



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات دبلوم الدراسات العليا
القسم الذي يوفر البرنامج : قسم التغذية وعلوم الأطعمة
القسم الذي يوفر المقرر: قسم التغذية وعلوم الأطعمة
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات
(الفصل الدراسي الأول) عام ٢٠١١/٢٠١٢
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم: ٢٠٠٨/٦/٨
أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : صحة الغذاء (دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات) الرقم الكودي HE dNH(12)3

| اسم المقرر: صحة الغذاء | | الرمز الكودي: HE dNH(12)3 | | الفرقة/المستوي: دبلوم ومؤسسات | | تغذية مستشفيات | |
|------------------------|------|---------------------------|------------------|----------------------------------|----------|-------------------|--|
| ٢ | نظري | ٢ | عملي / أو تمارين | ٣ | الإجمالي | | |

ب- معلومات متخصصة:

| ١- أهداف المقرر العامة General Aims | ١- تمكين الطالب من فهم بعض المبادئ العامة في مجال تخصصه (تغذية المستشفيات والمؤسسات) ليقابل به سوق العمل. |
|---|--|
| | |

٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

Intended Learning Outcomes

| | |
|--|---|
| <p>١. يلم الطالب ببعض الأسس والقواعد الهامة المتعلقة بعمل صحة الغذاء التي لها علاقة بمجال تخصصه.</p> <p>٢. يعرف الطالب بعض المبادئ والقواعد والأسس والنظريات والمفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء والبيئة المحيطة به.</p> <p>٣. يحدد العديد من الموضوعات (صحة البيئة والغذاء) التي تفتح ذهن الطالب وتزيد من قدرته علي فهم الكثير من الموضوعات في مجال تخصصه.</p> | <p>٢-أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding</p> |
| <p>١. يخطط الطالب لفهم العديد من الأسس والقواعد العلمية لصحة وسلامة الغذاء والتي تخدم مجال التخصص.</p> <p>٢. يقارن الطالب بين العديد من المفاهيم المتعلقة بعلم صحة الغذاء (تعريفها- مصادر التلوث- وسائل الأمان- التطبيقات العملية).</p> <p>٣. يحلل الطالب ويفسر في ضوء ما تعلم من التطبيقات العملية التي تخدم مجال التخصص (التغذية وعلوم الاطعمه).</p> | <p>٢-ب القدرات الذهنية Intellectual skills</p> |
| <p>١. يطبق الطالب ما يقوم بدراسة من موضوعات في تحليل العديد من التطبيقات العلمية التي لها علاقة بموضوع التخصص.</p> <p>٢. ينفذ الطالب العديد من الدروس العملية التي تعينه علي فهم العديد من موضوعات صحة وسلامة الغذاء الهامة.</p> <p>٣. تجعل الطالب قادرا علي تفسير العديد من النظريات والموضوعات والتطبيقات الحيوية العديدة في مجال تخصصه.</p> | <p>٢-ج المهارات المهنية Professional Skills</p> |
| <p>١. يبحث الطالب في العديد من الموضوعات الهامة الخاصة بعلم صحة الغذاء والتطبيقات الخاصة بهذا الغرض.</p> <p>٢. تساعد الطالب في حل العديد من المشكلات التي لها علاقة بمجال التخصص.</p> <p>٣. المشاركة الفعالة في إعداد خطط للتفكير العلمي المتميز تزيد من قدرة الطالب علي المشاركة والحوار في العديد من القضايا العملية الهامة مثل صحة وسلامة الغذاء واثر البيئة المحيطة.</p> | <p>٢-د- المهارات العامة General Skills</p> |

| العدد الكلي للساعات | عدد الساعات | | الموضوع | الأسبوع | م | ٣- محتوى المقرر Syllabus |
|---------------------|-------------|--------|-----------------------|---------|---|--------------------------|
| | العملي | النظري | | | | |
| ٢ | - | ٢ | مبادئ علم صحة الغذاء | الأول | ١ | |
| ٢ | - | ٢ | علاقة البيئة بالغذاء | الثاني | ٢ | |
| ٢ | - | ٢ | تلوث الغذاء بالمبيدات | الثالث | ٣ | |
| ٢ | - | ٢ | تلوث الغذاء بالمبيدات | الرابع | ٤ | |

| | | | | | |
|---|---|---|------------------------------|------------|----|
| ٢ | - | ٢ | تلوث الغذاء بالمعادن الثقيلة | الخامس | ٥ |
| ٢ | - | ٢ | تلوث الغذاء بالمعادن الثقيلة | السادس | ٦ |
| ٢ | - | ٢ | امتحان منتصف الفصل الدراسي | السابع | ٧ |
| ٢ | - | ٢ | تلوث الغذاء بالهيدروكربونات | الثامن | ٨ |
| ٢ | - | ٢ | تلوث الغذاء بالهيدروكربونات | التاسع | ٩ |
| ٢ | - | ٢ | التلوث الميكروبي | العاشر | ١٠ |
| ٢ | - | ٢ | التلوث الميكروبي | الحادي عشر | ١١ |
| ٢ | - | ٢ | التلوث بالسموم الفطرية | الثاني عشر | ١٢ |
| ٢ | - | ٢ | سلامة وصحة الغذاء | الثالث عشر | ١٣ |
| ٢ | - | ٢ | امتحان شفوي | الرابع عشر | ١٤ |

٤.أ. Over head projector.

Data show

CD/ video films

٥.أ. طريقة المحاضرة

٢- المحاورة

٣- المناقشة

٦.أ. طرق طرح الأسئلة

٢- طريقة الندوة

٣- استخدام الأبحاث المناظرة

الاختبارات التحريرية

الاختبارات الشفوية

الأسئلة العابرة

طرح الأسئلة أثناء الشرح

الأسبوع - السابع من بداية الترم (امتحان

منتصف الفصل الدراسي- تحريري)

الأسبوع الرابع عشر من بداية الترم (الامتحان

الشفوي)

٤- أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

٥- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

٦- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

٧- تقييم الطلاب :Students assessment

Tools

أ- الأساليب المستخدمة

Time schedule

ب- التوقيت

| | | |
|----------------------------------|------|---|
| نهاية الفصل الدراسي | ٦٠ % | |
| منتصف الفصل الدراسي | ١٠ % | ج- توزيع الدرجات |
| الامتحان الشفوي | ١٠ % | |
| الامتحان العملي | ٢٠ % | |
| الدرجة الكلية للمادة :- ١٠٠ درجة | | د - نظام تحديد التقديرات Grading system |

| | | | |
|---------------------|---------|---------|----------|
| مقبول | ٦٠ - ٦٩ | امتياز | ٩٠ - ١٠٠ |
| راسب اقل من ٦٠ درجة | | جيد جدا | ٨٠ - ٨٩ |
| | | جيد | ٧٠ - ٧٩ |

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

٩- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم
Over head projector
Data show
CD/ video films
مراجع علمية بالمكتبة

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ يوسف عبد العزيز

رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز

الفصل الدراسي الثاني ٢٠١١/٢٠١٢