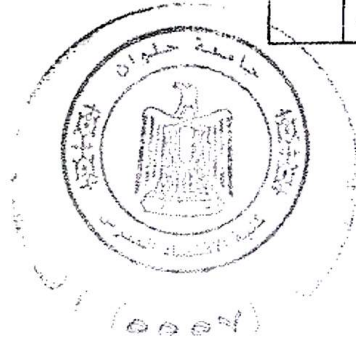


قسم التغذية وعلوم الاطعمة



عدد الساعات المعتمدة للمستويات الدراسية لمرحلة البكالوريوس

قسم التغذية وعلوم الاطعمة

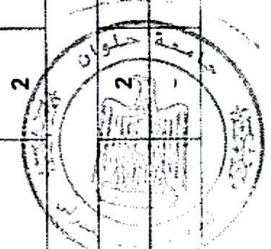


عدد الساعات المعتمدة (ساعة معتمدة)		هيكل اللائحة
اجمالي 39 ساعة معتمدة	4 ساعة معتمدة	المستوي الاول
	10 ساعة معتمدة	
	21 ساعة معتمدة	
	4 ساعة معتمدة	
مقررات اجبارية		
مقررات اختيارية		
106 (93 ساعة اجباري + 13 ساعة اختياري)		متطلبات التخصص
145		اجمالي عدد الساعات المعتمدة

لائحة كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان
لائحة الداخلية لمرحلة البكالوريوس

المستوى الثاني : (عدد الساعات الاجبارية 29 ساعة - عدد الساعات الاختيارية 2 ساعة)

المتطلب السابق	زمن الامتحان		درجات الامتحان النهائي		درجات الاعمال الفصلية	عدد الساعات الاسبوعية			اسم المقرر	كود المقرر	ملاحظات
	تطبيقي	نظري	مجموع	نظري		تطبيقي	نظري	تطبيقي			
	2	2	100	50	30	3	2	2	الكيمياء الحيوية	201	
	2	2	100	50	30	3	2	2	تطبيقات الحاسب الالى في مجال (تصميم)	202	
	2	2	100	50	30	3	2	2	تغذية انسان (1)	203 (ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	علوم الازعمة	204 (ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	تحليل الازغنية	205 (ت.ع)	
المقررات الأساسية :											
	-	2	100	70	30	2	-	2	لغة الإنجليزية متخصصة	206 (ت.ع)	
107 (ت.ع)	2	2	100	50	30	3	2	2	ميكروبيولوجيا الازغنية	207 (ت.ع)	
203 (ت.ع)	2	2	100	50	30	3	2	2	تغذية انسان (2)	208 (ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	كيمياء الازغنية	209 (ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	إعداد الازعمة	210 (ت.ع)	
المقررات الاختيارية : (يختار الطالب مقرر واحد فقط بالمستوى)											
	2	2	100	50	30	2	2	1	ميكروبيولوجي عام	211	
	2	2	100	70	30	2	-	2	الغذاء وثقافة المجتمعات	212 (ت.ع)	



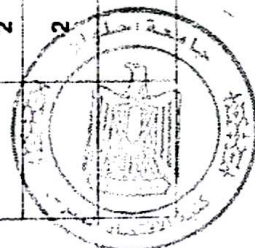
اللائحة الداخلية لمرحلة البكالوريوس - جامعة حلوان - لائحة كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان

المستوى الثالث (عدد الساعات الاجبارية 37 ساعة - عدد الساعات الاختيارية 7 ساعات)

المقرر بدرس باللغة الانجليزية

رقم المقرر	اسم المقرر	كود المقرر	عدد الساعات الاسبوعية		درجات الاعمال الفصلية	درجات الامتحان النهائي		مجموع	زمن الامتحان	تطبيقي	تطبيقي	نظري
			الساعات المعتدة	تطبيقي		نظري	تطبيقي					
المقررات الاساسية:												
301 (ت.ع)	تغذية مقدمة (1) *		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
302 (ت.ع)	التأليف التغذوي		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
303 (ت.ع)	التغذية في موطن العمر المختلفة (1)		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
304 (ت.ع)	علم الأطعمة التجريبي		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
305 (ت.ع)	إعداد أطعمة للجماعات		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
306 (ت.ع)	حفظ الأطعمة		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
المقررات الاساسية:												
307 (ت.ع)	إدارة خدمات التغذية		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
308 (ت.ع)	تغذية متقدمة (2) *		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
309 (ت.ع)	التغذية و التمثيل الغذائي (1)		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
310 (ت.ع)	التغذية في مراحل العمر المختلفة (2)		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
311 (ت.ع)	تقييم الأطعمة		3	2	30	20	50	100	2	2	-	2
312 (ت.ع)	تدريب ميداني		5	8	100	-	-	100	-	-	-	1
314 (ت.ع)	المنتجات الغذائية الطبيعية		3	2	30	-	70	100	2	-	-	2
المقررات الاختيارية: (يختار الطالب 3 مقررات بالمستوى)												
315 (ت.ع)	أوزن - صحة وسلامة الغذاء		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
316 (ت.ع)	تغذية المجتمعات		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
317 (ت.ع)	تشريعات وقوانين الأغذية		2	-	30	-	70	100	2	-	-	2
318 (ت.ع)	التعبئة و التغليف		3	2	30	25	50	100	2	2	-	2

المتطلب السابق	زمن الامتحان		درجات الامتحان النهائي		درجات الاعمال الفصلية	عدد الساعات الأسبوعية			اسم المقرر	كود المقرر	المقررات الأساسية:
	تطبيقي	تحريري	مجموع	تحريري		تطبيقي	الساعات	تطبيقي			
	2	2	100	50	30	3	2	2	التغذية العلاجية (1)	401(ت.ع)	
	-	2	100	70	30	2	-	2	تقييم الحالة الغذائية	402(ت.ع)	
309(ت.ع)	-	2	100	70	30	2	-	2	التغذية والتغذية الغذائي (2)	403(ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	تطوير وتسويق المنتجات الغذائية	404(ت.ع)	
	-	2	100	50	30	2	-	2	المواد المضادة	405(ت.ع)	
المقررات الاختيارية: (يختار الطالب 2مقرر فقط بالمستوى)											
	-	2	100	70	30	2	-	2	دراسات في التغذية والأمراض المعوقلة	412(ت.ع)	
	2	2	100	50	30	2	2	1	تطبيقات الحاسب الآلي (في مجال التغذية وعلوم الأظمنة)	413(ت.ع)	
	-	2	100	70	30	2	-	2	الاستشارات الغذائية	414(ت.ع)	
المقررات الأساسية :											
401(ت.ع)	2	2	100	50	30	3	2	2	التغذية العلاجية (2)	406(ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	علوم أظمنة متقدم	407(ت.ع)	
	-	2	100	70	30	2	-	2	مشاكل التغذية	408(ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	2	2	تكنولوجيا الأغذية ومراقبة الجودة	409(ت.ع)	
	2	2	100	50	30	3	4	1	مشروع (التغذية / علوم الأظمنة)	410(ت.ع)	
	-	-	100	-	100	1	2	-	حلقات بحث في التغذية وعلوم الأظمنة	411(ت.ع)	



ملخص المحتوي العلمي لمقررات قسم التغذية وعلوم الاطعمة



201- الكيمياء الحيوية

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بالمركبات الحيوية والوظائف الكيميائية لها ودورها في جسم الانسان .
- 2- دراسة الانزيمات ودورها في عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي للكربوهيدرات .

