



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

٢٠٢٠-٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي : N413	اسم المقرر : تقييم الاغذية أ	الفرقة / المستوى : الرابعة
التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة	عدد الوحدات الدراسية : ٣ [نظري ٢ عملي ٢]	

عرف

٢- هدف المقرر :	نهاية المقرر يكون الطالب قادر على ان
	<p>(١) ٣-١ يقدم خدمات تقييم الاغذية سواء التقييم الحسى او الكيميائى او الميكروبي للمجتمع والمستهلكين المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>(٢) ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال تقييم الاغذية المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة ووفقا للاستراتيجيات والاليات والتشريعات الخاصة بتقييم الاغذية</p> <p>(٣) ١٠-١ يطبق نظريات حلول المشكلات والتفكير النقدى والاستفادة منها فى تقييم الاغذية</p> <p>(٤) ١٤-١ يزود الافراد والجماعات بالتثقيف والاستشارات التغذوية المرتبط بتقييم الاغذية</p> <p>(٥) ١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفى المؤسسات المعنية بالتقييم الغذائى والتغذية محليا واقليميا</p>

٣- المستهدف من تدريس المقرر:



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>أ- المعلومات والمفاهيم :</p> <p>(١) يذكر طرق المستخدمة في التقييم الاغذية (٢) يشرح خطوات التقييم الحسي ودور الحواس الخمسة في كيفية تقييم الاغذية (٣) يذكر الطرق الكيماوية والميكروبية في تقييم الاغذية (٤) ١-٥-٢ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة في مجال تقييم الاغذية حسيا وكيميائيا وميكروبيا (٥) ١٦-٢- يشرح التفاعلات الكيماوية المرتبطة بتقييم الاغذية التي تحد من صفات جودة وصلاحية المواد الغذائية i. يبين اثر عمليات التصنيع والتعبئة على تقييم الاغذية وجودة المنتجات الغذائية (٦) ١٨-٢- يتعرف على اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات تقييم الاغذية والغذاء وعمليات تداوله واستراتيجيات واليات التقييم</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم :</p>
<p>(١) يحلل نتائج الاختبارات المعملية وعلاقتها بتقييم الاغذية (٢) يقارن بين طرق التقييم الكيماوي والميكروبي حسب نوع المادة الغذائية (٣) ٢-٣-٢ يخطط العلاقات المتبادلة بين الافراد في مجال تقييم الاغذية (٤) ١-٨-٢-٢ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات في حالة الصحة عند تقييم الاغذية حسيا وكيميائيا وميكروبيا (٥) ٢-٨-٢-٢ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات في حالة المرض عند تقييم الاغذية حسيا وكيميائيا وميكروبيا</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>
<p>(١) . يستخدم التقنيات العلمية وطرق البحث في إجراء بحوث التغذية المختلفة (٢) . يطبق الطرق المختلفة لتقييم المادة الغذائية حسيا – كميائيا- ميكروبيا (٣) ١-٢-٣-٢ يطبق المبادئ العلمية لمجال التغذية وعلوم الاطعمة في تصميم وتطوير وتحليل العناصر في تقييم الاغذية حسيا وكيميائيا وميكروبيا (٤) ١-٤-٣-٢ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم المرتبطة بتقييم الاغذية حسيا وكيميائيا وميكروبيا (٥) ٢-٨-٣-٢ يطبق اسس الادارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة المرتبطة بتقييم الاغذية في ضوء احتياجات السوق</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(١) ٥-٤-٢ يعاون في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع وفق نتائج تقييم الاغذية</p> <p>(٢) ٦-٤-٢ يشترك في حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية في المجتمع والمرتبطة بتقييم الاغذية</p> <p>(٣) ١-٧-٤-٢ يتابع التطور العلمي في مجال تقييم الاغذية و التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p><u>الجزء العملي</u></p>	<p><u>الجزء النظري</u></p>
<p>التعرف على المصطلحات المستخدمة للطرق المعملية</p> <p>التعرف على الادوات والاجهزة المرتبطة بالتقييم الحسي</p> <p>الطرق العملية المختلفة لتقييم الغذائية حسيا</p> <p>تابع الطرق العملية المختلفة لتقييم الغذائية حسيا وتقييم انواع مختلفة من الاغذية</p> <p>التعرف على الاجهزة المستخدمة لاجراء مثل التقييم</p> <p>تقدير البروتين والدهون والرطوبة لبعض الاغذية</p> <p>تقدير نسبة الالياف والرماد في بعض الاغذية وتفسير النتائج وعلاقتها بجودة الاغذية</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p> <p>الأسبوع الأول: التعرف على بعض المصطلحات المرتبطة بالطرق المختلفة لتقييم الاغذية</p> <p>الأسبوع الثاني التقييم الحسي والعوامل التي تؤثر عليه وترتبط به</p> <p>الأسبوع الثالث ميكانيكية الاحساس بالطعم والرائحة والملمس والقوام</p> <p>الأسبوع الرابع تابع ميكانيكية الاحساس بالطعم والرائحة والملمس والقوام</p> <p>الأسبوع الخامس تعريف التقييم الكيميائي والميكروبي</p> <p>الأسبوع السادس طرق تقييم الرطوبة- البروتين - الدهون</p> <p>الأسبوع السابع التقييم الاول (النصفي)</p> <p>الأسبوع الثامن والتاسع والعاشر تقييم الاغذية من حيث الالياف</p> <p>- الرماد مع توضيح اهمية التقدير والعوامل التي تؤثر عليه واهمية التقدير</p> <p>التقييم الميكروبي طرقه واهميته في</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>استخدام طريقة الصب والتخطيط في تقييم الاغذية ميكروبيا</p> <p>تفسير النتائج المتحصل عليها وربطها بالموصفات القياسية للمادة للحكم على جودة الاغذية</p> <p>التقييم الثاني (التطبيقي)</p>	<p>تقييم الاغذية</p> <p>الاسبوع الحادى عشر- الاسبوع الثانى عشر</p> <p>الاستراتيجيات والآليات والتشريعات المنظمة لتقييم الغذاء</p> <p>الاسبوع الثالث عشر</p> <p>الاسبوع الرابع عشر</p> <p>التقييم النهائى</p>	
	<p>١-٥- محاضرات نظرية</p> <p>٢-٥- محاضرات تطبيقية</p> <p>٣-٥- التعلم الذاتى باستخدام الحاسوب</p> <p>التعلم التعاونى</p> <p>٤-٥- المناقشة الجماعية</p> <p>التعلم النشط-التعلم عن بعد</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
	<p>- الحقايب التعليمية</p> <p>استراتيجيات التعليم الايجابى لذوى القدرات المحدودة</p> <p>- المناقشة والحوار وطرح الاسئلة المتعددة والرسوم التوضيحية</p> <p>- التعليم التعاونى</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p>
		<p>٧- تقويم الطلاب :</p>
<p>ج- توزيع الدرجات</p>	<p>ب- التوقيت</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>٢٠ درجات</p> <p>٢٠ درجة</p> <p>٦٠ درجة</p>	<p>اسبوعيا</p> <p>الاسبوع السابع</p> <p>اسبوعيا</p> <p>الاسبوع الثالث عشر</p> <p>الاسبوع الرابع عشر</p>	<p>اعمال سنة (امتحانات - متابعة تقارير)</p> <p>-</p> <p>٢- امتحان تطبيقي</p> <p>٣- امتحان نهاية العام النظري ل</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ- مذكرات	كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره القسم ٢٠١٩
ب- كتب ملزمة	محمد ممتاز الجندي، يحيي حسن فودة (٢٠١٦): مراقبة جودة الإنتاج- مكتبة الانجلو المصرية. * محمد حسيب رجب (٢٠١٥): التشريعات المنظمة بالرقابة علي الأغذية- مكتبة المعارف الحديثة الإسكندرية. * J. Food protection 2016 * J. Food Science 2017 * J. Food Technology 2018
ج- كتب مقترحة	*لطفي فهمي عزازي (٢٠١٦): نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع. * محمد ممتاز الجندي(٢٠١٧): مراقبة جودة الإنتاج- مكتبة الانجلو المصرية.

منسق المقرر : أ.د/ ليلي البديوى ا.د نهاد رشاد

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية نموذج رقم (١١ أ)

مسمى المقرر	تقييم الاغذية أ
كود المقرر	N413

كلية: الاقتصاد المنزلي .
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة .

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

المحتويات للمقرر	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
التعرف على بعض المصطلحات المرتبطة بالطرق المختلفة لتقييم الاغذية	الاول	أ-١	-----	ج-١، ج-٢	د-٢
التقييم الحسي والعوامل التي تؤثر عليه وترتبط به	الثاني	أ-٢، أ-٣	ب-٢، ب-٣	ج-٢-ج-٣	د-١-د-٣



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

د-١-٢د	ج-١	ب-٢، ب-٣	أ-٢، أ-٣	الثالث	ميكانيكية الاحساس بالطعم والرائحة والملمس والقوام
د-١-٢د	ج-١، ج-٣	ب-٢، ب-٣	أ-٢، أ-٣	الرابع	تابع ميكانيكية الاحساس بالطعم والرائحة والملمس والقوام
د-١، د-٢-٣د	ج-٢، ج-٣		أ-٤	الخامس	تعريف التقييم الكيميائي والميكروبي
د-٣	ج-٢	ب-٣	أ-٤	السادس	طرق تقييم الرطوبة- البروتين - الدهون
		ب-١، ب-٢	-----	السابع	امتحان اعمال السنة
د-١، د-٢	ج-٣،	ب-٣	أ-٤	الثامن- التاسع- العاشر	تقييم الاغذية من حيث الالياف - الرماد مع توضيح اهمية التقدير والعوامل التي تؤثر عليه واهمية التقدير التقييم الميكروبي طرقه واهميته



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					في تقييم الاغذية
١٥٣٥		-----	أ-٤	الحادي عشر والثاني عشر	الاستراتيجيات والآليات والتشريعات المنظمة لتقييم الغذاء

د/امل ناصف

أ.د/ نهاد رشاد الطحان

أستاذ المادة :

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

مسمى المقرر	تقييم الاغذية ا
كود المقرر	N413

كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-1 ، أ-2 ، أ-3 ، أ-4 ،	ب-1 ، ب-2 ، ب-3 ،	ج-1	د-1
محاضرات تطبيقية	أ-4 ،	ب-3 ،	ج-3 ، ج-4	د-1 ، د-2
التعلم الذاتي باستخدام الحاسوب	أ-1 ، أ-2 ، أ-3 ، أ-4 ،	ب-	ج-1 ، ج-2	د-1 ، د-2
التعلم النشط	أ-1 ، أ-2 ، أ-3 ، أ-4 ،	ب-3	ج-1 ، ج-2	د-1 ، د-2
التعلم التعاوني	أ-1 ، أ-2 ، أ-3 ، أ-4 ،	ب-3	ج-1 ، ج-2	د-1 ، د-2
المنافشة الجماعية	أ-1 ، أ-2 ، أ-3 ، أ-4	ب-1 ، ب-2 ، ب-3	ج-1 ، ج-2	د-1 ، د-2

د/امل ناصف

أ.د/ نهاد رشاد الطحان

أستاذ المادة :

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين

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



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة: المنوفية

كلية: الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

تمت المراجعة	تاريخ وحدة ضمان الجودة	تقييم الإعدية	مسمى المقرر
		N413	كود المقرر

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
امتحان أعمال السنة - اعمال سنة تقييم طريق تسجيل الملاحظات والاوزان وبيانات التجربة	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤	ب-٢، ب-٣	-----	-----
امتحان تطبيقي	أ-٤	ب-٣	ج-٢، ج-٣	د-١، د-٢، د-٣
- امتحان نهاية العام النظري	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤	ب-١، ب-٢، ب-٣	ج-٣	د-٢، د-٣
			-	د-١، د-٣

د/امل ناصف

أ.د/ نهاد رشاد الطحان

أستاذ المادة :

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د./ يوسف الحسانين-

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