

### توصيف مقرر دراسي

#### 1- بيانات المقرر

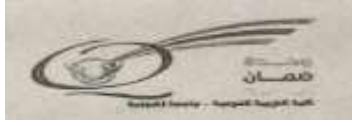
الرمز الكودي :	إسم المقرر : تغذية متقدم	الفرقة / أولي دبلوم
التخصص: الاقتصاد المنزلي	عدد الوحدات الدراسية (28): نظري (2) عملي (4)	

<p>2- أهداف المقرر</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- المعرفية ببعض المصطلحات علم التغذية ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها في طعام الانسان .</li> <li>- دراسة المكونات الأساسية للغذاء(الكربوهيدرات -الدهون -البروتينات -الماء- الفيتامينات- الأملاح المعدنية) وأهميتها الحيوية والتقسيم العام لكل منها والتركيب الكيماوي لها ومصادرها والتمثيل الغذائي لها والإحتياجات الغذائية لكل فرد منها .</li> <li>- المعرفية بمضادات الأكسدة وأهميتها في حماية الجسم من الشقوق الحرة المتواجدة في الغذاء أو ناتجة من عمليات إعداد الأطعمة والتي قد تعرض الجسم للإصابة بالأمراض كالسرطانات.</li> <li>- دراسة عمليات الهضم والامتصاص والميتابوليزم للعناصر الغذائية بجسم الانسان.</li> <li>- المعرفية بالطاقة الغذائية وأهميتها وكيفية إنتاج الطاقة من العناصر الغذائية وتوزيعها داخل الجسم وأهم خطوات ميتابوليزم الطاقة.</li> <li>- المعرفية بسوء التغذية والأمراض الناتجة عنها وأسبابها وكيفية الوقاية منها.</li> <li>- المعرفية بأهم التوصيات الغذائية الصحية الواجب مراعاتها للتقليل من فرص الإصابة بالأمراض وتنشيط الجهاز المناعي.</li> </ul>	
<p>3- المستهدف من تدريس المقرر : بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على</p>	
<p>أ- المعلومات والمفاهيم</p> <p>3-أ-1- يعرف علي مفهوم علم التغذية والمصطلحات المرتبطة به ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها في طعام الانسان.</p> <p>3-أ-2- يحدد المكونات الأساسية للغذاء وأهميتها الحيوية والتقسيم العام لكل منها والتركيب الكيماوي لها والتمثيل الغذائي لها</p> <p>3-أ-3- يوضح الإحتياجات الغذائية لكل فرد من العناصر الغائية .</p> <p>3-أ-4- يعرف مصادر العناصر الغذائية وأثار النقص أو الزيادة لكل عنصر من العناصر الغذائية.</p> <p>3-أ-5- يعرف سوء التغذية والأمراض الناتجة عنها وأسبابها وكيفية الوقاية منها وأهم التوصيات الغذائية الصحية الواجب مراعاتها للتقليل من فرص الإصابة بالأمراض وتنشيط الجهاز المناعي.</p> <p>3-أ-6- يوضح العلاقة بين العناصر الغذائية وبعضها البعض.</p> <p>3-أ-7- يعرف مضادات الأكسدة وأهميتها ودورها في الصحة والمرض.</p>	
<p>ب- المهارات الذهنية</p> <p>3-ب-1- يميز بين العناصر الغذائية وأنواعها .</p> <p>3-ب-2- يستنتج العلاقة بين التغذية والمناعة.</p> <p>3-ب-3- يضع تصور لبعض المقترحات لحل مشاكل سوء التغذية وكيفية الوقاية منها</p> <p>3-ب-4- يكشف عن طرق الهضم والامتصاص والأبيض للعناصر الغذائية والتحوللات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.</p>	

<p>3-ج-1-يوظف أهمية مضادات الأكسدة في الوقاية من العديد من الأمراض. 3-ج-2- يوظف معلوماته ومهاراته الغذائية الصحيحة في الوقاية من الأمراض . 3-ج-3- يستخدم الموارد المتاحة لإعداد وجبات غذائية صحية ومتوازنة تتناسب مع الحالة الاقتصادية للأسرة في صورة برامج غذائية لكافة المراحل العمرية 3-ج-4- يطبق المعلومات والمهارات المتاحة في التوصل إلي طرق تنشيط الجهاز المناعي. 3-ج-5- يتبع قواعد الأمن والسلامة المهنية والبدنية عند إعداد وطهي الأطعمة.</p>	<p>ج- المهارات المهنية</p>
<p>3-د-1- يستخدم الانترنت للتعرف على كل ما هو جديد في علم التغذية. 3-د-2- يظهر مهاراته في نشر الوعي الغذائي وحل المشكلات المتعلقة بالغذاء على مستوى الأسرة والمجتمع .</p>	<p>د - المهارات العامة</p>
<p>محتوى المقرر</p>	
<p>1- مقدمة في علم التغذية وبعض المصطلحات علم التغذية ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها في طعام الانسان وعلامات التغذية السليمة .</p>	<p>الأسبوع الأول</p>
<p>2- البروتينات أهميتها الحيوية- تصنيفها- وظائفها - مصادرها - تقسيم الأحماض الأمينية- التمثيل الغذائي لها وعلاقتها بالعناصر الأخرى)</p>	<p>الأسبوع الثاني</p>
<p>3- الميزان النيتروجيني وحالات الميزان النيتروجيني- أعراض نقص البروتين.</p>	<p>الأسبوع الثالث</p>
<p>4- الاحتياجات الغذائية للفرد من البروتينات - أثر نقص وزيادة البروتينات.</p>	<p>الأسبوع الرابع</p>
<p>5- الدهون: أهميتها الحيوية - تركيبها الكيميائي- تصنيفها- مصادرها- وظائفها -المركبات المصاحبة لها.</p>	<p>الأسبوع الخامس</p>
<p>6- الهضم والإمتصاص والأيض للدهون والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات</p>	<p>الأسبوع السادس</p>
<p>7- الاحتياجات الغذائية للفرد من الدهون- أثر نقص وزيادة الدهون.</p>	<p>الأسبوع السابع</p>
<p>8- الكربوهيدرات: مفهومها- أهميتها الحيوية- التقسيم العام -التركيب الكيميائي لها ومصادرهاوظائفها.</p>	<p>الأسبوع الثامن</p>
<p>9- الهضم والإمتصاص والأيض للكربوهيدرات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.</p>	<p>الأسبوع التاسع</p>
<p>10 -الاحتياجات اليومية من الكربوهيدرات للفرد- أثر نقص وزيادة الكربوهيدرات ودورها كمصدر أساسي للطاقة.</p>	<p>الأسبوع العاشر</p>
<p>11- الفيتامينات: مفهومها وظيفتها أهميتها الحيوية التقسيم العام لها.</p>	<p>الأسبوع الحادي عشر</p>

12- الفيتامينات الذائبة في الماء- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة أعراض نقص وزيادة الفيتامين.	الأسبوع الثاني عشر
13- الفيتامينات الذائبة في الدهون- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة وأعراض نقص وزيادة الفيتامين.	الأسبوع الثالث عشر
14- مقارنة بين الفيتامينات الذائبة في الماء والفيتامينات الذائبة في الدهون.	الأسبوع الرابع عشر
15- الاحتياجات الغذائية للفرد من الفيتامينات - أثر نقص وزيادة الفيتامينات.	الأسبوع الخامس عشر
16- الهضم والإمتصاص والأيض للفيتامينات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات	الأسبوع السادس عشر
17- الأملاح المعدنية : مفهومها- وظائفها - أهميتها الحيوية- التقسيم العام لها- مصادرها	الأسبوع السابع عشر
18- دورها في عمليات بناء الهيكل العظمي وإتمام كثير من العمليات الحيوية داخل الجسم.	الأسبوع الثامن عشر
19- الاحتياجات الغذائية للفرد من الأملاح المعدنية - أثر نقص وزيادة الأملاح المعدنية.	الأسبوع التاسع عشر
20- الهضم والإمتصاص والأيض للأملاح المعدنية والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.	الأسبوع العشرون
21- الماء: أهميته للإنسان والكائنات الحية- خواصه- تركيبه الكيميائي- مصادره احتياجات الجسم من الماء امتصاص الماء.	الأسبوع الحادي والعشرون
22- مضادات الأكسدة دورها الحيوي في الصحة والمرض وأهميتها في حماية الجسم من الشقوق الحرة المتواجدة في الغذاء أو ناتجة من عمليات إعداد الأطعمة والتي قد تعرض الجسم للإصابة بالأمراض كالسرطانات.	الأسبوع الثاني والعشرون
23- الطاقة الغذائية وأهميتها وكيفية إنتاج الطاقة من العناصر الغذائية وتوزيعها داخل الجسم وتوازن الطاقة وأهم خطوات ميثابوليزم الطاقة.	الأسبوع الثالث والعشرون
24- العلاقة بين العناصر الغذائية وبعضها البعض.	الأسبوع الرابع والعشرون
25- أهمية المناعة وكيفية تنشيط الجهاز المناعي	الأسبوع الخامس والعشرون
26- مفهوم سوء التغذية وأسبابها وكيفية الوقاية منها والعلاقة بين التغذية والمناعة.	الأسبوع السادس والعشرون
27- أمراض سوء التغذية	الأسبوع السابع والعشرون
28- أهم التوصيات الغذائية الصحية الواجب مراعاتها للتقليل من فرص الإصابة بالأمراض .	الأسبوع الثامن والعشرون

<p>*محاضرات مطورة * عملي * واجبات منزلية أنشطة</p>	<p>5- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>لا يوجد طلاب ذوي احتياجات خاصة كسمة من سمات الكلية</p>	<p>6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي الاحتياجات الخاصة</p>
<p>7- تقويم الطلاب:</p>	
<p>أعمال الفصل: لقياس مهارات حل المشكلة وتقديم البيانات والمناقشة امتحان نصف الفصل : لقياس المقدرة علي التركيز وفهم الجوانب والخلفيات العلمية . الامتحان التطبيقي: لقياس مهارات الإعداد والطهي والتقديم للأطعمة ومعرفة قيمتها الغذائية وقياس المقدرة على العمل في جماعة. امتحان آخر الفصل : لقياس مهارات التذكر والإبداع .</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة:</p>
<p>➤ التقييم 1 : أعمال الفصل : الأسبوعين الثالث عشر والرابع عشر ➤ التقييم 2 امتحان نصف الفصل : الأسبوع الرابع عشر ➤ التقييم 3 التطبيقي : الأسبوع السابع والعشرون ➤ التقييم 4 امتحان آخر الفصل: الأسبوع التاسع والعشرون</p>	<p>ب- التوقيت:</p>
<p>امتحان نصف العام /الفصل الدراسي 20 درجة 20 % امتحان نهاية العام / الفصل الدراسي 60 درجة 60 % أعمال السنة / الفصل الدراسي 20 درجة 20%</p>	<p>ج- توزيع الدرجات:</p>
<p>يتم عمل أبحاث ودراسات يتم مناقشتها</p>	<p>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع : أ- مذكرات:</p>
<p>- دانية محمد محمود (2010): تغذية الإنسان، دار دجلة للنشر والتوزيع - عبير أبورجيلي(2014): الصحة في غذائك ،دار الفارابي للنشر والتوزيع</p>	<p>ب- كتب ملزمة</p>



<p>- دانية محمد محمود (2010): تغذية الإنسان، دار دجلة للنشر والتوزيع</p> <p>- عبير أبورجيلي (2014): الصحة في غذائك، دار الفارابي للنشر والتوزيع</p> <p>-أيمن مزاهرة (2014): تغذية الإنسان الفرد والمجتمع، دار الخليج للنشر والتوزيع.</p> <p>-وليد أمين قمحيه (2014): من أجل صحة أفضل لك ولإسرتك دار وليد للنشر والتوزيع.</p> <p>ريما فايز، هبة أحمد، طارق العسيلي، محمود أبوغوش، (2014): سلامة الأطعمة وقيمتها الغذائية، دار المناهج للنشر والتوزيع.</p>	<p>ج- كتب مقترحة:</p>
	<p>د- دوريات ونشرات ..... الخ</p>

أستاذ المادة: أ.د/علي بدوي رصاص مدير البرنامج د/شيماء عطا رئيس القسم : أ.م.د/ سعيد مناع جاد الرب

نموذج رقم (16)  
تقرير مقرر دراسي

جامعة / أكاديمية : المنوفية  
كلية / معهد : التربية النوعية  
قسم : الاقتصاد المنزلي  
أ - معلومات أساسية :-

1	اسم المقرر	تغذية متقدم
2	التخصص	اقتصاد منزلي
3	الفرقة / المستوي	أولي دبلوم
4	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(2) نظري + (4) عملي
5	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
6	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	متوفر <input type="checkbox"/> غير متوفر <input checked="" type="checkbox"/>
7	عدد القائمين بالتدريس	أستاذ للمادة

ب - معلومات متخصصة :-

1 - الإحصائيات :-													
عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر	35												
عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان	32												
نتيجة الامتحان	<table border="1"> <tr> <td>عدد</td> <td>%</td> <td>عدد</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>85.71</td> <td>راسب</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>14.28</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	عدد	%	عدد	%	30	85.71	راسب	5	14.28			
عدد	%	عدد	%										
30	85.71	راسب	5										
14.28													
النسبة المئوية % للنجاحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها	<table border="1"> <tr> <td>2.85</td> <td>جيد جدا</td> </tr> <tr> <td>28.5</td> <td>ممتاز</td> </tr> <tr> <td>11.42</td> <td>مقبول</td> </tr> <tr> <td>42.85</td> <td>جيد</td> </tr> </table>	2.85	جيد جدا	28.5	ممتاز	11.42	مقبول	42.85	جيد				
2.85	جيد جدا												
28.5	ممتاز												
11.42	مقبول												
42.85	جيد												

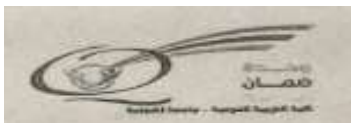
2 - تدريس المقرر :-

الموضوعات التي تم تدريسها	<p>1- مقدمة فى علم التغذية وبعض المصطلحات علم التغذية ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها فى طعام الانسان وعلامات التغذية السليمة .</p> <p>2- البروتينات أهميتها الحيوية- تصنيفها- وظائفها - مصادرها - تقسيم الأحماض الأمينية- التمثيل الغذائي لها وعلاقتها بالعناصر الأخرى)</p> <p>3- الميزان النيتروجينى وحالات الميزان النيتروجينى- أعراض نقص البروتين.</p> <p>4- الاحتياجات الغذائية للفرد من البروتينات - أثر نقص وزيادة البروتينات.</p> <p>5- الدهون: أهميتها الحيوية - تركيبها الكميائي- تصنيفها- مصادرها- وظائفها - المركبات المصاحبة لها.</p>
---------------------------	--

- 6-الهضم والإمتصاص والأيض للدهون والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات
- 7-الاحتياجات الغذائية للفرد من الدهون- أثر نقص وزيادة الدهون.
- 8-الكربوهيدرات:مفهومها- أهميتها الحيوية- التقسيم العام – التركيب الكيميائي لها ومصادرهاوظائفها.
- 9- الهضم والإمتصاص والأيض للكربوهيدرات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.
- 10-الاحتياجات اليومية من الكربوهيدرات للفرد- أثر نقص وزيادة الكربوهيدرات ودورها كمصدر أساسي للطاقة.
- 11-الفيتامينات: مفهومها وظيفتها أهميتها الحيوية التقسيم العام لها.
- 12-الفيتامينات الذائبة فى الماء- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة أعراض نقص وزيادة الفيتامين.
- 13-الفيتامينات الذائبة فى الدهون- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة وأعراض نقص وزيادة الفيتامين.
- 14-مقارنة بين الفيتامينات الذائبة فى الماء والفيتامينات الذائبة فى الدهون.
- 15-الاحتياجات الغذائية للفرد من الفيتامينات - أثر نقص وزيادة الفيتامينات.
- 16الهضم والإمتصاص والأيض للفيتامينات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات
- 17-الأملاح المعدنية : مفهومها- وظائفها - أهميتها الحيوية- التقسيم العام لها- مصادرها
- 18-دورها في عمليات بناء الهيكل العظمي وإتمام كثير من العمليات الحيوية داخل الجسم.
- 19-الاحتياجات الغذائية للفرد من الأملاح المعدنية - أثر نقص وزيادة الأملاح المعدنية.
- 20-الهضم والإمتصاص والأيض للأملاح المعدنية والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.
- 21-الماء: أهميته للإنسان والكائنات الحية- خواصه- تركيبه الكيميائي- مصادره احتياجات الجسم من الماء امتصاص الماء.
- 22-مضادات الأكسدة دورها الحيوي في الصحة والمرض وأهميتها في حماية الجسم من الشقوق الحرة المتواجدة في الغذاء وأنتاجة من عمليات إعداد الأطعمة والتي قد تعرض الجسم للإصابة بالأمراض كالسرطانات.
- 23-الطاقة الغذائية وأهميتها وكيفية إنتاج الطاقة من العناصر الغذائية وتوزيعها داخل الجسم وتوازن الطاقة وأهم خطوات ميتابوليزم الطاقة.
- 24-العلاقة بين العناصر الغذائية وبعضها البعض.
- 25-أهمية المناعة وكيفية تنشيط الجهاز المناعي
- 26-مفهوم سوء التغذية وأسبابها وكيفية الوقاية منها والعلاقة بين التغذية والمناعة.

27- أمراض سوء التغذية 28- أهم التوصيات الغذائية الصحية الواجب مراعاتها للتقليل من فرص الإصابة بالأمراض .		
%		- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر
85 < 60 > 84 - 60		- مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
85 < 60 > 84 - 60		- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
<p>محاضرات نظرية <input type="checkbox"/></p> <p>دراسة حالة <input type="checkbox"/></p> <p>أنشطة فصلية <input type="checkbox"/></p> <p>الأعمال الفصلية (تذكر) : <input type="checkbox"/></p>		- أساليب التعليم والتعلم
<p>نظري <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>أعمال فصلية <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>شفوي <input type="checkbox"/></p> <p>عملي <input checked="" type="checkbox"/></p>		- طريقة تقويم الطلاب
<b>3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>		
متوافرة <input type="checkbox"/>	متوافرة بدرجة محدودة <input checked="" type="checkbox"/>	غير متوافرة <input type="checkbox"/>
متوافرة <input type="checkbox"/>	متوافرة بدرجة محدودة <input checked="" type="checkbox"/>	غير متوافرة <input type="checkbox"/>
متوافرة <input type="checkbox"/>	متوافرة بدرجة محدودة <input checked="" type="checkbox"/>	غير متوافرة <input type="checkbox"/>
لا يوجد <input type="checkbox"/>		4- قيود إدارية وتنظيمية:-
5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-		
1- شراء مراجع حديثة للمكتبة .		6- مقترحات تحسين المقرر :-
7- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت ) لا ينطبق		
1- شراء مراجع حديثة للمكتبة .		8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق
<p>1- إعداد بنك أسئلة للمقرر على وضع بنوك الأسئلة</p> <p>2- زيادة عدد المدرجات والأماكن المتاحة لتدريس النظري بسبب محدودية الأماكن</p>		9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب)
10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-		
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	مع بداية العام الدراسي	شراء مراجع حديثة للمكتبة
		تحسين إمكانيات التدريس





عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس ووكالة الكلية لشئون التعليم والطلاب	قبل تدريس المقرر	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	
عميد الكلية	في الخطة المستقبلية للكلية	زيادة عدد المدرجات والأماكن المتاحة لتدريس النظري	تحسين المرافق

اسم منسق المادة : أ.د/ علي رصاص

التاريخ : / / 2018-2019

التوقيع :

نموذج رقم (16)  
تقرير مقرر دراسي

جامعة / أكاديمية : المنوفية  
كلية / معهد : التربية النوعية  
قسم : الاقتصاد المنزلي  
أ - معلومات أساسية :-

1	اسم المقرر	تغذية متقدم
2	التخصص	اقتصاد منزلي
3	الفرقة / المستوي	أولي دبلوم
4	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(2) نظري + (4) عملي
5	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
6	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	متوفر <input type="checkbox"/> غير متوفر <input checked="" type="checkbox"/>
7	عدد القائمين بالتدريس	أستاذين للمادة

ب - معلومات متخصصة :-

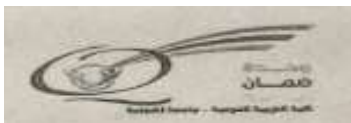
1 - الإحصائيات :-													
عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر	15												
عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان	14												
- نتيجة الامتحان	<table border="1"> <tr> <td>عدد</td> <td>%</td> <td>عدد</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>86.66</td> <td>2</td> <td>13.33</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ناجح</td> <td colspan="2">راسب</td> </tr> </table>	عدد	%	عدد	%	13	86.66	2	13.33	ناجح		راسب	
عدد	%	عدد	%										
13	86.66	2	13.33										
ناجح		راسب											
- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها	<table border="1"> <tr> <td>ممتاز</td> <td>6.66</td> <td>جيد جدا</td> <td>26.6</td> </tr> <tr> <td>جيد</td> <td>20</td> <td>مقبول</td> <td>33.33</td> </tr> </table>	ممتاز	6.66	جيد جدا	26.6	جيد	20	مقبول	33.33				
ممتاز	6.66	جيد جدا	26.6										
جيد	20	مقبول	33.33										

2 - تدريس المقرر :-

الموضوعات التي تم تدريسها	<p>1- مقدمة في علم التغذية وبعض المصطلحات علم التغذية ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها في طعام الانسان وعلامات التغذية السليمة .</p> <p>2- البروتينات أهميتها الحيوية- تصنيفها- وظائفها - مصادرها - تقسيم الأحماض الأمينية- التمثيل الغذائي لها وعلاقتها بالعناصر الأخرى)</p> <p>3- الميزان النيتروجيني وحالات الميزان النيتروجيني- أعراض نقص البروتين.</p> <p>4- الاحتياجات الغذائية للفرد من البروتينات - أثر نقص وزيادة البروتينات.</p> <p>5- الدهون: أهميتها الحيوية - تركيبها الكيميائي- تصنيفها- مصادرها- وظائفها - المركبات المصاحبة لها.</p>
---------------------------	---

- 6-الهضم والإمتصاص والأيض للدهون والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات
- 7-الاحتياجات الغذائية للفرد من الدهون- أثر نقص وزيادة الدهون.
- 8-الكربوهيدرات:مفهومها- أهميتها الحيوية- التقسيم العام – التركيب الكيميائي لها ومصادرهاوظائفها.
- 9- الهضم والإمتصاص والأيض للكربوهيدرات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.
- 10-الاحتياجات اليومية من الكربوهيدرات للفرد- أثر نقص وزيادة الكربوهيدرات ودورها كمصدر أساسي للطاقة.
- 11-الفيتامينات: مفهومها وظيفتها أهميتها الحيوية التقسيم العام لها.
- 12-الفيتامينات الذائبة فى الماء- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة أعراض نقص وزيادة الفيتامين.
- 13-الفيتامينات الذائبة فى الدهون- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة وأعراض نقص وزيادة الفيتامين.
- 14-مقارنة بين الفيتامينات الذائبة فى الماء والفيتامينات الذائبة فى الدهون.
- 15-الاحتياجات الغذائية للفرد من الفيتامينات - أثر نقص وزيادة الفيتامينات.
- 16الهضم والإمتصاص والأيض للفيتامينات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات
- 17-الأملاح المعدنية : مفهومها- وظائفها - أهميتها الحيوية- التقسيم العام لها- مصادرها
- 18-دورها في عمليات بناء الهيكل العظمي وإتمام كثير من العمليات الحيوية داخل الجسم.
- 19-الاحتياجات الغذائية للفرد من الأملاح المعدنية - أثر نقص وزيادة الأملاح المعدنية.
- 20-الهضم والإمتصاص والأيض للأملاح المعدنية والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.
- 21-الماء: أهميته للإنسان والكائنات الحية- خواصه- تركيبه الكيميائي- مصادره احتياجات الجسم من الماء امتصاص الماء.
- 22-مضادات الأكسدة دورها الحيوي في الصحة والمرض وأهميتها في حماية الجسم من الشقوق الحرة المتواجدة في الغذاء وأنتاجة من عمليات إعداد الأطعمة والتي قد تعرض الجسم للإصابة بالأمراض كالسرطانات.
- 23-الطاقة الغذائية وأهميتها وكيفية إنتاج الطاقة من العناصر الغذائية وتوزيعها داخل الجسم وتوازن الطاقة وأهم خطوات ميتابوليزم الطاقة.
- 24-العلاقة بين العناصر الغذائية وبعضها البعض.
- 25-أهمية المناعة وكيفية تنشيط الجهاز المناعي.
- 26-مفهوم سوء التغذية وأسبابها وكيفية الوقاية منها .
- 27- أمراض سوء التغذية
- 28- والعلاقة بين التغذية والمناعة.

%		100%	- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر
		60 > 84 - 60 < 85	- مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
		60 > 84 - 60 < 85	- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
		محاضرات نظرية دراسة حالة أنشطة فصلية الأعمال الفصلية (تذكر):	- أساليب التعليم والتعلم
		نظري أعمال فصلية	- طريقة تقويم الطلاب
		شفوي عملي	
<b>3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>			
		متوافرة	- المراجع العلمية
		متوافرة	- الوسائل المعينة
		متوافرة	- المستلزمات والخامات
		لا يوجد.	<b>4- قيود إدارية وتنظيمية:-</b>
<b>5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-</b>			
		2- شراء مراجع حديثة للمكتبة .	<b>6- مقترحات تحسين المقرر :-</b>
		3- إعداد بنك أسئلة للمقرر.	
		4- زيادة عدد القاعات التدريسية والأماكن المتاحة للتدريس	
		لا ينطبق	<b>7- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )</b>
		2- شراء مراجع حديثة للمكتبة .	<b>8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق</b>
		3- إعداد بنك أسئلة للمقرر	<b>9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب)</b>
		4- زيادة عدد المدرجات والأماكن المتاحة لتدريس النظري بسبب محدودية الأماكن	
<b>10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-</b>			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	مع بداية العام الدراسي	شراء مراجع حديثة للمكتبة	تحسين إمكانيات التدريس
عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس ووكالة الكلية لشؤون التعليم والطلاب	قبل تدريس المقرر	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	
عميد الكلية	في الخطة المستقبلية للكلية	زيادة عدد المدرجات والأماكن المتاحة لتدريس النظري	تحسين المرافق

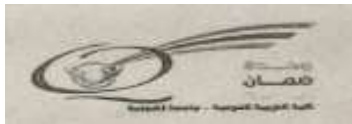


--	--	--	--

اسم منسق المادة : أ.د/ علي رصاص أ.د/ عادل مبارك

التاريخ : / / 2018-2017

التوقيع :



نموذج رقم (16)  
تقرير مقرر دراسي

جامعة / أكاديمية : المنوفية  
كلية / معهد : التربية النوعية  
قسم : الاقتصاد المنزلي  
أ - معلومات أساسية :-

1	اسم المقرر	تغذية متقدم
2	التخصص	اقتصاد منزلي
3	الفرقة / المستوي	أولي دبلوم
4	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(2) نظري + (4) عملي
5	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
6	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	متوفر <input type="checkbox"/> غير متوفر <input checked="" type="checkbox"/>
7	عدد القائمين بالتدريس	أستاذين للمادة

ب - معلومات متخصصة :-

1 - الإحصائيات :-	
8	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
6	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
نتيجة الامتحان	-
ناجح	عدد % 6 75. راسب
	عدد % 2 33.33
النسبة المئوية % للنجاحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها	ممتاز 12.5 جيد جدا جيد 25 مقبول
	12.5 25

2 - تدريس المقرر :-

الموضوعات التي تم تدريسها	1- مقدمة في علم التغذية وبعض المصطلحات علم التغذية ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها في طعام الانسان وعلامات التغذية السليمة . 2- البروتينات أهميتها الحيوية- تصنيفها- وظائفها - مصادرها - تقسيم الأحماض الأمينية- التمثيل الغذائي لها وعلاقتها بالعناصر الأخرى) 3- الميزان النيتروجيني وحالات الميزان النيتروجيني- أعراض نقص البروتين. 4- الاحتياجات الغذائية للفرد من البروتينات - أثر نقص وزيادة البروتينات. 5- الدهون: أهميتها الحيوية - تركيبها الكيميائي- تصنيفها- مصادرها- وظائفها - المركبات المصاحبة لها.
---------------------------	--

<p>6-الهضم والإمتصاص والأبيض للدهون والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات</p> <p>7-الاحتياجات الغذائية للفرد من الدهون- أثر نقص وزيادة الدهون.</p> <p>8-الكربوهيدرات:مفهومها- أهميتها الحيوية- التقسيم العام - التركيب الكيميائي لها ومصادرهاوظائفها.</p> <p>9- الهضم والإمتصاص والأبيض للكربوهيدرات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.</p> <p>10-الاحتياجات اليومية من الكربوهيدرات للفرد- أثر نقص وزيادة الكربوهيدرات ودورها كمصدر أساسي للطاقة.</p> <p>11-الفيتامينات: مفهومها وظيفتها أهميتها الحيوية التقسيم العام لها.</p> <p>12-الفيتامينات الذائبة فى الماء- دورها في العمليات الحيوية المختلفة أعراض نقص وزيادة الفيتامين.</p> <p>13-الفيتامينات الذائبة فى الدهون- دورها في العمليات الحيوية المختلفة وأعراض نقص وزيادة الفيتامين.</p> <p>14-مقارنة بين الفيتامينات الذائبة فى الماء والفيتامينات الذائبة فى الدهون.</p> <p>15-الاحتياجات الغذائية للفرد من الفيتامينات - أثر نقص وزيادة الفيتامينات.</p> <p>16 الهضم والإمتصاص والأبيض للفيتامينات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات</p> <p>17-الأملاح المعدنية : مفهومها- وظائفها - أهميتها الحيوية- التقسيم العام لها- مصادرها</p> <p>18-دورها في عمليات بناء الهيكل العظمي وإتمام كثير من العمليات الحيوية داخل الجسم.</p> <p>19 -الاحتياجات الغذائية للفرد من الأملاح المعدنية - أثر نقص وزيادة الأملاح المعدنية.</p> <p>20-الهضم والإمتصاص والأبيض للأملاح المعدنية والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.</p> <p>21-الماء: أهميته للإنسان والكائنات الحية- خواصه- تركيبه الكيميائي- مصادره احتياجات الجسم من الماء امتصاص الماء.</p> <p>22-مضادات الأكسدة دورها الحيوي في الصحة والمرض وأهميتها في حماية الجسم من الشقوق الحرة المتواجدة في الغذاء أو ناتجة من عمليات إعداد الأطعمة والتي قد تعرض الجسم للإصابة بالأمراض كالسرطانات.</p> <p>23-الطاقة الغذائية وأهميتها وكيفية إنتاج الطاقة من العناصر الغذائية وتوزيعها داخل الجسم وتوازن الطاقة وأهم خطوات ميتابوليزم الطاقة.</p> <p>24-العلاقة بين العناصر الغذائية وبعضها البعض.</p> <p>25-أهمية المناعة وكيفية تنشيط الجهاز المناعي.</p> <p>26-مفهوم سوء التغذية وأسبابها وكيفية الوقاية منها .</p> <p>27- أمراض سوء التغذية</p> <p>28- والعلاقة بين التغذية والمناعة.</p>	
100%	- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر

85 <	60 >	84 - 60	مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	85 < 84-60 60 >	مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	محاضرات نظرية دراسة حالة أنشطة فصلية الأعمال الفصلية (تذكر) :	أساليب التعليم والتعلم
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	نظري أعمال فصلية شفوي عملي	طريقة تقويم الطلاب
<b>3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>			
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	متوافرة	المراجع العلمية
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	متوافرة بدرجة محدودة	الوسائل المعينة
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	متوافرة بدرجة محدودة	المستلزمات والخامات
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	متوافرة بدرجة محدودة	4- قيود إدارية وتنظيمية:- لا يوجد.
<b>5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-</b>			
<b>6- مقترحات تحسين المقرر :-</b>			
5- شراء مراجع حديثة للمكتبة .			
6- إعداد بنك أسئلة للمقرر.			
7- زيادة عدد القاعات التدريسية والأماكن المتاحة للتدريس			
7- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت ) لا ينطبق			
3- شراء مراجع حديثة للمكتبة .			
<b>8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق</b>			
5- إعداد بنك أسئلة للمقرر على وضع بنوك الأسئلة			
6- زيادة عدد المدرجات والأماكن المتاحة لتدريس النظري بسبب محدودية الأماكن			
<b>10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-</b>			
مجال التطوير	توصيف التطوير	توقيت التطوير	المسئول عن التنفيذ
تحسين إمكانيات التدريس	شراء مراجع حديثة للمكتبة	مع بداية العام الدراسي	وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم
	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	قبل تدريس المقرر	عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس ووكالة الكلية لشئون التعليم والطلاب
تحسين المرافق	زيادة عدد المدرجات والأماكن المتاحة لتدريس النظري	في الخطة المستقبلية للكلية	عميد الكلية

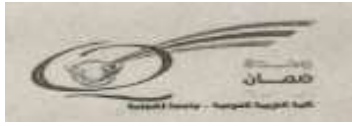
اسم منسق المادة : أ.د/ علي رصاص أ.د/ عادل مبارك

التاريخ : 2016/2017 /

التوقيع :



Faculty of  
Specific Education  
كلية التربية النوعية



جامعة المنوفية

Menoufia University

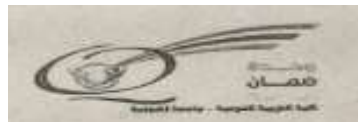
منارة المعرفة في قلب الطلائع



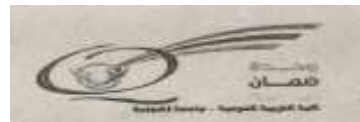
جامعة : المنوفية  
كلية : التربية النوعية  
برنامج : الاقتصاد المنزلي

مصفوفة المعارف والمهارات للمقرر الدراسي (تغذية متقدم – أولى دبلوم – قسم الاقتصاد المنزلي)

