



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة حماة

### نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي  
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:

اسم المقرر: تخطيط واعداد وجبات	الرمز الكودي:	الفرقة/ المستوى: الثالثة
عدد الوحدات/ الساعات الدراسية:	2	2
ب- معلومات متخصصة:	نظري	عملي و / أو تمارين
	2	3
		الإجمالي

#### 1- أهداف المقرر Aims

- الامام الجيد باهم الطرق التي يمارسها الطالب في تخطيط واعداد الوجبات للأفراد 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 للأفراد 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 السعرات	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(أفطار-غذاء-عشاء) اعداد الاطعمه ومراحلها المختلفة	الثاني عشر
4	العوامل المختلفة التي تؤثر علي اتمام عملية الإعداد (اماكن اعداد الاطعمه-التهوية الصحية- 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 الدكتور (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 / /