





(توصيف مقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة _ قسم الإقتصاد المنزلي)

۽ سندا انظري)	عصد = عسم ₍₁	نير التعديد وحلوم الأد	قات الحاسب بمهيدي ماجس	اع وتصبيا	رتوطيف معرز الإحط
					١ - بيانات المقرر
ستير تغذية وعلوم الأطعمة	: تمهيدي ماج	الفرقة/المستوى	في مجال التخصص	ت الحاسب	أسم المقرر: الإحصاء وتطبيقان
	عملي ٢	نظري ١ ساعة	حدات الدراسية (٢٨):	عدد الو	التخصص: اقتصاد منزلي
بارات الفروض الإحصائية.	بقة الصلة باخّت الحاسب الآلي.	التحليل الإحصائي وثي الحل، والاعتماد على	۱-۲ تزوید الطالب با ۲-۲ التعرف علی أسالیب ۲-۳ التدریب علی سرعة ۲-۲ توضیح الأساس الأک		٢. أهداف المقرر
		ب قادراً على أن	يس هذا المقرر يكون الطال	بنهاية تدر	٣- المستهدف من تدريس المقرر:
	ِ تقدمًا. ى.	ب تحليل إحصائي أكثر ياغة الفرض الإحصائ	٣-١-١ معرفة الطالب بإعد ٣-أ-٢ التعرف على أساليد ٣-أ-٣ الفهم الأكاديمي لصـ ٣-أ-٤ الربط بين طرق الت ٣-أ-٥ الإلمام بالأساس النف		٣- أ- المعلومات والمفاهيم
لات البيانات وحل التطبيقات	البرّمجيات. معالجــة مشــك	خدام أكثر من نوع من مهارات الأليــة فــي ه	الإحصائية.		٣- ب- المهارات الذهنية
	-	ياغة أسئلة الاستبانات	 ٣- ج- ١ اكتساب مهارات ٣- ج- ٢ التدريب على ص ٣- ج- ٣ المفاضلة بين طر 		٣ جـ المهارات الحرفية.
ر الوعي بأهمية ودور البحث	من فريق لنشا أجل التنمية. إل المقترح لحا حصاء على الد درة على المقا	التواصل, ويعمل ضر مشكلات المجتمع من يق لوضع بعض الحلو بيق قواعد البحث والإد لتقويم واكتساب القد ج والأسباب.	العلمي والإحصاء في حل ٣- د-٣- يشارك ضمن فر ٣- د-٤- يعمل بمهارة تطر والاستفادة منها. ٣-د-٥- يهتم بأساليب ا		٣ ـ المهارات العامـة.
الأسبوع	315	ق رر	محتوى اله		٤ ـ محتوى المقرر
1	الساعات ٢		مناقشة أسس إعداد الاست		
``	۲		مناقشة أسس إعداد الاست		
١	۲	بيانات	مناقشة أسس إعداد الاست		
١	۲	,	التدريب على تنقية البيانان Excel		
١	۲	,	التدريب على تنقية البيانان Excel		
١	۲	,	التدريب على تنقية البيانان Excel		
١	۲	استخدام SPSS	تحليل بيانات الاستبانات ب		
١	۲	SPSS استخدام	تحليل بيانات الاستبانات بـ		







n e			
,	۲	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS	
,	۲	المنحني الطبيعي	
١	۲	التدريب على المنحني الطبيعي	
١	۲	المنحني الطبيعي المعياري	
١	۲	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	
١	۲	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	
١	۲	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	
١	۲	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
١	۲	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
,	۲	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
,	۲	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
١	۲	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي	
١	۲	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي	
,	۲	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية	
,	۲	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية	
١	۲	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية	
١	۲	اختبار مربع كاي	
,	۲	التدريب على اختبار مربع كاي	
١	۲	t اختبار	
١	۲	التدريب على اختبار t	
۲٥		إجمالي عدد الساعات	
		- محاضرات وتدريبات على حل المسائل. - واجبات منزلية. - تعلم ذاتي. - التعلم المدمج. - التدريب الميداني.	٥- اساليب التعليم والتعلم
		لا ينطبق	 ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى الاحتياجات الخاصة
ير		امتحان أخر الفصل امتحانات أعمال السنة امتحانات أعمال السنة قصيرة الوقت لتنمية مهار تصميم أسئلة تعتمد على ملكة الفهم والمعالجات اا	 ٧- تقويم الطلاب: أ- الأساليب المستخدمة:
	- •-	5,- 5	







امتحانات أعمال السنة متعددة الامتحان التحريري في نهاية العام الدراسي.	ب- التوقيت:
 أعمال سنة وشفوي ۲۰ تطبيقي ۶۰ تحريري ۶۰ مجموع ۲۰۰ 	جـ توزيع الدرجات:
جرى الاعتماد على بعض المراجع العلمية لبناء المقرر وهي: V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods. Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language).	 ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:-
لا يوجد	ب۔ کتب ملزمة
التردد على مكتبة الكلية	جـ كتب مقترحة
الإنترنت والمكتبة	د ـ دوريات علمية أو نشرات إلخ

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢-٢١-٢٠٠٠م







ملحق توصيف مقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٠ – ٢٠٠٠) تصميم التعلم المدمج (٢٠١٠ - ٢٠٠٠) المقرر: الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي

ماجستير	:تمهيدي	الفر قة
J# 1	• وي پ	

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
 V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods. Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language). 	-العروض التوضيحية. -المراجع العلمية المقترحة. - بنك المعرفة	 اختبار تحريری (اختبار نصف الفصل الدراسی) انشطة فصلية. الأوراق البحثية الاختبار النظری (نهاية الفصل الدراسی). 	التعلم وجهًا لوجه خلال الفصل الدراسي الأول والثاني حــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	أ- مهارات المعرفة والفهم: - معارات المعرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها. - الله المعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدما. - الله الله الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي. - الله الله المبائل المنطري المعرف الفروض. - المهارات الذهنية : التحليل موضوع التناول. - المهارات الذهنية : الحاسب الآلي. - المهارات الذهنية : الحاسب الآلي. - المهارات الذهنية : الحاسب الآلي. - المهارات المهنية والتحليل أكثر من البرمجيات. - المهارات المهنية والعملية : الإحصائية. - المهارات المهنية والعملية : الحاسب الآلي - المهارات المهنية والعملية : الحاسب الآلي - المهارات المهنية والعملية أسئلة الحاسب الآلي	7 7 7	مناقشة أسس إعداد الاستبيانات التدريب على تنقية البيانات آليا باستخدام البيانات الليا باستخدام تحليل بيانات الاستبانات المنحني الطبيعي المنحني الطبيعي المعياري التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري باستخدام المنحني باستخدام المنحني المعياري مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي استخدام المنحني المنحني







	المهارات العامة والمنقولة: - 1 - يستخدم الوسائل السمعية لبصرية في عرض المعلومات والنتائج - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 -	-	المعياري في اختبار الفروض الإحصائية اختبار مربع كاي التدريب على اختبار مربع كاي مربع كاي مربع كاي
		7	اختبار t التدريب على اختبار t المجموع

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٢م







مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلى تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي

المحتويات الرنيسية	أسبوع		ال	علومات وال	مفاهيم			المهارات الذه	لنية	المهارات الحرفية		بة
المحتويات الرئيسية	أسبوع الدراسة	۳_أ_۱	۲_أ_٣	٣_أ_٣	٤_أ_٣	٣_أ_٥	٣_ب_١	٣_ب_٣	٣_ب ٣	٣-ج-١	۳-ج-۲ X	٣-ج-٣
مناقشة أسس إعداد الاستبيانات	١،٢،٣	X									X	
التدريب على تنقية البيانات آليا باستخدام Excel	٤،٥،٦						X	X	X	X		
تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS	٧،٨،٩						X	X	X	X		
المنحني الطبيعي	١.		X			X						X
التدريب على المنحني الطبيعي	11		X									X
المنحني الطبيعي المعياري	17		X			X						X
التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	17.12.10				X							X
تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	17.17		X			X						X
التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	14.19				X							X
مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي	771			X								X
استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصانية	YY.YW.Y£				X							X
اختبار مربع كاي	۲٥				X	X						X
التدريب على الحتبار مربع كاي	77				X		X	X	X			X
t اختبار	**				X	X						X
التدريب على اختبار ٢	۲۸				X		X	X	X			X

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٠م







مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع مخرجات التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغنية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي

	رات قول	_				ä	هنيا			مهار إلعد		÷	٣	ä	هنيا	الذ	رات	مهار	ـ الـ	ب.	٣			م	لفه	ة وا	عرفا	الم	_أ_'	٣			أساليب التعليم والتعلم
٦	0	٤	٣	۲	١	٨	٧	٦	0	٤	٣	۲	١	٨	٧	٦	0	٤	٣	۲	١	,	1	٩	٨	٧	7	0	٤	٣	۲	١	/
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	المحاضرة المطورة
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	العصف الذهني
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية التعلم التعاوني
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجيات التعلم الذاتي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	مجموعات الواتس آب والزووم

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠١م







مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (١٩٠٠-٢٠٠٠)

	نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																							
ت	٣-د- هاران لعامة لمنقول	الم ا	ä	حرفي	ِات الْ	المهار	-ج-	٣	ä	٣-أ- المعلومات والمفاهيم ٣-ب- المهارات الذهنية									أساليب التقييم					
٣	۲	١	٦	0	٤	٣	۲	١	٦	٥	٤	٣	۲	١	٩	٨	٧	٦	٥	£	٣	۲	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الامتحان التحريري
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	امتحان تطبيقي

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٠م







تصميم التعلم المدمج (لجزء النظري) لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

		Face	to Face (60%			
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
 V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods. Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language). 	 العروض التوضيحية. المراجع الطمية المقترحة. بئك المعرفة 	 أسئلة سريعة zup اختبار تحريري أنشطة فصلية الأفراق البحثية الاختبار النظري الاختبار النظري 	 المحاضرة المعدلة . المناقشة . العصف الذهني . تعلم تعاوني (مجموعات صغيرة) 	أ- مهارات المعرفة والفهم: \[\text{T-1-1} \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	** ***	مناقشة أسس إعداد الاستبيانات التدريب على تنقية البيانات آليا باستخدام الحدوا تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS







فريق لنشر الوعي بأهمية ودور البحث العلمي	۲	المنحني الطبيعي
والإحصاء في حلّ مشكلات المجتمع من أجلّ ا		
التَّمْية.	۲	المنحني الطبيعي
	'	
-3د-٣- يشارك ضمن فريق لوضع بعض الحلول		المعياري
المقترح لحل المشكلات .		
-3د-٤- يعمل بمهارة تطبيق قواعد البحث	٦	التدريب على المنحني
والإحصاء على الدراسات العامية بهدف تقييمها		الطبيعي والمعياري
والاستفادة منها .		
	٤	تقدير حدود الثقة
-3د-٥- يهتم بأساليب التقويم واكتساب القدرة		
على المقارنة والتحليل والتفكير الناقد واستخلاص		باستخدام المنحني
النتائج والأسباب.		المعياري
٣- د-٦- يتعامل بمهارات البحث العلمي والإحصاء		
	٦	التدريب على تقدير
لرفع كفاءته وأدائه المهني وتحديد معايير التقويم.		حدود الثقة باستخدام
		المنحنى المغياري
		المستي المتياري
	ź	مناقشة مفهوم الفرض
	•	
		الإحصائي
-	٦	استخدام المنحني
	`	
		المعياري في اختبار
		الفروض الإحصائية
	۲	
		اختبار مربع كاي
	۲	
		التدريب على اختبار
	۲	مربع کاي اختبار t
	۲	التدريب على اختبار t
	٥٦	
	0 (المجموع







تصميم التعلم المدمج لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير التغنية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

			Online (40%	(a)		
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
 V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods. Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language). 	 العروض التوضيحية. المراجع العلمية المقترحة. بئك المعرفة 	 أسئلة سريعة quip اختبار تحريرى (اختبار نصف الفصل الدراسى) أنشطة فصلية الأوراق البحثية الاختبار النظرى (نهاية الفصل الدراسي). 	 عرض المحاضرات على Power Point استخدام منصة Zoom المناقشات باستخدام كل من Vp و What's Up 	أـ مهارات المعرفة والفهم: ٣-أ-١ معرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها. ٣-أ-٣ القهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصاني. ٣-أ-٣ الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصاني. ٣-أ-٥ الإلمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول. ٣١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي. ٣١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي. ٣١ المتدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات. ٣ ١ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصانية. ٣ ١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي هـ- ٢ التدريب على صياغة أسئلة الاستبانات المهارات العمل على الحاسب الآلي المهارات العملة والعملية: ٣ ١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي المهارات العامة والمنقولة: د. المهارات العامة والمنقولة: د. المهارات العامة والمنقولة: عرض المعلومات والنتائج البحثية . -دد -١ يكتسب مهارات التواصل, ويعمل ضمن فريق عرض المجتمع من أجل التنمية . دد -٣- يشارك ضمن فريق لوضع بعض الحلول حد - المقترح لحل المشكلات .	7	مناقشة أسس إعداد الاستبيانات التدريب على تنقية البيانات آليا باستخدام البيانات آليا باستخدام Excel







	-3د-٤- يعمل بمهارة تطبيق قواعد البحث والإحصاء		باستخدام SPSS
	على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها3د-٥- يهتم بأساليب التقويم واكتساب القدرة على	۲	المنحني الطبيعي
	المقارنة والتحليل والتفكير الناقد واستخلاص النتائج والأسباب.	۲	المنحني الطبيعي
	٣- د-٦- يتعامل بمهارات البحث العلمي والإحصاء لرفع — كفاءته وأدائه المهني وتحديد معايير التقويم .		المعياري
	— تعاوله وادانه المهني وتعديد معايير التعويم .	٦	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري
		٤	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني
			المعياري
		٦	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام
			المنحني المعياري
		٤	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي
		٦	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية
		۲	اختبار مربع كاي
		۲	التدريب على اختبار
		۲	مربع کاي اختبار t
		· '	المتدريب على اختبار t
	<u> </u>	٥٦	المجموع
منسق الد نامح • د/ ف ده س عبدالمنعم عبدالهادي	ا المادة : أ م د متف غ/ محمد نعمان نه فا	• ,	المجموع

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٢م







مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع مخرجات التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

	ات						ä	هنڍ			-		<u>ڊ</u>	٣	ä	هنيا	الذ	رات	مهار	ـ الـ	'ـب	٣			م	لفه	تم وا	مرفا	الم	_أ_'	٣			
	تولة	لمنة	وال	امة	الع					لية	إلعه	<u>و</u>																أساليب التعليم والتعلم						
٦	٥	٤	٣	۲		١	٧	>	۲	0	٤	٣	۲	١	٨	٧	7	0	٤	٣	۲	١	,	`	٩	٨	٧	7	0	٤	٣	۲	-	, 5,2
×	×	×	×	×	()	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	المحاضرة المطورة
×	×	×	: ×	×	()	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	العصف الذهني
×	×	×	: ×	×	()	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية التعلم التعاوني
×	×	×	×	×	()	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
×	×	×	: ×	×	()	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجيات التعلم الذاتي
×	×	×	×	×	()	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	منصة التعليم الإلكتروني الجامعي (موديل)

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٢م







مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٠٠-٢٠١)

												•		. ۱ • ۱	<u>')</u>									1
	نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																							
	۳-د-		ä	حرفي	ات ال	المهار	-ج-	٣	2	٣-أ- المعلومات والمفاهيم ٣-ب- المهارات الذهنية														
	لهاران لعامة																							
	لعامه لمنقول																							أساليب التقييم
	 						1	I		I	I	I	I	1		1	I	I	I	I	1	I	1	(سایب انفییم
٣	۲	١	٦	٥	٤	٣	۲	١	٦	٥	٤	٣	۲	١	٩	٨	٧	٦	٥	ź	٣	۲	,	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الامتحان التحريري
																								ų.
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	امتحان تطبيقي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة
																								(اختبارات
																								تكوينية
																								الكترونية، أوراق
																								بحثية ألكترونية، مناقشات دورية)
																								مقطفات دورید)

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١٢-٢٠٢م

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب







مخطط لتصميم اختبار لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-١٠١)

		ع الأسئلة	نو		(1112111	اجمالی	النسبة المئوية	اجمالی	
المقالي	المزاوجة	الإكمال	الصواب	اختيار من	مخرجات التعلم	درجات الاختبار	من الساعات التدريسية	الساعات التدريسية	الموضوع
المقانى	المراوجة	الاحمال	الضواب/الخطأ	متعدد	معرجات التعلم	الا حتب ار ۱۰۰	المدريسية المدري	اعدریسید	الموصوع
					٣-أ- ١ معرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها.	١.	%1·,V1£	٦	مناقشة أسس إعداد الاستبيانات
					٣- ج- ٢ التدريب على صياغة أسئلة الاستبانات				
					 ٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدما. 	١.	%1·,V1£	٦	التدريب على تنقية البيانات آليا باستخدام Excel
	S				٣-ب- ١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.				
					 ٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية. 				
					٣ُ-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدما.	1.	%1·,V1£	٦	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS
					٣-أ-٥ الإلمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول.				
		\triangle			٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء				
					الحاسب الآلي. ٣-ب٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
					٣- ج- ٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي				
					۳- ج- ۱ اکتساب مهارات العمل علی الحاسب الآلی				
					٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدما.	ŧ	% " ,0 V1	۲	المنحني الطبيعي
					٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدما.	ŧ	% * ,0 V 1	۲	المنحني الطبيعي المعياري
	\triangle	\triangle	\triangle	\triangle	٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي	١.	%1·,V1£	٦	التدريب على المنحني الطبيعي





					أكثر تقدما.				والمعياري
			\triangle			٨	%V,1£٣	٤	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
						١.	%1·,V1£	٦	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
				Δ	٣-أ-٣ الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي.	٨	%V,1£٣	ŧ	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي
					٣-أ-٤ الربط بين طرق التحليل واختبارات الفروض.	١.	%1·,V1£	٦	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية
					 ٣- ج- ٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي 	£	% " ,0 V 1	۲	اختبار مربع كاي
					الإحصائي ٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.	£	% ٣, 0 ٧ 1	۲	التدريب على اختبار مربع كاي
					الحاسب الآلي. ٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات.				
Δ	Δ	Σ	\triangle	\triangle	٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
					۳ - ج ۱ اکتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي				
					 ٣- ج- ٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي 	ŧ	% * ,0 V 1	۲	اختبار t
					٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء	٤	% ٣,0 ٧١	۲	التدريب على اختبار t
					الحاسب الآلي. ٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات.				
			\triangle		٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
					٣- ج- ١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي	** * .		f at 1 b1 *1 f	

أستاذ المادة:أ.م.د متفرغ/ محمد نعمان نوفل

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٠٠م

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب







(توصيف مقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة _ قسم الإقتصاد المنزلي)

	١ - بيانات المقرر
إسم المقرر: تحليل أغذية الفرقة: تمهيدي ماجستير	
عدد الوحدات الدراسية (۲۸): نظرى (۱) عملي (۲)	التخصص: اقتصاد
() () () ()	المنزلي المنزلي
	
 المقارنة بين سحب العينات المختلفة وحفظها واعدادها. 	٢ - هدف المقرر
 التفرقة بين الطرق التقليدية والحديثة المستخدمة في تحليل الاغذية. 	
 اجراء التحاليل الكمية والوصفية الطبيعية والكيميائية للأغذية. 	
 معرفة كيفية إعداد تقارير تحليل المواد الغذائية ومدى جودتها وصلاحيتها للإستهلاك. 	
 تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الاغذية. 	
للمقرر: بالإنتهاء من المقرر يكون الطالب قادراً على:	٣- المستهدف من تدريس
٣-أ-١ تعرف المبادئ العامة تحليل الأغذية.	أ- المعلومات والمفاهيم
٣-أ-٢ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة	
البيئة المحيطبه.	
٣-أ-٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في محال تحليل الأغذية.	
٣-أ-٤ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.	
٣-أ-٥ تصنف الأغذية وفقًا المواصفات القياسية العالمية للجودة.	
٣-أ-٦ تدرك المبادئ الأساسية لطرق فحص العينات.	
٣-أ-٧ يوضح الإختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.	
٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	
٣-ب-١ يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها.	ب- المهارات الذهنية
٣-ب-٢ ترتب الإجراءات المعملية طبقًا لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها.	
٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل المواد الغذاءية وتأثير تلك الطرق علي جودتها.	
٣-ب-٤ تستنتج طرق حفظ للمادة الغذائية من الفساد طبقًا لتركيبها الكيميائي.	
سب- و يقيم مخاطر استخدام أجهزة تحليل المواد الغذائية علي صحة الفرد والمجتمع. * معالى المعادر التعادر عدد عدد تالأخذ قي المقتفي على صحة أما ذور النابية المعتدد عند عاد ما المعادر ال	
 ٣-ب-٦ يجمع المعلومات لتحديد جودة الأغذية والوقوف على درجة أمانها بالنسبة للمستهلك وخلوها من الأضرار. 	
" مصرار. ٣-ب-٧ يحلل نظم الجودة ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وصولًا لأفضلها.	
٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة التي يجب إتباعها في معمل تحليل الأغذية والحفاظ على جودتها.	م الممارات الممارة
١-ج-١ يطبق التقييم المناسب وفقًا لنتائج تقارير تحليل الأغذية المختلفة للوقوف على قيمتها التغذوية. ٣-ج-٢ يطبق التقييم المناسب وفقًا لنتائج تقارير تحليل الأغذية المختلفة للوقوف على قيمتها التغذوية.	جـ المهارات المهنية الخاصة بالمقرر
٣-ج-٣ يحدد مستوى جودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائي.),,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية.	
- يعتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة. ٣-ج- ويكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة.	
٣-د- 1 يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة القيمة الغذانية للمنتجات	د - المهارات العامة
الغذائية تركيبها الكيميائي.	
٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد وعرض التقرير الفني وفقًا للتحاليل الكيماوية المتحصل	
عليها	
٣-د يتواصل مع الآخرين لإستنتاج القواعد والمؤشرات العامة لتقييم أداء العامليين في مجال	
تحليل الأغذية.	

٤ ـ محتوى المقرر:







عدد الساعات	عدد الساعات	الموضوع
التطبيقية	النظرية	
	١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
٣	۲	المحاليل المنظمة وطرق تحضير ها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
۲	١	تحليل الجودة في الأغذية.
٤	۲	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
٤	۲	الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية.
ź	۲	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
ź	۲	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
٤	۲	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
٦	٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
٦	٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
ź	۲	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
ź	۲	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
ź	۲	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربي).
ź	۲	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).
٥٦	47	اجمالي الساعات النظرية

 محاضرات. جلسات مناقشة. أنشطة في الفصل (السكشن). واجبات منزلية. تدريب عملي / معملي. ندوة / ورشة عمل. 	٥- أساليب التعليم والتعلم
لا يطبق	 ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى الاحتياجات الخاصة
	٧ ـ تقويم الطلاب:
 أعمال الفصل: لقياس مهارات حل المشكلة وتقديم البيانات والمناقشة وقياس المقدرة على العمل في جماعة. التطبيقي: لقياس مهارات الممارسة والتطبيق والمهارات الفنية والحرفية. امتحان أخر الفصل: لقياس مهارات التذكر والإبداع. 	أ- الأساليب المستخدمة:
 التقييم التقييم ١ أعمال الفصل: الأسبوعين العاشر والعشرون. التقييم 2 التطبيقي: الأسبوع التاسع والعشرون. التقييم التقييم 3 امتحان أخر الفصل: الأسبوع الثلاثون. 	ب- التوقيت:
 أعمال السنة / الفصل الدراسي: (20 درجات) 20% الامتحان العملي : (٠٠ درجات) ٤٠٪ 	جـ توزيع الدرجات:







ة والمراجع :	٨- قائمة الكتب الدراسي
	أ- مذكرات
	ب كتب ملزمة
🗸 أمان محمد البسطويسي، محمد محمود يوسف (٢٠٠١): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف	جـ كتب مقترحة
الحديثة- الاسكندرية.	
James C.S. Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic & Professiona	1.
London, NY, Tokyo, Melbourne, 1995.	
AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis.	
Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End.	
Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India.	
Food analysis theory and practice (19).	
www.sciencedirect.com	
http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/	
http://www.highwire.org/	
http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html	
 Journal of agricultural and food chemistry 	د – دوریات
Food and bio products processing	علمية أو نشرات
Journal of food safety	المخ
Food biotechnology	
Journal of food quality	
➤ Food chemistry	
Journal of food biochemistry	
➤ Food microbiology	
Journal of food science	
Food research international	

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب
تم وإعتماده بتاريخ ٢-٢ ١-٠٢٠ م
مناقشته







ملحق توصيف مقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة _ قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٠ _ ٢٠٠٠) تصميم التعلم المدمج (٢٠١٩-٢٠١٠) المقرر: تحليل أغذية

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
﴿ أمان محمد البسطويسي، محمد محمود يوسف (٢٠٠١): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف الحديثة- الاسكندرية.	 العرو المرا. بنك اا 	 أسئلة اختب الدراسي) أنشط 	• محاد • جلساه • أنشط	أ- مهارات المعرفة والفهم: ٣-أ-١ تعرف المبادئ	,	 مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال.
James C.S. Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic & Professional.	العروض التوضيحية. المراجع العلمية المقتر بنك المعرفة	أسئلة سريعة quizēzup اختبار تحريرى(اخة أنشطة فصلية .	حاضرات. جلسات مناقشة. نشطة في الفصل (ا	العامة تحليل الأغذية. ٣-أ-٢ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها	٥	 المحاليل المنظمة وطرق تحضير ها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
London, NY, Tokyo, .Melbourne, 1995 AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis.	j	ا نو نژر	لسكشن).	داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة	٦	 ٣. تحليل الجودة في الأغذية. ٤. المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied		القصال		المحيطبه. ٣-أ-٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية	٦	 الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية. الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
Scientific Publishers, Bikaner, India. Food analysis theory and practice (19).		 الأوراق ا النظرى الدراسى) 	التعلم عن بـ جروبات ا وباستخدام التعل	والعلمية في محال تحليل الأغذية. "-أ-٤ تعرف	٦	 ٧. الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
www.sciencedirect.com > http://www.elsevier.com/wps/lo > cate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ > http://www.bartleby.com/65/fo/ >		البحثية الإختبار (نهايـة الفصـل	عن بعد باستخدام بات الواتس اب تخدام الفيديوهات التعليمية	المواصفات القياسية لجودة الأغذية. ٣-أ-٥ تصنف الأغذية	9	 ٨. الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية. ٩. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).







C 1 1 1	 " 1 "ti 1 ti 1":	۵	ti it in the Stra
foodpres.html	وفقًا المواصفات القياسية	٦	١٠. الأجهزة المستخدمة في مجال
	العالمية للجودة.		تحليل الأغذية (HPLC).
Journal of agricultural and food >		٦	١١. الأجهزة المستخدمة في مجال
chemistry	٣-أ-٦ تدرك المبادئ		تحليل الأغذية (الأشعة السينية
Food and bio products >	الأساسية لطرق فحص		بأنواعها المختلفة).
processing	العينات.		
Journal of food safety >		٦	١٢. الأجهزة المستخدمة في مجال
Food biotechnology >	٣-أ-٧ يوضح الإختلاف		تحليل الأغذية (الأشعة تحت
Journal of food quality >	بين الطرق المختلفة		البنفسجية).
Food chemistry >			
Journal of food biochemistry	لتحليل المواد الغذائية.	٦	١٣. الأجهزة المستخدمة في مجال
Food microbiology >	for some form		تحليل الأغذية (الهجرة في المجال
Journal of food science >	٣-أ-٨ تشرح الأسس		الكهربي).
Food research international	العامة لطرق تحليل	٦	الكهربي). ١٤. الأجهزة المستخدمة في مجال
1 ood research international 7	الأغذية.		تحليل الأغذية (الميكروسكوب
			الإلكتروني).
	ب- المهارات الذهنية:		\ " '
	٣-ب-١ يقترح بعض		
	الأساليب لعلاج تهتك		
	أنسجة المادة الغذائية		
	أثناء تخزينها.		
	٣-ب-٢ ترتب		
	الإجراءات المعملية طبقًا		
	لطبيعة المادة الغذائية		
	ونوعيتها.		
	. 4. 3-3		
	٣-ب-٣ تقارن بين طرق		
	تحليل المواد الغذاءية		
	وتأثير تلك الطرق علي		







	جودتها.	
	٣-ب-٤ تستنتج طرق	
	حفظ للمادة الغذائية من	
	الفساد طبقًا لتركيبها	
	الكيميائي.	
	٣-ب-٥ يقيم مخاطر	
	المتخدام أجهزة تحليل	
	المواد الغذائية علي	
	صحة الفرد والمجتمع.	
	٣-ب-٣	
	المعلومات لتحديد جودة	
	الأغذية والوقوف علي درجة أمانها بالنسبة	
	درجة أمانها بالتسبة المستهلك وخلوها من	
	الأضرار.	
	۳-ب-۷ يحلل نظم	
	الجودة ذات الصلة	
	بالمنتجات الغذائية	
	وصولًا لأفضلها.	
	ج- المهارات المهنية	
	والعملية:	
	٣-ج-١ يطبق	
	۱-ج-۱ يطبق الآر شادات العامة التي	
	المِرسادات العاملة التي البياعها في معمل	
	ایب ہوجھ عی مصل	L







1 4 4		
	تحليل الأغذية والحفاظ	
	علي جودتها.	
	melt t w	
	٣-ج-٢ يطبق التقييم	
	المناسب وفقًا لنتائج	
	تقارير تحليل الأغذية	
	المختلفة للوقوف علي	
	قيمتها التغذوية.	
	۳-ج-۳ یحدد مستوی	
	جودة الإنتاج ووضع	
	سياسة تطوير وتحسين	
	الناتج الغذائي.	
	٣-ج-٤ يستخدم أجهزة	
	تحليل المواد الغذائية	
	بمهنية عالية.	
	۳-ج-۵ یکتب تقاریر	
	تقييم المنتجات الغذائية	
	بكفّاءة.	
	د- المهارات العامة	
	ومهارات الاتصال	
	۳-د-۱ يستخدم	
	المصادر المعلوماتية	
	الخاضة بمجال تحليل	
	الأغذية لمعرقة	
	القيمة الغذائية	
	<u></u>	







المنتجات الغذائية	
تركيبها الكيميائي.	
٣-د-٢ يستخدم	
الوقت بكفاءة في	
إعداد وعرض	
التقرير الفني وفقًا	
للتحاليل الكيماوية	
المتحصل عليها.	
٣-د-٣ يتواصل مع	
الآخرين لإستنتاج	
القواعد والمؤشرات	
العامة لتقييم أداء	
العامليين في مجال تحليل	
الأغذية. الأغذية.	
الاعديه.	

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي :أد/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٠٠م







مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٠-٢٠١)

		<u> هنية</u>	لهارات الذ	الم	,	*		,	9	سارف	<u>ماا</u>				أسابيع	المحتويات الرنيسية
*/ <u>j</u> ,	*/ <u>j</u> /	/ <u>i</u> /+	<u>ام/۳</u>	<u>۲/ټ/</u>	<u>*/j/</u>	<u>*/j-/</u>	<u> </u>	<u>///</u> >I	<u>, (//</u>	0	*	<u> </u>	<u> </u>	<u>///٣</u>	أسابيع الدراسة	للمقرر
	×			×			×	×	×			×		×	١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
			×	×	×		×	×	×			×	×		٣ ، ٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
×	×			×	×	×	×	×	×	×	×				ŧ	تحليل الجودة في الأغذية.
			×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	٦,٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	۸،۷	الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	١٠،٩	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	17,11	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	1 % , 1 7	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	, 17, 10 1V	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	, 19, 1V , 1	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	77,71	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	7 £ , 7 ٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	77,70	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربي).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	۲۸، ۲۷	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١٢-٢٠٢م

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب







مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٠-٢٠١)

	هارات الـ والمنقول			هنية	رات الم	المهار		أساده	المحتويات الرئيسية
1/2/4	1/2/4	۲/۵/۳	۳/ج/٥	۲/ج/۳	٣/ج/٣	۲/ج/۲	١/٣/٢	أسابيع الدراسة	للمقرر
×		×						1	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
×		×				×	×	٣،٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضير ها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
×	×	×			×	×	×	ŧ	تحليل الجودة في الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	٦,٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
×	×	×	×	×		×	×	۸،۷	الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	1 9	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	11,11	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	18,18	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	, 17, 10 1V	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
×	×	×	×	×		×	×	, 19 , 1A 7 ,	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
×	×	×	×	×		×	×	17,77	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
×	×	×	×	×		×	×	7 % , 7 %	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
×	×	×	×	×			×	44,40	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربي).
×	×	×	×	×		×	×	۲۸، ۲۷	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢-٢١-٢٠٠٠م

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير







مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (١٠١-٢٠٠٠)

											ر	لمقر	بدفة ا	ستع	علم اله	نج الت	نواد											
	امة	ن الع	هارات	الم			فية	، الحر	هارات	الم			هنية	ت الذ	مهاراد	الم					اهيم	، و المف	ومات	المعا				
	م	التعل	واتج	ذ			۶	التعل	نواتج				لم	أ التع	نواتج						,	التعلم	نواتج					أساليب التعليم والتعلم
٦	٥	٤	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	٧	٦	٥	٤	٣	۲	١	١.	٩	٨	٧	٦	٥	ź	٣	۲	١	
											×	×		×		×	×		×	×	×		×	×	×	×	×	المحاضرة المطورة
								×			×					×						×						العصف الذهني
			×		×											×												إستراتيجيه التعلم التعاوني
		×					×		×		×	×	×	×							×	×						إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
						×							×							×								إستراتيجية البيان العملي
					×		×		×												×							إستراتيجيات التعلم الذاتي
×	×		×		×							×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الواتس اب

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٠١م







مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠)

										رر	المقر	هدفة	لمست	لتعلم ا	تج ا	نوا												
	مة	ت العا	مهاراد	ال			حرفية	ات الـ	المهار	١			ذهنية	ات الد	مهار	<u>J</u> I					مفاهيم	ت وال	علوماد	الم				أساليب التقييم
	(التعلم	نواتج				طم	نج الت	نواذ			نواتج التعلم نواتج التعلم																
٦	٥	٤	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	٧	٦	٥	٤	٣	۲	١	١.	٩	٨	٧	٦	٥	£	٣	۲	١	
														×			×		×							×	×	الأمتحان التحريرى
						×				×						×						×						الأمتحان التطبيقى
				×	×										×							×						أعمال السنة

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١٢-٢٠١٨







تصميم التعلم المدمج (لجزء النظري) لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

		Fa	ace to Face (60%)		
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد الموضوع ساعات التدريس
 أمان محمد البسطويسي، محمد محمود يوسف (٢٠٠١): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف الحديثة- الاسكندرية. James C.S. Analytical 	 العروض النا المراجع العا بنك المعرفة 	 أسئلة سريعة zup اختبار تحريرى (أنشطة فصلية . 	 محاضرات. جلسات مناقشة. واجبات منزلية تدريب عملي ' نطم تعاوني (ه 	أ- مهارات المعرفة والفهم: ٣-أ-١ تعرف المبادئ العامة تحليل الأغذية.	 ١) مقدمة عامة عن مفهوم تحليل ١ الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال . ٢) المحاليل المنظمة وطرق
Chemistry of Foods. Blackie Academic & Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne, 1995. AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis. Frozen Food Technology	العروض التوضيحية. المراجع العلمية المقترحة. بنك المعرفة	غiup ری (اختبار نصف ب ³ .	ن. اقشة. نزلية. لي / معملي. ق (مجموعات صغيرة)	٣-أ-٢ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة	تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل. " تحليل الجودة في الأغذية. " المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل
Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India. Food analysis theory and practice (19).		الفصل الدراسي)		المحيطبه. ٣-أ-٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في محال تحليل الأغذبة.	الطبيعي الكيماوي. ه الطرق الكيمائية في تحليل تا الأغذية. الأغذية.
 www.sciencedirect.com http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.bartleby.com/65/fo/f 		 الأوراق البحثية الاختبار النظرى (نهاية الفصل). 	المار المحقي	٣-أ-٤ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.	







