

## الخطة الدراسية لبرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة

في

### تخصص الاقتصاد المنزلي

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج الشهادة الجامعية المتوسطة في تخصص (الاقتصاد المنزلي) من (72) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:

عدد الساعات المعتمدة	المتطلبات	الرقم
12	متطلبات الجامعة	أولاً
15	متطلبات البرنامج	ثانياً
45	متطلبات التخصص	ثالثاً
72	المجموع	



أولاً: متطلبات الجامعة (12) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
-	-	3	3	اللغة العربية	22001101
-	-	3	3	اللغة الإنجليزية	22002101
-	-	3	3	ثقافة إسلامية	21901100
-	4	1	3	مهارات الحاسوب	21702101
-	4	10	12	المجموع	

ثانياً: متطلبات البرنامج (15) ساعة معتمدة، وهي كالاتي:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
-	-	3	3	مدخل إلى التربية	21605111
-	-	3	3	علم النفس التربوي	21605121
-	-	3	3	الإحصاء في التربية	21605131
-	-	3	3	مدخل إلى التربية الخاصة	21602113
-	-	3	3	أساسيات تصميم التدريس	21605251
-	-	15	15	المجموع	



ثالثاً: متطلبات التخصص (45) ساعة معتمدة، وهي كالآتي:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
-	-	3	3	الرعاية الصحية الأولية	21601161
-	-	3	3	مبادئ التجميل	21601291
-	2	2	3	العلوم الحياتية العامة	21601163
-	2	2	3	الكيمياء العضوية والحيوية	21601165
-	2	2	3	الحدائق المنزلية	21601179
21601163	-	3	3	تغذية الإنسان	21503132
-	2	2	3	المنسوجات	21201131
-	4	1	3	مبادئ الخياطة	21601295
-	2	2	3	الأدوات والأجهزة المنزلية	21601197
-	2	2	3	التصنيع الغذائي المنزلي	21601173
-	-	3	3	اقتصاديات الأسرة	21601283
-	-	3	3	إدارة المشروعات الصغيرة	21401112
-	4	1	3	تحضير الطعام وخدمته	21601275
21601171	2	2	3	التغذية في الحالات المرضية	21601177
-	-	-	3	التدريب الميداني*	21601200
-	22	31	45	المجموع	

\* التدريب الميداني يكافئ 280 ساعة عمل



## الخطة الاستراتيجية لتخصص الاقتصاد المنزلي

السنة الأولى					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	اللغة الإنجليزية	22002101	3	اللغة العربية	22001101
3	مهارات الحاسوب	21702101	3	العلوم الحياتية العامة	21601163
3	تغذية الإنسان	21503132	3	الأدوات والأجهزة المنزلية	21601197
3	الحدائق المنزلية	21601179	3	الكيمياء العضوية والحيوية	21601165
3	التصنيع الغذائي المنزلي	21601173	3	مدخل إلى التربية	21605111
3	مدخل إلى التربية الخاصة	21602113	3	علم نفس تربوي	21605121
18	المجموع		18	المجموع	

السنة الثانية					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	التدريب الميداني	21601200	3	مبادئ الخياطة	21601295
3	إدارة المشروعات الصغيرة	21401112	3	مبادئ علم التجميل	21601291
3	اقتصاديات الأسرة	21601283	3	المنسوجات	21201131
3	الثقافة الإسلامية	21901100	3	تحضير الطعام وخدمته	21601275
3	الإحصاء في التربية	21605131	3	الرعاية الصحية الأولية	21601161
3	التغذية في الحالات المرضية	21601177	3	أساسيات تصميم التدريس	21605251
18	المجموع		18	المجموع	

## وصف مختصر لمواد الخطة الدراسية في تخصص الاقتصاد المنزلي

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

(3, 0)

22001101

لغة عربية

تتضمن هذه المادة مجموعة من المهارات اللغوية بمستوياتها المختلفة و صرفها و نحوها و في مستواها البلاغي و مستواها المعجمي و مستواها الكتابي، بالإضافة إلى تطبيقات عملية على استخدام المعاجم العربية و تطبيقات على بعض المهارات الكتابية التي لا يستغني عنها الدارسون في حياتهم العملية، و لكي يتصل الدارسون بالنصوص العربية الراقية، يجب أن تتضمن هذه المادة تذوقاً لمجموعة من النصوص القرآنية و الأحاديث و بعض النصوص الشعرية و القصصية.

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

(3, 0)

22002101

لغة انجليزية

The course intends to give additional practice leading to more language proficiency. The student is expected to use English as a second language in academic training and future work.

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

(3, 0)

21901100

ثقافة إسلامية

تتضمن هذه المادة مفهوم الثقافة و الثقافة الإسلامية و بعض المفاهيم الأساسية المرتبطة بها، وبالتالي خصائصها و مصادرها، مجالاتها، و من ثم دورها في تكوين الشخصية الإسلامية، و تتناول مفهوم الغزو الثقافي و أساليبه و آثاره على الأم

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

(3, 1, 4)

21702101

مهارات حاسوب

تدريب الطالب على استخدام البرامج الحاسوبية الجاهزة لمعالجة النصوص و إدخال البيانات المالية و الإحصائية لإعداد الجداول الإحصائية و الرسوم البيانية لإجراء التحليلات و المحاكاة و التنبؤات مع التركيز على ما هو مستخدم في المؤسسات المصرفية و المالية.

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

(3, 0)

21605111

مدخل إلى التربية

تتناول هذه المادة التربية من حيث معانيها ، و تعريفاتها المختلفة، و أهدافها، و وظيفتها، و أغراضها، و مفاهيمها، و أسسها الفلسفية و الثقافية و النفسية و الاجتماعية و الاقتصادية و التعليمية و البيئية، بالإضافة إلى التربية و علاقتها بالتنمية. و ستتناول المادة أيضاً التجديدات التربوية و بعض نماذجها مثل: محو الأمية، التعليم المستمر، و التعليم المبرمج و تفريد التعليم. كما ستتطرق المادة إلى النظام التربوي في الأردن من حيث فلسفته و أهدافه و المشكلات التي تعترضه.

اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة (نظري، عملي)
------------	------------	----------------------------------

(3, 0)

21605121

علم النفس التربوي

مقدمة في علم النفس التربوي، الأهداف التدريسية و أنواعها، نمو المتعلم، الذكاء و الإبداع، الدافعية للتعلم، التعلم و اتجاهاته، التذكر و النسيان و انتقال التعلم، قياس و تقويم التعلم.

3 ( 3 , 0 )	21605131	الإحصاء في التربية
تتناول هذه المادة المفاهيم الأساسية في الإحصاء اللازمة ليكون الطالب /الطالبة فهماً أفضل للأساليب والإجراءات والمفاهيم في هذا المجال ، وبصورة أكثر تحديداً تركز المادة على المفاهيم المتعلقة بالبيانات وطبيعتها والانحدار والارتباط وتطبيقات برامج الحاسوب SPSS.		
3 ( 3 , 0 )	21602113	مدخل الى التربية الخاصة
يتضمن المساق مفهوم التربية الخاصة وفئات ذوي الاحتياجات الخاصة وخصائص وتصنيفات هذه الفئة والأسباب المؤدية إلى هذه الحالات بالإضافة إلى كيفية تشخيصهم والبرامج التربوية الخاصة بكل فئة والتوجيهات لكل من الوالدين والمعلمين المتعلقين بكل فئة.		
3 ( 3 , 0 )	21605251	أساسيات تصميم التدريس
تتناول هذه المادة مقدمة في العملية التعليمية، الموضوع التعليمي، وتحليل المهمة، الأهداف التعليمية، مستويات الأهداف السلوكية، تصميم التدريس، أسس تصميم التدريس، أسس النماذج النظرية وتقييم تصميم التدريس.		
3 ( 3 , 0 )	21601161	الرعاية الصحية الأولية
يقدم هذا المساق المبادئ العامة في الرعاية الصحية الأولية حيث يتناول تعريف الصحة، الرعاية الصحية الأولية، الوقاية ومستوياتها، كما يتناول مجالات الرعاية الصحية الأولية المتضمنة عناصر الرعاية الصحية الأولية وهي صحة الأسرة (رعاية الأمومة والطفولة)، الصحة المدرسية، صحة وسلامة الأغذية، مكافحة الأمراض المعدية، رعاية المرضى بأمراض حادة ومزمنة أو معدية، رعاية وتأهيل المعوقين، صحة البيئة، الصحة المهنية، مضار الأدوية والإدمان.		
3 ( 3 , 0 )	21601291	مبادئ التجميل
أساسيات فن التجميل، نشأته وتطوره وصفات العاملين به، الأدوات والأجهزة المستخدمة في التجميل، أساسيات التطهير والتعقيم، الجلد تركيبه ووظائفه، معلومات أساسية عن مستحضرات التجميل وأشكالها، أساسيات العناية بالبشرة، الشعر تركيبه والعناية به.		
3 ( 2 , 2 )	21601163	العلوم الحياتية العامة
المعلومات الأساسية عن مستويات التنظيم في الجسم المستوى الكيماوي ومستويات الخلية والمستوى النسيجي وأجهزة الجسم المختلفة، تركيب النبات وأهميته من الناحية البيولوجية وأهم الميكروبات وتركيبها وعلاقة كل ذلك في البيئة المحيطة.		
3 ( 2 , 2 )	21601165	الكيمياء العضوية والحيوية

الهيدروكربونات المشبعة، وغير المشبعة والأروماتية، الهاليدات العضوية، المركبات العضوية الأوكسوجينية، الأحماض الكربوكسيلية، الأمينات، الأميدات، البروتينات، الكربوهيدرات، الدهون، تطبيقات عملية.

(2, 2) 3

21601179

الحدائق المنزلية

تتناول هذه المادة الحدائق المنزلية من حيث مفهومها، أنواعها، أنظمة تصميمها (تنسيقها)، أقسامها والنباتات التي تزرع في كل قسم سواء الأمامي (أزهار الحوليات والأبصال وشجيرات الورد) الأسيجة، المتسلقات، الشجيرات، الأشجار والمساحات الخضراء) والقسم الخلفي (الخضار، الأشجار المثمرة، والنباتات الطبية والعطرية)، كذلك سيتعرف الطالب على بعض النباتات التي تزرع كنباتات زينة داخلية أو ما يعرف نباتات الظل من حيث البيئة الملائمة وطرق الخدمة.

(0, 3) 3

21503132

تغذية الإنسان

تعريف الطالب بأهم المصطلحات المتعلقة بعلم الغذاء والتغذية ومجموعة العناصر الغذائية من حيث وظائفها في الجسم ومصادرها وتركيبها وتصنيفها وأهم المكونات المتعلقة بها من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية وكذلك التغذية في مراحل الحياة المختلفة وكذلك التغذية الموزنة والتخطيط للحميات الغذائية العلاجية وأنواع الحميات الروتينية والعلاجية.

(2, 2) 3

21201131

المنسوجات

تعريف بالمبادئ الأساسية لعلم المنسوجات والتركيز على خواص الألياف وأشكال الغزل والتركيب النسيجي للمنسوج والتجهيز والصباغة والطباعة والعناية الأساسية بمنتجات النسيج.

(4, 1) 3

21601295

مبادئ الخياطة

تتضمن هذه المادة معلومات أساسية عن لوازم الخياطة اليدوية والآلية وأدوات الكي وأنواع الخياطة اليدوية والآلية وكيفية استعمال ماكينة الخياطة المنزلية الكهربائية وكيفية استخراج المخططات الجاهزة من المجالات المتخصصة وتطبيقات عملية (تفصيل قطعة ملابس) وأصول تصليح الملابس.

(2, 2) 3

21601197

الأدوات والأجهزة المنزلية

تتضمن المادة عرضاً للمواد التي تصنع منها الأدوات والأجهزة المنزلية من حيث خصائصها واستخداماتها وطرق تنظيفها والعناية بها، كما تعرض المادة مواد التنظيف المستخدمة فيها، كما تعرض المادة مجموعة من الأجهزة المنزلية من حيث طريقة عملها وكيفية اختيارها والعناية بها وتنظيفها، بالإضافة إلى مجموعة من الأدوات المنزلية المستخدمة في الطهي والغسيل والكي والتنظيف من حيث اختيارها وطريقة عملها والعناية بها وتنظيفها، كما تعرض المادة مجموعة الأجهزة والأدوات المتوفرة في المطابخ الإنتاجية من حيث أنواعها واستخداماتها ومواصفاتها وكيفية التعامل معها.

(2, 2) 3

21601173

التصنيع الغذائي المنزلي

المعلومات الأساسية عن أهم الصناعات الغذائية التي يمكن القيام بها على المستوى المنزلي باستعمال المواد الخام المتوفرة محلياً، عوامل فساد الغذاء، طرق حفظ الأغذية وتخزينها على المستوى المنزلي والمواصفات القياسية المتعلقة لبعض الصناعات الغذائية واستخدام المواد المضافة ومدى سميتها.

(0, 3) 3

21601281

اقتصاديات الأسرة

إدارة المنزل، موارد الأسرة وأنواعها وكيفية استغلالها، الدخل المالي للأسرة وكيفية التصرف فيه، الاختيار الصحيح للمسكن وللأثاث، طريقة ترتيب الأثاث من حيث (الإضاءة والتهوية والكماليات بأنواعها) الطريقة

الصحيحة للعناية بنظافة المنزل بمختلف محتوياته.

3 ( 3 , 0 )	21401112	إدارة المشروعات الصغيرة
<p>يوضح المساق مفهوم الريادة وخصائصها ، وأهميتها في الاقتصاد الوطني ، والريادة الداخلية والريادة الخارجية، ومفهوم الأعمال الصغيرة والطبيعة القانونية لها، وخطة العمل للبدء بمشروع صغير ريادي، والمفاضلة بين شراء مشروع قائم أو تأسيس مشروع، وموقع المشروع، وتمويل المشروعات الصغيرة وإدارة المشتريات والمخزون في المشروعات الصغيرة، والتسويق، والمحاسبة في الأعمال الصغيرة، والائتمان والتحصيل وعمليات التأمين في المشروعات الصغيرة، مع التركيز على خصوصية التجربة الأردنية في هذا المجال.</p>		
3 ( 4,1 )	21601275	تحضير الطعام وخدمته
<p>طرق تحضير الأنواع المختلفة من الأطعمة. والتحليل العلمي للتغيرات التي تطرأ عليها أثناء الطهو، والطرق الصحيحة لاستخدامها في المنزل، و الأسس الصحيحة لتحضير وطهي وحفظ الأطعمة المختلفة، والتطبيق العملي للعديد من الأطباق، والطرق الصحيحة لتحضير وخدمة وآداب المائدة.</p>		
3 ( 2 , 2 )	21601177	التغذية في الحالات المرضية
<p>تتضمن هذه المادة المعلومات الغذائية المتعلقة بالأمراض وكيفية الوقاية منها، ومعالجتها منعاً لحدوث المضاعفات، ويتضمن المساق أهم الحالات المرضية للرضع والأطفال، وأمراض الجهاز الهضمي، وأمراض الكبد والمرارة والبنكرياس، وأمراض الكلى وأمراض القلب والحساسية الغذائية، كذلك يتضمن إرشادات في موضوع الحروق والسرطان وعلاقتها بالغذاء، بالإضافة إلى أنها تقدم وسائل لدراسة حالات مرضية فسيولوجية من خلال التعرف على الأعراض.</p>		
3 ( 280 ساعة عمل )	21601200	التدريب الميداني
<p>يعتبر التدريب الميداني مادة إجبارية لجميع الطلبة المسجلين للحصول على الشهادة الجامعية المتوسطة أو البكالوريوس، وذلك بهدف إكساب الطالب مهارات عملية في مجال تخصصه من خلال التدريب في المؤسسات العامة أو الخاصة العاملة في حقل تخصصه.</p>		

### وصف ومفردات مادة اللغة العربية :

❖ تتضمن هذه المادة مجموعة من المهارات اللغوية بمستوياتها المختلفة في أصوات اللغة العربية وصرفها ونحوها وفي مستواها البلاغي ومستواها المعجمي ومستواها الكتابي، وهي تشمل إلى جانب ذلك على تطبيقات في استخدام المعاجم العربية وتطبيقات على بعض المهارات الكتابية التي لا يستغني عنها الدارسون في حياتهم العملية، ولكي يتصل الدارسون بالنصوص العربية الراقية تضمنت هذه المادة تذوقاً لمجموعة من النصوص القرآنية والشعرية والقصصية



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ المستوى الصوتي: أصوات اللغة العربية ومخارج الحروف</li> <li>■ المستوى الصرفي: المشتقات وصياغتها: اسم الفاعل، اسم المفعول، اسما الزمان والمكان، مصدر المرة، مصدر الهيئة</li> <li>■ المستوى النحوي: تطبيقات نحوية (الوحدة الثانية)</li> <li>■ المستوى البلاغي: التشبيه، الاستعارة، الكناية، الجناس، الطباق</li> <li>■ المستوى العجمي والدلالي: تطبيقات في استعمال المعاجم العربية (الوحدة الثالثة)</li> <li>■ المستوى الكتابي: مهارات كتابية تطبيقية (الوحدة الرابعة)</li> </ul>	تطبيقات على المستويات اللغوية	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الأسماء الخمسة</li> <li>■ المثني</li> <li>■ جمع المذكر السالم</li> <li>■ جمع المؤنث السالم</li> <li>■ الممنوع من الصرف</li> <li>■ المقصور والمنقوص وإعرابهما</li> <li>■ المبتدأ والخبر</li> <li>■ كان وأخواتها</li> <li>■ إن وأخواتها</li> <li>■ الأفعال الخمسة</li> <li>■ الفعل المضارع المعتل الآخر</li> <li>■ العدد</li> </ul>	تطبيقات نحوية في القضايا التالية	2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ معاجم الألفاظ</li> <li>■ - لسان العرب</li> <li>■ - المعجم الوسيط</li> <li>■ معاجم المعاني: فقه اللغة وسر العربية</li> </ul>	تطبيقات في استعمال المعاجم العربية	3.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ همزتا الوصل والقطع</li> <li>■ الهمزة المتوسطة</li> <li>■ الهمزة المتطرفة</li> <li>■ التمييز بين التاء المربوطة والمبسوطة والهاء</li> </ul>	الإملاء والترقيم	4.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أصول الكتابة العامة:</li> <li>■ تقسيم الفكرة الكلية إلى أفكار جزئية</li> <li>■ تنظيم الموضوع: مقدمة، وعرض، خاتمة</li> <li>■ المراسلات الرسمية</li> <li>■ التقارير</li> <li>■ محاضر الجلسات</li> </ul>	مهارات كتابية تطبيقية	5.

