البرامج اليومية للحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	الخامس عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	البرامج الاسبوعية للحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	السادس عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	البرامج الشهرية للحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	السابع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	البرامج السنوية للحضانة	علوم تربوية ونفسية	٢	الثامن عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اختبار الفصل الاول	علوم تربوية ونفسية	٢	التاسع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	السجلات الخاصة بالاطفال	علوم تربوية ونفسية	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: bayaderjalal@tu.edu.iq

٨. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- 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 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 تدريبهن 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 للطلاب فهمها
- تعريف الطلبة على الاجهزة المتوفرة في المختبر وكيفية استخدامها
- اضافة الى اسخدام الانترنت 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 حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	اساسيات المختبر وطرق التعامل مع الاجهزة والمواد الموجودة في المختبر	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	المجهر الضوئي والاجهزة المتوفرة في المختبر وكيفية الحفاظ عليها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	الطرق المتبعة كتابة التقارير بعد اجراء التجارب العملية وكيفية تدوين الملاحظات	تقديم المحاضرة حضوري في المختبر	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	طريقة تحضير الاوساط الزراعية وطريقة حضنها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	طرق التفريق بين البكتريا بطريقة التصبغ	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	التعرف على اشكال البكتريا والمستعمرات وطرق التمييز	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

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

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 ٢٠٢٦/٢٠٢٥					
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٥/٩/١٨					
٥. أشكال الحضور المتاحة					
يومي					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
٦٠ ساعة سنوياً					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.د. فلاح سالم داود الأيميل: Falah.salim@tu.edu.iq					
٨. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد او تلف الغذاء - التعرف على طرائق حفظ الاغذية منزلياً - وكيفية المحافظة على سلامة وجودة الغذاء - التعرف على فوائد حفظ الاغذية وطرائق الحد من فسادها .		
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

الاختبار اليومي والشهري	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الزراعة و انتاج الغذاء في الوطن العربي	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	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 المخلات وتجميد الفواكه والخضار ، ٢٠٠٥. الطبعة الثانية تأليف د. حميد صادق ، ود. سعد رسول	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
https://www.foodsaver.com/?srsltid=AfmBOoodkiz-2CRMYtkh4s89XzIHdVMOSo40y_qRI4GUMaCVUNU6y670 https://www.sustainweb.org/foodwaste/food_save	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

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 أكثر من اسم يذكر) :	
الاسم : د.م. اسيل احمد مصطفى	الأيمل: Aseel.ahmed@tu.edu.iq
٨. اهداف المقرر	
١١- فهم الأسس النظرية والتطبيقية لتنمية الطفل في مختلف مراحل النمو. ١٢- اكتساب مهارات عملية في تخطيط وتوفير بيئة ملائمة لنمو الطفل. ١٣- تزويد الطالبات بمعرفة علمية حول تغذية الطفل وتأثيرها على صحته الجسدية والعقلية. ١٤- تمكين الطالبات من فهم دور الأسرة والمجتمع في دعم نمو الطفل. ١٥- تأهيل الطالبات للعمل كأخصائيات في مجال رعاية الأمومة والطفولة أو في مراكز التنمية المجتمعية.	اهداف المادة الدراسية
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية ▪ (الشرح والتوضيح) ▪ المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات والواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي (Google classroom) . ▪ لتقارير.	
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	=	للعب عند الأطفال أهمية اللعب, خيال الأطفال. 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 الأكل	=	=
45	٢ ساعة	=	تطوير الطفل على استخدام المرافق الصحية	=	=
46	٢ ساعة	=	التهديب او التأديب على الصبح والخطأ, غضب الأطفال 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	=	=
49	٢ ساعة	=	جدول مراحل تطور الطفل من عمر شهر الى عمر ٥ سنوات	=	=
50	٢ ساعة	=	مقومات الزواج الناجح	=	=
51	٢ ساعة	=	الطفولة المتأخرة	=	=
52	٢ ساعة	=	الطفولة المتأخرة) النمو الجسمي والنمو الحركي والنمو العقلي	=	=
53	٢ ساعة	=	الادراك وتكوين المفاهيم	=	=
54	٢ ساعة	=	الذكاء - التفكير	=	=
55	٢ ساعة	=	النمو اللغوي	=	=
56	٢ ساعة	=	النمو الانفعالي	=	=
57	٢ ساعة	=	انفعالات الأطفال (الخوف -القلق- الغضب- الغيرة - الفضول- السرور)	=	=
58	٢ ساعة	=	النمو الاجتماعي	=	=
59	٢ ساعة	=	علاقة الطفل بوالديه وعلاقته بأخوانه	=	=
60	٢ ساعة	=	امتحان الفصل الثاني	=	=

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

▪ بعض مراجع/كتب مهمة في تربية الطفل ▪ مدخل إلى تربية الطفل — منى يونس بحري & نازك عبد الحليم القطبيشات ▪ تربية الطفل قبل المدرسة — سعيد مرسي أحمد & كوثر حسين كوجك ▪ تربية الطفل: من الولادة إلى سن الخامسة — عزمي أحمد ضمهره ▪ تربية الطفل في الفكر التربوي — فتحي عبد الرسول محمد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
▪ رياض الأطفال: نماؤها وتطويرها د. فؤاد البهي السيد ▪ أسس التربية د. عبد العزيز الخويطر ▪ اللعب في الطفولة د. عادل الأشول ▪ التربية الحديثة للطفل د. محسن أمين ▪ صحة الطفل ونموه د. محمد عبد العزيز ▪ التربية الإيجابية (مترجم) جين نيلسن <u>التقارير:</u> ١. تقارير اليونيسف عن الطفولة UNICEF – Early Childhood Development Reports ٢. تقارير منظمة الصحة العالمية (WHO) حول نمو الطفل، التغذية، والصحة النفسية ٣. تقارير البنك الدولي عن تنمية الطفولة المبكرة ٤. تقارير UNESCO حول التعليم قبل المدرسة	المراجع الرئيسية (المصادر) الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
مجلة الطفولة العربية — الصادرة عن المجلس العربي للطفولة مجلة دراسات الطفولة — جامعة بغداد 2. مجلة علوم التربية 3. 4. Journal of Early Childhood Research (إنجليزي) 5. Early Childhood Education Journal (إنجليزي) International Journal of Early	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

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 (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة	
٣١. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
م.د. علي وليد نوفان البريد الالكتروني : ali.w.nofan@tu.edu.iq	
٣٢. اهداف المقرر	
- التعرف على العناصر الغذائية وتركيبها - التعرف على العمليات التصنيعية والتغيرات التي تحدث للمكونات الغذائية - تعلم كيفية الاستفادة من التجارب الغذائية في المصانع والقطاع الخاص	اهداف المادة الدراسية
٣٣. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- 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	الأهداف المعرفية

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
٣	2	المحاليل	المحاليل وانواعها ,	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٤	2	الغرويات	الغرويات وانواعها	في القاعة	مباشرة و يومية
٥	2	المستحلبات	المستحلبات وانواعها		
٦	2	الهلامات	الهلامات وانواعها وخواصها	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٨	2	البيض	مكونات البيض	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
٩	2	الخواص النوعية للبيض	تأثير البيض في الصناعات الغذائية	في القاعة	مباشرة و يومية
١٠	2	تصنيع البيض	طبخ البيض وادخاله في التصنيع	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
١١	2	الحليب	مكونات الحليب اهميته والتغذية والصناعية	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
١٢	2	انواع الحليب	البسترة والطبخ والتصنيع	نظري شرح	مناقشة و أسئلة
١٣	2	تسخين الحليب	تأثير المعاملات الحرارية على الحليب	نظري شرح	مناقشة و أسئلة

١٥	2	الفواكه	انواعها التغذية	واهميتها	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
١٦	2	الفواكه ٢	المحتوى للفواكه	الكيميائي	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
١٧	2	الخضراوات	انواعها الكيميائي	وتركيبتها	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
١٨	2	فواكه وخضراوات	المعاملات التي تطبق على كل من الفواكه والخضراوات في التصنيع الغذائي		نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
١٩	2	اللحم		اهمية اللحم ومكوناته	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
٢٠	2	المحتوى الكيميائي لللحم	طرواة والمحتوى الكيميائي	اللحم	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
٢١	2	الدواجن		اهميتها والمحتوى الكيميائي	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية
٣٠	2	السماك		اهمية والمحتوى الكيميائي	نظري شرح في القاعة	مناقشة و أسئلة مباشرة و يومية

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

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت) مبادئ الصناعات الغذائية / ١٩٧٩ أ.د. عبد علي مهد

الخبز والمعجنات / ١٩٩٠ / ا.د. امجد بوياسولاق كيمياء الاغذية / ١٩٨٨ / ا.د. باسل دلالي	
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)
https://en.wikipedia.org/wiki/Food_chemistry	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 الطالب تحقيقها مبرهنا عما اذا كان قد حقق الاستفادة من فرص التعلم المتاحة . ولابد من الربط بينها وبين وصف البرنامج ؛

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 واثار 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 يقرأها 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 المشكلات 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

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- ان يصغي الطالب جيدا لموضوع الدرس
- ٢- ان يستجيب الطالب للأسئلة المتعلقة بمجالات التربية وأسسها
- ٣- ان يتقبل الطالب مادة التربية وأسسها
- ٤- ان يقارن الطالب بين مجالات التربية في المجتمعات
- ٥- ان 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 الصف.

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

الحوار والمناقشة وطرح الأفكار والسؤال

- التعلم التعاوني.

- الحلقات التعليمية "السيمنار".

-التعليم الجماعي التدريب الفردي للطلبة علي المهارات الأساسية للقياس .

– استخدام أجهزة عرض "الأجسام الشفافة والمعممة لعرض المحاضرة ونماذج من أداء الطلبة

طرائق التقييم

الاختبار التحريري

الواجب والأنشطة الصفية

- التكاليفات والتطبيقات في نهاية كل مرحلة .

- النقاشات مع الطلبة.

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

د١- أن يحلل الطالب أقسام الدراسات التربوية عبر التاريخ.

د٢- من خلال طرح سؤال:مثلا عرف التربية.

د٣- 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).

د٤- استراتيجيات التعليم المستخدمة في تطوير هذه المهارات والقدرات (المحاضرات ، والعروض المصاحبة للمحاضرات 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
١٤	٢	التربية الوطنية	الاساس الاجتماعي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٥	٢	التربية الصحية	الاساس الاجتماعي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٦	٢	التربية واثراها في التنمية الاقتصادية	الاساس الاقتصادي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٧	٢	استغلال الموارد الطبيعية	الاساس الاقتصادي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٨	٢	التربية والمنهج في البحث	الاساس العلمي للتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
١٩	٢	الاسس الوطنية والاجتماعية	الاسس الوطنية والاجتماعية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٠	٢	التربية في المنظور الاسلامي	التربية في المنظور الاسلامي	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢١	٢	المدرسة الشاملة	التجديد التربوي في العراق	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٢	٢	التربية المنهجية	التجديد التربوي في العراق	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٣	٢	مدارس المتميزين التسريع	التجديد التربوي في العراق	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٤	٢	تقبل الفرد البيئة البدائية وكيف نسجت التربية نفسها	التربية البدائية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٥	٢	إن يكون لدى الفرد حاجة اجتماعية معينة.	التربية الاجتماعية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٦	٢	إيجاد علاقة التناسق بين الحضارات	التربية عبر التاريخ	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٧	٢	التماثل والاتساق في التفكير والعمل بما يمليه علينا ديننا	التربية الاسلامية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٨	٢	السيطرة الاجتماعية والسيطرة الايجابية	الضبط الاجتماعي	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٢٩	٢	الممارسات التي نقوم بها خلال حياتنا قصرت أم طالت	الثقافة والتربية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي وتحريري
٣٠	٢	إن يكون لدى الفرد حاجة	التربية الاجتماعية	الحوار والمناقشة	اختبار شفهي

١٢- البنية التحتية

١- الكتب المقررة المطلوبة	اصول التربية والتعليم
٢- المراجع الرئيسية (المصادر)	➤ اميل دور كهائم ، التربية والمجتمع، النهضة ، القاهرة ، ١٩٩٩ ➤ د٠إبراهيم ناصر ، اسس التربية ، دار الطليعة ،عمان،٢٠٠٤
أ- الكتب والمراجع التي يوصي بها (المجالات العلمية ، التقارير ، ...)	➤ د٠ماهر الجعفري ، اسس التربية، دار عمار ، عمان ، ١٩٩٨ ➤ د٠ابراهيم عثمان، التربية ، دار كاظمة، الكويت، ١٩٨٣ ➤ د٠محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨
ب- المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت ...	➤ د٠محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي

• الافادة من البحوث العلمية في اثراء منهج اسس التربية . • الافادة من النظريات الحديثة في مجال التربية • تقويم نتائج الطلبة في اسس التربية ومدى قدرتهم في تطبيقه في المواقف التعليمية الصفية • 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
--

وصف البرنامج الأكاديمي

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

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 والزملاء 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 المشكلات 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.

- ب١- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة مهارة البحث والتحصيل العلمي
- ب٢- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فعالية التحصيل العلمي
- ب٣- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة التعامل مع الآخرين

ب ٤- تنمية مهارة الطالب باتجاه زيادة فهم اسس ومبادئ التربية العامة في الماضي والحاضر

ج- الأهداف الوجدانية والقيمية

ج ١- إن يصغي الطالب جيدا لموضوع الدرس

ج ٢- إن يستجيب الطالب للأسئلة المتعلقة مجالات التربية وأسسها

ج ٣- إن يتقبل الطالب مادة التربية وأسسها

ج ٤- إن يقارن الطالب بين مجالات التربية في المجتمعات

ج 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 الصف.

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

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

طرائق التقييم

- الاختبار التحريري
- الواجب والأنشطة الصفية
- التكاليفات والتطبيقات في نهاية كل مرحلة .
- النقاشات مع الطلبة.
- المهارات العامة والتأهيلية المنقولة (المهارات الأخرى المتعلقة بقابلية التوظيف والتطور الشخصي) .
- ١د- أن يحلل الطالب أقسام الدراسات التربوية عبر التاريخ.
- ٢د- من خلال طرح سؤال:مثلا عرف التربية.
- ٣د- 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).
- ٤د-استراتيجيات التعليم المستخدمة في تطوير هذه المهارات والقدرات (المحاضرات ، والعروض المصاحبة

للمحاضرات 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	اخلاقيات المهنة	مفهوم اخلاقيات المهنة	الالقاء	امتحان شفهي
٢	٢	مفهوم اخلاقيات المهنة	التعاريف الاخلاق لغة واصطلاحا	الالقاء	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
٦	٢	الاداب والتقاليد الاجتماعية والقيم الاخلاقية	العائلة والتنشأ الاجتماعي	المناقشة	امتحان شفهي
٧	٢	المقومات الاخلاقية للمهنة	اخلاص بالعمل والامانة والصدق	المناقشة	امتحان شفهي
٨	٢	المقومات العامة لاخلاقيات المهنة	الصدق وتواضع وحسن المعاملة	المناقشة	امتحان شفهي
٩	٢	وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة	تنمية الرقابة الذاتية القدوة الحسنة	المناقشة	امتحان شفهي
١٠	٢	تنمية الرقابة الذاتية	الدقة في وضع الانظمة والتعليم	المناقشة	امتحان شفهي
١١	٢	القدوة الحسنة	تقديم الدعم احترام اراء الآخرين	المناقشة	امتحان شفهي
١٢	٢	تحديات واثارها في اخلاقيات المهنة	تحديات الداخلية وتحديات الخارجية	المناقشة	امتحان تحريري
١٣	٢	المنافسة	انواع المنافسة مشروعة وغير مشروعة	المناقشة	امتحان شفهي
١٤	٢	اشكال وصور المنافسة غير مشروعة	الاعتداء على السمعة , اتخاذ الاسم والماركة , وضع بيانات غير حقيقية	المناقشة	امتحان شفهي
١٥	٢	الانحرافات السلوكية	عدم المحافظة على كرامة الوظيفة , سوء استعمال السلطة , المحسوبية	المناقشة	امتحان شفهي
١٦	٢	الانحرافات المالية	مخالفة القواعد والاحكام المالية , الاسراف في استخدام	المناقشة	امتحان شفهي

		المال العام			
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 , السلبى 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 للالترام	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

١٢- البنية التحتية

٣- الكتب المقررة المطلوبة	اخلاقيات المهنة , يمامه محمد حسن كشكول , القاهرة , بدون تاريخ
٤- المراجع الرئيسية (المصادر)	➤ محاضرات في اخلاقيات المهنة ايمان الصافي ، القاهرة ، ١٩٩٩ ➤ د.إبراهيم ناصر ، اخلاقيات المهنة ، دار الطليعة ، عمان، ٢٠٠٤
ت- الكتب والمراجع التي يوصي بها (المجالات العلمية ، التقارير ، ...)	➤ د.ماهر الجعفري ، اسس التربية، دار عمار ، عمان ، ١٩٩٨ ➤ د.ابراهيم عثمان، التربية ، دار كاظمة، الكويت، ١٩٨٣ ➤ د.محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨
ث- المراجع الالكترونية ، مواقع الانترنت ...	➤ د.محمود السيد، دراسات في التربية والمجتمع، النديم، القاهرة، ١٩٨٨

١٣- خطة تطوير المقرر الدراسي

• الاستفادة من البحوث العلمية في اثراء منهج اخلاقيات المهنة . • الاستفادة 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
--