

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

جمهورية السودان



جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم



دليل كلية العلوم الأسرية

٢٠١٧/١٤٣٨ هـ / م

عنوان كلية العلوم الأسيية : ودممني - ولاية الجزيرة - السودان

الموقع الإلكتروني للجامعة: Web Site: www.uofq.edu.sd

البريد الإلكتروني للجامعة: E-mail : info.uofq.edu.sd

استهلال

قال تعالى :

﴿ وَمِنَ النَّاسِ وَالْدَّوَابِّ وَالْأَنْعَامِ مُخْتَلِفٌ أَلْوَنُهُ، كَذَلِكَ ۖ
إِنَّمَا يَخْشَى اللَّهَ مِنْ عِبَادِهِ الْعُلَمَاءُ ۗ إِنَّ اللَّهَ عَزِيزٌ غَفُورٌ ۖ ﴾

[فاطر: 28]

تمهيد

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على خير خلق الله وعلى آله وصحبه أجمعين، استكمالاً لدور جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم في مجالات التدريس والبحث العلمي وخدمة المجتمع ولاهية دور المرأة في المجتمعات باعتبارها مربية للأجيال وركيزة للمجتمع فبصلاحها يصلح المجتمع وبفسادها يفسد، ولذلك كانت هدفاً رئيساً لحملات الغزو الثقافي لتغير المجتمعات، فكان لزاماً علي جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم أن تولي المرأة اهتماماً يتناسب مع أهميتها في المجتمع وذلك بالمساهمة في تأهيلها وإعدادها إعداداً يمكنها من أداء رسالتها العظيمة على أكمل وجه وأسلم طريق وبقية من الانجراف وراء التقليد الأعمى، فكان أن اقترحت انشاء كلية تسد هذه الثغرة هي كلية العلوم الأخرية التي تستهدف المرأة خاصة. بدأت الإجراءات العملية لذلك باصدار الأخ مدير الجامعة قراراً بتكوين لجان لإعداد مقترح الكلية.

تكونت اللجان من الآتية اسمائهم:

رقم	الاسم	الدرجة العلمية	التخصص	الجامعة
١	د.رقية عبدالله الطيب الماحي	أ. مشارك	الكيمياء + المناهج وطرائق التدريس	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
٢	محمد أحمد محمد أبارو	أستاذ	المناهج وطرائق التدريس	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
٣	د. ابراهيم الصادق سالم	أ. مشارك	أصول التربية	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
٤	د. صديق محمد سعيد	أ. مساعد	علم الاجتماع	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
٥	د. بثينة عبدالقادر بابتوت	أ. مساعد	الفقه المقارن	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
٦	د.عمار محمد أحمد	أ. مساعد	اللغة الإنجليزية	جامعة المجمعة
٧	د. عبدالصمد علي عبدالصمد	أ. مساعد	التفسير	جامعة السودان والتكنولوجيا

٨	د. خالد رحمة الله صالح	أ. مشارك	أصول التربية	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
٩	د. صفاء محمد الواثق	أ. مساعد	تقنيات التعليم	جامعة الملك عبد العزيز
١٠	د. ست البنات يوسف	أ. مساعد	المناهج وطرائق التدريس	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم
١١	د. الزلفي عبد الله مصطفى	أ. مساعد	الفقه المقارن	جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم

عكفت اللجان على إعداد المقترح وذلك وفق الخطوات التالية:

١. التقسيم إلى لجان عمل مصغرة وتوزيع المهام بينها.
٢. الاطلاع على مناهج الجامعات والكليات المحلية والاقليمية النظرية.
٣. إعداد مقترح أولي للكلية يشتمل على مسميات الأقسام والخطط الدراسية لها.
٤. اقترحت اللجنة اعتماد سياسة التدرج في عدد الأقسام ثم تتوسع الكلية تدريجياً بإضافة أقسام أخرى، فكانت الأقسام المقترحة لتكون أول الغيث في هذه الكلية هي:

أ. قسم علوم الغذاء والتغذية .

ب. قسم الاقتصاد المنزلي.

استعانت اللجان ببعض المختصين في المجال من المؤسسات التعليمية النظرية كما اهدت بمناهج الكليات والأقسام النظرية في عدد من الجامعات المحلية والإقليمية في إعداد المنهج المقترح للكلية مع مراعاة رؤية الجامعة وخصوصيتها. المرجعيات من أعضاء هيئة التدريس من المؤسسات النظرية:

رقم	الأسم	الدرجة العلمية	التخصص	الجامعة
١	د. إقبال عبد القادر عبد اللطيف	أ. مشارك	علوم البيئة	كلية الزراعة/ جامعة الجزيرة
٢	د. خديجة محمد الأمين بلال	أ. مساعد	الإنتاج الحيواني	كلية الزراعة/ جامعة الجزيرة

٣	د. إخلص محمد علي محمد المنصور	أ. مساعد	صحة المجتمع	كلية العلوم التطبيقية/ جامعة الجزيرة
٤	أ. السر حسن إبراهيم	محاضر	تصميم الأزياء والملابس الجاهزة	كلية الفنون الجميلة / جامعة السودان والتكنولوجيا

المرجعيات من الكليات والجامعات النظرية:

- أ. جامعة الخرطوم. كلية التربية. قسم العلوم الأخرية.
- ب. جامعة أم درمان الإسلامية. كلية التربية. قسم العلوم الأخرية.
- ج. جامعة السودان. كلية الزراعة. قسم العلوم الأخرية والمجتمع.
- د. جامعة أفريقيا العالمية. كلية العلوم الأخرية وتنمية المجتمع.
- هـ. جامعة الرباط. كلية التقنية الصحية. قسم التغذية العلاجية.
- و. بخت الرضا. المركز القومي المناهج والبحث التربوي. قسم العلوم الأخرية.
- ز. جامعة الملك عبد العزيز. كلية الاقتصاد المنزلي. أقسام: العلوم الأخرية/ الغذاء والتغذية/ الأمومة والطفولة/ الإدارة والسكن/ علوم الأطعمة ومؤسساتها. (المملكة العربية السعودية).
- ح. جامعة بغداد. كلية التربية. قسم الاقتصاد المنزلي. (العراق).
- ط. جامعة الطائف. كلية التربية. قسم الاقتصاد المنزلي. (المملكة العربية السعودية).
- ك. جامعة طيبة. كلية علوم الأسرة. أقسام: السكن وإدارة المنزل/ التصميم الداخلي/ (المملكة العربية السعودية).
- ل. الكلية الجامعية للأم والعلوم الأخرية أقسام: علوم الأغذية/ تصميم ملابس/ التصميم الجرافيكي/ الاقتصاد المنزلي/ دراسات الطفولة/ الملابس والمنسوجات/ (الإمارات العربية).

- م . جامعة حلوان .كلية الاقتصاد المنزلي .أقسام : التغذية وعلوم الأطعمة/ الاقتصاد المنزلي التربوي/إدارة مؤسسات .(مصر).
- ن . جامعة المنصورة . كلية التربية النوعية . قسم الأسرة والطفولة/ الصناعات الجلدية .(مصر).
- هـ . جامعة القصيم .كلية التصاميم والاقتصاد المنزلي .قسم التغذية وعلوم الأطعمة .(المملكة العربية السعودية).
- ي . جامعة المنوفية . كلية الاقتصاد المنزلي .
- بين أيديكم دليل كلية العلوم الأخرية والذي يشتمل على الخطط الدراسية للأقسام وكذلك توصيف للمقررات الدراسية ليكون هادياً للإخوة أعضاء هيئة التدريس والطالبات ولكل المهتمين بمجالات العلوم الأخرية .

والله من وراء القصد وهو يهدي السبيل

د . رقية عبدالله الطيب الماحي

عميد كلية العلوم الأخرية

المقدمة

الحمد لله القائل ﴿وَمَنْ يَعْمَلْ مِنْ الصَّالِحَاتِ مِنْ ذَكَرٍ أَوْ أُنْثَىٰ وَهُوَ مُؤْمِنٌ فَأُولَٰئِكَ يَدْخُلُونَ الْجَنَّةَ وَلَا يُظْلَمُونَ نَبْرًا﴾ [النساء: ١٢٤]. والصلاة والسلام على رسول الله صلى الله عليه وسلم القائل (استوصوا بالنساء خيراً).

جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم واحدة من مؤسسات التعليم العالي، بدأت كفرع بولاية الجزيرة لجامعة القرآن الكريم والعلوم الإسلامية بأمر درمان في العام ١٤١٢هـ / ١٩٩١م. تطور الفرع وانتشرت كلياته في محليات الولاية المختلفة بينما ظلت إدارته العليا في مدينة ومدني عاصمة الولاية. وفي العام ١٤٢٨هـ / ٢٠٠٧م تم ترفيعه إلى جامعة منفصلة تحت مسمى جامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم، تضم الجامعة عدد من الكليات تنتشر في محليات الولاية هي: كلية الشريعة، كلية التربية وكلية التربية مرحلة الأساس ومقرها مدينة ومدني حاضرة الولاية، كلية القرآن الكريم بمحلية الكاملين، كلية الاقتصاد بمحلية الحصاصي، كلية علوم الحاسوب وكلية الشريعة رفاة بمحلية شرق الجزيرة، كلية اللغة العربية بمحلية المناقل، كلية اللغات بمحلية جنوب الجزيرة.

وتجئ كلية العلوم الأخرية المقترحة لتكون رافداً إضافياً لكليات الجامعة لتسهم في النهوض بالمرأة إسهاماً في حل المشكلات المجتمعية وتحقيقاً للتوافق الناجح في الحياة قاصدة تمكينها لتكون عضواً إيجابياً فاعلاً في المجتمع. تشمل الكلية على برامجين في العام الدراسي الأول هما:

١. بكالوريوس الشرف في العلوم الأخرية تخصص علوم الغذاء والتغذية.

٢. بكالوريوس الشرف في العلوم الأخرية تخصص الاقتصاد المنزلي.

رؤية الكلية:

الارتقاء بالمرأة وأسرتها ثابتةً على دينها مواكبةً لعصرها.

رسالة الكلية:

الإسهام في بناء الإنسان وتنمية المجتمع وتوفير كوادرنسوية مؤهلة في المجالات ذات الصلة بالمرأة والأسرة.

أهداف الكلية:

- تحرص الكلية على أن تحتل مركزاً متميزاً في مجال العلوم الأسرية من خلال تحقيق الأهداف الآتية :
١. توفير أطر بشرية متخصصة ومؤهلة تلبي حاجات المجتمع في مجالات العلوم الأسرية.
 ٢. تقديم برامج تدريبية متقدمة لتأهيل وصقل مهارات الطالبة في مجالات العلوم الأسرية في التخصصات المعنية.
 ٣. تأهيل وتدريب الطالبات لنيل درجة بكالوريوس شرف العلوم الأسرية في التخصصات المعنية.
 ٤. الإسهام في دعم وتطوير البحث العلمي والتطبيقي في مجالات علوم الغذاء والتغذية وعلوم الاقتصاد المنزلي وتوجيهه لتطوير المجتمع وحل مشكلاته.
 ٥. تطبيق أحدث الأساليب والتقنيات في تعليم وتعلم مجالات العلوم الأسرية.
 ٦. الإسهام في تطوير المجتمع بتصميم وتنفيذ برامج تدريسية وتدريبية في مجالات العلوم الأسرية ضمن برامج كلية المجتمع بالجامعة.

مقر الكلية:

تعد الكلية ضمن منظومة الكليات داخل عاصمة الولاية- مدينة ود مدني- ومقرها بمركز الطالبات بالجامعة في وسط المدينة.

الدرجة التي تمنحها الكلية:

تمنح الكلية درجة بكالوريوس الشرف في العلوم الأسرية في التخصص المعني بعد إكمال البرنامج بنجاح.

نظام الترشيح والقبول والتسجيل:

يتم الترشيح للكلية طالبات (فقط) من المساق العلمي ويتم ترشيح وقبول الطالبات وفق لائحة الإدارة العامة للقبول الصادرة عن وزارة التعليم العالي والبحث العلمي وشروط القبول الداخلية لجامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم. ويتم تسجيلهن وفق اللوائح والنظم بأمانة الشؤون العلمية بجامعة القرآن الكريم وتأسيس العلوم.

نظام الدراسة:

النظام السنوي المعدل الذي يتم فيه تقسيم العام الدراسي إلى فصلين دراسيين.

تعريفات:**• الساعة المعتمدة:**

هي ساعة مخصصة لمحاضرة نظرية واحدة في الأسبوع على مدى إثني عشر أسبوعاً (فصل دراسي) غير شاملة لفترة الامتحان، وكل ساعتين أو ٣ ساعات عملية أو ساعتين تمارين في الأسبوع تعادل ساعة نظرية واحدة.

• الخطة التدريسية:

هي مخطط يشتمل على الآتي:

- وصفاً شاملاً للبرنامج الدراسي.
- وصفاً تفصيلياً للمقررات الدراسية التي ينبغي على الطالبة إكمال دراستها بنجاح للحصول على الدرجة العلمية.

• الفصل الدراسي:

مدة زمنية خاصة بالتدريس تمتد إلى إثني عشر أسبوعاً لا تشتمل على فترة الامتحانات.

• العام الدراسي:

المدة الزمنية المخصصة للتدريس والتي يتم تحديدها في نهاية كل عام دراسي طبقاً للتقويم المقترح الذي تقدمه أمانة الشؤون العلمية بالجامعة والذي يتم إجازته من مجلس الأساتذة بالجامعة. ويتألف العام الدراسي الواحد من فصلين دراسيين.

• مطلوبات الجامعة:

هي مجموعة من المقررات التي تدرس بكافة كليات الجامعة ويجب على الطالب اجتيازها بنجاح.

• طريقة الترميز:

يتكون رمز المقرر في مطلوبات الجامعة ومطلوبات الكلية من ٥ خانات:

- إثنان منها حروف ترمز إلى مجال المقرر

- (مج ت أ = مطلب جامعة، مك - ع أ = مطلب كلية).
- ثلاثة منها أرقام وتمثل من اليسار إلى اليمين الآتي:
(المستوى الدراسي، الفصل الدراسي، ترتيب المقرر في المجال).
 - أما مطلوبات التخصص فيتكون الرمز من ست خانات (ثلاث حروف وثلاث أرقام):
 - أثنان منها رمز الكلية (ع أ).
 - خانة واحدة ترمز للقسم (ت = التغذية، ص = الاقتصاد المنزلي)
 - ثلاث خانات منها عبارة عن أرقام تمثل من اليسار إلى اليمين الآتي:
(المستوى الدراسي، الفصل الدراسي، ترتيب المقرر في المجال).

أقسام الكلية:

بدأت الكلية بقسمين هما:

١. قسم علوم الغذاء والتغذية.
٢. قسم الاقتصاد المنزلي.

مطلوبات الكلية

مقررات مطلوبات الكلية:

الساعات المعتمدة	ساعات الإتصال		المقرر	الرمز	الرقم
	نظري	عملي			
الفصل الدراسي الأول					
٢	-	٢	مدخل العلوم الأسرية	مك ١٠١	١
٢	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثاني					
٣	٢	٢	مدخل الحاسوب	مك ٢٠٢	٢
٢	-	٢	الأجهزة والأدوات المنزلية	مك ٢٠٣	٣
٥	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثالث					
٢	-	٢	فقه الأسرة (١)	مك ٣٠٤	٤
٢	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الرابع					
٢	-	٢	العلاقات الأسرية	مك ٤٠٥	٥
٢	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الخامس					
٢	-	٢	فقه الأسرة (٢)	مك ٥٠٦	٦
٣	٣	٢	مهارات الحاسوب	مك ٥٠٧	٧
٢	-	٢	علم الاجتماع	مك ٥٠٨	٨
٧	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السادس					
٢	-	٢	الصحة النفسية	مك ٦٠٩	٩
٢	-	٢	إدارة الجودة الشاملة	مك ٦١٠	١٠
٣	٣	٢	الإسعافات الأولية	مك ٦١١	١١
٧	مجموع الساعات				

الفصل الدراسي السابع				
١٢	مك ٧١٢	مهارات الإتصال	٢	-
١٣	مك ٧١٣	اقتصاديات الأسرة وترشيد الاستهلاك	٢	-
٤	مجموع الساعات			
الفصل الدراسي الثامن				
١٤	مك ٨١٤	مناهج البحث العلمي	٢	-
١٥	مك ٨١٥	الإحصاء التطبيقي	٢	-
٤	مجموع الساعات			
الفصل الدراسي التاسع				
١٦	مك ٩١٦	قضايا أسرية معاصرة	٢	-
٢	مجموع الساعات			
٣٥	مجموع الساعات الكلي			

توصيف مقررات مطلوبات الكلية

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الأول	مك-ع ١٠١	مدخل العلوم الأسرية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأسرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر العلوم الأسرية من حيث المفهوم والأهداف والأهمية والتطور التاريخي مع استعراض الاتجاهات المتجددة لهذا العلم وعلاقته بالعلوم الأخرى والتكنولوجيا. كما يتناول المقرر تعريف الطالبة بدورها في حل مشكلات المجتمع.

أهداف المقرر :

١. تحديد أهمية التخصص وأهدافه وطبيعته وعلاقته بالعلوم الأخرى.
٢. تتبع تاريخ تطور التخصص بمجالاته والعوامل المجتمعية المؤثرة عليه.
٣. تمييز المكونات المعرفية لكل مجال من مجالات التخصص.
٤. تمييز الفرق بين المشاكل والقضايا الأسرية .
٥. التعرف على أساليب البحث العلمي المناسبة لدراسة حالات أسرية مختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	العلوم الأسرية: تعريفها - أهدافها- تاريخها وتطورها - الفلسفة القائمة عليها - مجالاتها	الأول
٢	الغاية من دراستها وتدريسها - أهميتها -علاقتها بالعلوم الأخرى	الثاني
٢	نمو الفرد وتطور الأسرة: الفرد ونموه وحاجاته وتطوره خلال مراحل الحياة وعلاقة ذلك بتطور الأسرة وتغير احتياجاتها	الثالث

٢	الأسرة تعريفها- أهميتها- وظائفها- خصائصها - احتياجاتها الحياتية اليومية	الرابع
٢	الأسرة في عالم متغير - دورة حياة الأسرة	الخامس
٢	دور المؤسسات الاجتماعية في خدمة ورعاية الأسرة	السادس
٢	أساليب البحث العلمي في مجال الأسرة	السابع
٢	الدراسات والبحوث في مجال الأسرة	الثامن
٢	البرامج والجمعيات والهيئات المحلية والإقليمية والعالمية للأسرة + الأيام العالمية ذات العلاقة بالأسرة.	التاسع
٢	التحديات والمشاكل والقضايا الأسرية تعريفها- خصائصها - أنواعها - أبعادها - التداخل بينها.	العاشر
٢	أمثلة للتحديات والمشاكل وطرق رصدها وتحديد أسبابها - الأساليب العلمية في دراستها -	الحادي عشر
٢	دور متخصصة العلوم الأسرية تجاه هذه التحديات والمشكلات	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- | | | |
|----------------------|---------------------|------------------|
| ١/ المحاضرات | ٢ / التعلم التعاوني | ٣ / العصف الذهني |
| ٤ / التعلم الذاتي | ٥ / المناقشات | ٦ / حل المشكلات |
| ٧ / المشاريع البحثية | | |

تقييم مخرجات التعليم:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. حقي، زينب محمد و أبوسكينة،نادية حسن (٢٠٠٩)، العلاقات الأسرية بين النظرية والتطبيق، جدة: خوارزم العلمية.
٢. حقي، زينب محمد (٢٠٠٢) مقدمة في الاقتصاد المنزلي، الطبعة الأولى ، القاهرة ، مكتبة عين شمس.
٣. كوجك، كوثر حسين (٢٠٠٦) اتجاهات حديثة في المناهج وطرق التدريس، الطبعة الثالثة ، القاهرة ، عالم الكتب.
٤. محمود، شوق أسعد (٢٠١٢) ، علم اجتماع العائلة ، الطبعة الأولى ،عمان : دار البداية.
٥. شرف، منى وآخرون (٢٠٠٥) المدخل في العلوم الأسرية، الطبعة الأولى ، الاسكندرية : مكتبة بستان المعرفة.
٦. علاء الدين، جهاد محمود (٢٠١٠) نظريات وفنيات الإرشاد الأسري ، الطبعة الأولى ، عمان: الأهلية للنشر والتوزيع.
٧. الخولي، سناء (١٩٨٣) الأسرة والحياة العائلية ، الاسكندرية : دار المعرفة الجامعية.
٨. زهران، حامد عبد السلام (٢٠٠٥) علم نفس النمو ، الطبعة السادسة ، القاهرة، القاهرة: عالم الكتب.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثاني	مك-ع ٢٠٢	مدخل الحاسوب		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملي	نظري
-	تخصصات كلية العلوم الأهرمية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر نظام التشغيل للحاسب الآلي وتطبيقاته.

أهداف المقرر:

١. رفع قدرة الطالب لاستخدام الحاسوب بأسلوب جيد وبكيفية التعامل مع نظام التشغيل والتطبيقات المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مدخل إلى التكنولوجيا المعلومات	الأول
٣	مكونات الحاسوب الآلي المادية	الثاني
٣	وحدات التخزين	الثالث
٣	مكونات الحاسوب الآلي البرمجية	الرابع
٣	نظام التشغيل windowsxp	الخامس
٣	نظام التشغيل windowsxp	السادس
٣	تطبيقات office	السابع
٣	برنامج معالج النصوص Microsoft word	الثامن
٣	برنامج معالج النصوص Microsoft word	التاسع
٣	برنامج معالج النصوص Microsoft word	العاشر
٣	شبكات المعلومات	الحادي عشر
٣	الإنترنت	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. مقدمة في الحاسب والانترنت د: عبد الله بن عبد العزيز الموسى.
٢. الكمبيوتر والانترنت في التعليم خطوة خطوة - الغريب زاهر .
٣. معجم مصطلحات الانترنت والحاسوب - أسد الدين التميمي .
٤. مقدمة في الحاسب والانترنت- عبد الله بن عبد العزيز الموسى.
٥. أساليب البرمجة- محمد أحمد أفندي.
٦. المدخل العلمي لنظام التشغيل - خالد أبو الفتوح.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثاني	مك-ع أ ٢٠٣	الأجهزة والأدوات المنزلية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر الأجهزة والأدوات المستخدمة في المنزل و أنواع خاماتها وطرق تركيبها وعملها وصيانتها وطرق اختيارها.

أهداف المقرر:

١. التعرف على الخامات المختلفة التي تصنع منها الأدوات والأجهزة المنزلية.
٢. دراسة الأدوات والأجهزة الصغيرة والكبيرة المستخدمة في المنزل من حيث طريقة تركيبها وميكانيكية عملها وطرق اختيارها وصيانتها والعناية بها .
٣. إدراك الطالبة بأهمية العناية بالأدوات والأجهزة المنزلية وصيانتها ومعرفة طرق تنظيفها.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مقدمة عن الموارد الأدوات والأجهزة المنزلية	الأول
٣	المواد المستخدمة في تغطيه بعض المعادن والأرضيات	الثاني
٣	الخامات الأساسية المكونة للأدوات والأجهزة المنزلية	الثالث
٣	المواد العازلة: (الميك، الإسبستوس، رغاوى البلاستيك والمناضد)	الرابع

الخامس	مصادر الطاقة المستخدمة في تشغيل الأجهزة وكيفية ترشيدها	٣
السادس	أسس شراء الأدوات والأجهزة المنزلية : (كفاءة الأجهزة، العمر الافتراضي، العمر الاستهلاكي، العمر الاقتصادي)	٣
السابع	الأدوات المنزلية : (أدوات: القطع، الطهي فى الفرن وعلى النار، أدوات تقديم ، أدوات تنظيف وغسل وكى، الخلاط ، أخرى)	٣
الثامن	الأسس العملية لاستخدام الأجهزة المنزلية	٣
التاسع	أجهزة إعداد وتحضير الأطعمة ، أجهزة الطهي	٣
العاشر	أجهزة التبريد والتجميد، أجهزة التهوية والتدفئة	٣
الحادي عشر	أجهزة النظافة، أجهزة العناية الشخصية	٣
الثاني عشر	أجهزة الاتصالات المنزلية.	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪

٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ / ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ / ٧٠٪

المراجع:

١. الإدارة العلمية للأدوات والأجهزة المنزلية (٢٠٠٣ م)، د. مها أبو طالب، كلية الزراعة جامعة الإسكندرية، مصر.
٢. الاتجاهات الحديثة في علوم الأسرة، (١٩٩٩م)، د. ليلي محمد الخضري وآخرون، دار القلم للنشر والتوزيع، دبي.
٣. جابر السيد الأبيض (١٩٩٧)، الأجهزة المنزلية الكهربائية، دار الكتب العلمية، المنوفية.
٤. محمد رشاد الهبيري وإبراهيم نيروز إبراهيم (١٩٨٠) الصيانة المنزلية، مركز الأهرام للترجمة والنشر، القاهرة.
٥. فاروق السيد حسين (١٩٩٥)، موسوعة الأجهزة المنزلية الإلكترونية - صيانة وإصلاح الأعطال، دار الراتب الجامعية، بيروت.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مك-ع أ ٣٠٤	فقه الأسرة (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأزهرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر أهمية الأسرة في الإسلام والقواعد التي تنظم الأسرة من المنظور الإسلامي.

أهداف المقرر:

١. تبصير الطالب بعناية الإسلام وأهميتها ودورها في المجتمع.
٢. المقارنة بين نظرة الإسلام للأسرة ونظرة غيره.

المفردات:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	الخطبة تعريفها حكمها، حكم النظر إلي الخطوبة، أحكامها: حكم الخطب علي الخطبة، خطبة المعتدة، انتهاء الخطبة.	الأول
٢	النكاح تعريفه مشروعيته حكمه	الثاني
٢	أركان عقد النكاح المتفق عليها	الثالث
٢	أركان عقد النكاح المختلف فيها	الرابع
٢	شروط صحة كل ركن	الخامس
٢	مندوبات النكاح (الوليمة - الفرح)	السادس
٢	المحرمات من النساء	السابع
٢	حقوق الزوجين	الثامن
٢	النشوز تعريفه أحكامه والحكمين	التاسع
٢	اختلاف الزوجين في الزوجية وفي متاع البيت	العاشر

٢	الشروط في النكاح تعريفها أقسامها (ما يقتضيه العقد وما يناقض العقد ومالا تعلق له بالعقد)	الحادي عشر
٢	الرضاع تعريفه ، مشروعيته أحكامه	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. المغني لابن قدامه
٢. الإقناع شرح متن أبي شجاع للخطيب
٣. الفقه الإسلامي وأدلته أ.د. وهبة الزحيلي.
٤. الشرح الصغير للشيخ الدرديري.
٥. بدائع الصنائع للكسائي.
٦. بداية الحج تأتهد لابن رشد.
٧. مواقع على الإنترنت.

٨. اسلام ويب / الأسرة :

<http://main.islamweb.net/media/index.php?page=maincategory&vPart=69&startno=0&lang=A>

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مك-ع أ ٤٠٥	العلاقات الأسرية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأسرية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر العلاقات الأسرية من منظور نظريات علم النفس الأسري.

أهداف المقرر :

١. بنية الأسرة ومراحل تطوير تكوين الأسرة من منظور علم النفس الأسري .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	الأسرة ، أهمية الأسرة - وظائف وخصائص الأسرة - أشكال وبنية الأسرة .	الأول
٢	طرق البحث في العلاقات الأسرية	الثاني
٢	نظريات في علم النفس الأسري: النظرية البنائية الوظيفية ، نظرية التفاعل الرمزي	الثالث
٢	نظريات في علم النفس الأسري نظرية التطور الأسري، نظريات التعلم الاجتماعي	
٢	نظرية التحليل النفسي الاسس النفسية للاختيار الزوجي و مراحل تكوين الأسرة: تحديد سن الزواج، الاختيار الزوجي.	الرابع
٢	الاسس النفسية للاختيار الزوجي و مراحل تكوين الأسرة: الحياة الزوجية، مصاعب الحياة الزوجية آداب العلاقات الأسرية بين الزوجين.	السادس

٢	الأسس النفسية للاختيار الزوجي و مراحل تكوين الأسرة: آداب العلاقات الأسرية وحقوق الوالدين،	السابع
٢	آداب العلاقات وحقوق الابناء والاخوة والاخوات	الثامن
٢	مسئولية الأسرة تجاه مطالب الطفل وحاجاته: الاعلان العالمي لحقوق الطفل . النمو وحاجات الطفل . مطالب نمو الطفل في الأسرة.	التاسع
٢	الأسرة والتنشئة الاجتماعية: مفهوم التنشئة الاجتماعية، بعض الاساليب الخاطئة في التنشئة الأسرية . بعض وسائل التنشئة الاجتماعية	العاشر
٢	التكامل والتوافق والتكيف الأسري: مفهوم التوافق الأسري . مجالات التوافق الأسري .أساليب التوافق مع بعض المتغيرات الأسرية، الارشاد الأسري والزواجي	الحادي عشر
٢	دور المؤسسات الاجتماعية في خدمة ورعاية الأسرة، المؤسسات الدولية: هيئة الأمم المتحدة (اليونيسيف، اليونيسكو)، المؤسسات الاقليمية والمحلية.	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. نوره ناصر جاسم آل ثاني (٢٠٠٥): الزواج ، نظمه وعاداته وتقاليده في المجتمع القطري، المجلس الوطني للثقافة والفنون والتراث ، قطر .
٢. روبرت و . ريز ونر ، مارلين ل . لين (٢٠٠٩) : التربية الأسرية الهادفة ، مدارس الظهران الأهلية ، المملكة العربية السعودية .
٣. نبيلة أمين أبوزيد (٢٠١١) : علم النفس الأسري ، عالم الكتب ، القاهرة .
٤. عبد المجيد سيد منصور ، زكريا احمد الشرييني (٢٠٠٠) : الأسرة على مشارف القرن ٢١ ، القاهرة ، دار الفكر العربي .

مواقع على الإنترنت:

٥. الأسرة السعيدة : <http://www.e-happyfamily.com> #
٦. مجلة الأسرة : <http://www.alosrahmag.com>
٧. ناصح للسعادة الأسرية : <http://www.naseh.net>
٨. صيد الفوائد / التربية : <http://saaid.net/tarbiah/index.htm>
٩. اسلام ويب / الأسرة : <http://main.islamweb.net/media/index.php?page=maincategory&vPart=69&startno=0&lang=A>

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مك-ع أ ٥٠٦	فقه الأسرة (٢) (الميراث)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
فقه الأسرة (١)	تخصصات كلية العلوم الأزهرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر علم الفرائض والحقوق المتعلقة بالتركة وترتيبها.

أهداف المقرر:

١. أعداد الطالب لمعرفة أحكام الموارث وتقسيم التركات .

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	تعريف علم الفرائض وبيان أهميته ومستندة في الشريعة الإسلامية ومقارنته مع ما كان عليه في الجاهلية	الأول
٢	الحقوق المتعلقة بالتركة وترتيبها وأركان الميراث.	الثاني
٢	أسباب الإرث وشروط مواعنه.	الثالث
٢	أصحاب الفروض- توريث الزوجين وشروط توارثهما- تطبيقات.	الرابع
٢	توريث البنت وبنت الابن - تطبيقاته.	الخامس
٢	حالات ميراث الأب والأم - تطبيقاته.	السادس
٢	حالات ميراث الأولاد لأم (الأخ والأخت لأم).	السابع
٢	حالات ميراث الأخت الشقيقة - تطبيقاته. والأخت لأب - تطبيقات	الثامن
٢	حالات ميراث الأخت لأب- تطبيقات الجد والجدة - تطبيقات	التاسع
٢	حالات ميراث الجد - تطبيقاته.	العاشر

٢	الحادي عشر حالات ميراث الجد - ميراث الجد مع الإخواه والأخوات الأشقاء لأب أو تطبيقاته.
٢	الثاني عشر الحجب والحرمان - أصول المسائل تصحيحها- تطبيقاته.
٢٤	مجموع الساعات

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. الميراث في الشريعة الإسلامية .
٢. أحكام التركات والمواريث - محمد أبو زهرة .
٣. الميراث والوصية في الإسلام - البرديس .
٤. الميراث في الشريعة الإسلامية أ.د. صديق محمد الأمين
٥. شرح الرحيبة لسبط المارديني

مواقع على الإنترنت:

٦. اسلام ويب / الأسرة : <http://main.islamweb.net/media/index.php?>

page=maincategory&vPart=69&startno=0&lang=A

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مك-ع أ ٥٠٧	مهارات الحاسوب		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر نظام التشغيل للحاسب الآلي وتطبيقاته.

أهداف المقرر:

١. رفع قدرة الطالب لاستخدام الحاسوب بأسلوب جيد وبكيفية التعامل مع تطبيقات الحاسوب المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	التطبيقات المكتبية والسكرتارية Microsoft Office	الأول
٣	الجدول الإلكترونية Excel، تنسيق الخلايا والصفحة في الجداول	الثاني
٣	مقدمة في العروض التقديمية Power Point	الثالث
٣	تنسيق العروض، إضافة شرائح، حذف شرائح، إضافة المؤثرات	الرابع
٣	تطبيقات على Power Point	الخامس
٣	مقدمة عن الشبكة العنكبوتية	السادس
٣	متصفحات الإنترنت	السابع
٣	إنشاء بريد إلكتروني وكيفية استخدامه	الثامن
٣	إنشاء صفحة إلكترونية على الإنترنت	التاسع

العاشر	المشاركة في المنتديات والمج تآموعات	٣
الحادي عشر	البحث في الإنترنت	٣
الثاني عشر	الإستخدام الآمن للإنترنت	٣
مجموع السآعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. مقدمة في الحاسب والإنترنت د: عبد الله بن عبد العزيز الموسى.
٢. الكمبيوتر والإنترنت في التعليم خطوة خطوة - الغريب زاهر .
٣. معجم مصطلحات الإنترنت والحاسوب - أسد الدين التميمي .
٤. مقدمة في الحاسب والإنترنت- عبد الله بن عبد العزيز الموسى.
٥. أساليب البرمجة- محمد أحمد أفندي.
٦. المدخل العلمي لنظام التشغيل - خالد أبو الفتوح.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مك-ع أ ٥٠٨	علم الاجتماع		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأزهرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر دراسة المجتمع في ظواهره ونظمه والعلاقات بين أفراده دراسة علمية وصفية تحليلية.

أهداف المقرر :

- يتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المقرر أن يكون قادراً على الآتي:
١. يتعرف على مفهوم علم الاجتماع من منظور إسلامي يحدد تاريخ علم الاجتماع عبر الفترات الزمنية.
 ٢. يبين موضوع علم الاجتماع العام يحدد مناهج البحث في علم الاجتماع يصنف أدوات جمع البيانات للبحث الاجتماعي يطبق القواعد الأساسية لعملية البحث الاجتماعي.
 ٣. يحدد مجالات الدراسة في علم الاجتماع يتعرف على الدراسة الاجتماعية للسكان (الديموجرافي) يرسم الخطط لدراسة المشكلات الاجتماعية يناقش المشكلات السكانية والاجتماعية.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	مفهوم علم الاجتماع العام من منظور إسلامي	الأول
٢	تاريخ علم الاجتماع	الثاني
٢	موضوع علم الاجتماع	الثالث
٢	مناهج البحث في علم الاجتماع	الرابع
٢	أدوات جمع البيانات	الخامس

٢	القواعد الأساسية لعملية البحث	السادس
٢	مجالات الدراسة في علم الاجتماع	السابع
٢	الدراسة الاجتماعية للسكان - النمو السكاني	الثامن
٢	التغير الاجتماعي	التاسع
٢	دراسة المشكلات الاجتماعية	العاشر
٢	قراءات في علم الاجتماع	الحادي عشر
٢	قراءات في علم الاجتماع	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. عبدالله محمد عبد الرحمن (٢٠١٠م) مقدمة في علم الاجتماع ، الاسكندرية

مطبعة البحيرة.

٢. عبد الرحيم أبو كرسه (٢٠٠١م) أساسيات علم الاجتماع ، القاهرة مركز المحروسة.
٣. محمد شبل جامع (٢٠٠٩م) علم الاجتماع المعاصر ووصايا التنمية ، القاهرة - دار الجامعة الجديدة.
٤. خالد الشلال ، وآخرون (١٩٩٦م) المدخل في علم الاجتماع - لبنان. زيدان عبد الباقي (١٩٨٤م) علم الاجتماع الاسلامي. القاهرة، مطبعة السعادة.
٥. عدلي السمرى ،آخرون (١٩٩٨م) علم الاجتماع والمشكلات الاجتماعية -القاهرة، دار المعرفة الجامعية.
٦. حسن الساعتي (١٩٨١م) علم الاجتماعقواعد المنهج بيروت ، دار النهضة العربية للطباعة والنشر.
٧. فهمي سليم الغزوى ، وآخرون (١٩٩٢) المدخل إلى علم الاجتماع -عمان ، دار الشروق للنشر والتوزيع.
٨. مصطفى الخشاب (١٩٧٥م) علم الاجتماع ومدارسه ، القاهرة ، دار المعارف.
٩. محمود عوده (١٩٩٥م) اسس علم الاجتماع ، الاسكندرية ، دار المعرفة الجامعية.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مك-ع أ ٦٠٩	الصحة النفسية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر أهمية الصحة النفسية للإنسان من منظور إسلامي

أهداف المقرر :

١. اهتمام الطالب بمعرفة مصطلحات المرض النفسي والعقلي وربط الصحة النفسية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	الصحة النفسية و تعريفها - مناهجها	الأول
٢	السواء واللا سواء والفرق بين المرض النفسي والعقلي	الثاني
٢	الأعراض العامة للمرض النفسي	الثالث
٢	أثر البيئة والوراثة على الصحة النفسية	الرابع
٢	اضطراب الأعصاب	الخامس
٢	الإحباط والصراع	السادس
٢	القلق والهستيريا	السابع
٢	اضطرابات الخلق ودور الجانب الديني في ضبطها (الاضطرابات الجنسية)	الثامن
٢	اضطرابات الذهان	التاسع
٢	الفصام- البرانويا- الشخصية السيكوباتية	العاشر
٢	العلاج النفسي في علم النفس الحديث- الأنماط التقليدية للمعالجات النفسية + الفكي	الحادي عشر
٢	العلاج النفسي من منظور إسلامي	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. عمارة - الزين عباس - مدخل الى الطب النفسي - دار الثقافة ١٩٨٦م.
٢. أشرف شريف - الصحة النفسية - الانجلو المصرية ٢٠٠٤م.
٣. شوقي وآخرون - علم النفس في التراث الاسلامي - دار القلم ٢٠٠١م.
٤. جمال أبو دلو - الصحة النفسية .
٥. فوزي جبل - الصحة النفسية - الانجلو المصرية ١٩٩٥م.
٦. عطوف محمد يس - علم النفس العيادي - ٢٠٠٥م.
٧. محمد عز الدين توفيق - التأصيل الاسلامي للدراسات النفسية - دار القلم ٢٠٠٦م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مك-ع أ ٦١٠	إدارة الجودة الشاملة		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر أهمية إدارة الجودة والقواعد الدولية لتطبيق معايير الجودة مع أمثلة لإدارة الجودة.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	أهمية إدارة الجودة الشاملة	الأول
٢	إدارة الجودة الشاملة والقيادة	الثاني
٢	إدارة الجودة الشاملة والموارد البشرية	الثالث
٢	الجودة الشاملة في المؤسسات التعليمية	الرابع
٢	القواعد الدولية لتطبيق معايير إدارة الجودة الشاملة	الخامس
٢	القواعد الدولية لتطبيق معايير إدارة الجودة الشاملة	السادس
٢	الإدارة التقليدية وإدارة الجودة الشاملة	السابع
٢	الثقافة التنظيمية الداعمة لإدارة الجودة والتحول	الثامن
٢	الثقافة التنظيمية الداعمة لإدارة الجودة والتحول	التاسع
٢	التحول وهندسة إعادة البناء الشاملة (الهندرة)	العاشر
٢	التخطيط للجودة الشاملة	الحادي عشر
٢	إدارة الجودة الشاملة في المستشفيات	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢ التعلم التعاوني. /٣ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. /٥ المناقشات. /٦ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. إدارة الجودة الشاملة اسس ومبادئ وتطبيقات ديمنج ورويرث هاغستروم ٢٠٠٩. ترجمة هند رشدي ، كنوز ، القاهرة.
٢. الجودة الشاملة ، د. عبدالرحمن توفيق (٢٠١١) ، مركز الخبرات المهنية ، القاهرة .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مك-ع ٦١١ أ	الإسعافات الأولية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر الإسعافات الأولية التي ينبغي للفرد التسلح بها لمواجهة بعض الحوادث مثل الكسور والجروح والصدمات والحروق واللدغات وغيرها

أهداف المقرر :

١. إلمام الطالب بالإسعافات الأولية وكيفية التصرف فيها .
٢. اكتساب مهارات تحمل المسؤولية وقيادة الفريق .

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٣	تعريف الطالب بالإسعافات الأولية وأهميتها والغرض منها وحقيقة الإسعافات	الأول
٣	الكسور وأنواعها ، إسعافها ، مضاعفاتها ، الجبائر أنواعها	الثاني
٣	الجروح ، أنواعها ، إسعافها مضاعفاتها الضمادات وأنواعها	الثالث
٣	النزلات المعوية والجفاف أنواعها إسعافها	الرابع
٣	الالتهاب الرئوي أنواعه ، إسعافه	الخامس
٣	الأمراض المعدية ، التهاب الحلق ، الزكام ، الجنجيرة ، السعال الديكي	السادس
٣	الصدمات ، الجلطات ، النزيف كيفية إسعافها	السابع

٣	الإصابات الخاصة (إصابات الرأس ، الفك الاسنان ... اسعافها	الثامن
٣	اللدغات والعضات أنواعها ، كيفية اسعافها	التاسع
٣	الحروق ، أنواعها اسعافها حالات الإختناق	العاشر
٣	التسمم ، الغرق وكيفية اسعاف حالاتهم	الحادي عشر
٣	كيفية عمل صيدلية منزلية واستخدام طفايات الحريق	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. د. ايهاب السعيد - المرشد في الاسعافات الأولية.
٢. المصيقر - التغذية في الصحة والمرض.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مك-ع ٧١٢ أ	مهارات الاتصال		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	تخصصات كلية العلوم الأصرية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر المفاهيم الأساسية للاتصال ونماذجه وخصائصه وأغراضه

أهداف المقرر:

١. تنمية مهارات التواصل لدى الطالبات
٢. تأهيل الطالبات للتواصل الجيد والناجح مع الذات ومع الآخرين
٣. إعداد الطالبات للاندماج والتناغم والتفهم والتواصل وبناء العلاقات باحترام وسلام.
٤. تزويد الطالبات بالكم المعرفي والمعلوماتي المناسب عن الاتصال وموضوعاته ال متعددة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	الاتصال أو التواصل مفهومه وأهميته وأنواعه وعناصره.	الأول
٣	نماذج الاتصال وخصائصه وأغراضه ومقوماته ، والمفاهيم الخاطئة المرتبطة به	الثاني
٣	التواصل مع الذات من خلال دراسة مفهوم الذات والعوامل المؤثرة فيه ومنها الإدراك.	الثالث
٣	الاتصال اللفظي وأهميته وأدواته وكيفية تحسينه.	الرابع

الخامس	الاتصال غير اللفظي وأهميته وأدواته وكيفية تحسينه.	٣
السادس	أهمية الإنصات لعملية التواصل.	٣
السابع	الاتصال الشخصي ومراحله وطرق دعمه وتطويره.	٣
الثامن	تأثير الاتصال في مجموع الساعات الصغيرة في بناء فرق عمل متميزة وسبل إنجاحه.	٣
التاسع	الاتصال العام والمهارات الأساسية للعرض والخطابة ومواصفاتها ومراحلها.	٣
العاشر	موضوعات مهمة في الاتصال ومنها السيرة الذاتية محتوها وكيفية إعدادها.	٣
الحادي عشر	والمقابلات الشخصية وكيفية الإعداد لها واجتيازها.	٣
الثاني عشر	كيفية إعداد كل من الرسائل والتقارير الإدارية.	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪

٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. مدخل الاتصال الإنساني - د. أحمد سيف الدين تركستاني.
٢. التواصل مع الذات - د. حنان بنت عبد السلام جمبي.
٣. الاتصال الكلامي (اللفظي) - د. نجود بنت مساعد السديري.
٤. الاتصال غير الكلامي (غير اللفظي) - د. أنمار حامد مطاوع.
٥. الاستماع (الإنصات) - د. سعد بن بركي المسعودي.
٦. الاتصال الشخصي وبناء العلاقات الشخصية - د. سليمان آل الشيخ.
٧. الاتصال في مجموع الساعات الصغيرة - د. عيد بن عبد الله الجهني.
٨. الاتصال العام - د. شكيل بن أحمد غلام.
٩. السيرة الذاتية والمقابلة الشخصية - د. عبد الملك الجنيدي.
١٠. إعداد وكتابة الرسائل والتقارير - د. عبد الله معتاد الخالدي.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مك-ع ٧١٣	اقتصاديات الأسرة وترشيد الاستهلاك		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٣	-	١	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر المعلومات والمهارات والقوانين المرتبطة باقتصاديات الأسرة وترشيد الاستهلاك والتي تمكنها من استخدام مواردها بطريقة رشيدة وبأسلوب علمي.

أهداف المقرر:

١. الإلمام بأسس إدارة الدخل المالى والتدريب على عمل الموازنات المالية للأسرة.
٢. الإلمام بأساليب الترشيح الاستهلاكي فى جميع مجالات حياة الأسرة (الغذاء - الملابس - المسكن - الطاقة- المياه).
٣. إكساب الطالبة القدرة علي تنظيم الوقت والجهد في كل أعمالها.
٤. ابتكار اساليب جديدة لترشيح الاستهلاك فى جميع مجالات حياة الأسرة (الغذاء - الملابس - السكن - الطاقة والمياه) وتربية الاطفال على غرس القيم والاتجاهات الاستهلاكية الرشيدة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسابيع
٣	الاستهلاك تعريفاته - أنواعه - السلع وأنواعها - الحاجات - العرض والطلب	الأول
٣	العوامل المؤثرة في السلوك الاستهلاكي	الثاني
٣	و العوامل المؤثرة في القرارات الشرائية	الثالث

الرابع	تغير الاتجاهات والميول كدافع للسلوك مثل: دوافع الشراء، دوافع الكسب والفخر والزهو، دافع التقليد، دافع الخوف، حب الاستطلاع	٣
الخامس	ترشيد الاستهلاك في المجالات المختلفة	٣
السادس	أسس إدارة الدخل المالي والتدريب على عمل الموازنات المالية للأسرة	٣
السابع	اساليب الترشيد الاستهلاكي في حياة الأسرة (الغذاء - الملابس - المسكن - الطاقة - المياه)	٣
الثامن	موارد الأسرة والعوامل المؤثرة عليها	٣
التاسع	الطريقة الصحيحة لاتخاذ القرارات	٣
العاشر	إدارة الدخل المالي و الوقت والجهد	٣
الحادي عشر	النظرية الاقتصادية للسلوك الاستهلاكي	٣
الثاني عشر	النظرية الاقتصادية النفسية والنظرية الاقتصادية الاجتماعية	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪

٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. أبو طالب، مها سليمان (١٩٩٩م) ترشيد الاستهلاك وتحديات المستقبل - ربي دار القلم للنشر.
٢. الأصفهاني، عايد (١٩٨١م) حساب الحد الأدنى لتكلفة الغذاء اليومي للأسرة المصرية لسد الاحتياجات الغذائية الموصى بها دولياً - القاهرة - معهد التخطيط القومي.
٣. الخضري، ليلي وآخرون (١٩٩٤م) الاتجاهات الحديثة في علوم الأسرة - دبي - دار القلم للنشر والتوزيع.
٤. نور، سهير وآخرون (١٩٩٤م) الاقتصاد الاستهلاكي الأسري - كلية الزراعة جامعة الإسكندرية مصر.
٥. نوفل، ربيع محمد (٢٠٠٦): اقتصاديات الأسرة وترشيد الاستهلاك، دار النشر الدولي، الرياض، الطبعة الأولى.
٦. سعيد، سلوى والمالك، حصة (٢٠٠٥) إدارة موارد الأسرة اقتصادياتها وترشيد استهلاكها.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مك-ع أ ٨١٤	مناهج البحث العلمي		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأخرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول البحث أساسيات وخطوات البحث العلمي.

أهداف المقرر :

١. أن يتعرف الطالب على أساسيات البحث العلمي.
٢. يتعرف على جهود العلماء المسلمين في مجال البحث العلمي.
٣. أن يصمم الإطار النظري في مجال المعرفة خاصة في مجال تخصصه.
٤. أن يصمم الإطار الإجرائي خاصة في مجال تخصصه.
٥. أن يستخدم طرق البحث العلمي عن المعلومات والتعامل مع المراجع والمصادر.
٦. أن يجري عمليات القياس و ان يكتسب مهارة الاقتباس.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	البحث العلمي مفاهيم وتعريفات (المفهوم-الأهداف-أهمية البحث العلمي)	الأول
٢	الإطار النظري للبحث	الثاني
٢	جهود العلماء المسلمين في البحث العلمي	الثالث
٢	أنواع مناهج البحث العلمي	الرابع
٢	المراحل التمهيدية للبحث العلمي (اختيار الموضوع-عنوان البحث-الفروض)	الخامس
٢	إعداد خطة البحث العلمي	السادس

٢	مصادر جمع المعلومات	السابع
٢	أدوات البحث	الثامن
٢	تحديد العينة و شروطها و مجتمع البحث	التاسع
٢	التوثيق و التدوين	العاشر
٢	أسلوب العرض و الكتابة	الحادي عشر
٢	معايير البحث(المنهجية العلمية- الأمانة العلمية- الإضافة الإيجابية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢/ التعلم التعاوني ٣/ العصف الذهني
٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات ٦/ حل المشكلات
٧/ المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪- ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪- ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪- ٧٠٪

المراجع:

١. أحمد بدر- أصول البحث العملي ومناهجه- الكويت- وكالة المطبوعات ١٩٧٧م.
٢. حلومي محمد فودة - المرشد في كتابة الأبحاث- بيروت - دار النشر

- ١٩٧٥م.
٣. محمد خليفة بركات-مناهج البحث العلمي في التربية و علم النفس-بيروت دار القلم ١٩٩٤م.
٤. عبد الرحمن عدس و آخرون-مناهج البحث العلمي-بيروت - دار النشر ١٩٩٣م.
٥. أحمد محمد عثمان- البحث العلمي- الخرطوم-دار النشر ١٩٨٥م.
٦. غازي حسين، مناهج البحث ، الإسكندرية مؤسسة شباب الجامعة.
٧. عبد الرحمن احمد عثمان - مناهج البحث العلمي وكتابة الرسائل الجامعية.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مك-ع ٨١٥ أ	الإحصاء التطبيقي		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأزهرية	٢	-	١	١

وصف المقرر:

يتناول المقرر الطرق التي يستطيع بها الطالب تحليل البيانات.

أهداف المقرر:

١. يتوقع من الطالب بعد دراسة المقرر أن يكون قادراً على الآتي:
٢. تعريف مفهوم الإحصاء و توضيح الأهمية الشرعية له مع الإشارة الى ذلك في القرآن و السنة.
٣. توضيح أهمية الإحصاء تمكن أين الطالب من تحليل البيانات بأنواعها واختيار الطرق المناسبة للتحليل.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	رؤية تأسيسية لعلوم الإحصاء و أهميته الشرعية و العلمية- مع الإشارة الى الأحاديث و الآيات القرآنية	الأول
٢	التوزيعات التكرارية للمتغيرات النوعية (كيفية- كمية)	الثاني
٢	التمثيل البياني للبيانات (القطاعات الدائرية ، المربع ، المضلع ، المنحنى التكراري)	الثالث
٢	التمثيل بالأعمدة - التمثيل بالخط البياني	الرابع
٢	النزعة المركزية - المنوال - الوسيط	الخامس

٢	المدى - الانحراف المعياري- الانحراف المتوسط	السادس
٢	التحويلات الخطية و المئينات	السابع
٢	حساب الرتبة المئينية - حساب المئينات للبيانات	الثامن
٢	العلاقة بين متغيرين - قياس العلاقة بين متغيرين	التاسع
٢	معامل الارتباط الجزئي و المتغير	العاشر
٢	التوزيعات الاحتمالية - المتغيرات المنفصلة و العشوائية-المتغير العشوائي ذو الحدين	الحادي عشر
٢	تطبيقات إحصائية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. علم الإحصاء - د. مصطفى زايد.
٢. مبادئ علم الإحصاء - د. غادة صالح.
٣. الإحصاء - د. موراي ر. شبيجل.
٤. مبادئ الإحصاء - ندا محمد الصوص.
٥. الإحصاء الاحتمالي - كمال سلطان.
٦. علم الإحصاء - مصطفى زايد.
٧. المرجع الكامل في الإحصاء - مصطفى زايد.
٨. مبادئ الإحصاء والاحتمالات - عبد العزيز محمد.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مك-ع ٩١٦ أ	قضايا أسرية معاصرة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصصات كلية العلوم الأزهرية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر القضايا التي تواجه الأسرة في هذا الصر وسبل مواجهتها.

أهداف المقرر:

١. تعريف الطالبة بمفهوم النظام الاجتماعي وخصائصه وأهمية دراسة النظم الاجتماعية.
٢. تعريف الطالبة بأسس تحديد مفهوم المشكلة الاجتماعية.
٣. تعريف الطالبة بالعوامل المسببة لحدوث المشكلات الاجتماعية.
٤. تعريف الطالبة بالمدخل العلاجية لمواجهة المشكلات الاجتماعية.
٥. إلمام الطالبة بالمنهج الإسلامي لمواجهة المشكلات الاجتماعية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم المشكلة الاجتماعية	الأول
٢	تعريف المشكلة الاجتماعية، الحكم على الحدث أو الموقف بأنه يمثل مشكلة	الثاني
٢	التداخل بين المشكلات الاجتماعية والتفكك الاجتماعي والانحراف السلوكي	الثالث
٢	تصنيف المشكلات الاجتماعية ومستوياتها	الرابع
٢	خصائص المشكلات الاجتماعية	الخامس
٢	العوامل المسببة لحدوث المشكلات الاجتماعية	السادس

٢	المدخل النظرية لتفسير المشكلات الاجتماعية	السابع
٢	المدخل العلاجية لمواجهة المشكلات الاجتماعية	الثامن
٢	المنهج الإسلامي كمنهج شمولي لمواجهة المشكلات الاجتماعية.	التاسع
٢	نماذج من المشكلات الاجتماعية (مشكلة العنف الأسري، مشكلة إيذاء الأطفال،)	العاشر
٢	نماذج من المشكلات الاجتماعية (مشكلة الطلاق، مشكلة العنوسة)	الحادي عشر
٢	نماذج من المشكلات الاجتماعية (التسرب الدراسي، المخدرات وأخرى).	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. عدلي السمري ومحمد الجوهري وآخرون (١٩٩٨م) ، علم الاجتماع والمشكلات الاجتماعية، دار المعرفة الجامعية، القاهرة.
٢. طلعت إبراهيم لطفي (١٩٩٦) مبادئ علم الاجتماع، مؤسسة الأنوار الرياض.
٣. معن خليل عمر (١٩٩٨)، علم المشكلات الاجتماعية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، الأردن.
٤. معن خليل عمر (٢٠٠٥)، التفكك الاجتماعي، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، الأردن.

تخصص علوم الغذاء والتغذية

أهداف تخصص علوم الغذاء والتغذية:

١. تزويد الطالبة بأسس علوم الغذاء والتغذية.
٢. إلمام الطالبة بعلوم تغذية الفئات الخاصة.
٣. تأهيل الطالبات لتكوين وجبات غذائية للمرضى.
٤. تزويد الطالبة بأسس التغذية في المراحل العمرية المختلفة.
٥. تأهيل الطالبة للانخراط في برامج الدراسات العليا في مجال علوم الغذاء والتغذية.
٦. الارتقاء بالبحث العلمي في مجالات علوم الغذاء والتغذية.
٧. إعداد كوادر تسهم في علاج مشكلات المجتمع بكفاءة عالية.

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

مخرجات التخصص وفرص العمل:

فرص العمل لخريجات هذا التخصص واسعة ومتعددة فهي تستطيع العمل

في مجالات مثل:

- شركات ومنظمات حماية المستهلك.
- إقامة المشاريع الإنتاجية الصغيرة.
- مكاتب التوجيه والاستشارات الأسرية.
- استشارية في الاقتصاد المنزلي للأسر ولمؤسسات الفئات الخاصة.
- معدة لدراسات الجدوى للمشروعات الصغيرة.
- باحثة في قضايا الأسرة والمجتمع.
- معلمة في مؤسسات التعليم العالي في مجال التخصص.
- العمل في مجال إعداد البرامج الخاصة باقتصاد الأسرة.

ملخص ساعات تخصص علوم الغذاء والتغذية:

عدد الساعات	مطلوبات البرنامج	الرقم
٥٠	مطلوبات الجامعة والتأصيل	١
٣٥	مطلوبات الكلية	٢
١٠٣	مطلوبات التخصص	٣
١٨٨	مجموع الساعات	

مقررات تخصص علوم الغذاء و التغذية:

الرقم	الرمز	المقرر	ساعات الاتصال		الساعات المعتمدة
			نظري	عملي	
الفصل الدراسي الأول					
١	مج تاً ١٠١	القرآن الكريم (١)	-	٤	٢
٢	مج تاً ١٠٢	التجويد	٢	-	٢
٣	مج تاً ١٠٣	مدخل أصول الفقه	٢	-	٢
٤	مج تاً ١٠٤	فقه العبادات	٢	-	٢
٥	مج تاً ١٠٥	اللغة العربية (١) (مهارات لغوية)	٢	-	٢
٦	مج تاً ١٠٦	اللغة الإنجليزية (١)	٢	-	٢
٧	مك-ع ١٠١	مدخل العلوم الأهرية	٢	-	٢
٨	ع أت ١٠١	الكيمياء العضوية	٢	٣	٣
٩	ع أت ١٠٢	وحدة البناء في الكائنات الحية	٢	٣	٣
٢٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثاني					
١٠	مج تاً ٢٠٨	القرآن الكريم (٢)	-	٤	٢
١١	مج تاً ٢٠٩	مدخل علوم القرآن	٢	-	٢
١٢	مج تاً ٢١٠	مدخل التفسير	٢	-	٢
١٣	مج تاً ٢١١	فقه العبادات (٢)	٢	-	٢
١٤	مج تاً ٢١٢	اللغة العربية (٢) (المهارات اللغوية)	٢	-	٢
١٥	مج تاً ٢١٣	اللغة الإنجليزية (٢)	٢	-	٢
١٦	مك-ع ٢٠٢	مدخل الحاسوب	٢	٣	٣
١٧	مك-ع ٢٠٣	الأجهزة والأدوات المنزلية	٢	-	٢
١٨	ع أت ٢٠٣	أساسيات علم الغذاء و التغذية	٢	-	٢
١٩	ع أت ٢٠٤	علم وظائف الأعضاء	٢	٣	٣
٢٢	مجموع الساعات				

الفصل الدراسي الثالث					
٢	٤	-	القرآن الكريم (٣)	مج تاً ٣١٣	١٩
٢	-	٢	فقه السيرة وتأريخ الراشدين	مج تاً ٣١٤	٢٠
٢	-	٢	مناهج تأصيل العلوم	مج تاً ٣١٥	٢١
٢	-	٢	العقيدة والمذاهب الفكرية	مج تاً ٣١٦	٢٢
٢	-	٢	الدراسات السودانية	مج تاً ٣١٧	٢٣
٢	-	٢	فقه الأسرة (١)	مج تاً ٣٠٤	٢٤
٣	٣	٢	إعداد وتجهيز الأطعمة	ع أت ٣٠٥	٢٥
٢	-	٢	صحة المجتمع	ع أت ٣٠٦	٢٧
٣	٣	٢	كيمياء حيوية (١)	ع أت ٣٠٧	٢٨
٢	-	٢	التغذية	ع أت ٣٠٨	
٢٢	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الرابع					
٢	٤	-	القرآن الكريم (٤)	مج تاً ٤١٨	٢٩
٢	-	٢	مقاصد الشريعة	مج تاً ٤١٩	٣٠
٢	-	٢	مدخل الحديث وعلومه	مج تاً ٤٢٠	٣١
٢	-	٢	مدخل الإعجاز العلمي	مج تاً ٤٢١	٣٢
٢	-	٢	العلاقات الأسرية	مج تاً ٤٠٥	٣٣
٣	٣	٢	الأحياء الدقيقة	ع أت ٤٠٩	٣٤
٢	-	٢	الرعاية الصحية الأولية	ع أت ٤١٠	٣٥
٣	٣	٢	كيمياء حيوية (٢)	ع أت ٤١١	٣٦
٢	-	٢	التغذية خلال دورة الحياة	ع أت ٤١٢	٣٧
٢٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الخامس					
٢	٤	-	القرآن الكريم (٥)	مج تاً ٥١٨	٣٨
٢	-	٢	فقه الأسرة (٢)	مج تاً ٥٠٦	٣٩
٣	٣	٢	مهارات الحاسوب	مج تاً ٥٠٧	٤٠

٤١	مك-ع ٥٠٨	علم الاجتماع	٢	-	٢
٤٢	ع أت ٥١٣	التغذية العلاجية (١)	٢	٣	٣
٤٤	ع أت ٥١٤	التقييم التغذوي (١)	٢	٣	٣
٤٥	ع أت ٥١٥	فساد الأغذية	٢	٣	٣
٤٦	ع أت ٥١٦	تغذية الفئات الخاصة	٢	-	٢
٤٧	ع أت ٥١٧	علم نفس النمو	٢	-	٢
٢٢	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السادس					
٤٨	مج تأ ٦١٨	القرآن الكريم (٦)	-	٤	٢
٤٩	مك-ع ٦٠٩	الصحة النفسية	٢	-	٢
٥٠	مك-ع ٦١٠	إدارة الجودة الشاملة	٢	-	٢
٥١	مك-ع ٦١١	الإسعافات الأولية	٢	٣	٣
٥٢	ع أت ٦١٨	تغذية علاجية (٢)	٢	٣	٣
٥٣	ع أت ٦١٩	الأغذية الوظيفية	٢	-	٢
٥٤	ع أت ٦٢٠	التسمم الغذائي	٢	-	٢
٥٥	ع أت ٦٢١	التقييم التغذوي (٢)	٢	٣	٣
٥٦	ع أت ٦٢٢	تغذية المجتمع	٢	-	٢
٢١	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السابع					
٥٧	مج تأ ٧٢٣	القرآن الكريم (٧)	-	٤	٢
٥٨	مك-ع ٧١٢	مهارات الاتصال	٢	-	٢
٥٩	مك-ع ٧١٣	اقتصاديات الأسرة وترشيد الاستهلاك	٢	-	٢
٦٠	ع أت ٧٢٣	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)	٢	-	٢
٦١	ع أت ٧٢٤	الأغذية التقليدية السودانية	٢	٣	٣
٦٢	ع أت ٧٢٥	تحليل الأغذية	٢	٣	٣
٦٣	ع أت ٧٢٦	سلامة الأغذية	٢	٣	٣
٦٤	ع أت ٧٢٧	تخطيط الوجبات	٢	٣	٣
٢٠	مجموع الساعات				

الفصل الدراسي الثامن					
٦٥	مج تاً ٨٢٤	القرآن الكريم (٨)	-	٤	٢
٦٦	مك-ع أ ٨١٤	مناهج البحث العلمي	٢	-	٢
٦٧	مك-ع أ ٨١٥	الإحصاء التطبيقي	٢	٢	٢
٦٨	ع أت ٨٢٨	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (٢)	٢	-	٢
٦٩	ع أت ٨٢٩	أخلاقيات المهنة	٢	-	٢
٧٠	ع أت ٨٣٠	إدارة الخدمات الغذائية	٢	-	٢
٧١	ع أت ٨٣١	الإرشاد والتثقف التغذوي	٢	-	٢
٧٢	ع أت ٨٣٢	التقنية الحيوية في الأغذية	٢	-	٢
١٦	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي التاسع					
٧٣	مك-ع أ ١٠١٦	قضايا أسرية معاصرة	٢	-	٢
٧٤	ع أت ٩٣٣	الإدارة الفندقية	٢	-	٢
٧٥	ع أت ٩٣٤	التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية	٢	٣	٣
٧٦	ع أت ٩٣٥	الأمن الغذائي	٢	-	٢
٧٧	ع أت ٩٣٦	ضبط الجودة والتقييم الحسي للأغذية	٢	-	٢
٧٨	ع أت ٩٣٧	تشريعات وقوانين الغذاء والتغذية	٢	-	٢
١٣	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي العاشر					
٧٩	ع أت ١٠٣٨	التدريب الميداني	-	-	٦
٨٠	ع أت ١٠٣٩	مشروع التخرج	-	-	٦
١٢	مجموع الساعات				
١٨٧	مجموع الساعات الكلي				

مطلوبات تخصص علوم الغذاء والتغذية:

الرقم	الرمز	المقرر	ساعات الاتصال		الساعات المعتمدة
			نظري	عملي	
الفصل الدراسي الأول					
١	ع أت ١٠١	الكيمياء العضوية	٢	٣	٣
٢	ع أت ١٠٢	وحدة البناء في الكائنات الحية	٢	٣	٣
٦	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثاني					
٣	ع أت ٢٠٣	أساسيات علم الغذاء والتغذية	٢	-	٢
٤	ع أت ٢٠٤	علم وظائف الأعضاء	٢	٣	٣
٥	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثالث					
٥	ع أت ٣٠٥	إعداد وتجهيز الأطعمة	٢	٣	٣
٦	ع أت ٣٠٦	صحة المجتمع	٢	-	٢
٧	ع أت ٣٠٧	كيمياء حيوية (١)	٢	٣	٣
٨	ع أت ٣٠٨	التغذية	٢	-	٢
١٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الرابع					
٩	ع أت ٤٠٩	الأحياء الدقيقة	٢	٣	٣
١٠	ع أت ٤١٠	الرعاية الصحية الأولية	٢	-	٢
١١	ع أت ٤١١	كيمياء حيوية (٢)	٢	٣	٣
١٢	ع أت ٤١٢	التغذية خلال دورة الحياة	٢	-	٢
١٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الخامس					
١٣	ع أت ٥١٣	التغذية العلاجية (١)	٢	٣	٣
١٤	ع أت ٥١٤	التقييم التغذوي (١)	٢	٣	٣
١٥	ع أت ٥١٥	فساد الأغذية	٢	٣	٣

١٦	ع أت ٥١٦	تغذية الفئات الخاصة	٢	-	٢
١٧	ع أت ٥١٧	علم نفس النمو	٢	-	٢
١٣	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السادس					
١٨	ع أت ٦١٨	تغذية علاجية (٢)	٢	٣	٣
١٩	ع أت ٦١٩	الأغذية الوظيفية	٢	-	٢
٢٠	ع أت ٦٢٠	التسمم الغذائي	٢	-	٢
٢١	ع أت ٦٢١	التقييم التغذوي (٢)	٢	٣	٣
٢٢	ع أت ٦٢٢	تغذية المجتمع	٢	-	٢
١٢	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السابع					
٢٣	ع أت ٧٢٣	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)	٢	-	٢
٢٤	ع أت ٧٢٤	الأغذية التقليدية السودانية	٢	٣	٣
٢٥	ع أت ٧٢٥	تحليل الأغذية	٢	٣	٣
٢٦	ع أت ٧٢٦	سلامة الأغذية	٢	٣	٣
٢٧	ع أت ٧٢٧	تخطيط الوجبات	٢	٣	٣
١٤	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثامن					
٢٨	ع أت ٨٢٨	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (٢)	٢	-	٢
٢٩	ع أت ٨٢٩	أخلاقيات المهنة	٢	-	٢
٣٠	ع أت ٨٣٠	إدارة الخدمات الغذائية	٢	-	٢
٣١	ع أت ٨٣١	الإرشاد والتثقف التغذوي	٢	-	٢
٣٢	ع أت ٨٣٢	التقنية الحيوية في الأغذية	٢	-	٢
١٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي التاسع					
٣٣	ع أت ٩٣٣	الإدارة الفندقية	٢	-	٢
٣٤	ع أت ٩٣٤	التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية	٢	٣	٣

٢	-	٢	الأمن الغذائي	ع أت ٩٣٥	٣٥
٢	-	٢	ضبط الجودة والتقييم الحسي للأغذية	ع أت ٩٣٦	٣٦
٢	-	٢	تشريعات وقوانين الغذاء والتغذية	ع أت ٩٣٧	٣٧
١١	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي العاشر					
٦	١٢	-	التدريب الميداني	ع أت ١٠٣٨	٣٨
٦	١٢	-	مشروع التخرج	ع أت ١٠٣٩	٣٩
١٢	مجموع الساعات				
١٠٣	مجموع الساعات الكلي				

توصيف مقررات مطلوبات تخصص علوم الغذاء والتغذية

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الأول	مت-ع أ ت ١٠١	الكيمياء العضوية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر المفاهيم الأساسية في علم الكيمياء العضوية والتميز بين مجموع الساعات الوظيفية المختلفة.

أهداف المقرر:

١. أن يكون الطالب بعد دراسة المقرر قادراً على الآتي:
٢. يحدد المفاهيم الأساسية في فروع الكيمياء المختلفة .
٣. التمييز بين المركبات العضوية المختلفة نظرياً وعملياً .
٤. يحضر مركبات عضوية من مركبات أخرى .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	تعريف علم الكيمياء دوره وأهميته في الحياة ، دور العلماء المسلمين في علم الكيمياء	الأول
٣	مفهوم علم الكيمياء العضوية، مميزات ذرة الكربون ومميزات المركبات العضوية	الثاني
٣	تصنيف المركبات العضوية، هيدروكربونات ، مشتقات الهيدروكربونات ،	الثالث
٣	الهيدروكربونات الأليفاتية : الالكانات - الصيغة الكيميائية العامة ، البنية التركيبية ، التسمية .	الرابع

٣	الالكينات والالكينات : الصيغة الكيميائية والتسمية وتسمية المركبات الأروماتية .	الخامس
٣	مشتقات الهيدروكربونات، هاليدات الألكيل (الخواص، التحضير والتفاعلات)	السادس
٣	الكحولات، (الخواص، التحضير والتفاعلات)	السابع
٣	الألدهيدات والكتوتات،(الخواص، التحضير والتفاعلات)	الثامن
٣	الأحماض العضوية، الاسترات والإثيرات، (الخواص، التحضير والتفاعلات)	التاسع
٣	الأمينات (الخواص، التحضير والتفاعلات)	العاشر
٣	الهيدروكربونات الأروماتية، أنواعها، الصيغة الكيميائية والتسمية	الحادي عشر
٣	الهيدروكربونات الأروماتية. (الخواص، التحضير والتفاعلات)	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعريف بإجراءات السلامة في المعمل، التعريف بالأدوات والأجهزة في المعمل، إجراء تجارب للتمييز بين الهيدروكربونات المشبعة وغير المشبعة، إجراء تجارب لتحضير المركبات العضوية من الهيدروكربونات الأليفاتية والأروماتية ومشتقاتها.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. مكتبة الطالب العلمية في الكيمياء - ميرفانا ياسر سلامة .
٢. الكيمياء العامة - إبراهيم صديق الخطيب .
٣. الكيمياء العامة المبادئ والبنية - جيمس برادي .
٤. موسوعة الكيمياء الحديثة .
٥. نظريات ومسائل في الكيمياء العامة - جيروم ل .
٦. الكيمياء العامة - علي غوتوق .
٧. أسس الكيمياء العضوية - أحمد مدحت إسلام .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الأول	مت-ع أت ١٠٢	وحدة البناء في الكائنات الحية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر تركيب الخلية الحية وأنواع الخلايا والأنسجة.

أهداف المقرر:

١. دراسة الخلية على أنها وحدة البناء في الكائنات الحية.
٢. توضيح قدرة الله سبحانه وتعالى ودقة صنعه في الخلية التي تقوم بكل وظائف الحياة والتدبر في السر الرباني الذي أودعه في هذا الجسيم الصغير.
٣. دراسة أنواع الخلايا و ترتيبها وتنظيمها لتكوين الأنسجة المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	دور علماء المسلمين وعلماء الأحياء- مفهوم الخلية	الأول
٣	تنوع الحياة (وما من دابة في الأرض ولا طائر يطير بجناحيه إلا أمم أمثالكم)- نظرية الخلية- التطور التدريجي لبناء الخلية	الثاني
٣	بنية الخلية كما تظهر تحت المج تآهر- مقارنة بين بدائيات النواة وحقيقية النواة	الثالث
٣	المك- ع أونات غير الحية للخلية- كربوهيدرات- بروتينات- لبيدات	الرابع
٣	الأحماض النووية وأنواعها وأماكن وجودها	الخامس

السادس	التنظيم والتعقيد في الكائنات الحية-الأنسجة-الأعضاء-الأجهزة-الفرد العشييرة-النظام البيئي-الوحدة الحياتية-الغلاف الحيوي مع التعرض للآية الكريمة(وفي أنفسكم أفلا تبصرون)	٣
السابع	الأنسجة الحيوانية-الطلائية وملاءمتها للحركة	٣
الثامن	الأنسجة العضلية-وملاءمتها التركيبية لأداء وظائفها	٣
التاسع	الأنسجة العصبية-وملاءمتها التركيبية لأداء وظائفها	٣
العاشر	الأنسجة الضامة-وملاءمتها لأداء وظائفها	٣
الحادي عشر	النسيج الوعائي-مكوناته ووظائفه المختلفة	
الثاني عشر	الأنسجة النباتية	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

دراسة أنواع المجاهر - تركيب الخلية الحيوانية والنباتية - أنواع الخلايا - مكونات الخلية - نفاذية غشاء الخلية.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

أهم المراجع :

١. أساسيات علم الحيوان - د. محمد إسماعيل - ٢٠٠٢م - دار الفكر العربي.
٢. مقدمة في علم الحيوان - د. فهمي ولي الخالدي - منشورات جامعة عمر المختار.
٣. بيولوجيا الحيوان العملية - د. احمد حماد الحسين ١١١٩ - دار المعارف.
٤. أساسيات بيولوجيا الخلية والهستولوجى وعلم الأجنة - د. منير الجنزوى - ط ١ ٢٠٠٤م - ط ٢ ٢٠٠٤م - مكتبة الدار العربية للكتاب مع شركة نهضة مصر للطباعة.
٥. مقدمة علم الحياة - د. نبيه عبد الرحمن - ٢٠٠٥م - جدة - المملكة العربية السعودية.
٦. أساسيات علم النبات العام - د. محمود محمد جبر - ٢٠٠١م - دار الفكر العربي.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثاني	مت-ع أ ت ٢٠٣	أساسيات علم الغذاء والتغذية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر أساسيات علم الغذاء والتغذية.

أهداف المقرر :

بعد الانتهاء من دراسة هذا المقرر تستطيع الطالبة أن:

١. تتعرف على العلاقة بين الغذاء والمغذيات.
٢. تتعرف عن العوامل الاقتصادية والاجتماعية التي تؤثر على في استهلاك الغذاء.
٣. تتعرف على الأمراض التي تنتج من سوء التغذية.
٤. تلم بأساسيات تغذية الفئات المختلفة في المجتمع.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	أساسيات التغذية	الأول
٢	العلاقة بين الغذاء والمغذيات	الثاني
٢	العوامل الاقتصادية والاجتماعية المؤثرة في استهلاك الغذاء	الثالث
٢	مقدمة عن الأغذية التقليدية	الرابع
٢	التغذية للفئات العمرية المختلفة	الخامس
٢	الأمراض الناتجة عن نقص الغذاء	السادس
٢	علاقة نوع التغذية بالأمراض المزمنة	السابع
٢	تغذية الفئات الخاصة	الثامن

٢	تغذية الرياضيين	التاسع
٢	قياس الحالة التغذوية في المجتمع	العاشر
٢	التدخلات الغذائية	الحادي عشر
٢	سمنارات من الطالبات	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

- ١- عبدالرحمن مصيقر (١٩٩٧). الغذاء والتغذية. أكاديمية أنترناشيونال الفرع العلمي لدائرة الكتاب العربي-بيروت-لبنان.
- ٢- مصطفى صفوت محمد، محمد حسيب رجب ومحمد البسيوني زويل، (١٩٦٥) تغذية الإنسان. الطبعة الثانية. دار المعارف، الإسكندرية.
3. Mahan LK, Escott-Stump S. 2008. Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders Co.

4. Katz,D. 2009. Nutrition in Clinical Practice. 2nd ed. Saunder publications. USA.
5. Whitney,E ;Pinna,K; and Rolfes,S. 2009. Understanding normal and Clinical Nutrition.8th ed. Wadsworth publications,USA.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثاني	مت-ع أ ت ٢٠٤	علم وظائف الأعضاء		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر تركيب ووظائف أعضاء الإنسان

أهداف المقرر:

أن يكون الطالب بعد دراسة المقرر قادراً على الآتي:

١. توضيح التراكيب التي تمكن الكائنات الحية من العيش في بيئاتها المختلفة وتأدية وظائفها الحياتية.
٢. توضيح قدرة الله سبحانه وتعالى في تكامل تراكيب الخلايا مع الوظائف التي يؤديها بكفاءة عالية .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسابيع
٣	الدعامة- تعريف المفهوم - أنواعها- مع الإشارة تطور وخلق العظام في القرآن الكريم (كسونا العظام لحما ...) - الدعامة في الإنسان مع المقارنة في المملكة الحيوانية (الفقاريات) عملاً بقوله تعالى (لقد خلقنا الإنسان في أحسن تقويم)- مع التركيز على الهيكل العظمي للأرنب لتوضيح الفقرات - الهيكل المحوري .	الأول
٣	الهيكل الطرفي -- تعريف المفهوم- أنواعها- دورها في الحركة	الثاني

٣	الجهاز الحركي في الإنسان ، الهيكل الطرفي - المفاصل ، العضلات - تركيب العضلات.	الثالث
٣	الجهاز العصبي المركزي و الجهاز العصبي الطرفي مع الإشارة إلي أهمية هذا الجهاز في القرآن والسنة مع المقارنة في المملكة الحيوانية(الفقاريات)	الرابع
٣	الخلية العصبية - الأعصاب وأنواعها - الجهاز الحسي	الخامس
٣	الجهاز الدوري - نظام القلب والأوعية الدموية	السادس
٣	الجهاز الهضمي، (تعريف المفهوم - تركيبه - أهميته- ووظائفه - صحته)	السابع
٣	الجهاز التنفسي، (تعريف المفهوم - تركيبه - أهميته- ووظائفه - صحته)	الثامن
٣	الجهاز الإخراجي، (تعريف المفهوم - تركيبه - أهميته- ووظائفه - صحته)	التاسع
٣	فسيولوجيا غشاء الخلية- فسيولوجيا سوائل الجسم فسيولوجيا الأنسجة	العاشر
٣	الغدد الصماء - تعريف المفهوم-أهميته - موقعها في الجسم - هرموناتها ووظائفها.	الحادي عشر
٣	دراسة التأثير الحراري على وظائف الجسم	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

تجارب عملية فسيولوجيا الأنسجة، فسيولوجيا أجهزة الجسم.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

أهم المراجع:

١. تشريح جسم الإنسان د. رمزي ناجي - ٢٠١٠م - دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع.
٢. التشريح الوصفي للجهاز الدوري والعصبي د. زين العابدين أنور - ١٩٩٨م - منشورات جامعة عمر المختار البيضاء.
٣. علم حياة الإنسان د. عائش زيتون - ٢٠٠٥م - دار الشروق.
٤. علم وظائف الأعضاء د/عبدا لله عيد - ٢٠١٤م - خوارزم لعملية للنشر والطباعة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ت ٣٠٥	إعداد وتجهيز الأطعمة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر الطرق العامة لإعداد وحفظ الأطعمة.

أهداف المقرر :

١. التعرف المقاييس المقننة في إعداد الأطعمة .
٢. التعرف على طرق الطهي المختلفة.
٣. التعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية للأطعمة المختلفة .
٤. التدريب على أفضل طرق الإعداد للاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأطعمة المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	الأسس العامة لإعداد الأطعمة و الحفاظ علي القيمة الغذائية وطرق الطهي المختلفة (السلق والتسبيك والتحمير والشوي والطهي بالبخار والطهي بالفرن).	الأول
٣	طرق المحافظة علي الصفات النوعية للأغذية وتأثير الإعداد على الخواص الطبيعية والكيميائية الأطعمة المختلفة.	الثاني
٣	الطرق الصحيحة لكيل المقادير المستخدمة في إعداد العجائن والمخبوزات.	الثالث
٣	المواد المستخدمة في عمل العجائن والمخبوزات ودورها وأهميتها.	الرابع
٣	المواد الرافعة الحيوية والكيميائية	الخامس

السادس	أقسام العجائن (عجائن خميرة/ فطائر / الكيك / بسكوتات) .	٣
السابع	المكاييل والموازين ودورها في إعداد الأطعمة .	٣
الثامن	طرق التخمير، خميرة البيرة ، حامض الخليك.	٣
التاسع	مفهوم إعداد الطعام للجماعات .	٣
العاشر	شروط الصحة والسلامة عند تداول الأطعمة وفي أماكن العمل والعاملين .	٣
الحادي عشر	شروط اختبار الخامات الغذائية ومراقبة الجودة في تخزينها وإعدادها وتقديمها .	٣
الثاني عشر	تأثير الأحماض والقلويات على خواص الأطعمة.	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

التدريب على استعمال المكاييل والموازين في إعداد الأطعمة . التطبيق العملي لعجائن خميرة البيرة ، الفطائر ، الشو ، الكيك ، البسكوتات . التدريب على بعض طرق الطهي مثل السلق والتسبيك والتحمير والشوي والطهي بالبخار والطهي بالفرن التدريب على عمليات التخمير في إعداد بعض أنواع الأطعمة.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. سابا، نرجس ، الطهي علم وفن - القاهرة: دار المعارف، ٢٠٠٢م.
٢. متولي، إيمان، أسس إعداد الأطعمة - الرياض: دار اشبيليا، ١٤٢٤هـ.
٣. السباعي، ليلي - أسس إعداد الأطعمة النظري والعملي.
٤. عبد اللطيف، سميحة ، فن الطهي الحديث- القاهرة : مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨١.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ت ٣٠٦	صحة المجتمع		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر العوامل المؤثرة على صحة المجتمعات.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر يتوقع من الطالب الآتي:

١. يعدد المشاكل الصحية في المجتمع وطرق تذليلها والوقاية منها.
٢. يعدد مؤسسات الخدمات الصحية وإسهامها في حل المشكلات الصحية في المجتمع.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	صحة الأسرة	الأول
٢	الرعاية الصحية لأفراد الأسرة والمعالجة المنزلية	الثاني
٢	المشاكل الصحية في مختلف المجتمعات	الثالث
٢	العادات المختلفة التي تؤثر على الصحة	الرابع
٢	الوبائيات - سلسلة الوبائيات.	الخامس
٢	الوبائيات - سلسلة الوبائيات.	السادس
٢	الوقاية والمكافحة.	السابع
٢	اقتصاديات الصحة.	الثامن
٢	الخدمات الصحية في المؤسسات الصحية.	التاسع
٢	دور مؤسسات التأمين الصحي في صحة المجتمع.	العاشر

٢	دور منظمات العمل الطوعي والمجتمع في الصحة العامة.	الحادي عشر
٢	برامج التثقيف الصحي.	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. الصحة النفسية مفهوم جديد وآمال جديدة " المكتب الإقليمي لشرق المتوسط الإسكندرية ٢٠٠٠.
٢. زهير احمد السباعي (١٩٩٥) طب المجتمع حالات دراسية (الطبعة الاولى) الدار العربية للنشر والتوزيع.
٣. منظمة الصحة العالمية (٢٠٠٦) الوقاية من الاضطرابات النفسية.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ت ٣٠٧	الكيمياء الحيوية (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر المكونات الكيميائية للخلية وكيفية بنائها وأهميتها الحيوية للخلية.

أهداف المقرر :

- ١- يذكر أهمية الإنزيمات الحيوية وحكمة الله سبحانه وتعالى في خواصها وتخصصها.
- ٢- يوضح الدور الحيوي للفيتامينات في حفظ الصحة العامة وأهم مصادرها.
- ٣- يوضح الأهمية الحيوية للكربوهيدرات والبروتينات والليبيدات والأحماض النووية ويوضح تركيبها وبديع صنعها وقدرتها على نقل الصفات الوراثية.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٣	مدخل لكيمياء الخلية، الكربوهيدرات-مجالات تطبيق الكيمياء الحيوية	الأول
٣	الكربوهيدرات - تصنيفها - أحادية - ثنائية - عديدة	الثاني
٣	الادوزان-الكتيوزات-التركيب السلسلي والتركيب الحلقي	الثالث
٣	الخواص الفيزيائية و الكيميائية للدهون	الرابع
٣	الأهمية الحيوية للدهون - والتفاعلات الكيميائية - الكشف عن الدهون	الخامس
٣	الأحماض الأمينية - البروتينات	السادس

٣	الخواص و التفاعلات الكيميائية للبروتينات	السابع
٣	الأهمية الحيوية للبروتينات	الثامن
٣	الأحماض النووية-التركيب- الأهمية البيولوجية	التاسع
٣	الإنزيمات - طبيعتها-تركيبها- مثبطات الأيض- النشاط الإنزيمي	العاشر
٣	الهرمونات - الغدد - التركيب الكيميائي للهرمونات-أنواع استقلاب الهرمونات	الحادي عشر
٣	الفيتامينات ومصادرها البنية التركيبية - الأمراض الناتجة عن نقصها ودورها في عملية الاستقلاب	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعريف بأجهزة وأدوات عملي الكيمياء الحيوية، تحضير المحليل المنظمة، عزل البروتين من البذور الجافة، تغيير طبيعة البروتين بالحرارة (البيض) والأحماض (اللبن) النشاط الإنزيمي في بذور الشعير النابتة ودوره في تحليل النشا المدخر، تأثير احارة والاس الهيدروجيني والركيزة على نشاط الإنزيم

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. الكيمياء الحيوية د. سعد عبد الله محمد.
٢. الكيمياء الحيوية د. أحمد عبد الله ثابت.
٣. أساسيات في الكيمياء الحيوية د. أحمد عبد الله ثابت.
٤. الكيمياء الحيوية د. عبد الرحمن احمد الحلاوي.
٥. الكيمياء الحيوية أ. د أحمد قنس سيد أحمد.
٦. كيمياء و تحليل الأغذية د. محمد البسطويس.
٧. الكيمياء الحيوية الزراعية – بابكر الوسيلة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ت ٣٠٨	التغذية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف هذا المقرر لتعريف الطالب بأهمية علم التغذية ودورها في تحقيق الصحة المتكاملة ودور المغذيات الكبرى في الجسم.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع أن يكون الطالب قادراً على:

١. فهم المصطلحات المستخدمة في علم التغذية.
٢. معرفة الوظائف الرئيسية للمغذيات الكبرى في الجسم.
٣. فهم الطاقة وكيفية حسابها والمشاكل التي متوقع حدوثها حال النقص أو الزيادة.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	تعريف المصطلحات المستخدمة في علم التغذية	الأول
٢	دراسة المغذيات الكبرى (الكاربوهيدريت) الوظيفة في الجسم، المصادر، المتطلبات الغذائية اليومية.	الثاني
٢	الكاربوهيدريت: الهضم والامتصاص، والتمثيل الغذائي	الثالث
٢	الكاربوهيدريت: النقص أو الزيادة وكيفية تجنبهما.	الرابع
٢	دراسة المغذيات الكبرى (البروتين) الوظيفة في الجسم، المصادر، المتطلبات الغذائية اليومية.	الخامس
٢	البروتين: الهضم والامتصاص، والتمثيل الغذائي	السادس

٢	البروتين: النقص أو الزيادة وكيفية تجنبهما.	السابع
٢	دراسة المغذيات الكبرى (الدهون) الوظيفة في الجسم، المصادر، المتطلبات الغذائية اليومية.	الثامن
٢	الدهون: الهضم والامتصاص، والتمثيل الغذائي	التاسع
٢	الدهون: النقص أو الزيادة وكيفية تجنبهما.	العاشر
٢	الطاقة والمصادر وطرق القياس	الحادي عشر
٢	وكيفية التعرف علي تحديد مصادر المغذيات من الجداول الغذائية والمصادر الحديثة في السودان وعالميا.	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

1. Mahan LK, Escott-Stump S. 2008. Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders Co.
2. Katz,D. 2009. Nutrition in Clinical Practice. 2nd ed. Saunder publications. USA.
3. Whitney,E ;Pinna,K; and Rolfes,S. 2009. Understanding normal and Clinical Nutrition.8th ed. Wadsworth publications,USA.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ت ٤٠٩	الأحياء الدقيقة		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر الأحياء الدقيقة الممرضة للإنسان تعريفاً، تصنيفاً، تكاثراً، وطرق التغذية، وكيفية التنفس وطرق العدوى وكيفية الوقاية والعلاج.

أهداف المقرر:

١. يتوقع الطالب بعد نهاية دراسة المقرر ان يكون ملماً بالعلاقة بين الأحياء الدقيقة والكائنات الحية الأخرى وإبراز الأهمية الاقتصادية للكائنات الدقيقة .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	البكتريا : تصنيفها، التكاث، التغذية، التنفس	الأول
٣	دورة النمو في المزارع غير المستمرة ، المزارع المستمرة	الثاني
٣	والدور البيئي، البكتريا الممرضة للإنسان- أنواع الأمراض البكتيرية- طرق مقاومتها	الثالث
٣	الفيروسات: تعريفها ، خصائصها،	الرابع
٣	زراعة الفيروسات	الخامس
٣	تكاث الفيروسات	السادس
٣	الطحالب: تعريفها ، خصائصها وتصنيفها	السابع
٣	الطحالب الخضراء المزرقه (التركيب دورة الحياة الأهمية والبيئة الاقتصادية)	الثامن

التاسع	الاسبيروجيرا (التركيب دورة الحياة الأهمية والبيئة الاقتصادية)	٣
العاشر	الفطريات: التصنيف والخواص العامة	٣
الحادي عشر	تغذية الفطريات، تكاثرها، زراعة الفطريات، دراسة عفن الخبز والخميرة.	٣
الثاني عشر	الفطريات الممرضة للإنسان مثال الفطريات المسببة للقوب والأمراض الجلدية	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

التعريف بأجهزة العمل، دراسة طرائق التعقيم، تحضير الأوساط الغذائية، صبغ البكتريا - حركة البكتريا، غزل البكتريا في مزارع نقية، بعض الخواص الفسيولوجية - اختبار تلوث الماء - دراسة عينات من الفطريات - دراسة عينات من الطحالب.

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

- ١ . علم الأحياء الدقيقة - د. عبدالله محمود الرباطي - ١٩٩٧م - الدار العربية للنشر والتوزيع
- ٢ . الفطريات - محمد محمد عمار - ٢٠٠٢م - الدار العربية للنشر والتوزيع
- ٣ . أساسيات علم الحيوان - د. محمد إسماعيل - ٢٠٠٢م - دار الفكر العربي.
- ٤ . أمراض النبات . د. جون تشارز - ١٩٦٦م - مكتبة النهضة المصرية.
- ٥ . الكتاب العملي في علم الأحياء الدقيقة عبدالرحمن المهن الطبعة الأولى ٢٠٠٣م - مكتبة الرشد للنشر والتوزيع.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ت ٤١٠	الرعاية الصحية الأولية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف المقرر لتمليك الطالبة أسس ومهارات الرعاية اللازمة للأم قبل وأثناء وبعد فترة الحمل وإمامها بحقائق نمو الطفل ومراحل النمو المختلفة.

أهداف المقرر:

١. إلمام الطالبة الرعاية اللازمة للأم قبل واثناء وبعد فترة الحمل .
٢. إلمام الطالبة بحقائق نمو الطفل ومراحل النمو وأهمية دراستها .
٣. إلمام الطالبة بالدور الذي تلعبه الرعاية الغذائية والفحص الطبي قبل الزواج .
٤. تعريف الطالبة بمراحل نمو وتطور الجنين .
٥. إلمام الطالبة بكيفية العناية بالطفل حديث الميلاد .
٦. إلمام الطالبة بأهمية الرضاعة الطبيعية وكيفية الاعتبارات الواجب مراعاتها عند اللجوء للرضاعة الصناعية .
٧. تعريف الطالبة برعاية الأم الحامل .
٨. تعريف الطالبة بمراحل نمو الطفل من المهد الى نهاية الطفولة المتأخرة .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	الحمل كيفية حدوثه ، أعراضه ، مشاكله وكيفية رعاية الام الحامل	الأول
٢	اهمية و اوجه الرعاية اللازمة للأم قبل واثناء وبعد فترة الحمل .	الثاني

٢	الرعاية الصحية والغذائية والنفسية للأم خلال مرحلة الرضاعة .	الثالث
٢	صفات الطفل حديث الولادة ورعايته .	الرابع
٢	الرعاية الصحية الأولية للطفل حديث الولادة .	الخامس
٢	نمو الطفل وتطوره (المفاهيم - المراحل - العوامل المؤثرة وتقييم النمو والتطور).	السادس
٢	النمو الجسمي، الحركي، اللغوي، العقلي، الاجتماعي للطفل .	السابع
٢	المياه الصالحة للشرب ، التغذية	الثامن
٢	الإصحاح البيئي	التاسع
٢	أوجه وأنواع مؤسسات رعاية الطفولة في المجتمع.	العاشر
٢	اهم أمراض الطفولة الشائعة وكيفية تجنبها مثل (الاسهال، ارتفاع درجة الحرارة).	الحادي عشر
٢	دور الأم في رعاية الطفل المصاب بأمراض الطفولة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعرف على بعض الأمراض والتدريب على طرق إسعافها

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس

التالية وفقاً للموقف التدريسي:

١/ المحاضرات . ٢/ التعلم التعاوني . ٣/ العصف الذهني .

٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات . ٦/ حل المشكلات .

٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. نمو ورعاية الطفل بين النظرية والتطبيق أ.د/ نعمة مصطفى رقبان ٢٠٠٣م.
٢. نمو ورعاية الطفل بين النظرية والتطبيق أ.د/ نعمة مصطفى رقبان ٢٠٠٣م.
٣. الجمعية المصرية لطب الأطفال (١٩٩١): حقائق الحياة - الطبعة الثانية مكتب منظمة الأمم المتحدة للأطفال (يونيسيف) - القاهرة.
٤. الحسين أيمن (١٩٩١): أسرار المرأة وحياتها الخاصة الصحية والنفسية - مكتبة ابن سينا - القاهرة.
٥. ايزيس نوار وسهير نور ومنى بركات (١٩٩٢): الغذاء والتغذية - كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية.
٦. صبيح الجزار (١٩٩١): تربية الطفل والعناية بالحامل والوليد - الطبعة الثانية - دار النفائس للنشر والتوزيع - عمان - الأردن.
٧. عبد الرحيم صالح عبد الله (١٩٩٢): رعاية الطفل قبل الولادة - الطبعة الأولى - دار النفائس للنشر والتوزيع - عمان - الأردن.
٨. مواهب عياد وليلي الخضري (١٩٩٠): رعاية الأم والطفل في مراحل الحياة المختلفة - مكتبة الوادي - جدة.
٩. ليلي ابراهيم الخضري (١٩٩٠): مراحل نمو الطفل (النمو الجسمي - النمو اللغوي - النمو الحركي - النمو الاجتماعي - النمو الانفعالي - النمو العقلي - النمو الديني) - مركز البهنساوي للكمبيوتر - الاسكندرية.
١٠. محمد رفعت (١٩٩٥): قاموس الطفل الطبي - دار ومكتبة الهلال - بيروت - لبنان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ت ٤١١	الكيمياء الحيوية (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
الكيمياء الحيوية (١)	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر المكونات الكيميائية للخلية وكيفية بنائها وأهميتها الحيوية للخلية.

أهداف المقرر :

- يتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المقرر أن يكون قادرا على الآتي:
١. حساب الطاقة في شكل ATP.
 ٢. يوضح مفهوم حاملات الإلكترونات.
 ٣. يشرح كيفية إنتاج الطاقة من الكربوهيدرات ، الدهون ، البروتين.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٣	الطاقة الحيوية و المركبات العالية في الطاقة	الأول
٣	حاملات الإلكترونات - التمثيل الضوئي	الثاني
٣	استقلاب وهدم الجلوكوز الغذائي	الثالث
٣	دورة كرب- استقلاب الدهون	الرابع
٣	أكسدة الأحماض	الخامس
٣	الدهون الزوجية	السادس
٣	استقلاب البروتينات	السابع
٣	استقلاب البروتينات	الثامن
٣	الوظيفة الحيوية للبروتينات إيضاها و نقلها	التاسع
٣	نقل مجاميع الامينو	العاشر

٣	نزع مجاميع الامينو	الحادي عشر
٣	نزع مجاميع الكربوكسيل	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

اختبارات نوعية للمركبات الحيوية المختلفة : الكاربوهيدريجات - تقدير كمية السكريات الأحادية الثنائية تشمل اختبارات موليش وون فهلجنج برفويد- الكشف عن عديدة السكريات - الكشف عن الدعون - البقعة الدهنية، التصبن، الاستحلاب، اختبار عدم التشبع، رقم اليود ، اختبار كشف الجليسرول (اختبار الاكرولين).

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢ التعلم التعاوني. /٣ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي /٥ المناقشات. /٦ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪/٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪/١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪/٧٠٪

المراجع :

- ١ . الكيمياء الحيوية د . سعد عبدالله محمد .
- ٢ . الكيمياء الحيوية د . أحمد عبدالله ثابت .

٣. أساسيات في الكيمياء الحيوية د. أحمد عبد الله ثابت.
٤. الكيمياء الحيوية د. عبدالرحمن احمد الحلاوي.
٥. الكيمياء الحيوية أ. د أحمد قنس سيد أحمد.
٦. كيمياء و تحليل الأغذية د. محمد البسطويس.
٧. الكيمياء الحيوية الزراعية – بابكر الوسيلة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أت ٤١٢	التغذية خلال دورة الحياة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر أنواع العناصر الغذائية وأهميتها للإنسان واحتياجات الغذائية في المراحل العمرية المختلفة.

أهداف المقرر :

١. التعريف بالعناصر الغذائية، أهميتها، أنواعها، دورها.
٢. التعريف بمسببات التلوث الغذائي.
٣. تتعرف الطالبة على كيفية تصنيع وجبات مختلفة في مراحل اعمار المختلفة.
٤. المقارنة بين الوجبات الطبيعية والأغذية الجاهزة.
٥. التعريف بدور الغذاء في الوقاية من الأمراض ودوره في العلاج والأمراض التي يسببها نقص الغذاء.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	التغذية الأساسية (تعريفها، عناصرها، أهميتها، أنواعها، دورها).	الأول
٢	الهرم الغذائي.	الثاني
٢	غذاء الأم أثناء الحمل	الثالث
٢	تغذية المرضع	الرابع
٢	وتغذية الرضيع	الخامس
٢	تغذية الطفل والوجبة المتكاملة.	السادس

٢	تغذية المراهقين والشباب	السابع
٢	تغذية المسنين .	الثامن
٢	مشاكل التغذية (فقدان الشهية، الإفراط في الأكل).	التاسع
٢	الأطفال ذوي الاحتياجات الغذائية الخاصة (السكري، البقوليين، الحساسية)،	العاشر
٢	و الأمراض يسببها نقص الغذاء.	الحادي عشر
٢	المجاعات وسوء التغذية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. ادجسون ، فيكي ، ترجمة نجلاء الجلي ، غذاؤك طبيبك للأطفال والأولاد .
٢. وينكسوت ، باتسي، الغذاء الصحي للأطفال والرضع .
٣. البكيري ، عبد الله والدنشاوي ، عز الدين ، امراض العصر . الأساليب

والاجراءات الوقائية.

٤. مقيصر، عبد الرحمن ، الغذاء والتغذية ، دار الكتاب الطبي الجامعي .
٥. البكري، عبد الله ، واخرون (١٩٩٤) ، الغذاء وصحة المجتمع ، الرياض .
٦. اماندا لوكي (٢٠٠٣) : تغذية الطفل من الشهور الأولى و حتى السادسة، ترجمة إيمان عمران ، الأهلية للنشر و التوزيع ، عمان ، الأردن .
٧. على عز العرب (٢٠٠٤) : تغذية الطفل ، غراس للنشر و التوزيع ، الجيزة ، مصر .
٨. وفاء منذر رضا (٢٠٠٥) : أمراض طفلك ، مكتبة المجتمع العربي ، عمان ، الأردن .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ت ٥١٣	التغذية العلاجية (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر التغذية العلاجية في الحالات الحرجة وتطبيق الرعاية الغذائية في العمل باستخدام دراسة الحالة ومجموعات النقاش.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. تطبيق الطرق المختلفة للحسابات الغذائية للوجبات المعدلة
٢. فهم التغذية في الحالات الحرجة والدعم التغذوي
٣. إعداد وجبات حسب الخلفيات الاجتماعية - الاقتصادية المتباينة

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	عناصر الإرشاد الغذائي- دور أخصائي التغذية - التثقيف الغذائي للمرضى	الأول
٣	عناصر الإرشاد الغذائي- التثقيف الغذائي للمرضى	الثاني
٣	وسائل الرعاية الغذائية - السجلات الطبية	الثالث
٣	وسائل الرعاية الغذائية - الجداول الغذائية	الرابع
٣	وسائل الرعاية الغذائية - البدائل الغذائية	الخامس
٣	وسائل الرعاية الغذائية - التوصيات اليومية	السادس
٣	التداخل بين الغذاء والدواء	السابع
٣	الأغذية الإنتقالية: التغذية المعوية	الثامن

٣	الأغذية الإنتقالية: التغذية الأنبوبية، الوريدية	التاسع
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية-أمراض الجهاز الهضمي	العاشر
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية- أمراض الكبد والمرارة	الحادي عشر
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية- أمراض السكري	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

إعداد جداول الغذائية وإعداد قائمة بدائل غذائية لبعض أنواع الأمراض- إعداد وجبات غذائية لبعض الاختلالات الغذائية للمرضى.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪-٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪-١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪-٧٠٪

المراجع :

- ١ . مني خليل عبد القادر (٢٠٠١). التغذية العلاجية. الطبعة الثانية. مجموعة النيل العربية. القاهرة جمهورية مصر العربية.
2. Mahan LK, Escott-Stump S. (2008). Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders Co.
3. Katz,D.(2009). Nutrition in Clinical Practice. 2nd ed. Saunder publications. USA
4. Nelms MN, Anderson SL.(2004). Medical Nutrition Therapy: A Case Study Approach. 2nd Edition. Belmont, CA:Wadsworth/Thomson Learning

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ت ٥١٤	التقييم التغذوي (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملي	نظري
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يهدف المقرر إلى تقييم الحالة التغذوية للفرد والمجتمع عن طريق القياسات الجسمانية، الفحص السريري، والاستهلاك الغذائي. ومعرفة العوامل المؤثرة والمحددة للحالة التغذوية للفرد والمجتمع والمسوحات التغذوية وأهدافها وأنواعها وكيفية التدخل التغذوي.

أهداف المقرر:

١. بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:
٢. كيفية القياس الجسماني للوزن والطول ومحيط الرأس والخصر والورك والرسغ وارتفاع الركبة ومنتصف محيط الذراع .
٣. معرفة محتوى الجسم من الدهون عن طريق قياس ثحانة الجلد.
٤. معرفة الفحص السريري عن طريق التاريخ المرضي والفحص الفيزيائي.
٥. معرفة طرق كيفية قياس الاستهلاك الغذائي للفرد والأسرة.
٦. معرفة كيفية تحويل المعايير المنزلية إلى جرامات .
٧. معرفة العوامل المؤثرة والمحددة للحالة التغذوية للفرد والمجتمع.
٨. معرفة الهدف من المسح التغذوي وأنواعه .
٩. معرفة أكثر الفئات عرضة للإصابة بسوء التغذية وأماكن تواجدها وانتشارها وكيفية معالجتها.

مفردات المقرر:

الأسبوع	المفردات	الساعات
الأول	كيفية إجراء القياس الجسماني على الفئات العمرية المختلفة والمقارنة بالقياسات الجسمانية المحلية والعالمية	٣
الثاني	إجراء القياس الجسماني للوزن والطول ومحيط الرأس على الفئات العمرية المختلفة والمقارنة بالقياسات الجسمانية المحلية والعالمية	٣
الثالث	إجراء القياس الجسماني للخصر والورك والرسغ وارتفاع الركبة ومنتصف محيط الذراع على الفئات العمرية المختلفة والمقارنة بالقياسات الجسمانية المحلية والعالمية	٣
الرابع	معرفة أوزان الأدوات المنزلية المستخدمة والمواد الغذائية المستهلكة بمختلف أحجامها قبل وبعد الطبخ	٣
الخامس	معرفة أوزان الأدوات المنزلية المستخدمة والمواد الغذائية المستهلكة بمختلف أحجامها قبل وبعد الطبخ	٣
السادس	طرق قياس العوامل المؤثرة والمحددة للحالة التغذوية للفرد والمجتمع،	٣
السابع	طرق قياس العوامل المؤثرة والمحددة للحالة التغذوية للفرد والمجتمع،	٣
الثامن	كيفية تطبيق طرق المسوحات التغذوية	٣
التاسع	معرفة الطرق المختلفة لتقييم الحالة التغذوية والصحية للفرد والمجتمع باختلاف فئاته العمرية	٣

العاشر	دراسة المجتمع وحاجاته لمعرفة المشاكل التغذوية التي يعاني منها وكيفية حلها ونقل التوجيهات التغذوية للجميع	٣
الحادي عشر	دراسة المجتمع وحاجاته لمعرفة المشاكل التغذوية التي يعاني منها وكيفية حلها ونقل التوجيهات التغذوية للجميع	٣
الثاني عشر	دراسة المجتمع وحاجاته لمعرفة المشاكل التغذوية التي يعاني منها وكيفية حلها ونقل التوجيهات التغذوية للجميع	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

أخذ القياسات الجسمانية للأفراد، الفحص السريري وقياس الاستهلاك الغذائي إجراء المسوحات التغذوية.

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪

٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪/١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪/٧٠٪

المراجع:

١. عبد الرحمن مصيقر- التغذية في المجتمع (تقييم مشاكل التغذية في المجتمعات العربية) الطبعة الأولى ١٩٩٦.
٢. خالد بن علي المدني - تقييم الحالة الغذائية الطبعة الرابعة (٢٠٠٩).
٣. منظمة الصحة العالمية - الغذاء والتغذية - الطبعة الثانية (٢٠٠٥).

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ت ٥١٥	فساد الأغذية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يهتم المقرر بفساد الأغذية المختلفة مسبباته وطرق الوقاية.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. الإلمام بعوامل الفساد المختلفة (الحيوية والكيميائية).
٢. التعريف بتأثيرات تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء.
٣. الإلمام بالعوامل المسببة لفساد الأغذية المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	دور ووظيفة مكونات الغذاء وعلاقتها بالسلامة والجودة	الأول
٣	فساد الأغذية - تعريف الفساد، عوامل الفساد المختلفة (الحيوية والكيميائية) - الأساس في عملية حفظ الأطعمة	الثاني
٣	تأثير تكنولوجيا التصنيع على سلامة الغذاء	الثالث
٣	التحكم في التصنيع الغذائي لإنتاج غذاء آمن	الرابع
٣	المخاطر (قياس المخاطر - الرقابة - نقط التحكم الحرجة - تطيل المخاطر - إدارة المخاطر)	الخامس
٣	فساد الحبوب ومنتجاتها	السادس

٣	فساد السكر ومنتجاته - فساد عسل النحل- فساد الحلويات - فساد الملبسات	السابع
٣	فساد الفواكه المسكرة والمربى والجيلي والمرملاذ والشراب - فساد عصائر الفاكهة ومركزاتها.	الثامن
٣	فساد اللحوم ومنتجاتها : العوامل التي يتوقف عليها غزو الميكروبات- العوامل التي تساعد على نمو الميكروبات على اللحم- أنواع الفساد الميكروبيولوجية في اللحم- طرق حفظ اللحوم.	التاسع
٣	فساد الأسماك : عوامل فساد الأسماك - البكتريا المسببة لفساد الأسماك- أنواع الفساد في الأسماك- مظاهر الفساد في الأسماك- طرق حفظ الأسماك وعلاقته بالميكروبات.	العاشر
٣	فساد البيض: الميكروبات التي أمك- ع أن عزلها من على قشرة البيض- أهم أنواع الفساد في البيض - طرق حماية وحفظ البيض من الفساد	الحادي عشر
٣	فساد اللبن : أنواع الفساد الذي يحدث في اللبن والميكروبات المسببة- الأمراض التي تنتقل عن طريق اللبن للإنسان - التسمم الغذائي بتلوث اللبن - وسائل السيطرة على انتشار الأمراض .	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

إجراء تجارب لتتبع فساد الأغذية ودراسة نمو الميكروبات المهاجمة للأغذية المختلفة.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. مخاطر المواد المضافة في المنتجات الغذائية د/ محمد محمد هاشم ٢٠٠٢م.
٢. سلامة الغذاء: الهاسب وتحليل المخاطر د/ لطفى فهمى حمزاوى ٢٠٠٤م.
٣. المواد الحافظة والمضافة فى الصناعات الغذائية د/ عبد الله محمد جعفر ٢٠٠٦م.
٤. الغذاء بين المرض وتلوث البيئة أحمد عبد المنعم عسكر ، محمد حافظ تحتوت ١٩٨٨م.
٥. أضرار الغذاء والتغذية عبد الحميد محمد عبد الحميد ٢٠٠٣م.
٦. التربية الغذائية والصحية عفاف حسين صبحي ٢٠٠٤م.

٧. علم الإحياء الدقيقة يوسف إبراهيم المشنى ١٩٩٠م.
8. Advances in non -thermal processing of foods by S. Srivastava.
Fundamentals of food processing technology by W.a Gould
USA 1997.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ت ٥١٦	تغذية الفئات الخاصة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر :

يهتم المقرر بدراسة الأسس العلمية لتغذية الفئات الخاصة

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع أن يكون الطالب قادراً على:

١. تحديد احتياجات الفئات الخاصة من العناصر الغذائية.
٢. تقييم الحالة الغذائية والتخطيط والتنظيم الغذائي للمعاقين والمتأخرين في النمو.
٣. الإرشاد الغذائي للصحة والياقة.
٤. يتعرف الاضطرابات الصحية والتغذية للرياضيين.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مقدمة عن تغذية الفئات الخاصة	الأول
٣	تقدير الاحتياجات الغذائية للفئات الخاصة	الثاني
٣	كيفية وضع وجبات غذائية متزنة للفئات العمرية المختلفة	الثالث
٣	المشكلات الغذائية التي تتعرض لها الفئات العمرية المختلفة وكيفية التغلب عليها	الرابع
٣	العوامل الطبيعية الفسيولوجية والاجتماعية والإقتصادية المؤثرة على الفئات العمرية المختلفة	الخامس
٣	المشاكل الخاصة بتغذية الفئات الخاصة	السادس

السابع	الإحتياجات الغذائية للمعاقين	٣
الثامن	الإحتياجات الغذائية للمعاقين	٣
التاسع	تقييم الحالة الغذائية للمعاقين	٣
العاشر	تطبيق برنامج التغذية السليمة للمعاقين	٣
الحادي عشر	الإحتياجات الغذائية للمتأخرين في النمو	٣
الثاني عشر	تقييم الحالة الغذائية للمتأخرين في النمو	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

إجراء مسوحات للإحتياجات الغذائية لبعض الفئات الخاصة ودراسة العوامل الطبيعية والإجتماعية والإقتصادية وأثرها على تغذية الفئات الخاصة.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. عبدالرحمن مصيقر(١٩٩٧). الغذاء والتغذية. أكاديمية أنترناشيونال الفرع

العلمى لدائرة الكتاب العربى-بيروت- لبنان.

٢. مصطفى صفوت محمد، محمد حسيب رجب ومحمد البسيوني زويل، (١٩٦٥) تغذية الإنسان. الطبعة الثانية. دار المعارف، الإسكندرية.

3- Mahan LK, Escott-Stump S. 2008. Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders C.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ت ٥١٧	علم نفس النمو		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر علم النفس الخاص بمراحل النمو المختلفة للانسان .

أهداف المقرر :

أن يكون الطالب قادراً على ما يلي:

- ١ . معرفة مفهوم النمو ومطالبه .
- ٢ . التعرف على مراحل النمو من منظور إسلامي .
- ٣ . تقدير أهمية مرحلة ما قبل الميلاد من منظور إسلامي .
- ٤ . يستخدم الأساليب التربوية في معالجة مشكلات الطفولة والمراهقة .
- ٥ . التعرف على خصائص المراحل المختلفة في حياة الفرد و الوصول إلى تفسيرات أزماتها و حلولها من منظور إسلامي .

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأُسبوع
٢	مفهوم النمو وقوانينه ومطالبه	الأول
٢	لعوامل المؤثرة في النمو	الثاني
٢	مرحلة ما قبل النمو	الثالث
٢	مرحلة المهد	الرابع
٢	مرحلة الطفولة المبكرة	الخامس
٢	الطفولة الوسطى (٦-٩ سنوات)	السادس
٢	الطفولة المتأخرة (٩-١٢ سنة)	السابع
٢	مرحلة المراهقة المبكرة البلوغ (١٢-١٥ سنة)	الثامن

٢	مرحلة المراهقة الوسطى و اكتمال النضج (١٥-٢١ سنة) والرشد	التاسع
٢	المراهقة المتأخرة	العاشر
٢	الشيخوخة في الإسلام	الحادي عشر
٢	تأملات في التكليف الشرعية وفق النمو الإنساني	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

أهم المراجع:

١. اسعد ميخائيل د- -مشكلات الطفولة -ط/٤ بيروت -دار الأفاق الجديدة ١٩٨٦م.
٢. السيد فؤاد البهي- الأسس النفسية للنمو من الطفولة إلى الشيخوخة ط/٤ القاهرة -دار الفكر-١٩٨٥م.

٣. نصر العلي- و آخرون -علم النفس التطوري - عمان- وزارة التربية- ١٩٨٥م.
٤. جامعة القدس- علم النفس التطوري-عمان -جامعة القدس المفتوحة -١٩٩٠م.
٥. طه ،الزبير بشير - علم النفس في التراث الإسلامي-دار جامعة الخرطوم للطباعة و النشر ١٩٨٦م .
٦. حامد عبد السلام زهران،علم النفس النمو(الطفولة،المراهقة)القاہرہ ١٩٧٢م.
٧. محمد عماد اسماعيل،المنهج العلمی وتفسير السلوك القاہرہ ١٩٦٢م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ت ٦١٨	التغذية العلاجية (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
التغذية العلاجية (١)	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر التغذية العلاجية في الحالات الحرجة وتطبيق الرعاية الغذائية في العمل باستخدام دراسة الحالة ومجموعات النقاش.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. تطبيق الطرق المختلفة للحسابات الغذائية للوجبات المعدلة
٢. فهم التغذية في الحالات الحرجة والدعم التغذوي
٣. إعداد وجبات حسب الخلفيات الاجتماعية - الاقتصادية المتباينة

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية-أمراض الكلي	الأول
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية - أمراض القلب	الثاني
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية-أمراض الجهاز الدوري	الثالث
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية -أمراض فقر الدم الغذائي	الرابع

٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية(امراض المناعة، السرطان)	الخامس
٣	كيفية التعامل مع الاختلالات الغذائية(امراض الطفولة)	السادس
٣	الحساسية الغذائية، فحص وتحديد الاطعمة المحدثة للحساسية	السابع
٣	الحساسية الغذائية، الوقاية من الحساسية	الثامن
٣	الحساسية الغذائية، معالجة الحساسية للاطعمه	التاسع
٣	دراسة حالة ومجموعات نقاش	العاشر
٣	دراسة حالات تختلف في الوضع الاقتصادي والاجتماعي.	الحادي عشر
٣	دراسة حالات تختلف في العادات الغذائية.	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

إعداد جداول الغذائية وإعداد قائمة ببدائل غذائية لبعض أنواع الأمراض - إعداد وجبات غذائية لبعض الاختلالات الغذائية للمرضى

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. مني خليل عبد القادر (٢٠٠١). التغذية العلاجية. الطبعة الثانية. مجموعة النيل العربية. القاهرة جمهورية مصر العربية.
2. Mahan LK, Escott-Stump S. (2008). Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders Co.
3. Katz,D.(2009). Nutrition in Clinical Practice. 2nd ed. Saunder publications. USA .
4. Nelms MN, Anderson SL.(2004). Medical Nutrition Therapy: A Case Study Approach. 2nd Edition. Belmont, CA:Wadsworth/Thomson Learning.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ت ٦١٩	الأغذية الوظيفية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف هذا المقرر إلى تمكين الطالب من دراسة بعض الأغذية الوظيفية.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. التعرف على الأغذية الوظيفية .
٢. يحدد المكونات الفعالة لبعض الأغذية.
٣. معرفة الطرق المناسبة لتحضير الأغذية الوظيفية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مقدمة عن الطب الشعبي	الأول
٢	أهمية الأعشاب في معالجة الأمراض والوقاية منها	الثاني
٢	مصادر الأغذية الوظيفية (نباتية)	الثالث
٢	مصادر الأغذية الوظيفية (حيوانية)	الرابع
٢	المكونات الفعالة لبعض الأغذية	الخامس
٢	دور الأغذية في تحسين استجابة الجهاز المناعي	السادس
٢	التأثيرات الحيوية للأغذية الوظيفية على بعض مكونات الدم	السابع
٢	العلاقة بين الأغذية الوظيفية و البكتريا المعوية	الثامن
٢	دور مضادات التأكسد في الوقاية من بعض الأمراض	التاسع
٢	الطرق المناسبة لتحضير الأغذية الوظيفية	العاشر

٢	المقارنة بين طرائق مختلفة لإنتاج أغذية وظيفية	الحادي عشر
٢	تقييم عملية التخمر كإحدى طرائق إنتاج أنواع من الأغذية الوظيفية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

إعداد أطعمة وظيفية باستخدام عملية التخمر وبعض مضادات الأكسدة.

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. محمود محمد مصطفى شاكر شحاته رزق (٢٠٠٧) الجديد في الاغذية الصحية، الشروق .
٢. علي فتحي حمائل ، الوعي الغذائي وصحة الانسان المعارف ، الاسكندرية.
٣. واصل محمد أبو العلا (٢٠٠٠) التغذية وصحة الانسان ، دار المعارف القاهرة

٤. خالد علي المدني ٢٠٠٢ تغذية المرأة بعد انقطاع الطمث - والمشكلات والحلول
دار المدني ، جدة.
٥. دليل الغذاء الصحي للأسرة ٢٠٠٠ معهد التغذية ، وزارة الصحة ، القاهرة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ت ٦٢٠	التسمم الغذائي		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهتم المقرر بدراسة التسمم الغذائي، أسبابه وكيفية الوقاية منه ومعرفة الأمراض المنتقلة بالغذاء.

أهداف المقرر:

- بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:
١. يتعرف على التسمم الغذائي وأنواعه
 ٢. الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية ومسبباتها
 ٣. الوقاية من تسمم الأغذية

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم التسمم الغذائي، أنواعه وأعراضه	الأول
٢	التسمم بعدوى الأغذية (تلوث الغذاء بالميكروبات والفيروسات)	الثاني
٢	التسمم بالسموم الحيوية البروتينية (exotoxins)	الثالث
٢	التلوث الكيميائي والإشعاعي للغذاء.	الرابع
٢	الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية	الخامس
٢	مسببات الأمراض المنتقلة عن طريق الأغذية	السادس
٢	البكتريا المرضية وتأثيرها على الأغذية	السابع
٢	السموم الفطرية وتأثيرها على الأغذية	الثامن

٢	الفيروسات وتأثيرها على الأغذية	التاسع
٢	الطفيليات وتأثيرها على الأغذية	العاشر
٢	السموم الطبيعية وتأثيرها على الأغذية	الحادي عشر
٢	الوقاية من تسمم الأغذية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. تقدمات في علم فطريات الأغذية (٢٠٠٦)، A.D.Hocking.
٢. عدوى وسمية الأمراض المتنقلة عن طريق الأغذية (٢٠٠٦)، Hans P.Riemann & Dean.
٣. مسببات الأمراض المتنقلة عن طريق الغذاء . ميكروبيولوجيا والبيولوجيا الجزيئية (٢٠٠٥)، Pina Caister, M.Fratomicro.
٤. سلامة الغذاء والأمراض المتنقلة عن طريق الغذاء، منظمة الصحة العالمية.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ت ٦٢١	التقييم التغذوي (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
التقييم التغذوي (١)	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يهدف هذا المقرر إلى تقييم الحالة التغذوية للفرد والمجتمع عن طريق القياسات الجسمانية الفحص السريري والمعملي والاستهلاك الغذائي.

أهداف المقرر:

١. بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:
٢. كيفية إجراء القياس الجسماني للوزن والطول ومحيط الرأس والخصر والورك والرسغ وارتفاع الركبة ومنتصف محيط الذراع .
٣. معرفة محتوى الجسم من الدهون عن طريق قياس ثخانة الجلد .
٤. معرفة الفحص السريري عن طريق التاريخ المرضي والفحص الفيزيائي .
٥. معرفة طرق كيفية قياس الاستهلاك الغذائي للفرد والأسرة .
٦. معرفة كيفية تحويل المعايير المنزلية إلى جرامات وسعرات حرارية .
٧. كيفية الفحص المعملي للمغذيات الكبرى والصغرى .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	التعريف بالتقييم الغذائي وأهدافه وأنواعه	الأول
٣	طرق تقييم الغذاء المأخوذ، طرق تقييم الغذاء المستهلك، مزايا وعيوب تلك الطرق	الثاني
٣	طرق مقاييس الجسم في التقييم الغذائي للبالغين	الثالث

٣	مهوم البيانات المرجعية للسكان التي يستخدم فيها قياس طيات الجلد محيط الذراع محيط العضلة الذراع	الرابع
٣	فائدة تحديد تركيب الجسم في الب السريري	الخامس
٣	تغيير الاحتياجات الغذائية تبعاً للإصابات الحادة للأمراض	السادس
٣	مخططات نمو حديثي الولادة والأطفال والمراهقين	السابع
٣	التقييم الكيم حيوي للحالة الغذائية	الثامن
٣	التقييم الغذائي للمرضى	التاسع
٣	احتياجات الطاقة للأطفال	العاشر
٣	تقدير احتياجات الطاقة للمرضى والحالات الحرجة وفي حالات الأمراض المزمنة	الحادي عشر
٣	التقييم الاجتماعي للحالة الغذائية	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

إجراء القياس الجسماني للوزن والطول ومحيط الرأس والخصر والورك والرسغ وارتفاع الركبة ومنتصف محيط الذراع على الفئات العمرية المختلفة ومقارنتها بالقياسات الجسمانية المحلية والعالمية - معرفة أوزان المواد الغذائية المستهلكة بمختلف أحجامها قبل وبعد الطبخ. إجراء مسوحات لحالات العوز الغذائي ومعرفة طرق علاجها - يتضمن زيارات للمراكز الصحية.

المراجع

١. عبد الرحمن مصيقر - التغذية في المجتمع (تقييم مشاكل التغذية في المجتمعات العربية) الطبعة الأولى ١٩٩٦.
٢. خالد بن علي المدني - تقييم الحالة الغذائية الطبعة الرابعة (٢٠٠٩).
3. Nutritional Assessment, (1996) Robert Lee, and David Nieman, 2nd edition,

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ت ٦٢٢	تغذية المجتمع		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهتم المقرر بدراسة الحالة الغذائية في المجتمع وتمليك الطالبة المعارف والمهارات التي تمكنها من التخطيط السليم لبرامج تغذية المجتمع.

أهداف المقرر :

١. تعريف الطالبة بدور التغذية في الصحة العامة للمجتمع.
٢. التخطيط لتغذية المجتمعات تصميم وتنفيذ برامج تغذية المجتمعات.
٣. تحديد المشكلات التغذوية في المجتمع.
٤. تحديد الإيجابيات والسلبيات الغذائية في المجتمع .
٥. التعرف علي العوامل المؤثرة علي الحالة التغذوية لإفراد المجتمع.
٦. التعرف بعلم إدارة الكوارث.
٧. التعرف بطرق التغذية أثناء الكوارث.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	مفاهيم عامة في تغذية المجتمع	الأول
٢	دور التغذية في الصحة العامة	الثاني
٢	نظام ومجال تغذية المجتمع	الثالث
٢	طرق تقييم الحالة الغذائية للمجتمع	الرابع
٢	دور أخصائي التغذية في المجتمع، أسس تصميم برامج التدخل التغذوي لمختلف الفئات	الخامس

٢	خصائص المجتمع، تشخيص المجتمع،	السادس
٢	مصادر المعلومات الغذائية، والترصد الغذائي.	السابع
٢	البرامج والسياسات الغذائية بالمجتمع وبرامج تغذية مجموع الساعات	الثامن
٢	آليات التخطيط لبرامج تغذية المجتمع المختلفة. التطوير والنمو التغذوي	التاسع
٢	تخطيط وتنفيذ وتقييم برامج تغذية المجتمع	العاشر
٢	مشاكل التغذية في العالم (النقص الغذائي - نقص الإنتاج الغذائي)	الحادي عشر
٢	مفهوم علم الكوارث وإدارتها والآثار السالبة التي تحدثها والاستعداد والتحسب لها ولخطورها	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. المصري،خضر(٢٠٠١)تغذية المجتمع- دار حنين- مكتبة الفلاح.
 ٢. المصيقر، عبدالرحمن (٢٠٠٧)التغذية في المجتمع - دار القلم/مكتبة جرير.
 ٣. الغذاء والتغذية.أكاديمية أنترناشيونال الفرع العلمى لدائرة الكتاب العربى- بيروت- لبنان.
4. Boyle Marie A, (2001) Community Nutrition in Action, an Entrepreneurial Approach.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ت ٧٢٣	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يهدف المقرر إلى تنمية حصيللة الطالب من المصطلحات الإنجليزية في مجال علوم الغذاء وتنمية مهارة انتقاء المراجع الإنجليزية في المجال

أهداف المقرر :

١. تجيد الطالبة المصطلحات باللغة الإنجليزية في مجال الأخرية.
٢. تتقن استخدام المراجع الأخرية بالمكتبة والتعامل مع شبكة المعلومات (الإنترنت).
٣. تنمي حصيلتها من المصطلحات العلمية المرتبطة بعلوم الغذاء، كذلك تكوين الجمل وصياغتها .
٤. تتقن اختيار وانتقاء المراجع العلمية باللغة الإنجليزية في مجال الغذاء.
٥. تتدرب على تلخيص موضوعات من التخصص ، صياغتها ، وتقديمها في حلقة المناقشة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال الغذاء خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الأول

٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال الغذاء خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الثاني
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال الغذاء	الثالث
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال الغذاء	الرابع
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الخامس
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السادس
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السابع
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الثامن
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	التاسع
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	العاشر
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الحادي عشر
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. Food packaging - د. غدير مهيار
٢. Food chemistry - د. خالد الاسماعيل
٣. Principles of food and nutrition - د. غدير مهيار
٤. Clinical Nutrition Selected Case Studies - د. حامد التكروري
٥. Principles of food science - د. غدير مهيار
٦. Principles of food preparation laboratory worksheets - د. ماهر الدباس و د. سلمى طوقان .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ت ٧٢٤	الأغذية التقليدية السودانية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر الأغذية السودانية ومكوناتها وقيمتها الغذائية.

أهداف المقرر:

أن يكون الطالب بعد دراسة المقرر قادراً على الآتي:

١. ذكر الأغذية التقليدية السودانية.

٢. إنتاج الأغذية التقليدية ومعرفة طرق تطويرها.

٣. ذكر القيمة الغذائية لكل منتج غذائي.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مقدمة عن الأغذية التقليدية، الثقافة الغذائية في السودان - السكان والمناطق	الأول
٣	خلفية تاريخية عن الثقافة الغذائية في العهود الأولى - الثقافة الغذائية في العهود الأخيرة	الثاني
٣	أهمية الأغذية التقليدية	الثالث
٣	تصنيف الأغذية التقليدية، الأغذية ذات الأصل النباتي: أغذية الغلال (الكسرة - الأبري - الحلو مر) طحين الفول السوداني - السقد (حبوب السمسّم المخمرة) الفرند (حبوب الكركدي المخمرة)	الرابع

٣	الأغذية لمصنعة من الخضر والفاكهة: المخللات - الخيار - البصل - المانجو - الليمون	الخامس
٣	الأغذية المصنعة من أوراق النبات: الكول	السادس
٣	الأغذية المصنعة من أصل حيواني: منتجات الألبان، الروب - اللبن الرايب - السمن. منتجات اللحوم: الشرموط - المرس	السابع
٣	الأغذية المصنعة من الأسماك: الكجيك - الفسيخ - التركين.	الثامن
٣	دراسة تحليلية لك - ع أونات الأغذية التقليدية	التاسع
٣	دراسة تحليلية لك - ع أونات الأغذية التقليدية	العاشر
٣	طرق تصنيع وتطوير وتعقيم المنتجات المختلفة	الحادي عشر
٣	طرق تصنيع وتطوير وتعقيم المنتجات المختلفة	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

تصنيع بعض الأصناف الغذائية السودانية وإجراء تحليل المكونات لأمثلة من الأغذية السودانية.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

1. Hamid A. Dirar, The Idigenous Fermented Foods of Sudan, Faculty of Agriculture, U of Khartoum.
2. African Food and Nutrition.
3. Traditional Food, Peter Fellows.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ت ٧٢٥	تحليل الأغذية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر :

يهدف هذا المقرر إلى تعليم الطلاب كيفية تقييم عينات الغذاء وتقدير العناصر الغذائية باستعمال الطرق التحليلية الحديثة، علاوة على تدريب الطلاب على طريقة تشغيل واستعمال أجهزة التحليل الغذائية.

أهداف المقرر :

- بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:
١. إدراك الفرق بين التحليل الكمي والنوعي للمصادر الغذائية.
 ٢. القدرة على تقدير الدهن الخام والكوليسترول والجلسريدات الثلاثية.
 ٣. القدرة على استخلاص وتنقية الدهون وأجزاء الاختبارات النوعية لدهون الغذاء.
 ٤. إجراء التحاليل الحجمية.
 ٥. إجراء التحاليل المعتمدة على الخواص الطبيعية والكيميائية.
 ٦. إجراء تقديرات المادة الجافة والبروتين الكلي بالعينة.
 ٧. إجراء تقدير كمي ونوعي للكربوهيدرات.
 ٨. تقدير الفيتامينات والأملاح المعدنية.
 ٩. فهم مراقبة الجودة في معامل التحليل الغذائي.

مفردات المقرر :

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مقدمة لعلم التحليل الغذائي.	الأول
٣	طرق وأساليب التحليل الكمي	الثاني

٣	التحليل باستخدام الطرق الوزنية	الثالث
٣	التحليل باستخدام الحجم،	الرابع
٣	طرق أخذ وتجهيز العينة المراد تحليلها-	الخامس
٣	تقدير البروتين الخام و البروتين غير الحقيقي	السادس
٣	تقدير الدهن الخام والكولسترول والجلسريدات الثلاثية	السابع
٣	تقدير الكربوهيدرات والألياف	الثامن
٣	تقدير الجاف والرطب للأملاح المعدنية	التاسع
٣	تقدير لفيتامينات	العاشر
٣	تقدير الماد الخام والكالسيوم والفسفور.	الحادي عشر
٣	مراقبة الجودة في معامل الأغذية	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعريف بأجهزة التحليل الغذائية - تحضير المحاليل القياسية - طرق المعايرة - تجهيز العينات - تقدير العناصر الغذائية المختلفة

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. عطيات محمد البهي ومحمد سمير عبد الله الدشلوطي وعبد الرحمن محمد عطية (٢٠٠٤). تكنولوجيا الأغذية، القاهرة، مصر.
2. Food Analysis Laboratory Manual (Food Science Text Series) by S. Suzan Nielsen, 2006.
3. Introduction to food Engineering, By R BaulSingh, Third edition (Food Science and technology International Series) (Food Science and technology), 2005.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أت ٧٢٦	سلامة الأغذية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف هذا المقرر إلى تعريف الطالب بالمخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء، مفهوم سلامة الغذاء وجودته، طرق تأمين الإمداد الغذائي السليم وحماية المستهلك من الأغذية الملوثة.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع أن يكون الطالب قادراً على:

١. التعرف على المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء.
٢. تحديد عناصر نظام سلامة الغذاء.
٣. التعرف مفهوم سلامة الغذاء وجودته.
٤. التعرف على طرق تأمين الإمداد الغذائي السليم وحماية المستهلك من الأغذية الملوثة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم سلامة الغذاء وجودته	الأول
٢	عناصر نظام سلامة الغذاء (الأنظمة والقوانين)	الثاني
٢	عناصر نظام سلامة الغذاء (الرقابة، الرصد، التقصي للأمراض الغذائية)	الثالث
٢	الخواص الحسية الخاصة في ضبط الجودة (الطعم، النكهة، القوام، اللزوجة)	الرابع

٢	التحكم في سلامة الغذاء، البطاقة الغذائية، المعلومات الخاصة بالمنتج	الخامس
٢	معالجة المخلفات السائلة و الصلبة	السادس
٢	سلامة المياه في المنشآت الغذائية	السابع
٢	سلامة الأغذية المعلبة	الثامن
٢	سلامة المنتجات الحيوانية	التاسع
٢	سلامة المنتجات النباتية	العاشر
٢	التنظيف والتطهير في المنشآت الغذائية، مكافحة الآفات في المنشآت الغذائية.	الحادي عشر
٢	مكافحة الآفات في المنشآت الغذائية.	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

- ١ . ر.ف موترام(١٩٨٥).التغذية الصحية للإنسان.الدار العربية للنشر والتوزيع. ترجمة عطيات محمد البهى.
- ٢ . عفاف عبدالرحمن الجويلى وهناء محمد حميدة(٢٠٠٣) المواد المضافة للأغذية- الايجابيات والسلبيات.مجموعة النيل العربية.القاهرة.جمهورية مصر العربية.
- ٣ . عبدالرحمن مصيقر(١٩٩٧).الغذاء والتغذية.أكاديمية أنترناشيونال الفرع العلمى لدائرة الكتاب العربى-بيروت-لبنان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ت ٧٢٧	تخطيط الوجبات		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف هذا المقرر لتمكين الطالب من معرفة الطرق الحديثة والتقليدية لتخطيط الوجبات الغذائية علي حسب الاحتياجات الغذائية للفئات العمرية المختلفة.

أهداف المقرر :

- بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع أن يكون الطالب قادراً على:
١. التعرف على الطرف التقليدية لتخطيط الوجبات.
 ٢. فهم الطرق الحديثة في مجال التخطيط الغذائي.
 ٣. تطبيق الوسائل مختلفة للتخطيط والمهارة للتحسين المتناول الغذائي وجاذبية الوجبات.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	جداول مكونات الأغذية وطريقة استخدامها .	الأول
٢	مجموعات الغذاء الرئيسية	الثاني
٢	مجموعات الأطعمة التبادلية	الثالث
٢	الوجبة الغذائية المتكاملة	الرابع
٢	الهرم الغذائي لتصميم الوجبات لمختلف الأعمار	الخامس
٢	استخدام نظام البدائل الغذائية ومجاميع الغذاء لتخطيط الوجبات	السادس

٢	مجموع الساعات ذات الخلفيات الثقافية والاقتصادية المتباينة	السابع
٢	حساب إحتياجات الفرد من الطاقة	الثامن
٢	طرق تقييم الوجبة	التاسع
٢	طرق تقييم الحالة الغذائية	العاشر
٢	تطبيقات على تخطيط الوجبات	الحادي عشر
٢	استخدام الأقراص المدمجة و البرامج الالكترونية حساب الكفاية الغذائية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التدرب على وطرائق تخطيط الوجبات، استخدام دليل الوجبات، تخطيط وجبات غذائية متوازنة.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

1. Mahan LK, Escott-Stump S.(2008). Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders Co.
2. Whitney,E;Pinna,K;andRolfes,S.(2009).Understandingnormal and Clinical Nutrition.8th ed. Wadsworth publications,USA

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ت ٨٢٨	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف المقرر إلى تنمية حصيلة الطالب من المصطلحات الإنجليزية في مجال علوم التغذية وتنمية مهارة إنتقاء المراجع الإنجليزية في مجال التغذية.

أهداف المقرر :

١. تجيد الطالبة المصطلحات باللغة الإنجليزية في مجال التغذية.
٢. تتقن استخدام المراجع الأجنبية بالمكتبة والتعامل مع شبكة المعلومات (الإنترنت).
٣. تنمي حصيلتها من المصطلحات العلمية المرتبطة بعلوم التغذية ، كذلك تكوين الجمل وصياغتها .
٤. تتقن اختيار وانتقاء المراجع العلمية باللغة الإنجليزية في مجال التغذية.
٥. تتدرب على تلخيص موضوعات للتغذية ، صياغتها ، وتقديمها في حلقة المناقشة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال التغذية خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الأول

٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال التغذية خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الثاني
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال التغذية	الثالث
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال التغذية	الرابع
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الخامس
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السادس
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السابع
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الثامن
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	التاسع
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	العاشر
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الحادي عشر
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات / ٢ / التعلم التعاوني / ٣ / العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي / ٥ / المناقشات / ٦ / حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪: ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪: ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪: ٧٠٪

المراجع :

١. Food packaging – د. غدير مهيار.
٢. Food chemistry – د. خالد الاسماعيل.
٣. Principles of food and nutrition – د. غدير مهيار.
٤. Clinical Nutrition Selected Case Studies – د. حامد التكروري.
٥. Principles of food science – د. غدير مهيار.
٦. Principles of food preparation laboratory worksheets – د. ماهر الدباس و د. سلمى طوقان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ت ٨٢٩	أخلاقيات المهنة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر اخلاقيات المهنة بغرس الاخلاق الحميدة في العمل الاداري بمفهوم الفكر الاسلامي.

أهداف المقرر:

١. تعريف الطالب بمفهوم الأخلاق في الفكر الإسلامي و الفكر المعاصر.
٢. تعريف الطالب بالسلوك الأخلاقي و السلوك غير الأخلاقي و أخلاقيات العمل الإداري.
٣. تعريف الطالب بالأخلاقيات في الوظيفة العامة.
٤. غرس الأخلاق الحميدة و الولاء و الانتماء و حب الوطن.

مفردات المقرر :

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم الأخلاق ومصادر الأخلاق	الأول
٢	السلوك الأخلاقي و غير الأخلاقي	الثاني
٢	الأخلاقيات والقيم و المسؤولية الإدارية	الثالث
٢	الأخلاقيات والمصلحة العامة	الرابع
٢	واجبات الوظيفة العامة	الخامس
٢	أخلاقيات الموظف المحمودة أو المشروعة	السادس
٢	أخلاقيات الموظف غير المحمودة أو المذمومة	السابع
٢	أخلاقيات الموظف غير المحمودة أو المذمومة	الثامن
٢	التوصيات و الحلول للمشكلات الأخلاقية	التاسع
٢	تطبيقات التي تساعد في تنمية الأخلاق الحميدة و محاربة الأخلاق غير الحميدة	العاشر

٢	تطبيقات التي تساعد في تنمية الأخلاق الحميدة و محاربة الأخلاق غير الحميدة	الحادي عشر
٢	تطبيقات التي تساعد في تنمية الأخلاق الحميدة و محاربة الأخلاق غير الحميدة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. فهد بن سعود عبد العزيز العثيمين، "أخلاقيات الإدارة في الوظيفة العامة في المملكة العربية السعودية"، مؤسسة الرسالة بيروت - ٢٠١٤م.
٢. أخلاقيات المهنة في الإسلام وتطبيقاتها، عصام عبد المحسن الحميدان ١٤٢٧هـ.
٣. السلوك الإنساني في العمل، ترجمة سيد عبد الحميد، كيث ديفنز مرسى.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أت ٨٣٠	إدارة الخدمات الغذائية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر مقدمة عن صناعة الخدمات الغذائية ومفهوم أجهزة تنظيم الغذاء وأنواع الخدمات الغذائية وخدمة التوصيل وكيفية إدارة الخدمات الغذائية وتسويقها.

أهداف المقرر :

١. التعرف على الخدمات الغذائية والاتجاهات المستقبلية للقطاعات.
٢. الإلمام بأساسيات إدارة وحدات خدمة التغذية.
٣. التعريف بخطوات التخطيط لوحدات خدمة التغذية وطرق إدارتها.
٤. التعرف على الطرق المتبعة في ضبط الجودة الإنتاجية والتكاليف وإدارة وتسويق الخدمات الغذائية.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأُسبوع
٢	مقدمة في صناعة الخدمات الغذائية - الاتجاهات المستقبلية والتقسيم	الأول
٢	أنواع الخدمات الغذائية (مميزات وعيوب الاختلافات بينهم)	الثاني
٢	إدارة الخدمات والمنشأة الغذائية (نظريات الإدارة - الوظائف - المهارات والنشاطات والدور - الأداء المستخدم في الإدارة)	الثالث

٢	التخطيط والتنظيم لتشغيل وحدات التغذية	الرابع
٢	إدارة وتوجيه خدمات التغذية	الخامس
٢	دور مدير التغذية ، التوجيه ، الاتصالات	السادس
٢	العاملين بوحدة التغذية - اختيار العاملين ، إدارة الأفراد ، العلاقات الوظيفية	السابع
٢	ضبط الجودة والإنتاج والتكاليف	الثامن
٢	نمو وحدات خدمات التغذية	التاسع
٢	تسويق الخدمات الغذائية (التعريف - المفهوم - الاستراتيجيات - التخطيط والتقييم لبرنامج التسويق - معرفة التقنيات والاستراتيجيات لتسويق المنتج)	العاشر
٢	التدريب ، فرص العمل	الحادي عشر
٢	التعرف على فرص العمل المتاحة مستقبلاً للمدرسين على إدارة خدمات التغذية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪

٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. سونيا المراسي، إلهام محمود (٢٠٠٧) إدارة مستشفيات، كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان - القاهرة - ج.م.ع.
٢. سليم بطرس (٢٠٠٧) إدارة المستشفيات والمراكز الصحية، دار الشروق للنشر - عمان - الأردن.
٣. خضر المصري (٢٠٠١) تغذية المجتمع، دار حنين للنشر والتوزيع - دار حنين - عمان - الأردن.
٤. منال محمد الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة، دار النشر - مجموعة النيل العربية - القاهرة.
٥. تسبي محمد رشاد و آخرون (٢٠٠٦) التقنين الغذائي وإدارة الوجبات، دار النشر - مكتبة بستان المعرفة - الإسكندرية - ج.م.ع.
٦. ليلي توفيق (٢٠٠٦) التغذية الجماعية، كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية - ج.م.ع.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ت ٨٣١	الإرشاد والتثقيف التغذوي		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف هذا المقرر لتعديل سلوكيات التغذية الخاطئة في القطاعات المختلفة من المجتمع. ودراسة تحليل العادات المختلفة الخاطئة لإيجاد الطرق الملائمة للتصحيح. هذا بالإضافة إلى أساسيات التخطيط وتهيئة برامج تأ التثقيف الغذائي والطرق والوسائل اللازمة لتثقيف القطاعات المختلفة في المجتمع. كما يهتم المقرر بتطبيق لمهارات الإتصال في التخطيط وانجاز برامج تأ التثقيف الغذائي

أهداف المقرر :

- بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:
١. الإلمام ببعض السلوكيات الغذائية في السودان. ووصف أهمية ومفاهيم التثقيف الغذائي.
 ٢. التوسع في استخدام مهارة الاتصال في تخطيط وتنفيذ برامج تأ التثقيف الغذائي.
 ٣. اللجوء إلى برامج تأ التثقيف الغذائي لمنع الأمراض الغذائية.
 ٤. نشر برامج تأ الثقافة في التغذية. وتقديم طرق الارشادات الغذائية لصحة المرضى.
 ٥. فهم أهمية التثقيف الغذائي في تحسين السلوك الغذائي للأفراد.
 ٦. تفسير أهمية النصائح اللازمة لشفاء المرضى .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفاهيم التثقيف الغذائي وأهميته	الأول
٢	الغذاء وعلاقته بالصحة	الثاني
٢	طرق التثقيف الغذائي ووسائله	الثالث
٢	طرق التثقيف الغذائي ووسائله	الرابع
٢	السلوكيات الغذائية في بعض الدول العربية والسودان	الخامس
٢	السلوكيات الغذائية في بعض الدول العربية والسودان	السادس
٢	السلوكيات الغذائية في بعض الدول العربية والسودان	السابع
٢	تخطيط برامج تآ ثقافية في الغذاء والتغذية	الثامن
٢	الطرق الإرشادية في الوجبات العلاجية للمرضى	التاسع
٢	الطرق الإرشادية في الوجبات العلاجية للمرضى	العاشر
٢	تثقيف غذائي عن الوجبات السريعة وتأثيرها الضار	الحادي عشر
٢	المنظمات الدولية للتغذية .	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

إجراء دراسة مسحية ميدانية بغرض تحليل العادات الخاطئة في المجتمع -
تخطيط برامج تآ تثقيفية لتصحيح هذه العادات.

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس
التالية وفقاً للموقف التدريسي:

٣/ العصف الذهني

٢ / التعلم التعاوني

١/ المحاضرات

٦/ حل المشكلات

٥ / المناقشات

٤/ التعلم الذاتي

٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. عبد الرحمن مصيقر- التغذية في المجتمع (تقييم مشاكل التغذية في المجتمعات العربية) الطبعة الأولى ١٩٩٦ .
٢. عبد الرحمن مصيقر(١٩٩٧).التثقيف الغذائي . الطبعة الأولى.دار القلم والتوزيع.دبي ،الإمارات العربية المتحدة .
3. Basic Nutrition Counseling Skill Development. By Kathleen Bauer, Carol Sokkolik .Brooks Cole; 1th edition, 2000.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ت ٨٣٢	التقنية الحيوية للأغذية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر أسس التقنية الحيوية وتطبيقاتها في مجال الأغذية.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. ذكر التطور التاريخي لعلم التقنية الحيوية .
٢. يعدد أساليب التقنية الحيوية وتطبيقاتها في مجالات التصنيع الغذائي.
٣. التعرف على أنواع المفاعلات الحيوية .
٤. معرفة دور الإنزيمات في تصنيع الأغذية.
٥. الإلمام بمستجدات التقنية الحيوية في مجال الغذاء والتغذية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	التطور التاريخي للتقنية الحيوية	الأول
٢	أسس وأساليب التقنية الحيوية	الثاني
٢	تطبيقات التقنية الحيوية في مجالات التصنيع الغذائي	الثالث
٢	أنواع المفاعلات الحيوية	الرابع
٢	استخدام مخلفات الصناعات الغذائية في إنتاج مواد ذات قيمة إقتصادية عالية	الخامس

٢	استخدام مخلفات الصناعات الغذائية في إنتاج مواد ذات قيمة إقتصادية عالية	السادس
٢	استخدام مخلفات الصناعات الغذائية في إنتاج مواد ذات قيمة إقتصادية عالية	السابع
٢	استخدام مخلفات الصناعات الغذائية في إنتاج مواد ذات قيمة إقتصادية عالية	الثامن
٢	استخدام مخلفات الصناعات الغذائية في إنتاج مواد ذات قيمة إقتصادية عالية	التاسع
٢	استخدام مخلفات الصناعات الغذائية في إنتاج مواد ذات قيمة إقتصادية عالية	العاشر
٢	الإنزيمات وتصنيع الأغذية	الحادي عشر
٢	ما يستجد في مجالات التقنية الحيوية للأغذية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣ / العصف الذهني
 ٤ / التعلم الذاتي ٥ / المناقشات ٦ / حل المشكلات
 ٧ / المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪

١٠٪ : ١٥٪	الاختبارات القصيرة	٢
٦٠٪ : ٧٠٪	الاختبار النهائي	٣

المراجع :

- ١ . أساسيات علوم وتقنية الاغذية - أ. د محمد حمادي عبدالعال وآخرون (٢٠١١) بستان المعرفة الاسكندرية.
2. Belig .H.D and Grosh , w.(1999) Food chemistry . springer verlog . Germany .
- ٣ . كيمياء الاغذية ، باسل الدلالي وكامل الركابي (١٩٨١) ، وزارة التعليم العالي ، العراق ، بغداد .
- ٤ . كيمياء الأغذية ، كروم العودة ، ١٩٧٧ جامعة دمشق ، دمشق .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ت ٩٣٣	الإدارة الغذائية الفندقية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر كيفية إدارة الفنادق من ناحية المطبخ والعاملين فية وطرق

تقديم الخدمات.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. إدراك المفاهيم المتعلقة بالخدمة بالفنادق.

٢. الإلمام بطرق إعداد وتقديم الخدمات الغذائية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم الخدمة في المؤسسات الفندقية	الأول
٢	معلومات عن المطبخ	الثاني
٢	الموظفون في المطعم (واجبات ومسؤوليات)	الثالث
٢	فريق عمل المطبخ وعمله	الرابع
٢	حمل الصحون وطرق إستعمالها	الخامس
٢	طرق إستعمال الملاعق - السكب	السادس
٢	المفروشات المخصصة للخدمة - المعدات وطرق إستعمالها - فلش الشراشف وتعزيلها- طي الفوط - حمل الصواني أنواع لوائح الطعام - خدمة لائحة محددة + السلطات	السابع

٢	بيان الطلب وكتابتة - مساره - دوره - الفاتورة - أنواعها - كتابتها	الثامن
٢	التحضيرات الأولية - تحضير المطعم	التاسع
٢	البيض على أنواعه أنواع فطور الصباح . بسيط كامل إنكليزي - لبناني + الحساءات -	العاشر
٢	أنواع لوائح الطعام	الحادي عشر
٢	خدمة الطوابق - خدمة لائحة حسب الطلب + الخضار	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣/ العصف الذهني
٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات ٦/ حل المشكلات
٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. أحمد الياس ، محمود هويدي (١٩٩٨) ، الأغذية و المشروبات في الفنادق المطاعم ، دار الهاني للطباعة .
٢. سهير محمد عبد الخالق و آخرون ، (٢٠٠٤) ، تخطيط الوجبات و أسس إعداد الأطعمة ، زهراء الشرق ، القاهرة .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ت ٩٣٤	التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٣	-	٣	٢

وصف المقرر

يهدف المقرر إلى تعريف الطالب بأساليب تصنيع الأغذية وطرق حفظ الأطعمة.

أهداف المقرر :

- بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:
١. إلمام الطالبة بعمليات التصنيع الغذائي المختلفة .
 ٢. تعريف الطالبة بأساليب حفظ الأغذية .
 ٣. إلمام الطالبة بعمليات التغليف وتعبئة الأغذية .

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٣	تجهيز العمليات التحضيرات ، في مجال التصنيع الأغذية	الأول
٣	أسيات حفظ الأغذية	الثاني
٣	حفظ الأغذية باستخدام درجة حرارة العالية ، والمنخفضة ، التبريد ، والتجميد ، الحفظ بالتجفيف بأشعة الشمس	الثالث
٣	الآليات الكهربائية ، الأجهزة المستخدمه في عملية التجفيف	الرابع
٣	التحولات التي تتخذ في عملية الحفظ	الخامس

٣	الخلل في عمليات التجفيف	السادس
٣	إستخدام المواد الكيماوية لحفظ الغذاء	السابع
٣	عملية الغش في حفظ الأغذية المج تَأْفَهه ، (باستخدام الكيماويات)	الثامن
٣	عملية التخمير(استخدام المواد الكحولية، استخدام حامض الخليك ، اللاكتيك)	التاسع
٣	استخدام الشعاع الذري	العاشر
٣	عملية التغليف ، وتعبئة الأغذية	الحادي عشر
٣	التعبئة المختلفة في الدول ذات الحرارة الالية ، دول العالم الثالث ، التعبئة المعقمة	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

تطبيق الطرائق الأساسية لحفظ الأطعمة - زيارات ميدانية لبعض معامل الأغذية ومصانع الأغذية للتعرف على مستوى جودة الغذاء وطرائق حفظه.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات
- ٢/ التعلم التعاوني
- ٣/ العصف الذهني
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات
- ٦/ حل المشكلات
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. محمد ممتاز الجندي (١٩٨١)، الصناعات الغذائية حفظ وتصنيع الاطعمة دار المعارف، مصر.
٢. باسل الدلاي، وكامل الركابي (١٩٨١) كيمياء الاغذية، دار الكتب، الموصل.
٣. المراقبة الغذائية والشؤون الصحية، يحي حسن فوده (١٩٦٩).

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ت ٩٣٥	الأمن الغذائي		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يهتم المقرر بتزويد الطالب بالمعلومات الأساسية المتعلقة بالتخطيط لسياسات الغذاء والتغذية ويتضمن المقرر دراسة مفهوم التخطيط والسياسات الغذائية، وأسباب مشكلة الغذاء وأبعادها الصحية والاقتصادية والاجتماعية والسياسية، تعريف وتقدير مشكلة سوء التغذية.

أهداف المقرر :

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع ان يكون الطالب قادراً على:

١. إدراك المفاهيم المتعلقة بسياسات الغذاء والتغذية.
٢. فهم أسباب مشكلة الغذاء وأبعادها.
٣. فهم دور السياسات الزراعية في التصدي لمشكلة الغذاء.
٤. إقترح السياسات الغذائية اللازمة للوقاية من أمراض سوء التغذية.
٥. وضع خطة عمل لمعالجة مشكلات التغذية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم التخطيط وأنواعه	الأول
٢	تعريف المقصود بالتخطيط والسياسات الغذائية	الثاني
٢	والديموغرافية التي تؤدي الى حدوث مشاكل سوء التغذية	الثالث

٢	العوامل الاقتصادية التي تؤدي الى حدوث مشاكل سوء التغذية	الرابع
٢	العوامل الاجتماعية التي تؤدي الى حدوث مشاكل سوء التغذية	الخامس
٢	محاور الأمن الغذائي	السادس
٢	محاور الأمن الغذائي	السابع
٢	محاور الأمن الغذائي	الثامن
٢	مشروعات الأمن الغذائي في السودان	التاسع
٢	العلاقة بين الغذاء والصحة	العاشر
٢	العلاقة بين الغذاء والتنمية الاقتصادية والاجتماعية.	الحادي عشر
٢	العلاقة بين الغذاء والتنمية الاقتصادية والاجتماعية.	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣/ العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات ٦/ حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

- ١ . عبدالرحمن مصيقر(١٩٩٧).الغذاء والتغذية.أكاديمية أنترناشيونال الفرع العلمي لدائرة الكتاب العربي-بيروت-لبنان.
- ٢ . منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة "١٩٩٣". السكان والغذاء في الوطن العربي-المكتب الإقليمي للشرق الأدنى-القاهرة.
3. Mahan LK, Escott-Stump S. 2008. Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders Co.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ت ٩٣٦	ضبط الجودة والتقييم الحسي للأغذية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	١	١

وصف المقرر:

يهتم المقرر بتزويد الطالب بالمعلومات الأساسية المتعلقة بضبط جودة الغذاء والتقييم الحسي للأغذية.

أهداف المقرر:

١. إلمام الطالبة بعناصر الجودة للأغذية.
٢. إلمام الطالبة باختبارات التقييم الحسي للأغذية.
٣. إلمام الطالبة بالخواص الحسية للأغذية.
٤. إلمام الطالبة بالطرق التقييم الحسي الكمية والوصفية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم التقييم الحسي للأغذية	الأول
٢	تعريف ضبط الجودة	الثاني
٢	عناصر الجودة وطرق قياسها	الثالث
٢	نظم الجودة ومواصفات الأيزو ٩٠٠٠	الرابع
٢	الاختبارات اللازمة للتقييم الحسي للأغذية	الخامس
٢	الاختبارات اللازمة للتقييم الحسي للأغذية	السادس
٢	الخواص الطبيعية والكيميائية للأغذية	السابع
٢	الخواص الحسية للأغذية	الثامن
٢	طرق التقييم الحسي الكمية للفروق العامة	التاسع
٢	طرق التقييم الحسي الكمية للفروق في الصفات	العاشر

٢	طرق التقييم الحسي للمستهلكين	الحادي عشر
٢	طرق التقييم الحسي الوصفية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣/ العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي ٥ / المناقشات ٦/ حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. تقييم الحالة الغذائية ، د.منى خليل عبدالقادر (٢٠٠١) ، مجموعة النيل العرب.
٢. الموسوعة العربية للغذاء والتغذية عبدالرحمن مضبقر (٢٠٠٨). اكاديميا للنشر، بيروت .
٣. الغذاء والتغذية في الاسلام ، منظمة الأغذية والزراعة العالمية (١٩٩٩) ، القاهرة مصر.
٤. السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية ، البيلاني ، شمعون ، كوركيس حمانو (١٩٨٨) جامعة الموصل العراق .

٥. المنظمة العربية للمقاييس (١٩٨٥) التقيس : مواصفات ومقاييس الجودة .
٦. محمد عبدالرازق النواوي وآخرون (٢٠٠٢) مراقبة جودة الاغذية والالبان ، كلية الزراعة ، عين شمس .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أت ٩٣٧	التشريعات والقوانين الخاصة بالغذاء والتغذية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يهتم المقرر بتزويد الطالب التشريعات والقوانين الخاصة بالغذاء والتغذية.

أهداف المقرر :

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع أن يكون الطالب ملماً بـ:

١. التشريعات المتعلقة بالرقابة علي الأغذية.
٢. لأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة علي الأغذية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	التشريعات المتعلقة بالرقابة علي الأغذية	الأول
٢	البنية الأساسية للرقابة المتكاملة و الفعالة علي الأغذية التشريعات	الثاني
٢	خدمات التحليل خدمات التفتيش خدمات الإدارة	الثالث
٢	الأحكام التشريعية و التنفيذية للرقابة علي الأغذية	الرابع
٢	محتويات القانون الأساسي	الخامس
٢	مضافات الأغذية	السادس
٢	متبقيات المبيدات	السابع
٢	التلوث الاشعاعي	الثامن
٢	السموم البيولوجية و المعادن الثقيلة	التاسع
٢	الممارسات الصحية السليمة في انتاج و تصنيع و تداول الأغذية	العاشر

٢	بطاقة عبوات الأغذية	الحادي عشر
٢		الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣ / العصف الذهني
 ٤ / التعلم الذاتي ٥ / المناقشات ٦ / حل المشكلات
 ٧ / المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. البهي عطيات محمد، ١٩٩٥م تكنولوجيا الأطعمة-جامعة حلوان: كلية الاقتصاد المنزلي.
٢. حلابو، سعد احمد سعد ، نصر، منى عبد المج تآيد، بديع ، عادل زكى، جلال ، سامي محمد و حميدة حسنى حامد - ١٩٨٩م مراقبة جودة الأغذية، جامعة القاهرة- كلية الزراعة.
٣. حمزاوى لطفي فهمي، ٢٠٠٣م، نظم الجودة الحديثة.
٤. مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي د/ ليلي السباعي دار الكتب العلمية للنشر.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	العاشر	مت-ع أ ت ١٠٣٨	التدريب الميداني		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملي	نظري
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٦	-	١٢	-

وصف المقرر

يتناول المقرر التدريب الميداني للطالبات وكتابة تقرير وعرضه ومناقشة بنهاية فترة التدريب.

أهداف المقرر :

١. تدريب الطالبة على تطبيق ما درستته خلال سنوات الدراسة السابقة.
٢. تدريب الطالبة على العمل الميداني.
٣. تدريب الطالبة على كتابة وعرض تقارير العمل .

أولاً : الجانب التطبيقي :

تقوم الطالبة بالتدريب الميداني في مجال التخصص

ثانياً : عرض التقرير :

تقوم الطالبة بتقديم تقرير عن ما تدربت عليه ومناقشته مع الطالبات تحت إشراف الأستاذ المشرف .

المخرجات المتوقعة لهذا المقرر :

١. الإلمام بالخطوات العملية لتطبيق موضوعات الدراسة .
٢. التدرب على إعداد التقارير بطريقة علمية .
٣. التدرب على عرض التقارير العلمية .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	العاشر	مت-ع أ ت ١٠٣٩	مشروع التخرج		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	تخصص علوم الغذاء والتغذية	٦	-	١٢	-

وصف المقرر:

هذا المقرر يعنى بكيفية إعداد وكتابة وعرض البحوث والمشاريع البحثية.

أهداف المقرر :

١. تدريب الطالبة على جمع البيانات وتحليلها ومناقشتها وفق الخطة المقدمة .
٢. تدريب الطالبة على كتابة البحث وكتابة المراجع بطريقة علمية .
٣. تدريب الطالبة على عرض موضوع البحث.

محتوى المقرر :

أولاً : إعداد البحث :

١. تجميع بيانات البحث باستخدام الأداة المتفق عليها .
٢. تفرغ البيانات وتحليل النتائج ومناقشتها وإعدادها وكتابة البحث بطريقة علمية .
٣. كتابة التوصيات وملخص البحث والمراجع المستخدمة .
٤. إعداد البحث كاملاً في صورته النهائية .
٥. عرض للبحث ومناقشة الطالبة فيه .

ثانياً : عرض البحث:

تقوم الطالبة بعرض نتائج البحث ومناقشتها مع الطالبات تحت إشراف الأستاذ المشرف على البحث.

المخرجات المتوقعة لهذا المقرر:

١. الإلمام بالطرق المختلفة لجمع البيانات وتحليلها ومناقشتها .
٢. التدرب على كتابة البحث وكتابة المراجع بطريقة علمية.
٣. التدرب على عرض نتائج البحث ومناقشتها مناقشة علمية موضوعية.

تخصص الاقتصاد المنزلي

أهداف تخصص الاقتصاد المنزلي:

١. تقديم تعليم معاصر ذو جودة عالية .
٢. إعداد الكوادر العلمية المتخصصة في مجال الاقتصاد والمنزل والمؤهلة علمياً للنهوض بالمجتمع .
٣. تعزيز قدرات الخريجات بما يتناسب مع سوق العمل .
٤. الارتقاء بالبحث العلمي في تخصص الاقتصاد المنزلي وتوظيفه في علاج مشكلات المجتمع بكفاءة عالية.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- | | | |
|------------------------|---------------------|------------------|
| ١/ المحاضرات | ٢ / التعلم التعاوني | ٣ / العصف الذهني |
| ٤ / التعلم الذاتي | ٥ / المناقشات | ٦ / حل المشكلات |
| ٧ / المشاريع البحثية . | | |

تقييم مخرجات التعليم:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

مخرجات التخصص وفرص العمل:

فرص العمل لخريجات هذا التخصص واسعة ومتعددة فهي تستطيع العمل في مجالات مثل:

- شركات ومنظمات حماية المستهلك.
- إقامة المشاريع الإنتاجية الصغيرة.
- مكاتب التوجيه والاستشارات الأسرية.

- استشارية في الاقتصاد المنزلي للأسر ولؤسسات الفئات الخاصة.
- معدة لدراسات الجدوى للمشروعات الصغيرة.
- باحثة في قضايا الأسرة والمجتمع.
- معلمة في مؤسسات التعليم العالي في مجال التخصص.
- العمل في مجال إعداد البرامج الخاصة باقتصاد الأسرة.

ملخص ساعات تخصص الاقتصاد المنزلي:

عدد الساعات	مطلوبات البرنامج	الرقم
٥٠	مطلوبات الجامعة والتأصيل	١
٣٥	مطلوبات الكلية	٢
١٠٤	مطلوبات التخصص	٣
١٨٩	مجموع الساعات	

الخطة الدراسية لتخصص الاقتصاد المنزلي:

الرقم	الرمز	المقرر	ساعات الاتصال		الساعات المعتمدة
			نظري	عملي	
الفصل الدراسي الأول					
١	مج ١٠١	القرآن الكريم (١)	-	٤	٢
٢	مج ١٠٢	التجويد	٢	-	٢
٣	مج ١٠٣	مدخل أصول الفقه	٢	-	٢
٤	مج ١٠٤	فقه العبادات	٢	-	٢
٥	مج ١٠٥	اللغة العربية (١) (مهارات لغوية)	٢	-	٢
٦	مج ١٠٦	اللغة الإنجليزية (١)	٢	-	٢
٧	مك ١٠١	مدخل العلوم الأسرية	٢	-	٢
٨	ع أص ١٠١	الكيمياء العضوية	٢	٣	٣
٩	ع أص ١٠٢	وحدة البناء في الكائنات الحية	٢	٣	٣
٢٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثاني					
١٠	مج ٢٠٧	القرآن الكريم (٢)	-	٤	٢
١١	مج ٢٠٨	مدخل علوم القرآن	٢	-	٢
١٢	مج ٢٠٩	مدخل التفسير	٢	-	٢
١٣	مج ٢١٠	فقه العبادات (٢)	٢	-	٢
١٤	مج ٢١١	اللغة العربية (٢) (المهارات اللغوية)	٢	-	٢
١٥	مج ٢١٢	اللغة الإنجليزية (٢)	٢	-	٢
١٦	مك ٢٠٢	مدخل الحاسوب	٢	٣	٣
١٧	مك ٢٠٣	الأجهزة والأدوات المنزلية	٢	-	٢
١٨	ع أص ٢٠٣	مدخل الإقتصاد المنزلي	٢	-	٢
١٩	ع أص ٢٠٤	علم وظائف الأعضاء	٢	٣	٣
٢٢	مجموع الساعات				

الفصل الدراسي الثالث				
٢	٤	-	القرآن الكريم (٣)	مج ٣١٣ ١٩
٢	-	٢	فقه السيرة وتأريخ الراشدين	مج ٣١٤ ٢٠
٢	-	٢	مناهج تأصيل العلوم	مج ٣١٥ ٢١
٢	-	٢	العقيدة والمذاهب الفكرية	مج ٣١٦ ٢٢
٢	-	٢	الدراسات السودانية	مج ٣١٧ ٢٣
٢	-	٢	فقه الأسرة (١)	مك ٣٠٤ ٢٤
٣	٣	٢	الكيمياء الحيوية (١)	ع أ ص ٣٠٥ ٢٥
٢	-	٢	إعداد وتجهيز الأطعمة	ع أ ص ٣٠٦ ٢٧
٣	٣	٢	صحة المجتمع	ع أ ص ٣٠٧ ٢٨
٣	٣	٢	فن الطبخ وتطبيقاته (١)	ع أ ص ٣٠٨ ٢٩
٢٣	مجموع الساعات			
الفصل الدراسي الرابع				
٢	٤	-	القرآن الكريم (٤)	مج ٤١٨ ٢٩
٢	-	٢	مقاصد الشريعة	مج ٤١٩ ٣٠
٢	-	٢	مدخل الحديث وعلومه	مج ٤٢٠ ٣١
٢	-	٢	مدخل الإعجاز العلمي	مج ٤٢١ ٣٢
٢	-	٢	العلاقات الأسرية	مك ٤٠٥ ٣٣
٣	٢	٢	مكينات وتقنيات الخياطة	ع أ ص ٤٠٩ ٣٤
٢	-	٢	الرعاية الصحية الأولية	ع أ ص ٤١٠ ٣٥
٣	٣	٢	الكيمياء الحيوية (٢)	ع أ ص ٤١١ ٣٦
٢	-	٢	التغذية خلال دورة الحياة	ع أ ص ٤١٢ ٣٧
٢٠	مجموع الساعات			
الفصل الدراسي الخامس				
٢	٤	-	القرآن الكريم (٥)	مج ٥٢٢ ٣٨
٢	-	٢	فقه الأسرة (٢)	مك ٥٠٦ ٣٩
٣	٣	٢	مهارات الحاسوب	مك ٥٠٧ ٤٠

٤١	مك ٥٠٨	علم الإجتماع	٢	-	٢
٤٢	ع أ ص ٥١٣	التربية الأسرية السكانية	٢	-	٢
٤٤	ع أ ص ٥١٤	فن الطبخ وتطبيقاته (٢)	٢	٣	٣
٤٥	ع أ ص ٥١٥	الديكور المنزلي	٢	-	٢
٤٦	ع أ ص ٥١٦	تغذية الفئات الخاصة	٢	-	٢
٤٧	ع أ ص ٥١٧	علم نفس النمو	٢	-	٢
٢٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السادس					
٤٨	مج ٦٢٣	القرآن الكريم (٦)	-	٤	٢
٤٩	مك ٦٠٩	الصحة النفسية	٢	-	٢
٥٠	مك ٦١٠	إدارة الجودة الشاملة	٢	-	٢
٥١	مك ٦١١	الإسعافات الأولية	٢	٣	٣
٥٢	ع أ ص ٦١٨	إدارة المنزل (١)	٢	-	٢
٥٣	ع أ ص ٦١٩	إدارة الخدمات الغذائية	٢	-	٢
٥٤	ع أ ص ٦٢٠	إدارة وتقويم المشروعات الصغيرة	٢	٢	٣
٥٥	ع أ ص ٦٢١	التطريز والتريكو والكروشية	٢	٣	٣
١٩	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي السابع					
٥٦	مج ٧٢٤	القرآن الكريم (٧)	-	٤	٢
٥٧	مك ٧١٢	مهارات الإتصال	٢	-	٢
٥٨	مك ٧١٣	إقتصاديات الأسرة وترشيد الاستهلاك	٢	-	٢
٥٩	ع أ ص ٧٢٢	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)	٢	-	٢
٦٠	ع أ ص ٧٢٣	فن الطبخ وتطبيقاته (٣)	٢	٣	٣
٦١	ع أ ص ٧٢٤	الأغذية التقليدية السودانية	٢	٣	٣
٦٢	ع أ ص ٧٢٥	الملابس والمنسوجات	٢	٣	٣
٦٣	ع أ ص ٧٢٦	مشاريع الأسرة المنتجة (١)	٢	٢	٣
٢٠	مجموع الساعات				

الفصل الدراسي الثامن			
٦٤	مج ٨٢٥	القرآن الكريم (٨)	٢
٦٥	مك ٨١٤	مناهج البحث العلمي	٢
٦٦	مك ٨١٥	الإحصاء التطبيقي	٢
٦٧	ع أ ص ٨٢٧	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (٢)	٢
٦٨	ع أ ص ٨٢٨	أخلاقيات المهنة	٢
٦٩	ع أ ص ٨٢٩	الأشغال اليدوية	٣
٧٠	ع أ ص ٨٣٠	طباعة المنسوجات	٣
٧١	ع أ ص ٨٣١	مشاريع الأسرة المنتجة (٢)	٣
١٩	مجموع الساعات		
الفصل الدراسي التاسع			
٧٢	مك ٩١٦	قضايا أسرية معاصرة	٢
٧٣	ع أ ص ٩٣٢	إدارة المنزل (٢)	٢
٧٤	ع أ ص ٩٣٣	نباتات الزينة وتنسيق الحدائق المنزلية	٣
٧٥	ع أ ص ٩٣٤	التشكيل بالخامات البيئية والمستهلكة	٣
٧٦	ع أ ص ٩٣٥	تطبيقات فنية في الغذاء	٣
١٣	مجموع الساعات		
الفصل الدراسي العاشر			
٧٧	ع أ ص ١٠٣٦	التدريب الميداني	٦
٧٨	ع أ ص ١٠٣٧	مشروع التخرج	٦
١٢	مجموع الساعات		
١٨٩	مجموع الساعات الكلي		

مقررات مطلوبات تخصص الاقتصاد المنزلي :

الرقم	الرمز	المقرر	ساعات الاتصال		الساعات المعتمدة
			نظري	عملي	
الفصل الدراسي الأول					
١	ع أص ١٠١	الكيمياء العضوية	٢	٣	٣
٢	ع أص ١٠٢	وحدة البناء في الكائنات الحية	٢	٣	٣
٦	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثاني					
٣	ع أص ٢٠٣	مدخل الاقتصاد المنزلي	٢	-	٢
٤	ع أص ٢٠٤	علم وظائف الأعضاء	٢	٣	٣
٥	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الثالث					
٥	ع أص ٣٠٥	الكيمياء الحيوية (١)	٢	٣	٣
٦	ع أص ٣٠٦	إعداد وتجهيز الأطعمة	٢	٣	٣
٧	ع أص ٣٠٧	صحة المجتمع	٢	-	٢
٨	ع أص ٣٠٨	فن الطبخ وتطبيقاته (١)	٢	٣	٣
١١	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الرابع					
٩	ع أص ٤٠٩	مكينات وتقنيات الخياطة	٢	٢	٣
١٠	ع أص ٤١٠	الرعاية الصحية الأولية	٢	-	٢
١١	ع أص ٤١١	الكيمياء الحيوية (٢)	٢	٣	٣
١٢	ع أص ٤١٢	التغذية خلال دورة الحياة	٢	-	٢
١٠	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي الخامس					
١٣	ع أص ٥١٣	التربية الأسرية السكانية	٢	٢	٣
١٤	ع أص ٥١٤	فن الطبخ وتطبيقاته (٢)	٢	٣	٣
١٥	ع أص ٥١٥	الديكور المنزلي	٢	-	٢

١٦	ع أص ٥١٦	تغذية الفئات الخاصة	٢	٢	٣
١٧	ع أص ٥١٧	علم نفس النمو	٢	-	٢
مجموع الساعات					
١٢					
الفصل الدراسي السادس					
١٨	ع أص ٦١٨	إدارة المنزل (١)	٢	-	٢
١٩	ع أص ٦١٩	إدارة الخدمات الغذائية	٢	-	٢
٢٠	ع أص ٦٢٠	إدارة وتقويم المشروعات الصغيرة	٢	٢	٣
٢١	ع أص ٦٢١	التطريز والتريكو والكروشية	٢	٣	٣
مجموع الساعات					
١٠					
الفصل الدراسي السابع					
٢٢	ع أص ٧٢٢	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)	٢	-	٢
٢٣	ع أص ٧٢٣	فن الطبخ وتطبيقاته (٣)	٢	٣	٣
٢٤	ع أص ٧٢٤	الأغذية التقليدية السودانية	٢	٣	٣
٢٥	ع أص ٧٢٥	الملابس والمنسوجات	٢	٣	٣
٢٦	ع أص ٧٢٦	مشاريع الأسرة المنتجة (١)	٢	٢	٣
مجموع الساعات					
١٤					
الفصل الدراسي الثامن					
٢٧	ع أص ٨٢٧	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (٢)	٢	-	٢
٢٨	ع أص ٨٢٨	أخلاقيات المهنة	٢	-	٢
٢٩	ع أص ٨٢٩	الاشغال اليدوية	٢	٣	٣
٣٠	ع أص ٨٣٠	طباعة المنسوجات	٢	٣	٣
٣١	ع أص ٨٣١	مشاريع الأسرة المنتجة (٢)	٢	٢	٣
مجموع الساعات					
١٣					
الفصل الدراسي التاسع					
٣٢	ع أص ٩٣٢	إدارة المنزل (٢)	٢	-	٢
٣٣	ع أص ٩٣٣	نباتات الزينة وتنسيق الحدائق المنزلية	٢	٣	٣
٣٤	ع أص ٩٣٤	التشكيل بالخامات البيئية والمستهلكة	٢	٣	٣
٣٥	ع أص ٩٣٥	تطبيقات فنية في الغذاء	٢	٣	٣

١١	مجموع الساعات				
الفصل الدراسي العاشر					
٦	١٢	-	التدريب الميداني	ع أس ١٠٣٦	٣٦
٦	١٢	-	مشروع التخرج	ع أس ١٠٣٧	٣٧
١٢	مجموع الساعات				
١٠٤	مجموع الساعات الكلي				

توصيف متطلبات تخصص الاقتصاد المنزلي

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الأول	مت-ع أ ص ١٠١	الكيمياء العضوية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر المفاهيم الأساسية في علم الكيمياء العضوية والتميز بين مجموع الساعات الوظيفية المختلفة.

أهداف المقرر:

١. أن يكون الطالب بعد دراسة المقرر قادراً على الآتي:
٢. يحدد المفاهيم الأساسية في فروع الكيمياء المختلفة .
٣. التمييز بين المركبات العضوية المختلفة نظرياً وعملياً.
٤. يحضر مركبات عضوية من مركبات أخرى.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	تعريف علم الكيمياء دوره وأهميته في الحياة ، دور العلماء المسلمين في علم الكيمياء	الأول
٣	مفهوم علم الكيمياء العضوية، مميزات ذرة الكربون ومميزات المركبات العضوية	الثاني
٣	تصنيف المركبات العضوية، هيدروكربونات ، مشتقات الهيدروكربونات ،	الثالث
٣	الهيدروكربونات الأليفاتية : الالكانات - الصيغة الكيميائية العامة ، البنية التركيبية ، التسمية .	الرابع

٣	الألكينات والألكاينات : الصيغة الكيميائية والتسمية وتسمية المركبات الأروماتية .	الخامس
٣	مشتقات الهيدروكربونات، هاليدات الألكيل (الخواص ، التحضير والتفاعلات)	السادس
٣	الكحولات ، (الخواص ، التحضير والتفاعلات)	السابع
٣	الألدهيدات والكتونات،(الخواص ، التحضير والتفاعلات)	الثامن
٣	الأحماض العضوية ، الاسترات والإثيرات، (الخواص ، التحضير والتفاعلات)	التاسع
٣	الأمينات (الخواص ، التحضير والتفاعلات)	العاشر
٣	الهيدروكربونات الأروماتية ، أنواعها، الصيغة الكيميائية والتسمية	الحادي عشر
٣	الهيدروكربونات الأروماتية. (الخواص ، التحضير والتفاعلات)	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعريف بإجراءات السلامة في المعمل ، التعريف بالأدوات والأجهزة في المعمل ، إجراء تجارب للتمييز بين الهيدروكربونات المشبعة وغير المشبعة، إجراء تجارب لتحضير المركبات العضوية من الهيدروكربونات الأليفاتية والأروماتية ومشتقاتها .

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. مكتبة الطالب العلمية في الكيمياء - ميرفانا ياسر سلامة .
٢. الكيمياء العامة - إبراهيم صديق الخطيب .
٣. الكيمياء العامة المبادئ والبنية - جيمس برادي .
٤. موسوعة الكيمياء الحديثة .
٥. نظريات ومسائل في الكيمياء العامة - جيروم ل .
٦. الكيمياء العامة - علي غوتوق .
٧. أسس الكيمياء العضوية - أحمد مدحت إسلام .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الأول	مت-ع أ ص ١٠٢	وحدة البناء في الكائنات الحية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر تركيب الخلية الحية وأنواع الخلايا والأنسجة.

أهداف المقرر:

١. دراسة الخلية على أنها وحدة البناء في الكائنات الحية.
٢. توضيح قدرة الله سبحانه وتعالى ودقة صنعه في الخلية التي تقوم بكل وظائف الحياة والتدبر في السر الرباني الذي أودعه في هذا الجسيم الصغير.
٣. دراسة أنواع الخلايا و ترتيبها وتنظيمها لتكوين الأنسجة المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	دور علماء المسلمين وعلماء الأحياء- مفهوم الخلية	الأول
٣	تنوع الحياة (وما من دابة في الأرض ولا طائر يطير بجناحيه إلا أمم أمثالكم)- نظرية الخلية- التطور التدريجي لبناء الخلية	الثاني
٣	بنية الخلية كما تظهر تحت المج تآهر- مقارنة بين بدائيات النواة وحقيقية النواة	الثالث
٣	المك- ع أونات غير الحية للخلية- كربوهيدرات- بروتينات- لبيدات	الرابع
٣	الأحماض النووية وأنواعها وأماكن وجودها	الخامس

السادس	التنظيم والتعقيد في الكائنات الحية-الأنسجة-الأعضاء-الأجهزة-الفرد العشييرة-النظام البيئي-الوحدة الحياتية-الغلاف الحيوي مع التعرض للآية الكريمة(وفي أنفسكم أفلا تبصرون)	٣
السابع	الأنسجة الحيوانية-الطلائية وملاءمتها للحركة	٣
الثامن	الأنسجة العضلية-وملاءمتها التركيبية لأداء وظائفها	٣
التاسع	الأنسجة العصبية-وملاءمتها التركيبية لأداء وظائفها	٣
العاشر	الأنسجة الضامة-وملاءمتها لأداء وظائفها	٣
الحادي عشر	النسيج الوعائي-مكوناته ووظائفه المختلفة	
الثاني عشر	الأنسجة النباتية	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

دراسة أنواع المجاهر - تركيب الخلية الحيوانية والنباتية - أنواع الخلايا - مكونات الخلية - نفاذية غشاء الخلية.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

أهم المراجع :

١. أساسيات علم الحيوان - د. محمد إسماعيل - ٢٠٠٢م - دار الفكر العربي.
٢. مقدمة في علم الحيوان - د. فهمي ولي الخالدي - منشورات جامعة عمر المختار.
٣. بيولوجيا الحيوان العملية - د. احمد حماد الحسين ١١١٩ - دار المعارف.
٤. أساسيات بيولوجيا الخلية والهستولوجى وعلم الأجنة - د. منير الجنزوى - ط ١ ٢٠٠٤م - ط ٢ ٢٠٠٤م - مكتبة الدار العربية للكتاب مع شركة نهضة مصر للطباعة.
٥. مقدمة علم الحياة - د. نبيه عبد الرحمن - ٢٠٠٥م - جدة - المملكة العربية السعودية.
٦. أساسيات علم النبات العام - د. محمود محمد جبر - ٢٠٠١م - دار الفكر العربي.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثاني	مت-ع أ ص ٢٠٣	مدخل الاقتصاد المنزلي		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر مفهوم الاقتصاد المنزلي وعلاقته بالعلوم الأخرى والتكنولوجيا.

أهداف المقرر:

١. إلمام الطالبة بالنظرة التكاملية لعلم الإقتصاد المنزلي.
٢. إلمام الطالبة بعلاقة علم الإقتصاد المنزلي بالعلوم الأخرى.
٣. إلمام الطالبة بدور المرأة كمرربة للأجيال وكأخصائية اقتصاد منزلي.
٤. تدريب الطالبات على تحليل قضايا المجتمع.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	تاريخ تطور علم الاقتصاد المنزلي	الأول
٢	مفهوم الاقتصاد المنزلي قديما وحديثا	الثاني
٢	اهداف الاقتصاد المنزلي	الثالث
٢	مجالات لاقتصاد المنزلي قديما وحديثا.	الرابع
٢	الاقتصاد المنزلي هل هو علم ام فن؟	الخامس
٢	صلة علم الاقتصاد المنزلي بالعلوم الأخرى	السادس
٢	علم الاقتصاد المنزلي والقضايا المعاصره (الإنفجار السكاني - الاستهلاك)	السابع
٢	الاقتصاد المنزلي والقضايا المعاصره (حقوق الانسان - الرجل - المرأة - الطفل)	الثامن
٢	الاقتصاد المنزلي والقضايا المعاصره (مشاكل البيئة)	التاسع

العاشر	الاقتصاد المنزلي والقضايا المعاصرة (الأمية - الطلاق)	٢
الحادي عشر	المشكلات التي تعوق تعليم الاقتصاد المنزلي ومعالجتها	٢
الثاني عشر	المشكلات التي تعوق تعليم الاقتصاد المنزلي ومعالجتها	٢
مجموع الساعات		٢٤

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢/ التعلم التعاوني ٣/ العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات ٦/ حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. أيمن سليمان مزاهره ، ليلي حجازي نشوان ، (٢٠١٠) مدخل الى الاقتصاد المنزلي ، دار المناهج للنشر والتوزيع .
٢. ايزيس عازر نوار ، (٢٠٠٧) ، الاقتصاد المنزلي دار المعرفة الجامعية .
٣. احسان محمود طربي (٢٠٠٠) المدخل للاقتصاد المنزلي ، دار جده ، جده .
٤. زينب محمد حقي (٢٠٠٢) مقدمة في الاقتصاد المنزلي ، مكتبة عين شمس، القاهرة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثاني	مت-ع أ ت ٢٠٤	علم وظائف الأعضاء		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر تركيب ووظائف أعضاء الإنسان

أهداف المقرر:

أن يكون الطالب بعد دراسة المقرر قادراً على الآتي:

١. توضيح التراكيب التي تمكن الكائنات الحية من العيش في بيئاتها المختلفة وتأدية وظائفها الحياتية.
٢. توضيح قدرة الله سبحانه وتعالى في تكامل تراكيب الخلايا مع الوظائف التي يؤديها بكفاءة عالية .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسابيع
٣	الدعامة- تعريف المفهوم - أنواعها- مع الإشارة تطور وخلق العظام في القرآن الكريم (كسونا العظام لحما ...)- الدعامة في الإنسان مع المقارنة في المملكة الحيوانية (الفقاريات) عملاً بقوله تعالى (لقد خلقنا الإنسان في أحسن تقويم)- مع التركيز على الهيكل العظمي للأرنب لتوضيح الفقرات - الهيكل المحوري .	الأول
٣	الهيكل الطرفي- تعريف المفهوم- أنواعها- دورها في الحركة	الثاني

٣	الجهاز الحركي في الإنسان ، الهيكل الطرفي - المفاصل ، العضلات - تركيب العضلات.	الثالث
٣	الجهاز العصبي المركزي و الجهاز العصبي الطرفي مع الإشارة إلي أهمية هذا الجهاز في القرآن والسنة مع المقارنة في المملكة الحيوانية(الفقاريات)	الرابع
٣	الخلية العصبية - الأعصاب وأنواعها - الجهاز الحسي	الخامس
٣	الجهاز الدوري - نظام القلب والأوعية الدموية	السادس
٣	الجهاز الهضمي، (تعريف المفهوم - تركيبه - أهميته- ووظائفه - صحته)	السابع
٣	الجهاز التنفسي، (تعريف المفهوم - تركيبه - أهميته- ووظائفه - صحته)	الثامن
٣	الجهاز الإخراجي، (تعريف المفهوم - تركيبه - أهميته- ووظائفه - صحته)	التاسع
٣	فسيولوجيا غشاء الخلية- فسيولوجيا سوائل الجسم فسيولوجيا الأنسجة	العاشر
٣	الغدد الصماء - تعريف المفهوم-أهميته - موقعها في الجسم - هرموناتها ووظائفها.	الحادي عشر
٣	دراسة التأثير الحراري على وظائف الجسم	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

تجارب عملية فسيولوجيا الأنسجة، فسيولوجيا أجهزة الجسم.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

أهم المراجع:

١. تشريح جسم الإنسان د. رمزي ناجي - ٢٠١٠م - دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع.
٢. التشريح الوصفي للجهاز الدوري والعصبي د. زين العابدين أنور - ١٩٩٨م - منشورات جامعة عمر المختار البيضاء.
٣. علم حياة الإنسان د. عائش زيتون - ٢٠٠٥م - دار الشروق.
٤. علم وظائف الأعضاء د/عبدا لله عيد - ٢٠١٤م - خوارزم لعملية للنشر والطباعة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ص ٣٠٥	الكيمياء الحيوية (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر المكونات الكيميائية للخلية وكيفية بنائها وأهميتها الحيوية للخلية.

أهداف المقرر :

- ١- يذكر أهمية الإنزيمات الحيوية وحكمة الله سبحانه وتعالى في خواصها وتخصصها.
- ٢- يوضح الدور الحيوي للفيتامينات في حفظ الصحة العامة وأهم مصادرها.
- ٣- يوضح الأهمية الحيوية للكربوهيدرات والبروتينات والليبيدات والأحماض النووية ويوضح تركيبها وبديع صنعها وقدرتها على نقل الصفات الوراثية.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٣	مدخل لكيمياء الخلية، الكربوهيدرات-مجالات تطبيق الكيمياء الحيوية	الأول
٣	الكربوهيدرات - تصنيفها - أحادية - ثنائية - عديدة	الثاني
٣	الادوزان-الكتيوزات-التركيب السلسلي والتركيب الحلقي	الثالث
٣	الخواص الفيزيائية و الكيميائية للدهون	الرابع
٣	الأهمية الحيوية للدهون - والتفاعلات الكيميائية - الكشف عن الدهون	الخامس
٣	الأحماض الأمينية - البروتينات	السادس

٣	الخواص و التفاعلات الكيميائية للبروتينات	السابع
٣	الأهمية الحيوية للبروتينات	الثامن
٣	الأحماض النووية-التركيب- الأهمية البيولوجية	التاسع
٣	الإنزيمات - طبيعتها- تركيبها- مثبطات الأيض- النشاط الإنزيمي	العاشر
٣	الهرمونات - الغدد - التركيب الكيميائي للهرمونات-أنواع استقلاب الهرمونات	الحادي عشر
٣	الفيتامينات ومصادرها البنية التركيبية - الأمراض الناتجة عن نقصها ودورها في عملية الاستقلاب	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعريف بأجهزة وأدوات عملي الكيمياء الحيوية، تحضير المحليل المنظمة، عزل البروتين من البذور الجافة، تغيير طبيعة البروتين بالحرارة (البيض) والأحماض (اللبن) النشاط الإنزيمي في بذور الشعير النابتة ودوره في تحليل النشا المدخر، تأثير احارة والاس الهيدروجيني والركيزة على نشاط الإنزيم

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. الكيمياء الحيوية د. سعد عبد الله محمد.
٢. الكيمياء الحيوية د. أحمد عبد الله ثابت.
٣. أساسيات في الكيمياء الحيوية د. أحمد عبد الله ثابت.
٤. الكيمياء الحيوية د. عبد الرحمن احمد الحلاوي.
٥. الكيمياء الحيوية أ. د أحمد قنس سيد أحمد.
٦. كيمياء و تحليل الأغذية د. محمد البسطويس.
٧. الكيمياء الحيوية الزراعية – بابكر الوسيلة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ص ٣٠٦	إعداد وتجهيز الأطعمة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر الطرق العامة لإعداد وحفظ الأطعمة.

أهداف المقرر :

١. التعرف المقاييس المقننة في إعداد الأطعمة .
٢. التعرف على طرق الطهي المختلفة.
٣. التعرف على الخواص الطبيعية والكيميائية للأطعمة المختلفة .
٤. التدريب على أفضل طرق الإعداد للاحتفاظ بالقيمة الغذائية للأطعمة المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	الأسس العامة لإعداد الأطعمة و الحفاظ علي القيمة الغذائية وطرق الطهي المختلفة (السلق والتسبيك والتحمير والشوي والطهي بالبخار والطهي بالفرن).	الأول
٣	طرق المحافظة علي الصفات النوعية للأغذية وتأثير الإعداد على الخواص الطبيعية والكيميائية الأطعمة المختلفة.	الثاني
٣	الطرق الصحيحة لكيل المقادير المستخدمة في إعداد العجائن والمخبوزات.	الثالث
٣	المواد المستخدمة في عمل العجائن والمخبوزات ودورها وأهميتها.	الرابع
٣	المواد الرافعة الحيوية والكيميائية	الخامس

السادس	أقسام العجائن (عجائن خميرة/ فطائر / الكيك / بسكوتات) .	٣
السابع	المكاييل والموازين ودورها في إعداد الأطعمة .	٣
الثامن	طرق التخمير، خميرة البيرة ، حامض الخليك.	٣
التاسع	مفهوم إعداد الطعام للجماعات .	٣
العاشر	شروط الصحة والسلامة عند تداول الأطعمة وفي أماكن العمل والعاملين .	٣
الحادي عشر	شروط اختبار الخامات الغذائية ومراقبة الجودة في تخزينها وإعدادها وتقديمها .	٣
الثاني عشر	تأثير الأحماض والقلويات على خواص الأطعمة.	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

التدريب على استعمال المكاييل والموازين في إعداد الأطعمة . التطبيق العملي لعجائن خميرة البيرة ، الفطائر ، الشو ، الكيك ، البسكوتات . التدريب على بعض طرق الطهي مثل السلق والتسبيك والتحمير والشوي والطهي بالبخار والطهي بالفرن التدريب على عمليات التخمير في إعداد بعض أنواع الأطعمة.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. سابا، نرجس ، الطهي علم وفن - القاهرة: دار المعارف، ٢٠٠٢م.
٢. متولي، إيمان ، أسس إعداد الأطعمة - الرياض: دار اشبيليا، ١٤٢٤هـ.
٣. السباعي، ليلي - أسس إعداد الأطعمة النظري والعملي.
٤. عبد اللطيف، سميحة، فن الطهي الحديث- القاهرة : مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨١.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ص ٣٠٧	صحة المجتمع		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر العوامل المؤثرة على صحة المجتمعات.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر يتوقع من الطالب الآتي:

١. يعدد المشاكل الصحية في المجتمع وطرق تذييلها والوقاية منها.
٢. يعدد مؤسسات الخدمات الصحية وإسهامها في حل المشكلات الصحية في المجتمع.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	صحة الأسرة	الأول
٢	الرعاية الصحية لأفراد الأسرة والمعالجة المنزلية	الثاني
٢	المشاكل الصحية في مختلف المجتمعات	الثالث
٢	العادات المختلفة التي تؤثر على الصحة	الرابع
٢	الوبائيات - سلسلة الوبائيات.	الخامس
٢	الوبائيات - سلسلة الوبائيات.	السادس
٢	الوقاية والمكافحة.	السابع
٢	اقتصاديات الصحة.	الثامن
٢	الخدمات الصحية في المؤسسات الصحية.	التاسع
٢	دور مؤسسات التأمين الصحي في صحة المجتمع.	العاشر

٢	دور منظمات العمل الطوعي والمجتمع في الصحة العامة.	الحادي عشر
٢	برامج التثقيف الصحي.	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. الصحة النفسية مفهوم جديد وأمال جديدة " المكتب الإقليمي لشرق المتوسط الإسكندرية ٢٠٠٠.
٢. زهير احمد السباعي (١٩٩٥) طب المجتمع حالات دراسية (الطبعة الأولى) الدار العربية للنشر والتوزيع .
٣. منظمة الصحة العالمية (٢٠٠٦) الوقاية من الاضطرابات النفسية.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثالث	مت-ع أ ص ٣٠٨	فن الطبخ وتطبيقاته (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر كيفية عمل نماذج من البسكويتات ومعجنات الشاي.

أهداف المقرر:

١. معرفة مكونات بعض أنواع البسكويتات وكيفية إنتاجها.
٢. معرفة مكونات بعض أنواع معجنات الشاي وكيفية إنتاجها.
٣. معرفة القيمة الغذائية للبسكويتات ومعجنات الشاي.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	القطايف بأنواعها	الأول
٣	العجينة الاسفنجية - الشروط الواجب مراعاتها لنجاحها	الثاني
٣	اللقيمات بأنواعها	الثالث
٣	كرات البسكويت بالعسل.	الرابع
٣	البسكويت بالزبيب. بسكويت الينسون	الخامس
٣	بسكويت السمسم، بسكويت السمسم على شكل وردات	السادس
٣	بسكويت الكمون، هلالات اللوز	السابع
٣	البسبوسة والكنافة	الثامن
٣	القطاير	التاسع

العاشر	المعمولات	٣
الحادي عشر	البتّي فورات، الغريبات	٣
الثاني عشر	بلح الشام، الخبز الحلو	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣ / العصف الذهني
 ٤ / التعلم الذاتي ٥ / المناقشات ٦ / حل المشكلات
 ٧ / المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. منال العالم، فن الطبخ .
٢. فن الطهي الحديث - سمية عبداللطيف - مكتبة الانجلو المصرية - القاهرة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ص ٤٠٩	ماكينات وتقنيات الخياطة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر بتعريف بأدوات الماكينة وتقنيات الخياطة.

أهداف المقرر:

١. تعريف الطالبة بأدوات الخياطة .
٢. معرفة أنواع الغرز اليدوية.
٣. التدريب على استعمال ماكينات الخياطة وصيانتها.
٤. التدريب على أنواع الخياطات.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأُسبوع
٣	التعريف بأدوات التفصيل والخياطة (مسمياتها- استعمالها- طرق حفظها والعناية بها- طرق تجهيز القماش وطيه) .	الأول
٣	الغرز اليدوية الأساسية (السراجة بأنواعها- الكفافة- النباتة- رجل الغراب- السرفلة- اليدوية- الشلالة) .	الثاني
٣	تركيب الأزرار بأنواعها - الكبش - الكبسون .	الثالث
٣	التدريب على استخدام مكنة الخياطة : تشغيلها -نظمتها- تعبئة الموك- ضبطها- تغيير الإبرة -تغيير القدم الضاغط .	الرابع

الخامس	التدريب على الدرز المستقيم - درز الزوايا والمنحنيات - الغرز الزخرفية .	٣
السادس	التدريب على ملحقات مكنة الخياطة (قدم تركيب الأزرار - قدم عمل العراوي - قدم الكشكشة - قدم تركيب البييه - قدم اللفقة المسحورة - قدم تركيب السحاب - دليل الدرز المستقيم - الإبر المزوجة والثلاثية) .	٣
السابع	ضبط مكنة الخياطة تبعاً لتغيير نوع القماش (مقاس الإبرة - نوع الخيط - طول الغرزة) - متابعة المشروع .	٣
الثامن	تزييت مكنة الخياطة وتصليح أعطالها وتشمل (تجميع الخيوط - انقطاع الخيط - انكسار الإبرة - توقف المكنة عن العمل - عدم الدرز مع وجود الخيط) .	٣
التاسع	أنواع الخياطات (الخياطة البارزة)	٣
العاشر	أنواع الخياطات (الخياطة المسطحة)	٣
الحادي عشر	التدريب على تنظيف القطع بطرق مختلفة (الدرز الطائر - بمقص السرفلية - بالبييه - بالزجاج) - متابعة المشروع .	٣
الثاني عشر	التدريب على تنظيف القطع بطرق مختلفة (الدرز الطائر - بمقص السرفلية - بالبييه - بالزجاج) - متابعة المشروع	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات / ٢ / التعلم التعاوني / ٣ / العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي / ٥ / المناقشات / ٦ / حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. دراسات في الماكينات وأسس تنفيذ الملابس (١٤٠٣هـ)، عليا عابدين، دار البيان العربي.
٢. تكنولوجيا الخياطة (١٩٩٤م)، سامي الحلالشة وآخرون، المستقبل للنشر والتوزيع، عمان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ص ٤١٠	الرعاية الصحية الأولية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف المقرر لتمليك الطالبة أسس ومهارات الرعاية اللازمة للأم قبل وأثناء وبعد فترة الحمل وإمامها بحقائق نمو الطفل ومراحل النمو المختلفة.

أهداف المقرر:

١. إلمام الطالبة الرعاية اللازمة للأم قبل واثناء وبعد فترة الحمل .
٢. إلمام الطالبة بحقائق نمو الطفل ومراحل النمو وأهمية دراستها .
٣. إلمام الطالبة بالدور الذي تلعبه الرعاية الغذائية والفحص الطبي قبل الزواج .
٤. تعريف الطالبة بمراحل نمو وتطور الجنين .
٥. إلمام الطالبة بكيفية العناية بالطفل حديث الميلاد .
٦. إلمام الطالبة بأهمية الرضاعة الطبيعية وكيفية الاعتبارات الواجب مراعاتها عند اللجوء للرضاعة الصناعية .
٧. تعريف الطالبة برعاية الأم الحامل .
٨. تعريف الطالبة بمراحل نمو الطفل من المهد الى نهاية الطفولة المتأخرة .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	الحمل كيفية حدوثه ، أعراضه ، مشاكله وكيفية رعاية الام الحامل	الأول
٢	اهمية و اوجه الرعاية اللازمة للأم قبل واثناء وبعد فترة الحمل .	الثاني

٢	الرعاية الصحية والغذائية والنفسية للأم خلال مرحلة الرضاعة .	الثالث
٢	صفات الطفل حديث الولادة ورعايته .	الرابع
٢	الرعاية الصحية الأولية للطفل حديث الولادة .	الخامس
٢	نمو الطفل وتطوره (المفاهيم - المراحل - العوامل المؤثرة وتقييم النمو والتطور).	السادس
٢	النمو الجسمي، الحركي، اللغوي، العقلي، الاجتماعي للطفل .	السابع
٢	المياه الصالحة للشرب ، التغذية	الثامن
٢	الإصحاح البيئي	التاسع
٢	أوجه وأنواع مؤسسات رعاية الطفولة في المجتمع.	العاشر
٢	اهم أمراض الطفولة الشائعة وكيفية تجنبها مثل (الاسهال، ارتفاع درجة الحرارة).	الحادي عشر
٢	دور الأم في رعاية الطفل المصاب بأمراض الطفولة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

التعرف على بعض الأمراض والتدريب على طرق إسعافها

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس

التالية وفقاً للموقف التدريسي:

١/ المحاضرات . ٢/ التعلم التعاوني . ٣/ العصف الذهني .

٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات . ٦/ حل المشكلات .

٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. نمو ورعاية الطفل بين النظرية والتطبيق أ.د/ نعمة مصطفى رقبان ٢٠٠٣م.
٢. نمو ورعاية الطفل بين النظرية والتطبيق أ.د/ نعمة مصطفى رقبان ٢٠٠٣م.
٣. الجمعية المصرية لطب الأطفال (١٩٩١): حقائق الحياة - الطبعة الثانية مكتب منظمة الأمم المتحدة للأطفال (يونيسيف) - القاهرة.
٤. الحسين أيمن (١٩٩١): أسرار المرأة وحياتها الخاصة الصحية والنفسية - مكتبة ابن سينا - القاهرة.
٥. ايزيس نوار وسهير نور ومني بركات (١٩٩٢): الغذاء والتغذية - كلية الزراعة - جامعة الإسكندرية.
٦. صبيح الجزار (١٩٩١): تربية الطفل والعناية بالحامل والوليد - الطبعة الثانية - دار النفائس للنشر والتوزيع - عمان - الأردن.
٧. عبد الرحيم صالح عبد الله (١٩٩٢): رعاية الطفل قبل الولادة - الطبعة الأولى - دار النفائس للنشر والتوزيع - عمان - الأردن.
٨. مواهب عياد وليلي الخضري (١٩٩٠): رعاية الأم والطفل في مراحل الحياة المختلفة - مكتبة الوادي - جدة.
٩. ليلي ابراهيم الخضري (١٩٩٠): مراحل نمو الطفل (النمو الجسمي - النمو اللغوي - النمو الحركي - النمو الاجتماعي - النمو الانفعالي - النمو العقلي - النمو الديني) - مركز البهنساوي للكمبيوتر - الاسكندرية.
١٠. محمد رفعت (١٩٩٥): قاموس الطفل الطبي - دار ومكتبة الهلال - بيروت - لبنان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ص ٤١١	الكيمياء الحيوية (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
الكيمياء الحيوية (١)	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر

يتناول المقرر المكونات الكيميائية للخلية وكيفية بنائها وأهميتها الحيوية للخلية.

أهداف المقرر :

- يتوقع من الطالب بعد دراسة هذا المقرر أن يكون قادرا على الآتي:
١. حساب الطاقة في شكل ATP.
 ٢. يوضح مفهوم حاملات الإلكترونات.
 ٣. يشرح كيفية إنتاج الطاقة من الكربوهيدرات ، الدهون ، البروتين.
- ### مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٣	الطاقة الحيوية و المركبات العالية في الطاقة	الأول
٣	حاملات الإلكترونات - التمثيل الضوئي	الثاني
٣	استقلاب وهدم الجلوكوز الغذائي	الثالث
٣	دورة كرب- استقلاب الدهون	الرابع
٣	أكسدة الأحماض	الخامس
٣	الدهون الزوجية	السادس
٣	استقلاب البروتينات	السابع
٣	استقلاب البروتينات	الثامن
٣	الوظيفة الحيوية للبروتينات إيضاها و نقلها	التاسع
٣	نقل مجاميع الامينو	العاشر

٣	نزع مجاميع الامينو	الحادي عشر
٣	نزع مجاميع الكربوكسيل	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

اختبارات نوعية للمركبات الحيوية المختلفة : الكاربوهيدريجات - تقدير كمية السكريات الأحادية الثنائية تشمل اختبارات موليش وون فهلنجن بارفويد- الكشف عن عديدة السكريات - الكشف عن الدعون - البقعة الدهنية، التصبن، الاستحلاب، اختبار عدم التشبع، رقم اليود ، اختبار كشف الجليسرول (اختبار الاكرولين).

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪/٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪/١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪/٧٠٪

المراجع :

- ١ . الكيمياء الحيوية د . سعد عبدالله محمد .
- ٢ . الكيمياء الحيوية د . أحمد عبدالله ثابت .
- ٣ . أساسيات في الكيمياء الحيوية د . أحمد عبدالله ثابت .
- ٤ . الكيمياء الحيوية د . عبدالرحمن احمد الحلاوي .
- ٥ . الكيمياء الحيوية أ . د أحمد قنس سيد أحمد .
- ٦ . كيمياء و تحليل الأغذية د . محمد البسطويس .
- ٧ . الكيمياء الحيوية الزراعية – بابكر الوسيلة .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الرابع	مت-ع أ ص ٤١٢	التغذية خلال دورة الحياة		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر أنواع العناصر الغذائية وأهميتها للإنسان واحتياجات الغذائية في المراحل العمرية المختلفة.

أهداف المقرر:

١. التعريف بالعناصر الغذائية، أهميتها، أنواعها، دورها.
٢. التعريف بمسببات التلوث الغذائي.
٣. تتعرف الطالبة على كيفية تصنيع وجبات مختلفة في مراحل اعمار المختلفة.
٤. المقارنة بين الوجبات الطبيعية والأغذية الجاهزة.
٥. التعريف بدور الغذاء في الوقاية من الأمراض ودوره في العلاج والأمراض التي يسببها نقص الغذاء.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	التغذية الأساسية (تعريفها، عناصرها، أهميتها، أنواعها، دورها).	الأول
٢	الهرم الغذائي.	الثاني
٢	غذاء الأم أثناء الحمل	الثالث
٢	تغذية المرضع	الرابع
٢	وتغذية الرضيع	الخامس
٢	تغذية الطفل والوجبة المتكاملة.	السادس

٢	تغذية المراهقين والشباب	السابع
٢	تغذية المسنين .	الثامن
٢	مشاكل التغذية (فقدان الشهية، الإفراط في الأكل).	التاسع
٢	الأطفال ذوي الاحتياجات الغذائية الخاصة (السكري، البقوليين، الحساسية)،	العاشر
٢	و الأمراض يسببها نقص الغذاء.	الحادي عشر
٢	المجاعات وسوء التغذية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. ادجسون ، فيكي ، ترجمة نجلاء الجلي ، غذاؤك طبيبك للأطفال والأولاد.
٢. وينكسوت ، باتسي، الغذاء الصحي للأطفال والرضع.
٣. البكيري ، عبد الله والدنشاوي ، عز الدين ، امراض العصر - الأساليب

والاجراءات الوقائية.

٤. مقيصر، عبد الرحمن ، الغذاء والتغذية ، دار الكتاب الطبي الجامعي .
٥. البكيري، عبد الله ، وآخرون (١٩٩٤)، الغذاء وصحة المجتمع ، الرياض .
٦. اماندا لوكي (٢٠٠٣): تغذية الطفل من الشهور الأولى و حتى السادسة، ترجمة إيمان عمران ، الأهلية للنشر و التوزيع ، عمان ، الأردن.
٧. على عز العرب (٢٠٠٤) : تغذية الطفل ، غراس للنشر و التوزيع ، الجيزة ، مصر .
٨. وفاء منذر رضا (٢٠٠٥) : أمراض طفلك ، مكتبة المجتمع العربي ، عمان ، الأردن.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ص ٥١٣	التربية الأسرية والسكانية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر أبعاد المشكلة السكانية المختلفة والعلاقة المتبادلة بين المشكلة السكانية والتنمية والقضايا والأخلاقية المتعلقة بالنمو السكاني.

أهداف المقرر :

١. التعرف على أبعاد المشكلة السكانية المختلفة والعلاقة المتبادلة بين المشكلة السكانية والتنمية .
٢. التعرف على أهداف ومفاهيم ومجالات التربية السكانية .
٣. إدراك القضايا والأخلاقية المتعلقة بالنمو السكاني وتأثيراته .
٤. دراسة القضايا والمشكلات العالمية الناتجة عن الفقر والجوع وتزايد السكان في العالم .
٥. تنمية الإحساس بالمسؤولية عن إدارة الحياة على سطح الأرض.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	النمو السكاني وتأثيراته البيئية مثل :- الازدحام المروري - تصريف النفايات - ارتفاع درجة الحرارة	الأول
٣	توزيع الموارد الطبيعية	الثاني
٣	السياسات السكانية	الثالث
٣	التخطيط للحياة الأسرية	الرابع
٣	المهاجرين واللاجئين	الخامس

٣	ديناميكيات السكان وتأثيراتها	السادس
٣	السكان والبيئة	السابع
٣	التفاعل بين النمو السكاني والأنشطة البشرية	الثامن
٣	التفاعل بين النمو السكاني والأنشطة البشرية	التاسع
٣	أساسيات علم الديموغرافيا	العاشر
٣	نماذج النمو السكاني والخصوبة	الحادي عشر
٣	مستقبل السكان العالمي	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات / ٢ / التعلم التعاوني / ٣ / العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي / ٥ / المناقشات / ٦ / حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. السكان والتربية والتنمية مكتب اليونسكو الاقليمي للتربية في البلاد العربية ، بيروت ، لبنان ١٩٧٦م.
٢. احمد سامر الدعبوس ٢٠٠٧ ، التنمية والسكان ، اجنادين ، عمان الاردن.
٣. الدول العربية السكان والتنمية توثيق المؤتمر البرلماني لبرلمان الدولة العربية ٢٠٠١ عمان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ص ٥١٤	فن الطبخ وتطبيقاته (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
فن الطبخ وتطبيقاته (١)	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر كيفية عمل نماذج من السلطات والصلصات والحساءات.

أهداف المقرر :

١. معرفة القيمة الغذائية للخضر.
٢. معرفة طرق عمل السلطات بأنواعها والفائدة الغذائية منها.
٣. معرفة عمل الصلصات بأنواعها.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	السلطات - القواعد التي تراعى عند عمل السلطات	الأول
٣	سلطات - الخضر	الثاني
٣	سلطات - الباذنجان	الثالث
٣	سلطات - البطاطس	الرابع
٣	الصلصات الساخنة - صلصة الطماطم	الخامس
٣	الصلصات الساخنة - صلصة المايونيز	السادس
٣	الصلصات الساخنة - صلصة الشكولاتة	السابع
٣	الصلصات الساخنة - صلصة البرتقال	الثامن
٣	الصلصات الساخنة - صلصة المربي	التاسع
٣	الصلصات الساخنة - صلصة المشمش	العاشر
٣	اعداد نماذج من الحساءات	الحادي عشر
٣	اعداد نماذج من الحساءات	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣ / العصف الذهني
 ٤ / التعلم الذاتي ٥ / المناقشات ٦ / حل المشكلات
 ٧ / المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

١. فن الطبخ - منال العالم .
٢. فن الطهي الحديث - سمية عبداللطيف - مكتبة الانجلو المصرية - القاهرة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ص ٥١٥	الديكور المنزلي		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر اهم المبادئ الأساسية لتصميم ورسم الديكور المنزلي.

أهداف المقرر :

١. التعرف على المبادئ الأساسية لتصميم ورسم الديكور المنزلي.
٢. اكتساب مهارة في المبادئ الأساسية لتوزيع الأثاث حسب المساحات والنسب من خلال رسم المساقط الأفقية والقطاعات الرأسية بمقياس الرسم (١-٥٠).

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	نبذة مبسطة عن الطرز المختلفة للأثاث المنزلي قديماً وحديثاً.	الأول
٣	التعرف على بعض التصميمات المعمارية بما يناسب احتياجات الأسرة ، والتي تحتوي جميع الوحدات المختلفة والخدمات والمرافق ، مع توضيح أهمية تصميم الديكور في الحياة العامة والخاصة.	الثاني
٣	التعرف على بعض التصميمات المعمارية بما يناسب احتياجات الأسرة ، والتي تحتوي جميع الوحدات المختلفة والخدمات والمرافق ، مع توضيح أهمية تصميم الديكور في الحياة العامة والخاصة.	الثالث

٣	الأدوات والخامات اللازمة لتصميم ورسم الديكور المنزلي ، مع التعرف على مقاييس الرسم المختلفة لتصميم الديكور.	الرابع
٣	الأدوات والخامات اللازمة لتصميم ورسم الديكور المنزلي ، مع التعرف على مقاييس الرسم المختلفة لتصميم الديكور.	الخامس
٣	اختيار احدى وحدات المنزل ، ورسم المسقط الأفقي لها مع تحديد الفتحات والفواصل بمقياس الرسم (١ : ٥٠).	السادس
٣	توزيع الأثاث وملحقاته على المسقط الأفقي بما يتناسب مع مقياس الرسم (١ : ٥٠) بواسطة الرموز الدالة على قطع الأثاث من مسطرة الرسم.	السابع
٣	توزيع الأثاث وملحقاته على المسقط الأفقي بما يتناسب مع مقياس الرسم (١ : ٥٠) بواسطة الرموز الدالة على قطع الأثاث من مسطرة الرسم.	الثامن
٣	رسم المساقط الأفقية والقطاعات العمودية للجدران وتحديد ارتفاع السقف.	التاسع
٣	رسم جميع العناصر التي تقع على القطاعات من فتحات (نوافذ ، أبواب)، وأثاث وملحقاته (مفروشات، لوحات، وحدات إضاءة.... الخ	العاشر
٣	رسم جميع العناصر التي تقع على القطاعات من فتحات (نوافذ ، أبواب)، وأثاث وملحقاته (مفروشات، لوحات، وحدات إضاءة.... الخ	الحادي عشر
٣	قواعد رسم المنظور لأحد أو بعض من قطع الأثاث (كنب، أو سرير.. الخ).	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣/ العصف الذهني
 ٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات ٦/ حل المشكلات
 ٧/ المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. أحمد، مصطفى (٢٠٠١): التصميم الداخلي فن وصناعة، دار الفكر العربي، القاهرة.
٢. خوري، جريس وآخرون (٢٠٠٢): التصميم الداخلي: مبادئ أساسية (١، ٢)، دار قابس، لبنان.
٣. درويش مصطفى درويش، وآخرون: تكنولوجيا نجارة الأثاث، دار التعاون الحديثة للطبع والنشر، القاهرة، ٢٠٠٤.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ص ٥١٦	تغذية الفئات الخاصة		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر :

يهتم المقرر بدراسة الأسس العلمية لتغذية الفئات الخاصة.

أهداف المقرر:

بعد إكمال دراسة المقرر من المتوقع أن يكون الطالب قادراً على:

١. تحديد احتياجات الفئات الخاصة من العناصر الغذائية.
٢. تقييم الحالة الغذائية والتخطيط والتنظيم الغذائي للمعاقين والمتأخرين في النمو.
٣. الإرشاد الغذائي للصحة والياقة.
٤. يتعرف الاضطرابات الصحية والتغذية للرياضيين.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مقدمة عن تغذية الفئات الخاصة	الأول
٣	تقدير الاحتياجات الغذائية للفئات الخاصة	الثاني
٣	كيفية وضع وجبات غذائية متزنة للفئات العمرية المختلفة	الثالث
٣	المشكلات الغذائية التي تتعرض لها الفئات العمرية المختلفة وكيفية التغلب عليها	الرابع
٣	العوامل الطبيعية الفسيولوجية والاجتماعية والإقتصادية المؤثرة على الفئات العمرية المختلفة	الخامس
٣	المشاكل الخاصة بتغذية الفئات الخاصة	السادس

السابع	الإحتياجات الغذائية للمعاقين	٣
الثامن	الإحتياجات الغذائية للمعاقين	٣
التاسع	تقييم الحالة الغذائية للمعاقين	٣
العاشر	تطبيق برنامج التغذية السليمة للمعاقين	٣
الحادي عشر	الإحتياجات الغذائية للمتأخرين في النمو	٣
الثاني عشر	تقييم الحالة الغذائية للمتأخرين في النمو	٣
مجموع الساعات		٣٦

العملي المصاحب:

إجراء مسوحات للإحتياجات الغذائية لبعض الفئات الخاصة ودراسة العوامل الطبيعية والإجتماعية والإقتصادية وأثرها على تغذية الفئات الخاصة.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع :

- ١ . عبدالرحمن مصيقر(١٩٩٧).الغذاء والتغذية.أكاديمية أنترناشيونال الفرع العلمي لدائرة الكتاب العربي-بيروت-لبنان.
- ٢ . مصطفى صفوت محمد ، محمد حسيب رجب ومحمد البسيوني زويل ، (١٩٦٥) تغذية الإنسان. الطبعة الثانية. دارالمعارف،الإسكندرية.
- 3- Mahan LK, Escott-Stump S. 2008. Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy. 12th ed. Philadelphia:WB Saunders C.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الخامس	مت-ع أ ص ٥١٧	علم نفس النمو		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر علم النفس الخاص بمراحل النمو المختلفة للإنسان .

أهداف المقرر :

أن يكون الطالب قادراً على ما يلي:

- ١ . معرفة مفهوم النمو ومطالبه .
- ٢ . التعرف على مراحل النمو من منظور إسلامي .
- ٣ . تقدير أهمية مرحلة ما قبل الميلاد من منظور إسلامي .
- ٤ . يستخدم الأساليب التربوية في معالجة مشكلات الطفولة والمراهقة .
- ٥ . التعرف على خصائص المراحل المختلفة في حياة الفرد و الوصول إلى تفسيرات أزماتها و حلولها من منظور إسلامي .

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأُسبوع
٢	مفهوم النمو وقوانينه ومطالبه	الأول
٢	لعوامل المؤثرة في النمو	الثاني
٢	مرحلة ما قبل النمو	الثالث
٢	مرحلة المهد	الرابع
٢	مرحلة الطفولة المبكرة	الخامس
٢	الطفولة الوسطى (٦-٩ سنوات)	السادس
٢	الطفولة المتأخرة (٩-١٢ سنة)	السابع
٢	مرحلة المراهقة المبكرة البلوغ (١٢-١٥ سنة)	الثامن

٢	مرحلة المراهقة الوسطى و اكتمال النضج (١٥-٢١ سنة) والرشد	التاسع
٢	المراهقة المتأخرة	العاشر
٢	الشيخوخة في الإسلام	الحادي عشر
٢	تأملات في التكليف الشرعية وفق النمو الإنساني	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

أهم المراجع :

١. اسعد ميخائيل د- -مشكلات الطفولة -ط/٤ بيروت -دار الأفاق الجديدة ١٩٨٦م.
٢. السيد فؤاد البهي- الأسس النفسية للنمو من الطفولة إلى الشيخوخة ط/٤ القاهرة -دار الفكر-١٩٨٥م.
٣. نصر العلي- و آخرون -علم النفس التطوري - عمان- وزارة التربية-

- ١٩٨٥م.
٤. جامعة القدس- علم النفس التطوري-عمان -جامعة القدس المفتوحة
-١٩٩٠م.
٥. طه، الزبير بشير - علم النفس في التراث الإسلامي-دار جامعة الخرطوم
للطباعة و النشر ١٩٨٦م .
٦. حامد عبد السلام زهران، علم النفس النمو(الطفولة، المراهقة) القاهرة ١٩٧٢م.
٧. محمد عماد اسماعيل، المنهج العلمي وتفسير السلوك القاهرة ١٩٦٢م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ص ٦١٨	إدارة المنزل (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر إدارة المنزل بموارده المختلفة وتبسيط الأعمال المنزلية .

أهداف المقرر :

- ١ . إلمام الطالبة بمفهوم إدارة شؤون الأسرة.
- ٢ . إلمام الطالبة بعلاقة الإدارة بالتطور الاجتماعي ومفهومها في ضوء نظرية النظم.
- ٣ . تدريب الطالبة على اتخاذ القرارات السليمة في إدارة المنزل.
- ٤ . إلمام الطالبة بمراحل العلمية الإدارية.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم إدارة شؤون الأسرة ، علاقته بالإدارة والعلوم الأخرى	الأول
٢	نشأة علم إدارة موارد الأسرة وعلاقته بالإدارة العلمية والفكر الإداري في الإسلام	الثاني
٢	إدارة موارد الأسرة كركيزة أساسية لعلم الاقتصاد المنزلي .	الثالث
٢	بعض المفاهيم الخاطئة عن إدارة شؤون الأسرة وبعض العقبات في سبيل تقدمها وطرق التغلب عليها	الرابع

٢	علاقة الإدارة بالتطور الاجتماعي ومفهومها في ضوء نظرية النظم.	الخامس
٢	موارد الأسرة ، خصائصها ، وبعض العوامل المؤثرة على استعمالها .	السادس
٢	التنفيذ ويتضمن (مفهومه ، جوانبه ، العوامل التي تساعد على نجاحه	السابع
٢	اتخاذ القرارات قلب الإدارة وأساسها .	الثامن
٢	مراحل العملية الإدارية (تحديد الأهداف-التخطيط-التنظيم-التنفيذ-التقييم	التاسع
٢	مراحل العملية الإدارية (تحديد الأهداف-التخطيط-التنظيم-التنفيذ-التقييم	العاشر
٢	مراحل العملية الإدارية (تحديد الأهداف-التخطيط-التنظيم-التنفيذ-التقييم	الحادي عشر
٢	مراحل العملية الإدارية (تحديد الأهداف-التخطيط-التنظيم-التنفيذ-التقييم	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

أهم المراجع :

١. كوثر كوجك (٢٠٠٤م): الإدارة المنزلية - عالم الكتب - القاهرة - ط١٠ .
٢. المراجع الأساسية (التي يجب إتاحتها للطلاب للرجوع إليها) :
٣. ليلي نشوان واخرون (٢٠٠٢) :اقتصاديات الأسرة وادارة المنزل - دار الشروق - عمان - ط١ .
٤. ربيع محمود على نوفل (٢٠٠٦) : الإدارة المنزلية - دار الناشر الدولي - الرياض المملكة العربية السعودية .
٥. الكتب والمراجع الموصى بها (المجالات العلمية، التقارير... الخ) (يرفق قائمة بذلك):

المراجع الإلكترونية ومواقع الإنترنت:

٦. محرك البحث (Google).
- مواد تعلم أخرى مثل البرامج المعتمدة على الحاسب الآلي / الأسطوانات المدمجة، المعايير / اللوائح التنظيمية الفنية.
٧. استخدام برامج ال (Office) مثل ال (Word - Power Point) والتي تخدم المقرر من خلال عرض المشروعات البحثية وكتابة بعض المقالات والأبحاث الخاصة بمحتوى المقرر .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ص ٦١٩	إدارة الخدمات الغذائية		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر مقدمة عن صناعة الخدمات الغذائية ومفهوم أجهزة تنظيم الغذاء وأنواع الخدمات الغذائية وخدمة التوصيل وكيفية إدارة الخدمات الغذائية وتسويقها.

أهداف المقرر :

١. التعرف على الخدمات الغذائية والاتجاهات المستقبلية للقطاعات.
٢. الإلمام بأساسيات إدارة وحدات خدمة التغذية.
٣. التعريف بخطوات التخطيط لوحدات خدمة التغذية وطرق إدارتها.
٤. التعرف على الطرق المتبعة في ضبط الجودة الإنتاجية والتكاليف وإدارة وتسويق الخدمات الغذائية.

مفردات المقرر:

الساعات	مفردات المقرر	الأسبوع
٢	مقدمة في صناعة الخدمات الغذائية - الاتجاهات المستقبلية والتقسيم	الأول
٢	أنواع الخدمات الغذائية (مميزات وعيوب الاختلافات بينهم)	الثاني

٢	إدارة الخدمات والمنشأة الغذائية (نظريات الإدارة - الوظائف - المهارات والنشاطات والدور - الأداء المستخدم في الإدارة)	الثالث
٢	التخطيط والتنظيم لتشغيل وحدات التغذية	الرابع
٢	إدارة وتوجيه خدمات التغذية	الخامس
٢	دور مدير التغذية ، التوجيه ، الاتصالات	السادس
٢	العاملين بوحدة التغذية - اختيار العاملين ، إدارة الأفراد ، العلاقات الوظيفية	السابع
٢	ضبط الجودة والإنتاج والتكاليف	الثامن
٢	نمو وحدات خدمات التغذية	التاسع
٢	تسويق الخدمات الغذائية (التعريف - المفهوم - الاستراتيجيات - التخطيط والتقييم لبرنامج التسويق - معرفة التقنيات والاستراتيجيات لتسويق المنتج)	العاشر
٢	التدريب ، فرص العمل	الحادي عشر
٢	التعرف على فرص العمل المتاحة مستقبلاً للمدرسين على إدارة خدمات التغذية	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. سونيا المراسي، إلهام محمود (٢٠٠٧) إدارة مستشفيات، كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة حلوان - القاهرة - ج.م.ع.
٢. سليم بطرس (٢٠٠٧) إدارة المستشفيات والمراكز الصحية، دار الشروق للنشر - عمان - الأردن.
٣. خضر المصري (٢٠٠١) تغذية المجتمع، دار حنين للنشر والتوزيع - دار حنين - عمان - الأردن.
٤. منال محمد الخولي (٢٠٠٢) قوائم الطعام وفن الخدمة، دار النشر - مجموعة النيل العربية - القاهرة.
٥. تسبي محمد رشاد و آخرون (٢٠٠٦) التقنين الغذائي وإدارة الوجبات، دار النشر - مكتبة بستان المعرفة - الإسكندرية - ج.م.ع.
٦. ليلي توفيق (٢٠٠٦) التغذية الجماعية، كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية - ج.م.ع.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ص ٦٢٠	إدارة وتقييم المشروعات الصغيرة		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر المشروعات الصغيرة وكيفية ادارتها وتقييمها .

أهداف المقرر :

١. كساب الطالبة المفاهيم المتعلقة بتأسيس المشروعات الصغيرة وإدارتها.

٢. تزويد الطالبة بالمهارات التحليلية المتعلقة بوظائف المنشأة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	تعريف المشروعات الصغيرة وسماتها وخصائصها	الأول
٣	اهمية المشروعات الصغيرة في التنمية الاقتصادية والتنمية الاجتماعية	الثاني
٣	اهمية المشروعات الصغيرة في التعليم والتدريب	الثالث
٣	تعزيز المؤسسات الصغيرة	الرابع
٣	التخطيط للبدء في مشروع تجاري	الخامس
٣	دراسة النواحي الأساسية للمؤسسات الصغيرة "التسويق، المالية وسائل السلامة والأمن الصناعي"	السادس
٣	دراسة النواحي الأساسية للمؤسسات الصغيرة "التسويق، المالية وسائل السلامة والأمن الصناعي"	السابع
٣	تنمية روح الاقدام والعوامل المؤثرة في البدء في مشروعات صغيرة	الثامن

التاسع	المشروعات الصغيرة وعلاقتها بالاتجاهات الحديثة	٣
العاشر	دراسة شاملة لمشروعات صغيرة خاصة	٣
الحادي عشر	دراسة شاملة لمشروعات صغيرة خاصة	٣
الثاني عشر	دراسة شاملة لمشروعات صغيرة خاصة	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

أهم المراجع :

١. د. نايف صلاح الغمري "المؤسسات الصغيرة : إدارتها ومؤشرات نجاحها" الطبعة الرابعة ب - المرجع الرئيسي Small Business (2005) Magginson. Management. Mc GrawHill , UK
٢. الحسيني، فلاح حسن "إدارة المشروعات الصغيرة"، دار الشروق للنشر والتوزيع - عمان، الأردن، ٢٠٠٦م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السادس	مت-ع أ ص ٦٢١	التطريز والتريكو والكروشييه		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر طرق تنفيذ الغرز بأنواعها وتنمية مهارة الإبتكار لدى الطالبات.

أهداف المقرر :

١. إتقان تنفيذ الغرز المختلفة لإنتاج قطع فنية.
٢. حدد خصائص الغرز وطرق وأماكن استخدامها وكيفية وضع التصميمات المتنوعة.
٣. إجادة مهارة قراءة برامج التريكو والكروشييه.
٤. الإبتكار في اختيار التصاميم والألوان والخامات .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	التعرف على تاريخ نشأة فن الحبك اليدوي ومراحلها، إمساك إبرة الكروشييه وعمل حلقة البداية ، غرزة السلسلة + معرفة المصطلحات الخاصة بفرز الكروشييه	الأول
٣	طرق نقل الزخرفة التدريب على عمل غرزة الفرع بأنواعها	الثاني
٣	غرز السلسلة (عادية- مفاصلة- مزدوجة المفتوحة - المارجريت) ثم تنفيذها على الوحدات الزخرفية	الثالث
٣	التدريب على عمل غرز الحشو (بارز-مسطح-) + الرومانية ثم تنفيذها على الوحدات الزخرفية .	الرابع

الخامس	متابعة تنفيذ المفروش + وصل الوحدات مع ادخال لون اخر في شغل الكروشية + ادخال الخرز، التعرف على الغرز المركبة في الكروشية مع تنفيذ عينة.	٣
السادس	غرزة البذور و غرزة الركوكو والعقدة وضلع السمكة ثم تنفيذها على الوحدات الزخرفية	٣
السابع	دراسة طرق لف خيط التريكو وتعلم غرزة البداية والغرزة المرنة (العدلة) والمقلوبة	٣
الثامن	التعرف على اشكال غرز البيليسيه في التريكو وتحديد مواضع استخدامها وتنفيذ غرزة البيليسيه الفردية	٣
التاسع	و غرزة الجرسية و غرزة حبة الرز التعرف على أنواع الغرز الزخرفيه + طريقة القفل (الانهاء)	٣
العاشر	التدريب على عمل غرزة رجل الغراب و غرزة الظل و غرزة العنكبوت بنوعيهما ثم تنفيذها على الوحدات الزخرفية	٣
الحادي عشر	التدريب على تركيب الخرز والترتر ب غرزة النباته	٣
الثاني عشر	غرزة الفستون و غرزة الترمسة ثم تنفيذها على الوحدات الزخرفية	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.

٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

أهم المراجع :

١. غرز التريكو ، أمينه الأعصر، معروف : الاسكندرية .
٢. تعليم فن وغرز التريكو ٢٠٠٠م ، نادية إبراهيم محمد ، دار الفاروق : القاهرة
٤. التريكو فن وابداع وصناعة دليل مصور مصحوب بشرح مبسط لغرز التريكو LEARN TO KNIT تأليف بيني هيل إعداد قسم الترجمة بدار الفاروق.
٥. الكروشيه فن وابداع وصناعة دليل تعليمي مفصل مصحوب بشرح تفصيلي لأساليب شغل الكروشيه LEARN TO CROCHET تأليف سو وايتنج إعداد قسم الترجمة بدار الفاروق.
٦. موسوعة فن الحبك (التريكو والكروشيه) (٢٠١١م ، بثينة محمد حقي اسكندراني ،خوارزم العلمية : جدة
٧. التطريز اليدوي ، ليلي صالح البسام / و ليلي عبد الغفار من دار الزهراء للنشر والتوزيع ٢٠٠٢ .
٨. التطريز في النسيج والزخرفة ، حمدة محمد الغرباوي .
٩. موسوعة فن التطريز ، إبراهيم مرزوق.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ص ٧٢٢	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر

يهدف المقرر إلى تنمية حصيلة الطالب من المصطلحات الإنجليزية في مجال علوم الغذاء وتنمية مهارة انتقاء المراجع الإنجليزية في المجال.

أهداف المقرر :

١. تجيد الطالبة المصطلحات باللغة الإنجليزية في مجال الأخرية.
٢. تتقن استخدام المراجع الأخرية بالمكتبة والتعامل مع شبكة المعلومات (الإنترنت).
٣. تنمي حصيلتها من المصطلحات العلمية المرتبطة بعلوم الغذاء، كذلك تكوين الجمل وصياغتها .
٤. تتقن اختيار وانتقاء المراجع العلمية باللغة الإنجليزية في مجال الغذاء.
٥. تتدرب على تلخيص موضوعات من التخصص ، صياغتها ، وتقديمها في حلقة المناقشة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال الغذاء خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الأول

٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال الغذاء خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الثاني
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال الغذاء	الثالث
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال الغذاء	الرابع
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الخامس
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السادس
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السابع
٢	موضوعات في مجال الغذاء وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الثامن
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	التاسع
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	العاشر
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الحادي عشر
٢	تلخيص موضوعات من الغذاء ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. Food packaging - د. غدير مهيار
٢. Food chemistry - د. خالد الاسماعيل
٣. Principles of food and nutrition - د. غدير مهيار
٤. Clinical Nutrition Selected Case Studies - د. حامد التكروري
٥. Principles of food science - د. غدير مهيار
٦. Principles of food preparation laboratory worksheets - د. ماهر الدباس و د. سلمى طوقان .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ص ٧٢٣	فن الطبخ وتطبيقاته (٣)		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
فن الطبخ وتطبيقاته (٢)	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول مقرر فن الطبخ للحوم الحمراء والبيضاء.

أهداف المقرر:

١. معرفة طهي اللحوم بطرق متنوعة وشهية مع مراعاة الطبخ العلمي للمرضى .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	اللحوم - طريقة عمل كفتة اللحم	الأول
٣	البوفتيك	الثاني
٣	اللحم المشوي واللحم بالفرن	الثالث
٣	اللحم مع الارز	الرابع
٣	الاسماك - السمك المقلي	الخامس
٣	الاسماك - السمك المشوي	السادس
٣	الاسماك - السمك بالفرن	السابع
٣	الاسماك - سمك الساردين	الثامن
٣	صينية دجاج بالخضروات	التاسع
٣	عمل الفراخ المشوي بالفرن	العاشر
٣	الطبخ العلمي للمرضى	الحادي عشر
٣	الطبخ العلمي للمرضى	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. فن الطبخ - منال العالم .
٢. فن الطهي الحديث - سمية عبد اللطيف - مكتبة الانجلو المصرية - القاهرة .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ص ٧٢٤	الأغذية التقليدية السودانية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر الأغذية السودانية ومكوناتها وقيمتها الغذائية.

أهداف المقرر:

أن يكون الطالب بعد دراسة المقرر قادراً على الآتي:

١. ذكر الأغذية التقليدية السودانية.

٢. إنتاج الأغذية التقليدية ومعرفة طرق تطويرها.

٣. ذكر القيمة الغذائية لكل منتج غذائي.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	مقدمة عن الأغذية التقليدية، الثقافة الغذائية في السودان - السكان والمناطق	الأول
٣	خلفية تاريخية عن الثقافة الغذائية في العهود الأولى - الثقافة الغذائية في العهود الأخيرة	الثاني
٣	أهمية الأغذية التقليدية	الثالث
٣	تصنيف الأغذية التقليدية، الأغذية ذات الأصل النباتي: أغذية الغلال (الكسرة - الأبري - الحلو مر) طحين الفول السوداني - السقد (حبوب السمس المخمرة) الفرند (حبوب الكركدي المخمرة)	الرابع

٣	الأغذية لمصنعة من الخضر والفاكهة: المخللات- الخيار- البصل- المانجو- الليمون	الخامس
٣	الأغذية المصنعة من أوراق النبات: الكول	السادس
٣	الأغذية المصنعة من أصل حيواني: منتجات الألبان، الروب - اللبن الرايب-السمن. منتجات اللحوم: الشرموط - المرس	السابع
٣	الأغذية المصنعة من الأسماك: الكجيك - الفسيخ - التركين.	الثامن
٣	دراسة تحليلية لك- ع أونات الأغذية التقليدية	التاسع
٣	دراسة تحليلية لك- ع أونات الأغذية التقليدية	العاشر
٣	طرق تصنيع وتطوير وتعقيم المنتجات المختلفة	الحادي عشر
٣	طرق تصنيع وتطوير وتعقيم المنتجات المختلفة	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

العملي المصاحب:

تصنيع بعض الأصناف الغذائية السودانية وإجراء تحليل المكونات لأمثلة من الأغذية السودانية.

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

1. Hamid A. Dirar, The Idigenous Fermented Foods of Sudan, Faculty of Agriculture, U of Khartoum.
2. African Food and Nutrition.
3. Traditional Food, Peter Fellows.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ص ٧٢٥	الملابس والمنسوجات		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول مقرر الملابس والمنسوجات أنواع الألياف النسيجية المختلفة والعناية بها.

أهداف المقرر:

١. التعرف على أنواع الألياف النسيجية المختلفة من حيث خواصها الطبيعية أو الكيميائية.
٢. التعرف على طرق الاستخدام الأمثل لكل نوع من الألياف النسيجية.
٣. التعرف على الأساليب المتبعة في التنظيف الرطب والجاف والعوامل المؤثرة فيها سلباً أو إيجاباً.
٤. إلمام الطالبة بطرق العناية بجميع مراحلها.
٥. دراسة ميكانيكية عملية التنظيف والعوامل المساعدة لها.
٦. الإلمام بالرموز المتعارف عليها عالمياً للبطاقة الإرشادية.
٧. تطبيق طرق غسل وتجفيف وكي الملابس والمنسوجات المختلفة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	التقسيم العام للألياف: الألياف السليلوزية الطبيعية: القطن - الكتان	الأول
٣	الألياف البروتينية الطبيعية: الحرير - الصوف	الثاني
٣	الألياف النصف صناعية: رايون الفسكوز- الأسيئات	الثالث

الرابع	الألياف الصناعية : البولي أستر- البولي أميد- البولي أكريليك	٣
الخامس	الماء - مصادرة - الماء اليسر والماء العسر ورق ازاله العسر من الماء	٣
السادس	الطرق العملية التي يجب إتباعها عند العناية بالمنسوجات المختلفة من حيث (الغسيل، التجفيف، الكي، التخزين).	٣
السابع	الطرق العملية التي يجب إتباعها عند العناية بالمنسوجات المختلفة من حيث (الغسيل، التجفيف، الكي، التخزين).	٣
الثامن	الطرق العملية التي يجب إتباعها عند العناية بالمنسوجات المختلفة من حيث (الغسيل، التجفيف، الكي، التخزين).	٣
التاسع	المنظفات الصناعية وعملية التنظيف والتبييض	٣
العاشر	القواعد العامة في إزالة البقع	٣
الحادي عشر	التنظيف الجاف - تقوية المنسوجات	٣
الثاني عشر		٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. الغسيل والكي في البيت الحديث- إقبال حجازي وسعاد سيف- مكتبة النهضة المصرية الأنسجة والملابس والعناية بها - سامية لطفى- الإسكندرية ١٩٩٧ م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	السابع	مت-ع أ ص ٧٢٦	مشاريع الأسرة المنتجة (١)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر:

إكساب الطالبة المفاهيم المتعلقة بتأسيس المشروعات الصغيرة وإدارتها و تزويد الطالبة بالمهارات التحليلية المتعلقة بوظائف المنشأة.

أهداف المقرر :

١. إكساب الطالبة المفاهيم المتعلقة بتأسيس المشروعات الصغيرة وإدارتها.
٢. تزويد الطالبة بالمهارات التحليلية المتعلقة بوظائف المنشأة.

مفردات المقرر :

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	تعريف المشروعات الصغيرة وسماتها وخصائصها	الأول
٣	اهمية المشروعات الصغيرة في التنمية الاقتصادية والتنمية الاجتماعية	الثاني
٣	اهمية المشروعات الصغيرة في التعليم والتدريب	الثالث
٣	تعزيز المؤسسات الصغيرة	الرابع
٣	التخطيط للبدء في مشروع تجاري	الخامس
٣	دراسة النواحي الأساسية للمؤسسات الصغيرة "التسويق، المالية وسائل السلامة والأمن الصناعي"	السادس
٣	دراسة النواحي الأساسية للمؤسسات الصغيرة "التسويق، المالية وسائل السلامة والأمن الصناعي"	السابع
٣	تنمية روح الاقدام والعوامل المؤثرة في البدء في مشروعات صغيرة	الثامن

التاسع	المشروعات الصغيرة وعلاقتها بالاتجاهات الحديثة	٣
العاشر	دراسة شاملة لمؤسسة عائلية خاصة	٣
الحادي عشر	دراسة شاملة لمؤسسة عائلية خاصة	٣
الثاني عشر	دراسة شاملة لمؤسسة عائلية خاصة	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢ التعلم التعاوني. /٣ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي /٥ المناقشات. /٦ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. د. نايف صلاح الغمري "المؤسسات الصغيرة: إدارتها ومؤشرات نجاحها" الطبعة الرابعة ب - المرجع الرئيسي Small Business (2005) Magginson. Management. Mc GrawHill, UK.
٢. الحسيني، فلاح حسن "إدارة المشروعات الصغيرة"، دار الشروق للنشر والتوزيع - عمان، الأردن، ٢٠٠٦م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ص ٨٢٧	لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
لغة إنجليزية للأغراض الخاصة (١)	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يهدف المقرر إلى تنمية حصيله الطالب من المصطلحات الإنجليزية في مجال علوم التغذية وتنمية مهارة إنتقاء المراجع الإنجليزية في مجال التغذية.

أهداف المقرر :

١. تجيد الطالبة المصطلحات باللغة الإنجليزية في مجال التغذية.
٢. تتقن استخدام المراجع الأجنبية بالمكتبة والتعامل مع شبكة المعلومات (الإنترنت).
٣. تنمي حصيلتها من المصطلحات العلمية المرتبطة بعلوم التغذية ، كذلك تكوين الجمل وصياغتها .
٤. تتقن اختيار وانتقاء المراجع العلمية باللغة الإنجليزية في مجال التغذية.
٥. تتدرب على تلخيص موضوعات للتغذية ، صياغتها ، وتقديمها في حلقة المناقشة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال التغذية خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الأول

٢	مصطلحات علمية خاصة بمجال العلوم الأخرية عامة وبمجال التغذية خاصة من خلال قراءة وترجمة بعض موضوعات المراجع باللغة الإنجليزية	الثاني
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال التغذية	الثالث
٢	الكتب والمجلات والدوريات العلمية المتخصصة في العالم وما تتضمنه من الجديد في مجال التغذية	الرابع
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الخامس
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السادس
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	السابع
٢	موضوعات في مجال التغذية وترجمتها وتلخيصها وعرضها في حلقة مناقشة	الثامن
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	التاسع
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	العاشر
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الحادي عشر
٢	تلخيص موضوعات في التغذية ، صياغتها ، وتقديمها باللغة الإنجليزية في حلقة المناقشة	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات ٢ / التعلم التعاوني ٣ / العصف الذهني
 ٤ / التعلم الذاتي ٥ / المناقشات ٦ / حل المشكلات
 ٧ / المشاريع البحثية

تقييم مخرجات التعليم:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع :

١. Food packaging - د. غدير مهيار.
٢. Food chemistry - د. خالد الاسماعيل.
٣. Principles of food and nutrition - د. غدير مهيار.
٤. Clinical Nutrition Selected Case Studies - د. حامد التكروري.
٥. Principles of food science - د. غدير مهيار.
٦. Principles of food preparation laboratory worksheets - د. ماهر الدباس و د. سلمى طوقان.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ص ٨٢٨	أخلاقيات المهنة		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر :

يتناول المقرر اخلاقيات المهنة بغرس الاخلاق الحميدة في العمل الاداري بمفهوم الفكر الاسلامي.

أهداف المقرر:

١. تعريف الطالب بمفهوم الأخلاق في الفكر الإسلامي و الفكر المعاصر.
٢. تعريف الطالب بالسلوك الأخلاقي و السلوك غير الأخلاقي و أخلاقيات العمل الإداري.
٣. تعريف الطالب بالأخلاقيات في الوظيفة العامة.
٤. غرس الأخلاق الحميدة و الولاء و الانتماء و حب الوطن.

مفردات المقرر :

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	مفهوم الأخلاق ومصادر الأخلاق	الأول
٢	السلوك الأخلاقي و غير الأخلاقي	الثاني
٢	الأخلاقيات و القيم و المسئولية الإدارية	الثالث
٢	الأخلاقيات و المصلحة العامة	الرابع
٢	واجبات الوظيفة العامة	الخامس
٢	أخلاقيات الموظف المحمودة أو المشروعة	السادس
٢	أخلاقيات الموظف غير المحمودة أو المذمومة	السابع
٢	أخلاقيات الموظف غير المحمودة أو المذمومة	الثامن
٢	التوصيات و الحلول للمشكلات الأخلاقية	التاسع

العاشر	تطبيقات التي تساعد في تنمية الأخلاق الحميدة و محاربة الأخلاق غير الحميدة	٢
الحادي عشر	تطبيقات التي تساعد في تنمية الأخلاق الحميدة و محاربة الأخلاق غير الحميدة	٢
الثاني عشر	تطبيقات التي تساعد في تنمية الأخلاق الحميدة و محاربة الأخلاق غير الحميدة	٢
مجموع الساعات		٢٤

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات.
- ٢/ التعلم التعاوني.
- ٣/ العصف الذهني.
- ٤/ التعلم الذاتي.
- ٥/ المناقشات.
- ٦/ حل المشكلات.
- ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. فهد بن سعود عبد العزيز العثيمين، "أخلاقيات الإدارة في الوظيفة العامة في المملكة العربية السعودية"، مؤسسة الرسالة بيروت - ٢٠١٤م.
٢. أخلاقيات المهنة في الإسلام وتطبيقاتها"، عصام عبد المحسن الحميدان ١٤٢٧هـ.
٣. السلوك الإنساني في العمل، ترجمة سيد عبد الحميد، كيث ديفنز مرسى.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ص ٨٢٩	الأشغال اليدوية		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملي	نظري
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر :

يتناول هذا المقرر بعض الأشغال اليدوية وكيفية أدائها.

أهداف المقرر:

١. تعميق معرفة الطلاب بالخامات البيئية المحلية المختلفة.
٢. تزويد الطلاب بالخبرات العملية اللازمة للأشغال اليدوية.
٣. إكساب الطالب مهارات وطرق أدائية وأساليب ومدخل تقنية وفكرية لإنتاج عمل فني من خلال استخدام الخامات المستهلكة أو الجاهزة الصنع.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	دور الحرف البيئية والفنون الشعبية في تنمية المجتمع	الأول
٣	التعرف على بعض انواع المعادن التي يمكن استخدامها في التشكيل الفني ونتاج اعمال ذات قيمة	الثاني
٣	توظيف الخامات المستهلكة في ابتكار أعمال فنية إبداعية لها صفة جمالية ونفعية	الثالث
٣	التعريف بأهم الخامات الطبيعية المحلية والتي يمكن توظيفها في مجال الأشغال الفنية (الجلود - الأخشاب - سعف النخيل .. وغيرها) .	الرابع

الخامس	التعريف بالخامات المستهلكة ، والتي يمكن توظيفها في مجال الأشغال الفنية	٣
السادس	التعرف على بعض الامكانيات المتاحة لتطعيم المعادن بخامات اخرى	٣
السابع	أساليب استخدام الخامات ، ومعالجتها ، والاستفادة منها .	٣
الثامن	تنفيذ قطعة معدنية باستخدام اساليب التشكيل المختلفة مثل القص التفريغ التقريب الترميل	٣
التاسع	التطعيم بالصدف ،	٣
العاشر	الحرف التي تقوم علي خامات النخيل ، الفسيفساء ،	٣
الحادي عشر	أشغال الورق	٣
الثاني عشر		٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. عنايات المهدي: فن الزخرفة علي الجلد- مكتبة ابن سينا سنة ١٩٩٠
٢. التقنية في الفنون التشكيلية: علي المليجي، ٢٠٠٣-٢٠٠٤.
٣. الجلود المصورة وتشكيلاتها المعاصرة: علي المليجي، ١٩٩٨.
٤. الجمالي والفني - تأليف غينادي يوسبيلوف - ترجمة عدنان جاموس ١٩٩١.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ص ٨٣٠	طباعة منسوجات		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر

إكساب الطالبة المفاهيم المتعلقة بتأسيس.

أهداف المقرر :

١. تتعرف الطالبة على نشأة وتطور النسيج اليدوي من حيث التقانة والخامة والزخرفة.
٢. تتعرف على الخامات النسجية الألياف الطبيعية وخواصها.
٣. تتعرف على التراكيب النسجية البسيطة .
٤. تتعرف على أنواع الخيوط وتأثيرها على البناء النسجي.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	نشأة وتطور النسيج اليدوي . الخامات النسجية (الألياف الطبيعية وخواصها)	الأول
٣	. الأطلس - المبرد - التراكيب النسجية البسيطة (السادة	الثاني
٣	أنواع الخيوط وتأثيرها في البناء النسجي - تكوين الخيط	الثالث
٣	(عمل نفعي - تصميم وابتكار أعمال نسجية)لوحة فنية	الرابع

٣	التعرف على خامات النسيج - تدريبات على عملية النسيج باستخدام نول البرواز	الخامس
٣	التعرف على خامات النسيج - تدريبات على عملية النسيج باستخدام نول البرواز	السادس
٣	التجريب باستخدام الخيوط الزخرفية لإحداث تأثيرات جمالية على سطح المنسوج .	السابع
٣	التجريب باستخدام الخيوط الزخرفية لإحداث تأثيرات جمالية على سطح المنسوج .	الثامن
٣	ابتكار وتنفيذ عينات بتراكيب نسجية بسيطة	التاسع
٣	ابتكار وتنفيذ عينات بتراكيب نسجية بسيطة	العاشر
٣	التطبيق العملي للمشروع وتنفيذه بأعمال نسجية فنية مبتكرة .	الحادي عشر
٣	التطبيق العملي للمشروع وتنفيذه بأعمال نسجية فنية مبتكرة .	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. محمد إسماعيل عمر - تكنولوجيا الألياف الصناعية)، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع القاهرة ٢٠٠٢م.
2. Cooklin G. , Garment Technology for Fashion Designers, Blackwell science USA 1997.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	الثامن	مت-ع أ ص ٨٣١	مشاريع الأسرة المنتجة (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
مشاريع الأسر المنتجة (١)	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٢	٢

وصف المقرر

إكساب الطالبة المفاهيم المتعلقة بتأسيس المشروعات الصغيرة وإدارتها و تزويد الطالبة بالمهارات التحليلية المتعلقة بوظائف المنشأة.

أهداف المقرر :

١. اكساب الطالبة المفاهيم المتعلقة بتأسيس المشروعات الصغيرة وإدارتها.
٢. تزويد الطالبة بالمهارات التحليلية المتعلقة بوظائف المنشأة.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	تعريف المشروعات الصغيرة وسماتها وخصائصها	الأول
٣	اهمية المشروعات الصغيرة في التنمية الاقتصادية والتنمية الاجتماعية	الثاني
٣	اهمية المشروعات الصغيرة في التعليم والتدريب	الثالث
٣	تعزيز المؤسسات الصغيرة	الرابع
٣	التخطيط للبدء في مشروع تجاري	الخامس
٣	دراسة النواحي الأساسية للمؤسسات الصغيرة "التسويق، المالية وسائل السلامة والأمن الصناعي"	السادس
٣	دراسة النواحي الأساسية للمؤسسات الصغيرة "التسويق، المالية وسائل السلامة والأمن الصناعي"	السابع
٣	تنمية روح الاقدام والعوامل المؤثرة في البدء في مشروعات صغيرة	الثامن

التاسع	المشروعات الصغيرة وعلاقتها بالاتجاهات الحديثة	٣
العاشر	دراسة شاملة لمؤسسة عائلية خاصة	٣
الحادي عشر	دراسة شاملة لمؤسسة عائلية خاصة	٣
الثاني عشر	دراسة شاملة لمؤسسة عائلية خاصة	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. د. نايف صلاح الغمري "المؤسسات الصغيرة: إدارتها ومؤشرات نجاحها" الطبعة الرابعة ب - المرجع الرئيسي Small Business (2005) Magginson. Management. Mc GrawHill, UK.
٢. الحسيني، فلاح حسن "إدارة المشروعات الصغيرة"، دار الشروق للنشر والتوزيع - عمان، الأردن، ٢٠٠٦م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ص ٩٣٢	إدارة المنزل (٢)		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
إدارة المنزل (١)	الاقتصاد المنزلي	٢	-	-	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر إدارة المنزل بموارده المختلفة وتبسيط الاعمال المنزلية .

أهداف المقرر :

- ١ . تعريف الطالبة بموارد الأسرة وخصائصها والعوامل المؤثرة على استخدامها.
- ٢ . ادراك الطالبة لأهمية العملية الإدارية بمراحلها المختلفة في ادارة موارد الأسرة بالشكل الأمثل .
- ٣ . تطبيق الطالبة لمراحل العملية الادارية على كل من مورد المال والوقت والجهد.
- ٤ . تنمية وعى الطالبة بأهمية الميزانية المالية للأسرة والأسس العلمية لوضع الميزانية.
- ٥ . تعريف الطالبة لطرق تبسيط الأعمال المنزلية وظروف العمل المناسبة .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٢	الموارد الأسرية (تعريفها ، أهميتها ، تصنيفها ، خصائصها	الأول
٢	العوامل التي تؤثر في استخدام موارد الأسرة .	الثاني
٢	ادارة الموارد البشرية ومنها (المعلومات ، المهارات) وتطبيقات عليها	الثالث
٢	ادارة الموارد البشرية ومنها (الميول) وتطبيقات عليها	الرابع

٢	ادارة الموارد البشرية (الاتجاهات) وتطبيقات عليها	الخامس
٢	ادارة الطاقة البشرية . وتطبيقات عليها	السادس
٢	التعب (تعريفه ، أنواعه ، طرق تجنبه) . وتطبيقات عليها	السابع
٢	الاختبار الدوري الأول	الثامن
٢	ادارة الوقت . وتطبيقات عليها	التاسع
٢	ادارة المال . وتطبيقات عليها	العاشر
٢	تبسيط الأعمال المنزلية . وتطبيقات عليه	الحادي عشر
٢	تبسيط الأعمال المنزلية . وتطبيقات عليها	الثاني عشر
٢٤	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. كوثر كوجك (٢٠٠٨م): الإدارة المنزلية - عالم الكتب - القاهرة - ط١٠.
٢. وفاء فؤاد شلبي ، زينب محمد عبد الصمد (٢٠٠٢): ادارة موارد الأسرة - كلية الاقتصاد المنزلي-جامعة حلوان - القاهرة .
٣. زينب حقي(٢٠٠٠): الادارة ومتغيرات العصر بين النظرية والتطبيق - مكتبة عين شمس - القاهرة.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ص ٩٣٣	نباتات زينة وتنسيق زهور		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر نباتات الزينة وطرق استخدامها والعوامل المؤثرة على نموها.

أهداف المقرر:

١. إلمام الطالبة بدراسة المجاميع النباتية ومصطلحاتها المستخدمة.
٢. إدراك التعريفات الخاصة بنباتات الزينة الداخلية والخارجية.
٣. معرفة الطالبة للعوامل المؤثرة على نمو النباتات وكيفية رعايتها.
٤. معرفة طرق استخدام نباتات الزينة الداخلية للتجميل والأسس العامة لتنسيق الزهور.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	دراسة المجاميع النباتية ومصطلحاتها المستخدمة	الأول
٣	التعريفات الخاصة بنباتات الزينة الداخلية والخارجية	الثاني
٣	معرفة عملية تكاثر العديد من النباتات بصورة علمية	الثالث
٣	للعوامل المؤثرة على نمو النباتات، وكيفية رعايتها	الرابع
٣	استخدام نباتات الزينة الداخلية للتجميل الفراغات الداخلية	الخامس
٣	العوامل التي يجب مراعاتها قبل وإثناء وبعد قطف الأزهار	السادس

٣	التعرف علي الأزهار الشائعة الاستخدام في التنسيق من حيث (الاسم الشائع - الاسم العلمي - طريق التكاثر - العناية).	السابع
٣	استخدام مستلزمات تنسيق زهور القطف بطريقة صحيحة والتدريب بعمل بعض التنسيق	الثامن
٣	التدريب علي كيفية إطالة عمرا لأزهار المقطوفة والمنسقة.	التاسع
٣	استخدام نباتات الزينة لتجميل المنزل وذلك عن طريق عمل بعض التنسيق للزهور (المدارس الغربية - المدارس اليابانية).	العاشر
٣	استخدام الزهور الصناعية والمجففة والفروع الجافة وبعض الاكسوارات في إعمال فنية جمالية.	الحادي عشر
٣	أنواع التنسيق الخاصة للزهور (حدائق الأطباق - حدائق الزجاجات - الصوبة الزجاجية)	الثاني عشر
٣٦	مجموع الساعات	

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس

التالية وفقاً للموقف التدريسي:

١/ المحاضرات. ٢/ التعلم التعاوني. ٣/ العصف الذهني.

٤/ التعلم الذاتي. ٥/ المناقشات. ٦/ حل المشكلات.

٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ - ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ - ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ - ٧٠٪

المراجع:

١. مصطفى بدر وآخرون " الزهور ونباتات الزينة وتنسيق الحدائق " الإسكندرية منشأة المعارف (٢٠٠٣).
٢. طارق القبيعي " نباتات الزينة والديكور الداخلي " الإسكندرية المكتب الجامعي الحديث.
٣. مصطفى بدر " تنسيق الزهور وتجميل المباني " الإسكندرية منشأة المعارف (٢٠٠٤).

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ص ٩٣٤	التشكيل بالخامات البيئية والمستهلكة		
متطلب سابق	التخصص المعنى بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			متابعة	عملية	نظري
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتضمن هذا المقرر ممارسة التجريب الفني باستخدام الخامات المحلية والتأليف فيما بينها وتوظيفها في تشكيلات فنية جمالية مبتكرة.

أهداف المقرر:

١. تعميق معرفة الطلاب بالخامات البيئية المحلية المختلفة.
٢. استكشاف الإمكانيات الفنية التشكيلية للخامات المحلية.
٣. معالجة الخامات وتشكيلها منفردة أو مع بعضها البعض.

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	التعريف بأهم الخامات الطبيعية المحلية والتي يمكن توظيفها في مجال الأشغال الفنية (الجلود - الأخشاب - سعف النخيل .. وغيرها) .	الأول
٣	التعريف بالخامات المستهلكة ، والتي يمكن توظيفها في مجال الأشغال الفنية	الثاني
٣	الخامات البيئية ، والخامات المستهلكة ، وأماكن توفرها وكيفية الحصول عليها .	الثالث
٣	تصنيف الخامات البيئية ، والخامات المستهلكة ، وبيئاتها ، والتدريب على الإحساس بعلاقة بعض الخامات ببعض الآخر .	الرابع

الخامس	أساليب استخدام الخامات ، ومعالجتها ، والاستفادة منها .	٣
السادس	توظيف الخامات المستهلكة في ابتكار أعمال فنية إبداعية لها صفة جمالية ونفعية .	٣
السابع	توظيف الخامات المستهلكة في ابتكار أعمال فنية إبداعية لها صفة جمالية ونفعية .	٣
الثامن	توظيف الخامات المستهلكة في ابتكار أعمال فنية إبداعية لها صفة جمالية ونفعية .	٣
التاسع	توظيف الخامات المستهلكة في ابتكار أعمال فنية إبداعية لها صفة جمالية ونفعية .	٣
العاشر	البحث والتجريب في الخامات المستهلكة والطبيعية للتوصل إلى معرفة الانسجام بين الخامات بعضها مع بعض .	٣
الحادي عشر	. إتقان بعض المهارات والتقنيات الفنية الحديثة في الأشغال الفنية بالخامات المتعددة والإحساس بقيمتها الجمالية .	٣
الثاني عشر	.تقدير وتقييم والحكم على الأعمال الفنية المنفذة بالخامات المختلفة	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات .
- ٢/ التعلم التعاوني .
- ٣/ العصف الذهني .
- ٤/ التعلم الذاتي .
- ٥/ المناقشات .
- ٦/ حل المشكلات .
- ٧/ المشاريع البحثية .

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقويم	نسبته من التقويم النهائي
١	أعمال السنة (سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪ : ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪ : ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪ : ٧٠٪

المراجع:

١. صالح ، عبيد : مهارات الأعمال اليدوية ، دار أسامة للنشر والتوزيع الأردن ٢٠٠٦.
٢. طالو ، محي الدين : أشغال يدوية تقليدية للهواة ، دار دمشق للطباعة والصحافة ، دمشق ٢٠٠٢.
٣. صبحي الشاروني ، فن النحت في مصر القديمة وبلاد النهرين ، القاهرة ، الدار المصرية اللبنانية ١٩٩٣ م .
٤. عبد الرحمن المصري وآخرون ، فن النحت ، دار الأمل ١٩٨٧ م.

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ص ٩٣٥	تطبيقات فنية في الغذاء		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٣	-	٣	٢

وصف المقرر:

يتناول المقرر كيفية عرض وتقديم الأطباق بصورة فنية جميلة.

أهداف المقرر:

١. تتعرف على معلومات عن القيمة الغذائية للأطعمة الي جانب الناحية الجمالية.
٢. تتدرب الطالبة على اظهار النواحي الجمالية المختلفة في تزيين الأطعمة والأطباق.
٣. تتقن عمل الانواع المختلفة من الكيكات و تزيينها بأنواع مختلفة من الاغطية باستخدام ادوات خاصة
٤. تتدرب على طرق الحفظ و التغليف .
٥. تكتسب مهارة عرض الأطعمة بطريقة جذابة .

مفردات المقرر:

الساعات	المفردات	الأسبوع
٣	عرض أهداف المقرر ومحتواه ، الطرق المختلفة لتزيين الاطباق	الأول
٣	الطرق المختلفة لعمل انواع مختلفة من الكيكات .	الثاني
٣	القيمة الغذائية لأطباق المناسبات المختلفة .	الثالث
٣	طرق الحفظ و التغليف .	الرابع
٣	كيفية اعداد اطباق لمناسبات مختلفة .	الخامس
٣	تزيين الفواكه والخضروات وتشكيلها بأشكال زخرفية.	السادس

السابع	تزيين الفواكه و الخضروات و تشكيلها بأشكال زخرفية .	٣
الثامن	تزيين الفواكه و الخضروات و تشكيلها بأشكال زخرفية .	٣
التاسع	تزيين التورتات باستخدام الأنواع المختلفة من الكريمات .	٣
العاشر	تزيين التورتات باستخدام الأنواع المختلفة من الكريمات .	٣
الحادي عشر	عرض الاطعمة بصورة منسقة و جذابة .	٣
الثاني عشر	عرض الاطعمة بصورة منسقة و جذابة .	٣
مجموع الساعات		٣٦

استراتيجيات التدريس:

يُستخدم في تدريس البرنامج واحدة أو أكثر من استراتيجيات التدريس التالية وفقاً للموقف التدريسي:

- ١/ المحاضرات. /٢/ التعلم التعاوني. /٣/ العصف الذهني.
 ٤/ التعلم الذاتي. /٥/ المناقشات. /٦/ حل المشكلات.
 ٧/ المشاريع البحثية.

تقييم مخرجات التعليم:

مع مراعاة خصوصية المقررات يتم تقييم مخرجات التعليم بالآتي:

الرقم	نوع التقييم	نسبته من التقييم النهائي
١	أعمال السنة(سمنارات، ورش العمل، التطبيق العملي، أخرى)	٢٠٪: ٢٥٪
٢	الاختبارات القصيرة	١٠٪: ١٥٪
٣	الاختبار النهائي	٦٠٪: ٧٠٪

المراجع:

١. سابا ، نرجس حبيب (٢٠٠٧) : الطهى علم وفن . القاهرة : عالم الكتب .
٢. الباخشين ، شذى يعقوب (٢٠٠٦) : المفيد في عالم الخضروات والفواكه . القاهرة : دار الإصلاح .
٣. الكتب والمراجع الموصى بها (المجالات العلمية، التقارير... الخ) (يرفق قائمة بذلك).

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	العاشر	مت-ع أ ص ١٠٣٦	التدريب الميداني		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٦	-	١٢	-

وصف المقرر

يتناول المقرر التدريب الميداني للطالبات وكتابة تقرير وعرضه ومناقشة بنهاية فترة التدريب.

أهداف المقرر :

١. تدريب الطالبة على تطبيق ما درستته خلال سنوات الدراسة السابقة.
٢. تدريب الطالبة على العمل الميداني.
٣. تدريب الطالبة على كتابة وعرض تقارير العمل .

أولاً : الجانب التطبيقي:

تقوم الطالبة بالتدريب الميداني في مجال التخصص

ثانياً : عرض التقرير:

تقوم الطالبة بتقديم تقرير عن ما درستته عليه ومناقشته مع الطالبات تحت إشراف الأستاذ المشرف .

المخرجات المتوقعة لهذا المقرر:

١. الإلمام بالخطوات العملية لتطبيق موضوعات الدراسة .
٢. التدريب على إعداد التقارير بطريقة علمية .
٣. التدريب على عرض التقارير العلمية .

المستوى	الفصل الدراسي	رمز المقرر	أسم المقرر		
البكالوريوس	التاسع	مت-ع أ ص ١٠٣٧	مشروع التخرج		
متطلب سابق	التخصص المعني بالدراسة	الساعات المعتمدة	عدد الساعات		
			نظري	عملي	متابعة
-	الاقتصاد المنزلي	٦	-	١٢	-

وصف المقرر:

هذا المقرر يعنى بكيفية إعداد وكتابة وعرض البحوث والمشاريع البحثية.

أهداف المقرر :

١. تدريب الطالبة على جمع البيانات وتحليلها ومناقشتها وفق الخطة المقدمة .
٢. تدريب الطالبة على كتابة البحث وكتابة المراجع بطريقة علمية .
٣. تدريب الطالبة على عرض موضوع البحث.

محتوى المقرر :

أولاً : إعداد البحث :

١. تجميع بيانات البحث باستخدام الأداة المتفق عليها .
٢. تفريغ البيانات وتحليل النتائج ومناقشتها وإعدادها وكتابة البحث بطريقة علمية.
٣. كتابة التوصيات وملخص البحث والمراجع المستخدمة .
٤. إعداد البحث كاملاً في صورته النهائية .
٥. عرض للبحث ومناقشة الطالبة فيه .

ثانياً : عرض البحث:

تقوم الطالبة بعرض نتائج البحث ومناقشتها مع الطالبات تحت إشراف الأستاذ المشرف على البحث.

المخرجات المتوقعة لهذا المقرر:

١. الإلمام بالطرق المختلفة لجمع البيانات وتحليلها ومناقشتها .
٢. التدريب على كتابة البحث وكتابة المراجع بطريقة علمية.
٣. التدريب على عرض نتائج البحث ومناقشتها مناقشة علمية موضوعية.

الخاتمة

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات والصلاة والسلام على نبينا المصطفى وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً .
قال الله تعالى : ﴿ وَقُلْ اَعْمَلُوا فَيَسِيرَ اللهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ ﴾

تم بحمد الله وتوفيقه دليل كلية العلوم الأخرية بجهود طيبة ومباركة من مجموعة من الأساتذة من داخل الجامعة ومن المؤسسات التعليمية ذات الصلة من خارج الجامعة، علماً بأن هذه الكلية وليدة غيرها من الكليات الشبيهة داخل القطر وقد أفدنا من تجارب هذه الكليات، كما أفدنا كثيراً من المؤسسات والجامعات النظرية في الدول العربية والإقليمية في إعداد هذا الدليل. كما أفدنا كثيراً من توجيهات وملاحظات اللجان المتخصصة في وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. ولعل هذا الدليل يكون اللبنة الأولى في بناء مناهج الكلية يقبل التطوير والتجديد ومواكبة مستجدات العصر.

وأخيراً هذا الجهد بين أيديكم، فإن أصبنا فمن الله وإن أخطأنا فمن أنفسنا ومن الشيطان .. نسأل الله العلي القدير أن يتقبل منا وأن يغفر ويتجاوز عن تقصيرنا.

وأخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين .

د. رقية عبدالله الطيب الماحي

عميد كلية العلوم الأخرية



شهادة اعتماد
 لجنة أدلة الكليات بالجامعة
 جامعة القرآن الكريم و تأسيل العلوم

التاريخ:

شهادة اعتماد

نشهد نحن الموقعين أدناه بأن دليل كلية العلوم الأخرية هو المعتمد والصحيح.

المسمى الوظيفي	الاسم	التوقيع	التاريخ	الختم
رئيس قسم الغذاء و التغذية	-			
رئيس قسم الاقتصاد المنزلي	-			
العميد	د. رقية عبد الله الطيب الماحي		١٠ / ١٢ / ٢٠١٩	

اعتماد مسؤول مراجعة الدليل باللجنة
 الاسم:
 التوقيع:
 التاريخ: ١٠ / ١٢ / ٢٠١٩

اعتماد رئيس مراجعة الأدلة للكليات التعليمية
 الاسم:
 التوقيع:
 التاريخ: ١٠ / ١٢ / ٢٠١٩

توقيع مدير الشؤون الصحية
 الاسم:
 التوقيع:
 التاريخ: ١٠ / ١٢ / ٢٠١٩

الفهرس

الصفحة	الموضوع
٣	استهلال
٧-٤	تمهيد
٨	المقدمة
٨	رؤية الكلية
٨	رسالة الكلية
٩	أهداف الكلية
٩	مقر الكلية
٩	الدرجة التي تمنحها الكلية
٩	نظام الترشيح والقبول والتسجيل
١٠	نظام الدراسة
١٠	تعريفات
١١	أقسام الكلية
١٣	مطلوبات الكلية
١٦-١٥	مقررات مطلوبات الكلية
١٧	توصيف مطلوبات الكلية
٢١-١٨	الفصل الدراسي الأول
٢٦-٢٢	الفصل الدراسي الثاني
٢٩-٢٧	الفصل الدراسي الثالث
٣٢-٣٠	الفصل الدراسي الرابع
٣٩-٣٣	الفصل الدراسي الخامس
٤٥-٤٠	الفصل الدراسي السادس
٥١-٤٦	الفصل الدراسي السابع
٥٧-٥٢	الفصل الدراسي الثامن
٦٠-٥٨	الفصل الدراسي التاسع
٦١	تخصص علوم الغذاء والتغذية

٦٣	أهداف تخصص علوم الغذاء والتغذية
٦٣	استراتيجيات التدريس
٦٣	تقييم مخرجات التعليم
٦٤	الخطة الدراسية لتخصص علوم الغذاء والتغذية
٦٨-٦٥	مقررات تخصص علوم الغذاء والتغذية
٧٢-٦٩	مطلوبات تخصص علوم الغذاء والتغذية
٧٣	توصيف مقررات مطلوبات تخصص علوم الغذاء والتغذية
٨٠-٧٥	الفصل الدراسي الأول
٨٦-٨١	الفصل الدراسي الثاني
٩٧-٨٧	الفصل الدراسي الثالث
١٠٦-٩٨	الفصل الدراسي الرابع
١٢٦-١١٠	الفصل الدراسي الخامس
١٣٩-١٢٧	الفصل الدراسي السادس
١٥٤-١٤٠	الفصل الدراسي السابع
١٦٨-١٥٥	الفصل الدراسي الثامن
١٨٢-١٦٩	الفصل الدراسي التاسع
١٨٤-١٨٣	الفصل الدراسي العاشر
١٨٥	تخصص الاقتصاد المنزلي
١٨٧	أهداف تخصص الاقتصاد المنزلي
١٨٧	استراتيجيات التدريس
١٨٧	مخرجات تخصص وفرص العمل
١٨٨	ملخص ساعات تخصص الاقتصاد المنزلي
١٩٢-١٨٩	الخطة الدراسية لتخصص الاقتصاد المنزلي
١٩٥-١٩٣	مقررات مطلوبات تخصص الاقتصاد المنزلي
١٩٧	توصيف مطلوبات تخصص الاقتصاد المنزلي
٢٠٤-١٩٩	الفصل الدراسي الأول
٢٠٩-٢٠٥	الفصل الدراسي الثاني

٢١٩-٢١٠	الفصل الدراسي الثالث
٢٣١-٢٢٠	الفصل الدراسي الرابع
٢٤٥-٢٣٢	الفصل الدراسي الخامس
٢٥٦-٢٤٦	الفصل الدراسي السادس
٢٦٩-٢٥٧	الفصل الدراسي السابع
٢٨٢-٢٧٠	الفصل الدراسي الثامن
٢٩٣-٢٨٣	الفصل الدراسي التاسع
٢٩٦-٢٩٤	الفصل الدراسي العاشر
٢٩٧	الخاتمة
٢٩٨	شهادة اعتماد دليل الكلية
٣٠١-٢٩٩	الفهرس