



كلية الاقتصاد المنزلي



وحدة ضمان الجودة



جامعة أسيوط

# نموذج رقم (13)

توصيف برنامج التغذية وعلوم الاطعمة

2021/2020

كلية الاقتصاد المنزلي / قسم التغذية وعلوم الاطعمة



Menoufia University  
Faculty of Home Economics  
Dept. Nutrition and Food Sciences



جامعة المنوفية  
كلية الاقتصاد المنزلي  
قسم التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف برنامج التغذية وعلوم الأطعمة مرحلة  
البكالوريوس  
2021/2020

الجامعة: المنوفية الكلية: الاقتصاد المنزلي القسم: التغذية وعلوم الأطعمة

أ- معلومات أساسية

1. اسم البرنامج: التغذية وعلوم الاطعمة
2. طبيعة البرنامج: أحادي
3. القسم المسنول عن البرنامج: قسم التغذية وعلوم الأطعمة
4. تاريخ إقرار البرنامج: 2020 /9/13

ب- معلومات متخصصة

(1) الأهداف العامة للبرنامج

- يهدف برنامج التغذية وعلوم الاطعمة الي ما يلي
- 1- معرفة الطالب العلوم الاساسية (الكيمياء – الاحياء – الكيمياء الحيوية.... الخ) ذات الصلة بالتغذية وتطبيق هذه العلوم في ممارسة التغذية.
  - 2- اعداد خريج لديه القدرة المهنية والمعرفية لاستخدام المعارف الاساسية للغذاء والتغذية في تخطيط وتنفيذ قوائم الطعام للأفراد الاصحاء والمرضى على اختلاف أعمارهم افرادا وجماعات.
  - 3- الارتقاء بالأداء المهني لخريج البرنامج بما يمكنه من تحديد الادوار والمسؤوليات و الوقوف على المشاكل الغذائية السائدة في المجتمع ووضع مقترحات حول تعديلها.
  - 4- تنمية مهارات الاتصال الفعال والقيادة والعمل مع مؤسسات المجتمع المختلفة محليا واقليميا مع تزويد المجتمع بالإرشاد والاستشارات الغذائية.

- 5- اكساب الخريج المهارة على التفكير بطريقة علمية مبتكرة وتطبيق منهجيات البحث في تنظيم وتنسيق نظم خدمات الاغذية في المؤسسات المختلفة.
- 6- تنمية مهارات التعلم الذاتي واستخدام نظم الادارة والوسائل الحديثة في انتاج وتوزيع الغذاء بما يضمن توفير متطلبات الاسرة والمجتمع من الغذاء الامن.

## 2- المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج:

### 1/2. المعرفة والفهم:

يجب أن يكتسب الخريج المعرفة والفهم للنقاط الآتية:

المعايير الأكاديمية المرجعية (NARS)	نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المعرفة والفهم
1- حقوق ومسؤوليات الآخرين و السلوكيات التي تساهم في دعم العلاقات الإيجابية بين الافراد.	1. يتعرف على الحقوق والمعايير الإنسانية التي تساهم في دعم العلاقات بين أفراد المؤسسات المختلفة
2- المصطلحات العلمية والتكنولوجية المرتبطة بالتخصص وأساسيات تطبيقات الحاسوب.	2. ذكر المصطلحات العلمية المرتبطة بمجال التغذية العامة والعلاجية وعلوم الأغذية. 3. يوضح البرامج الحديثة بتطبيقات الحاسب الآلي في مجال التغذية.
3- تفهم المسؤوليات المهنية والأخلاقية والاعتبارات الثقافية والمجتمعية.	4. يميز بين المسؤوليات المهنية والأخلاقية المطلوبة في المؤسسات التي تقدم خدمات التغذية بما يتناسب مع الثقافات والعرقيات المختلفة بالمجتمع.
4- الأساليب و الطرق الملائمة لتعلم مجالات الاقتصاد المنزلي وفق الاحتياجات المتعلمين.	5. يعرف العلوم التي تخدم مجالات الاقتصاد المنزلي. 6. يميز بين الطرق التكنولوجية الحديثة التي تساهم في دعم الاحتياجات التعليمية في مجال الاقتصاد المنزلي.
5- أنظمة الجودة، و قواعد ممارسة المهنة، ومتطلبات السلامة والقضايا البيئية	7. يعرف أسس وأنظمة الجودة في مؤسسات التغذية المختلفة. 8. يحدد أنظمة الجودة اللازمة للتغلب على العديد من المشاكل البيئية المتعلقة بالتغذية. 9. يتعرف على متطلبات السلامة المهنية والممارسات المختلفة المتعلقة بالقضايا الخاصة بالغذاء والتغذية.
6- أسس اتخاذ القرار السليم و إدارة الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد و الاسرة والمجتمع.	10. يساهم في اتخاذ القرار بأسلوب علمي بما يتناسب مع الموارد المتاحة لتلبية احتياجات المجتمع أفرادا وجماعات.
7- أسس تقديم الخدمات و الإلمام بحقوق المستهلك.	11. يعدد حقوق المستهلك. 12. يميز بين اسس تقديم الخدمات في المؤسسات المختلفة.
8- التواصل الفعال.	13. يختار طرق التواصل الفعال مع الفئات المختلفة في الصحة والمرض.
9- تأثير العمر والنمو والعوامل الأخرى على الاحتياجات الغذائية للأشخاص الأصحاء والمرضى في مراحل العمر المختلفة.	14. يعدد العوامل المختلفة التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للأفراد في مراحل العمر المختلفة. 15. يذكر أسس تخطيط الوجبات الغذائية وكيفية تخطيطها مستخدما ادوات التخطيط المختلفة. 16. يشرح الامراض المختلفة والتغيرات المصاحبة للمرض مع كيفية تعديل

الاحتياجات الغذائية بما يتناسب مع كل مرض.	
17. يعرف تركيب جسم الانسان ووظيفة كل عضو من الاعضاء. 18. يذكر التركيب الكيميائي للعناصر الغذائية وتمثيلها الغذائي داخل جسم الانسان. 19. يصف التغيرات الفسيولوجية التي تحدث في حالات الامراض المختلفة.	10- فسيولوجيا الأمراض المتعلقة بالتغذية والتمثيل الغذائي للعناصر الغذائية في حالات الصحة والمرض.
20. يذكر العناصر الغذائية ووظائفها وتأثير تداخل كلا منهما مع الاخر. 21. يحدد المشاكل الغذائية التي تنتج من تداخل الادوية مع العناصر الغذائية.	11- التداخل بين العناصر الغذائية وبعضها وبين المغذيات والادوية.
22. يشرح العوامل المحيطة بالفرد وتأثيرها على اختياره و استهلاكه للغذاء.	12- تأثير العوامل المختلفة ( اجتماعية، اقتصادية، ثقافية... الخ (على اختيار واستهلاك الغذاء.
23. يلخص طرق تقييم الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات . 24. يعرف اساليب وطرق التدخل التغذوية لتحسين الحالة الغذائية للتغلب علي المشكلات التغذوية والعادات الغذائية السيئة.	13- الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات وأسس وأساليب التدخل التغذوي لتحسين الحالة الغذائية للأفراد في المجتمع.
25. يعدد طرق ووسائل التثقيف الغذائية وكيفية نشر الثقافة الغذائية بين افراد المجتمع مرضي او اصحاء .	14- طرق التثقيف التغذوي والإرشاد وأساليب وتقنيات تطبيقها مع الأصحاء والمرضى.
26. يلخص السياسات المحلية والدولية التي تتحكم في انتاج وتوزيع الغذاء. 27. يشرح المشكلات الغذائية التي تنتج من اجراءات تداول وانتاج الغذاء وتأثير ذلك علي الحالة الغذائية للأفراد.	15- السياسات والتحديات التي تواجه إنتاج وتوزيع الغذاء محلياً ودولياً وأثر ذلك علي الحالة الغذائية للأفراد.
28. يوضح العوامل التي تؤثر علي صحة وسلامة الغذاء. 29. يحدد التفاعلات الكيميائية و الميكروبية التي تؤثر علي جودة المواد الغذائية.	16- التفاعلات الكيميائية التي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية.
30. يعدد طرق تصنيع المواد الغذائية المختلفة. 31. يشرح تأثير مراحل التصنيع من الاعداد وحتى التخزين علي جودة وصفات المنتجات الغذائية.	17- المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الأغذية وأثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية.
32. يبين الاستراتيجيات والاليات والتشريعات المنظمة لسياسة الغذاء.	18- اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات الغذاء وعمليات تداوله.
33. يعدد اسس الادارة السليمة وتطبيقاتها في مجال خدمات الاغذية في المؤسسات المختلفة.	19- مبادئ ونظريات الإدارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الأغذية.

## 2/2 - المهارات الذهنية :

يجب أن يكتسب الخريج المهارات الذهنية للنقاط الآتية

نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المهارات الذهنية	المعايير الأكاديمية المرجعية (NARS)
1- يوازن بين استخدام اسس الادارة السليمة وبين اهمية التواصل مع المجتمع وبيئة العمل .	1- يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال والقيادة بمحيط العمل والمجتمع
2- يحلل العوامل المختلفة التي تؤثر علي نمو الفرد واختيارته للاغذية.	2- يقيم العوامل التي تؤثر في نمو الفرد وتنمية

