



### 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

بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على :	٢- هدف المقرر :
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 والفتائر.</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 والفظائر  
(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 التغذوى المناسبة لتحسين  
الوضع التغذوى

(٩) ٢-٢-١٣-٢ يقترح خطط التدخل التغذوى 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 - 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</p> <p>٢ . المناقشة</p> <p>٣ . التعلم التعاوني- التعلم النشط</p> <p>٤ . التعلم الذاتى- التعلم عن بعد</p> <p>٥ . إجراء بحوث ودراسات في مجال الدراسة</p> <p>٦ . التدريب العملي</p> <p>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. ٢- الاختبارات التطبيقية . ٣- الاختبارات التحريرية
١. التوقيت	الأسبوع - السابع الاسبوع _____ الرابع عشر (الامتحان التطبيقي)
ج- توزيع الدرجات	نهاية الفصل الدراسي تحريري ٦٠ درجة اعمال سنة ٢٠ درجة الامتحان التطبيقي ٢٠ درجة 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 b. تخطيط الوجبات الغذائية. ٢٠١٧ 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 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  
Faculty of Economics



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 الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الأسئلة الشفهية أثناء المحاضرات	أ-١، أ-٢	ب-١	ج-١، ج-٢، ج-٣	د-١، د-٢
امتحان أعمال السنة	أ-١، أ-٢	ب-١، ب-٢، ب-٣	-	-
الاختبار الفصلي	أ-١، أ-٢	ب-١، ب-٢، ب-٣	-	-

أستاذ المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.م.د/مي محمود الحسيني خفاجي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين