

توصيف برنامج الدراسات العليا

الماجستير

(برنامج التغذية وعلوم الاطعمة)

قسم الاقتصاد المنزلي

كلية التربية النوعية

جامعة المنيا

١- اسم البرنامج	ماجستير (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- إجادة تطبيق أساسيات و منهجيات البحث العلمي واستخدام أدواته المختلفة في مجال الغذاء والتغذية
- ٢/١- تطبيق المنهج التحليلي واستخدامه في مجال علوم الاطعمة
- ٣/١- تطبيق المعارف الخاصة بالغذاء والتغذية و دمجها مع المعارف ذات العلاقة في ممارسته المهنية
- ٤/١- إظهار وعيا بالمشاكل الجارية المتعلقة بالغذاء و الرؤى الحديثة لعلاج تلك المشاكل
- ٥/١- تحديد المشكلات الخاصة بالتغذية وعلوم الاطعمة و إيجاد حلول لها
- ٦/١- إتقان نطاق مناسب من المهارات المهنية الخاصة بالتغذية وعلوم الاطعمة ، واستخدام الوسائل التكنولوجية المناسبة بما يخدم ممارسته المهنية
- ٧/١- التواصل بفاعلية و القدرة على قيادة فرق العمل
- ٨/١- اتخاذ القرار في سياقات مهنية مختلفة
- ٩/١- توظيف الموارد الغذائية المتاحة بما يحقق أعلى استفادة و الحفاظ عليها من التلف والفساد
- ١٠/١- إظهار الوعي الغذائي بدوره في تنمية المجتمع و الحفاظ على البيئة في ضوء المتغيرات العالمية و الإقليمية وذلك للحفاظ على جوده وسلامة الغذاء
- ١١/١- التصرف بما يعكس الالتزام بالنزاهة و المصادقية و الالتزام بقواعد المهنة عن طريق انتاج غذاء صحى
- ١٢/١- تنمية ذاته أكاديميا و مهنيا و قادرا علي التعلم المستمر في مجال الغذاء والتغذية وعلوم الاطعمة
- ١٣/١- اظهار الوعي بأهمية صحة الغذاء والمشاكل الصحية الناتجة عن التلوث .
- ١٤/١- توظيف مبادئ واسس التغذية العلاجية ودور الغذاء فى علاج او تخفيف حدة الامراض المختلفة .

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

م	الأهداف العامة للبرنامج													
	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٤	
١														
٢														
٣														
٤														
٥														
٦														
٧														
٨														
٩														
١٠														
١١														
١٢														

٢) المخرجات التعليمية المستهدفة من البرنامج:

عقب الانتهاء من دراسة البرنامج يصبح الخريج قادراً علي أن:

المعارف والمفاهيم:

- ١أ- يحدد المفاهيم والنظريات الأساسية المتعلقة بالغذاء الصحي والعلاجي .
- ٢أ- يحدد الأسس المعرفية والمهارية للبحث العلمي في مجال الغذاء والتغذية .
- ٣أ- تأثير الاغذية المعدلة وراثيا وانعكاسها علي البيئة
- ٤أ- التطورات العلمية لتكنولوجيا النانو في مجال حفظ وسلامة الغذاء .
- ٥أ- المبادئ الأخلاقية و القانونية للممارسة الخاصة بالأغذية المعدلة وراثيا.
- ٦أ- مبادئ و أساسيات الجودة للاغذية الصحية
- ٧أ- أساسيات وأخلاقيات البحث العلمي
- ٨أ- يحدد أسس ومبادئ سلامة الغذاء والتشريعات الحكومية وتحليل مصادر الخطر .
- ٩أ- مبادئ وأسس التغذية العلاجية في الامراض المختلفة .
- ١٠أ- ودور الغذاء في علاج او تخفيف حدة الامراض المختلفة .

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

م	نواتج التعلم المستهدفة طبقاً لمعايير (ARS)									
	١أ	٢أ	٣أ	٤أ	٥أ	٦أ	٧أ	٨أ	٩أ	١٠أ
١										
٢										
٣										
٤										
٥										
٦										

ب المهارات الذهنية:

- ب ١- تحليل وتقييم المعلومات لانتاج غذاء صحي والقياس عليها لحل مشكلة الغذاء .
 - ب ٢- حل المشكلات المتعلقة بصحة وسلامة الغذاء مع عدم توافر بعض المعطيات .
 - ب ٣- يطبق الأسس والمعايير الصحيحة لانتاج غذاء صحي .
 - ب ٤- يربط بين المعارف المختلفة للحصول على غذاء صحي وامن .
 - ب ٥- اجراء دراسة علمية بحثية منهجية حول مشكلة غذاء وتغذية
 - ب ٦- يقدم رؤية تحليلية للأبحاث والموضوعات ذات العلاقة بالغذاء .
 - ب ٧- تحليل مصادر الخطر على سلامة الغذاء .
 - ب ٨- التخطيط لتطوير الاداء في مجال البحث العلمى .
 - ب ٩- يوضح مبادئ واسس التغذية العلاجية ودور الغذاء فى علاج او تخفيف حدة الامراض المختلفة ..
 - ب ١٠- تنمية مهارات التفكير للحصول على غذاء امن
- (ب) مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم (المهارات الذهنية) للبرنامج مع نواتج التعلم في معايير (ARS)

م	نواتج التعلم المستهدفة طبقاً لمعايير (ARS)	نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج (ب - المهارات الذهنية)													
		ب ١	ب ٢	ب ٣	ب ٤	ب ٥	ب ٦	ب ٧	ب ٨	ب ٩	ب ١٠				
١	تحليل و تقييم المعلومات في مجال التخصص و القياس عليها لحل المشاكل														
٢	حل المشاكل المتخصصة مع عدم توافر بعض المعطيات														
٣	الربط بين المعارف المختلفة لحل المشاكل المهنية														
٤	إجراء دراسة بحثية و /أو كتابة دراسة علمية منهجية حول مشكلة بحثية														
٥	تقييم المخاطر في الممارسات المهنية في مجال التخصص														
٦	التخطيط لتطوير الأداء في مجال التخصص														
٧	اتخاذ القرارات المهنية في سياقات مهنية متنوعة														

ج المهارات المهنية والعملية :

- ج١- يطبق المهارات المهنية في مجال إنتاج الغذاء الصحي .
- ج٢- يتقن مهارة تخطيط برامج تغذية علاجية لعلاج الامراض المختلفة .
- ج٣- يستخدم مهارات التعلم الذاتي في الحصول على المعلومات الغذائية للحصول على غذاء امن .
- ج٤- يكتب تقرير بحثي حول كيفية توظيف الغذاء لعلاج الامراض .
- ج٥. يقترح حلول للتغلب على معوقات امن وسلامة الغذاء .
- ج٦. يقيم الطرق والأدوات الخاصة بتخطيط الأنظمة الغذائية لعلاج الامراض المختلفة.

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)					
		١ج	٢ج	٣ج	٤ج	٥ج	٦ج
١	إتقان المهارات المهنية الأساسية و الحديثة في مجال التخصص						
٢	كتابة و تقييم التقارير المهنية						
٣	تقييم الطرق و الأدوات القائمة في مجال التخصص						

د . المهارات العامة والمنقولة:

- ١د - يلم بمهارات التواصل الفعال بأنواعه .
- ٢د - استخدام تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعارف الأساسية الخاصة بسلامة وامن الغذاء والتغذية العلاجية .
- ٣د - يقيم ذاته ويحدد احتياجاته التعليمية الشخصية بمجال الغذاء الصحي .
- ٤د - استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات و المعارف الخاصة بالتغذية العلاجية .
- ٥د - يلم بمصادر المعلومات المختلفة للحصول على المعارف المتعلقة بالغذاء الصحي .
- ٦د - وضع قواعد ومؤشرات تقييم البرامج الغذائية الخاصة بالتغذية العلاجية
- ج٧- يعمل بكفاءة ضمن فريق لتخطيط برامج غذائية لعلاج الأمراض المختلفة .
- ٨د - يلم بمهارات ادارة الوقت بكفاءة.
- ٩د - التعلم الذاتي و المستمر للوصول الى الغذاء الصحي والمناسب لعلاج الأمراض الغذائية .
- ١٠د - يشارك في وضع المقترحات الخاصة بإنتاج غذاء صحي .

(د) مصفوفة التوافق بين نواتج التعلم (المهارات العامة والمنقولة) للبرنامج ونواتج التعلم في معايير (ARS)

م	نواتج التعلم المستهدفة طبقاً لمعايير (ARS)	نواتج التعلم المستهدفة من البرنامج (المهارات العامة والمنقولة)												
		١د	٢د	٣د	٤د	٥د	٦د	٧د	٨د	٩د	١٠د			
١	التواصل الفعال بأنواعه المختلفة													
٢	استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم الممارسة المهنية													
٣	التقييم الذاتي وتحديد احتياجاته التعليمية الشخصية													
٤	استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات و المعارف													
٥	وضع قواعد ومؤشرات تقييم أداء الآخرين													
٦	العمل في فريق ، وقيادة فرق في سياقات مهنية مختلفة													
٧	إدارة الوقت بكفاءة													
٨	التعلم الذاتي و المستمر													

(المعايير الأكاديمية للبرنامج:

يتبنى البرنامج المعايير الأكاديمية المرجعية لقطاع الدراسات العليا (ARS) ، من خلال مجلس الكلية رقم (٥٠) بتاريخ مايو ٢٠١٦.

٤) هيكل ومكونات البرنامج:

أ - مدة البرنامج : فصل دراسي بالإضافة الى عمل خطة بحثية

ب- هيكل البرنامج :

ب-١ عدد الساعات: نظري (٤) عملي (٢) إجمالي (٦)

ب-٢ حضور حلقة البحث

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

نوعية المقررات		عدد المقررات	البرنامج الأكاديمي
العلوم التخصصية			
نظري	تطبيقي		
٢	٠	٢	التغذية وعلوم الأطعمة
			%١٠٠

د- مقررات البرنامج:

عدد الساعات الدراسية			عنوان المقرر	ماجستير
مجموع	تطبيقي	نظري		
٣	١	٢	مقرر في التخصص (١) تغذية علاجية	
٣	١	٢	مقرر في التخصص (٢) صحة وسلامة الغذاء	
٦	٢	٤	مجموع عدد الساعات	

محتوى المقرر	عنوان المقرر	الفرقة الدراسية																										
<p>أهداف المقرر</p> <ul style="list-style-type: none"> - دراسة التغيرات التي تحدثها الأمراض المختلفة وأثر ذلك على الحالة الغذائية للمرضى - دراسة مبادئ وأسس التغذية في حالات العمليات والحروق. <p>اكساب الطالب مهارة كيفية وضع خطط الرعاية التغذوية للمرضى.</p> <p>محتوي المقرر:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>م</th> <th>المحتوى النظري</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>١</td> <td>عرض لمحتوى المقرر والاهداف</td> </tr> <tr> <td>٢</td> <td>تعريف التغذية العلاجية</td> </tr> <tr> <td>٣</td> <td>الشروط الواجب توافرها عند تخطيط برنامج التغذية العلاجية</td> </tr> <tr> <td>٤</td> <td>دور اخصائى التغذية العلاجية</td> </tr> <tr> <td>٥</td> <td>نظام التقييم الغذائى فى المستشفيات المتخصصة والمسمى Sopa</td> </tr> <tr> <td>٦</td> <td>الموافيت المناسبة لآخذ الدواء</td> </tr> <tr> <td>٧</td> <td>المشروبات الغير مناسبة مع الدواء</td> </tr> <tr> <td>٨</td> <td>امراض السكر والسرطان والكلى والكبد الاعراض - الاسباب - طرق الوقاية -التغذية العلاجية المناسبة لكل مرض</td> </tr> <tr> <td>٩</td> <td>قرحة المعدة اسباب المرض، اهداف الغذاء العلاجى *العلاج التغذوى لقرحة المعدة</td> </tr> <tr> <td>١٠</td> <td>عسر الهضم وارتجاع الحامض * عسر الهضم ،اعراضه ،العلاج الغذائى ارتجاع حامض المعدة الى المرئ</td> </tr> <tr> <td>١١</td> <td>امراض القولون *التهاب القولون ،الاعراض ،العلاج الغذائى . *الامساك، الاسباب،العلاج الغذائى . *القولون العصبى ،الاسباب ،العلاج الغذائى.</td> </tr> <tr> <td>١٢</td> <td>التغذية فى حالات العمليات والحروق * التغذية عند الاعداد للعمليات *التغذية بعد للعمليات *التغذية فى حالات الحروق</td> </tr> </tbody> </table>	م	المحتوى النظري	١	عرض لمحتوى المقرر والاهداف	٢	تعريف التغذية العلاجية	٣	الشروط الواجب توافرها عند تخطيط برنامج التغذية العلاجية	٤	دور اخصائى التغذية العلاجية	٥	نظام التقييم الغذائى فى المستشفيات المتخصصة والمسمى Sopa	٦	الموافيت المناسبة لآخذ الدواء	٧	المشروبات الغير مناسبة مع الدواء	٨	امراض السكر والسرطان والكلى والكبد الاعراض - الاسباب - طرق الوقاية -التغذية العلاجية المناسبة لكل مرض	٩	قرحة المعدة اسباب المرض، اهداف الغذاء العلاجى *العلاج التغذوى لقرحة المعدة	١٠	عسر الهضم وارتجاع الحامض * عسر الهضم ،اعراضه ،العلاج الغذائى ارتجاع حامض المعدة الى المرئ	١١	امراض القولون *التهاب القولون ،الاعراض ،العلاج الغذائى . *الامساك، الاسباب،العلاج الغذائى . *القولون العصبى ،الاسباب ،العلاج الغذائى.	١٢	التغذية فى حالات العمليات والحروق * التغذية عند الاعداد للعمليات *التغذية بعد للعمليات *التغذية فى حالات الحروق	مقرر فى التخصص (١) تغذية علاجية	تمهيدى ماجستير
م	المحتوى النظري																											
١	عرض لمحتوى المقرر والاهداف																											
٢	تعريف التغذية العلاجية																											
٣	الشروط الواجب توافرها عند تخطيط برنامج التغذية العلاجية																											
٤	دور اخصائى التغذية العلاجية																											
٥	نظام التقييم الغذائى فى المستشفيات المتخصصة والمسمى Sopa																											
٦	الموافيت المناسبة لآخذ الدواء																											
٧	المشروبات الغير مناسبة مع الدواء																											
٨	امراض السكر والسرطان والكلى والكبد الاعراض - الاسباب - طرق الوقاية -التغذية العلاجية المناسبة لكل مرض																											
٩	قرحة المعدة اسباب المرض، اهداف الغذاء العلاجى *العلاج التغذوى لقرحة المعدة																											
١٠	عسر الهضم وارتجاع الحامض * عسر الهضم ،اعراضه ،العلاج الغذائى ارتجاع حامض المعدة الى المرئ																											
١١	امراض القولون *التهاب القولون ،الاعراض ،العلاج الغذائى . *الامساك، الاسباب،العلاج الغذائى . *القولون العصبى ،الاسباب ،العلاج الغذائى.																											
١٢	التغذية فى حالات العمليات والحروق * التغذية عند الاعداد للعمليات *التغذية بعد للعمليات *التغذية فى حالات الحروق																											

محتوى المقرر	عنوان المقرر	الفرقة الدراسية														
<p>أهداف المقرر:</p> <p>- دراسة أسس ومبادئ سلامة الغذاء والتشريعات الحكومية وتحليل مصادر الخطر . دراسة استخدامات الهندسة الوراثية في إنتاج الأغذية و طرق تحديد سلامة وامان هذه الاغذية .</p> <p>محتوي المقرر:</p>	<p>مقرر في التخصص (٢) صحة وسلامة الغذاء</p>															
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="167 414 922 481">المحتوى النظري</th> <th data-bbox="922 414 992 481">م</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="167 481 922 548">عرض لمحتوى المقرر والاهداف</td> <td data-bbox="922 481 992 548">١</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 548 922 716"> سلامة وامان الغذاء وتحليل مصادر الخطر . * تعريفات فنية، نظام الهاسب. * نقاط التحكم الحرجة. * تحقيق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرج. </td> <td data-bbox="922 548 992 716">٢</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 716 922 784">التشريعات الحكومية للغذاء والبطاقات التغذوية.</td> <td data-bbox="922 716 992 784">٣</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 784 922 1003"> الاغذية المعدلة وراثية. * استخدام الهندسة الوراثية فى انتاج الخضر والفاكهة. * امان ومخاطر الاغذية المعدلة وراثيا. * طرق تحديد سلامة وامان الاغذية المعدلة وراثيا. </td> <td data-bbox="922 784 992 1003">٤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 1003 922 1332"> الاغذية الوظيفية. * تعريف الاغذية الوظيفية. * امثلة لبعض الاغذية الوظيفية، الخضروات والفاكهة، العسل ، البقول ، البقول ، البيض الخ * الاغذية الوظيفية المصنعة والمدعمة . * تطور الاغذية الوظيفية . </td> <td data-bbox="922 1003 992 1332">٥</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 1332 922 1498"> تكنولوجيا النانو * تعريفات خاصه بالنانو تكنولوجى * تطبيقات النانو تكنولوجى على الاغذية </td> <td data-bbox="922 1332 992 1498">٦</td> </tr> </tbody> </table>	المحتوى النظري	م	عرض لمحتوى المقرر والاهداف	١	سلامة وامان الغذاء وتحليل مصادر الخطر . * تعريفات فنية، نظام الهاسب. * نقاط التحكم الحرجة. * تحقيق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرج.	٢	التشريعات الحكومية للغذاء والبطاقات التغذوية.	٣	الاغذية المعدلة وراثية. * استخدام الهندسة الوراثية فى انتاج الخضر والفاكهة. * امان ومخاطر الاغذية المعدلة وراثيا. * طرق تحديد سلامة وامان الاغذية المعدلة وراثيا.	٤	الاغذية الوظيفية. * تعريف الاغذية الوظيفية. * امثلة لبعض الاغذية الوظيفية، الخضروات والفاكهة، العسل ، البقول ، البقول ، البيض الخ * الاغذية الوظيفية المصنعة والمدعمة . * تطور الاغذية الوظيفية .	٥	تكنولوجيا النانو * تعريفات خاصه بالنانو تكنولوجى * تطبيقات النانو تكنولوجى على الاغذية	٦		
المحتوى النظري	م															
عرض لمحتوى المقرر والاهداف	١															
سلامة وامان الغذاء وتحليل مصادر الخطر . * تعريفات فنية، نظام الهاسب. * نقاط التحكم الحرجة. * تحقيق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرج.	٢															
التشريعات الحكومية للغذاء والبطاقات التغذوية.	٣															
الاغذية المعدلة وراثية. * استخدام الهندسة الوراثية فى انتاج الخضر والفاكهة. * امان ومخاطر الاغذية المعدلة وراثيا. * طرق تحديد سلامة وامان الاغذية المعدلة وراثيا.	٤															
الاغذية الوظيفية. * تعريف الاغذية الوظيفية. * امثلة لبعض الاغذية الوظيفية، الخضروات والفاكهة، العسل ، البقول ، البقول ، البيض الخ * الاغذية الوظيفية المصنعة والمدعمة . * تطور الاغذية الوظيفية .	٥															
تكنولوجيا النانو * تعريفات خاصه بالنانو تكنولوجى * تطبيقات النانو تكنولوجى على الاغذية	٦															

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

أولاً: المعرفة والفهم										المقررات الدراسية	الفرقة
١٠أ	٩أ	٨أ	٧أ	٦أ	٥أ	٤أ	٣أ	٢أ	١أ		
										مقرر في التخصص (١) تغذية علاجية	ماجستير
										٢ مقرر في التخصص (٢) صحة وسلامة الغذاء	

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

المهارات الذهنية										المقررات الدراسية	الفرقة
١٠ب	٩ب	٨ب	٧ب	٦ب	٥ب	٤ب	٣ب	٢ب	١ب		
										مقرر في التخصص (١) تغذية علاجية	ماجستير
										٢ مقرر في التخصص (٢) صحة وسلامة الغذاء	

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

المهارات المهنية والعملية							المقررات الدراسية	الفرقة
٦ج	٥ج	٤ج	٣ج	٢ج	١ج			
							مقرر في التخصص (١) تغذية علاجية	ماجستير
							مقرر في التخصص (٢) صحة وسلامة الغذاء	

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

أولاً: المعرفة والفهم										المقررات الدراسية	الفرقة
١٠د	٩د	٨د	٧د	٦د	٥د	٤د	٣د	٢د	١د		
										مقرر في التخصص (١) تغذية علاجية	ماجستير
										٢ مقرر في التخصص (٢) صحة وسلامة الغذاء	

عميد الكلية
أ.د/ زينب محمد أمين

مدير وحدة ضمان الجودة
د/ أريج سلامة

المسئول عن البرنامج
رئيس مجلس القسم العلمي
أ.د/ الحسيني محمد صابر الخبير

