



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة 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)
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الأولى (ماجستير)
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم ٢٠٠٨/٦/٨
العام الدراسي: ٢٠١٢/٢٠١١

أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : تغذية متقدم الفرقة الدراسية :- الأولى ماجستير الرقم الكودي HEMNFS(12)1
عدد الساعات (في العام / في الفصل الدراسي الثاني) :- (٢٨) ساعة ،
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

اسم المقرر: تغذية متقدم		الفرقة/المستوي: أولى ماجستير	
HEMNFS(12)1		HEMNFS(12)1	
عدد الوحدات / (٣)	٢	نظري	-
الساعات الدراسية:	٢	عملي / أو تمارين	الإجمالي

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر العامة General Aims	٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر: Intended Learning Outcomes
<ol style="list-style-type: none">التعرف على مفهوم سوء التغذيةالإلمام بتفاعلات الهضم والامتصاص والايض للعناصر الغذائيةإدراك أهم خطوات ميتابوليزم الطاقةتلخيص الاحتياجات الغذائية للحامل، المرضع، المراهق، المسنتعميق النظرة العلمية للعلاقة بين الغذاء والتغذية وبعض الأمراضالتعرف على المضادات الأكسدة وأنواعها ودورها في الصحة والمرض.مفهوم الأغذية الوظيفيةمفهوم الحساسية الغذائية وأسبابها، وأنواعها، وطرق علاجهاالنباتيون ومناهجهم في التغذيةدراسة الأغذية المهندسة وراثيا، وفهم المقصود بالأغذية العضويةفهم العلاقة بين التغذية والمناعةالإلمام بمفهوم الحساسية الغذائية وأنواعها وميكانيكية حدوثها	

<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 Knowledge and Understanding</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 الحساسيات الغذائية</p>	<p>٢-ب القدرات الذهنية Intellectual skills</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 Professional Skills</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 العمريه 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 General Skills</p>

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

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

٧- تقييم الطلاب :Students assessment

- أ- الأساليب المستخدمة
Tools
- ل قياس القدرات المعرفية والذهنية
ل قياس القدرات المهنية
ل قياس القدرات المهنية والمهنية
ل قياس المهارات العامة
ل قياس المعرفة والفهم
- الاختبارات التحريرية.
الاختبارات الشفوية
الاختبارات العملية
إجراء الاستبيانات
طرح الاسئلة الدورية.
- ب- التوقيت
Time schedule
- الأسبوع — الثالث
الأسبوع — السادس
الأسبوع — التاسع
الأسبوع — الثاني عشر
الاسبوع — الرابع عشر
- ج- توزيع الدرجات
- نهاية الفصل الدراسي ٨٠%
منتصف الفصل الدراسي ٥%
الامتحان الشفوي ٥%
التقييم النهائي ١٠%

الدرجة الكلية للمادة :- ١٠٠ درجة

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

أمتياز ٩٠-١٠٠ مقبول ٦٠-٦٩

جيد جدا ٨٠ - ٨٩ ضعيف ٢٩ - ٥٩

جيد ٧٠ - ٧٩ ضعيف جدا صفر - ٢٨

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

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

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

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

ج- كتب مقترحة

Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات

...الخ

Periodicals, web sites.. etc.

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

منسق المقرر (أستاذ المادة): د/ ايمن السيد العدولى
رئيس القسم: د/ يوسف عبد العزيز
الفصل الدراسى الثانى ٢٠١١/٢٠١٢