



وحدة ضمان الجودة  
نموذج رقم (١٢)

جامعة : جامعة المنوفية

كلية: كلية الأقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى :الرابعة مادة مستمرة	اسم المقرر :تقييم غذائى ومشروع	الرمز الكودى :N426
على 6	عدد الوحدات الدراسية : نظرى -	التخصص : التغذية وعلوم الاطعمة

٢- هدف المقرر :	- يهدف المقرر الي :
	<p>(١) ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى التقييم الغذائى والصناعة والمشروعات التطبيقية والعمليات الانتاجية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>(٢) ٦-١ يقود ويعمل فى فريق لمشروعات صناعية</p> <p>(٣) ١٠-١ يطبق نظريات حلول المشكلات والتفكير النقدى والاستفادة منها فى التقييم الغذائى و الصناعة والمشروعات التطبيقية</p> <p>(٤) ١١-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</p> <p>(٥) ١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفى المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا فى التقييم الغذائى و الصناعة</p>



وحدة ضمان الجودة

والمشروعات التطبيقية	
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
<p>بعد الانتهاء من دراسة المقرر يكون الطالب قادرا علي ان:</p> <p>(١) ٣.١.١ يذكر أهم انواع الدراسات والبحوث و اساسيات المنهج العلمي السليم الذي يجب اتباعه عند اجراء دراسة بحثية في مجال التغذية و علوم الاطعمة</p> <p>(٢) ٥.٣.١ يشرح انسب طرق قياس الاستهلاك الغذائي وتحليل بيانات المتناول الغذائي باستخدام جداول تحليل أغذية المصرية</p> <p>(٣) ٣.١.٦ يوضح انسب الفحوصات السريرية والمعملية لنوع الدراسة التي سوف يقوم بإجرائها</p> <p>(٤) ٣.١.٧ يوضح مفهوم الاستبيانات ويصف انواعها واهم مكوناتها وكيفية تصميم وتنفيذ استبيان لجمع معلومات عن الحالة الغذائية لافراد بطريقة صحيحة</p> <p>(٥) ٣.١.٨ يحدد أفضل أسلوب لجمع وتقرير البيانات و اجراء التحليل الإحصائي باستخدام أحد البرامج المعتمدة</p> <p>(٦) ٣.١.٩ يختار انسب أسلوب علمي في جمع المعلومات من المصادر الموثقة واستخدامها في كتابة مشروع التخرج</p> <p>(٧) ٢-٢ يوضح المصطلحات التكنولوجية المرتبطة بتخصص التغذية و علوم الاطعمة و اساسيات تطبيقات الحاسوب المستخدمة في التقييم الغذائي و العمليات الانتاجية و المشروعات</p> <p>(٨) يلخص انواع المشروعات المختلفة في مجال الاغذية و مفهوم المشروع بجميع مدخلاته و مخرجاته و الاساليب و العمليات المختلفة للصناعة و الانتاج و الجودة و بعض انواع الاغذية و كيفية عمل خطوط انتاجها بداية من التصميم للوصول بها الى مرحلة التعبئة و التغليف</p>	<p>أ- المعلومات و المفاهيم:</p>



### وحدة ضمان الجودة

<p>والمهارات اللازمة للعملية الانتاجية</p> <p>(٩) ١-٥-٢ يناقش من خلال مشروع انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة في الصناعة والمشروعات التطبيقية والتقييم الغذائى والعمليات الانتاجية</p> <p>(١٠) ٨-٢ يناقش التواصل الفعال في المشروعات التطبيقية</p> <p>(١١) ١-١٧-٢ يلخص من خلال دراسة بحثية المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الاغذية في المشروعات التطبيقية</p> <p>(١٢) ٢-١٧-٢ يبين من خلال دراسة بحثية اثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية والتقييم الغذائى في المشروعات التطبيقية</p> <p>(١٣) ١٩-٢ يلخص من خلال مشروع مبادئ ونظريات الادارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الاغذية والتقييم الغذائى</p>	
--	--

<p>بعد الانتهاء من دراسة المقرر يكون الطالب قادرا علي :</p> <p>(١) ٣.٢.٣ يحلل البيانات ويستنبط العلاقات ويفسر نتائج البحوث والدراسات في مجال التغذية وعلوم الاطعمة بدقة واتقان</p> <p>(٢) ٣.٢.٤ يصمم خطة بحث علمي ويكتب مشروع التخرج مستخدما المنهج العلمي السليم في تخصص لتغذية وعلوم الأطعمة.</p> <p>(٣) ٣.٢.٥ يحلل نتائج البحوث والدراسات العلمية المنشورة في تخصص التغذية وعلوم الأطعمة بطريقة صحيحة.</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>
---	------------------------------



وحدة ضمان الجودة

<p>و علوم الأطعمة</p> <p>(٤) ٣.٢.٧ يربط بطريقة علمية بين متغيرات الدراسة (المقاييس الجسمية – الفحوصات المعملية –</p> <p>(٥) العلامات السريرية – الاستهلاك الغذائي (والحالة الغذائية والصحية للأفراد</p> <p>(٦) ٣.٢.٨ يصنف طرق قياس الاستهلاك الغذائي و بيانات المتناول الغذائي باستخدام جداول تحليل أغذية المصرية.</p> <p>(٧) ٣.٢.٩ يصنف الفحوصات السريرية والمعملية المناسبة لنوع مشروع التخرج الذي سوف يقوم باجراؤه</p> <p>(٨) ٣.٢.١٠ يصمم استبيانات علمية صحيحة ومناسبة لجمع بيانات عن الحالة الغذائية والصحية لأفراد</p> <p>(٩) ٣.٢.١١ يخطط البيانات المطلوبة بدقة ودون تحيز ويقوم باجراء التحليل الإحصائي باستخدام احد البرامج المعتمدة</p> <p>(١٠) ١-١٢-٢- يحلل نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية والتقييم الغذائي</p> <p>(١١) ٢-١٢-٢- يصنف نتائج الاختبارات المعملية المتعلقة بالتغذية وبالمسوح الغذائية والتقييم الغذائي</p> <p>(١٢) ١-١٥-٢- يحلل الاختبارات الاحصائية المناسبة لعرض نتائج التقييم التغذوى</p> <p>(١٣) ٢-١٥-٢- يحلل الاختبارات الاحصائية المناسبة</p>	
---	--



وحدة ضمان الجودة

لتفسير نتائج التقييم التغذوي	
<p>بعد الانتهاء من دراسة المقرر يكون الطالب قادرا علي :</p> <p>(١) ٣.٣.١ يطبق اساسيات المنهج العلمي السليم في اجراء دراسة بحثية في أحد مجالات التغذية وعلوم الاطعمة بدقة واتقان</p> <p>(٢) ٣.٣.٢ يستخدم الوسائل التكنولوجية الحديثة وتقنيات المعلومات بكفاءة في اجراء البحوث العلمية في مجال التغذية وعلوم الأطعمة.</p> <p>(٣) ٣.٣.٣ يستخدم انسب طرق تقييم الحالة الغذائية لقياس الاستهلاك الغذائي للأفراد والمجموعات</p> <p>(٤) ٣.٣.٤ يستخدم الأدوات المناسبة لقياس الوزن والطول وابعاد الجسم أخرى لأفراد في الفئات العمرية المختلفة بطريقة سليمة</p> <p>(٥) ٣.٣.٥ يقيس الوزن والطول وابعاد الجسم لأخرى للأفراد في الفئات العمرية المختلفة بطريقة سليمة</p> <p>(٦) ٣.٣.٦ يستخدم جداول تحليل الأغذية المصرية وغيرها من الجداول الأخرى في تحليل بيانات المتناول الغذائي بدقة واتقان.</p> <p>(٧) ٣.٣.٧ يطبق الاشتراطات القياسية اللازمة لاجراء الفحوصات السريرية والمعملية المناسبة لنوع الدراسة التي سوف يتم اجرائها</p> <p>(٨) ٣.٣.٨ ينفذ استبيانات قياس الحالة الاجتماعية والاقتصادية والصحية والغذائية لأفراد والمجموعات بطريقة صحيحة</p> <p>(٩) ٣.٣.٩ يطبق الاسلوب العلمي السليم في جمع وتفرغ</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p> <p>تم استخدام البنود</p>



وحدة ضمان الجودة

<p>البيانات واجراء التحليل الإحصائي باستخدام احد البرامج الإحصائية</p> <p>(١٠) ٣.٣.١٠ يطبق الاسلوب والمنهج العلمي المعتمد في جمع المعلومات من المصادر الموثقة</p> <p>(١١) واستخدامها في كتابة مشروع التخرج.</p> <p>(١٢) ٣.٣.١١ يعرض النتائج والتوصيات التي توصل اليها من خلال الملصقات او العروض التقديمية بطريقة علمية مفيدة.</p> <p>(١٣) ٧-٣-٢ ينظم دراسات الجدوى لمشروعات التغذية وعلوم الاطعمة الصغيرة الانتاجية</p> <p>١. يطبق طرق البحث المناسبة</p> <p>(١٤) ٢-١١-٣-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة في اجراء بحوث التغذية (التقييم الغذائي والمشروعات)</p> <p>(١٥) ١٣-٣-٢- يستخدم الطرق التحليلية المناسبة في مختبر تحليل الاغذية والتقييم الغذائي</p> <p>(١٦) ١- ١٨-٣-٢ يطبق مبادئ الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية (التقييم الغذائي والمشروعات)</p> <p>(١٧) ٢-١٨-٣-٢ يطبق نظريات الادارة في اماكن تقديم خدمات التغذية (التقييم الغذائي والمشروعات)</p>	
<p>بعد الانتهاء من دراسة المقرر يكون الطالب قادرا علي :</p> <p>(١) ١-٤-٤-٢ يشارك في العمل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم</p> <p>(٢) ٢-٤-٤-٢ يساهم في التفاعل مع الافراد على اختلاف</p>	<p>د- المهارات العامة : تم استخدام البنود )</p>



وحدة ضمان الجودة

<p>ثقافتهم</p> <p>(٣) ٥-٤-٢ يعاون في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع</p> <p>(٤) ٦-٤-٢ يشترك في حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية في المجتمع</p> <p>(٥) ٢-٧-٤-٢ يتابع التطور التكنولوجي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	
<p>يتم تخصيص ١٢ ساعة عملي لكل من الموضوعات الاتية</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• انواع المشروعات المختلفة في مجال الاغذية واهميتها.</li> <li>• مفهوم المشروع وخاصة المشروع بجميع مدخلاته ومخرجاته.</li> <li>• الاساليب المختلفة للصناعة وتشهيل الانتاج والجودة.</li> <li>• بعض انواع الاغذية وكيفية عمل خطوط انتاجها بداية من التصميم للوصول بها الى مرحلة التعبئة والتغليف</li> <li>• المجالات البحثية الواردة في المقرر</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• عناصر التخطيط والمتابعة وكذلك اساليب المناولة في مجال صناعة الاغذية وكيفية اتخاذ القرار المناسب للمشكلات المختلفة.</li> <li>• العمليات الانتاجية في مجال صناعة الاغذية</li> <li>• اساليب الانتاج المختلفة وكيفية ادارة العمليات الانتاجية للوصول الي اقل نسبة هالك من الوقت في مجال صناعة الاغذية</li> <li>• المهارات الفنية الازمة لادارة المشروعات وللتعامل مع الفئات المختلفة وفن وعلم الادارة عنده.</li> </ul> </div>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



### وحدة ضمان الجودة

<p>تخطيط وتنفيذ جميع العمليات الانتاجية وكذلك الطرق الافضل لمتابعتها.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ التخطيط لحل المشكلات المتعلقة بمصانع الاعذية</li><li>○ أنواع الاستبيان</li><li>○</li><li>○ الهدف من الاستبيان</li><li>○</li><li>○ اساسيات بناء الاستبيان</li><li>○ خطوات بناء الاستبيان</li><li>○</li><li>○ اختبار الاستبيان</li><li>○</li><li>○ تطبيق الاستبيان وتفرغ البيانات</li><li>○</li><li>○ البدء في تحليل البيانات احصائيا وكتابة النتائج</li></ul> <p>محاضرة عن كيفية كتابة مشروع التخرج وتجهيز العروض التقديمية</p> <p>كتابة ومراجعة مشروع التخرج مع عضو هيئة التدريس المشرف</p> <p>تسليم مشروع التخرج للقسم</p> <p>مناقشة المشروعات</p>	





وحدة ضمان الجودة

مناقشة المشروعات	
<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p> <p>١- محاضرات نظرية ٢- محاضرات تطبيقية ٣- التعلم الذاتي- الاعلم عن بعد ٤- التعلم التعاوني ٥- زيارات ميدانية ٦- بحوث وتقارير ٧- المناقشة والحوار</p>	
<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p> <p>١- استراتيجيات التدريس الايجابي الفعال لذوى القدرات المحدودة ٢- العرض التقديمي. ٣- الزيارات الميدانية. ٤- تنظيم الندوات مع العاملين في مجال صناعة الاغذية بجميع أقسامها. ٥- الرحلات العلمية الي مصانع الاغذية ٦- التعليم الذاتي.</p>	
<b>٧- تقويم الطلاب :</b>	
<p>أ- الأساليب المستخدمة</p> <p>١- الأنشطة خلال المحاضرات ٢- امتحان اعمال السنة ٣- الامتحان التطبيقي ٤- الامتحان النظري</p>	
<p>ب- التوقيت</p> <p>١- اعمال سنة : الاسبوع السادس من كل ترم. ٢- الامتحان التطبيقي : الاسبوع الاخير منالترم الثاني. ٣- الامتحان التحريري : ضمن الخطة الاستراتيجية لامتحانات نهاية العام.</p>	
<p>ج- توزيع الدرجات</p> <p>١- الدرجة النهائية ١٠٠ درجة لم تحدداللائحة توزيع محدد للدرجات</p>	



وحدة ضمان الجودة

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات	- مذكرة تقييم الاغذية ٢٠١٩ - مشروعات الاغذية التخطيط والانتاج
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	-

منسق المقرر ورئيس مجلس القسم العلمي :

ا.د يوسف عبد العزيز حساتين