جامعه المنوفية كلية الاقتصاد المنزلي

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: التغذية وعلوم الأطعمة

القسم الذي يتبعه البرنامج: التغذية وعلوم الأطعمة العام الدراسي:2013/2012

القسم الذي يتبعه المقرر: التغذية وعلوم الأطعمة تاريخ إقرار التوصيف: 2008/6/8

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر:تخطيط وجبات **الرمز الكودي:** **الفرقة/ المستوي:الثانية دكتوراه**

عدد الوحدات/ الساعات الدراسية:

نظرى	**2**	**عملى/تمارين**		**الإجمالي**	**2**

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims

1. 1 - اعداد متخصص ملم المام كافى بطرق التخطيط المختلفة فى مراحل العمر وكذلك تقرير الاحتياجات الغذائية واستخدام البدائل الغذائية المناسبة ان يراعى جميع الاساليب الصحية والاقتصادية عند اعداد الوجبات
2. 2 ـ الالمام الجيد بالجديد بطرق تخطيط الوجبات واستخدام الحديث منها واستخدام التكنولوجيا الحديثة فى عملية تخطيط الوجبات
3. 3-اعداد الدارس بحيث يتميز بالكفاءة فى التخطيط الوجبات
4. إللمام الطالب بالجديد فى مجال تخطيط الوجبات
5. اعداد دارس قادر على المشاركة فى البحث العلمى فى تخطيط الوجبات

2-المخرجات التعلمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة و الفهم

Knowledge and Understanding

1. المام الطالب بالقواعد الاساسية فى تكوين الوجبات
2. معرفة الطالب بالجديد فى مجال تخطيط واعداد الوجبات
3. التعرف على العوامل المختلفة التى تؤثر على القيمة الغذائية للأطعمة
4. الالمام بالمصطلحات العلمية الحديثة المتعلقة بتخطيط الوجبات
5. معرفة مبادىء استخدام الحاسب الالى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

ب- القدرات الذهنية

Intellectual skills

- يوظف الطلاب معلوماته فى تصميم وجبات مختلفة للأفراد او المجموعات بكفاءة
- يعد الطالب الوجبات بنفسه للإشراف على اعدادها للمجموعات
- التمييز بين الفئات العمرية المختلفة عند تخطيط الوجبات
- زيادة إدراك الطالب بمفهوم تخطيط الوجبات

جـ- المهارات المهنية

Professional Skills

- الاستفادة من المعلومات والامكانات المتاحة فى تخطيط واعداد الوجبات
- قادرا على القراءة والتحدث باللغة الانجلزية فى مجال التخصص
- القدرة على استخدام الحاسب الالى بكفاءة
- قادرا على الفهم الجديد فى مجال التخطيط الوجبات
- يستطيع الدارس ان يبتكر فيما يخص تخطيط الوجبات

المهارات العامة

- يستطيع الطالب حل المشاكل التى تؤثر على تخطيط واعاد الوجبات
- القدرة على اعداد برنامج ارشادى
- التعامل مع الحاسب الالى والاستفادة منه فى مجال التخصص
- قادرا على المشاركة فى البحوث والدراسات وتخصص تخطيط الوجبات

3- **محتوي المقرر Syllabus**

الاسبوع	الموضوع	عدد الساعات
الأول والثانى	لماوظائف الغذاء والعناصر الغذائية	4
الثالث	اسباب احتياج الانسان للطاقة وطرق تقدير القيمة الحرارية للاطعمة –تقدير احتياجات السعرات	2
الرابع	العوامل التى تؤثر فى احتياجات الفرد من المواد الغذائية	**2**
الخامس	القواعد الاسايية فى تكوين الوجبات	**2**
السادس– العاشر	المقررات الغذائية اليومية– المجموعات الغذائية–النماذج لوجبات الاحصاء	**10**
الحادى عشر	تخطيط وجبات غذائية اليويمية	**2**
الثانى عشر	العوامل التى تؤثر على تقبل الانسان للطعام ـ2	
الثالث عشر والرابع عشر	اغراض وضع قائمة طعام يومية مفصلة–تحديد كمية الاطعمة للأسرة تقدير احتياجات الفرد من الاطعمة المشتراه استخدام التكنولوجيا الحديثة فى تخطيط الوجبات	4

4- **أساليب التدريس والتعلم** Teaching and learning methods

1- المحاضرة :اعداد الطالب للموضوع المناقشة الجماعية

2- المناقشة :من خلال البحوث وداخل المحاضرة

5- **أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة** Teaching and Learning methods for disables	طريقة المحاضرة:العمل على زيادة تركيز الطالب المناقشة :والحوار والربط بين المحتوى العلمى للمنهج ونماذج من الحياة اتاحة الفرصة للمناقشة والتعبير عن رئهيما
6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين	الندوات تطرح الاسئلة لمناقشة الابحاث مناقشة الابحاث والاستمرار مع تشجيع المستمر عن طريق معرفة الطلاب لأهمية الدوريات العملية فى مجال التخصص

7- تقييم الطلاب Students assessment:

أ- الأساليب المستخدمة Tools	.اختبارات الشفوية **لقياس** المهارات العملية اختبارات التحريرية **لقياس** المعارف والتحصيل مناقشة وأسئلة داخل المحاضرة لقياس مدى الفهم المهارى
ب- التوقيت Time schedule	**الاسبوع:السابع** **الاسبوع:الخامس** **الاسبوع: الأخير**
ج- توزيع الدرجات	**نهاية الفصل الدراسي 80%** **منتصف الفصل الدراسي 10%** **الامتحان الشفوي 5%** **الامتحان العملي 20%** **اعمال فصلية 5%**
د – نظام تحديد التقديرات Grading system	**راسب اقل من 60%** **70-اقل من 80%جيد** **80-اقل من 90 جيد جدا** **90فأكثر ممتاز**

8- **قائمة الكتب الدراسية والمراجع** List of references:

أ- مذكرات Course notes	بحوث الانترنت
ب- كتب ملزمة Required books (Text books)	
ج- كتب مقترحة Recommended books	فوزية عبد الله العوضى(1980) :علم التغذية العامة ولا تغذية العلاجية،الطبعة الاولى محمد مصطفى السيد واخرون(2002): التقنين الغذائى دار حسين للطباعة والنشر خالد شاهين واخرون(2001):التخطيط الغذائى دار حسين للطباعة والنشر عصام بن حسن عويضة(1993):اساسيات تغذية الانسان-جامعة الملك سعود الرياض، المملكة العربية السعودية حامد الدكرورى (1989):علم التغذية العامة،دار العربية للنشر نرجس حبيب سابا(1993):طهى علم الفن-دار المعارف ،القاهرة عصام بن حسن عويضة(2001):تخطيط وجبات الغذائية
د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ Periodicals, web sites.. etc.	A.J Nutrition Food science Food nutrition مجلة الاقتصاد المنزلى-جامعة المنوفية مجلة الاقتصاد المنزلى-جامعة حلوان ابحاث الماجيستير والدكتوراه(الرسائل)
9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم	قاعة المحاضرة معمل اعداد اطعمة Power point Projector دريات ونشرات عملية حديثة

منسق المقرر(أستاذ المادة):أ.د/ سحر عثمان

رئيس القسم:أ.د/يوسف عبد العزير الحسانين

الفصل الدراسى الاول 2012/ 2013