



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعه المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : بكالوريوس الاقتصاد المنزلي (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر المقرر : (التغذية وعلوم الأطعمة)
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الثالثة
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم: 2008/ /

أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : إعداد الأطعمة (خضر وفاكهة) الفرقة الدراسية :- الثالثة الرقم الكودي
عدد الساعات (في العام / في الفصل الأول) :- (14) ساعة ،
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

اسم المقرر: إعداد الأطعمة خضر وفاكهة		الرمز الكودي:		الفرقة/ المستوى: الثالثة تغذية	
عدد الوحدات / (2)		1		نظري	
الساعات الدراسية:		--		عملي / أو تمارين	
		2		الإجمالي	

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر العامة General Aims	1. التعرف على الغرض من إنتاج الخضر والفاكهة والأهمية الغذائية لهما. 2. دراسة طرق تقسيم محاصيل الخضر والفاكهة. 3. إدراك أوجه التشابه والاختلاف بين الخضر والفاكهة. 4. تعميق النظرة العلمية فيما يتعلق بصيغات الخضر والفاكهة. 5. التعرف على خطوات إعداد الخضر والفاكهة قبل الطهي وتأثيرها على القيمة الغذائية. 6. دراسة الطرق المختلفة لطهي الخضر. 7. الإلمام بالخطوات الأساسية في تعليب، وتبريد، وتجميد الخضر والفاكهة. 8. الإلمام بخطوات صناعة شراب، وعصائر الفاكهة والخضروات.
----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

<p>1. الإلمام بأهمية علم الخضر الفاكهة والسياسة الخاصة بهذه العلوم.</p> <p>2. التعرف على أهم المكونات الغذائية للفاكهة والخضروات.</p> <p>3. الإلمام بأهم طرق تقسيم الخضروات.</p> <p>4. التعرف على تأثير المعاملات المختلفة على صبغات الخضر والفاكهة.</p> <p>5. فهم كيفية تأثير القيمة الغذائية بطرق الإعداد المختلفة للخضر والفاكهة.</p> <p>6. والحصاد، الاستفادة من المخلفات الزراعية</p>	<p>2-أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding</p>
<p>1. تلخيص أمراض نقص البروتين والطاقة (أمراض سوء التغذية).</p> <p>2. التمييز بين الأمراض الغذائية الأساسية</p> <p>3. تلخيص عملية التلوث الكيميائي كإحدى مشاكل الغذاء.</p> <p>4. استنباط أهم الظواهر الاجتماعية والصحية المرتبطة بمشاكل الغذاء في الدول النامية.</p> <p>5. تحليل أهم الأسباب التي تؤدي إلى ظهور مشاكل الغذاء في الدول النامية.</p> <p>6. تقسيم طرق مقاومة ظهور مشاكل الغذاء والحد منها..</p> <p>7. تقييم تلوث الغذاء بالسموم الفطرية أثناء التخزين.</p>	<p>2-ب القدرات الذهنية Intellectual skills</p>
<p>1. تطبيق أهمية العلم والتكنولوجيا الحديثة في مجال التغذية</p> <p>2. الاستفادة من الطرق العلمية الحديثة في الزراعة والحصاد، الاستفادة من المخلفات الزراعية، وسائل التخزين الجيد، تصنيع الأغذية.</p> <p>3. توظيف أهمية العلاقة بين التخزين غير السليم وظهور أمراض السرطان.</p> <p>4. تطبيق طرق مقاومة ظهور مشاكل الغذاء والحد منها.</p>	<p>2-ج المهارات المهنية Professional Skills</p>
<p>1. نشر الوعي بأهمية الأسباب التي تؤدي إلى ظهور مشاكل الغذاء في الدول النامية.</p> <p>2. تنمية المعلومات الخاصة بطرق مقاومة ظهور مشاكل الغذاء والحد منها.</p> <p>3. نشر الوعي بالظواهر الاجتماعية والصحية المرتبطة بمشاكل الغذاء في الدول النامية.</p> <p>4. الارتقاء بالمستوى المعرفي للفروق الكساح، لين العظام</p> <p>5. نشر الوعي بخطورة أمراض نقص البروتين والطاقة (أمراض سوء التغذية).</p> <p>6. الارتقاء بالمستوى المعرفي للعلاقة بين التخزين الغير سليم وظهور أمراض السرطان.</p>	<p>2-د المهارات العامة General Skills</p>

العدد الكلي للساعات	عدد الساعات		الموضوع	الأسبوع	م
	العملي	النظري			
2		2	الأسباب التي تؤدي إلى ظهور مشاكل الغذاء في الدول النامية.	الأول	1
2		2	دراسة طرق مقاومة ظهور مشاكل الغذاء والحد منها.	الثاني	2
2		2	دراسة الظواهر الاجتماعية والصحية المرتبطة بمشاكل الغذاء في الدول النامية. +تقييم الطلاب	الثالث	3
2		2	دراسة مشاكل التلوث الميكروبي كإحدى مشاكل الغذاء.	الرابع	4
2		2	دراسة التلوث الكيميائي كإحدى مشاكل الغذاء.	الخامس	5
2		2	دراسة فساد الأغذية أثناء مراحل الإعداد والتجهيز والتصنيع المختلفة. +تقييم الطلاب	السادس	6
2		2	دراسة تلوث الغذاء بالسموم الفطرية أثناء التخزين.	السابع	7
2		2	دراسة العلاقة بين التخزين الغير سليم وظهور أمراض السرطان.	الثامن	8
2		2	الأمراض الغذائية الأساسية (موضوعات مختارة) المسببات، وطرق الوقاية: أ - أمراض نقص البروتين والطاقة (أمراض سوء التغذية). +تقييم الطلاب	التاسع	9
			ب- الكساح، لين العظام.	العاشر	10
2		2	ج- الإسقربوط، البلاجرا، البري بري.	الحادي عشر	11
2		2	د- الأنيميا.....الخ. +تقييم الطلاب	الثاني عشر	12
2		2	العلم والتكنولوجيا الحديثة في الزراعة Science and Technology in Agriculture الطرق العلمية الحديثة في الزراعة والحصاد، الاستفادة من المخلفات الزراعية، وسائل التخزين الجيد، تصنيع الأغذية.	الثالث عشر	13
2		2	العلم والتكنولوجيا الحديثة في مجال التغذية Science and Technology in the Field of Nutrition +تقييم الطلاب	الرابع عشر	14

- 4- أساليب التدريس والتعلم Teaching and learning methods
- 4-أ.المحاضرة
4-ب التعلم التعاوني
4-ج المناقشة
4-د البحث الذاتي
4-هـ التدريب العملي
4-و طرح الأسئلة
4-س استخدام الحاسب الآلي
4-ص الفيديو
- 5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة Teaching and Learning methods for disables
- 5-أ. المحاضرة
5-ب. الاسئلة
5.ج. التعلم التعاوني
5-د التدريب العملي

- 6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين
- 6.أ. المناظرة
6.ب. المناقشة
6-ج البحث الذاتي
6-د استخدام الحاسب الالى
7-هـ التدريب العملي

7- تقييم الطلاب :Students assessment

أ- الأساليب المستخدمة	Tools
القياس القدرات المعرفية والذهنية	الاختبارات التحريرية.
القياس القدرات المهنية	الاختبارات الشفهية
القياس القدرات المهنية والمهنية	الاختبارات العملية
القياس المهارات العامة	إجراء الاستبيانات
القياس المعرفة والفهم	طرح الاسئلة الدورية.
الأسبوع _____ الثالث	Time schedule
الأسبوع _____ السادس	ب- التوقيت
الأسبوع _____ التاسع	
الأسبوع _____ الثانى عشر	
الاسبوع _____ الرابع عشر	

ج- توزيع الدرجات	د - نظام تحديد التقديرات Grading system
نهاية الفصل الدراسي 80%	أمتياز 100-85
منتصف الفصل الدراسي 10 %	مقبول 64- 50
الامتحان الشفوي 5 %	جيد جدا 84- 75
الامتحان العملي	جيد 74-65
أعمال فصلية 5 %	ضعيف جدا صفر - 28
الدرجة الكلية للمادة :- 100 درجة	

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره القسم.

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

Benjamin Caballero; Lindsay Allen ; and Andrew Prentice. (2006): ENCYCLOPEDIA OF HUMAN NUTRITION, FOUR-VOLUME SET, 1-4.

ج- كتب مقترحة

Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

9- الامكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

السبورة - القلم - الحاسب الالى

جهاز تليفزيون - فيديو تعليمي

Presentation Data Show

Over Head Projector

Slid Projector

D.V.D - C.D

رئيس القسم

منسق المقرر

أ.د/ شريف عبد المنعم صبري

د / محمد زكريا مهران

التاريخ / / 2008