

توصيف برنامج الدراسات العليا
الدبلوم الخاص
(برنامج التغذية وعلوم الأطعمة)
قسم الاقتصاد المنزلي
كلية التربية النوعية
جامعة المنيا

| | |
|--------------------------------------|---|
| ١- اسم البرنامج | دبلوم خاص (التغذية وعلوم الاطعمة) |
| ٢- طبيعة البرنامج | (أحادي) |
| ٣- القسم المسئول عن البرنامج | الاقتصاد المنزلي |
| ٤- تاريخ إقرار البرنامج | لاحة (٢٠٠١) |
| ٥- منسق البرنامج | أ.د/ فوزيه محمد مرسى الغزالي د/ اريج سلامه على سالم د/ ريهام جاد الرب عبد الصبور د/ رجاء احمد صديق |
| ٦- المراجع الداخلي | أ.د/ حسين عبد الجليل عبد العال |
| ٧- المراجع الخارجي | أ.د/ اسامة السيد مصطفى |
| ٨- تاريخ آخر اعتماد التوصيف البرنامج | يونيه (٢٠١٦) |

(ب) معلومات متخصصة:

(١) الأهداف العامة للبرنامج:

- ١/١- تطبيق المعارف المتخصصة في المجالات المرتبطة بعلوم الغذاء والتغذية وتطبيقاتهما التي اكتسبها في ممارسته المهنية
- ٢/١- تحديد المشكلات المهنية واقتراح حلول لها
- ٣/١- إتقان المهارات المهنية واستخدام الوسائل التكنولوجية المناسبة في ممارسته المهنية
- ٤/١- التواصل وقيادة فرق العمل من خلال العمل المهني المنظومي
- ٥/١- اتخاذ القرار في ضوء المعلومات المتاحة
- ٦/١- التوظيف للموارد المتاحة بكفاءة في مجال الغذاء
- ٧/١- الوعي بدوره في تنمية المجتمع والحفاظ على البيئة
- ٨/١- الالتزام بأخلاقيات المهنة بما يعكس النزاهة والمصداقية وتقبل المسائلة والمحاسبة
- ٩/١- إدراك ضرورة تنمية ذاته مهنيًا والانخراط في التعلم المستمر
- ١٠/١- إكساب المعارف الخاصة الغذاء والتغذية لحل المشاكل الغذائية للفرد خلال مراحل العمر المختلفة واستخدام الطرق العلمية المناسبة لتقييم حالته الغذائية .
- ١١/١- إكسابها محصلة من المفاهيم في مجال التغذية وعلوم الأطعمة باللغة الانجليزية.
- ١٢/١- تطبيق نظم الإدارة الحديثة والتشريعات والقوانين الغذائية لإنتاج وتطوير وتسويق المنتجات الغذائية.
- ١٣/١- توظيف منهجيات البحث العلمي وتطبيقاته في مجال التغذية وعلوم الغذاء
- ١٤/١- استخدام الطرق السليمة في إعداد الأطعمة وإتباع طرق تخطيط وتنفيذ قوائم الطعام الصحية.
- ١٥/١- توضيح الطرق العلمية والعملية وأسباب التفاعلات الكيميائية التي تحدث للأغذية أثناء عمليات الإعداد والتجهيز والطهي والتخزين والتداول.
- ١٦/١- تعريف الطلاب بمصادر المعلومات التقليدية والإلكترونية في مجال التخصص .
- ١٧/١- تنمية وإتقان آليات الإرشاد النفسي .
- ١٨/١- تفهم المستجدات والتطورات ذات العلاقة بمجال الغذاء والتغذية .
- ١٩/١- استخدام اللغة العربية الصحيحة عند الدراسة والبحث .
- ٢٠/١- تنمية القدرة علي التفاعل مع المجتمع وبيئات التعليم باستخدام مهارات تكنولوجيا المعلومات والاتصالات.
- ٢١/١- استخدام مهارات التواصل باحدي اللغات الأجنبية للتمكن من معرفة المصطلحات الخاصة بالغذاء والتغذية .
- ٢٢/١- توظيف معارفه بالعلوم الحياتية في الارتقاء بفكره وإبداعه في مجال التغذية وعلوم الاطعمة
- ٢٣/١- توظيف معارفه بنظريات علم النفس التربوي في عمليتي التعليم والتعلم.

مصفوفة مواصفات الخريج من ARS مع الأهداف العامة للبرنامج
 (١) مصفوفة التوافق بين مواصفات الخريج من (ARS) مع الأهداف العامة لبرنامج التغذية وعلوم الاطعمة

| م | الأهداف العامة للبرنامج | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | ٢٣ | ٢٢ | ٢١ | ٢٠ | ١٩ | ١٨ | ١٧ | ١٦ | ١٥ | ١٤ | ١٣ | ١٢ | ١١ | ١٠ | ٩ | ٨ | ٧ | ٦ | ٥ | ٤ | ٣ | ٢ | ١ | |
| ١ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٣ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٥ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٦ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٧ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٨ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٩ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

٢) المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج:
عقب الانتهاء من دراسة البرنامج يصبح الخريج قادراً علي أن:

المعارف والمفاهيم:

- ١أ - يطبق النظريات الأساسية والمعارف المتخصصة في مجال الغذاء والتغذية .
- ٢أ -المبادئ الأخلاقية و القانونية للبحث العلمي في مجال الغذاء والتغذية
- ٣أ - يطبق مبادئ و أساسيات الجودة في الغذاء
- ٤أ -تأثير لممارسة المهنية على البيئة و العمل علي الحفاظ علي البيئة وصيانتها
- ٥أ - يُعرف المصطلحات العلمية والتكنولوجية المرتبطة بالتخصص.
- ٦أ - يعرف أنظمة الجودة واللوائح والتشريعات المنظمه لسياسات الغذاء.
- ٧أ - يحدد العلاقة بين النمط الغذائي للفرد وحالته الغذائية والصحية .
- ٨أ - يحدد الاحتياجات الغذائية من العناصر الغذائية الضرورية لصحة الإنسان في مراحل العمر المختلفة
- ٩أ - يوضح دور التمثيل الغذائي للعناصر الغذائية المختلفة وعلاقته بالحالة الصحية للفرد.
- ١٠أ - يميز بين مصادر تلوث وفساد الغذاء ومتطلبات السلامة وقضايا البيئة .
- ١١أ - يُعرف المصطلحات العلمية و المفاهيم في مجال التغذية وعلوم الأطعمة بالغة الانجليزية.
- ١٢أ -يحدد النظم الغذائية التي تتناسب مع الامراض المختلفة.
- ١٣أ - يحدد ماهية تكنولوجيا التربية وما يميزها عن تكنولوجيا التعليم وتكنولوجيا الإعلام.
- ١٤أ - يوضح الدور الغذائي والفيولوجي للعناصر الغذائية.
- ١٥أ -يحدد التغيرات التي تحدث في الاطعمة اثناء الاعداد والطهي والتركييب الكيميائي لتلك الاطعمة .
- ١٦أ - يُعرف أساسيات علوم الإحصاء وأهميتها للأبحاث والدراسات العلمية والتربوية
- ١٧أ - يُعد نظريات الارشاد التربوي والنفسي .
- ١٨أ - توظيف المفاهيم والمعارف عند استقبال النصوص وتفسيرها وتحليلها وتدوقها.
- ١٩أ - توضيح العلاقة بين نظريات التعلم والتعليم ومراحل نمو المتعلمين.
- ٢٠أ - يعرف مفهوم البحث العلمي وأساليبه ومناهجه وأنواعه.
- ٢١أ - يعدد مصادر المعلومات ،ومراحل تطورها، وخصائصها، وأنواعها وأشكالها،
- ٢٢أ - يعرف أهمية دراسة الأصول الاجتماعية للتربية للمعلم، ودور التربية في عمليات الضبط الاجتماعي.
- ٢٣أ - يتعرف على الاتجاهات الحديثة في طرق تدريس الاقتصاد المنزلي.

(أ) مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم (المعارف والمفاهيم) للبرنامج ونواتج التعلم في معايير (ARS)

| نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج (أ - المعرفة والفهم) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | م | نواتج التعلم المستهدفة طبقاً لمعايير (ARS) أولاً: المعرفة والفهم | |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|--|---|
| ٢٣أ | ٢٢أ | ٢١أ | ٢٠أ | ١٩أ | ١٨أ | ١٧أ | ١٦أ | ١٥أ | ١٤أ | ١٣أ | ١٢أ | ١١أ | ١٠أ | ٩أ | ٨أ | ٧أ | ٦أ | ٥أ | ٤أ | ٣أ | ٢أ | | | ١أ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ١ | النظريات والأساسيات والمعارف المتخصصة في مجال التعلم وكذا العلوم ذات العلاقة بممارسته المهنية |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٢ | المبادئ الأخلاقية و القانونية للممارسة المهنية في مجال التخصص |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٣ | مبادئ و أساسيات الجودة في الممارسة المهنية في مجال التخصص |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٤ | تأثير لممارسة المهنية على البيئة و العمل علي الحفاظ علي البيئة وصيانتها |

ب المهارات الذهنية:

- ب١- يحدد و يحلل مشكلات الغذاء والتغذية ويرتيبها وفقا لأولوياتها.
- ب٢- حل المشاكل المتخصصة في مجال مهنته
- ب٣- القراءة التحليلية للأبحاث و المواضيع ذات العلاقة بالغذاء والتغذية باللغتين العربية و الانجليزية .
- ب٤- تقييم المخاطر الخاصة بالرقابة على الغذاء .
- ب٥- اتخاذ القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة .
- ب٦- يميز بين نظريات التعلم والتعليم ومراحل نمو المتعلمين.
- ب٧- تستنتج حلول مبتكرة لمشكلات تدريس الاقتصاد المنزلي.
- ب٨- يكتشف حلول للمشكلات المتعلقة بجودة وسلامة الغذاء.
- ب٩- يحلل دور التربية في إحداث تغيير اجتماعي إيجابي في المجتمع.
- ب١٠- يقارن بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا التعليم.
- ب١١- يخطط مشاريع تطبيقية في مجال الغذاء والتغذية .
- ب١٢- يميز بين الأختبارات النفسية في التوجيه والإرشاد (الملاحظة، المقابلة، الاختبارات النفسية).
- ب١٣- يستنتج الدور الحيوى للجهاز الهضمى وافرازاته على الاستفادة من الغذاء.
- ب١٤- يستنتج مشاكل نقص او زيادة العناصر الغذائية على العمليات الحيوية لجسم الإنسان .
- ب١٥- يصنف مراحل تطور مصادر المعلومات.
- ب١٦- يحلل الناتج النهائي باستخدام الاسلوب الاحصائي المناسب.

(ب) مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم (المهارات الذهنية) للبرنامج مع نواتج التعلم في معايير (ARS) .

| م | نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج (ب - المهارات الذهنية) | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| | ١ب | ٢ب | ٣ب | ٤ب | ٥ب | ٦ب | ٧ب | ٨ب | ٩ب | ١٠ب | ١١ب | ١٢ب | ١٣ب | ١٤ب | ١٥ب | ١٦ب | |
| ١ | | | | | | | | | | | | | | | | | تحديد و تحليل المشاكل في مجال التخصص و ترتيبها وفقا لأولوياتها |
| ٢ | | | | | | | | | | | | | | | | | حل المشاكل المتخصصة في مجال مهنته |
| ٣ | | | | | | | | | | | | | | | | | القراءة التحليلية للأبحاث و المواضيع ذات العلاقة بالتخصص |
| ٤ | | | | | | | | | | | | | | | | | تقييم المخاطر في الممارسات المهنية |
| ٥ | | | | | | | | | | | | | | | | | اتخاذ القرارات المهنية في ضوء المعلومات المتاحة . |

ج المهارات المهنية والعملية :

- ج١- يختار النظام الغذائي الملائم فى الحالات المرضية المختلفة.
- ج٢- يخطط قوائم الطعام المختلفة للمرضى باستخدام الطرق المختلفة.
- ج٣- يطبق النظم المبرمج على أحد المقررات الدراسية.
- ج٤- يرسم خطوات تصنيع الأغذية .
- ج٥- يحلل أنواع البحث العلمى ومناهجه
- ج٦- ينفذ مشاريع البحوث بالأسلوب العلمى السليم ويقترح المنهج اللازم لتحقيق الهدف.
- ج٧- يصمم برامج التثقيف الغذائى المناسبة لأفراد المجتمع.
- ج٨- يستخدم النظريات الحديثة لحل المشاكل المتعلقة بالتغذية وعلوم الأطفلة
- ج٩- يتحكم فى مصادر التلوث فى أماكن تداول الغذاء .
- ج١٠- يوظف قواعد النحو والصرف والبلاغة فى فهم الكتابة.
- ج١١- يستخلص المشاكل الناتجة عن خلل عمليات الهضم والامتصاص
- ج١٢- يكتب تقرير بحثى باللغة الانجليزية فى احد الموضوعات المتعلقة بالغذاء والتغذية.
- ج١٣- تخطط لعمل بحث فى مجال طرق التدريس قائمة على التفكير العلمى.
- ج١٤- يقاوم الأسباب التى تعوق إحداث التغيير الاجتماعى فى المجتمع.

(ج) مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم (المهارات المهنية والعملية) للبرنامج ونواتج التعلم في معايير (ARS) .

| م | نواتج التعلم المستهدفة طبقاً لمعايير (ARS) | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج (ج - المهارات المهنية والعملية) | | | | | | | | | | | | | |
| ثالثاً: المهارات المهنية والعملية | ١ج | ٢ج | ٣ج | ٤ج | ٥ج | ٦ج | ٧ج | ٨ج | ٩ج | ١٠ج | ١١ج | ١٢ج | ١٣ج | ١٤ج |
| ١ | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢ | | | | | | | | | | | | | | |

٢/د مهارات عامة ومنقولة:

- ١د - التواصل الفعال بأنواعه المختلفة
- ٢د - استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية
- ٣د - التقييم الذاتي و تحديد احتياجاته التعلمية الشخصية
- ٤د - استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات و المعارف
- ٥د - العمل في فريق وإدارة الوقت
- ٦د - قيادة فريق في سياقات مهنية مألوفة
- ٧د-يواكب التقدم العلمي في مجال تخصصه.
- ٨د-يتعلم ذاتيا لتنمية مهاراته في مجالي التغذية وعلوم الأطفمة.
- ٩د - يتواصل بطريقة فعالة مع الآخرين لنشر الوعي الغذائى والصحى .
- ١٠د -يمارس الاتصال الفعال والعمل في فريق.
- ١١د -يستخدم البرامج الاحصائية الإلكترونية.
- ١٢د -يستخدم اللغة العربية واحدى اللغات الأجنبية بشكل جيد في مجالات التخصص.
- ١٣د -يقدم التقارير بأسلوب علمي في مجال تخصصه.

(د/٢) مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم (المهارات العامة والمنقولة) للبرنامج ونواتج التعلم في معايير (NARS) .

| م | نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج (د - المهارات العامة والمنقولة) | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|--|
| | ١د | ٢د | ٣د | ٤د | ٥د | ٦د | ٧د | ٨د | ٩د | ١٠د | ١١د | ١٢د | ١٣د | |
| ١ | | | | | | | | | | | | | | التواصل الفعال بمختلف أنواعه. |
| ٢ | | | | | | | | | | | | | | استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسة المهنية. |
| ٣ | | | | | | | | | | | | | | التقييم الذاتي وتحديد احتياجاته التعليمية الشخصية. |
| ٤ | | | | | | | | | | | | | | استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف |
| ٥ | | | | | | | | | | | | | | العمل في فريق وإدارة الوقت. |
| ٦ | | | | | | | | | | | | | | قيادة فريق في سياقات مهنية مألوفة. |
| ٧ | | | | | | | | | | | | | | التعلم الذاتي والتعلم مدى الحياة. |

٣) المعايير الأكاديمية للبرنامج:

يتبنى البرنامج المعايير الأكاديمية المرجعية للدراسات العليا (ARS) برنامج الدبلومه من خلال مجلس الكلية رقم (٥٠) بتاريخ مايو ٢٠١٦ .