oodpres.html		 ٣-أ-٥ تصنف الأغذية وفقًا المواصفات القياسية 	٦	٧) الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
Journal of agricultural and food chemistry		وقعا المواصفات القياسية العالمية للجودة.	٦	١٠ الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
Food and bio products processing		٣-أ-٦ تدرك المبادئ الأساسية لطرق فحص	٩	 ٩) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية
 Journal of food safety Food biotechnology 		العينات.	٩	(كروموتوجر افيا الغاز). ١٠) الأجهزة المستخدمة في مجال
 Journal of food quality Food chemistry Journal of food biochemistry 		٣-أ-٧ يوضح الإختلاف بين الطرق المختلفة		تحليل الأغذية (HPLC).
 Food microbiology Journal of food science 		لتحليل المواد الغذائية.	٦	١١) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية
Food research international		٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل		بأنواعها المختلفة).
		الأغذية.	٦	١٢) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت
		ب- المهارات الذهنية:		البنفسجية).
		٣-ب-١ يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك	٦	١٣) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في
		أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها.	٦	المجال الكهربي). ١٤) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية
		٣-ب-٢ ترتب		(الميكروسكوب الإلكتروني).
		الإجراءات المعملية طبقًا الطبيعة المادة الغذائية		
		ونوعيتها.		
		٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل المواد الغذاءية		
		وتأثير تلك الطرق علي		







	جودتها.	
	۳-ب-٤ تستنتج طرق	
	حفظ للمادة الغذائية من	
	الفساد طبقًا لتركيبها	
	الكيميائي.	
	٣-ب-٥ يقيم مخاطر	
	استخدام أجهزة تحليل	
	المواد الغذائية علي	
	صحة الفرد والمجتمع.	
	۳-ب-۳	
	المعلومات لتحديد جودة	
	الأغذية والوقوف علي	
	درجة أمانها بالنسبة	
	للمستهلك وخلوها من	
	الأضرار.	
	٣-ب-٧ يحلل نظم	
	الجودة ذات الصلة	
	بالمنتجات الغذائية	
	وصولًا لأفضلها.	
	ج- المهارات المهنية	
	والعملية:	
	٣-ج-١ يطبق	
	الإرشادات العامة التي	
	يجب إتباعها في معمل	







تطبيل الأغنية والمفاظ على جورتها. المختلفة المناسب وها التقايم المناسب وها التقايم المختلفة للوقوف على المناتج ووضع المختلفة المؤاتج وحسين جودة الانتج ووضع المناتج المغاني. المناتج المغانية المغانية المختلفة المغانية عالية. المناتج المناتجات المغانية المغانية المخانية المغانية المغان			
٣ ٧ يطبق التقييم المخالف وقا لتذابح تقارير تحليل الأعنية المخالفة للرقوف على قيمة التغوية.			
المذاسب وها التناتج المخطفة الرقوف على المخطفة الرقوف على المخطفة الرقوف على المحتطفة الرقوف على المحتطفة الرقوف على المحتطفة الرقاح ووضع المحتطفة المواد المخانية المتتح المخانية المحتطفة المواد المخانية المحتطفة عالية. المحتطفة عالية. المحتطفة المخانية المتحات المخانية المتحات المخانية المتحات المخانية المتحات المخارات العامة المحارات العامة المحارات المحاراتية المحتطفة المحاراتية المحتطفة المح		علي جودتها.	
تقارير تطيل الأغلية المؤوف علي المختلفة الوقوف علي المختلفة الوقوف علي قيستها التخوية.		٣-ج-٢ يطبق التقييم	
المختلفة للوقوف علي قيمتها التعذوية. المحددة الإنتاج ووضع حودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائي. التاتج الغذائية الحرائي المواد الغذائية المحينة عالية. المهنية عالية. التقييم المنتجات الغذائية المحدد المهارات العامة ومهارات الاتصال المحدادر المعلوماتية الخاصة بمجال تطابل المحادد المعلوماتية الخاصة بمجال تطابل			
قيمتها التعذوية. التحري التحدد مستوى جودة الإنتاج ووضع جودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين سياسة تطوير وتحسين الفناني. التج الغناني. المواد الغنائية الحيل المواد الغنائية المحاد الغنائية المحاد الغنائية المحاد الغنائية المحاد الغنائية المحاد الغنائية المحاد الم			
		-	
جودة الإنتاج ووضع الناقج الغذائي. الناقج الغذائي. المهابة علية المواد الغذائية المهابة علية. المهابة علية. المهابة علية الغذائية المنتجات الغذائية المعابرات العامة ومهابرات الاتصال المعابرات الاتصال المعابرات المعابر المعابرة المعا		فيمنها النغدوية.	
سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائي. ال-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية المهنية عالية. تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة. د المهارات العامة ومهارات الاتصال ومهارات الاتصال المصادر المعلومائية المصادر المعلومائية الخاشنة بمجال تحليل		۳-ج-۳ یحدد مستوی	
الناتج الغذائي. المواد الغذائية المواد الغذائية المواد الغذائية المهينة عالية. المهينة المنتجات الغذائية المفارات الغذائية المهارات العامة ومهارات العامة المصادر المعلوماتية المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الخاضة بمجال تحليل			
" : يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية. " 0 يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة. د - المهارات العامة ومهارات الاتصال ومهارات الاتصال المصادر المعلوماتية المصادر المعلوماتية الخاسة بمجال تحليل الخاسة بمجال تحليل الخاسة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة			
تحليل المواد الغذائية المهنبة عالية. المهنبة عالية. تقييم المنتجات الغذائية المكاءة. د- المهارات العامة ومهارات الاتصال المحادر المعلوماتية المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرفة		الدانج العدائي.	
بمهنية عالية. ٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة. د- المهارات العامة ومهارات الاتصال ومهارات الاتصال ٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل			
٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة. د المهارات العامة ومهارات الاتصال عدد يستخدم المصادر المعلوماتية الخاصة بمجال تحليل الخاصة بمجال تحليل الخاصة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة			
تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة. دـ المهارات العامة ومهارات الاتصال ٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة		بمهنية عالية.	
بكفاءة. د المهارات العامة ومهارات الاتصال ٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة		٣-ج-٥ يكتب تقارير	
د- المهارات العامة ومهارات الاتصال ٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة			
ومهارات الاتصال ٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة		بكفاءة.	
ومهارات الاتصال ٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة		د- المهارات العامة	
المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة الأغذية لمعرقة			
المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة الأغذية لمعرقة		مرختس المرتخدة	
الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة		· ·	
الأغذية لمعرقة			
القيمة الغذائية		الأغذية لمعرقة	
		القيمة الغذائية	







	للمنتجات الغذائية	
	تركيبها الكيميائي.	
	۳-د-۲ یستخدم	
	الوقت بكفاءة في	
	إعداد وعرض	
	التقرير الفني وفقًا	
	للتحاليل الكيماوية	
	المتحصل عليها.	
	٣-د-٣ يتواصل مع	
	الآخرين لإستنتاج	
	القواعد والمؤشرات	
	العامة لتقييم أداء	
	العامليين في مجال تحليل الأغذية.	
	الاعقيد.	
<u>'</u>	 	

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٠٢٠م







تصميم التعلم المدمج لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

(1.11-	ساد المنزلي (۲۰۲۰	-		علم المدمج لمقرر تحليل اعديه تمهيدي	تصميم الت	
		Onl	line (40%)			
المراجع	مصادر التعلم	أدوات النقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
امان محمد البسطويسي، محمد محمود يوسف (۲۰۰۱): كيمياء وتحليل الأغذية- يوسف (۲۰۰۱): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف الحديثة- الاسكندرية. James C.S. Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic & Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne, 1995. AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis. Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India. Food analysis theory and practice (19). www.sciencedirect.com http://www.elsevier.com/wps/lo cate/inca/tree/ http://www.highwire.org/	 العروض التوضيحية. المراجع العلمية المقترحة. بنك المعرفة 	 أسئلة سريعة quiz أختبار تحريرى (اختبار نصف الفصل الدراسي). أنشطة فصلية . 	 التعلم عن بعد باستخدام جروبات الوانس اب وباستخدام الفيديو هات التعليمية. منصة التعليم الإلكترونية (موديل). 	أ- مهارات المعرفة والفهم: ٣-أ-١ تعرف المبادئ العامة تحليل الأغذية. ٣-أ-٢ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة المحيطبه. ٣-أ-٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في محال تحليل الأغذية. ٣-أ-٤ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية. ٣-أ-٥ تصنف الأغذية وفقًا المواصفات القياسية المواصفات القياسية العالمية للجودة.	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال . المحاليل المنظمة وطرق تحضير ها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل . المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي . الأغذية الطرق الكيميائية في تحليل الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية . الطرق البيولوجية في تحليل الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية . الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية . الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز) .







> http://www.bartleby.com/65/fo/		٣-أ-٧ يوضح الإختلاف بين الطرق	٩	الأجهزة المستخدمة في مجال
foodpres.html		المختلفة لتحليل المواد الغذائية.		تحليل الأغذية (HPLC).
> Journal of agricultural and food		٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال
chemistry		تحليل الأغذية.	·	تحليل الأغذية (الأشعة السينية
Food and bio products processing		ب- المهارات الذهنية:		ي . بأنواعها المختلفة).
Journal of food safety		ب- المهارات الدهيد :		`
Food biotechnology		٣-ب-١ يقترح بعض الأساليب	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال
➤ Journal of food quality		لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية		تحليل الأغذية (الأشعة تحت
> Food chemistry		أثناء تخزينها.		البنفسجية).
Journal of food biochemistry			٦	الأجهزة المستخدمة في مجال
Food microbiology		٣-ب-٢ ترتب الإجراءات المعملية		تحليل الأغذية (الهجرة في المجال
> Journal of food science		طبقًا لطبيعة المادة الغذائية		الكهربي).
> Food research international		ونوعيتها.	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال
		سو سویتن د د د د د د		تحليل الأغذية (الميكروسكوب
		٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل		الإلكتروني).
		المواد الغذاءية وتأثير تلك الطرق		
		علي جودتها.		
		٣-ب-٤ تستنتج طرق حفظ للمادة		
		الغذائية من الفساد طبقًا لتركيبها		
		الكيميائي.		
		'- ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ		
		٣-ب-٥ يقيم مخاطر استخدام أجهزة		
		تحليل المواد الغذائية علي صحة		
		الفرد والمجتمع.		
		٣-ب-٦ يجمع المعلومات لتحديد		
		جودة الأغذية والوقوف علي درجة		
		أمانها بالنسبة للمستهاك وخلوها من		







i iii		
	الأضرار.	
	٣-ب-٧ يحلل نظم الجودة ذات	
	الصلة بالمنتجات الغذائية وصولا	
	الأفضلها.	
	ج- المهارات المهنية والعملية:	
	٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة	
	التي يجب إتباعها في معمل تحليل	
	الأغذية والحفاظ علي جودتها.	
	٣-ج-٢ يطبق التقييم المناسب وفقًا	
	لنتائج تقارير تحليل الأغذية	
	المختلفة للوقوف علي قيمتها	
	التغذوية.	
	٣-ج-٣ يحدد مستوى جودة الإنتاج	
	ووضع سياسة تطوير وتحسين	
	الناتج الغذائي.	
	٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل	
	المواد الغذائية بمهنية عالية.	
	٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات	
	الغذائية بكفاءة.	
	د- المهارات العامة ومهارات	
	الاتصال	
	٣-د-١ يستخدم المصادر	
	المعلوماتية الخاضة بمجال	
	9	







	تحليل الأغذية لمعرقة القيمة	
	الغذائية للمنتجات الغذائية	
	تركيبها الكيميائي.	
	٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في	
	إعداد وعرض التقرير الفني	
	وفقًا للتحاليل الكيماوية	
	المتحصل عليها.	
	٣-د-٣ يتواصل مع الأخرين	
	لإستنتاج القواعد والمؤشرات العامة	
	لتقييم أداء العامليين في مجال تحليل	
	الأغنية.	

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٠٢٠م







مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

		هنية	هارات الذ	الم	ر-ي <u>)</u>				- 73	سارف			<u> </u>			المحتويات الرنيسية
<u>'</u>)) j	<u>}</u>) 	۲/ <u>۱</u> /))	Λ/İ/٣	v/i/ v	1/1/1	<u>0/i/</u> *	£/i/₩	*/i/*	Y/i/Y	1/1/1	أسابيع الدراسة	للمقرر
	×			×			×	×	×			×		×	١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
			×	×	×		×	×	×			×	×		۳،۲	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
×	×			×	×	×	×	×	×	×	×				£	تحليل الجودة في الأغذية.
			×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	٦،٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	۸،۷	الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	1 9	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	17,11	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	١٤،١٣	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	17,17,10	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجر افيا الغاز).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	77 , 71	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
	×	_	×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	7 £ , 7 m	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	47,40	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربي).
	×		×	×	×	×	×	×	×			×	×	×	۲۸، ۲۷	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

رئيس مجلس القسم العلمي: أد/ سعيد مناع جادالرب

أستاذ المقرر: أ.د/عزة زهير







مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢-٢٠١)

<u>عامة</u> <u>ة</u>	هارات الع والمنقولا	الم		هنية	رات الم	المهار	,	أسابيع	المحتوبات الرئيسية
1/2/1	۲/۵/۳	١/٤/٢	/ 7 /۲	/ 7 /٣	<u>/7:/٣</u>	/ 7 /۲	/ 7 /٣	أسابيع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
×		×						١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال.
×		×				×	×	٣ ، ٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
×	×	×			×	×	×	٤	تحليل الجودة في الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	٦,٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
×	×	×	×	×		×	×	۸،۷	الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	1 9	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	17,11	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	15,17	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	, 17, 10 1V	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
×	×	×	×	×		×	×	19,11	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
×	×	×	×	×		×	×	77 . 71	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
×	×	×	×	×		×	×	7 % , 7 7	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
×	×	×	×	×		×	×	77,70	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربي).
×	×	×	×	×		×	×	۲۸، ۲۷	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي :أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-٢١-٢٠٠٠م







مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

											ر	لمقر	هدفة ا	ست	علم اله	نج الت	نوات											
	امة	ن الع	هارات	الم			فية	الحر	هارات	الم			: هنية	ت الد	مهاراد	ماا					فاهيم	، والما	لومات	المع				
	م	التعل	واتج	ن			م	التعل	نواتج				ىلم	التع	نواتج						(التعلم	نواتج					أساليب التعليم والتعلم
٦	٥	٤	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	٧	٦	٥	٤	٣	۲	١	١.	٩	٨	٧	٦	٥	£	٣	۲	١	
											×	×		×		×	×		×	×	×		×	×	×	×	×	المحاضرة المطورة
								×			×					×						×						العصف الذهني
			×		×											×												إستراتيجيه التعلم التعاوني
		×					×		×		×	×	×	×							×	×						إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
					×		×		×												×							إستراتيجيات التعلم الذاتي
×	×		×		×							×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	منصة التعليم الإلكتروني الجامعي (موديل)

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢-٢١-٠٢٠م







مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠٠)

	نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																											
	مة	ت العا	مهاراد	الم	المعلومات والمفاهيم المهارات الذهنية المهارات الحرفية							أساليب التقييم																
	(التعلم	نواتج				طم	نج التع	نوان		نواتج التعلم نواتج التعلم																	
٦	٥	٤	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	٧	٦	٥	٤	٣	۲	١	١.	٩	۸	٧	٦	٥	£	٣	۲	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الأمتحان التحريرى
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الأمتحان التطبيقى
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة (اختبارات تكوينية الكترونية، أوراق بحثية الكترونية، مناقشات دورية)

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠١٨







مخطط لتصميم اختبار لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

المقالى	الصواب /الخطأ	اختيار من	الدرجات		اجمالی الساعات	
		متعدد			التدريسية	
				مخرجات التعلم		الموضوع
√		√	تقدير ي	٣-أ-١ تعرف المبادئ العامة تحليل الأغذية.	١	 مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
	\	√	تقديري	٣-أ-٢ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة المحيطبه.	0	 ۲. المحالیل المنظمة وطرق تحضیرها وأهمیتها وإستخداماتها فی طرق التحلیل.
✓			تقديري	٣-أ-٤ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.	٣	٣. تحليل الجودة في الأغذية.
√	√	✓	تقديري	٣-أ-٧ يوضح الإختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.	٦	 المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
	√	✓	تقديري	٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	٦	٥. الطرق الكيميائية في تحليل الأغذية.
√	\	√	تقديري	 ٣-ب-١ يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها. 	٦	 ٦. الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
√		✓	تقدير ي	 ٣-ب-٢ ترتب الإجراءات المعملية طبقًا لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها. 	٦	٧. الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
✓	√	✓	تقدير ي	٣-ب-٥ يقيم مخاطر استخدام أجهزة تحليل المواد الغذائية علي صحة الفرد والمجتمع.	٦	 ٨. الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
√		√	تقديري	٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	٩	 ٩. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).







	√	√	تقدير ي	٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل المواد الغذاءية وتأثير تلك الطرق علي جودتها.	٩	١٠. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
√	√	√	تقديري	٣/ب/ ٣ يقترح أساليب للتعامل مع الاستراتيجيات والمهارات العملية.	٦	 الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
√	√		تقديري	٣/ب/٤ ـ يبتكر طرقاً وأساليب حديثة داخل العملية التعليمية .	٦	١٢. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
√		√	تقديري	٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية.	٦	١٣. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربي).
√	✓	√	تقديري	 ٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة التي يجب إتباعها في معمل تحليل الأغذية والحفاظ علي جودتها. 	٦	 ١٤. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).
√	√	√	تقديري	 ٦-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضة بمجال تحليل الأغذية لمعرقة القيمة الغذائية للمنتجات الغذائية تركيبها الكيميائي. 		
√	√	√	تقدير ي	 ٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد و عرض التقرير الفني وفقًا للتحاليل الكيماوية المتحصل عليها. 		

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢-٢١-٢٠٠٠م







Clinical Nutrition Course

1. Course basic data

Code:	Name: Clinical Nutrition	Level: Master's program	
	Dept. Home Economics	N. units: ^r Lectures (1)	Practical (2)

2. Course	- Examine principles and application of medical nutrition therapy
Aims	as related to specific disease states
	- Integrate knowledge of pathophysiology of selected diseases
	with nutrition intervention and prevention of various disease
	states
	- Introduce students to the skills required to plan and implement
	modified diets for selected medical conditions
	- Incorporate understanding, assessing, application and teaching
	of dietary modifications while considering the physiological,
	psychological, social and cultural aspects of the individual
3- Students lea	
outcomes	
3-A. Knowledge	3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and
& understanding	health
3	3a.2. Identify and define medical terminology related to
	nutrition and diseases
	3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for
	each
	3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the
	patient
	3.a.5. Recognize the influence of food habits and preferences in
	counseling modified diets
3-B. Intellectual	3.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs
skills	3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan
	3.b.3. Calculate nutritive adequacy of a diet and prescribed
	nutrient and energy levels
	3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets
	to selected medical conditions
3-C. Professional	3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed
& practical skills	conclusion
•	3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary
	and medical records
	3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained
	knowledge
	3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and
	lifestyle program
3-D. General and	7 1 6
	3.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution
transferable skills	3.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution 3.d.2. Participate effectively in group discussions or debate
transferable skills	3.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution 3.d.2. Participate effectively in group discussions or debate 3.d.3. Effectively use the Microsoft Office package and library







4.Course	
content	
Week 1	Introduction to Therapeutic Nutrition
	What is Therapeutic Nutrition
	• Where is it Applied
	• Systems of nutritional support
	The team approach in chronic disease management
	Nutritional and medical ethics
Week 2	Therapeutic diets
	An overview
	Therapeutic diets
	Mechanically Altered diets
	Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed
	diet, dental diet, and NAS diet
Week 3	Allergies and Intolerances
	• Food Allergy
	• Foot Intolerance
	 Diagnosis of Food Allergy or Intolerance
	 Dietary Management of Food Allergy and Intolerance
	Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary
	requirements and plan a meal using food exchange list
Week 4	Allergies and Intolerances
	Peanut Allergy
	• Cow's Milk Allergy
	Celiac Disease
	• Favism Allergy
	Practical: Calculate dietary requirements, use food exchange list, use food composition tables, and Prepare a full day rationed meal
	with an explanation of what is permitted or forbidden
Week 5	Hematologic diseases
	Iron deficiency
	Cobalamin and folate deficiency
	Practical: Calculate dietary requirements, use food exchange to
	prepare a full day rationed meal with an explanation of what is
	permitted or forbidden
Week 6	Diabetes
	• What is Diabetes?
	 Types of Diabetes
	Complications Associated with Diabetes
	Practical: calculate prescribed nutrient and energy levels
Week 7	Diabetes
	Prevention and Treatment
	Monitoring of Diabetes
	Practical: Formulate a basic nutrition care plan for a diabetic
	patient
Week 8	Diabetes
	Therapeutic Nutrition & Diabetes
	Therapeade Fidurion & Diagons







	The Pancreas
	Acute Pancreatitis
	Chronic Pancreatitis
	Practical: Calculate dietary requirements and use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
Week 9	Heart Disease, Hymia perlipideand Arteriosclerosis
	• Introduction
	Modifiable Risk Factors
	Practical: Discuss the role of a healthy active lifestyle on
	health
Week 10	Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis
	Dietary Fat & Cholesterol
	Other Dietary Factors
	Practical: Plan a meal using established criteria to meet
	recommended goals for fats, carbohydrate, and protein
Week 11	Renal/Kidney Conditions
WCCK 11	Glomerulonephritis, Acute & Chronic
	Nephrotic Syndrome
	Nephrosclerosis
	Practical: plan a diet low in protein, salt, and potassium
Week 1 ⁷	Renal/Kidney Conditions
week 1	1
	Acute Renal Failure (ARF) Charaia Paral Failure (CRF)
	• Chronic Renal Failure (CRF)
*** 1 1 W	Practical: Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus
Week 1 ^r	Renal/Kidney Conditions
	Eating the right amount of Energy
	• Fluid Restrictions
	Sodium Restrictions
	• Diet & Kidney stones
	Practical: Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in
	renal conditions
Week 15	Liver disease
	• Hepatitis
	• Cirrhosis
	Acute liver failure
	The Gallbladder
	• Gall Stones
	Practical : Plan a high energy and high protein diet and a low-fat
	diet
Week 15	Digestive Disorders and Diet
	Introduction
	Malabsorption Syndrome
	Practical: create a treatment plan to get the needed
	nutrients (Plan a meal high in potassium and low in fat)
Week 16	Digestive Disorders and Diet







	_
	 Irritable Bowel Syndrome (IBS) Inflammatory Bowel Diseases (IBD): Crohn's Disease, Diverticulitis & Ulcerative Colitis
	Practical: Plan a meal free from foods that triggers IBS, Plan a meal low in insoluble fiber and free from foods that triggers IBD, and plan a list of foods to a void or chose when IBD is active
Week 17	Cancer
,, co ii	Dietary Factors associated with Cancer
	• Cancer Therapy
	Practical: Discuss the role of diet in cancer
Week 18	Cancer
WOOK 10	Nutritional Side-Effects and Suggested Dietary Management Practical: Discuss the role of Mediterranean-type diets in
	decreasing risk of certain cancers
Week 19	Obesity
	Etiology
	Management
	Practical: Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy
	eating and exercise plan to lose weight
Week 20	Management of skeletal and joint disorders
	Bone biology in health and disease
	Practical: Discuss bone mineral, protein matrix, and
	noncollagenous matrix proteins
Week 21	Management of skeletal and joint disorders
	Diet in Rheumatic diseases
	Practical: Plan a list of foods and beverages that fight
W. 1.00	inflammation, strength bone, and boost the immune system
Week 22	Nutrition and infection
	Practical: Assess the relationship between nutrition and infections
Wools 22	focusing on the role of malnutrition on susceptibility to infection
Week 23	Nutrition in surgery and injury Practical: Discuss the complex synergistic relationship between
	nutritional status and the physiological responses to surgery, plan a
	meal high in protein, fiber, vitamin C, Vitamin D, calcium, and
	zinc
Week 24	Zinc
WCCK 24	Nutrition and cognitive function
	Iodine deficiency disorders
	Cognitive effects of iron deficiency
	Cognitive effects of zinc deficiency
	Practical: Plan a list of foods high in Iodine, zinc, and iron and
	discuss their roles in cognitive functions
Week 25	Neurologic disorders associated with specific vitamins
	Vitamin B1 and Beriberi
	Niacin deficiency (Pellagra)
	Vitamin B12 (Cobalamin)
	Practical: Plan a list of foods high in vitamin B1, Niacin, and







	Vitamin B12						
Week 26	Dietary and vitamin treatment in neurology						
	Migraine						
	Stroke						
	Practical : Plan a list of foods and beverages that triggers migraine						
	attacks, plan a list of foods to avoid or choose after stroke						
Week 27	Eating disorders						
	Anorexia nervosa						
	Bulimia nervosa						
	Binge-eating disorder						
	Practical: Formulate a basic nutrition care plan for a patient with						
	eating disorder						
Week 28	Therapeutic diet project						

5. Teaching and	•	Developed lecture					
learning methods	•	Problem Solving Str	Problem Solving Strategy.				
	•	Brainstorming					
	•	Co-operative Learning	ng Strategy				
	•	Discussion strategy	and workshops				
	•	Strategy of demonstr	ration				
	•	Self -learning strateg	gies				
	•	Discovery					
	•	Educational Presenta	ations				
		N	Not applicable				
7. Student assessment							
methods	- Class	participation	5 %				
	- Quiz	zes	10 %				
		apeutic diet project	5 %				
	- Prac	tical exam	40%				
	- Final	l exam	40%				

8. Books & References	
A. Notes	
B. Books	 William's essentials of nutrition and diet therapy. Eleanor D. Schlenker, Joyce Gilbert. Elsevier Inc.,11th edition, 2015 Understanding nutrition. Whitney Rolfes. 14th edition,2016
	- Nutrition at a glance. Sangita Sharma. 2 nd edition, Wiley Blackwell, 2016
	 Nutrition: Science and applications. Lori A. Smolin, Mary B. Grosvenor. John Willy &Sons, Inc. 2007
C. Suggested books	- Modern nutrition in health and disease.







Date: 6-12-2020

	Maurice E. Shils, Moshe Shike, et. Lippincott Willams Wilkins. 3rd edition, 2006.
D. Periodicals and journals	The American Journal of Clinical nutritionClinical Nutrition
Journais	- Clinical Nutrition & Dietetics
	- International Journal of Clinical Nutrition
	 Asian Pacific Journal of Clinical Nutrition

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann







Design for hybrid learning Clinical Nutrition Master 2019/2020

course content	Hrs	Learning outcomes	Teaching and	Evolutions	Learning	References
			learning		resources	
			strategy			
1-Introduction to	<u>3</u>	3.A. Knowledge &	Taught face to	Essay and	Library,	William's essentials of
Therapeutic Nutrition		understanding:	face by lectures,	assessed	compute,	nutrition and diet
		3.a.1. Describe the	practical, brain	seminar	data show	
An overview 2-	<u>3</u>	relationship among nutrition,	storm, seminars	presentation 10%	internet	therapy. Eleanor D.
The man entire diets		disease, and health.	discussions and	Quizzes 10 %	laboratories,	Schlenker, Joyce
Therapeutic diets		.3.a.2. Identify and define	solving	Practical Exam 20%	equipments and food	Gilbert. Elsevier
Mechanically Altered		medical terminology related to nutrition and diseases.	problems until 15/3/2020	Final exam 60%	modules	Inc.,11th edition, 2015
diets.		3.a.3. Explain disease states	online education	Tillal Cxalli 0070	modules	inc.,11th cultion, 2013
diets.		and types of diets prescribed	via whatsApp			
Practical: Examples for		for each	groups and			Understanding
full liquid diet, clear liquid		3.a.4. Explain the role of	Learning videos			nutrition. Whitney
diet, pureed diet, dental		modified diets in the therapy	_			1
diet, and NAS diet		of the patient				
,		3.a.5. Recognize the				edition,2016
3-Allergies and	<u>3</u>	influence of food habits and				
Intolerances		preferences in counseling				Nutrition at a glance.
		modified diets. :-3.B. Intellectual skills				
Practical: Calculate		33.b.1. Adapt the normal diet				Sangita Sharma. 2nd
nutritive adequacy of a		to specific therapeutic needs				edition, Wiley
diet, Calculate dietary		3.b.2. Formulate a basic				Blackwell, 2016
requirements and plan a		nutrition care plan				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
meal using food exchange		3.b.3. Calculate nutritive				
list		adequacy of a diet and				Nutrition: Science and







4-Allergies and Intolerances.	3	prescribed nutrient and		applications. Lori A.
		energy levels		Smolin, Mary B.
<u>Practical:</u> Calculate dietary		3.b.4. Demonstrate the		j
requirements, use food		rationale behind describing		Grosvenor. John
exchange list, use food		specific diets to selected		Willy &Sons, Inc.
composition tables, and		medical conditions <u>3.C.</u>		2007
Prepare a full day rationed		Professional & practical		
meal with an explanation of		skills: 3.c.1. Analyze observable		
what is permitted or		facts and arrive to an		Modern nutrition in
forbidden		informed conclusion.		health and disease.
	_	3.c.1. Analyze, evaluate, and		Maurice E. Shils,
5-Hematologic diseases	<u>3</u>	synthesize information from		Moshe Shike, et.
Practical: Calculate dietary		dietary and medical records		,
requirements, use food		3.c.3. Prepare an effective		Lippincott Willams
exchange to prepare a full		nutritional advice based on		Wilkins. 3rd edition,
day rationed meal with an		gained knowledge 3.c.4. Develop a personalized,		.2006
explanation of what is		safe, and effective nutrition		
permitted or forbidden		and lifestyle program.		The American Journal
Diabetes-7	3	3- D. General and		of Clinical nutrition
Diabetes- \	<u> </u>	transferable skills:		Clinical Nutrition
Practical: calculate		33.d.1. Apply the team		Clinical Nutrition &
prescribed nutrient and		concept of nutritional care in		Dietetics
energy levels		an institution.		
		3.d.2. Participate effectively		International Journal
Diabetes ^V	<u>3</u>	in group discussions or debate		of Clinical Nutrition
Practical: Formulate a		3.d.3. Effectively use the		







basic nutrition care plan	Microsoft Office package and	
for a diabetic patient	library resources.	
r		
-8-Diabetes <u>Practical:</u> <u>3</u>		
Calculate dietary		
requirements and use food		
exchange to prepare a full		
day rationed meal with an		
explanation of what is		
permitted or forbidden		
-9-Heart Disease, <u>3</u>		
Hyperlipidemia and		
Arteriosclerosis		
Practical: Discuss the role		
of a healthy active lifestyle		
on health		
-10-Heart Disease, <u>3</u>		
Hyperlipidemia and		
Arteriosclerosis.		
Practical: Plan a meal		
using established criteria to		
meet recommended goals		
for fats, carbohydrate, and		







protein	
11 D 1/IZ: 1	
-11-Renal/Kidney	<u>3</u>
Conditions	
<u>Practical</u> : plan a diet low in	
protein, salt, and potassium	
-12-Renal/Kidney	3
Conditions Practical: Plan	<u> </u>
a diet low in potassium,	
salt, and phosphorus	
12 Danal/Widness	2
-13-Renal/Kidney	<u>3</u>
Conditions	
Practical: Discuss the role	
of energy levels, fluids,	
and sodium in renal conditions	
Liver disease-\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	3
Practical: Plan a high	3
energy and high protein	
diet and a low-fat diet	
15-Digestive Disorders and	3
Diet Practical: create a	3
treatment plan to get the	
needed nutrients (Plan a	
meal high in potassium and	
low in fat(
10 W III Iail	







•	<u> </u>	1	1	1	
<u>3</u>					
<u>3</u>					
<u>3</u>					
3					
_					
		<u>3</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>3</u>

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Date: 6-12-2020

Head Dept. Prof. Said Mann

Knowledge and skills matrix for clinical nutrition course







<u>In</u>	tellectu	ıal skil	<u>lls</u>		<u>Kn</u>	owle	dge_		Weeks	eks Course content
3-b-4	<u>3-b-3</u>	<u>3-b-2</u>	<u>3-b-1</u>	<u>3-a-5</u>	<u>3-a-4</u>	<u>3-a-3</u>	<u>3-a-2</u>	<u>3-a-1</u>	W CORS	
					×		×	×	Week1	Introduction to Therapeutic Nutrition What is Therapeutic Nutrition Where is it Applied Systems of nutritional support The team approach in chronic disease management Nutritional and medical ethics
			×		×				Week2	2. Therapeutic diets An overview Therapeutic diets Mechanically Altered diets Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet
×	×	×	×		×	×	×	×	Week3	3. Allergies and Intolerances Food Allergy, Food Intolerance, Diagnosis of Food Allergy or Intolerance, Dietary Management of Food Allergy and Intolerance Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange list







×	×	×	×		×	×	×	×	Week4	4. Allergies and Intolerances Peanut Allergy, Cow's Milk Allergy, Celiac Disease, Favism Allergy Practical: Calculate dietary requirements, use food exchange list, use food composition tables, and Prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
×	×	×		×	×	×	×	×	Week5	Hematologic diseases Iron deficiency Cobalamin and folate deficiency Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements, use food exchange list, use meal analysis Prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
×	×					×	×	×	Week6	6. Diabetes What is Diabetes? Types of Diabetes Complications Associated with Diabetes Practical: calculate prescribed nutrient and energy levels
×	×	×			×		×	×	Week7	7.Diabetes Prevention and Treatment Monitoring of Diabetes Practical: Formulate a basic nutrition care plan for a diabetic patient







×	×	×	×	×	×	×	×	×	Week8	Diabetes Therapeutic Nutrition & Diabetes, The Pancreas, Acute Pancreatitis, Chronic Pancreatitis Practical: Calculate dietary requirements and use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
×			×	×			×	×	Week9	Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis Introduction Modifiable Risk Factors Practical: Discuss the role of a healthy active lifestyle on health
×		×	×	×	×			×	Week10	Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis Dietary Fat & Cholesterol Other Dietary Factors Practical: Plan a meal using established criteria to meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein







×	×	×	×	×		×		Week11	Renal/Kidney Conditions Glomerulonephritis, Acute & Chronic Nephrotic Syndrome Nephrosclerosis Practical: plan a diet low in protein, salt, and potassium
×	×	×		×	×	×		Week12	Renal/Kidney Conditions Acute Renal Failure (ARF) Chronic Renal Failure (CRF) Practical: Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus
×		×			×	×	×	Week13	Renal/Kidney Conditions Eating the right amount of Energy Fluid Restrictions Sodium Restrictions Practical: Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions







X		×	×	×	X	X		Liver disease
								• Hepatitis
								Cirrhosis
							Week14	Acute liver failure
							W CCRT 1	The Gallbladder
								Gall Stones
×			×		×	×		Practical: Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet Digestive Disorders and Diet
								Digestive Disorders and Diet
								Introduction
							Week 15	Malabsorption Syndrome
								Practical: create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a meal high in
×		×	×	×	×	×		potassium and low in fat)
								Digestive Disorders and Diet
								Irritable Bowel Syndrome (IBS)
								Inflammatory Bowel Diseases (IBD): Crohn's Disease, Diverticulitis &
							Week 16	Ulcerative Colitis
								Practical: Plan a meal free from foods that triggers IBS, Plan a meal low in
								insoluble fiber and free from foods that triggers IBD, and plan a list of foods to avoid or choose when IBD is active







X	×	×	×	×	×		×	×		Cancer Dietary Factors associated with Cancer
									Week 17	Cancer Therapy
										Practical: Discuss the role of diet in cancer
×			×			×		×		Cancer
									Week 18	Nutritional Side-Effects and Suggested Dietary Management
										Practical: Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers
×		×	×		×		×	×		Obesity
									Week 19	Etiology Management
										Practical: Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight
×							×			Management of skeletal and joint disorders
									Week 20	Bone biology in health and disease
									week 20	Practical: Discuss bone mineral, protein matrix, and noncollagenous matrix proteins
×							×	×		Nutrition and infection
									Week 21	Practical: Assess the relationship between nutrition and infections focusing on the role of malnutrition on susceptibility to infection







×		×	×	×	×		Management of skeletal and joint disorders
						Week 22	Diet in Rheumatic diseases
							Practical: Plan a list of foods and beverages that fight inflammation, strength bone, and boost the immune system
×		×	×	×	×		Nutrition in surgery and injury
						Week 23	Practical: Discuss the complex synergistic relationship between nutritional status and the physiological responses to surgery, plan a meal high in protein, fiber, vitamin C, Vitamin D, calcium, and zinc
×		×	×	×	×		Nutrition and cognitive function
						Week 24	Iodine deficiency disorders Cognitive effects of iron deficiency Cognitive effects of zinc deficiency Practical: Plan a list of foods high in Iodine, zinc, and iron and discuss their roles in cognitive functions
X		×		×	×		Neurologic disorders associated with specific vitamins
						Week 25	Vitamin B1 and Beriberi Niacin deficiency (Pellagra) Vitamin B12 (Cobalamin) Practical: Plan a list of foods high in vitamin B1, Niacin, and Vitamin B12
X		X	×	×	×	Week 26	Dietary and vitamin treatment in neurology Migraine Stroke
							Practical : Plan a list of foods and beverages that triggers migraine attacks, plan a list of foods to avoid or choose after stroke







×		×	×		×	×	Week 27	Eating disorders Anorexia nervosa Bulimia nervosa Binge-eating disorder Practical: Formulate a basic nutrition care plan for a patient with eating disorder
×	×	×		×			Week 28	Therapeutic diet project

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann







Knowledge and skills matrix for clinical nutrition course (Continued)

	eneral a ansfera skills	<u>ble</u>	Professional & practical skills				Weeks	Course content
<u>3-d-3</u>	<u>3-d-2</u>	<u>3-d-1</u>	3-c-4	3-c-3	3-c-2	<u>3-c-1</u>		
×	×	×	×				Week1	1- Introduction to Therapeutic Nutrition What is Therapeutic Nutrition Where is it Applied Systems of nutritional support The team approach in chronic disease management Nutritional and medical ethics
×	×		×				Week2	Therapeutic diets An overview Therapeutic diets Mechanically Altered diets Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet







×	×	×	×	×	×	Week3	Allergies and Intolerances Food Allergy, Food Intolerance, Diagnosis of Food Allergy or Intolerance, Dietary Management of Food Allergy and Intolerance Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange list
×	×	×	×	×	×	Week4	Allergies and Intolerances Peanut Allergy, Cow's Milk Allergy, Celiac Disease, Favism Allergy Practical: Calculate dietary requirements, use food exchange list, use food composition tables, and Prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
×		×	×	×	×	Week5	Hematologic diseases Iron deficiency Cobalamin and folate deficiency Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements, use food exchange list, use meal analysis Prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
×		×	×		×	Week6	6. Diabetes What is Diabetes? Types of Diabetes Complications Associated with Diabetes Practical: calculate prescribed nutrient and energy levels







×		×	×	×	Week7	7. Diabetes Prevention and Treatment Monitoring of Diabetes
×	×	×	×	×		Practical: Formulate a basic nutrition care plan for a diabetic patient Diabetes
					Week8	Therapeutic Nutrition & Diabetes, The Pancreas, Acute Pancreatitis, Chronic Pancreatitis Practical: Calculate dietary requirements and use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden
×	×	×	×	×	Week9	Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis Introduction Modifiable Risk Factors Practical: Discuss the role of a healthy active lifestyle on health
×	×	×	×	×	Week10	Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis Dietary Fat & Cholesterol Other Dietary Factors Practical: Plan a meal using established criteria to meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein







×	×	×	×	×	Week11	Renal/Kidney Conditions Glomerulonephritis, Acute & Chronic Nephrotic Syndrome Nephrosclerosis
×	×	×	×	×	Week12	Renal/Kidney Conditions Acute Renal Failure (ARF) Chronic Renal Failure (CRF) Practical: Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus
×	×	×	×	×	Week13	Renal/Kidney Conditions Eating the right amount of Energy Fluid Restrictions Sodium Restrictions Practical: Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions







×	×	×	×	×	×		Liver disease Hepatitis
							Cirrhosis
						Week14	• Acute liver failure
							• The Gallbladder
							• Gall Stones
							Practical: Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet
×	×	×	×		×	Week 15	Digestive Disorders and Diet Introduction Melaboration Syndrome
						WEEK 13	Malabsorption Syndrome Practical: create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a meal high in potassium and low
							in fat)
×	×	×	×	×	X		Digestive Disorders and Diet
							Irritable Bowel Syndrome (IBS)
						Week 16	Inflammatory Bowel Diseases (IBD): Crohn's Disease, Diverticulitis & Ulcerative Colitis
	V						Practical: Plan a meal free from foods that triggers IBS, Plan a meal low in insoluble fiber and free from foods that triggers IBD, and plan a list of foods to avoid or choose when IBD is active
×	×	×	×		×		Cancer Dietary Factors associated with Cancer
						Week 17	Cancer Therapy
							Practical: Discuss the role of diet in cancer







×	×	×	×		×		Cancer
						Week 18	Nutritional Side-Effects and Suggested Dietary Management
							Practical: Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers
×	×	×	×	×	×		Obesity
							Etiology
						Week 19	Management
							Practical: Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose
					V		weight
×	×	×	×		×		Management of skeletal and joint disorders
						W. 1.20	Bone biology in health and disease
						Week 20	Bone biology in hearth and disease
							Practical: Discuss bone mineral, protein matrix, and noncollagenous matrix proteins
×	×	×	×	×	×		Nutrition and infection
						W 1 01	
						Week 21	Practical: Assess the relationship between nutrition and infections focusing on the role of
							malnutrition on susceptibility to infection
×	×	×	×		X		Management of skeletal and joint disorders
						Week 22	Diet in Rheumatic diseases
						VV CCK 22	Practical: Plan a list of foods and beverages that fight inflammation, strength bone, and boost the
							immune system
×	×	×	×		×		Nutrition in surgery and injury
						Week 23	Practical: Discuss the complex synergistic relationship between nutritional status and the
						W CCR 23	physiological responses to surgery, plan a meal high in protein, fiber, vitamin C, Vitamin D, calcium,
							and zinc







X	X		X	X		X	Week 24	Nutrition and cognitive function Iodine deficiency disorders Cognitive effects of iron deficiency Cognitive effects of zinc deficiency Practical: Plan a list of foods high in Iodine, zinc, and iron and discuss their roles in cognitive functions
×	X		×	×	×	×	Week 25	Neurologic disorders associated with specific vitamins Vitamin B1 and Beriberi Niacin deficiency (Pellagra) Vitamin B12 (Cobalamin) Practical: Plan a list of foods high in vitamin B1, Niacin, and Vitamin B12
×	X		×	×		×	Week 26	Dietary and vitamin treatment in neurology Migraine Stroke Practical: Plan a list of foods and beverages that triggers migraine attacks, plan a list of foods to avoid or choose after stroke
×	X		×	×		×	Week 27	Eating disorders Anorexia nervosa Bulimia nervosa Binge-eating disorder Practical: Formulate a basic nutrition care plan for a patient with eating disorder
×	×	×	×	×	×	×	Week 28	Therapeutic diet project

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann







Matrix of teaching and learning methods (ILO's) for Clinical Nutrition

	(ILO's) for Clinical Nutrition															
General and movable skills			Pro	fessio	Mental skills						vledgo rstan			Teaching and learning methods		
٣	T 7 1 £		٣	۲	1	٤	٣	۲	١	٥	ŧ	٣	۲	١		
				×										×	×	Developed lecture
×											×					Problem Solving Strategy.
		×					×					×				Brainstorming
				×				×		×			×			Co-operative Learning Strategy
	×							×					×			Discussion strategy and workshops
×		×	×	×	×	×			×		×			×		Strategy of demonstration
×	×		×			×		×				×				Self -learning strategies
					×		×				×					Discovery
×	×	×	×	×	×	×	×			×				×		Educational Presentations

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann Date: 6-12-2020







Matrix of Evaluation methods (ILO's) for Clinical Nutrition

	(ILO·s) for Clinical Nutrition															
General and movable skills			Pro	ofessio	Mental skills				Knowledge and understanding					Evaluation methods		
٣	۲	١	٤	٣	۲	١	£	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Class participation
											×	×	×	×	×	• Quizzes
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Therapeutic diet project
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Practical exam
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Final exam
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Online activities

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann Date: 6-12-2020







Design for hybrid learning Clinical Nutrition Master 2020/2021

		Design for hybrid learnin Fac	ce to face (60%)	11110501 2020, 2021		
course content	Hrs	Learning outcomes	Teaching and learning strategy	Evolutions	Learning resources	References
1-Introduction to Therapeutic Nutrition	<u>3</u>	3.A. Knowledge & understanding: 3.a.1. Describe the	Taught face to face by lectures, practical, brain	Essay and assessed seminar	Library, compute, data show	William's essentials of nutrition and diet
An overview 2- Therapeutic diets	<u>3</u>	relationship among nutrition, disease, and health.	storm, seminars discussions and	presentation 10% Quizzes 10 %	internet laboratories,	therapy. Eleanor D. Schlenker, Joyce
Mechanically Altered diets.		.3.a.2. Identify and define medical terminology related to nutrition and diseases.3.a.3. Explain disease states	solving.	Practical Exam 20% Final exam 60%	equipments and food modules	Gilbert. Elsevier Inc.,11th edition, 2015
Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet		and types of diets prescribed for each 3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the patient 3.a.5. Recognize the				Understanding nutrition. Whitney Rolfes. 14th edition, 2016
3-Allergies and Intolerances Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange	3	influence of food habits and preferences in counseling modified diets. :-3.B. Intellectual skills 33.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs 3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan				Nutrition at a glance. Sangita Sharma. 2nd edition, Wiley Blackwell, 2016







list		3.b.3. Calculate nutritive		Nutrition: Science and
4 Allowaics and Intelegences	2	adequacy of a diet and		applications. Lori A.
4-Allergies and Intolerances.	3	prescribed nutrient and energy levels		Smolin, Mary B.
Practical: Calculate dietary		3.b.4. Demonstrate the		Grosvenor. John
requirements, use food		rationale behind describing		
exchange list, use food		specific diets to selected		Willy &Sons, Inc.
composition tables, and		medical conditions <u>3.C.</u>		2007
Prepare a full day rationed		Professional & practical skills:		
meal with an explanation of		3.c.1. Analyze observable		Modern nutrition in
what is permitted or		facts and arrive to an		health and disease.
forbidden		informed conclusion.		Maurice E. Shils,
5-Hematologic diseases	3	3.c.1. Analyze, evaluate, and		,
	_	synthesize information from dietary and medical records		,
Practical: Calculate dietary		3.c.3. Prepare an effective		Lippincott Willams
requirements, use food exchange to prepare a full		nutritional advice based on		Wilkins. 3rd edition,
day rationed meal with an		gained knowledge		.2006
explanation of what is		3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition		The American Journal
permitted or forbidden		and lifestyle program.		of Clinical nutrition
Diabetes-7	3	3- D. General and		Clinical Nutrition
Zimoetes	<u> </u>	transferable skills:		
Practical: calculate		33.d.1. Apply the team		Clinical Nutrition &
prescribed nutrient and		concept of nutritional care in an institution.		Dietetics
energy levels		3.d.2. Participate effectively		International Journal







Diabetes ^V	<u>3</u>	in group discussions or		of Clinical Nutrition
Practical: Formulate a		debate		
		3.d.3. Effectively use the		
basic nutrition care plan		Microsoft Office package and library resources.		
for a diabetic patient		notary resources.		
-8-Diabetes <u>Practical:</u>	<u>3</u>			
Calculate dietary				
requirements and use food				
exchange to prepare a full				
day rationed meal with an				
explanation of what is				
permitted or forbidden				
P CONTROL OF THE CONT				
-9-Heart Disease,	<u>3</u>			
Hyperlipidemia and				
Arteriosclerosis				
D (1 D) (1 1				
<u>Practical:</u> Discuss the role				
of a healthy active lifestyle				
on health				
-10-Heart Disease,	3			
Hyperlipidemia and	_			
Arteriosclerosis.				
Practical: Plan a meal				
using established criteria to				







meet recommended goals	
for fats, carbohydrate, and	
protein	
-11-Renal/Kidney	<u>3</u>
Conditions	
Practical: plan a diet low in	
protein, salt, and potassium	
-12-Renal/Kidney	<u>3</u>
Conditions Practical: Plan	
a diet low in potassium,	
salt, and phosphorus	
sart, and phosphoras	
-13-Renal/Kidney	3
Conditions	_
Practical: Discuss the role	
of energy levels, fluids,	
and sodium in renal	
conditions	
Liver disease-\ \xi	<u>3</u>
Practical: Plan a high	
energy and high protein	
diet and a low-fat diet	
15-Digestive Disorders and	<u>3</u>
Diet Practical: create a	
treatment plan to get the	
needed nutrients (Plan a	







Date: 6-12-2020

		1	1	I	Ī	
meal high in potassium and						
low in fat(
16Digestive Disorders	<u>3</u>					
and Diet						
Practical: Plan a meal free						
from foods that triggers						
IBS, Plan a meal low in						
insoluble fiber and free						
from foods that triggers						
IBD, and plan a list of						
foods to a void or chose						
when IBD is active						
	<u>3</u>					
Cancer						
Practical: Discuss the role						
of diet in cancer						
Cancer	<u>3</u>					
Practical: Discuss the role						
of Mediterranean-type						
diets in decreasing risk of						
certain cancers						
19-Obesity	<u>3</u>					
Practical: Discuss fad diets						
and their risks, formulate a						
healthy eating and exercise						
plan to lose weight						

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann







Design for hybrid learning Clinical Nutrition Master 2020/2021

	Online (40%)													
course content	Hrs	Learning outcomes	Teaching and learning strategy	Evolutions	Learning resources	References								
1-Introduction to Therapeutic Nutrition	<u>3</u>	3.A. Knowledge & understanding: 3.a.1. Describe the	online education via whats App groups and	Essay and assessed seminar	Library, compute, data show	William's essentials of nutrition and diet								
An overview 2-	<u>3</u>	relationship among nutrition, disease, and health.	Learning videos	presentation 10% Quizzes 10 %	internet laboratories,	therapy. Eleanor D. Schlenker, Joyce								
Therapeutic diets		.3.a.2. Identify and define medical terminology related		Practical Exam 20%	equipments and food	Gilbert. Elsevier								
Mechanically Altered diets.		to nutrition and diseases. 3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed		Final exam 60%	modules	Inc.,11th edition, 2015								
Practical: Examples for		for each				Understanding								
full liquid diet, clear liquid		3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy				nutrition. Whitney								
diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet		of the patient 3.a.5. Recognize the				Rolfes. 14th edition,2016								
3-Allergies and Intolerances	3	influence of food habits and preferences in counseling modified diets.				Nutrition at a glance.								
Practical: Calculate nutritive adequacy of a		:-3.B. Intellectual skills 33.b.1. Adapt the normal diet				Sangita Sharma. 2nd edition, Wiley								
diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange		to specific therapeutic needs 3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan				Blackwell, 2016								







list		3.b.3. Calculate nutritive		Nutrition: Science and
4 Allamains and Intolorer and	2	adequacy of a diet and		applications. Lori A.
4-Allergies and Intolerances.	<u>3</u>	prescribed nutrient and energy levels		Smolin, Mary B.
Practical: Calculate dietary		3.b.4. Demonstrate the		Grosvenor. John
requirements, use food		rationale behind describing		
exchange list, use food		specific diets to selected		Willy &Sons, Inc.
composition tables, and		medical conditions $3.C.$		2007
Prepare a full day rationed		Professional & practical		
meal with an explanation of		skills: 3.c.1. Analyze observable		Modern nutrition in
what is permitted or		facts and arrive to an		health and disease.
forbidden		informed conclusion.		Maurice E. Shils,
5-Hematologic diseases	3	3.c.1. Analyze, evaluate, and		,
5-Hematologic diseases	<u> </u>	synthesize information from		Moshe Shike, et.
Practical: Calculate dietary		dietary and medical records 3.c.3. Prepare an effective		Lippincott Willams
requirements, use food		nutritional advice based on		Wilkins. 3rd edition,
exchange to prepare a full day rationed meal with an		gained knowledge		.2006
explanation of what is		3.c.4. Develop a personalized,		The American Journal
permitted or forbidden		safe, and effective nutrition and lifestyle program.		of Clinical nutrition
Diabetes-7	2	3- D. General and		
Diabetes- \	<u>3</u>	transferable skills:		Clinical Nutrition
Practical: calculate		33.d.1. Apply the team		Clinical Nutrition &
prescribed nutrient and		concept of nutritional care in		Dietetics
energy levels		an institution. 3.d.2. Participate effectively		International Journal







Diabetes ^V	<u>3</u>	in group discussions or		of Clinical Nutrition
Practical: Formulate a		debate		
		3.d.3. Effectively use the		
basic nutrition care plan		Microsoft Office package and library resources.		
for a diabetic patient		notary resources.		
-8-Diabetes <u>Practical:</u>	<u>3</u>			
Calculate dietary				
requirements and use food				
exchange to prepare a full				
day rationed meal with an				
explanation of what is				
permitted or forbidden				
P CONTROL OF THE PARTY OF THE P				
-9-Heart Disease,	<u>3</u>			
Hyperlipidemia and				
Arteriosclerosis				
Duration Is Discuss the unit				
<u>Practical:</u> Discuss the role				
of a healthy active lifestyle				
on health				
-10-Heart Disease,	3			
Hyperlipidemia and	_			
Arteriosclerosis.				
Practical: Plan a meal				
using established criteria to				







most recommended as als	
meet recommended goals	
for fats, carbohydrate, and	
protein	
11 D 1/IZ' 1	2
-11-Renal/Kidney	<u>3</u>
Conditions	
Practical: plan a diet low in	
protein, salt, and potassium	
protein, sait, and potassium	
-12-Renal/Kidney	3
Conditions Practical: Plan	<u> </u>
a diet low in potassium,	
_	
salt, and phosphorus	
-13-Renal/Kidney	3
Conditions	<u> </u>
Practical: Discuss the role	
of energy levels, fluids,	
and sodium in renal	
conditions	
Liver disease-\ \x2	<u>3</u>
Practical: Plan a high	
energy and high protein	
diet and a low-fat diet	
15-Digestive Disorders and	<u>3</u>
Diet Practical: create a	
treatment plan to get the	







Date: 6-12-2020

needed nutrients (Plan a	
meal high in potassium and	
low in fat(
16Digestive Disorders	3
and Diet	
Practical: Plan a meal free	
from foods that triggers	
IBS, Plan a meal low in	
insoluble fiber and free	
from foods that triggers	
IBD, and plan a list of	
foods to a void or chose	
when IBD is active	
Cancer	3
Practical: Discuss the role	_
of diet in cancer	
Cancer	3
Practical: Discuss the role	
of Mediterranean-type	
diets in decreasing risk of	
certain cancers	
19-Obesity	3
Practical: Discuss fad diets	<u> </u>
and their risks, formulate a	
healthy eating and exercise	
plan to lose weight	
pian to lose weight	

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann







Matrix of teaching and learning methods (ILO's) for Clinical Nutrition

	(ILO·s) for Clinical Nutrition															
m	General and movable skills			fessio	kills	Mental skills				Knowledge and understanding				Teaching and learning methods		
٣	۲	١	ŧ	٣	۲	1	٤	٣	۲	١	٥	ŧ	٣	۲	١	
				×										×	×	Developed lecture
×											×					Problem Solving Strategy.
		×					×					×				Brainstorming
				×				×		×			×			Co-operative Learning Strategy
	×							×					×			Discussion strategy and workshops
×		×	×	×	×	×			×		×			×		Strategy of demonstration
×	×		×			×		×				×				Self -learning strategies
					×		×				×					Discovery
×	×	×	×	×	×	×	×			×				×		Educational Presentations

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020







Matrix of Evaluation methods (ILO's) for Clinical Nutrition

	(ILO·s) for Clinical Nutrition															
	neral noval skills	ole	Pro	ofessio	onal s	kills	M	enta	l ski	lls			vledge rstan			Evaluation methods
٣	۲	١	٤	٣	۲	١	£	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Class participation
											×	×	×	×	×	• Quizzes
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Therapeutic diet project
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Practical exam
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Final exam
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	Online activities

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020







مخطط لتصميم اختبار مقرر تغذية علاجية ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة _ قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

	ئة	نوع الأسئا			1 =1 = 1	اجمالی درجات	النسبة المئوية من	اجمالی الساعات	
المقالى	المزاوجة	الاكمال	الصواب /الخطأ	اختیار من متعدد	مخرجات التعلم	الاختبار ۲۰	الساعات التدريسية %	التدريسية ۲۸	الموضوع
			✓	→	3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	۲	%1,VA	2	Introduction to Therapeutic Nutrition
√					3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for each	۲	%1,VA	2	Therapeutic diets
√					3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the patient.				
			✓	√	3.a.2. Identify and define medical terminology related to nutrition and diseases.	۲	%1,VA	2	Allergies and Intolerances
√					3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the patient.				
✓					3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical	۲	%1,VA	2	Allergies and Intolerances







			conditions.				
√			3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program.				
✓			3.b.2. Formulate a .\(^{\text{r}}\) basic nutrition care plan.	۲	%1,YA	2	Hematologic diseases
	✓	√	3.a.2. Identify and ^r define medical terminology related to nutrition and diseases.	۲	%1,YA	2	Diabetes
√			3.b.3Calculate nutritive adequacy of a diet and prescribed nutrient and energy levels.				
✓			3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary and medical records.	۲	%1,YA	2	Diabetes
✓			3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions.	۲	%1,VA	2	Diabetes
✓			3.a.3. Explain disease states and types of diets	۲	%1,YA	2	Heart Disease, Hymia







✓			prescribed for each 3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan. 3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed	۲	%1,VA	2	perlipideand Arteriosclerosis Heart Disease, Hymia perlipideand
✓			conclusion. 3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	۲	%1,VA	2	Arteriosclerosis Renal/Kidney Conditions
	√	~	3.a.2. Identify and define medical terminology related to nutrition and diseases.				
√			3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion.	۲	%1,YA	2	Renal/Kidney Conditions
			3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program.	۲	%1,VA	2	Renal/Kidney Conditions
			3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained knowledge.				







√		√	√	3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	۲	%1,YA	2	Liver ddiseases
		√	√	3.a.2. Identify and define medical terminology related to nutrition and diseases.				
√				3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained knowledge.	۲	%1,VA	2	Digestive Disorders and Diet
✓		√	*	3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions.	۲	%1,VA	2	Digestive Disorders and Diet
√	✓	√		3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	۲	%1,VA	2	Cancer
✓		✓		3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions.				
✓				3.a.4. Explain the role of modified diets in the	۲	%1,YA	2	Cancer







	therapy of the patient.				
✓	3.b.3. Calculate nutritive adequacy of a diet and prescribed nutrient and energy levels.	۲	%1,VA	2	Obesity
✓	3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary and medical records.	۲	71,44	2	Management of skeletal and joint disorders
✓	3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained knowledge.	۲	<u>%</u> 1,va	2	Management of skeletal and joint disorders
√	3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for each.	۲	71,44	2	Nutrition and infection
✓	3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the patient.				
	3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion.	۲	%1,VA	2	Nutrition in surgery and injury
✓	3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program	۲	71,44	2	Nutrition and cognitive function
✓	3.b.4. Demonstrate the rationale behind	۲	%1,VA	2	Neurologic disorders







			describing specific diets to selected medical conditions.				associated with specific vitamins
V	√	✓	3.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs 3.b.2. Formulate a basic	۲	%1,YA	2	Dietary and vitamin treatment in neurology
			nutrition care plan				neurology
√			3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan	۲	%1,VA	2	Eating disorders
✓			3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program.				
√			3.d.2. Participate . effectively in group discussions or debate.	۲	71,44	2	Therapeutic diet project
√			3.d.3. Effectively use the Microsoft Office package and library resources				

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020







(توصيف مقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة _ قسم الإقتصاد المنزلي)

لزمر الكودي: اسم المقرر: : خلقة بحث الدراسية: (٢٨) نظري: : ٣ ساعة عملي: - التخدية و علوم الأطعمة التخدية و علوم الأطعمة • يشعر النظريات والماسيات والمعارف المتخصصة في مجال التغليم • يشعر الشعارة المقرر بجب أن يكون الطالب قادر على أن: • يشير المهاديات العلاقة بممار سنة المهادية في مجال التغذية و علوم • يطيز المهادات العلاقة بممار سنة المهادية في مجال التغذية و علوم • يطيز المهادات الشخلات التغذية في المجالات التغذية، ويصدر القرارات المهينية • يضم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالثذية، ويصدر القرارات المهينية • يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالثذية، ويصدر القرارات المهينية أن يشيم المعادد المتلاحة المعادد المتالجاته المعادد المواضيع أن المعادد المعادد المتالجاته المعادد المحدد المعادد ال					١- بيانات المقرر
التغذية و علوم الأطعمة - بشرح النظريات والأساسيات والمعارف المتخصصة في مجال التعليم والتعلم إذات العلاقة بممارسته المهنية بيشرح النظريات والأساسيات والمعارف المتخصصة في مجال التعليم والتعلم إذات العلاقة بممارسته المهنية في مجال التغذية و علوم الأطعمة يعبر المبنية في المجالات التغذوية المختلفة يطبق المشكلات التغذوية ويرتبها وقنا لأولوياتها يعبر الإجاث والمواصيع ذات العلاقة بالتنية، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعارمات المتاخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم في سنخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم ويستخدم تكنولوجيا المعلومات المعارف التعلم التنظم الذاتي المعارف يستخدم المصادر المختلفة المحصول على المعلومات والمعارف يستخدم المصادر المختلفة المحصول على المعلومات والمعارف يعمل يكفاءة ضمن البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه " المعلوم — التي تتوف على الاغتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث " المهارات الذهنية " المهارات الذهنية على المعارف البحث العلمي من حيث المشكلة والمهنية " بيضح معان البحث العلمي من حيث المشكلة والخوة والقوض " بيضح معان البحث والمتنا بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية المهارات البحث والتعني ما والمهنية " بيضح معان البحث العلمي في حياته العملية والمهنية " بيضا بنه المهارات البحث والمتنية والنه العلمي في موضوع المهارات التغذو منها " - " يتعلم ضمن فريق بحي المختلفة والمهنية " - " يتعلم بهارة التكلير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الداتي باستخدام مهارات التغذة منها " - " يتعلم بهارة التكلير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الداتي باستخدام مهارات البحث العلمي في والته المهني " - " يتعلم بالمنا فيق بحيل لتطبق قواحد البحث على الدراسات العلمية بهدف التفريمة المدارات المعلى في العلم في الحاسون المعلى في متطوير العلمي وحصوي التعلم في تطوير العمل وتحسين العلمية " - " يتعلم المنا فيق بحيل التعلم في تطوير العمل وتحسين " العلمية والاستذاء العلمية المهارات العلمية المعارات العلمية المهارات العلمية المهارات العلمية المهارات العلمية المهارات العلمية المهارات العلمية العلمية المهارات ال	الفرقة / المستوى: ماجستير	نة بحث	مقرر: : حلف	اسم ال	الرمز الكودي:
بنهاية هذا المقرر بجب أن يكون الطالب قادر على أن:	نظري:: ٣ ساعة عملي: -	عدد الوحدات الدراسية: (٢٨)	ـ مجال	•	
يشرح النظريات والإساسيات والمعارف المتخصصة في مجال التعليم والتعلم ذات العلاقة بممارسته المهنية. يهيز المبادئ الخاصة للممارسة المهنية في مجال التغذية وعلوم يهيز المبادئ الخاصة للممارسة المهنية في مجال التغذية وعلوم ويصد التفاوير المهنية. يضم التفاوير المهنية. يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتنية، ويصدر القرارات المهنية في ضرء المعلومات المتاحة. يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتنية، ويصدر القرارات المهنية ويستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم يستخدم المصادر المخالفة المحصوبة على المعلومات والمعارف. يستخدم المصادر المخالفة المحصوبة على المعلومات والمعارف. يستخدم المصادر المخالفة المحصوبة على المعلومات والمعارف. "ما العرب عرضح أساسيات البحث العلمي وأدواته وأساليه ومعايير تقويمه . "ما يعرف على الاقتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية والمهنية . "ما يعرف على الاقتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "ما يعرف على الاقتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "ما يوضح اساسيات البحث العلمي وعوائقه . "ما يوضح اساسيات البحث والمتكن من إحدادها . "ما يوضح اساسيات البحث العلمي وعوائقه . "ما يوضح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض . "ما يوضح اساسيات البحث والمتكن من إحدادها . "ما يوضح اساليب البحث والمتكن من إحدادها . "ما يوضح اساليب البحث والمتكن من إحدادها . "ما يوضح اساليب البحث والمنكن من إحدادها . "ما يوضع اساليب البحث العلمي في والمهنية . "ما يعرف على المهارات العلمي في عليق المباسيات البحث العلمي في موضوع عين المهارات العلمية والمنتفة المخالية المختلفة . "ما يعلم المهارات المعلومة والمنتفة المخالي المعلومة والنائد المهنى . "ما يعمل ضمن فريق بحثي لتطبي المخت على الدراسات العلمية بهدف تقديم المصادر المعلوماتية لاسائيب البحث العلمي في تطوير العصري . "ما يستخدم المصادر المعلوماتية لاسائيب البحث العلمي في تطوير العصري .				لأطعمة	التغذية وعلوم اا
و التعلّم ذات العلاقة بممارسته المهنية. و بميز المبادئ الخاصة للممارسة المهنية في مجال التغذية و علوم الأطعمة. بطير المبادئ المهنية في المجالات التغذوية المختلفة. و يطبل المستكلات التغذوية ويرتبها وفقا لأولوياتها. و يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة. و يستخدم تكنولوجيا المعلومات المتاحة. و يستخدم المصادر المختلفة المحصول على المعلومات والمعارف. ذاته ويحدد اختياجاته التعلمية الشخصية. و يستخدم المصادر المختلفة المحصول على المعلومات والمعارف. المستهدف من تدريس المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: المعلومات والمعارف. المعلومات والمعارف. المعلومات والمعارف. المعلومات والمعارف. المعلومات والمعارف. المعلومات والمعارف. المستخدم المصادر المختلفة المحمول والمورتة واساليبه ومعايير تقويمه. المهارات الذهنية. المهارات الذهنية. البحث على الاوثراضات النبحث العلمي في الحياة العلمية والمهنية والمهنية. البحب يوضح اساليب البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية المهارات النبوث العلمي في حياته العملية والمهنية . البعب يوظف البحث العلمي في حياته العملية والمهنية . البعب يوظف البحث العلمي في حياته العملية البحث العلمي في موضوع المعنانة المعلمية المواسيات البحث العلمي في موضوع المعين في المعلوات البحث العلمي في موضوع المعين في المعلوات البحث العلمي في موضوع المعين في المعلوات العلمي في موضوع المعين في المعلوات العلمية المعلوب المعلوبة يعدف الدراسات العلمية بهدف المعلوبة المع	۔ علی أن:	ا المقرر يجب أن يكون الطالب قادر	بنهایة هذ	:	٢ ـ هدف المقرر
بيرز المبادئ الخاصة الممارسة المهنية في المجالات التغذية وعلوم الطعمة. • يصمم التقارير المهنية في المجالات التغذوية المحتلفة. • يحسم التقارير المهنية في المجالات التغذوية المحتلفة. • يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة. • يستخدم تكنولوجيا المعلومات المتاحة . • يستخدم المعارد المحتلفة المحصول على المعلومات والمعارف . • يستخدم المصادر المحتلفة المحصول على المعلومات والمعارف . • يسمخدم معنى البحث العلمي وأهميته بالنسبه لم. 7 - العرف معنى البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه . 7 - الا يوضح اساسيات البحث العلمي في وادواته واساليبة ومعايير تقويمه . 7 - المهارات الذهنية . 7 - ب يوضح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض . 7 - ب يوضح اساسيات البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث والمهنية . 7 - ب يوضح اساليب البحث والمعلية والمهنية . 7 - ب يوضح اساليب البحث والمعلية والمهنية . 8 - ب المهارات المهنية . 8 - ب يعمل مسائي البحث العلمي في حياته العملية والمهنية . 8 - ب يعمل مسائي المعلي المنافرة المتابة العلمية البحث والمهنية المعلية والمهنية . 8 - ب يعمل مسائي العلمي طبيق الستراتبجيات التعلم الماراجع . 8 معين الدخار مهارة التكابة العلمية قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف القيم على من يوث المعارات البحث العلمي في عوائد المعلمية والاستفادة منها . 9 يعمل معن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقيمها والاستفادة منها . 9 يستخدم المصادر المعوماتية لاسائيب البحث العلمي في تطوير العملي . 9 يستخدم المصادر المعوماتية لاسائيب البحث العلمي في تصوير .	عارف المتخصصة في مجال التعليم	يشرح النظريات والأساسيات والم	•		
الأطعمة. و يطبق المهارات المهنية في المجالات التغذوية المختلفة. و يصمم التقارير المهنية في المجالات التغذوية المختلفة. و يقلم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتثنية، ويصدر القرارات المهنية في ضرء المعلومات المتاحة. و يستخدم تكنولوجيا المعلومات المتاحة. و يستخدم المصادر المختلفة الحصول على المعلومات والمعارف. و يستخدم المصادر المختلفة الحصول على المعلومات والمعارف. المقرر: المتنهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: المعلومات المعلوم على البحث العلمي وأهميته بالنمبه له. المعلومات المعلية والمهنية. المعارات الدهنية العلمي في حياية العلمي في الحياة العلمية في البحث. المهارات الذهنية: المهارات المهنية: المهارات المهنية. المعلى وضح الساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والفروض. المهارات المهنية. المهارات المهنية. المهارات المهنية. المعلى وضح الماسيات المعلى في حياته العملية والمهنية. المعلى وضح السالب البحث واختيارها وتطبيقها المعلى وضح السالب البحث واختيارها وتطبيقها المعلى المعلى في حياته العملية والمهنية. المعلى المعلى المعلى المعلى في مياته العلمية في موضوع المعلى المعلى المعلى المعلية المهارات المهنية. المعلى التفكير العلمي في المعلى المعلى المنافذة المهارات العلمية المختلة المعلمية المختلة العلمية في موضوع المعلية المختلة. المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المنافذة المهارات العلمية المختلة المعلى في تقيمها والاستفادة منها. المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى في تطوير العلمي في تقيمها والاستفادة منها. المعلى المعلى بعلى المعلى المعلى المعلى المعلى في تطوير العملى في تطوير العمل و تحسين تقيمها والاستفادة منها. المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المعلى المواسات العلمية بهدف تقيمها والاستفادة منها.	ية.	والتعلم ذات العلاقة بممارسته المهن	1		
يطبق المهارات المهنية في المجالات التغذوية المختلفة. يصمم التقارير المهنية . يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتنية، ويصدر القرارات المهنية . يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتنية، ويصدر القرارات المهنية . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر . "مأدا يعمل معنى البحث العلمي وأدواته وأساليبه له . "مأدا يعرف معنى البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه . "مأدا يحرف معنى البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه . "مأدا يحرف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "مأد يتنكر خصائص التفكير العلمي وعوائقه . "ماسليب البحث وعلائقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية المهارات الذهنية . "ماسليب البحث والتمكن من إعدادها . "ماسليب البحث والتمكن من إعدادها . "ماسليب البحث والمنابقة بالملمية المهارات المهنية . "ماسليب البحث والتنابة العلمية والمهنية . "ماسليب البحث والتنابقة المعلمي في موضوع . "ماسليب البحث والتوثيق وقائمة المراجع . "مون على المهارات الضرورية المرتبطة باساسيات البحث العلمي في موضوع . "ماسليب البحث والتنابقة المعلمية وادانه المعلمية بهدف التقييمها والاستقداد مهارة الكتابة العلمية قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستقداد مهار . "مد- يتعلمل بمهارات البعض التعلمي لرفع كفائته وادانه المهني . "مد- يتعلمل بمهارات البعض التعلمي لرفع كفائته وادانه المهني . "مد- يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل و تحسين . "مد- يتعلمل بمهارات البعث العلمي لرفع كفائته وادانه المهني . "مد- يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل و تحسين . "مد- يتعلم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل و تحسين .	المهنية في مجال التغذية وعلوم				
بصمم التقارير المهنية . بطل المشكلات التغذوية ويرتبها وفقا لأولوياتها . بقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية ، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة . بستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم داته ويحدد احتياجاته التعلميه الشخصية . بستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر . "ما-١ يعرف معنى البحث العلمي وأهميته بالنسبة له . "ما-١ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته (ساليبه ومعايير تقويمه . "ما-١ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته (ساليبه ومعايير تقويمه . "ما-١ يوضح على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "ما-١ يوضح الساسيات البحث العلمي وعوانقه . "ما-١ يوضح الساسيات البحث العلمي وعوانقه . "ما-١ يوكل على أدوات البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية المحتير ها وتطبيقها المهنية . "ما-١ يوكل على أدوات البحث والتمكن من إعدادها . "ما-١ يوكل على أدوات البحث والتمكن من إعدادها . "ما-١ يوكل على أدوات البحث والتمكن من إعدادها . "ما-١ يوكل على أدوات البحث والتمكن من إعدادها . "ما-١ عمل المهارات الطمي في حياته العلمية والمهنية . "ما-١ عمل المهارات العلمي في موضوع عليق استراتيجيات التعلم المراجع . "ما-١ عمل ممن فريق بحثي تنطبيق قواحد البحث على الدراسات العلمية بهدف القيميات البحث العلمي في المجالات التغنوية المختلفة . "ما-١ يعمل ضمن فريق بحثي تنطبيق قواحد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفدادة مهارات تعلمل بمهارات البحث العلمي لرفع كفانته وادانه المهني . "ما-١ عمل بمهارات البحث العلمي لمجالات العلمية وادانه المهني . "ما-١ عمل بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل و تحسين العمي المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل و تحسين على المواماتية لاسابية المحسرية العمل و تحسين	ت التغذوية المختلفة.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة . يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية، ويصدر القرارات المهنية ، ويقيم في ضوء المعلومات المتاحة . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . "المستهدف من تدريس المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: "المعلوم المعارب البحث العلمي وأهوبته والساليه ومعايير تقويمه . "المهارة على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "المهارات الذهنية . "المهارات الذهنية . "الله على أدوات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض . "الله المهارات المهنية . "الله المهارات المهنية . "الله المهارات المهنية البحث وعلقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث واختيارها . "الله المهارات المهنية . "الله المهارات المهارة التفكير العلمي في حياته العملية والمهنية . "الله المهارات المهنية . "الله المهارات المهارة التغلير العلمي في حياته العملية والمهنية . "الله المهارات العامي في المهارات التغوية المختلفة . "المهارات العامي في المهارات التغوية المختلفة . "المهارات العامي في المهارات التغوية المختلفة . "المهارات العامي في المجالات التغوية المختلفة . "الدي يعتمل ضمن فريق بحثي تطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "لد. يعمل ضمن فريق بحثي تطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "لد. يعمل ضمن فريق بحثي تطبيق المختلفة المعلى في تطوير العمل وتحسين . "لد. يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "لد. يعمل ضمن فريق بحثي لتطبية وادائه المهنى . "لد. يعتمل لمصادر المعلوماتية لاسائيب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين .		• • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة. يستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم ذاته ويحدد احتياجاته التعلميه الشخصية. يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف. يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف. يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف. "المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: "المعلومات المعلومات التحليم والموابقة بالسبه لله. "المعلومات المعلومات التحليم والدواته وأساليم ومعايير تقويمه. "المعلومات التحليم وعوائقة . "المهارات الذهنية . "المهارات الذهنية البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث والمقيلة والمهنية . "المهارات المهنية . "المهارات المهنية البحث والمتيار ها وتطبيفها المرتبطة بأساسيات البحث والمعنية والمهنية . "المهارات المهنية المهارات المهرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع المهارات التعليم في موضوع معين . "المهارات العلمي في المجالات التغلير العلمي في المختلفة . "المهارات العامي في المجالات التغلير العلمي في الدراسات العلمية بهدف التغييما والاستفادة منها. "لادا يختام المصادر المعلوماتية لاسليب البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "لادا يعتمام بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين . "لادا يعتمام بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل في تطوير العمل وتحسين . "لادا يعتمام بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل في تطوير العمل وتحسين . "لادا يعتمام بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين .	فقا لأولو باتها	'			
في ضوء المعلومات المتّاحة . بستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم ذاته ويحدد احتياجاته التعلميه الشخصية . بستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . بعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر . المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: المعلوم المقرر: المحتوم على البحث العلمي وأهميته بالنسبة لم المعلير تقويمه . الماء يعترف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العملية والمهنية . المهارات الذهنية : المهارات الذهنية : المهارات المهنية البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض . المهارات المهنية : المهارات المهنية : المهارات العلمي في حياته العملية والمهنية . المهارات العملية والمهنية البحث والمهنية . المهارات العلمي في حياته العلمية المعلية والمهنية . المهارات العامي في موضوع المهارات التفكير العلمي في موضوع . المهارات العامية في المهارات التفكير العلمي في الحياتة العلمية المواجع . المهارات العامية في المجالات التغليق المتراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التغلير العلمي في قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف التقييمها والاستفادة منها. المعارات العلمي في تطوير العلم في تطوير العلمي في تطوير العلم في تطوير الميور المناكة المناك					
يستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم ذاته ويحدد احتياجاته التعلميه الشخصية . يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . يعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر . "أ-ا يعرف معنى البحث العلمي وأهميته بالنسبه له . "أ-ا يعرف معنى البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه . "أ-" يوضح أساسيات البحث العلمي في الحياة العملية والمهنية . "أ-" يعرف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "أ-أ يتعرف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث . "أ- ويتذكر خصائص التفكير العلمي وعوائقه . "ب- ايوضح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والمخية والفروض . "ب- ايوضح اساسيات البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث والتمكن من إعدادها . "ب- عيوضح اساليب البحث والتمكن من إعدادها . "ب- عيوضح اساليب البحث والتمكن من إعدادها . "ب- ايوضح المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع عين . "ب- ايستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع . "ب للمهارات العامة . "ب للمهارات العامة والاستفادة منها . "ب للمهارات العامة والاستفادة منها . "ب للمهارات العلمية وادانه المهني . "ب للمهارات العلمية والاستفادة منها . "ب للمهارات البحث العلمي لمهارات العلمية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين . "ب يتعامل بمهارات البحث العلمي لمفاتة العلمية العلمية العلمية موضوع . "ب يتعامل بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين . "ب يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف . "ب يتعامل بمهارات البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين . "ب يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين . "ب يعمل ضمن فريق بحثي العلمية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين .	., 33 3 .,				
داته ويحدد احتياجاته التعلمية الشخصية . • يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . • يعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر . 7- المستهدف من تدريس المقرر : بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: 9- المعلوم	خدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم	-			
بستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف . بعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر . المستهدف من تدريس المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان:	,	,			
- يعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر. - المستهدف من تدريس المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: - المعلوم المقرد: المعلوم معنى البحث العلمي وأهواته وأساليبه ومعايير تقويمه . - المستهدف على المعلوم المعنى البحث العلمي في الحياة العملية والمهنية . - المستخدام البحث العلمي في الحياة العملية والمهنية . - المساب المعلورات النهنية العملية في البحث في المعنى		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
المستهدف من تدريس المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على ان: المعلوم المعلوم المعلوم المعلوم المعلى البحث العلمي وأهميته بالنسبه له. المعلوم المعلوم المعلوم المعلى		'			
1- أ المعلوم				رام تدریس	١_ المستعدف م
والمفاهيم: ¬-أ- ۲ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه. ¬-أ- عدد مجالات استخدام البحث العلمى فى الحياة العملية والمهنية. ¬-أ- و يتكر خصائص التفكير العلمى و عوائقه. ¬1 يوضح اساسيات البحث العلمى من حيث المشكلة والخطة والفروض. ¬1 يوضح اساسيات البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث والتمكن من إعدادها. ¬1 يوضح اساليب البحث والتمكن من إعدادها. ¬1 يوضع اساليب البحث واختيارها وتطبيقها ¬1 يوظف البحث العلمى فى حياته العملية والمهنية . ¬1 يوظف البحث العلمى فى حياته العملية والمهنية . ¬1 يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمى فى موضوع معين . ¬1 يستخدم مهارة التفكير العلمى يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعدي المهارات التعدي المهارات العلمية بهدف التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة . ¬1 يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقيمها والاستفادة منها. ¬1 يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادانه المهني . ¬2 يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين حسين العمل وتحسين المهلور المعلوماتية المناية العلمي في تطوير العمل وتحسين المهلور المعلوماتية المناية العلمي في تطوير العمل وتحسين المهلور المعلوماتية المنايب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين المهلور المعلوماتية المناية العلمي في تطوير العمل وتحسين المهلورات العمل وتحسين المهلورات البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين المهلورات المهلوماتية المناية العلمي في تطوير العمل وتحسين المهلوماتية المهلورات المهلوماتية المهلورات العمل وتحسين المهلوماتية المؤلور العمل وتحسين المهلورات المهلوماتية المهلورات المهلوماتية المؤلور العمل وتحسين المهلورات المهلوماتية المؤلور العمل وتحسين المهلورات الم					,
	_				•
 ٣-أ-٤ يتعرف على الافتراضات التى تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث. ٣-أ-٥ يتذكر خصائص التفكير العلمي وعوائقه. ٣-ب١ يوضح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض. ٣-ب١ يوضح اساسيات البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث والتمكن من إعدادها. ٣-ب١ يوضح اساليب البحث والتمكن من إعدادها. ٣١ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها ٣١ يوضح اساليب البحث العلمي في حياته العملية والمهنية. ٣١ يوضح المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين. ٣٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع. ٣١ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣١ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهني. ٣١ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين ٣١ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين 		. •			.,
 ٣-أ-٥ يتذكر خصائص التفكير العلمي وعوائقه. ٣-ب-١ يوضح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض. ٣-ب-٢ يصف مفهوم عينة البحث و علاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية الجدث و علاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية ٣-ب-٣ يؤكد على أدوات البحث والمتيارها وتطبيقها ٣١ يوظف البحث العلمي في حياته العملية والمهنية. ٣١ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين. ٣٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع. ٣ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهني. ٣ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين ٣ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين 					
1- ب المهارات الذهنية:		, -			
"ب-٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية البحث والتمكن من إعدادها . "ب-٣ يوكد على أدوات البحث والتمكن من إعدادها . "ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها "-ج-١ يوظف البحث العلمي في حياته العملية والمهنية . " ٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين . " ٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع . "د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التغذوية المختلفة . "د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهني . "د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين					
إختيارها. "" " يؤكد على أدوات البحث والتمكن من إعدادها. "" " يوكد على أدوات البحث واختيارها وتطبيقها " " يوظف البحث العلمى في حياته العملية والمهنية. " " يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمى في موضوع معين. " " يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع. " " يحتار مهارة التفكير العلمى يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعلم في المجالات التغذوية المختلفة. " " يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. " " يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى. " " يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين	حيث المشكلة والخطة والفروض.	يوضح اساسيات البحث العلمى من	٣_ب_١	الذهنية:	١- ب المهارات
"-ب-" يؤكد على أدوات البحث والمتمان من إعدادها . ""-ب-" يوكد على أدوات البحث والمكن من إعدادها . ""-ج-" يوظف البحث العلمي في حياته العملية والمهنية . ""-ج-" يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين . """ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع . ""-" يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعنوية المختلفة . ""-" يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ""-" يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهني . ""-" يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين	مجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية	صف مفهوم عينة البحث وعلاقته ب	۳_ب-۲ یو		
 ٣ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها ٣-ج-١ يوظف البحث العلمي في حياته العملية والمهنية. ٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين. ٣-ج-٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع. ٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعلمات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التعلير العلمي في المجالات التعلقيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهني. ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين 			إختيارها.		
الله المهارات المهنية:	إعدادها .	ركد على أدوات البحث والتمكن من	۳_ب-۳ يو		
"-ج- ٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمى في موضوع معين . "-ج- ٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع . "-د- ١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكور العلمي في المجالات التغذوية المختلفة . "-د- ٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها . "-د- يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى . "-د- يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين					
معين. "" يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع. "" يستخدم مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة. "" يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "" يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى. "" يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين	بة والمهنية .	يظف البحث العلمي في حياته العملي	٣-ج-١ يو	لمهنية:	١-ج المهارات ا
T " يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة المراجع . " " " يستخدم مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة . " " يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها . " " يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى . " ؛ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين	بأساسيات البحث العلمي في موضوع	لمبق المهارات الضرورية المرتبطة	٣-ج-٢ يو		
احد المهارات العامة: التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة. "حد-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. "حد-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى. "حد-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى. "حد-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين			معين.		
التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة. ٣-د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى. ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين					
٣-د-٢ يعمل صُمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى. ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين				عامة:	١ـد المهارات ال
تقييمها والاستفادة منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهني. ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين			-		
٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفائته وادائه المهنى . ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين	. البحث على الدراسات العلمية بهدف				
٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين		_			
	فائته و ادائه المهني	مامل بمهارات البحث العلمى لرفع ك			
اوضاع المعيشة.					
		and the second s			







ساعا	عدد ال		محتمى المقدر	4
<u>ع</u> م	نظري			
	٦		■ مقدمة وتعريف بالتوصيف	1
	٦		 معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته 	۲
	٦		■ خصائص التفكير العلمى	٣
	٦		■ أساسيات البحث العلمى: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث	ź
	٦	ىراجع	 محتویات خطة البحث: عنوان ، مقدمة ، مشكلة ، مسلمات ، فرضیات ، إجراءات ، مصطلحات ، م 	٥
	٦		 عينة البحث ، مفهومها ، اختيارها ، وأنواعها 	٦
	٦		■ اختبار شفهي	٧
	٩		 أدوات البحث العلمى: الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات 	٨
	٦		■ أساليب البحث العلمى: اسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخى ، ، والوصفى والارتباطى ، والتجريبى ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم	٩
	٦		 البحث الإجرائى: معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائى 	١.
	٩		 كتابة البحث: تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقويم البحث 	11
	٦		 مراجعة على المقرر 	١٢
	٦		■ امتحان القصل	١٣
			ب التعليم المحاضرة المطورة المحاضرة المطورة المعصف الذهني التعصف الذهني السراتيجية التعلم التعاوني السراتيجية المناقشة وحلقات البحث السراتيجية المناقشة وحلقات البحث الاكتشاف الاكتشاف العروض التعليمية المحروض التعليمية السوشيال ميديا ومجموعات الواتس آب السوشيال ميديا ومجموعات الواتس آب المحدودة الاحتياجات الخاصة):	والتعلم:







تخدمة:	٧- أ الأساليب المس
	٧- ب التوقيت:
	٧- ج توزيــــع
■ ۱۰٪ امتحان الفصل	الدرجات:
	I
	٨- أ مذكرات:
	۸ ـ ب کتـــــب
	ملزمة:
- أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب بحثاً أو رسالة ، القاهرة : مكتبة النهضة المصرية .	۸- ج کتب
- جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث في التربية وعلم النفس ،	مقترحة:
القاهرة: دار النهضة العربية.	
- ذوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس وكايد عبد الحق (١٩٩٦) ، البحث العلمي مفهومه	
وأدواته وأساليبه طه، عمان – الأردن: دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع.	
- عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧) ، مناهج البحث في التربية وعلم النفس ، الاسكندرية : دار	
المعارف.	
	۸ ـ د دوریسات
	علمية أو الخ

أستاذ المقرر: أد/منى ابراهيم محمد رئيس مجلس:أ.د/سعيد مناع التوقيع: تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦٠٢٠/ ١٢ /٢٠٢م







ملحق توصيف مقرر حلقة بحث تمهيدى ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة _ قسم الإقتصاد المنزلى (٢٠١٩ _ ٢٠٢٠) تصميم التعلم المدمج (٢٠١٩ - ٢٠٠٠)

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	نواتج التعليم والتعلم	عدد الساعات التدريسية	الموضوع
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- مهارات المعرفة والفهم:	٤	مقدمة وتعريف بالتوصيف
ـ أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب	• 14 • 14 • 19	• •		٣-أ-١ يعرف معنى البحث	٤	معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته
بحثاً أو رسالة ، القاهرة :	المكنيا واقع واقع للمانيا	الاختبار أعمال ال	المحاضرة المطورة العطورة النعليم التا المناقشة حلقات الد (١٣٠٠ النام الدا	العلمى وأهميته بالنسبه له.	٤	خصائص التفكير العلمى
مكتبة النهضة المصرية . - جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم	المكتبات الإلكترونية المواقع الإلكترونية بنك المعرفة العلمية المقترحة الفيديوهات التعليمية	الاختبار الت	هاً لوجه خلال العم المحاضرة المطورة العصف الذهني المناقشة حلقات البحث التعلم الذاتي. بعد باستخدام جر	٣-أ-٢ يوضح أساسيات	٤	أساسيات البحث العلمى: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض
(۱۹۷۸) ، مناهج البحث في	اکتره اونیا په الا	التحريري اسنة	ا القا ال القطاعي المراكب القا	البحث العلمى وأدواته		البحث البحث
التربية و علم النفس ، القاهرة : دار النهضة العربية .	ا نيان يا ياني	<i>3.</i>	مل وبلا	وأساليبه ومعايير تقويمه.	٤	محتويات خطة البحث :
ـ نوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس	'∄.		المر الم	٣-أ-٣ يحدد مجالات		عنوان، مقدمة، مشكلة،
وكايد عبد الحق (١٩٩٦)،			اسمي	استخدام البحث العلمي في		مسلمات، فرضیات، إجراءات، مصطلحات، مراجع
البحث العلمي مفهومه			، الأول ي أب بان	الحياة العملية والمهنية.	٤	عينة البحث ، مفهومها ،
وأدواته وأساليبه طه، عمان ــ الأردن: دار الفكر للطباعة			ال عن المتاقع	٣-أ-٤ يتعرف على		اختيارها ، وأنواعها
والنشر والتوزيع .			ا ا	الافتراضات التى تقوم عليها	٤	اختبار شفهي
- عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧)، مناهج البحث في التربية وعلم النفس			3	الطريقة العلمية في البحث.	٦	أدوات البحث العلمى :
، الاسكندرية: دار المعارف.			هات ا	٣ـأـ٥ يتذكر خصائص		الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، المقابلة ، الاختبارات
			الناليمية	التفكير العلمي وعوائقه .	٤	المعابلة ، الاعتبارات أساليب البحث العلمي :
			, 1 ,	ب- المهارات الذهنية:		اسلوب تحليل المحتوى ،
				٣-ب-١ يشرح اساسيات		الأسلوب التاريخي، والوصفي
				البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض.		والارتباطى ، والتجريبى ، ودراسة الحالة ، الدراسات
				12 34 4		المسحية ، أسلوب النظم







	٣-ب-٢ يصف مفهوم عينة	٤	البحث الإجرائى: معناه ،
	البحث وعلاقته بمجتمع		مزاياه ، خطوات البحث
	الدراسية ، وأنواع العينات		الاجرائي
	وكيفية إختيارها . ۗ		كتابة البحث: تقرير البحث ،
		٦	مراجع البحث ، معايير تقويم
	٣-ب-٣ يؤكد على أدوات		البحث
	البحث والتمكن من إعدادها.	٤	مراجعة على المقرر
		4	
	٣-ب-٤ يوضح إساليب	٤	امتحان الفصل
	البحث واختيارها وتطبيقها.	٥٦	المجموع
	ح المماري الممنية		
	ج- المهارات المهنية والعملية:		
	<u>والعقلية:</u> ٣-ج-١ يوظف البحث		
	٣-ج-١ يوظف البحث العملية العلمي في حياته العملية		
	والمهنية.		
	٣-ج-٢ يطبق المهارات		
	الضرورية المرتبطة		
	بأساسيات البحث العلمي في		
	موضوع معين.		
	٣-ج-٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث		
	الكتابة العلمية للبحث		
	والتوثيق وقائمة المراجع.		
	د_ المهارات العامة		
	ومهارات الاتصال:		
	۳ـد-۱ یختار مهارة التفکیر العلمی یطبق استراتیجیات		
	التعلمي يصبي استودام		
	مهارات التفكير العلمي في		
	المجالات التغذوية المختلفة.		
	٣ـد-٢ يعمل ضمن فريق		
	بحثى لتطبيق قواعد البحث		
	على الدراسات العلمية		
	بهدف تقييمها والاستفادة		







	منها.	
	٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفائته	
	وادائه المهنى .	
	٣-د-٤ يستخدم المصادر	
	المعلوماتية لاساليب البحث	
	العلمى في تطوير العمل	
M M / A M / M * Am . A m * A m	وتحسين اوضاع المعيشة.	e or transf
تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦/ ١٢ /٢٠٧م	أ.د/منى ابراهيم محمد رئيس مجلس:أ.د/ سعيد مناع التوقيع:	أستاذ المقرر:







مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي

											مقرر	ن ال	ة م	<u>هده</u>	مسن	بة ال	اليمي	، التع	جات	خرج	الم											
ä	لعام	(د) ات ا	هار	الم		ت ة	(ج) هار ا هن <u>د</u>) إلما الم				ž	هنية) الذ	(ب رات	مهار	1						يم	فاه) والم	(أ) ات ات	طوم	المع				الأسبوع
٥	٤	٣	۲	١	٥	٤	٣		١	1	•	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	۲	١	1	1	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	۲	١	
																																١
-			X																								X					٣
-			Λ																	X							Λ			X		٤
			X																									X		-		٥
																			K											X		٦
																																٧
																	X	X											.			٨
																	Λ		K										X			٩
																			•													
			X				X	X																								1
																																١
	-						-																					-				۲
																																7

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب التاريخ: ٢ / ١٢ / ٢٠ ٢م

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم التوقيع:







مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع مخرجات التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي

			حلقة	المقرر	ة من	ىتهدف	لم المس	تج التع	نوا				أساليب التعليم والتعلم			
ž	المهارات العامة والمنقولة		il	المهارات المهنية			المهارات الذهنية					فهم	وفة وال	الم		
ź	حودہ ۳	۲	١	٣	۲	١	٤	٣	۲	١	٥	ŧ	٣	۲	١	
×	×		×							×	×	×		×	×	المحاضرة المطورة
		×							×							إستراتيجية حل المشكلات.
							×								×	العصف الذهني
		×		×				×					×			إستراتيجية التعلم التعاوني
	×	×				×		×			×		×	×	×	إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
×				×		×	×							×	×	إستراتيجيات التعلم الذاتي
	×		×						×							الاكتشاف
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	السوشيال ميديا ومجموعات الواتس آب

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم

التاريخ: ٦/ ١٢ / ٢٠٢٠م

التوقيع:







مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٠-٢٠١)

	نواتج التعلم المستهدفة من المقرر حلقة بحث (دراسات عليا)												أساليب التقييم			
2	المعرفة والفهم المهارات الذهنية المهارات المهنية المهارات العامة والمنقولة															
£	٣	۲	١	٣	۲	١	ź	٣	۲	١	٥	٤	٣	۲	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	امتحان شفوي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب التاريخ: ٦/ ١٢ / ٢٠٢٠

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم التوقيع:







تصميم التعلم المدمج (لجزء النظري) لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير التغنية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

			Face to Face (60%)	1		
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	نواتج التعليم والتعلم	عدد الساعات التدريسية	الموضوع
			词	- مهارات المعرفة والفهم <u>:</u>	6	مقدمة وتعريف بالتوصيف
- أحمد شلبى (١٩٦٨) كيف تكتب بحثاً أو رسالة ، القاهرة : مكتبة	 الموا بنك المر الفيرة 	٠ • • آج	الم وجهاً لو • الم • الم • النا • النا • النا	٣-أ-١ يعرف معنى البحث العلمى وأهميته بالنسبه له.	6	معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته خصائص التفكير العلمي
النهضة المصرية . - جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث في	المكتبات الالكترونية المواقع الإلكترونية بنك المعرفة المراجع العلمية المقترحة	الاختبار الشفهي أعمال السنة	ياً لوجه خلال الفه المحاضرة المحورة التعليم الذهني النعليم النعاوني المناقشة حلقات البحث	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه.	6	أساسيات البحث العلمى : مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض
التربية وعلم النفس ، القاهرة : دار النهضة العربية . ـ ذوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس	رونية نية المقترحة.	, P		٣-أ-٣ يحدد مجالات استخدام البحث العلمي في الحياة العملية والمهنية.	6	البحث محتويات خطة البحث: عنوان، مقدمة، مشكلة، مسلمات،
وكايد عبد الحق (١٩٩٦) ، البحث العلمى مفهومه وأدواته وأساليبه ط٥، عمان ــ الأردن : دار الفكر للطباعة والنشر			الدراسي الأول ع	٣-أـ٤ يتعرف على الافتراضات التى تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث.	6	فرضیات، إجراءات، مصطلحات، مراجع عینة البحث ، مفهومها ، اختیارها ، وأنواعها
دار العمر للطباعة والتشر والتوزيع . - عبد السرحمن العيسسوى (١٩٧٧) ،			ज् व् च्	٣-أـ٥ يتذكر خصائص التفكير العلمي	6 9	اختبار شفهي أدوات البحث العلمي: الاستبيان
مناهج البحث في التربية وعلم النفس ، الاسكندرية: دار المعارف.				وعوائقه . ب- المهارات الذهنية :	·	، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات
				٣-ب- ١ يشرح اساسيات البحث العلمى من حيث المشكلة والخطة والفروض.	6	أساليب البحث العلمى: اسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخي، والوصفى والارتباطي
				 ٣-٠-٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية إختيارها. 		، والتجريبي ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم
				٣-ب-٣ يؤكد على أدوات البحث	6	البحث الإجرائى: معناه، مزاياه، خطوات البحث الاجرائى







			والتمكن من إعدادها.		كتابة البحث: تقرير البحث،
				٩	مراجع البحث ، معايير تقويم
			٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث		البحث
			واختيارها وتطبيقها	6	مراجعة على المقرر
			7 9 94 7 9 94 94 94	٦	
			ج- المهارات المهنية والعملية: ح- درية المراث المارية		امتحان الفصل
			 ٣-ج-١ يوظف البحث العلمى فى حياته العملية والمهنية . 	٨٤	المجموع
			٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية		
			المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في		
			موضوع معين.		
			٣-ج-٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية		
			للبحث والتوثيق وقائمة المراجع.		
			د المهارات العامة ومهارات الاتصال:		
			٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمى يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي		
			باستخدام مهارات التفكير العلمي في		
			المجالات التغذوية المختلفة.		
			٣ ـ د ـ ٢ يعمل ضّمن فريق بحثى لتطبيق		
			قواعد البحث على الدراسات العلمية		
			بهدف تقييمها والاستفادة منها.		
			٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي		
			لرفع كفائته وادائه المهنى.		
			٣-د- ٤ يستخدم المصادر المعلوماتية		
			الاساليب البحث العلمي في تطوير العمل		
27.7./ 17 /	ا تم مناقشته و اعتماده بتاریخ: ۲	مناع التوقيع:	وتحسين اوضاع المعيشة . فيم محمد رئيس محلس:أ.د/ سعيد	د/منی ابراه	أستاذ المقرر: أ

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٢/ ١٢ /٢٠٧م







تصميم التعلم المدمج (لجزء النظري) لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

	م بهِ سنده اعظرتي (۱۱۲۲۰۰۰			ne (40%)					
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	نواتج التعليم والتعلم	عدد الساعات التدريسية	الموضوع			
		, , , ,	التعلم	<u>- مهارات المعرفة والفهم :</u>	6	مقدمة وتعريف بالتوصيف			
- أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب		• •	عن ام =	٣-أ- ١ يعرف معنى البحث العلمى وأهميته	6	معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته			
بحثاً أو رسالة ، القاهرة:		الاختبا أعمال	ने दे	بالنسبه له.	6	خصائص التفكير العلمى			
مكتبة النهضة المصرية . - جابر عبد الحميد وأحمد خيرى	المكتبات الالكترونية المواقع الإلكترونية بنك المعرفة المامية المقترحة المراجع العلمية المقترحة الفيديو هات التعليمية	الاختبار الشفهي. أعمال السنة	بعد باستخدام امنصة التعليم	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى	6	أساسيات البحث العلمى: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث			
كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث في التربية و علم	اکترو رونیهٔ په الم خطیمهٔ	. فهي	4. 14. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4	وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه.	6	محتويات خطة البحث : عنوان،			
النفس ، القاهرة : دار	[.dddddddddd		وبات درکتر	٣-أ-٣ يحدد مجالات استخدام البحث		مقدمة، مشكلة، مسلمات، فرضيات، إجراءات، مصطلحات، مراجع			
النهضة العربية .	'.4.		الواقا ونلية ونلية	العلمى في الحياة العملية والمهنية .	6	عينة البحث ، مفهومها ، اختيارها ،			
ـ ذوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس وكايد عبد الحق			ا نیل آنا اینا	ع المحتود المح		وأنواعها			
معاس وحايد عبد المحق (١٩٩٦) ، البحث العلمي			ا اب نه نام	 ٣-أ-٤ يتعرف على الافتراضات التى تقوم عليها الطريقة العلمية فى البحث. 	6	إختبار شفهي			
مفهومه وأدواته وأساليبه			ا يناجا	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	٩	أدوات البحث العلمى: الاستبيان ،			
طه، عمان _ الأردن: دار			خدام ال جامعة.	٣-أ-٥ يتذكر خصائص التفكير العلمى		الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات			
الفكر للطباعة والنشر والتوزيع .			فيديو هاد	و عوانقه . ب- المهارات الذهنية :	6	أساليب البحث العلمى: اسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخي،			
- عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧) ، مناهج البحث في التربية وعلم النفس ، الاسكندرية : دار المعارف.			التعليمية	 ٣-٠-١ يشرح اساسيات البحث العلمى من حيث المشكلة والخطة والفروض. 		والوصفى والارتباطى ، والتجريبى ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم			
				٣ ب- ٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع	6	البحث الإجرائى: معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائى			
				العينات وكيفية إختيارها. " " بوكد على أدوات البحث والتمكن	٩	كتابة البحث: تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقويم البحث			







		من إعدادها.	6	مراجعة على المقرر
		٣ ــبــ ؛ يوضح اساليب البحث واختيارها	٦	امتحان الفصل
		وتطبيقها.	٨٤	المجموع
		ج- المهارات المهنية والعملية:		
		٣-ج- أ يوظف البحث العلمي في حياته		
		العملية والمهنية . ٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية		
		المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في		
		موضوع معين.		
		 ٣-ج-٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية اللبحث والتوثيق وقائمة المراجع. 		
		د- المهارات العامة ومهارات الاتصال:		
		٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق		
		استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات		
		التغذوية المختلفة.		
		٣ ـ د ـ ٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق		
		قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها.		
		المسيحة والمتعادة منها. البحث العلمي المعامي المعامي المعامل المعامل المعارات البحث العلمي المعارات البحث العلمي المعامل المعا		
		لرفع كفائته وادائه المهنى .		
		٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية		
		لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل		
ا ۱۲۰۲۰/ ۱۲ ماده بتاریخ: ۲/۱۲/۱۲م	ا ا التوقيع: تم مناقثه	وتحسين اوضاع المعيشة . د رئيس مجلس:أ.د/ سعيد مناع ا	 نے ابر اہیم محم	ا أستاذ المقرر: أيد/ما

تم منافشته وإعتماده بتاريخ: ٦/ ١٢ /٢٠٢م







مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع مخرجات التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)

أساليب التعليم والتعلم	نواتج التعلم المستهدفة من المقرر <u>حلقة بحث (دراسات عليا)</u>															
		الما	عرفة وا	فهم		ال	مهارات	ك الذها	نية	المها	رات الم	هنية	11		ت العاماً	ž
												والمن	قولة			
	١	۲	٣	ź	٥	١	۲	٣	ź	١	۲	٣	١	۲	٣	٤
المحاضرة المطورة	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
إستراتيجية حل المشكلات.	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
العصف الذهني	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
إستراتيجية التعام التعاوني	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
إستراتيجيات التعلم الذاتي	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
الاكتثباف	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
صة التعليم الإلكتروني الجامعي (موديل)	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦/ ١٢ /٢٠٢م

التوقيع:







مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠)

	نواتج التعلم المستهدفة من المقرر <u>حلقة بحث (دراسات عليا)</u>										أساليب التقييم					
2	ك العامة قولة	مهارات والمن	il	هنية	رات الم	المهار	نية	ت الذها	مهاران	اله		المعرفة والفهم				
٤	٣	۲	١	٣	۲	١	ź	٣	۲	١	٥	ź	٣	۲	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	امتحان شفو ي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة (اختبارات تكوينية إلكترونية، أوراق بحثية ألكترونية، مناقشات دورية)

رئیس القسم: أ.د. سعید مناع جادالرب تم مناقشته و إعتماده بتاریخ: ۲/۱۲/۸۸

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم التوقيع:







	غذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠١)	دي ماجستير ن	لقة بحث تمهي	تبار لمقرر ح	مخطط لتصميم اخ
نوع الأسئلة		اجمالي	النسبة	اجمالي	
		درجات	المئوبية من	الساعات	
اختبار شفهي	مخرجات التعلم	الاختبار	الساعات	التدريسية	الموضوع
(سیمینار)		١	التدريسية%	٥٦	
V	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمى يطبق استراتيجيات التعلم	٧	٪٧.١٤٣	٤	مقدمة وتعريف بالتوصيف
	الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية				
	المختلفة.				
V	٣-أ-١ يعرف معنى البحث العلمى وأهميته بالنسبه له.	٧	٪٧.١٤٣	٤	معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته
	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمى يطبق استراتيجيات التعلم				
	الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية				
	المختلفة.				
V	٣-أ-٥ يتذكر خصائص التفكير العلمى وعوائقه.	٧	%V.1 £T	٤	خصائص التفكير العلمي
V	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم				
	الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية				
	المختلفة.				
V	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه	٧	٪۷.۱٤٣	٤	أساسيات البحث العلمى: مشكلة البحث ،
	ومعايير تقويمه .				خطة البحث ، فروض البحث
V	٣-أ-٣ يحدد مجالات استخدام البحث العلمي في الحياة العملية				
	والمهنية .				
V	٣-ب-١ يشرح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة				







فرضيات، إجراءات، $\sqrt{ 7}$ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث $$ تم مراجع العلمي في موضوع معين .	
ت، مراجع العلمي في موضوع معين .	مصطلحاه
$\sqrt{r-1-r}$ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه	
ومعايير تقويمه .	
٣ −أ-٤ يتعرف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة	
العلمية في البحث .	
والخطة والفروض .	
العلمي في موضوع معين .	
على $$ على البحث على $$ على $$ على $$ على البحث على $$ على البحث على $$ على البحث على $$ على البحث على البح	
الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها.	
يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفائته وادائه	
المهنى .	
$\sqrt{-c-3}$ يستخدم المصادر المعلوماتية الساليب البحث العلمى	
في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .	
هومها ، اختيارها ، $٤ ٧ ٧ ٧ -1-7 يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه \phantom{aaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa$	
راعها ومعايير تقويمه .	و انو







$\sqrt{}$	٣-ب-٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ،				
	وأنواع العينات وكيفية إختيارها .				
V	٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث				
V	العلمى فى موضوع معين .	٧	%V.1 ET	٤	اختبار شفهي
V	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	11.0	%1·.Y1£	٦	أدوات البحث العلمي : الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات
V	٣-ب-٣ يؤكد على أدوات البحث والتمكن من إعدادها .				
V	٣-د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها.				
V	٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها.	٧	٪٧.١٤٣	٤	أساليب البحث العلمى : اسلوب تحليل
V	٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفائته وإدائه المهنى .				المحتوى ، الأسلوب التاريخى ، ، والوصفى والارتباطى ، والتجريبي ،
V	 ٣-د- ٤ يستخدم المصادر المعلوماتية الساليب البحث العلمى في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة . 				ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم
V	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	٧	%V.1£٣	٤	البحث الإجرائى: معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائى
V	 ٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمى فى موضوع معين . 				
V	٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفائته وإدائه المهنى .				







V	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه	11.0	%1·.Y1£	٦	كتابة البحث : تقرير البحث ، مراجع
	ومعايير تقويمه .				البحث ، معايير تقويم البحث
	٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث				
	العلمى فى موضوع معين .				
V	٣-ج-٣ يستخدم مهارة الكتابة العلمية للبحث والتوثيق وقائمة				
	المراجع .				
V	٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفائته وإدائه	٧	%V.1£٣	٤	مراجعة على المقرر
	المهنى .				
$\sqrt{}$	المهنى .	٧	%V.1 £٣	٤	امتحان الفصل

منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة: أ.د. منى إبراهيم

رئيس مجلس القسم العلمي:أ.د/ سعيد مناع جاد الرب تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦/ ١٢ /٢٠٠م

التوقيع: