

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 ٥٢٣	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك				
القسم/الأقسام، المسؤلة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤلة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

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

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

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

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

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

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يضع جداول التغذية الجماعية والتغذية الخاصة وإعداد وجبات غذائية تناسب الظروف الصحية المختلفة للإنسان
٢-ت	يقوم بتدعيم وتقوية الأغذية

ت-٣	يطبق معايير الجودة ويتأكد من سلامة الغذاء
ت-٤	يقوم بحساب متطلبات الطاقة
ت-٥	يستطيع تقييم الحالة التغذوية

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

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

٣-محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

التطرى (ساعة)	الموضوع
٢	التوصيات الغذائية
٢	جدول مكونات الغذاء
٢	المواد الكربوهيدراتية واحتياجات الجسم اليومية
٢	المواد البروتينية واحتياجات الجسم اليومية
٢	المواد الدهنية واحتياجات الجسم اليومية
٢	الفيتامينات الذائبة فى الماء
٢	الفيتامينات الذائبة فى الدهون
٤	الاملاح والمعادن
٢	الاحتياجات اليومية من الطاقة
٤	أمراض سوء التغذية
٤	تخطيط الوجبات وتقييم الحالة التغذوية
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

العملى (ساعة)	الموضوع
٢	التوصيات الغذائية
٢	جدول مكونات الغذاء
٢	المواد الكربوهيدراتية واحتياجات الجسم اليومية
٢	المواد البروتينية واحتياجات الجسم اليومية
٢	المواد الدهنية واحتياجات الجسم اليومية
٢	الفيتامينات الذائبة فى الماء
٢	الفيتامينات الذائبة فى الدهون
٤	الاملاح والمعادن
٢	الاحتياجات اليومية من الطاقة
٤	أمراض سوء التغذية

٤	تخطيط الوجبات وتقييم الحالة التغذوية
	اجمالي عدد الساعات

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 المستهدفة تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	مهارات المعرفة والفهم والاتصال والمهارات العملية
٢-٥	تقارير	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	امتحان منتصف الفصل الدراسي	مهارات المعرفة والمهارات العملية
٤-٥	إمتحان الشفوي	مهارات المعرفة والاتصال
٥-٥	إمتحان العملي	المهارات المهنية والعملية والذهنية
٦-٥	إمتحان النظري	مهارات المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

٦-الجدول الزمني 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 شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	إجمالي 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

الدروس العملية																
√	√	√	√	√	√		√	√	√				√	√	التوصيات الغذائية	
√	√	√	√		√	√	√	√	√					√	√	جدول مكونات الغذاء
	√	√			√	√			√	√				√	√	المواد الكربوهيدراتيه واحتياجات الجسم اليوميه
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	المواد البروتينيه واحتياجات الجسم اليوميه
	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	المواد الدهنيه واحتياجات الجسم اليوميه
	√	√	√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	الفيتامينات الذائبه فى الماء
	√		√	√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	الفيتامينات الذائبه فى الدهون
	√			√	√		√	√	√				√	√	√	الاملاح والمعادن
√		√	√		√			√	√		√	√	√	√	√	الاحتياجات اليوميه من الطاقه
√		√		√	√		√		√	√		√			√	امراض سوء التغذية
√		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			√	تخطيط الوجبات وتقييم الحاله التغذويه

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