



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

## نموذج توصيف مقرر دراسي تغذية متقدم

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : ماجستير الاقتصاد المنزلي (قسم الاقتصاد المنزلي والتربية)  
القسم الذي يوفر البرنامج : (الاقتصاد المنزلي والتربية)  
القسم الذي يوفر المقرر: (التغذية وعلوم الأطعمة)  
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الأولى (ماجستير)  
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم ٢٠٠٨/٦/٨  
العام الدراسي ٢٠١٢/٢٠١٣

أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : تغذية متقدم الفرقة الدراسية :- الأولى  
الرقم الكودي . : HEME(11)1 .....  
عدد الساعات ( في العام / في الفصل الدراسي الأول) :- (٢٨) ساعة ،  
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

اسم المقرر: تغذية متقدم		الرمز الكودي:.....		الفرقة/المستوي: أولى ماجستير تربوي	
عدد الوحدات / ( ٣ )	٢	نظري	٢	عملي / أو تمارين	٣
الساعات الدراسية:		الإجمالي			

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر العامة General Aims	١. التعرف على مفهوم سوء التغذية ٢. الإلمام بتفاعلات الهضم والامتصاص والايض للعناصر الغذائية ٣. إدراك أهم خطوات ميتابوليزم الطاقة ٤. تلخيص الاحتياجات الغذائية للحامل، المرضع، المراهق، المسن ٥. تعميق النظرة العلمية للعلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الأمراض ٦. التعرف على المضادات الأكسدة وأنواعها ودورها في الصحة والمرض. ٧. مفهوم الأغذية الوظيفية ٨. مفهوم الحساسية الغذائية وأسبابها، وأنواعها، وطرق علاجها ٩. النباتات ومناجهم في التغذية ١٠. دراسة الأغذية المهندسة وراثيا، وفهم المقصود بالأغذية العضوية ١١. فهم العلاقة بين التغذية والمناعة ١٢. الإلمام بمفهوم الحساسية الغذائية وأنواعها وميكانيكية حدوثها
٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:	

## Intended Learning Outcomes

<p>١. الإلمام توازن الطاقة وعملية ميتابوليزم الطاقة ٢. التعرف على أهمية العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء المناسب للحامل ٣. التعرف على الاحتياجات الغذائية في مرحلة الطفولة ٤. الإلمام بأهم العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للمرضع ٥. التعرف على العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للمسن ٦. فهم أهم خصائص مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية. ٧. التعرف على أنواع الأنيميا المختلفة ودور التغذية</p>	<p>٢-أ المعرفة و الفهم <b>Knowledge and Understanding</b></p>
<p>١. تلخيص الفوائد والمخاطر الصحية العامة للأغذية المهندسة وراثيا، والأغذية العضوية. ٢. التمييز بين كل من الحامل والمرضع في الاحتياجات الغذائية ٣. استنتاج الفروق بين مراحل الطفولة المختلفة في العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء ٤. استنباط أهم أعراض سوء التغذية . ٥. المقارنة بين مرحلة الشيخوخة ومرحلة المراهقة في الاحتياجات الغذائية. ٦. تقييم مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية ٧. الكشف عن حالات الحساسية الغذائية</p>	<p>٢-ب القدرات الذهنية <b>Intellectual skills</b></p>
<p>١. تطبيق أهمية المناعة وكيفية تنشيط الجهاز المناعي ٢. الاستفادة من الأغذية المهندسة وراثيا، والأغذية العضوية. ٣. إعداد قوائم للوقاية من وعلاج أعراض سوء التغذية. ٤. تطبيق خواص الاحتياجات الغذائية للحامل والاستفادة منها. ٥. توظيف أهمية مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية. ٦. الاستفادة من العلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الأمراض مثل: أ- هشاشة العظام. ٧. تطبيق الخواص العامة للعادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء للمرضع</p>	<p>٢-ج المهارات المهنية <b>Professional Skills</b></p>
<p>١. نشر الوعي بخصائص التغذية السليمة لمرحلة الشيخوخة ٢. تنمية المعلومات الخاصة بسوء التغذية وأهم أعراضها ٣. نشر الوعي بخطورة الأنيميا ٤. استخدام مهارات الحاسب الآلي في إعداد قوائم تناسب الأطفال على حسب الفئة العمرية ٥. الارتقاء بالمستوى المعرفي للفروق بين الحامل والمرضع في الاحتياجات الغذائية الخاصة بكل منهما ٦. نشر الوعي بأهمية مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية. ٧. الارتقاء بالمستوى المعرفي بالأغذية المهندسة وراثيا، والأغذية العضوية.</p>	<p>٢-د المهارات العامة <b>General Skills</b></p>

العدد الكلي للساعات	عدد الساعات		الموضوع	الأسبوع	م	٣- محتوى المقرر Syllabus
	العملي	النظري				
٤	٢	٢	<b>مراجعة</b> الهضم والامتصاص والأبيض للعناصر الغذائية المختلفة والتحويلات التي تحدث أثناء هذه العمليات.	الأول	١	
٤	٢	٢	<b>ميتابوليزم الطاقة</b> توازن الطاقة، الجوع، السمنة، التغذية والنمو، BMR والعوامل المؤثرة عليه.	الثاني	٢	
٤	٢	٢	<b>التغذية ودورة الحياة</b> أ- الحامل العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية؛ الاحتياجات الغذائية؛ العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛..... الخ. <b>+ تقييم الطلاب</b>	الثالث	٣	
٤	٢	٢	<b>ب- المرضع</b> العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية؛ الاحتياجات الغذائية؛ العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛..... الخ.	الرابع	٤	
٤	٢	٢	<b>ج- الطفولة</b> العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية؛ الاحتياجات الغذائية؛ العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛..... الخ.	الخامس	٥	
٤	٢	٢	<b>د- المراهقة</b> العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية؛ الاحتياجات الغذائية؛ العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛..... الخ. <b>+ تقييم الطلاب</b>	السادس	٦	
٤	٢	٢	<b>هـ- المسن</b> العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية؛ الاحتياجات الغذائية؛ العادات الغذائية؛ اختيارات الغذاء؛ الحذف؛..... الخ.	السابع	٧	
٤	٢	٢	العلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الموضوعات المختارة مثل: أ- هشاشة العظام.	الثامن	٨	
٤	٢	٢	<b>ب- المناعة. + تقييم الطلاب</b>	التاسع	٩	
٤	٢	٢	<b>ج- مضادات الأكسدة، والأغذية الوظيفية، النباتيون ومناهجهم في التغذية</b>	العاشر	١٠	
٤	٢	٢	<b>د- سوء التغذية، والحساسية الغذائية.</b>	الحادي عشر	١١	
٤	٢	٢	<b>هـ- الأنيميا. + تقييم الطلاب</b>	الثاني عشر	١٢	
٤	٢	٢	<b>و- الأغذية المهندسة وراثيا، والأغذية العضوية.</b>	الثالث عشر	١٣	
			التقييم النهائي للطلاب	الرابع عشر	١٤	

٤. أ. المحاضرة	٤- أساليب التدريس والتعلم
٤. ب. التعلم التعاوني	Teaching and learning methods
٤. ج. المناقشة	
٤. د. البحث الذاتي	
٤. هـ. التدريب العملي	
٤. و. طرح الأسئلة	
٤. س. استخدام الحاسب الآلي	
٤. ص. الفيديو	
٥. أ. المحاضرة	٥- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي
٥. ب. الاسئلة	القدرات المحدودة
٥. ج. التعلم التعاوني	Teaching and Learning methods
٥. د. التدريب العملي	for disables

٦. أ. المناظرة	٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب
٦. ب. المناقشة	المتميزين
٦. ج. البحث الذاتي	
٦. د. استخدام الحاسب الالى	
٧. هـ. التدريب العملي	

#### ٧- تقييم الطلاب :Students assessment

الاختبارات التحريرية.	أ- الأساليب المستخدمة
الاختبارات الشفوية	Tools
الاختبارات العملية	
إجراء الاستبيانات	
طرح الاسئلة الدورية.	
الأسبوع — الثالث	ب- التوقيت
الأسبوع — السادس	Time schedule
الأسبوع — التاسع	
الأسبوع — الثاني عشر	
الاسبوع — الرابع عشر	
نهاية الفصل الدراسي ٨٠%	ج- توزيع الدرجات
منتصف الفصل الدراسي ٥%	
الامتحان الشفوي ٥%	
التقييم النهائي ١٠%	

الدرجة الكلية للمادة :- ١٠٠ درجة

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

٦٩- ٦٠	مقبول	١٠٠-٩٠	أمتياز
٥٩ - ٢٩	ضعيف	٨٩- ٨٠	جيد جدا
٢٨ - صفر	ضعيف جدا	٧٩-٧٠	جيد

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes  
كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس  
القائمين بالتدريس ويقره القسم.

ب- كتب ملزمة  
Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة  
Recommended books  
Benjamin Caballero; Lindsay Allen ;  
and Andrew Prentice. (2006):  
ENCYCLOPEDIA OF HUMAN  
NUTRITION, FOUR-VOLUME SET, 1-4.

د- دوريات علمية أو نشرات  
...الخ  
Periodicals, web sites.. etc.

٩- الامكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم  
السبورة - القلم - الحاسب الالى  
جهاز تليفزيون - فيديو تعليمي  
Presentation Data Show  
Over Head Projector  
Slid Projector  
D.V.D - C.D

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ ثريا مسلم  
رئيس القسم: ا.د/يوسف عبد العزيز  
الفصل الدراسي الاول ٢٠١٢/٢٠١٣