



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

٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي : N325	اسم المقرر : تحليل أغذية	الفرقة /المستوى: الثالثة - الثانى
التخصص : تغذية وعلوم الأطعمة	عدد الوحدات الدراسية : نظرى (٢) عملى (٢)	
٢- هدف المقرر :		
١-١١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات		
١-١٤ يزود الافراد والجماعات بالنتقيف والاستشارات التغذوية		
١-١٥ يعرف الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للاخصائى فى مجال التغذية العلاجية والادارية والمجتمعية		
١-١٦ يعمل مع الفئات المختلفة وفى المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا		
٣- المستهدف من تدريس المقرر:		



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

أ - المعلومات والمفاهيم:	
	<p>١. أ-١. يشرح الطرق المختلفة والاجهزة والادوات لتجهيز المحاليل ولتقدير محتوى العينات الغذائية من الرماد والالياف و</p> <p>٢. أ-٢. يوضح العينات الغذائية فى تقدير محتواها من الرماد والالياف.و التركيب الكيماوى للمواد الغذائية المختلفة.</p> <p>٣. أ-٤. يشرح الطرق المستخدمة فى تقدير الفيتامينات والاملاح المعدنية.و تركيب الاجهزة الحديثة مثل الكروماتوجرافى الغازى وغيرها</p> <p>٤. ٢-٩-١ يشرح تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص الاصحاء فى مراحل العمر المختلفة من خلال تقدير تركيز المحاليل السكرية والملحية وتقدير الالياف والاملاح والفيتامينات واستخدام الكروماتوجرافى الغازى</p> <p>٥. ٢-٩-٢ يحدد تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للاشخاص المرضى فى مراحل العمر المختلفة من خلال تقدير تركيز المحاليل السكرية والملحية وتقدير الالياف والاملاح والفيتامينات واستخدام الكروماتوجرافى الغازى</p> <p>٦. ٢-١١-١ يميز حالات التداخل بين العناصر الغذائية وبعضها والكشف عن الغش</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٧ . ٢-١١-٢ . يشرح حالات التداخل بين المغذيات والادوية من خلال تحليل الاغذية</p>	
<p>١ . ١ يصنف الادوات المستخدمة فى تحضير المحاليل. وطرق اخذ العينات</p> <p>٢ . ب-٢ . يحلل طرق تقدير اى مادة غذائية من الرماد والالياف</p> <p>٣ . ٢-٢-٣-٢ يخطط العلاقات المتبادلة بين الافراد العاملين فى تحليل الاغذية</p> <p>٤ . ٢-٢-٨-١ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للافراد او المجموعات فى حالة الصحة من خلال تحليل الاغذية</p> <p>٥ . ٢-٢-٨-٢ يحلل الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للافراد او المجموعات فى حالة المرض من خلال تحليل الاغذية</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>
<p>يطبق طرق تجهيز المحاليل وطرق أخذ العينات لتقدير الرماد والالياف وطرق تحليل اى مادة غذائية</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>١. يطبق طريقة عمل وتشغيل جهاز الكروماتوجرافى الغازى مثل GC and .HPLC</p> <p>٢. ٢-٣-٤-١ ينفذ مشاريع البحوث بالاسلوب العلمى السليم باستخدام تقدير تركيز المحاليل السكرية والملحية وتقدير الالياف والاملاح والفيتامينات واستخدام الكرموتوجرافى الغازى</p> <p>٣. ٢-٣-٨-٢ يطبق اسس الادارة السليمة لاستخدام الموارد المتاحة فى ضوء احتياجات السوق استنادا الى المعلومات المتحصل عليها من تحليل الاغذية</p> <p>٤. ٢-٣-١٠-١ ينظم الوصفات التركيبية الصحية وفقا للاحتياجات الغذائية للافراد او المجموعات استنادا الى المعلومات المتحصل عليها من تحليل الاغذية</p> <p>٥. ٢-٣-١٢ ينظم الاحتياجات الغذائية للافراد فى مراحل العمر وفقا لمستوى النشاط الجسمانى والاحتياجات الفسىولوجية والعوامل. استنادا الى المعلومات المتحصل عليها من تحليل الاغذية</p>	
<p>٢-٤-٦ يشترك فى حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية وتحليل الاغذية فى المجتمع</p> <p>٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمى فى مجال التغذية وعلوم</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>الاطعمة وتحليل الاغذية ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة وتحليل الاغذية</p>	
<p>الأسبوع الأول مفردات المقرر النظري : تعرف المحاليل وأنواعها واستخدامها مفردات المقرر العملي: طرق تجهيز المحاليل الأسبوع الثاني مفردات المقرر النظري : طرق تقدير تركيز المحاليل السكرية مفردات المقرر العملي: قياس تركيز بعض المحاليل السكرية الأسبوع الثالث مفردات المقرر النظري : طرق تقدير تركيز المحاليل الملحية والكحولية مفردات المقرر العملي: قياس تركيز بعض المحاليل الملحية الأسبوع الرابع مفردات المقرر النظري : طرق تقدير الرماد فى الأغذية مفردات المقرر العملي: قياس محتوى بعض الأغذية من الرماد الأسبوع الخامس مفردات المقرر النظري : الألياف وطريق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير الالياف فى المعمل الأسبوع السادس مفردات المقرر النظري : الأملاح المعدنية وطرق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير الأملاح المعدنية فى بعض المواد الغذائية الأسبوع السابع مفردات المقرر النظري : امتحان الميدتيرم مفردات المقرر العملي: امتحان أعمال سنة الأسبوع الثامن مفردات المقرر النظري : الفيتامينات وأهميتها وطرق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير الفيتامينات فى بعض المواد الغذائية الأسبوع التاسع</p>	<p>٤ - محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>مفردات المقرر النظري : الفرق بين الفيتامينات الذائبة فى الماء والذائبة فى الدهون وطرق تقديرها</p> <p>مفردات المقرر العملي: تقدير بعض الفيتامينات مثل فيتامين C</p> <p>الأسبوع العاشر</p> <p>مفردات المقرر النظري : الكروماتوجرافى وطريقة فصل المكونات</p> <p>مفردات المقرر العملي: التعرف على طرق الفصل الكروماتوجرافى</p> <p>الأسبوع الحادي عشر</p> <p>مفردات المقرر النظري : الكروماتوجرافى الغازى GC</p> <p>مفردات المقرر العملي: طريقة التقدير ومكونات الجهاز فى فصل بعض المواد الغذائية</p> <p>الأسبوع الثاني عشر:</p> <p>مفردات المقرر النظري : جهاز تتابع الاحماض الامينية</p> <p>مفردات المقرر العملي: تقدير الأحماض الأمينية باستخدام الورق الكروماتوجرافى</p> <p>الأسبوع الثالث عشر</p> <p>مفردات المقرر النظري: الكشف عن الغش بلحم الحمار والخنزير</p> <p>مفردات المقرر العملي: طريقة التعرف على غش اللحوم بالتحليل</p> <p>الأسبوع الرابع عشر</p> <p>مفردات المقرر النظري: امتحان أعمال السنة للجزء النظرى</p> <p>مفردات المقرر العملي: امتحان أعمال سنة للجزء العملى</p>	
<p>- محاضرات نظرية</p> <p>- استراتيجيات التعلم التعاونى</p> <p>استراتيجيات التعلم الذاتى- التعلم النشط - التعلم عن بعد</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>- الحقائق التعليمية</p> <p>استراتيجيات التعبيم الايجابى الفعال</p> <p>- التعليم التعاونى</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p>
	<p>٧- تقويم الطلاب :</p>
<p>١- امتحان أعمال السنة</p> <p>٢- امتحان التطبيقي</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٤- امتحان نهاية الفصل الدراسى		
التقييم الأول التقييم الثانى التقييم الثالث	اسبوعى السابع الأسبوع الرابع عشر	ب- التوقيت ٨٨٨ لف

ج- توزيع الدرجات	- أعمال السنة ٢٠ درجة اختبار تطبيقى ٢٠ درجة - امتحان تحريري ٦٠ درجة - المجموع ١٠٠ درجة	
------------------	---	--

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

أ- مذكرات	-----
ب- كتب ملزمة	عادل عبد المعطى أحمد : تحليل الأغذية تحليل الأغذية - عماد الخولى - سهام عزيز - دار الحسين للطباعة والنشر ٢٠١٩
ج- كتب مقترحة	-----
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	Periodicals, Web site ect

منسق المقرر : أ.د. محمد سمير الدشلوطى

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة: المنوفية

تليل الأغذية	مسمى المقرر
N325	كود المقرر

كلية: الإقتصاد المنزلي .
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	المحتويات للمقرر
٢-د ، ١-د	ج-١ ، ج-٢	ب-١	أ-١ ، أ-٢	الاول	مفردات المقرر النظري : تعرف المحاليل وأنواعها واستخدامها مفردات المقرر العملي: طرق تجهيز المحاليل والعيارية



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٣-د	٣-ج	٢-ب	٣-أ	الثاني	مفردات المقرر النظري : طرق تقدير تركيز المحاليل السكرية مفردات المقرر العملي: طرق تقدير تركيز بعض المواد الغذائية
٣-د	٣-ج	٢-ب	٣-أ	الثالث	مفردات المقرر النظري : طرق تقدير تركيز المحاليل الملحية والكحولية مفردات المقرر العملي: قياس تركيز بعض المحاليل الملحية
٣-د	ج-١، ج-٢، ج٣	٣-ب	٣-أ	الرابع	مفردات المقرر النظري : طرق تقدير الرماد فى الأغذية مفردات المقرر العملي: تقدير الرماد فى فرن الاحترق
٣-د	ج-١، ج-٢، ج٣	٣-ب	٣-أ	الخامس	مفردات المقرر النظري : الألياف وطريق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير الالياف فى المعمل
٣-د	ج-١، ج-٢، ج٣	٣-ب	٣-أ	السادس	مفردات المقرر النظري : الأملاح المعدنية وطرق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير الأملاح المعدنية فى بعض المواد الغذائية
٣-د	-----	٣-ب	-----	السابع	مفردات المقرر النظري : امتحان الميدتييرم



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					مفردات المقرر العملي: امتحان أعمال سنة
د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	ب-٣	أ-٣	الثامن	مفردات المقرر النظري : الفيتامينات وأهميتها وطرق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير الفيتامينات فى بعض المواد الغذائية
د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	ب-٣	أ-٣	التاسع	مفردات المقرر النظري : الفرق بين الفيتامينات الذائبة فى الماء والذائبة فى الدهون وطرق تقديرها مفردات المقرر العملي: تقدير بعض الفيتامينات مثل فيتامين C
د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	ب-٣	أ-٣	العاشر	مفردات المقرر النظري : الكروماتوجرافى وطريقة فصل المكونات مفردات المقرر العملي: التعرف على طرق الفصل الكروماتوجرافى
د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	ب-٣	أ-٣	الحادى عشر	مفردات المقرر النظري : الكروماتوجرافى الغازى GC مفردات المقرر العملي: طريقة التقدير ومكونات الجهاز فى فصل بعض المواد الغذائية
د-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	ب-٣	أ-٣	الثانى عشر	جهاز تتابع الاحماض الامينية



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					مفردات المقرر العملي: تقدير الأحماض الأمينية باستخدام الورق الكروماتوجرافى
د-٤ ، د-٥	ج-٤ ، ج-٥	ب-٤ ، ب-٥	أ-٥ ، أ-٦	الثالث عشر	مفردات المقرر النظري : الكشف عن العش بلحم الحمار والخنزير مفردات المقرر العملي: طريقة التعرف على عش اللحوم بالتحليل
د-٤ ، د-٥	-----	ب-٤ ، ب-٥	-----	الرابع عشر	مفردات المقرر النظري : امتحان أعمال السنة للجزء النظرى مفردات المقرر العملي: امتحان أعمال السنة للجزء العملى

أستاذ المادة : أ.د. عادل عبد المعطى أحمد
أ.د. عماد محمد الخولى
رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز

الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة : المنوفية

مسمى المقرر	تحليل الأغذية
كود المقرر	N325

كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١ ، أ-٣	ب-١ ، ب-٣ ، ب-٥	ج-٢ ، ج-٤ ، ج-٥	د-١ ، د-٢ ، د-٤ ، د-٥
محاضرات تطبيقية	أ-١ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٣ ، ب-٥	ج-٢ ، ج-٤ ، ج-٥	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤ ، د-٥
زيارات ميدانية	-----	-----	-----	-----
بحوث وتقارير	-----	-----	-----	-----
المناقشة والحوار	أ-١ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-٤ ، ب-٥	ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٥	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤ ، د-٥

أستاذ المادة : أ.د. عادل عبد المعطى أحمد أ.د. عماد محمد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة: المنوفية

مسمى المقرر	تحليل الأغذية
كود المقرر	N325

كلية : الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الأنشطة خلال المحاضرات	أ-٢ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٣ ، ب-٥	ج-٢ ، ج-٤ ، ج-٥	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤ ، د-٥
امتحان أعمال السنة	أ-٢ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٥	ج-١ ، ج-٥	-----
الامتحان النظري	أ-٢ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٥	ج-١ ، ج-٥	-----

أستاذ المادة : أ.د. عادل عبد المعطى أحمد أ.د. عماد محمد الخولى

رئيس مجلس القسم العلمى : أ.د. يوسف عبد العزيز الحسانين