	الجوانب ذات الصلة بفهم الذات والشخصية
3- يقيم أهمية التواصل بين صانع القرار والقائمين علي العمل في المؤسسات التي تقدم خدمات التغذية.	3- صنع القرار والاتصال والعلاقات المتبادلة بين الأفراد
4- يوازن بين عناصر التفكير النقدي والابتكاري والمنطقي للنهوض بمجالات التغذية وحل مشكلاتها .	4- يطور عناصر التفكير النقدي و الابتكاري والمنطقي
5- يقترح مشاريع بحثية تخدم مجال التغذية والصناعات الغذائية وتعمل علي تقديم الجديد فالتخصص وفق اساس علمي.	5- يخطط مشاريع البحوث
6- يختار افضل الطرق التكنولوجية الحديثة لتنمية المعارف المرتبطة بالتخصص	6- يخطط لبيئة تعليمية منتجة لتنمية المعارف المرتبطة بمجال التخصص
7- يبتكر حلول مناسبة للمشاكل الغذائيه بالطرق والوسائل التثقيفيه الحديثه بما يلائم الظروف والامكانيات المتاحة وادراه المخاطر.	7- يختار الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بمجال التخصص علي أساس تفكير تحليلي يأخذ في الاعتبار إمكانية التطبيق، والاقتصاد والأخلاق وإدارة المخاطر.
8- يميز الاحتياجات الغذائية (الطاقة والعناصر الغذائية) للمراحل العمرية المختلفة للأفراد أو المجموعات في حالات الصحة والمرض	8- يقدر الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد أو المجموعات في حالات
9- يحلل العوامل المحيطة بالفرد وأثر ذلك علي اختيار وتخطيط الوجبات وتأثيرها علي الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات.	9- يستنتج تأثير العوامل المختلفة (مثل الاجتماعية، الاقتصادية، الثقافية... الخ) علي اختيار وتناول الطعام وعلى الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات
10- يقارن بين قوائم الطعام المقدمة في المؤسسات وفقاً للاحتياجات الغذائية الخاصة بكل فئة مستهدفة.	10- يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الأغذية وفقاً للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة.
11- يستنتج العلاقة بين التغذية والاصابة بالأمراض المختلفة. 12- يحلل المشاكل الصحية المرتبطة بسوء التغذية في الأفراد او المجموعات الأكثر عرضا لذلك.	11- يستنتج العلاقة بين التغذية السليمة والصحة ويتعرف علي المشاكل الصحية الناتجة عن نقص العناصر الغذائية في الأفراد والمجموعات المعرضين لذلك.
13- يوضح نتائج الاختبارات المعملية وعلاقتها بتقييم الأغذية. 14- يفسر نتائج الاختبارات المعملية وربطها بالمسوحات الغذائية لتقييم الحالة الغذائية لأفراد المجتمع.	12- يحلل ويقيم نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية.
15- يفرق بين خطط التدخل التغذوي وبين المشاكل الغذائية الناتجة عن سوء التغذية 16- يربط بين برامج السياسات الغذائية المحلية وبين خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين لوضع التغذوي في المجمع.	13- يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين الوضع التغذوي في فئات المجتمع التي تعاني من مشاكل سوء التغذية.
17- يميز بين طرق ووسائل التثقيف الغذائي بما يتلائم مع الظروف والفئات العمرية المختلفة.	14- يختار طرق التثقيف التغذوي التي تتناسب مع الظروف والفئات المختلفة.

18- يفسر نتائج التقييم التغذوي من خلال اختيار الاختبارات الإحصائية المناسبة.  
19- يحلل نتائج المسوحات الغذائية لتقييم الحالة الغذائية للمجموعات.

15- يختار الاختبارات الإحصائية المناسبة لعرض وتفسير نتائج التقييم التغذوي.

### 3/2 - المهارات المهنية والعملية:

يجب أن يكتسب الخريج المهارات المهنية والعملية للنقاط الآتية

نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المهارات العملية	المعايير الأكاديمية المرجعية (NARS)
1- يطبق ادارة الموارد المتاحة في العمل 2- يشيد على تحمل المسؤولية الكاملة تجاه الأفراد والمجتمع	1- يمارس المواطنة السليمة ويدير موارده الخاصة المتاحة ويتحمل المسؤولية في العمل وأ تجاه الأفراد
3- يستخدم المبادئ العلمية الصحيحة في خلق بيئة عمل مناسبة 4- يبرهن على تحليل وإبتكار وتصميم العناصر والنظم والمعلومات المرتبطة بمجالات الغذاء و التغذية	2- يطبق المبادئ العلمية المناسبة لمجال التخصص في تصميم وتطوير وتحليل العناصر والنظم والعمليات.
5- يطبق المعارف والمهارات المكتسبة في مجال التغذية وعلوم الاطعمة لحل المشكلات التغذوية السائدة في المجتمع.	3- يطبق الخبرات والمعارف والمهارات الأساسية في مجال التخصص
6- يقترح الاسلوب العلمي السليم في تنفيذ الخطط البحثية في مجالات التغذية وعلوم الاطعمة لتحقيق الهدف من هذه الخطط.	4- ينفذ مشاريع البحوث بالأسلوب العلمي السليم ويقترح المنهج اللازم لتحقيق الهدف
7- يستخدم العوامل التي توفر بيئة عمل امنة وصحية في المؤسسات التي تقدم خدمات الغذاء و التغذية.	5- يحقق العوامل التي تسهم في خلق بيئة عمل امنة في مجال العمل.
8- يطبق المعارف والممارسات العلمية الصحيحة علي الغذاء خلال المراحل المختلفة (نقل، اعداد، تصنيع , تعبئة وتخزين.... ) للحفاظ على امن وسلامه البيئية.	6- يطبق المعارف والمهارات والممارسات اللازمة لآمن وسلامة البيئة
9- يصمم دراسات جدوى بطريقة علمية لمشروعات انتاجية صغيرة في مجالات التغذية وعلوم الاطعمة.	7- يشارك في إعداد دراسات الجدوى للمشروعات الإنتاجية الصغيرة.
10- يطبق اساليب الإدارة السليمة لتحديد احتياجات السوق لتلبية رغباته في ضوء الموارد المتاحة.	8- يطبق مبادئ وأسس الإدارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة في ضوء احتياجات السوق
11- يربط بين دراسة علوم الأغذية والمحافظة على محتوى المنتجات الغذائية من العناصر الغذائية. 12- يطبق مبادئ إعداد الاطعمة المختلفة في الحفاظ على القيمة الغذائية للمنتج.	9- يطبق مبادئ علوم الأغذية في عمليات إعداد الأطعمة للحفاظ علي محتواها من العناصر الغذائية المختلفة.
13- يبتكر وصفات تركيبية صحية تتفق مع الاحتياجات الغذائية للأفراد والمجموعات. 14- يخطط الوجبات الصحية المتوازنة التي تناسب احتياجات أفراد في الصحة والمرض	10- يطور أو يعدل الوصفات التركيبية الصحية وفقاً للاحتياجات الغذائية للأفراد والمجموعات.
15- يستخدم التقنيات العلمية وطرق البحث في إجراء بحوث التغذية المختلفة.	11- يطبق طرق البحث المناسبة ويستخدم التقنيات

	المعملية الساندة في إجراء بحوث التغذية.
16- يربط بين دراسة العوامل المختلفة وتأثيرها على احتياجات الأفراد من العناصر الغذائية. 17- يبين تأثير العوامل الفسيولوجية المختلفة وغيرها من العوامل على تحديد الاحتياجات الغذائية للأفراد في حالات الصحة والمرض ومراحل الحياة	12- يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد في مراحل العمر المختلفة وفقاً لمستوى النشاط الجسماني، والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الأخرى.
18- يستخدم الطرق المناسبة لتحليل الغذاء كيميائياً وميكروبيولوجياً	13- يستخدم الطرق التحليلية المناسبة في مختبر تحليل الأغذية.
19- يستخدم طرق التصنيع المختلفة في الحفاظ علي جودة وسلامة الأغذية 20- يربط من دراسة الكائنات الدقيقة والطيفية المسببة للأمراض والظروف اللازمة لتنشيطها في الحفاظ علي سلامة الأغذية والصحة.	14- يحدد الظروف الملائمة لتنشيط نشاط أو قتل الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ولتلف الأغذية.
21- يستخدم أسس التصنيع الغذائي في المحافظة على ضمان جودة المنتجات الغذائية. 22- يطبق دراسة تحضير تحليل الأغذية في مراقبة جودة المنتج الغذائية.	15- يطبق مبادئ علوم الأغذية في مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية.
23- يربط بين نتائج الاختبارات المعملية وبين المصطلحات الطبية واستخدامها في تخطيط وجبات غذائية تناسب الحالات المرضية المختلفة	16- يفسر المصطلحات الطبية ونتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية.
24- يطبق تقييم الحالة الغذائية للفئات المختلفة في المجتمع. 25- يصمم برامج تثقيفية غذائية لتحسين الحالة الغذائية لفئات المجتمع المختلفة في حالة الصحة المريض.	17- يصمم ويجري البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع.
26- يطبق أسس الإدارة على أنظمة التغذية في المؤسسات المختلفة التي تقدم خدمات التغذية. 27- يصمم دراسات جدوى لبعض المشروعات الغذائية الصغيرة.	18- يطبق مبادئ ونظريات الإدارة في أماكن تقديم خدمات التغذية
28- يصمم البرامج الغذائية المختلفة للفئات المستهدفة (أطفال – للسيطرة على أمراض سوء التغذية.	19- يصمم وينفذ البرامج الهادفة إلي التحكم في مخاطر أمراض سوء التغذية في الفئات المستهدفة (الأطفال، الحوامل، المرضع، المسنين. ...)

#### 4/2- المهارات العامة والقابلة للنقل:

يجب أن يكتسب الخريج المهارات العامة للنقاط الآتية

نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المعرفة والفهم	المعايير الأكاديمية المرجعية (NARS)
1- يستخدم اساليب القيادة الادارية الفعالة في تحفيز العاملين في المؤسسات التي تقدم خدمات التغذية.	1- قيادة وتحفيز العاملين.
2- يتدرب على التعلم الذاتي بالبحث في قواعد المعلومات والمواقع الموثقة، مهارة العرض والإلقاء.	2- استخدام تكنولوجيا المعلومات بشكل جيد.
3- يستخدم اللغة العربية كونها اللغة الحضارية الاولى وهي لغة التعارف والتواصل في الوطن العربي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة	3- استخدام اللغة العربية وأحدي

