

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي

٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الرابعة	اسم المقرر : تقييم الاغذية ب	الرمز الكودي : N424
عدد الوحدات الدراسية : ٣ نظري	عدد الوحدات الدراسية : ٢ عملي	التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة

عرف

٢- هدف المقرر :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على
	(١) ٣-١ يقدم خدمات تقييم الاغذية للمجتمع والمستهلكين في مجالات التغذية وعلوم الاطعمة
	(٢) ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة في مجال تقييم الاغذية التغذية وعلوم الاطعمة
	(٣) ١٠-١ يطبق نظريات حلول المشكلات والتفكير النقدي والاستفادة منها في تقييم الاغذية
	(٤) ١٤-١ يزود الافراد والجماعات باستخدام تقييم الاغذية بالنتقيف والاستشارات التغذوية



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(٥) ١-١٦ يعمل مع الفئات المختلفة وفي المؤسسات المعنية بتقييم الاغذية بالتغذية محليا واقليميا</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على</p>	
<p>(١) يوضح العوامل التي تؤثر على صحة وسلامة الغذاء (٢) يذكر دور الكائنات الحية في تقييم الاغذية بيولوجيا (٣) يوضح الحيوانات المستخدمة في هذا النوع من التقييم والسبب في ذلك (٤) يشرح أهم الاحتياطات التي تؤخذ في الاعتبار عند استخدام كل حيوان (٥) يوضح كيفية تغذية فرران التجارب وكيفية إعداد التجربة البيولوجية (٦) ٦- يذكر الاستراتيجيات والاليات والتشريعات المنظمة لسياسة الغذاء (٧) ٢-٥-١ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة في مجال تقييم الاغذية (٨) ٢-١٦- يشرح التفاعلات الكيميائية المتعلقة بتقييم الاغذية والتي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية (٩) ٢-١٧-٢ يبين باستخدام تقييم الاغذية اثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم :</p>
<p>(١) يحلل أهمية حيوانات التجارب في مجالات الطب والتغذية وصناعة الادوية</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(٢) - يقارن بين الحيوانات المختلفة المستخدمة في التجارب البيولوجية</p> <p>(٣) ٣- يصنف نتائج الاختبارات المعملية وعالقتها بتقييم الأطعمة</p> <p>(٤) ٤- يحلل نتائج التقييم التغذوي من خلال اختيار الاختبارات الحصانية المناسبة</p> <p>(٥) ٥-٢-٨-١ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات في حالة الصحة باستخدام تقنيات تقييم الاغذية</p> <p>(٦) ٦-٢-٨-٢ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات في حالة المرض باستخدام تقنيات تقييم الاغذية</p>	
<p>(١) -يطبق تقنيات تغذية الفران ووزنها وتشرحها ووزن الاعضاء</p> <p>(٢) يوظف نتائج تحليل العينات من سيرم ودم للحكم على جودة وسلامة الاطعمة</p> <p>(٣) ٣-٢-٢-١ يطبق المبادئ العلمية في مجال التغذية وعلوم الاطعمة ذات الصلة بتقييم الاغذية في تصميم وتطوير وتحليل العناصر الغذائية</p> <p>(٤) ٤-٢-٨-٣-٢ يطبق اسس الادارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة من تقنيات تقييم الاغذية في ضوء احتياجات السوق</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>
<p>(٢-٤-٥) يساهم باستخدام نتائج تقييم الاغذية في رفع الوعي الغذائى للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة</p> <p>(٢٢-٤-٥) يشارك في رفع الوعي الغذائى للأفراد المحيطين على مستوى</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

المجتمع		
<u>الجزء النظري</u>	<u>الجزء العملي (٧)</u>	
<p>الأسبوع الأول: اهمية التقييم البيولوجي ووظائفه الأسبوع الثاني اهم الكائنات المستخدمة من بكتريا وخمائر وحيوانات للتجارب الأسبوع الثالث مميزات وعيوب هذه الكائنات الحية الأسبوع الرابع اهم الاعتبارات التي تؤخذ بالنسبة للمكان وظروف التجارب البيولوجية الأسبوع الخامس تغذية حيوانات التجارب الأسبوع السادس كيفية إصابة الفئران ببعض الامراض الغذائية وتقسيم الفئران الأسبوع السابع التقييم الاول (النصفى) الأسبوع الثامن والتاسع والعاشر كيفية اجراء التجربة البيولوجية وتحليل نتائج التجربة والدلالات الإحصائية</p>	<p>التعرف على المعمل البيولوجي تابع التعرف على المعمل البيولوجي التعرف على حيوانات التجارب المتاحة (الفئران) وكيفية وضع العلامات على جسمها الاحتياجات التي تؤخذ في الاعتبار وشروط المعمل التعرف على طرق التغذية وكيفية اعداد الوجبة طرق حقن واصابة الفئران بالامراض الغذائية</p>	<p>٤ - محتوى المقرر:</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>تقسيم الفئران وحساب الاوزان</p> <p>تغذية الفئران اسبوعيا وحساب الماخوذ من الطعام وحساب الفاقد</p> <p>تشريح الفئران وسحب عينات الدم وفصل السيرم ووزن الاعضاء وتحليل بعض العينات احصائيا</p> <p>التقييم الثاني (التطبيقى)</p>	<p>الاسبوع الحادى عشر- الاسبوع الثانى عشر الاستراتيجيات والآليات والتشريعات المنظمة لتقييم الغذاء</p> <p>الاسبوع الثالث عشر الاسبوع الرابع عشر التقييم النهائى</p>	
	<p>١-٥- محاضرات نظرية ٢-٥- محاضرات تطبيقية ٣-٥- البحث الذاتى ٤-٥- التعلم التعاونى - التعلم عن بعد-- التعلم النشط</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
	<p>- الحقايب التعليمية استراتيجيات التدريس الايجابى الفعال</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p>
		<p>٧- تقويم الطلاب :</p>
<p>ج- توزيع الدرجات</p>	<p>ب- التوقيت</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>



تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٢٠ درجة	اسبوعيا الاسبوع السابع	١- أعمال السنة
٢٠ درجة ٦٠ درجة	اسبوعيا الاسبوع الثالث عشر الاسبوع الرابع عشر	٢- امتحان تطبيقي ٣- امتحان نهاية العام النظري. ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره القسم ٢٠١٩		أ- مذكرات
محمد ممتاز الجندي، يحيى حسن فودة (٢٠١٧): مراقبة جودة الإنتاج- مكتبة الانجلو المصرية. * محمد حسيب رجب (٢٠١٦): التشريعات المنظمة بالرقابة علي الأغذية- مكتبة المعارف الحديثة الإسكندرية. * J. Food protection * J. Food Science * J. Food Technology		ب- كتب ملزمة
*لطفى فهمي عزازي (٢٠١٦): نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع. * محمد ممتاز الجندي(٢٠١٥): مراقبة جودة الإنتاج- مكتبة الانجلو المصرية.		ج- كتب مقترحة

منسق المقرر ا،د ليلي البديوى أ.د/ نهاد رشاد

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

مصفوفات المقرر



وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية

كلية: الإقتصاد المنزلي .

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة .

تقييم الإغذية ب	مسمى المقرر
N424	كود المقرر

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة
نموذج رقم (١١)

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	المحتويات للمقرر
٢-د	٢-ج	-----	١-أ	الاول	اهمية التقييم البيولوجي ووظائفه
٢-د	١-ج	١-ب	٢-أ	الثاني	<u>اهم الكائنات المستخدمة من بكتريا وخمائر وحيوانات للتجارب</u>
٢-د	١-ج	٢-ب	٣-أ	الثالث	مميزات وعيوب هذه الكائنات الحية



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

د-١	ج-١		أ-٤	الرابع	اهم الاعتبارات التي تؤخذ بالنسبة للمكان وظروف التجارب البيولوجية
د-١، د-٢	ج-٢،		أ-٣	الخامس	تغذية حيوانات التجارب
-----	ج-٢	ب-١	أ-٣	السادس	كيفية اصابة الفئران ببعض الامراض الغذائية- تقسيم الفئران
		ب-١، ب-٢	-----	السابع	امتحان اعمال السنة
د-١، د-٢	ج-١ ج ٢	ب-١	أ-٤	الثامن- التاسع- العاشر	<u>كيفية اجراء التجربة البيولوجية وتحليل نتائج التجربة والدلالات الإحصائية</u>
د-١		-----	أ-٤	الحادي عشر والثاني عشر	الاستراتيجيات والآليات والتشريعات المنظمة لتقييم الغذاء

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية
Menoufia University
منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

أستاذ المادة: أ.د. ليلى البديوي

أ.د/ نهاد رشاد الطحان

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د./ يوسف الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية
Menoufia University
منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة
نموذج رقم (١١ أ)

مسمى المقرر	تقييم الاغذية ب
كود المقرر	N424

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ	ب-١ ، ب-٢ ،	ج-١	د-١
محاضرات تطبيقية	أ-٤ ، أ-٥		٤	د-١ ، د-٢
البحث الذاتي باستخدام الحاسوب		ب-١	ج-١ ، ج-٢	د-١ ، د-٢
المنافشة الجماعية	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤	ب-١ ، ب-٢ ،	ج-١ ، ج-٢	د-١ ، د-٢

أستاذ المادة : أ.د. ليلي البديوي

أ.د/ نهاد رشاد الطحان

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د./ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية نموذج رقم (١١ أ)

مسمى المقرر	تقييم الاغذية ب
كود المقرر	N424

كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
امتحان أعمال السنة	أ-١، أ-٢، أ-٣	ب-٢، ب-٣	-----	-----
- متابعة الطالب اثناء الجزء التطبيقي عن طريق تسجيل الملاحظات والاوزان وبيانات التجربة	أ-٤، أ-٣	ب-١، ب-٢	ج-٢، ج-١	د-١، د-٢
امتحان تطبيقي		ب-٢	ج-١، ج-٢	د-٢
- امتحان نهاية العام النظري	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، -	ب-١، ب-٢،		د-١، د-٢

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية
Menoufia University
منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

			٦	
--	--	--	---	--

أستاذ المادة: أ.د. ليلى البديوي

أ.د/ نهاد رشاد الطحان

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين-