



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 : 2008/2007
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف: / /

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: تحضير وتحليل اطعمه الرمز الفرقة/ المستوى: الثانية
الكودي: HENFS(21)1
عدد الوحدات/ الساعات 2 نظري 2 عملي و / أو 4 الإجمالي
الدراسية: 2 تمارين

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims

- تمكين الطالب من فهم بعض المبادئ العامة في مجال تخصصه ليقابل به سوق العمل.

2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

أ - المعرفة والفهم

Knowledge and understanding

- يلم الطالب ببعض الاسس والقواعد الهامة المتعلقة بتحضير الاطعمه وتحليلها وطرق اخذ العينات والتي لها علاقة بمجال تخصصه.
- يعرف الطالب بعض المبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم تحليل الاطعمه.
- يحدد العديد من الموضوعات (اجهزة التحاليل العلمية) التي تفتح ذهن الطالب .

ب - القدرات الذهنية

Intellectual skills

- يخطط الطالب بين العديد من الاسس والقواعد العلمية لطرق اخذ العينات الغذائية وتشغيل الأجهزة العلمية والتي تخدم مجال التخصص.
- يقارن الطالب بين العديد من المفاهيم المتعلقة بعلم تحليل الاطعمه(تعريفها- بروتوكولات العمل- التطبيقات العملية).
- يحلل الطالب ويفسر في ضوء ما تعلم العديد من التطبيقات العملية التي تخدم مجال التخصص (التغذية وعلوم الاطعمه).

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

- ينفذ الطالب العديد من الدروس العملية التي تعينه علي فهم العديد من بروتوكولات تحضير وتحليل الاطعمه.
- يطبق الطالب ما يقوم بدراسة من موضوعات في تحليل العديد من التطبيقات العملية التي لها علاقة بموضوع التخصص.
- تجعل الطالب قادر علي تفسير العديد من الموضوعات والتطبيقات العلمية العديدة في مجال تخصصه.

د-المهارات العامة:

General Skills

- تساعد الطالب في حل العديد من المشكلات التي لها علاقة بمجال التخصص.
- يبحث الطالب في العديد من الموضوعات الهامة الخاصة بتحضير وتحليل المادة الغائية والأجهزة العلمية المستخدمة في هذا الغرض.
- المشاركة الفعالة في إعداد خطط للتفكير العلمي المتميز تزيد من قدرة الطالب علي المشاركة والحوار في العديد من القضايا العلمية الهامة مثل تحضير وتحليل الاطعمه والوقوف علي قيمتها وفوائدها الغائية.

3 - محتوى المقرر Syllabus

الأسبوع	الموضوع	عدد الساعات
-1	مبادئ علم تحليل الاطعمه واخذ العينات	2
-2	التحليل الكمي للمادة الغذائية (تقدير الرطوبة)	2
-3	تقدير البروتينات	2
-4	تقدير الاحماض الامينية	2
-5	تقدير الدهون	2
-6	تقدير الاحماض الدهنية	2
-7	امتحان منتصف الفصل الدراسي	2
-8	اجهزة التحليل الكروماتوجرافي الغازي	2
-9	اجهزة التحليل الكروماتوجرافي عالي الأداء	2
-10	تقدير الكربوهيدرات والسكريات	2
-11	تقدير المعادن	2
-12	اجهزة الامتصاص الذري	2
-13	تقدير الالياف	2
-14	امتحان شفوي	2

4 - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

Over head projector (١)

Data show (٢)

CD/ video films (٣)

٥ - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

- الزيارات

- المناقشات

- المحاضرة

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين
- الندوات - الأبحاث.

7- تقييم الطلاب Students assess:

أ- الأساليب المستخدمة Tools

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

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع السابع (امتحان منتصف الفصل الدراسي- تحريري)
الأسبوع الرابع عشر من بداية الترم (الامتحان الشفوي)

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 %

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

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

- الإمكانات المطلوبة للتدريس و التعلم

- أ- مراجع علمية بالمكتبة

- ب- Over head projector

- ج- Data show

- د- CD/ video films

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

رئيس القسم: أ.د/ شريف صبري

التاريخ / /