تركز موضوعات هذا المقرر علي تركيب ونشاط وكذلك طريقة حركة الجزيئات الحيوية كما سنتناول الوظائف الكيميائية لجسم الإنسان والتكامل مع فسيولوجيا الخلية ووظائفها البيوكيميائية. وأيضاً دراسة الإنزيمات ، المحاليل المنظمة وكيمياء الكربوهيدرات وعمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي لها.

العملي: يشمل علي طرق الفصل والتعرف علي المركبات البيوكيميائية .

202- تطبيقات الحاسب الآلي في مجال التخصص

يهدف المقرر الي :

- تعريف الطالب كيفية استخدام النوافذ وبرامج الكمبيوتر المختلفة والقواعد والمعلومات العامة المتعلقة بشبكة الانترنت .
- يدرس الطالب في هذا المقرر (نظريا وعمليا) كيفية استخدام النوافذ وبرامج الكمبيوتر المختلفة. ففي الجزء العملي يتدرب الطالب علي استخدام الكمبيوتر الشخصي والبرامج المختلفة مثل الكتابة ، الحسابات ، العرض وقواعد المعلومات والشبكة .

203- (ت.ع) تغذية إنسان (1)

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بالعناصر الغذائية الكبرى ودورها في تغذية الانسان ومصادرها المختلفة والاحتياجات الغذائية منها.

2- دراسة دور هذه العناصر في إنتاج الطاقة في الجسم والعوامل التي تحكم الاحتياجات منها .

يتدرس الطالب في هذا المقرر دور العناصر الغذائية الكبرى في صحة الإنسان ودور الكربوهيدرات والبروتينات والدهون في تغذية الإنسان وكيفية استخدامها في الجسم وأهميتها بالنسبة لصحة الإنسان ، مع دراسة مصادرها والاحتياجات منها وإلقاء الضوء علي عمليات



هضم وامتصاص وتمثيل هذه العناصر ودورها في إنتاج الطاقة بالجسم والعوامل التي تحكم الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية الكبرى .

العملي: تركز التطبيقات العملية علي إكساب الطالب مهارات في اختيار الأطعمة المكونة للغذاء المتوازن باستخدام طرق وأدوات تخطيط الوجبات ، كما سيتعلم الطالب كيفية تحديد حجم ووزن الحصص الموصي بها من الأطعمة المختلفة والتي تفي بالاحتياجات الغذائية من العناصر الغذائية الكبرى وأيضاً كيفية استخدام جداول تحليل الأطعمة للحصول علي الاحتياجات الغذائية بدقة.

- 204 (ت.ع) علوم الأطعمة

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بالمفاهيم والمبادئ الأساسية لعلوم الأطعمة .
 - 2- التعرف علي التركيب الكيميائي والخصائص الطبيعية للأطعمة والعوامل التي تؤثر عليها . يعطى هذا المقرر المعلومات والمفاهيم التي تساعد الطالب على فهم المبادئ الأساسية لعلوم الأطعمة حيث يتعرف على التركيب الكيميائي والطبيعي للطعام والعوامل التي تؤثر فيه وكذلك أسس المعاملات المختلفة للطعام (التجهيز، التداول والتخزين) .
- العملي: يشمل علي تطبيقات عملية لدراسة مبادئ وأسس علوم الأطعمة والخصائص الطبيعية للطعام .

- 205 (ت.ع) تحليل الأغذية

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بطرق تحضير العينات والطرق المستخدمة في تحليل الأغذية .
 - 2- التعرف علي الطرق المستخدمة لتحليل وتقدير مكونات الأغذية المختلفة (رطوبة ، بروتين دهون ، رماد) .
- يتناول هذا المقرر دراسة المبادئ والمفاهيم والأسس المرتبطة بطرق تحضير العينات وكذلك الأجهزة والطرق المختلفة المستخدمة في تحليل الأغذية وتقدير محتواها من العناصر الغذائية المختلفة .

العملي: يتضمن الجانب التطبيقي لهذا المقرر إجراء بعض التجارب والتمارين العملية المتعلقة بإعداد العينات واستخدام الأجهزة والطرق المختلفة لتحليل الأطعمة لتقدير مكوناتها الرئيسية (الرطوبة ، البروتين ، الدهن ، الرماد ، الأملاح المعدنية والفيتامينات) .



206- (ت.ع) لغة انجليزية متخصصة

يهدف المقرر الي :

- 1- استخدام الطالب اللغة الإنجليزية استخداما سليما من خلال قراءات متنوعة متعلقة بمجال التخصص (تغذية و علوم أطعمة) .
- 2- الإلمام والقيم الجيد للعديد من المصطلحات العلمية الشائع استخدامها في مجال التخصص . في هذا المنهج يدرس الطالب الاستخدامات الصحيحة للغة الإنجليزية من خلال تعامله مع موضوعات متعلقة بمجال الدراسة. ففي هذا المقرر يتم تناول موضوعات متعلقة بالتغذية و علوم الأطعمة لتساعد الطلاب علي تعلم المصطلحات الشائعة في هذا المجال .

207- (ت.ع) ميكروبيولوجيا الأغذية

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بأنواع الكائنات الحية الملوثة للغذاء .
 - 2- التعرف علي أنواع فساد وتلف الأغذية المسببة بواسطة الكائنات الحية وأمراض العدوي الغذائية التي تنشأ عن ذلك .
- يشتمل المقرر علي دراسة الكائنات الحية الملوثة للغذاء والتي تتسبب في فساد وتلف الأغذية وأيضا في أمراض العدوى الغذائية .
- العملي: يشمل الجزء العملي علي تطبيقات علي طرق التعرف علي الكائنات الملوثة للغذاء والتي تتسبب في أمراض العدوى الغذائية.

208 - (ت.ع) تغذية إنسان (2)

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بدور العناصر الغذائية الصغرى في صحة الانسان وأهميتها ومصادر ها والاحتياجات منها .
 - 2- دراسة عمليات هضم وامتصاص وتمثيل هذه العناصر ودورها في إنتاج الطاقة للانسان .
 - 3- التعرف علي الطرق والأدوات المستخدمة في تخطيط الوجبات وفقا للاحتياجات الغذائية .
- يهدف المقرر الي تعريف الطالب في هذا المقرر دور العناصر الغذائية الصغرى في صحة الإنسان ويتناول دور الفيتامينات والمعادن في تغذية الإنسان وكيفية استخدامها في الجسم وأهميتها بالنسبة لصحة الإنسان مع دراية بمصادر ها والاحتياجات منها وأيضاً عمليات هضم وامتصاص وتمثيل هذه العناصر وكذلك دورها في إنتاج الطاقة بالجسم والعوامل التي تحكم الاحتياجات منها .

العملي: تركز التطبيقات العملية علي إكساب الطالب مهارات في اختيار الأطعمة المكونة للغذاء الغني بالفيتامينات والمعادن باستخدام طرق وأدوات تخطيط الوجبات . كما سيتعلم الطالب كيفية تحديد حجم ووزن الحصص الموصي بها من الأطعمة المختلفة والتي تفي بالاحتياجات من القيتامينات والمعادن مع استخدام جداول تحليل الأطعمة للحصول علي هذه الاحتياجات بدقة.

- 209 (ت.ع) كيمياء الأغذية

يهدف المقرر الي :

- التعرف علي التفاعلات الكيميائية التي تحدث للطعام اثناء عمليات التجهيز والاعداد والطهي وتأثيرها علي القيمة الغذائية له.

يدرس الطالب في هذا المقرر الخصائص الكيميائية لمكونات الغذاء وكذلك التفاعلات الكيميائية التي قد تحدث للطعام اثناء عمليات التجهيز والاعداد والطهي والتخزين وأثر ذلك علي قيمته الغذائية وسلامته .

العملي: يتناول تطبيقات معملية على الطرق الكيميائية المختلفة التي تستخدم لدراسة مكونات الغذاء (البروتين ، الدهون ، الكربوهيدرات ، الصبغ ، الأنزيمات) .

- 210 (ت.ع) إعداد الأطعمة

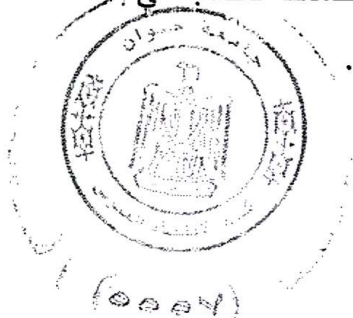
يهدف المقرر الي :

1- تعريف الطالب بالأسس العلمية المتبعة في إعداد وتجهيز الأطعمة مع الحفاظ علي صفات الجودة المطلوبة .

2- استخدام الأساليب والأسس المحورة في إعداد طعام بمواصفات صحية مع استخدام الخامات المناسبة لذلك .

تغطي موضوعات هذا المقرر الأسس العلمية لإعداد وتجهيز وطهي الأطعمة مع الحفاظ علي صفات الجودة بحيث يستطيع الطالب التعرف علي أساليب إعداد وطهي وتقديم غذاء شهوي .

العملي: سيقوم الطالب بإتباع الأساليب الأساسية والمطورة في إعداد طعام بمواصفات صحية مع الحفاظ علي صفات الجودة (النكهة ، المظهر ، القوام.....) واستخدام الخامات المناسبة في إعداد طعام منخفض في محتواه من الدهون ، الكوليستيرول ، ملح الطعام.....



211 (ت.ع) ميكروبيولوجي عام

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة الكائنات الحية ونشاطها ودورها في إحداث العدوي .
 - 2- دراسة مجالات استخدام الكائنات الحية وتوظيفها في مجال الصناعة .
 - 3- التعرف علي طرق تنميتها وعزلها وعمل المزارع الميكروبية بطريقة سليمة .
- يتناول هذا المقرر دراسة مكثفة عن تاريخ علم الأحياء الدقيقة مع التعرف عليها وتصنيفها والأساس البيوكيميائي والجيني لها ، وكذلك دورة حياتها والتحكم في النمو والتطبيقات الطبية لهذه الكائنات بما في ذلك العدوى ومقاومة الجسم ودور الجهاز المناعي وأيضا استخدامات الكائنات الحية في مجال الصناعة .
- العملي : يشمل الطرق المعملية اللازمة لدراسة الكائنات الحية ونشاطها وطرق عزلها والتعرف عليها و طرق عمل المزارع الميكروبية وأيضا طرق التعقيم المختلفة .

212 (ت.ع) الغذاء وثقافة المجتمعات

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة النمط الغذائي للأفراد والمجتمعات وأثر العادات والثقافات المختلفة عليه .
 - 2- دراسة العوامل الاقتصادية والاجتماعية والدينية والعوامل السياسية المؤثرة علي النمط الغذائي لمجموعات الأفراد.
- يتضمن هذا المقرر دراسة النمط الغذائي بما في ذلك العادات المختلفة لمجموعات الأفراد التي تنتمي إلي ثقافات مختلفة مع التركيز علي النواحي التغذوية ، الاقتصادية والاجتماعية والطقوس الدينية وكذلك العوامل السياسية المؤثرة علي النمط الغذائي .

301 (ت.ع) تغذية متقدمة (1)

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة متقدمة لكل من العناصر الغذائية الكبرى (الكربوهيدرات ، البروتين ، الدهون) .
 - 2- الدور الفسيولوجي لكل منهم في الصحة والمرض .
 - 3- دراسة بعض المركبات الحيوية الهامة مثل بروتينات الدم ووظائفها العلاجية والوقاية .
- يهدف هذا المنهج إلي الدراسة بعمق في الدور الغذائي والفسيولوجي للكربوهيدرات والدهون والبروتينات ، كما سيتعرف الطالب علي المعلومات الكافية لمناقشة الدور الذي تلعبه

هذه العناصر في الصحة والمرض ، فمن خلال هذا المقرر سيلم الطالب بدراسة لبعض المركبات الحيوية الهامة مثل بروتينات الدم ووظائف كل منها ، العناصر ذات الدور العلاجي أو الوقائي (الألياف والأحماض الدهنية - أوميغا 3 ، 6 وبروتينات اللبن ، بروتينات العضلات....). كما سيتم مناقشة المشاكل الناتجة عن الخلل في ميزان الطاقة وعن نوع وكمية البروتين في الغذاء.

302- (ت.ع) التثقيف التغذوي

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بالمفاهيم المستخدمة في مجال التثقيف التغذوي .
 - 2- دراسة الطرق المختلفة المستخدمة في التثقيف التغذوي للأفراد أو الجماعات .
- يتناول هذا المقرر المفاهيم والطرق والمواد المستخدمة في التثقيف التغذوي لقطاعات المجتمع المختلفة باستخدام الطرق المختلفة المناسبة للأفراد أو الجماعات ، ويتناول أيضا أهداف وطرق التثقيف التغذوي من خلال وسائل الإعلام .
- العملي : يتضمن الجزء العملي للمقرر اعداد وسائل التثقيف الغذائي متعددة و التعرف على طرق تقييم مدى كفاءه الوسائل المختلفه المستخدمه في التثقيف الغذائي.

303- (ت.ع) - التغذية في مراحل العمر المختلفة (1)

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بالاحتياجات الغذائية في مراحل العمر المختلفة .
 - 2- دراسة تأثير نقص المتناول من هذه العناصر علي صحة الأفراد في مراحل العمر المختلفة.
- يتم هذا المنهج بدراسة الاحتياجات الغذائية للمراحل الأولى من العمر منذ الحمل وتغذية الجنين ثم الرضيع وخلال مرحلة الطفولة . وتناقش موضوعات هذا المنهج التغذوية في الصحة والمرض لكل مرحلة عمرية ، كما تناقش بعمق في هذا المنهج الاحتياجات الغذائية الخاصة لضمان الصحة الجيدة والنمو السليم منذ الإخصاب وحتى نهاية مرحلة الطفولة.
- العملي: سيتم التركيز علي الاحتياجات الغذائية اليومية لكل فئة من هذه الفئات العمرية وكيفية اختيار الأطعمة أو توفير احتياجاتها الغذائية من خلال الغذاء المتوازن لهذه الفئات مع الأخذ في الاعتبار الثقافات والتراث الوراثي المؤثر في الحالة الغذائية لهذه الفئات .



304- (ت.ع) علم الأطعمة التجريبي

يهدف المقرر الي :

1- تعريف الطالب بالعوامل المختلفة المتعلقة بعمليات إعداد وتجهيز وطهي وتخزين الاطعمة التي تؤثر في جودته .

2- إدراك وفهم الطالب لبعض المفاهيم والأسس العلمية المرتبطة بعلم الأطعمة .

3- دراسة الطالب للخصائص الطبيعية والكيميائية الخاصة بكل من الغرويات والانزيمات والصبوغ والنشا وغيرها من المواد التي لها دور هام في مجال إعداد الاطعمة وضمان جودتها .

يدرس الطالب في هذا المقرر المشاكل المتعلقة بالطعام أثناء عمليات التداول (إعداد تجهيز، طهي وتخزين) وتأثير ذلك على جودة الطعام ، كما يتضمن المقرر دراسة شاملة للخواص الطبيعية للماء ، الأنزيمات ، السكريات ، الغرويات ، النشا ، الصمغ ، البكتين البروتين (نباتي/ حيواني) ، الدهون والزيوت، الصبغات والعوامل التي تؤثر عليها ، المواد الرافعة وأهمية ضبط درجة الحموضة أو القلوية لضمان جودة المنتج من الطعام....

العملي: التطبيقات العملية لهذا المقرر تركز من خلال تجارب متنوعة لدراسة وتوضيح تأثير العوامل المختلفة على خواص الطعام واستنتاج نوعية التفاعلات الكيميائية التي قد تحدث وتؤثر على خواص الطعام وكيفية تجنبها أو تأكيدها حسب الخواص الطبيعية المطلوب توافرها في المنتج النهائي لتأكيد جودته ، كما يقوم الطالب بتقديم تقرير يوضح من خلاله مدى فهمه لنتائج التجارب المعملية وتفسيره لها .

305- (ت.ع) إعداد أطعمة للمجموعات

يهدف المقرر الي :

1- دراسة الطرق المتبعة لإعداد الأطعمة في المؤسسات التي تقدم خدمات التغذية للأفراد والجماعات .

2- التعرف على العمليات المختلفة المتعلقة بتخطيط قوائم الأطعمة وكيفية إدارة الوقت والمواد المستخدمة في هذه العملية .

3- دراسة الطرق المختلفة المتبعة في التوريد والشراء والأجهزة المستخدمة في إعداد الأطعمة للجماعات .

يتناول هذا المقرر التركيز علي دراسة عمليات إعداد الأطعمة علي المستوي التجاري (المؤسسات المعنية بتقديم خدمات التغذية) بحيث تشمل هذه العمليات الاختيار التخزين ، الإعداد والاستخدام الأمثل للموارد ، تخطيط القوائم مع تقنين طرق الإعداد وإدارة الوقت والمواد المستخدمة في هذه العمليات .

العملي: يتناول تطبيق طرق ومبادئ تخطيط قوائم الطعام في المؤسسات ، تشغيل الأجهزة والأدوات ، تقنين طرق الطهي وتقدير تكلفة المنتجات وأيضا نظام عمل العمال مع مراعاة الصحة البيئية ، كما يتضمن هذا الجزء طرق الشراء المناسبة وإعداد الأطعمة بما يمكن الطالب من التعرف علي واستخدام الأجهزة المختلفة في إعداد طهي الأطعمة للمجموعات في مؤسسات التغذية .

- 306 (ت.ع) حفظ الأطعمة

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة الأسس العلمية الخاصة بطرق حفظ الأطعمة المختلفة .
 - 2- دراسة التغيرات التي تحدث بسبب عمليات الحفظ والتخزين أو التداول غير السليم لأسباب كيميائية أو ميكروبيولوجية .
- يتضمن هذا المقرر دراسة شاملة لطرق الحفظ المختلفة المستخدمة (الأسس العلمية والخصائص لكل منها) كما يدرس الطالب التغيرات المختلفة التي تحدث للأطعمة أثناء الحفظ التخزين ، والتداول لأسباب كيميائية أو ميكروبيولوجية تؤثر على الطعام والطرق المستخدمة للتحكم في هذه التغيرات.
- العملي: تطبيقات عملية على أساليب وأسس واستخدامات طرق الحفظ المختلفة للأطعمة .

- 307 (ت.ع) إدارة خدمات التغذية

يهدف المقرر الي :

- 1- الأساليب والمفاهيم الإدارية التي تتعلق بخدمات الأغذية وحجم الإنتاج في المؤسسات .
 - 2- دراسة العوامل المتعلقة باتخاذ القرار وإدارة الموارد البشرية .
 - 3- دراسة جميع العمليات التي تتم داخل المؤسسات والتي تتعلق بإدارة خدمات التغذية .
- يدرس الطالب في هذا المقرر نظم خدمات التغذية المتبعة في المؤسسات وأتاليب كل منها والمفاهيم الإدارية التي تتعلق بالتحكم في حجم الإنتاج . يدرس الطالب كيفية التخطيط



لتوريد خامات التغذية المختلفة بالكميات المطلوبة وفقا للوجبات الغذائية المطلوب إعدادها كما يدرس العوامل المتعلقة باتخاذ القرار وإدارة الموارد البشرية ، تحديد نوعية وكمية الأغذية وطرق توزيعها والقوانين التي تتحكم في عمليات البيع والشراء وتحديد التكلفة وأيضا الطرق المتبعة في الاستلام والتخزين وجميع العمليات التي تتم داخل المؤسسة والتي تتعلق بإدارة خدمات التغذية .

308- (ت.ع) تغذية متقدمة (2)

يهدف المقرر الي :

- 1- تعميق دراسة الدور الفسيولوجي للعناصر الغذائية الصغرى (الفيتامينات والمعادن) .
 - 2- تعريف الطالب بالأمراض الناتجة عن زيادة أو نقص هذه العناصر .
- يهدف هذا المنهج إلي الدراسة بعمق في الدور الغذائي والفسيولوجي للفيتامينات والمعادن ، كما سيلم الطالب بالمعلومات الكافية لمناقشة الدور الذي تلعبه هذه العناصر في الصحة والمرض . ففي هذا المقرر سيقوم الطالب بدراسة التركيب الكيميائي ووظائف وهضم وامتصاص وتمثيل وتخزين العناصر المنظمة للعمليات الحيوية وكذلك الأساس الفسيولوجي للأمراض الناتجة عن زيادة أو نقص هذه العناصر .

309- (ت.ع) التغذية والتمثيل الغذائي (1)

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة العلاقة البيوكيميائية للعناصر الغذائية الكبرى وتأثيرها علي مستوي الخلية وأجزائها .
 - 2- دراسة العلاقة بين هذه العناصر أثناء عمليات التمثيل الغذائي ودور الانزيمات والهرمونات في عمليات الهضم والامتصاص .
- الخواص الفسيولوجية والكيميائية للعناصر الغذائية الكبرى والعلاقة البيوكيميائية بينهم علي مستوي الخلية وأجزائها سوف تناقش بعمق في هذا المنهج ، كما سيناقش الدور الذي تلعبه هذه العناصر وعلاقتها ببعضها في عمليات التمثيل الغذائي لإلقاء الضوء علي كيفية التفاعلات التي تتم علي مستوي الخلايا والأنسجة وعمليات إنتاج الطاقة في الأنسجة المختلفة بالجسم وأثر نقص أو زيادة هذه العناصر علي العمليات الحيوية وعلي الصحة . كما سيغطي المنهج بعمق القناة الهضمية وإفرازاتها (إنزيمات وهرمونات) ودورها في عمليات الهضم والامتصاص

والمشاكل (الإكلينيكية) المتعلقة بالجزئيات التي لا تهضم وأيضاً أسباب وتأثير حالات سوء الامتصاص .

310- (ت.ع) التغذية في مراحل العمر المختلفة (2)

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة الاحتياجات الغذائية للمراهقين والبالغين والمسنين .
- 2- التعرف علي المشاكل المتعلقة بالتغذية في هذه الفئات .
- 3- تمكين الطالب من اختيار الوجبات الغذائية المتوازنة لهذه الفئات مع الأخذ في الاعتبار العوامل المؤثرة في الحالة الغذائية لهم .

يهتم هذا المقرر بدراسة الاحتياجات الغذائية للمراهقين والبالغين والمسنين ويتناول هذا المنهج المشاكل الصحية والأمراض المتعلقة بالتغذية في كل مرحلة عمرية من المراحل السابقة العملية : يركز الجزء العملي علي الاحتياجات الغذائية اليومية لكل فئة من هذه الفئات العمرية وكيفية اختيار الأطعمة أو الوجبات الغذائية المتوازنة لها ، مع الأخذ في الاعتبار الثقافات والتراث الوراثي المؤثر في الحالة الغذائية لهذه الفئات .

311- (ت.ع) تقييم الأطعمة

يهدف المقرر الي :

- 1- إكساب الطالب مهارة التقييم الحسي ، الموضوعي والبيولوجي مع دراسة العلاقة بينهم .
 - 2- استخدام أساليب التحليل الاحصائي لشرح وتفسير نتائج التقييم .
 - 3- التعرف علي الأجهزة والمعدات اللازمة لإجراء عملية التقييم وأيضاً أسس استخدامها .
 - 4- تمكين الطالب من كتابة التقارير المعملية لبعض نتائج عمليات التقييم مع مناقشة هذه النتائج .
- يدرس الطالب الأسس المختلفة لتقييم الأطعمة (الحسي ، الموضوعي ، البيولوجي) مع دراسة العلاقة بين التقييم الحسي والموضوعي لتأكيد جودة المنتج النهائي ، استخدام أساليب التحليل الاحصائي المناسبة لشرح وتفسير نتائج التقييم . كذلك يدرس الطالب أنواع وأسس استخدام المعدات والأجهزة وطرق القياس المختلفة لأجراء التقييم الموضوعي والشروط والمواصفات التي يجب توفرها لتصميم معمل تقييم الأطعمة .
- العملية: يقوم الطالب بإجراء تطبيقات عملية على ما تم دراسته في الجزء النظري في مجال الأساليب المختلفة المتبعة لإجراء التقييم الحسي والاختبارات المختلفة المرتبطة به

لائحة كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان اللائحة الداخلية لمرحلة البكالوريوس

وخصائص كل منها وظروف استخدامها ، وتطبيقات عملية على كيفية إجراء التقييم الموضوعي وأنواع الأجهزة والقياسات المستخدمة فيه . ويقدم الطالب تقريراً عن نتائج كل معمل يتضمن عرضاً للنتائج بأسلوب علمي سليم ومناقشتها وكتابة تقريراً نهائياً عما أسفرت عنه عملية التقييم .

312 (ت.ع) تدريب ميداني

يهدف المقرر الي :

- اكساب الطالب الخبرة العلمية من الناحية التطبيقية في مجال التخصص (في المؤسسات المعنية بالغذاء والتغذية) .

من خلال هذا المقرر يتم إكساب الطالب الخبرة العملية تحت إشراف المختصين (في المؤسسات المعنية بالغذاء والتغذية) ، ويتم عقد اجتماعات بين الطلاب ومشرفيهم من أعضاء هيئة التدريس بشكل دوري مع تقديم تقارير عن أنشطتهم خلال هذا المقرر . و هذا التدريب سوف يكون بمعدل زيارة أسبوعية لمدة أربع ساعات في إحدى مؤسسات التغذية أو الأغذية خلال الفصل الدراسي . وسيقوم المشرف الأكاديمي (عضو هيئة التدريس) بالإشراف علي التدريب ومناقشة التقارير المقدمة من الطلاب .

313- (ت.ع) صحة وسلامة الغذاء

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بمخاطر التلوث الميكروبيولوجي والكيميائي .
- 2- تعريف الطالب بمبادئ صحة الغذاء وسلامته والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء .
- 3- دراسة طرق الفحص والتحليل المختلفة للتأكد من سلامة الغذاء .

يتضمن هذا المقرر موضوعات تتناول مخاطر التلوث الميكروبيولوجي والكيميائي وأيضاً التلوث الطبيعي الذي يحدث للأغذية ، كذلك يشمل علي مبادئ صحة الغذاء والأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء وطرق فحص الغذاء وتحليل نقط التحكم في المخاطر ، مع إلقاء الضوء علي قوانين الأغذية والاشتراطات المتعلقة بحماية المستهلك .

314 (ت.ع) المنتجات النباتية الطبيعية

يهدف المقرر الي :

يتناول هذا المقرر النباتات الغذائية والطبيعية دراسة مستفيضه علي الجزء الاقتصادي في النبات الغذائي والصفات المورفولوجية والتشريحية والتركيب الكيميائي له . طبيعة المنتجات المستخلصة منه سواء مواد غذائية (كربوهيدرات- بروتينات- دهون- فيتامينات- املاح معدنية) او مواد فعالة طبية بكافة انواعها وطرق استخلاص هذه المواد واستخداماتها المختلفة.

315- (ت.ع) تغذية المجتمعات

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة برامج التغذية في المجتمعات التي تخدم قطاعات مختلفة من السكان في المجتمع ومدى ارتباط هذه البرامج بالسياسات الغذائية محليا أو دوليا .
- 2- التقييم التغذوي كأساس لتخطيط وتنفيذ برامج التغذية في المجتمع مع مراعاة الأمن الغذائي .
- 3- التعرف علي البرامج المقدمة بواسطة الهيئات الخاصة والتي تهدف إلي تحسين الحالة الغذائية والحفاظ علي الأفراد .
- 4- قيام الطلاب باستعراض برامج التدخل التغذوي التي قامت بها الهيئات المعنية بالصحة في المحافظات والفئات المختلفة في المجتمع .

يتناول هذا المقرر دراسة برامج التغذية (التدخل التغذوي) في المجتمعات التي تخدم قطاعات مختلفة من السكان والعلاقة بين هذه البرامج والسياسة التغذوية علي المستوي المحلي والقومي والعالمي مع التقييم التغذوي للمجتمعات كأساس لتخطيط وتنفيذ وتقييم هذه البرامج . يتناول المقرر ايضا الاحتياجات الخاصة لمجموعات السكان (الرضع ، الأطفال النساء ، المسنين) مع الأخذ في الاعتبار الأمن الغذائي ، وكذلك إلقاء الضوء علي برامج التغذية التي تربط بين تحسين التغذية والحفاظ علي صحة الأفراد والخدمات التغذوية المقدمة علي المستوي القومي والمحلي بواسطة الهيئات الخاصة مع التأكيد علي طرق تقييم الاحتياجات الغذائية وتطوير البرامج مع إظهار دور ومسئوليات مسنولي التغذية والصحة العامة. سيقوم الطلاب بعرض لبرامج التدخل التغذوي التي قامت بها الجهات المعنية بالصحة في المحافظات المختلفة و للفئات المختلفة.

316- (ت.ع) تشريعات و قوانين الأغذية

يهدف المقرر الي :

- 1- التعرف علي القوانين والتشريعات الخاصة بالأغذية الطازجة أو المطهية وأسس إصدارها.



2- التعرف علي التشريعات والقوانين والمواصفات الخاصة بجمهورية مصر العربية وتطور هذه القوانين .

3- التعرف علي أهمية البطاقة الغذائية للمستهلك ودور المستهلك والمهتمين بالصناعة في تطوير القوانين والتشريعات الخاصة بالأغذية .

يتعرف الطالب من خلال هذا المقرر على المعلومات والقوانين والتشريعات الخاصة بالأغذية الطازجة والمطهية ، ويفهم الأسس التي تتبع لإصدار هذه القوانين .

وتناقش من خلال موضوعات المقرر بعض القوانين الخاصة بالغذاء في ج . م . ع ، تاريخ وتطور هذه القوانين المتعلقة بجودة وسلامة الغذاء ، بيانات البطاقة الغذائية ، عمليات تسويق المنتجات الغذائية وتداولها على المستوى التجاري ، كما يتعرف الطالب على دور ومسئولية المستهلك والمهتمون بالصناعة في تطوير هذه القوانين والتشريعات .

317- (ت.ع) التعبئة والتغليف

يهدف المقرر الي :

1- تعريف الطالب بأنواع الخامات المستخدمة في عمليات تعبئة وتغليف الأغذية .

2- دراسة الخصائص الطبيعية والكيميائية لمواد التغليف ودراسة المخاطر الصحية التي قد تحدث من استخدام بعض هذه المواد .

يستعرض هذا المقرر أنواع الخامات المستخدمة في تغليف الأغذية والمعدات والأجهزة التي لها دور في هذه العملية ، الاختبارات التي تجرى أثناء عمليات التعبئة والتغليف للتأكد من درجة الأمان ، أسس اختيار الخامات المستخدمة في التغليف ، دراسة الخصائص الطبيعية والكيميائية للمواد المستخدمة في التغليف ، دراسة المخاطر الصحية التي قد تحدث من استخدام بعض مواد التغليف. كما يتناول المقرر أهمية إعادة استخدام العبوات مرة أخرى من الناحية الاقتصادية والبيئية والعمليات التي تمر بها وكيفية توعية المستهلك لأهمية عملية إعادة استخدام العبوات .

401- (ت.ع) التغذية العلاجية (1)

يهدف المقرر الي :

1- دراسة معادى وأسس التغذية العلاجية التي تقدم في المستشفيات .

2- التعرف على الطرق المتبعة لتحويل الغذاء الطبيعي ليلانم المرضى في الحالات المرضية المختلفة



- 3- تمكين الطالب من وضع وتنفيذ خطط الرعاية التغذوية للمرضى بالأمراض المختلفة .
- 4- دراسة للتغيرات التي تحدثها الأمراض المختلفة وتأثر الحالة الغذائية بها وكذا تأثير الغذاء عليها .

في هذا المنهج يدرس الطالب مبادئ التغذية العلاجية وتغذية المستشفيات والوجبات التي تقدم بها وطرق تحويل الغذاء الطبيعي لملائمة الحالات المرضية المختلفة ، كما سيقوم الطالب بوضع وتنفيذ خطط الرعاية التغذوية للمرضى مع التعرف علي دور كل من أعضاء فريق الرعاية الصحية في إدارة وتنفيذ الخطط التغذوية للمرضى بالمستشفيات. وكذلك تناول الأسس الفسيولوجية والبيوكيميائية لبعض الأمراض المرتبطة بالغذاء وكيفية علاجها أو منعها مثل أمراض الجهاز الهضمي ، القلب ، السكري ، الكلي والكبد.

العملي : يركز علي دراسة الحالات بالأمراض المذكورة وكيفية إعداد خطة الرعاية التغذوية لكل من هذه الحالات المرضية مع الأخذ في الاعتبار مبادئ علاج ومنع الإصابة بها.

- 402 (ت.ع) تقييم الحالة الغذائية

يهدف المقرر الي :

- 1- التعرف علي الطرق المعملية والاكلينيكية المتبعة في تقييم الحالة الغذائية للأفراد أو الجماعات .
- 2- تدريب الطالب علي كيفية تجميع البيانات الشخصية والقياسات الجسمانية الضرورية لتقييم الحالة الغذائية .
- 3- تمكين الطالب من تفسير النتائج المختلفة للتحليل التي قام بإجرائها مع كتابة تقرير موضحا فيه الوضع التغذوي للأفراد .

يغطي هذا المقرر الطرق المعملية والإكلينيكية المستخدمة في تقييم الحالة الغذائية (البيانات الشخصية ، التاريخ الصحي ، المقاييس الجسمانية ، التاريخ الغذائي ، الفحص الظاهري وتحليل الدم والأنسجة) فمن خلال هذا المقرر يتعلم الطالب التمييز بين نتائج الاختبارات المعملية الطبيعية وغير الطبيعية والتعرف علي أجهزة الجسم التي تتأثر بهذه النتائج ، ومناقشة الأمراض المرتبطة بها. باستكمال هذا المقرر يتمكن الطالب بكفاءة من إجراء تقييم تغذوي إكلينيكي مع تفسير نتائج التحاليل المختلفة .

العملي : التطبيق الفعلي لتقييم الحالة الغذائية باستخدام الطرق والأدوات المختلفة ، وكذلك طرق جمع البيانات عن الحالة الغذائية والصحية وتفسيرها من خلال الارتباطات المختلفة لبعض



المقاييس مثل التاريخ الغذائي ، المقاييس الجسمانية ، ضغط الدم ، العلامات الحيوية والنتائج المعملية والسجلات الطبية ، كذلك تقدير العناصر الغذائية في الطعام وقياس وتقدير وتفسير النتائج المتعلقة بتركيب الجسم ، ويتم ذلك من خلال عمل الطلاب في مجموعات .

403- (ت.ع) التغذية والتمثيل الغذائي (2)

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة الخواص الفسيوكيميائية للعناصر الغذائية الصغرى (الفيتامينات والمعادن) .
- 2- معرفة دور هذه العناصر في عمليات التمثيل الغذائية التي تتم علي مستوي الخلية .
- 3- معرفة أثر نقص أو زيادة المتناول من هذه العناصر علي العمليات الحيوية بالجسم وعلي الصحة العامة .

الخواص الفسيولوجية - الكيميائية للعناصر الغذائية الصغرى والعلاقة البيوكيميائية بينهم علي مستوي الخلية وأجزائها سوف تناقش بعمق في هذا المنهج ، كما سيناقش دور الأملاح المعدنية والفيتامينات في عملية التمثيل الغذائي لإلقاء الضوء علي كيفية التفاعلات التي تتم علي مستوي الخلايا والأنسجة وأثر نقص أو زيادة هذه العناصر علي العمليات الحيوية وعلي الصحة. و سيناقش أيضا في هذا المقرر أثر نقص الفيتامينات والمعادن علي العمليات الحيوية بالجسم وعلي الصحة بوجه عام .

404 (ت.ع) تطوير وتسويق المنتجات الغذائية

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة الأسس والمفاهيم اللازمة لتصميم وتطوير وتسويق المنتجات الغذائية الجديدة وبدائل الأغذية (مثل منخفض الدهون والطاقة - أو مرتفعة البروتين ...) .
- 2- دراسة الخامات والمواد المستخدمة في عمليات التدعيم التغذوي والطرق المتبعة لرفع درجة تقبل المستهلك .

يتضمن المقرر دراسة للمفاهيم والمعارف المتعلقة بطرق تصميم وتطوير وتسويق المنتجات الغذائية الجديدة والمنتجات الغذائية البديلة (منخفضة المحتوى من: الدهون ، والمرتفعة في محتواها من الألياف ، البروتين ...) ، ودراسة لأنواع الخامات المستخدمة في التدعيم الغذائي ، الوسائل المتبعة لرفع درجة تقبل المستهلك للمنتجات الغذائية



المطورة ، البطاقة الغذائية وما تحتويه من بيانات ، دراسة لحالة السوق والعوامل التي تؤثر في مدى توفر المنتجات الغذائية.

العملي: يقوم الطالب عمليا بتطوير منتجات غذائية سواء الشائعة أو المستحدثة غير الشائعة ووضع كافة البيانات التي تهتم المستهلك واللازم تواجدها على البطاقة الغذائية تقييم المنتجات المعدة باستخدام طرق التقييم السابق دراستها ، كذلك القيام بعمل مشروع تطبيقي يشترك في إعداده مجموعة من الطلاب لتحفيز العمل الجماعي مع تقديم تقرير عن الخطوات التي اتبعت في إعداد المنتج والغرض من ذلك ، نتائج التقييم مستخدما الوسائل الإحصائية المناسبة للتأكد من جودة المنتج ، و أيضا محتوى البطاقة الغذائية ، حساب تكلفة المنتج مع توضيح طريقة التسويق التي سوف تتبع والعوامل التي قد تؤثر فيها.

- 405 (ت.ع) المواد المضافة

يهدف المقرر الي :

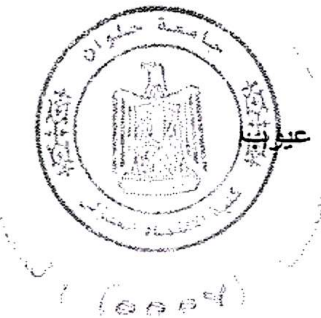
- 1- التعرف علي أنواع المواد المضافة المستخدمة في الأغذية وأهمية استخدامها .
- 2- التعرف علي القوانين والتشريعات المتعلقة باستخدام هذه المواد في تصنيع الأغذية وكذلك الحد الأقصى المستخدم من كل منها.
- 3- التعرف علي طرق تقديم سمية هذه المواد في حالة استخدامها بمعدلات أكثر من النسب المقررة.

يتناول الطالب في هذا المقرر أهمية وأنواع المواد المضافة المستخدمة في الأغذية أسباب وأسس استخدامها ، التشريعات والقوانين المتعلقة باستخدامها ، كما يدرس الطالب خصائص المواد المضافة الشائع استخدامها على المستوى المحلي والدولي (مضادات الميكروبات ، مضادات الأكسدة ، الكربوهيدرات: الصمغ - البكتين - النشا ، المحليات المواد الملونة ، مظهرات ومكسبات النكهة ، الأنزيمات ... والتعرف على الجوانب العملية والفنية والقانونية المتعلقة باستخدام المواد المضافة وحدود استخدامها وطرق تقدير درجة السمية والأمان لها على المستوى المحلي والدولي .

-406 (ت.ع) التغذية العلاجية (2)

يهدف المقرر الي :

- 1- تعريف الطالب بالأغذية غير التقليدية (الأغذية الانبوية والوريدية) ومزايا أو عيوب استخدامها .



- 2- التعرف علي علاقة التغذية بأمراض الجهاز المناعي ، الحساسية الناتجة عن الطعام السرطان وكذلك دور التغذية في حالة مرضي الرعاية المركزة ، الحروق ، الحوادث ...
- 3- تدريب الطالب علي إعداد وتنفيذ خطط الرعاية التغذوية لكل من هذه الحالات للحد من أثارها أو لعلاجها .

يتناول هذا المقرر دراسة مكثفة للتغذية الأنبوبية والوريدية ، كما سيتم تناول الأساسيات الفسيولوجية والبيوكيميائية لبعض الأمراض المتعلقة بالتغذية مثل أمراض الجهاز المناعي ، الحساسية الناتجة عن الطعام ، النحافة ، السرطان ، الإدمان الكحولي وحالات زيادة الأيض (حروق ، صدمات ، حالات الرعاية المركزة ، الجراحة) وكذلك مشاكل التمثيل الغذائي الوراثية.

العملي : يركز علي دراسة لحالات بالأمراض والحالات المذكورة وكيفية إعداد خطة الرعاية التغذوية لكل من هذه الحالات المرضية مع الأخذ في الاعتبار مبادئ علاج ومنع الإصابة بها .

407- (ت.ع) علوم أطعمة متقدم

يهدف المقرر الي :

- 1- دراسة خواص الطعام (الطبيعية والكيميائية) وكذلك التفاعلات التي تحدث في الطعام والتي ينتج عنها تغيرات غير مرغوبة .
 - 2- التعرف علي طرق تقدير خواص الطعام (مثل اللزوجة والحموضة) وكذلك طرق تقدير القيمة الغذائية .
 - 3- الإلمام بطرق كتابة التقارير والبحوث حول بعض المشاكل المتعلقة بمجال إعداد الأطعمة وإنتاجها وعرض الحلول المناسبة لها بصورة علمية سليمة .
- ويتضمن المقرر دراسة مكثفة للخصائص الطبيعية والكيميائية للطعام والخامات المستخدمة في إعدادها ، مع شرح وإيضاح التفاعلات الكيميائية التي تؤثر علي الطعام والمسئولة عن التغير غير المرغوب الذي قد يحدث في النكهة ، اللون ، الخصائص الموضوعية (فيما يتعلق بدرجة اللزوجة وقوة التماسك وغيرها وطرق قياسها) القيمة الغذائية والعوامل المؤثرة علي صحة وسلامة الغذاء بصفة عامة.

العملي : يقوم الطالب بالتطبيقات العملية المتعلقة بموضوعات المقرر النظري ، والقيام بعمل مشروع بحثي يتناول فيه أحد المشكلات التي تحدث في مجال إعداد الأطعمة أو إنتاجها



وعرض الحلول المناسبة لها باستخدام الأسس والمفاهيم العلمية التي درسها من خلال المقرر النظري .

408- (ت.ع) مشاكل التغذية

يهدف المقرر الي :

1- التعرف علي مشاكل التغذية في الدول النامية ودور المؤتمرات الثقافية والاجتماعية علي الحالة الغذائية والصحية في هذه الدول .

2- التعرف علي المشاكل الغذائية بوجه عام وأمراض نقص البروتين بوجه خاص .

يركز هذا المقرر علي مشاكل التغذية الخاصة بدول العالم الثالث والاحتياجات الغذائية لهم ، الإمداد بالغذاء علي المستوي العالمي ، التأثير الثقافي والاجتماعي علي الأمراض المتعلقة بالغذاء ، وكذلك نقص بعض المغذيات في الدول النامية والمتقدمة - كما يتناول المقرر المشاكل المؤدية إلي نقص الإمداد بالغذاء بشكل عام ، ونقص البروتين الحيواني بوجه خاص .

409- (ت.ع) تكنولوجيا الأغذية ومراقبة الجودة

يهدف المقرر الي :

1- دراسة تكنولوجيا الأطعمة المتبعة محليا ودوليا .

2- إكساب الطالب المهارات المتعلقة بتجهيز وتصنيع وإنتاج الحبوب والسكر وخلافه من المنتجات الغذائية .

3- دراسة العوامل التي تحدد جودة المنتج الغذائي أثناء عمليات تداول الأغذية .

يشمل المقرر دراسة لتكنولوجيا الأطعمة كما هو متبع محليا ودوليا علي المستوى

التجاري والصناعي ، من خلال دراسة هذا المقرر يكتسب الطالب المعارف والمهارات والمفاهيم والاتجاهات المتعلقة بالتجهيز والتصنيع والإنتاج (تكنولوجيا الحبوب ، السكر والحلوى ، الزيوت والدهون ، اللحوم والأسماك ، الألبان ومنتجاتها...) ويدرس الطالب من خلال موضوعات هذا المقرر العوامل التي تتحكم في جودة المنتج الغذائي خلال عمليات الأعداد والتصنيع والتخزين والتداول فيكتسب الطالب بانتهاه دراسته لهذا المقرر المعارف والمهارات الضرورية في مجال جودة المنتج الغذائي ووضمان سلامته خلال عمليات الإنتاج المختلفة التي يمر فيها .

العملي: يقوم الطالب بالتطبيقات العملية لطرق التصنيع المختلفة المستخدم في إعداد المنتجات الغذائية التي تم دراستها ضمن موضوعات المقرر النظري .



410- (ت.ع) مشروع (التغذية / علوم الأطعمة)

يهدف المقرر الي :

1- تزويد الطالب بالمعلومات المفصلة والمهارات اللازمة لتداول المشاكل المرتبطة بمجال التغذية وعلوم الأطعمة.

2- تدريب الطالب علي العمل الجماعي سواء مع زملائه بالقسم العلمي أو الأقسام الأخرى .

يزود هذا المقرر الطالب بالمعلومات المفصلة عن الطرق التطبيقية لتداول المشاكل المرتبطة بالمجال (تغذية - علوم أطعمة) ، ففي هذا المقرر يعمل الطالب ضمن مجموعة لإظهار قدراتهم علي تكامل المعلومات المهنية مع التطبيقية بالاشتراك مع التخصصات المختلفة بالقسم العلمي .

411- (ت.ع) حلقات بحث في التغذية وعلوم الأطعمة

يهدف المقرر الي :

1- إكساب الطالب مهارة الاتصال المهني من خلال التعرف علي الأبحاث العلمية الجارية أو الموضوعات البحثية الواجب التطرق إليها في مجال التخصص .

2- إكساب الطالب مهارة عرض وإلقاء الموضوعات أو المشكلات البحثية التي قام بدراستها .

في هذا المقرر يقوم الطالب بممارسة الاتصال المهني واكتساب الخبرة في الاتجاهات الحديثة والتطور في مجال التخصص من خلال تقديم وعرض الموضوعات المختلفة. سيقوم الطالب بالفحص العميق لموضوعات أو مشكلات بحثية (موضوعات حديثة) كما سيقوم بتقديم (عرض وإلقاء) هذه الموضوعات أو المشاكل وأيضاً تقديم التقارير المكتوبة عنها

412- (ت.ع) دراسات في التغذية والأمراض المتوطنة

يهدف المقرر الي :

1- دراسة العلاقة بين الغذاء و الامراض المتوطنة و تحليل الدراسات المتعلقة بذلك.
2- التعرف على برامج الترصد التغذوي المختلفه التي تساعد في علاج اثار الامراض المتوطنة.
يتناول هذا المقرر إلقاء الضوء علي علاقة الغذاء ببعض الأمراض المتوطنة محلياً وعالمياً والاتجاهات الصحية والدراسات الإكلينيكية التي تم إجراؤها ، مع تحليل لهذه الأمراض ومناقشة الدراسات التي أجريت علي الحيوان أيضاً في هذا الصدد . كذلك وإلقاء الضوء علي الدراسات النظرية والعملية المعينة علي تصميم وتطبيق برامج الترصد التغذوي علي المستوي المحلي والعالمي بما يتضمن أعراض هذه البرامج وطرق جمع البيانات ، دلائل الحالة الغذائية للمجموعات المعرضة للخطر ، والطرق المؤثرة علي اختيار الدلائل وكذلك تفسير بيانات هذه البرامج



413- (ت.ع) تطبيقات الحاسب الآلي في مجال التغذية وعلوم الأطعمة

يهدف المقرر الي :
يتناول هذا المقرر تعريف الطالب بالبرامج المستخدمة في مجال التغذية وعلوم الأطعمة
مثل برامج تحليل وتقدير الحالة الغذائية ، تخطيط الوجبات ، عمليات الجرد والتنظيم وأيضا
برامج الاتصال .
العملي : صمم الجزء العملي لهذا المقرر ليتمكن الطلاب من استخدام الحاسب الشخصي بكفاءة
في تخطيط وتحليل الوجبات الغذائية .

414 - (ت.ع) الاستشارات الغذائية

يهدف المقرر الي :
1- تزويد الطالب بمهارات الاتصال اللازمه لتزويد الأفراد أو الجماعات بالاستشارات
التغذوية .
2- تمكين الطالب من اعداد خطط الرعاية التغذوية اللازمة للأفراد الراغبين في الاستشارات
التغذوية .
3- تطوير وسائل وأساليب التثقيف الغذائي المتبعة في الاستشاره الغذائيه .
صمم هذا المقرر ليزود الطالب بمهارات الاتصال اللازمه لدراسة الحالة الغذائية
والطرق المتبعة للإرشاد ، كذلك المهارات اللازمه لعمل خطط الرعاية التغذوية وأيضا مهارات
التقييم والتوثيق للتأكيد علي طرق الإرشاد التغذوي من خلال الاستشارات لاستخدامها مع الأفراد
والمجموعات الصغيرة . أيضا يشمل هذا المقرر علي تطوير المواد التثقيفية وأيضا طرق
الاتصال.

