



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: إقتصاد منزلي وتربية
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمه العام الدراسي : 2009/2008
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف: 2008 / /

أ- معلومات أساسية:	الرمز	الفرقة/ المستوي: الثانية	اسم المقرر: اعداد اطعمة
عدد الوحدات/ الساعات الدراسية:	الكودي: HEE(22)2	عملي و / أو تمارين	2
ب- معلومات متخصصة:	نظري	3	الإجمالي

1- أهداف المقرر Aims

- الامام الجيد باهم الطرق التي يمارسها الطالب في تخطيط واعداد الوجبات للافراد او المجموعه وكذلك الجديد في مجال تخطيط الوجبات.
- مساعدة الطلاب علي تحصيل قسط وافر من المعلومات التي تساهم في كيفية تخطيط واعداد الوجبات.
- اعداد الطالب علميا ومهنيا ليصبح لديه مهارات خاصة في كيفية تكوين الوجبات.

2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

أ - المعرفة والفهم

Knowledge and understanding

- معرفة الطالب بالعوامل التي تؤثر علي احتياجات الفرد من المواد الغذائية.
- التعرف علي المشاكل التي تؤثر علي تخطيط واعداد الوجبات.
- دراسة العناصر الغذائية من حيث المكونات ووظائفها.
- معرفة الطالب بالجديد في مجال تخطيط او اعداد الوجبات.
- التعرف علي العوامل المختلفة التي تؤثر علي القيمة الغذائية للاطعمه.

ب - القدرات الذهنية

Intellectual skills

- يوظف الطالب معلوماته في تصميم وجبات مختلفة للافراد او المجموعات بكفاءة.
- إمام الطالب بالدور الإيجابي لتخطيط واعداد الوجبات.
- تقييم العوامل المؤثرة علي القيمة الغذائية للاطعمه.

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

- الاستفادة من المعلومات والإمكانات المتاحة في تخطيط واعداد الوجبات.
- يصبح الطالب قادرا علي الإلمام بالعوامل المختلفة التي تشملها عملية إعداد الاطعمه مثل الغسيل والتجفيف والتقسير والتقطيع.
- يستطيع الطالب التعرف علي مواصفات وجبات الطعام والتي تشمل الإفطار- الغذاء- العشاء مع الابتكار قدر الإمكان.
- يصبح الطالب قادرا علي تحديد الغذاء المناسب والبدائل الغذائية المناسبة.

د-المهارات العامة:

General Skills

- يأخذ الطالب الأساليب الصحية والاقتصادية وجميع العوامل المختلفة التي تؤثر علي إتمام عملية الإعداد.
- يستطيع الطالب حل المشاكل التي تؤثر علي تخطيط واعداد الوجبات.

- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع	الأسبوع (14 أسبوع)
4	وظائف الغذاء- العناصر الغذائية الأساسية	الأول و الثاني
2	أسباب احتياج الإنسان للطاقة وطرق تقدير القيمة الحرارية للاطعمه – تقدير احتياجات السرعات	الثالث
2	العوامل التي تؤثر في احتياجات الفرد من المواد الغذائية	الرابع
2	القواعد الاساسية في تكوين الوجبات	الخامس
10	المقررات الغذائية اليومية- المجموعات الغذائية- نماذج لوجبات الاحصاء	السادس - العاشر
2	خطوات تحديد الغذاء المناسب- البدائل الغذائية	الحادي عشر
2	مواصفات وجبات الطعام(افطار-غذاء-عشاء) اعداد الاطعمه ومراحلها المختلفة	الثاني عشر
4	العوامل المختلفة التي تؤثر علي اتمام عملية الإعداد (اماكن اعداد الاطعمه-التهوية الصحيحة- الاضاءة- مساحة المطبخ او مكان اعداد الاطعمه- الادوات المستخدمة- الشخص القائم باعداد الاطعمه- اعداد الاطعمه للطهي- الميزانية المخصصة للاطعمه)	الثالث عشر والرابع عشر

4 - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

- (1) المحاضرة: الشرح من خلال المحاضرات
- (2) المناقشة: داخل المحاضرة ومن خلال الدروس العملية ومن خلال البحوث التي يقوم الطلاب بإعدادها.

5 - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

- (3) المحاضرة: العمل علي زيادة تركيز الطالب
- (4) المناقشة: والحوار الربط بين المحتوي العلمي للمنهج ونماذج من الحياة وإتاحة الفرصة للمناقشة والتعبير عن رأيهما.

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

-الندوات تطرح الأسئلة لمناقشة الأبحاث

مناقشة الأبحاث باستمرار مع التشجيع المستمر عن طريق معرفة الطلاب لأهمية الدورات العلمية في مجال التخصص.

7- تقييم الطلاب Students assess:
أ- الأساليب المستخدمة Tools

اختبار تحريري لقياس: القدرة المعرفية
اختبار شفوية لقياس: القدرات والمهارات
الاختبارات العملية والمهنية لقياس: القدرات و المهارات
إجراء استبيانات لقياس: المهارات العامة
طرق الأسئلة الدورية: لقياس المعرفة والفهم

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع الخامس
الأسبوع السابع
الأسبوع الأخير

ج توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي 60 %

منتصف الفصل الدراسي 10 %

الامتحان الشفوي 5 %

الامتحان العملي 20 %

أعمال فصلية 5 %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

امتياز 85%
جيد جدا 75 % الي اقل من 85 %
جيد 65% الي اقل من 75 %
مقبول 50 % الي اقل من 65 %
راسب من 30 % الي اقل من 50 %
ضعيف جدا اقل من 30 % من مجموع الدرجات

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع List of references:

أ- مذكرات Course notes بحوث الإنترنت

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended book

فوزية عبد الله العوضي(1980): علم التغذية العامة والتغذية العلاجية ، طبعة أولى.
محمد مصطفى السيد وآخرون (2002): التقنين الغذائي دار الحسين للطباعة والنشر.
خالد شاهين وآخرون (2001): التخطيط الغذائي دار الحسين للطباعة والنشر.

عصام بين حسن عويضة (1993): أساسيات تغذية الإنسان جامعه الملك سعود، الرياض، المملكة العربية السعودية.
حامد الدكروري (1989): علم التغذية العامة ، دار العربية للنشر.
نرجس حبيب سابا (1993): الطهي علم الفن- دار المعارف- القاهرة.
عصام بن حسن عويضة (2001): تخطيط الوجبات الغذائية.

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ
Periodicals, web sites.. etc.

A.J. Nutrition
Food science
Food Nutrition

مجلة الاقتصاد المنزلي – جامعه المنوفية
مجلة الاقتصاد المنزلي – جامعه حلوان

- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

- قاعة محاضرات
- معمل إعداد أطعمه
- Power Point
- Projector
- دوريات ونشرات علمية حديثة

منسق المقرر(أستاذ المادة):أ.د/خالد عبد الرحمن شاهين
رئيس القسم:أ.د/شريف صبري

التاريخ / /