

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 / أكاديمية : المنوفية

كلية / الإقتصاد المنزلي

قسم / ادارة المنزل والمؤسسات

توصيف مقرر دراسي

٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى :الثالثة	اسم المقرر :اعداد الاطعمة خضر وفاكهة	الرمز الكودى N313
<input type="text" value="2"/> عملى <input type="text" value="1"/> نظرى	عدد الوحدات الدراسية : نظرى	التخصص :التغذية وعلوم الاطعمة

١- ١ يدير الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسر اللازمة لحفظ الخضر والفاكهة والمرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة الخاصة واعداد الاطعمة (خضر وفاكهة)	٢- هدف المقرر :
--	-----------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

١-١-٣ يقدم خدمات اعداد الاطعمة (خضر وفاكهة)
للمجتمع والمستهلكين في مجالات التغذية وعلوم الاطعمة
الخاصة الحفظ بالتجفيف بالتمليح - صناعة البسطرمة
والحفظ بالتدخين و بالتبريد و بالتجميد و بالمواد الحافظة
الكيمائية و الاشعاع و بالتعليب

(٢) ١-٥ يستخدم الادوات والخامات الخاصة باعداد الاطعمة
الخضر والفاكهة وفقا للتكنولوجيا الحديثة في مجال التغذية
وعلوم الاطعمة

(٣) ١-١١ يكتسب من خلال اعداد الاطعمة كالخضر
والفاكهة وحفظها بالطرق المختلفة المهارات اللازمة
لتنحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات
الافراد والمجموعات

٢- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>١- أ- ١. يلخص أهم الفروق بين الخضر والفواكه من حيث التشابه والاختلاف. والمكونات الغذائية لكل منها ودورها كإغذية وظيفية</p> <p>٢- أ- ٥. يصف خطوات اعداد الخضر والفاكهة وتأثير المعاملات المختلفة على صبغات الخضر والفاكهة.</p> <p>٣- أ- ٦. يشرح الاسس العلمية لطرق طهى الخضر والفاكهة المختلفة وتأثر القيمة الغذائية للخضر والفاكهة بها</p> <p>٤- يوضح طرق الحفظ المختلفة للخضر والفاكهة.</p> <p>٥- ٢-٥-١ يناقش انظمة الجودة وقواعد ممارسة المهنة ذات الصلة باعداد الاطعمة الخضر والفاكهة وفسادها سواء كانت الاغذية المحفوظة والمصنعة او الاغذية الطازجة</p> <p>٦- ٢-١٥-١ يميز السياسات والتحديات ذات الصلة باعداد الاطعمة الخضر والفاكهة وحفظها وفسادها التي تواجه توزيع الغذاء محليا ودوليا</p> <p>٧- ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة ذات الصلة باعداد الاطعمة الخضر والفاكهة وجفظها بالطرق المختلفة على الحالة الغذائية للأفراد</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>
--	--------------------------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>١- يربط بين ألوان صبغات الخضر والفاكهة وقيمتها الغذائية .</p> <p>٢- يخطط حلولاً علمية وعملية للتغلب على مشاكل اعداد وطهى الخضر والفاكهة.</p> <p>٣- يحلل العوامل المحيطة بالفرد و أثر ذلك على اختياره للخضر والفاكهة.</p> <p>٤- يستنج العلاقة بين تناول الخضر والفاكهة كأغذية وظيفية والامراض.</p> <p>٥- ٢-٢-١٠ يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة فى ضوء طرق الحفظ المختلفة و انواع الفساد المختلفة</p>	<p>ب-المهارات الذهنية:</p>
<p>١- ج-١. يستخدم المعارف والمهارات المكتسبة في اعداد الخضر والفاكهة لارشاد الافراد لتناول غذاء صحى.</p> <p>٢- ج-٢. يطبق المعارف والممارسات العلمية الصحيحة في اعداد وطهى وحفظ الخضر والفواكه بما يحفظ عليها قيمتها الغذائية والصحية.</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٣- يضبط دور الخضر والفاكهة في الوقاية من الأمراض</p> <p>٤- ٢-٣-٤-١ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمي السليم الخاصة باعداد الاطعمة الخضر والفاكهة وحفظها وفسادها</p> <p>٥- ٢-٣-٤-٢ يقترح المنهج اللازم لتحقيق اهداف مشاريع البحوث الخاصة باعداد الاطعمة الخضر والفاكهة وحفظها وفسادها</p> <p>٦- ٢-٣-٩-٢. يطبق مبادئ علوم الاغذية في عمليات اعداد الاطعمة واثناء حفظها للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية المختلفة</p>	
<p>(١) ٢-٤-٥ يساهم في رفع الوعي الغذائى المرتبط باعداد الاطعمة الخضر والفاكهة للافراد المحيطين على مستوى الاسرة</p> <p>(٢) ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجى المرتبط باعداد الخضر والفاكهة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
<p>٣- فساد الاغذية الخضر والفاكهة</p>	<p>٤- محتوى المقرر :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٤- الحفظ بالتجفيف الخضراوات والفاكهة	
٥- الحفظ بالتمليح الخضراوات والفاكهة	
١- طرق التمليح والتغيرات بالتملح	
٢- صناعة البسطة	
٦- الحفظ بالتمليح	
٧- الحفظ بالتدخين للخضراوات والفاكهة	
٨- الحفظ بالتبريد للخضراوات والفاكهة	
٩- الحفظ بالتجميد للخضراوات والفاكهة	
١٠- الحفظ بالمواد الحافظة الكيماوية للخضراوات والفاكهة	
١١- الحفظ بالإشعاع	
١٢- الحفظ بالتعليب	
١٣- فساد الاغذية المحفوظة والمصنعة	
١٤- فساد الاغذية الطازجة	

١- محاضرات نظرية	٥- أساليب التعليم والتعلم
٢- دروس عملية	
٣- مناقشات	
٤- تعليم ذاتي	
الحقائب التعليمية	٦- أساليب التعليم والتعلم
اساليب التدريس الايجابي الفعال	للطلاب ذوى القدرات
	المحدودة



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

	٧- تقويم الطلاب :
أ- أعمال السنة أ-١ أعمال السنة أ-٢ امتحان نهاية الفصل (تطبيقي) أ-٣ امتحان نهاية الفصل (نظري)	أ- الأساليب المستخدمة
ب-١ الاسبوع السادس اعمال سنة ب-٢ الاسبوع الرابع عشر تطبيقي ب-٣ الاسبوع الثامن عشر تحريري	ب- التوقيت
أعمال السنة ٢٠ درجة تطبيقي ٢٠ درجة تحريري ٦٠ درجة	ج- توزيع الدرجات
	٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
أ.د/ محمد سمير الدشلوطي - أ.د/ عادل عبد المعطي - أ.د/ فتحية شبل جندي ٢٠١٨	أ- مذكرات
الصناعات الغذائية المنزلية ٢٠١٧	ب- كتب ملزمة

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

ج- كتب مقترحة	كافة كتب الصناعات الغذائية في المكتبة ٢٠١٦
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	Food technology Food Science Agricultrnal and Food Chemistry

منسق المقرر : أ.د/ نجلاء الشيخ

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



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة