

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	تغذية الانسان	الرمز والكود	غ ٦١٩	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إختياري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	الدراسات العليا (ماجستير / دكتوراه)				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١-الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	التعرف على الإحتياجات اليومية من الغذاء
٢-١	التعرف على المكونات الصغرى والكبرى للغذاء وأهميتها فى التغذية
٣-١	التعرف على أمراض سوء التغذية
٤-١	كيفية تخطيط الوجبات
٥-١	كيفية تقييم الحالة التغذوية

٢- مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

أ-المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	التعرف على أساسيات تغذية الإنسان
٢-أ	التعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية والميكروبية لمكونات الغذاء والتفاعلات الخاصة بها وكيفية التحكم فى هذه التفاعلات
٣-أ	التعرف على الإحتياجات اليومية من الغذاء
٤-أ	التعرف على أمراض سوء التغذية
٥-أ	التعرف على كيفية تخطيط وتقييم الحالة التغذوية

ب-المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	تصميم وإجراء التجارب والوصول الى إستنتاج منطقي
٢-ب	جمع الدلائل بهدف تفسير الظواهر وتقدير المخاطر
٣-ب	يتنبأ بإحتياجات السوق المستقبلية من منتجات التصنيع الغذائى
٤-ب	كيفية حساب المتطلبات اليومية من الطاقة

ت-المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	وضع جداول التغذية الجماعية والتغذية الخاصة وإعداد وجبات غذائية تناسب الظروف الصحية المختلفة للإنسان
٢-ت	يقوم بتدعيم وتقوية الأغذية
٣-ت	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء
٤-ت	حساب متطلبات الطاقة
٥-ت	تقييم الحالة التغذوية

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	التواصل بشكل مناسب باللغتين العربية والإنجليزية
ث-٢	العمل ضمن فريق وتفهم سلوك المجموعات
ث-٣	إستخدام الحاسب الآلى فى كتابة النصوص وتحليل وعرض البيانات
ث-٤	إستخدام تطبيقات الحاسب الآلى المتخصصة فى مجال المهنة
ث-٥	إستخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات والبيانات والتواصل

٣-محتويات المقرر Contents

الموضوع	التظري (ساعة)	العملي (ساعة)	الإجمالي (ساعة)
التوصيات الغذائية	٢	٢	٣
جدول مكونات الغذاء	٢	٢	٣
الأهمية الغذائية المواد الكربوهيدراتية واحتياجات الجسم اليومية	٢	٢	٣
الأهمية الغذائية المواد البروتينية واحتياجات الجسم اليومية	٢	٢	٣
الأهمية الغذائية المواد الدهنية واحتياجات الجسم اليومية	٢	٢	٣
الأهمية الغذائية الفيتامينات الذائبة فى الماء	٢	٢	٣
الأهمية الغذائية الفيتامينات الذائبة فى الدهون	٢	٢	٣
الأهمية الغذائية الأملاح والمعادن	٤	٤	٦
الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية	٢	٢	٣
أمراض سوء التغذية	٤	٤	٦
تخطيط الوجبات وتقييم الحالة التغذوية	٤	٤	٦

٤-أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	محاضرات
٢-٤	دروس عملية
٣-٤	مجموعات النقاش
٤-٤	أوراق بحثية
٥-٤	زيارات ميدانية

٥-أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركه	مهارات المعرفة والفهم والإتصال والمهارات العملية
٢-٥	تقارير	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	امتحان منتصف الفصل الدراسى	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٤-٥	إمتحان الشفوى	مهارات المعرفة والإتصال
٥-٥	إمتحان العملى	المهارات المهنية والعملية والذهنية
٦-٥	إمتحان النظرى	مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

٦-الجدول الزمنى للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوى	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملى	الأسبوع الخامس عشر	١٠%

٤-٦	امتحان نهائى	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالى الدرجة		١٠٠

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات	
٢-٧	كتب عربية	
٣-٧	كتب أجنبية	Handbook of Nutrition and Food, Second Edition, Carolyn Berdanier, 2007 Handbook of Nutrition and diet, Babasaheb B. Desai, 2000
٤-٧	دوريات ونشرات	Food and bio products processing Review of quality control of foods. Food biotechnology Annual review of quality control of foods Food chemistry Journal of food biochemistry Food microbiology Journal of food lipids Food research international Journal of food science Journal of food safety
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت	http://members.ift.org/IFT/Research/IFTEExpertReports/microsfs_report.htm Institute of Food Technologists FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition FDA Food Code

٨- التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الداتا شو	
٢-٨	سبورة تفاعلية	
٣-٨	معمل للدروس العملية	

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال					المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر
٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١		
√		√	√	√	√	√			√	√		√					√	√	التوصيات الغذائية	
√		√	√	√		√		√	√	√							√	√	جدول مكونات الغذاء	
	√	√				√	√				√					√		√	الأهمية الغذائية للمواد الكربوهيدراتية واحتياجات الجسم	
	√	√				√	√				√					√		√	الأهمية الغذائية للمواد البروتينية واحتياجات الجسم	
	√	√				√	√				√					√		√	الأهمية الغذائية للمواد الدهنية واحتياجات الجسم اليومية	
	√	√					√									√		√	الأهمية الغذائية للفيتامينات الذائبة في الماء	
	√						√									√		√	الأهمية الغذائية للفيتامينات الذائبة في الدهون	
	√						√									√		√	الأهمية الغذائية للأملاح والمعادن	
√		√	√		√	√				√		√				√		√	الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية	
√		√			√	√		√		√		√	√		√			√	أمراض سوء التغذية	
√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				√	تخطيط الوجبات وتقييم الحالة التغذوية	

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/على حسن خليل	أ.د/عصام الدين حافظ منصور