



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة / المنوفية

كلية / الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي

٢٠١٩-٢٠٢٠



| ١- بيانات المقرر           |                               |                                |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| الفرقة / المستوى : الثالثة | اسم المقرر : : طهي تجريبي     | الرمز الكودى : N 316           |
| عملى 4                     | عدد الوحدات الدراسية : نظرى ٢ | التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة |

|                 |   |
|-----------------|---|
| ٢- هدف المقرر : | بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على :   |
|                 | ١- يدير الموارد المتاحة المتعلقة بطهى البيض واللحوم والسكريات والمواد الدهنية والخضروات والصبغات والزيوت لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة (١-) |
|                 | ٢- يستخدم الادوات والخامات المتعلقة بالطهى بطهى البيض   |



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

|   |  |
|---|--|
| <p>واللحوم والسكريات والمواد الدهنية والخضروات والصبغات والزيوت لتلبية احتياجات الافراد وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة (١-٤)</p>  |  |
| <p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>   |  |
| <p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p> <p>(١) - يذكر تأثير وخواص العوامل المختلفة مثل PH والموجات المختلفة وكذلك طرق ووسط انتقال الحرارة علي كفاءة انتقال الحرارة وسرعة الطهي وجودة الاطعمة</p> <p>(٢) - يشرح خصائص الغرويات المعروفة في مجال الاطعمة (المستحلب - الرغوة - المعلق الغروي مثل البكتين والجيلاتين والنشا) - وكذلك تأثير العوامل المختلفة عليها.</p> <p>(٣) . - يتعرف علي تركيب البيض وأهميته في عملية الطهي وكذلك العوامل المؤثرة عليه مثل تلك المؤثرة علي درجة تجمد البيم بالحرارة أو علي تكوين الرغوة - كذلك التعرف علي أهم الخصائص الطبيعية والكيميائية للبن.</p> <p>(٤) . يتعرف علي دقيق القمح كأحد البروتينات النباتية وعملية التدعيم بأنواع مختلفة و أنواع المواد الرافعة وطريقة عملها.</p> |  |



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

|  |  |
|--|--|
| <p>(٥) ١٠٠- يذكر خصائص السكريات والدهون وتفاعلاتها الكيميائية فى الاطعمة و التغيرات التي تحدث للمخبوزات داخل الفرن، والعوامل المختلفة المؤثرة على جودة بعض المخبوزات مثل الكيك والفظائر.</p> <p>(٦) - يصف الصبغات الطبيعية الموجودة فى الخضروات والفاكهة وتأثير العوامل المختلفة عليها مثل الحرارة ودرجة PH... الخ.</p> <p>(٧) ٢-١٧-١ يلخص المبادئ والممارسات الحالية لطرق تصنيع الاغذية وطهى البيض واللحوم والسكريات والمواد الدهنية والخضروات والصبغات والزيوت لتلبية احتياجات الافراد</p> <p>(٨) ٢-١٧-٢ يشرح اثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية الناتجة من طهى البيض واللحوم والسكريات والمواد الدهنية والخضروات والصبغات والزيوت لتلبية احتياجات الافراد</p> |  |
|--|--|

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <p>(١)</p> <p>(٢) ٣- يقارن بين تأثير العوامل المختلفة مثل اوساط انتقال الحرارة ودرجة غليان الماء وتجمده والحامض والقلوى والمستحلبات الدائمة والمؤقتة والموجات المختلفة على الطعام</p> | <p>ب-المهارات الذهنية :</p> |
|---|-----------------------------|



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

مثل موجات الميكروويف والشعة تحت الحمراء على جودة  
الاطعمة وطعمها وطريقة نقل الحرارة.

(٣) - يحلل العوامل اللازمة لتكوين جل جيد لكل من البكتين  
والجياتين والنشا، وبالتالي القدرة علي تحديد أسباب عدم نجاحه.

(٤) . يحلل العوامل المؤثرة علي درجة تجمد البيض بالحرارة أو علي  
تكوين الرغوة وبالتالي تحديد أنسب الظروف والطرق اللازمة  
لتكوين رغوة بيم جيدة وثابتة.

(٥) . - يحلل اسباب عدم نجاح بعم المخبوزات كالكيك والفتائر  
(أي تحديد عيوبها واسبابه

(٦) ١١- يقارن بين الصبغات الطبيعية من حيث تأثير المعاملات  
المختلفة عليها كدرجة الحرارة والPH الخ.

(٧) -٢-١٠ يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات  
الاغذية وفقا للاحتياجات الغذائية والصحية للفئات المستهدفة

(٨) ٢-٢-١٣-١ يخطط خطط التدخل التغذوي المناسبة لتحسين  
الوضع التغذوي

(٩) ٢-٢-١٣-٢ يقترح خطط التدخل التغذوي المناسبة للفئات



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

| التي تعاني من مشاكل سوء التغذية   |   |
|---|---|
| <p>(١) . ينفذ منتجات ناجحة مثل بعض المخبوزات وغيرها من خلال تطبيق واثبات انسب الظروف والمقادير لضبط العوامل المؤثرة علي المنتج.</p> <p>(٢) . يطبق الممارسات السليمة لطهى الاطعمة وجودته للمحافظة عليها من اثر المعاملات المختلفة من إعداد وخلط وتسخين وتبريد ودرجة الحموضة والقلويات والذوبان فى الماء والمستحلبات والانزيمات وانواع الدقيق و غيرها.</p> <p>(٣) -٣-٩-١ يطبق مبادئ علوم الاغذية عمليا فى طهى البيض واللحوم والسكريات والمواد الدهنية والخضروات والصبغات والزيت لتلبية احتياجات الافراد</p> <p>(٤) -٢-٣-٩-٢ . يطبق مبادئ علوم الاغذية فى عمليات اعداد الاطعمة للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية المختلفة</p> <p>(٥) -٢-٣-١١-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة فى اجراء بحوث التغذية</p> | <p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p> |



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

| <p>(١) ١-٤-٤-٢ يعمل مع الافراد خلال عمليات الطهى على اختلاف ثقافتهم</p> <p>(٢) ٢-٤-٤-٢ يتفاعل مع الافراد خلال عمليات الطهى على اختلاف ثقافتهم</p> <p>(٣) ٥-٤-٢ يساهم فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة</p> <p>(٤) ٦-٤-٢ يشارك فى رفع يالوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى المجتمع</p>   | <p>د- المهارات العامة :</p> |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
|---|-----------------------------|---------|--|-------|---|--------|-------------------------------------|-------|-----------------|--------|-----------------------------|--------|-----------------|--------|--------|--------|--|--------|--------------------------|
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>الموضوع</th> <th>الأسبوع</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- طرق انتقال الطاقة- طرق طهي صور الطاقة الطعام</td> <td>الأول</td> </tr> <tr> <td>الخواص الطبيعيه للماء والتلج- صور الماء في الطبيعيه- استعمالات الماء في الاطعمه</td> <td>الثاني</td> </tr> <tr> <td>الغرويات- البكتين- الجيلاتين- النشا</td> <td>ل الث</td> </tr> <tr> <td>الصمغ- المستحلب</td> <td>الرابع</td> </tr> <tr> <td>البييض واستعمالاته في الطهي</td> <td>الخامس</td> </tr> <tr> <td>اللبن ومنتجاتها</td> <td>السادس</td> </tr> <tr> <td>اللحوم</td> <td>السابع</td> </tr> <tr> <td>-دور السكريات في بعض التفاعلات الكيميائية في الاطعمه</td> <td>الثامن</td> </tr> </tbody> </table> | الموضوع                     | الأسبوع | - طرق انتقال الطاقة- طرق طهي صور الطاقة الطعام | الأول | الخواص الطبيعيه للماء والتلج- صور الماء في الطبيعيه- استعمالات الماء في الاطعمه | الثاني | الغرويات- البكتين- الجيلاتين- النشا | ل الث | الصمغ- المستحلب | الرابع | البييض واستعمالاته في الطهي | الخامس | اللبن ومنتجاتها | السادس | اللحوم | السابع | -دور السكريات في بعض التفاعلات الكيميائية في الاطعمه | الثامن | <p>٤- محتوى المقرر :</p> |
| الموضوع   | الأسبوع                     |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| - طرق انتقال الطاقة- طرق طهي صور الطاقة الطعام  | الأول                       |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| الخواص الطبيعيه للماء والتلج- صور الماء في الطبيعيه- استعمالات الماء في الاطعمه   | الثاني                      |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| الغرويات- البكتين- الجيلاتين- النشا   | ل الث                       |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| الصمغ- المستحلب   | الرابع                      |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| البييض واستعمالاته في الطهي   | الخامس                      |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| اللبن ومنتجاتها   | السادس                      |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| اللحوم  | السابع                      |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |
| -دور السكريات في بعض التفاعلات الكيميائية في الاطعمه  | الثامن                      |         |  |       |   |        |                                     |       |                 |        |                             |        |                 |        |        |        |  |        |                          |



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

|   |            |
|---|------------|
| -استخدام بعض المحليات في مجال الاطعمه   |            |
| المواد الدهنية واستعمالاتها في الاطعمه  | التاسع     |
| -أهم الصبغات الطبيعيه الموجوده في الاطعمه<br>- ما يجب مراعاته عند طهي الخضراوات | العاشر     |
| الأحماض والقلويات وتأثيرها علي الاطعمه  | الحادي عشر |
| السكريات وخصائصها   | الثاني عشر |
| الزيوت والدهون  | الثالث عشر |

|  |   |
|--|---|
| <p>١ . المحاضرة<br/>٢ . المناقشة<br/>٣ . التعلم التعاوني- التعلم النشط<br/>٤ . التعلم الذاتى- التعلم عن بعد<br/>٥ . إجراء بحوث ودراسات في مجال الدراسة<br/>٦ . التدريب العملي<br/>٧ . استخدام الحاسب الآلي</p> | ٥- أساليب التعليم والتعلم                             |
| الحقائب التعليمية- استراتيجيات التدريس العلاجي   | ٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة |
|  | ٧- تقويم الطلاب :                                     |



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| أ- الأساليب المستخدمة              | ١- اختبارات أعمال السنة.<br>٢- الاختبارات التطبيقية .<br>٣- الاختبارات التحريرية                          |
| ١. التوقيت                         | الأسبوع – السابع<br>الاسبوع _____ الرابع عشر (الامتحان التطبيقي)  |
| ج- توزيع الدرجات                   | نهاية الفصل الدراسي تحريري ٦٠ درجة<br>اعمال سنة ٢٠ درجة<br>الامتحان التطبيقي ٢٠ درجة<br>الاجمالي ١٠٠ درجة |
| ٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع : |   |
| أ- مذكرات                          | كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة اعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره بالقسم. ٢٠١٩                      |

|               |   |
|---------------|---|
| ب- كتب ملزمة  | a. التربية الغذائية والصحية ٢٠١٦<br>b. تخطيط الوجبات الغذائية. ٢٠١٧<br>Nutrition in pregnancy & lactation sixth edition 1997. |
| ج- كتب مقترحة | -----   |

كلية الإقتصاد المنزلى  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

|                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Periodicals, web sites.. etc. | د- دوريات علمية أو<br>نشرات ... الخ |
|-------------------------------|-------------------------------------|

منسق المادة :

أ.د/ الفت خاطر د / شيماء مصيلحي

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



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

|            |             |
|------------|-------------|
| طهي تجريبي | مسمى المقرر |
| N 316      | كود المقرر  |

جامعة: المنوفية

كلية: الإقتصاد المنزلي

قسم : تغذية وعلوم الاطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر الدراسي

| المحتويات للمقرر | أسبوع الدراسة | المعارف الرئيسية | مهارات ذهنية | مهارات مهنية | مهارات عامة |
|------------------|---------------|------------------|--------------|--------------|-------------|
| الاسبوع الاول :  | الاول         | أ-١، أ-٢         | ب١، ب٢       | ج١           | د١          |
| الاسبوع الثاني : | الثاني        | أ-٣              | ب٦           | ج١           | د١          |
| الاسبوع الثالث : | الثالث        | أ-٥              | ب٣           | ج٢           | د١          |
| الاسبوع الرابع : | الرابع        | أ-٥              | ب٥           | ج١           | د١          |
| الاسبوع الخامس : | الخامس        | أ-٥              | ب٢           | ج٢           | د١          |
| الاسبوع السادس : | السادس        | أ-٥              | ب٦           | ج٢           | د١          |
| الاسبوع السابع : | السابع        | -                | -            | -            | د٢          |
| الاسبوع الثامن : | الثامن        | أ-٥              | ب٦           | ج٢           | د١          |
| الاسبوع التاسع : | التاسع        | -                | -            | ج٢           | -           |
| الاسبوع العاشر : | العاشر        | أ-٤              | ب٤           | ج٣           | -           |



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

|   |     |     |   |            |                     |
|---|-----|-----|---|------------|---------------------|
| - | ج ٣ | ب ١ | - | الحادي عشر | الاسبوع الحادي عشر: |
| - | -   | ب ٦ | - | الثاني عشر | الاسبوع الثاني عشر: |

اسم منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمى

أ.د/مي محمود الحسيني خفاجي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : تغذية وعلوم اطعمة

|             |
|-------------|
| مسمى المقرر |
| كود المقرر  |

### (ب) مصفوفة اساليب التعلم

| اساليب التعلم         | المعارف الرئيسية | مهارات ذهنية | مهارات مهنية | مهارات عامة |
|-----------------------|------------------|--------------|--------------|-------------|
| محاضرات               | أ-١،١-٢          | ب٥،ب٦        | ج١،ج٢،ج٣     | د٢          |
| المناقشة وطرح الاسئلة | ١-٤،١-٥          | ب٣،ب٤        | ج٣           | د٢          |
| التعلم الذاتي         | ١-٥              | ب٦           | -            | د١          |

اسم منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.م.د/مي محمود الحسيني خفاجي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

|        |            |
|--------|------------|
| طهي    | مسمى       |
| تجريبي | المقرر     |
| N 316  | كود المقرر |

كلية الإقتصاد  
Economy



جامعة المنوفية  
Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة الجودة

جامعة: المنوفية

كلية : الاقتصاد المنزلي

قسم : تغذية وعلوم الاطعمة

نموذج رقم ( ١١ )

### (ج) مصفوفة اساليب التقييم

| اساليب التقييم                     | المعارف<br>الرئيسية | مهارات<br>ذهنية  | مهارات مهنية     | مهارات عامة |
|------------------------------------|---------------------|------------------|------------------|-------------|
| الأسئلة الشفهية أثناء<br>المحاضرات | أ-١، أ-٢            | ب-١              | ج-١، ج-٢،<br>ج-٣ | د-١، د-٢    |
| امتحان أعمال السنة                 | أ-١، أ-٢            | ب-١، ب-٢،<br>ب-٣ | -                | -           |
| الاختبار الفصلي                    | أ-١، أ-٢            | ب-١، ب-٢،<br>ب-٣ | -                | -           |

أستاذ المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.م.د/مي محمود الحسيني خفاجي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين