



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: التغذية وعلوم الأطعمة

القسم الذي يتبعه البرنامج: التغذية وعلوم الأطعمة العام الدراسي: ٢٠١٢/٢٠١٣

القسم الذي يتبعه المقرر: التغذية وعلوم الأطعمة تاريخ إقرار التوصيف: ٢٠٠٨/٦/٨

أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: تخطيط وجبات	الرمز الكودي:	الفرقة/ المستوى: الثانية دكتوراه
عدد الوحدات/ الساعات	نظري	عملي/تمارين
الدراسية:	٢	٢

ب- معلومات متخصصة:

١- أهداف المقرر Aims

١. اعداد متخصص ملم المام كافي بطرق التخطيط المختلفة فى مراحل العمر وكذلك تقرير الاحتياجات الغذائية واستخدام البدائل الغذائية المناسبة ان يراعى جميع الاساليب الصحية والاقتصادية عند اعداد الوجبات
٢. ٢. -الامام الجيد بالجديد بطرق تخطيط الوجبات واستخدام الحديث منها واستخدام التكنولوجيا الحديثة فى عملية تخطيط الوجبات
٣. ٣- اعداد الدارس بحيث يتميز بالكفاءة فى التخطيط الوجبات
٤. ٤. إلمام الطالب بالجديد فى مجال تخطيط الوجبات
٥. ٥. اعداد دارس قادر على المشاركة فى البحث العلمى فى تخطيط الوجبات

## ٢-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

### Intended Learning Outcomes

١. الام الطالب بالقواعد الاساسية فى تكوين الوجبات
٢. معرفة الطالب بالجديد فى مجال تخطيط واعداد الوجبات
٣. التعرف على العوامل المختلفة التى تؤثر على القيمة الغذائية للأطعمة
٤. الامام بالمصطلحات العلمية الحديثة المتعلقة بتخطيط الوجبات
٥. معرفة مبادئ استخدام الحاسب الالى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة

أ- المعرفة و الفهم

Knowledge and Understanding

- يوظف الطلاب معلوماته فى تصميم وجبات مختلفة للأفراد او المجموعات بكفاءة
- يعد الطالب الوجبات بنفسه للإشراف على اعدادها للمجموعات
- التمييز بين الفئات العمرية المختلفة عند تخطيط الوجبات
- زيادة إدراك الطالب بمفهوم تخطيط الوجبات

ب- القدرات الذهنية

Intellectual skills

- الاستفادة من المعلومات والامكانات المتاحة فى تخطيط واعداد الوجبات
- قادرا على القراءة والتحدث باللغة الانجليزية فى مجال التخصص
- القدرة على استخدام الحاسب الالى بكفاءة
- قادرا على الفهم الجديد فى مجال التخطيط الوجبات
- يستطيع الدارس ان يبتكر فيما يخص تخطيط الوجبات

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

- يستطيع الطالب حل المشاكل التى تؤثر على تخطيط واعداد الوجبات
- القدرة على اعداد برنامج ارشادى
- التعامل مع الحاسب الالى والاستفادة منه فى مجال التخصص
- قادرا على المشاركة فى البحوث والدراسات وتخصص تخطيط الوجبات

المهارات العامة

٣- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع	الاسبوع
٤	لماوظائف الغذاء والعناصر الغذائية	الأول والثانى
٢	اسباب احتياج الانسان للطاقة وطرق تقدير القيمة الحرارية للاطعمة -تقدير احتياجات السعرات	الثالث
٢	العوامل التى تؤثر فى احتياجات الفرد من المواد الغذائية	الرابع
٢	القواعد الاسايية فى تكوين الوجبات	الخامس
١٠	المقررات الغذائية اليومية- المجموعات الغذائية-النماذج لوجبات الاحصاء	السادس- العاشر
٢	تخطيط وجبات غذائية الیومیة	الحادى عشر
	العوامل التى تؤثر على تقبل الانسان للطعام -٢	الثانى عشر
	اغراض وضع قائمة طعام الیومیة مفصلة-تحديد كمية الاطعمة للأسرة تقدير احتياجات الفرد من الاطعمة المشتره استخدام التكنولوجيا الحديثة فى تخطيط الوجبات	الثالث عشر والرابع عشر

١- المحاضرة :اعداد الطالب للموضوع المناقشة الجماعية

٢- المناقشة :من خلال البحوث وداخل المحاضرة

٤- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

طريقة المحاضرة: العمل على زيادة تركيز الطالب  
المناقشة: والحوار والربط بين المحتوى العلمي للمنهج  
ونماذج من الحياة  
اتاحة الفرصة للمناقشة والتعبير عن رئيها

٥- أساليب التدريس والتعلم للطلاب  
ذوي القدرات المحدودة  
Teaching and Learning  
methods for disables

الندوات تطرح الاسئلة لمناقشة الابحاث  
مناقشة الابحاث والاستمرار مع تشجيع المستمر عن  
طريق معرفة الطلاب لأهمية الدوريات العملية في  
مجال التخصص

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب  
المتميزين

### ٧- تقييم الطلاب Students assessment:

اختبارات الشفوية لقياس المهارات العملية  
اختبارات التحريرية لقياس المعارف والتحصيل  
مناقشة وأسئلة داخل المحاضرة لقياس مدى الفهم  
المهارى

أ- الأساليب المستخدمة

Tools

الاسبوع: السابع

Time

ب- التوقيت

الاسبوع: الخامس

schedule

الاسبوع: الأخير

ج- توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي ٨٠%

منتصف الفصل الدراسي ١٠%

الامتحان الشفوي ٥%

الامتحان العملي ٢٠%

اعمال فصلية ٥%

د - نظام تحديد التقديرات Grading  
system

راسب اقل من ٦٠%

٧٠- اقل من ٨٠% جيد

٨٠- اقل من ٩٠ جيد جدا

٩٠ فأكثر ممتاز

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع List of references:

ب- كتب ملزمة

Required books  
(Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

- فوزية عبد الله العوضى (١٩٨٠): علم التغذية العامة ولا تغذية  
العلاجية، الطبعة الاولى  
محمد مصطفى السيد واخرون (٢٠٠٢): التقنين الغذائى دار حسين  
للطباعة والنشر  
خالد شاهين واخرون (٢٠٠١): التخطيط الغذائى دار حسين للطباعة  
والنشر  
عصام بن حسن عويضة (١٩٩٣): اساسيات تغذية الانسان-جامعة الملك  
سعود الرياض، المملكة العربية السعودية  
حامد الذكورى (١٩٨٩): علم التغذية العامة، دار العربية للنشر  
نرجس حبيب سابا (١٩٩٣): طهى علم الفن-دار المعارف، القاهرة  
عصام بن حسن عويضة (٢٠٠١): تخطيط وجبات الغذائية

A.J Nutrition

Food science

Food nutrition

مجلة الاقتصاد المنزلى-جامعة المنوفية

مجلة الاقتصاد المنزلى-جامعة حلوان

ابحاث الماجستير والدكتوراه (الرسائل)

قاعة المحاضرة

معمل اعداد اطعمة

Power point

Projector

دريات ونشرات عملية حديثة

د- دوريات

علمية أو نشرات

...الخ

Periodicals, web  
sites.. etc.

٩- الإمكانات

المطلوبة للتدريس و

التعلم

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ سحر عثمان

رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

الفصل الدراسى الاول ٢٠١٢/٢٠١٣