



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

### نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: تغذية وعلوم الاطعمه  
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم الاقتصاد المنزلي والتربية العام الدراسي 2009/2008  
القسم الذي يتبعه المقرر: الاقتصاد المنزلي والتربية تاريخ إقرار التوصيف: 2008/9/1

#### أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: علوم الاطعمه وتحليلها الرمز الكودي: الفرقة/ المستوي: الفرقة الثالثة  
HEE(32)6

عدد الوحدات/ الساعات الدراسية: 2 نظري 2 عملي و / أو 4 إجمالي

#### ب- معلومات متخصصة:

##### - أهداف المقرر Aims

- 1- دراسة طرق إعداد بعض الأطعمة وتحليلها
- 2- دراسة طرق الطهي المختلفة
- 3- دراسة الكيمياء الغروية وعلاقتها بعمليات إعداد الاطعمه
- 4- دراسة أنواع اللحوم والتعرف علي مقاطع اللحم
- 5- دراسة القيمة الغذائية للأسماك وأنواعها

#### أ- المعرفة و الفهم

##### Knowledge and Understanding

- 1 - الإلمام بطرق الطهي المختلفة في إعداد الاطعمه
- 2 - التعرف علي أنواع المواد الغروية
- 3 - التعرف علي مكونات اللبن وتأثير طرق التخزين عليه
- 4 - الإلمام بالتغيرات التي تحدث للفاكهة والخضر بتأثير الطهي
- 5 - التعرف علي القيمة الغذائية للبقول الجافة وطرق طهيها
- 6 - التعرف علي أنواع اللحوم وتركيبها الكيماوي

#### ب- القدرات الذهنية

##### Intellectual skills

- 1 - المقارنة بين أنواع طرق الطهي المختلفة
- 2 - يحدد أنواع المستحلبات والعوامل التي تساعد علي إنجاحها
- 3 - المقارنة بين قطعيات اللحم المختلفة
- 4 - دراسة التغيرات التي تحدث في الفاكهة والخضر والمقدرة علي فهم هذه التغيرات
- 5 - المقارنة بين أنواع الطيور والفرق بينهما وبين لحوم الحيوانات بالنسبة للقيمة الغذائية
- 6 - المقارنة بين أنواع الأسماك ومعرفة الفرق بينهما وبين لحوم الحيوانات والطيور بالنسبة للقيمة الغذائية.

## ج- المهارات المهنية

### Professional Skills

- 1- التعرف علي التغييرات التي تحدث في الاطعمه بتأثير الطهي.
- 2-الاستفادة من المستحلبات والرغويات والغرويات المستخدمة في الاطعمه.
- 3-اكتساب الطالب المهارة في طرق طهي المختلفة.
- 4-يحدد الطالب الصبغات الموجودة في الفاكهة والخضر.
- 5-اكتساب الطالب خبرة في التفرقة بين أنواع اللحم.

### د- المهارات العامة

### General Skills

- 1-مقدرة الطالب علي التعرف علي أنواع الطهي المختلفة.
- 2-يطبق استخدام الغرويات في تحضير بعض الاطعمه.
- 3-القدرة علي استخدام بعض طرق الطهي في إعداد بعض الاطعمه.

### 3- محتوى المقرر Syllabus

عدد الساعات	الموضوع
2	1- الماء- المحاليل
2	2- الدقيق والعجائن وطرق رفعها
2	3- البيض مكوناته- تأثير التخزين وطرق طهيته
2	4- اللبن (مكوناته وخواصه- استخدامه في الطهي)
2	5- الحموضة -الأس الايروجيني- الأملاح
2	6- الكيمياء الغروية وعلاقتها بعمليات اعد الاطعمه
2	7- المحاليل الغروية- المستحلبات- الرغويات
2	8- الفاكهة والخضر
2	9- تابع الفاكهة والخضر
2	10- البقول الجافة
2	11- اللحم
2	12- تابع اللحم
2	13- الطيور
2	14- الأسماك

### 4 - أساليب التدريس والتعلم Teaching and learning methods

أ. شرح المحاضرة

ب. المناقشة

ج. بروجيكتور

د. داتا شو

### 5 - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

\* طريقة المحاضرة

\* استخدام الرسومات التوضيحية

\* طريقة المناقشة

### 6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

1 - طريقة طرح الأسئلة (المناظرة).  
2 - استخدام الأبحاث .

7- تقييم الطلاب :Students assess  
أ- الأساليب المستخدمة Tools ment

اختبار الشفوية لقياس التحصل الدراسي للطلاب  
اختبار التحريرية لقياس التحصل الدراسي للطلاب  
التمرينات العملية والتطبيقية لقياس مستوي الطالب المهاري

ب- التوقيت Time schedule

الأسبوع الرابع  
الأسبوع الثامن  
الأسبوع الحادي عشر  
الأسبوع الرابع عشر (الامتحان التطبيقي)

ج توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي 60 %

الامتحان الشفوي 20 %

الامتحان العملي 20 %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

50- أقل من 60% مقبول

65- أقل من 75% جيد

75- أقل من 85% جيد جدا

85 فأكثر ممتاز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course note

علوم الاطعمه وتحليلها

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books

ج- كتب مقترحة

Recommended books

(لمزيد من المعرفة)

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

9 - الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

وسائل عرض- بروجيكتور- داتا شو

منسق المقرر(أستاذ المادة): أ.د/ عادل عبد المعطي عبد المعطي احمد

رئيس القسم:

التاريخ / /