٤) هيكل ومكونات البرنامج:

٤أ - مدة البرنامج : عامان

٤ب- هيكل البرنامج :

٤ب-١ عدد الساعات: نظري (٣٢) عملي (١٧) إجمالي (٤٩)

بيان بعدد ونوعية المقررات في البرنامج الأكاديمي والنسبة المئوية في كل نوع

| م | البرنامج الأكاديمي | عدد المقررات | نوعية المقررات | | | | | |
|---|------------------------|--------------|----------------|--------|-------------|--------|-------------|--------|
| | | | علوم أساسية | | علوم تخصصية | | علوم ثقافية | |
| | | | العدد | النسبة | العدد | النسبة | العدد | النسبة |
| ١ | التغذية وعلوم الأاطعمة | ١٩ | ٧ | ٣٦,٨٤ | ١٠ | ٥٢,٦٣ | ٢ | ١٠,٥٢ |

| م | عنوان المقرر | عدد الساعات الدراسية | | الفرقة الدراسية |
|-------------------|---|----------------------|--------|-----------------|
| | | نظري | تطبيقي | |
| ١ | علم نفس تعليمي | ٢ | - | الفرقة الأولى |
| ٢ | مناهج البحث العلمي | ٢ | - | |
| ٣ | مقرر في اللغة العربية وادابها | ٢ | - | |
| ٤ | مقرر في التخصص باللغة الانجليزية | ٢ | - | |
| ٥ | مقرر في تطبيقات مادة التخصص (القيمة الغذائية للاغذية والاطعمة) | - | ٣ | |
| ٦ | مشروع تطبيقي في التخصص (الاغذية والطهي التجريبي) | - | ٤ | |
| ٧ | مقرر في التخصص (١) التغذية والتمثيل الغذائي . | ٢ | ١ | |
| ٨ | مقرر في التخصص (٢) تلوث الغذاء . | ٢ | ١ | |
| ٩ | مقرر اختياري ١- تكنولوجيا الاغذية ومراقبة الجودة ٢-التشريعات الغذائية وقوانين الاغذية | ٢ | ١ | |
| مجموع عدد الساعات | | ١٤ | ١٠ | ٢٤ |

| م | عنوان المقرر | عدد الساعات | | الفرقة الثانية |
|---|-------------------------|-------------|--------|----------------|
| | | نظري | تطبيقي | |
| ١ | طرق تدريس مادة التخصص . | ٢ | - | الفرقة الثانية |
| ٢ | اصول التربية . | ٢ | - | |
| ٣ | تكنولوجيا التربية . | ٢ | - | |

| | | | | |
|----|---|----|---|----|
| ٢ | - | ٢ | التوجيه التعليمي والارشاد النفسى . | ٤ |
| ٢ | - | ٢ | مصادر المعلومات . | ٥ |
| ٢ | - | ٢ | الاحصاء التربوى. | ٦ |
| ٣ | ١ | ٢ | مقرر فى التخصص (١) التغذية والنمو الجسمى . | ٧ |
| ٣ | ١ | ٢ | مقرر فى التخصص (٢) باللغة الانجليزية . | ٨ |
| ٣ | ١ | ٢ | مقرر اختياري فى التخصص ١- دراسات فى التغذية والامراض المستوطنة . | ٩ |
| ٤ | ٤ | - | مشروع تطبيقي (الاغذية والطهى التجريبي(٢) | ١٠ |
| ٢٥ | ٧ | ١٨ | اجمالى عدد الساعات | |

(٥) محتويات المقررات :

(محتوى المقررات:

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|--|--------------------|-----------------|
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>- توضيح رؤية ومفهوم المدارس المختلفة للتعلم سواء (المدرسة السلوكية والمعرفية والاجتماعية والتمكاملة والحديثة) وتطبيق مبادئ هذه المدارس في مجال التربية النوقية</p> <p>- توضيح العلاقة بين نظريات التعلم والتعليم ومراحل نمو المتعلمين</p> <p>المحتوى النظري</p> <p>١-التعلم: معناه وشروطه والفرق بينه وبين التربية والتعليم.</p> <p>٢. مقدمه لنظريات التعلم في جميع المدارس</p> <p>٣ . نظريات التعلم السلوكية (ثورنديك . جاثري . سكينر) وتطبيقاتها في المجال التعليمي.</p> <p>٤ . نظريات التعلم المعرفية (الجشطات . تولمان) وتطبيقاتها في المجال التعليمي.</p> <p>٥ . نظريات التعلم الاجتماعية (باندورا) وتطبيقاتها في المجال التعليمي.</p> <p>٦ . نظريات التعلم البنائية (بياجية) وتطبيقاتها في المجال التعليمي ٧ . نظريات التعلم الحديثة</p> | علم النفس التعليمي | الأولى |

| الفرقة الدراسية | عنوان المقرر | محتوى المقرر |
|--------------------|---|---|
| | | <p>(جانبيه . برونر) وتطبيقاتها في المجال التعليمي. ٨ . انتقال أثر التعلم</p> |
| | <p>مناهج البحث العلمي</p> | <p>الهدف العام للمقرر</p> <ul style="list-style-type: none"> • الالمام بمفاهيم البحث العلمي • التعرف على ماهية الخطوات البحثية العلمية • التعريف بأغراض البحث العلمي • المقارنة بين الانواع المختلفة لمناهج وأساليب البحث العلمي <p>المحتوى النظري</p> <ul style="list-style-type: none"> • ماهية البحث العلمي • مستلزمات البحث الجيد • صفات الباحث الناجح • أنواع البحوث وتطبيقاتها (البحوث الأساسية - البحوث التطبيقية-البحوث الوثائقية - البحوث الميدانية- البحوث التجريبية- البحوث الأكاديمية- بحوث العلوم الانسانية - والعلوم التطبيقية الصرفة) • نقاط الاختلاف والتشابه بين أنواع البحوث • خطوات المنهج العلمي في إعداد البحوث (إختيار موضوع أو مشكلة البحث - ما هي المشكلة في البحث - مصادر الحصول على المشكلة اختيار المشكلة القراءات الاستطلاعية والاطلاع على البحوث السابقة) • خطوات اعداد البحث صياغة فرضيات البحث (تعريف الفرضية- مكونات الفرضية- أنواع الفرضيات - خصائص الفروض الجيدة) • تابع خطوات اعداد البحث تصميم خطة البحث ومنهجه- جمع المعلومات وتحليلها • مناهج البحث العلمي وتصنيفاتها • المنهج التاريخي الوثائقي • المنهج الوصفي (المسح) • المنهج الوصفي (دراسة الحالة) • المنهج التجريبي • المنهج الاحصائي • العينات وأدوات جمع المعلومات (تعريف العينة- خطوات اختيار عينات البحث- أنواع العينات (العينة الطبقية -العينة التناسبية - العينة العشوائية البسيطة- العينة المنتظمة- العينة العمدية أو الفرضية - العينة العرضية أو عينة الصدفة) • أدوات جمع المعلومات (المصادر والوثائق) • (الاستبيانات - المقابلة) • (الملاحظة |
| الأولى | <p>مقرر في اللغة العربية</p> | <p>الهدف العام للمقرر توظيف المفاهيم والمعارف عند استقبال النصوص وتفسيرها وتحليلها وتدوقها</p> |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|---|--|----------------------|
| <p>- معرفة الكتابة وخصائصها</p> <p>المحتوى النظري</p> <p>١- تقديم المعرفة الخاصة باللغة العربية</p> <p>٢- تقديم تعريف بالتراث والثقافة العربية</p> <p>٣- التعبير والعلامات الترقيمية</p> <p>٤- كتابة الفقرة</p> <p>٥- كتابة المقال</p> <p>٦- رسم الهمزة في أول الكلمة وآخرها</p> <p>٧- صفات الألفاظ واختيارها واستعمالها</p> <p>٨- الدراسة العلمية للأدب العربي</p> <p>٩- فن الخطابة</p> <p>١٠- دراسة الأساليب</p> <p>١١- دراسة المؤكدات</p> <p>١٢- دراسة العدد</p> <p>همزة القطع والوصل</p> | <p>وآدابها</p> | |
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>أكسابها محصلة من المفاهيم في مجال التغذية وعلوم الأطعمة باللغة الانجليزية.</p> <p>المحتوى النظري</p> <p>- التمهيد لأهمية المقرر في تعلم الكثير من المصطلحات العلمية المرتبطة بالتغذية وعلوم الأطعمة باللغة الإنجليزية .</p> <p>- عرض وقراءة موضوعات مختارة فيما يستجد في مجال الغذاء وتغذية الانسان باللغة الانجليزية</p> <p>Alzheimer's disease- Heart disease -Diabetes- obesity- Cancer.</p> <p>- قراءة لمخلصات البحوث العلمية المختلفة في مجال التخصص.</p> <p>Diet and Lifestyle during Pregnancy</p> <p>- قراءة بعض الموضوعات التي تخص التغذية وعلوم الأطعمة.</p> <p>The nutrients example: Fats- Fiber -Vitamins- Phenolic compounds.</p> | <p>مقرر في التخصص باللغة الانجليزية</p> | <p>الأولى</p> |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|--|--------------------------------------|-----------------|
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>-توظيف معارف ومهارات طلاب الدراسات العليا التي اكتسبوها خلال دراستهم بالمرحلة الجامعية في تصميم وتنفيذ مشروعات تخدم القسم بالدرجة الأولى والكلية والجامعة والمؤسسات التعليمية.</p> <p>-اكتساب مهارات علميه وتطبيقيه عن طريق التعرف على الأصناف العالميه وبعض الأصناف التي تشتهر بها بعض البلاد في منطقة الشرق الأوسط وذلك من خلال الكتب الأمريكية والأنجليزية والأستراليه والعرييه المتخصصه في الطهى وايضا من النت التوظيف للموارد المتاحة بكفاءة في مجال الغذاء</p> <p>المحتوى :</p> <p>١ توقعات الطلاب حول مشروع التخرج -مناقشة الطلاب حول أهداف مشروع التخرج.</p> <p>٢ مناقشة الطلاب في طريقة اختيار مشروع التخرج.</p> <p>٣ تحديد استراتيجية العمل.</p> <p>٤ مناقشة المشروعات - تحديد موضوع المشروع كل فرد.</p> <p>٥ عمل دراسة جدوي لكل مشروع علي حدة -اسناد المراجع للطلاب للقراءة عن المشروع.</p> <p>٦ مناقشة الطلاب في الطرق اللازمة لبناء المشروع - وضع جدول زمني لذلك.</p> <p>٧ شرح نظري لطريقة الاعداد للمشروع المختار و المواد الغذائية المستخدمة والقيمة الغذائية والشروط الواجب توافرها في المنتج النهائي</p> <p>٨ التنفيذ التطبيقي للمشروعات وفق الجدول الزمني.</p> <p>٩ متابعة ما تم تنفيذه بشكل دوري.</p> <p>١٠ مناقشة مفتوحة لعرض الطلاب لما تم انجازه.</p> <p>١١ عرض مبدئي لمخرجات المشروع -التقييم المبدئي للمشروعات وتعديلها.</p> <p>١٢ عرض نهائي للمشروع على لجنة التحكيم</p> | <p>مشروع تطبيقي في التخصص</p> | |

| الفرقة الدراسية | عنوان المقرر | محتوى المقرر |
|--------------------|---|--|
| الأولى | مقرر فى تطبيقات مادة التخصص (القيمة الغذائية للأغذية والأطعمة) | <p>الهدف العام للمقرر</p> <ul style="list-style-type: none"> - دراسة القيمة الغذائية للاغذية - التعرف على تأثير عمليات الطهى على القيمة الغذائية والخصائص الطبيعية للغذاء <p>المحتوى :</p> <p>اولا : القيمة الغذائية للاغذية</p> <ul style="list-style-type: none"> ١- القيمة الغذائية للحوم الحمراء - لحوم الطيور - الاسماك ١- القيمة الغذائية لبدائل اللحوم من مصادرها الحيوانية (الالبان ومنتجاتها - البيض) ٢- القيمة الغذائية للخضر والفاكهة ٣- القيمة الغذائية للمكسرات ٤- القيمة الغذائية للحبوب ٥- القيمة الغذائية للحياة الدقيقة (الخميرة - البكتريا - الطحالب - عيش الغراب) ٦- القيمة الغذائية للبقول وفول الصويا <p>ثانيا :</p> <ul style="list-style-type: none"> ١- تأثير المعاملات المختلفة (طرق الطهى المختلفة) على القيمة الغذائية للاطعمة ومنها الميكرووف ٢- الغذاء المتوازن والطبيعى . ٣- تأثير التقنيات الزراعية على القيمة الغذائية للخضر والفاكهة ٤- تقييم بعض منتجات اللحوم من الناحية الغذائية والكيميائية (لحم النعام - الدجاج - البقر -الغنم - زيت السمك) ٥- حل مسائل على كيفية حساب السرعات الكلية التى يحتاجها الفرد حسب العمر والجنس والعمل ودرجة حرارة الوسط الذى يعيش فيه . |
| | مقرر فى التخصص(١) التغذية والتمثيل الغذائى | <p>الهدف العام للمقرر</p> <ul style="list-style-type: none"> ١- دراسة التركيب الكيمائى للعناصر الغذائية وعمليات التمثيل الغذائى لها ٢- دراسته خصائص العناصر الغذائية الصغرى ودورها فى عمليات التمثيل الغذائى . ٣- دراسة العمليات المتعلقة بهضم وأمتصاص وتمثيل العناصر الغذائية. <p>المحتوى النظري</p> <ul style="list-style-type: none"> ٧- عرض لمحتوى المقرر والاهداف ٨- مقدمة عن اثر التغذية السليمة على الحالة الغذائية والفسيوولوجية واهم المصطلحات الغذائية . ٩- الجهاز الهضمى - اجزائه - افرازاته (انزيمات وهرمونات) ودورها فى عمليات الهضم . ١٠- الماء- خواصه - وظائفه - توازن الماء فى الجسم - دوره فى التمثيل الغذائى . |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|---|---------------------------------------|-----------------|
| <p>١١- الكربوهيدرات وظائفها في الجسم- أهميتها- الاحتياجات اليومية من المواد الكربوهيدراتية - هضم وامتصاص وتمثيل المواد الكربوهيدراتية</p> <p>١٢- الدهون وظائفها في الجسم- أهميتها- الاحتياجات اليومية من الدهون - هضم وامتصاص وتمثيل المواد الدهنية وأضرار تناولها بكميات كبيرة</p> <p>١٣- البروتينات وظائف البروتينات في الجسم- أهميتها- الاحتياجات اليومية- هضم وامتصاص وتمثيل المواد البروتينية - نقص البروتين وأثره على الجسم</p> <p>١٤- الأملاح المعدنية - التركيب الكيميائي - خواصها - وظائف الأملاح المعدنية - دور المعادن في عمليات التمثيل الغذائي .</p> <p>١٥- أمثله لبعض المعادن الكبرى (الكالسيوم - فسفور - صوديوم - ماغنسيوم) ودور كل منها في عمليات التمثيل الغذائي واثار النقص على الحالة الفسيولوجية للجسم</p> <p>١٦- أمثله لبعض المعادن الصغرى (حديد- يود - زنك) ودور كل منها في عمليات التمثيل الغذائي.</p> <p>الفيتامينات : تعريفها - علاقة الفيتامينات ببعضها- التمثيل الحيوي للفيتامينات - أقسام الفيتامينات (الذائبة في الدهون- ذائبة في الماء) أسباب نقص الفيتامينات ودور كل منها في عمليات التمثيل الغذائي واثار النقص على الحالة الفسيولوجية للجسم</p> | | |
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>- التعرف على ماهية التلوث الغذائي</p> <p>- دراسة الملوثات الغذائية (الطبيعية والكيميائية والحيوية) وتأثيرها على صحة الانسان</p> <p>المحتوى النظري</p> <p>١- ماهية التلوث الغذائي وعوامله</p> <p>٢- ملوثات الغذاء الطبيعي</p> <p>٣- ملوثات الغذاء الحيوية الميكروبية (الملوثات البكتيرية - التلوث بالفيروسات - الملوثات الفطرية)</p> <p>٤- الملوثات الكيميائية للغذاء</p> <p>ملوثات كيميائية زراعية - ملوثات كيميائية صناعية - ملوثات كيميائية طبيعية</p> <p>٥- ملوثات الاضافات الى المواد الغذائية</p> <p>٦- ملوثات الغذاء الاشعاعي</p> <p>٧- الهندسة الوراثية والتلوث الغذائي</p> <p>٨- امراض التلوث الغذائي</p> <p>٩- حماية الغذاء من التلوث</p> <p>عمل اجراءات وقائية لحفظ الطعام والماء من التلوث</p> <p>١٠- التلوث بالعبوات البلاستيكية</p> <p>البلاستيك الحيوي وأهميته</p> | <p>مقرر في التخصص (٢) تلوث الغذاء</p> | <p>الأولى</p> |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|--|--|-----------------|
| <p>١١- افران الميكروويف (المزايا والعيوب وسلامة الطهي بها) ١٢- تلوث التربة (مصادر تلوث التربة الملوثات الطبيعية - الملوثات البشرية ١٣- التلوث بالمبيدات ١٤- التلوث بالمعادن الثقيلة ١٥- الامطار الحامضية ١٦- التلوث الاشعاعى ١٧- الاجراءات الممكنة لحل مشاكل التربة ١٨- تلوث المياه تلوث (طبيعى - كيميائى - بمياه الصرف الصحى - ملوثات نفطية - مخلفات زراعية - مبيدات - مخصبات زراعية- مخلفات صناعية) ١٩- اجراءات وقاية المياه من التلوث</p> | | |
| <p>الهدف العام للمقرر التعرف على الطرق الحديثة المستخدمة فى مجال تكنولوجيا الاغذية لتحديد جودة المنتج الغذائى المحتوى النظري ١ - عرض لمحتوى المقرر والاهداف ٢ - تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها ٣ - * صناعة الطحين - مراحل عملية طحن الحبوب ٤ - صناعة الخبز * الخامات - عمليات الخلط و التخمر و الخبيزالخ ٥ - المكرونة والنشا * صناعة المكرونة- خواص الدقيق وخطوات الصناعة. *صناعة النشا - خطوات الصناعة وصفات المنتج . ٦ - تكنولوجيا الخضروات والفاكهة * اهمية انتاج وتصنيع الخضروات والفاكهة *الخطوات العامة فى التصنيع وتطبيقات عليها *الصعوبات التى تواجه تكنولوجيا الخضروات والفاكهة ٧ - صناعة السكر وتكنولوجيا الحلوى ٨ - تكنولوجيا الزيوت والدهون ٩ - مفهوم مراقبة الجودة واهم المصطلحات الخاصة بها ١٠- دور منظمة الغذاء والدواء ١١- القوانين والتشريعات الغذائية</p> | <p>مقرر اختياري تكنولوجيا الاغذية ومراقبة الجودة .</p> | <p>الأولى</p> |

| الفرقة الدراسية | عنوان المقرر | محتوى المقرر |
|--------------------|--|--|
| الثانية | <p>طرق تدريس مادة التخصص .</p> | <p>الهدف العام للمقرر • مواكبة التطور العلمي في طرق تدريس الأقتصاد المنزلي وأختيار الأنشطة التعليمية المناسبة . تنمية قدراته المهنية والأكاديمية في مجال طرق تدريس الأقتصاد المنزلي. المحتوى النظري</p> <p>- التمهيدي لعرض محتوى وأهمية المقرر</p> <p>مفهوم طرق التدريس ومبررات استخدام طرق التدريس الحديثة</p> <p>استراتيجيات، طرق و اساليب التدريس الحديثة، الأسس التربوية لتنويع طرق التدريس.</p> <p>استخدام الحاسب الألي في التدريس وتوظيف الأترنت في مجال تدريس الأقتصاد المنزلي</p> |
| | | |
| | <p>مصادر المعلومات .</p> | <p>الهدف العام للمقرر تعريف الطلاب بمصادر المعلومات التقليدية والإلكترونية في المجالات المختلفة وعرض نماذج من هذه المصادر على الطلاب بغرض إكسابهم مهارات استخدامها وتقييمها والتعرف على أنواعها ومدى الإفادة منها والمشاكل التي تواجه استخدامها. المحتوى النظري</p> <p>- مصادر المعلومات المرجعية المتخصصة تعريفها.</p> <p>- أنواع مصادر المعلومات المرجعية.</p> <p>- المصادر الورقية والمطبوعة (التقليدية)</p> <p>١- الدوريات، أنواعها، ومميزاتها</p> <p>٢- الكتب، مميزاتها ، وأنواعها.</p> <p>٣- الرسائل الجامعية وبحوث المؤتمرات</p> <p>- المراجع</p> <p>- طريقة الاستفادة من الرسائل الجامعية وبحوث المؤتمرات</p> <p>- طريقة الاستفادة من الكتب المرجعية.</p> <p>- أنواع المراجع الموسوعات ودوائر المعارف.</p> <p>- كشافات الصحف والمجلات.</p> <p>- المعاجم اللغوية والقواميس.</p> <p>- الأطالس ، والمراجع الجغرافية.</p> <p>- أدلة المنظمات والمؤسسات</p> <p>- الكتب السنوية.</p> <p>- مصادر المعلومات التقليدية الأخرى ذات الطبيعة الخاصة</p> <p>مصادر المعلومات الغير تقليدية (المصغرات والمواد السمعية والبصرية)</p> |

| الفرقة الدراسية | عنوان المقرر | محتوى المقرر | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|------------------------------|--|---|----------------|---|-------------------|---|-------------------|---|----------------------------|---|------------------------------|---|---------------------------|---|---------------------|
| | | <p>١ - المصغرات (الميكرو فيلم) ٢ - الأفلام العلمية والوثائقية ، التسجيلات الصوتية. ٣ - الخرائط ٤ - المواد السمعية والبصرية الأخرى ثالثا: مصادر المعلومات المحوسبة (الإلكترونية)</p> <p>١ - البحث بالاتصال المباشر، ما هيته وتطوره، ومزاياه ٢ - أقراص الليزر المكتنزة واستخدامها في البحث العلمي، ماهيتها وتطورها ومزاياها، قواعد المعلومات البحثية المتوفرة على الأقراص. ٣ - شبكة الإنترنت واستخداماتها في البحث العلمي، ماهية الشبكة ومستلزماتها، التطبيقات - الخدمات - استخدام المكتبة في البحث. تنظيم وتصنيف مصادر المعلومات في المكتبة نظرة عامة</p> <p>- الأسس العامة لتصنيف ديوى العشرى. - فهارس المكتبة وكيفية إستخدامها تنظيم الكتب والمطبوعات على الرفوف.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| | أصول التربية | <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>- التعرف على العلاقة بين كل من التربية والمجتمع، والعلاقة بين الثقافة والتربية. - التعرف على أهمية دراسة الأصول الاجتماعية للتربية للمعلم، ودور التربية في عمليات الضبط الاجتماعي. تحديد دور التربية في إحداث تغيير اجتماعي إيجابي في المجتمع، والمضامين التربوية من دراسته للضبط الاجتماعي.</p> <p>المحتوى :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>م</th> <th>المحتوى النظري</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>١</td> <td>التربية والمجتمع.</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>التربية والثقافة.</td> </tr> <tr> <td>٣</td> <td>التربية والتغير الاجتماعي.</td> </tr> <tr> <td>٤</td> <td>التنشئة الاجتماعية والتربية.</td> </tr> <tr> <td>٥</td> <td>التربية والضبط الاجتماعي.</td> </tr> <tr> <td>٦</td> <td>ما يستجد من موضوعات</td> </tr> </tbody> </table> | م | المحتوى النظري | ١ | التربية والمجتمع. | ٢ | التربية والثقافة. | ٣ | التربية والتغير الاجتماعي. | ٤ | التنشئة الاجتماعية والتربية. | ٥ | التربية والضبط الاجتماعي. | ٦ | ما يستجد من موضوعات |
| م | المحتوى النظري | | | | | | | | | | | | | | | |
| ١ | التربية والمجتمع. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢ | التربية والثقافة. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٣ | التربية والتغير الاجتماعي. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٤ | التنشئة الاجتماعية والتربية. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٥ | التربية والضبط الاجتماعي. | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٦ | ما يستجد من موضوعات | | | | | | | | | | | | | | | |
| | تكنولوجيا التربية | <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>- التعرف على ماهية تكنولوجيا التربية وما يميزها عن تكنولوجيا التعليم وتكنولوجيا الإعلام.</p> | | | | | | | | | | | | | | |

| الفرقة الدراسية | عنوان المقرر | محتوى المقرر | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|--|----------------|----------------|--|--|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------------|---|---------------------------|---|----------------------|
| | | <p>-استعراض تطور مجال التكنولوجيا التربوية. التعرف على منظومة تكنولوجيا التربية. المحتوى :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>م</th> <th>المحتوى النظري</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>١</td> <td>ماهية تكنولوجيا التربية - مفهوم تكنولوجيا التربية.</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>الفرق بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا التعليم.</td> </tr> <tr> <td>٣</td> <td>الفرق بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا الإعلام.</td> </tr> <tr> <td>٤</td> <td>تكنولوجيا التربية من حيث: الأسس . الخصائص . الأهداف.</td> </tr> <tr> <td>٥</td> <td>دور المعلم والمتعلم فى تكنولوجيا التربية.</td> </tr> <tr> <td>٦</td> <td>تطور مجال التكنولوجيا التربوية.</td> </tr> <tr> <td>٧</td> <td>منظومة تكنولوجيا التربية.</td> </tr> <tr> <td>٨</td> <td>ما يستجد من موضوعات.</td> </tr> </tbody> </table> | م | المحتوى النظري | ١ | ماهية تكنولوجيا التربية - مفهوم تكنولوجيا التربية. | ٢ | الفرق بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا التعليم. | ٣ | الفرق بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا الإعلام. | ٤ | تكنولوجيا التربية من حيث: الأسس . الخصائص . الأهداف. | ٥ | دور المعلم والمتعلم فى تكنولوجيا التربية. | ٦ | تطور مجال التكنولوجيا التربوية. | ٧ | منظومة تكنولوجيا التربية. | ٨ | ما يستجد من موضوعات. |
| م | المحتوى النظري | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ١ | ماهية تكنولوجيا التربية - مفهوم تكنولوجيا التربية. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢ | الفرق بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا التعليم. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٣ | الفرق بين تكنولوجيا التربية وتكنولوجيا الإعلام. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٤ | تكنولوجيا التربية من حيث: الأسس . الخصائص . الأهداف. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٥ | دور المعلم والمتعلم فى تكنولوجيا التربية. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٦ | تطور مجال التكنولوجيا التربوية. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٧ | منظومة تكنولوجيا التربية. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٨ | ما يستجد من موضوعات. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>الهدف العام للمقرر -التعرف على مفهوم الإرشاد والتوجيه النفسي التوجيه وأهدافه، والعلاقة بينه وبين العلوم الأخرى المتصلة به. -تحدد الأسس التى يستند إليها التوجيه والإرشاد. -توضح أوجه الإتفاق والإختلاف بين نظريات التوجيه والإرشاد وتطبيقاتها التربوية وال نفسية. -تشرح أساليب وأدوات جمع المعلومات فى التوجيه والإرشاد. تعدد مجالات التوجيه والإرشاد. المحتوى النظري</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>م</th> <th>المحتوى النظري</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>١</td> <td>ماهية الارشاد النفسي، والفرق بين الارشاد والتوجيه النفسي والعلوم المتصلة بهما.</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>أسس الارشاد النفسي.</td> </tr> </tbody> </table> | م | المحتوى النظري | ١ | ماهية الارشاد النفسي، والفرق بين الارشاد والتوجيه النفسي والعلوم المتصلة بهما. | ٢ | أسس الارشاد النفسي. | <p>التوجيه التعليمي والارشاد النفسي</p> | | | | | | | | | | | | |
| م | المحتوى النظري | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ١ | ماهية الارشاد النفسي، والفرق بين الارشاد والتوجيه النفسي والعلوم المتصلة بهما. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢ | أسس الارشاد النفسي. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------|-----------------|---------------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|--|---|--|---|---|---|---|---|-----------------|--|
| <p>نظريات التوجيه والارشاد النفسي:</p> <p>. نظرية التحليل النفسي لفرويد في مجال الارشاد.</p> <p>. النظرية السلوكية في مجال الارشاد.</p> <p>. النظرية المعرفية في مجال الارشاد.</p> <p>. النظرية العقلانية في مجال الارشاد.</p> <p>تكامـل نظريات التوجيه والارشاد النفسي.</p> <p>ما يستجد من موضوعات.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>-تعريف الطلاب بمفهوم مصادر المعلومات ،ومراحل تطورها، وخصائصها، وأنواعها وأشكالها، والفارق بين المصادر التقليدية والإلكترونية، ونماذج من هذه المصادر.</p> <p>- طرق إدارتها (الاختيار، الاقتناء، الاتاحة، التقييم، والتعاون، والمشاركة في المصادر).</p> <p>-مهارات تقييمها، وكيفية الإفادة منها.</p> <p>المشكلات التي تواجه استخدامها، والتفاعل مع المحتوى المعلوماتي.</p> <p>المحتوى النظري</p> <table border="1" data-bbox="217 1111 1034 2063"> <thead> <tr> <th data-bbox="217 1111 970 1200">المحتوى النظري</th> <th data-bbox="970 1111 1034 1200">م</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="217 1200 970 1290">مفهوم مصادر المعلومات، ومراحل تطورها.</td> <td data-bbox="970 1200 1034 1290">١</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1290 970 1379">تصنيف مصادر المعلومات (التقليدية، والإلكترونية)</td> <td data-bbox="970 1290 1034 1379">٢</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1379 970 1469">أهمية مصادر المعلومات - أشكال مصادر المعلومات</td> <td data-bbox="970 1379 1034 1469">٣</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1469 970 1559">مفهوم إدارة مصادر المعلومات - طرق الحصول على مصادر المعلومات</td> <td data-bbox="970 1469 1034 1559">٤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1559 970 1738">مصادر المعلومات المرجعية العامة والمتخصصة في العلوم الاجتماعية والإنسانية والتقنية والمصادر السمعية والبصرية والوسائط المتعددة</td> <td data-bbox="970 1559 1034 1738">٥</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1738 970 1872">المكتبة الإلكترونية كمصدر للمعلومات - الانترنت ومحركات البحث كمصدر للمعلومات</td> <td data-bbox="970 1738 1034 1872">٦</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1872 970 1962">طرق إدارة مصادر المعلومات - طرق تنمية مصادر المعلومات</td> <td data-bbox="970 1872 1034 1962">٧</td> </tr> <tr> <td data-bbox="217 1962 970 2063">تقييم مصادر المعلومات - التعاون والتكتلات المعلوماتية</td> <td data-bbox="970 1962 1034 2063">٨</td> </tr> </tbody> </table> | المحتوى النظري | م | مفهوم مصادر المعلومات، ومراحل تطورها. | ١ | تصنيف مصادر المعلومات (التقليدية، والإلكترونية) | ٢ | أهمية مصادر المعلومات - أشكال مصادر المعلومات | ٣ | مفهوم إدارة مصادر المعلومات - طرق الحصول على مصادر المعلومات | ٤ | مصادر المعلومات المرجعية العامة والمتخصصة في العلوم الاجتماعية والإنسانية والتقنية والمصادر السمعية والبصرية والوسائط المتعددة | ٥ | المكتبة الإلكترونية كمصدر للمعلومات - الانترنت ومحركات البحث كمصدر للمعلومات | ٦ | طرق إدارة مصادر المعلومات - طرق تنمية مصادر المعلومات | ٧ | تقييم مصادر المعلومات - التعاون والتكتلات المعلوماتية | ٨ | مصادر المعلومات | |
| المحتوى النظري | م | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| مفهوم مصادر المعلومات، ومراحل تطورها. | ١ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| تصنيف مصادر المعلومات (التقليدية، والإلكترونية) | ٢ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| أهمية مصادر المعلومات - أشكال مصادر المعلومات | ٣ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| مفهوم إدارة مصادر المعلومات - طرق الحصول على مصادر المعلومات | ٤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| مصادر المعلومات المرجعية العامة والمتخصصة في العلوم الاجتماعية والإنسانية والتقنية والمصادر السمعية والبصرية والوسائط المتعددة | ٥ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| المكتبة الإلكترونية كمصدر للمعلومات - الانترنت ومحركات البحث كمصدر للمعلومات | ٦ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| طرق إدارة مصادر المعلومات - طرق تنمية مصادر المعلومات | ٧ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| تقييم مصادر المعلومات - التعاون والتكتلات المعلوماتية | ٨ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| الفرقة الدراسية | عنوان المقرر | محتوى المقرر |
|-----------------|---|--|
| | | ٩ ما يستجد من موضوعات. |
| الثانية | الاحصاء التربوى . | <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>١- أن يشعر الطالب بأهمية الاحصاء في بحوث الاقتصاد المنزلى. ٢- أن يلم الطالب بأهم الاساليب الاحصائية التي يتعرض لها طالب الاقتصاد المنزلى في حياته المهنية. ٣- أن يعرف الطالب ماهية المتغيرات والمقاييس الاحصائية. ٤- أن يفرق الطالب بين المفاهيم الاحصائية المختلفة.</p> <p>المحتوى النظرى</p> <p>- تعريف الاحصاء وأنواعه ومستويات القياس – المتغيرات وأنواعها- الفروض وأنواعها والاختبار الاحصائى للفرضيات- مفهوم الدلالة الاحصائية ومستوياتها. - وصف البيانات : التوزيعات التكرارية والعرض الجدولى والبياني للبيانات – دراسة مقاييس النزعة المركزية (المتوسط- الوسيط- المنوال) – ومقاييس التشتت (المدى – الانحراف المعياري – تحليل التباين)- معامل الالتواء – التحليل الاحصائى باستخدام برنامج ال excel والبرنامج الاحصائى spss. - العلاقات بين المتغيرات: معامل ارتباط بيرسون – معامل ارتباط سبيرمان- معامل التوافق – الارتباط الجزئى والمتعدد- تحليل الانحدار- وتطبيقاته احصائيا باستخدام برنامج spss. - دراسة الفروق بين متوسطات درجات مجموعتين: اختبار T . TEST للمجموعات المرتبطة والمستقلة – اختبار مربع كا^٢ – وتطبيقاتهم احصائيا باستخدام برنامج spss. دراسة الفروق بين متوسطات درجات أكثر من مجموعتين: تحليل التباين أحادى الاتجاه وتطبيقاته احصائيا ببرنامج spss.</p> |
| الثانية | مقرر فى التخصص (١) التغذية والنمو الجسمى . | <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>دراسة الاحتياجات الغذائية واهمية العناصر الغذائية لصحة الانسان فى مراحل العمر المختلفة</p> <p>المحتوى النظرى</p> <p>١- عرض لمحتوى المقرر والاهداف ٢- تعريفات خاصة التغذية *الاحتياجات الغذائية – التوصيات الغذائية –الهيئات التى تهتم بالتغذية محليا ودوليا – الثقافة الغذائية –تخطيط الوجبات . ٣- تغذية الحامل : السعرات الحرارية ،الاحتياجات من العناصر الغذائية ،المشاكل الصحية، الحمل فى سن المراهقة. ٤- تغذية المرضع : التغذية اثناء الرضاعة- الاحتياجات الغذائية-الرضاعة الطبيعية وفوائدها – بعض المشاكل المرتبطة بالرضاعة ٥- الفطام – كيفية ادخال اغذية الفطام –من الشهر الرابع حتى نهاية عامه الاول –تغذية الطفل فى العام الثانى</p> |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|--|---|-----------------|
| <p>٦- تغذية الاطفال ما قبل المدرسة (٢-٥ سنوات)</p> <p>٧- تغذية الاطفال من ٦-١٠ سنوات</p> <p>٨- تغذية المراهقين - الاحتياجات الغذائية من العناصر والسعرات الحرارية</p> <p>٩- التغذية في مرحلة كبار السن</p> <p>تغذية الرياضى: الاحتياجات من العناصر الغذائية-المشاكل الغذائية والصحية</p> | | |
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>أستفادة الطالبة من الابحاث والمجلات العلمية والعالمية في أعداد خطة بحث في مجال التغذية وعلوم الأطعمة باللغة الانجليزية.</p> <p>المحتوى النظري</p> <p>- التمهيد لأهمية المقرر فى التعرف على الأبحاث العلمية الحديثة المرتبطة بالتغذية وعلوم الأطعمة باللغة الأنجليزية .</p> <p>- عرض وقراءة في بعض الموضوعات التي تخص التغذية وعلوم الأطعمة</p> <p>Microorganisms- Structure of bacteria- Bacterial Growth Curve- Factors that affect the growth of bacteria -Types of stained.</p> <p>- قراءة لمخصات الرسائل والبحوث العلمية المختلفة فيما يستجد في مجال التخصص.</p> <p>Colon cancer.</p> <p>Hypercholesterolemia.</p> <p>- قراءة موضوعات مختارة في مجال علوم الاطعمة باللغة الانجليزية</p> <p>Food poisoning</p> <p>Revision</p> | <p>مقرر فى التخصص (٢) باللغة الانجليزية .</p> | <p>الثانية</p> |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|--|--|-----------------|
| <p>الجزء التطبيقي</p> <p>- مناقشة لأهمية المقرر في التعرف علي مفاهيم و مصطلحات علمية مرتبطة باعداد الأطقمة.</p> <p>قراءات في المجالات الأجنبية لمعرفة بعض الأصناف ومقاديرها وطريقة تقديمها.</p> <p>التعرف علي أدوات المطبخ ومكونات الأصناف باللغة الإنجليزية</p> | | |
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <ul style="list-style-type: none"> ● دراسة تأثير التلوث الغذائي والبيئي على الأصابة بالأمراض المزمنة. ● دور التغذية الصحية في الوقاية من الأمراض الناتجة عن نقص بعض العناصر الغذائية. <p>المحتوى النظري</p> <p>١- عرض لمحتوى المقرر والاهداف .</p> <p>٢- الامراض البوائية</p> <p>* أمراض نتيجة تلوث البيئة – الكوليرا ، الانفلونزا ، الحمى الصفراء، انفلونزا الطيور .. الخ</p> <p>*امراض تحتاج الى تحصينات – التيتانوس الالتهاب الرئوى (سارس) ، الدفتيريا ، الحصبة</p> <p>٣- الامراض الناتجة عن سوء التغذية</p> <p>* امراض ناتجة عن نقص الاملاح المعدنية</p> <p>* امراض ناتجة عن نقص الفيتامينات</p> <p>* امراض ناتجة عن نقص البروتين</p> <p>* امراض ناتجة عن نقص البروتين والطاقة</p> <p>٤- الامراض الناتجة عن التلوث البيئى والتلوث الغذائى</p> <p>* الالتهاب الكبدى الفيروسى، الباراتفويد، الحمى الروماتيزمية،امراض الكلى ... الخ</p> <p>٥- امراض اخرى</p> <p>*الحمى المخية الشوكية ، الحمى المالطية ،داء الكلب ،الجمرة الخبيثة ، فيروس غرب النيل</p> | <p>مقرر اختياري في التخصص</p> <p>١- دراسات في التغذية والامراض المستوطنة</p> | <p>الثانية</p> |
| <p>الهدف العام للمقرر</p> <p>-توظيف معارف ومهارات طلاب الدراسات العليا التي اكتسبوها خلال دراستهم بالمرحلة الجامعية في تصميم وتنفيذ مشروعات تخدم القسم بالدرجة الأولى والكلية والجامعة</p> | <p>مشروع تطبيقي في التخصص</p> | |

| محتوى المقرر | عنوان المقرر | الفرقة الدراسية |
|---|--------------|-----------------|
| <p>والمؤسسات التعليمية.</p> <p>-اكتساب مهارات علميه وتطبيقيه عن طريق التعرف على الأصناف العالميه وبعض الأصناف التي تشتهر بها بعض البلاد في منطقة الشرق الأوسط وذلك من خلال الكتب الأمريكية والأنجليزية والأستراليه والعرييه المتخصصه في الطهى وايضا من النت التوظيف للموارد المتاحة بكفاءة فى مجال الغذاء</p> <p>المحتوى :</p> | | |
| <p>١ توقعات الطلاب حول مشروع التخرج -مناقشة الطلاب حول أهداف مشروع التخرج.</p> | | |
| <p>٢ مناقشة الطلاب في طريقة اختيار مشروع التخرج.</p> | | |
| <p>٣ تحديد استراتيجيه العمل.</p> | | |
| <p>٤ مناقشة المشروعات - تحديد موضوع المشروع كل فرد.</p> | | |
| <p>٥ عمل دراسة جدوي لكل مشروع علي حدة -اسناد المراجع للطلاب للقراءة عن المشروع.</p> | | |
| <p>٦ مناقشة الطلاب في الطرق اللازمه لبناء المشروع - وضع جدول زمني لذلك.</p> | | |
| <p>٧ شرح نظري لطريقة الاعداد للمشروع المختار و المواد الغذائية المستخدمة والقيمة الغذائية والشروط الواجب توافرها فى المنتج النهائي</p> | | |
| <p>٨ التنفيذ التطبيقي للمشروعات وفق الجدول الزمني.</p> | | |
| <p>٩ متابعة ما تم تنفيذه بشكل دوري.</p> | | |
| <p>١٠ مناقشة مفتوحة لعرض الطلاب لما تم انجازه.</p> | | |
| <p>١١ عرض مبدئي لمخرجات المشروع -التقييم المبدئي للمشروعات وتعديلها.</p> | | |
| <p>١٢ عرض نهائي للمشروع على لجنة التحكيم</p> | | |

مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم للبرنامج (المعرفة والفهم) المستهدفة و المقررات الدراسية

| المعارف والمفاهيم | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | م | المقررات الدراسية | | | | | |
|-------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|-------------------|---|---|--------------------|--|--|
| أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | أ | | | | | | | |
| ٢٣ | ٢٢ | ٢١ | ٢٠ | ١٩ | ١٨ | ١٧ | ١٦ | ١٥ | ١٤ | ١٣ | ١٢ | ١١ | ١٠ | ٩ | ٨ | ٧ | ٦ | ٥ | ٤ | ٣ | ٢ | ١ | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ١ | علم النفس التعليمي | الفرقة الأولى | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٢ | | مناهج البحث العلمي في مجالات التربية |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٣ | | مقرر في اللغة العربية وآدابها |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٤ | | مقرر في التخصص باللغة الإنجليزية |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٥ | | مقرر في تطبيقات مادة التخصص (القيمة الغذائية للاغذية والاطعمة) |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٦ | | مشروع تطبيقي في التخصص (الاغذية والطهى التجريبي) |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٧ | | مقرر في التخصص (١) التغذية والتمثيل الغذائي |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٨ | | مقرر في التخصص (٢) تلوث الغذاء |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٩ | | مقرر اختياري ١- تكنولوجيا الأغذية ومراقبة الجودة |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ١٠ | طرق تدريس مادة التخصص | الفرقة الثانية |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ١ | أصول التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٢ | تكنولوجيا التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٣ | التوجيه التعليمي والإرشاد النفسي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٤ | مصادر المعلومات | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٥ | الإحصاء التربوي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٦ | مقرر في التخصص (١) التغذية والنمو الجسمي . | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٧ | مقرر في التخصص (٢) باللغة الإنجليزية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٨ | مقرر اختياري في التخصص ١- دراسات في التغذية والأمراض المستوطنة . | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ٩ | مشروع تطبيقي (الاغذية والطهى التجريبي) (٢) | |

مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم للبرنامج (المهارات الذهنية) المستهدفة و المقررات الدراسية

| المهارات الذهنية | | | | | | | | | | | | | | | م | المقررات الدراسية | | | |
|------------------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|-------------------|------|--|---------------|
| ب ١٦ | ب ١٥ | ب ١٤ | ب ١٣ | ب ١٢ | ب ١١ | ب ١٠ | ب ٩ | ب ٨ | ب ٧ | ب ٦ | ب ٥ | ب ٤ | ب ٣ | ب ٢ | | | | ب ١ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١ | علم النفس التعليمي | الفرقة الأولى |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٢ | مناهج البحث العلمي في مجالات التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٣ | مقرر في اللغة العربية وآدابها | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٤ | مقرر في التخصص باللغة الإنجليزية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٥ | مقرر في تطبيقات مادة التخصص (القيمة الغذائية للاغذية والاطعمة) | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٦ | مشروع تطبيقي في التخصص (الاغذية والطهى التجريبي) | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٧ | مقرر في التخصص (١) التغذية والتمثيل الغذائي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٨ | مقرر في التخصص (٢) تلوث الغذاء | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ٩ | مقرر اختياري ١- تكنولوجيا الأغذية ومراقبة الجودة | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١٠ | طرق تدريس مادة التخصص | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٢ | أصول التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٣ | تكنولوجيا التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٤ | التوجيه التعليمي والإرشاد النفسي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٥ | مصادر المعلومات | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٦ | الإحصاء التربوي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٧ | مقرر في التخصص (١) التغذية والنمو الجسمي . | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٨ | مقرر في التخصص (٢) باللغة الإنجليزية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.٩ | مقرر اختياري في التخصص ١- دراسات في التغذية والأمراض المستوطنة . | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | ١.١٠ | مشروع تطبيقي (الاغذية والطهى التجريبي) (٢) | |

مصفوفة التوافق بين

نواتج التعلم للبرنامج (المهارات المهنية والعملية) المستهدفة و المقررات الدراسية

| المهارات المهنية والعملية | | | | | | | | | | | | | | م | المقررات الدراسية | | |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|-------------------|---|----------------|
| ١٤ج | ١٣ج | ١٢ج | ١١ج | ١٠ج | ٩ج | ٨ج | ٧ج | ٦ج | ٥ج | ٤ج | ٣ج | ٢ج | ١ج | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ١ | علم النفس التعليمي | الفرقة الأولى |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٢ | مناهج البحث العلمي في مجالات التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٣ | مقرر في اللغة العربية وآدابها | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٤ | مقرر في التخصص باللغة الإنجليزية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٥ | مقرر في تطبيقات مادة التخصص (القيمة الغذائية للاغذية والاطعمة) | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٦ | مشروع تطبيقي في التخصص (الاغذية والطهى التجريبي) | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٧ | مقرر في التخصص (١) التغذية والتمثيل الغذائي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٨ | مقرر في التخصص (٢) تلوث الغذاء | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٩ | مقرر اختياري ١- تكنولوجيا الأغذية ومراقبة الجودة | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ١٠ | طرق تدريس مادة التخصص | الفرقة الثانية |
| | | | | | | | | | | | | | | | ١ | أصول التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٢ | تكنولوجيا التربية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٣ | التوجيه التعليمي والإرشاد النفسي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٤ | مصادر المعلومات | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٥ | الإحصاء التربوي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٦ | مقرر في التخصص (١) التغذية والنمو الجسمي | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٧ | مقرر في التخصص (٢) باللغة الإنجليزية | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٨ | مقرر اختياري في التخصص ١- دراسات في التغذية والأمراض المستوطنة . | |
| | | | | | | | | | | | | | | | ٩ | مشروع تطبيقي (الاغذية والطهى التجريبي(٢) | |

مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم للبرنامج (المهارات العامة والمنقولة) المستهدفة و المقررات الدراسية

| م | المقررات الدراسية | المهارات المهنية والعملية | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|---|---------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|
| | | ١د | ٢د | ٣د | ٤د | ٥د | ٦د | ٧د | ٨د | ٩د | ١٠د | ١١د | ١٢د | ١٣د | | | | | | |
| ١ | علم النفس التعليمي | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢ | مناهج البحث العلمي في مجالات التربية | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٣ | مقرر في اللغة العربية وآدابها | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٤ | مقرر في التخصص باللغة الإنجليزية | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٥ | مقرر في تطبيقات مادة التخصص (القيمة الغذائية للاغذية والاطعمة) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٦ | مشروع تطبيقي في التخصص (الاغذية والطهى التجريبي) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٧ | مقرر في التخصص (١) التغذية والتمثيل الغذائي | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٨ | مقرر في التخصص (٢) تلوث الغذاء | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٩ | مقرر اختياري ١- تكنولوجيا الأغذية ومراقبة الجودة | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | طرق تدريس مادة التخصص | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٢. | أصول التربية | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٣. | تكنولوجيا التربية | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٤. | التوجيه التعليمي والإرشاد النفسي | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٥. | مصادر المعلومات | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٦. | الإحصاء التربوي | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٧. | مقرر في التخصص (١) التغذية والنمو الجسمي . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٨. | مقرر في التخصص (٢) باللغة الإنجليزية | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ٩. | مقرر اختياري في التخصص ١- دراسات في التغذية والأمراض المستوطنة . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ١٠. | مشروع تطبيقي (الاغذية والطهى التجريبي)(٢) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

شروط الالتحاق بالبرنامج

مادة (1)

تسعى السياسة التعليمية العاملة للدراسات العليا بكلية التربية النوعية جامعة المنيا الي تحقيق الاهداف التالية :

- ١- اعداد المتخصصين في المجالات النوعية علي مستوي اكايمي رفيع و تأكيد المهارات والفنيات المطلوبة لطالب الدراسات العليا في المجالات النوعية .
 - ٢- توثيق البحوث والدراسات والمراجع والمعلومات الخاصة المتعلقة بتخصصات التربية النوعية .
 - ٣- تقديم دراسات و بحوث حول التخصصات النوعية وتطويرها ومتابعة المستحدثات التكنولوجية للتطبيقات المعاصرة في التخصصات النوعية .
 - ٤- حصر المشكلات والقضايا والظواهر العلمية والتربوية والفنية التي تحتاج الي البحث العلمي في المجالات النوعية المختلفة .
 - ٥- تقديم خريجين علي مستوي عال في التخصصات النوعية المختلفة لإثراء العملية التعليميةسواء في الجامعة او في وزارة التربية والتعليم.
 - ٦- اعداد جيل من الباحثين في مجالات التخصصات النوعية يستطيعون حمل الراية وتطوير الاداء في المستقبل .
 - ٧- التعاون مع الهيئات و المؤسسات العلمية والثقافية المصرية والعربية والدولية في معالجة القضايا التخصصية.
- تمنح كلية التربية النوعية – جامعة المنيا الدرجات العلمية التالية :-**

١. الدبلوم الخاصة في التربية النوعية في احد التخصصات الواردة في مرحلة البكالوريوس
 ٢. الماجستير في التربية النوعية في احد التخصصات الواردة في مرحلة البكالوريوس .
 ٣. دكتوراه الفلسفة في التربية النوعية في احد التخصصات الواردة في مرحلة البكالوريوس
- اولا : الدبلوم الخاصه في التربية النوعية**

تمنح كلية التربية النوعية درجة الدبلوم الخاصة في التربية النوعية وفقا لما يلي:ـ

مادة (12)

يشترط في قيد الطالب للدبلوم الخاصة في التربية النوعية ان يكون حاصلًا علي درجة البكالوريوس في احدي تخصصات التربية النوعية او للدبلوم المهنية في التربية النوعية من احدي الجامعات المصرية او علي درجة معادلة من معهد علمي اخر معترف به من المجلس الاعلي للجامعات وفي جميع الحالات يجب الا يقل تقدير الطالب التراكمي عن جيد وكذلك علي التقدير جيد علي الاقل في مقررات التخصص في درجة البكالوريوس .

مادة (13)

مدة الدراسة لنيل الدبلوم الخاصة في التربية النوعية سنتين جامعتين .

مادة (14)

يجتاز الراغبون في الالتحاق بالدبلوم الخاصة في التربية النوعية امتحان قبول تحريري في اللغة الانجليزية او احدي اللغات الاجنبية الحية ويحدد مجلس الكلية موعد اجراء هذا الامتحان ودرجة النجاح المطلوبة في هذا لامتحان ٦٠٪ علي الاقل

| | | |
|---------------------|-----------------------|-------------------------------|
| عميد الكلية | مدير وحدة ضمان الجودة | المسئول عن البرنامج |
| أ.د/ زينب محمد أمين | د/ أريج سلامة | رئيس مجلس القسم العلمي |
| | | أ.د/ الحسيني محمد صابر الخبير |

