

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 إنسان	الرمز والكود	غ ٥١٣	الفرقة/المستوى	دبلوم تكنولوجيا الأغذية
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	أساسي/تخصصي	نظري	٢	مجموع	٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/إختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم تكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يتعرف الطالب علي الاحتياجات اليومية من البروتين و الكربوهيدرات و الدهون
٢-١	يتعرف على اهمية الماء و الفيتامينات و العناصر المعدنية
٣-١	يتعرف علي أمراض سوء التغذية
٤-١	يتعرف علي طرق تقييم الحالة التغذوية
٥-١	يتعرف علي تغذية الحالات الخاصة

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

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

١-أ	يتعرف علي المكونات الكبرى والصغرى للغذاء.
٢-أ	يحدد الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية.
٣-أ	يتعرف علي أعراض نقص العناصر الغذائية.
٤-أ	يتعرف علي احتياجات الفئات الحساسة من العناصر الغذائية.

ب- المهارات الذهنية Intellectual Skills

١-ب	يتجنب المعاملات الشديدة للأغذية التي قد تؤثر على الإعتبارات التغذوية.
٢-ب	يستطيع اختيار وتصنيع المغذيات المختلفة لإعداد بعض الأغذية المرتفعة القيمة الغذائية.
٣-ب	يستطيع اعداد أغذية للأطفال والحوامل والمرضعات.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

١-ت	يستطيع التعرف علي أعراض نقص العناصر الغذائية.
٢-ت	يستطيع حساب مقدار الطاقة اللازمة للإنسان.
٣-ت	يصمم وجبات غذائية متكاملة للفئات المختلفة.
٤-ت	يملك القدرة علي التقييم الحيوي و الكيماوي للأغذية

ث- المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

١-ث	يعرف الأهمية التغذوية لمكونات الغذاء المختلفة.
٢-ث	يستطيع التعامل مع المشاكل الغذائية.
٣-ث	يتعلم كيفية دراسة الحالة أو كتابة التقارير.
٤-ث	يستطيع عرض ورقة بحثية شفهيًا ومناقشة النتائج
٥-ث	يحصل على الثقافة الغذائية والتغذوية.

٣. محتويات المقرر Contents

الموضوع	التظري (ساعة)
الكربوهيدرات- البروتين - الدهون.	٦
العناصر المعدنية – الفيتامينات.	٨
الماء – الطاقة.	٢
الهضم – الامتصاص.	٢
أمراض سوء و نقص التغذية.	٦
تقييم الحالة التغذوية.	٢
التقييم الكيماوي و الحيوي للبروتينات.	٢
إجمالي عدد الساعات	٢٨

٤. أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	الأساسيات التي يتم تدريسها من خلال المحاضرات والواجبات. تدريبات معملية وتمارين العمل والتدريبات.
٢-٤	المناقشات بواسطة متحدث خارجي في المواضيع الأساسية.
٣-٤	عرض الطلبة الشفهي لإختبار مقدرتهم على مناقشة مختلف المشكلات.
٤-٤	الإدارة والمتابعة لمعرفة المقدرة على إدارة العرض.

٥. أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدفة تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والإتصال
٢-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والفهم والمهارات العملية
٣-٥	الإمتحان الشفوي	المعرفة والفهم
٤-٥	الإمتحان العملي	المهارات المهنية والعملية
٥-٥	الإمتحان النظري	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 تغذية الإنسان
٢-٧	كتب عربية التغذية والصحة الجزء الأول والثاني د/شاكر شحاته ، د/محمود مصطفى
٣-٧	كتب أجنبية 1- Food & Nutrition Therapy, Mahan, L. Kathleen and Escott-Stump, S. (2008) Saunders, Elsevier 2- Williams, M. H. (2007) Nutrition for Health, Fitness & sport Mc Graw Hill.
٤-٧	دوريات ونشرات Journal Food Science Food research international
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت www.sciencedirect.com http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html

٨. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	الداتا شو.
٢-٨	سيورة تفاعلية.
٣-٨	معامل وقاعات التدريس.

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

موضوعات المقرر															
المعرفة والفهم				المهارات الذهنية				المهارات المهنية والعملية				المهارات العامة ومهارات الاتصال			
١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤	١	٢	٣	٤
✓	✓			✓	✓			✓		✓		✓	✓		
✓	✓	✓	✓			✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓
						✓				✓		✓	✓		
						✓				✓		✓	✓		
						✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓			✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
✓						✓	✓					✓	✓	✓	✓

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