



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعه المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : ماجستير الاقتصاد المنزلي (قسم التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر المقرر : (التغذية وعلوم الأطعمة) العام الدراسي ٢٠١١/٢٠١٢
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الأولى (ماجستير)
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم ٢٠٠٨/٦/٨
أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : تشريع غذائي الفرقة الدراسية :- الأولى ماجستير الرقم الكودي
عدد الساعات (في العام / في الفصل الدراسي) :- (----) ساعة ،
عدد المحاضرات في الأسبوع :

اسم المقرر: تشريع غذائي		الرمز الكودي:	الفرقة/المستوي: أولى ماجستير
عدد الوحدات / (٣)		HEMNFS(12)3	
الساعات الدراسية:	١	نظري	عملي / أو تمارين
	١	-	الإجمالي

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر العامة General Aims	١. تعريف الطالب بالتشريعات المتعلقة بإنتاج الغذاء وتصنيعه وطرق حفظه وتداوله والجهات المنوطة بوضع هذه التشريعات وتطبيقها والرقابة عليها. كذلك تمكين الطالب من فهم بعض المبادئ العامة في مجال تخصصه (التغذية وعلوم الاطعمه) لقابل به سوق العمل.
٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر: Intended Learning Outcomes	
٢- أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding	١- يحدد العديد من الموضوعات في مجال التشريعات الغذائية التي تفتح ذهن الطالب وتزيد من قدرته علي فهم الكثير من الموضوعات المتعلقة بمجال تخصصه (التشريعات- المواصفات القياسية- نظم الجودة وغيرها). ٢- يلم الطالب ببعض الأسس والقواعد الهامة التي يبني عليها العمل في مجال التشريعات الغذائية والجهات المنوطة بتطبيقها. ٣- يعرف الطالب بعض المبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم التشريعات الغذائية.
٢- ب القدرات الذهنية Intellectual skills	١. يخطط الطالب لفهم العديد من الأسس والقواعد العلمية للتشريعات الغذائية. ٢. يقارن الطالب بين العديد من المفاهيم المتعلقة بعلم التشريعات

الغذائية (تعريفها- الأسس النظرية والعملية لتطبيقها- والجهات المنوطة بتطبيقها وغيرها).	
١- تجعل الطالب قادرا علي تفسير العديد من الموضوعات والثقافات العديدة في مجال تخصصه. ٢- يتأكد الطالب من تطبيق ما يقوم بدراسته من موضوعات في زيارات ميدانية لبعض الجهات التي تعمل في مجال الصناعات الغذائية أو إنتاج وتداول الغذاء.	٢-ج المهارات المهنية Professional Skills
١- يبحث الطالب في العديد من الموضوعات الهامة الخاصة المتعلقة بعلم التشريعات الغذائية والتطبيقات الخاصة بهذا الغرض. ٢- تساعد الطالب في حل العديد من المشكلات التي لها علاقة بمجال التخصص. ٣- المشاركة الفعالة في إعداد خطط للتفكير العلمي المتميز تزيد من قدرة الطالب علي المشاركة والحوار في العديد من القضايا العلمية الهامة مثل قوانين التشريعات الغذائية والجهات المنوطة بوضع هذه التشريعات وتطبيقها والتفتيش عليها.	٢-د المهارات العامة General Skills

العدد الكلي للساعات	الموضوع	م	٣- محتوى المقرر Syllabus
١	تعريف علم التشريعات الغذائية والمفاهيم المتعلقة به	١	
١	الجهات المنوطة بوضع التشريعات	٢	
١	التشريعات المتعلقة باللحوم والأسماك	٣	
١	التشريعات المتعلقة بالزيوت والدهون	٤	
١	التشريعات المتعلقة بالحبوب ومنتجاتها	٥	
١	التشريعات المتعلقة بالأغذية المجففة	٦	
١	امتحان منتصف الفصل الدراسي	٧	
١	التشريعات المتعلقة بالأغذية المجمدة	٨	
١	التشريعات المتعلقة بالأغذية الخاصة	٩	
١	التشريعات المتعلقة بالأغذية السريعة	١٠	
١	التشريعات المتعلقة بالألبان ومنتجاتها	١١	
١	الجهات المنوطة بتطبيق التشريعات في أماكن إنتاج وتداول وتصنيع الغذاء	١٢	
١	دراسة حالة (زيارة ميدانية لبعض أماكن إنتاج وتصنيع الغذاء)	١٣	
١	امتحان شفوي	١٤	

٤. أ. Over Head Projector

Data show

.CD/ video films

٥. أ- طريقة المحاضرة

٢- المحاورة

٣- المناقشة

٦. أ طرق طرح الأسئلة

٢- طريقة الندوة

٤- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

٥- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

٣- استخدام الأبحاث المناظرة.

٧- تقييم الطلاب **Students assessment**

أ- الأساليب المستخدمة **Tools**

الامتحانات التحريرية - الأسئلة الشفوية
الأسئلة العابرة

ب- التوقيت **Time schedule**

طرح الأسئلة المتعددة أثناء الشرح
الأسبوع السابع من بداية الترم (امتحان منتصف
الفصل الدراسي- تحريري)

ج- توزيع الدرجات

الأسبوع الرابع عشر من بداية الترم (الامتحان الشفوي).
نهاية الفصل الدراسي ٦٠ %
منتصف الفصل الدراسي ١٠ %
الامتحان الشفوي ١٠ %

د - نظام تحديد التقديرات **Grading system**

امتياز ٩٠ % مقبول ٦٠ %
جيد جدا ٨٠ % جيد ٧٠ %
الدرجة الكلية للمادة :- ١٠٠ درجة

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع **List of references**

أ- مذكرات **Course notes**

ب- كتب ملزمة **Required books (Text books)**

ج- كتب مقترحة **Recommended books**

د- دوريات علمية أو نشرات.. الخ

Periodicals, web sites.. etc.

٩- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

١- مراجع علمية بالمكتبة.
Over Head Projector
Data show
.CD/ video films

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ يوسف عبد العزيز

رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز

الفصل الدراسي الثاني ٢٠١١/٢٠١٢