مهارات عامة		مهارات مهنية					مهارات ذهنية				المعارف							أسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر	
2د3	1د3	5ج3	3ج4	3ج3	3ج2	3ج1	3ب4	3ب3	3ب2	3ب1	7أ3	6أ3	5أ3	4أ3	3أ3	2أ3	1أ3			
	×																	×	1	1-مقدمة فى علم التغذية وبعض المصطلحات علم التغذية ودورها في بناء الجسم والشروط الواجب توافرها في طعام الانسان وعلامات التغذية السليمة .
×										×				×				×	2	2-البروتينات أهميتها الحيوية- تصنيفها- وظائفها - مصادرها - تقسيم الأحماض الأمينية- التمثيل الغذائي لها وعلاقتها بالعناصر الأخرى)
																		×	3	3-الميزان النيتروجيني وحالات الميزان النيتروجيني- أعراض نقص البروتين.
×				×										×	×				4	4-الاحتياجات الغذائية للفرد من البروتينات - أثر نقص وزيادة البروتينات.



x									x									5	5-الدهون: أهميتها الحيوية - تركيبها الكيميائي- تصنيفها- مصادرها- وظائفها - المركبات المصاحبة لها.
							x											6	6-الهضم والإمتصاص والأيض للدهون والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات
x				x									x	x				7	7-الاحتياجات الغذائية للفرد من الدهون- أثر نقص وزيادة الدهون.
									x									8	8-الكربوهيدرات: مفوها- أهميتها الحيوية- التقسيم العام -التركيب الكيميائي لها ومصادرهاوظائفها.
							x											9	9- الهضم والإمتصاص والأيض للكربوهيدرات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.
x													x	x				10	10-الاحتياجات اليومية من الكربوهيدرات للفرد- أثر نقص وزيادة الكربوهيدرات ودورها كمصدر أساسي للطاقة.
x									x									11	11-الفيتامينات: مفومها وظيفتها أهميتها الحيوية التقسيم العام لها.
									x									12	12-الفيتامينات الذائبة في الماء- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة أعراض نقص وزيادة الفيتامين.



																		13	13- الفيتامينات الذائبة في الدهون- ودورها في العمليات الحيوية المختلفة وأعراض نقص وزيادة الفيتامين.	
																			14	14-مقارنة بين الفيتامينات الذائبة في الماء والفيتامينات الذائبة في الدهون.
																			15	15-الاحتياجات الغذائية للفرد من الفيتامينات - أثر نقص وزيادة الفيتامينات.
																			16	16الهضم والإمتصاص والأبيض للفيتامينات والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات
																			17	17-الأملاح المعدنية : مفهومها- وظائفها - أهميتها الحيوية- التقسيم العام لها- مصادرها
																			18	18-دورها في عمليات بناء الهيكل العظمي وإتمام كثير من العمليات الحيوية داخل الجسم.
																			19	19-الاحتياجات الغذائية للفرد من الأملاح المعدنية - أثر نقص وزيادة الأملاح المعدنية.
																			20	20-الهضم والإمتصاص والأبيض للأملاح المعدنية والتحويلات التي قد تحدث أثناء هذه العمليات.
																			21	21-الماء: أهميته للإنسان والكانات الحية- خواصه- تركيبه الكيميائي- مصادره احتياجات الجسم من الماء امتصاص الماء.

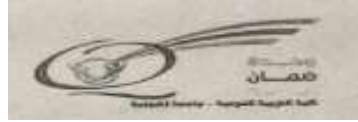




مصفوفة أساليب التعليم والتعلم ونواتج التعليم المستهدفة للمقرر وتغذية متقدم أولي دبلوم

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر														أساليب التعليم والتعلم				
المهارات العامة		المهارات العلمية					المهارات الذهنية				المعرفة والفهم							نواتج التعلم
نواتج التعلم		نواتج التعلم					نواتج التعلم											
2	1	5	4	3	2	1	4	3	2	1	7	6	5	4	3	2	1	
						×					×						×	المحاضرة المطورة
×					=		×					×						إستراتيجية حل المشكلات.
×					×		×											إستراتيجية التعلم القائم على المشروعات.
				×					×							×		العصف الذهني
×				×			×					×						إستراتيجية التعلم التعاوني
		×						×				×						إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
			×												×			إستراتيجية البيان العملي
	×						×							×				إستراتيجيات التعلم الذاتي
	×		×				×											العروض التعليمية

أستاذ المقرر : أ.د/ علي بدوي رصاص أ.د/ عادل السيد مبارك رئيس القسم: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب



مصفوفة أساليب التعليم والتعلم ونواتج التعليم المستهدفة للمقرر وتغذية متقدم أولي دبلوم

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر															أساليب التقييم			
المهارات العامة		المهارات العلمية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم			نواتج التعلم			
نواتج التعلم		نواتج التعلم					نواتج التعلم											
2	1	5	4	3	2	1	4	3	2	1	7	6	5	4	3	2	1	
×	×										×	×	×	×	×	×	×	الامتحان التحريري
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×								الامتحان التطبيقي
×	×						×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الامتحان الشفوي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة

أستاذ المقرر : أ.د/ علي بدوي رصاص رئيس القسم: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب