

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
٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودى : N421	اسم المقرر: شئون صحية ومراقبة الجودة
التخصص : تغذية وعلوم الأطعمة	الفرقة / المستوى: الرابعة - الثاني
	عدد الوحدات الدراسية : نظرى (٢) عملى (----)

٢- هدف المقرر :	<p>بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان</p> <p>(١) ١١-١ يكتسب المهارات المرتبطة بالشئون الصحية وسلامة وصحة الغذاء ومراقبة الجودة و اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</p> <p>(٢) ١٤-١ يزود الافراد والجماعات بالتنقيف والاستشارات التغذوية المرتبطة بالشئون الصحية ومراقبة الجودة وسلامة وصحة الغذاء</p> <p>(٣) ١٥-١ يعرف الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة المرتبطة بالشئون الصحية ومراقبة الجودة للاخصائى فى مجال التغذية العلاجية والادارية والمجتمعية</p> <p>(٤) ١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفى المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا فيما يتعلق بالشئون الصحية ومراقبة الجودة</p>
٣- المستهدف من تدريس المقرر:	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(١) ١ يذكر الطالب مصادر المياه وكيفية تلوثها. واهميتها في المصانع</p> <p>(٢) يتعرف الطالب على الخطوات التي تجرى على المواد الخام قبل بدء عملية الحفظ أو التصنيع. والمواد المستخدمة في التعبئة والتغليف</p> <p>(٣) .</p> <p>(٤) يشرح الطالب المصادر التي تلوث الغذاء.</p> <p>(٥) يشرح الطالب الامراض التي تنتقل للغذاء وايضا امراض التسمم الغذائي.</p> <p>(٦) يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة ومفاهيم الجودة ومراحلها</p> <p>(٧) ٢-١٣-٢ يشرح اسس واساليب التدخل التغذوي المتعلق بتلوث و سلامة وصحة الغذاء وسائر الشئون الصحية ومراقبة الجودة لتحسين الحالة الغذائية للافراد في المجتمع</p> <p>(٨) ٢-١٤-٢ يلخص طرق التقيف التغذوي والارشاد واساليب وتقنيات تطبيقها مع المرضى فيما يخص بتلوث و سلامة وصحة الغذاء وسائر الشئون الصحية ومراقبة الجودة</p> <p>(٩) ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة المتعلقة بتلوث و سلامة وصحة الغذاء وسائر الشئون الصحية ومراقبة الجودة على الحالة الغذائية للافراد</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم: تم استخدام الهدف رقم</p>
<p>٢-٢-٨-١ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للافراد او المجموعات في حالة الصحة وفقا لعوامل سلامة وصحة الغذاء والجودة</p>	<p>ب- المهارات الذهنية : استخدام الهدف رقم ٧</p>



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

١-٩-٢-٢ يستنتج تأثير العوامل المختلفة المرتبطة بتلوث وسلامة وصحة الغذاء وجودته على اختيار وتناول الطعام

<p>(١) ب-١ يقارن الطالب بين مصادر المياه وماهى المصادر التى تلوثها. وكميات الماء المستهلكة فى كل مرحلة من مراحل التصنيع</p> <p>(٢) ب-٢ يقارن الطالب بين الخطوات التى تتم على تجهيز الغذاء قبل تصنيعة..</p> <p>(٣) ب-٥ يصنف الطالب مصادر و أمراض التلوث الغذائى.</p> <p>(٤) ب-٦ يحلل الطالب مفاهيم الجودة ومراحلها وايضا بالشئون الصحية وكيف يفسد الغذاء</p> <p>(٥) ٣-٤-١ يخطط مشاريع البحوث الخاصة بسلامة وصحة الغذاء ومراقبة الجودة بالاسلوب العلمى السليم</p> <p>(٦) ٢-٣-٧ يخطط دراسات الجدوى ذات الصلة بالشئون الصحية ومراقبة الجودة لمشروعات التغذية وعلوم الاطعمة الصغيرة الانتاجية</p> <p>(٧) ٢-٣-١١-٢ يصنف التقنيات المعملية السائدة ذات الصلة بسلامة وصحة الغذاء ومراقبة الجودة فى اجزاء بحوث التغذية</p> <p>(٨) ٢-٣-١٢ يصنف الاحتياجات الغذائية للافراد فى مراحل العمر وفقا لمستوى النشاط الجسمانى والاحتياجات الفسيولوجية وعوامل سلامة وصحة الغذاء والجودة والعوامل الاخرى</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: تم استخدام الهدف رقم ٦</p>
<p>٢-٤-٤-٢ يتفاعل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم</p> <p>(٧) ٢-٤-٥ يساهم فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع خاصة فيما يتعلق بمراقبة جودة و سلامة وصحة الغذاء</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

وسائر الشؤون الصحية	
<p>الأسبوع الأول مفردات المقرر النظري: تلوث المياه الأسبوع الثاني مفردات المقرر النظري: الخطوات التي تجرى على المواد الخام قبل بدء عملية الحفظ أو التصنيع الأسبوع الثالث مفردات المقرر النظري: حفظ الأغذية النباتية والحيوانية بالتبريد والتجميد الأسبوع الرابع مفردات المقرر النظري: مواد التعبئة والتغليف الأسبوع الخامس مفردات المقرر النظري: امتحان أعمال سنة الأسبوع السادس مفردات المقرر النظري: تلوث الأغذية الأسبوع السابع مفردات المقرر النظري: المياه بمصانع الأغذية والنواحي الصحية لها الأسبوع الثامن مفردات المقرر النظري: طرق انتقال الأمراض من خلال الغذاء الأسبوع التاسع مفردات المقرر النظري : امتحان الميدتيرم الأسبوع العاشر مفردات المقرر النظري: امراض التسمم الغذائى الأسبوع الحادي عشر مفردات المقرر النظري: مراقبة الجودة والشؤون الصحية الأسبوع الثاني عشر: مفردات المقرر النظري: الجودة الشاملة الأسبوع الثالث عشر مفردات المقرر النظري: سلامة الغذاء</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

الأسبوع الرابع عشر مفردات المقرر النظري: الشؤون الصحية		
5- أساليب التعليم والتعلم	- محاضرات نظرية - المناقشة و الحوار - بروجيكتور - داتا شو	
6- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	- الحقائق التعليمية اساليب التدريس الايجابي الفعال - التعليم التعاوني	
7- تقويم الطلاب :		
أ- الأساليب المستخدمة	1- أعمال السنة 2- امتحان نهاية العام النظري	
ب- التوقيت ٨٨٨	التقييم الأول اعمال سنة التقييم الثاني اعمال سنة الاختبار التحريري الاسبوع الخامس الاسبوع التاسع الاسبوع الثامن عشر	

ج- توزيع الدرجات	- أعمال السنة ٢٠ درجة - أمتحان تحريري ٨٠ درجة - المجموع ١٠٠ درجة	
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :		
أ- مذكرات	-----	
ب- كتب ملزمة	(كتاب شئون صحية ومراقبة الجودة) شريف صبرى رجب ، عادل عبد المعطى أحمد ، عماد عبد الحليم	

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

الخولى ٢٠١٩	
-----	ج- كتب مقترحة
Periodicals, Web site ect	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

منسق المقرر د. بسمة رمضان الخطيب

رئيس مجلس القسم العلمى :

أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة: المنوفية

شئون صحية ومراقبة جودة	مسمى المقرر
N421	كود المقرر

كلية: الإقتصاد المنزلي .
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

المحتويات للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
مفردات المقرر النظري : تلوث المياه	الاول	١-أ	١ ب	١ ج	١-د
مفردات المقرر النظري : الخطوات التي تجرى على المواد الخام قبل بدء عملية الحفظ أو التصنيع	الثاني	٢-أ	٢ ب	٢-ح	١-د
مفردات المقرر النظري : حفظ الأغذية النباتية والحيوانية بالتبريد والتجميد	الثالث	٢-أ	١ ب	١-ج	٢-د



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٢-د	ج-٣	ب-٢	أ-٣	الرابع	مفردات المقرر النظري : مواد التعبئة والتغليف
٢د ، ١-د	-----	ب-١ ، ب-٢ ،	-----	الخامس	مفردات المقرر النظري : امتحان أعمال سنة
٢-د	ج-٤	ب-٢	أ-٤	السادس	مفردات المقرر النظري : تلوث الأغذية
٢-د	ج-٤	ب-٢	أ-٤	السابع	مفردات المقرر النظري : المياة بمصانع الأغذية والنواحي
٢-د	ج-٤	ب-٤	أ-٤	الثامن	مفردات المقرر النظري : طرق انتقال الأمراض من خلال الغذاء
٢-د-١د	-----	ب-٤	-----	التاسع	مفردات المقرر النظري : امتحان الميدتيرم
٢-د-١د	ج-٤	ب-٥	أ-4	العاشر	مفردات المقرر النظري : امراض التسمم الغذائي
٢-د	ج-٢	ب-٦	أ-4	الحادي عشر	مفردات المقرر النظري : مراقبة الجودة والشئون الصحية
٤-د	ج-٣	ب-٦	أ-٦	الثاني عشر	مفردات المقرر النظري : الجودة الشاملة
٤-د	ج-٣	ب-٦	أ-٦	الثالث	مفردات المقرر

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

				عشر	النظري : سلامة الغذاء
د-٢	ج-٤	ب-٢	أ-٤	الرابع عشر	مفردات المقرر النظري : الشئون الصحية

أستاذ المادة : أ.د. شريف صبرى رجب ، أ.د. عادل عبد المعطى أحمد ، أ.د. عماد عبد الحليم الخولى

رئيس مجلس القسم

العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١١)

جامعة : المنوفية

شئون المقرر صحية ومراقبة جودة	مسمى المقرر
N421	كود المقرر

كلية: الإقتصاد المنزلي
قسم: التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية التعلم الذاتي التعلم النشط التعلم التعاوني	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤	ب-١، ب-٢	ج-١ ج ٢، ج-٣، ج-٤	د-١، د-٢
محاضرات تطبيقية	-----	-----	ج-١، ج-٣، ج-٤	د-٢
زيارات ميدانية	-----	-----	-----	د-٢
بحوث وتقارير	-----	-----	-----	-----
المناقشة والحوار	أ-٢، أ-٥، أ-٧	ب-١، ب-٢	ج-١، ج-٣، ج-٤	د-١، د-٢

أستاذ المادة : أ.د. شريف صبرى رجب ، أ.د. عادل عبد المعطى أحمد ، أ.د. عماد
عبد الحلیم الخولى

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
رئيس مجلس

القسم العلمي : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



شئون صحية و مراقبة جودة	مسمى المقرر
N 421	كود المقرر

وحدة ضمان الجودة تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحد

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم: التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الأنشطة خلال المحاضرات	أ-٢، أ-٤، ١	ب-١، ب-٢	ج-١، ج-٣، ج-٤	د-١، د-٢، ٥
امتحان أعمال السنة	أ-٢	١	٢	١ ٢
الامتحان النظري	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤	ب-١، ب-٢	ج-١، ج-٣، ج-٤	د-١، د-٢

أستاذ المادة: أ.د. شريف صبرى رجب ، أ.د. عادل عبد المعطى أحمد ، أ.د. عماد عبد الحليم الخولى

رئيس مجلس

القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين