



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: بكالوريوس الاقتصاد المنزلي
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمه العام الدراسي: ٢٠١١/٢٠١٢
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف: ٢٠٠٨/٦/٨

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: اجهزة علمية الرمز الكودي: الفرقة/ المستوي: الثانية ماجستير
وتحليل اطعمة HEMNFS(22)2

عدد الوحدات/ الساعات
الدراسية: ٢ نظري ٤- عملي و / أو ٤- إجمالي

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر Aims

- تمكين الطالب من فهم بعض المبادئ العامة في مجال تخصصه ليقابل به سوق العمل

٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

أ- المعرفة والفهم

Knowledge and understanding

- يلم الطالب ببعض الاسس والقواعد الهامة المتعلقة بعمل الاجهزة العلمية التي لها علاقة بمجال تخصصه
- يعرف الطالب بعض مبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم تحليل الاطعمة
- يحدد لاعديد من الموضوعات (اجهزة التحليل العلمية) التي تفتح ذهن الطالب وتزويد من قدراته على فهم الكثير من الموضوعات في مجال تخصصه

ب - القدرات الذهنية

Intellectual skills

- يخطط الطالب لفهم العديد من الاسس والقواعد العلمية لتشغيل الاجهزة العلمية والتي تخدم مجال التخصص
- يقارن الطالب بين العديد من المفاهيم المتعلقة بعلم تحليل الاطعمة(تعريفها - بروتكولات العمل-التطبيقات العملية)
- يحلل الطالب ويفسر في ضوء ما تعلم العديد من التطبيقات العلمية التي تخدم مجال التخصص(التغذية وعلوم الاطعمة)

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

- يطبق الطالب ما يقوم بدراسة من موضوعات فى تحليل العديد من التطبيقات العلمية التى لها علاقة بموضوع التخصص
- ينفذ الطالب العديد من الدروس العملية التى تعينه على فهم العديد من بروتوكولات تحليل الأطعمة
- تجعل الطالب قادرا على تفسير العديد من الموضوعات والتطبيقات العلمية العديدة فى تخصصه

د-المهارات العامة:

General Skills

- يبحث الطالب فى العديد من الموضوعات الهامة الخاصة بتحليل المادة الغذائية والاجهزة المستخدمة فى هذا الغرض
- تساعد الطالب فى حل العديد من المشكلات التى لها علاقة بمجال التخصص
- المشاركة الفعالة فى إعداد خطط للتفكير العلمي المتميز تزيد من قدرة الطالب على المشاركة والحوار فى العديد من القضايا العلمية الهامة مثل تحليل الأطعمة والوقوف على قيمتها الغذائية

- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع	الأسبوع
٢	مبادئ تحليل الأطعمة واخذ العينات	
٢	التحليل الكمي للمادة الغذائية (تقدير الرطوبة)	
٢	تقدير البروتينات	
٢	تقدير الدهون	
٢	تقدير الكربوهيدرات السكرية	
٢	تقدير المعادن والالياف	
٢	امتحان منتصف الفصل الدراسى	
٢	اجهزة القياس الفصلى	
٢	مبادئ علم التحليل الكروماتجورافى	
٢	اجهزة التحليل الكروماتجورافى الغازى	
٢	اجهزة التحليل الكروماتجورافى على الاداء	
٢	اجهزة الهجرة فى المجال الكهربى	
٢	اجهزة الامتصاص الذرى	
٢	امتحان شفوى	

٤ - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

Over head projector (١)

Data show (٢)

Cd/video films (٣)

٥ - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

(٤) طريقة المحاضرة

(٥) المحاورة

(٦) المناقشة

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

-طريقة طرح الأسئلة (المناظرة)

طريقة الندوة

استخدام الأبحاث المناظرة.

٧- تقييم الطلاب Students assess:

أ- الأساليب المستخدمة Tools

اختبار تحريري

اختبار شفوية

الأسئلة العابرة

طرح الأسئلة المتعددة أثناء الشرح

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع السابع من بداية (امتحان منتصف الفصل الدراسي -تحريري)

الأسبوع الرابع عشر من بداية الترم(الامتحان الشفوي)

ج توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي ٦٠ %

منتصف الفصل الدراسي ١٠ %

الامتحان الشفوي ١٠ %

الامتحان العملي ٢٠ %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

٦٠ % مقبول

٧٠ % جيد

٨٠ % جيد جدا

٩٠ فأكثر امتياز

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع List of references:

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

\ Recommended book

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ
Periodicals, web sites.. etc.
مواقع على شبكة الانترنت مع الاقتراح اماكن الحصول عليها

- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

١ . Over head projector

٢ . Data show

٣ . Cd/video films

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ يوسف عبد العزيز
رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز
الفصل الدراسي الثاني ٢٠١١/٢٠١٢