



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

١- بيانات المقرر		
اسم المقرر: الإحصاء وتطبيقات الحاسب في مجال التخصص	الفرقة/المستوى: تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة	
التخصص: اقتصاد منزلي	عدد الوحدات الدراسية (٢٨) : نظري ١ ساعة عملي ٢	
٢. أهداف المقرر	١-٢ تزويد الطالب بالمعرفة التطبيقية على الحاسب الآلي. ٢-٢ التعرف على أساليب التحليل الإحصائي وثيقة الصلة باختبارات الفروض الإحصائية. ٣-٢ التدريب على سرعة الحل، والاعتماد على الحاسب الآلي. ٤-٢ توضيح الأساس الأكاديمي النظري لأساليب التحليل الإحصائي موضوع الدراسة.	
٣- المستهدف من تدريس المقرر : بنهاية تدريس هذا المقرر يكون الطالب قادراً على أن		
٣- أ- المعلومات والمفاهيم	١-١-٣ معرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها. ٢-أ-٣ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً. ٣-أ-٣ الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي. ٤-أ-٣ الربط بين طرق التحليل واختبارات الفروض. ٥-أ-٣ الإلمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول	
٣- ب- المهارات الذهنية	١-ب-٣ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي. ٢-ب-٣ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات. ٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.	
٣- ج- المهارات الحرفية.	١-ج-٣ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي ٢-ج-٣ التدريب على صياغة أسئلة الاستبانات ٣-ج-٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي	
٣- د- المهارات العامة.	١-د-٣ يستخدم الوسائل السمعية والبصرية في عرض المعلومات والنتائج البحثية. ٢-د-٣ يتكسب مهارات التواصل، ويعمل ضمن فريق لنشر الوعي بأهمية ودور البحث العلمي والإحصاء في حل مشكلات المجتمع من أجل التنمية. ٣-د-٣ يشارك ضمن فريق لوضع بعض الحلول المقترحة لحل المشكلات . ٤-د-٣ يعمل بمهارة تطبيق قواعد البحث والإحصاء على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٥-د-٣ يهتم بأساليب التقويم واكتساب القدرة على المقارنة والتحليل والتفكير الناقد واستخلاص النتائج والأسباب. ٦-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي والإحصاء لرفع كفاءته وأدائه المهني وتحديد معايير التقويم .	
٤- محتوى المقرر	عدد الساعات	محتوى المقرر
	٢	مناقشة أسس إعداد الاستبانات
	٢	مناقشة أسس إعداد الاستبانات
	٢	مناقشة أسس إعداد الاستبانات
	٢	التدريب على تنقية البيانات آلياً باستخدام Excel
	٢	التدريب على تنقية البيانات آلياً باستخدام Excel
	٢	التدريب على تنقية البيانات آلياً باستخدام Excel
	٢	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS
	٢	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS



١	٢	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS	
١	٢	المنحني الطبيعي	
١	٢	التدريب على المنحني الطبيعي	
١	٢	المنحني الطبيعي المعياري	
١	٢	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	
١	٢	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	
١	٢	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري	
١	٢	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
١	٢	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
١	٢	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
١	٢	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري	
١	٢	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي	
١	٢	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي	
١	٢	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية	
١	٢	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية	
١	٢	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية	
١	٢	اختبار مربع كاي	
١	٢	التدريب على اختبار مربع كاي	
١	٢	اختبار t	
١	٢	التدريب على اختبار t	
٥٦		إجمالي عدد الساعات	
		- محاضرات وتدريبات على حل المسائل. - واجبات منزلية. - تعلم ذاتي. - التعلم المدمج. - التدريب الميداني.	٥- أساليب التعليم والتعلم
		لا ينطبق	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي الاحتياجات الخاصة
		امتحان آخر الفصل امتحانات أعمال السنة امتحانات أعمال السنة قصيرة الوقت لتنمية مهارة سرعة التفكير تصميم أسئلة تعتمد على ملكة الفهم والمعالجات المنطقية.	٧- تقويم الطلاب: أ- الأساليب المستخدمة:



ب- التوقيت:	امتحانات أعمال السنة متعددة الامتحان التحريري في نهاية العام الدراسي.
ج- توزيع الدرجات:	• أعمال سنة وشفوي ٢٠ • تطبيقي ٤٠ • تحريري ٤٠ مجموع ١٠٠
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع:-	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).
ب- كتب ملزمة	لا يوجد
ج- كتب مقترحة	التردد على مكتبة الكلية
د - دوريات علمية أو نشرات... إلخ	الإنترنت والمكتبة

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 واعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



ملحق توصيف مقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة - قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٩ - ٢٠٢٠)  
تصميم التعلم المدمج (٢٠١٩-٢٠٢٠)  
المقرر : الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي  
الفرقة :تمهيدي ماجستير

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
<ul style="list-style-type: none"><li>V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods.</li><li>Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language).</li></ul>	<p>-العروض التوضيحية. -المراجع العلمية المقترحة. - بنك المعرفة</p>	<p>• اختبار تحريري ( اختبار نصف الفصل الدراسي ) • أنشطة فصلية . • الأوراق البحثية • الاختبار النظري (نهاية الفصل الدراسي) .</p>	<p>-التعلم وجهًا لوجه خلال الفصل الدراسي الأول والثاني حتى ١٥-٣-٢٠٢٠، وذلك عن طريق: • المحاضرة المطورة. • المناقشة. • العصف الذهني. • تعلم تعاوني (مجموعات صغيرة) ومن ١٦-٣-٢٠٢٠ تم التدريس عبر الإنترنت عن طريق: • عرض المحاضرات على Power Point • استخدام منصة Zoom • المناقشات باستخدام كل من Messenger and What's Up</p>	<p>أ- <u>مهارات المعرفة والفهم :</u> ١-٣ معرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها. ٢-٣ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً. ٣-٣ الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي. ٤-٣ الربط بين طرق التحليل واختبارات الفروض. ٥-٣ الإمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول. ب- <u>المهارات الذهنية :</u> ٣٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي. ٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات. ٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية. ج- <u>المهارات المهنية والعملية :</u> ٣- ج- ١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي ٣- ج- ٢ التدريب على صياغة أسئلة الاستبانات ٣- ج- ٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي.</p>	٦	مناقشة أسس إعداد الاستبانات
				٦	التدريب على تنقية البيانات آلياً باستخدام Excel	
				٦	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS	
				٢	المنحني الطبيعي	
				٢	المنحني الطبيعي المعياري	
				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	



				المعاري في اختبار الفروض الإحصائية	
			د. المهارات العامة والمنقولة: د3- ١- يستخدم الوسائل السمعية والبصرية في عرض المعلومات والنتائج البحثية. د3- ٢- يكتسب مهارات التواصل, ويعمل ضمن فريق لنشر الوعي بأهمية ودور البحث العلمي والإحصاء في حل مشكلات المجتمع من أجل التنمية. د3- ٣- يشارك ضمن فريق لوضع بعض الحلول المقترحة لحل المشكلات. د3- ٤- يعمل بمهارة تطبيق قواعد البحث والإحصاء على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. د3- ٥- يهتم بأساليب التقويم واكتساب القدرة على المقارنة والتحليل والتفكير الناقد واستخلاص النتائج والأسباب. ٣- د- ٦- يتعامل بمهارات البحث العلمي والإحصاء لرفع كفاءته وأدائه المهني وتحديد معايير التقويم.	٢	اختبار مربع كاي
				٢	التدريب على اختبار مربع كاي
				٢	اختبار t
				٢	التدريب على اختبار t
				٥٦	المجموع

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 ٦-١٢-٢٠٢٠م



**مصفوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدى ماجستير تغذية وعلوم الأطفمة قسم الإقتصاد المنزلى**

المهارات الحرفية			المهارات الذهنية			المعلومات والمفاهيم					أسبوع الدراسة	المحتويات الرئيسية
٣-ج-٣	٢-ج-٣	١-ج-٣	٣-ب-٣	٢-ب-٣	١-ب-٣	٥-أ-٣	٤-أ-٣	٣-أ-٣	٢-أ-٣	١-أ-٣		
	X									X	١٠،٢٠،٣	مناقشة أسس إعداد الاستبيانات
		X	x	x	x						٤،٥،٦	التدريب على تنقية البيانات أليا باستخدام Excel
		X	x	x	x						٧،٨،٩	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS
X						x			x		١٠	المنحني الطبيعي
X									x		١١	التدريب على المنحني الطبيعي
X						x			x		١٢	المنحني الطبيعي المعياري
X							x				١٣،١٤،١٥	التدريب على المنحني الطبيعي والمعاري
X						x			x		١٦،١٧	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
X							x				١٨،١٩	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
X								x			٢٠،٢١	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي
X							x				٢٢،٢٣،٢٤	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية
X						x	x				٢٥	اختبار مربع كاي
X			x	x	x		x				٢٦	التدريب على اختبار مربع كاي
X						x	x				٢٧	اختبار t
X			x	x	x		x				٢٨	التدريب على اختبار t

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 ٦-١٢-٢٠٢٠م



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

أساليب التعليم والتعلم																			
أ- المعرفة والفهم				ب- المهارات الذهنية				ج- المهارات المهنية والعملية				د- المهارات العامة والمنقولة							
١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	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 ٦-١٢-٢٠٢٠م



مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠١٩-٢٠٢٠)

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																							أساليب التقييم
٣-د- المهارات العامة والمنقولة			٣-ج- المهارات الحرفية						٣-ب- المهارات الذهنية						٣-أ- المعلومات والمفاهيم								
٣	٢	١	٦	٥	٤	٣	٢	١	٦	٥	٤	٣	٢	١	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

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 ٦-١٢-٢٠٢٠م





تصميم التعلم المدمج (الجزء النظري) لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

Face to Face (60%)						
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
<ul style="list-style-type: none"><li>V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods.</li><li>Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>العروض التوضيحية.</li><li>المراجع العلمية المقترحة.</li><li>بنك المعرفة</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>أسئلة سريعة quiz</li><li>اختبار تحريري</li><li>اختبار نصف الفصل الدراسي ( أنشطة فصلية . الأوراق البحثية الاختبار النظري (نهاية الفصل الدراسي)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>المحاضرة المعدلة .</li><li>المناقشة .</li><li>العصف الذهني.</li><li>تعلم تعاوني (مجموعات صغيرة)</li></ul>	<p><u>أ- مهارات المعرفة والفهم :</u> ٣-أ-١ معرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها. ٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً. ٣-أ-٣ الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي. ٣-أ-٤ الربط بين طرق التحليل واختبارات الفروض. ٣-أ-٥ الإلمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول.</p> <p><u>ب- المهارات الذهنية :</u> ٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي. ٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات. ٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.</p> <p><u>ج- المهارات المهنية والعملية :</u> ٣-ج-١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي. ٣-ج-٢ التدريب على صياغة أسئلة الاستبانات ٣-ج-٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي</p> <p><u>د. المهارات العامة والمنقولة:</u> 3-د-١- يستخدم الوسائل السمعية والبصرية في عرض المعلومات والنتائج البحثية . 3-د-٢- يكتسب مهارات التواصل, ويعمل ضمن</p>	٦	مناقشة أسس إعداد الاستبانات
				٦	التدريب على تنقية البيانات أليا باستخدام Excel	
				٦	تحليل بيانات الاستبانات باستخدام SPSS	



				فريق لنشر الوعي بأهمية ودور البحث العلمي والإحصاء في حل مشكلات المجتمع من أجل التنمية.	٢	المنحني الطبيعي
				٣-د-٣- يشارك ضمن فريق لوضع بعض الحلول المقترح لحل المشكلات .	٢	المنحني الطبيعي المعياري
				٣-د-٤- يعمل بمهارة تطبيق قواعد البحث والإحصاء على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها .	٦	التدريب على المنحني الطبيعي والمعياري
				٣-د-٥- يهتم بأساليب التقويم واكتساب القدرة على المقارنة والتحليل والتفكير الناقد واستخلاص النتائج والأسباب.	٤	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
				٣-د-٦- يتعامل بمهارات البحث العلمي والإحصاء لرفع كفاءته وأدائه المهني وتحديد معايير التقويم .	٦	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
					٤	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي
					٦	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية
					٢	اختبار مربع كاي
					٢	التدريب على اختبار مربع كاي
					٢	اختبار t
					٢	التدريب على اختبار t
					٥٦	المجموع



تصميم التعلم المدمج لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

Online (40%)					
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس
<ul style="list-style-type: none"><li>V. K. Puri: Fundamentals of Statistical Methods.</li><li>Dr. Svab Janos: Biometric Methods in Scientific Research. (in Hungarian Language).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>العروض التوضيحية.</li><li>المراجع العلمية المقترحة.</li><li>بنك المعرفة</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>أسئلة سريعة quiz</li><li>اختبار تحريري (اختبار نصف الفصل الدراسي)</li><li>أنشطة فصلية</li><li>الأوراق البحثية</li><li>الاختبار النظري (نهائية الفصل الدراسي).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>عرض المحاضرات على Power Point</li><li>استخدام منصة Zoom</li><li>المنافشات باستخدام كل من Messenger and What's Up</li></ul>	<p>أ- مهارات المعرفة والفهم:</p> <p>٣-١- معرفة الطالب بإعداد الاستبانات وتحليل بياناتها.</p> <p>٣-٢- التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً.</p> <p>٣-٣- الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي.</p> <p>٣-٤- الربط بين طرق التحليل واختبارات الفروض.</p> <p>٣-٥- الإلمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول.</p> <p>ب- المهارات الذهنية:</p> <p>٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.</p> <p>٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات.</p> <p>٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.</p> <p>ج- المهارات المهنية والعملية:</p> <p>٣-ج-١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي</p> <p>٣-ج-٢ التدريب على صياغة أسئلة الاستبانات</p> <p>٣-ج-٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي.</p> <p>د. المهارات العامة والمنقولة:</p> <p>٣-د-١- يستخدم الوسائل السمعية والبصرية في عرض المعلومات والنتائج البحثية .</p> <p>٣-د-٢- يكتسب مهارات التواصل, ويعمل ضمن فريق لنشر الوعي بأهمية ودور البحث العلمي والإحصاء في حل مشكلات المجتمع من أجل التنمية.</p> <p>٣-د-٣- يشارك ضمن فريق لوضع بعض الحلول المقترح لحل المشكلات .</p>	٦
				٦	التدريب على تنقية البيانات آلياً باستخدام Excel
				٦	تحليل بيانات الاستبانات



				3-د-4- يعمل بمهارة تطبيق قواعد البحث والإحصاء على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها .		باستخدام SPSS
				3-د-5- يهتم بأساليب التقويم واكتساب القدرة على المقارنة والتحليل والتفكير الناقد واستخلاص النتائج والأسباب.	٢	المنحني الطبيعي
				3-د-6- يتعامل بمهارات البحث العلمي والإحصاء لرفع كفاءته وأدائه المهني وتحديد معايير التقويم .	٢	المنحني الطبيعي المعياري
					٦	التدريب على المنحني الطبيعي والمعيارى
					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
					٢	اختبار مربع كاي
					٢	التدريب على اختبار مربع كاي
					٢	اختبار t
					٢	التدريب على اختبار t
					٥٦	المجموع

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 ٦-١٢-٢٠٢٠م



مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع مخرجات التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطفعة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

٣-د- المهارة العامة والمنقولة				٣-ج- المهارة المهنية والعملية				٣-ب- المهارة الذهنية				٣-أ- المعرفة والفهم				أساليب التعليم والتعلم							
٦	٥	٤	٣	٢	١	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	٨	٧		٦	٥	٤	٣	٢	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	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 واعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠ م



مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠٢٠-٢٠٢١)

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																							أساليب التقييم
٣-د- المهارات العامة والمنقولة			٣-ج- المهارات الحرفية						٣-ب- المهارات الذهنية						٣-أ- المعلومات والمفاهيم								
٣	٢	١	٦	٥	٤	٣	٢	١	٦	٥	٤	٣	٢	١	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م

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  
(٢٠٢٠-٢٠٢١)

نوع الأسئلة					مخرجات التعلم	اجمالي درجات الاختبار ١٠٠	النسبة المئوية من الساعات التدريسية %	اجمالي الساعات التدريسية ٥٦	الموضوع
المقالى	المزاوجة	الاكمل	الصواب /الخطأ	اختيار من متعدد					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-١ معرفة الطالب بإعداد الاستبيانات وتحليل بياناتها.	١٠	١٠,٧١٤%	٦	مناقشة أسس إعداد الاستبيانات
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ج-٢ التدريب على صياغة أسئلة الاستبيانات				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً.	١٠	١٠,٧١٤%	٦	التدريب على تنقية البيانات آليا باستخدام Excel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً.	١٠	١٠,٧١٤%	٦	تحليل بيانات الاستبيانات باستخدام SPSS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-٥ الإلمام بالأساس النظري لطرق التحليل موضوع التناول.				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ج-٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-ج-١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً.	٤	٣,٥٧١%	٢	المنحني الطبيعي
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي أكثر تقدماً.	٤	٣,٥٧١%	٢	المنحني الطبيعي المعياري
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	٣-أ-٢ التعرف على أساليب تحليل إحصائي	١٠	١٠,٧١٤%	٦	التدريب على المنحني الطبيعي



والمعاري					أكثر تقدما.				
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠		٨	٪٧,١٤٣	٤	تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠		١٠	٪١٠,٧١٤	٦	التدريب على تقدير حدود الثقة باستخدام المنحني المعياري
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-أ-٣ الفهم الأكاديمي لصياغة الفرض الإحصائي.	٨	٪٧,١٤٣	٤	مناقشة مفهوم الفرض الإحصائي
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-أ-٤ الربط بين طرق التحليل واختبارات الفروض.	١٠	٪١٠,٧١٤	٦	استخدام المنحني المعياري في اختبار الفروض الإحصائية
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ج-٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي	٤	٪٣,٥٧١	٢	اختبار مربع كاي
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.	٤	٪٣,٥٧١	٢	التدريب على اختبار مربع كاي
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات.				
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ج-١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي				
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ج-٣ المفاضلة بين طرق التحليل الإحصائي	٤	٪٣,٥٧١	٢	اختبار t
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ب-١ كسر الحاجز التكنولوجي إزاء الحاسب الآلي.	٤	٪٣,٥٧١	٢	التدريب على اختبار t
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ب-٢ التدريب على استخدام أكثر من نوع من البرمجيات.				
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ب-٣ الاعتماد على المهارات الآلية في معالجة مشكلات البيانات وحل التطبيقات الإحصائية.				
⊠	⊠	⊠	⊠	⊠	٣-ج-١ اكتساب مهارات العمل على الحاسب الآلي				

منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م

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	
الرمز الكودي : ---	إسم المقرر : تحليل أغذية
التخصص: إقتصاد المنزلي	عدد الوحدات الدراسية (٢٨): نظري (١) عملي (٢)
٢- هدف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> <li>المقارنة بين سحب العينات المختلفة وحفظها واعدادها.</li> <li>التفرقة بين الطرق التقليدية والحديثة المستخدمة في تحليل الاغذية.</li> <li>اجراء التحاليل الكمية والوصفية الطبيعية والكيميائية للأغذية.</li> <li>معرفة كيفية إعداد تقارير تحليل المواد الغذائية ومدى جودتها وصلاحيته للإستهلاك.</li> <li>تحديد اهم المعايير والاجهزة المستخدمة في تحليل الاغذية.</li> </ul>	
٣- المستهدف من تدريس المقرر : بالإنتهاء من المقرر يكون الطالب قادراً على:	
أ- المعلومات والمفاهيم	<p>٣-أ-١ تعرف المبادئ العامة لتحليل الأغذية.</p> <p>٣-أ-٢ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة المحيطبه.</p> <p>٣-أ-٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في مجال تحليل الأغذية.</p> <p>٣-أ-٤ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.</p> <p>٣-أ-٥ تصنف الأغذية وفقاً المواصفات القياسية العالمية للجودة.</p> <p>٣-أ-٦ تدرك المبادئ الأساسية لطرق فحص العينات.</p> <p>٣-أ-٧ يوضح الاختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.</p> <p>٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.</p>
ب- المهارات الذهنية	<p>٣-ب-١ يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها.</p> <p>٣-ب-٢ ترتب الإجراءات المعملية طبقاً لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها.</p> <p>٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل المواد الغذائية وتأثير تلك الطرق علي جودتها.</p> <p>٣-ب-٤ تستنتج طرق حفظ للمادة الغذائية من الفساد طبقاً لتركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-ب-٥ يقيم مخاطر استخدام أجهزة تحليل المواد الغذائية علي صحة الفرد والمجتمع.</p> <p>٣-ب-٦ يجمع المعلومات لتحديد جودة الأغذية والوقوف علي درجة أمانها بالنسبة للمستهلك وخلوها من الأضرار.</p> <p>٣-ب-٧ يحلل نظم الجودة ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وصولاً لأفضلها.</p>
ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر	<p>٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة التي يجب إتباعها في معمل تحليل الأغذية والحفاظ علي جودتها.</p> <p>٣-ج-٢ يطبق التقييم المناسب وفقاً لنتائج تقارير تحليل الأغذية المختلفة للوقوف علي قيمتها التغذوية.</p> <p>٣-ج-٣ يحدد مستوى جودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائي.</p> <p>٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية.</p> <p>٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة.</p>
د - المهارات العامة	<p>٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاصة بمجال تحليل الأغذية لمعرفة القيمة الغذائية للمنتجات الغذائية تركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد وعرض التقرير الفني وفقاً للتحاليل الكيماوية المتحصل عليها.</p> <p>٣-د-٣ يتواصل مع الآخرين لإستنتاج القواعد والمؤشرات العامة لتقييم أداء العاملين في مجال تحليل الأغذية.</p>
٤- محتوى المقرر:	

عدد الساعات التطبيقية	عدد الساعات النظرية	الموضوع
-----	١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
٣	٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
٢	١	تحليل الجودة في الأغذية.
٤	٢	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوى.
٤	٢	الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.
٤	٢	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
٤	٢	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
٤	٢	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
٦	٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
٦	٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
٤	٢	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
٤	٢	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
٤	٢	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربى).
٤	٢	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).
٥٦	٢٨	اجمالي الساعات النظرية

<ul style="list-style-type: none"> <li>• محاضرات.</li> <li>• جلسات مناقشة.</li> <li>• أنشطة في الفصل ( السكشن ).</li> <li>• واجبات منزلية .</li> <li>• تدريب عملي / معلمي.</li> <li>• ندوة / ورشة عمل.</li> </ul>	٥- أساليب التعليم والتعلم
لا يطبق	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى الاحتياجات الخاصة
	٧- تقويم الطلاب :
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ أعمال الفصل: لقياس مهارات حل المشكلة وتقديم البيانات والمناقشة وقياس المقدرة على العمل فى جماعة.</li> <li>➤ <u>التطبيقي</u> : لقياس مهارات الممارسة والتطبيق والمهارات الفنية والحرفية.</li> <li>➤ امتحان آخر الفصل : لقياس مهارات التذكر والإبداع.</li> </ul>	أ- الأساليب المستخدمة:
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>التقييم</u> التقييم ١ أعمال الفصل : الأسبوعين العاشر والعشرون.</li> <li>➤ <u>التقييم</u> 2 <u>التطبيقي</u> : الأسبوع التاسع والعشرون.</li> <li>➤ <u>التقييم</u> التقييم 3 امتحان آخر الفصل : الأسبوع الثلاثون.</li> </ul>	ب- التوقيت:
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ أعمال السنة / الفصل الدراسي : (20 درجات) 20%</li> <li>➤ الامتحان العملي : (٤٠ درجات) ٤٠%</li> <li>➤ امتحان نهاية العام / الفصل الدراسي: (٤٠ درجات) ٤٠%</li> </ul>	ج- توزيع الدرجات:



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

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير / منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م

مناقشته



ملحق توصيف مقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة - قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٩ - ٢٠٢٠)  
تصميم التعلم المدمج (٢٠١٩-٢٠٢٠)  
المقرر : تحليل أغذية

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
<p>➤ أمان محمد البسطويسى، محمد محمود يوسف (٢٠٠١): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف الحديثة- الاسكندرية.</p> <p>➤ James C.S. Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic &amp; Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne, 1995</p> <p>➤ AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis.</p> <p>➤ Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India.</p> <p>➤ Food analysis theory and practice (19). www.sciencedirect.com</p> <p>➤ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/</p> <p>➤ http://www.highwire.org/</p> <p>➤ http://www.bartleby.com/65/fo/</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>العروض التوضيحية.</li><li>المراجع العلمية المقترحة.</li><li>بنك المعرفة</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>أسئلة سريعة quiz</li><li>اختبار تحريري(اختبار نصف الفصل الدراسي)</li><li>أنشطة فصلية.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>محاضرات.</li><li>جلسات مناقشة.</li><li>أنشطة في الفصل (السكشن).</li><li>واجبات منزلية.</li></ul>	١-أ. مهارات المعرفة والفهم :	١	١. مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
				٢-أ.٣ تعرف المبادئ العامة لتحليل الأغذية.	٥	٢. المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
				٣-أ.٣ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة المحيطه.	٣	٣. تحليل الجودة في الأغذية.
				٤-أ.٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في مجال تحليل الأغذية.	٦	٤. المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوى.
				٥-أ.٣ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.	٦	٥. الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.
				٦-أ.٣ تصنف الأغذية	٦	٦. الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
				٧-أ.٣ تعرف	٦	٧. الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
				٨-أ.٣ تصنف الأغذية	٦	٨. الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
				٩-أ.٣ تصنف الأغذية	٩	٩. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).



foodpres.html Journal of agricultural and food chemistry ➤ Food and bio products processing ➤ Journal of food safety ➤ Food biotechnology ➤ Journal of food quality ➤ Food chemistry ➤ Journal of food biochemistry ➤ Food microbiology ➤ Journal of food science ➤ Food research international ➤				ووفقاً المواصفات القياسية العالمية للجودة.	٩	١٠. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
				٣-٦ أ. تدرك المبادئ الأساسية لطرق فحص العينات.	٦	١١. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
				٣-٧ أ. يوضح الاختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.	٦	١٢. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
				٣-٨ أ. تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	٦	١٣. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربائي).
				<b>ب- المهارات الذهنية :</b> ٣-١ ب. يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها. ٣-٢ ب. ترتب الإجراءات العملية طبقاً لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها. ٣-٣ ب. تقارن بين طرق تحليل المواد الغذائية وتأثير تلك الطرق علي	٦	١٤. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).



				<p>جودتها.</p> <p>٣-ب-٤ تستنتج طرق حفظ للمادة الغذائية من الفساد طبقاً لتركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-ب-٥ يقيم مخاطر استخدام أجهزة تحليل المواد الغذائية علي صحة الفرد والمجتمع.</p> <p>٣-ب-٦ يجمع المعلومات لتحديد جودة الأغذية والوقوف علي درجة أمانها بالنسبة للمستهلك وخلوها من الأضرار.</p> <p>٣-ب-٧ يحلل نظم الجودة ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وصولاً لأفضلها.</p> <p>ج- المهارات المهنية والعملية :</p> <p>٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة التي يجب إتباعها في معمل</p>	
--	--	--	--	--	--



				<p>تحليل الأغذية والحفاظ علي جودتها.</p> <p>٣-ج-٢ يطبق التقييم المناسب وفقاً لنتائج تقارير تحليل الأغذية المختلفة للوقوف علي قيمتها التغذوية.</p> <p>٣-ج-٣ يحدد مستوى جودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائي.</p> <p>٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية.</p> <p>٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة.</p> <p><b>د- المهارات العامة ومهارات الاتصال</b></p> <p>٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاضعة بمجال تحليل الأغذية لمعرفة القيمة الغذائية</p>	
--	--	--	--	---	--



				<p>للمنتجات الغذائية تركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد وعرض التقرير الفني وفقاً للتحليل الكيماوية المتحصل عليها.</p> <p>٣-د-٣ يتواصل مع الأخرين لإنتاج القواعد والمؤشرات العامة لتقييم أداء العاملين في مجال تحليل الأغذية.</p>	
--	--	--	--	--	--

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير

منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م





مصنوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٩-٢٠٢٠)

المهارات الذهنية							المعارف							أسابيع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7		
	x			x			x	x	x			x	x	١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
			x	x	x		x	x	x			x	x	٣ ، ٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
x	x			x	x	x	x	x	x	x	x			٤	تحليل الجودة في الأغذية.
			x	x	x	x	x	x	x			x	x	٦ ، ٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٨ ، ٧	الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٠ ، ٩	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٢ ، ١١	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٤ ، ١٣	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٦ ، ١٥ ١٧	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٩ ، ١٨ ٢٠	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٢ ، ٢١	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٤ ، ٢٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٦ ، ٢٥	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربائي).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٨ ، ٢٧	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

أستاذ المادة:أ.د. عزة زهير

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م

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 (٢٠١٩-٢٠٢٠)

المهارات العامة والمنقولة			المهارات المهنية					أسابيع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
١/٤/١	١/٤/٢	١/٤/٣	١/٢/٥	١/٢/٦	١/٢/٧	١/٢/٨	١/٢/٩		
×		×						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 الكيماوى.
×	×	×	×	×			×	٨ ، ٧	الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×			×	١٠ ، ٩	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×			×	١٢ ، ١١	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×			×	١٤ ، ١٣	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×			×	١٦ ، ١٥ ١٧	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
×	×	×	×	×			×	١٩ ، ١٨ ٢٠	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
×	×	×	×	×			×	٢٢ ، ٢١	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
×	×	×	×	×			×	٢٤ ، ٢٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
×	×	×	×	×			×	٢٦ ، ٢٥	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربى).
×	×	×	×	×			×	٢٨ ، ٢٧	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير      منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي      رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع جاد الرب      تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٩-٢٠٢٠)

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																							أساليب التعليم والتعلم					
المهارات العامة						المهارات الحرفية					المهارات الذهنية						المعلومات والمفاهيم											
نواتج التعلم						نواتج التعلم					نواتج التعلم						نواتج التعلم											
٦	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	١٠	٩	٨	٧	٦		٥	٤	٣	٢	١
																												المحاضرة المطورة
																												العصف الذهني
																												إستراتيجيه التعلم التعاوني
																												إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
																												إستراتيجية البيان العملي
																												إستراتيجيات التعلم الذاتي
																												الواتس اب

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير / منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠١٩-٢٠٢٠)

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																								أساليب التقييم				
المهارات العامة						المهارات الحرفية					المهارات الذهنية						المعلومات والمفاهيم											
نواتج التعلم						نواتج التعلم					نواتج التعلم						نواتج التعلم											
٦	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	١٠	٩	٨	٧	٦	٥		٤	٣	٢	١
																												الامتحان التحريري
																												الامتحان التطبيقي
																												أعمال السنة

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير / منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



تصميم التعلم المدمج (الجزء النظري) لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

Face to Face (60%)

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
<p>➤ أمان محمد البسطويسي، محمد محمود يوسف (٢٠٠١): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف الحديثة- الاسكندرية.</p> <p>➤ James C.S. Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic &amp; Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne, 1995.</p> <p>➤ AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis.</p> <p>➤ Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India.</p> <p>➤ Food analysis theory and practice (19).</p> <p>➤ www.sciencedirect.com</p> <p>➤ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/</p> <p>➤ http://www.highwire.org/</p> <p>➤ http://www.bartleby.com/65/fo/f</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>العروض التوضيحية.</li><li>المراجع العلمية المقترحة.</li><li>بنك المعرفة</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>أسئلة سريعة quiz</li><li>اختبار تحريري (اختبار نصف الفصل الدراسي)</li><li>أنشطة فصلية.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>محاضرات.</li><li>جلسات مناقشة.</li><li>واجبات منزلية.</li><li>تدريب عملي / معلمي.</li><li>تعلم تعاوني (مجموعات صغيرة)</li></ul>	<p>أ- مهارات المعرفة والفهم:</p> <p>١-٣ تعرف المبادئ العامة لتحليل الأغذية.</p> <p>٢-٣ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة المحيطه.</p> <p>٣-٣ اشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في مجال تحليل الأغذية.</p> <p>٤-٣ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.</p>	١	١ مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
		٥		٢) المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.		
		٣		٣) تحليل الجودة في الأغذية.		
		٦		٤) المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.		
		٦		٥) الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.		
		٦		٦) الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.		



oodpres.html <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Journal of agricultural and food chemistry</li><li>➤ Food and bio products processing</li><li>➤ Journal of food safety</li><li>➤ Food biotechnology</li><li>➤ Journal of food quality</li><li>➤ Food chemistry</li><li>➤ Journal of food biochemistry</li><li>➤ Food microbiology</li><li>➤ Journal of food science</li><li>➤ Food research international</li></ul>				٣-٥ أ. تصنف الأغذية وفقاً للمواصفات القياسية العالمية للجودة.	٦	٧) الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
				٣-٦ أ. تدرك المبادئ الأساسية لطرق فحص العينات.	٦	٨) الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
				٣-٧ أ. يوضح الاختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.	٩	٩) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروماتوجرافيا الغاز).
				٣-٧ أ. يوضح الاختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.	٩	١٠) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
				٣-٨ أ. تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	٦	١١) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
				<b>ب- المهارات الذهنية :</b>	٦	١٢) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
				٣-١ ب. يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها.	٦	١٣) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربائي).
				٣-٢ ب. ترتب الإجراءات المعملية طبقاً لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها.	٦	١٤) الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).
				٣-٣ ب. تقارن بين طرق تحليل المواد الغذائية وتأثير تلك الطرق علي		



				<p>جودتها.</p> <p>٣-ب-٤ تستنتج طرق حفظ للمادة الغذائية من الفساد طبقاً لتركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-ب-٥ يقيم مخاطر استخدام أجهزة تحليل المواد الغذائية علي صحة الفرد والمجتمع.</p> <p>٣-ب-٦ يجمع المعلومات لتحديد جودة الأغذية والوقوف علي درجة أمانها بالنسبة للمستهلك وخلوها من الأضرار.</p> <p>٣-ب-٧ يحلل نظم الجودة ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وصولاً لأفضلها.</p> <p>ج- المهارات المهنية والعملية :</p> <p>٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة التي يجب إتباعها في معمل</p>	
--	--	--	--	--	--



				<p>تحليل الأغذية والحفاظ علي جودتها.</p> <p>٣-ج-٢ يطبق التقييم المناسب وفقاً لنتائج تقارير تحليل الأغذية المختلفة للوقوف علي قيمتها التغذوية.</p> <p>٣-ج-٣ يحدد مستوى جودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائي.</p> <p>٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية.</p> <p>٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة.</p> <p><b>د- المهارات العامة ومهارات الاتصال</b></p> <p>٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاصة بمجال تحليل الأغذية لمعرفة القيمة الغذائية</p>	
--	--	--	--	--	--





				<p>للمنتجات الغذائية تركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد وعرض التقرير الفني وفقاً للتحليل الكيماوية المتحصل عليها.</p> <p>٣-٣ يتواصل مع الأخريين لإنتاج القواعد والمؤشرات العامة لتقييم أداء العاملين في مجال تحليل الأغذية.</p>	
--	--	--	--	---	--

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير      منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



تصميم التعلم المدمج لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

Online (40%)

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	أهداف التعلم	عدد ساعات التدريس	الموضوع
<p>➤ أمان محمد البسطويسى، محمد محمود يوسف (٢٠٠١): كيمياء وتحليل الأغذية- دار المعارف الحديثة- الاسكندرية.</p> <p>➤ James C.S. Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic &amp; Professional. London, NY, Tokyo, Melbourne, 1995.</p> <p>➤ AOAC, Food analysis (Pearson), Vitamin Analysis.</p> <p>➤ Frozen Food Technology Processing and Laboratory Control (1999) End. Aylward F. Published by Allied Scientific Publishers, Bikaner, India.</p> <p>➤ Food analysis theory and practice (19).</p> <p>➤ www.sciencedirect.com</p> <p>➤ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/</p> <p>➤ http://www.highwire.org/</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>العروض التوضيحية.</li> <li>المراجع العلمية المقترحة.</li> <li>بنك المعرفة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>أسئلة سريعة quiz</li> <li>اختبار تحريري (اختبار نصف الفصل الدراسي)</li> <li>أنشطة فصلية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التعلم عن بعد باستخدام جروبات واتس اب وباستخدام الفيديو هات التعليمية.</li> <li>منصة التعليم الإلكتروني (موديل).</li> </ul>	<p>أ- مهارات المعرفة والفهم :</p> <p>١-٣ تعرف المبادئ العامة لتحليل الأغذية.</p> <p>٢-٣ تذكر الأسس العامة التي يجب اتباعها داخل معمل تحليل الأغذية لضمان الحفاظ علي أمن وسلامة البيئة المحيطة به.</p> <p>٣-٣ تشرح أهم التطورات التكنولوجية والعلمية في مجال تحليل الأغذية.</p> <p>٣-٤ تعرف المواصفات القياسية لجودة الأغذية.</p> <p>٣-٥ تصنف الأغذية وفقاً للمواصفات القياسية العالمية للجودة.</p> <p>٣-٦ تدرك المبادئ الأساسية لطرق فحص العينات.</p>	<p>١</p> <p>٥</p> <p>٣</p> <p>٦</p> <p>٦</p> <p>٦</p> <p>٦</p> <p>٦</p> <p>٩</p>	<p>مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .</p> <p>المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.</p> <p>تحليل الجودة في الأغذية.</p> <p>المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوى.</p> <p>الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.</p> <p>الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.</p> <p>الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.</p> <p>الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.</p> <p>الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).</p>



<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <a href="http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html">http://www.bartleby.com/65/fo/foodpres.html</a></li><li>➤ Journal of agricultural and food chemistry</li><li>➤ Food and bio products processing</li><li>➤ Journal of food safety</li><li>➤ Food biotechnology</li><li>➤ Journal of food quality</li><li>➤ Food chemistry</li><li>➤ Journal of food biochemistry</li><li>➤ Food microbiology</li><li>➤ Journal of food science</li><li>➤ Food research international</li></ul>				٣-٧ يوضح الاختلاف بين الطرق المختلفة لتحليل المواد الغذائية.	٩	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
				٣-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
				٣-ب-١ يقترح بعض الأساليب لعلاج تهتك أنسجة المادة الغذائية أثناء تخزينها.	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
				٣-ب-٢ ترتب الإجراءات المعملية طبقاً لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها.	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربائي).
				٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل المواد الغذائية وتأثير تلك الطرق علي جودتها.	٦	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).
				٣-ب-٤ تستنتج طرق حفظ للمادة الغذائية من الفساد طبقاً لتركيبها الكيميائي.		
			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 للمستهلك وخلوها من			



				<p>الأضرار.</p> <p>٣-ب-٧ يحلل نظم الجودة ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وصولاً لأفضلها.</p> <p><b>ج- المهارات المهنية والعملية :</b></p> <p>٣-ج-١ يطبق الإرشادات العامة التي يجب إتباعها في معمل تحليل الأغذية والحفاظ علي جودتها.</p> <p>٣-ج-٢ يطبق التقييم المناسب وفقاً لنتائج تقارير تحليل الأغذية المختلفة للوقوف علي قيمتها التغذوية.</p> <p>٣-ج-٣ يحدد مستوى جودة الإنتاج ووضع سياسة تطوير وتحسين الناتج الغذائى.</p> <p>٣-ج-٤ يستخدم أجهزة تحليل المواد الغذائية بمهنية عالية.</p> <p>٣-ج-٥ يكتب تقارير تقييم المنتجات الغذائية بكفاءة.</p> <p><b>د- المهارات العامة ومهارات الاتصال</b></p> <p>٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاصة بمجال</p>	
--	--	--	--	---	--



				<p>تحليل الأغذية لمعرفة القيمة الغذائية للمنتجات الغذائية تركيبها الكيميائي.</p> <p>٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد وعرض التقرير الفني وفقاً للتحاليل الكيماوية المتحصل عليها.</p> <p>٣-د-٣ يتواصل مع الآخرين لإستنتاج القواعد والمؤشرات العامة لتقييم أداء العاملين في مجال تحليل الأغذية.</p>	
--	--	--	--	--	--

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير / منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



مصنوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

المهارات الذهنية							المعارف							أسابيع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
١/٢	٢/٣	٣/٤	٤/٥	٥/٦	٦/٧	٧/٨	١/٢	٣/٤	٥/٦	٧/٨	٩/١٠	١١/١٢	١٣/١٤		
	x			x			x	x	x			x	x	١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
			x	x	x		x	x	x			x	x	٣، ٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها في طرق التحليل.
x	x			x	x	x	x	x	x	x	x			٤	تحليل الجودة في الأغذية.
			x	x	x	x	x	x	x			x	x	٦، ٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوي.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٨، ٧	الطرق الكيمائية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٠، ٩	الطرق الطبيعية الطرق الحسية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٢، ١١	الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٤، ١٣	الطرق الميكروبيولوجية في تحليل الأغذية.
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٧، ١٦، ١٥	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (كروماتوجرافيا الغاز).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	١٩، ١٨، ٢٠	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (HPLC).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٢، ٢١	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٤، ٢٣	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٦، ٢٥	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الهجرة في المجال الكهربائي).
	x		x	x	x	x	x	x	x			x	x	٢٨، ٢٧	الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكتروني).

رئيس مجلس القسم العلمي : ا.د/ سعيد مناع جادالرب

استاذ المقرر: ا.د/عزة زهير



مصنوفة مخرجات التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

المهارات العامة والمنفولة			المهارات المهنية					أسابيع الدراسة	المحتويات الرئيسية للمقرر
١/٣/١	١/٣/٢	١/٣/٣	١/٢/١	١/٢/٢	١/٢/٣	١/٢/٤	١/٢/٥		
×		×						١	مقدمة عامة عن مفهوم تحليل الأغذية والطرق المستخدمة في ذلك المجال .
×		×				×	×	٣ ، ٢	المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها فى طرق التحليل.
×	×	×			×	×	×	٤	تحليل الجودة فى الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	٦ ، ٥	المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعى الكيماوى.
×	×	×	×	×		×	×	٨ ، ٧	الطرق الكيمائية فى تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	١٠ ، ٩	الطرق الطبيعية الطرق الحسية فى تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	١٢ ، ١١	الطرق البيولوجية فى تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	١٤ ، ١٣	الطرق الميكروبيولوجية فى تحليل الأغذية.
×	×	×	×	×		×	×	١٦ ، ١٥ ١٧	الأجهزة المستخدمة فى مجال تحليل الأغذية (كروموتوجرافيا الغاز).
×	×	×	×	×		×	×	١٩ ، ١٨ ٢٠ ،	الأجهزة المستخدمة فى مجال تحليل الأغذية (HPLC).
×	×	×	×	×		×	×	٢٢ ، ٢١	الأجهزة المستخدمة فى مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
×	×	×	×	×		×	×	٢٤ ، ٢٣	الأجهزة المستخدمة فى مجال تحليل الأغذية (الأشعة تحت البنفسجية).
×	×	×	×	×		×	×	٢٦ ، ٢٥	الأجهزة المستخدمة فى مجال تحليل الأغذية (الهجرة فى المجال الكهربى).
×	×	×	×	×		×	×	٢٨ ، ٢٧	الأجهزة المستخدمة فى مجال تحليل الأغذية (الميكروسكوب الإلكترونى).

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير منسق البرنامج: د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع نواتج التعلم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																							أساليب التعليم والتعلم				
المهارات العامة						المهارات الحرفية					المهارات الذهنية						المعلومات والمفاهيم										
نواتج التعلم						نواتج التعلم					نواتج التعلم						نواتج التعلم										
٦	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	١٠	٩	٨	٧	٦		٥	٤	٣	٢
											×	×		×		×	×		×	×	×		×	×	×	×	×
								×			×					×						×					
			×		×											×											
		×				×		×			×	×	×	×								×	×				
					×		×		×													×					
×	×		×		×							×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

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 ٦-١٢-٢٠٢٠م





مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر تحليل أغذية تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠٢٠-٢٠٢١)

نواتج التعلم المستهدفة للمقرر																									أساليب التقييم		
المهارات العامة					المهارات الحرفية					المهارات الذهنية					المعلومات والمفاهيم												
نواتج التعلم					نواتج التعلم					نواتج التعلم					نواتج التعلم												
٦	٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	١٠	٩	٨	٧	٦	٥	٤		٣	٢
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الامتحان التحريري
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الامتحان التطبيقي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة (اختبارات تكوينية إلكترونية، أوراق بحثية إلكترونية، 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 ٦-١٢-٢٠٢٠م

مخطط لتصميم اختبار لمقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

المقالى	الصواب /الخطأ	اختيار من متعدد	الدرجات	مخرجات التعلم	اجمالي الساعات التدريسية	الموضوع
✓		✓	تقديري	٣-أ-١ تعرف المبادئ العامة لتحليل الأغذية.	١	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 المحيطه.	٥	٢. المحاليل المنظمة وطرق تحضيرها وأهميتها وإستخداماتها فى طرق التحليل.
✓			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	٤. المعاملات التحضيرية وتجهيز العينة للتحليل الطبيعي الكيماوى.
	✓	✓	تقديري	٣-أ-٨ تشرح الأسس العامة لطرق تحليل الأغذية.	٦	٥. الطرق الكيمائية 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.
✓		✓	تقديري	٣-ب-٢ ترتب الإجراءات المعملية طبقاً لطبيعة المادة الغذائية ونوعيتها.	٦	٧. الطرق البيولوجية في تحليل الأغذية.
✓	✓	✓	تقديري	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).



✓	✓	تقديري	٣-ب-٣ تقارن بين طرق تحليل المواد الغذائية 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	١١. الأجهزة المستخدمة في مجال تحليل الأغذية (الأشعة السينية بأنواعها المختلفة).
✓	✓	تقديري	٣/ب/٤- بينكر 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 الكهربائي).
✓	✓	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	٣-د-١ يستخدم المصادر المعلوماتية الخاصة بمجال تحليل الأغذية لمعرفة القيمة الغذائية للمنتجات الغذائية تركيبها الكيميائي.		
✓	✓	تقديري	٣-د-٢ يستخدم الوقت بكفاءة في إعداد وعرض التقرير الفني وفقاً للتحاليل الكيماوية المتحصل عليها.		

أستاذ المادة: أ.د. عزة زهير      منسق البرنامج : د/ فردوس عبدالمنعم عبدالهادي

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

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م



## Clinical Nutrition Course

### 1. Course basic data

Code:	Name: Clinical Nutrition	Level: Master's program
	Dept. Home Economics	N. units: ٣ Lectures (1) Practical (2)

2. Course Aims	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examine principles and application of medical nutrition therapy as related to specific disease states</li> <li>- Integrate knowledge of pathophysiology of selected diseases with nutrition intervention and prevention of various disease states</li> <li>- Introduce students to the skills required to plan and implement modified diets for selected medical conditions</li> <li>- Incorporate understanding, assessing, application and teaching of dietary modifications while considering the physiological, psychological, social and cultural aspects of the individual</li> </ul>
3- Students learning outcomes	At the end of this course, students will be able to :
3-A. Knowledge & understanding	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health</li> <li>3.a.2. Identify and define medical terminology related to nutrition and diseases</li> <li>3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for each</li> <li>3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the patient</li> <li>3.a.5. Recognize the influence of food habits and preferences in counseling modified diets</li> </ul>
3-B. Intellectual skills	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs</li> <li>3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan</li> <li>3.b.3. Calculate nutritive adequacy of a diet and prescribed nutrient and energy levels</li> <li>3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions</li> </ul>
3-C. Professional & practical skills	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion</li> <li>3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary and medical records</li> <li>3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained knowledge</li> <li>3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program</li> </ul>
3-D. General and transferable skills	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution</li> <li>3.d.2. Participate effectively in group discussions or debate</li> <li>3.d.3. Effectively use the Microsoft Office package and library resources</li> </ul>



4.Course content	
Week 1	<p>Introduction to Therapeutic Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• What is Therapeutic Nutrition</li> <li>• Where is it Applied</li> <li>• Systems of nutritional support</li> <li>• The team approach in chronic disease management</li> <li>• Nutritional and medical ethics</li> </ul>
Week 2	<p style="text-align: center;">Therapeutic diets</p> <p>An overview Therapeutic diets Mechanically Altered diets</p> <p><b>Practical:</b> Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet</p>
Week 3	<p style="text-align: center;">Allergies and Intolerances</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Allergy</li> <li>• Food Intolerance</li> <li>• Diagnosis of Food Allergy or Intolerance</li> <li>• Dietary Management of Food Allergy and Intolerance</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange list</p>
Week 4	<p style="text-align: center;">Allergies and Intolerances</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peanut Allergy</li> <li>• Cow's Milk Allergy</li> <li>• Celiac Disease</li> <li>• Favism Allergy</li> </ul> <p><b>Practical:</b> 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</p>
Week 5	<p style="text-align: center;">Hematologic diseases</p> <p>Iron deficiency Cobalamin and folate deficiency</p> <p><b>Practical:</b> Calculate dietary requirements, use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden</p>
Week 6	<p style="text-align: center;">Diabetes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• What is Diabetes?</li> <li>• Types of Diabetes</li> <li>• Complications Associated with Diabetes</li> </ul> <p><b>Practical:</b> calculate prescribed nutrient and energy levels</p>
Week 7	<p style="text-align: center;">Diabetes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevention and Treatment</li> <li>• Monitoring of Diabetes</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Formulate a basic nutrition care plan for a diabetic patient</p>
Week 8	<p style="text-align: center;">Diabetes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Therapeutic Nutrition &amp; Diabetes</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Pancreas</li> <li>• Acute Pancreatitis</li> <li>• Chronic Pancreatitis</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Calculate dietary requirements and use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden</p>
Week 9	<p>Heart Disease, Hypertension and Arteriosclerosis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction</li> <li>• Modifiable Risk Factors</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of a healthy active lifestyle on health</p>
Week 10	<p>Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietary Fat &amp; Cholesterol</li> <li>• Other Dietary Factors</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Plan a meal using established criteria to meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein</p>
Week 11	<p>Renal/Kidney Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glomerulonephritis, Acute &amp; Chronic</li> <li>• Nephrotic Syndrome</li> <li>• Nephrosclerosis</li> </ul> <p><b>Practical:</b> plan a diet low in protein, salt, and potassium</p>
Week 1٢	<p>Renal/Kidney Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acute Renal Failure (ARF)</li> <li>• Chronic Renal Failure (CRF)</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus</p>
Week 1٣	<p>Renal/Kidney Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eating the right amount of Energy</li> <li>• Fluid Restrictions</li> <li>• Sodium Restrictions</li> <li>• Diet &amp; Kidney stones</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions</p>
Week 1٤	<p>Liver disease</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hepatitis</li> <li>• Cirrhosis</li> <li>• Acute liver failure</li> <li>• The Gallbladder</li> <li>• Gall Stones</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet</p>
Week 15	<p>Digestive Disorders and Diet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction</li> <li>• Malabsorption Syndrome</li> </ul> <p><b>Practical:</b> create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a meal high in potassium and low in fat)</p>
Week 16	<p>Digestive Disorders and Diet</p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Irritable Bowel Syndrome (IBS)</li><li>• Inflammatory Bowel Diseases (IBD): Crohn's Disease, Diverticulitis &amp; Ulcerative Colitis</li></ul> <p><b>Practical:</b> 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</p>
Week 17	<p style="text-align: center;">Cancer</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dietary Factors associated with Cancer</li><li>• Cancer Therapy</li></ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of diet in cancer</p>
Week 18	<p style="text-align: center;">Cancer</p> <p>Nutritional Side-Effects and Suggested Dietary Management</p> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers</p>
Week 19	<p style="text-align: center;">Obesity</p> <p>Etiology Management</p> <p><b>Practical:</b> Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight</p>
Week 20	<p style="text-align: center;">Management of skeletal and joint disorders</p> <p>Bone biology in health and disease</p> <p><b>Practical:</b> Discuss bone mineral, protein matrix, and noncollagenous matrix proteins</p>
Week 21	<p style="text-align: center;">Management of skeletal and joint disorders</p> <p>Diet in Rheumatic diseases</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods and beverages that fight inflammation, strength bone, and boost the immune system</p>
Week 22	<p style="text-align: center;">Nutrition and infection</p> <p>Practical : Assess the relationship between nutrition and infections focusing on the role of malnutrition on susceptibility to infection</p>
Week 23	<p style="text-align: center;">Nutrition in surgery and injury</p> <p><b>Practical:</b> 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</p>
Week 24	<p style="text-align: center;">Nutrition and cognitive function</p> <p>Iodine deficiency disorders Cognitive effects of iron deficiency Cognitive effects of zinc deficiency</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods high in Iodine, zinc, and iron and discuss their roles in cognitive functions</p>
Week 25	<p style="text-align: center;">Neurologic disorders associated with specific vitamins</p> <p>Vitamin B1 and Beriberi Niacin deficiency (Pellagra) Vitamin B12 (Cobalamin)</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods high in vitamin B1, Niacin, and</p>



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

5. Teaching and learning methods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Developed lecture</li> <li>• Problem Solving Strategy.</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Co-operative Learning Strategy</li> <li>• Discussion strategy and workshops</li> <li>• Strategy of demonstration</li> <li>• Self -learning strategies</li> <li>• Discovery</li> <li>• Educational Presentations</li> </ul>										
	Not applicable										
7. Student assessment methods	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">- Class participation</td> <td style="text-align: right;">5 %</td> </tr> <tr> <td>- Quizzes</td> <td style="text-align: right;">10 %</td> </tr> <tr> <td>- Therapeutic diet project</td> <td style="text-align: right;">5 %</td> </tr> <tr> <td>- Practical exam</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> <tr> <td>- Final exam</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> </table>	- Class participation	5 %	- Quizzes	10 %	- Therapeutic diet project	5 %	- Practical exam	40%	- Final exam	40%
- Class participation	5 %										
- Quizzes	10 %										
- Therapeutic diet project	5 %										
- Practical exam	40%										
- Final exam	40%										

8. Books & References	
A. Notes	-----
B. Books	<ul style="list-style-type: none"> <li>- William's essentials of nutrition and diet therapy. Eleanor D. Schlenker, Joyce Gilbert. Elsevier Inc., 11<sup>th</sup> edition, 2015</li> <li>- Understanding nutrition. Whitney Rolfes. 14<sup>th</sup> edition, 2016</li> <li>- Nutrition at a glance. Sangita Sharma. 2<sup>nd</sup> edition, Wiley Blackwell, 2016</li> <li>- Nutrition: Science and applications. Lori A. Smolin, Mary B. Grosvenor. John Willy &amp; Sons, Inc. 2007</li> </ul>
C. Suggested books	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modern nutrition in health and disease.</li> </ul>





	Maurice E. Shils, Moshe Shike, et. Lippincott Willams Wilkins. 3rd edition, 2006.
D. Periodicals and journals	<ul style="list-style-type: none"><li>- The American Journal of Clinical nutrition</li><li>- Clinical Nutrition</li><li>- Clinical Nutrition &amp; Dietetics</li><li>- International Journal of Clinical Nutrition</li><li>- Asian Pacific Journal of Clinical Nutrition</li></ul>

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020



Design for hybrid learning Clinical Nutrition Master 2019/2020

course content	Hrs	Learning outcomes	Teaching and learning strategy	Evolutions	Learning resources	References
1-Introduction to Therapeutic Nutrition	<u>3</u>	<p><b><u>3.A. Knowledge &amp; understanding:</u></b></p> <p>3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.</p> <p>.3.a.2. Identify and define medical terminology related to nutrition and diseases.</p> <p>3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for each</p> <p>3.a.4. Explain the role of modified diets in the therapy of the patient</p> <p>3.a.5. Recognize the influence of food habits and preferences in counseling modified diets.</p> <p><b><u>:-3.B. Intellectual skills</u></b></p> <p>33.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs</p> <p>3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan</p> <p>3.b.3. Calculate nutritive adequacy of a diet and</p>	<p>Taught face to face by lectures, practical, brain storm, seminars discussions and solving problems until 15/3/2020</p> <p>online education via whatsApp groups and Learning videos</p>	<p>Essay and assessed seminar presentation 10%</p> <p>Quizzes 10 %</p> <p>Practical Exam 20%</p> <p>Final exam 60%</p>	<p>Library, compute, data show internet laboratories , equipments and food modules</p>	<p>William’s essentials of nutrition and diet therapy. Eleanor D. Schlenker, Joyce Gilbert. Elsevier Inc.,11th edition, 2015</p> <p>Understanding nutrition. Whitney Rolfes. 14th edition,2016</p> <p>Nutrition at a glance. Sangita Sharma. 2nd edition, Wiley Blackwell, 2016</p> <p>Nutrition: Science and</p>
An overview 2- Therapeutic diets Mechanically Altered diets.	<u>3</u>					
Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet						
3-Allergies and Intolerances	<u>3</u>					
Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange list						



<p>4-Allergies and Intolerances.</p> <p><u>Practical:</u> 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</p>	<p><u>3</u></p>	<p>prescribed nutrient and energy levels</p> <p>3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions <b>3.C. Professional &amp; practical skills:</b></p> <p>3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion.</p> <p>3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary and medical records</p> <p>3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained knowledge</p> <p>3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program.</p>				<p>applications. Lori A. Smolin, Mary B. Grosvenor. John Willy &amp; Sons, Inc. 2007</p> <p>Modern nutrition in health and disease. Maurice E. Shils, Moshe Shike, et. Lippincott Williams Wilkins. 3rd edition, .2006</p> <p>The American Journal of Clinical nutrition</p> <p>Clinical Nutrition</p> <p>Clinical Nutrition &amp; Dietetics</p> <p>International Journal of Clinical Nutrition</p>
<p>5-Hematologic diseases</p> <p><u>Practical:</u> Calculate dietary requirements, use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden</p>	<p><u>3</u></p>	<p><b>3- D. General and transferable skills:</b></p> <p>33.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution.</p> <p>3.d.2. Participate effectively in group discussions or debate</p> <p>3.d.3. Effectively use the</p>				
<p>Diabetes-٦</p> <p><u>Practical:</u> calculate prescribed nutrient and energy levels</p>	<p><u>3</u></p>	<p>33.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution.</p> <p>3.d.2. Participate effectively in group discussions or debate</p> <p>3.d.3. Effectively use the</p>				
<p>Diabetes<sup>٧</sup></p> <p><u>Practical:</u> Formulate a</p>	<p><u>3</u></p>	<p>33.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution.</p> <p>3.d.2. Participate effectively in group discussions or debate</p> <p>3.d.3. Effectively use the</p>				



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



protein						
-11-Renal/Kidney Conditions <u>Practical</u> : plan a diet low in protein, salt, and potassium	<u>3</u>					
-12-Renal/Kidney Conditions <u>Practical</u> : Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus	<u>3</u>					
-13-Renal/Kidney Conditions <u>Practical</u> : Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions	<u>3</u>					
Liver disease- ١٤ <u>Practical</u> : Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet	<u>3</u>					
15-Digestive Disorders and Diet <u>Practical</u> : create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a meal high in potassium and low in fat)	<u>3</u>					



--16 Digestive Disorders and Diet <u>Practical:</u> 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	<u>3</u>				
Cancer <sup>17</sup> <u>Practical:</u> Discuss the role of diet in cancer	<u>3</u>				
Cancer <sup>18</sup> <u>Practical:</u> Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers	<u>3</u>				
19-Obesity <u>Practical:</u> Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight	<u>3</u>				

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020

Knowledge and skills matrix for clinical nutrition course



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



x	x	x	x		x	x	x	x	Week4	<p>4. Allergies and Intolerances</p> <p>Peanut Allergy, Cow's Milk Allergy, Celiac Disease, Favism Allergy</p> <p><b>Practical:</b> 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</p>
x	x	x		x	x	x	x	x	Week5	<p>Hematologic diseases</p> <p>Iron deficiency Cobalamin and folate deficiency</p> <p><b>Practical:</b> 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</p>
x	x					x	x	x	Week6	<p>6. Diabetes</p> <p>What is Diabetes? Types of Diabetes Complications Associated with Diabetes</p> <p><b>Practical:</b> calculate prescribed nutrient and energy levels</p>
x	x	x			x		x	x	Week7	<p>7. Diabetes</p> <p>Prevention and Treatment Monitoring of Diabetes</p> <p><b>Practical:</b> Formulate a basic nutrition care plan for a diabetic patient</p>





×	×	×	×	×	×	×	×	×	Week8	Diabetes Therapeutic Nutrition & Diabetes, The Pancreas, Acute Pancreatitis, Chronic Pancreatitis <b>Practical:</b> 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 <b>Practical:</b> Discuss the role of a healthy active lifestyle on health
×		×	×	×	×			×	Week10	Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis • Dietary Fat & Cholesterol • Other Dietary Factors <b>Practical:</b> Plan a meal using established criteria to meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein



x	x		x	x	x		x		Week11	<p>Renal/Kidney Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Glomerulonephritis, Acute &amp; Chronic</li><li>Nephrotic Syndrome</li><li>Nephrosclerosis</li></ul> <p><b>Practical:</b> plan a diet low in protein, salt, and potassium</p>
x	x		x		x	x	x		Week12	<p>Renal/Kidney Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Acute Renal Failure (ARF)</li><li>Chronic Renal Failure (CRF)</li></ul> <p><b>Practical:</b> Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus</p>
x			x			x	x	x	Week13	<p>Renal/Kidney Conditions</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Eating the right amount of Energy</li><li>Fluid Restrictions</li><li>Sodium Restrictions</li></ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions</p>



x			x		x	x	x	x	Week14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liver disease</li> <li>Hepatitis</li> <li>Cirrhosis</li> <li>Acute liver failure</li> <li>The Gallbladder</li> <li>Gall Stones</li> </ul>
<p><b>Practical:</b> Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet</p>										
x					x		x	x	Week 15	<p>Digestive Disorders and Diet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction</li> <li>Malabsorption Syndrome</li> </ul>
<p><b>Practical:</b> create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a meal high in potassium and low in fat)</p>										
x			x		x	x	x	x	Week 16	<p>Digestive Disorders and Diet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Irritable Bowel Syndrome (IBS)</li> <li>Inflammatory Bowel Diseases (IBD): Crohn's Disease, Diverticulitis &amp; Ulcerative Colitis</li> </ul>
<p><b>Practical:</b> 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</p>										



x	x	x	x	x	x	x	x	Week 17	<p>Cancer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dietary Factors associated with Cancer</li> <li>Cancer Therapy</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of diet in cancer</p>
x			x			x	x	Week 18	<p>Cancer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nutritional Side-Effects and Suggested Dietary Management</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers</p>
x		x	x		x	x	x	Week 19	<p>Obesity</p> <p>Etiology</p> <p>Management</p> <p><b>Practical:</b> Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight</p>
x						x		Week 20	<p>Management of skeletal and joint disorders</p> <p>Bone biology in health and disease</p> <p><b>Practical:</b> Discuss bone mineral, protein matrix, and noncollagenous matrix proteins</p>
x						x	x	Week 21	<p>Nutrition and infection</p> <p>Practical : Assess the relationship between nutrition and infections focusing on the role of malnutrition on susceptibility to infection</p>



x			x		x		x	x	Week 22	<p>Management of skeletal and joint disorders</p> <p>Diet in Rheumatic diseases</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods and beverages that fight inflammation, strength bone, and boost the immune system</p>
x			x		x		x	x	Week 23	<p>Nutrition in surgery and injury</p> <p><b>Practical:</b> 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</p>
x			x		x		x	x	Week 24	<p>Nutrition and cognitive function</p> <p>Iodine deficiency disorders</p> <p>Cognitive effects of iron deficiency</p> <p>Cognitive effects of zinc deficiency</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods high in Iodine, zinc, and iron and discuss their roles in cognitive functions</p>
x			x				x	x	Week 25	<p>Neurologic disorders associated with specific vitamins</p> <p>Vitamin B1 and Beriberi</p> <p>Niacin deficiency (Pellagra)</p> <p>Vitamin B12 (Cobalamin)</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods high in vitamin B1, Niacin, and Vitamin B12</p>
x			x		x		x	x	Week 26	<p>Dietary and vitamin treatment in neurology</p> <p>Migraine</p> <p>Stroke</p> <p><b>Practical:</b> Plan a list of foods and beverages that triggers migraine attacks, plan a list of foods to avoid or choose after stroke</p>



x			x		x		x		Week 27	Eating disorders Anorexia nervosa Bulimia nervosa Binge-eating disorder <b>Practical:</b> Formulate a basic nutrition care plan for a patient with eating disorder
x	x		x			x			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)

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



×	×		×	×	×	×	Week3	<p><b>Allergies and Intolerances</b></p> <p>Food Allergy, Food Intolerance, Diagnosis of Food Allergy or Intolerance, Dietary Management of Food Allergy and Intolerance</p> <p><b>Practical:</b> Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange list</p>
×	×		×	×	×	×	Week4	<p><b>Allergies and Intolerances</b></p> <p>Peanut Allergy, Cow's Milk Allergy, Celiac Disease, Favism Allergy</p> <p><b>Practical:</b> 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</p>
×			×	×	×	×	Week5	<p>Hematologic diseases</p> <p>Iron deficiency</p> <p>Cobalamin and folate deficiency</p> <p><b>Practical:</b> 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</p>
×			×	×		×	Week6	<p>6. Diabetes</p> <p>What is Diabetes?</p> <p>Types of Diabetes</p> <p>Complications Associated with Diabetes</p> <p><b>Practical:</b> calculate prescribed nutrient and energy levels</p>





×			×	×		×	Week7	<p>7.Diabetes</p> <p>Prevention and Treatment</p> <p>Monitoring of Diabetes</p> <p><b>Practical:</b> Formulate a basic nutrition care plan for a diabetic patient</p>
×	×		×	×		×	Week8	<p>Diabetes</p> <p>Therapeutic Nutrition &amp; Diabetes, The Pancreas, Acute Pancreatitis, Chronic Pancreatitis</p> <p><b>Practical:</b> Calculate dietary requirements and use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden</p>
×	×		×	×		×	Week9	<p>Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction</li> <li>• Modifiable Risk Factors</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of a healthy active lifestyle on health</p>
×	×		×	×		×	Week10	<p>Heart Disease, Hyperlipidemia and Arteriosclerosis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietary Fat &amp; Cholesterol</li> <li>• Other Dietary Factors</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Plan a meal using established criteria to meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein</p>



x	x		x	x		x	Week11	Renal/Kidney Conditions
								<ul style="list-style-type: none"><li>Glomerulonephritis, Acute &amp; Chronic</li><li>Nephrotic Syndrome</li><li>Nephrosclerosis</li></ul>
								<b>Practical:</b> plan a diet low in protein, salt, and potassium
x	x		x	x		x	Week12	Renal/Kidney Conditions
								<ul style="list-style-type: none"><li>Acute Renal Failure (ARF)</li><li>Chronic Renal Failure (CRF)</li></ul>
								<b>Practical:</b> Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus
x	x		x	x		x	Week13	Renal/Kidney Conditions
								<ul style="list-style-type: none"><li>Eating the right amount of Energy</li><li>Fluid Restrictions</li><li>Sodium Restrictions</li></ul>
								<b>Practical:</b> Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions



x	x		x	x	x	x	Week 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liver disease</li> <li>• Hepatitis</li> <li>• Cirrhosis</li> <li>• Acute liver failure</li> <li>• The Gallbladder</li> <li>• Gall Stones</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet</p>
x	x		x	x		x	Week 15	<p>Digestive Disorders and Diet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction</li> <li>• Malabsorption Syndrome</li> </ul> <p><b>Practical:</b> create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a meal high in potassium and low in fat)</p>
x	x		x	x	x	x	Week 16	<p>Digestive Disorders and Diet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Irritable Bowel Syndrome (IBS)</li> <li>• Inflammatory Bowel Diseases (IBD): Crohn's Disease, Diverticulitis &amp; Ulcerative Colitis</li> </ul> <p><b>Practical:</b> 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</p>
x	x		x	x		x	Week 17	<p>Cancer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietary Factors associated with Cancer</li> <li>• Cancer Therapy</li> </ul> <p><b>Practical:</b> Discuss the role of diet in cancer</p>



x	x		x	x		x	Cancer Week 18 Nutritional Side-Effects and Suggested Dietary Management <b>Practical:</b> Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers
x	x		x	x	x	x	Obesity Etiology Management Week 19 <b>Practical:</b> Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight
x	x		x	x		x	Management of skeletal and joint disorders Bone biology in health and disease Week 20 <b>Practical:</b> Discuss bone mineral, protein matrix, and noncollagenous matrix proteins
x	x		x	x	x	x	Nutrition and infection Week 21 Practical : Assess the relationship between nutrition and infections focusing on the role of malnutrition on susceptibility to infection
x	x		x	x		x	Management of skeletal and joint disorders Diet in Rheumatic diseases Week 22 <b>Practical:</b> Plan a list of foods and beverages that fight inflammation, strength bone, and boost the immune system
x	x		x	x		x	Nutrition in surgery and injury Week 23 <b>Practical:</b> 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



x	x		x	x		x	Week 24	<p>Nutrition and cognitive function Iodine deficiency disorders Cognitive effects of iron deficiency Cognitive effects of zinc deficiency <b>Practical:</b> Plan a list of foods high in Iodine, zinc, and iron and discuss their roles in cognitive functions</p>
x	x		x	x	x	x	Week 25	<p>Neurologic disorders associated with specific vitamins Vitamin B1 and Beriberi Niacin deficiency (Pellagra) Vitamin B12 (Cobalamin) <b>Practical:</b> Plan a list of foods high in vitamin B1, Niacin, and Vitamin B12</p>
x	x		x	x		x	Week 26	<p>Dietary and vitamin treatment in neurology Migraine Stroke <b>Practical:</b> Plan a list of foods and beverages that triggers migraine attacks, plan a list of foods to avoid or choose after stroke</p>
x	x		x	x		x	Week 27	<p>Eating disorders Anorexia nervosa Bulimia nervosa Binge-eating disorder <b>Practical:</b> Formulate a basic nutrition care plan for a patient with eating disorder</p>
x	x	x	x	x	x	x	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																Teaching and learning methods
General and movable skills			Professional skills				Mental skills				Knowledge and understanding					
٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	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

<b>(ILO's) for Clinical Nutrition</b>																<b>Evaluation methods</b>
<b>General and movable skills</b>			<b>Professional skills</b>				<b>Mental skills</b>				<b>Knowledge and understanding</b>					
٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Class participation</b>
											×	×	×	×	×	• <b>Quizzes</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Therapeutic diet project</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Practical exam</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Final exam</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Online activities</b>

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020



Design for hybrid learning Clinical Nutrition Master 2020/2021

Face to face (60% )						
course content	Hrs	Learning outcomes	Teaching and learning strategy	Evaluations	Learning resources	References
1-Introduction to Therapeutic Nutrition	<u>3</u>	<b><u>3.A. Knowledge &amp; understanding:</u></b> 3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health. 3.a.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. <b><u>:-3.B. Intellectual skills</u></b> 3.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs 3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan	Taught face to face by lectures, practical, brain storm, seminars discussions and solving.	Essay and assessed seminar presentation 10% Quizzes 10 % Practical Exam 20% Final exam 60%	Library, compute, data show internet laboratories , equipments and food modules	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. 2nd edition, Wiley Blackwell, 2016
An overview 2- Therapeutic diets	<u>3</u>					
Mechanically Altered diets.  Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet						
3-Allergies and Intolerances	<u>3</u>					
Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange						





list		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 <b>3.C. Professional &amp; practical skills:</b>				Nutrition: Science and applications. Lori A. Smolin, Mary B. Grosvenor. John Willy & Sons, Inc. 2007
4-Allergies and Intolerances.  <u>Practical:</u> 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	<u>3</u>	3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion.				Modern nutrition in health and disease. Maurice E. Shils, Moshe Shike, et. Lippincott Willams Wilkins. 3rd edition, .2006
5-Hematologic diseases  <u>Practical:</u> Calculate dietary requirements, use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden	<u>3</u>	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.				The American Journal of Clinical nutrition Clinical Nutrition Clinical Nutrition & Dietetics International Journal
Diabetes-٦  <u>Practical:</u> calculate prescribed nutrient and energy levels	<u>3</u>	<b>3- D. General and transferable skills:</b> 33.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution. 3.d.2. Participate effectively				



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



meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein					
-11-Renal/Kidney Conditions <u>Practical:</u> plan a diet low in protein, salt, and potassium	<u>3</u>				
-12-Renal/Kidney Conditions <u>Practical:</u> Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus	<u>3</u>				
-13-Renal/Kidney Conditions <u>Practical:</u> Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions	<u>3</u>				
Liver disease-١٤ <u>Practical:</u> Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet	<u>3</u>				
15-Digestive Disorders and Diet <u>Practical:</u> create a treatment plan to get the needed nutrients (Plan a	<u>3</u>				



meal high in potassium and low in fat(					
--16Digestive Disorders and Diet <u>Practical:</u> 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 <sup>١٧</sup> <u>Practical:</u> Discuss the role of diet in cancer	<u>3</u>				
Cancer <sup>١٨</sup> <u>Practical:</u> Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers	<u>3</u>				
19-Obesity <u>Practical:</u> Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight	<u>3</u>				

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020



Design for hybrid learning Clinical Nutrition Master 2020/2021

Online (40% )						
course content	Hrs	Learning outcomes	Teaching and learning strategy	Evaluations	Learning resources	References
1-Introduction to Therapeutic Nutrition	<u>3</u>	<b><u>3.A. Knowledge &amp; understanding:</u></b> 3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health. 3.a.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.  <b><u>:-3.B. Intellectual skills</u></b> 3.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs 3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan	online education via whats App groups and Learning videos	Essay and assessed seminar presentation 10% Quizzes 10 % Practical Exam 20% Final exam 60%	Library, compute, data show internet laboratories , equipments and food modules	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. 2nd edition, Wiley Blackwell, 2016
An overview 2- Therapeutic diets	<u>3</u>					
Mechanically Altered diets.  Practical: Examples for full liquid diet, clear liquid diet, pureed diet, dental diet, and NAS diet						
3-Allergies and Intolerances	<u>3</u>					
Practical: Calculate nutritive adequacy of a diet, Calculate dietary requirements and plan a meal using food exchange						



list		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 <b>3.C. Professional &amp; practical skills:</b>				Nutrition: Science and applications. Lori A. Smolin, Mary B. Grosvenor. John Willy & Sons, Inc. 2007
4-Allergies and Intolerances.  <u>Practical:</u> 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	<u>3</u>	3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion.				Modern nutrition in health and disease. Maurice E. Shils, Moshe Shike, et. Lippincott Willams Wilkins. 3rd edition, .2006
5-Hematologic diseases  <u>Practical:</u> Calculate dietary requirements, use food exchange to prepare a full day rationed meal with an explanation of what is permitted or forbidden	<u>3</u>	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.				The American Journal of Clinical nutrition Clinical Nutrition Clinical Nutrition & Dietetics International Journal
Diabetes-٦  <u>Practical:</u> calculate prescribed nutrient and energy levels	<u>3</u>	<b>3- D. General and transferable skills:</b> 33.d.1. Apply the team concept of nutritional care in an institution. 3.d.2. Participate effectively				



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



meet recommended goals for fats, carbohydrate, and protein						
-11-Renal/Kidney Conditions <u>Practical:</u> plan a diet low in protein, salt, and potassium	<u>3</u>					
-12-Renal/Kidney Conditions <u>Practical:</u> Plan a diet low in potassium, salt, and phosphorus	<u>3</u>					
-13-Renal/Kidney Conditions <u>Practical:</u> Discuss the role of energy levels, fluids, and sodium in renal conditions	<u>3</u>					
Liver disease-١٤ <u>Practical:</u> Plan a high energy and high protein diet and a low-fat diet	<u>3</u>					
15-Digestive Disorders and Diet <u>Practical:</u> create a treatment plan to get the	<u>3</u>					





needed nutrients (Plan a meal high in potassium and low in fat)					
--16Digestive Disorders and Diet <u>Practical:</u> 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 <sup>٧</sup> <u>Practical:</u> Discuss the role of diet in cancer	<u>3</u>				
Cancer <sup>٨</sup> <u>Practical:</u> Discuss the role of Mediterranean-type diets in decreasing risk of certain cancers	<u>3</u>				
19-Obesity <u>Practical:</u> Discuss fad diets and their risks, formulate a healthy eating and exercise plan to lose weight	<u>3</u>				

Prof. Said Mann & Prof. Mona Ibrahim

Head Dept. Prof. Said Mann

Date: 6-12-2020



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

(ILO's) for Clinical Nutrition																Teaching and learning methods
General and movable skills			Professional skills				Mental skills				Knowledge and understanding					
٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	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

<b>(ILO's) for Clinical Nutrition</b>																<b>Evaluation methods</b>
<b>General and movable skills</b>			<b>Professional skills</b>				<b>Mental skills</b>				<b>Knowledge and understanding</b>					
٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Class participation</b>
											×	×	×	×	×	• <b>Quizzes</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Therapeutic diet project</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Practical exam</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Final exam</b>
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	• <b>Online activities</b>

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 (٢٠٢٠-٢٠٢١)

نوع الأسئلة					مخرجات التعلم	اجمالي درجات الاختبار ٦٠	النسبة المئوية من الساعات التدريسية %	اجمالي الساعات التدريسية ٢٨	الموضوع
المقالى	المزاوجة	الاكمال	الصواب /الخطأ	اختيار من متعدد					
			✓	✓	3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	٢	٪١,٧٨	2	Introduction to Therapeutic Nutrition
✓					3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for each	٢	٪١,٧٨	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.	٢	٪١,٧٨	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	٢	٪١,٧٨	2	Allergies and Intolerances



					conditions.				
✓					3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program.				
✓					3.b.2. Formulate a .٣ basic nutrition care plan.	٢	%١,٧٨	2	Hematologic diseases
			✓	✓	3.a.2. Identify and ..٣ define medical terminology related to nutrition and diseases.	٢	%١,٧٨	2	Diabetes
✓					3.b.3 Calculate nutritive adequacy of a diet and prescribed nutrient and energy levels.				
✓					3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary and medical records.	٢	%١,٧٨	2	Diabetes
✓					3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions.	٢	%١,٧٨	2	Diabetes
✓					3.a.3. Explain disease states and types of diets	٢	%١,٧٨	2	Heart Disease, Hymia



					prescribed for each 3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan.				perlipideand Arteriosclerosis
✓					3.c.1. Analyze observable facts and arrive to an informed conclusion.	٢	٪١,٧٨	2	Heart Disease, Hymia perlipideand Arteriosclerosis
✓					3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	٢	٪١,٧٨	2	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.	٢	٪١,٧٨	2	Renal/Kidney Conditions
					3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program.	٢	٪١,٧٨	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.	٢	%١,٧٨	2	Liver diseases
			✓	✓	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.	٢	%١,٧٨	2	Digestive Disorders and Diet
✓			✓	✓	3.b.4. Demonstrate the rationale behind describing specific diets to selected medical conditions.	٢	%١,٧٨	2	Digestive Disorders and Diet
✓		✓	✓		3.a.1. Describe the relationship among nutrition, disease, and health.	٢	%١,٧٨	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	٢	%١,٧٨	2	Cancer



					therapy of the patient.				
✓					3.b.3. Calculate nutritive adequacy of a diet and prescribed nutrient and energy levels.	٢	%١,٧٨	2	Obesity
✓					3.c.1. Analyze, evaluate, and synthesize information from dietary and medical records.	٢	%١,٧٨	2	Management of skeletal and joint disorders
✓					3.c.3. Prepare an effective nutritional advice based on gained knowledge.	٢	%١,٧٨	2	Management of skeletal and joint disorders
✓					3.a.3. Explain disease states and types of diets prescribed for each.	٢	%١,٧٨	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.	٢	%١,٧٨	2	Nutrition in surgery and injury
✓					3.c.4. Develop a personalized, safe, and effective nutrition and lifestyle program	٢	%١,٧٨	2	Nutrition and cognitive function
✓					3.b.4. Demonstrate the rationale behind	٢	%١,٧٨	2	Neurologic disorders





					describing specific diets to selected medical conditions.				associated with specific vitamins
			✓	✓	3.b.1. Adapt the normal diet to specific therapeutic needs	٢	٪١,٧٨	2	Dietary and vitamin treatment in neurology
✓					3.b.2. Formulate a basic nutrition care plan				
✓					3.b.2. . Formulate a basic nutrition care plan	٢	٪١,٧٨	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.	٢	٪١,٧٨	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 و علوم الأطفمة – قسم الإقتصاد المنزلي)

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودي:	اسم المقرر: : حلقة بحث
التخصص: اقتصاد منزلي – مجال التغذية و علوم الأطفمة	عدد الوحدات الدراسية: (٢٨) نظري: : ٣ ساعة عملي: -
٢- هدف المقرر:	بنهاية هذا المقرر يجب أن يكون الطالب قادر على أن: <ul style="list-style-type: none"><li>• يشرح النظريات والأساسيات والمعارف المتخصصة في مجال التعليم والتعلم ذات العلاقة بممارسته المهنية.</li><li>• يميز المبادئ الخاصة للممارسة المهنية في مجال التغذية و علوم الأطفمة.</li><li>• يطبق المهارات المهنية في المجالات التغذوية المختلفة.</li><li>• يصمم التقارير المهنية .</li><li>• يحلل المشكلات التغذوية ويرتبها وفقا لأولوياتها.</li><li>• يقيم الأبحاث والمواضيع ذات العلاقة بالتذية، ويصدر القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة .</li><li>• يستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية ، ويقيم ذاته ويحدد احتياجاته التعليمية الشخصية .</li><li>• يستخدم المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف .</li><li>• يعمل بكفاءة ضمن فريق ، و يواصل التعلم الذاتي المستمر.</li></ul>
٣- المستهدف من تدريس المقرر: بانتهاء دراسة الطالب للمقرر يكون قادر على أن:	٣- أ المعلومات والمفاهيم: <ul style="list-style-type: none"><li>٣-أ-١ يعرف معنى البحث العلمي وأهميته بالنسبة له.</li><li>٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .</li><li>٣-أ-٣ يحدد مجالات استخدام البحث العلمي في الحياة العملية والمهنية .</li><li>٣-أ-٤ يتعرف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث .</li><li>٣-أ-٥ يتذكر خصائص التفكير العلمي وعوائقه .</li></ul>
٣- ب المهارات الذهنية:	٣-ب-١ يوضح اساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض . ٣-ب-٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية إختيارها . ٣-ب-٣ يؤكد على أدوات البحث والتمكن من إعدادها . ٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها
٣- ج المهارات المهنية:	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 المهارات العامة:	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات 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 كفاءته وادائه المهني . ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .
- محتوى المقرر:	



عدد الساعات		محتوى المقرر	٤
عم	نظري		
	٦	▪ مقدمة وتعريف بالتوصيف	١
	٦	▪ معنى البحث العلمي وأهدافه وأهميته	٢
	٦	▪ خصائص التفكير العلمي	٣
	٦	▪ أساسيات البحث العلمي : مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث	٤
	٦	▪ محتويات خطة البحث : عنوان ، مقدمة ، مشكلة ، مسلمات ، فرضيات ، إجراءات ، مصطلحات ، مراجع	٥
	٦	▪ عينة البحث ، مفهومها ، اختيارها ، وأنواعها	٦
	٦	▪ اختبار شفهي	٧
	٩	▪ أدوات البحث العلمي : الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات	٨
	٦	▪ أساليب البحث العلمي : أسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخي ، ، والوصفي والارتباطي ، والتجريبي ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم	٩
	٦	▪ البحث الإجرائي : معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائي	١٠
	٩	▪ كتابة البحث : تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقويم البحث	١١
	٦	▪ مراجعة على المقرر	١٢
	٦	▪ امتحان الفصل	١٣

٥- أساليب التعليم والتعلم:	▪ المحاضرة المطورة ▪ إستراتيجية حل المشكلات. ▪ العصف الذهني ▪ إستراتيجية التعلم التعاوني ▪ إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث ▪ إستراتيجيات التعلم الذاتي ▪ الاكتشاف ▪ العروض التعليمية ▪ السوشيال ميديا ومجموعات الواتس آب
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة (طلاب ذوي الاحتياجات الخاصة) :	لا يوجد
٧- تقويم الطلاب:	



٧- أ الأساليب المستخدمة:	
٧- ب التوقيت:	
٧- ج توزيع الدرجات:	▪ ٢٠٪ اعمال سنة موزعة ( اختبار شفهي) ▪ ٨٠٪ امتحان الفصل
٨- أ مذكرات:	-----
٨- ب كتب ملزمة:	-----
٨- ج كتب مقترحة:	- أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب بحثاً أو رسالة ، القاهرة : مكتبة النهضة المصرية . - جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، القاهرة : دار النهضة العربية . - نوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس وكايد عبد الحق (١٩٩٦) ، البحث العلمى مفهومه وأدواته وأساليبه طه، عمان - الأردن : دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع . - عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، الاسكندرية : دار المعارف.
٨- د دوريات علمية أو... الخ	-----

أستاذ المقرر: أ.د/منى ابراهيم محمد رئيس مجلس: أ.د/ سعيد مناع التوقيع:  
تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ١٢ / ٦ / ٢٠٢٠م



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

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	نواتج التعليم والتعلم	عدد الساعات التدريسية	الموضوع
<p>- أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب بحثاً أو رسالة ، القاهرة : مكتبة النهضة المصرية .</p> <p>- جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، القاهرة : دار النهضة العربية .</p> <p>- ذوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس وكايد عبد الحق (١٩٩٦) ، البحث العلمى مفهومه وأدواته وأساليبه طه ، عمان – الأردن : دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع .</p> <p>- عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، الاسكندرية : دار المعارف .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• المكتبات الالكترونية</li> <li>• المواقع الإلكترونية</li> <li>• بنك المعرفة</li> <li>• المراجع العلمية المقترحة.</li> <li>• الفيديوهات التعليمية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الاختبار التحريري</li> <li>• أعمال السنة</li> </ul>	<p>التعلم وجهاً لوجه خلال الفصل الدراسي الأول عن طريق:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• المحاضرة</li> <li>• المطورة</li> <li>• العصف الذهني</li> <li>• التعليم التعاوني</li> <li>• المناقشة</li> <li>• حلقات البحث</li> <li>• التعلم الذاتي.</li> </ul> <p>وحتى ٢٠٢٠/٣/١٥</p>	<p><u>مهارات المعرفة والفهم :</u></p> <p>١-٣ يعرف معنى البحث العلمى وأهميته بالنسبة له.</p> <p>٢-٣ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .</p> <p>٣-٣ يحدد مجالات استخدام البحث العلمى فى الحياة العملية والمهنية .</p> <p>٤-٣ يتعرف على الافتراضات التى تقوم عليها الطريقة العلمية فى البحث.</p> <p>٥-٣ يتذكر خصائص التفكير العلمى وعوائقه .</p> <p>ب- المهارات الذهنية :</p> <p>١-٣ يشرح اساسيات البحث العلمى من حيث المشكلة والخطة والفروض.</p>	٤	مقدمة وتعريف بالتوصيف
				٤	معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته	
				٤	خصائص التفكير العلمى	
				٤	أساسيات البحث العلمى : مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث	
				٤	محتويات خطة البحث : عنوان، مقدمة، مشكلة، مسلمات، فرضيات، إجراءات، مصطلحات، مراجع	
				٤	عينة البحث ، مفهومها ، اختيارها ، وأنواعها	
				٤	اختبار شفهي	
				٦	أدوات البحث العلمى : الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات	
				٤	أساليب البحث العلمى : اسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخى، والوصفى والارتباطى ، والتجريبي ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم	



				٣-ب-٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية إختيارها .	٤	البحث الإجرائي : معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الإجرائي
				٣-ب-٣ يؤكد على أدوات البحث والتمكن من إعدادها.	٦	كتابة البحث : تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقويم البحث
				٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها.	٤	مراجعة على المقرر
					٤	امتحان الفصل
				<b>ج- المهارات المهنية والعملية :</b> 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. <b>د- المهارات العامة ومهارات الاتصال:</b> ٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة. ٣-د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة	٥٦	المجموع



					منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفاءته وإدائه المهني . ٤-د-٣ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .		
--	--	--	--	--	--	--	--

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦ / ١٢ / ٢٠٢٠م

التوقيع:

رئيس مجلس: أ.د/ سعيد مناع

أ.د/ منى ابراهيم محمد

أستاذ المقرر:



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

المخرجات التعليمية المستهدفة من المقرر																									الأسبوع						
(د) المهارات العامة					(ج) المهارات المهنية					(ب) المهارات الذهنية										(أ) المعلومات والمفاهيم											
٥	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	١	١	٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	١	١	٩	٨		٧	٦	٥	٤	٣	٢
																															١
																															٢
			X																								X				٣
																			X										X		٤
			X																								X				٥
																			X									X			٦
																															٧
																			X												٨
																		X										X			٩
																			X												١٠
			X																												١١
								X	X																						١٢
																															١٣
																															١٤
																															١٥

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

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

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر حلقة بحث (دراسات عليا)											أساليب التعليم والتعلم				
المهارات العامة والمنقولة				المهارات المهنية			المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				
٤	٣	٢	١	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	
×	×		×							×	×	×		×	×
		×							×						
							×								×
		×		×				×					×		
	×	×				×		×			×		×	×	×
×				×		×	×							×	×
	×		×						×						
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم

التاريخ: ١٢ / ٦ / ٢٠٢٠م

التوقيع:



مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠١٩-٢٠٢٠)

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر حلقة بحث (دراسات عليا)											أساليب التقييم					
المهارات العامة والمنقولة				المهارات المهنية			المهارات الذهنية									المعرفة والفهم
٤	٣	٢	١	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢	١	
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	امتحان شفوي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة

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

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم  
التوقيع:



تصميم التعلم المدمج (لجزء النظري) لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

Face to Face (60%)						
المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	نواتج التعلم والتعليم	عدد الساعات التدريسية	الموضوع
					6	مقدمة وتعريف بالتوصيف
					6	معنى البحث العلمي وأهدافه وأهميته
					6	خصائص التفكير العلمي
					6	أساسيات البحث العلمي : مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث
					6	محتويات خطة البحث: عنوان، مقدمة، مشكلة، مسلمات، فرضيات، إجراءات، مصطلحات، مراجع
					6	عينة البحث ، مفهومها ، اختيارها ، وأنواعها
					6	اختبار شفهي
					9	أدوات البحث العلمي : الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات
					6	أساليب البحث العلمي : أسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخي، والوصفي والارتباطي ، والتجريبي ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم
					6	البحث الإجرائي : معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائي
<p>- أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب بحثاً أو رسالة ، القاهرة : مكتبة النهضة المصرية .</p> <p>- جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، القاهرة : دار النهضة العربية .</p> <p>- ذوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس وكايد عبد الحق (١٩٩٦) ، البحث العلمى مفهومه وأدواته وأساليبه طه ، عمان - الأردن : دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع .</p> <p>- عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، الاسكندرية : دار المعارف .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>المكتبات الإلكترونية</li> <li>المواقع الإلكترونية</li> <li>بنك المعرفة</li> <li>المراجع العلمية المقترحة.</li> <li>الفيديوهات التعليمية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الاختبار الشفهي.</li> <li>أعمال السنة</li> </ul>	<p>التعلم وجهاً لوجه خلال الفصل الدراسي الأول عن طريق:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>المحاضرة</li> <li>المطورة</li> <li>العصف الذهني</li> <li>التعليم التعاوني</li> <li>المناقشة</li> <li>حلقات البحث</li> <li>التعلم الذاتي.</li> </ul>	<p>- مهارات المعرفة والفهم :</p> <p>١-٣ يعرف معنى البحث العلمى وأهميته بالنسبة له.</p> <p>٢-٣ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .</p> <p>٣-٣ يحدد مجالات استخدام البحث العلمى فى الحياة العملية والمهنية .</p> <p>٤-٣ يتعرف على الافتراضات التى تقوم عليها الطريقة العلمية فى البحث.</p> <p>٥-٣ يتذكر خصائص التفكير العلمى وعوائقه .</p> <p><u>ب- المهارات الذهنية :</u></p> <p>١-٣ يشرح أساسيات البحث العلمى من حيث المشكلة والخطة والفروض.</p> <p>٢-٣ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية إختيارها .</p> <p>٣-٣ يؤكد على أدوات البحث</p>		



				والتمكن من إعدادها.	٩	كتابة البحث : تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقييم البحث
				٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها.	6	مراجعة على المقرر
				<u>ج- المهارات المهنية والعملية :</u> 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. 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-د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفاءته وادائه المهني . ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .	٦ ٨٤	امتحان الفصل المجموع

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦ / ١٢ / ٢٠٢٠م

التوقيع:

رئيس مجلس: أ.د/ سعيد مناع

أ.د/ منى ابراهيم محمد

أستاذ المقرر:



تصميم التعلم المدمج (الجزء النظري) لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير التغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

Online (40%)

المراجع	مصادر التعلم	أدوات التقييم	طرق التدريس	نواتج التعليم والتعلم	عدد الساعات التدريسية	الموضوع
<p>- أحمد شلبي (١٩٦٨) كيف تكتب بحثاً أو رسالة ، القاهرة : مكتبة النهضة المصرية .</p> <p>- جابر عبد الحميد وأحمد خيرى كاظم (١٩٧٨) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، القاهرة : دار النهضة العربية .</p> <p>- ذوقان عبيدات وعبد الرحمن عدس وكايد عبد الحق (١٩٩٦) ، البحث العلمى مفهومه وأدواته وأساليبه طه ، عمان - الأردن : دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع .</p> <p>- عبد الرحمن العيسوى (١٩٧٧) ، مناهج البحث فى التربية وعلم النفس ، الاسكندرية : دار المعارف .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>المكتبات الإلكترونية</li> <li>المواقع الإلكترونية</li> <li>بنك المعرفة</li> <li>المراجع العلمية المقترحة.</li> <li>الفيديوهات التعليمية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الاختبار الشفهي.</li> <li>أعمال السنة</li> </ul>	<p>التعلم عن بعد باستخدام جروبات واتس أب باستخدام الفيديوهات التعليمية استخدام المنصة التعليمية الإلكترونية الخاصة بالجامعة.</p>	<p><u>- مهارات المعرفة والفهم :</u></p> <p>٣-١- يعرف معنى البحث العلمى وأهميته بالنسبة له.</p> <p>٣-٢- يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .</p> <p>٣-٣- يحدد مجالات استخدام البحث العلمى فى الحياة العملية والمهنية .</p> <p>٣-٤- يتعرف على الافتراضات التى تقوم عليها الطريقة العلمية فى البحث.</p> <p>٣-٥- يتذكر خصائص التفكير العلمى وعوائقه .</p> <p><u>ب- المهارات الذهنية :</u></p> <p>٣-١- يشرح اساسيات البحث العلمى من حيث المشكلة والخطة والفروض .</p> <p>٣-٢- يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية إختيارها .</p> <p>٣-٣- يؤكد على أدوات البحث والتمكن</p>	6	مقدمة وتعريف بالتوصيف
				6	معنى البحث العلمى وأهدافه وأهميته	
				6	خصائص التفكير العلمى	
				6	أساسيات البحث العلمى : مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث	
				6	محتويات خطة البحث : عنوان، مقدمة، مشكلة، مسلمات، فرضيات، إجراءات، مصطلحات، مراجع	
				6	عينة البحث ، مفهومها ، إختيارها ، وأنواعها	
				6	اختبار شفهي	
				٩	أدوات البحث العلمى : الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات	
				6	أساليب البحث العلمى : اسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخى، والوصفى والارتباطى ، والتجريبي ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم	
				6	البحث الإجرائى : معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائى	
٩	كتابة البحث : تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقويم البحث					



				من إعدادها.	6	مراجعة على المقرر
				٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها.	٦	امتحان الفصل
				ج- المهارات المهنية والعملية : 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. 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-د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها. ٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفاءته وادائه المهني . ٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .	٨٤	المجموع

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦ / ١٢ / ٢٠٢٠م

التوقيع:

رئيس مجلس: أ.د/ سعيد مناع

أ.د/ منى ابراهيم محمد

أستاذ المقرر:



مصفوفة أساليب التعليم والتعلم مع مخرجات التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر حلقة بحث (دراسات عليا)											أساليب التعليم والتعلم					
المهارات العامة والمنقولة				المهارات المهنية			المهارات الذهنية				المعرفة والفهم					
٤	٣	٢	١	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢		١
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	المحاضرة المطورة
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية حل المشكلات.
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	العصف الذهني
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية التعلم التعاوني
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجية المناقشة وحلقات البحث
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	إستراتيجيات التعلم الذاتي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	الاكتشاف
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	منصة التعليم الإلكتروني الجامعي (موديل)

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ٦ / ١٢ / ٢٠٢٠م

التوقيع:



مصفوفة أساليب التقييم ونواتج التعليم المستهدفة لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠٢٠-٢٠٢١)

نواتج التعلم المستهدفة من المقرر حلقة بحث (دراسات عليا)											أساليب التقييم					
المهارات العامة والمنقولة				المهارات المهنية			المهارات الذهنية				المعرفة والفهم				أساليب التقييم	
٤	٣	٢	١	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٥	٤	٣	٢		١
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	امتحان شفوي
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	أعمال السنة (اختبارات تكوينية إلكترونية، أوراق بحثية إلكترونية، مناقشات دورية)

رئيس القسم: أ.د. سعيد مناع جادالرب  
تم مناقشته وإعتماده بتاريخ: ١٢ / ٦ / ٢٠٢٠م

أستاذ المقرر: أ.د. منى إبراهيم  
التوقيع:





مخطط لتصميم اختبار لمقرر حلقة بحث تمهيدي ماجستير تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠٢٠-٢٠٢١)

نوع الأسئلة	مخرجات التعلم	اجمالي درجات الاختبار	النسبة المئوية من الساعات التدريسية %	اجمالي الساعات التدريسية	الموضوع
اختبار شفهي (سيمينار)		١٠٠		٥٦	
√	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة.	٧	٧.١٤٣%	٤	مقدمة وتعريف بالتوصيف
√	٣-أ-١ يعرف معنى البحث العلمي وأهميته بالنسبة له.	٧	٧.١٤٣%	٤	معنى البحث العلمي وأهدافه وأهميته
√	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة.	٧	٧.١٤٣%	٤	خصائص التفكير العلمي
√	٣-أ-٥ يتذكر خصائص التفكير العلمي وعوائقه.	٧	٧.١٤٣%	٤	خصائص التفكير العلمي
√	٣-د-١ يختار مهارة التفكير العلمي يطبق استراتيجيات التعلم الذاتي باستخدام مهارات التفكير العلمي في المجالات التغذوية المختلفة.	٧	٧.١٤٣%	٤	أساسيات البحث العلمي: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث
√	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	٧	٧.١٤٣%	٤	أساسيات البحث العلمي: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث
√	٣-أ-٣ يحدد مجالات استخدام البحث العلمي في الحياة العملية والمهنية .	٧	٧.١٤٣%	٤	أساسيات البحث العلمي: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث
√	٣-ب-١ يشرح أساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة	٧	٧.١٤٣%	٤	أساسيات البحث العلمي: مشكلة البحث ، خطة البحث ، فروض البحث



	والخطة والفروض .	٧	%٧.١٤٣	٦٤	محتويات خطة البحث: عنوان، مقدمة، مشكلة، مسلمات، فرضيات، إجراءات، مصطلحات، مراجع
√	٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين .				
√	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .				
√	٣-أ-٤ يتعرف على الافتراضات التي تقوم عليها الطريقة العلمية في البحث .				
√	٣-ب-١ يشرح أساسيات البحث العلمي من حيث المشكلة والخطة والفروض .				
√	٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي في موضوع معين .				
√	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 كفاءته وإدائه المهني .				
√	٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمي في تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .				
√	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	٧	%٧.١٤٣	٤	عينة البحث ، مفهومها ، اختيارها ، وأنواعها



√	٣-ب-٢ يصف مفهوم عينة البحث وعلاقته بمجتمع الدراسة ، وأنواع العينات وكيفية إختيارها .				
√	٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمي فى موضوع معين .				
√		٧	%٧.١٤٣	٤	اختبار شفهي
√	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	١١.٥	%١٠.٧١٤	٦	أدوات البحث العلمى : الاستبيان ، الملاحظة ، المقابلة ، الاختبارات
√	٣-ب-٣ يؤكد على أدوات البحث والتمكن من إعدادها .				
√	٣-د-٢ يعمل ضمن فريق بحثي لتطبيق قواعد البحث على الدراسات العلمية بهدف تقييمها والاستفادة منها.				
√	٣-ب-٤ يوضح اساليب البحث واختيارها وتطبيقها.	٧	%٧.١٤٣	٤	أساليب البحث العلمى : اسلوب تحليل المحتوى ، الأسلوب التاريخى ، والوصفى والارتباطى ، والتجريبى ، ودراسة الحالة ، الدراسات المسحية ، أسلوب النظم
√	٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفاءته وإدائه المهنى .				
√	٣-د-٤ يستخدم المصادر المعلوماتية لاساليب البحث العلمى فى تطوير العمل وتحسين اوضاع المعيشة .				
√	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمى وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	٧	%٧.١٤٣	٤	البحث الإجرائى : معناه ، مزاياه ، خطوات البحث الاجرائى
√	٣-ج-٢ يطبق المهارات الضرورية المرتبطة بأساسيات البحث العلمى فى موضوع معين .				
√	٣-د-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمى لرفع كفاءته وإدائه المهنى .				



√	٣-أ-٢ يوضح أساسيات البحث العلمي وأدواته وأساليبه ومعايير تقويمه .	١١.٥	%١٠.٧١٤	٦	كتابة البحث : تقرير البحث ، مراجع البحث ، معايير تقويم البحث
√	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-٣ يتعامل بمهارات البحث العلمي لرفع كفاءته وإدائه المهني .	٧	%٧.١٤٣	٤	مراجعة على المقرر
√		٧	%٧.١٤٣	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 / ٢٠٢٠ م

التوقيع: