



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي



اسم الجامعة : جامعة تكريت

الكلية / المعهد : كلية التربية للبنات

القسم العلمي : قسم الاقتصاد المنزلي

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني : بكالوريوس اقتصاد منزلي

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في تربية الاقتصاد المنزلي

النظام الدراسي : سنوي

تاريخ إعداد الوصف : 2024/2/16

تاريخ ملء الملف : 2024/2/24

التوقيع : 

اسم المعاون العلمي : أ.د انتصار غانم عبد الوهاب

التاريخ : ٢٠٢٤ / ٢ / ٢٤

التوقيع : 

اسم رئيس القسم : م.م شهد خالد حميد

التاريخ : ٢٠٢٤ / ٢ / ٢٤

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

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


مصادقة السيد العميد

التاريخ : ٢٠٢٤ / ٢ / ٢٤
التوقيع : 

أ.د. نجلاء محمد الحسين الخالوي
عميدة كلية التربية للبنات

1. رؤية البرنامج

أن يصبح قسم الاقتصاد المنزلي الأكثر تميزاً على المستوى المحلي والإقليمي، وأن يكون رائداً في مجالات التعليم والتعلم والبحث العلمي وخدمة المجتمع وفقاً للمعايير الأكاديمية.

2. رسالة البرنامج

يسهم قسم الاقتصاد المنزلي على تخريج مبدعات ذوات كفاءة عالية ومؤهلات للمنافسة والتفاعل مع معطيات العصر ومواكبة التطور العلمي والتكنولوجي والاتجاهات الحديثة في مجالات الغذاء والتغذية والملابس والمنسوجات والتصميم وإدارة المنزل وتربية الطفل والعلاقات العائلية. وتشجيع البحث العلمي من خلال الارتقاء ببرامج القسم ومجالاته المختلفة وتوفير المناخ الملائم، مع الاستجابة لاحتياجات المجتمع المتنوعة بتوفير الخدمات والاستشارات المتخصصة لمختلف مؤسساته الخاصة والحكومية على حد سواء.

3. أهداف البرنامج

أولاً: الأهداف العامة

1. تنمية القدرات والمهارات لرفع مستوى الأداء للخريجين للإسهام في تطوير المجتمع والنهوض به.
2. تكوين مجموعة من المبادئ توجه سلوك الفرد وتنمي الاحساس بالمسؤولية لديه مثل التعاون والنظام والاقتصاد وحسن التصرف.
3. تهيئة الفرد لتحمل مسؤوليات الأسرة والقيام بواجباته.
4. الاستفادة من تعلم المهارات في إنتاج مثمر.
5. تعويد الطلبة على الاكتفاء الذاتي للمدخلات.
6. تدريب الطلبة على البحث العلمي والابتكار المفيد.

ثانياً: الأهداف الخاصة

1. اعداد وتدريب وتخرج مدرسات الاقتصاد المنزلي للتدريس في المدارس المتوسطة والاعدادية في عموم القطر.
2. تخطيط وترشيد الاستهلاك والانفاق على مستوى الأسرة والمجتمع وتنمية الموارد البشرية والمادية.
3. التثقيف الغذائي والفحوصات الغذائية لتصميم البرامج الغذائية للأصحاء والمرضى لكافة الفئات العمرية.
4. تدريب الفرد على حسن اختيار الغذاء وتخطيط الوجبات المتنوعة لتفي بحاجة الجسم من العناصر اللازمة للنمو وديمومة الحياة.
5. الاشراف الفني والاداري على مراكز رعاية الامومة والطفولة ودور الحضانه والمؤسسات الاجتماعية ومشروعات الاسر المنتجة.
6. تدريب الطالبة على الاستخدام الامثل للأدوات والاجهزة المنزلية ذات التكنولوجيا الحديثة.

4. الاعتماد البرامجي

لم يتم الحصول على الاعتماد البرامجي

5. المؤثرات الخارجية الأخرى

لا يوجد غير وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وجامعة تكريت.

6. هيكلية البرنامج

ملاحظات	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
			/	متطلبات المؤسسة
			/	متطلبات الكلية
	10% من معدل المرحلة الأولى + 20% من معدل المرحلة الثانية + 30% من معدل المرحلة الثالثة + 40% من معدل المرحلة الرابعة	170	46	متطلبات القسم
			لا يوجد	التدريب الصيفي
			تطبيق	أخرى

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

7. وصف البرنامج

الساعات المعتمدة	اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	السنة / المستوى
لا يوجد	مبادئ اقتصاد منزلي	لا يوجد	المرحلة الأولى / الاولى
لا يوجد	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الاولى
لا يوجد	الحاسوب	لا يوجد	المرحلة الأولى / الاولى
لا يوجد	اللغة العربية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الاولى

لا يوجد	2	أسس التربية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
لا يوجد	2	اساسيات التغذية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
2	1	علم الكيمياء العام	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
2	1	علم الاحياء العام	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
2	لا يوجد	أسس الخياطة	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
	1	علم الإحصاء	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
2	1	أجهزة وأدوات منزلية	لا يوجد	المرحلة الأولى / الأولية
لا يوجد	1	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	1	الحاسوب	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	2	علم نفس النمو	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	2	المنهج والكتاب المدرسي	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	2	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	2	حقوق الانسان والديمقراطية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	1	جرائم حزب البعث	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	1	اللغة العربية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
2	2	كيمياء أغذية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
2	2	احياء مجهرية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
2	2	تحضير أغذية	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
2	لا يوجد	أسس خياطة	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	2	تربية الطفل	لا يوجد	المرحلة الثانية/أولية
لا يوجد	1	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	2	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	2	طرائق تدريس	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	2	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعلم	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
2	1	تغذية طفل	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
2	2	حفظ أغذية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية

2	1	المنسوجات	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
2	1	إدارة منزل وصناعات يدوية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	2	علاقات عائلية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	2	ملابس اسرة	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	2	اختياري	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
	1	الندوة العلمية	لا يوجد	المرحلة الثالثة/أولية
لا يوجد	1	اللغة الإنكليزية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
لا يوجد	2	القياس والتقويم	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	1	المشاهدة والتطبيق	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
لا يوجد	1	بحث التخرج	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	2	تجارب غذائية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	2	صناعات غذائية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	2	تغذية علاجية	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	لا يوجد	خياطة متقدمة	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	1	تصميم منزل	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية
2	1	إدارة حضانات	لا يوجد	المرحلة الرابعة/أولية

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

المعرفة

<p>1- من خلال الاختبارات وتنوعها نتمكن من قياس نتائج التعلم .</p> <p>2- اشراك الطالبات في الندوات التي تخص الاقتصاد المنزلي والمجالات القريبة منه لقياس مدى تمكنهم من تطبيق القواعد واستعمالها استعمالاً صحيحاً .</p>	<p>ان تعرف الطالبة أهمية الاقتصاد المنزلي في المجتمع</p>
---	--

المهارات

<p>من خلال إقامة الورش والدورات العملية الخاصة بالخياطة والتصميم ودراسة مواد ومناهج لها علاقة</p>	<p>ان تستطيع الطالبة اختيار التصميم المناسب والألوان المناسبة في التصميم</p>
---	--

بالتصاميم العصرية مثل مادة تصميم المنزل والاكيت	
إقامة ورش توعوية حول التغذية و إقامة حملات تثقيفية حول الأغذية الصحية والبدائل الصحية	ان تدرك أهمية التغذية السليمة والجيدة و ان تدرك أهمية الخطوط في الخياطة

القيم

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

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

يتم تطبيق طرائق تدريس متنوعة منها الطريقة القياسية وطريقة حل المشكلات

10. طرائق التقييم

اختبارات شفوية / اختبارات تحريرية / تقارير

11. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)	اعداد الهيئة التدريسية
	عام	خاص			ملاك
أستاذ	كيمياء	حياتية			ملاك
أستاذ مساعد	قانون	قانون دولي خاص			ملاك
أستاذ مساعد	لغة عربية	طرائق تدريس			ملاك
مدرس	اقتصاد منزلي	غذاء وتغذية			ملاك
مدرس	علوم أغذية	علوم أغذية			ملاك
مدرس	علوم أغذية	تغذية انسان			ملاك
مدرس مساعد	اقتصاد منزلي	اقتصاد منزلي			ملاك
مدرس مساعد	علوم حياة	احياء مجهرية			ملاك
مدرس مساعد	علم نفس	طرائق تدريس			ملاك
مدرس مساعد	إدارة اعمال	موارد بشرية			ملاك
مدرس مساعد	فيزياء	فيزياء			ملاك

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

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
مبادئ الاقتصاد المنزلي					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
الفصل الاول والثاني 2024/2023					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024 / 2 / 16					
5. أشكال الحضور المتاحة					
اسبوعي					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
60 ساعة نظري / 4 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م. شهد خالد حميد الأيميل : Shahad.hameed@tu.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح) - المناقشة - (Google classroom) - الاختبارات الشفوية والتحريرية والتقارير 		
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1 - 2	4 نظري	تتعرف الطالبة على	المراحل الأولى في تعليم المرأة المنظمات ذات	محاضرة	الاختبارات اليومية
3 - 4	4 نظري				

		الصلة			
=	القاء المحاضرة	لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه. بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	تتعرف الطالبة على	4 نظري 4 نظري	6 - 5 8 - 7
=	القاء المحاضرة	فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية	تتعرف الطالبة على	4 نظري 4 نظري	10 - 9 12 - 11
=	القاء المحاضرة	علاقة الاقتصاد المنزلي بالعلوم الأخرى	تتعرف الطالبة على	4 نظري 4 نظري 4 نظري	14 - 13 16 - 15 18 - 17
=	القاء المحاضرة	الحياة الجامعية – الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي حقول الاقتصاد المنزلي	تتعرف الطالبة على	4 نظري 4 نظري	20 – 19 22 - 21
		التركيز والتفصيل عن حقل إدارة المنزل وموارد الاسرة	تتعرف الطالبة على	4 نظري	24 - 23
=	القاء المحاضرة	العوامل المؤثرة في تحقيق اهداف الاسرة للحفاظ على مواردها الموارد ,عائلة الموارد بالاستهلاك وعلاقة المستهلك بالحاجة	تتعرف الطالبة على	4 نظري 4 نظري	26 – 25 28 – 27
	القاء المحاضرة	انواع المستهلك ,التخطيط لميزانية الاسرة	تتعرف الطالبة على	4 نظري	30 – 29

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التقارير 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجات
- امتحان شهري 60 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

1- كتاب مبادئ الاقتصاد المنزلي اعداد د,مها مازن ود. لمياء ياسين	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
-1	المراجع الرئيسية (المصادر)
-	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
أسس التغذية	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
سنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعه نظري / 4 وحدات	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. علي وليد نوفان الأيمل: ali.w.nofan@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• تعريف الطالبات بأاساسيات 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 او التغذية العلاجية.
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	اعطاء المحاضرات والقائها على الطالبات حضوريا اضافة الى استخدام الأنترنت كمحاضرات اضافة باستخدام google classroom , google meet - الشرح والتوضيح والمناقشة - طريقة عرض الوسائل التعليمية

- امتحانات شهرية وفصلية

- تقارير

- نشاطات يومية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مقدمة عن علم التغذية واهميته وعلاقته بالعلوم الأخرى لمحة تاريخية عن علم التغذية	تقديم المحاضرة 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 , ووظائفه , 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 وفصلية
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 وتخزينها بالجسم	تقديم المحاضرة حضورى	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

التاسع	ساعتان	تعرف 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	تعرف الطالبات على	البروتينات, وجودها في الغذاء, أنواعها, خصائصها, الحوامض الأمينية الأساسية وغير الأساسية	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الحادي عشر	ساعتان	تعرف الطالبات على	هضم البروتينات وامتصاصها ونقلها وتمثيلها في الجسم والتوازن النتروجيني	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني عشر	ساعتان	تعرف الطالبات على	وظائف البروتينات ومصادرها الغذائية ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث عشر	ساعتان	تعرف 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	تعرف الطالبات على	الفيتامينات الذائبة بالماء أنواعها وخصائصها ووظائفها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس عشر	ساعتان	تعرف الطالبات على	امتصاص الفيتامينات وتمثيلها بالجسم, متطلبات الجسم لها واعراض نقصها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السادس عشر	ساعتان	تعرف الطالبات على	الفيتامينات الذائبة بالدهون, أنواعها وخصائصها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السابع عشر	ساعتان	تعرف الطالبات على	امتصاص الفيتامينات الذائبة بالدهون وتمثيلها بالجسم ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثامن عشر	ساعتان	تعرف الطالبات على	العناصر المعدنية الضرورية (الكالسيوم, الفسفور, المغنيسيوم, الكلور, البوتاسيوم, الصوديوم) مع التأكيد على الكالسيوم والفسفور ووظائفها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية

التاسع عشر	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها ومتطلبات الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
العشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	دور العناصر المعدنية الضرورية بكميات ضئيلة	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الحادي والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	مصادر المعادن الغذائية واعراض نقصها وحاجة الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثاني والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	الطاقة , مصادر الطاقة في الغذاء , واعراض نقصها وحاجة الجسم لها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الثالث والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	أسس اختيار الغذاء المناسب , مجاميع الغذاء الرئيسية وقيمتها الغذائية وتدعيم الأغذية	تطبيقات عملية	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الرابع والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	منتجات الالبان , الفواكه والخضر , اللحوم , منتجات الحبوب	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
الخامس والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	على نقص التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السادس والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	التغذية خلال الحمل	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
السابع والعشرون	ساعتان	تتعرف الطالبات على	تغذية الرضع وتأثير نقص وزيادة التغذية على التطور	تقديم المحاضرة 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					
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تطبيقات عملية	أسس تقييم المجتمع والافراد والوسائل المتبعة , استعمال جداول مكونات الغذاء	تتعرف الطالبات على	ساعتان	الثلاثون

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب المنهجي المقرر	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
- كتاب تغذية الانسان تأليف الدكتور عبدالله محمد ذنون الزهيري , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي , طبعة ثانية منقحة و مزيدة 2000	المراجع الرئيسية (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...)
Google classroom , google meet	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
أجهزة منزلية	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 2 / 16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي / 4 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. م. ايمن علوان نوري	
الأيمل : ayman.a.noori@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• دراسة التصميم الداخلي واسباس 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...
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ul style="list-style-type: none">- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح)- التطبيق العملي (رسم خرائط توضيحية لتصميم المنازل وكيفية ترتيب الاثاث في المنزل والاضاءة والالوان على وفق اسس التصميم الداخلي)- المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظرية والعملية على الفصل الدراسي <p>(Google classroom</p>

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1 - 2	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على اجهزة المنزل والمواد المستخدمة في صناعة الاجهزة المنزلية وكيفية صنعها واطلة عمرها وتحسين خواصها	المواد المستعملة في اجهزة المنزل مصادرهما وصفاتها	القاء المحاضرة	الواجب اليومي والامتحانات النظرية والعملية والتقارير
3 - 4	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على ادوات المطبخ واجهزته و توصيلية الدوات الطبخ السطحي والطبخ الفرني	ادوات المطبخ واواني المطبخ	القاء المحاضرة	=
5 - 6	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على اجهزة الطعام الكهربائية والاجهزة النقالاة والاجهزة المتطورة في صنع القهوة والشواء والخلط	اجهزة الطعام الكهربائية النقالاة	القاء المحاضرة	=
7	2	امتحان الفصل الاول			
8 - 9	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على انواع الطباخات والمواد المصنع منها الطباخ وطريقة استعماله وتنظيفه	الطباخ البيتي	القاء المحاضرة	=
10 - 11	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على الاجهزة المنزلية مثل الثلاجة والمجمدة وغسالة المواعين وكيفية العناية بها والاسس الفيزيائية لعملها	الثلاجات والمجمدات المنزلية وغسالة الصحون وجهاز تصريف الفضلات	القاء المحاضرة	=
12 - 13	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على كيفية تنظيم الاجهزة في المطبخ ووضعها مع بعض وكيفية تصميم المطبخ من ناحية الانارة والتهوية	احضار الاجهزة مع بعضها في المطبخ	القاء المحاضرة	=
14	2	امتحان الشهر الثاني			
15 - 16	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على الاجهزة المنزلية الخاصة بالعناية الشخصية والادوات المستخدمة مثل مجفف الشعر طقم العناية بالاظافر	ادوات العناية الشخصية	القاء المحاضرة	=
17 - 18	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على غسالات الملابس، انواعها وصفاتها والمنظفات المستخدمة فيها ومكواة الملابس	اجهزة غسل الملابس وكيفية	القاء المحاضرة	=

=	لقاء المحاضرة	ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على ماكينات الخياطة واسس تشغيلها وكيفية ضبطها والعناية بها	1 نظري 2 عملي	19 - 20 - 21
			امتحان الفصل الثاني	2	22
=	لقاء المحاضرة	اجهزة التنظيف	تتعرف الطالبة على التنظيف واجهزته , تحليل عملية التنظيف , المنظفات الكهربائية واليدوية وكيفية العناية بها	4 نظري 8 عملي	23 - 24 - 25 - 26
=	لقاء المحاضرة	الماء في المنزل	تتعرف الطالبة على المياه في المنزل, مصادر تجهيزها والسخانات الكهربائية والنفطية والغازية وصفاتها	2 - نظري 4 عملي	27 - 28
=	لقاء المحاضرة	توفير مستلزمات اعمال المنزل	تتعرف الطالبة على المستلزمات التي يمكن توفيرها في المنزل وبعض المعدات المنزلية	1 نظري 2 عملي	29
			امتحان	2	30

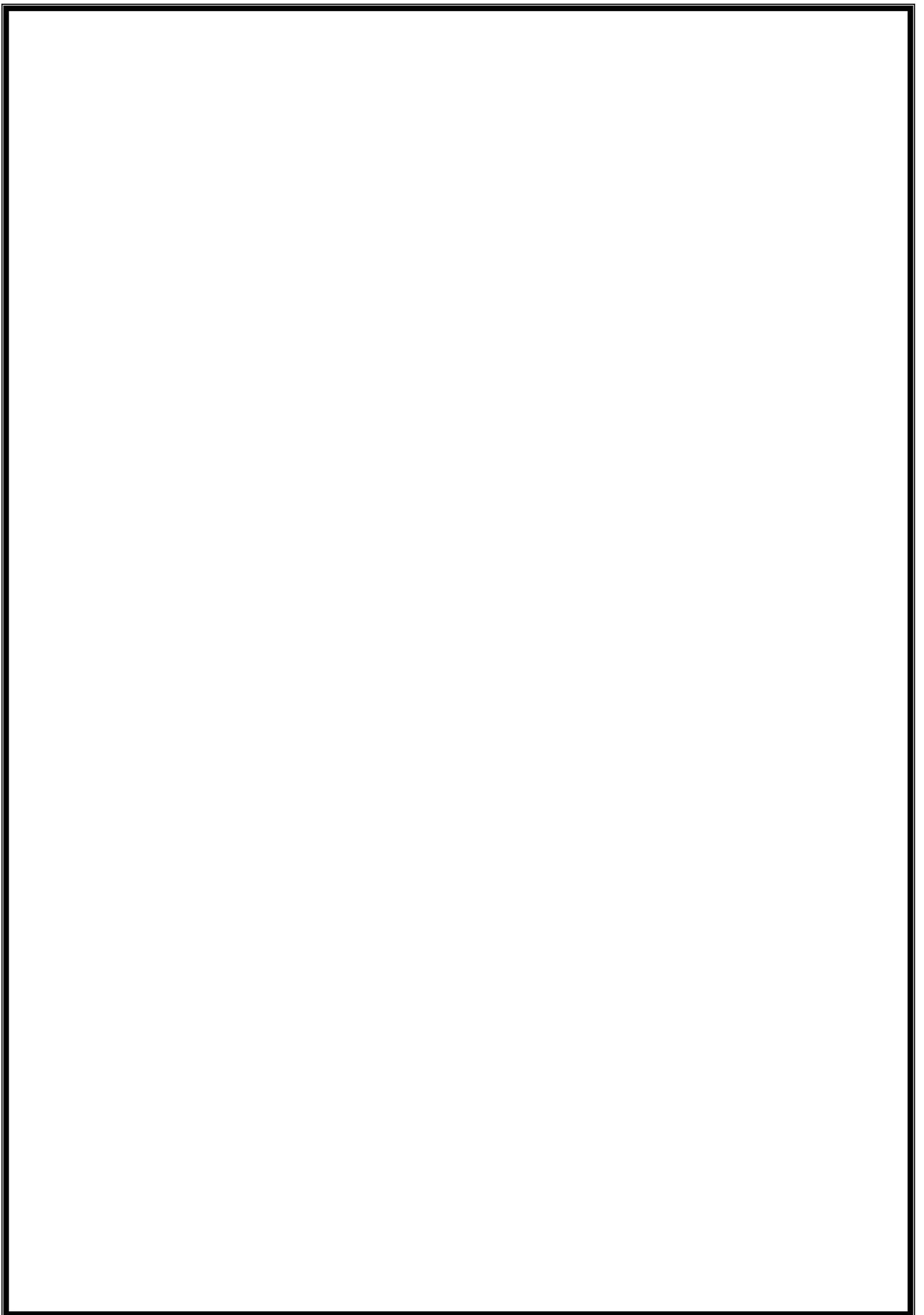
11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التقارير 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجات
- امتحان شهري 60 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

1- الاجهزة المنزلية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت



نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
مبادئ الإحصاء.					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
الفصل الأول والثاني / 2023 – 2024					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/2/16					
5. أشكال الحضور المتاحة					
نظري					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
30 ساعة / 2 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م عمر صبحي عبد الله الأيمل: osobhy@tu.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
اهداف 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 .
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية					<ul style="list-style-type: none"> - طريقة الشرح والمناقشة والتوضيح - العرض الفيديوي - المحاضرة والتطبيق - طريقة التعلم الذاتي
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول الثاني الثالث	3		مقدمة عامة والمفاهيم الاساسية في علم	المحاضرة والشرح	الامتحان

الامتحان		الإحصاء الاختبار الأول للفصل الأول		1	الرابع
الامتحان	المحاضرة والشرح	أساليب تبويب وعرض البيانات		3	الخامس السادس السابع
الامتحان		الاختبار الثاني للفصل الثاني		1	الثامن
الامتحان	المحاضرة والشرح	مقاييس النزعة المركزية		3	التاسع العاشر الحادي عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	مقاييس التشتت		3	الثاني عشر الثالث عشر الرابع عشر
الامتحان		الاختبار الأول للفصل الثاني		1	الخامس عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	الالتواء والتفرطح		2	السادس عشر السابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	تحليل الارتباط (الارتباط الخطي وشكل الانتشار)		2	الثامن عشر والتاسع عشر
الامتحان		الاختبار الثاني للفصل الثاني		1	العشرون

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

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

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
احياء عامة عملي	
2. رمز المقرر	
احياء	
3. الفصل / السنة	
سنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي عملي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة نظري	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م. بيادر جلال عبد الحميد	
الأيمل: bayaderjalal@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• 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• تدريبهن على التواصل عبر البرامج الالكترونية التعليمية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	اعطاء المحاضرات والقائها على الطالبات حضوريا اضافة الى استخدام الأنترنت كمحاضرات اضافة باستخدام google classroom , google meet - الشرح والتوضيح والمناقشة

- طريقة عرض الوسائل التعليمية
- امتحانات شهرية وفصلية
- اختبارات عملية
- نشاطات يومية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	تأريخ علم الاحياء وكيفية نشوئه وتطوره وتطبيقاته	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	البكتريا شكلها وترتيبها وحجمها وتركيبها الخلوي وصفاتها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	الفطريات وصفاتها العامة والمظهرية والفسولوجية	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	الطحالب صفاتها العامة والمظهرية	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	الفايروسات والعاثيات صفاتها وتضاعفها والامراض التي تسببها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	ايض الاحياء نبذة عن توليد الطاقة والمسارات الايضية الهدمية والبنائية	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
	ساعتين	تتعرف الطالبات على	نمو الاحياء ،	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و

امتحانات شهرية وفصلية		نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية واطوار النمو			
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضورى	الايوساط الغذائية للاحياء المجهرية ، تركيبها وانواعها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضورى	مزارع الاحياء النقية ، انواعها وطرق حفظها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضورى	السيطرة على الاحياء المجهرية ، الطرق الفيزيائية والكيميائية للتعقيم والتنظيف	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضورى	تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية ، انواع الاحياء المجهرية في الاغذية ومصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضورى	الاحياء المجهرية للماء والمجاري ،اختبارات صلاحية الماء للشرب وطرق معاملة مياه المجاري	تتعرف الطالبات على	ساعتين	
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات	تقديم المحاضرة حضورى	الاحياء المجهرية للتربة والهواء ، دورات	تتعرف الطالبات على	ساعتين	

شهرية وفصلية		الكاربون والنتروجين وانتشار الاحياء المجهرية في الهواء			
-----------------	--	---	--	--	--

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب المنهجي المقرر	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
- علم الاحياء المجهرية ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد وعلي القزاز	المراجع الرئيسية (المصادر)
- اساسيات علم الاحياء العام والغذائي	
- علم الاحياء العام الجزء الاول	
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
Google classroom , google meet	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
احياء مجهرية	
2. رمز المقرر	
احياء مجهرية	
3. الفصل / السنة	
سنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2023/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
عملي حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعه عملي	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م. بيادر جلال عبد الحميد	
الأيمل: bayaderjalal@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• 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 .
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