	<p>تهدف هذه المادة الدراسية إلى تنمية الذائقة الأدبية عند الطالب من خلال تلمس نقاط الائتلاف بين النص الأدبي وبيئة الأديب وظروف عصره، فيتخذ النص مصدر إشعاع لاستيضاح سمات الأديب والعصر. وضمن الإطار يمكن الوقوف على عناصر مثل: البنية اللغوية للنص، والصورة الفنية، والأخيلة الشعرية، والعواطف ومدى صدقه وظلال شخصية الأديب وظروف العصر</p> <p>تذوق قصيدة من عصر الجاهلية:</p> <p>- معلقة زهير بن أبي سلمى أو قصيدة الشنفرى "ألا أم عمرو اجتمعت فاستقلت" وهي القصيدة رقم (20) في المفضليات</p> <p>تذوق سورة من سور القرآن الكريم</p> <p>تذوق قصيدة من الشعر العباسي:</p> <p>- قصيدة المتنبي في تهنئة سيف الدولة " لكل امرئ من دهره ما تعودا"، أو قصيدة أبي العلاء المعري "غير مجد في ملتي واعتقادي"</p> <p>تذوق قصيدة من الشعر الحديث:</p> <p>- قصيدة غلاء الأسعار لحافظ إبراهيم أو قصيدة غريب على الخليج لبدر شاكر السياب</p> <p>(هـ) تذوق قصة قصيرة:</p> <p>- قصة الجريمة لذكريا تامر من مجموعته القصصية "ربيع في الرماد" ص (27-37) والقصة نفسها منشورة ضمن كتاب مختار من النثر العربي للدكتورة وداد القاضي ص (146-155)، أو قصة "أحمد المجلس البلدي" ليويسف إدريس من مجموعته القصصية "آخر الدنيا" ضمن المؤلفات الكاملة ليويسف إدريس ص (432-443)</p>	<p>6. تذوق النصوص العربية</p>
--	---	-------------------------------



### الكتب و المراجع:

1. التطبيق الصرفي، عبده الراجحي.
2. التطبيق النحوي، عبده الراجحي.
3. الإملاء والترقيم في الكتابة العربية، عبد العليم إبراهيم.
4. المعجم العربي نشأته وتطوره، الدكتور حسين نصار.
5. إعراب القرآن، للنحاس.
6. الإيضاح، للخطيب القزويني.
7. البلاغة العربية " علم المعاني، علم البيان، علم البديع "، عبد العزيز عتيق.
8. صفة التفسير، للصابوني.
9. فن التحرير العربي، د. أحمد صالح الشنطي.
10. قواعد الإملاء، عبد السلام هارون.
11. الكتابة الوظيفية، د. عبد القادر أبو شريفة.
12. مقدمة في النقد الأدبي، علي جواد الطاهر.
13. النحو المصفى، محمد عيد. النحو الوافي، عباس حسن.



## وصف ومفردات اللغة الإنجليزية:

- ❖ English 1 is a general course. It covers the syllabuses of listening, speaking, reading, writing, pronunciation and grammar, which are provided in a communicative context. The course is designed for foreign learners of the English language, who have had more than one year of English language study. The extension part would be dealt with in the class situation following the individual differences.

الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة
1.	Every day life	▪ Routines, simple present tense collocations, should/ shouldn't, tell the time, the IPA, listening and linking words
2.	Appearances	▪ The present continuous, adjectives, have/have got, time prepositions, voiced and voiceless consonants, question intonation, families and personal letters
3.	Life stories	▪ Gretna scene, the past simple tense, money, so that, life events, -ed endings, word stress with two syllables, adverbs and adjectives and linking words
4.	The future	▪ In London, will, first conditional, the melting pot, leaving messages, sentence stress, transport, and messages
5.	Comparisons	▪ Comparatives and superlatives, cloths with plural names, as too/enough, reduced vowels and pronouns and possessive adjectives
6.	People and places	▪ The past continuous tense, places and buildings, descriptive adjectives and adverbs, giving directions, word stress with three syllables, participles as adjectives and narratives
7.	In your life	▪ The present perfect tense, homophones and homonyms, the present perfect with for/since, meeting visitors, auxiliary verbs: strong and weak forms and formal letters
8.	Food and health	▪ Countable and uncountable, food and drink, quantities, silent letters, sentence stress and reference
9.	Possible ties	▪ Would, second conditional, crime, polite requests, emphatic stress and filling forms
10.	Activities	▪ Going to vs., will, gerunds, work, and expressions with -ing forms, making suggestions and writing post cards

الكتب و المراجع:

1. Life Lines Student's Book and Workbook, Pre-Intermediate Level, 1997.

## وصف ومفردات الثقافة الإسلامية

تتضمن هذه المادة مفهوم الثقافة والتقاليد الإسلامية وبعض المفاهيم الأساسية المرتبطة بها، وبالتالي خصائصها ومصادرها، مجالاتها، ومن ثم دورها في تكوين الشخصية الإسلامية، وتتناول مفهوم الغزو الثقافي وأساليبه وآثاره على الأمم

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مفاهيم ومصطلحات الحضارة والمدنية والثقافة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مقدمة عامة عن الاختلافات السائدة بين الباحثين في هذه المفاهيم والمصطلحات</li> <li>▪ المعاني والدلالات اللغوية للمفاهيم والمصطلحات المذكورة في أعلاه.</li> <li>▪ المعادلة الحقيقية الصحيحة للحضارة والمدنية والثقافة</li> </ul>	
2.	الخصائص الأساسية للثقافة الإسلامية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ إلهية المصدر</li> <li>▪ الوسطية</li> <li>▪ الإنسانية</li> <li>▪ الشمول</li> <li>▪ التوازن</li> <li>▪ الإيجابية</li> <li>▪ موافقتها للعقل والفطرة</li> <li>▪ الواقعية</li> <li>▪ الثبات</li> </ul>	
3.	العلوم الدينية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ القرآن الكريم: الأساس الأول للإسلام، السور والآيات، الوحي والتنزيل، محتويات القرآن الكريم، أسلوبه وإعجازه، الفترتين المكية والمدنية، جمع القرآن الكريم، النسخ والناسخ والمنسوخ، أهمية القرآن الكريم من الناحيتين الفكرية والعملية في الحياة الإسلامية</li> <li>▪ الحديث الشريف والسنة النبوية: الأساس الثاني للإسلام، الحديث للقول والسنة للعمل، السند والمتن، وضع واختلاق الأحاديث لأسباب مختلفة، التدوين المنظم للحديث، مدرستان في الفقه: مدرسة الرأي في العراق ومدرسة الحديث في المدينة المنورة، ثلاثة أصناف من الحديث: الصحيح والحسن والضعيف أنواع الحديث من حيث الإسناد: المسند والعالي الإسناد والمتصل والمنقطع والمرسل والمفصل</li> <li>▪ الفقه والمذاهب الفقهية: العلم والرأي، القياس، مدرسة الحجاز ومدرسة العراق أو مدرسة الكوفة ومدرسة المدينة، مالك بن أنس، أبو حنيفة النعمان، أحمد بن حنبل، الإمام الشافعي محمد بن إدريس، الإجماع</li> </ul>	
4.	فلسفة الاستقلال الثقافي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ العروبة والإسلام، الإسلام والعلم، الأصالة والمعاصرة، البيروني والديروني، الأصمعي والجاحظ</li> </ul>	

### الكتب و المراجع:

#### المراجع الأساسية:

1. دراسات في الثقافة الإسلامية، مجموعة من الأساتذة، دار الفلاح، الكويت.
2. نظرات في الثقافة الإسلامية، مجموعة من الأساتذة، دار الفرقان، عمان.
3. ثقافة المسلم بين الأصالة والتحديات، د. موسى إبراهيم الإبراهيمي، دار الثقافة، الدوحة.
4. موجز تاريخ الحضارة العربية، د. عبد العزيز الدوري وناجي معروف، مطبعة المعارف، بغداد، سنة 1948.
5. فلسفة الاستقلال الثقافي، أ. د. حازم طالب مشتاق، مجلة (القضاء)، الأجزاء الأول والثاني والثالث والرابع في مجلد واحد، بغداد، سنة 1985.
6. الثقافة الإسلامية، د. عزمي طه السيد وآخرون، دار المناهج، عمان، سنة 1995.
7. نحو ثقافة إسلامية أصيلة، د. عمر الأشقر، دار النفائس، عمان.

#### المراجع الإضافية:

1. الثقافة والعالم الآخر، الأصول والضوابط، د. عبد الله الطريفي، دار الوطن، الرياض.
2. قضايا العصر ومشكلات الفكر تحت ضوء الإسلام، أنور الجندي.
3. شبهات حول الإسلام، محمد قطب.
4. دفاع عن ثقافتنا، جمال سلطان.
5. نظام الإسلام، محمد المبارك.



وصف ومفردات مادة مهارات الحاسوب:

- ❖ An introduction to computing and the broad field of information technology is given. Topics covered include the basic structure of digital computer system, microcomputer, operating systems, application software, data communication and networks, and the internet. Hands-on learning emphasizes Windows XP, MS-office, and the internet.

الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	<b>Computer System</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Computer Hardware: processor, bus, CPU, ALU, memory.</li> <li>▪ Peripherals: I/O devices, communication options and storage devices</li> </ul>	
2.	<b>Software</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Operating Systems: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Functions, examples (Windows 95/98/XP, Windows NT, Dos....).</li> <li>○ Application Software: Packages (MS-office).</li> </ul> </li> <li>▪ Programming Languages</li> </ul>	
3.	<b>Data Communication and Networks</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Basic Principles: LAN, WAN, Internet/ Intranet.</li> <li>▪ Configuration Options: client – server, peer- to- peer, etc</li> </ul>	
4.	<b>Applications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uses and Application of Computers and Computer System.</li> <li>▪ Major issues: security, access, privacy, ethics</li> </ul>	
5.	<b>Hands – on lab:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Windows XP- basic use and manipulation: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desktop file handling. Left/ Right mouse</li> <li>○ Accessories software</li> </ul> </li> <li>▪ Microsoft office: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Microsoft word: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Basic skills</li> <li>– Formatting documents and views</li> <li>– Bullets and numbering</li> <li>– Header and footers</li> <li>– Page setup</li> <li>– Footnotes</li> <li>– Printing</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"><li>- Spell checking and dictionary</li><li>- Auto text and auto correct</li><li>- Tables</li><li>o Microsoft excel:</li><li>- Basic skills</li><li>- Data entry</li><li>- Formatting</li><li>- Formulas and functions</li><li>- Creating charts</li><li>- Printing</li><li>o Internet browser :Basic use</li><li>- Search strategies</li><li>- Downloading</li></ul>	
--	--	---	--

#### الكتب و المراجع:

1. علم الحاسوب والبرمجيات الجاهزة، د. محمد بلال الزعبي، د. احمد الشرايعه، د. منيب قطيشات، سهير عبد الله الزعبي، خالدة محمد صايل الزعبي، دار وائل للنشر، الطبعة الثالثة، 1998.
2. Introduction to computers and information system by Larry long and Nancy long, Prentice Hall. Fifth edition. 1997.



## وصف و مفردات مادة مدخل إلى التربية رقم المادة : 21605111

تتناول هذه المادة التربية من حيث معانيها، وتعريفاتها المختلفة، وأهدافها، ووظيفتها، وأغراضها، ومفاهيمها، وأسسها الفلسفية والثقافية والنفسية والاجتماعية والاقتصادية والتعليمية والبيئية، بالإضافة إلى التربية وعلاقتها بالتنمية. وستتناول المادة أيضاً التجديدات التربوية وبعض نماذجها مثل: محو الأمية، التعليم المستمر، والتعليم المبرمج و تفريد التعليم. كما سنتطرق المادة إلى النظام التربوي في الأردن من حيث فلسفته وأهدافه والمشكلات التي تعترضه.

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مفهوم التربية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التربية ومعانيها، وتعريفاتها، وأهدافها، وأغراضها، ومفاهيمها، ووظيفتها، وضرورتها</li> <li>▪ التربية وصلتها ببعض العلوم الأخرى مثل الفلسفة، وعلم الإنسان، وعلم الاجتماع، وعلم النفس، وعلم الأحياء</li> </ul>	6 ساعات
2.	الأسس التاريخية للتربية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التربية في المجتمعات القديمة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- المجتمعات القديمة الشرقية، الهندية، و بني إسرائيل، و الصينية، و الكلدانية، و الآشورية، و المصرية القديمة، و العرب، و التربية الإسلامية</li> <li>- المجتمعات القديمة الغربية: اليونان، والرومان، والمسيحية</li> </ul> </li> <li>▪ التربية في مجتمعات عصر النهضة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- القرن السابع عشر، والقرن الثامن عشر، والقرن التاسع عشر، والقرن العشرون</li> </ul> </li> </ul>	6 ساعات
3.	الفلسفات التربوية القديمة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الفلسفة المثالية / أفلاطون</li> <li>▪ الفلسفة الطبيعية / روسو</li> <li>▪ الفلسفة الوجودية / سارتر</li> <li>▪ الفلسفة الواقعية / أرسطو</li> <li>▪ الفلسفة البرجماتية / ديوي</li> <li>▪ الفلسفة الإسلامية / الغزالي</li> </ul>	3 ساعات
4.	الفلسفات التربوية الجديدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الفردية، والجماعية، وغير المميزة، والإنسانية، والانتقائية</li> <li>▪ الفلسفة الغربية / أحصري</li> </ul>	3 ساعات
5.	الأسس النفسية للتربية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الذكاء والقدرات، والاستعداد، وطرق قياس الفروق الفردية والطبيعة الإنسانية (الحاجات والدوافع)</li> <li>▪ الانتباه والإدراك، والتذكر والنسيان، والتفكير، والاستدلال، والتعلم (نظريات التعلم، وطرق التعلم، والعوامل المؤثرة على التعلم)</li> </ul>	3 ساعات
6.	الأسس الثقافية للتربية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الثقافية: تعريفها، وعناصرها، وخصائصها، ومستوياتها</li> <li>▪ التنقيف: السلوك الثقافي، من يعلم السلوك الثقافي، من يتعلم السلوك الثقافي، ما الشيء المكتسب؟</li> </ul>	3 ساعات
7.	الأسس الاجتماعية للتربية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التربية عملية اجتماعية: شروط التربية الاجتماعية، والأهداف الاجتماعية للعملية التربوية، التماثل والاستيعاب</li> <li>▪ المجتمع: عناصره، وأشكاله، وتركيبه، وأنواعه، وحاجات المجتمع، والتربية والمجتمع</li> </ul>	3 ساعات

3 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>مفهوم التنمية، ودور التربية في العملية التنموية، ومتطلبات التنمية الاقتصادية</li> <li>التربية والتغير: أنواع التغير، وعوامل التغير، ونظريات التغير، ومظاهر التغير</li> </ul>	التربية والتنمية	8.
3 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعليم والتعلم، وأنواع التعلم، ومراحل المعلم وصفاته</li> <li>الطرق التعليمية: الإلقاء طريقة منتسوري/ القصة، وطريقة المشروع/ ديوي</li> <li>المناهج التعليمية: الأسس التي تقوم عليها المناهج</li> </ul>	الأسس التعليمية للتربية	9.
3 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>المدرسة: تطورها وعوامل ظهورها ووظائفها</li> <li>المدرسة والأسرة: وظائف الأسرة التربوية</li> <li>تربية الغد: التربية البديلة، ودور الحضانه، وبرامج الطفولة المبكرة</li> </ul>	الأسس البيئية للتربية	10.
3 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>مبشرات التجديدات التربوية ونماذج منها</li> <li>محو الأمية وتعليم الكبار، والتعليم المبرمج، والتعليم الشامل، وتعليم الفريق، وتفريد التعليم</li> </ul>	التجديدات التربوية	11.
3 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>فلسفتها وأهدافها واتجاهات التربية لتطوير التعليم</li> <li>مشكلات التربية في الأردن</li> </ul>	التربية في الأردن	12.

## الكتب و المراجع:

## الكتاب المقرر:

1. همشري، عمر أحمد، (2000)، مدخل الى التربية، دار صفاء للطباعة والنشر والتوزيع.

## المراجع:

- a. الرشدان، عبد الله، الجعيني، نعيم، ( 1994 )، المدخل إلى التربية والتعليم، عمان، دار الشروق.
- b. عبد الدايم، عبد الله، (1985)، التربية عبر العصور، بيروت دار العلم للملايين.
- c. ناصر، إبراهيم، ( 2002 )، أسس التربية، عمان، دار عمار.



رقم المادة : 21605121

## وصف و مفردات مادة علم النفس التربوي

مقدمة في علم النفس التربوي، الأهداف التدريسية وأنواعها، نمو المتعلم، الذكاء والإبداع، الدافعية للتعلم، التعلم واتجاهاته، التذكر والنسيان وانتقال التعلم، قياس وتقويم التعلم.

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة
1.	مقدمة في علم النفس التربوي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف علم النفس التربوي</li> <li>▪ أهداف علم النفس التربوي</li> <li>▪ مواضيع علم النفس التربوي</li> <li>▪ التدريس وعلم النفس التربوي</li> <li>▪ مناهج البحث في علم النفس التربوي</li> <li>▪ اتجاهات علم النفس التربوي</li> </ul>
2.	الأهداف التدريسية وأنواعها	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف الهدف السلوكي</li> <li>▪ مستويات الأهداف</li> <li>▪ صياغة الهدف السلوكي</li> <li>▪ مجالات الأهداف السلوكية</li> <li>▪ فوائد الأهداف السلوكية</li> </ul>
3.	نمو المتعلم	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ معنى النمو</li> <li>▪ مبادئ النمو</li> <li>▪ العوامل المؤثرة في النمو</li> <li>▪ نظريات النمو: المعرفي (بياجيه)، الأخلاقي (كولبرج)، النفس إجتماعي (اركسون)</li> <li>▪ تطبيقات تربوية للنظريات</li> </ul>
4.	الذكاء	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم الذكاء</li> <li>▪ قياس الذكاء</li> <li>▪ نظريات الذكاء</li> </ul>
5.	الدافعية للتعلم	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف الدافعية</li> <li>▪ أنواع الدافعية</li> <li>▪ وظائف الدافعية</li> <li>▪ الإتجاهات النظرية في تفسير الدافعية</li> <li>▪ دافعية التحصيل، الدافعية والتدريس</li> </ul>
6.	التعلم: نظرياته ونماذجه	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم التعلم</li> <li>▪ العوامل المؤثرة في التعلم</li> <li>▪ التعلم السلوكي وتطبيقاته: الكلاسيكي (بافلوف)، الإجرائي (سكنر)، المحاولة والخطأ (ثورندايك)</li> <li>▪ التعلم الإجتماعي (باندورا)</li> <li>▪ التعلم المعرفي وتطبيقاته: الجشطالت، نموذج معالجة المعلومات، التعلم الاكتشافي (برونر)، التعلم الهرمي (جانبيه)، التعلم الشرحي بالمعنى (أوزيل)</li> </ul>

3 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم الانتقال</li> <li>▪ أنواع الانتقال</li> <li>▪ العوامل المؤثرة في الانتقال</li> <li>▪ تطبيقات تربوية</li> </ul>	انتقال أثر التعلم	7.
6 ساعات	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم القياس والتقويم</li> <li>▪ أنواع التقويم</li> <li>▪ أدوات القياس والتقويم</li> <li>▪ مفهوم الاختبار التحصيلي</li> <li>▪ أنواع الاختبارات</li> <li>▪ خطوات بناء الاختبار التحصيلي</li> </ul>	قياس تقويم التعلم	8.

## الكتب و المراجع:

## الكتاب المقرر:

1. الزغول، عماد، ( 2004 )، مبادئ علم النفس التربوي، دار حنين، عمان، مركز يزيد.

## المراجع:

1. عدس، عبد الرحمن، وآخرون، ( 2003 )، علم النفس التربوي، النظرية والتطبيق الأساسي، عمان، دار الفكر.
2. النمر، عصام، (1998)، المختصر في علم النفس التربوي، ط3، عمان- جمعية عمال المطابع التعاونية.
3. المعاينة، خليل، (2000)، علم النفس التربوي، ط1، دار الفكر.
4. سعادة، جودت، (2000)، صياغة الاهداف التربوية والتعليمية، عمان، دار الشروق.
5. نشواتي، عبد المجيد، (1985)، علم النفس التربوي، ط2، عمان، دار الفرقان.



رقم المادة : 21605131

## وصف و مفردات مادة الإحصاء في التربية

تتناول هذه المادة المفاهيم الأساسية في الإحصاء اللازمة ليكون الطالب /الطالبة فهماً أفضل للأساليب والإجراءات والمفاهيم في هذا المجال، وبصورة أكثر تحديداً تركز المادة على المفاهيم المتعلقة بالبيانات وطبيعتها والانحدار والارتباط وتطبيقات برامج الحاسوب وأنواع العينات وطرق اختيارها، وطرق حساب مقاييس النزعة المركزية ومقاييس التشتت، والتعامل مع التوزيع الطبيعي والتوزيعات الأخرى.

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مقدمة إلى دراسة الإحصاء في التربية	أهمية الدراسة، تعريف الإحصاء والفئات المهمة بدراسة المفاهيم الأساسية لدراسة الإحصاء	8
2.	تمثيل البيانات في جداول التوزيع التكراري وتمثيلها بيانياً	بناء الجداول التكرارية، التمثيل البياني للبيانات، البيانات الخام، البيانات المنظمة في جداول تكرارية، أشكال التوزيعات التكرارية وخصائصها	8
3.	مقاييس النزعة المركزية ومقاييس التشتت ومقاييس الموقع	مقاييس النزعة المركزية (الوسط، الوسيط، المنوال)، مقاييس التشتت، المدى المطلق، المدى الرباعي، الانحراف المعياري والتباين، مقاييس الموقع الدرجات المعيارية، المنحنى السوي	12
4.	التوزيع الطبيعي والتوزيعات المجتمعية الاحتمالية	التوزيع الطبيعي وخصائصه، العلاقة المعيارية، التوزيع الثنائي، الفائي، الكائي	8
5.	الارتباط والانحدار	معنى الارتباط، حساب معامل الارتباط باستخدام معاملات: بيرسون، سبيرمان للرتب، تفسير معامل الارتباط، الانحدار ومفهومه، معادلة خط الانحدار	8
6.	تقدير معالم المجتمع باستخدام عينة واحدة وتقدير فترة الثقة لمتوسط المجتمع	تقدير معالم المجتمع من العينة الوسط الحسابي والانحراف المعياري، تقدير مدى الثقة لوسط المجتمع	4

الكتب والمراجع:

الكتاب المقرر:

1. عبد الله، غرايبة، عايش، ( 2004)، الإحصاء التربوي، عمان، دار وائل.

المراجع:

1. عدس، عبد الرحمن، الإحصاء الوصفي والتحليلي، (2000)، عمان، دار الفكر.

2. رشيد، محمد حسين محمد، (2000)، الإحصاء في التربية، عمان، دار الصفاء للنشر والتوزيع.

3. Kirk R., Elementary statistics, 2<sup>nd</sup> Edition, Brooks Cole publishing company, Monterey, California, 1984.

4. Pagano E., Understanding statistics in the behavioral Science, West publishing company. New York, 1986.

# البرنامج التربوي

التخصص	متطلب برنامج
رقم المادة الدراسية	21602113
اسم المادة الدراسية	مدخل الى التربية الخاصة
عدد الساعات المعتمدة	(3)
عدد الساعات النظرية	(3)
عدد الساعات العملية	(0)



وصف المادة الدراسية:

❖ يتضمن المساق مفهوم التربية الخاصة وفئات ذوي الاحتياجات الخاصة وخصائص وتصنيفات هذه الفئة والأسباب المؤدية إلى هذه الحالات بالإضافة إلى البرامج التربوية الخاصة بكل فئة والتوجيهات لكل من الوالدين والمعلمين المتعلقين بكل فئة.

أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. التعرف إلى مفهوم التربية الخاصة والتربية العامة.
2. تفهم الأسباب المؤدية لكل فئة من فئات ذوي الاحتياجات الخاصة.
3. معرفة خصائص وتصنيفات فئات ذوي الاحتياجات الخاصة..
4. معرفة أهم البرامج التربوية والخدمات المقدمة لكل فئة من فئات ذوي الاحتياجات الخاصة.



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم التربية الخاصة ،العجز، الاعاقة</li> <li>▪ أسس التربية الخاصة</li> <li>▪ العوامل التي ساعدت على تطور التربية الخاصة</li> </ul>	مفاهيم أساسية في التربية الخاصة	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، اسبابها، تصنيفاتها</li> <li>▪ خصائص المعاقين عقليا</li> <li>▪ إرشادات عامة للتعامل مع المعاقين عقليا</li> </ul>	الإعاقة العقلية	2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، اسبابها، تصنيفاتها</li> <li>▪ خصائص المعاقين سمعيا</li> <li>▪ مهارات التواصل لدى المعاقين سمعيا</li> <li>▪ إرشادات عامة للتعامل مع المعاقين سمعيا</li> </ul>	الإعاقة السمعية	3.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، اسبابها، تصنيفاتها</li> <li>▪ خصائص المعاقين بصريا</li> <li>▪ الأدوات المعينة التي يستعملها المعاق بصريا</li> <li>▪ إرشادات عامة للتعامل مع المعاقين بصريا</li> </ul>	الإعاقة البصرية	4.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، أسبابها، تصنيفاتها</li> <li>▪ خصائص المعاقين جسميا وصحيا</li> <li>▪ إرشادات عامة للتعامل مع المعاقين جسميا وصحيا</li> </ul>	الإعاقة الجسمية والصحية	5.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، اسبابها</li> <li>▪ المظاهر العامة لذوي الصعوبات التعليمية</li> <li>▪ إرشادات عامة للتعامل مع ذوي صعوبات التعلم</li> </ul>	صعوبات التعلم	6.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، أسبابها، تصنيفاتها</li> <li>▪ خصائص المضطربين سلوكيا</li> <li>▪ التدخل العلاجي والتربوي للأشخاص المضطربين سلوكيا</li> </ul>	الاضطرابات السلوكية	7.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها، أسبابها، تصنيفاتها</li> <li>▪ التدخل العلاجي والتربوي لاضطرابات التواصل</li> <li>▪ إرشادات عامة للتعامل مع حالات اللعثة والثأثة لدى طلبة المدارس</li> </ul>	اضطرابات التواصل	8.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومه، أسبابه</li> <li>▪ تشخيص وتقييم حالات التوحد</li> <li>▪ البرامج العلاجية المقدمة</li> </ul>	التوحد	9.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم الموهبة، التفوق، العبقرية</li> <li>▪ خصائص الأطفال الموهوبين والمتفوقين</li> <li>▪ البرامج التربوية الخاصة بالطلبة الموهوبين</li> <li>▪ إرشادات عامة لمساعدة الطالب الموهوب والمتفوق داخل الصف العادي</li> </ul>	الموهبة والتفوق	10.

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%20	الأول
/ / : التاريخ	%20	الثاني
/ / : التاريخ	%10	أعمال الفصل
/ / : التاريخ	%50	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف
		المناقشات و تقديم المحاضرات

## طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

## الكتب و المراجع :

## الكتاب المقرر:

1. القمش، مصطفى، وزملائه، ( 2006 )، سيكولوجية الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، دار المسيرة، عمان- الاردن.

## المراجع:

1. القريوتي، يوسف وزملائه، (1995)، المدخل في التربية الخاصة، دار العلم للنشر، الامارات المتحدة.
2. سالم، ياسر، (1994)، رعاية ذوي الاحتياجات الخاصة، منشورات جامعة القدس المفتوحة.
3. أي مرجع يحمل عنواناً لفئة من فئات ذوي الاحتياجات الخاصة.



## وصف و مفردات مادة أساسيات تصميم التدريس

رقم المادة : 21605151

تتناول هذه المادة مقدمة في العملية التعليمية، الموضوع التعليمي، وتحليل المهمة، الأهداف التعليمية، مستويات الأهداف السلوكية، تصميم التدريس، أسس تصميم التدريس، أسس النماذج النظرية وتقويم تصميم التدريس.

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	تصميم التدريس	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تكنولوجيا التدريس، تصميم التدريس، مفهوم التعلم</li> <li>▪ مفهوم التصميم، عملية تصميم التدريس، نماذج تصميم التدريس</li> <li>▪ تطور علم تصميم التدريس، الأطر النظرية لتصميم التدريس</li> </ul>	6
2.	الموضوع التعليمي وتحليل المهمة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التعرف على الغايات التربوية</li> <li>▪ اختيار موضوعات مهمات العمل وتنظيمها</li> <li>▪ الموضوعات والمهمات وتحليل المحتوى التدريسي</li> <li>▪ الخطوات الإجرائية وطرق معالجة المحتوى التعليمي</li> <li>▪ الأصول النظرية لتفكير تحليل المهمة وتحليل المهمة لجانبيه</li> </ul>	3
3.	الأهداف التعليمية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مصادر الأهداف التعليمية</li> <li>▪ الهدف السلوكي الجيد، صياغته وبنائه</li> <li>▪ صياغة اشتقاق الهدف السلوكي ومكوناته</li> </ul>	6
4.	مستويات الأهداف السلوكية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الأهداف المعرفية</li> <li>▪ الأهداف النفس حركية</li> <li>▪ الأهداف الوجدانية</li> </ul>	3
5.	أسس تصميم التدريس	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ نظريات تصميم التدريس، ومراحل تصميم التدريس</li> <li>▪ عناصر خطة تصميم التدريس افتراضاته، وأهميته</li> <li>▪ تطبيق تصميم التدريس</li> </ul>	9
6.	الأسس النظرية لنماذج تصميم التدريس	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ معايير نموذج تصميم التدريس الجيد</li> <li>▪ المفاهيم الافتراضية السلوكية والاستعداد المفاهيمي، التقويم</li> <li>▪ نظريات التدريس، نظام التدريس، خصائص نظام التصميم التدريسي</li> </ul>	12
7.	التقويم في تصميم التدريس	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ موقعه، العلاقة بين القياس والتقويم والاختبار</li> <li>▪ نوع الفقرات، الاختبار بدلالة معايير صدق وثبات الاختبار</li> <li>▪ أسس التقويم التربوي</li> </ul>	7

الكتب و المراجع:

الكتاب المقرر:

1. العدوان، زيد سليمان، الحوامدة، محمد فؤاد، تصميم التدريس بين النظرية والتطبيق، (2008)، عالم الكتاب الحديث-إربد، دار جدارة-عمان، الطبعة الأولى.

المراجع:

1. جيرالد، كمب، (1991)، تصميم البرامج التعليمية، ترجمة أحمد خيرى كاظم، القاهرة، دار النهضة.
2. جيرالد، كمب، (1985)، التصميم التعليمي، ترجمة محمد الخوالدة، إربد، دار النهضة.
3. أبو جابر، ماجد، قطامي، يوسف، قطامي، نايفه، (2001)، أساسيات تصميم التدريس، عمان، دار الفكر.



## رقم المادة الدراسية 21601161

## وصف و مفردات مادة الرعاية الصحية الأولية

❖ يقدم هذا المساق المبادئ العامة في الرعاية الصحية الأولية حيث يتناول تعريف الصحة، الرعاية الصحية الأولية، الوقاية ومستوياتها، كما يتناول مجالات الرعاية الصحية الأولية المتضمنة عناصر الرعاية الصحية الأولية وهي صحة الأسرة (رعاية الأمومة والطفولة)، الصحة المدرسية، صحة وسلامة الأغذية، مكافحة الأمراض المعدية، رعاية المرضى بأمراض حادة ومزمنة أو معدية، رعاية وتأهيل المعوقين، صحة البيئة، الصحة المهنية، مزار الأدوية والإدمان.

## المفردات:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مدخل الى الرعاية الأولية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف ( الصحة، الرعاية الصحية الأولية )</li> <li>■ مستويات الوقاية في الرعاية الصحية الأولية الثلاث .</li> <li>■ الخدمات المقدمة في كل مستوى من مستويات الوقاية</li> <li>■ القوى البشرية العاملة في برامج الرعاية الصحية الأولية</li> <li>■ العوامل المؤثرة في برامج الرعاية الصحية الأولية</li> </ul>	
2.	رعاية الأمومة والطفولة	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أهداف الخدمات الصحية للام والطفل</li> <li>■ مكونات ونشاطات خدمات الأمومة والطفولة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- الرعاية أثناء فترة الحمل للام والطفل</li> <li>- الرعاية أثناء الولادة للام والطفل</li> <li>- الرعاية للأمهات النفسات بعد الولادة</li> <li>- العناية بصحة الطفل أثناء فترة الرضاعة</li> <li>- الوقاية من الأمراض ومعالجة الأمراض التي تؤثر على الأمهات والأطفال</li> <li>- خدمات تنظيم الخصوبة أو تنظيم النسل</li> <li>- برنامج التطعيم الوطني</li> </ul> </li> <li>■ تطبيق عملي: زيارة مراكز الأمومة والطفولة وإعطاء إرشادات للأمهات الحوامل والمرضعات</li> <li>■ المشاركة في تقديم الخدمات المختلفة في مراكز رعاية الصحية الأولية</li> <li>■ دراسة إحصائية لعدد المواليد والوفيات خلال الخمس سنوات الأخيرة في الأردن</li> </ul>	
3.	الصحة الشخصية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أهمية الصحة الشخصية، الأمور الصحية اليومية، العناية بالجلد والبشرة وأعضاء الجسم، المنظفات والصابون</li> <li>■ التطهير والتعقيم، الصحة والملابس، الصحة والرياضة، الصحة والنوم، الجلسة الصحية، المطالعة الصحية</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف برنامج الصحة المدرسية</li> <li>■ مكونات برنامج الصحة المدرسية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- التقييم الابتدائي</li> <li>- الفحوصات الطبية الدورية</li> <li>- الوقاية من الأمراض المعدية ومكافحتها</li> <li>- تقديم خدمات الإسعاف الأولي</li> <li>- رقابة البيئة الطبيعية للمدرسة</li> <li>- زيارة مدارس</li> </ul> </li> </ul>	الصحة المدرسية	.4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ برنامج صحة الأغذية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- العوامل المؤثرة في الاهتمام بصحة الأغذية</li> <li>- أهداف برنامج صحة الأغذية</li> <li>- طرق تلوث الطعام</li> <li>- مصادر تلوث الطعام</li> <li>- المخاطر الصحية للطعام</li> <li>- الإجراءات الوقائية لمنع تلوث الطعام</li> <li>- الأمراض الناجمة عن نقص العناصر الغذائية الرئيسية</li> </ul> </li> <li>■ تطبيقات عملية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- زيارة لقسم التغذية والرقابة الغذائية في مديريات الصحة المختلفة والتعرف على طرق الرقابة على المنتجات الغذائية المختلفة</li> </ul> </li> </ul>	صحة الأغذية والتغذية	.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف المرض، وأنواعه، العدوى، المناعة، الأمصال، المطاعيم، الصحة الوقائية</li> <li>■ طرق مقاومة الأمراض المعدية بشكل عام: <ul style="list-style-type: none"> <li>- زيادة مقاومة العائل</li> <li>- خفض قدرة المسبب النوعي</li> <li>- كسر سلسلة العدوى بين المصدر والعائل</li> </ul> </li> <li>■ مكافحة بعض الأمراض المعدية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- الملاريا، الديدان المعوية، البلهارسيا، السل، الكزاز، الإيدز</li> </ul> </li> </ul>	مكافحة الأمراض المعدية	.6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تقديم العناية المنزلية لبعض الحالات المرضية على اختلاف مصادر الانتقال : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ارتفاع درجة الحرارة، الإمساك، الإسهال، الجفاف، السعال، الرشح، التهاب اللوزتين والحلق، الصرع</li> </ul> </li> </ul>	رعاية المرضى بأمراض حادة أو مزمنة	.7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الدواء ومنع المرض</li> <li>■ التسمم بالأدوية</li> <li>■ مضر الإدمان على المنبهات</li> <li>■ حبوب منع الحمل فوائدها ومضارها</li> <li>■ مضر التدخين وتناول الكحوليات والمخدرات</li> </ul>	مضر الأدوية والإدمان	.8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أسس السلامة العامة في تصميم المنزل وبنائه</li> <li>■ أسس السلامة العامة للأثاث والأدوات المنزلية والم لايس، أسس السلامة العامة في استخدام المواقد، الغسيل والكبي، الخياطة، تخزين الوقود</li> <li>■ حماية الأطفال من السقوط، الجروح، العبث بالكهرباء والحروق التعرض للحوادث أثناء اللعب وقطع الشارع، حماية المسنين من الحوادث والإصابات</li> </ul>	السلامة في المنزل	.9
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف الصحة المهنية</li> <li>■ مجالات الصحة المهنية</li> <li>■ أهداف الصحة المهنية</li> <li>■ مكونات برنامج الصحة المهنية</li> <li>■ العوامل المؤثرة في بيئة العمل ومعالجة نتائجها على العاملين في المختبرات والورش</li> <li>■ تطبيقات عملية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- القيام بزيارة لمصانع وورش عامة وإعداد تقارير عن مصادر التسمم والتلوث والإصابة للعاملين للحد من التلوث والإصابة لدى العاملين</li> </ul> </li> </ul>	الصحة المهنية	.10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف البيئة</li> <li>■ مكونات البيئة وتأثيرها على الصحة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- الأسرة والبيئة</li> <li>- الملوثات البيئية</li> <li>- أثر الإضاءة والضوضاء والرطوبة والحرارة</li> <li>- تلوث المياه والأغذية في الصحة البيئية</li> <li>- التخلص من الفضلات</li> <li>- مواصفات السكن الصحي</li> <li>- مكافحة الحشرات والقوارض</li> </ul> </li> <li>■ تطبيقات عملية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- زيارة ميدانية لأقسام صحة البيئة في وزارة الصحة والبلديات والتعرف على أنشطتها المختلفة في الحفاظ على البيئة</li> </ul> </li> </ul>	الصحة البيئية	.11

الكتب و المراجع :

الكتاب المقرر :

1- بدران، زين واخرى ، 2007. الرعاية الصحية الاولية ، دار المسيرة ، عمان - الاردن .

المراجع :

1- مزاهره، أيمن، 2001، الصحة والسلامة العامة، دار الشروق، عمان - الأردن

2- البكري، زين ، 2002، الصحة والسلامة العامة، ط3 دار الفكر، عمان

3- محمد توفيق خضر، 1992، الشامل في الصحة العامة، المكتبة الوطنية، عمان.

## رقم المادة الدراسية 21601291

## وصف و مفردات مادة مبادئ التجميل

❖ أساسيات فن التجميل، نشأته وتطوره وصفات العاملين به، الأدوات والأجهزة المستخدمة في التجميل، أساسيات التطهير والتعقيم، الجلد تركيبه ووظائفه، ، وأساسيات العناية بالبشرة، الشعر تركيبه والعناية به.معلومات أساسية عن مستحضرات التجميل و أشكالها

## المفردات:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ نشأة فن التجميل وتطوره</li> <li>■ الجهات المعنية بمهنة التجميل في الأردن</li> <li>■ العاملون في مهنة التجميل</li> <li>■ أخلاقيات مهنة التجميل</li> <li>■ الصحة والسلامة العامة في مهنة التجميل (الصالون، العاملين، الزبائن )</li> <li>■ الإسعافات الأولية لبعض الحالات الأكثر حدوثاً في الصالونات</li> <li>■ الحسابات المالية المستخدمة في الصالون</li> </ul>	أساسيات فن التجميل	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواع الكائنات الحية المسببة للأمراض تحديد بعض الأمراض الجلدية ( بعض الأمراض الجلدية مسبباتها، طرق العدوى، طرق الوقاية منها )</li> <li>■ طرق العدوى للأمراض</li> <li>■ طرق الوقاية</li> <li>■ مفهوم التطهير والتعقيم والفرق بينهما</li> <li>■ طرق التطهير المختلفة والمواد المستخدمة في عمليات التطهير</li> <li>■ طرق التعقيم المختلفة والمواد المستخدمة في عمليات التعقيم</li> <li>■ تطهير وتعقيم الأدوات والأجهزة المستخدمة في التجميل</li> </ul>	أساسيات التطهير والتعقيم ( الصحة والسلامة العامة )	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تركيب الجلد</li> <li>■ وظائف الجلد</li> <li>■ أنواع البشرة تنظيف البشرة (السطحي، العميق)</li> </ul>	الجلد والعناية بالبشرة	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تركيب الشعر</li> <li>■ معدل نمو الشعر وأطوار نموه</li> <li>■ العوامل المؤثرة على نمو الشعر</li> <li>■ أسباب سقوط الشعر</li> <li>■ أسباب تقصف الشعر</li> <li>■ أساسيات مهمة للعناية بالشعر</li> </ul>	الشعر	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أشكال مستحضرات التجميل الخاصة بالبشرة والشعر الفيتامينات المضادة للأكسدة (هأ، ج).</li> </ul>	مستحضرات التجميل	

الكتب و المراجع :

الكتاب المقرر:

1. مزاهرة، أيمن، 2002، مبادئ علم التجميل، دار قنديل، عمان - الأردن.

المراجع:

1. فايز، عمر، 1996، المبادئ والتقنيات الحديثة لفن التجميل، المطبعة الشرقية ، عمان - الاردن .
2. دروس عودة، يوسف العبادي، 2004، الاساليب الفنية في علم التجميل، مطبعة بطارسة ،عمان - الاردن.
3. فريحات ، حكمت ، 2001 ، مبادئ في رالصحة العامة ، دار البازوري ، عمان .



رقم المادة الدراسية: 21601163

وصف و مفردات مادة العلوم الحياتية العامة

❖ المعلومات الأساسية عن مستويات التنظيم في الجسم المستوى الكيماوي ومستويات الخلية والمستوى النسيجي وأجهزة الجسم المختلفة، تركيب النبات وأهميته من الناحية البيولوجية وأهم الميكروبات وتركيبها وعلاقة كل ذلك في البيئة المحيطة.

المفردات:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>المستوى الكيماوي</li> <li>تعريف الذرة والعنصر والمركب</li> <li>المركبات العضوية وغير العضوية</li> <li>المستوى الخلوي</li> <li>تعريف الخلية</li> <li>أنواع الخلايا</li> <li>مكونات الخلية(غشاء البلازما، النواة، السيتوبلازم ومكوناته، الشبكة الاندوبلازمية، الرايبوسومات، جسم جولجي، الميتوكوندريا، الأجسام الخلوية، الجسم المركزي، الأنابيب الدقيقة والخيوط الدقيقة)</li> <li>الانقسام الخلوي والمتساوي والمنصف</li> <li>المستوى النسيجي والعضوي</li> <li>تعريف النسيج</li> <li>أنواع الأنسجة</li> <li>الأنسجة الطلائية</li> <li>الأنسجة الضامة</li> <li>الأنسجة العضلية</li> <li>الأنسجة العصبية</li> <li>أجهزة الجسم</li> </ul>	مستويات التنظيم في الجسم	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>الجهاز الهضمي:</li> <li>- وظائف الجهاز الهضمي</li> <li>- مكونات الجهاز الهضمي(المريء، المعدة، الأمعاء الدقيقة، الأمعاء الغليظة).</li> <li>- الأنزيمات الهاضمة</li> <li>الجهاز التنفسي:</li> <li>- وظائف الجهاز التنفسي</li> <li>- مكونات الجهاز التنفسي</li> <li>- ضبط الجهاز التنفسي والتدخل في أزمات التنفس</li> <li>الجهاز الدوري:</li> <li>- وظائف الجهاز الدوري</li> <li>- الدم : المكونات والوظائف</li> <li>- القلب : المكونات والوظائف</li> <li>- الأوعية الدموية: أنواعها ووظائفها</li> <li>الجهاز الحسي:</li> </ul>	أجهزة جسم الإنسان	2.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- وظائف الجهاز الحسي</li> <li>- تركيب الأنف وحاسة الشم</li> <li>- تركيب الأذن وحاسة السمع</li> <li>- تركيب العين وحاسة الإبصار</li> <li>- تركيب اللسان وحاسة الذوق</li> <li>▪ الجهاز العصبي:</li> <li>- وظائف الجهاز العصبي</li> <li>- مكونات الجهاز العصبي</li> <li>- الجهاز العصبي المركزي</li> <li>- الجهاز العصبي الطرفي</li> </ul>		
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الساق: سيقان نباتات ذات الفلقتين، سيقان النبات ذات الفلقة الواحدة</li> <li>▪ الجذور</li> <li>▪ الأوراق</li> <li>▪ أجهزة النقل: الخشب واللحاء</li> </ul>	مكونات النبات والتركيب الداخلي للنبات	
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ البكتيريا:</li> <li>- أنواعها وإشكالها</li> <li>- أهمية البكتيريا (الفوائد والمضار)</li> <li>- العوامل المؤثرة على نمو البكتيريا</li> <li>▪ الفطريات:</li> <li>▪ أنواعها</li> <li>- أهميتها (الفوائد والمضار)</li> <li>- طرق تكاثرها</li> <li>- الفيروسات: تعريفها وطبيعتها وأهم خصائصها</li> </ul>	الكائنات الحية الدقيقة	
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف البيئة</li> <li>▪ النظام البيئي</li> <li>▪ معدات التفكك البيئي</li> <li>▪ مشكلة الغذاء العالمية</li> <li>▪ كيفية المحافظة على البيئة</li> <li>- التلوث البيئي</li> <li>- تعريف التلوث</li> <li>- أنواع التلوث</li> <li>- مكافحة التلوث</li> </ul>	الإنسان والبيئة	
6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أسس العمل المخبري</li> <li>▪ استخدام المجهر</li> <li>▪ الكشف على المكونات الكيميائية للحياة (البروتينات، السكريات، الدهون، الأنزيمات)</li> <li>▪ تجربة عن حركة براون للانتشار، الاسمدة-البلمرة</li> <li>▪ التركيب الضوئي</li> </ul>	تطبيقات عملية	

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ الخلية التركيب والأنواع</li><li>▪ الانقسام الخلوي المتساوي</li><li>▪ أنسجة الجسم العضلية والعصبية</li><li>▪ أجهزة الإخراج والهضم والتنفس</li><li>▪ الأجهزة العضلية والعصبية</li><li>▪ مصادر التلوث البيئي</li></ul>		
--	---	--	--

الكتب و المراجع :

الكتاب المقرر

1. بدح، احمد ورفاقه، 2007. العلوم الحياتية العامة، دار قنديل عمان - الاردن

المراجع:

2. زيتون، فسيولوجيا الإنسان، عمان، الجامعة الأردنية.

3. Marieb ,E., Essentials of Human Anatomy and Physiology. Adison Wesley Publishing Co. ,New York ,N.Y. 1984 .
4. Tortotra ,G., Anagostattos,N. Principles of Anatomy and Physiology , New York ,N.Y.1987 .



## وصف و مفردات مادة الكيمياء العضوية و الحيوية رقم المادة الدراسية : 21601165

❖ الهيدروكربونات المشبعة، وغير المشبعة والأروماتية، الهاليدات العضوية، المركبات العضوية الأوكسجينية، الأحماض الكربوكسيلية، الأمينات، الأميدات، البروتينات، الكربوهيدرات، الدهون، تطبيقات عملية.

المفردات:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	أهمية الكيمياء العضوية والهيدروكربونات المشبعة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مقدمة في الكيمياء العضوية</li> <li>▪ تصنيف المركبات العضوية</li> <li>▪ الإلكانات</li> <li>▪ تسميتها، ومجموعات الإلكيل</li> <li>▪ تفاعلاتها وخواصها الفيزيائية</li> <li>▪ الإلكانات الحلقية</li> <li>▪ تسميتها</li> <li>▪ نبذة بسيطة عن البترول</li> </ul>	
2.	الهيدروكربونات غير المشبعة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الرابطة الثنائية والرابطة الثلاثية</li> <li>▪ الإلكينات</li> <li>▪ الدينيات</li> <li>▪ تفاعلات الإضافة في الإلكينات</li> <li>▪ والإلكانات حسب قاعدة ماركونيكوف</li> </ul>	
3.	الهيدروكربونات الأروماتية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ البنزين</li> <li>▪ تركيبه</li> <li>▪ مشتقات البنزين</li> <li>▪ التسمية</li> <li>▪ تفاعلات البنزين</li> <li>▪ الإحلال الأروماتي الإلكتروني</li> <li>▪ التلوين ومركبات الكيل بنزين وأهميتها</li> </ul>	
4.	الهاليدات العضوية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ هاليدات الإلكيل وهاليدات الأريل</li> <li>▪ تسميتها</li> <li>▪ صفاتها الفيزيائية</li> <li>▪ الطرق الرئيسية في تحضيرها</li> <li>▪ تفاعلاتها (الاستبدال مثل: تحضير الكحول من الهاليد العضوي والحذف مثل: تحضير الإلكين من الهاليد)</li> <li>▪ المبيدات الحشرية</li> </ul>	
5.	المركبات العضوية الأوكسجينية (الإثيرات - الكحولات - الفينولات)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التركيب</li> <li>▪ التسمية</li> <li>▪ التصنيف</li> <li>▪ الخواص الفيزيائية</li> <li>▪ طرق التحضير الرئيسية</li> <li>▪ التفاعلات الرئيسية</li> <li>▪ أهمية هذه المركبات في الحياة اليومية</li> <li>▪ أوجه الخلاف بين الكحولات والفينولات</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التركيب</li> <li>■ التسمية</li> <li>■ الخواص الفيزيائية</li> <li>■ تحضيرها عن طريق الأكسدة للكحوليات وبواسطة طريقة جرينيارد</li> <li>■ طرق الكشف والتمييز بينها</li> <li>■ التعرف على أمثلة من هذه المركبات مثل القرقة - المسك - والفانيليا</li> </ul>	<p>6. المركبات العضوية الأوكسجينية ( الألدهايدات والكيونات )</p>	.6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التركيب</li> <li>■ الخواص الفيزيائية</li> <li>■ قوة الحامضية</li> <li>■ التسمية</li> <li>■ التفاعلات الرئيسية</li> <li>■ الاسترات</li> <li>■ هالوجينات الحامض</li> <li>■ الأنهايدرايد</li> </ul>	<p>7. الأحماض الكربوكسيلية ومشتقاتها</p>	.7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التركيب</li> <li>■ الخواص الفيزيائية</li> <li>■ التسمية</li> <li>■ التفاعلات الرئيسية</li> <li>■ الرابطة البيبتيدية</li> <li>■ تركيبها</li> <li>■ وظيفتها</li> <li>■ البيبتيدات ذات الوظائف الحيوية</li> <li>■ الأحماض الأمينية</li> <li>■ تعريفها</li> <li>■ صيغتها العامة</li> <li>■ مجموعاتها الوظيفية</li> <li>■ تصنيفها إلى بروتينات بسيطة، مركبة مشتقة</li> <li>■ كيفية بناء البروتينات من الأحماض الأمينية ( أولى، ثانوي، ثالثي، رابعي )</li> </ul>	<p>8. الأمينات - الأميدات - البروتينات</p>	.8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف الكربوهيدرات وتصنيفها حسب وحدات السكر وحسب ذرات الكربون</li> <li>■ الصيغة الثنائية للكربوهيدرات</li> <li>■ السكريات الأحادية: الجلوكوز والفركتوز</li> <li>■ السكريات الثنائية: السكروز واللاكتوز</li> <li>■ عديدة التسكير: النشا والسيليلوز</li> <li>■ تفاعلات الجلوكوز الرئيسية: الأكسدة والاختزال والتفاعل مع السيانيد</li> </ul>	<p>9. الكربوهيدرات</p>	.9

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريف الدهون، وتصنيفها إلى مركبات بسيطة ومركبة ومشتقة مع أمثلة عليها</li> <li>■ الأحماض الدهنية: صيغتها العامة، وتصنيفها العام (مشبعة، غير مشبعة، هيدروكسيلية، متفرعة وحلقية</li> <li>■ تسميتها، خواصها الفيزيائية، تفاعلات الدهون، ( التحليل المائي، الهدرجة، الهلجنة، الرقم اليودي، التزنخ)</li> <li>■ تحويل الزيت إلى دهن، تحضير الصابون، تركيب الكوليسترول، أهم خواصه وأهميته الحيوية</li> </ul>	الدهون	.10
--	---	--------	-----

الكتب و المراجع :

الكتاب المقرر :

1. حموه، فدوى ورفيقها، 2004، مبادئ الكيمياء العضوية والحيوية، دار المناهج، عمان - الأردن.

المراجع:

1. لبرت، ب، نيجز، 1982، الوجيز في الكيمياء الحياتية، ترجمة قصي عبد القادر الحلبي والسيدة فاتن عز الدين، العراق، جامعة الموصل، دار الكتب للطباعة والنشر.
2. الناظر، موسى، الكيمياء العضوية، المنظمة العربية للتربية والعلوم.
3. الشوابكة، علي، ورفاقه، الكيمياء الحيوية، 2002، دار اليازوردي، عمان - الأردن.



رقم المادة الدراسية: 21601179

وصف و مفردات مادة الحدائق المنزلية

❖ تتناول هذه المادة الحدائق المنزلية من حيث: أهميتها، مفهومها، أنواعها، أنظمة تصميمها، أقسامها وأنواع النباتات التي تزرع فيها في كل قسم منها سواء الأمامي ( أزهار قطف وزراعة الحوليات والأبصال وشجيرات الورد والأسيجة، المتسلقات، الشجيرات، الأشجار، المسطحات الخضراء). والقسم الخلفي ( الخضار، الأشجار المثمرة، والنباتات الطبية والعطرية) كذلك سيتعرف الطالب على بعض النباتات التي تزرع كنباتات الزينة الداخلية أو ما يعرف بنباتات الظل من حيث البيئة الملائمة وطرق الخدمة لهذه النباتات.

المفردات:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	الحديقة المنزلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التطور التاريخي للزراعة المنزلية</li> <li>■ أهميتها</li> <li>■ مفهومها</li> <li>■ أنواعها</li> <li>■ عناصرها</li> </ul>	
2.	إنشاء الحديقة المنزلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الاستعداد لإنشاء الحديقة المنزلية</li> <li>■ تجهيز أرض الحديقة</li> <li>■ تصميم وتنسيق أقسام الحديقة المنزلية</li> </ul>	
3.	تكاثر نباتات الحديقة المنزلية واحتياجاتها البيئية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ معنى التكاثر</li> <li>■ أهمية التكاثر</li> <li>■ أنواع التكاثر</li> </ul>	
4.	حديقة الأزهار	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أهميتها</li> <li>■ تصميمها</li> <li>■ أدوات اللازمة للزراعة</li> <li>■ دراسة بعض النباتات التي تزرع في حديقة الأزهار ( حوليات، أبصال، ورود )</li> <li>■ خدمة النباتات المزروعة</li> </ul>	
5.	الأسيجة والمتسلقات والأشجار والشجيرات والمسطحات الخضراء	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أهمية كل منها والتعرف على الشائع منها</li> <li>■ أسس اختيارها للزراعة في الحديقة وكيفية زراعتها وخدمتها</li> </ul>	
6.	حديقة الخضراوات	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أهميتها</li> <li>■ العوامل التي تحدد اختيار موقع زراعتها</li> <li>■ قواعد تصميم وتنظيم زراعة الخضار فيها</li> <li>■ الأدوات اللازمة</li> <li>■ اختيار البذور وتخزينها</li> <li>■ دراسة بعض نباتات الخضار الشائعة وخدمتها من وقت الزراعة حتى جني المحصول (بندورة، فلفل، قرعيات، بصل، فاصولياء، فجل، سبانخ، خس، بقدونس، فراولة)</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أهميتها</li> <li>▪ دراسة نباتات الفاكهة التالية: الحمضيات (الليمون والبرتقال)، اللوزيات (دراق، لوز، كرز، مشمش) والعنب والتفاح والأسكندنيا والتين والزيتون</li> </ul>	الأشجار المثمرة	.7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهومها</li> <li>▪ أنواعها من حيث الشكل، الفائدة الطبية، المادة الفعالة، طرق الإكثار، والاحتياجات البيئية لكل منها وخدمتها</li> </ul>	النباتات الطبية والعطرية	.8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أهميتها</li> <li>▪ أنواعها</li> <li>▪ الاحتياجات البيئية</li> <li>▪ الأدوات اللازمة</li> <li>▪ الزراعة في أصص</li> <li>▪ دراسة نباتات الظل التالية ⊕ الكاوتشوك، القفص الصدري، الكرتون، البيجونيا، السجادة، السندابوس، جلد النمر، الدراسينيا، الدافنيا، الفيلاندرون، الأرياليا الكاذبة</li> </ul>	نباتات الزينة الداخلية	.9

## الكتب و المراجع :

## الكتاب المقرر:

1. مزاهرة، أيمن، ورفيقتة، 2003، الزراعة المنزلية، دار المناهج، عمان، الأردن.

## المراجع:

1. اندرسون، روي أز، 1985، مقدمة في نباتات الزينة، ترجمة عبد الرحمن العريان و د. عبد العزيز كامل هنود، الطبعة العربية، القاهرة، الدار العربية للنشر والتوزيع.
2. العيطاني، علي يسرى، 1987، الزهور ونباتات وتنسيق الحدائق، الطبعة الثانية، القاهرة، دار الجامعات المصرية.
3. قرنفة، مصطفى، د. صوان، جمال، 1992، الحدائق المنزلية، الطبعة الأولى، عمان، جامعة القدس المفتوحة.



# البرنامج الزراعي

التغذية وتكنولوجيا الأغذية	التخصص
21503132	رقم المادة الدراسية
تغذية الإنسان	اسم المادة الدراسية
(3)	عدد الساعات المعتمدة
(3)	عدد الساعات النظرية
(0)	عدد الساعات العملية



### وصف المادة الدراسية:

❖ تعريف الطالب بأهم المصطلحات المتعلقة بعلم الغذاء والتغذية ومجموعة العناصر الغذائية من حيث وظائفها في الجسم ومصادرها وتركيبها وتصنيفها وأهم المكونات المتعلقة بها من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية وكذلك التغذية في مراحل الحياة المختلفة وكذلك التغذية الموزنة والتخطيط للحميات الغذائية العلاجية وأنواع الحميات الروتينية والعلاجية.

### أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. ان يفرق الطالب بين المصطلحات المستعملة في علم الغذاء وعلم التغذية وان يحدد المغذيات.
2. ان يتعرف الطالب على العناصر الغذائية وتصنيفها ومصادرها ووظائفها في جسم الإنسان.
3. ان يتعرف الطالب على احتياجات جسم الإنسان من العناصر الغذائية واهم مشاكل سوء التغذية وان يميز بين عمليات الهضم والامتصاص.
4. ان يتعرف الطالب على الاحتياجات الغذائية الأساسية خلال مراحل الحياة المختلفة والتغيرات الغذائية المصاحبة للتغيرات في جسم الإنسان.
5. ان يتعرف الطالب على النظام الغذائي الصحي والمعايير الغذائية وأسس تحديدها في المراحل المختلفة.



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تعريفات بمصطلحات علم الغذاء والتغذية</li> <li>■ مجموعة العناصر الغذائية</li> <li>■ التحليل التقريبي للأغذية</li> </ul>	مجموعة العناصر الغذائية والتحليل التقريبي للأغذية	1.
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الكربوهيدرات الذاتية</li> <li>■ هضم وامتصاص الكربوهيدرات</li> <li>■ الكربوهيدرات غير الذاتية</li> <li>■ الألياف والصحة</li> </ul>	الكربوهيدرات	2.
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ وظائف الدهون وأهميتها</li> <li>■ تصنيف الدهون وتركيبها</li> <li>■ هضم وامتصاص الدهون</li> <li>■ الفوسفوليبيدات الستيرويدات والكوليسترول والليبوبروتينات</li> <li>■ المواد الدهنية والصحة</li> </ul>	الشحوم والدهون	3.
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مقدمة عن وظائف البروتينات</li> <li>■ تصنيف البروتينات والأحماض الأمينية</li> <li>■ توفر الأحماض الأمينية للجسم الحي</li> <li>■ القيمة الغذائية للبروتين وتقديرها</li> <li>■ هضم البروتينات وامتصاصها</li> <li>■ احتياجات البروتين</li> </ul>	البروتينات	4.
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إنتاج الطاقة من العناصر الغذائية وتوزيعها في الجسم، قياس الطاقة في الغذاء، تمثيل الطاقة وتحولاتها و تخزينها في الجسم، احتياجات الطاقة والعوامل التي تؤثر عليها، المقررات الغذائية.</li> </ul>	الطاقة الغذائية	5.
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ لمحة عن الفيتامينات وتعريفها وتسميتها ومقارنة بينهما</li> <li>- فيتامين أ</li> <li>- فيتامين د</li> <li>- فيتامين هـ</li> <li>- فيتامين ك</li> </ul>	الفيتامينات الذاتية في الدهون	6.
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الثيامين</li> <li>■ الرايبوفلافين</li> <li>■ النياسين</li> <li>■ حمض البنتوثين</li> <li>■ فيتامين ب 6</li> <li>■ البيوتين</li> </ul>	الفيتامينات الذاتية في الماء	7.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ حامض الفوليك</li> <li>■ الكوبالامين V. B`12</li> <li>■ فيتامين ج</li> </ul>		
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الوظائف العامة للعناصر المعدنية</li> <li>■ تصنيف العناصر حسب ضرورتها وأساسيتها</li> <li>■ سمية العناصر المعدنية</li> <li>■ الكالسيوم</li> <li>■ الفسفور</li> <li>■ المغنيسيوم</li> <li>■ الصوديوم</li> <li>■ البوتاسيوم</li> <li>■ الكلور</li> <li>■ الكبريت</li> </ul>	العناصر المعدنية الكبرى	.8
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الحديد</li> <li>■ النحاس</li> <li>■ الزنك</li> <li>■ اليود</li> </ul>	العناصر الغذائية الصغرى	.9
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تغذية الحامل والمرضع</li> <li>■ تغذية الطفل الرضيع</li> <li>■ تغذية الأولاد في مرحلة ما قبل المدرسة</li> <li>■ تغذية الأولاد في سن المدرسة</li> </ul>	تغذية الحامل والمرضع والأولاد في مراحل الحياة المختلفة	.10
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ العادات الغذائية وتأثيرها على اختيار الأطعمة</li> <li>■ تقدير الاستهلاك الغذائي وتخطيط الوجبات باستعمال جداول وتحليل الأغذية</li> <li>■ مجموعات الطعام واستعمالها في التخطيط الغذائي</li> <li>■ نظام الأطعمة واستعمالها في التغذية</li> <li>■ استعمال نظام البدائل في تقييم الوجبات وتخطيطها</li> <li>■ الحميات العامة والروتينية</li> <li>■ الحميات العلاجية</li> </ul>	التغذية المتوازنة وتخطيط الحميات الغذائية العلاجية	.11

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	%20	الأول
/ / : التاريخ	%20	الثاني
/ / : التاريخ	%10	أعمال الفصل
/ / : التاريخ	%50	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف
		المناقشات و تقديم المحاضرات

## طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

## الكتب و المراجع :

## الكتاب المقرر:

1. تغذية الانسان، حامد التكروري وخضر المصري، 1997، دار حنين، الطبعة الثانية.

## المراجع:

1. Barasi, M.E. (1997) Human Nutrition A Health Perspective, Arnold .
2. Whitney , E.N, Cataldo, C.B. and Rolfes, S.R. (2002) Understanding Normal and Clinical Nutrition . 6th edition . Wadsworth Thomson Learning Belmont, Californiz.
3. Williams , S.R. (2000) Basic Nutrition & Diet Therapy Mosby A Harcut Health Sciences Company . St. Louis, London.
4. Wardlaw, G.M. ; Hampl, J.S. and Disilvestro, R. A.(2004) . Perspectives in Nutrition . Mc Graw Hill, Higher Education.



## المبرفاج الفنون التطبيقية

الأزياء وتكنولوجيا الألبسة	التخصص
21201131	رقم المادة الدراسية
المنسوجات	اسم المادة الدراسية
(3)	عدد الساعات المعتمدة
(2)	عدد الساعات النظرية
(2)	عدد الساعات العملية



**وصف المادة الدراسية:**

❖ تعريف بالمبادئ الأساسية لعلم المنسوجات والتركيز على خواص الألياف وأشكال الغزل والتركيب النسيجي للمنسوج والتجهيز والصباغة والطباعة والعناية الأساسية بمنتجات النسيج.

**أهداف المادة الدراسية:**

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. استعمال المصطلحات الفنية للنسيج بصورة صحيحة
2. تفسير علاقة الألياف النسيجية والغزل والأقمشة وخواص التجهيز بكفاءة المنتج النهائي
3. تقييم المنتج عند انتهاء العمل واستخدامه
4. تحليل الألياف والغزل والأقمشة باستخدام الاختبارات المناسبة
5. معرفة احتياجات ضبط الجودة في اختيار الأقمشة



## الوصف العام:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ خواص الألياف:</li> <li>▪ الألياف الطبيعية ( السليلوزية )</li> <li>▪ الألياف الطبيعية (البروتينية)</li> <li>▪ المختبر</li> <li>▪ معرفة الألياف باختبار الحرق</li> <li>▪ معرفة الألياف من خلال الميكروسكوب.</li> <li>▪ الخامات الصناعية:</li> <li>▪ المختبر.</li> <li>▪ معرفة الألياف باستخدام الاختبارات الكيماوية</li> <li>▪ الغزول</li> <li>▪ اختبار تركيب الغزول</li> </ul>	الألياف النسيجية وخواصها	1.
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ خيوط التريكو : مواصفات فنية رئيسية (برمات ، نمرة ، زوي ، متانة ، استطالة ) .</li> <li>▪ خيوط النسيج : مواصفات فنية رئيسية (برمات ، نمرة ، زوي ، متانة ، استطالة ) .</li> <li>▪ خيوط الخياطة : مواصفات فنية رئيسية (برمات ، نمرة ، زوي ، متانة ، استطالة ) .</li> </ul>	الخيوط	1.
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ انواع الأقمشة المنسوجة وغير المنسوجة .</li> </ul>	تعريف بالمسوجات	3.
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مقدمة إلى اللون والتجهيز</li> <li>▪ إضافة اللون</li> <li>▪ المختبر: الصباغة والطباعة</li> <li>▪ التجهيزات النهائية</li> <li>▪ المختبر: وزن القماش، ثبات الأبعاد (الانكماش)</li> <li>▪ التجهيزات الوظيفية</li> <li>▪ المختبر: معالجة ضد التجعد، ثبات اللون</li> </ul>	الصباغة والتجهيز	4.

## طرق التقييم المستخدمة :

الامتحانات	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	التاريخ
الأول	20%	التاريخ : / /
الثاني	20%	التاريخ : / /
أعمال الفصل	10%	التاريخ : / /
الامتحانات النهائية	50%	التاريخ : / /
المشروع و الوظائف		
المناقشات و تقديم المحاضرات		

طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

الكتب و المراجع :

1. Kadolph ,S.J..and Langford,A.L.( 1998 ) .Textiles(8<sup>th</sup> Ed ) Upper Saddle River .N.J Prentice Hall.
2. Textile Identification Manual with Textile Collection .( Samples and testing information )Available through : Textile Fabric Consultants .Inc .P.O. Box 111431Nashville .TN 37222



## رقم المادة الدراسية : 21601295

## وصف و مفردات مادة مبادئ الخياطة

❖ تتضمن هذه المادة معلومات أساسية عن لوازم الخياطة اليدوية والآلية وأدوات الكي وأنواع الخياطة اليدوية والآلية وكيفية استعمال ماكينة الخياطة المنزلية الكهربائية وكيفية استخراج المخططات الجاهزة من المجالات المتخصصة وتطبيقات عملية ( تفصيل قطعة ملابس ) وأصول تصليح الملابس.

## المفردات:

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ لوازم الخياطة اليدوية والآلية:</li> <li>▪ أدوات القص: <ul style="list-style-type: none"> <li>- مقص التفصيل</li> <li>- مقص التنظيف</li> <li>- المسنن</li> <li>- مقص عادي</li> <li>- مقص التشطيب</li> <li>- أداة التفنيق ( فتح العراوي )</li> </ul> </li> <li>▪ أدوات القياس: <ul style="list-style-type: none"> <li>- شريط القياس</li> <li>- مسطرة خشبية طويلة</li> <li>- مسطرة صغيرة شفافة</li> <li>- مثلث</li> <li>- الريجات</li> </ul> </li> <li>▪ أدوات التأشير: <ul style="list-style-type: none"> <li>- العجلة والكربونة</li> <li>- أقراص الطباشير</li> <li>- أقلام الرسم على القماش</li> </ul> </li> <li>▪ أدوات الخياطة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- الإبر بأنواع وأحجام مختلفة</li> <li>- الدبابيس مع مدبسة</li> <li>- الخيوط</li> <li>- الكشنتان</li> <li>- المغناطيس</li> </ul> </li> <li>▪ أدوات الكي: <ul style="list-style-type: none"> <li>- منضدة الكي الكبيرة</li> <li>- منضدة كي الأكمام</li> <li>- المكواة الكهربائية البخارية</li> <li>- الأوتوماتيكية البخارية</li> <li>- وسادة الكي</li> <li>- اللوحة الإبرية</li> <li>- فودره ( قطعة قماش للكي )</li> </ul> </li> </ul>	لوازم الخياطة	1.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريفها</li> <li>▪ غرز الخياطة اليدوية، أنواعها، خواصها، واستعمالاتها</li> <li>▪ غرز يدوية غير ثابتة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- غرزة سراجة عادية</li> <li>- غرزة سراجة مائلة</li> <li>- غرزة الباصة</li> <li>- غرزة المسحورة</li> </ul> </li> <li>▪ غرز يدوية ثابتة: <ul style="list-style-type: none"> <li>- غرزة الشلالة</li> <li>- غرزة الراجعة</li> <li>- غرزة اللقطة</li> <li>- غرزة اللقفة</li> <li>- غرزة البطانية</li> <li>- غرزة عظمة السمكة</li> </ul> </li> <li>تطبيق عملي: <ul style="list-style-type: none"> <li>1- عمل عينة لكل غرزة حسب استعمالها والاحتفاظ بها في ملف</li> </ul> </li> </ul>	الخياطة اليدوية	.2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الأجزاء الرئيسية لماكينة الخياطة المنزلية: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ رأس الماكينة ويتكون من: <ul style="list-style-type: none"> <li>- عمود الإبرة</li> <li>- عمود القدم الضاغط</li> <li>- جهاز شد خيط الإبرة الرئيسي (ميزان)</li> <li>- جهاز شد خيط الإبرة الثانوي (منظمات، أدلة وموجهات الخيط)</li> </ul> </li> <li>▪ الذراع العرضي ويتكون من: <ul style="list-style-type: none"> <li>- عمود إدارة رئيسي</li> <li>- أذرع نقل الحركة إلى عمود الإبرة وعمود القدم الضاغطة</li> </ul> </li> <li>▪ حامل الذراع العرضي ويتكون من <ul style="list-style-type: none"> <li>- أذرع نقل الحركة إلى جهاز نقل القماش (المسنن) والمكوك</li> <li>- ذراع منظم طول الغرزة</li> </ul> </li> <li>▪ عجلة الإدارة وتحتوي على فصل الحركة عن عمود الإبرة</li> <li>▪ إبرة ماكينة الخياطة</li> <li>▪ قاعدة ماكينة الخياطة وتتكون من: <ul style="list-style-type: none"> <li>- جهاز نقل القماش (المسنن)</li> <li>- لوحة الغرز (المرأة)</li> <li>- المكوك</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	ماكينة الخياطة المنزلية الكهربائية	.3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ حامل بكرات (مواسير الخياطة)</li> <li>▪ تجهيز ماكينة الخياطة المنزلية</li> <li>▪ تمرير الخيط العلوي (خيط الإبرة)</li> <li>▪ تعبئة المكوك</li> <li>▪ تمرير الخيط السفلي (خيط المكوك)</li> <li>▪ ضبط مؤشر الإبرة</li> <li>▪ ضبط طول الغرزة وعرضها</li> <li>▪ تنظيم ضغط القدم الضاغطة</li> <li>▪ صيانة وقائية وعلاجية لماكينة الخياطة المنزلية</li> </ul> <p>تطبيق عملي:</p> <p>2- عمل صيانة للماكينة المنزلية الكهربائية</p> <p>3- التدرب على تشغيل ماكينة الخياطة المنزلية</p> <p>4- إجراء الدرزة المستقيمة والدرزة بالزوايا والدرزة على الخطوط المنحنية</p> <p>5- إعداد وتنفيذ مفرش صينية ضيافة</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الدرزات الوظيفية</li> <li>▪ درزة مستقيمة مفتوحة</li> <li>▪ درزة مدرجة ( Zig-Zag )</li> <li>▪ 3-1-4 درزة فرنسية</li> <li>▪ درزة منبسطة ( انكليزية )</li> <li>▪ الدرزة الوقائية</li> <li>▪ الدرزات التجميلية:</li> <li>▪ درزة ثنائية</li> <li>▪ درزة تجميلية</li> <li>▪ درزة تجعيد ( زم )</li> </ul> <p>تطبيقات عملية:</p> <p>1- تركيب بعض أنواع الكلف شريط زجاج، دانتيل، ركامة ، مطاط )</p> <p>2- إعداد وتنفيذ سلّة ضيافة</p>	الدرزات	.4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تهذيب الحواشي باستخدام غرز الخياطة اليدوية</li> <li>▪ تهذيب الحواشي باستخدام مقص التنظيف المسنن</li> <li>▪ تهذيب الحواشي باستخدام الدرزة المستقيمة</li> <li>▪ تهذيب الحواشي باستخدام الحبكة ( الأوفرلوك )</li> <li>▪ تهذيب الحواشي باستخدام شريط الورب (الببيه)</li> </ul>	تهذيب الحواشي ( أنواعها ، طرق تنفيذها )	.5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف بأنواع المخططات الجاهزة</li> <li>▪ مخططات البوردا</li> <li>▪ المخططات الجاهزة داخل مغلف</li> <li>▪ كيفية استخدام المخططات الجاهزة وتعديلها</li> <li>▪ حسب مقاسات شخصية</li> <li>▪ تحديد معاني الرموز الموجودة على المخططات الجاهزة</li> <li>▪ تطبيق عملي: استخراج مخطط جاهز لمريول مختبر</li> </ul>	استخدام المخططات الجاهزة في تنفيذ قطعة ملابسيه	.6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تجهيز الأقمشة القابلة للانكماش (القطنية، الكتانية) قبل التفصيل</li> <li>▪ غسل الأقمشة قبل تفصيلها</li> <li>▪ كي الأقمشة حسب نوعها</li> <li>▪ تسوية حواف الأقمشة حسب نوعها</li> <li>▪ تصحيح الورب</li> <li>▪ إعداد الأقمشة المقلمة والمزخرفة والكاروهات، والأقمشة الوبرية</li> <li>▪ تثبيت قطع المخطط على القماش</li> <li>▪ نقل العلامات</li> <li>▪ قص وخطاطة المريول حسب الأسس والمهارات الصحيحة</li> </ul>	تفصيل وخطاطة مريول المختبر	.7
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تركيب سحاب لفستان طفلة (سحاب متمائل)</li> <li>▪ تركيب سحاب لتتورة (سحاب غير متمائل)</li> <li>▪ تركيب سحاب لبنتلون</li> <li>▪ تقصير تتورة وتقصير بنطلون</li> <li>▪ تضيق تتورة وتضيق بنطلون</li> </ul>	تصليح الملابس	.8

## الكتب و المراجع :

## الكتاب المقرر:

1. نجوى المغربي، ورفيقاتها، إنتاج الملابس، ( العلوم المهنية )، الناشر، وزارة التربية والتعليم، المديرية العامة للمناهج، 97 / 96، الطبعة الأولى.
2. نجوى المغربي، ورفيقاتها، إنتاج الملابس، ( التدريب العملي )، الناشر، وزارة التربية والتعليم، المديرية العامة للمناهج، 97 / 96، الطبعة الأولى.

## المراجع:

1. موسوعة سنجر للخياطة، ( مبادئ الخياطة )، أكاديمية انترناشيونال، الفرع العلمي في دار الكتاب العربي، لبنان، 1992.
2. موسوعة سنجر للخياطة، ( أسرار الخياطة )، أكاديمية انترناشيونال، الفرع العلمي في دار الكتاب العربي، لبنان، 1992.

## وصف و مفردات مادة الأدوات و الأجهزة المنزلية رقم المادة الدراسية : 21601197

❖ تتضمن المادة عرضاً للمواد التي تصنع منها الأدوات والأجهزة المنزلية من حيث خصائصها واستخداماتها وطرق تنظيفها والعناية بها ، ومواد التنظيف المستخدمة في تنظيفها ، كما تعرض المادة مجموعة من الأجهزة المنزلية من حيث طريقة عملها وكيفية اختيارها والعناية بها وتنظيفها، بالإضافة إلى مجموعة من الأدوات المنزلية المستخدمة في الطهي والغسيل والكي والتنظيف من حيث اختيارها وطريقة عملها والعناية بها وتنظيفها، كما تعرض المادة مجموعة الأجهزة والأدوات المتوفرة في المطابخ الإنتاجية من حيث أنواعها واستخداماتها ومواصفاتها وكيفية التعامل معها.

## المفردات:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	المواد الأساسية المستخدمة في صناعة الأدوات والأجهزة المنزلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها (النحاس، الألمنيوم ، الحديد ، الزنك ، الفضة ، الذهب ، الخشب ، الزجاج ، اللدائن)</li> <li>■ صفاتها،شروط اختيارها،استخداماتها،العناية بها،تنظيفها.</li> <li>■ التجهيز النهائي للمعادن .</li> <li>■ المواد العازلة ( الالياف الزجاجية ، الصوف الصخري ، الرغاوي البلاستيكية )</li> </ul>	
2.	مواد التنظيف	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ماهية مادة التنظيف وطرق التنظيف وإزالة البقع</li> <li>■ مواد التنظيف المنزلية (تصنيفها، استخدامها)</li> <li>■ طرق العناية والتنظيف بالمواد والمعادن المختلفة</li> <li>■ شروط تخزين مواد التنظيف في المنزل</li> </ul>	
3.	الأجهزة المنزلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها،أجزائها،طريقة عملها،العناية بها،اختيارها،تنظيفها</li> </ul>	
4.	أدوات الطهي	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها،أجزائها،العناية بها،اختيارها،تنظيفها</li> </ul>	
5.	أدوات إعداد العجائن والمخبوزات	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها،أجزائها</li> <li>■ العناية بها</li> <li>■ اختيارها</li> <li>■ تنظيفها</li> </ul>	
6.	الأدوات الصغيرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها</li> <li>■ أجزاءها</li> <li>■ العناية بها</li> <li>■ اختيارها</li> <li>■ تنظيفها</li> </ul>	
7.	أدوات التقطيع	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها</li> <li>■ أجزاءها</li> <li>■ العناية بها</li> <li>■ اختيارها</li> <li>■ تنظيفها</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها</li> <li>■ تركيبها</li> <li>■ العناية بها</li> <li>■ اختيارها</li> <li>■ تنظيفها</li> </ul>	<p>أجهزة وأدوات الغسيل والكي</p>	8.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها</li> <li>■ العناية بها</li> <li>■ اختيارها</li> <li>■ طريقة عملها</li> </ul>	<p>أدوات تنظيف المنزل والعناية بها</p>	9.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعها</li> <li>■ مواصفاتها</li> <li>■ استخداماتها</li> <li>■ العناية بها</li> <li>■ اختيارها</li> <li>■ تنظيفها:</li> <li>- أجهزة وأدوات الاستلام</li> <li>- أجهزة التخزين</li> <li>- أجهزة تحضير وإعداد الطعام</li> <li>- أجهزة الطهي</li> <li>- أجهزة النقل والخدمة</li> </ul>	<p>الادوات والأجهزة المستخدمة في المطبخ الإنتاجي وكيفية التعامل معها</p>	10.

**الكتب و المراجع :**

**الكتاب المقرر:**

1. الناعوري، سعاد عساكريه، نشيوات، ليلي حجازين، 2002، الأدوات والأجهزة المنزلية، دار الشروق، عمان - الأردن.

**المراجع:**

1. كوجيك، كوثر حسين، 1995، الأدوات والأجهزة المنزلية، الطبعة الرابعة، عالم الكتب، القاهرة.
2. عبد اللطيف، سميحة، 1985، الإرشادات المنزلية، الطبعة الرابعة، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة.
3. حجازين، ليلي، ورفيقها، 2005، المدخل إلى علم الاقتصاد المنزلي، دار المناهج، عمان - الأردن.
4. KIRK D., MILSON A., "Services, Heating and Equipment for Home Economics.1982, Ellis Horwood Limited .
5. EHRENKRANZ, FLORENCE, L.INMAN, LYDIA, Equipment In The Resturants, Third Eition, 1973, Harper & Row Publishers Inc.

## وصف و مفردات مادة التصنيع الغذائي المنزلي رقم المادة الدراسية : 21601173

❖ المعلومات الأساسية عن أهم الصناعات الغذائية التي يمكن القيام بها على المستوى المنزلي باستعمال المواد الخام المتوفرة محلياً، عوامل فساد الغذاء، طرق حفظ الأغذية وتخزينها على المستوى المنزلي والمواصفات القياسية المتعلقة لبعض الصناعات الغذائية واستخدام المواد المضافة ومدى سميتها.

## المفردات

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف وأهمية التصنيع الغذائي على المستوى المنزلي</li> <li>▪ مشكلة الغذاء والأمن الغذائي وأهم المحاصيل الإستراتيجية الزراعية</li> <li>▪ واقع التصنيع الغذائي في الأردن</li> <li>▪ تطبيقات عملية:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف على أدوات المختبر</li> <li>- عمل محاليل سكرية وملحية والتدرب على إجراء حساباتها</li> </ul> </li> </ul>	نشأة وتطور التصنيع الغذائي	1.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف فساد الأغذية</li> <li>▪ أنواع الفساد (الكيميائي، البيولوجي، الفيزيائي)</li> <li>▪ طرق السيطرة ومنع فساد الأغذية</li> <li>▪ تطبيقات عملية:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- الموصفة القياسية</li> </ul> </li> </ul>	فساد الغذاء	2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ طرق تداول المواد الغذائية</li> <li>▪ طرق تحضير المواد الغذائية</li> <li>▪ التخزين السليم ودرجات الحرارة والرطوبة المناسبة للمواد الغذائية</li> <li>▪ تطبيقات عملية:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- تجميد بعض الأطعمة وصهرها بطرق صحيحة</li> </ul> </li> </ul>	طرق التخزين السليمة على المستوى المنزلي	3.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف المواد المضافة</li> <li>▪ الشروط الواجب توافرها في المواد المضافة</li> <li>▪ خطورة وسمية المواد المضافة</li> <li>▪ أنواع المواد المضافة واستخداماتها</li> <li>▪ تطبيقات عملية:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- الاطلاع على بعض المواصفات القياسية الأردنية المتعلقة بالمواد المضافة</li> </ul> </li> </ul>	المواد المضافة	4.

5.	طرق حفظ الاغذية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف وأهمية حفظ الأغذية</li> <li>▪ أساسيات طرق حفظ الأغذية</li> <li>▪ تطبيقات عملية:</li> <li>- التجفيف (خضار وفواكه الموسم المتاحة)</li> <li>- صناعة رب البندورة</li> <li>- صناعة الكاتش اب</li> <li>- صناعة العصير (البرتقال، الليمون)</li> <li>- الحفظ بالتجميد (الجزر، البازيلاء، ورق العنب)</li> <li>و طرق استرجاعها</li> </ul>
6.	الخضار والفواكه	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ شروط استلام المواد الخام ومشاكل الحفظ وطرق الصنع في الصناعات التالية:</li> <li>▪ صناعة العصير، صناعة المرببات، والتسكر</li> <li>- صناعة المخللات، صناعة الخل، تطبيقات عملية: صناعة المخللات، صناعة المرببات (المشمش، والتفاح والمرملاد)</li> </ul>
7.	الحليب ومشتقاته	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ استلام الحليب ( الفحوصات وغش الحليب)</li> <li>▪ الأهمية والفوائد</li> <li>▪ صناعات اللبن واللبننة والجبنة البيضاء البلدية والمغلية، وأنواع الاجبان الاخرى</li> <li>▪ صناعة الزبد</li> <li>▪ منتجات أخرى: آيس كريم، وقشدة، والجميد</li> <li>▪ تطبيقات عملية:</li> <li>- صناعة اللبن الرائب واللبننة والجميد</li> <li>- صناعة الجبنة الطرية والمغلية</li> <li>- صناعة الزبدة والسمن الحر</li> </ul>
8.	القمح والمخبوزات	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ صناعة الخبز، الكعك والكعك المحلى، الفريكة والبرغل والقلية، المفتول، الترمس والفاول النابت</li> <li>- تطبيقات عملية: صناعة البرغل، صناعة الترمس</li> </ul>
9.	اللحوم ومنتجاتها	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أهمية اللحوم وفوائدها</li> <li>▪ طرق تداول اللحوم وتخزينها</li> <li>▪ صناعة الهمبرغر</li> <li>▪ صناعة اللحم المفرومة</li> <li>- تطبيقات عملية: صناعة الكفتة، صناعة المرتديلا، صناعة النقانق المجمدة</li> </ul>

الكتب و المراجع :

الكتاب المقرر :

1. مزاهره، أيمن، 2001، التصنيع الغذائي المنزلي، دار الشروق، عمان - الاردن.

المراجع :

1. عمرو، شاكرا، عايد 1998، حفظ وتصنيع الأغذية، عمان، جامعة القدس المفتوحة.

2. حميض، محمد علي، وآخرون، 1994، حفظ وتصنيع الأغذية، عمان، جامعة القدس المفتوحة.

3. الشبانى، علي محمد حسين، (1989)، تصنيع الأغذية، الموصل، جامعة الموصل.

## وصف و مفردات مادة اقتصاديات الأسرة رقم المادة الدراسية : 21601281

❖ إدارة المنزل، موارد الأسرة وأنواعها وكيفية استغلالها، الدخل المالي للأسرة وكيفية التصرف فيه، الاختيار الصحيح للمسكن وللأثاث، طريقة ترتيب الأثاث من حيث ( الإضاءة والتهوية والكماليات بأنواعها) الطريقة الصحيحة للعناية بنظافة المنزل بمختلف محتوياته.

## المفردات:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	الإدارة المنزلية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم الإدارة المنزلية</li> <li>▪ دور الوالدين في الإدارة المنزلية</li> <li>▪ خطوات عملية الإدارة المنزلية ( جوانب العملية الإدارية )</li> <li>▪ التخطيط</li> <li>▪ التنظيم</li> <li>▪ التنفيذ والمراقبة</li> <li>▪ التعديل</li> <li>▪ التقييم</li> </ul>	
2.	موارد الأسرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ موارد الأسرة البشرية وغير البشرية</li> <li>▪ أهمية الوقت والجهد لربة الأسرة</li> <li>▪ العوامل التي على استخدام الموارد الاسرية</li> <li>▪ الإجهاد والتعب المنزلي</li> <li>▪ ادارة الوقت .</li> <li>▪ خطوات تخطيط وقت الأسرة</li> <li>▪ طرق تبسيط الأعمال وتطبيقها على الأعمال المنزلية:</li> <li>أ * ديل وضع الجسم وحركته أثناء العم</li> <li>ب * يير مراحل الإعداد الأولى للعمل</li> <li>ج * يير المواد الخام نفسها</li> <li>د * ير طريقة ترتيب الأدوات والأجهزة ، ومكان العمل</li> </ul>	
3.	إدارة الدخل	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم الدخل</li> <li>▪ وسائل زيادة الدخل</li> <li>▪ الأسس العامة لوضع الميزانية</li> <li>▪ خطوات ادارة الدخل الاسري .</li> <li>▪ أهمية الادخار</li> <li>▪ طرق الشراء:</li> <li>1- الشراء من المحلات العامة المتخصصة</li> <li>2- الشراء بالتزريات</li> <li>3- الشراء من محلات الأثاث المستعمل</li> <li>4- الشراء بالمزادات</li> <li>5- الشراء عن طريق البريد و الانترنت</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ خصائص المسكن الجيد .</li> <li>▪ التصميم الخارجي للمسكن</li> <li>▪ المواد الأساسية المستعملة في بناء المساكن:</li> <li>▪ 1-البلاط</li> <li>▪ 2-الإسمنت</li> <li>▪ 3- الحجر</li> <li>▪ 4- الطوب</li> <li>▪ 5- الحديد</li> <li>▪ 6- الركام ( الرمل ، الحصمة)</li> <li>▪ تخطيط المطبخ وتصميمه</li> <li>▪ أشكال المطابخ</li> <li>▪ مراكز العمل في المطبخ</li> <li>▪ التخزين:</li> <li>▪ 1- فوائده</li> <li>▪ 2- شروط المخازن</li> <li>▪ 3-قواعد التخزين السليم</li> </ul>	<p>المساكن واختيارها</p>	<p>4.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ عناصر التصميم:</li> <li>▪ 1- الخط</li> <li>▪ 2- الشكل</li> <li>▪ 3-اللون</li> <li>▪ أسس التصميم ( مبادئ التصميم ) :</li> <li>▪ التوازن</li> <li>▪ الإيقاع</li> <li>▪ التأكيد</li> <li>▪ التناسب</li> <li>▪ التباين</li> <li>▪ التوافق</li> <li>▪ الخلفيات ( أنواعها، واختيارها، والعناية بها)</li> <li>▪ الأسقف</li> <li>▪ الجدران</li> <li>▪ الأرضيات</li> <li>▪ الأبواب والشبابيك</li> </ul>	<p>التصميم الداخلي للمنزل</p>	<p>5.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أنواعها</li> <li>▪ مزاياها وعيوبها</li> <li>▪ استعمالاتها</li> </ul>	<p>الإضاءة والتهوية والتدفئة</p>	<p>6.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أسس اختيار الأثاث</li> <li>■ طرز الأثاث</li> <li>■ المواد المستخدمة في صناعة الاثاث :</li> <li>■ 1-الخشب ( أنواعه، خصائص استخداماته والعناية بها</li> <li>■ 2- المعادن ( أنواعها، طرق تنظيفها والعناية بها )</li> <li>■ 3-المصنع من مواد أخرى (البلاستيك، الجلد، الخيزران)</li> <li>■ أسس توزيع الأثاث</li> <li>■ عدد قطع الأثاث وحجمها</li> <li>■ إثراء المنزل بالأثاث القديم</li> <li>■ الستائر والسجاد،فوائدها، أنواعها، اختيارها، العناية بها</li> </ul>	تأثيث المنزل	7.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الدور الذي تلعبه الكماليات في الديكور الداخلي للمنزل</li> <li>■ أنواع الكماليات وأسس اختيارها</li> <li>■ اللوحات الزيتية</li> <li>■ الصور</li> <li>■ التحف</li> <li>■ المطرقات</li> <li>■ المزهريات</li> <li>■ النباتات</li> <li>■ الأزهار: قطفها، العناية بها، تنسيقها</li> </ul>	الكماليات	8.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تنظيف غرف المنزل المختلفة</li> <li>■ التنظيف اليومي</li> <li>■ التنظيف الأسبوعي</li> <li>■ التنظيف الموسمي</li> <li>■ تنظيف الأحواض والمغاسل</li> <li>■ إبادة الحشرات والقوارض الصغيرة</li> </ul>	التنظيف المنزلي	9.

الكتب و المراجع :

الكتاب المقرر:

1. حجازين، ليلي، ورفاقها، 2002، اقتصاديات الأسرة، الطبعة الثانية، دار الشروق، عمان - الأردن.

المراجع:

1. البقلي، إحسان، درية و أمين، درية، 1988، التخطيط والإدارة في الاقتصاد المنزلي، الطبعة الثالثة، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة .

2. خليل، وجيهة، ورفيقاتها، 1986، الإدارة المنزلية، مطابع الجمعية العلمية الملكية الأردنية، عمان .

3. مزاهرة، ايمن، 2004، دليل تأثيث المنزل، دار يافا، عمان - الاردن.

## وصف و مفردات مادة ادارة المشروعات الصغيرة رقم المادة الدراسية : 21601283

### وصف المادة الدراسية:

يوضح المساق مفهوم الريادة وخصائصها، وأهميتها في الاقتصاد الوطني، والريادة الداخلية والريادة الخارجية، ومفهوم الأعمال الصغيرة والطبيعة القانونية لها، وخطة العمل للبدء بمشروع صغير ريادي، والمفاضلة بين شراء مشروع قائم أو تأسيس مشروع، وموقع المشروع، وتمويل المشروعات الصغيرة وإدارة المشتريات والمخزون في المشروعات الصغيرة، والتسويق، والمحاسبة في الأعمال الصغيرة، والائتمان والتحصيل وعمليات التأمين في المشروعات الصغيرة، مع التركيز على خصوصية التجربة الأردنية في هذا المجال.

### أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

6. تعريف الطالب مفهوم الريادة والأعمال الصغيرة وأهميتها في الاقتصاد الوطني.
7. تعريف الطالب بخطة العمل ومراحل تأسيس المشروع الصغير.
8. تعريف الطالب بالعمليات الإدارية والتسويقية والمالية الرئيسية للمشروع الصغير.
9. تعريف الطالب بالدور المهم الذي تقدمه الجهات الحكومية وغير الحكومية لدعم المشروعات الصغيرة.



## الوصف العام:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مفهوم الريادة وخصائصها	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الريادة، المفهوم والطبيعة</li> <li>▪ الريادة والإبداع</li> <li>▪ الريادة في الأردن</li> <li>▪ التمايز بين الريادة والأعمال الصغيرة</li> <li>▪ الآثار التنموية للريادة والأعمال الصغيرة</li> </ul>	
2.	الريادة الداخلية والريادة الدولية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الريادة الداخلية</li> <li>▪ الريادة الدولية</li> </ul>	
3.	نظرة عامة لمفهوم الأعمال الصغيرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم منظمة الأعمال</li> <li>▪ مفهوم الأعمال الصغيرة</li> <li>▪ مفاهيم مختلفة في الأعمال الصغيرة</li> <li>▪ الأعمال الصغرى والعائلية والمنزلية</li> <li>▪ المعايير المستخدمة في تصنيف المنظمات الصغيرة</li> <li>▪ المعايير الكمية والمعايير النوعية</li> <li>▪ المعايير المستخدمة في تصنيف المنظمات الصغيرة الأردنية</li> <li>▪ تطور المنظمات الصغيرة في الأردن</li> </ul>	
4.	خطة العمل في الأعمال الصغيرة الريادية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفهوم ومكونات خطة العمل</li> <li>▪ الأجزاء الرئيسية في خطة العمل</li> <li>▪ تصميم خطة العمل</li> </ul>	
5.	تأسيس الأعمال الصغيرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تأسيس مشروع صغير</li> <li>▪ شراء مشروع صغير قائم</li> </ul>	
6.	موقع المشروع الصغير	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ موقع المشروع الصغير</li> <li>▪ العوامل الرئيسية في اختيار المنطقة والمجتمع المناسب للمشروع</li> <li>▪ مناطق الأعمال التجارية</li> <li>▪ متطلبات الموقع في الأنواع المختلفة من المشروعات</li> <li>▪ أساليب اختيار موقع المشروع</li> <li>▪ عوامل المفاضلة في اختيار موقع المشروع</li> </ul>	
7.	تمويل المشروعات الصغيرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تقدير الاحتياجات المالية</li> <li>▪ أشكال رأس المال</li> <li>▪ مصادر رأس المال</li> <li>▪ معدل الفائدة</li> <li>▪ المساعدات التي تقدمها الدولة للمشاريع الصغيرة</li> </ul>	
8.	إدارة المشتريات والمخزون في المشروعات الصغيرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ إدارة المشتريات</li> <li>▪ إدارة المخزون</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التسويق</li> <li>▪ استراتيجية التسعير</li> <li>▪ اتصالات التسويق</li> <li>▪ ترويج المبيعات</li> <li>▪ الإعلان</li> <li>▪ نظم المعلومات التسويقية</li> </ul>	التسويق والأعمال الصغيرة	9.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الائتمان</li> <li>▪ أشكال الائتمان</li> <li>▪ التحصيل</li> <li>▪ تأمين الائتمان</li> </ul>	الائتمان والتحصيل في المشروعات الصغيرة	10.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الخطر</li> <li>▪ التأمين</li> <li>▪ التأمين ضد أخطار السرقة والسطو</li> </ul>	التأمين والأعمال الصغيرة	11.

## طرق التقييم المستخدمة :

التاريخ	نسبة الامتحان من العلامة الكلية	الامتحانات
/ / : التاريخ	20%	الأول
/ / : التاريخ	20%	الثاني
/ / : التاريخ	10%	اعمال الفصل
/ / : التاريخ	50%	الامتحانات النهائية
		المشروع و الوظائف
		المناقشات و تقديم المحاضرات

## طرق التدريس:

❖ يحدد عضو هيئة التدريس الطريقة المستخدمة من خلال (محاضرة، عرض، مناقشات، مختبرات).

## الكتب و المراجع :

1. النجار، فايز، العلي، عبد الستار، ( 2006 )، الريادة وإدارة الأعمال الصغيرة، دار الحامد للنشر والتوزيع ، عمان، ( مرجع رئيس).
2. Longenecker, J, moore, C , Petty , J(2003), Small Business Management: An Entrepreneurial Emphasis, Thomson, south-western.



## وصف و مفردات مادة تحضير الطعام و خدمته رقم المادة الدراسية : 21601275

❖ طرق تحضير الأنواع المختلفة من الأطعمة، والتحليل العلمي للتغيرات التي تطرأ عليها أثناء الطهو، والطرق الصحيحة لاستخدامها في المنزل، والأسس الصحيحة لتحضير وطهي وحفظ الأطعمة المختلفة، والتطبيق العملي للعديد من الأطباق، والطرق الصحيحة لتحضير وخدمة وآداب المائدة.

## المفردات

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	أساسيات تحضير الأطعمة	<ul style="list-style-type: none"> <li>الماء</li> <li>دور الماء في الطهو</li> <li>درجة الغليان وعلاقتها بالضغط والغليان والتبخر</li> <li>الحرارة</li> <li>طرق انتقال الحرارة</li> <li>كيفية اختيار درجة حرارة الفرن</li> <li>أنواع مقاييس الحرارة المستعملة في الطهو</li> <li>الطهو</li> <li>تعريفه</li> <li>أسباب طهو الطعام</li> <li>تأثير الطهو على الأطعمة</li> <li>المكاييل والموازيين المنزلية</li> <li>الأمر الواجب مراعاتها عند أخذ المكاييل</li> <li>الطرق الصحيحة لقياس كميات وأوزان المواد الجافة والزيوت والدهون والسوائل</li> <li>المكاييل والموازيين وما يعادلها</li> <li>التقييم الحسي للأطعمة</li> <li>طرق التقييم الحسي للأطعمة</li> <li>شروط التقييم الحسي للأطعمة</li> <li>التوابل والبهارات والمكسرات المستخدمة في الطهي</li> <li>اختيارها</li> <li>تخزينها</li> <li>أنواعها</li> <li>تطبيقات عملية</li> <li>التدريب على الطريقة الصحيحة لقياس المواد الجافة والسائلة</li> <li>التعرف على أنواع البهارات المختلفة، المستخدمة في الطهي واستعمالاتها</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>طرائق الطهو</li> <li>الطهو بالحرارة الرطبة</li> <li>السلق</li> <li>التشريب</li> <li>التحريق</li> <li>التسيبك</li> <li>الطهو بالبخار</li> <li>الطهو في الماء المغلي</li> <li>الطهو بالحرارة الجافة</li> <li>الخبز</li> <li>الشي</li> <li>الطهو في المادة الدهنية</li> <li>القلي ( البسيط - الغزير )</li> <li>التحمير</li> <li>تطبيقات عملية</li> <li>عرض عينات من أنواع المكسرات المستخدمة في الطهي والتعرف على ميزات كل نوع</li> <li>تحضير الساندويشات</li> </ul>	طرائق الطهو	.2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>أساسيات طهو الأطعمة</li> <li>أساسيات تحضير المشروبات الساخنة والعناية بها</li> <li>أساسيات طهو الحليب والعناية به</li> <li>أساسيات طهو الحبوب</li> <li>أساسيات طهو النشا</li> <li>أنواع الدقيق</li> <li>أساسيات طهو السكر</li> <li>أساسيات طهو الفواكه والعناية بها</li> <li>أساسيات طهو الخضراوات والعناية بها</li> <li>أساسيات طهو البيض</li> <li>أساسيات طهو اللحوم والعناية بها</li> <li>تطبيقات</li> <li>تحضير السلطات ومتبلاتها</li> <li>تحضير القهوة، الشاي، الكاكاو، النباتات الطبية</li> </ul>	أساسيات طهو الأطعمة	.3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>المرق</li> <li>أنواع المرق</li> <li>حفظ المرق</li> <li>استعمالات المرق</li> <li>الحساء</li> <li>تحضير الحساء</li> <li>حفظ الحساء</li> <li>تقديم الحساء</li> <li>الشطائر ( الساندويشات )</li> <li>أنواعها</li> </ul>	المرق والسلطات	.4

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ شروط عامة في تحضيرها</li> <li>▪ عرضها وتقديمها</li> <li>▪ السلطات الطازجة ومنتجاتها</li> <li>▪ السلطات في قائمة الطعام</li> <li>▪ أنواع السلطات وأدواتها</li> <li>▪ منتجات السلطة</li> <li>▪ طرق تقديم السلطات</li> <li>▪ الخضراوات والفواكه ( اختيارها، وتجهيزها )</li> <li>▪ تطبيقات عملية</li> <li>▪ تحضير أنواع من المرق والحساء</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مخاليط الدقيق</li> <li>▪ تصنيفها</li> <li>▪ دور المكونات الرئيسية فيها ( الدقيق، السكر، البيض، المواد الرافعة، الملح، السائل الدهن )</li> <li>▪ المواد الرافعة وأنواعها ووظيفتها في رفع العجائن البيولوجية</li> <li>▪ الكيميائية</li> <li>▪ أنواع العجائن وتحضيرها ( حفظها - تقديمها - تزيينها )</li> <li>▪ المعجنات</li> <li>▪ الخبز السريع ( بان كيك - قطايف )</li> <li>▪ الكيك الدسم ، الكيك الاسفنجي ، البسكوتات</li> <li>▪ الفطائر ( فطيرة التفاح - الكعك - المعمول )</li> <li>▪ تطبيقات عامة</li> <li>▪ تحضير بعض أنواع المعجنات</li> </ul>	العجائن	5.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ قوائم الطعام : تعريفها ، أنواعها ( محددة - حسب الطلب - دورية - طعام اليوم )</li> <li>▪ طرق الخدمة: الذاتية ، الرسمية ، الفرنسية ، الأمريكية</li> <li>▪ إعداد المائدة وترتيبها ، ترتيب المائدة ، الأكواب، الأطباق، الفصيات ، المفارش، الممالح</li> <li>▪ أدوات التقديم ( أدوات السكب والجاطات )</li> <li>▪ أدوات التزيين للمائدة</li> <li>▪ آداب وسلوك المائدة</li> <li>▪ تطبيقات عملية</li> <li>▪ أن يتدرب الطالب على اتقان عملية ترتيب المائدة</li> <li>▪ أن يتعرف الطالب على الأدوات المستخدمة في ترتيب المائدة</li> <li>▪ أن يتدرب الطالب على إتباع آداب السلوك السليم أثناء تناول الطعام</li> <li>▪ عرض عينات لقوائم الطعام المختلفة</li> <li>▪ تطبيق لطرق الخدمة المختلفة</li> </ul>	طرق الخدمة	6.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تحضير نوعين من كل مجموعة:</li> <li>▪ المقبلات ، الكانايبة ، السلطات وامتلاتها ،الساندويشات ، المرق ، مرق اللحوم ،مرق طيور ، مرق أسماك، الحساء : حساء خفيف ، حساء سميك (كثيف)، حساء عربي (عدس، فريكة، ..الخ).</li> <li>▪ تحضير حساء الصلصات التالية: الصلصة البيضاء ، صلصة الباشميل ، صلصة المايونيز ،الصلصة الفرنسية</li> <li>▪ الحبوب :الأرز ، الفريكة ، البرغل ،المعرونة، الخضراوات والفواكه: خضراوات ورقية ، خضراوات جذرية ، خضراوات زهرية وتمرية ، خضراوات معلبة ، الفواكه الجافة ، الفواكه الطازجة</li> <li>▪ اللحوم : السلق ، الروستو، القلي، الشوي</li> <li>▪ طيور بالخضار والصلصات ، طيور محمرة ، سمك مقلي ،سمك مشوي</li> <li>▪ الألبان : لبن رائب ، جبنة ، جميد،المعجنات ، معجنات ، الخبز السريع، قطايف، كيك دسم، كيك اسفنجي، بسكوتات ، فطائر ، حلويات ، كنافة أو هريسة ، عوامة أو بلح الشام ، سمسمة أو فستقية ، جلي فواكه</li> <li>▪ الكريما:كريمة دسمة( كريمة الزبدة)، كريمة شوكلاته،كريمة الحليب ،البيض،كسترد بالبيض، كريم كراميل</li> <li>▪ عجة ،ميرانج</li> <li>▪ المشروبات :خروب، تمر هندي، ليموناده، نعناع ، شاي مثلج ، زعتر.</li> </ul>	تطبيقات عامة	7.
--	---	--------------	----

## الكتب و المراجع :

## الكتاب المقرر:

1. مزاهرة، أيمن، 2000، الطهو، دار الشروق، عمان - الأردن.

## المراجع:

- 1- حجازين، نشيوات، ورفيقتها، 2002، انتاج الطعام وخدمته، عمان - الأردن.
- 3- خليل، وجيه، وأخريات، 1985، الدليل العلمي للغذاء و الطهو، سلطنة عمان، وزارة التربية والتعليم.
- 4- عساكرية سعاد، ورفيقتها ، 2006، ضيافة و اتيكيت، دار الشروق، عمان - الأردن.



## وصف مفردات مادة التغذية في الحالات المرضية رقم المادة الدراسية : 21601177

❖ تتضمن هذه المادة المعلومات الغذائية المتعلقة بالأمراض وكيفية الوقاية منها، ومعالجتها منعاً لحدوث المضاعفات، ويتضمن المساق أهم الحالات المرضية للرضع والأطفال، وأمراض الجهاز الهضمي، وأمراض الكبد والمرارة والبنكرياس، وأمراض الكلى وأمراض القلب والحساسية الغذائية، كذلك يتضمن إرشادات في موضوع الحروق والسرطان وعلاقتها بالغذاء، بالإضافة إلى أنها تقدم وسائل لدراسة حالات مرضية فسيولوجية من خلال التعرف على الأعراض.

## المفردات:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	محتويات الوحدة	الزمن
1.	مقدمة في المعالجة بالأغذية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مفاهيم تتعلق بأخصائي التغذية والمساعدين</li> <li>▪ عمل الأخصائي الغذائي</li> <li>▪ الأمر الغذائي ودليل الوجبات والسجلات الغذائية</li> <li>▪ استخدام مجاميع الغذاء الرئيسية وجدول البدائل العام</li> <li>▪ الاستشارة الغذائية والمقابلة الفردية</li> <li>▪ تطبيقات عملية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- تحضير الخلطات العلاجية</li> <li>- التدريب على تعبئة السجلات</li> </ul> </li> </ul>	
2.	التخطيط الغذائي الأساسي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أساسيات التخطيط الصحي الغذائي باستخدام جداول البدائل</li> <li>▪ جدول تحليل الأطعمة ودراسة كيفية عمل هذا الجدول</li> <li>▪ تخطيط قائمة غذائية وترجمتها لوجبات رئيسية على مدار اليوم</li> <li>▪ تطبيقات عملية: <ul style="list-style-type: none"> <li>- تحضير الخلطات الغذائية العلاجية</li> <li>- التدريب على تخطيط وجبات غذائية باستخدام جداول البدائل الغذائية</li> </ul> </li> </ul>	
3.	الحالات المرضية للرضع والأطفال	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ العناية الغذائية للرضع ( أهمية حليب الأم في الصحة والمرض )</li> <li>▪ المعالجة الغذائية في الحالات المرضية: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الالتهابات الحادة</li> <li>▪ السمنة</li> <li>▪ القيء</li> <li>▪ الالتهابات المزمنة</li> <li>▪ الإسهال</li> <li>▪ فقر الدم</li> <li>▪ السكري</li> <li>▪ الإمساك والمغص</li> <li>▪ تسوس الأسنان</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ سوء التغذية بنقص البروتين والطاقة</li> <li>▪ حساسية الجلوتين</li> <li>▪ الفينيل كيتون يوريا PKU</li> <li>▪ نقص أنزيم اللاكتيز</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ القرحة المعوية</li> <li>▪ التهاب المعدة</li> <li>▪ التهاب الأمعاء</li> <li>▪ تداخلات الغذاء والدواء</li> <li>▪ تطبيقات عملية:</li> <li>▪ أنظمة قرحة المعدة الغذائية وطرق التخطيط المناسب</li> <li>▪ تخطيط وجبات غذائية مساندة للحالات المرضية</li> </ul>	أمراض الجهاز الهضمي	4.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ وظائف الكبد :</li> <li>▪ أمراض الكبد</li> <li>– اليرقان والتهاب الكبد</li> <li>– تليف الكبد أو تشمعه</li> <li>– الاعتلال الدماغي الكبدي ( الإغماء الكبدية)</li> <li>▪ وظائف المرارة:</li> <li>▪ أمراض المرارة:</li> <li>– التهاب المرارة</li> <li>– حصيات المرارة ( الحصوات الصفراوية )</li> <li>▪ وظائف البنكرياس</li> <li>▪ التهاب البنكرياس واضطراباته</li> <li>▪ اضطرابات تمثيل الدهون</li> <li>▪ تطبيقات عملية:</li> <li>– تخطيط وجبة غذائية قليلة الدهن</li> <li>– تخطيط وجبة غذائية لمريض السكري</li> </ul>	أمراض الكبد والبنكرياس	5.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التهاب الكلى الحاد</li> <li>▪ التهاب الكلى المزمن</li> <li>▪ قصور الكلى الوظيفي ( فشل الكلى الوظيفي )</li> <li>▪ الكلية الاصطناعية</li> <li>▪ حصوات الكلى</li> <li>▪ التوازن الإلكتروني ( Na , K مع البروتين)</li> <li>▪ تطبيقات عملية:</li> <li>– التدرب على جدول بدائل الصوديوم وعلاقته بالتوازن الإلكتروني</li> </ul>	أمراض الكلى	6.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تصلب الشرايين</li> <li>■ زيادة الدهون والكوليسترول في الدم</li> <li>■ قصور القلب</li> <li>■ الذبحة الصدرية</li> <li>■ ارتفاع ضغط الدم</li> <li>■ أنظمة الصوديوم الغذائية</li> <li>■ تطبيقات عملية:</li> <li>- تخطيط وجبة غذائية قليلة الكوليسترول</li> <li>- التدرب على جدول بدائل الصوديوم وعلاقته بالتوازن الإلكتروني</li> </ul>	<p>أمراض القلب والأوعية الدموية</p>	<p>7.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أنواعه</li> <li>■ أعراضه</li> <li>■ العناية الغذائية لمرضى السكري</li> <li>■ استعمال الحمية الغذائية مع الأدوية</li> <li>■ نقص السكر الناتج عن معالجة السكري بالأدوية</li> <li>■ مضاعفات السكري</li> <li>■ تطبيقات عملية:</li> <li>- تخطيط وجبات غذائية لمستويات مختلفة من السكري</li> </ul>	<p>مرضى السكري</p>	<p>8.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أسبابها</li> <li>■ أعراضها</li> <li>■ تشخيص الحساسية الغذائية</li> <li>■ المواد الغذائية المسببة للحساسية (الحليب، البيض، السمك، والأطعمة البحرية الأخرى، المواد الغذائية المحسنة الأخرى)</li> <li>■ تطبيقات عملية:</li> <li>- تخطيط وجبات غذائية خالية من المواد الغذائية السابقة الذكر المسببة للحساسية)</li> </ul>	<p>الحساسية الغذائية</p>	<p>9.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تغذية مرضى الحروق:</li> <li>■ درجات الحروق</li> <li>■ العناية الغذائية</li> <li>■ السرطان:</li> <li>■ دور التغذية في السرطان</li> <li>■ المغذيات التي لها دور في آلية التسرطن</li> <li>■ الإرشادات الغذائية للوقاية من السرطان</li> <li>■ العناية الغذائية بمرض السرطان</li> <li>■ الإجراءات المساعدة للعناية بمرض السرطان</li> <li>■ تأثير أنواع العلاجات المختلفة للسرطان على الحالة (الجراحة، الأشعة، الكيماويات)</li> <li>■ الاحتياجات الغذائية المرافقة والمانعة للمضاعفات</li> </ul>	<p>إرشادات في موضوع الحروق والسرطان وعلاقتها بالغذاء</p>	<p>10.</p>

## الكتب و المراجع :

### الكتاب المقرر :

1. مزاوهره، ايمن، 2002، التغذية في الحالات المرضية، دار يافا، عمان - الاردن.  
المراجع:

1. تغذية الإنسان حامد التكروري، خضر المصري، دار حنين، اخر طبعة.
2. حجازي سعد، تكروري، حامد، آخر طبع، التغذية في حالات المرض، برنامج التنمية الاجتماعية، جامعة القدس المفتوحة.
3. Robinson , C.S et al , Case Studies in clinical nutrition . Last edition , McMillan Public Co. New York.

## وصف مفردات مادة التدريب الميداني رقم المادة الدراسية: 21601200

❖ يعتبر التدريب الميداني مادة وذلك بهدف إكساب الطالب مهارات عملية في مجال تخصصه من خلال التدرّب في المؤسسات العامة أو الخاصة العاملة في حقل تخصصه.

### أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسته هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادراً على تحقيق الأهداف التالية:

1. تعتبر تعليمات التدريب الميداني لطلبة جامعة البلقاء التطبيقية لسنة 1999 هي مصدر تعليمات التدريب في هذه الخطة، وأي اختلاف بينهما يكون الأساس هو تعليمات الجامعة.
2. هذه التعليمات خاصة بطالبات تخصص الاقتصاد المنزلي في برنامج الدبلوم.
3. تكون فترة التدريب للطالبات شهر واحد (4 أسابيع متصلة ) وبما لا يقل عن 140 ساعة تدريبية (بمعدل 7 ساعات/يوم) ، على أساس أن الأسبوع مكون من 5 أيام عمل أو تدريب 2 يوم .
4. يجوز أن تكون فترة التدريب ثلاثة أيام في الاسبوع لمدة 7 أسابيع متصلة.
5. يجب أن تلتزم الطالبة بساعات دوام المؤسسة التي تتدرب بها وكذلك تعليمات العمل بها.
6. يجب أن تلتزم الطالبة بالتعليمات والأنظمة الصادرة عن الكلية أثناء فترة التدريب.
7. يقوم المشرف الأكاديمي المعين من الكلية بالإشراف على الطالبة ومتابعتها أثناء فترة التدريب من خلال زيارات فجائية لمكان التدريب بحيث لا تقل عن 3-4 زيارات في الشهر بمعدل زيارة أسبوعياً.
8. تقدم الطالبة في نهاية فترة التدريب تقريراً الى المشرف الأكاديمي يتضمن الآتي :
  - معلومات عن المؤسسة التي تدربت بها.
  - الأنشطة التي مارستها خلال فترة التدريب.
  - روتين العمل الذي مارسته في المؤسسة .
  - الصعوبات التي واجهتها أثناء التدريب.
  - كيفية تعامل المؤسسة معها.
  - مدى ملائمة النشاط الذي مارسته مع ما درسته في الكلية.
  - الفوائد أو الإضافات التي تحققت لها بعد التدريب .
  - كما تقوم بتسليم كافة الأنشطة أو الواجبات المكتوبة التي قامت بها خلال فترة التدريب.
9. تقدم المؤسسة التي درّبت الطالبة تقرير تقييمي عن الطالبة في نهاية فترة التدريب إلى المشرف الأكاديمي بحيث يكون التقرير في مغلف مغلق ومختوم بختم المؤسسة ، وموضّح على المغلف اسم المؤسسة واسم الطالبة المتدربة.

## أولاً : التدريب في المستشفيات

الزمن	محتويات الوحدة	اسم الوحدة	رقم الوحدة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على الفئات التي تقوم المؤسسة ببيوتها ورعايتها</li> <li>■ التعرف على الأقسام التي تخدم النزلاء والغرف ( مثل المطبخ، المصبغة، المستودع، التمريض أو الطبيب )</li> <li>■ التدريب على كيفية استلام وتسليم البياضات المختلفة</li> <li>■ التدريب على طرق تنظيف محتويات الغرف المختلفة والعناية بها</li> <li>■ التعرف على مواد التنظيف والتطهير المختلفة من حيث استلامها واستخدامها وتخزينها</li> <li>■ التدريب على كيفية تقييم جاهزية الغرف وملئمتها للاستخدام من حيث التهوية والاضاءة والتدفئة والاتصال..... الخ</li> <li>■ استخدام الكمبيوتر في إدخال واخراج المعلومات اللازمة في المؤسسة إن أمكن</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مجال الإيواء</li> <li>■ والتدبير المنزلي</li> </ul>	1. التدريب في الفنادق
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على المطبخ الأدوات والأجهزة المستخدمة في إنتاج الطعام وعمل العجائن والمخبوزات وكيفية استخدامها والعناية بها</li> <li>■ التدريب على كيفية كيل ووزن أنواع الأغذية المختلفة</li> <li>■ التدريب على كيفية تحديد وتعديل المقادير في الوصفة الطهوية Recipe</li> <li>■ التدريب على كيفية تقييم الوصفة الطهوية</li> <li>■ التدريب على كيفية تحضير وتزيين أطباق مختلفة من الطعام والمخبوزات</li> <li>■ التدريب على كيفية ترتيب المائدة وتقديم الأطباق</li> </ul>	■ مجال الفندقية	2-التدريب في الفنادق
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على أقسام المطبخ المختلفة وما تحويه من أجهزة والعاملين بها</li> <li>■ التعرف على مسؤوليات أخصائي التغذية</li> <li>■ التعرف والتدريب على الروتين اليومي لأخصائي التغذية فيما يخص مجال التغذية من حيث : <ul style="list-style-type: none"> <li>- استلام الطلبات اليومية للمواد الغذائية وغير ذلك من المواد</li> <li>- جمع أسماء المرضى والحميات الغذائية الخاصة بكل منهم</li> <li>- تفرغ الأسماء والحميات على نماذج خاصة</li> <li>- مطابقة الوجبات المجهزة للبرنامج اليومي للوجبات والحميات</li> <li>- متابعة الاعداد والتجهيز للوجبات ومتابعة خط صرف الوجبات</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ مجال التغذية</li> <li>■ العلاجية</li> </ul>	3- التدريب في المستشفيات

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- توزيع الوجبات على المرضى واعادة تجميعها</li> <li>- الاعداد للوجبات اللاحقة</li> <li>■ التدريب على كيفية تقييم الوجبة الغذائية في مرحلة الاعداد والسكب</li> <li>■ التدريب على كيفية ممارسة الارشاد التغذوي للمرضى وأخذ ملاحظاتهم عن الوجبات</li> <li>■ عمل دراسة حالة عن أحد المرضى</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على الأدوات والأجهزة المستخدمة</li> <li>■ التعرف على المواصفات والمقاييس المتبعة</li> <li>■ التعرف على المواد المضافة والغرض منها</li> <li>■ تحضير المحاليل وقياسها وتعديلها</li> <li>■ اختيار المواد الأولية المناسبة للتصنيع</li> <li>■ تجهيز المواد الغذائية للتصنيع</li> <li>■ التدريب على كيفية تصنيع بعض الأغذية</li> <li>■ التدريب على كيفية حفظ الأغذية</li> <li>■ التدريب على طرق وعمليات التعبئة والتغليف والتخزين</li> </ul>	<p>مجال التصنيع الغذائي</p>	<p>ثالثاً التدريب في المصانع</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التعرف على أنواع الأشجار والشجيرات و الخضراوات ونباتات الزينة التي يمكن زراعتها في الحديقة المنزلية أو استخدامها داخل المنزل</li> <li>■ التدريب على كيفية تجهيز الأرض أو الأصص الزراعة الأشجار والشجيرات المختلفة و نباتات الزينة والظل والمسطحات الخضراء والخضراوات</li> <li>■ التعرف على أنواع الأسمدة المختلفة وطرق استخدامها ومواعيد الاستخدام</li> <li>■ التعرف على أنواع المبيدات التي يمكن استخدامها وطرق ومواعيد استخدامها</li> <li>■ التدريب على طرق الري المختلفة التي يمكن استخدامها في الحديقة المنزلية</li> <li>■ التدريب على كيفية استخدام الأدوات الزراعية المختلفة</li> <li>■ التدريب على كيفية استخدام أي آلة زراعية يمكن استخدامها في الحديقة المنزلية (مثل جزارة العشب، آلة رش المبيدات، منشار الشجر الكهربائي)</li> <li>■ التدريب على كيفية خدمة النباتات (نكش، تخفيف المجموع الخضري، ازالة الأفرع المريضة والميتة، التقليم)</li> <li>■ التدريب على طرق الاكثار المختلفة للنباتات المنزلية (التعقيل، التطعيم، الترقيد..... الخ )</li> </ul>	<p>مجال الزراعة</p>	<p>رابعاً التدريب في المشاتل</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ حيث تقوم الطالبة بالتدريب في المدارس الحكومية والخاصة الشاملة كمدرسة تربية مهنية أو اقتصاد منزلي، وتقوم المدرسة بتعيين مدرّسة متعاونة مع الطالبة المتدربة منذ اليوم الأول للتدريب وذلك لتوجيهها وارشادها طوال فترة التدريب، ومن ثم تقوم بتقييم أدائها في نهاية فترة التدريب بالتعاون مع مديرة المدرسة</li> </ul>	<p>مجال التدريس</p>	<p>خامساً التدريب في المدارس</p>

	<p>▪ <u>الأسبوع الأول</u> : وهو يشمل</p> <p>أ- المشاهدة المدرسية (يوم واحد)</p> <p>حيث تتعرف الطالبة على المدرسة من حيث أبنيتها ، أقسامها ، مرافقها، مختبراتها ، مكاتبها وغرفها الصفية</p> <p>ب- المشاهدة الصفية العامة (4 أيام)</p> <p>حيث تتعرف الطالبة على الصف/الصفوف التي سوف تتدرب فيها، وعلى المعلمة/المعلمات في تلك الصفوف، وكذلك على الطالبات فيها</p> <p>▪ <u>الأسبوع الثاني</u> :</p> <p>حيث يوكل إلى الطالبة المتدربة بعض مهام المعلمة المتعاونة في الحصة</p> <p>بحيث تقوم بإنجازها جزئيا او كليا ، وذلك بالتنسيق بين المعلمة المتعاونة والطالبة المتدربة</p> <p>▪ <u>الأسبوع الثالث والرابع</u> :</p> <p>حيث تقوم الطالبة بتطبيق برنامج المعلمة المتعاونة في الصف كليا، وكذلك القيام بجميع مسؤوليات المعلمة المتعاونة في المدرسة ( مناوبة، اشغال، تربية .....)، وذلك بالتنسيق بينها وبين المعلمة المتعاونة، بحيث تنسحب المعلمة المتعاونة تدريجيا من الغرفة الصفية وبحسب قدرات الطالبة المتدربة، بحيث تكون الطالبة مستقلة في الفترة الأخيرة من التدريب دون الحاجة الى ملازمة المعلمة المتعاونة لها</p>		
--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تعريف الطالبة المتدربة بالبيئة المدرسية</li> <li>▪ تعريف الطالبة المتدربة بأعضاء الهيئتين التدريسية والادارية في المدرسة</li> <li>▪ تعريف الطالبة المتدربة بطالبات المدرسة والصفوف التي ستتدرب فيها وحثهن على التعاون معها</li> <li>▪ تعريف الطالبة المتدربة بالكتب والمناهج والأدلة المدرسية المستخدمة وتوفيرها للطالبة ما أمكن ذلك</li> <li>▪ مساعدة الطالبة المتدربة في ضبط الصف خاصة في بداية مرحلة التدريب</li> <li>▪ مناقشة الطالبة المتدربة وتقديم التغذية الراجعة لها حول كافة أوجه العملية التدريسية</li> <li>▪ توفير الظروف التربوية الملائمة للطالبة لمساعدتها في القيام بالعملية التدريسية</li> <li>▪ السماح للطالبة المتدربة باستعمال أساليب التدريس الحديثة بما يتلائم مع حاجات المعلمة المتعاونة وظروفها</li> <li>▪ حضور الدروس التي تنفذها الطالبة المتدربة ثم الانسحاب تدريجياً من الموقف الصفّي حسب قدرات الطالبة المتدربة وتمكنها من التدريس</li> <li>▪ العمل على حل أية مشكلات أو صعوبات قد تعترض تكيف الطالبة المتدربة نفسياً واجتماعياً في المدرسة</li> <li>▪ مساعدة الطالبة المتدربة في أية نشاطات منهجية أو غير منهجية تريد القيام بها في المدرسة ولدى معلمات أخريات</li> <li>▪ المساهمة مع مديرة المدرسة في تقييم أداء الطالبة المتدربة من خلال نموذج معد لذلك</li> <li>▪ رصد حضور وغياب الطالبة المتدربة وذلك من خلال توقيع الطالبة على دفتر الحضور والغياب أسوة بالمعلمات الأخريات في المدرسة</li> </ul>	<p>2.</p> <p>مهام المعلمة المتعاونة</p>	
--	--	---	--

