



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات دبلوم الدراسات العليا
القسم الذي يوفر البرنامج : قسم التغذية وعلوم الأطعمة
القسم الذي يوفر المقرر : قسم التغذية وعلوم الأطعمة
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات
(الفصل الدراسي الأول) عام 2011 / 2012
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم: 2008/6/8
أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : صحة الغذاء (دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات) الرقم الكودي HE dNH(12)3

الفرقة/المستوي: دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات				الرمز الكودي: HE dNH(12)3		اسم المقرر: صحة الغذاء
الإجمالي	3	عملي / أو تمارين	2	نظري	2	عدد الوحدات / (3) الساعات الدراسية:

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر العامة General Aims	1 - تمكين الطالب من فهم بعض المبادئ العامة في مجال تخصصه (تغذية المستشفيات والمؤسسات) ليقابل به سوق العمل.
--	--

2- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر: Intended Learning Outcomes	
2-أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding	1. يلم الطالب ببعض الأسس والقواعد الهامة المتعلقة بعمل صحة الغذاء التي لها علاقة بمجال تخصصه. 2. يعرف الطالب بعض المبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء والبيئة المحيطة به. 3. يحدد العديد من الموضوعات (صحة البيئة والغذاء) التي تفتح ذهن الطالب وتزيد من قدرته علي فهم الكثير من الموضوعات في مجال تخصصه.
2-ب القدرات الذهنية Intellectual skills	1. يخطط الطالب لفهم العديد من الأسس والقواعد العلمية لصحة وسلامة الغذاء والتي تخدم مجال التخصص. 2. يقارن الطالب بين العديد من المفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء (تعريفها- مصادر التلوث- وسائل الأمان- التطبيقات العملية). 3. يحلل الطالب ويفسر في ضوء ما تعلم من التطبيقات العملية التي تخدم مجال التخصص (التغذية وعلوم الاطعمه).
2-ج المهارات المهنية Professional Skills	1. يطبق الطالب ما يقوم بدراسة من موضوعات في تحليل العديد من التطبيقات العلمية التي لها علاقة بموضوع التخصص. 2. ينفذ الطالب العديد من الدروس العملية التي تعينه علي فهم العديد من موضوعات صحة وسلامة الغذاء الهامة. 3. تجعل الطالب قادرا علي تفسير العديد من النظريات والموضوعات والتطبيقات الحيوية العديدة في مجال تخصصه.
2-د- المهارات العامة General Skills	1. يبحث الطالب في العديد من الموضوعات الهامة الخاصة بعلم صحة الغذاء والتطبيقات الخاصة بهذا الغرض. 2. تساعد الطالب في حل العديد من المشكلات التي لها علاقة بمجال التخصص. 3. المشاركة الفعالة في إعداد خطط للتفكير العلمي المتميز تزيد من قدرة الطالب علي المشاركة والحوار في العديد من القضايا العملية الهامة مثل صحة وسلامة الغذاء واثر البيئة المحيطة.

العدد الكلي للساعات	عدد الساعات		الموضوع	الأسبوع	م	3- محتوى المقرر Syllabus
	العملي	النظري				
2	-	2	مبادئ علم صحة الغذاء	الأول	1	
2	-	2	علاقة البيئة بالغذاء	الثاني	2	
2	-	2	تلوث الغذاء بالمبيدات	الثالث	3	
2	-	2	تلوث الغذاء بالمبيدات	الرابع	4	

2	-	2	تلوث الغذاء بالمعادن الثقيلة	الخامس	5
2	-	2	تلوث الغذاء بالمعادن الثقيلة	السادس	6
2	-	2	امتحان منتصف الفصل الدراسي	السابع	7
2	-	2	تلوث الغذاء بالهيدروكربونات	الثامن	8
2	-	2	تلوث الغذاء بالهيدروكربونات	التاسع	9
2	-	2	التلوث الميكروبي	العاشر	10
2	-	2	التلوث الميكروبي	الحادي عشر	11
2	-	2	التلوث بالسموم الفطرية	الثاني عشر	12
2	-	2	سلامة وصحة الغذاء	الثالث عشر	13
2	-	2	امتحان شفوي	الرابع عشر	14

Over head projector. أ.4

Data show

CD/ video films

أ.5. طريقة المحاضرة

2- المحاضرة

3- المناقشة

أ.6. طرق طرح الأسئلة

2- طريقة الندوة

3- استخدام الأبحاث المناظرة

4- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

7- تقييم الطلاب :Students assessment

الاختبارات التحريرية

الاختبارات الشفوية

الأسئلة العابرة

طرح الأسئلة أثناء الشرح

الأسبوع - السابع من بداية الترم (امتحان

منتصف الفصل الدراسي - تحريري)

الأسبوع الرابع عشر من بداية الترم (الامتحان

الشفوي)

Tools

أ- الأساليب المستخدمة

Time schedule

ب- التوقيت

ج- توزيع الدرجات	نهاية الفصل الدراسي 60 %
	منتصف الفصل الدراسي 10 %
	الامتحان الشفوي 10 %
	الامتحان العملي 20 %
د - نظام تحديد التقديرات Grading system	الدرجة الكلية للمادة : - 100 درجة
امتياز 90-100	مقبول 60-69
جيد جدا 80-89	راسب اقل من 60 درجة
جيد 70-79	

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

- أ- مذكرات Course notes
- ب- كتب ملزمة
- Required books (Text books)
- ج- كتب مقترحة
- Recommended books
- د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ
- Periodicals, web sites.. etc.

9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم
Over head projector
Data show
CD/ video films
مراجع علمية بالمكتبة

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ يوسف عبد العزيز
رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز
الفصل الدراسي الثاني 2011 / 2012