|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1**- بيانات المقرر:** | | | |
| **الرمز الكودي : 5708** | **اسم المقرر :** التغذية التطبيقية | | **نوع المقرر: □اجبارى□أختيارى** |
| **1.أسم البرنامج:** | | **برنامج الصناعات الغذائية** | |
| **2.القسم العلمى المسئول عن البرنامج :** | | **الصناعات الغذائية** | |
| **4- التخصص:** | | **صناعات غذائية** | |
| **5- برنامج الدراسات العليا:** | | **□ دبلوم □ ماجستير□دكتوراه** | |
| **6-الفصل الدراسى:** | | **□الآول □ الثانى** | |
| **7- عدد الوحدات / الساعات المعتمدة:/ 3 وحدات** | | **( 2 ) نظري + ( 2 ) عملي** | |
| **8.تاريخ إعتماد توصيف البرنامج :** | | **تاريخ إعتماد البرنامج 26/ 5/2010 و اعتماد التحديثات بمجالس الكلية بتاريخ 7/10/ 2013 و 19/3/ 2014 و 16/ 9/ 2015م** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **2- أهداف المقرر :** | يلم بالمبادئ الأساسية والتطبيقية للتغذية التطبيقية و يلم بإعداد وجبات أغذية للفئات المختلفة (رياضيين – سيدات – رجال – أطفال – حوامل –طلاب مدارس- مرضعات – جنود و يلم باحتياجات الفرد الغذائية طبقا لحالته الصحية و يلم بكيفية عمل برامج تغذية للفئات الخاصة و يلم بكيفية عمل برامج تغذية للمرضى |
| 3- **النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :** | |
| **أ- المعلومات والمفاهيم:** | 1. يتعرف الطالب على المكونات الكبرى والصغرى للغذاء بصفة عامة |
| 2. يتعرف على الاحتياجات اليومية للفرد العادى – للفئات الخاصة. |
| 3. يحدد الشروط الواجب توافرها فى الغذاء المتزن. |
| 4. يتعرف على كيفية اعداد برامج لتغذية الاطفال فى المرحل العمرية المختلفة |
| 5. يتعرف على كيفية اعداد برامج للاغذية المكملة |
| **ب- المهارات الذهنية :** | 1. يحدد الغذاء المناسب لكل: فئة عمرية – طبيعة النشاط – فئات خاصة. |
| 2. يقيم الوجبات الغذائية. |
| 3. يحقق التوازن الغذائى فى اعداد الوجبة |
| 4. يحدد انسب الطرق لاعداد الوجبات للفئات المختلفة |
| 5. يختار انسب المواد الخام اللازمة لاعداد وجبات غذائية غنية تتناسب مع المواصفات القياسية |
| **جـ- المهارات المهنية والعملية:** | 1. يعد برامج غذائية للفئات المختلفة. |
| 2. يقييم الأغذية بيولوجيا (كيفية حساب معدل الهضم والتمثيل ومعامل الاستفادة من الغذاء). |
| 3. يعد جداول تغذية علاجية. |
| 4. يعمل كمرشد غذائى لتوعية فئات الشعب المختلفة |
| 5. يقييم القيمة الغذائية للوجبات الغذائية مستندا على المواصفات القياسية |
| **د - المهارات العامة :** | 1. يعمل فى مجموعات صغيرة. |
| 2. يساعد المستثمرين فى دراسة الجدوى للمشروعات المختلفة. |
| 3. يطور الانتاج ويحل المشاكل التى تقابل المنتجين. |
| 4. يتواصل مع الاخرين بكفاءة ويستخدم التكنولوجيا الحديثة |
| **4- محتوى المقرر:** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **عدد الساعات**  **العملية** | **المحاضرة** | **عدد**  **الساعات**  **النظرية** | **الموضوع** |
| - | **الاولى** | 2 | **مقدمة فى علم التغذية التطبيقية** |
| - | **الثانية** | 2 | **مصطلحات عامة** |
| - | **الثالثة** | 2 | **التعرف على الاحتياجات الفئات المختلفة من السعرات الحرارية** |
| - | **الرابعة** | 2 | **عمل وجبات خاصة بالرياضيين** |
| - | **الخامسة** | 2 | **عمل وجبات خاصة بالجنود** |
| - | **السادسة** | 2 | **تصميم برامج تغذية للفئات المختلفة** |
| - | **السابعة** | 2 | **عمل وجبات خاصة بالأطفال قبل المدرسة – تلاميذ المدارس** |
| - | **الثامنة** | 2 | **عمل وجبات خاصة بالفئات الحساسة (سيدات حوامل** |
| - | **التاسعة** | 2 | **المرضعات** |
| - | **العاشرة** | 2 | **فئات مرضى بأمراض محددة** |
| - | **الحادية عشر** | 2 | **عمل وجبات خاصة بمرضى التغذية (سمنة)** |
| - | **الثانية عشر** | 2 | **عمل وجبات خاصة بمرضى التغذية (نحافة)** |
| - | **الثالثة عشر** | 2 | **تقييم الوجبات الغذائية** |
| - | **الرابعة عشر** | 2 | **موضوعات بحثية مرجعية ومناقشتها** |
| - |  | 28 | **الآجمالى** |
| عدد **الساعات**  **العملية** | **الدروس العملية** | **عدد**  **الساعات**  **النظرية** | **الموضوع** |
| 2 | **الاولى** | - | **مقدمة فى علم التغذية التطبيقية** |
| 2 | **الثانية** | - | **مصطلحات عامة** |
| 2 | **الثالثة** | - | **التعرف على الاحتياجات الفئات المختلفة من السعرات الحرارية** |
| 2 | **الرابعة** | - | **عمل وجبات خاصة بالرياضيين** |
| 2 | **الخامسة** | - | **عمل وجبات خاصة بالجنود** |
| 2 | **السادسة** | - | **تصميم برامج تغذية للفئات المختلفة** |
| 2 | **السابعة** | - | **عمل وجبات خاصة بالأطفال قبل المدرسة – تلاميذ المدارس** |
| 2 | **الثامنة** | - | **عمل وجبات خاصة بالفئات الحساسة (سيدات حوامل** |
| 2 | **التاسعة** | - | **المرضعات** |
| 2 | **العاشرة** | - | **فئات مرضى بأمراض محددة** |
| 2 | **الحادية عشر** | - | **عمل وجبات خاصة بمرضى التغذية (سمنة)** |
| 2 | **الثانية عشر** | - | **عمل وجبات خاصة بمرضى التغذية (نحافة)** |
| 2 | **الثالثة عشر** | - | **تقييم الوجبات الغذائية** |
| 2 | **الرابعة عشر** | - | **موضوعات بحثية مرجعية ومناقشتها** |
| 28 |  | - | **الآجمالى** |

|  |  |
| --- | --- |
| **5- أساليب التعليم والتعلم.** | □محاضرات نظرية.□تدريبات عملية.حلقات نقاش.  □مادة بحث. □أعمال فصلية. |
| 7- **تقويم الطــلاب :** | |
| أ- **أساليب تقويم الطــلاب:** | □أمتحان نظرى نهائى□أمتحان عملي□أمتحان شفوى□مادة بحث |
| **ب- توقيت التقييم:** | التقييم(1) أمتحان الشفوى: الأسبوع 14  التقييم (2)أمتحان العملى الأسبوع 15  التقييم (3)أمتحان النظرى الأسبوع 16 |
| **جـ- توزيع درجات التقييم:** | امتحان نظرى نهائى: 60 درجة  الامتحان الشفوي : 10 درجة  الإمتحان العملى:30درجة  المجموع: 100 درجة |
| **8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :** | |
| **أ- مذكرات المقرر:** | مذكرة خاصة كل موضوع يعدها أستاذ المادة |
| **ب- الكتب الدراسية:** |  |
| **جـ- كتب مقترحة** | Srilakshm, B. (2008). Nutrition Science New age international. 3rd Ed.  Wilson, E.D.; Fisher, K.H. and Fuqua, M. (1965). Principles pf nutrition. Wiley Easten University Edition  Mann, J. and Truswell, A.S. (2001). Essential of human nutrition oxford University Press. |
| **د – مجلات دورية ، مواقع إنترنت.** | J. of Food Science  J. of Food Protection  J. Agricultural Chemistry  [www.sciencedirect.net](http://www.sciencedirect.net)  [www.blakell.com](http://www.blakell.com)  www.springerlink.com |

**9 ـ الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم**

مساعدات تعليم / مواد: ومثال على ذلك: سبورات بيضاء- جهاز عرض فوقي – جهاز عرض داتا شو و فيديو - ثابت.

مختبر --- وغرف تعليم / قاعة. مختبر --- وغرف تعليم / قاعة.

أجهزة معملية و تجهيزات -حاسبات شخصية.

**ـ تاريخ إعتماد البرنامج 26/ 5/2010 و اعتماد التحديثات بمجالس الكلية بتاريخ 7/10/ 2013 و 19/3/ 2014 و 16/ 9/ 2015م**

منسق البرنامج: أ.د/ اشرف شروبه

أستاذ المادة : أ.د.**مصطفى سليمان الغرابلى** رئيس مجلس القسم : أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقى

**التوقيع : التوقيع :**

**التاريخ : / /**