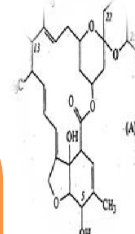


This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.



كلية الاقتصاد المنزلي  
قسم التغذية وعلوم الأطعمة



## دليل طالب برنامج التغذية وعلوم الأطعمة

2021/2020

إعداد

قسم التغذية وعلوم الأطعمة  
كلية الاقتصاد المنزلي  
جامعة المنوفية



# الفهرس

الصفحة	البيان	م
1	الغلاف	1
2	الفهرس	2
3	كلمة السيد الأستاذ الدكتور/ رئيس قسم التغذية وعلوم الأطعمة	3
3	رسالة جامعة المنوفية	4
3	رسالة كلية الاقتصاد المنزلي	5
3	رؤية كلية الاقتصاد المنزلي	6
3	نبذة تاريخية عن قسم التغذية وعلوم الأطعمة	7
4	رسالة ورؤية قسم التغذية وعلوم الأطعمة	8
5	أهداف برنامج التغذية وعلوم الاطعمة	9
5	نشاطات قسم التغذية وعلوم الاطعمة	10
6	الهيكل التنظيمي لقسم التغذية وعلوم الاطعمة	11
8	المقررات الدراسية لقسم التغذية وعلوم الاطعمة	12
11	متطلبات الالتحاق بالبرنامج	13
11	القواعد المنظمة لاستكمال البرنامج	14
13	مجالات عمل خريج برنامج التغذية وعلوم الاطعمة	15
13	مشاركة القسم في خدمة المجتمع	16
15	قائمة بأسماء بعض خريجي القسم وإسهاماتهم في خدمة المجتمع	17

## كلمة السيد الأستاذ الدكتور/ رئيس قسم التغذية وعلوم الأطعمة



### أبنائي وبناتي طلاب قسم التغذية وعلوم الأطعمة

أبدأ كلمتي بحمد الله تعالى ثم ترحيبي بالطلاب وطالبات الكلية القدامى و الجدد بالعام الدراسي الجديد في ربوع كليتكم المتميزة التي تحرص دائماً علي أن يكون خريجها أصحاب رسالة عظيمة في خدمة مجتمعهم. كما أثنى على اختياركم لقسم التغذية وعلوم الأطعمة. يتميز قسم التغذية وعلوم الأطعمة بالجمع بين مقرارات التغذية التي تهتم بأثر الغذاء علي صحة الانسان كذلك بتقديم مقرارات علوم الأطعمة التي تهتم بالتركيب الكيميائي للغذاء وأثر العمليات المختلفة علي الغذاء وبالتالي فان خريجو قسم التغذية وعلوم الأطعمة يصبحوا مؤهلين للعمل في مجال المؤسسات التي تقدم الرعاية التغذوية للمرضي وكذلك في مجال صناعة الأغذية والبحوث. يتميز أيضاً قسم التغذية بلفيف من أعضاء هيئة التدريس ذوي الخبرات في تدريس مقرارات التغذية وعلوم الأطعمة علي المستوي المحلي والإقليمي كما يحتوي علي أعضاء هيئة التدريس حاصلين علي درجة الدكتوراه من الولايات المتحدة والمملكة المتحدة. وتمتد رسالة قسم التغذية وعلوم الأطعمة لتشمل رفع قدرات الخريجين من خلال تقديم دورات تدريبية وتقديم برامج الدراسات العليا (دبلومه-ماجستير-دكتوراه) في مجال التخصص. بالإضافة إلي مساهمة القسم في إثراء العلوم التطبيقية المتخصصة من خلال الاستشارات التغذوية والدورات التدريبية المتخصصة. ويعد قسم التغذية وعلوم الأطعمة قسماً متخصصاً في المجالات ذات الصلة المباشرة بخدمة المجتمع وقطاعاته الخدمية والإنتاجية. ومن بين الأهداف الإستراتيجيه للقسم اكتساب ثقة المجتمع وإعداد خريج قادر علي تحقيق متطلبات سوق العمل وقادر علي المنافسة والحفاظ علي تميزه في مجال التغذية وعلوم الأطعمة. لذلك فان تطوير برنامج التغذية وعلوم الأطعمة كانت من أولويات الاهتمام للقسم أيماناً منا بأن الاعداد المتميز للأجيال القادمة هو أفضل طريق لتحقيق التنمية والازدهار لمصر الحبيبيه.

**أيها الأبناء... إن الأمم و الشعوب لا ترقى إلا بسواعد أبنائها، وهم شبابها، لأن الشباب هو نصف الحاضر وكل المستقبل. أحببت أن أقول لكم هذا الكلام وأنتم تلتحقون بأولي درجات سلم التعليم الجامعي، و الذي أثبت علي مستوي العالم كله قدرته الفائقة علي دفع عجلة التنمية، وتحقيق أهداف التقدم في سائر المجتمعات.**

**أبنائي الأعزاء... تمسكوا بحبل الله المتين، وتزودوا بالعلم و المعرفة من خلال المواظبة علي حضور المحاضرات النظرية و الدروس العملية و التطبيقية و الزيارات المستمرة للمكتبة " بيت العظماء " و المشاركة الفعالة في جميع أنشطة رعاية الشباب بالكلية و الجامعة و التي تشمل الاحتفالات الأكاديمية السنوية و الأنشطة الرياضية و الاجتماعية و الثقافية و الرحلات العلمية و الترفيهية وحلقات المناقشة ودوائر الحوار لكي تعطي الفرصة لكم لبناء حوار أصيل وجسورا من التواصل مع أساتذتكم الذين يتمنون لكم كل تفوق وتقدم وازدهار.**

كل الأمنيات الطيبة لكم في عامكم الدراسي الجديد بتحصيل علمي ومعرفي كبير، وبنجاح باهر يعبر عن طموحات المجتمع وتوقعاته تجاهكم، وفقكم الله جميعاً وسدد علي طريق الخير خطاكم ووهب لمصرنا الغالية الخير و الحب و السلام.  
**و السلام عليكم ورحمة الله وبركاته**

### رئيس القسم

أ.د / يوسف عبد العزيز الحساني

## رؤية جامعة المنوفية

"جامعة المنوفية باعتبارها احدى مؤسسات التعليم العالي في مصر تأمل أن تكون من بين الجامعات الرائدة عربيا وأفريقيا في تنمية المعارف ورفاهية المجتمع"

## رسالة جامعة المنوفية

الإسهام في البناء الثقافي والمعرفي والخلقي للإنسان وتعميق الإنتماء الوطني من خلال تقديم خدمات تعليمية وبحثية ومجتمعية وفقا للمعايير المرجعية لتحقيق التنمية المستدامة للبيئة الريفية والصناعية وكسب ثقة المجتمع بما يحقق للجامعة ميزة تنافسية محليا وإقليميا

## رؤية كلية الاقتصاد المنزلي

تطمح كلية الاقتصاد المنزلي -جامعة المنوفية في ان تحتل الصدارة على مستوي القومي والاقليمي تعلمنا وتعلينا وبحثا وخدمة لمجتمعها المحلي والقومي وفي مستوي اساتذتها وعاملها وخريجها.

## رسالة كلية الاقتصاد المنزلي

الاسهام في بناء وتنمية المجتمع المحلي والقومي من خلال انشطتها التعليمية والبحثية والتربوية وخدماتها المجتمعية في المجالات ذات الصلة بالتغذية وعلوم الاطعمة والملابس والنسيج والاقتصاد المنزلي والتربية وإدارة المنزل والمؤسسات وبما يتفق ومعايير التميز والجودة القومية

## قسم التغذية وعلوم الأطعمة

## نبذة تاريخية

أنشئت جامعة المنوفية بقانون رقم 93 الصادر فى 14 أغسطس عام 1976م ومقرها مدينة شبين الكوم. و صدر القرار الجمهورى رقم (37) لسنة 1989م بتعديل بعض أحكام اللائحة التنفيذية لقانون الجامعات رقم (15) بجلسته رقم (209) بتاريخ 11/8/1988م ومن ثم صدر قرار مجلس الوزراء لسنة 1989م بإنشاء كلية الإقتصاد المنزلى جامعة المنوفية. وبدأت الدراسة فى الكلية فى العام الجامعى 1989/1990م بمدينة شبين الكوم -محافظة المنوفية. قسم التغذية وعلوم الأطعمة هو اول قسم تم انشاؤه فى

الكلية حيث تم انشاؤه عام 1989/1990م وتم تخريج أول دفعة منه فى العام الجامعى 1994/1995م .

## رؤية قسم التغذية وعلوم الأطعمة

يسعى قسم التغذية وعلوم الأطعمة نحو الريادة والتميز فيصبح مناره في المعرفة بإتقان مهني وإبداع علمي في مجال الغذاء والتغذية فينال أعلى معايير الجودة.

## رسالة قسم التغذية وعلوم الأطعمة

إعداد متخصصا في مجالي علوم الغذاء وتغذية الانسان يتميز علميا ومهاريا مواكبا لما يستجد محليا وإقليميا.. قادرا على خدمة المجتمع في مؤسساته التعليمية والصحية وقطاعات الإنتاج والتثقيف والاستشارات الغذائية.

## أهداف برنامج التغذية وعلوم الأطعمة

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 والوقوف على المشاكل الغذائية السائدة في المجتمع ووضع مقترحات حول تعديلها.
- 4- تنمية مهارات الاتصال الفعال والقيادة والعمل مع مؤسسات المجتمع المختلفة محليا وإقليميا 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.

## نشاطات قسم التغذية وعلوم الاطعمة

- من أبرز نشاطات قسم التغذية وعلوم الأطعمة:-
- التمثيل في المؤتمرات بالكلية والجامعات الأخرى.
- التمثيل في بعض اللجان.
- القيام بالقوافل والندوات العلمية.

- القيام بالدورات العلمية.
  - القيام بالتدريبات المطلوبة والإشراف على مختلف المشروعات الدراسية.
- الهيكل التنظيمي لقسم التغذية وعلوم الأطعمة: -

يتكون القسم من (42) عضو هيئة تدريس (7) أعضاء هيئة مساعدة (2) سكرتارية (4) مدرسي مادة.

#### أولاً: أعضاء هيئة التدريس

الاسم	الدرجة الوظيفية	الحالة الوظيفية
شريف صبري رجب مكاوي	أستاذ التغذية وعلوم الأطعمة وعميد الكلية	قائم بالعمل
يوسف عبد العزيز عبده الحسانين	أستاذ ورئيس قسم التغذية وعلوم الاطعمة	قائم بالعمل
محمد مصطفى السيد على	استاذ متفرغ	قائم بالعمل
محمد سمير الدشلوطي	استاذ متفرغ	قائم بالعمل
ليلي احمد حلمي البديوي	استاذ متفرغ	قائم بالعمل
فاطمة الزهراء امين محمود الشريف	استاذ متفرغ	قائم بالعمل
عادل عبد المعطي عبد المعطي	استاذ متفرغ	قائم بالعمل
الفت محمد رشاد خاطر	استاذ متفرغ	قائم بالعمل
خالد على عبد الرحمن شاهين	استاذ	قائم بالعمل
حمديه احمد ابراهيم هلال	أستاذ متفرغ	قائم بالعمل
اسلام احمد محمود حيدر	استاذ	قائم بإجازة خاصة
سحر عثمان مصطفى الشافعي	استاذ	قائم بالعمل
محمد صالح محمد اسماعيل	استاذ	قائم بالعمل
ايمن السيد العدوي عبدالعال	استاذ	معار
عصام عبد الحافظ حسين	استاذ	قائم بالعمل
نهاد رشاد عبد اللطيف الطحان	استاذ	قائم بالعمل
عماد محمد عبد الحلیم الخولى	استاذ	قائم بالعمل
هبة عز الدين يوسف محمد	استاذ	قائم بالعمل
سهام عزيز السيد على خضر	استاذ	قائم بالعمل
عبير احمد عبد العزيز خضر	استاذ	قائم بالعمل
طارق محمد عبد الرحمن عفيفي	استاذ	قائم بالعمل
هشام حمدي سعد محمد سعد	استاذ مساعد	قائم بإجازة خاصة
محمد فكرى منصور سراج الدين	استاذ مساعد	قائم بالعمل
نجلاء علي مجد الشيخ	استاذ مساعد	قائم بالعمل
مي عبد الخالق عطوه غريب	استاذ مساعد	قائم بإجازة خاصة
الفت محمود ابراهيم نصار	استاذ مساعد	قائم بإجازة خاصة
السيد حامد على السيد بكر	استاذ مساعد	قائم بإجازة خاصة
مي محمود الحسيني محمود	استاذ مساعد	قائم بالعمل
محمد زكريا محمد مهران	استاذ مساعد	قائم بإجازة خاصة
نزيهة عبد الرحمن ابراهيم خليل	استاذ مساعد	معار
امل ناصف زكى ناصف	استاذ مساعد	قائم بالعمل

قائم بالعمل	مدرس	فتحيه عبد العزيز شبل جنديه
قائم بالعمل	مدرس	عزه محمد ابراهيم الإسكافي
قائم بإجازة خاصة	مدرس	محمد عبد المجيد مروان السعدني
قائم بالعمل	مدرس	شيماء مصطفى المصيلحي
قائم بإجازة خاصة	مدرس	محمود عبد الحميد خليل
قائم بالعمل	مدرس	وفاء احمد رفعت زكي مصطفى
قائم بالعمل	مدرس	بسمة رمضان الخطيب
قائم بالعمل	مدرس	سماح محمود سعيد محمد البنا
قائم بالعمل	مدرس	محمد رأفت محمد السيد القباري
قائم بالعمل	مدرس	اميره حمدي عبد الحلیم درويش
قائم بالعمل	مدرس	اسماء جمال نورالدين
قائم بالعمل	مدرس	لمياء عبد الحميد عبد الغنى دياب

#### ثانيا: أعضاء الهيئة المعاونة

الاسم	الدرجة الوظيفية	الحالة الوظيفية
صفاء جمال محمد عرفه	مدرس مساعد	قائم بالعمل
اسماء السعيد عبد المجيد الغفلول	مدرس مساعد	قائم بالعمل
رانيا عادل عبد الحميد عيد	مدرس مساعد	قائم بإجازة خاصة
وسام فرج	معيد	قائم بالعمل
احمد رأفت قباري	معيد	الخدمة بالعسكرية
ضحا نبيل	معيد	قائم بالعمل
منة الله سليمان	معيد	قائم بالعمل

#### ثالثا: السكرتارية

الإسم	المؤهل
أ/نجاح كساب عبد الحميد	دبلوم فني ثانوي
أ/رشا احمد عبد العاطي نجا	دبلوم فني ثانوي

#### رابعا: مدرسي المادة

الإسم	المؤهل
د/إيهاب صلاح الدين	دكتوراه في التغذية وعلوم الأطعمة
د/رشا الوراقى	دكتوراه في التغذية وعلوم الأطعمة
د/شوهندا حامد سويلم	دكتوراه في التغذية وعلوم الأطعمة
أ/ أسماء مصطفى	دكتوراه في التغذية وعلوم الأطعمة



المقررات الدراسية لبرنامج التغذية وعلوم الأطعمة:

خطة الدراسة لمرحلة البكالوريوس

الفرقة: الثانية

الفصل الدراسي الأول

المجموع	النهاية العظمى للدرجات			عدد الوحدات	عدد الساعات		المقررات	م
	أعمال السنة	تطبيقي	التحريري		ع	ن		
100	20	20	60	3	2	2	تحضير وتحليل الأطعمة	1
100	20	20	60	3	2	2	ميكروبيولوجي عام	2
100	20	20	60	4	4	2	كيمياء حيوية (أ)	3
100	20	20	60	3	2	2	صناعات غذائية (أ)	4
100	20	20	60	3	2	2	فسيولوجي إنسان	5
100	20	20	60	3	2	2	محاسبة	6
مادة مستمرة							لغة انجليزية	7
				21	16	13	المجموع الكلي	

الفصل الدراسي الثاني

المجموع	النهاية العظمى للدرجات			عدد الوحدات	عدد الساعات		المقررات	م
	أعمال السنة	تطبيقي	التحريري		ع	ن		
100	20	20	60	3	2	2	ميكروبيولوجي أغذية وألبان	1
100	20	20	60	3	2	2	تغذية إنسان	2
100	20	20	60	3	2	2	كيمياء حيوية (ب)	3
100	20	20	60	3	2	2	الأجهزة المنزلية	4
100	20	20	60	3	2	2	إدارة التغذية في المؤسسات	5
100	20	20	60	3	2	2	إحصاء وبرمجة خطية	6
50	20	10	30	3	2	1	لغة انجليزية	7
50	-	-	-	2	-	-	تدريب صيفي	8
1300				20	14	13	المجموع الكلي	

- تدريب صيفي لمدة 3 أسابيع في المستشفيات

الفرقة: الثالثة

الفصل الدراسي الأول

المجموع	النهاية العظمى للدرجات			عدد الوحدات	عدد الساعات		المقررات	م	
	أعمال السنة	تطبيقي	التحريري		ع	ن			
									100
100	20	20	60	3	2	2	2	2	طفلييات
100	20	20	60	2	2	1	1	3	إعداد الأطعمة (خضر وفاكهة)
100	20	20	60	3	2	2	2	4	صحة الغذاء
100	20	20	60	3	2	2	2	5	صناعات غذائية (ب)
100	20	20	60	4	4	2	2	6	طهي تجريبي
50	10	10	30	2	2	1	1	7	كمبيوتر
	مادة مستمرة			2	2	1	1	8	لغة انجليزية
				23	18	14			المجموع الكلي

الفصل الدراسي الثاني

المجموع	النهاية العظمى للدرجات			عدد الوحدات	عدد الساعات		المقررات	م	
	أعمال السنة	تطبيقي	التحريري		ع	ن			
									100
100	20	20	60	4	4	2	2	2	إعداد الأطعمة (عجائن ومخبوزات)
100	20	20	60	3	2	2	2	3	إعداد الأطعمة (لحوم وأسماك)
100	20	-	80	2	-	2	2	4	اقتصاديات الغذاء
100	20	20	60	3	2	2	2	5	تحليل أغذية
100	20	20	60	3	2	2	2	6	تخطيط وإعداد الوجبات
50	10	10	30	2	2	1	1	7	لغة انجليزية
50	-	-	-	-	-	-	-	8	تدريب صيفي
1350				19	12	13			المجموع الكلي

- تدريب صيفي لمدة 3 أسابيع في المؤسسات المختلفة

الفرقة: الرابعة

الفصل الدراسي الأول

المجموع	النهاية العظمى للدرجات			عدد الوحدات	عدد الساعات		المقررات	م
	أعمال السنة	تطبيقي	التحريري		ع	ن		
100	20	20	60	3	2	2	مشاكل التغذية في مصر	1
100	20	20	60	4	4	2	تغذية علاجية	2
100	20	20	60	3	2	2	تقييم الأغذية (أ)	3
100	20	20	60	3	2	2	صناعات غذائية (ج)	4
100	20	20	60	3	2	2	تثقيف غذائي	5
مادة مستمرة				3	6	-	تقييم غذائي ومشروع	6
مادة مستمرة				2	2	1	كمبيوتر	7
				21	20	11	المجموع الكلي	

الفصل الدراسي الثاني

المجموع	النهاية العظمى للدرجات			عدد الوحدات	عدد الساعات		المقررات	م
	أعمال السنة	تطبيقي	التحريري		ع	ن		
100	20	-	80	2		2	شئون صحية ومراقبة الجودة	1
100	20	20	60	3	2	2	الألبان ومنتجاتها	2
100	20	20	60	3	2	2	كيمياء حيوي فسيولوجي	3
100	20	20	60	3	2	2	تقييم الأغذية (ب)	4
100	20	20	60	3	2	2	إعداد وتعبئة وتخزين الخضر والفاكهة	5
100	100	-	-	3	6		تقييم غذائي ومشروع	6
50	20	-	80	2	-	2	تخطيط وتقويم السياسة الغذائية	7
50	10	10	30	2	2	1	كمبيوتر	8
1250				21	16	13	المجموع الكلي	

## متطلبات الالتحاق بالبرنامج:

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

## 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 مقررین 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 مقررین 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 الباقون 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.

#### - 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.
- ويمنح الطالب دجة البكالوريوس فى الإقتصاد المنزلى تخصص التغذية وعلوم الأطعمة بعد إتمامه الدراسة بالفرقة الرابعة فصل دراسى تانى واجتياز الإمتحان النهائى للمقررات السابقة.

## مجالات عمل خريج برنامج التغذية وعلوم الاطعمة

### برنامج التغذية وعلوم الأطعمة يؤهل الخريج للعمل في المجالات التالية:

- مصانع الأغذية كمراقب جودة وسلامة الأغذية.
- المستشفيات وإدارة التغذية في مجال التغذية العلاجية .
- المراكز البحثية كباحث متخصص في مجال التغذية وعلوم الأطعمة .
- المؤسسات التي تقدم الرعاية التغذوية مثل ( دور المسنين – دور الحضانه – المدن الجامعية – المصانع الغذائية ) .
- الإعلام في مجال التثقيف الغذائي .
- وزارة التربية والتعليم كمعلم اقتصاد منزلي ووزارة التعليم العالي كأكاديمى .
- المؤسسات الرياضية كأخصائي تغذية رياضية.

### مشاركة القسم فى خدمة المجتمع

- المشاركة في ندوات ومعارض الجامعة.
- دورات تدريبية بالكلية عن التغذية العلاجية والتغذية خلال مراحل العمر وتغذية الفئات الحساسة والتغذية السليمة والصناعات الغذائية وطرق حفظ الأطعمة.. إلخ.
- المشاركة في القوافل المجتمعية للكلية والجامعة التابعة لقطاع شؤون البيئة وخدمة المجتمع إلى مختلف المؤسسات التي تخدم المرأة والأسرة فى الريف والحضر مثل (التوصيات الغذائية للمسنين-تنمية المهارات الفنية لإنتاج المشروعات الصغيرة-تنمية المهارات الاقتصادية وترشيد الاستهلاك -التغيرات الجسمية والنفسية للطالبات في مرحلة البلوغ-خصائص ومشكلات الطلاب والمراهقين بالمرحلة الإعدادية وكيفية التعامل معهم - النظافة والتغذية والوقاية من الأمراض -نصائح وإرشادات غذائية لتحسين السلوك الغذائي لكبار السن - تنمية مشروعات الصناعات الصغيرة -تنمية المهارات الفنية والاجتماعية للفتيات المقبلات على الزواج).
- الاشتراك فى العديد من الندوات التثقيفية.

- ندوات عن التغذية السليمة بالمدن الجامعية وفندق الجامعة.
- ندوات بمركز الخدمة العامة التابع للجامعة.
- الإشراف العام على قسم التغذية في المدن الجامعية.
- الاشتراك في وضع القوائم الغذائية للمدن الجامعية.
- تدريب العاملين في قسم التغذية في المدن الجامعية ومستشفيات الجامعة من أخصائيين تغذية ومشرفين تغذية وعمال وطباخين.
- الإشراف على الوحدة الإنتاجية بالكلية.
- صندوق التكافل الاجتماعي في رعاية الشباب.
- المشاركة في انتخابات اتحاد الطلاب.
- المشاركة في أنشطة رعاية الشباب (الأسر- الرحلات - الجولة- المسابقات الثقافية والترفيهية).
- المشاركة في فعاليات المؤتمر السنوي للكلية.
- قيام أعضاء هيئة التدريس بالمشاركة في مؤتمرات الجامعات المصرية الأخرى.
- المشاركة في الإشراف والمناقشة على الرسائل العلمية في الجامعات المصرية الأخرى.
- الانتداب للتدريس بالجامعات المصرية الأخرى في الأقسام المناظرة.
- الاشتراك في أعمال الكنترول لمرحلتى البكالوريوس والدراسات العليا في الكلية وكليات أخرى

## قائمة بأسماء بعض خريجي القسم وإسهاماتهم في المجتمع

الاسم	الوظيفة
سهام محمود البنا	أخصائي تغذية في مستشفى ايتاي البارود
إيمان سعيد أبوالمجد	مدرسة اقتصاد منزلي في مدرسة أقباط حصة مليج
عمر علي عثمان	أخصائي تغذية في مستشفى 75375
إيمان زكريا عطية	أخصائي تغذية في مستشفى الشهداء العام
محمد حمدي	أخصائي تغذية في مستشفى 75375
إسلام محمود شديد	مدرسة اقتصاد منزلي في مدرسة الشهيد الملكي بسرس الليان.
نجلاء محمد عبدالفتاح	دكتوراه بالمعهد القومي للتغذية بالقاهرة
فيفيان درويش صقر	أخصائية تغذية في الإمارات
نهلة محمد نبوي	موجه بالتربية والتعليم
داليا محمد عبدالله حسن	أخصائي بمركز البحوث الزراعية بالجيزة
محمد عز الدين أمين	أخصائي تغذية بمستشفى القصر العيني
شيماء محمد عبدالرحمن	أخصائي تغذية في المجمع الطبي ف.م بالمعادي
محمد عبدالعزيز العفيفي	أخصائي تغذية بالمعهد القومي للتغذية بالقاهرة
دولت دغش حسن يقطين	مساعد باحث في المعهد العالي للسياحة والفنادق
إيمان صبحي	مدرس في جامعة طيبة بالمدينة- السعودية
دعاء نجم	مدرس في كلية العلوم الطبية في مكة
أحمد جمعه نصر	أخصائي تغذية في معهد ناصر
محمد سيف	أخصائي تغذية في جامعة مدينة السادات
هند عوض الله السدودي	أخصائي تغذية في معهد الكبد القومي- جامعة المنوفية
نجلاء محمد بدوي	أخصائي تغذية أول في معهد الكبد القومي- جامعة المنوفية