

نموذج رقم (12)

جامعة / أكاديمية : المنوفية
كلية / معهد : الإقتصاد المنزلي
قسم : الإقتصاد المنزلي والتربية

توصيف مقرر دراسي

1- بيانات المقرر		
الرمز الكودي :	اسم المقرر : تغذية متقدم	الفرقة / المستوى : اولى ماجستير
التخصص : الإقتصاد المنزلي والتربية	عدد الوحدات الدراسية : نظري	عملي
	2	2

2- هدف المقرر :	<ul style="list-style-type: none">- التعرف على مفهوم سوء التغذية- الإلمام بتفاعلات الهضم والامتصاص والايض للعناصر الغذائية- إدراك أهم خطوات ميثابوليزم الطاقة- تلخيص الاحتياجات الغذائية للحامل، المرضع، المراهق، المسن- تعميق النظرة العلمية للعلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الأمراض- التعرف على مضادات الأكسدة وأنواعها ودورها في الصحة والمرض.- مفهوم الأغذية الوظيفية- مفهوم الحساسية الغذائية وأسبابها، وأنواعها، وطرق علاجها- النباتيون ومناهجهم في التغذية- دراسة الأغذية المهندسة وراثيا، وفهم المقصود بالأغذية العضوية- فهم العلاقة بين التغذية والمناعة- الإلمام بمفهوم الحساسية الغذائية وأنواعها وميكانيكية حدوثها
-----------------	--

3- المستهدف من تدريس المقرر:

أ - المعلومات والمفاهيم:	<ul style="list-style-type: none">- الإلمام توازن الطاقة وعملية ميثابوليزم الطاقة- التعرف على أهمية ال عادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء المناسب للحامل- التعرف على الاحتياجات الغذائية في مرحلة الطفولة- الإلمام بأهم العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للمرضع- التعرف على العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للمسن- فهم أهم خصائص مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية- التعرف على أنواع الأنيميا المختلفة ودور التغذية
--------------------------	---

<p>- المهارات الذهنية :</p> <p>- تلخيص الفوائد والمخاطر الصحية العامة للأغذية المهندسة وراثيا, والأغذية العضوية.</p> <p>- التمييز بين كل من الحامل والمرضع في الاحتياجات الغذائية</p> <p>- استنتاج الفروق بين مراحل الطفولة المختلفة في ال عادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء</p> <p>- استنباط أهم أعراض سوء التغذية .</p> <p>- المقارنة بين مرحلة الشيخوخة ومرحلة المراهقة في الاحتياجات الغذائية.</p> <p>- تقييم مضادات الأكسدة, والأغذية الوظيفية</p> <p>- الكشف عن حالات الحساسية الغذائية</p>	
---	--

<p>- تطبيقات أهمية المناعة وكيفية تنشيط الجهاز المناعي</p> <p>- الاستفادة من الأغذية المهندسة وراثيا, والأغذية العضوية.</p> <p>- إعداد قوائم للوقاية من وعلاج أعراض سوء التغذية.</p> <p>- تطبيق خواص الاحتياجات الغذائية للحامل والاستفادة منها.</p> <p>- توظيف أهمية مضادات الأكسدة, والأغذية الوظيفية.</p> <p>- الاستفادة من العلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الأمراض مثل هشاشة العظام.</p> <p>- تطبيق الخواص العامة لل عادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء للمرضع</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>
--	---

<p>- نشر الوعي بخصائص التغذية السليمة لمرحلة الشيخوخة</p> <p>- تنمية المعلومات الخاصة بسوء التغذية وأهم أعراضها</p> <p>- نشر الوعي بخطورة الأنيميا</p> <p>- استخدام مهارات الحاسب الآلي في إعداد قوائم تناسب الأطفال على حسب الفئة العمريه</p> <p>- الارتقاء بالمستوى المعرفي للفروق بين الحامل والمرضع في الاحتياجات الغذائية الخاصة بكل منهما</p> <p>- نشر الوعي بأهمية مضادات الأكسدة, والأغذية الوظيفية.</p> <p>- الارتقاء بالمستوى المعرفي بالأغذية المهندسة وراثيا, والأغذية العضوية.</p>	<p>د - المهارات العامة :</p>
---	------------------------------

4- محتوى المقرر:			
الأسبوع	الموضوع	المجموع الكلي للساعات	
		ن	ع
الاسبوع الأول	مراجعة:الهضم والامتصاص والأبيض للعناصر الغذائية المختلفة والتحوليات التي تحدث أثناء هذه العمليات.	2	2
الاسبوع الثاني	ميتابوليزم الطاقة،توازن الطاقة،الجوع، السمنة، التغذية والنمو، BMR والعوامل المؤثرة عليه.	2	2
الاسبوع الثالث	التغذية: ودورة الحياة والحامل والعوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية ؛ الاحتياجات الغذائية؛	2	2

			العادات الغذائية ؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛الخ+تقييم الطلاب	
2	2	4	المرضع:العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية ؛ العادات الغذائية ؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛.....الخ.	الاسبوع الرابع
2	2	4	الطفولة:العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية ؛ العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛.....الخ.	الاسبوع الخامس
2	2	4	المراهقة:العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية ؛ العادات الغذائية ؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛.....الخ + تقييم الطلاب	الاسبوع السادس
2	2	4	المسن:العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية ؛ العادات الغذائية ؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛.....الخ.	الاسبوع السابع
2	2	4	العلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الموضوعات المختارة مثل:أ- هشاشة العظام.	الاسبوع الثامن
2	2	4	المناعة. + تقييم الطلاب	الاسبوع التاسع
2	2	4	مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية، النباتيون ومناهجهم في التغذية	الاسبوع العاشر
2	2	4	سوء التغذية، والحساسية الغذائية.	الاسبوع الحادي عشر
2	2	4	الأنيميا. + تقييم الطلاب	الاسبوع الثاني عشر
2	2	4	الأغذية المهندسة وراثيا، والأغذية العضوية.	الاسبوع الثالث عشر
			التقييم النهائي للطلاب	الاسبوع الرابع عشر

<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة - التعلم التعاوني - المناقشة - البحث الذاتي - التدريب العملي - وطرح الأسئلة - استخدام الحاسب الآلي - الفيديو 	<p>5- أساليب التعليم والتعلم</p>
<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة - الاسئلة - التعلم التعاوني - التدريب العملي 	<p>6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>

7- تقويم الطلاب :

أ - الأساليب المستخدمة	الاختبارات التحريرية : لقياس القدرات المعرفية والذهنية الاختبارات الشفهية : لقياس القدرات المهارية الاختبارات العملية : لقياس القدرات المهارية والمهنية إجراء الاستبيانات : لقياس المهارات العامة طرح الاسئلة الدورية : لقياس المعرفة والفهم
ب -التوقيت	الأسبوع الثالث الأسبوع السادس الأسبوع التاسع الأسبوع الثاني عشر الاسبوع الرابع عشر
ج- توزيع الدرجات	- نهاية الفصل الدراسي %80 - منتصف الفصل الدراسي %5 - الامتحان الشفوي %5 - التقييم النهائي %10
8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ - مذكرات	كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره القسم.

ب كتيب ملزمة	Benjamin Caballero; Lindsay Allen ; and Andrew Prentice. (2006): ENCYCLOPEDIA OF HUMAN NUTRITION, FOUR-VOLUME SET, 1-4.
ج- كتيب مقترحة	
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	

أستاذ المادة : أ.د/ ثريا مسلم

د/ عبير خضر

د/ شيما مصطفى المصليحي

رئيس مجلس القسم العلمي : ا.د/ منى عبد الرازق أبو شنب