



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	عدد الوحدات / ( ٣ ) الساعات الدراسية:	

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 <b>Knowledge and Understanding</b></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 <b>Intellectual skills</b></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 <b>Professional Skills</b></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 <b>General Skills</b></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 %  
الامتحان الشفوي ١٠ %  
الامتحان العملي ٢٠ %  
الدرجة الكلية للمادة :- ١٠٠ درجة

ج- توزيع الدرجات

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

امتياز ٩٠-١٠٠ مقبول ٦٠-٦٩  
جيد جدا ٨٠-٨٩ راسب اقل من ٦٠ درجة  
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.

Over head projector  
Data show  
CD/ video films  
مراجع علمية بالمكتبة

٩- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

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

رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز

الفصل الدراسي الثاني ٢٠١١/٢٠١٢