4- يتدرب على استخدام اللغة الانجليزية لمواكبة التطور العلمي والتكنولوجي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة.	اللغات الأجنبية بشكل جيد في مجالات التخصص.
5- يتواصل بفاعلية مع افراد المجتمع على اختلاف ثقافتهم والقدرة على العمل ضمن فريق.	4- يعمل ويتفاعل مع الأفراد على اختلاف ثقافتهم.
6- يشارك في نشر الثقافة الغذائية بين افراد المجتمع في مراحل العمر المختلفة.	5- يساهم في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى الأسرة والمجتمع.
7- يستخدم التقنيات الحديثة لعمل تقييم غذائي للأفراد للتعرف على المشكلات الغذائية المنتشرة في المجتمع. 8- يساهم في حل المشاكل الغذائية بما يتناسب مع الظروف المحيطة للفئات العمرية المختلفة.	6- يشارك في حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية في المجتمع..
9- يجيد استخدام الحاسب الآلي، تكنولوجيا المعلومات واللغة الانجليزية. 10- يواكب التطور العلمي والتكنولوجي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة.	7- يتابع التطور العلمي والتكنولوجي في مجال التخصص.

### 3- المعايير الأكاديمية للبرنامج:

تم تبني المعايير القومية الاكاديمية القياسية (قطاع كليات الاقتصاد المنزلي) التي أصدرتها الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد (يناير 2009).

4- العلامات المرجعية: لا يوجد.

5- هيكل ومكونات البرنامج:

أ- مدة البرنامج: 4 سنوات جامعية وتكون الدراسة على أساس نظام الفصلين الدراس ب- وتنقسم الي مرحلتين:

1- المرحلة الاولى (الفرقة الاولى - دراسة عامة)

2- المرحلة الثانية (الفرقة الثانية والثالثة والرابعة - نظام تخصصية)

ب- هيكل البرنامج

171 بدون التدريب الصيفي

اجمالي عدد الوحدات بإضافة الفرقة الاولى

125

اجمالي عدد الوحدات بدون إضافة الفرقة الاولى

40	النسبة المئوية	23.39 %	العلوم الأساسية: عدد الوحدات
26	النسبة المئوية	15.2 %	العلوم الانسانية: عدد الوحدات
79	النسبة المئوية	46.2 %	علوم تخصصية: عدد الوحدات
6	النسبة المئوية	3.5 %	مشروع تطبيقي: عدد الوحدات

النسبة المئوية	6	تكنولوجيا المعلومات: عدد الوحدات
3.5%	14	مواد تخصصية تميزية: عدد الوحدات
8.2%	15	التدريب الميداني: عدد الوحدات
8%		

**التدريب الميداني:** يقوم الطلاب بقسم التغذية وعلوم الأطعمة بالتدريب الميداني في مادة التدريب الصيفي للفرقة الثانية في المستشفيات وذلك للتدريب العملي للعمل كإخصائي تغذية بالمستشفيات من خلال التطبيق للنواحي المعرفية والعملية منذ بداية استلام الأغذية ومعرفة شروط التخزين للأطعمة المختلفة الي طريقة اعداد وتخطيط وتحضير الوجبات التي تناسب الأشخاص التي تعاني من الامراض المختلفة والفرقة الثالثة في المؤسسات المختلفة بكافة مستوياتها (المصانع- المدن الجامعية) وذلك لتطبيق النواحي المعرفية والعملية التي تمت دراستها من خلال الواقع العملي للصناعة. ولكل فرقة بواقع 3 أسابيع بعد الفصل الدراسي الثاني بواقع 3 ساعة تدريب ميداني يوميا مع حذف ايام الاجازة الرسمية (الجمعة والسبت) (3×15 يوم=45 ساعة تدريب ميداني أي 15 وحدة).

- **مقررات البرنامج:** كود أو رقم المقرر-أسم المقرر- المحتويات طبقا كما هو مذكور باللائحة (يراجع استمارات توصيف المقررات).

### الفرقة الدراسية الأولى

الرقم الكودي	اسم المقرر	عدد الوحدات	عدد الساعات في الأسبوع		الفرقة المستوى	الفصل الدراسي
			ع	ن		
G 111	المدخل في علوم الاقتصاد المنزلي	4	4	-	الأولى	الأول
G 112	الكيمياء الطبيعية	3	2	2	الأولى	الأول
G 113	اقتصاد	3	3	-	الأولى	الأول
G 114	علم الأحياء الفسيولوجي	5	3	4	الأولى	الأول
G 115	الرياضة والإحصاء	3	2	2	الأولى	الأول
G 116	مبادئ علم النفس	2	2	-	الأولى	الأول
G 117	لغة إنجليزية	2	1	2	مادة مستمرة	
G 118	علم الأحياء العام (تأهيلي شعبية رياضية)	2	2	-	الأولى	الأول
G 119	جودة (متطلب جامعة) (لا تضاف للمجموع)	1	1	-	الأولى	الأول

الثاني	الأولى	4	2	4	الكيمياء العضوية العامة	G 121
الثاني	الأولى	-	2	2	اجتماع	G 122
الثاني	الأولى	4	2	4	الفن والتصميم	G 123
الثاني	الأولى	2	2	3	صحة عامة وتمريض	G 124
الثاني	الأولى	-	2	2	لغة عربية	G 125
الثاني	الأولى	-	2	2	مبادئ تربية	G 126
مادة مستمرة		2	1	2	لغة إنجليزية	G 117
الثاني	الأولى	-	2	2	حقوق الإنسان (متطلب جامعة) (لا تضاف للمجموع)	G 127
---	---	22	35	46	المجموع	

### الفرقة الدراسية الثانية

الفصل الدراسي	الفرقة المستوى	عدد الساعات في الأسبوع		عدد الوحدات	اسم المقرر	الرقم الكودي
		ع	ن			
الأول	الثانية	2	2	3	تحضير وتحليل الأطعمة	N 211
الأول	الثانية	2	2	3	ميكروبيولوجي عام	N 212
الأول	الثانية	4	2	4	كيمياء حيوية (أ)	N 213
الأول	الثانية	2	2	3	صناعات غذائية (أ)	N 214
الأول	الثانية	2	2	3	فسيولوجي إنسان	N 215
الأول	الثانية	2	2	3	محاسبة	N 216
مادة مستمرة		2	1	2	لغة إنجليزية	N 217
الثاني	الثانية	2	2	3	ميكروبيولوجي أغذية وألبان	N 221
الثاني	الثانية	2	2	3	تغذية انسان	N 222
الثاني	الثانية	2	2	3	كيمياء حيوية (ب)	N 223
الثاني	الثانية	2	2	3	الاجهزة المنزلية	N 224
الثاني	الثانية	2	2	3	ادارة التغذية في المؤسسات	N 225
الثاني	الثانية	2	2	3	احصاء وبرمجة خطية	N 226
مادة مستمرة		2	1	2	لغة إنجليزية	N 217
---	---	30	26	41	المجموع	

### الفرقة الدراسية الثالثة

الفصل الدراسي	الفرقة المستوى	عدد الساعات في الأسبوع		عدد الوحدات	اسم المقرر	الرقم الكودي
		ع	ن			
الأول	الثالثة	2	3	4	تغذية فئات حساسة	N 311
الأول	الثالثة	2	2	3	طفيليات	N 312
الأول	الثالثة	2	1	2	اعداد الاطعمة (خضر وفاكهة)	N 313
الأول	الثالثة	2	2	3	صحة الغذاء	N 314
الأول	الثالثة	2	2	3	صناعات غذائية (ب)	N 315
الأول	الثالثة	4	2	4	طهي تجريبي	N 316
الأول	الثالثة	2	1	2	كمبيوتر	N 317
مادة مستمرة		2	1	2	لغة إنجليزية	N 318
الثاني	الثالثة	-	2	2	مشكلات التغذية في الدول النامية	N 321
الثاني	الثالثة	4	2	4	اعداد الاطعمة (عجائن ومخبوزات)	N 322
الثاني	الثالثة	2	2	3	اعداد الاطعمة (لحوم وأسماك)	N 323
الثاني	الثالثة	-	2	2	اقتصاديات الغذاء	N 324
الثاني	الثالثة	2	2	3	تحليل أغذية	N 325
الثاني	الثالثة	2	2	3	تخطيط واعداد الوجبات	N 326
مادة مستمرة		2	1	2	لغة انجليزية	N 318
---	---	30	27	42	المجموع	

### الفرقة الدراسية الرابعة

الرقم الكودي	اسم المقرر	عدد الوحدات	عدد الساعات في الأسبوع		الفرقة المستوى	الفصل الدراسي
			ن	ع		
N 411	مشاكل التغذية في مصر	3	3	2	الرابعة	الأول
N 412	تغذية علاجية	4	2	4	الرابعة	الأول
N 413	تقييم الاغذية ( أ )	3	2	2	الرابعة	الأول
N 414	صناعات غذائية ( ج )	3	2	2	الرابعة	الأول
N 415	تثقيف غذائي	3	2	2	الرابعة	الأول
N 416	تقييم غذائي ومشروع	3	-	6	مادة مستمرة	
N 417	كمبيوتر	2	1	2	مادة مستمرة	
N 421	شئون صحية ومراقبة الجودة	2	2	-	الرابعة	الثاني
N 422	الالبان ومنتجاتها	3	2	2	الرابعة	الثاني
N 423	كيمياء حيوية فسيولوجية	3	2	2	الرابعة	الثاني
N 424	تقييم الاغذية ( ب )	3	2	2	الرابعة	الثاني
N 425	اعداد وتعبئة وتخزين الخضر والفاكهة	3	2	2	الرابعة	الثاني
N 427	تخطيط وتقويم السياسة الغذائية	2	2	-	الرابعة	الثاني
N 416	تقييم غذائي ومشروع	3	-	6	مادة مستمرة	
N 417	كمبيوتر	2	1	2	ماده مستمرة	
	المجموع	42	24	36	----	

#### 6- متطلبات الالتحاق بالبرنامج: (طبقا لما هو مذكور بقرار مجلس الكلية)

1. رغبة الطلاب والتي يتقدم بها الطلاب من خلال استمارة رغبات التخصص والتي تعدها الكلية لذلك.
2. اجتياز الطالب لمقرر الكيمياء العضوية بالفرقة الاولى بناء على قرار مجلس الكلية.
3. يوزع الطلبة على الاقسام الاربعة بناء على قرار مجلس الكلية والذي يقوم بتنظيم التحاق الطلاب بنسبة 30% بقسم التغذية وعلوم الاطعمة 30% بقسم الملابس والنسيج 20% بقسم ادارة المنزل والمؤسسات 20% بقسم اقتصاد منزلي وتربية.
4. ويجوز للطلاب أن يطلب التحويل من تخصص لآخر خلال اسبوعين من بدء الدراسة

#### 7- القواعد المنظمة لاستكمال البرنامج:

للحصول على درجة البكالوريوس في الاقتصاد المنزلي برنامج التغذية وعلوم الاطعمة يجب ان

- مدة الدراسة للحصول على درجة البكالوريوس في الاقتصاد المنزلي أربعة سنوات جامعية وتكون الدراسة على أساس نظام الفصلين الدراسيين وتنقسم الى مرحلتين:
  - **المرحلة الأولى:** الفرقة الأولى دراسة عامة.
  - **المرحلة الثانية:** وتشمل الفرق الثانية والثالثة والرابعة دراسة تخصصية
- ينقل الطالب من الفرقة المقيد بها الي الفرقة التالية اذا نجح في المقررات أو كان راسبا فيها لا يزيد عن مقررين من فرقته أو من فرقة أدني وفي هذه الحالة الاخيرة يؤدي الطالب الامتحان فيما رسب فيه مع طلاب الصف الدراسي الذي رسب في مقرراته ويعفي من نسبه الحضور طلاب التخلف كما يسمح للطلاب الراسب في مقررات اللغة الانجليزية والحاسب الالي بالانتقال الي الفرقة الأعلى وذلك بإضافة المقررين المشار اليهما سابقا أو طلاب الفرقة النهائية الراسبين فيما لا يزيد عن مقررين دراسيين فيمتحنون فيما رسبوا في شهر سبتمبر طبقا لقرار وزاري رقم 1674 بتاريخ 2001/11/27 واذا تكرر رسوبهم امتحنوا فيما رسبوا فيه في أقرب دورة امتحانية للمقرر الذي رسب فيه واذا تقرر رسوبهم امتحنوا فيما رسبوا فيه في شهر سبتمبر من العام الذي يليه وهكذا لحين النجاح في مواد التخلف.
- يؤدي الطلاب الباقيون للإعادة الامتحان في الفصل الدراسي الاول والثاني فيما رسبوا فيه من مواد فرقتهم بالإضافة الي مواد التخلف.
- إذا تضمن الامتحان في أحد المقررات اختبارا تحريريا وأخر شفويا أو عمليا فان تقدير الطالب في هذا المقرر يكون مجموع تقديرات التحريري – التطبيقي – أعمال السنة.
- ويعتبر الطالب الغائب في الامتحان التحريري غائبا في المقرر ولا ترصد له درجة الامتحان التطبيقي الخاصة بنهاية العام وتحفظ له درجة أعمال السنة.
- يحدد مجلس الكلية بناء علي عرض الاقسام المتخصصة نظام التدريب لطلاب الفرقة الثانية والثالثة تبعا لما هو موضح بجداول خطة الدراسة وينفذ تحت اشراف أعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم وفي حدود الامكانيات المتاحة – ولا يمنح الطالب شهادة البكالوريوس الا بعد اجتيازه فترة التدريب بنجاح ويساهم مشرف التدريب بالمؤسسة في الاشراف علي التدريب ويكون له الحق في 40% من الدرجة الكلية للتدريب ( 50 درجة ) ، 60% لعضو هيئة التدريس المشرف ومستوي درجات

النجاح والتقدير في التدريب حسب النسبة المئوية المحددة في تقييم الطلاب ( والتقديرات ).

- يقوم طلبة الفرقة النهائية اعداد مشروع البكالوريوس ويخصص مجلس القسم له فترة اضافية لا تجاوز أربعة أسابيع بعد الانتهاء من الامتحان التحريري عندها يسلم المشروع للمشرف عليه لتقييمه حسب درجات جداول خطة الدراسة.
- كما تحدد مجالس الاقسام المتخصصة خطة الرحلات العلمية السنوية كما تتولي الكلية من خلال مجالس الاقسام تنظيم رحلة علمية لجميع طلاب الفرقة الثالثة وتتولي الاقسام تقييم تقارير الطلاب ويخصص لها 30% من أعمال السنة لمادة التخصص التي يحددها القسم ويعتمدها مجلس الكلية (الرحلات تتوقف على الاعتمادات المخصصة).

#### بالنسبة لتقويم الطلاب: -

- تخصص لكل مادة درجات كلية توزع بين الامتحان التحريري والتطبيقي وأعمال السنة وفقا للجداول الخاصة بالمقررات وتتخذ مدة الامتحان التحريري النهائي ساعتين لكل مادة.
- **ويقدر نجاح الطالب في أي من المقررات أو في التقدير العام بأحد التقديرات الآتية: -**
  - ممتاز من 85% فأكثر من مجموع الدرجات
  - جيد جدا من 75% الي أقل من 85% من مجموع الدرجات
  - جيد من 65% الي أقل من 75% من مجموع الدرجات
  - مقبول من 50% الي أقل من 65% من مجموع الدرجات
- **أما رسوب الطالب فيقدر بأحد التقديرين الآتيين: -**
  - ضعيف من 30% الي أقل من 50% من مجموع الدرجات
  - ضعيف جدا أقل من 30% من مجموع الدرجات
- يحسب التقدير العام لكل مقرر على حدة ثم يحسب التقدير العام للمجموع الكلي.
- يحسب التقدير العام للطالب في درجة البكالوريوس على أساس النظام التراكمي وهذا المجموع الكلي للدرجات التي يحصل عليها في كل السنوات الدراسية كما يتم ترتيب الطلاب وفقا لهذا المجموع.



- يمنح الطالب مرتبة الشرف إذا كان تقديره العام في أي فرقة من فرق الدراسة علي جيد جدا كما يشترط للحصول على مرتبة الشرف الا يكن قد رسب في أي امتحان تقدم له في أي فرقة دراسية.

#### 8- طرق وقواعد تقييم الملحقين بالبرنامج:

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
1- الاختبارات النظرية	لتقييم المعارف والقدرات الذهنية التي اكتسبها الطلاب
2- الاختبارات التطبيقية	لتقييم المهارات المهنية والعملية والعامه التي اكتسبها الطلاب
3- الأبحاث العلمية	لتقييم المعارف والمهارات الذهنية ومدى قدرة الطالب علي استخراج المعلومات في أحد مجالات المقرر
4- تكاليفات	لتقييم المعارف والمهارات المهنية والذهنية والعامه التي اكتسبها الطلاب
5- المشروعات	لتقييم المعارف والمهارات الذهنية والعامه
6- التدريب الميداني (الزيارات الميدانية)	لتقييم المعارف والمهارات المهنية والذهنية والعامه التي اكتسبها الطلاب من البرنامج لمواكبة سوق العمل

#### 9- طرق تقويم البرنامج:

القائم بالتقويم	الوسيلة	العينة (%)
1- طلاب الفرقة النهائية	استبيانات	توزيع الاستبيانات ورقيا والكترونيا على جميع المستهدفين
2- الخريجون	استبيانات	
3- أصحاب الأعمال	استبيانات	
4- مقيم خارجي أو ممتحن خارجي	نموذج تقييم البرنامج الذي اصدرته الهيئة	

## جدول يوضح مدى توافق مجالات الدراسة مع المعايير الأكاديمية

النسبة تبعا للمعايير الأكاديمية (%)	البرنامج (تغذية وعلوم اطعمة)			مجالات الدراسة
	(%)	عدد الوحدات	العلوم	
22-20	23.39	40	المدخل في علوم الاقتصاد المنزلي - الكيمياء الطبيعية - علم الأحياء الفسيولوجي - علم الأحياء العام - الرياضة والإحصاء - الكيمياء العضوية العامة - الفن والتصميم - صحة عامة وتمريض - فسيولوجي إنسان - الأجهزة المنزلية - محاسبة - إحصاء وبرمجة خطية.	علوم أساسية
12-10	15.2	26	اقتصاد- مبادئ علم النفس- لغة إنجليزية فرقة اولي (ترم اول وثاني) - اجتماع لغة عربية- مبادئ تربية- حقوق الإنسان - جودة- لغة إنجليزية فرقة ثانية (ترم اول وثاني) - لغة إنجليزية فرقة ثالثة (ترم اول وثاني).	علوم انسانية
46-42	46.2	79	تحضير وتحليل الأطعمة- ميكروبيولوجي عام- صناعات غذائية (أ)- كيمياء حيوية (أ)- كيمياء حيوية (ب)- ميكروبيولوجي أغذية وألبان- تغذية انسان - صحة الغذاء- ادارة التغذية في المؤسسات- طفيليات- تغذية فئات حساسة- صناعات غذائية (ب)- اعداد اطعمة (خضر وفاكهة)- طهي تجريبي- مشكلات التغذية في الدول النامية - اعداد الاطعمة (لحوم وأسماك) - اقتصاديات الغذاء- تحليل أغذية- تخطيط واعداد الوجبات- مشاكل التغذية في مصر- تغذية علاجية- تقييم الاغذية (أ)- صناعات غذائية (ج)- تنقيف غذائي- الالبان ومنتجاتها - تقييم الاغذية (ب)	علوم تخصصية
7-5	8	15	فرقة ثانية (تدريب صيفي في المصانع) - فرقة ثالثة (تدريب صيفي في المستشفيات) غير مضاف الي عدد الوحدات الكلية للبرنامج في اللائحة	تدريب ميداني
5-3	3.5	6	تقييم غذائي ومشروع ترم اول	مشروع
7-5	3.5	6	كمبيوتر (فرقة ثالثة-الفصل الدراسي الأول) - كمبيوتر فرقة رابعة (الفصل الدراسي الأول- الفصل الدراسي الثاني)	حاسب
10-6	8.2	14	اعداد وتعبئة وتخزين الخضر والفاكهة- تخطيط وتقييم السياسة الغذائية- كيمياء حيوية فسيولوجية- اعداد الاطعمة (عجائن ومخبوزات) - شئون صحية ومراقبة الجودة	مواد تخصصية تميزية

منسق البرنامج

أ.د. هبه عز الدين يوسف

رئيس مجلس القسم

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين