

نموذج رقم (١٣)

توصيف برنامج التغذية وعلوم الاطعمة

٢٠١٩/٢٠٢٠

كلية الاقتصاد المنزلى

التغذية وعلوم الاطعمة



تمهيد

مصفوفات

تحقيق (المواصفات العامة للخريج - اهداف البرنامج)

ونواتج التعلم لبرنامج التغذية وعلوم الاطعمة بكلية

الاقتصاد المنزلى جامعة المنوفية **للمعايير الاكاديمية**

القياسية الصادرة من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم

اولا تحقيق المواصفات العامة للخريج -اهداف

البرنامج- للمعايير الاكاديمية

ثانيا تحقيق نواتج التعلم للبرنامج

للمعايير الاكاديمية

مطابقة المعايير الأكاديمية لبرنامج البكالوريوس مع المعايير القياسية لخريج برنامج
(بكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة)

المعايير القياسية و-مواصفات خريج برنامج البكالوريوس " التغذية وعلوم الاطعمة)		المعايير الأكاديمية-المواصفات العامه لخريج برنامج البكالوريوس
خريج برنامج بكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة يجب أن :		خريج برنامج البكالوريوس يجب أن يكون قادراً على :
<p>١-١ يدير الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>		<p>(١) ١-١ إدارة الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الأفراد والأسر.</p>
<p>٢-١ يستخدم التفكير العلمي المتطور لمواجهة مشكلات التخصص المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي والاقليمي</p>		<p>(٢) ٢-١- استخدام التفكير العلمي المتطور لمواجهة مشكلات التخصص المرتبطة بالفرد والأسرة والمجتمع على المستوى المحلي والإقليمي.</p>
<p>٣-١ يقدم خدمات للمجتمع والمستهلكين في مجالات التغذية وعلوم الاطعمة</p>		<p>(٣) ٣-١- تقديم خدمات للمجتمع والمستهلكين في مجالات الاقتصاد المنزلي</p>
<p>٤-١ يتصل بفعالية مع الاخرين</p>		<p>(٤) ٤-١- الاتصال الفعال مع الآخرين</p>

<p>٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>		<p>٥) ٥.١- استخدام الأدوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة في مجال التخصص.</p>
<p>٦-١ يقود ويعمل فى فريق</p>		<p>٦) ٦.١- القيادة والعمل في فريق</p>
<p>٧-١ يتبنى اسلوب للتعلم وتنمية مهاراته وتنمية قدراته ذاتيا مدي الحياة</p>		<p>٧) ٧.١- تنمية مهاراته و تنبى اسلوب للتعلم وتنمية القدرات ذاتيا مدى الحياة.</p>
<p>٧-١ يتفهم المسئوليات المهنية والاخلاقية والاعتبارات الثقافية والمجتمعية</p>		<p>٨) ٨.١- تفهم المسئوليات المهنية والأخلاقية والاعتبارات الثقافية والمجتمعية.</p>
<p>٨-١ يلم بالمعارف العلمية بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة</p>		<p>٩) المعرفة العلمية بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة</p>
<p>٩-١ يطبق نظريات حلول المشكلات والتفكير</p>		<p>١٠) تطبيق النظريات والاستفادة من حل المشاكل</p>

النقدى والاستفادة منها	والتفكير النقدى
<p>١٠-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</p>	<p>(١١) اكتساب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات.</p>
<p>١٢-١ يتفهم العلاقات بين العلوم الاساسية [الكيمياء والاحياء والكيمياء الحيوية] والتغذية</p> <p>١٣-١ يطبق مبادئ العلوم الاساسية فى ممارسة الاغذية</p>	<p>(١٢) فهم العلاقات بين العلوم الاساسية الكيمياء الاحياء والكيمياء الحيوية والتغذية وتطبيق مبادئ هذه العلوم فى ممارسة التغذية</p>
<p>١٤-١ يزود الافراد والجماعات بالنتقيف والاستشارات التغذوية</p>	<p>(١٣) تزويد الافراد والجماعات بالاستتقيف والاستشارات التغذوية</p>
<p>١٥-١ يعرف الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للاخصائى فى مجال التغذية العلاجية والادارية والمجتمعية</p>	<p>(١٤) معرفة الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للاخصائى فى مجال الاغذية العلاجية والادارية والمجتمعية</p>

<p>١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفي المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا</p>		<p>(١٥) العمل مع الفئات وفي المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا</p>
--	--	--

مطابقة المعايير الأكاديمية لبرنامج البكالوريوس ا " التغذية وعلوم الاطعمة" مع المخرجات التعليمية المستهدفة لخريج برنامج بكالوريوس و المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج التغذية وعلوم الاطعمة

المخرجات التعليمية المستهدفة لخريج برنامج البكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة	المعايير القياسية لبرنامج البكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة	المعايير القياسية العامة لبرنامج البكالوريوس
١- المعرفة والفهم		
<p>يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :</p> <p>أ-١. يحدد حقوق ومسئوليات الأفراد في مؤسسات التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>أ-٢. يميز السلوكيات التي تساهم في دعم العلاقات الايجابية في مؤسسات التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>أ-٣. يذكر المصطلحات العلمية والتكنولوجية المرتبط بمجال التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>أ-٤. يعطي أمثلة علي اساسيات تطبيقات الحاسوب في مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>يجب أن يكون الخريج على فهم وداريه بكل من :</p> <p>١. حقوق ومسئوليات الآخرين والسلوكيات التي تساهم في دعم العلاقات الإيجابية بين الأفراد</p> <p>٢. المصطلحات العلمية والتكنولوجية المرتبطة بالتخصص واساسيات تطبيق الحاسوب</p>	

	<p>٣. تفهم المسؤوليات المهنية والأخلاقية والإعتبارات الثقافية والمجتمعية</p>
<p>أ-٥. يعدد المسؤوليات المهنية والاخلاقية والاعتبارات الثقافية والمجتمعية المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	
<p>أ-٦. يشرح القيم والاعتبارات الثقافية التي تقوم علي أساسها صناعة واعداد الاطعمة وتقييمها</p>	<p>٤. الأساليب والطرق الملائمة لتعلم مجالات الإقتصاد المنزلى وفقا لإحتياجات المتعلمين</p>
<p>أ-٧. يصف الاساليب والظروف الملائمة لتعلم مجالات التغذية وعلوم الاطعمة وفقا لاحتياجات المتعلمين</p>	
<p>أ-٨. يعدد الطرق المختلفة لأسس إدارة المستشفيات والمصانع فيما يتعلق بالتغذية والاطعمة</p>	<p>٥. أنظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة ومتطلبات السلامة والقضايا البيئية</p>
<p>أ-٩. يلخص انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة المرتبطة بالتغذية والاطعمة</p>	
<p>أ-١٠. يشرح متطلبات السلامة والقضايا البيئية التي تخدم المهن</p>	

<p>المختلفة المرتبطة بمجال التغذية والاطعمة</p>	<p>٦.اسس اتخاذ القرار السليم وإدارة الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الأفراد والأسرة والمجتمع</p>
<p>أ-١١. يختار اسس اتخاذ القرار السليم المتعلق بالتغذية والاطعمة</p>	
<p>أ-١٢. يحدد اسلوب ادارة الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع المرتبطة بالتغذية والاطعمة</p>	<p>٧-اسس تقديم الخدمات والإلمام بحقوق المستهلك</p>
<p>أ-١٣. يحدد أسس تقديم الخدمات المرتبطة بالتغذية والاطعمة</p>	
<p>أ-١٤. يشرح حقوق المستهلك لأفراد الأسرة ذات الصلة بالتغذية والاطعمة</p>	<p>٨-التواصل الفعال .</p>
<p>أ-١٥. يصف التواصل الفعال</p>	
<p>أ-١٦. يشرح كيفية التواصل الفعال بين أفراد الأسرة المجتمع فيما يتعلق بالتغذية وعلوم الاطعمة</p>	

<p>(١) ١-٩-٢ يشرح تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص الاصحاء في مراحل العمر المختلفة</p>	<p>أ-٩. تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص الاصحاء والمرضى في مراحل العمر المختلفة</p>
<p>(٢) ٢-٩-٢ يحدد تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص المرضى في مراحل العمر المختلفة</p>	<p>أ-١٠. فسيولوجيا الامراض المتعلقة بالتغذية والتمثيل الغذائي للعناصر الغذائية في حالات الصحة والمرض</p>
<p>(٣) ١-١٠-٢ يتفهم فسيولوجيا الامراض المتعلقة بالتغذية</p> <p>(٤) ٢-١٠-٢ يشرح التمثيل الغذائي للعناصر الغذائية في حالات الصحة والمرض</p>	<p>أ-١١. التداخل بين العناصر الغذائية وبعضها وبين المغذيات والادوية</p>
<p>(٥) ١-١١-٢ يميز حالات التداخل بين العناصر الغذائية وبعضها</p> <p>(٦) ٢-١١-٢ يسمي حالات التداخل بين المغذيات والادوية</p>	<p>أ-١٢. تأثير العوامل المختلفة اجتماعية واقتصادية وثقافية وغيرها على اختيار واستهلاك الغذاء</p>
<p>(٧) ١-١٢-٢ يتفهم تأثير العوامل المختلفة (اجتماعية الاقتصادية الثقافية ٠٠٠ الخ) على اختيار الغذاء</p> <p>(٨) ٢-١٢-٢ يصف تأثير العوامل المختلفة (اجتماعية الاقتصادية الثقافية ٠٠٠ الخ) على استهلاك الغذاء</p>	

<p>(٩) ٢-١٣-١ يصف الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات</p> <p>(١٠) ٢-١٣-٢ يشرح أسس وأساليب التدخل التغذوي لتحسين الحالة الغذائية للأفراد في المجتمع</p>	<p>أ-١٣. الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات وأسس وأساليب التدخل التغذوي لتحسين الحالة الغذائية للأفراد في المجتمع</p>
<p>(١١) ٢-١٤-١ يلخص طرق التنقيف التغذوي والإرشاد وتقنيات تطبيقها مع الإصحاء</p> <p>(١٢) ٢-١٤-٢ يلخص طرق التنقيف التغذوي والإرشاد وأساليب وتقنيات تطبيقها مع المرضى</p>	<p>أ-١٤. طرق التنقيف التغذوي والإرشاد وأساليب وتقنيات تطبيقها مع الإصحاء والمرضى</p>
<p>(١٣) ٢-١٥-١ يميز السياسات والتحديات التي تواجه توزيع الغذاء محليا ودوليا</p> <p>(١٤) ٢-١٥-٢ يعدد أثر السياسات والتحديات المختلفة على الحالة الغذائية للأفراد</p>	<p>أ-١٥. السياسات والتحديات التي تواجه إنتاج وتوزيع الغذاء محليا ودوليا واثار ذلك على الحالة الغذائية للأفراد</p>
<p>(١٦) ٢-١٦-١ يشرح التفاعلات الكيميائية التي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية</p>	<p>التفاعلات الكيميائية التي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية</p>

<p>(١٧) ٢-١٧-١ يلخص المبادئ واللمارسات الحالية لطرق تصنيع الاغذية</p> <p>(١٧) ٢-١٧-٢ يبين اثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية</p>	<p>المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الاغذية واثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية</p>
<p>(١٧) ٢-١٨-١ يتعرف على اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات الغذاء وعمليات تداوله</p>	<p>اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات الغذاء وعمليات تداوله</p>
<p>(١٩) ٢-١٩ يلخص مبادئ ونظريات الادارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الاغذية</p>	<p>مبادئ و نظريات الادارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الغذاء</p>



المخرجات التعليمية المستهدفة لخريج برنامج البكالوريوس تغذية وعلوم الاطعمة	المعايير القياسية لبرنامج البكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة	المعايير القياسية العامة لبرنامج البكالوريوس
٢- المهارات الذهنية		
يجب أن يكون الخريج قادراً على أن ج-١. يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال بمحيط العمل في مجال التغذية والاطعمة ج-٢ يدمج العمليات المتعلقة بالقيادة بمحيط العمل في مجال التغذية والاطعمة ج-٣. يقيم العوامل التي تؤثر في نمو الفرد المرتبطة بالتغذية والاطعمة ج-٤. يقيم علاقة التغذية والاطعمة		يجب أن يكون الخريج قادراً على : ١. يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال والقيادة بمحيط العمل والمجتمع ٢. يقيم العوامل التي تؤثر في نمو الفرد

<p>بعوامل تنمية الجوانب ذات الصلة بفهم الذات والشخصية.</p>	<p>وتنمية الجوانب ذات الصلة بفهم الذات والشخصية</p>	
<p>ج-٥. يقيم العوامل ذات الصلة بصنع القرار المرتبط بالتغذية والاطعمة</p>	<p>٣. يقيم اسس صنع القرار والاتصال</p>	
<p>ج-٦. يقيم العوامل المتعلقة بالإتصال والعلاقات المتبادلة بين الافراد في مجال التغذية والاطعمة</p>	<p>والعلاقات المتبادلة بين الافراد</p>	
<p>ج-٧. يحلل عناصر التفكير النقدي بصفة عامة والمرتبطة بالتغذية والاطعمة بصفة خاصة لتطويرها</p>	<p>٤. يطور عناصر التفكير النقدي والابتكاري والمنطقي</p>	
<p>ج-٨. يحلل عناصر التفكير الابتكاري المنطقي بصفة عامة والمرتبطة بالتغذية والاطعمة بصفة خاصة لتطويرها</p>		
<p>ج-٩. يخطط مشاريع البحوث</p>	<p>٥. يخطط مشاريع البحوث</p>	
<p>ج-١٠. يصمم مشاريع البحوث</p>		

<p>ج-١١. يخطط بيئة تعليمية منتجة</p>	<p>٦-يخطط لبيئة تعليمية</p>
<p>ج-١٢. يخطط بيئة تعليمية منتجة لتنمية المعارف المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>لتنمية المعارف المرتبطة بمجال التخصص</p>
<p>١٣ ٢-٢-٧-١ يصنف الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة باستخدام التفكير التحليلي المبنى على التطبيق والاقتصاد</p>	<p>٧-يختار الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بمجال التخصص على اساس تفكير تحليلي</p>
<p>١٤ ٢-٢-٧-٢ يصنف الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة باستخدام التفكير التحليلي المبنى على الاخلاق وادارة المخاطر</p>	<p>ياخذ في الاعتبار امكانية التطبيق والاقتصاد والاخلاق وادارة المخاطر</p>
<p>١٥ ٢-٢-٨-١ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية لافراد او المجموعات فى حالة الصحة</p>	<p>٨.يقدر الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للافراد والمجموعات فى حالات الصحة والمرض</p>
<p>١٦ ٢-٢-٨-٢ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية لافراد او المجموعات فى حالة المرض</p>	

<p>١٧ ١-٩-٢-٢ يستنتج تأثير العوامل المختلفة على اختيار وتناول الطعام</p> <p>١٨ ٢-٩-٢-٢ يستنتج تأثير العوامل المختلفة على الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات</p>	<p>ج-٨. يستنتج تأثير العوامل المختلفة على اختيار وتناول الطعام وعلى الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات</p>
<p>١٩ ١٠-٢-٢ يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة</p>	<p>ج-٩. يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة</p>
<p>٢٠ ١-١١-٢-٢ يستنتج العلاقة بين التغذية السليمة والصحة</p> <p>٢١ ٢-١١-٢-٢ يحلل المشاكل الصحية الناتجة عن نقص العناصر الغذائية في الافراد والمجموعات المعرضين لذلك</p>	<p>ج-١٠. يستنتج العلاقة بين التغذية السليمة والصحة ويتعرف على المشاكل الصحية الناتجة عن نقص العناصر الغذائية في الافراد والمجموعات المعرضين لها</p>

<p>(٢٢) ١-١٢-٢-٢ يحلل نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية</p> <p>(٢٣) ٢-١٢-٢-٢ يصنف نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية</p>	<p>ج-١١. يحلل ويقيم نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية</p>
<p>(٢٤) ١-١٣-٢-٢ يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين الوضع التغذوي</p> <p>(٢٥) ٢-١٣-٢-٢ يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة للفئات التي تعاني من مشاكل سوء التغذية</p>	<p>ج-١٢ يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين الوضع التغذوي في فئات المجتمع التي تعاني من مشاكل سوء التغذية</p>

٢٦) ٢-٢-١٤-١ يصنف طرق
التثقيف التغذوي التي تتناسب مع
مختلف الظروف

٢٧) ٢-٢-١٤-٢ يصنف طرق
التثقيف التغذوي التي تتناسب مع الفئات
المختلفة

٢٨) ٢-٢-١٥-١ يحلل الاختبارات
الاحصائية المناسبة لعرض نتائج التقييم
التغذوي

٢٩) ٢-٢-١٥-٢ يحلل
الاختبارات الاحصائية المناسبة لتفسير
نتائج التقييم التغذوي

ج-١٣. يختار طرق
التثقيف التغذوي التي
تتناسب مع الظروف
والفئات المختلفة

ج ١٤ يختار الاختبارات
الاحصائية المناسبة لعرض
وتفسير نتائج التقييم التغذوي
.

--	--

<p>المخرجات التعليمية المستهدفة لخريج برنامج البكالوريوس فى التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>١ المعايير القياسية لبرنامج البكالوريوس فى التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>المعايير القياسية العامة لبرنامج البكالوريوس</p>
<p>٣ - المهارات المهنية والعملية</p>		
<p>يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :</p> <p>١. ب-١. يطبق أسس المواطنة السليمة</p> <p>٢. ب-٢. ينسق بين موارده الخاصة المتاحة فى تحمله المسئولية داخل عمله وتجاه الافراد المحيطين به</p> <p>٣. ب-٣. يطبق المبادئ العلمية المناسبة لتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>٤. ب-٤. يستخدم المبادئ العلمية المناسبة فى تصميم وتطوير وتحليل العناصر والنظم والعمليات المتعلقة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>المعايير NARS الأكاديمية المرجعية (المهارات المهنية و العملية) يجب أن يكون الخريج قادراً على :</p> <p>١. يمارس المواطنة السليمة ويدير موارده الخاصة المتاحة ويتحمل المسئولية فى العمل وتجاه الأفراد</p> <p>٢. يطبق المبادئ العلمية المناسبة لمجال التخصص فى تصميم وتطوير وتحليل العناصر والنظم والعمليات</p>	

٣. يطبق الخبرات
والمعارف والمهارات
الأساسية في مجال
التخصص .

٥. ب-٥. يطبق الخبرات والمعارف والمهارات الأساسية في
مجال تخصص التغذية وعلوم الاطعمة
٦. ب-٦. ينظم بين المهارات الأساسية في مجال تخصص
التغذية وعلوم الاطعمة

٤. ينفذ مشاريع البحوث
بالأسلوب العلمى السليم
ويقترح المنهج اللازم
لتحقيق الهدف .

٧. ب-٧. ينفذ مشروعات بحثية بأسلوب علمي سليم
٨. ب-٨. ينفذ المنهج اللازم لتحقيق الهدف

٥. يحقق العوامل التى
تستهدف خلق بيئة عمل
آمنة في مجال العمل

٩. ب-٩. يحقق العوامل التى تسهم فى خلق بيئة عمل
مناسبة

<p>١٠. ب-١٠. يطبق العوامل التي تؤثر في بيئة العمل المتعلقة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	
<p>١١. ب-١١. يطبق المعارف والمهارات لأمن وسلامة البيئة في مجال تخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>٦. يطبق المعارف والمهارات والممارسات اللازمة لأمن وسلامة البيئة .</p>
<p>١٢. ب-١٢. يطبق الممارسات اللائمة لتحقيق الأمن والسلامة ذات الصلة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	
<p>١٣. ب-١٣. يطبق دراسات الجدوى للمشروعات الإنتاجية الصغيرة ذات الصلة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p>	
<p>١٤. ب-١٤. يطبق أسس إعداد دراسات الجدوى للمشروعات الإنتاجية الصغيرة في مؤسسات الأسرة والطفولة.</p>	<p>٧. يشارك في اعداد دراسات الجدوى للمشروعات الانتاجية الصغيرة</p>

<p>١٥. ب-١٥. يطبق المبادئ الادارية السليمة لاستخدام الموارد المتاحة ذات الصلة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة في ضوء احتياجات السوق</p> <p>١٦. ب-١٦. يستخدم اسس الادارة السليمة في لاستخدام الموارد المتاحة ذات الصلة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة في ضوء احتياجات السوق</p>	<p>٨. يطبق مبادئ واسس الإدارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة في ضوء احتياجات السوق</p>
<p>١٧. ١-٩-٣-٢ يطبق مبادئ علوم الاغذية عمليا</p> <p>١٨. ٢-٩-٣-٢ يطبق مبادئ علوم الاغذية في عمليات اعداد الاطعمة للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية المختلفة</p>	<p>ب-٩. يطبق مبادئ علوم الاغذية في عمليات اعداد الاطعمة للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية .</p>
<p>١٩. ١-١٠-٣-٢ يطور الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية لافراد او المجموعات</p> <p>٢٠. ٢-١٠-٣-٢ يعدل الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية لافراد او المجموعات</p>	<p>ب-١٠. يطور او يعدل الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية لافراد او المجموعات.</p>
<p>٢١. ١-١١-٣-٢ يطبق طرق البحث المناسبة</p> <p>٢٢. ٢-١١-٣-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة في اجراء بحوث التغذية</p>	<p>ب-١٢. يطبق طرق البحث المناسبة ويستخدم التقنيات المعملية السائدة في اجراء بحوث التغذية</p>

<p>٢٣. ٢-٣-١٢ يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد في مراحل العمر وفقا لمستوى النشاط الجسماني والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الأخرى</p>	<p>ب-١٣. يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد في مراحل العمر المختلفة وفقا لمستوى النشاط الجسماني والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الأخرى.</p>
<p>٢٤. ٢-٣-١٣ يستخدم الطرق التحليلية المناسبة في مختبر تحليل الأغذية</p>	<p>ب-١٤. يستخدم الطرق التحليلية المناسبة في مختبر تحليل الأغذية</p>
<p>٢٥. ٢-٣-١٤ يضبط الظروف الملائمة لتنشيط نشاط أو قتل الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ولتلف الأغذية</p>	<p>ب١٥ يحدد الظروف الملائمة لتنشيط نشاط أو قتل الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ولتلف الأغذية</p>
<p>٢٦. ٢-٣-١٥ يطبق مبادئ علوم الأغذية في مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية</p>	<p>ب١٦ يطبق مبادئ علوم الأغذية في مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية</p>

<p>٢٧. ٢-٣-١٦-١ يتناول المصطلحات الطبية</p> <p>٢٨. ٢-٣-١٦-٢ يحلل نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية</p> <p>٢٩. ٢-٣-١٧-١ يصمم البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع</p> <p>٣٠. ٢-٣-١٧-٢ يجري البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع</p>	<p>ب١٧ يفسر المصطلحات الطبية ونتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية</p> <p>ب١٨ يصمم ويجري البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع</p>
<p>٣١. ٢-٣-١٨-١ يطبق مبادئ الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية</p> <p>٣٢. ٢-٣-١٨-٢ يطبق نظريات الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية</p>	<p>ب-١٥. يطبق مبادئ ونظريات الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية</p>
<p>٣٣. ٢-٣-١٩-١ يصمم البرامج الهادفة الى التحكم في مخاطر امراض سوء التغذية في الفئات المختلفة الاطفال الحوامل المرضع المسنين</p> <p>٣٤. ٢-٣-١٩-٢ ينفذ البرامج الهادفة الى التحكم في مخاطر امراض سوء التغذية في الفئات المختلفة الاطفال الحوامل المرضع المسنين</p>	<p>ب١٦ يصمم وينفذ البرامج الهادفة الى التحكم في مخاطر امراض سوء التغذية في الفئات المستهدفة (الاطفال - الحوامل المرضع المسنين وغيرها)</p>

--	--

المخرجات التعليمية المستهدفة لخريج برنامج البكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة	المعايير القياسية لبرنامج البكالوريوس التغذية وعلوم الاطعمة	المعايير القياسية العامة لبرنامج البكالوريوس
٤- المهارات العامة والمنتقلة		
يجب أن يكون الخريج قادراً على أن : د-١ يساهم في تحفيز وقيادة العاملين د-٢ يساهم في استخدام تكنولوجيا المعلومات بشكل جيد د-٣ يساهم في استخدام اللغة العربية بشكل جيد د-٤ يساهم في استخدام احدى اللغات الاجنبية بشكل جيد في مجال التغذية وعلوم الاطعمة		يجب أن يكون الخريج قادرعلى : د-١ قيادة وتحفيز العاملين. د-٢ استخدام تكنولوجيا المعلومات بشكل جيد . د-٣ استخدام اللغة العربية وإحدى اللغات الأجنبية بشكل جيد في مجالات التخصص

<p>(٥) ٢-٤-٤-١ يشارك في العمل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم</p>	<p>د-٤. يعمل ويتفاعل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم</p>
<p>(٦) ٢-٤-٤-٢ يساهم في التفاعل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم</p>	
<p>(٧) ٢-٤-٥ يساهم في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة</p>	<p>د٥ يساهم في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين</p>
<p>(٨) ٢-٤-٦ يشارك في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى المجتمع</p>	<p>على مستوى الاسرة والمجتمع</p>
<p>(٩) يشارك في حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية في المجتمع</p>	<p>د-٥. يشارك في حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية في المجتمع</p>
<p>(١٠) ٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د-٦. يتابع التطور العلمي والتكنولوجي في مجال التخصص</p>
<p>(١١) ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجي في مجال التغذية وعلوم</p>	

تاريخ اعتماد مجلس القسم الاجراءات التصحيحية لتوصيف البرنامج الدراسي ٢٠١٩/ ٨

تاريخ اخر تحديث لتوصيف ٢٠١٩/٨

التوقيع

تاريخ اعتماد

رئيس مجلس القسم ا.د. / يوسف عبد العزيز حسانين

الإجراءات التصحيحية: ٢٠١٩/٨

نموذج رقم (١٣)

جامعة : المنوفية .
كلية : الاقتصاد المنزلي
قسم :التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف برنامج التغذية وعلوم الاطعمة

٢٠١٩/٢٠٢٠

أ- معلومات أساسية:

- ١- اسم البرنامج: التغذية وعلوم الاطعمة
٢- طبيعة البرنامج: (أحادي) √ (ثنائي) (مشترك)

القسم المسئول عن البرنامج: التغذية وعلوم الاطعمة
تاريخ اقرار البرنامج: موافقة مجلس الكلية على اقرار توصيف البرنامج
بتاريخ (٢٠١٩)

ب- معلومات متخصصة:

❖ الأهداف العامة للبرنامج:

يجب على خريج برنامج التغذية وعلوم الاطعمة ان :

١-١ يدير الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم

الاطعمة

٢-١ يستخدم التفكير العلمى المتطور لمواجهة مشكلات التخصص المرتبطة بالفرد والاسرة

والمجتمع على المستوى المحلى والاقليمي

٣-١ يقدم خدمات للمجتمع والمستهلكين فى مجالات التغذية وعلوم الاطعمة

٤-١ يتصل بفعالية مع الاخرين

٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

٦-١ يقود ويعمل فى فريق

٧-١ يتبنى اسلوب للتعلم وتنمية مهاراته وتنمية قدراته ذاتيا مدي الحياة

٨-١ يتفهم المسئوليات المهنية والاخلاقية والاعتبارات الثقافية والمجتمعية

٩-١ يلم بالمعارف العلمية بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة

١٠-١ يطبق نظريات حلول المشكلات والتفكير النقدي والاستفادة منها

١١-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات

الافراد والمجموعات

١٢-١ يتفهم العلاقات بين العلوم الاساسية [الكيمياء والاحياء والكيمياء الحيوية] والتغذية

١٣-١ يطبق مبادئ العلوم الاساسية فى ممارسة الاغذية

١٤-١ يزود الافراد والجماعات بالثقيف والاستشارات التغذوية

١٥-١ يعرف الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للاخصائى فى مجال التغذية العلاجية
والادارية والمجتمعية

١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفى المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا

٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج:

١/٢ . المعرفة والفهم:

يجب ان يكون يكتسب خريج برنامج التغذية وعلوم الاطعمة المعرفة والفهم للنقاط التالية

نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المعرفة والفهم

فى ضوء المعايير القياسية لهيئة ضمان الجودة والاعتماد صفحة رقم ٣ و ٤ و صفحة رقم ١٠ و ١١

(١) ١-٢-١ يحدد حقوق ومسئوليات الاخرين التى تساهم فى دعم العلاقات الايجابية بين الافراد

(٢) ٢-١-٢ يوضح السلوكيات التى تساهم فى دعم العلاقات الايجابية بين الافراد

(٣) ١-٢-٢ يذكر المصطلحات العلمية المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة واساسيات تطبيقات الحاسوب

(٤) ٢-٢-٢ يوضح المصطلحات التكنولوجية المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة واساسيات تطبيقات الحاسوب

(٥) ١-٣-٢ يتفهم المسئوليات المهنية والاخلاقية

(٦) ٢-٣-٢ يشرح الاعتبارات الثقافية والمجتمعية

(٧) ١-٤-٢ يحدد الاساليب الملائمة لتعلم مجالات التغذية وعلوم الاطعمة وفقا لاحتياجات المتعلمين

(٨) ٢-٤-٢ يصف الطرق الملائمة لتعلم مجالات التغذية وعلوم الاطعمة وفقا لاحتياجات المتعلمين

(٩) ١-٥-٢ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة

١٠	٢-٥-٢ يشرح متطلبات السلامة والقضايا البيئية
١١	١-٦-٢. يناقش اسس اتخاذ القرار السليم لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع
١٢	٢-٦-٢ يحدد اسس ادارة الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع
١٣	١-٧-٢ يلم بحقوق المستهلك
١٤	٢-٧-٢. يعرف اسس تقديم الخدمات
١٥	٨-٢. يناقش التواصل الفعال
١٦	١-٩-٢ يشرح تاثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص الاصحاء فى مراحل العمر المختلفة
١٧	٢-٩-٢ يحدد تاثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص المرضى فى مراحل العمر المختلفة
١٨	١-١٠-٢ يتفهم فسيولوجيا الامراض المتعلقة بالتغذية
١٩	٢-١٠-٢. يشرح التمثيل الغذائى للعناصر الغذائية فى حالات الصحة والمرض
٢٠	١-١١-٢ يميز حالات التداخل بين العناصر الغذائية وبعضها
٢١	٢-١١-٢. يسمى حالات التداخل بين المغذيات والادوية
٢٢	١-١٢-٢. يتفهم تاثير العوامل المختلفة (اجتماعية الاقتصادية الثقافية ٠٠٠ الخ) على اختيار الغذاء
٢٣	٢-١٢-٢ يصف تاثير العوامل المختلفة (اجتماعية الاقتصادية الثقافية ٠٠٠ الخ) على استهلاك الغذاء
٢٤	١-١٣-٢ يصف الحالة الغذائية للافراد والمجموعات
٢٥	٢-١٣-٢ يشرح اسس واساليب التدخل التغذوى لتحسين الحالة الغذائية للافراد فى المجتمع

(٢٦)	٢-١٤-١ يلخص طرق التثقيف التغذوي والارشاد وتقنيات تطبيقها مع الاصحاء
(٢٧)	٢-١٤-٢ يلخص طرق التثقيف التغذوي والارشاد واساليب وتقنيات تطبيقها مع المرضى
(٢٨)	٢-١٥-١ يميز السياسات والتحديات التي تواجه توزيع الغذاء محليا ودوليا
(٢٩)	٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة على الحالة الغذائية للافراد
(٣٠)	٢-١٦-١ يشرح التفاعلات الكيميائية التي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية
(٣١)	٢-١٧-١ يلخص المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الاغذية
(٣٢)	٢-١٧-٢ يبين اثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية
(٣٣)	٢-١٨-١ يتعرف على اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات الغذاء ولعمليات تداوله
(٣٤)	٢-١٩ يلخص مبادئ ونظريات الادارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الاغذية

٢/٢ - المهارات الذهنية :

بنهاية البرنامج يجب ان يكون الخريج قادرا علي ان

في ضوء المعايير القياسية لهيئة ضمان جودة التعليم والاعتماد صفحات رقم ٥ - ٦ و ١٢ و ١٣

(١) ٢-٢-١-١ يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال بمحيط العمل والمجتمع

(٢) ٢-٢-١-٢ يدمج العمليات المتعلقة بالقيادة بمحيط العمل والمجتمع

(٣) ٢-٢-٢-١ يصنف العوامل التي تؤثر في نمو الفرد

(٤) ٢-٢-٢-٢ يصنف العوامل المتصلة بتمية الجوانب ذات الصلة بفهم الذات والشخصية

(٥) ٢-٢-٣-١ يحلل عملية صناعة القرار

(٦) ٢-٢-٣-٢ يخطط العلاقات المتبادلة بين الافراد

٧	١-٤-٢-٢	يطور عناصر التفكير النقدي
٨	٢-٤-٢-٢	يطور عناصر التفكير الابتكاري والعاطفي
٩	٥-٢-٢	يخطط مشاريع البحوث
١٠	٦-٢-٢	يخطط لبيئة تعليمية منتجة لتنمية المعارف المرتبطة بمجال التغذية وعلوم الاطعمة
١١	١-٧-٢-٢	يصنف الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة باستخدام التفكير التحليلي المبني على التطبيق والاقتصاد
١٢	٢-٧-٢-٢	يصنف الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة باستخدام التفكير التحليلي المبني على الاخلاق وادارة المخاطر
١٣	١-٨-٢-٢	يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات في حالة الصحة
١٤	٢-٨-٢-٢	يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات في حالة المرض
١٥	١-٩-٢-٢	يستنتج تأثير العوامل المختلفة على اختيار وتناول الطعام
١٦	٢-٩-٢-٢	يستنتج تأثير العوامل المختلفة على الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات
١٧	١٠-٢-٢	يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة
١٨	١-١١-٢-٢	يستنتج العلاقة بين التغذية السليمة والصحة
١٩	٢-١١-٢-٢	يحلل المشاكل الصحية الناتجة عن نقص العناصر الغذائية في الافراد والمجموعات المعرضين لذلك
٢٠	١-١٢-٢-٢	يحلل نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية
٢١	٢-١٢-٢-٢	يصنف نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية

(٢٢)	١-١٣-٢-٢ يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين الوضع التغذوي
(٢٣)	٢-١٣-٢-٢ يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة للفئات التي تعاني من مشاكل سوء التغذية
(٢٤)	١-١٤-٢-٢ يصنف طرق التنقيف التغذوي التي تتناسب مع مختلف الظروف
(٢٥)	٢-١٤-٢-٢ يصنف طرق التنقيف التغذوي التي تتناسب مع الفئات المختلفة
(٢٦)	١-١٥-٢-٢ يحلل الاختبارات الاحصائية المناسبة لعرض نتائج التقييم التغذوي
(٢٧)	٢-١٥-٢-٢ يحلل الاختبارات الاحصائية المناسبة لتفسير نتائج التقييم التغذوي

٣/٢ - المهارات المهنية و العملية:

بنهاية البرنامج يجب ان يكون الخريج قادرا على ان

نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المهارات العملية فى ضوء المعايير القياسية لهيئة ضمان جودة التعليم والاعتماد صفحات رقم ٤-٥-١١-١٢	
(١)	١-١-٣-٢ يمارس المواطنة السليمة
(٢)	٢-١-٣-٢ يدير موارده الخاصة المتاحة
(٣)	٣-١-٣-٢ يتحمل المسؤولية فى العمل وتجاه الافراد
(٤)	١-٢-٣-٢ يطبق المبادئ العلمية لمجال التغذية وعلوم الاطعمة فى تصميم وتطوير وتحليل العناصر
(٥)	٢-٢-٣-٢ يطبق المبادئ العلمية لمجال التغذية وعلوم الاطعمة فى تصميم وتطوير وتحليل النظم

والعمليات	
٦	١-٣-٣-٢ يطبق الخبرات والمعارف فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة
٧	٢-٣-٣-٢ يطبق المهارات الاساسية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة
٨	١-٤-٣-٢ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم
٩	٢-٤-٣-٢ يطبق المنهج اللازم لتحقيق اهداف مشاريع البحوث
١٠	٥-٣-٢ ينسق العوامل التى تسهم فى خلق بيئة عمل امنة فى مجال العمل
١١	١-٦-٣-٢ يطبق المعارف اللازمة لامن وسلامة البيئة
١٢	٢-٦-٣-٢ يطبق المهارات والممارسات اللازمة لامن وسلامة البيئة
١٣	٧-٣-٢ يطور دراسات الجدوى لمشروعات التغذية وعلوم الاطعمة الصغيرة الانتاجية
١٤	١-٨-٣-٢ يطبق مبادئ الادارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة فى ضوء احتياجات السوق
١٥	٢-٨-٣-٢ يطبق اسس الادارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة فى ضوء احتياجات السوق
١٦	١-٩-٣-٢ يطبق مبادئ علوم الاغذية عمليا
١٧	٢-٩-٣-٢ يطبق مبادئ علوم الاغذية فى عمليات اعداد الاطعمة للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية المختلفة
١٨	١-١٠-٣-٢ يطور الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية للافراد او المجموعات
١٩	٢-١٠-٣-٢ يعدل الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية للافراد او المجموعات
٢٠	١-١١-٣-٢ يطبق طرق البحث المناسبة
٢١	٢-١١-٣-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة فى اجراء بحوث التغذية
٢٢	٢-٣-٢ يحدد الاحتياجات الغذائية للافراد فى مراحل العمر وفقا لمستوى النشاط الجسمانى

والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الاخرى

(٢٣)	١٣-٣-٢- يستخدم الطرق التحليلية المناسبة في مختبر تحليل الاغذية
(٢٤)	١٤-٣-٢- يضبط الظروف الملائمة لتنشيط نشاط او قتل الكائنات الدقيقة المسببة للامراض ولتلف الاغذية
(٢٥)	١٥-٣-٢- يطبق مبادئ علوم الاغذية في مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية
(٢٦)	١٦-٣-٢- يتناول المصطلحات الطبية
(٢٧)	١٦-٣-٢- يحلل نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية
(٢٨)	١٧-٣-٢- يصمم البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع
(٢٩)	١٧-٣-٢- يجري البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع
(٣٠)	١٨-٣-٢- يطبق مبادئ الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية
(٣١)	١٨-٣-٢- يطبق نظريات الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية
(٣٢)	١٩-٣-٢- يصمم البرامج الهادفة الى التحكم في مخاطر امراض سوء التغذية في الفئات المختلفة الاطفال الحوامل المرضع المسنين
(٣٣)	١٩-٣-٢- ينفذ البرامج الهادفة الى التحكم في مخاطر امراض سوء التغذية في الفئات المختلفة الاطفال الحوامل المرضع المسنين

بنهاية البرنامج يكون الخريج قادرا على ان

نواتج التعلم المستهدفة (ILOS) نواتج المهارات العامة والقابلة للنقل

فى ضوء المعايير القياسية لهيئة ضمان جودة التعليم والاعتماد صفحات ٦ - ١٣

(١) ١-٤-٢ يساهم فى تحفيز وقيادة العاملين

(٢) ٢-٤-٢ يساهم فى استخدام تكنولوجيا المعلومات بشكل جيد

(٣) ١-٣-٤-٢ يشارك فى اتقان اللغة العربية بشكل جيد

(٤) ٢-٣-٤-٢ يساهم فى اتقان احدى اللغات الاجنبية بشكل جيد فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

(٥) ١-٤-٤-٢ يشارك فى العمل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم

(٦) ٢-٤-٤-٢ يساهم فى التفاعل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم

(٧) ٥-٤-٢ يساهم فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة

(٨) ٦-٤-٢ يشارك فى رفع يالوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى المجتمع

(٩) يشارك فى حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية فى المجتمع

(١٠) ١-٧-٤-٢ يتابع التطور العلمى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

(١١) ٢-٧-٤-٢ يتابع التطور التكنولوجى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

المعايير الأكاديمية القياسية لبرنامج التغذية وعلوم الاطعمة

١. مواصفات خريج برنامج التغذية وعلوم الاطعمة

. بالإضافة إلى المواصفات العامة لخريج الاقتصاد المنزلي ، يكون خريج برنامج التغذية
على علوم الأطعمة قادراً

- ١,١. المعرفة العلمية بالغذاء والتغذية ، العلوم السلوكية ونظريات الإدارة .
- ١,٢. تطبيق النظريات والاستفادة من حل المشاكل والتفكير النقدي .
- ١,٣. إكتساب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الأفراد و المجموعات.
- ٤,١. فهم العلاقات بين العلوم الأساسية (الكيمياء ، الأحياء والكيمياء الحيوية) والتغذية وتطبيق مبادئ هذه العلوم في ممارسة التغذية .
- ٥,١. تزويد الأفراد والجماعات بالتنظيف والاستشارات التغذوية .
- ٦,١. معرفة الأدوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للأخصائي في مجال التغذية العلاجية والإدارية والمجتمعية .
- ٧,١. العمل مع الفئات المختلفة وفي المؤسسات المعنية بالتغذية محلياً وإقليمياً .

٣- المعايير الأكاديمية للبرنامج:

تم تبني المعايير الأكاديمية القياسية (قطاع كليات الاقتصاد المنزلي) التي أصدرتها الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد (يناير ٢٠٠٩) :

NARS المعايير الأكاديمية المرجعية (المعرفة والفهم)

١. حقوق ومسئوليات الآخرين والسلوكيات التي تساهم في دعم العلاقات الإيجابية بين الأفراد
٢. المصطلحات العلمية والتكنولوجية المرتبطة بالتخصص و أساسيات تطبيق الحاسوب
٣. تفهم المسئوليات المهنية والأخلاقية والإعتبارات الثقافية والمجتمعية .
٤. الأساليب والطرق الملائمة لتعلم مجالات الإقتصاد المنزلي وفقاً لإحتياجات المتعلمين

٥. أنظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة ومتطلبات السلامة والقضايا البيئية
٦. اسس اتخاذ القرار السليم وإدارة الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الأفراد والأسرة والمجتمع
٧. اسس تقديم الخدمات والإلمام بحقوق المستهلك
٨. التواصل الفعال .
- ٩- تأثير العمر والنمو والعوامل الأخرى على الاحتياجات الغذائية للأشخاص الأصحاء .
والمرضي في مراحل العمر المختلفة
- ١٠- فسيولوجيا الأمراض المتعلقة بالتغذية والتمثيل الغذائي للعناصر الغذائية في حالات الصحة والمرض
١١. التداخل بين العناصر الغذائية وبعضها وبين المغذيات والأدوية.
- ١٢- -تأثير العوامل المختلفة (اجتماعية، اقتصادية، ثقافية...الخ) على اختيار واستهلاك الغذاء
١٣. الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات وأسس وأساليب التدخل التغذوي لتحسين الحالة الغذائية للأفراد في المجتمع .
١٤. طرق التنقيف التغذوي والإرشاد وأساليب وتقنيات تطبيقها مع الأصحاء والمرضي .
- ١٥- .السياسات والتحديات التي تواجه إنتاج وتوزيع الغذاء محليا ودوليا واثر ذلك على الحالة الغذائية للأفراد.
- ١٦- .التفاعلات الكيميائية التي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية .
١٧. المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الأغذية وأثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية .
١٨. اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات الغذاء وعمليات تداوله .
١٩. مبادئ ونظريات الإدارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الأغذية.

NARS المعايير الأكاديمية المرجعية (المهارات الذهنية)

١. يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال والقيادة بمحيط العمل والمجتمع
٢. يقيم العوامل التي تؤثر في نمو الفرد وتنمية الجوانب ذات الصلة بفهم الذات والشخصية
٣. صنع القرار والاتصال والعلاقات المتبادلة بين الافراد
٤. يطور عناصر التفكير النقدي والابتكارى والمنطقى .
٥. يخطط مشاريع البحوث
٦. يخطط لبيئة تعليمية لتنمية المعارف المرتبطة بمجال التخصص
٧. يختار الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بمجال التخصص علي أساس تفكير تحليلي يأخذ في الاعتبار إمكانية التطبيق، والاقتصاد والأخلاق وإدارة المخاطر
- ٨- يقدر الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد أوالمجموعات في حالات الصحة و المرض.
- ٩- . يستنتج تأثير العوامل المختلفة (مثل الاجتماعية، الاقتصادية، الثقافية...الخ) علي اختيار وتناول الطعام وعلى الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات .
- ١٠- يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الأغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة .
- ١١- يستنتج العلاقة بين التغذية السليمة والصحة ويتعرف علي المشاكل الصحية الناتجة عن نقص العناصر الغذائية في الأفراد والمجموعات المعرضين لذلك .
- ١٢- يحلل ويقيم نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية .
- ١٣- يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين الوضع التغذوي في فئات المجتمع التي تعاني من مشاكل سوء التغذية .
- ١٤- يختار طرق التثقيف التغذوي التي تتناسب مع الظروف والفئات المختلفة
- ١٥- . يختار الاختبارات الإحصائية المناسبة لعرض وتفسير نتائج التقييم التغذوي .

NARS المعايير الأكاديمية المرجعية (المهارات المهنية و العملية)

١. يمارس المواطنة السليمة ويدير موارده الخاصة المتاحة ويتحمل المسؤولية في العمل وتجاه الأفراد
٢. يطبق المبادئ العلمية المناسبة لمجال التخصص في تصميم وتطوير وتحليل العناصر والنظم والعمليات
٣. يطبق الخبرات والمعارف والمهارات الأساسية في مجال التخصص .
٤. ينفذ مشاريع البحوث بالأسلوب العلمى السليم ويقترح المنهج اللازم لتحقيق الهدف .

٥. يحقق العوامل التي تستهدف خلق بيئة عمل آمنة في مجال العمل
٦. يطبق المعارف والمهارات والممارسات اللازمة لأمن وسلامة البيئة .
٧. يشارك في اعداد دراسات الجدوى للمشروعات الانتاجية الصغيرة
٨. يطبق مبادئ واسس الإدارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة في ضوء احتياجات السوق .
- ٩- يطبق مبادئ علوم الأغذية في عمليات إعداد الأطعمة للحفاظ علي محتواها من العناصر الغذائية المختلفة .
- ١٠- يطور أو يعدل الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية للافراد او للمجموعات
- ١١- يطبق طرق البحث المناسبة ويستخدم التقنيات المعملية السائدة في إجراء بحوث التغذية.
- ١٢- يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد في مراحل العمر المختلفة وفقا لمستوى النشاط الجسماني، والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الأخرى.
- ١٣- يستخدم الطرق التحليلية المناسبة في مختبر تحليل الأغذية .
- ١٤- يحدد الظروف الملائمة لتنشيط نشاط أو قتل الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض ولتلف الاغذية
- ١٥- يطبق مبادئ علوم الأغذية في مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية .
- ١٦- يفسر المصطلحات الطبية ونتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية .
- ١٧- يصمم ويجري البرامج الخاصة بتقييم وتعزيز الحالة الغذائية في المجتمع.
- ١٨- يطبق مبادئ ونظريات الإدارة في أماكن تقديم خدمات التغذية .
- ١٩- يصمم وينفذ البرامج الهادفة إلي التحكم في مخاطر أمراض سوء التغذية في الفئات المستهدفة (الأطفال ، الحوامل ، المرضع ، المسنين....)

NARS المعايير الأكاديمية المرجعية (المهارات العامة و القابلة للنقل)

١. قيادة وتحفيز العاملين .
٢. استخدام تكنولوجيا المعلومات بشكل جيد
٣. استخدام اللغة العربية واحدى اللغات الأجنبية بشكل جيد في مجالات التخصص .
- ٤- يعمل ويتفاعل مع الأفراد على اختلاف ثقافتهم .
٥. يساهم في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى الأسرة والمجتمع .

٦. يشارك في حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية في المجتمع .
٧. يتابع التطور العلمي والتكنولوجي في مجال التخصص.

٤- العلامات المرجعية:

لا ينطبق على البرنامج

٥- هيكل ومكونات البرنامج:

أ- مدة البرنامج: أربعة سنوات دراسية (٢ فصل دراسي / العام).

البرنامج:

هيكل

ب-

.....

١٧٠

اجمالي عدد الوحدات باضافة السنة الاولى

١٢٥

اجمالي عدد الوحدات بدون اضافة السنة الاولى

%٢٣.٦٦

النسبة

٤٤

العلوم الأساسية : عدد الساعات :

%١٣.٤٤

النسبة

٢٥

العلوم الأنسية : عدد الساعات :

46.773%

النسبة المئوية

٨٧

علوم تخصصية : عدد الساعات

9.68%

18

تدريب ميداني : عدد الساعات:

النسبة المئوية

3.23%

النسبة المئوية

6

مشروع : عدد الساعات :

3.23%

النسبة المئوية

6

تكنولوجيا المعلومات : عدد الساعات

7.9%

النسبة المئوية

16

مواد تخصصية تمييزية : عدد الساعات :

■ التدريب الميداني*:

* تدريب صيفي : يتم التدريب الصيفي للفرقة الثانية و الفرقة الثالثة

- ولكل فرقة بواقع ٣ أسابيع بعد الفصل الدراسي الثاني بواقع ٢ ساعة عملي ثلاث مرات اسبوعيا مع حذف ايام الاجازة الرسمية.

- عدد وحدات التدريب الصيفي في الفرقة الثانية والثالثة (٩ + ٩) =

١٨

ج- مستويات البرنامج (في نظام الساعات المعتمدة): لا ينطبق

- مقررات البرنامج:

الفرقة الدراسية الأولى

الفصل الدراسي	الفرقة المستوى	عدد الساعات في الأسبوع		عدد الوحدات	اسم المقرر	الرقم الكودي
		ع	ن			
الأول	الأولى	-	٤	٤	المدخل في علوم الاقتصاد المنزلي	G 111
الأول	الأولى	٢	٢	٣	الكيمياء الطبيعية	G 112
الأول	الأولى	-	٣	٣	اقتصاد	G 113
الأول	الأولى	٤	٣	٥	علم الأحياء الفسيولوجي	G 114
الأول	الأولى	٢	٢	٣	الرياضة والإحصاء	G115
الأول	الأولى	-	٢	٢	مبادئ علم النفس	G 116
مادة مستمرة		٢	١	٢	لغة إنجليزية	G 117
الأول	الأولى	-	٢	٢	علم الأحياء العام (تأهيلي) شعبة رياضة	G 118
الثاني	الأولى	٤	٢	٤	الكيمياء العضوية العامة	G121
الثاني	الأولى	-	٢	٢	اجتماع	HG 122
الثاني	الأولى	٤	٢	٤	الفن والتصميم	G123
الثاني	الأولى	٢	٢	٣	صحة عامة وتمريض	G 124
الثاني	الأولى	-	٢	٢	لغة عربية	G 125
الثاني	الأولى	-	٢	٢	مبادئ تربوية	G

						126
مادة مستمرة		٢	١	٢	لغة إنجليزية	G127
الثاني	الأولى	-	2	2	حقوق الإنسان (متطلب جامعة) (لا تضاف للمجموع)	G 128
الثاني	الأولى	-	١	١	جودة (متطلب جامعة) (لا تضاف للمجموع)	
---	---	٢٣	٣٣	٤٥	المجموع	

الفرقة الدراسية الثانية

الفصل الدراسي	الفرقة المستوى	عدد الساعات في الأسبوع		عدد الوحدا ت	اسم المقرر	الرقم الكودى
		ع	ن			
الأول	الثانية	٢	٢	٣	تحضير وتحليل الأطعمة	N 211
الأول	الثانية	٢	٢	٣	ميكروبيولوجى عام	N 212
الأول	الثانية	٤	٢	٤	كيمياء حيوية (أ)	N 213
الأول	الثانية	٢	٢	٣	صناعات غذائية (أ)	N 214
الأول	الثانية	٢	٢	٣	فسيولوجى إنسان	N 215
الأول	الثانية	٢	٢	٣	محاسبة	N 216
مادة مستمرة		٢	١	٢	لغة إنجليزية	N 217
الثانى	الثانية	٢	٢	٣	ميكروبيولوجى أغذية وألبان	N 221
الثانى	الثانية	٢	٢	٣	تغذية انسان	N 222
الثانى	الثانية	٢	٢	٣	كيمياء حيوية (ب)	N 223
الثانى	الثانية	٢	٢	٣	الاجهزة المنزلية	N 224
الثانى	الثانية	٢	٢	٣	ادارة التغذية في المؤسسات	N 225
الثانى	الثانية	٢	٢	٣	احصاء وبرمجة خطية	N 226
مادة مستمرة		٢	١	٢	لغة إنجليزية	N 217
الثانى	الثانية	١٨	-	٩	تدريب صيفي	N 227
---	---	٤٠	٢٧	٤٧	المجموع	

الفرقة الدراسية الثالثة

الرقم الكودي	اسم المقرر	عدد الساعات في الأسبوع		عدد الوحدات	الفصل الدراسي	الفرقة المستوى
		ع	ن			
N 311	تغذية فئات حساسة	٢	٣	٤	الأول	الثالثة
N 312	طفيليات	٢	٢	٣	الأول	الثالثة
N 313	اعداد الاطعمة (خضر وفاكهة)	٢	١	٢	الأول	الثالثة
N 314	صحة الغذاء	٢	٢	٣	الأول	الثالثة
N 315	صناعات غذائية (ب)	٢	٢	٣	الأول	الثالثة
N 316	طهي تجريبي	٤	٢	٤	الأول	الثالثة
N 317	كمبيوتر	٢	١	٢	الأول	الثالثة
N 318	لغة إنجليزية	٢	١	٢	مادة مستمرة	
N 321	مشكلات التغذية في الدول النامية	-	٢	٢	الثاني	الثالثة
N 322	اعداد الاطعمة (عجائن ومخبوزات)	٤	٢	٤	الثاني	الثالثة
N 323	اعداد الاطعمة (لحوم وأسماك)	٢	٢	٣	الثاني	الثالثة
N 324	اقتصاديات الغذاء	-	٢	٢	الثاني	الثالثة
N	تحليل أغذية	٢	٢	٣	الثاني	الثالثة

						325
الثاني	الثالثة	٢	٢	٣	تخطيط واعداد الوجبات	N 326
مادة مستمرة		٢	١	٢	لغة انجليزية	N 318
الثاني	الثالثة	١٨	-	٩	تدريب صيفي	N 327
---	---	٤٠	٢٨	٤٨	المجموع	

الفرقة الدراسية الرابعة

الرقم الكودى	اسم المقرر	عدد الوحدات	عدد الساعات		الفرقة	الفصل الدراسى
			فى الأسبوع	ن		
N 411	مشاكل التغذية في مصر	٣	٣	٢	الرابعة	الأول
N 412	تغذية علاجية	٤	٢	٤	الرابعة	الأول
N 413	تقييم الاغذية (أ)	٣	٢	٢	الرابعة	الأول
N 414	صناعات غذائية (ج)	٣	٢	٢	الرابعة	الأول
N 415	تثقيف غذائي	٣	٢	٢	الرابعة	الأول
N 416	تقييم غذائي ومشروع	٣	-	٦	مادة مستمرة	
N 417	كمبيوتر	٢	١	٢	مادة مستمرة	
N 421	شئون صحية ومراقبة الجودة	٢	٢	-	الرابعة	الثانى
N 422	الالبان ومنتجاتها	٣	٢	٢	الرابعة	الثانى
N 423	كيمياء حيوية فسيولوجية	٣	٢	٢	الرابعة	الثانى
N 424	تقييم الاغذية (ب)	٣	٢	٢	الرابعة	الثانى
N 425	اعداد وتعبئة وتخزين الخضر والفاكهة	٣	٢	٢	الرابعة	الثانى

الثاني	الرابعة	-	٢	٢	تخطيط وتقويم السياسة الغذائية	N 427
مادة مستمرة		٦	-	٣	تقييم غذائي ومشروع	N 416
ماده مستمره		٢	١	٢	كمبيوتر	N 417
---		٤٢	٢٤	٤٥	المجموع	

٥- محتوى المقررات: مرفق ملفات توصيف المقررات

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

١. رغبة الطلاب والتي يتقدم بها الطلاب من خلال استمارة رغبات التخصص والتي تعدها الكلية لذلك.

٢. اجتياز الطالب لمقرر: الكيمياء العضوية بالفرقة الاولى.

٣. يفتح البرنامج بعدد لا يقل عن ٣ طلاب.

٤. ويجوز للطلاب أن يطلب التحويل من تخصص لآخر خلال اسبوعين من بدء الدراسة

٧- القواعد المنظمة لاستكمال البرنامج:

للحصول علي 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:

١. المرحلة الأولى: الفرقة الأولى دراسة عامة.

٢. 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 مقرر من فرقة أو من فرقة أدني وفي هذه الحالة الاخيرة يؤدي

الطالب الامتحان فيما رسب فيه مع طلاب الصف الدراسي الذي رسب في مقرراته ويعفي من نسبة الحضور طلاب التخلف كما يسمح للطلاب الراسب في مقررات اللغة الانجليزية والحاسب الالى بالانتقال الي الفرقة الاعلي وذلك باضافة المقررين المشار اليهما سابقا أو طلاب الفرقة النهائية الراسبين فيما لا يزيد عن مقررين دراسيين فيمتحنون فيما رسبوا في شهر نوفمبر واذا تكرر رسوبهم امتحنوا فيما رسبوا فيه في أقرب دورة للمقرر الذي رسب فيه فاذا تقرر رسوبهم امتحنوا فيما رسبوا فيه في شهر نوفمبر من العام الذي يليه وهكذا لحين النجاح في مواد التخلف .

- يؤدي الطلاب الباقون للاعادة الامتحان في الفصل الدراسي الاول والثاني فيما رسبوا فيه من مواد فرقتهم بالإضافة الي مواد التخلف .
- اذا تضمن الامتحان في أحد المقررات اختبارا تحريريا وآخر شفويا أو عمليا فان تقدير الطالب في هذا المقرر يكون مجموع تقديرات التحريري - التطبيقي - أعمال السنه.
- ويعتبر الطالب الغائب في الامتحان التحريري غائبا في المقرر ولا ترصد له درجة الامتحان التطبيقي الخاصة بنهاية العام وتحفظ له درجة أعمال السنه.
- -يحدد مجلس الكلية بناء علي عرض الاقسام المتخصصة نظام التدريب لطلاب الفرقة الثانية والثالثة تبعا لما هو موضح بجدول خطة الدراسة وينفذ تحت اشراف أعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم وفي حدود الامكانيات المتاحة - ولا يمنح الطالب شهادة البكالوريوس الا بعد اجتيازة فترة التدريب بنجاح ويساهم مشرف التدريب بالمؤسسة في الاشراف علي التدريب ويكون له الحق في ٤٠% من الدرجة الكلية للتدريب (٥٠ درجة) ، ٦٠% لعضو هيئة التدريس المشرف ومستوي درجات النجاح والتقدير في التدريب حسب النسبه 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 ٣٠% من أعمال السنة لمادة التخصص التي يحددها القسم ويعتمدها مجلس الكلية (الرحلات تتوقف علي 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 ٨٥% فأكثر من مجموع الدرجات

- جيد جدا من ٧٥% الي أقل من ٨٥% من مجموع الدرجات

- جيد من ٦٥% الي أقل من ٧٥% من مجموع الدرجات

- مقبول من ٥٠% الي أقل من ٦٥% من مجموع الدرجات

• أما رسوب الطالب فيقدر بأحد التقديرين الآتيين :-

- ضعيف من ٣٠% الي أقل من ٥٠% من مجموع الدرجات

- ضعيف جدا أقل من ٣٠% من مجموع الدرجات

• الدورة التدريبية

- يجوز لمجلس الكلية بعد رأي مجلس القسم المختص أن ينظم دورات تدريبية أو دراسات متخصصة تتبع نظام خاص يستهدف رفع المستوى العلمي والتكنولوجي أو تقديم الجديد

- المستحدث من العلم والمعرفة في التنمية ولا يتبع هذه الدراسات أو الدورات منح درجات جامعية وان كان الممكن أن ينجح في نهايتها شهادة اتمام هذه الدورات.
- يتم تقييم المتخصصين بالبرنامج وفقا للنسبة وتقديرات النجاح السابقة ذكرها .
 - يحسب التقدير العام لكل مقرر علي حدة ثم يحسب التقدير العام للمجموع الكلي.
 - يحسب التقدير العام للطالب في درجة البكالوريوس علي 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 اذا كان تقديرة العام في أي فرقة من فرق الدراسة علي جيد جدا كما يشترط للحصول علي مرتبة الشرف الا يكن قد رسب في أي امتحان تقدم له في أي فرقة دراسية.

٨- طرق وقواعد تقييم المتحقين بالبرنامج:

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
١- الاختبارات النظرية	لتقييم المعارف والفهم والقدرات الذهنية والمهنية والمهارات العامة التي اكتسبها الطلاب
٢- الاختبارات التطبيقية	لتقييم المهارات المهنية والعملية والعامة التي اكتسبها الطلاب وقدرتهم لاجراء بعض التحاليل علي الاغذية والسوائل البيولوجية
٣- الأبحاث العلمية	لتقييم المعارف والمهارات الذهنية ومدى قدرة الطالب علي تجهيز معلومات حديثة مرتبة في واحد أو أكثر من مجالات المقرر الواحد
٤- تكاليفات	لتقييم المعارف والمهارات المهنية والذهنية والعامة التي اكتسبها الطلاب عند اعداد معلومات عن نقطة محددة كما في اعداد قائمة بأعشاب تساعد علي علاج مرض معين
٥- المشروعات	لتقييم المعارف والمهارات الذهنية والعامة
٦- التدريب الميداني	لتقييم المعارف والمهارات المهنية والذهنية والعامة التي اكتسبها الطالب من البرنامج لمواجهة متطلبات سوق العمل

٩- طرق تقويم البرنامج:

العينة	الوسيلة	القائم بالتقويم
٥٠%	استبيانات	١- طلاب الفرقة
١٠	استبيانات	٢- الخريجون

١٠	استبيانات	٣- أصحاب الأعمال
٣	استبيانات	٤- مقيم خارجى أو ممتحن خارجى

سابعاً: توزيع نسب متطلبات البرنامج للعلوم المختلفة

عدد الوحدات	مواد تخصصية
٤	المدخل في علوم الاقتصاد المنزلي
٣	تحضير وتحليل الأطعمة
٣	ميكروبيولوجي عام
٣	صناعات غذائية (أ)
٣	ميكروبيولوجي أغذية وألبان
٣	تغذية انسان
٣	ادارة التغذية في المؤسسات
٤	تغذية فئات حساسة
٣	طفيليات
٢	اعداد الاطعمة (خضر وفاكهة)
٣	صحة الغذاء
٣	صناعات غذائية (ب)
٤	طهي تجريبي
٢	مشكلات التغذية في الدول النامية
٤	اعداد الاطعمة (عجائن ومخبوزات)
٣	اعداد الاطعمة (لحوم وأسماك)
٢	اقتصاديات الغذاء
٣	تحليل أغذية
٣	تخطيط واعداد الوجبات
٣	مشاكل التغذية في مصر
٤	تغذية علاجية
٣	تقييم الاغذية (أ)
٣	صناعات غذائية (ج)
٣	تثقيف غذائي
٢	شئون صحية ومراقبة الجودة
٣	الالبان ومنتجاتها
٣	تقييم الاغذية (ب)

٣	اعداد وتعبئة وتخزين الخضر والفاكهة
٢	تخطيط وتقييم السياسة الغذائية
٨٧	المجموع
	النسبة (%)

علوم انسانية		علوم اساسية	
عدد الوحدات	اسم المقرر	عدد الوحدات	اسم المقرر
٢	اقتصاد	٣	الكيمياء الطبيعية
٢	مبادئ علم النفس	٥	علم الأحياء الفسيولوجي
٢	لغة إنجليزية	٣	الرياضة والإحصاء
٢	اجتماع	٤	الكيمياء العضوية العامة
٢	لغة عربية	٤	الفن والتصميم
٣	مبادئ تربية	٣	صحة عامة وتمريض
٢	لغة إنجليزية	٤	كيمياء حيوية (أ)
١	حقوق الإنسان	٣	فسيولوجي إنسان
٢	لغة إنجليزية	٣	كيمياء حيوية (ب)
٢	لغة إنجليزية	٣	الاجهزة المنزلية
٢	لغة إنجليزية	٣	كيمياء حيوية فسيولوجية
٢	لغة انجليزية	٣	محاسبة
١	جودة	٣	احصاء وبرمجة خطية
٢٥		٤٤	المجموع
			النسبة (%)
تكنولوجيا المعلومات		مشروع	
عدد الوحدات/النسبة		عدد الوحدات/النسبة	
/٦		/٦	
		تدريب ميداني	
		عدد الوحدات/النسبة	
		/٢٢	

منسق البرنامج ورئيس مجلس القسم

ا.د يوسف عبد العزيز الحسانين