



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جامعة المنوفية.

كلية / معهد : الإقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطحمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثاني الفصل الدراسي الأول	اسم المقرر : تحضير وتحليل الأطحمة	الرمز الكودى : N211
عمل ٢	عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢	التخصص : التغذية وعلوم الأطحمة

٢- هدف المقرر :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على :</p> <p>١-١ يدير الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة : تحضير وتحليل الأطحمة</p> <p>٢-١ يستخدم التفكير العلمى المتطور لمواجهة مشكلات تخصص التغذية وعلوم الاطعمة- تحضير وتحليل الأطحمة - المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي والاقليمي</p> <p>٣-١ يقدم خدمات للمجتمع والمستهلكين فى مجالات التغذية وعلوم الاطعمة: تحضير وتحليل الأطحمة</p> <p>٤-١ يتصل بفعالية مع الاخرين فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة -تحضير وتحليل الأطحمة</p>
-----------------	---



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>١-٩ يلم بالمعارف العلمية بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة ذات الصلة بتحضير وتحليل الاطعمة</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	
<p>(١) يتعرف على اسس و اهداف تحضير و تحليل الاطعمة (٢) يميز بين انواع العينات الغذائية و كيفية سحب كل عينة للتحليل. (٣) يتعرف على طرق حفظ و اعداد العينات المختلفة للتحليل. (٤) يميز بين طرق الاستخلاص و الفصل للعينات الغذائية (٥) يذكر التركيب الكيميائى لالغذية و كيفية تحليل كل مكون والاجهزة المستخدمة فى التحليل (٦) ١-٥-٢ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة المرتبطة بطرق اخذ وفصل واستخلاص وتحليل عينات الاطعمة والرماد (٧) ٢-٥-٢ يشرح متطلبات السلامة وقضايا بيئة العمل المرتبطة بتحضير وتحليل الاطعمة</p>	<p>أ.المعلومات والمفاهيم:</p>

<p>(١) يميز بين انواع العينات الغذائية المختلفة و طرق سحبها . (٢) يفصل بين طرق حفظ و اعداد العينات المختلفة للتحليل . (٣) . يقارن بين طرق الاستخلاص و فصل العينات المختلفة للتحليل (٤) . يفرق بين مكونات التركيب الكيميائى و كيفية تحليل كل مكون والاجهزة المستخدمة فى التحليل (٥) ١-٣-٢-٢. يحلل عملية صناعة القرارالمرتبط بتحضير وتحليل الاطعمة</p>	<p>ب.المهارات الذهنية</p>
--	---------------------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

<p>٦) ٢-٢-٣-٢ يخطط العلاقات المتبادلة بين الافراد فى تحضير وتحليل الاطعمة</p>	
<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>١. . يجهز المحاليل المناسبة لنوع التحليل.</li> <li>٢. . يطبق طرق سحب العينات المختلفة بطريقة علمية .</li> <li>٣. . يعد العينات المختلفة للتحليل .</li> <li>٤. . يفصل العينات بالطرق المناسبة لنوع العينة والهدف من التحليل .</li> <li>٥. . التحليل</li> <li>٦. ٢-٣-٢-١ يطبق المبادئ العلمية لمجال التغذية وعلوم الاطعمة فى تصميم وتطوير وتحليل العناصر (١)</li> <li>٧. ٢-٢-٣-٢ يطبق المبادئ العلمية لمجال التغذية وعلوم الاطعمة فى تصميم وتطوير وتحليل النظم والعمليات (٢)</li> <li>٨. ٢-٣-٤-١ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم (٣)</li> <li>٩. ٢-٣-٨-٢ يطبق اسس الادارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة لتحضير وتحليل الاطعمة فى ضوء احتياجات السوق (٤)</li> <li>١٠. ١-١٠-٣٢ يطور الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية لافراد او المجموعات (٥)</li> <li>٢-٣-٢ يحدد الاحتياجات الغذائية لافراد فى مراحل العمر وفقا لمستوى النشاط الجسمانى والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الاخرى (٦)</li> </ol>	
<p>٢-٤-١ يساهم فى تحفيز وقيادة العاملين فى مجال تحضير واعداد الاطعمة ٢-٤-٥ يعاون فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع</p>	<p>د.المهارات العامة :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

٦-٤-٢ يشترك فى حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية فى المجتمع  
١-٧-٤-٢ يتابع التطور العلمى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة  
٢-٧-٤-٢ يتابع التطور التكنولوجى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

٤- محتوى المقرر:

الأسبوع	الموضوع عدد الساعات
١-	الاسبوع الاول الجزء النظرى التعريف و الاهداف الجزء العملى : الشروط الواجب مراعاتها فى المعمل
٢-	الاسبوع الثانى الجزء النظرى : العينات و طرق أخذ العينات الجزء العملى : تحضيرالمحاليل
٣-	الاسبوع الثالث : الجزء النظرى :حفظ و اعداد العينات للتحليل الجزء العملى : اعداد العينات
٤-	الاسبوع الرابع: الجزء النظرى: طرق استخلاص و فصل العينات الجزء العملى : تحضير المستخلصات
٥-	الاسبوع الخامس : الجزء النظرى : تابع طرق استخلاص و فصل العينات الجزء العملى : تابع تحضير المستخلصات
٦-	الاسبوع السادس :



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

	الجزء النظرى: التركيب الكيميائى للاغذية "الرطوبة" الجزء العملى : تقدير الرطوبة	
٢	الاسبوع السابع الجزء النظرى : البروتينات الجزء العملى : تقدير البروتينات	-٧
٢	الاسبوع الثامن : الجزء النظرى : الليبيدات الجزء العملى : تقدير الليبيدات فى الاغذية	-٨
٢	الاسبوع التاسع : الجزء النظرى: تابع الليبيدات الجزء العملى : تقدير بعض الثوابت الخاصة بالدهن	-٩
٢	الاسبوع العاشر: الجزء النظرى: الكربوهيدرات الجزء العلمى : تقدير السكريات الكلية	-١٠
٢	الاسبوع الحادى عشر الجزء النظرى: تابع الكربوهيدرات الجزء العملى: تابع تقدير السكريات	-١١
٢	الاسبوع الثانى عشر الجزء النظرى : الرماد الجزء العملى : تقدير الرماد	-١٢

٥- أساليب التعليم والتعلم	(١) المحاضرات النظرية -التعلم عن بعد- التعلم الذاتى - التعلم النشط (٢) العصف الذهنى (٣) التعليم التعاونى
---------------------------	---



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

٤) استخدام الكمبيوتر و اجهزة العرض فى التعلم ٥) المناقشات الجماعية		
اساليب التدريس المباشر- اساليب التدريس العلاجى- اساليب التدريس الايجابى الفعال- الحقائق التعليمية		٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
		٧- تقويم الطلاب :
توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
لا تدخل ضمن الدرجة ولكن لتحديد النسبة المطلوبة لدخول الاختبار النهائى	كل أسبوع	اعمال سنة الحضور والغياب
المجموع ٢٠ درجة اعمال سنة	كل اسبوع من خلال القيام التطبيقات العملية	أعمال السنة
٢٠ درجة	ميعاد الامتحان التطبيقي	الاختبار التطبيقي
٦٠ درجة	ميعاد الامتحان النظري	الاختبار النهائى
		٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره بالقسم. ٢٠١٩		أ- مذكرات

-	ب-كتب ملزمة
---	-------------

اد المنزلي Faculty of H تحضير و تحليل أغذية	مسمى المقرر	جامعة المنوفية Menoufia University منارة المعرفة في قلب الدلتا	
N211	كود المقرر	وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة	
بمعرفة مدير وحدة الجودة			

1. Nielsen, S.S. (2010). Food Analysis Laboratory Manual. Springer. ISBN10 / ASIN: 1441914625, ISBN-13 / EAN: 9781441914620.	ج- كتب مقترحة
2. A.O.A.C. (2017) Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists.	
- Journal of Food Composition and Analysis J. of Food Science 2017	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

رئيس مجلس القسم العلمي  
أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين

منسق المقرر :  
أ.د/ عبير احمد خضر

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / أكاديمية : المنوفية  
كلية / معهد :الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية و علوم الاطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر الدراسي

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	المحتويات للمقرر
		-	أ-١	الاول	الجزء النظري:



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

-	-				التعريف و الاهداف الجزء العملى : الشروط الواجب مراعاتها فى المعمل
د-١، د-٢	ج-١	ب-١	أ-٢-٧	الثاني	الجزء النظرى : العينات و طرق أخذ العينات الجزء العملى : تحضيرالمحاليل
د-١، د-٢	ج-٢	ب-١	أ-٣-٦	الثالث	الجزء النظرى : حفظ و اعداد العينات للتحليل الجزء العملى : اعداد العينات المختلفة
د-١، د-٢، د-٣	ج-٣، ج-٤	ب-٢، ب-٣	أ-٤	الرابع	الجزء النظرى: طرق استخلاص و فصل العينات الجزء العملى : تحضير المستخلصات
د-١، د-٢، د-٣	ج-٣، ج-٤	ب-٢، ب-٣، ب-٤	أ-٤	الخامس	الجزء النظرى : تابع طرق استخلاص و فصل العينات الجزء العملى : تابع تحضير المستخلصات
د-١، د-٢، د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤، ب-٥، ب-٦	أ-٥	السادس	الجزء النظرى: التركيب الكيمائى للاغذية "الرطوبة" الجزء العملى : تقدير الرطوبة



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

	٨-٧				
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤، ج-٥، ١٠-٩	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤، ب-٥	أ-٥	السابع	الجزء النظرى : البروتينات الجزء العملى : تقدير البروتينات
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤	أ-٥	الثامن	الجزء النظرى : الليبيدات الجزء العملى : تقدير الليبيدات فى الاغذية
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤، ب-٥	أ-٥	التاسع	الجزء النظرى: تابع الليبيدات الجزء العملى : تقدير بعض الثوابت الخاصة بالدهن
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤، ب-٥	أ-٥	العاشر	الجزء النظرى: الكربوهيدرات الجزء العلمى : تقدير السكريات الكلية
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤، ب-٥	أ-٥	الحادي عشر	الجزء النظرى: تابع الكربوهيدرات الجزء العملى: تابع تقدير السكريات
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤، ب-٥	أ-٥	الثاني عشر	الجزء النظرى : الرماد الجزء العملى :

تحضير و تحليل اطعمة	مسمى المقرر	كلية الإقتصاد المنزلي Faculty of Home Economy  <b>جامعة المنوفية</b> Menoufia University منارة المعرفة في قلب الدلتا	وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة	كود المقرر N211 وحدة الجودة	تقدير الرماد
	ج-٥				

رئيس مجلس

أ. د. يوسف عبد العزيز

منسق المقرر :

القسم العلمي

أ.د/ عبير احمد خضر

الحسانين

جامعة المنوفية

كلية الاقتصاد المنزلي

قسم التغذية وعلوم الأطعمة

( أ ) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤	-	-



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة ممدسة وحدة الجودة

مسمى تحضير و

-	-	ب-١، ب-٢، ب-٣	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥	العصف الذهني
د-١، د-٢، د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤	-	التدريب العملي
د-١، د-٢، د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤، ج-٥	ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤	-	التعلم التعاوني
	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤، ج-٥		-	المناقشة الجماعية
د-٣	ج-٥	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥	التعليم باستخدام الحاسب الالى

رئيس مجلس

أ. د. يوسف عبد العزيز

منسق المقرر :

القسم العلمي

أ.د/ عبير احمد خضر

الحسانين

نموذج رقم (١١١ أ)

جامعة: المنوفية

كلية : الاقتصاد المنزلي



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

قسم : تغذية وعلوم الاطعمة

المقرر	تحليل أطعمة
كود المقرر	N211

### (ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسة	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
التطبيقات العملية	أ-١، أ-٢، أ-٣ أ-١، أ-٤، أ-٥	-	ج-١، ج-٢، ج-٣ ج-٤، ج-٥	د-١، د-٢، د-٣
امتحان تطبيقي	أ-١، أ-٢، أ-٣ أ-٤، أ-٥	ب-١، ب-٢ ب-٣، ب-٤	ج-١، ج-٢، ج-٣ ج-٤، ج-٥	د-٣
الامتحان النظري	أ-١، أ-٢، أ-٣ أ-٤، أ-٥	ب-١، ب-٢ ب-٣، ب-٤	-	-

رئيس مجلس

منسق المقرر:

أ. د. يوسف عبد العزيز

القسم العلمى

أ.د/ عبير احمد خضر

الحسانين