



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

### نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي  
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمه العام الدراسي : 2009/2008  
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم ادارة المنزل والمؤسسات تاريخ إقرار التوصيف: 2008  
أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: تغذية فئات حساسه	الرمز الكودي:	الفرقة/ المستوي: الأولي-
عدد الوحدات/ الساعات الدراسية:	2 نظري	HEPHHM(11)4
ب- معلومات متخصصة:	2 عملي و / أو تمارين	دكتوراه
	3 إجمالي	

#### 1- أهداف المقرر Aims

- إعداد الطالب ملم الماما كافية بتغذية الفئات الحساسة مثل الحامل الرضع- الطفل- المراهق- المسن- الرياضيين- العمال.
- التعرف علي أهم العوامل التي تؤثر علي تغذية الفئات الحساسة.
- اعطاء الطالب فكرة واضحة عن أسس تغذية الفئات الحساسة.
- إعداد الطالب علميا ومهنيا ليصبح لديه مهارات خاصة في كيفية تصميم الوجبات النموذجية للفئات الحساسة.

#### 2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

أ - المعرفة والفهم

#### Knowledge and understanding

- المام الطالب بالعناصر الغذائية والتعرف علي مكوناتها وخواصها.
- دراسة العناصر الغذائية كالدرينات واللييدات والكاربوهيدرات.
- الإلمام بأسس التغذية السليمة.
- التعرف علي العوامل المختلفة التي تؤثر علي تغذية الحامل- المرضع- الطفل- المسن.
- معرفة الطالب بالجديد في مجال تغذية الفئات الحساسة.
- إلمام الطالب بالقواعد الأساسية لتصميم الوجبات للفئات الحساسة.

ب - القدرات الذهنية

#### Intellectual skills

- زيادة إدراك الطالب بمفهوم تغذية الفئات الحساسة.
- التمييز بين الفئات العمرية المختلفة عند تصميم الوجبات.
- تصميم وجبات متوازنة لكل مرحلة عمرية.
- توظيف اسس اعداد وتصميم الوجبات الغذائية بكفاءة.

## ج- المهارات المهنية

### Professional Skills

- القدرة علي الابتكار في تصميم الوجبات بما يتفق مع مراحل العمرية المختلفة.
- تطبيق اسس اختيار الغذاء علي مستوي الفرد والاسرة.
- يصبح الطالب قادر علي فهم الجديد في مجال تغذية الفئات الحساسه.
- يصبح الطالب قادرا علي تحديد الغذاء المناسب والبدائل الغذائية المناسبة للفئات الحساسه.
- تطبيق المعلومات الغذائية للوصول الي مستوي امني.

### د-المهارات العامة:

### General Skills

- يستطيع الطالب حل المشاكل التي تؤثر علي تغذية الفئات الحساسه.
- القدرة علي اعداد برامج ارشادية للفئات الحساسه.

### - محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع	الأسبوع (14 اسبوع)
6	تغذية الحامل والمرضع- وظائف ومصادر العناصر الغذائية في اثناء فترتي الحمل والرضاعة- مشاكل متعلقة بتغذية الحامل- علاجها- اهم العوامل المساعدة في نقص وسوء التغذية- كيف تؤثر الحالة الغذائية للمرأة اثناء الحمل علي الطفل المولود	الأول و الثاني والثالث
6	مظاهر النمو الولادة- علاقة التغذية بالنمو والتطور- العوامل التي تؤثر في تغذية الطفل- مقارنة بين مرض الكواشيوركور والهزل في الاطفال- التغذية في الشهور الاولي من العمر- تدرج ادخال الاطعمه المختلفة	الرابع والخامس والسادس
4	تغذية طفل ما قبل المدرسة وطفل المدرسة	السابع و الثامن
4	تغذية المراهقين- اغذية لمقابلة احتياجات اطفال المدارس الابتدائية والمراهقين	التاسع و العاشر
4	التغذية اثناء مرحلة الشيخوخة	الحادي عشر و الثاني عشر
4	امراض	الثالث عشر والرابع عشر

### 4 - أساليب التدريس والتعلم

#### Teaching and learning methods

- (1) المحاضرة: الشرح من خلال المحاضرات
- (2) المناقشة: داخل المحاضرة ومن خلال الدروس العملية ومن خلال البحوث التي يقوم الطلاب بإعدادها.

### 5 - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

#### Teaching and Learning methods for disables

- 3) المحاضرة: العمل علي زيادة تركيز الطالب  
4) المناقشة: والحوار الربط بين المحتوي العلمي للمنهج ونماذج من الحياة وإتاحة الفرصة للمناقشة والتعبير عن رأيهما.  
6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين  
-الندوات تطرح الأسئلة لمناقشة الأبحاث  
مناقشة الأبحاث باستمرار مع التشجيع المستمر عن طريق معرفة الطلاب لأهمية الدوريات العلمية في مجال التخصص.  
7- تقييم الطلاب Students assess:  
أ- الأساليب المستخدمة Tools

اختبار تحريري لقياس:المعارف والتحصيل  
مناقشة و اسئلة داخل المحاضرة لقياس: مدى الفهم  
اختبار شفهي لقياس: استيعاب المقرر  
الاختبارات العملية لقياس:المهارات العملية

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع الخامس  
الأسبوع السابع  
الأسبوع الأخير

ج توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي 60 %

منتصف الفصل الدراسي 10 %

الامتحان الشفوي 5 %

الامتحان العملي 20 %

أعمال فصلية 5 %

د – نظام تحديد التقديرات Grading system

امتياز 85%

جيد جدا 75 % الي اقل من 85 %

جيد 65% الي اقل من 75 %

مقبول 50 % الي اقل من 65 %

راسب من 30 % الي اقل من 50 %

ضعيف جدا اقل من 30 % من مجموع الدرجات

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع List of references:

أ- مذكرات Course notes بحوث الانترنت

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

### ج- كتب مقترحة

#### Recommended book

فوزية عبد الله العوضى(1980): علم التغذية العامة والتغذية العلاجية، الطبعة الأولى  
محمد مصطفى السيد وآخرون(2002): التقنين الغذائي دار حسين للطباعة والنشر  
عصام بن حسن عويضة(1993): أساسيات تغذية الإنسان-جامعة الملك سعود  
الرياض، المملكة العربية السعودية  
حامد الذكروري ⊕ 1989: علم التغذية العامة، دار العربية للنشر  
نرجس حبيب سابا ⊕ (1993): الطهي علم الفن - دار المعارف القاهرة.

### د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

A.J. Nutrition  
Food science  
Food Nutrition

مجلة الاقتصاد المنزلي - جامعه المنوفية  
مجلة الاقتصاد المنزلي - جامعه حلوان

### - الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

- قاعة محاضرات
- معمل اعداد اطعمه
- Power Point
- Projector
- دوريات ونشرات علمية حديثة

منسق المقرر(أستاذ المادة): أ.د/خالد عبد الرحمن شاهين  
رئيس القسم: أ.د/شريف صبري

التاريخ / /