

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تغذية الإنسان
رقم المساق	AGFI3310
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

1 - التعرف على الاحتياجات اليومية من الغذاء
2 - التعرف على المكونات الصغرى والكبرى للغذاء وأهميتها في التغذية
3 - التعرف على أمراض سوء التغذية
4 - كيفية تخطيط الوجبات
5 - كيفية تقييم الحالة التغذوية
6 - كيفية تقييم الحالة التغذوية

ثالثاً :المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* التعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية والميكروبية لمكونات الغذاء والتفاعلات الخاصة بها وكيفية التحكم في هذه التفاعلات
	* التعرف على أمراض سوء التغذية
	* التعرف على كيفية تخطيط وتقييم الحالة التغذوية
	* التعرف على كيفية تخطيط وتقييم الحالة التغذوية
المهارات الذهنية	* التعرف على كيفية تخطيط وتقييم الحالة التغذوية
	* التعرف على كيفية تخطيط وتقييم الحالة التغذوية
	* التعرف على كيفية تخطيط وتقييم الحالة التغذوية
	* كيفية حساب المتطلبات اليومية من الطاقة
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* حساب متطلبات الطاقة
	* وضع جداول التغذية الجماعية والتغذية الخاصة وإعداد وجبات غذائية تناسب الظروف الصحية المختلفة للإنسان
	* يقوم بتدعيم وتقوية الأغذية
المهارات العامة	* العمل ضمن فريق وتفهم سلوك المجموعات
	* استخدام تطبيقات الحاسب الآلى المتخصصة في مجال المهنة
	* يواصل التعقيم الذاتي

رابعاً : محتوى المساق

- 1 - الأهمية الغذائية المواد الكربوهيدراتية واحتياجات الجسم اليومية
- 2 - الأهمية الغذائية المواد البروتينية واحتياجات الجسم اليومية
- 3 - الأهمية الغذائية المواد الدهنية واحتياجات الجسم اليومية
- 4 - الأهمية الغذائية الفيتامينات الذائبة في الماء
- 5 - الأهمية الغذائية الفيتامينات الذائبة في الدهون
- 6 - الأهمية الغذائية الأملاح والمعادن
- 7 - الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية
- 8 - أمراض سوء التغذية
- 9 - تخطيط الوجبات وتقييم الحالة التغذوية
- 10 - الأهمية الغذائية الأملاح والمعادن
- 11 - الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية
- 12 - أمراض سوء التغذية
- 13 - تخطيط الوجبات وتقييم الحالة التغذوية

خامساً : أساليب التعليم وتعلم المساق

- 1 - محاضرات
- 2 - تقارير
- 3 - مجموعات النقاش

تقويم الطلبة

توزيع الدرجات	التوقيت	الأساليب المستخدمة
20	الاسبوع 6	امتحان نصفي
20	الاسبوع 13	امتحان عملي
5		تقارير
5		حضور و مناقشة
50	الاسبوع 14	الامتحان النهائي

الكتب الدراسية والمراجع

كتب ملزمة	تغذية الانسان د.أحمد التكروري
كتب مقترحة	Handbook of Nutrition and Food, Second Edition, Carolyn Berdanier, 2007