



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعه المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : بكالوريوس الاقتصاد المنزلي (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر المقرر : (التغذية وعلوم الأطعمة)
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : أولى دكتوراه

تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم ٢٠٠٨/٦/٨

العام الدراسي: ٢٠١٢/٢٠١٣

أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : النواحي الصحية والثقافية والاجتماعية في التغذية الفرقة الدراسية :- أولى دكتوراه
الرقم الكودي

عدد الساعات (في العام) :- (٢٨) ساعة ،

عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

| اسم المقرر: النواحي الصحية والثقافية والاجتماعية في التغذية | | الرمز الكودي: .. | | الفرقة/المستوي: أولى دكتوراه | |
|---|---|------------------|---|------------------------------|----------|
| عدد الوحدات / (٢) | ٢ | نظري | ١ | عملي / أو تمارين | ٢ |
| الساعات الدراسية: | | | | | الإجمالي |

ب- معلومات متخصصة:

| ١- أهداف المقرر العامة General Aims | |
|--|--|
| ١. التعرف علي مفهوم المجتمع، تعريف الثقافة وما المقصود بالثقافة الغذائية. | |
| ٢. دراسة الطعام مقابل غير الطعام Food versus non-food الطعام المقدس مقابل الطعام المحرم، التقسيم المتوازي للطعام، الطعام كدواء، والدواء كطعام. | |
| ٣. الإلمام بالطعام الاجتماعي والفلكلور الغذائي. | |
| ٤. التعرف علي العوامل الاجتماعية والاقتصادية المؤثرة في استهلاك الغذاء مستوي الدخل، سعر الغذاء، الإنتاج المحلي، استيراد المواد الغذائية، سياسة دعم الغذاء. | |
| ٥. تعميق النظرة حول مفهوم العولمة والهوية الثقافية والاجتماعية والأنماط الغذائية. | |
| ٦. دراسة التسمم الغذائي food poisoning أمثلة للميكروبات الشائعة كمسببات للتسمم الغذائي. | |
| ٧. العدوى الغذائية. | |
| ٨. إدراك المقصود بسلامة الغذاء ونظام الهاسب (HACCP). | |

| | |
|--|--|
| <p>١. الإلمام بأهمية ودور الغذاء في المجتمعات البشرية.</p> <p>٢. التفرقة بين العوامل الثقافية والاجتماعية وتأثير كل منها على النمط الغذائي.</p> <p>٣. الإلمام بمصطلح الثقافة الغذائية.</p> <p>٤. معرفة أقسام الغذاء من الوجهة الثقافية.</p> <p>٥. معرفة الدور الثقافي الذي يلعب الغذاء في المجتمع.</p> <p>٦. التعرف على تأثير كل من التحضر/ المدنية والعمالة علي النمط الغذائي واستهلاك الأغذية بم فيها طريقة الشراء (التسوق أو التبضع) والتحضير والتخزين.</p> <p>٧. الإلمام بمصطلح الغذاء الآمن ومعرفة أنواع الفساد وما المقصود بالهاسب (HACCP).</p> | <p>٢-أ المعرفة والفهم Knowledge and Understanding</p> |
| <p>١. التمييز بين العوامل الثقافية والعوامل الاجتماعية وتأثير كل منها علي استهلاك الغذاء.</p> <p>٢. تلخيص أهم النواحي الثقافية والاجتماعية المؤثرة في النمط الغذائي للأفراد والمجتمعات.</p> <p>٣. التفرقة بين انواع اقسام الأغذية من الوجهة الثقافية (الطعام مقابل غير الطعام، الاطعمه الاجتماعيه، الاطعمه المقدسة والمحرمه، Social food –presting food...الخ</p> <p>٤. التفرقة بين تلوث، تدهور، فساد الغذاء.</p> <p>٥. المقارنة بين الفساد الكيمياوي والحيوي والطبيعي وأسباب كل منهم والعوامل المؤدية إليه.</p> <p>٦. تحليل مخاطر مراقبة النقاط الحرج قواعد نظام الهاسب ومزاياه.</p> <p>٧. الكشف عن التقنيات والإجراءات والممارسات المستخدمة في سلامة الغذاء.</p> <p>٨. استنباط أساليب جديدة للدعم الغذائي وحماية المستهلك.</p> | <p>٢-ب القدرات الذهنية Intellectual skills</p> |
| <p>١. إعداد قوائم للتقنيات والإجراءات والممارسات المستخدمة في سلامة الغذاء والتي تتضمن الشراء والتحضير والتداول والتصنيع والتخزين.</p> <p>٢. تطبيق أهمية منع الحد من الفساد الغذائي وسلامة الغذاء.</p> | <p>٢-ج المهارات المهنية Professional Skills</p> |
| <p>١. نشر الوعي الغذائي للحد من تناول الاطعمه عديمة الفائدة Junk food خاصة علي الأطفال ومدي خطورة الأغذية السريعة fast food علي الصحة.</p> <p>٢. القدرة علي إجراء بعض الاختبارات لاكتشاف الغذاء المغشوش وتطبيق المعايير المختلفة للتقييم الجيد وسلامة الغذاء.</p> <p>٣. الارتقاء بالمستوي المعرفي بنظام الهاسب (HACCP) وتحليل المخاطر.</p> <p>٤. نشر الوعي بأهمية التمسك بالهوية الثقافية الغذائية لمجتمعاتنا.</p> | <p>٢-د المهارات العامة General Skills</p> |

| العدد الكلي للساعات | عدد الساعات ن - ع | الموضوع | الأسبوع | م | ٣- محتوى المقرر Syllabus |
|---------------------|----------------------|---|------------|----|--------------------------|
| | | | | | |
| ٢ | -٢ | دور الغذاء في المجتمعات البشرية- تعريف المجتمع -تعريف الثقافة وما المقصود بالثقافة الغذائية- الفرق العوامل الثقافية والعوامل الاجتماعية | الأول | ١ | |
| ٢ | -٢ | انواع/ تقسيم الأغذية من الوجهة الثقافية: -الطعام مقابل غير الطعام food versus non -الطعام المقدس مقابل الطعام المحرم sacred food versus profane -التقسيم المتوازي parallel food classification -الطعام كدواء والدواء كطعام food used as medicine and medicine as food –prestinge food | الثاني | ٢ | |
| ٢ | -٢ | * الدور الثقافي الذي يلعبه الغذاء في المجتمع * التخطيط، شراء، خزن، تحضير توزيع الطعام | الثالث | ٣ | |
| ٢ | -٢ | بعض المشاكل الغذائية الاجتماعية السمنة obesity، الفقر poverty، النمط الغذائي dietary pattern، سوء التبضع Shopping تخزين الاطعمة food strage التحضير التمدن urbanization | الرابع | ٤ | |
| ٢ | -٢ | العوامل الاجتماعية والاقتصادية المؤثرة في استهلاك الغذاء: - مستوى الدخل - سعر الغذاء - الإنتاج المحلي - استيراد المواد الغذائي - سياسة دعم الغذاء | الخامس | ٥ | |
| ٢ | -٢ | - كستوي التعليم - الاعتبارات السكانية - الديانة - المناسبات الدينية - المناسبات الاجتماعية - تأثير وسائل الإعلام والإعلانات التجارية | السادس | ٦ | |
| ٢ | -٢ | تقييم الطلاب | السابع | ٧ | |
| ٢ | -٢ | العولمة والهوية الثقافية والاجتماعية والأنماط الغذائية | الثامن | ٨ | |
| ٢ | -٢ | الغذاء الأمن * تدهور الغذاء Wholesome food * فساد الغذاء food dereioration * تلوث الغذاء food contamination | التاسع | ٩ | |
| ٢ | -٢ | فساد الاغذية * الفساد الحيوي Biological | العاشر | ١٠ | |
| ٢ | -٢ | الامراض المنقولة بالغذاء Foodborne disease (illness) *التسمم الغذائي food poisonin امثلة للميكروبات الشائعة كمسببات للتسمم الغذائي * العدوي الغذائية food infection | الحادي عشر | ١١ | |

| | | | | |
|---|----|---|---------------|----|
| ٢ | -٢ | سلامة الغذاء. نظام الهاسب (HACCP) - تحليل مخاطر مراقبة النقاط الحرج مزايا الهاسب قواعد نظام الهاسب | الثاني عشر | ١٢ |
| ٢ | -٢ | * التقنيات والاجراءات والممارسات الامنة في خدمة الغذاء * حماية المستهلك التقييم النهائي للطلاب | الثالث عشر | ١٣ |

١. المحاضرة
٢. المناقشة
٣. التعلم التعاوني
٤. البحث الذاتي
٥. التدريب العملي
٦. طرح الأسئلة
٧. استخدام الحاسب الالي
٨. الفيديو

٤- أساليب التدريس والتعلم
Teaching and learning methods

١. أ. المحاضرة
٢. الأسئلة .
٣. التعلم التعاوني
٤. التدريب العملي

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

١. أ. البحث الذاتي
٢. الحاسب الالي
٣. المناقشة
٤. التدريب العملي
٥. المناظرة
٦. استخدام الحاسب الالي

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

٧- تقييم الطلاب :Students assessment

الاختبارات التحريرية لقياس : القدرات الذهنية
والمعرفية.

أ- الأساليب المستخدمة Tools

الاختبارات الشفوية لقياس : لقياس:المهارات
التمارين العملية التطبيقية لقياس القدرات الذهنية
والمهارية

إجراء الاستبيانات: لقياس المهارات العامه
طرح الأسئلة الدورية: لقياس المعرفة والفهم

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع — السابع
الأسبوع — الرابع عشر

نهاية الفصل الدراسي ٨٠% تحريري
منتصف الفصل الدراسي ١٠% التحريري
الامتحان الشفوي ٥%

ج- توزيع الدرجات

الامتحان العملي -- %
اعمال فصلية ٥ %
الدرجة الكلية للمادة :- ١٠٠ درجة

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

٩٠-١٠٠ % امتياز

٨٠-٨٩ جيد جدا

٧٠-٧٩ جيد

٦٠-٦٩ مقبول

٢٩-٥٩ ضعيف

٢٨- صفر جدا ضعيف

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

كتاب جامعي يقوموضعه السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره القسم.

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

* Benjamin Caballero; Lindsay allen;
and Andrew prentice (2006):
encyclopedia of human nutrition,
four- volume set, 1-4.

Required books (Text books)

* Sylvia escott-stump, MA,D. (1998): nutrition
and diagnosis related care fourth edition.

ج- كتب مقترحة
Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ
Periodicals, web sites.. etc.

سبورة - القلم- الحاسب الالى- جهاز تليفزيون- فيديو
تعليمي

٩- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

Presentation data show- projector show-
slid projector- D.V.D- C.D

منسق المقرر(أستاذ المادة):أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين
رئيس القسم:أ.د/يوسف عبد العزيز الحسانين
الفصل الدراسي الاول ٢٠١٢/٢٠١٣