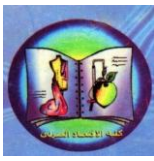


بيان بالمقررات الدراسية لطلاب الفرقة الثالثة للفصل الدراسي الثاني من العام الجامعي
٢٠٢٠/٢٠١٩ م

م	كود المادة	اسم المادة	اسم القسم القائم بالتدريس	اسم الشعبة	اسماء أعضاء هيئة التدريس
١	N321	مشكلات التغذية في الدول النامية	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.د. خالد على شاهين أ.د. حمدية هلال
٢	N322	إعداد أطعمة (عجانن ومخبوزات)	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.م.د. نجلاء على مجد الشيخ أ.م.د. مي محمود خفاجي
٣	N326	تخطيط وإعداد الوجبات	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.د. هبة عز الدين يوسف محمد أ.د. عبير أحمد عبد العزيز خضر
٤	N318	لغة انجليزية	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.م.د. محمد زكريا مهران د. أمل ناصف د./ إيمان سعيد محمود عمر
٥	N325	تحليل الاغذية	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.د. محمد سمير الدشلوطي أ.د. عماد محمد الخولي
٦	N323	اعداد أطعمة (لحوم واسماك)	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.د. عادل عبد المعطي أ.د. سحر عثمان
٧	N324	اقتصاديات الغذاء	التغذية وعلوم الاطعمة	التغذية وعلوم الاطعمة	أ.د. سحر عثمان أ.م.د. عبير نزيه أحمد
٨	H326	علوم الاطعمة وتحليلها	التغذية وعلوم الاطعمة	الاقتصاد المنزلي والتربية	أ.م.د. نجلاء على مجد الشيخ د. أمل ناصف



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N321

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	مشكلات التغذية في الدول النامية
الفرقة	الثالثة		

الأبحاث المطلوبة :

البحث الأول : بعض المشاكل الغذائية في مصر وكيفية التغلب عليها.

عناصر البحث الأول:

- ١- أهم أسباب المشكلة الغذائية في مصر.
- ٢- بعض أمثلة للمشاكل الغذائية في مصر.
- ٣- وسائل القضاء على المشاكل الغذائية في مصر.
- ٤- الطابع العام للإستهلاك الغذائي في مصر.

البحث الثاني : الحساسية الغذائية - أسبابها - أنواعها - طرق علاجها.

عناصر البحث الثاني:

- ١- تعريف الحساسية الغذائية.
- ٢- أنواع الحساسية الغذائية.
- ٣- الأعراض الإكلينيكية للحساسية الغذائية.
- ٤- الأغذية المسببة للحساسية.
- ٥- الحساسية ضد اللبن والأسماك والبيض.
- ٦- علاج الحساسية ضد الغذاء.

البحث الثالث : العادات والمعتقدات الغذائية الخاطئة.

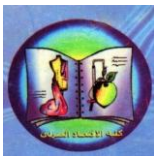
عناصر البحث الثالث:

- ١- مقدمة عن العادات الغذائية.
- ٢- العادات الغذائية السيئة عموماً.
- ٣- العادات الغذائية السيئة عند الأطفال.
- ٤- العادات الغذائية السيئة عند الحوامل.

البحث الرابع : الأنيميا (فقر الدم) - أنيميا نقص الحديد ، كيفية علاجها والوقاية منها.

عناصر البحث الرابع:

- ١- أهمية عنصر الحديد.
- ٢- الأغذية الغنية بالحديد.
- ٣- أعراض فقر الدم.
- ٤- طرق الوقاية.
- ٥- علاج أنيميا فقر الدم.



البحث الخامس : الوجبات السريعة.

عناصر البحث الخامس:

- ١- فوائد وأضرار الوجبات السريعة.
- ٢- بعض الإنتقادات التي وجهت للوجبات السريعة.
- ٣- بعض الخيارات الصحية من الوجبات السريعة.

البحث السادس : سوء التغذية (السمنة عند الأطفال والمراهقين).

عناصر البحث السادس:

- ١- مخاطر السمنة على الأطفال.
- ٢- أهم وسائل المحافظة على رشاقة وصحة الطفل.
- ٣- أصناف الطعام الصحي التي يجب أن يتناولها الطفل.
- ٤- الأنشطة الثانوية التي يمارسها الطفل.
- ٥- دور الأم في مساعدة طفلها البدين.

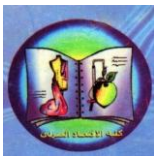
البحث السابع: سوء التغذية (النحافة).

عناصر البحث السابع:

- ١- أنواع النحافة.
- ٢- أعراض النحافة.
- ٣- أسباب النحافة.
- ٤- فقد الشهية العصبي.
- ٥- علاج النحافة الغذائي.

أ.د. حمدي هلال

القائمون بالتدريس: أ.د. خالد على شاهين



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N322

القسم الفرقة	التغذية وعلوم الاطعمة الثالثة	اسم المقرر	إعداد أطعمة (عجائن ومخبوزات)
-----------------	----------------------------------	------------	------------------------------

الابحاث المطلوبة

١. البحث الاول : المواد الداخلة في اعداد المخبوزات

- أنواعها
 - أهمية ودور كل منها في اعداد المخبوزات
- #### ٢. البحث الثاني : البسكويت وعجائن الشو

- ما هو المقصود بكلمة البسكويت؟
- أنواع عجائن البسكويت
- طرق اعداد البسكويت
- صفات البسكويت الناجح
- تعريف عجينة الشو
- الشروط الواجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو
- صفات الشو الناجح

٣. البحث الثالث : الفطائر

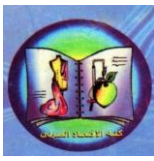
- تعريفها
- أنواعها
- المواد الداخلة في اعدادها
- طرق الاعداد
- الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الفطائر
- صفات الفطير الناجح

٤. البحث الرابع : المواد الرافعة

- الغرض من استعمالها
- أنواعها بالتفصيل
- كيف يعمل كل نوع على رفع العجائن

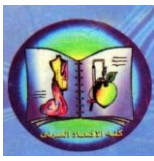
٥. البحث الخامس : الكيك

- أنواعه
- طرق اعداد كل نوع من أنواعه



- درجات الحرارة الملائمة لخبز الكيك بنوعيه
- الشروط الواجب مراعاتها عند إعداد كلا من الكيك الدسم والإسفنجي.
- صفات الكيك الناجح
- 6. **البحث السادس : الأسس والقواعد الواجب إتباعها عند إعداد المخبوزات .**
 - قواعد عامه للعمل بالمطبخ
 - مقارنة بين المنتج المنزلي والمنتج التجاري
 - المكايل المستخدمة منزليا وفي الدروس العملية
 - الطريقة الصحيحة لكيل المقادير المختلفة من الخامات
- 7. **البحث السابع : حساسية الجلوتين Celiac Disease**
 - تعريفه
 - أعراض المرض
 - كيفية التخفيف تغذويا من الأعراض والمشاكل الصحية لحساسية الجلوتين
 - مقارنة بين تركيب الحبوب المستخدمة في إنتاج المخبوزات
 - خطوات إنتاج خبز الذرة من الحبة الكاملة
 - أنواع من المخبوزات خالية من الجلوتين
 - الأطعمة المسموح بتناولها والأطعمة التي يجب تجنبها والمحتوية على جلوتين .
- 8. **البحث الثامن : التوحد Autism**
 - تعريفه
 - انواع من العلاج لمرضى التوحد
 - العلاج الغذائي لمرضى التوحد
 - خطوات هامة يجب إتباعها قبل إخضاع الطفل للحمية الغذائية
 - الأطعمة المسموحة والممنوعة لمرضى التوحد
- 9. **البحث التاسع : الجلاكتوسيميا Galactosaemia**
 - تعريفه
 - أعراض المرض
 - العلاج الطبي والغذائي
 - التعليمات والنصائح التغذوية لمرضى الجلاكتوسيميا
 - أنواع الأغذية والمخبوزات التي ينصح بتناولها لمرضى الجلاكتوسيميا .
- 10. **البحث العاشر : الدقيق وأنواعه**
 - نسب الاستخلاص بالدقيق والغرض من إستخدامه ومميزات كل نوع .

القائمون بالتدريس: أ.م.د. نجلاء على مجد الشيخ أ.م.د. مى محمود خفاجى



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

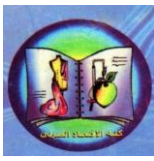
كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N326

القسم الفرقة	التغذية وعلوم الاطعمة الثالثة	اسم المقرر	تخطيط وإعداد الوجبات
-----------------	----------------------------------	------------	----------------------

الموضوعات البحثية

١. **تخطيط الوجبات:** (اساسيات تخطيط الوجبات - العوامل التي يجب تؤخذ في الاعتبار عند تخطيط الوجبة الغذائية- خطوات تخطيط الوجبات)
٢. **الوجبات الغذائية:** (انواعها - العوامل التي تؤثر على أهمية الوجبات الغذائية - العوامل التي تؤثر على مدى تقبل الوجبة الغذائية)
٣. **اختيار الاغذية:** (التعريف - العوامل التي تؤثر على اختيار الاغذية " العوامل البيولوجية و العوامل الاقتصادية والعوامل المادية والعوامل الاجتماعية والعوامل النفسية").
٤. **المقننات الغذائية:** (تعريفها - استخداماتها - تاريخها- المقننات الغذائية المطورة مع توضيح القيم الخاصة بها - الفئات المختلفة التي تناولها المتناول الغذائي المرجعي - الحالات الخاصة التي تحتاج الى رعاية في المقننات الغذائية المقترحة .
٥. **البطاقة الغذائية** (تعريفها - أهميتها - مكوناتها)
٦. **نظام البدائل الغذائية** (تعريفه - أهميته - مكوناته - الخطوات التي تتبع لتخطيط الوجبة الغذائية المتكاملة بطريقة نظام البدائل.
٧. **المرشد الغذائي اليومي** (تعريفه - تاريخه- ماهو المرشد الغذائي للامريكين)
٨. **المرشد الغذائي طبقي** (تعريفه - رسائله - مجموعاته- نصائحه)
٩. **تخطيط وجبة للنباتيين** (تعريف النباتيين - انواعهم - اسباب التحول الى نباتيين - مزايا و ماضرار الوجبة النباتية - العناصر الغذائية التي يجب التركيز عليها بالنسبة للنباتيين- الأمور التي يجب مراعاتها عند تصميم وجبة للنباتيين)
١٠. **تخطيط وجبة غنية بالحديد** (صور الحديد في الجسم - امتصاص الحديد في الجسم - قياس مستوى الحديد في الدم- الوقاية من أنيميا نقص الحديد ما يجب مراعاته عند تخطيط وجبة غذائية غنية بالحديد).

القائمون بالتدريس: أ.د. هبه عز الدين يوسف محمد أ.د. عيبر أحمد عبد العزيز خضر



مرحلة البكالوريوس
٢٠٢٠ - ٢٠١٩

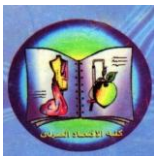
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N318

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	لغة انجليزية
الفرقة	الثالثة		

Research Projects

- 1- Conduct a research on **sociology and social change** which should discuss the following points:
 - a. What is sociology?
 - b. What is social change?
 - c. Kinds of social change.
 - d. How does social change affect society?
 - e. Does social change in one part of a society lead to change in the other parts of this society?
 - f. Relation between sociology and home economics.
- 2- Conduct a research on **librarians and information science**, which should discuss the following points:
 - a. Information and science; its field and ideas.
 - b. Why do librarians study information science?
 - c. Libraries and information science and their relation to the various fields especially home economics field.
 - d. Contributions of some colleges and universities in the field of information science.
 - e. The role of librarians in the field of information science.
 - f. The importance of libraries in the field of home economics.
- 3- Conduct a research on **the geographers and how they work**, which should discuss the following points:
 - a. Methods used by geographers to study earth features and human activities.
 - b. Field study and direct observation.
 - c. Mapping and the work of cartographers.
 - d. Interviewing. How and why do geographers use interviewing as a research method?
 - e. Quantitative methods. The importance of quantitative methods.
 - f. The use of scientific instruments. Mention some examples of the scientific instruments and their uses.
- 4- Conduct a research on **Proteins**, which should discuss the following points:

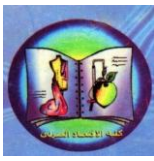


- a. Introduction
 - b. Classification
 - c. Functions
 - d. Requirements
 - e. Digestion
 - f. Food sources
 - g. Deficiency
 - h. Excessive consumption
- 5-** Conduct a research on **Fats**, which should discuss the following points:
- a. Introduction
 - b. Classification
 - c. Functions
 - d. Requirements
 - e. Digestion
 - f. Food sources
 - g. Deficiency
 - h. Excessive consumption
- 6-** Conduct a research on **Carbohydrates**, which should discuss the following points:
- a. Introduction
 - b. Classification
 - c. Functions
 - d. Requirements
 - e. Digestion
 - f. Food sources
 - g. Deficiency
 - h. Excessive consumption
- 7-** Conduct a research on **Vitamin A**, which should discuss the following points:
- a. Functions
 - b. Physiology
 - c. Absorption
 - d. Recommended dietary
 - e. Food sources
 - f. Symptoms of deficiency



- 8- Conduct a research on **Vitamin C**, which should discuss the following points:
- Functions
 - Physiology
 - Absorption
 - Recommended dietary
 - Food sources
 - Symptoms of deficiency
- 9- Conduct a research on **Calcium**, which should discuss the following points:
- Functions
 - Physiology
 - Absorption
 - Recommended dietary
 - Food sources
 - Symptoms of deficiency
- 10- Conduct a research on **Iron** which should discuss the following points:
- Functions
 - Physiology
 - Absorption
 - Recommended dietary
 - Food sources
 - Symptoms of deficiency

القائمون بالتدريس: أ.م.د. محمد زكريا مهران د. أمل ناصف د. / إيمان سعيد محمود عمر



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N325

القسم الفرقة	التغذية وعلوم الاطعمة الثالثة	اسم المقرر	تحليل الاغذية
-----------------	----------------------------------	------------	---------------

قائمة الابحاث المقترحة

البحث الأول بعنوان: "لحم الحمار ماله وما عليه وحكم الشريعة"

التوصيف/ العناصر بعد الهدف والمقدمة

العناصر: مقارنة بين لحم الحمار واللحم البقري من حيث:

١. التركيب الكيماوى.
٢. العناصر المعدنية.
٣. الأحماض الأمينية.
٤. الأحماض الدهنية.

١. التفريق بين لحم الحمار ولحم الماشية.
٢. بعض الأعراض التي قد تظهر على الإنسان عند تناول لحم الحمار باستمرار.
٣. الكشف عن لحم الحمار.

البحث الثاني بعنوان: "خواص لحم الخنزير وحكم الشريعة للمسلمين"

التوصيف/ العناصر بعد الهدف والمقدمة

العناصر:

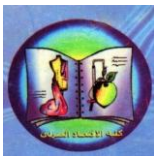
١. أسباب غش منتجات اللحم البقري وغيرها من المنتجات بأنسجة الخنزير.
٢. مقارنة بين اللحم البقري ولحم الخنزير من حيث: التركيب الكيماوى – العناصر المعدنية – الأحماض الأمينية – الأحماض الدهنية.
٣. الكشف عن وجود دهن الخنزير بالطرق البسيطة.
٤. مقارنة جلسريدات دهن الماشية ودهن الخنزير بطريقة الـ TLC.
٥. الكشف باستخدام ٢- مونوجلوريد (2-MG).
٦. طرق اخرى لكشف وجود دهن الخنزير.

البحث الثالث بعنوان: "الألياف"

التوصيف/ العناصر بعد الهدف والمقدمة

العناصر:

١. تقسيم الألياف الهامة على أساس الذوبان فى الماء.
٢. أهم التأثيرات على الهضم.
٣. شرح تركيب السليلوز والهيميسليلوز والبكتين والصموغ.
٤. شرح الهلاميات Mucilage واللجنين.



٥. المميزات الطبيعية للألياف.
 ٦. الفوائد الصحية للألياف.
 ٧. الأضرار من الإفراط في تناولها.
- البحث الرابع بعنوان: " الاملاح المعدنية "**

التوصيف/ العناصر بعد الهدف والمقدمة

العناصر:

١. تقسيم الاملاح المعدنية.
 ٢. أهمية تقدير العناصر المعدنية.
 ٣. طرق تقدير العناصر المعدنية.
 ٤. وظيفة العناصر المعدنية في الجسم.
 ٥. نسبة كل عنصر في الجسم.
 ٦. مخاطر زيادة أو نقص العناصر المعدنية.
- البحث الخامس بعنوان: " التحليل الكروماتوجرافي "**

التوصيف/ العناصر بعد الهدف والمقدمة

العناصر:

١. التعريف والأساس العلمي للكروماتوجرافي.
 ٢. العوامل التي تؤثر على الفصل الكروماتوجرافي.
 ٣. أنواع مواد الأدمصاص في العمود.
 ٤. الفرق بين الوسط الثابت Stationary phase والوسط المتحرك Mobile phase
 ٥. طرق فصل مخلوط المواد بالكروماتوجرافي.
 ٦. الفرق بين الفصل الكروماتوجرافي على الورق والطبقة الرقيقة.
- البحث السادس بعنوان: " جهاز الكروماتوجرافي الغازي "**

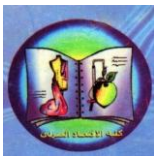
التوصيف/ العناصر بعد الهدف والمقدمة

العناصر:

١. الأساس العلمي للجهاز.
٢. الشروط الواجب توافرها في العينة.
٣. طريقة عمل الجهاز.
٤. العوامل التي تؤثر على كفاءة الفصل.
٥. أنواع الكشافات المستخدمة.
٦. الشروط الواجب توافرها في الكشافات المستخدمة.
٧. استخدامات جهاز الكروماتوجرافي الغازي.

أ.د. عماد محمد الخولى

القائمون بالتدريس : أ.د. محمد سمير الدشلوطي



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N323

القسم الفرقة	التغذية وعلوم الاطعمة الثالثة	اسم المقرر	اعداد أطعمة (لحوم واسماك)
-----------------	----------------------------------	------------	---------------------------

البحث الأول: بعنوان المكونات الغذائية للحوم وأهميتها في تغذية الإنسان

الهدف والمقدمة

العناصر:

- ١- تعريف اللحم من وجهة نظر المستهلك
- ٢- فوائد اللحوم للجسم
- ٣- القيمة الغذائية للحوم
- ٤- أهمية البروتين الحيواني
- ٥- أهمية الدهن الحيواني
- ٦- أهمية العناصر المعدنية والفيتامينات الموجودة باللحوم
- ٧- الأضرار الناتجة من الإفراط في تناول اللحوم

البحث الثاني: بعنوان الطرق المختلفة لطهي اللحوم

الهدف والمقدمة

العناصر:

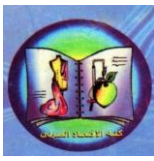
- ١- الطهي باستخدام الحرارة الرطبة
- ٢- الطهي باستخدام الحرارة الجافة
- ٣- الطهي باستخدام مادة دهنية
- ٤- الطرق الاقتصادية لطهي اللحوم
- ٥- تأثير الطهي على القيمة الغذائية للحوم
- ٦- التغيرات التي تحدث للحوم أثناء عملية الطهي
- ٧- المخاطر الصحية الناتجة من تناول اللحوم المجمدة

البحث الثالث: بعنوان تجهيز الحيوانات المعدة للذبح

الهدف والمقدمة

العناصر:

- ١- تعريف المجازر



- ٢- فوائد المجازر
- ٣- الملوثات التي يتعرض لها الحيوان أثناء الذبح
- ٤- الاشتراطات الصحية للحيوانات المعدة للذبح
- ٥- الشروط الواجب توافرها في عنبر الفحص قبل ذبح الحيوان
- ٦- طرق ذبح الحيوان عند المسلمين والطوائف المسيحية في البلاد الأجنبية
- ٧- تعرف نسبة التصافي والعوامل التي تؤثر عليها

البحث الرابع: بعنوان التركيب الكيماوى للحوم

الهدف والمقدمة

العناصر:

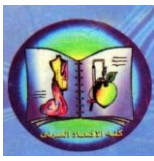
- ١- تركيب الأنسجة العضلية
- ٢- بروتينات الأنسجة العضلية
- ٣- الليبيدات فى النسيج العضلى
- ٤- المواد النتر وجينية المستخلصة
- ٥- الانزيمات والفيتامينات
- ٦- الأملاح المعدنية وأهميتها
- ٧- الكربوهيدرات

البحث الخامس: بعنوان أنواع اللحوم ومنتجاتها

الهدف والمقدمة

العناصر:

- ١- اللحوم الطازجة
- ٢- اللحوم المفرومة أو المطحونة
- ٣- اللحوم المحفوظة بالتبريد والتجميد
- ٤- اللحوم المعالجة
- ٥- اللحوم المحفوظة بالتمليح
- ٦- اللحوم المحفوظة بالتجفيف
- ٧- اللحوم المحفوظة بالتدخين
- ٨- اللحوم المحفوظة بالتعليب



البحث السادس: بعنوان القيمة الغذائية للأسماك

المقدمة والاهداف

العناصر: احتوائه على كلا من:

١-المواد الدهنيه

٢-المواد البروتينيه

٣-المواد البروتينيه الغير نيتروجنيه

٤-الفيتامينات الذائبه فى الدهون

٥-الفيتامينات الذائبه فى الماء

٦- العناصر المعدنيه الصغرى والكبرى

٧-المواد الكربوهيدراتيه والمركبات الفينوليه

البحث السابع: بعنوان المراحل التى يمر الاسماك بعد عمليه الاصطياد

المقدمة والاهداف

العناصر :

١-طزاجه الاسماك

٢-موت الاسماك

٣-مرحلة التيبس الرمى

٤-مرحلة زوال التيبس الرمى

٥- التعرف على مظاهر الاسماك الفاسده

٦- كيفيه شراء السمك الطازج

٧-كيفيه تنظيف وسلخ الاسماك

البحث الثامن: بعنوان تصنيف الاسماك

المقدمة والاهداف

العناصر:

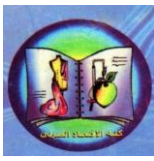
١-اسماك صدفيه

٢-اسماك اجنبيه

٣- اسماك الخليجيه

٤-اسماك مصريه نهريه

٥-اسماك مصريه بحريه



٦-اسماك لحميه

٧-اسماك دهنيه

البحث التاسع: بعنوان تعليب الاسماك

المقدمه والاهداف

العناصر:

١-شروط اختيار الاسماك

٢-تجهيز المحاليل لوسط التعبئة

٣-كيفية خلخله الهواء من المعلبات

٤-كيفية عمليه قفل المعلبات

٥-كيفية وشروط اختيار العلب الصفيح

٦- تعقيم المعلبات

٧- حفظ معلبات الاسماك

البحث العاشر: بعنوان حساسيه تناول الاسماك المطهيه

المقدمه والاهداف

العناصر:

١-افضل طرق طهي الاسماك لتقى من الحساسيه

٢-الاعراض الظاهريه للحساسيه عند تناول الاسماك

٣- المركبات المسؤله بجسم السمك والمسببه للحساسيه

٤-المقارنه بين حساسيه الاسماك وحساسيه البقوليات

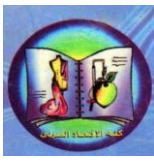
٥-المقارنه بين حساسيه الاسماك والانيميا

٦- المفهوم الصحيح لمصطلح الحساسيه

٧- تنويه عن فائده السمك لاي من الامراض

أ.د سحر عثمان

القائمون بالتدريس: أ.د عادل عبد المعطى



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : N324

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	اقتصاديات الغذاء
الفرقة	الثالثة		

البحث الأول

١- المنظمة العربية للتنمية الزراعية
المقدمة والأهداف

العناصر/

- نشأة المنظمة العربية للتنمية
- أغراض المنظمة التي ترقو إليه
- الانجازات في مجال تطوير وتنمية إنتاج السلع الغذائية
- الانجازات في مجال تنمية الموارد الطبيعية وحماية البيئة
- أنشطة المشروعات التنفيذية
- أهم الانجازات في مجال رصد المتغيرات الاقتصادية
- التعاون والتنسيق مع المنظمات الأخرى

البحث الثاني

٢- هيئة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)

المقدمة والأهداف

العناصر/

- نبذه تاريخيه للهيئة
- الهيكل التنظيمي للهيئة
- أهم الأنشطة والانجازات للمنظمة
- التعاون المشترك بين المنظمات الأخرى
- لمححه عن البرنامج العربي لإنتاج الفاكهة والخضر
- إنتاج الدرنات في الوطن العربي
- إنتاج اللحوم الحمراء في الوطن العربي

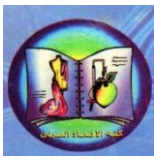
البحث الثالث

٣- هيئة الصحة العالمية (WHO)

المقدمة والأهداف

العناصر/

- كيفية مواجهة بعض الأمراض التغذويه للطفولة
- توضيح مواجهة أمراض سوء التغذية عامة



- الاغائه وقت الأزمات
- متى أنشأت وما الغرض
- التعاون المشترك بين المنظمات الأخرى
- دورها في حل الأزمات الاقتصادية
- الهيكل للمنظمة وتوزيع المسؤوليات

البحث الرابع

٤- الأمن الغذائي

المقدمة والأهداف

العناصر/

- المتاح من الغذاء في الوطن العربي
- الميزان الغذائي للسلع الغذائية الرئيسية في الوطن العربي خلال فترة ٢٠٠٨-٢٠٠٩
- دور الدولة في توفير الغذاء
- ملامح الازمه الغذائية العربية
- العوامل الطبيعية التي تؤثر في أزمة الغذاء
- أبعاد أزمة الغذاء
- النظام العالمي للإعلام والإنذار المبكر للازمه الغذائية

البحث الخامس

٥- الأنماط الغذائية

المقدمة والأهداف

العناصر/

- المقصود بالعادات والسلوكيات والأنماط الغذائية
- الأنماط الغذائية السليمة الصحية المنتشرة في المجتمع
- الإعلام والتثقيف لتغيير وتعديل الأنماط الغذائية
- العوامل الفيسيولوجية المؤثرة على سلوكيات الأفراد
- العوامل الاقتصادية والاجتماعية المؤثرة على سلوكيات الأفراد
- العوامل الدينية المؤثرة على الأنماط الغذائية

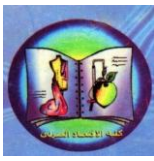
البحث السادس

٦- تفاعل قوى العرض والطلب وتأثيرها على سعر السلع.

المقدمة والأهداف

العناصر/

- ماهية العرض والطلب
- أنواع العرض والطلب
- محددات العرض والطلب



- تأثير كل من العرض والطلب على سعر السلع
- مرونة العرض والطلب وأنواعها
- قوانين العرض والطلب
- مرونة العرض والطلب السعريه وتأثيرها على الإيراد الكلى

البحث السابع

٧- سلوك المستهلك ونظرياته.

المقدمة والأهداف

العناصر/

- ماهية سلوك المستهلك من الوجهة الاقتصادية
- نظريات سلوك المستهلك
- تأثير سلوكيات المستهلك على العرض والطلب
- تأثير العرض والطلب على سلوك المستهلك
- العوامل التي تؤثر على سلوك المستهلك
- سلوك المستهلك الرشيد
- كيف يؤثر سلوك المستهلك الرشيد على عرض السوق

البحث الثامن

٨- التغيرات الاقتصادية وتأثيرها على قوى العرض والطلب.

المقدمة والأهداف

العناصر/

- ماذا يقصد بالتغيرات الاقتصادية
- أنواع التغيرات الاقتصادية
- أسباب التغيرات الاقتصادية
- تأثير التغيرات الاقتصادية على العرض
- تأثير التغيرات الاقتصادية على الطلب
- كيف يتأثر المستهلك بالتغيرات الاقتصادية
- سبل مواجهة التغيرات الاقتصادية

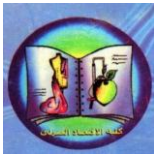
البحث التاسع

٩- المنفعة ، أنواعها وسلوكها .

المقدمة والأهداف

العناصر/

- ما ذا يقصد بالمنفعة
- أنواع المنفعة
- سلوك المنفعة الحدية
- منحنيات المنفعة الحدية



- سلوك المنفعة الكلية
- منحنيات المنفعة الكلية
- العلاقة بين المنفعة الكلية والمنفعة الحدية

البحث العاشر

١٠- المشكلة الاقتصادية توازن المستهلك.

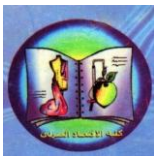
المقدمة والأهداف

العناصر/

- ما هي المشكلة الاقتصادية
- ما ذا يقصد بتوازن المستهلك
- أسباب المشكلة الاقتصادية
- طرق حل المشكلة الاقتصادية
- سلوك المستهلك لحل المشكلة الاقتصادية
- ماذا يقصد بتكلفة الفرصة البديلة
- وكيف يستخدمها المستهلك لحل المشكلة الاقتصادية

أ.م.د. عبير نزيه أحمد

القائمون بالتدريس: أ.د. سحر عثمان



مرحلة البكالوريوس
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي

كلية الاقتصاد المنزلي
كود المقرر : H326

القسم	الاقتصاد المنزلي والتربية	اسم المقرر	علوم الاطعمة وتحليلها
الفرقة	الثالثة		

الابحاث المطلوبة

١. صبغات الخضر والفاكهة

- مقدمه
- أنواع الصبغات فى الخضر والفاكهة
- الأهمية الغذائية لبعض الصبغات
- تأثير كلا من الوسط الحمضى والقلوي والحرارة على هذه الصبغات

٢. المستحلبات

- مقدمه
- تعريفها - أنواعها
- كيف يتكون المستحلب؟
- العوامل التى تساعد على ثبات المستحلب (صلصة المايونيز)
- المواد المثبتة للمستحلبات ودورها فى تثبيت المستحلب
- أسباب انفصال المستحلب وطرق اصلاحه

٣. الرغوة

- مقدمه
- تعريفها
- كيف تتكون الرغوة؟
- العوامل التي تؤثر على تكوين الرغوة
- أنواع الرغوة واستعمالتها فى مجال طهى الاطعمه
- ما هى النتائج المترتبة على زيادة حجم الهواء المحبوس فى الرغوة عن اللازم

٤. طهى الخضر والفاكهة

- مقدمة
- فوائد واضرار طهى الخضر والفاكهة
- ما يجب مراعاته عند طهى الخضر
- الطهي بالحرارة الرطبة
- الطهي بالحرارة الجافه
- الطهي بالمادة الدهنية
- الطهي باستخدام الأفران الإلكترونية

٥. الغرويات

- تعريفها
- كيف تتكون المحاليل الغروية؟



- أمثلة لبعض الغرويات الهامة في مجال اعداد الأطعمة
- هل تؤثر عمليات تحضير الأطعمة على الغرويات بمعنى هل تؤدي لتحولها لصورة أخرى؟
- تأثير كلا من الحامض والقلوى على الغرويات
- تعريف المعلق الغروي وما هي المراحل التي يمر بها
- ما هي مظاهر نجاح المعلق الغروي؟ وما هي أسباب عدم نجاحه؟

٦- الدقيق

- مقدمه
- انواع الدقيق المختلفه
- استخدامات الدقيق
- تأثير زياده كميته او قلته كميته
- الجلوتين واهميته فالمخبوزات

٧- الدهون

- مقدمه
- الدهون المستخدمه في الطهي عموما
- انواع الدهون المستخدمه في المخبوزات
- اهميتها في صناعه المخبوزات

٨- المواد الرافعه

- مقدمه عامه
- انواع المواد الرافعه
- اهميتها وميكانيكته عملها
- العوامل التي تؤثر علي عملها

٩- البقوليات

- مقدمه
- اهميتها
- طرق الاعداد
- الفرق بينها وبين اللحوم

١٠- اللحوم

- مقدمه
- التركيب الكيميائي
- اهميه اللحوم غذائيا
- انواع اللحوم المتداوله بالاسواق
- طرق الطهي المناسبه

د. أمل ناصف

القائمون بالتدريس: أ.م.د. نجلاء على مجد الشيخ