



### 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 الكيمايى 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 الكيميائية 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 الكيميائية 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 ولعمليات تداوله واستراتيجيات واليات التقييم</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم :</p>
<p>(١) يحلل نتائج الاختبارات المعملية وعلاقتها بتقييم الاغذية (٢) يقارن بين طرق التقييم الكيميائي 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، يحيى 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

تمت المراجعة	مسمى المقرر	تتمت وحدة ضمان الجودة
	كود المقرر	N413

كلية: الإقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(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