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

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1 - 2	ساعتين	تتعرف الطالبات على	علم الاحياء المجهرية	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
3-4	ساعتين	تتعرف الطالبات على	اساسيات المختبر وطرق التعامل مع الاجهزة والمواد الموجودة في المختبر	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
5-6	ساعتين	تتعرف الطالبات على	المجهر الضوئي والاجهزة المتوفرة في المختبر وكيفية الحفاظ عليها	تقديم المحاضرة حضوري	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية
7-8	ساعتين	تتعرف الطالبات على	الطرق المتبعة كتابة التقارير بعد اجراء التجارب	تقديم المحاضرة حضوري في المختبر	نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية

وفصلية		العملية وكيفية تدوين الملاحظات			
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	طريقة تحضير الاوساط الزراعية وطريقة حضنها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	10-9
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	طرق التفريق بين البكتريا بطريقة التصبيغ	تتعرف الطالبات على	ساعتين	12-11
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	التعرف على اشكال البكتريا والمستعمرات وطرق التمييز بينهما	تتعرف الطالبات على	ساعتين	14-13
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	بعض الامراض التي تسببها الاحياء المجهرية	تتعرف الطالبات على	ساعتين	16-15
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	طرق عمل لمعرفة البكتريا المتحركة وغير المتحركة	تتعرف الطالبات على	ساعتين	18-17
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	انواع البكتريا الهوائية ولا هوائية	تتعرف الطالبات على	ساعتين	20-19
نشاطات يومية واختبارات و امتحانات شهرية وفصلية	تقديم المحاضرة حضوري	عرض بعض من الصور الخاصة بالاحياء المجهرية وتفريقها	تتعرف الطالبات على	ساعتين	22-21

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب الاحياء المجهرية ((المقرر))

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

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

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
اسس خياطة (1)	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / 2023 - 2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 2 / 16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة / 60 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر) :	
الاسم : م. مها صاحب عبد	الأيمل: maha.s@tu.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"> • تعليم الطالبات اجزاء ماكنة الخياطة واستخدامها..... • تعليم الطالبات استخدام مصطلحات الخياطة..... • تعليم الطالبات اسس الخياطة..... • تعليم الطالبات التطبيقات العملية لكل نموذج . • تعليم الطالبات تنفيذ النماذج يدويا وباستخدام ماكنة الخياطة . • تعليم الطالبات مهارة يدوية للأعداد للحياة المستقبلية .
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح). - المحاضرات العملية (التطبيق العملي وطريقة عمل النماذج). - المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات <p>التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملي على الفصل الدراسي (Google classroom)</p>
10. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1 - 2	4 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
3 - 4	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	نصائح وارشادات عامة في الخياطة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
5 - 6	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	التدريب على نكل الخطوط المستقيمة والمنحنية والزوايا بماكينة الخياطة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
7	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
8 - 9	4 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
10 - 11	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	خياطة نموذج (حمالات مطبخ)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
12	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول		
13 14	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	الخياطة اليدوية غير الثابتة (السراجة الاعتيادية - السراجة المائلة - السراجة المسحورة -كوك الخياط)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
15 16 17	6 ساعة	تتعرف الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة (غرزة الشلاله - الغرزة المرجعة بأنواعها - الغرزة الماسكة - الغرزة المسحورة)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
18 19 20	6 ساعة	تتعرف الطالبة على	الخياطة اليدوية الثابتة (غرزة اللفق - غرزة فتحات الازرار- غرزة حافة البطانية).	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
21- 22	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	الشريط الموروب (القيراج) مواصفتة - تحضيرة - تاشيرة - قصه - وصله - كيه- وخباطته على حافة (مستقيمة , محدبة , مقعرة)	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
23- 24	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	الشريط الموروب المستمر مواصفتة - تحضيرة - تاشيره - قصه - كيه - خباطته	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
25 26	4 ساعة	تتعرف الطالبة على	خياطة نموذج حاملة دبابيس	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي
27	2 ساعة	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الثاني		
28 29 30	6 ساعة	تتعرف الطالبة على	مراجعة المادة	محاضرة عرض النموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملي

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ .

توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- امتحان شفوي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجة
- تقرير 10 درجة
- امتحان شهري 50 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكتاب النموذجي لأسس الخياطة
المراجع الرئيسية (المصادر)	- سنجر – موسوعة الخياطة : مبادئ الخياطة الجديدة ,اكاديميا انترناشيونال ,لبنان , 2000 . - سنجر – موسوعة الخياطة : اسرار الخياطة ,اكاديميا انترناشيونال ,لبنان , 2000 .
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	- مجلة بوردا . - موسوعة الخياطة : اسرار الخياطة (ماكنة الخياطة وانواعها , الخياطة اليدوية وانواعها , ادوات القص وانواعها والعناية بها . التقارير : الازياء العراقية على مر العصور
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	www.burdafashion.com Sewing world magazine Latelier de couture the sewing guru.com

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
اسس خياطة (2)					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
الفصل الاول والثاني / 2023 - 2024					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024 / 2 / 16					
5. أشكال الحضور المتاحة					
اسبوعي					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
60 ساعة / 60 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م. مها صاحب عبد الأيميل: maha.s@tu.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> • تعليم اسس الخياطة.... • تعليم استخدام مصطلحات الخياطة.... • تعليم التطبيقات العملية لكل نموذج.... • تعليم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة.... 		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			<ul style="list-style-type: none"> - لقاء المحاضرة - الشرح والتوضيح - التطبيق العملي (عمل النموذج) - نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية ودرجات الاختبارات على الفصل الدراسي Google classroom 		
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	تعلم طريقة خياطة الغبنات	الغبنات وانواعها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	-التطبيق العملي اليومي - الاختبارات النظرية

الاختبارات - العملية					
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	خطوط الخياطات	تعلم طرق كي علاوات الخياط وتقليص سمك الخياطات	2 ساعة	2
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تنظيف الحافات السائبة	تعلم تنظيف الحافات السائبة (سبعة انواع)	2 ساعة	3
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	انواع الخياطات (الفرنسي والمسطح)	تعلم خياطة (الخياط المسطح والخياط الفرنسي)	2 ساعة	4
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	ثنيات الملابس	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 السورقلية ، الثنية باستخدام غرزة اللقط	4 ساعة	6 - 5
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	الفتحات وانواعها	تعلم عمل فتحة الشق والفتحة البسيطة والفتحة بكسرة او كسرتين	6 ساعة	9 - 8 - 7
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	التقويرات وانواعها	تعلم عمل التقويرات الدائرية والمربعة والمثلثة	6 ساعة	12-11-10
			امتحان الفصل الاول	2 ساعة	13
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	العرى وطرق عملها	تعلم انواع العرى وطريقة عملها في الملابس	4 ساعة	15 - 14
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	فتحات الازرار وانواعها	تعلم عمل فتحات الازرار المشغولة باليد وباستخدام قطعة قماش	4 ساعة	17 - 16
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	الجيوب وانواعها	تعلم انواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيب الذي يشبه فتحة الازرار والجيب الرجالي والجيب ذو القلبة	10 ساعة	-21 -20-19 -18 22
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	السحابات وانواعها	تعلم عمل السحاب المخفي والظاهري جزئيا والظاهري كليا	6 ساعة	25- 24 -23
			امتحان الفصل الثاني	2 ساعة	26
=	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيقات عملية ومراجعة المادة	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	8 ساعة	30-29-28 -27

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- امتحان شفوي 10 درجات
- واجب يومي 20 درجة
- امتحان شهري 50 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	الكتاب المنهجي لأسس الخياطة (الخياطة والتفصيل) / امل النجار.
المراجع الرئيسية (المصادر)	1- كتاب تعليم الخياطة الشامل / دليلك المصور 2010 ترجمة خليل فرحان 2- موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة , اكاديميا انترنشونال , 2000
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)	1- مجلة بوردا 2- مجلة قواعد الخياطة والتفصيل 3- مجلة تعليم الخياطة 4- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل, خلود مانع الزبيدي , 2007, عمان ,الاردن
المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت	https://fourm sedty.com https://vb.3dlat.com

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
التجارب الغذائية	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 2 / 16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة نظري / 60 ساعة عملي / 360 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. م. ايمن علوان نوري	
الأيمل : ayman.a.noori@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• دراسة التصميم الداخلي واسباس 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...
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ul style="list-style-type: none">- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح)- التطبيق العملي (رسم خرائط توضيحية لتصميم المنازل وكيفية ترتيب الاثاث في المنزل والاضاءة والالوان على وفق اسس التصميم الداخلي)- المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظرية والعملية على الفصل الدراسي <p>(Google classroom</p>

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1 - 2	4 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على الماء واهميته , التركيب الكيميائي للماء وحالاته الفيزيائية , والماء العسر	الماء	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	الواجب اليومي والامتحانات النظرية والعملية والتقارير
3	2 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على الماحليل, انواعها وخواصها الكيميائية وصفاتها الفيزيائية	المحاليل	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
4	2 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة الغرويات , انواعها وخواصها , انتشار الغرويات و اللزوجة	الغرويات	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
5	2 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على المستحلبات وانواعها والعوامل التي تؤثر في تكوينها ونظريات عمل مادة الاستحلاب كذلك تتعرف على الرغاوي واهميتها والعوامل المؤثرة في بنائها وهدمها	المستحلبات الرغاوي	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
6	2 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على الهلامات وخواصها , العوامل التي تؤثر في تكوينها والعوامل التي تؤثر فيها	الهلامات	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
7		امتحان اول	امتحان الفصل الاول		
8 - 9 - 10	6 نظري 6 عملي	تتعرف الطالبة على البيض واهميته الغذائية والتصنيعية , تركيب القشرة والصفار والبياض ومحتوياتها الكيميائية . كذلك تتعرف على الخواص النوعية لبيض وطرق خزنه. كما تتعرف على الطرق الاساسية لطبخ البيض والمنتجات التي يدخل البيض فيها		لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
11 - 12 - 13	6 نظري 6 عملي	تتعرف الطالبة على الحليب واهميته الغذائية والتصنيعية وانواع الحليب ومنتجاته.	الحليب	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=

			كذلك تتعرف على طبخ الحليب و بروتينات مصل الحليب. وتعرف على تأثير الحرارة في لون الحليب ونكهته , تداول الاغذية المصنعة من الحليب		
=	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	الفواكه	تتعرف الطالبة على الفواكه واهميتها وتركيب انسجتها والمحتوى الكيميائي للفواكه , التغييرات الحاصلة ما بعد القطف, والتغيرات بسبب الطبخ	4 نظري 4 عملي	15 - 14
		امتحان الفصل الاول	امتحان ثاني	2	16
=	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	الخضراوات	تتعرف الطالبة على الخضراوات واهميتها ومحتواها الكيميائي وكذلك التركيب الخلوي والخصائص النوعية للخضراوات الطازجة	4 نظري 4 عملي	18 - 17
=	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	اللحم	تتعرف الطالبة على اللحم, اهميته وانواعه والمحتوى الكيميائي والتركيب العضلي كما تتعرف على طراوة اللحم وصلابة اللحم والنسيج الرابط والتعتيق, وطبخ اللحم	4 نظري 4 عملي	20 - 19
			التطبيقات المدرسية		25 - 21
=	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	الدواجن	تتعرف الطالبة على الدواجن واهميتها وانواعها واعدادها للتسويق , المحتوى الكيميائي , طبخها , تجميدها , نكهة الدواجن المطبوخة	2 نظري 2 عملي	26
=	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	السمك	تتعرف الطالبة على السمك وانواعه وقيمه الغذائية والمحافظة على نوعيته , تركيب عضلة الاسماك الزعنفية ومحتواها ' صمود الاسماك تجاه الخزن والتجميد , تقييم اكتمال طبخ الاسماك والتغيرات الحاصلة	2 نظري 2 عملي	27
=	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	الدهون	تتعرف الطالبة على الدهون واهميتها وانواعها وتركيبها الكيميائي ووضائفها في الطعام , وانواع المنتجات الدهنية	2 نظري 2 عملي	28

=	لقاء المحاضرة	الطحين	تتعرف الطالبة على الطحين وأنواعه , نوعية مكوناته وأهميتها. الخميرة والتخمير ودوره في إنتاج الخبز والسمون	2 نظري 2 عملي	29
	تطبيق عملي	امتحان الفصل الثاني	امتحان	3	30

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التقارير 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجات
- امتحان شهري 60 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

1- التجارب الغذائية	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
تصميم المنزل	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 2 / 18	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي / 4 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. مها صاحب عبد	الأيمل: maha.s@tu.edu.iq
الاسم: م.م.شهد خالد حميد	الأيمل: Shahad.hameed@tu.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• دراسة التصميم الداخلي واسبس 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...
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ul style="list-style-type: none">- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح)- التطبيق العملي (رسم خرائط توضيحية لتصميم المنازل وكيفية ترتيب الاثاث في المنزل والاضاءة والالوان على وفق اسس التصميم الداخلي)- المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظرية والعملية على الفصل الدراسي

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1 - 2	2 نظري 4 عملي	تتعرف الطالبة على تعريف واهداف التصميم. تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق والتعرف على القياسات النموذجية والرموز المستعملة	تصميم المنزل - مقدمة عن تصميم المنزل رسم الخرائط المنزلية رسم الابواب والشبابيك والجدران	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	الواجب اليومي والامتحانات النظرية والعملية والتقارير
3	1 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وخطوط المرور وتوزيع الاثاث	منطقة المعيشة الجماعية رسم غرفة الاستقبال	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
4	1 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على غرفة النوم وغرفة تبديل الملابس . تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وخطوط المرور وتوزيع الاثاث تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وترتيب ادوات الحمام	منطقة المعيشة الانفرادية رسم غرفة النوم رسم خارطة الحمام	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
5	1 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها تتعرف الطالبة على كيفية رسم مثلث العمل	منطقة تدبير المنزل (المطبخ) رسم خارطة المطبخ	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
6	1 نظري 2 عملي	تتعرف الطالبة على موقعة وتنظيم ادواته. تتعرف الطالبة على كيفية رسم الغرفة وقياساتها وموقع الابواب والشبابيك	ركن العمل في المنزل رسم خارطة غرفة العمل والمخزن	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	=
7		امتحان اول	امتحان الفصل الاول		
8	1 نظري	تتعرف الطالبة على	الخرائط المنزلية	لقاء المحاضرة	=

	تطبيق عملي	التمرن على الخرائط المنزلية	اشكالها ومميزاتها وعيوبها تتعرف الطالبة على انواع الخرائط وكيفية رسمها	2 عملي	
=	القاء المحاضرة	اختبار موقع المنزل و مساحة المنزل	تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء ومساحة	1 نظري	9
	تطبيق عملي	رسم خريطة كاملة للمنزل	تتعرف الطالبة على كيفية رسم خارطة للمنزل	2 عملي	
=	القاء المحاضرة	السلام	تتعرف الطالبة على	1 نظري	10
	تطبيق عملي	رسم السلام	قياساتها وحساباتها وطرق رسمها	2 عملي	
=	القاء المحاضرة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	1 نظري	11
	تطبيق عملي	حساب كلفة البناء	تتعرف الطالبة على طريق حساب الكلفة	2 عملي	
=	القاء المحاضرة	المساحة الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها	1 نظري	12
	تطبيق عملي	تصميم حدائق	تتعرف الطالبة على رسمها وتصاميمها	2 عملي	
=	القاء المحاضرة	الاضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها	1 نظري	13
	تطبيق عملي	انواع الاضاءة	تتعرف الطالبة على انواعها وتصاميمها	2 عملي	
		امتحان الفصل الاول	امتحان ثاني	3	14
			التطبيقات المدرسية		20 - 15
=	القاء المحاضرة	الالوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها وابعادها وتأثيراتها	1 نظري	21
	تطبيق عملي	عجلة الالوان	تتعرف الطالبة على عمل عجلة الالوان	2 عملي	
=	القاء المحاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	2 نظري	23 - 22
	تطبيق عملي	سلم الكثافة اللونية	تتعرف الطالبة على كيفية تدرج اللون الواحد	4 عملي	
=	القاء المحاضرة	اسس الفن والتصميم	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	2 نظري	25 - 24
	تطبيق عملي	سلم القيمة الضوئية للالوان	تتعرف الطالبة على كيفية تدرج الالوان	4 عملي	
=	القاء المحاضرة	النقطة والخطوط والاشكال	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم .	2 نظري	27 - 26
	تطبيق عملي	تنسيق الاثاث	تتعرف الطالبة على تنسيق الوان الاثاث	4 عملي	

	امتحان الفصل الثاني	امتحان	3	28
	التقارير	مناقشة التقارير	6	30 - 29

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التقارير 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجات
- امتحان شهري 60 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

<p>1- ملزمة تصميم المنزل / امل النجار , جامعة بغداد , العراق , مطبعة جامعة بغداد</p> <p>2- تخطيط وتصميم المنزل / امل صادق الحسني , مطبعة جامعة بغداد, 1985</p>	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
<p>1- مدخل في التصميم الداخلي , 2005 , معتصم عزمي الكرابلية.</p> <p>2- اعمال الديكور والمفروشات المنزلية , 2006 , المهندس عمار الدرويش.</p> <p>3- التصميم الداخلي المفروشات , 1994 , جرجيس خوري وآخرون .</p>	المراجع الرئيسية (المصادر)
<p>- Journal of Home Economics</p> <p>- التقارير :</p> <p>سيكولوجية التصميم الداخلي.</p> <p>سيكولوجية الاضاءة في التصميم الداخلي.</p>	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
<p>WWW.build-youhome.com</p> <p>WWW.homify.sa/ideabooks/2927246/23</p>	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
تغذية علاجية عملي + نظري	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / 2023 - 2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 2 / 16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعه نظري 60 ساعة عملي / 720 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. د. علي وليد نوفان الايميل: ali.w.nofan@tu.edu.iq	
الاسم: م. مها صاحب عبد الأيميل: maha.s@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<ol style="list-style-type: none"> 1- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح - المناقشة وطرح الاسئلة) 2- المحاضرات العملي (اعداد البرامج الغذائية وحساب الاحتياجات الغذائية) 3- المحاضرات الكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظرية والعملية على الفصل الدراسي Google classroom 	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	مقدمة عن التغذية العلاجية وبعض المصلحات الخاصة بالتغذية العلاجية ودور اخصائيو التغذية . عملي/القياسات المستعملة لتقدير الحالة الغذائية ومعرفة الاوزان القياسية بالنسبة الى طول البالغين (مؤشر كتلة الجسم)	القاء محاضرة الشرح والتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
الثاني	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	اسس التغذية العلاجية (اهمية التغذية العلاجية والرعاية الغذائية للمرضى وتقييم الحالة الغذائية) عملي / السرعات الحرارية وطرق حساب السرعات الحرارية و معرفة العلاقة بين النشاط البدني والايض	القاء محاضرة شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
الثالث	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	تقدير احتياجات المريض الغذائية والحميات الغذائية العلاجية المتطورة والخاصة بالمستشفيات عملي / طرق حساب الاحتياجات من الطاقة , و تخطيط الوجبات الغذائية .	القاء محاضرة شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
الرابع	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	مرض السمنة تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته. تنظيم برنامج غذائي لذوي السمنة	القاء محاضره شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
الخامس	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	مرض النحافة تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي النحافة	القاء محاضره شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
السادس	4	الامتحان الاول	الفصل الاول		
السابع	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	مرض السكري تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي السكر	القاء محاضره شرح وتدريب	الامتحان النظري والتطبيق العملي
الثامن	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	امراض القلب تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض القلب	القاء محاضره شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
التاسع	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	امراض ارتفاع ضغط الدم تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض ضغط الدم	القاء محاضره شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي
العاشر	2 نظري + 2 عملي	تتعرف الطالبات على	مرض تصلب الشرايين تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي تصلب	القاء محاضره شرح وتدريب	الامتحان النظري والعملي والتطبيق العملي

		الشرايين الفصل الاول	الامتحان الثاني	4	الحادي عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الجهاز الهضمي (المرئ والمعدة) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الجهاز الهضمي	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	الثاني عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الجهاز الهضمي	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	الثالث عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الامعاء (الاسهال والامساك) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الامعاء (الاسهال والامساك)	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	الرابع عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الامعاء (التهاب القولون) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الامعاء (التهاب القولون)	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	الخامس عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الامعاء (سوء الامتصاص) تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الامعاء (سوء الامتصاص)	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	السادس عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الصفراء تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته عملي / تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الصفراء	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	السابع عشر
		الفصل الثاني	الامتحان الاول	4	الثامن عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الكبد تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الكبد	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	التاسع عشر
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره شرح وتدريب	امراض الكلى تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض الكلى	تتعرف الطالبات على	2 نظري + 2 عملي	العشرون - الحادي والعشرون
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	القائه محاضره	مرض النقرس تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبات على	2 نظري +	الثاني والعشرون

	شرح وتدريب	تنظيم برنامج غذائي لذوي مرض النقرس		2 عملي	
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	لقاء محاضره	امراض السرطان تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبات على	2 نظري +	الثالث والعشرون
	شرح وتدريب	تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض السرطان		2 عملي	
الامتحان النظري والعملية والتطبيق العملي	لقاء محاضره	امراض هشاشة العظام تعريفه وانواعه واسبابه وتشخيصه واعراضه واضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبات على	2 نظري +	الرابع والعشرون
	شرح وتدريب	تنظيم برنامج غذائي لذوي امراض هشاشة العظام		2 عملي	
		الفصل الثاني	الامتحان الثاني	4	الخامس والعشرون
		مناقشة التقارير		8	السادس والعشرون - السابع والعشرون
		مراجعة المادة		12	الثامن والعشرون - التاسع والعشرون - الثلاثون

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التقارير 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجات
- امتحان شهري 60 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
التغذية العلاجية , د. منى خليل عبد القادر , (2011) الطبعة الثانية, القاهرة . التغذية العلاجية , د. عصام حسن عويضة , (2015) الطبعة الاولى , الرياض . الغذاء والتغذية , د. عبد الرحمن مصيقر , (2019) , البحرين.	المراجع الرئيسية (المصادر)

دليل تغذية المرضى في المستشفيات د. جلال المخلاطي	
American Journal of clinical Nutrition Journal of the American Diet etic Association التقارير : 1- انواع الحميات الغذائية 2- فوائد ومضار الأعشاب	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
WWW.eatright.com WWW.nutrition.com	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
حاسبات					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
الفصل الأول والثاني / 2023 – 2024					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/2/16					
5. أشكال الحضور المتاحة					
نظري + عملي					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
30 ساعة / 2 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م عمر صبحي عبد الله					
الأيمل: osobhy@tu.edu.iq					
8. 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					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية					
المحاضرة واستخدام الحاسوب للتطبيق العملي					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأول الثاني الثالث	3		مفهوم علم الحاسوب	المحاضرة-الحاسوبية	الامتحان
الرابع والخامس	2		اجزاء ومكونات الحاسوب	المحاضرة-الحاسوبية	الامتحان
السادس السابع الثامن	3		وحدات الادخال والايخراج	المحاضرة-الحاسوبية	الامتحان
التاسع العاشر الحادي عشر	3		المكونات البرمجية	المحاضرة-الحاسوبية	الامتحان
الثاني عشر	3		نظام تشغيل	المحاضرة-الحاسوبية	الامتحان

		الحاسوب			الثالث عشر الرابع عشر
الامتحان	المحاضرة والشرح	البت والبايت البايوز لغات البرمجة		6	الخامس عشر السادس عشر السابع عشر الثامن عشر التاسع عشر العشرون

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب أساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية / د. زياد محمد عبود ، د. غسان حميد عبد المجيد . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي / دائرة البحث والتطوير
المراجع الرئيسية (المصادر)	شرح مكونات الحاسب الالي / عماد الدين فضل القاضي
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)	تقرير حول استخدام الوسائل الالكترونية الحديثة واهميتها في التعليم
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر					
حاسبات					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
الفصل الاول والثاني 2024/2023					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
5. أشكال الحضور المتاحة					
اسبوعي					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)					
30 ساعة نظري / 2 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م ايمن علوان نوري					
الأيمل : ayman.a.noori@tu.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<ul style="list-style-type: none"> دراسة برنامج وورد من ضمن تطبيقات مايكروسوفت اوفس وتعلم كيفية تشغيل البرنامج. تعلم الابعازات في شريط المهام وتطبيقها وكيفية استخدامها. تعلم الاختصارات في لوحة المفاتيح للابعازات في شريط المهام. تعلم استخدام بوبوينت وكيفية انشاء عروض تقديمية واطافة شرائح الى العروض التقديمية. 		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح) - التطبيق العملي (يتم تطبيق جميع الابعازات التي يتم شرحها في الجانب النظري عمليا على الحاسوب ومن ثم الطلب من الطالبات من تنفيذ الابعازات واعطاءهم امثلة مختلفة لمختلف الابعازات. 		
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم

الواجب اليومي والامتحانات النظرية والعملية والتقارير	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	تشغيل برنامج مايكروسوفت وورد , واجهة البرنامج	تتعرف الطالبة على برنامج الورد وماهي استخداماته وكيف يتم فتح البرنامج	1 نظري	2 - 1
=	لقاء المحاضرة	تبويب ملف تبويب الصفحة الرئيسية	تتعرف الطالبة على كيفية فتح مستند جديد وحفظ المستند والطرق المختلفة لحفظ المستندات	1 نظري	3
=	تطبيق عملي	تبويب ملف تبويب الصفحة الرئيسية	تطبيق عملي لاجراءات فتح مستند وانشاء مستند جديد وحفظ العمل على المستندات	1 نظري	4
=	لقاء المحاضرة	تبويب تخطيط الصفحة وتبويب عرض	تتعرف الطالبة على كيفية تنسيق الصفحات وتغيير اتجاه الصفحة والتعامل مع حدود الصفحة	1 نظري	5
=	تطبيق عملي	تبويب تخطيط الصفحة وتبويب عرض	تطبق الطالبات عمليات اجراءات تنسيق الصفحة وتغيير حدود الكتابة واتجاه الصفحة.	1 نظري	6
	لقاء المحاضرة	تبويب ادراج (جدول, ادوات الجدول, صفحات وتصميم)	تتعرف الطالبة على ادراج الكائنات والرموز والجدادول في تطبيق مايكروسوفت وورد	1 نظري	7
=	تطبيق عملي	تبويب ادراج (جدول, ادوات الجدول, صفحات وتصميم)	تطبق الطالبة عمليا كيفية ادراج الكائنات والرموز والجدادول في تطبيق مايكروسوفت وورد	1 نظري	8
=	لقاء المحاضرة	التخطيط والرسوم التوضيحية والروابط والرأس والتذييل	تتعرف الطالبة على كيفية عمل رسوم توضيحية وادراج روابط وانشاء رأس وتذييل الصفحة	1 نظري	9
=	تطبيق عملي	التخطيط والرسوم التوضيحية والروابط والرأس والتذييل	تطبق الطالبة عمليا عمل رسوم توضيحية وادراج روابط وانشاء رأس وتذييل للصفحة	1 نظري	10
		امتحان شهر اول	امتحان	2	11
=	لقاء المحاضرة	مراجع, جدول محتويات, اشارات مرجعية	تتعرف الطالبة على كيفية عمل مراجع وجدول محتويات و اشارات مرجعية	1 نظري	12
=	تطبيق عملي	مراجع, جدول محتويات, اشارات مرجعية	تطبيق عملي لادراج جدول محتويات وعمل اشارات مرجعية	1 نظري	13
=	لقاء المحاضرة	البريد, دمج المراسلات, المعاينة والانهاء	تتعلم الطالبة مهام اضافية في مايكروسوفت وورد مثل البريد ودمج المراسلات والمعاينة والانهاء	1 نظري	14
=	تطبيق عملي	البريد, دمج المراسلات, المعاينة والانهاء	تطبق الطالبة عمليا البريد ودمج المراسلات والمعاينة	1 نظري	15

			والانتهاء		
=	لقاء المحاضرة	المراجعة, التعليقات, تتبع التغييرات	تتعلم الطالبة مهام اضافية في مايكروسوفت وورد مثل المراجعة واطافية التعليقات وتتبع التغييرات	1 نظري	16
=	تطبيق عملي	المراجعة, التعليقات, تتبع التغييرات	تطبق الطالبة عمليا مهام اضافية في مايكروسوفت وورد مثل المراجعة واطافية التعليقات وتتبع التغييرات	1 نظري	17
		امتحان الشهر الثاني	امتحان	2	18
=	لقاء المحاضرة	مقدمة عن مايكروسوفت بوربوينت, فتح البرنامج, عرض تقديمي جديد	تتعرف الطالبة على مايكروسوفت بوربوينت وكيفية فتح عرض تقديمي جديد وحفظه	1 نظري	19
=	تطبيق عملي	مقدمة عن مايكروسوفت بوربوينت, فتح البرنامج, عرض تقديمي جديد	تطبق الطالبة عمليا كيفية فتح تطبيق بوربوينت وعمل عرض تقديمي جديد وحفظ العمل	1 نظري	20
=	لقاء المحاضرة	الحافظة, ترتيب الشرائح, تصميم و خطوط	تتعلم الطالبة تطبيق اختيارات الحافظة (نسخ, لصق, قص) ترتيب الشرائح, تغيير الخط والتصميم	1 نظري	21
=	تطبيق عملي	الحافظة, ترتيب الشرائح, تصميم و خطوط	تطبق الطالبة اختيارات الحافظة وترتيب الشرائح وتغيير الخط	1 نظري	22
=	لقاء المحاضرة	عرض الشرائح, تغيير الالوان	تتعلم الطالبة كيفية عرض الشرائح تغيير طرق العرض وتغيير الالوان والتصاميم	1 نظري	23
=	تطبيق عملي	عرض الشرائح, تغيير الالوان	تطبق الطالبة عمليا عرض الشرائح وتغيير تصميمها وترتيبها وتغيير الالوان	1 عملي	24
	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	ادراج كائنات, اضافة حركات	تتعلم الطالبة ادراج الكائنات واطافية الحركات في مايكروسوفت بوربوينت	1 نظري	26 - 25
	لقاء المحاضرة تطبيق عملي	اشكال العرض, التنقل بين الشرائح	تتعلم الطالبة مهام اضافية في مايكروسوفت بوربوينت مثل تغيير اشكال العرض وكيفية التنقل بين الشرائح	1 نظري	28 - 27
			امتحان	2	29

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التقارير 10 درجات
- تطبيق عملي 10 درجات
- واجب يومي 10 درجات
- امتحان شهري 60 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

1- اساسيات الحاسوب وتطبيقاته المكتبية (مايكروسوفت وورد وبوربوينت 2010) الدار الجامعية للطباعة والنشر والترجمة - بغداد - العراق 2016	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
الخياطة المتقدمة	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
الفصل الاول والثاني / 2023 - 2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 2 / 16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
اسبوعي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة / 2 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م. مها صاحب عبد	الأيمل: maha.s@tu.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">توسيع وتطوير المفاهيم النظرية والعملية لدى الطالبات في مواضيع الخياطة للمراحل الدراسية السابقة وتفعيلها في خطوات خياطة السترة وكذلك فساتين المناسبات والسهرات.....التعرف على خصوصية موضوع الخياطة المتقدمة باعتبارها اعلى وارقى انواع الخياطاتتعريف الطالبات كيفية تطوير قدراتهن العلمية والمهنية في مجال الخياطة
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ul style="list-style-type: none">- المحاضرات النظرية (الشرح والتوضيح)- المحاضرات العملية (التطبيق العملي للنموذج).- المحاضرات الالكترونية (نشر المحاضرات والفيديوهات التوضيحية و الواجب اليومي ودرجات الاختبارات النظري والعملية على الفصل الدراسي (Google classroom
10. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
4-1	8	تتعرف الطالبة على	<ol style="list-style-type: none"> 1- التعرف على موضوع الخياطة المتقدمة ومستلزماته المطلوبة 2- اهمية قطعة ومخدة الكي في خطوات خياطة السترة او المعطف 3- رسم القالب الخاص بمخدة الكي وخياطتها وكيفية طريقة وضع قالب المخدة ومقدار علاوات الخياطة المطلوبة لها 4- تفصيل مخدة الكي وتأشير حدود القالب 5- التعرف على المادة المستخدمة في حشوة المخدة واهم ميزاتها 6- طريقة حشو المخدة وطريقة غلق مكان فتحة الحشو <p>اختيار تصميم السترة او المعطف الذي يمتاز بتصميم كلاسيكي اضافة الى اختيار القماش (الصوفي تحديدا) لما له من خاصية يمكن التعامل معه واختيار قماش البطانة وكل المستلزمات التي تحتاجها السترة</p>	لقاء المحاضرة والتطبيق العملي	اختبار تحصيلي عملي
8-5	8	تتعرف الطالبة على	<ol style="list-style-type: none"> 1- تقليص القماش الصوفي وتعديله واستخراج قالب السترة او المعطف 2- التعرف على القواعد الاساسية لتفصيل السترة او المعطف 3- طريقة بسط القماش وتثبيت القالب للتفصيل مع نقل الاشارات من القالب الى القماش 4- اختبار الحشوة اللاصقة الملازمة وتحديد القواعد الاساسية لتفصيلها ونقل الاشارات 5- تحديد خط القلبة للياقة مع تثبيت الحشوة اللاصقة بدون لصق تنفيذ خياطة خط قلبة للياقة والغبنات. 	=	اختبار تحصيلي عملي
12-9	8	تتعرف الطالبة على	<ol style="list-style-type: none"> 1- طريقة عمل فتحات الازرار بالقماش 2- ربط قطع السترة او المعطف وتهينتها لعمل البراوة 3- طريقة تحديد خط قلبة للياقة العليا وخياطة للياقة 4- تنفيذ خياطة للياقة 5- طريقة تركيب قطع الاكمام وتركيبها 6- تنفيذ خياطة قطع الاكمام وطريقة تركيبها مع جسم السترة او المعطف وتثبيت الكتافيات 	=	اختبار تحصيلي عملي
15-13	6	تتعرف الطالبة على	<ol style="list-style-type: none"> 1- طريقة عمل وتثبيت تثخينات الثنيات 2- طريقة ربط قطع قماش البطانة 3- تنفيذ خياطة ربط قماش البطانة مع بعضها البعض 4- تثبيت البطانة مع السترة او المعطف والخياطة بمكانة الخياطة 5- تثبيت الازرار وتثبيت الثنيات باللقط 	=	اختبار تحصيلي عملي
16	2		امتحان الفصل الاول		اختبار نظري
20-17	8	تتعرف الطالبة على	<p>الفصل الدراسي الثاني /فساتين سهرة</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- (اختيار تصميم فستان سهرة (ملابس بعد الظهيرة) والذي يمتاز بتصميم ذو تزينات 2- استخراج القالب (تختلف تصاميم الفساتين سنويا حسب الموضة) 3- اختيار القماش الملائم والتزينات المناسبة 4- تعديل القماش ، تثبيت القالب على القماش 5- التعرف على القواعد الاساسية للتفصيل وطرق التعامل مع الاقمشة الخاصة (المطرزة ، المشغولة الخ) ثم تفصيل القماش ونقل الاشارات من القالب الى القماش. 	=	اختبار تحصيلي عملي
25-21	10	تتعرف الطالبة على	<ol style="list-style-type: none"> 1- خطوات خياطة الغبنات والتعامل معها لما لها من خصوصية 2- التعامل مع خطوات خياطة الفستان لكل طالبة على 	=	اختبار تحصيلي عملي

		حدة (بسبب تنوع التصاميم) خياطة وربط قطع الفستان حسب التصاميم 3- طريقة تركيب الاكمام (كل حسب التصميم) ربط وخياطة الاكمام وتركيبها طريقة عمل هيكل الفستان باستخدام الحشوات او الدعامات الخاصة وتركيبها			
اختبار تحصيلي عملي	=	1- طريقة تثبيت التزين الملائم وتثبيتها (خطوات عمل التزين في الفستان تختلف حسب نوع التزين فبعض التزينات يفضل اجرائها في المراحل الاولى قبل ربط قطع الرداء والبعض الاخر في المراحل النهائية 2- طريقة عمل تقويرات الرقبة (مختلفة الاشكال والتصاميم) وطريقة تركيب الاكمام تنفيذ تقويرات الرقبة وطريقة انهاها 3- عرض للتصاميم (عرض للازياء من قبل الطالبات)	تعرف الطالبة على	8	29-26
اختبار نظري		امتحان الفصل الثاني		2	30

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ
توزيع الدرجة من 100:

- الحضور 10 درجات
- التطبيق عملي 20 درجة
- تنفيذ التصاميم 20 درجة
- الامتحان الشهري 50 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

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

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
صناعات غذائية / العملي	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
سنوي 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة عملي / 2 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان	الأيمل: duaa.muthana@tu.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">• التعرف الالاسس الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي• التعرف على الخطوات الالاسسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية• دراسة كيفية تحديد جودة المنتج وكيفية الحكم عليه
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	<ol style="list-style-type: none">1- التعرف على خواص الجودة الاغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية2- التعرف على القوانين والموصفات والتشريعات الغذائية3- التعرف على الظروف الصحية الغذائي والعوامل

<p>المؤثرة عليه</p> <p>الأهداف المهارية الخاصة بالمقرر.</p> <p>1 - التعرف على مكونات الغذاء</p> <p>2- التعرف على صفات المواد الغذائية الكيميائية والفيزيائية والحسية</p> <p>3 -التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الغذائية المختلفة</p> <p>4 -معرفة الغش او الفساد بالأغذية وتقدير مدى مطابقتها للمواصفات القياسية والصحية</p>
--

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	تتعرف الطالبة على اهمية المحاليل الملحية والسكرية واهميتها في الصناعات الغذائية	محاليل السكرية والملحية واهميتها في الصناعات الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
2	2		طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
3	2	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
4	2	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
5	2	تعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية	دراسة طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية (طرق تقديم	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية

الشهرية مع عمل تقارير		النماذج واساليب التحكيم			
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	6
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية الميكروبية والانزيمية والكيميائية(وعلاقتها بسلامة المنتج وتقبله	تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والانزيمية في الأغذية	2	7
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	2	8
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	2	9
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	2	10
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	2	11
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صنيع الخبز والكعك والمعرونة مختبريا	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة	2	12
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 لحليب	2	13
الاختبارات	طريقة الشرح	صنيع الجبن والالبان	تتعرف الطالبة على	2	14

العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	والقاء المحاضرة	المتخمرة مختبريا	طريقة تصنيع الجبن تصنيع الجبن والالبان المتخمرة مختبريا		
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	15
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تصنيع المتلجات القشدية	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المتلجات القشدية	2	16
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تصنيع بعض خلطات اغذية الاطفال	تتعرف الطالبة على طرق تحضير بعض اغذية الاطفال ومكوناته	2	17
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	حيوانات اللحم (انواعها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها وخرزنها)قطيعات اللحم واستعمالاتها	تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطيعات	2	18
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	طرق طهي وحفظ اللحوم	تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظه	2	19
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	فرم اللحم وعمل الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة الاخري	تتعرف الطالبة على تصنيع الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة	2	20
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظه	تتعرف الطالبة على تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	2	21
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	2	22
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	2	23

مع عمل تقارير					
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	24
لاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تقييم نوعية البيض وطرق طهييه وحفظه	تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهيية وحفظه	2	25
لاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	2	26
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	27

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ بعدها يعمل السعي الكلي من 15 درجة

12. مصادر التعلم والتدريس

ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
<p>Food biochemistry and Y.H.Hui 2006 -processing , by black well publishing.</p> <p>تصنيع الاغذية(1995) صادق حسن الحكيم ,عبد علي مهدي حسن ,وزارة التعليم العالي والبحث العلمي</p> <p>- الخبز والمعجنات (1990) امجد بوياسوالفا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي</p> <p>- علم اللحوم (1990) محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة</p> <p>- مطبخ منال العالم (2009) منال العالم</p>	المراجع الرئيسية (المصادر)
1-Journal of food Science 2-Food Technology 3-Journal of food sci . and technology	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

المجلة العربية للغذاء والتغذية

التقارير المطلوبة :

عمل تقرير مفصل عن كل مادة يتم تصنيعها
في مختبر التغذية ويتم مناقشة النتائج
والاخفاقات والامتيازات من طرائق العمل
المستعملة

[/http://www.uobabylon.edu](http://www.uobabylon.edu)

[/http://www.nutrition.com](http://www.nutrition.com)

المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
صناعات غذائية / النظري	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
سنوي 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة نظري / 4 وحدة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان الأيميل: duaa.muthana@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">● التعرف الالاسس الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي● التعرف على الخطوات الالاسسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية● دراسة كيفية تحديد جودة المنتج وكيفية الحكم عليه
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	<ol style="list-style-type: none">1- تمكين الطالبات من حل المشاكل المرتبطة بالاطار الفكري لتصنيع الاغذية2- معرفة الطالبة خواص الجودة للأغذية وطرق قياسها في المنتجات الغذائية3- 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.

1 – التعرف على مكونات الغذاء .

2 – التعرف على الطرق المثلى لحفظ الغذاء .

3 – التعرف على طرائق التصنيع لمنتجات الغذائية المختلفة .

4- التعرف على مسببات تلف الاغذية للحيلولة دون حدوثها.

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	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
2	2	تتعرف الطالبات على الصفات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية للأغذية	صفات المواد الغذائية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
3	2	تتعرف الطالبات على جودة الغذاء وتقييمه وطرق قياسه	السيطرة النوعية للأغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
4	2	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
5	2	تتعرف الطالبات على التغيرات الميكروبية والانزيمية	التغيرات التي تحدث في الاغذية	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير

الشهرية مع عمل تقارير			والكيميائية التي تحدث في الاغذية		
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	6
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	التداول الصحي للاغذية	تعرف الطالبات على الشؤون الصحية في المنزل والمصنع ومنافذ البيع.	2	7
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع التمور ومنتجاته	تتعرف الطالبات على تداول التمور.	2	8
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	داول وتصنيع التمور ومنتجاته	تتعرف الطالبات على تصنيع منتجات التمور المختلفة.	2	9
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الحبوب ومنتجاتها	تتعرف الطالبات على صناعة الحبوب ومنتجاتها, اهمية الحبوب وتركيبها وقيمتها الغذائية	2	10
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الحبوب ومنتجاته	تتعرف الطالبات على طحن القمح وصفات الطحين, تصنيع العجائن الغذائية.	2	11
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تعرف الطالبات على مكونات منتجات المخابز, انواع الخبز	2	12
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة الخبز ومنتجات المخابز	تتعرف الطالبات على بعض انواع الكعكات ومنتجات المخابز الاخري.	2	13
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	صناعة اغذية الاطفال	تتعرف الطالبات على صناعة اغذية الاطفال, اهميتها وانواعها وطرق تصنيعها وتعبئتها	2	14
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	15
الاختبارات	طريقة الشرح	الحليب ومنتجات	تتعرف الطالبات على	2	16

العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	والقاء المحاضرة	الالبان	اهمية الحليب وتركيبه وقيمته الغذائية.		
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.	2	17
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	الحليب ومنتجات الالبان	تتعرف الطالبات على صناعة المثلجات والمثلجات القشدية, صناعة الجبن والالبان المتخمر	2	18
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تعرف الطالبات على اللحم	2	19
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.	2	20
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع اللحوم الحمراء	تتعرف الطالبات على الصفات النوعية للحوم الطازجة والمصنعة	2	21
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي الاسماك	2	22
الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير	طريقة الشرح والقاء المحاضرة	تداول وتصنيع الاسماك	تتعرف الطالبات على تقسيم الاسماك وصور تسويقها وتركيب جسمها والتركيب الكيميائي الاسماك	2	23
		امتحان فصلي	امتحان فصلي	2	24
		مناقشة التقارير المطلوبة	مناقشة التقارير المطلوبة	2	25

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ بعدها يعمل السعي الكلي من 35 درجة

12. 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(1995) صادق حسن الحكيم , عبد علي مهدي حسن ,وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - الخبز والمعجنات (1990) امجد بوياسوالقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي – علم اللحوم (1990) (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

1. اسم المقرر					
علم النفس التربوي					
2. رمز المقرر					
3. الفصل / السنة					
العام الدراسي 2024/2023					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/2/16					
5. أشكال الحضور المتاحة					
حضورى والإلكتروني					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) 60 ساعة					
60 ساعة / 4 وحدات					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
الاسم: م.م. خالد وليد نوفان الأيمل: Khalid.waleed@tu.edu.iq :					
9					
8. أهداف المقرر					
اهداف المادة الدراسية			<p>جعل الطلبة يعرفون مبادئ علم النفس التربوي</p> <p>2- جعل الطلبة يفهمون الاساس التاريخي لنشأة علم النفس التربوي</p> <p>3- جعل الطلبة يميزون اهمية الاساس الاجتماعي لعملية التعليمية</p> <p>4- جعل الطلبة يعرفون مصطلح التذكر</p> <p>5- جعل الطلبة يفهمون دور علم النفس التربوي في العملية التربويه</p> <p>6- يعرفون معنى النسيان</p>		
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
الاستراتيجية			المحاضرة , المناقشة , الاستجاب		
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2	علوم تربوية ونفسية	نبذة تاريخية	المحاضرة	الاختبارات

التحصيلية	والمناقشة				
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	معنى علم النفس	علوم تربوية ونفسية	2	الثاني
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	فروع علم النفس	علوم تربوية ونفسية	2	الثالث
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الاهداف التربوية	علوم تربوية ونفسية	2	الرابع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	نظريات التعليم	علوم تربوية ونفسية	2	الخامس
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	النظرية السلوكية	علوم تربوية ونفسية	2	السادس
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	النظرية المعرفية	علوم تربوية ونفسية	2	السابع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	مصادر اشتقاق الاهداف السلوكية	علوم تربوية ونفسية	2	الثامن
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الانتباه	علوم تربوية ونفسية	2	التاسع
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل الموضوعية المؤثرة بالانتباه	علوم تربوية ونفسية	2	العاشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل الذاتية المؤثرة في الانتباه	علوم تربوية ونفسية	2	الحادي عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	التذكر	علوم تربوية ونفسية	2	الثاني عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل المؤثرة بالتذكر	علوم تربوية ونفسية	2	الثالث عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الذاكرة	علوم تربوية ونفسية	2	الرابع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	انواع الذاكرة	علوم تربوية ونفسية	2	الخامس عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	كيف يحدث التذكر	علوم تربوية ونفسية	2	السادس عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	النسيان	علوم تربوية ونفسية	2	السابع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	اختبار فصل	علوم تربوية ونفسية	2	الثامن عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل المساعدة على النسيان	علوم تربوية ونفسية	2	التاسع عشر
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	انتقال اثر التعلم	علوم تربوية ونفسية	2	العشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	العوامل المساعدة	علوم تربوية ونفسية	2	الواحد والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	التعلم والتعليم	علوم تربوية ونفسية	2	الثاني والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	كيف يحدث التعلم	علوم تربوية ونفسية	2	الثالث والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	الفرق بين التعلم والتعليم	علوم تربوية ونفسية	2	الرابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	السلوك	علوم تربوية ونفسية	2	الخامس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	محددات السلوك الوراثية	علوم تربوية ونفسية	2	السادس والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	محددات السلوك البيئية	علوم تربوية ونفسية	2	السابع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	امتحان الفصل	علوم تربوية ونفسية	2	الثامن والعشرون

الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصنيف بلوم للاهداف	علوم تربوية ونفسية	2	التاسع والعشرون
الاختبارات التحصيلية	المحاضرة والمناقشة	تصنيف ميجر للاهداف	علوم تربوية ونفسية	2	الثلاثون

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

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

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم	المهارات				المعرفة				اساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة/ المستوى	
	ج ٤	ج ٣	ج ٢	ج ١	ب ٤	ب ٣	ب ٢	ب ١					أ ٤
													٢٠٢٣- ٢٠٢٤

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

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر	
كلية التربية للبنات- قسم الاقتصاد المنزلي	
٢. رمز المقرر	
طرائق تدريس	
٣. الفصل / السنة	
سنوي	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٤/٢/٢٥	
٥. أشكال الحضور المتاحة	
نظري	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
١٦٨	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.م.د. قيس ذياب عبد	الأيمل:
٨. اهداف المقرر	

- تزويد الطالبات بالمعلومات النظرية في كيفية توصيل طريقة التدريس
- تدريس الطالبات العلوم الاساسية والداعمة لهن
- تزويد الطالبات بمعلومات علمية ونظرية في كيفية مواجهة المهنة وبناء شخصية مهنية قوية لهن من خلال الارشادات والنصائح التي تقدم لهن .

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

استراتيجيات التعلم والتعليم الحديث وصناعة العقل العربي – المعلم كفاياته وأعداده وتدريبه

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	٣	طبيعة التدريس – مفهوم طريقة التدريس – مميزات الطريقة التدريسية الجيدة – أسباب تعدد التدريس	مقدمة عن طرائق التدريس	طريقة المناقشة	امتحانات يومية بأسئلة متعددة الخيارات تتطلب مهارات عملية وعلمية
الاسبوع الثاني	٣	مصادر اشتقاق الاهداف التعليمية – أنواع الاهداف التعليمية – الاهداف العامة – أهمية الاهداف العامة – الاهداف السلوكية – المجالات	الأهداف التعليمية	طريقة الألقاء	امتحان شفوي و تحريري
الاسبوع الثالث	٣	الاسباب التي تدعو الى التخطيط – بعض الاعتراضات على التخطيط – المبادئ الاساسية للتخطيط – أنواع الخطط التدريسية	التخطيط للتدريس	طريقة الاستجواب	امتحان شفوي و تحريري
الاسبوع الرابع	٣	طريقة الالقاء – طريقة الاستجواب	طرائق التدريس	كيفية توصيل المعلومات للطلاب	امتحان شفوي و

الاسبوع الخامس	٣	طريقة المناقشة طريقة الاستقراء طريقة الاستنتاج طريقة حل المشكلات - طريقة التعليم الميرمج - طريقة المشروع - طريقة الاستكشاف - خرائط المفاهيم	طرائق التدريس	كيفية توصيل المعلومات للطلاب	امتحان شفوي و تحريري
الاسبوع السادس	٣	معايير اختيارها - أساليب استخدامها	الاحداث الجارية	كيفية يتعامل الطالب مع الحدث	امتحان تحريري
الاسبوع السابع	٣	دور الطلبة في أختيارها واستخدامها	الاحداث الجارية	كيفية يتعامل الطالب مع الحدث	امتحان تحريري

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)	مادة الطرائق التدريس الاقتصاد المنزلي
المراجع الرئيسية (المصادر)	حسن سيد شحاتة الدار المصرية اللبنانية ط١ القاهرة ٢٠٠٨
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)	عفت مصطفى الصناوي - أساليب التعليم والتعلم وتطبيقاتها في البحوث التربوية . مجلة الانجلو المصرية ط١ القاهرة ٢٠٠٢
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت	Degoay gay po naftinah

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
كيمياء العامة / العملي	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
سنوي 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.د. دعاء مثنى شعبان الأيمل: duaa.muthana@tu.edu.iq	
8. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none">التعرف على الاجهزة والادوات المختبريةطرق القياس واجراء التجارب البسيطةالتعرف على انواع المحاليل وطرائق قياسها والتعبير عنهاالتعرف على انواع الحوامض والقواعد والاملاح وكيفية التمييز بينهم
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاهداف المعرفية :	اكتساب الطالبات القدرة على توضيح التفاعلات الكيميائية وتفاعلات التسحيح اكتساب الطالبة كيفية تطبيق اسس الكيمياء التحليلية في المختبرات

10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	تعريف الطالبة على الاجهزة والادوات المختبرية	الاجهزة والادوات المختبرية في مختبر الكيمياء	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
2	2	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
3	2	التعرف على المحاليل	المحاليل وانواعها	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
4	2	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
5	2	التعرف على طرائق المختبرية لتحضير المحاليل	طرائق تحضير المحاليل الكيميائية المختلفة	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
6	2	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
7	2	التعرف على كيفية تحضير بعض المركبات	امثلة على تحضير مركبات	الشرح العملي في المختبر بالإضافة الى اجراء تجربة	اسئلة مباشرة يومية
8	2	=	=	الشرح العملي في المختبر بالإضافة الى اجراء تجربة	اسئلة مباشرة يومية
9	2	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
10	2	التعرف على الاملاح	الاملاح انواعها تحضيرها	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
11	2	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
12	2	=	=	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة يومية
13	2	التعرف على طرائق تنقية	تنقية بعض الاملاح	الشرح العملي في المختبر	اسئلة مباشرة

اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	الاملاح	=	2	14
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	التقطير وانواعه	التعرف على التقطير	=	2	15
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	16
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	17
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	18
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	الحوامض والقواعد والاملاح	التعرف على الحوامض والقواعد والاملاح	=	2	19
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	20
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	21
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	22
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	طرائق تسحيح الحامض مع القاعدة او العكس	التعرف على تسحيحات الحوامض والقواعد	=	2	23
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	24
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=	=	2	25
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	تسحيحات تعقيدية	تسحيحات تعقيدية	=	2	26
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	المركبات العضوية وتحضيرها	التعرف على تحضير بعض المركبات العضوية	=		27

اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=		28
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	=	=		29
اسئلة مباشرة يومية	الشرح العملي في المختبر	التقطير وانواعه	التعرف على التقطير وانواعه		30

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير واجراء التجارب... الخ ثم يعمل السعي الكلي النهائي من 15

12. مصادر التعلم والتدريس

الكيمياء العامة ، باسم الدلالي	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
General chemistry by sister,vanderland 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	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

الواصر التساهمية	
حالات المادة	
/:http://www.discovery.com/https	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت
/:http://www.scientificamerican.com/https	



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي



اسم الجامعة : جامعة تكريت

الكلية / المعهد : كلية التربية للبنات

القسم العلمي : قسم الاقتصاد المنزلي

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس تربية اقتصاد منزلي

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في التربية اقتصاد منزلي

النظام الدراسي : سنوي

تاريخ إعداد الوصف : 2024/3/23

تاريخ ملء الملف: 2024/3/23

التوقيع :

التوقيع :

اسم المعاون العلمي: ا.د.انتصارغانم عبد الوهاب

اسم رئيس القسم: م.م. شهد خالد حميد

التاريخ :

التاريخ :

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

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

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
علم الاحياء المجهرية	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
العام الدراسي 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/3/23	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) 60 ساعة	
30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م. محمد سلمان دلس	الأيمل mohammed.salman@tu.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	أ- الهداف المعرفية 1- تعريف الطالبة القدرة على التمييز بين الأمراض التي تسببها الحياء المجهرية وماهي الطرق والوسائل لمنع انتشارها أ-2 تعريف الطالبة على انواع البكتريا والتي تؤدي الى تلف الغذائية. أ-3 تعريف الطالبة على طرق السيطرة على انتشار الأمراض التي تسببها الحياء المجهرية. أ-4 تعريف الطالبة على انواع الغذائية المستخدمة في مراحل العلاج الغذائي للمرض. أ-5 تعريف الطالبة على التمييز بين انواع الحياء المجهرية وطرق التصنيع أ-6 تعريف الطالبة اهمية الرعاية في الحالات المرضية ودوره في تخفيف حدة المرض. ب - الهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر. ب-1 تطوير مهارة وسائل الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب وشبكة الانترنت. ب-2 تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي . ب-3 تطوير مهارة اجراء البحوث والتقارير واستخالص النتائج . ب-4 تطوير مهارة تخطيط وتصميم النشطة التطبيقية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	1- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2- الشرح والتوضيح

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2	ساسيات علم الاحياء المجهرية /تاريخ علم الاحياء المجهرية	كيفية نشوئه وتطوره وتطبيقاته	الشرح ولقاء المحاضرات	1- الاختبارات الفصلية 2-الانشطة البنئية 3-التقارير واوراق العملي
الثاني	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /البكتريا شكلها وترتيبه	حجمها و تركيبها الخلوي و صفاتها	=	=
الثالث	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفطريات	صفاتهما العامة والمظهرية والفسولوجية	=	=
الرابع	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الطحالب	صفاتهما العامة والمظهرية	=	=
الخامس	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /البتدائيات	صفاتهما المظهرية والفسولوجية واهميتها التطبيقية	=	=
السادس	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفيروسات والعثيات	صفاتهما وتضاعفها والمراس التي تسببها	=	=
السابع	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /ايض الاحياء المجهرية	نبذة عن توليد الطاقة والمسارات اليبضية الهدمية والبنائية	=	=
الثامن	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /نمو الاحياء المجهرية	نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية	=	=
التاسع	2	ساسيات علم الاحياء المجهرية /العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الزموزي	=	=
العاشر	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	الرقم الهيدروجيني والشعاع والمثبطات	=	=
الحادي عشر	2	ساسيات علم الاحياء المجهرية /الوساط الغذائية للاحياء المجهرية	تركيبها وانواعه	=	=
الثاني عشر	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /مزارع الاحياء النقية	انواعها وطرق حفظها	=	=
الثالث عشر	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /السيطرة على الاحياء المجهرية	الطرق الفيزيائية والكيميائية للتعقيم والتطهير	=	=
الرابع عشر	2	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء	اختبارات صالحية الماء للشرب وطرق معاملة مياه المجاري	=	=

			المجهرية للماء والمجاري		
=	=	الايوكسجين ودرجة الحرارة والرقم الهيدروجيني والضغط الازموزي	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للتربة والهواء	2	الخامس عشر
=	=	انواع الاحياء المجهرية في الاغذية ومصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	اساسيات علم الاحياء المجهرية /تلوث الغذوية بالاحياء المجهرية	2	السادس عشر
=	=	اسباب الفساد والعوامل المؤثرة في انواع واعداد الحياء المجهرية وانواع فساد الغذية الطازجة والمصنعة	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الفساد الميكروبي للغذوية الطازجة والمصنعة	2	السابع عشر
=	=	حفظ الغذية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي	اساسيات علم الاحياء المجهرية /اساسيات حفظ الغذية	2	الثامن عشر
=	=	بالمواد الكيمياوية الحافظة والتخمر وفي الشعاع	اساسيات علم الاحياء المجهرية /اساسيات حفظ الغذية	2	التاسع عشر
=	=	مصادر التلوث وفساد الفاكهة والخضر الطازجة، وفساد الفاكهة والخضر المصنعة	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للفاكهة والخض	2	العشرون
=	=	مصادر التلوث وفساد الحبوب ومنتجاتها (الخبز، الطحين، الخبز)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحبوب ومنتجاتها	2	الواحد والعشرون
=	=	انواع الحياء المجهرية في السكر وفساد السكر ومنتجاته السكرية	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للسكر والمنتجات السكرية	2	الثاني والعشرون
		مصادر تلوث اللحوم والاسماك	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحوم والسمك		
		فساد اللحوم والسمك، طرق حفظ اللحوم والسمك	اساسيات علم الاحياء المجهرية /انواع الاحياء المجهرية الملوثة		
		مصادر التلوث وفساد الدواجن، مصادر تلوث البيض وفساده	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للدواجن والبيض		
		مصادر تلوث الحليب ومنتجاته	اساسيات علم الاحياء المجهرية /الاحياء المجهرية للحليب ومنتجات اللبان		
		فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبد والقشطة)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /مصادر تلوث الحليب ومنتجاته		
=	=	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمير الالكتيكي والكحولي والخليكي	اساسيات علم الاحياء المجهرية /التخميرات الصناعية	2	الثامن والعشرون

=	=	انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، النزيومات، الحمض العضوية والمينية والفيتامينات)	اساسيات علم الاحياء المجهرية /التخميرات الصناعية	2	التاسع والعشرون
=	=	انواعه، العدوى الغذائية، والتسمم الغذائي والتسمم بالتوكسينات الفطرية والسيطرة على الأمراض والتسمم الناشئ عن الغذاء	اساسيات علم الاحياء المجهرية / التسمم الغذائي	2	الثلاثون

11. تقييم المقرر

1الختبارات الفصلية 2- .النشطة البيئية 3- .البحوث والتقارير واوراق العمل.

12. مصادر التعلم والتدريس

	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
علم الحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن دمحم علي القزاز 2) Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifthedition mccGraw hill company. 3) Microbiology, basic principle, fifthediti 2003 by Kathleen park talaro.J food. 4) Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M	المراجع الرئيسية (المصادر)
1) Food and Technoln 2) Journal of food Microbiology. التقارير 1-أنواع البكتريا النافعة في الأغذية 2-أنواع الفطريات التي تسبب تلف الأغذية السكرية 3-انواع البكتريا التي تسبب تلف الأغذية الجاهزة	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
1) http://www.arabwalls.com 2) http://www.ruoaa.com 3) www.rougeamgz.com	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت



نموذج وصف البرنامج الأكاديمي



اسم الجامعة : جامعة تكريت

الكلية / المعهد : كلية التربية للبنات

القسم العلمي : قسم الاقتصاد المنزلي

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس تربية اقتصاد منزلي

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في التربية اقتصاد منزلي

النظام الدراسي : سنوي

تاريخ إعداد الوصف : 2024/3/23

تاريخ ملء الملف: 2024/3/23

التوقيع :

التوقيع :

اسم المعاون العلمي: ا.د.انتصارغانم عبد الوهاب

اسم رئيس القسم: م.م. شهد خالد حميد

التاريخ :

التاريخ :

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

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

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
علم الاحياء العام	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة	
العام الدراسي 2024/2023	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/3/23	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) 60 ساعة	
30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: م.م. محمد سلمان دلس الأيمل mohammed.salman@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	1- الأهداف المعرفية أ-1 تمكين الطلبة من التعرف على أنواع وفروع علم الحياة واهمية كل فرع أ-2 التعرف على المكونات الداخلة في تركيب المادة الحية وما هية هذه المادة واهميتها أ-3 اكتساب الطلبة بالمعلومات المعرفية الخاصة بالنسجة المكونة لأعضاء جسم الكائن الحي أ-4 التعرف على اهم العناصر الالعضوية المكونة لعضاء جسم الكائن ومدى أهميتها لديمومة قيام الجسم بالوظائف الحيوية ب - الأهداف المهاراتية الخاصة بالمقرر ب1- تطوير مهارة اكتساب المعرفة لدى الطلبة باستخدام الوسائل المتاحة ب2 - تطوير مهارة الربط بين المعرفة المكتسبة واهمية التطبيق العملي ب3 - تطوير مهارة اجراء التقارير واستخالص النتائج ب-4 تطوير مهارة استخدام بعض الأجهزة المجتبرية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	1- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 2- الشرح والتوضيح 3- الحلقات النقاشية 4- التقارير العلمية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاول	2	لتتعرف الطالبة على علم الحياء و فروعه و عالقه مع العلوم الاخرى.	تعريف علم الحياء ،نبذة تاريخية عن علم الحياء و عالقه بالعلوم الأخرى ،فروع علم الحياء، الصفات المميزة للكائنات الحية.	الشرح و القاء المحاضرات	1- الاختبارات الفصلية 2- الانشطة البيئية 3- التقارير واوراق العمل
الثاني	2	لتتعرف الطالبة على اهم الاختلافات بي الكائنات الحيوانية و النباتية و التعرف على منهج البحث التجريبي	الختلافات بين الحيوانات و النباتات ,طريقة البحث في العلوم (منهج البحث العلمي التجريبي و دور العرب في اكتشافه و تطويره)	=	=
الثالث	2	لتتعرف الطالبة على العناصر المكونة للجسام الكائنات الحية	كيمياء المادة الحية - العناصر الأساسية و الثانوية في الجسم ، المركبات العضوية في الكائنات الحي	=	=
الرابع	2	لتتعرف الطالبة على مركبات المادة الحية.	لمركبات الضرورية الأخرى في المادة الحية.	=	=
الخامس	2	لتتعرف الطالبة على ماهية الخلية و اهم العضيات المتواجدة فيها	الخلية ،تعريف الخلية، النظرية الخلوية، مكونات الخلية ،جدار الخلية، الغشاء البالزمي ،الشبكة النديوبالزمية الداخلية ،الرايبوسومات،بيوت الطاقة (المائتوكونديريا).	=	=
السادس	2	لتتعرف الطالبة على وظائف العضيات المتواجدة في الخلية	معقد كولجي، الجسام الحالة، النواة، البالسيتيدات، الفجوات	=	=
السابع	2	لتتعرف الطالبة على وظيفة اللييفات و الجسام الدقيقة و الفرق بين الخاليا الحيوانية و النباتية	الليفات و الجسام الدقيقة، مقارنة بين الخاليا النباتية و الحيوانية، اشكال الخاليا و احجامها، انقسام الخلية.	=	=
الثامن	2	لتتعرف الطالبة على انواع النسجة الحيوانية.	الانسجة، النسجة الحيوانية.	=	=
التاسع	2	لتتعرف الطالبة على انواع النسجة النباتية	الانسجة النباتية.	=	=
العاشر	2	لتتعرف الطالبة على طرق التغذية للكائنات البدائية و المتطورة	التغذية و الهضم في الاحياء، المواد الغذائية، و طرائق التغذية، التغذية الحيوانية، التغذية الرمية.	=	=
الحادي عشر	2	لتتعرف الطالبة على كيفية إتمام عملية الامتصاص و التمثيل	التغذية الطفيلية، التركيب الضوئي، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان	=	=

=	=	المتصاص، تمثيل المواد الغذائية، الغذاء و اثره في النمو و التركيب النفسي للفرد	لتتعرف الطالبة على ماهية التغذية الطفيلية و التركيب الضوئي في النباتات و الهضم في النسان.	2	الثاني عشر
=	=	لنقل، أهمية النقل، النقل في النباتات، النقل في الحيوانات، (دم)فصائل الدم نقل الدم.	تتعرف الطالبة على كيفية انتقال المواد الغذائية و السوائل في النباتات وكذلك في الحيوان و التعرف على فصائل الدم	2	الثالث عشر
=	=	تركيز السكر في الدم، التوازن البدني , دور الكبد في التوازن البدني.	لتتعرف الطالبة على كيفية المحافظة على التوازن البدني و تركيز السكر في الدم	2	الرابع عشر
=	=	عطلة	امتحان فصلي	2	الخامس عشر
=	=	الهورمونات، الهورمونات الحيوانية	لتتعرف الطالبة على الهورمونات وانواعها ووظائفها	2	السادس عشر
=	=	لهورمونات النباتية.	لتتعرف الطالبة على اهم الهورمونات النباتية	2	السابع عشر
=	=	التكاثر، أهمية التكاثر، التكاثر الالجنسي، التكاثر الجنسي، أهمية الجنس في الحياء	لتتعرف الطالبة على أنواع التكاثر	2	الثامن عشر
=	=	الجهاز التناسلي في النسان	لتتعرف الطالبة على الجهاز التناسلي في النسان.	2	التاسع عشر
=	=	الجهاز التناسلي الذكري، الجهاز التناسلي النثوي، دور الهورمونات في التكاثر، الهورمونات و الدورة الشهرية، الخصاب و نمو الجنين	لتتعرف الطالبة على مكونات الجهاز التكاثر الذكري و الأنثوي.	2	العشرون
=	=	الوالدة، اختبارات حدوث الحمل، مشكلة تنظيم السرة و النجاب، السلوك الجنسي عند النسان.	لتتعرف الطالبة على أنواع الفحوصات المستخدمة للكشف عن الحمل	2	الواحد والعشرون
=	=	الوراثة، أهمية علم الوراثة , الصبغيات(الكروموسومات)،قانون مندل الأول، قانون مندل الثاني .	لتتعرف الطالبة على علم الوراثة و اهم القوانين الوراثة	2	الثاني والعشرون
=	=	تحديد الجنس، الوراثة و البيئة , التشوهات الكروموسومية في النسان و بعض الأمراض الوراثةية.	تتعرف الطالبة على أنواع الأمراض الوراثةية	2	الثالث والعشرون
=	=	لتطور العضوي و اصل الحياة، مقدمة لنظرية التطور العضوي و ادلته	لتتعرف الطالبة على نظرية التطور.	2	الرابع والعشرون
=	=	الانتخاب الطبيعي و نشوء التنوع، نشأة الحياة على الأرض و تطورها	لتتعرف الطالبة على نظرية الانتخاب الطبيعي	2	الخامس والعشرون

=	=	البيئة و التلوث، مفهوم علم البيئة , النظمة البيئية و عناصرها، البيئة اليابسة، البيئة المائية، البيئة الجوية	لتتعرف الطالبة على المفهوم العلمي للبيئة.	2	السادس والعشرون
=	=	سلاسل الغذاء و عالقتها بالطاقة، الطاقة و مصادرها، حدود التحمل و قوانينه ،قانون الحد الأدنى للتحمل، قانون التحمل لشلفورد	تتعرف الطالبة على سلاسل الغذاء و الطاقة	2	السابع والعشرون
=	=	الدورات البايوجيوكيميائية، دورة الكاربون، دورة الكبريت، التلوث البيئي و اخطاره، المشاكل السكانية و عالقة النسان بالبيئة	تتعرف الطالبة على اهم الدورات الموجودة في الطبيعة.	2	الثامن والعشرون
=	=	السلوك، تعريف السلوك و انواعه، السلوك الفطري، السلوك النحيازي، السلوك الغريزي، السلوك المتوارد، السلوك المكتسب(التعليمي)، العالقات السلوكية و النمو الاجتماعي لدى البشر	تتعرف الطالبة على أنواع السلوكيات في الكائنات الحية.	2	التاسع والعشرون
=	=	النسان و الصحة العامة، صحة الطفل و العناية به، أسس الصحة العامة و مستلزماتها.	لتتعرف الطالبة على أسس الصحة العامة	2	الثلاثون

11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية
والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

12. مصادر التعلم والتدريس

علم الحياء العام 1991تأليف د. حسين العظمي ود. صباح الخفاجي .دار الكتب والوثائق	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
1علم الحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الأول 1983 م. تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي /مطبعة جامعة بغداد - 2علم الحياء العام للصفوف المنتهية /احيائي /تأليف نخبة من اساتذة وزارة التربية 2116-3 .علم الحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الثاني 1983تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي	المراجع الرئيسية (المصادر)

<p>1-Biology by ,Raven; jonson ;ilosos;andSiger;2005 7th edition.</p> <p>2-Enviromental science global concern ,by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9th edition</p> <p>3-Human Anatomy by Michael M.;Valerie ,D.;2006. 1 sted.</p> <p>4-Laboratory manual inquiry into 4 2 life,byMader,S.2006.11th edition.Mc Graw Hil</p> <p>التقارير1- : التطلعات الحديثة في علم الخلية 2- . الخاليا الجذعية ودورها في معالجة بعض الأمراض المزمنة 3-الاستنساخ الوراثي</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)</p>
<p>1. https://www.altibbi.com/ 2.https://www.sciencedirect.com/ 3.https://www.elsevier.com/</p>	<p>المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت</p>

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر علم نفس النمو طفولة ومراهقة / المرحلة الثانية	
2. رمز المقرر	
3. الفصل / السنة 2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/2/16	
5. أشكال الحضور المتاحة محاضرات صفية	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / 60 ساعة — عدد الوحدات (الكلي) (أربع)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي	
م . غالب محمود مهوس	
gMahmod@tu.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
1- تزويد الطالبات بالعلوم والمعارف التي تتعلق بالنمو الانساني للمراحل العمرية المختلفة من مرحلة الولادة الى مرحلة الشيخوخة. 2- تعريف وتدريب الطالبات على اساليب متطلبات المراحل العمرية (طفولة – مراهقة – رشد – شيخوخة). 3- اعداد جيل من خريجات الكلية للتدريس في المراحل المتوسطة والثانوية . 4- تزويد الطالبات بالعلم والمعرفة لمواجهة متطلبات الحياة وتطورها.	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
- الطريقة القياسية (القاء المحاضرات) . - طريقة النص . طريقة المناقشة	الاستراتيجية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
سبتمبر 3	2	علوم تربوية ونفسية	مقدمة في علم نفس النمو	المحاضرة(الشرح) والمناقشة	الاختبارات التحصيلية
سبتمبر 4	2	=	تعريف النمو – أهداف علم نفس النمو	=	=
تشرين الاول 1	2	=	أهمية علم نفس النمو	=	=
تشرين الاول 2	2	=	قوانين ومبادئ النمو	=	=
تشرين الاول 3	2	=	العوامل المؤثرة في النمو الانساني - عامل البيئية	=	=
تشرين الأول 4	2	=	عامل الوراثة	=	=
تشرين الثاني 1	2	=	المرحلة الجنينية خصائصها ومتطلباتها	=	=
تشرين الثاني 2	2	=	مراحل النمو في القران الكريم والسنة	=	=
تشرين الثاني 3	2	=	مرحلة المهد من الولادة الى سنتين ومظاهر النمو فيها	=	=
تشرين الثاني 4	2	=	مرحلة الطفولة المبكرة من 3 – 6 سنوات	=	=
كانون الأول 1	2	=	مرحلة الطفولة المتوسطة والمتأخرة من 6-12 سنة	=	=
كانون الأول 2	2	=	مشكلات الطفولة اسبابها واعراضها وسبل حلها	=	=
كانون الأول 3	2	=	مرحلة المراهقة من 12 – 18 سنة/ معناها	=	=
كانون الأول 4	2	=	خصائص مرحلة المراهقة – المراهق والمهنة	=	=

=	=	توافق المراهق للعمل – أهمية العمل في حياة المراهق	=	2	كانون الثاني 1
عطلة ربيعية من 2024/1/14 الى 2024/1/25					
=	=	مشكلات المراهقة وسبل حلها	=	2	كانون الثاني 4
=	=	كيف يتكيف المراهق مع نفسه ومع الآخرين	=	2	شباط 1
=	=	مرحلة الرشد / معناها	=	2	شباط 2
=	=	متطلبات مرحلة الرشد ومهامها	=	2	التاسع عشر
=	=	تكوين الاسرة / تحمل المسؤوليات	=	2	العشرون
=	=	مرحلة الشيخوخة ومتطلباتها	=	2	الواحد والعشرون
=	=	خصائص مرحلة الشيخوخة وامراضها ورعاية المسنين	=	2	الثاني والعشرون
=	=	دور المؤسسات الاجتماعية في النمو	=	2	الثالث والعشرون
=	=	الأسرة - المدرسة	=	2	الرابع والعشرون
=	=	الأقران – وسائل الاعلام	=	2	الخامس والعشرون
=	=	مشكلات الطفولة – الغيرة – قضم الأظافر – السلوك العدواني	=	2	السادس والعشرون
=	=	الكذب – الخوف – السلوك الاتكالي	=	2	السابع والعشرون
=	=	نظريات النمو النفسي – (التحليل النفسي سيجموند فرويد) النمو النفسي الجنسي	=	2	الثامن والعشرون

=	=	اريك اركسون (نظرية النمو النفسي الاجتماعي)- نظرية جان بياجيه في النمو المعرفي	=	2	التاسع والعشرون
=	=	نظرية برونر في النمو المعرفي - نظريه نظرية لورانس كولبرج في النمو الاخلاقي -	=	2	الثلاثون

11. تقييم المقرر

50 درجة للسعي السنوي بواقع 25 درجة لكل فصل وتقسم كالاتي:
20 درجة للامتحان التحريري
5 درجات لليومي توزع بين امتحانات يومية او تقارير
50 درجة امتحان آخر السنة

12. مصادر التعلم والتدريس

المواد المقررة من كتب مختلفة تخص علم نفس النمو	1- الكتب المقررة المطلوبة
1- علم نفس الطفولة والمراهقة / جمال الالوسي واميمة علي خان 2- علم النفس التطوري / سامي عريفج 3- اساسيات علم النفس التطور/شفيق حسان 4- الأنترنت	2- المراجع الرئيسية (المصادر)
1- كتب القسم المعني ومصادره 2- مجلات العلوم التربوية و النفسية	أ- الكتب والمراجع التي يوصى بها (المجلات العلمية , التقارير ,)
1- الموقع الالكتروني للكلية والجامعة 2- مواقع تربوية ونفسية	ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت....