

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	تطبيقات الحاسب الآلي في مجالات الأغذية	الرمز والكود	غ ٥٢٢	الفرقة/المستوى	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	نظري	٢	عملي	٢	مجموع ٣
أساسي/تخصصي	تخصصي	إجباري/اختياري	إجباري		
البرنامج/البرامج، الذي يدرس المقرر من خلاله	دبلوم مراقبة جودة الأغذية و حماية المستهلك				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر					

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١- الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

١-١	يلم الطالب بالبرامج الإحصائية التي يمكن استخدامها في تحليل البيانات في مجال الأغذية .
٢-١	يلم الطلبة بكيفية إدخال البيانات وتصنيفها .
٣-١	يكتسب الطلبة المهارة في استخدام برامج تحليل الأغذية والبرامج الإحصائية.
٤-١	يلم الطلبة بتخطيط الوجبات باستخدام الحاسب الآلي.

٢- مخرجات التعليم المستهدفة Intended Learning Outcomes (ILO's)

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

أ-١	يتعرف على البرامج المختلفة للتحليل الإحصائي .
أ-٢	يدرك الاختلافات بين برامج التحليل الإحصائي المختلفة.
أ-٣	يتعرف على كيفية إدخال البيانات وتصنيفها .
أ-٤	يكتسب كيفية تخطيط الوجبات العلاجية .
أ-٥	يتعرف على كيفية تخطيط برامج الحماية الغذائية.

ب- المهارات الذهنية

ب-١	يفسر نتائج التحليل الإحصائي.
ب-٢	يوضح الاختلافات ما بين طرق التحليل الإحصائي المختلفة.
ب-٣	يملك القدرة علي تخطيط الوجبات العلاجية.
ب-٤	يملك القدرة علي تخطيط برامج الحماية الغذائية.

ت- المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills

ت-١	يملك القدرة على كيفية التعامل مع برامج التحليل الإحصائي المختلفة
ت-٢	يملك القدرة علي إدخال بيانات التحليل الإحصائي
ت-٣	يلم بتخطيط وجبات المرضي
ت-٤	يتعرف على الاساليب التكنولوجية الجديده في تخطيط برامج الحماية الغذائية

ث-المهارات العامة ومهارات الاتصال General and Transferable Skills

ث-١	يعمل بشكل فعال سواء بصورة فردية او جماعية
ث-٢	يستخدم اجهزه الكمبيوتر من اجل التواصل ومعالجة البيانات وتجهيزها للعمل
ث-٣	يلم بكتابة التقارير الفنية ودراسة الحالات المختلفة
ث-٤	يملك القدرة على حل مشاكل عمليات الانتاج
ث-٥	يملك القدرة علي حساب الطاقة الكلية للوجبات الغذائية

٣- محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

النظري (ساعة)	الموضوع
٢	التعريف بالبرامج الإحصائية التي يمكن استخدامها في تحليل البيانات في مجال الأغذية .
٢	كيفية إدخال البيانات وتصنيفها .
٢	استخدام برامج تحليل الأغذية في تحليل الأغذية إلى مكوناتها من العناصر الغذائية المختلفة .
٢	استخدام البرامج الإحصائية في تقييم الحالة الغذائية من خلال كفاءة الغذاء والمقاييس الجسمية.
٢	استخدام البرامج الإحصائية في تصميم وتحليل التجارب .
٢	استخدام البرامج الإحصائية في التحليل الإحصائي المناسب لمجال التخصص .
٢	الطرق المختلفة لحساب الطاقة الكلية والعوامل التي تؤثر في حساب الطاقة الكلية
٤	تطبيقات الحاسب الآلي في تخطيط الوجبات العلاجية للمرضي (القلب-الكلبي - الكبد)
٤	تطبيقات الحاسب الآلي في تخطيط برامج الحماية الغذائية
٤	تخطيط وجبات الفئات الحساسة (التغذية أثناء الحمل - التغذية أثناء الرضاعة - تغذية الأطفال الرضع - تغذية الأطفال قبل سن المدرسة - تغذية الأطفال في سن الدراسة - تغذية المراهقين - تغذية البالغين - تغذية الشيوخ)
٢٨	اجمالي عدد الساعات

الدروس العملية

٢	التعريف بالبرامج الإحصائية التي يمكن استخدامها في تحليل البيانات في مجال الأغذية .
٢	كيفية إدخال البيانات وتصنيفها .
٢	استخدام برامج تحليل الأغذية في تحليل الأغذية إلى مكوناتها من العناصر الغذائية المختلفة .
٢	استخدام البرامج الإحصائية في تقييم الحالة الغذائية من خلال كفاءة الغذاء والمقاييس الجسمية.
٢	استخدام البرامج الإحصائية في تصميم وتحليل التجارب .
٢	استخدام البرامج الإحصائية في التحليل الإحصائي المناسب لمجال التخصص .
٢	الطرق المختلفة لحساب الطاقة الكلية والعوامل التي تؤثر في حساب الطاقة الكلية
٤	تطبيقات الحاسب الآلي في تخطيط الوجبات العلاجية للمرضي (القلب-الكلبي - الكبد)
٤	تطبيقات الحاسب الآلي في تخطيط برامج الحماية الغذائية
٤	تخطيط وجبات الفئات الحساسة (التغذية أثناء الحمل - التغذية أثناء الرضاعة - تغذية الأطفال الرضع - تغذية الأطفال قبل سن المدرسة - تغذية الأطفال في سن الدراسة - تغذية المراهقين - تغذية البالغين - تغذية الشيوخ)
٢٨	اجمالي عدد الساعات

٤- أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	المحاضرات
٢-٤	الحاسب الآلي
٣-٤	الحلقات الدراسية المختلفة
٤-٤	الأبحاث والتقارير العلمية
٥-٤	برامج التحليل الإحصائي

٥- أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدفة تقييمها
١-٥	الحضور والمشاركة	المعرفة والفهم والاتصال
٢-٥	إمتحان منتصف الفصل الدراسي	المعرفة والمهارات العملية
٣-٥	الامتحان الشفهي	مهارات المعرفة والاتصال
٤-٥	الامتحان العملي	المهارات المهنية والعملية
٥-٥	الامتحان النظري	المعرفة الكلية وفهم المقرر والمهارات الذهنية

٦- الجدول الزمني للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٦	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٢-٦	امتحان شفوي	الأسبوع الرابع عشر	٥%
٣-٦	امتحان عملي	الأسبوع الخامس عشر	١٠%
٤-٦	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
	الاجمالي		١٠٠

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات
٢-٧	كتب عربية التحليل الإحصائي للبيانات باستخدام برنامج spss. أبو علام ، رجاء محمود، دار النشر للجامعات ، مصر ٢٠٠٣
٣-٧	كتب أجنبية The food processor nutrition analysis, esha. com , 2002
٤-٧	دوريات ونشرات الدوريات العالمية المتخصصة في مجال علوم الأغذية. Cereal technology Food chemistry Journal of food processing and preservation Food technology
٥-٧	مواقع على شبكة الإنترنت موقع وزارة الزراعة - هيئة الغذاء والدواء FDA

٨- التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم Facilities Required for Teaching and Learning

١-٨	أجهزة الحاسب الآلي
٢-٨	شبكة الانترنت
٣-٨	الزيارات الميدانية للمستشفيات بغرض تخطيط الوجدات العلاجية للمرضى
٤-٨	جهاز عرض النتائج (داتاشو أو بروجيكتور)

ثالثاً: مصفوفة مخرجات التعليم المستهدفة للمقرر Course Matrix of ILO's

المهارات العامة ومهارات الاتصال					المهارات المهنية والعملية					المهارات الذهنية					المعرفة والفهم					موضوعات المقرر		
٥	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١
																						الدروس النظرية
	√	√	√	√				√	√				√			√	√	√				التعريف بالبرامج الإحصائية التي يمكن استخدامها في تحليل البيانات في مجال الأغذية .
	√	√	√	√				√	√				√	√			√	√	√			كيفية إدخال البيانات وتصنيفها .
	√	√	√	√		√		√	√				√				√	√	√			استخدام برامج تحليل الأغذية في تحليل الأغذية إلى مكوناتها من العناصر الغذائية المختلفة .
	√	√	√	√		√		√	√		√	√	√	√		√	√	√	√			استخدام البرامج الإحصائية في تقييم الحالة الغذائية من خلال كفاءة الغذاء والمقاييس الجسمية.
	√	√	√	√				√	√		√	√	√	√			√	√	√			استخدام البرامج الإحصائية في تصميم وتحليل التجارب .
	√	√	√	√		√		√	√			√	√	√			√	√	√			استخدام البرامج الإحصائية في التحليل الإحصائي المناسب لمجال التخصص .
√	√	√	√	√											√	√						الطرق المختلفة لحساب الطاقة الكلية والعوامل التي تؤثر في حساب الطاقة الكلية
	√	√	√	√			√				√					√						تخطيط الوجبات العلاجية للمرضي (القلب-الكلبي)
	√	√	√	√		√	√	√		√	√			√		√	√	√	√			تطبيقات الحاسب الآلي في تخطيط برامج الحماية الغذائية
	√	√	√	√			√				√			√	√	√						تخطيط وجبات الفئات الحساسة (لتغذية أثناء الحمل – التغذية أثناء الرضاعة – تغذية الأطفال الرضع – تغذية الأطفال قبل سن المدرسة – تغذية الأطفال في سن الدراسة – تغذية المراهقين – تغذية البالغين – تغذية الشيوخ)
																						الدروس العملية
	√	√	√	√			√	√	√		√	√	√	√		√	√	√	√			التعريف بالبرامج الإحصائية التي يمكن استخدامها في تحليل البيانات في مجال الأغذية .
	√	√	√	√			√	√	√		√	√	√	√		√	√	√	√			كيفية إدخال البيانات وتصنيفها .
	√	√	√	√		√	√	√	√		√	√	√	√		√	√	√	√			استخدام برامج تحليل الأغذية في تحليل الأغذية إلى مكوناتها من العناصر الغذائية المختلفة .
	√	√	√	√		√	√	√	√		√	√	√	√		√	√	√	√			استخدام البرامج الإحصائية في تقييم الحالة الغذائية من خلال

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ علي حسن خليل	د / علاء الدين السيد البتاجي