



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جهاز الإشراف والتقويم العلمي
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي
قسم الاعتماد

دليل وصف البرنامج الأكاديمي والمقرر الدراسي

المقدمة:

يُعد البرنامج التعليمي بمثابة حزمة منسقة ومنظمة من المقررات الدراسية التي تشتمل على إجراءات وخبرات تنظم بشكل مفردات دراسية الغرض الأساس منها بناء وصقل مهارات الخريجين مما يجعلهم مؤهلين لتلبية متطلبات سوق العمل يتم مراجعته وتقييمه سنوياً عبر إجراءات وبرامج التدقيق الداخلي أو الخارجي مثل برنامج الممتحن الخارجي.

يقدم وصف البرنامج الأكاديمي ملخص موجز للسمات الرئيسة للبرنامج ومقرراته مبيناً المهارات التي يتم العمل على اكسابها للطلبة مبنية على وفق اهداف البرنامج الأكاديمي وتتجلى أهمية هذا الوصف لكونه يمثل الحجر الأساس في الحصول على الاعتماد البرامجي ويشترك في كتابته الملاكات التدريسية بإشراف اللجان العلمية في الأقسام العلمية.

ويتضمن هذا الدليل بنسخته الثانية وصفاً للبرنامج الأكاديمي بعد تحديث مفردات وفقرات الدليل السابق في ضوء مستجدات وتطورات النظام التعليمي في العراق والذي تضمن وصف البرنامج الأكاديمي بشكلها التقليدي نظام (سنوي، فصلي) فضلاً عن اعتماد وصف البرنامج الأكاديمي المعمم بموجب كتاب دائرة الدراسات ت م ٢٩٠٦/٣ في ٢٠٢٣/٥/٣ فيما يخص البرامج التي تعتمد مسار بولونيا أساساً لعملها.

وفي هذا المجال لا يسعنا إلا أن نؤكد على أهمية كتابة وصف البرامج الأكاديمية والمقررات الدراسية لضمان حسن سير العملية التعليمية.

مفاهيم ومصطلحات:

وصف البرنامج الأكاديمي: يوفر وصف البرنامج الأكاديمي إيجازاً مقتضباً لرؤيته ورسالته وأهدافه متضمناً وصفاً دقيقاً لمخرجات التعلم المستهدفة على وفق استراتيجيات تعلم محددة.

وصف المقرر: يوفر إيجازاً مقتضباً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهنأ عما إذا كان قد حقق الاستفادة القصوى من فرص التعلم المتاحة. ويكون مشتق من وصف البرنامج.

رؤية البرنامج: صورة طموحة لمستقبل البرنامج الأكاديمي ليكون برنامجاً متطوراً وملهماً ومحفزاً وواقعياً وقابلاً للتطبيق.

رسالة البرنامج: توضح الأهداف والأنشطة اللازمة لتحقيقها بشكل موجز كما يحدد مسارات تطور البرنامج واتجاهاته.

أهداف البرنامج: هي عبارات تصف ما ينوي البرنامج الأكاديمي تحقيقه خلال فترة زمنية محددة وتكون قابلة للقياس والملاحظة.

هيكلية المنهج: كافة المقررات الدراسية / المواد الدراسية التي يتضمنها البرنامج الأكاديمي على وفق نظام التعلم المعتمد (فصلي، سنوي، مسار بولونيا) سواء كانت متطلب (وزارة، جامعة، كلية وقسم علمي) مع عدد الوحدات الدراسية.

مخرجات التعلم: مجموعة متوافقة من المعارف والمهارات والقيم التي اكتسبها الطالب بعد انتهاء البرنامج الأكاديمي بنجاح ويجب أن يُحدد مخرجات التعلم لكل مقرر بالشكل الذي يحقق أهداف البرنامج.

استراتيجيات التعليم والتعلم: بأنها الاستراتيجيات المستخدمة من قبل عضو هيئة التدريس لتطوير تعليم وتعلم الطالب وهي خطط يتم إتباعها للوصول إلى أهداف التعلم. أي تصف جميع الأنشطة الصفية واللاصفية لتحقيق نتائج التعلم للبرنامج.

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة القاسم الخضراء

الكلية/ المعهد: كلية علوم الاغذية.....

القسم العلمي: قسم . صحة الغذاء والتغذية.....

اسم البرنامج الأكاديمي او المهني: . بكالوريوس علوم الاغذية.....

اسم الشهادة النهائية: . بكالوريوس علوم اغذية.(منتج غذائي).....

النظام الدراسي: . كورسات.....

تاريخ اعداد الوصف: ٢٠٢٣/٩/١.....

تاريخ ملء الملف: ٢٠٢٥/٦/١.....

التوقيع:

اسم رئيس القسم: بشائر صالح مهدي

التاريخ: ٢٠٢٥/٦/١

التوقيع:

اسم معاون العلمي:

د.حيدر شهد وهد

التاريخ: ٢٠٢٥ /٦/ ١

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: د.امير احمد عبيد

التاريخ: ٢٠٢٥ /٦/ ١

التوقيع

مصادقة السيد العميد

١. رؤية البرنامج

الاساتذة الاكاديميين في قسم صحة الغذاء والتغذية في جامعة القاسم الخضراء يعتقدون بان الطلبة يأتون لفهم ضوابط صحة الغذاء والتغذية من خلال الجمع بين الفصل الدراسي والتجارب العملية للبحث والعمل الحقل لل عمل بهذه الطرق يقود الطلبة الى التوازن بين فهم الطرق العملية المستخدمة في ضبط صحة الغذاء والتغذية لصنع ملاحظاتهم وتطوير رويتهم وتكوين نظريات حول الحياة الصحية. ان صغر حجم الفصل بالاستفادة من التعليم من خلال برنامج صحة الغذاء والتغذية وعمل علاقة بين الملاك الاكاديمي والطلبة في جو من التنشئة الغير رسمي.

٢. رسالة البرنامج

الاساتذة الاكاديميين يسعون للعمل بأوجه عديدة في جامعة القاسم الخضراء حيث ان البرنامج يبحث في تزويد كل طلبة صحة الغذاء والتغذية بمبادئ المعرفة لعلم الاغذية بالإضافة الى المفاهيم العميقة من خلال اختيار مساحة تمنع لعلوم صحة الغذاء والتغذية. ان المنهاج الدراسي والرؤية تم تصميمه لتهيئة الخريجين الى مستقبل تخصصي, سواء تم اختياره للعمل في حقل صحة الغذاء والتغذية او للحصول على درجات تخصصية في علوم الاغذية او علوم الصحة. ان البرنامج يزود ايضا بالمعرفة الاساسية والضرورية لدرجة علوم الاغذية. بالإضافة الى ان الفصل الدراسي لصحة الغذاء والتغذية يزود بالخبرة العملية للطلبة لإكمال متطلبات التعليم العام.

٣. اهداف البرنامج

- ١-التزود بالتعليم الشامل في علم الاغذية وهو من اسباب الضغوط العلمية وحلها من خلال الانضباط خلال علم الاغذية
- ٢- تهيئة الطلبة للتغيرات الواسعة لمسارات مابعد البكلوريا والمتضمن مراكز التخرج وبرامج التدريب المحترف بإدخال مستويات التعلم لاي مجال في علم الغذاء.
- ٣- التزود بتكنولوجيا التدريب الالكترونية, التحليلات الاحصائية والمهارات المختبرية, والتقنية.

٤-التزود بتدريب الكتابة والاتصالات الشفهية للمعلومات العلمية.

٥-اغناء الطلبة بفرص التعليم البديل في مجالات علم الاغذية من خلال بحوث طلبة الدراسات الاولى او التدريب او الدراسة الواسعة.

٤. الاعتماد البرامجي

هل البرنامج حاصل على الاعتماد البرامجي ؟ ومن اي جهة ؟

لا

٥. المؤثرات الخارجية الأخرى

هل هناك جهة راعية للبرنامج ؟

لا

٦. هيكلية البرنامج

هيكل البرنامج	عدد المقررات	وحدة دراسية	النسبة المئوية	ملاحظات *
متطلبات المؤسسة	—	—	—	—
متطلبات الكلية	—	—	—	—
متطلبات القسم	٤٢	٢٤٠	١٠٠%	
التدريب الصيفي				
أخرى				

* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما اذا كان المقرر أساسي او اختياري .

٧. وصف البرنامج

السنة / المستوى	رمز المقرر أو المساق	اسم المقرر أو المساق	الساعات المعتمدة	نظري	عملي
الاولى/الكورس الاول	QGU١١٠١	اللغة الانكليزية	٢	—	—
الاولى/الكورس الاول	QGU١١٠٢	اللغة العربية	٢	—	—
الاولى/الكورس الاول	FHN١١٠٣	مبادئ تصنيع الاغذية	٢	٢	٢

٢	٢	الحاسوب	QGU١١٠٤	الاولى/الكورس الاول
٢	٢	احياء مجهرية	FHN١١٠٥	الاولى/الكورس الاول
-	٢	الرياضيات	COFS١١٠٦	الاولى/الكورس الاول
٢	٢	الكيمياء عضوية	FHN١٢٠٧	الاولى/الكورس الثاني
٢	٢	احصاء حياتي	COFS١٢٠٨	الاولى/الكورس الثاني
٢	٢	اسس تغذية	FHN١٢٠٩	الاولى/الكورس الثاني
٢	٢	سلامة والامن البايولوجي	FHN١٢٠١٠	الاولى/الكورس الثاني
-	٢	حقوق الانسان والديمقراطية	QGU١٢٠١١	الاولى/الكورس الثاني
٢	٢	الفيزياء	COFS١٢٠١٢	الاولى/الكورس الثاني
٢	٢	احياء الاغذية مجهرية	FHN٢٣٠١٣	الثانية/الكورس الاول
٢	٢	اساسيات فسلجة انسان	FHN٢٣٠١٤	الثانية/الكورس الاول
٢	٢	تصنيع الاغذية	FHN٢٣٠١٥	الثانية/الكورس الاول
٢	٢	كيمياء تحليلية	FHN٢٣٠١٦	الثانية/الكورس الاول
٢	٢	سلامة و صحة الاغذية	FHN٢٣٠١٧	الثانية/الكورس الاول
٢	٢	احياء مجهرية مرضية	FHN٢٤٠١٨	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	ايض حياتي وغدد صماء	FHN٢٤٠١٩	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	كيمياء حياتية تغذوية	FHN٢٤٠٢٠	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	العادات والثقافة الغذائية	FHN٢٤٠٢١	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	تصنيع الالبان	FHN٢٤٠٢٢	الثانية/الكورس الثاني
٢	٢	التغذية خلال مراحل الحياة	FHN٣٥٠٢٣	الثالثة/الكورس الاول
٢	٢	تخطيط الوجبات الغذائية	FHN٣٥٠٢٤	الثالثة/الكورس الاول
٢	٢	التغذية والوراثة	FHN٣٥٠٢٥	الثالثة/الكورس الاول
٢	٢	المناعة	FHN٣٥٠٢٦	الثالثة/الكورس الاول
٢	٢	تحليل الاغذية	FHN٣٥٠٢٧	الثالثة/الكورس الاول
٢	٢	مراقبة جودة غذاء	FHN٤٧٠٢٨	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	تدوير ومعالجة مخلفات مصانع الاغذية	FHN٤٧٠٢٩	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	التغذية التطبيقية والحميات	FHN٤٧٠٣٠	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	تحليل اغذية	FHN٤٧٠٣١	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	صحة مجتمع	FHN٤٧٠٣٢	الثالثة/الكورس الثاني
٢	٢	تغذية علاجية ١	FHN٤٨٠٣٣	الرابع/الكورس الاول
٢	٢	التشريعات الصحية للغذاء والتغذية	FHN٤٨٠٣٤	الرابع/الكورس الاول
٢	٢	وبائيات الغذائية	FHN٤٨٠٣٥	الرابع/الكورس الاول
-	٢	منهجية بحث علمي	COFS٤٨٠٣٦	الرابع/الكورس الاول
٢	٢	تطوير المنتجات الغذائية العلاجية	FHN٤٨٠٣٧	الرابع/الكورس الاول

٢	٢	تسمم غذائي	FHN٤٨٠٣٨	الرابع/الكورس الثاني
٢	٢	التقنيات الحديثة في تصنيع الاغذية	FHN٤٨٠٣٩	الرابع/الكورس الثاني
٢	٢	تغذية علاجية ٢	FHN٤٨٠٤٠	الرابع/الكورس الثاني
-	٢	اخلاقيات المهنة	COFS٤٨٠٤١	الرابع/الكورس الثاني
-	٢	مشروع بحث تخرج	FHN٤٨٠٤٢	الرابع/الكورس الثاني

٨. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
الخريجين قادرين على توضيح مكونات ووظائف صحة الغذاء وخواص التغذية خلال الحياة للأغراض التخصصية مثل تغذية الرياضيين وتوضيح كيف يتم تفاعلهم وتوظيفهم في الحياة الفعلية	١ أن يعرف الطالب أساسيات العلوم المطلوبة . ٢ - أن يفهم الطالب التفاصيل العلمية المطلوبة . ٣ - أن يحلل الطالب المستجدات العلمية .
المهارات	
(التواصل الشفهي والتحريري) الخريجين قادرين على الاتصالات الرسمية كنتيجة لاستخدام اساسيات صحة الغذاء والتغذية باستخدام مهارات الاتصال الشفهية والتحريرية	١ - الالمام الجيد بمبادئ علم التغذية والعلوم المتعلقة به . ٢ - القدرة الفنية في مجال عمله ومراقبة الحالات الحيوية
(الدراسات الحقلية والمختبرية) الخريجين قادرين على التجارب المختبرية والدراسات الحقلية بواسطة استخدام المتطلبات العلمية والتقنيات الحاسوبية مع ملاحظة خواص نظام الحماية .	١- الالمام الجيد بالمصطلحات التغذوية. ٢ - الالمام الجيد باللغة الانجليزية
القيم	
(المعرفة العلمية) الخريجين قادرين على اظهار مفاهيم متوازنة لتطوير معرفتهم العلمية، ويشمل التطور التاريخي للنظريات الاساسية والقوانين وطبيعة الغذاء لعلم الغذاء .	١-الالتزام بأخلاقيات المؤسسة الجامعية ٢-استقبال المعلومات والتقبل المعرفي

(تحليل النتائج)	الخريجين قادرين على اظهار المهارات العلمية الكمية مثل القدرة على ربط تحليل النتائج
-----------------	--

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم
١-التعليم الصفّي من خلال المحاضرات النظرية والعملية ٢- التعلم من خلال المستشفيات ٣- اعداد التقارير والبحوث العلمية.

١٠. طرائق التقييم
١١امتحانات ٢-كتابة التقارير والبحوث والقائها ٣- المناقشات العلمية ٤-الجزور والانشطة اليومية

١١. الهيئة التدريسية					
أعضاء هيئة التدريس					
الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات الخاصة (ان وجدت)	
				اعداد الهيئة التدريسية	
		عام	خاص	ملاك	محاضر
د.بشائر صالح مهدي		فيزياء	مواد	دائم	
د.علي رعد عبد الكاظم		بايولوجي	احياء مجهرية	دائم	
د.زهراء ريسان كريم		علوم الاغذية	تغذية انسان	دائم	
د.رباب جواد حسن		بايولوجي	احياء مجهرية مرضية	دائم	

د.منى نجم خلف	علوم الاغذية	تمور			دائم	
د. احمد عبد الله عودة	فيزياء	مواد			دائم	
م.رنا كاظم رضا	كيمياء تحليلية	كيمياء تحليلية			دائم	
م.زينب مصدق جعفر	علوم اغذية	تغذية علاجية			دائم	
م.احمد ظاهر شهيد	علوم زراعية	ارشاد زراعي			دائم	
م.م.مصطفى فلاح جعفر	علوم اغذية	تقنيات احيائية			دائم	
م.م.ضياء حسين علاوي	علوم زراعية	تكنولوجيا اغذية			دائم	
م.م.مصطفى عبد الكريم	لغة انكليزية	طرائق تدريس			دائم	

التطوير المهني

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد بضرورة العمل على تطوير المنهج العلمي و طرق القاء المحاضرة العلمية وكيفية ايصال المادة العملية للطلاب

التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

العمل على ايجاد افكار تطويرية و العمل على تطوير المختبرات العلمية و الجانب العملي كون تخصص الطلبة هو تخصص علمي..

١٢. معيار القبول

يسمح للطلبة خرجي الدراسة الاعدادية الفرع العلمي للقبول في الكلية قسم صحة الغذاء بعد اجتياز الدراسة و النجاح وفيها و الحصول على معدل ٧٠% او اكثر للقبول .

١٣. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

- ١ الكتب المقررة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
- ٢- المصادر العلمية الخارجية
- ٣- الاستعانة بالمكتبات والانترنت

١٤. خطة تطوير البرنامج

يملك القسم الكثير من الخطط المنهجية و البحثية من اجل تطوير القسم و البيئية العلمية حيث تعمل رئاسة القسم و مجلس القسم والجنة العلمية على توفير كافة المتطلبات من اجل تطوير القسم.

مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج															
القيم				المهارات				المعرفة				اساسي أم اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى
ج٤	ج٣	ج٢	ج١	ب٤	ب٣	ب٢	ب١	أ٤	أ٣	أ٢	أ١				
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	سائد	اللغة الانكليزية	QGU١١٠١	السنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الاولى الكورس الاول
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	سائد	اللغة العربية	QGU١١٠٢	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مبادئ تصنيع الاغذية	FHN١١٠٣	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	سائد	الحاسوب	QGU١١٠٤	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء مجهرية	FHN١١٠٥	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	الرياضيات	COFS١١٠٦	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	الكيمياء عضوية	FHN١٢٠٧	السنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الاولى الكورس الثاني
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احصاء حياتي	COFS١٢٠٨	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	اسس تغذية	FHN١٢٠٩	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	سلامة والامن البايلوجي	FHN١٢٠١٠	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	حقوق الانسان والديمقراطية	QGU١٢٠١١	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	الفيزياء	COFS١٢٠١٢	

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء الاغذية مجهرية	FHN٢٣٠١٣	السنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الثانية الكورس الاول
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	اساسيات فلسجة انسان	FHN٢٣٠١٤	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع الاغذية	FHN٢٣٠١٥	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء تحليلية	FHN٢٣٠١٦	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	سلامة و صحة الاغذية	FHN٢٣٠١٧	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	احياء مجهرية مرضية	FHN٢٤٠١٨	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	ايض حيائي وغدد صماء	FHN٢٤٠١٩	لسنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الثانية الكورس الثاني
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	كيمياء حيائية تغذوية	FHN٢٤٠٢٠	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	العادات والثقافة الغذائية	FHN٢٤٠٢١	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تصنيع الالبان	FHN٢٤٠٢٢	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	التغذية خلال مراحل الحياة	FHN٣٥٠٢٣	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تخطيط الوجبات الغذائية	FHN٣٥٠٢٤	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	التغذية والوراثة	FHN٣٥٠٢٥	السنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الثالثة الكورس الاول
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	المناعه	FHN٣٥٠٢٦	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تحليل الاغذية	FHN٣٥٠٢٧	

√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مراقبة جودة غذاء	FHN٤٧٠٢٨	السنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الثالثة الكورس الثاني
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تدوير ومعالجة مخلفات مصانع الاغذية	FHN٤٧٠٢٩	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	التغذية التطبيقية والحميات	FHN٤٧٠٣٠	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تحليل اغذية	FHN٤٧٠٣١	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	صحة مجتمع	FHN٤٧٠٣٢	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تغذية علاجية ١	FHN٤٨٠٣٣	لسنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الرابعة الكورس الاول
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	التشريعات الصحية للغذاء والتغذية	FHN٤٨٠٣٤	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	وبائيات الغذائية	FHN٤٨٠٣٥	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مساعد	منهجية بحث علمي	COFS٤٨٠٣٦	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تطوير المنتجات الغذائية العلاجية	FHN٤٨٠٣٧	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تسمم غذائي	FHN٤٨٠٣٨	لسنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤ المرحلة الرابعة الكورس الثاني
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	التقنيات الحديثة في تصنيع الاغذية	FHN٤٨٠٣٩	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	تغذية علاجية ٢	FHN٤٨٠٤٠	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	مساعد	اخلاقيات المهنة	COFS٤٨٠٤١	
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	اساسي	مشروع بحث تخرج	FHN٤٨٠٤٢	

يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم



نموذج وصف المقرر

١. أسم المقرر اسس تغذية	
٢. رمز المقرر FHN١٢٠٩	
٣. الفصل الثاني	
٤. تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠	
٥. أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) ١٥٠ ساعة / ٦	
٧. أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:	
٨. أهداف المقرر	
• معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي • معرفه التركيب الكيماوي لجسم الانسان وتوازن الماء والعنا • معرفه الدورالфизиولوجي والتغذية للعناصر الغذائية الرئيسة • معرفه القيمة السعريه للاغذية وكيفية احتسابها	• معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي • معرفه التركيب الكيماوي لجسم الانسان وتوازن الماء والعنا • معرفه الدورالфизиولوجي والتغذية للعناصر الغذائية الرئيسة • معرفه القيمة السعريه للاغذية وكيفية احتسابها
٩. استراتيجيات التعليم و التعلم	
الاستراتيجية طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة . -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الأعتداد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض	الاستراتيجية طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة . -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الأعتداد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض

أعداد البحوث والتقارير اليومية
 طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف
 ومتى ولماذا لموضوعات محددة.
 - إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

١٠. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	٢	مقدمة عن علم التغذية + علاقة علم التغذية بباقي العلوم+الوضع التغذوي في العالم		الدروس العملية, الصفية و المختبرية	واجبات
2	٢	العناصر الغذائية (المغذيات)		الدروس العملية, الصفية و المختبرية	امتحان
3	٢	الكاربوهيدرات) تعريف الكاربوهيدرات+ تصنيفها+الوظائف الحيوية والفسولوجية للكاربوهيدرات+ الالياف الغذائية +فوائدها ومضارها)		الدروس العملية, الصفية و المختبر	واجبات
4	٢	الدهون (تعريف الدهون+ تصنيفها+الوظائف الحيوية والفسولوجية للالدهون + الاحماض الدهنية +الوظائف الحيوية والفسولوجية للالدهون + الستيرويدات الكولسترول + احماض الصفراء		الدروس العملية, الصفية و المختبر	واجبات
5	٢	Midterm Exam			
6	٢	البروتينات والاحماض الامينية + تصنيفها+الوظائف الحيوية والفسولوجية للبروتينات		الدروس العملية, الصفية و المختبر	مناقشات
7	٢	القيمة الغذائية للبروتينات		الدروس العملية, الصفية و المختبر	امتحان

مناقشات	الدروس العملية، الصفية و المختبر		الماء+ توزيع الماء في الجسم+الوظائف الحيوية والفسولوجية للماء+التوازن المائي في الجسم+تنظيم عملية المائي في الجسم + دور الكلية في تنظيم التوازن المائي في الجسم	٢	8
واجبات	الدروس العملية، الصفية و المختبر		الهضم والامتصاص (مقدمة عن الهضم والامتصاص+تنظيم عملية تناول الغذاء+ عملية الهضم في الفم+ عملية الهضم في المعدة +هضم الكاربوهيدرات+هضم البروتينات+هضم الدهون)	٢	9
واجبات	الدروس العملية، الصفية و المختبر		الامتصاص (مقدمة عن الامتصاص + طرق الامتصاص+امتصاص الكاربوهيدرات+امتصاص البروتينات+امتصاص الدهون + امتصاص الماء +امتصاص الايونات + امتصاص الفيتامينات) + طرد الفضلات	٢	10
واجبات			الفيتامينات + توزيع الفيتامينات في الاغذية +العوامل التي تؤثر في التوافر واستخدامات الفيتامينات للجسم + الفيتامينات الذائبة بالدهن +فيتامين A (خصائصه+وظائف الفيتامين+اعراض النقص+الاحتياجات+ مصادره+مشاكل الافراط في تناول)	٢	11
مناقشات			فيتامين D (خصائصه+ امتصاص وتمثيل الفيتامين+وظائف الفيتامين+اعراض النقص+الاحتياجات+ مصادره+مشاكل	٢	12

			الافراط في تناول) + فيتامين E (خصائصه+ امتصاص وتمثيل الفيتامين+ وظائف الفيتامين+ اعراض النقص+ الاحتياجات+ مصادره+ مشاكل الافراط في تناول)+ فيتامين K (خصائصه+ امتصاص وتمثيل الفيتامين+ وظائف الفيتامين+ اعراض النقص+ الاحتياجات+ مصادره+ مشاكل الافراط في تناول)		
واجبات			الفيتامينات الذائبة بالماء (مقدمة عن فيتامين C+ خصائصه+ امتصاصه وخرنه في الجسم+ وظائف الفيتامين+ اعراض نقصه+ الاحتياجات +مصادره)	٢	13
كوزات			مجموعه فيتامين B (فيتامين B١+ وظائف الفيتامين+ اعراض نقصه+ الاحتياجات +مصادره)+ فيتامين B٢+ خصائصه+ وظائف الفيتامين+ اعراض نقصه+ الاحتياجات +مصادره) فيتامين B٦+ وظائف الفيتامين+ اعراض نقصه+ الاحتياجات +مصادره) +البايوتين (وظائفه+ اعراض نقصه+ الاحتياجات+ مصادره)	٢	14
امتحان			العناصر المعدنية	٢	15
١١. تقييم المقرر					

١٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٠ تقارير و واجبات نظرية ٣٥ امتحان نظري نهائي ١٥ امتحان عملي نهائي

١٢. مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تغذية الانسان ,للدكتور فاروق النوري
المراجع الرئيسية (المصادر)	تغذية الانسان ,للدكتور عبدالله الزهيري
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)	Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://nutrition.org

نموذج وصف المقرر

١-أسم المقرر احصاء حياتي

٢-رمز المقرر ١٢٠٨ COFS

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور/ بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات ٢٥ ساعة-٥

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د. احمد ظاهر شهيد الايميل: ahmeddhahir@fosci.uoqasim.edu.iq

٨- أهداف المقرر

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

رفع مهارات الطلبة الإحصائية
تشجيع الطلبة على المشاركة الفاعلة
استخدام الأساليب التفاعلية في التدريس

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مدخل للإحصاء / مفاهيم عامة / أهمية الإحصاء		نظري وعملي	واجبات
٢	٢	المجتمع والعينة		نظري وعملي	امتحان
٣	٢	التوزيعات التكرارية وعرضها بيانيا		نظري وعملي	واجبات
٤	٢	(مقاييس النزعة المركزية ١)		نظري وعملي	واجبات
٥	٢	مقاييس النزعة المركزية (٢))		نظري وعملي	

٦	٢	(مقاييس التشتت ١)	نظري وعملي	مناقشات
٧	٢	(مقاييس التشتت ٢)	نظري وعملي	امتحان
٨	٢	امتحان الشهر الأول	نظري وعملي	مناقشات
٩	٢	مقاييس الارتباط والانحدار (بيرسن)	نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	مقاييس الارتباط والانحدار (سبيرمان)	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	اختبار مربع كاي	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	اختبار z	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	اختبار t	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	اختبار f	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	امتحان الشهر الثاني	نظري وعملي	امتحان

١١-تقييم المقرر

٢٥ اختبارات نظرية ١٠ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٥ امتحان نظري نهائي
١٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	
المراجع الرئيسية (المصادر)	مبادئ الإحصاء الحيوي, محمد محمود سالم, ٢٠٠٩,

المجمع العربي للنشر	
مبادئ الإحصاء الوصفي والاستدلالي ,سالم عيسى ٢٠١٠, دار الميسرة	
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....
	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

نموذج وصف المقرر

١-أسم المقرر عادات غذائية
٢-رمز المقرر ٢٤٠٢١ FHN
٣-الفصل الثاني
٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / ١٠٠ ساعة-٤ وحدات

٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.منى نجم خلف الايميل:

٨-أهداف المقرر

..

تعريف الطلبة بأهم العادات الغذائية الصحية وغير الصحية والتعرف على مفهوم الثقافة الغذائية وما هو المثقف الغذائي

تثقيف الطالب حول الغذاء الصحي ، والرعاية الغذائية ، والنظام الغذائي الخاص. والتقييم التغذوي

تعريف الطالب بأهم العادات الغذائية الصحية وغير الصحية لفئة الاطفال والشباب والمرضى والرياضيين .

تعريف الطالب بكيفية اختيار الطعام الصحي وكيفية قراءة البطاقة الغذائية واهمية المعلومات الواردة في البم الغذائية

●

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

١. يُعرف الطالب المفاهيم الأساسية لثقافة الغذاء والعادات الغذائية الصحية
٢. يصبح الطالب مؤهلا ومدربا على اسلوب التثقيف الغذائي والتقييم الغذائي
٣. تمكين الطالب للعمل في مجال التثقيف الصحي والغذائي

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة عن مفهوم العادات الغذائية , العوامل المؤثرة على اختلاف العادات الغذائية			امتحان

			في المجتمع		
امتحان			التثقيف الغذائي والثقافة الغذائية	٢	٢
واجبات			العادات الغذائية لفئة الشباب والمراهقين	٢	٣
واجبات			المنظمات والهيئات المهتمة بالتغذية	٢	٤
			تطوير العادات الغذائية الصحية عند الاطفال	٢	٥
مناقشات			البرامج الغذائية	٢	٦
امتحان			Mid-term Exam	٢	٧
مناقشات			العادات الغذائية عند الصائمين	٢	٨
واجبات			تقييم البرامج الغذائية	٢	٩
واجبات			العادات الغذائية الخاطئة عند الرياضيين	٢	١٠
مناقشات			تقييم الحالة الغذائية	٢	١١
مناقشات			العادات الغذائية الخاطئة عند المرضى	٢	١٢
واجبات			البطاقة الغذائية	٢	١٣
كوزات			بعض العادات الغذائية الخطئة في عموم المجتمع العربي	٢	١٤
امتحان			مراجعة شاملة لمفردات المنهج	٢	١٥

١١-تقييم المقرر

٣٠ اختبارات نظرية ١٠ واجبات و اختبارات عملية ١٠ تقارير و واجبات نظرية ٣٥ امتحان نظري نهائي
١٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب الغذاء والصحة للدكتور نجيب الكيلاني - دار العلوم للطباعة - القاهرة
المراجع الرئيسية (المصادر)	أ . د عصام حسن- كتاب التغذية العلاجية - كلية العلوم/ المدينة المنورة
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)	كتاب الثقافة الغذائية أ. د . نهال محمد عبد المجيد واخرون
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	

نموذج وصف المقرر

١--أسم المقرر تكنولوجيا اغذية

٢-رمز المقرر ٢٣٠١٦ FHN

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات ١٧٥ ساعة-٧ وحدة

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د. منى نجم خلف الايميل:

٨- أهداف المقرر

-
-
-

١. إلمام الطلاب بجميع مكونات الأغذية وتصنيعها وكيفية التعامل مع المواد الخام.

٢. تعريف الطالب بأهم الصناعات الغذائية وطرق تصنيعها مثل صناعة السكر والزيت والنشا والمشروبات الغازية.

٣. لتمكين الطالب من التعرف على أهم منتجات الحبوب والتمور وكيفية تصنيعها ومنتجات اغذية الاطفال والشكولاتة والحلويات .

٤. تعريف الطالب بأهم التقنيات والطرق المستخدمة في تصنيع الاغذية

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

١. تثقيف الطالب حول طرق تصنيع الأغذية المختلفة بطريقة صحية وأمنة.

٢. تصنيع مختلف الاغذية ومنتجاتها
٣. تعرف الطالب على اهم الصناعات الغذائية الرئيسية واهم العقبات التي تواجه مصد الاغذية
٤. التعرف على اهم الشروط الصحية والامنة واهم المواد في مصانع الاغذية
٥. فهم عمليات تنقية الزيوت والدهون المختلفة
٦. التعريف بطرق تصنيع اللحوم والاسماك

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة عن اهمية الصناعات الغذائية وتطورها		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	تصنيع السكر ومنتجاته (صناعة السكروز)		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	صناعة النشا		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	تصنيع الزيوت والدهون		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	مصادر الزيوت وكيفية الحصول على الزيت الخام		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	تنقية الزيت الخام		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	Mid-term Exam		نظري وعلمي	كوز
٨	٢	صناعة الشكولاتة		نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	تصنيع الحبوب		نظري وعلمي	واجبات
١٠	٢	صناعة البسكويت		نظري وعلمي	واجبات
١١	٢	خواص وتصنيع اللحوم والاسماك		نظري وعلمي	واجبات

١٢	٢	صناعة المشروبات الغازية	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	تصنيع التمور	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	صناعة اغذية الاطفال	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	الاشتراطات الصحية العامة في مصانع الاغذية	نظري وعملي	امتحان

١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٠ تقارير و واجبات نظرية ٣٥ امتحان نظري نهائي
٣٥ امتحان عملي نهائي

١٢- مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب تخصص تقنية التصنيع الغذائي/ المملكة العربية السعودية – المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني/ الادارة العامة لتصميم وتطوير المناهج(٢٠٠٨)
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب تكنولوجيا الصناعات الغذائية / اسس حفظ وتصنيع الاغذية أ.د. سعد احمد سعد حلابو أ.د. عادل زكي محمد بدیع أ.د. محمود علي احمد (قسم الصناعات الغذائية / كلية الزراعة / جامعة القاهرة) كتاب الصناعات الغذائية / د حسين محمد كاطع
الكتب و المراجع السائدة التي يوصى بها (المراجع العلمية, التقارير.....)	spectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://nutrition.org

نموذج وصف المقرر

١- أسم المقرر تغذية تطبيقية وحميات

٢- رمز المقرر ٣٦٠٣٠ FHN

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) ١٥٠ ساعة / ٦

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:

٨- أهداف المقرر

•

•

•

معرفة العلاقة بين الغذاء ودوره في تحسين الاداء الرياضي
معرفة احتياجات الرياضيين من العناصر الغذائية
معرفة الدور الفسيولوجي للبروتينات في بناء العضلات
دراسة كيفية الاهتمام بتغذية الاشخاص الذين يعانون من اعاقه او
تاخر في النمو
معرفة اسباب السمنة ومخاطرها وطرق التخلص منها

معرفة كيفية عمل حميات تغذية مختلفة
الاهتمام بصحة الصائم من خلال الاهتمام بتغذيته

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة.
-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان.
-الأعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة عن تغذية الرياضيين والانظمة الغذائية المتبعة واهميتها للرياضي		نظري وعملي	كوز
٢	٢	عوامل اللياقة البدني وانظمة صرف الطاقة		نظري وعملي	كوز
٣	٢	تضخم العضلات		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	احتياجات الرياضي من البروتين والمكملات الغذائية		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	التغذية قبل وبعد التمرين		نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	المشاكل الصحية للرياضيين		نظري وعملي	كوز
٧	٢	Midterm Exam		نظري وعملي	كوز
٨	٢	تغذية المعوقين والمتأخرين في النمو		نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	السمنة		نظري وعملي	واجبات

١٠	٢	حميات لانقاص الوزن	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	حمية الكيتو	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	حميات لزيادة الوزن	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	نظام داش	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	تغذية الصائم	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	التغذية والمناعة	نظري وعملي	امتحان

١١-تقييم المقرر

٣٥اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظري نهائي
٥ امتحان عملي نهائي

١٢- مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	
المراجع الرئيسية (المصادر)	تغذية الرياضي , للدكتور عبد الرحمن مقيصر Practical Applications In Sports Nutrition, Heather Fink , Alan Mikesky , Lisa Burgoon . ٢٠١١
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجالات العلمية, التقارير.....)	
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://nutrition.org

١- أسم المقرر: حفظ اغذية

٢- رمز المقرر FHN٣٦٠٣١

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) ١٥٠ ساعة / ٦

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.منى نجم خلف الايميل:

٨- أهداف المقرر

•

..... 	١. يتعرف الطالب على فساد الأغذية وأنواعه ومسبباته ٢. التعرف على دور الحرارة في حفظ الأغذية وأهم طرق الحفظ المستخدمة مثل البسترة والتعقيم , والتجميد والتبريد وطرق التخميرات الغذائية والتعليب والتركيز و التجفيف والحفظ بالإشعاع والمواد الحافظة والحفظ بالتدخين ومميزات وعيوب كل منها. معرفة الأسس العلمية لأعداد وتجهيز المواد الغذائية و أهمية طرق الحفظ المستخدمة وأهم العوامل التي تؤثر على طرق الحفظ للأغذية
--	---

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية	
---	--

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة عن حفظ وتخزين الغذاء واسباب فساد المواد الغذائية		نظري وعملي	كوز
٢	٢	شروط التخزين والحفظ الصحيح		نظري وعملي	كوز
٣	٢	حفظ الاغذية باستخدام درجات الحرارة المنخفضة (التبريد, التجميد)		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	حفظ الاغذية باستخدام درجات الحرارة المرتفعة (البسترة و التعقيم)		نظري وعملي	امتحان

٥	٢	الخطوات العامة لأعداد الخامات الغذائية لعمليات التصنيع والحفظ	نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	حفظ الاغذية بالتجفيف	نظري وعملي	كوز
٧	٢	Mid-term Exam	نظري وعملي	كوز
٨	٢	حفظ الاغذية بالتركيز	نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	حفظ الاغذية بالتعليب	نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	حفظ الاغذية باستخدام المواد الكيميائية	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	حفظ الاغذية بالإشعاع	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	حفظ الاغذية بالتدخين	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	حفظ الاغذية باستخدام التخميرات (صناعة المخلات , صناعة الخل)	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	حفظ الاغذية بالمواد ذات الفعالية الازموزية	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	مراجعة شاملة لمفردات المنهج	نظري	امتحان

١١- تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظري نهائي

١٢- مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب حفظ الاغذية / د عمر الناصر ود. عدنان الحامض جامعة حلب/ كلية الهندسة التقنية / تكنولوجيا الاغذية – السنة الثالثة ٢٠٠٧
المراجع الرئيسية (المصادر)	كتاب تكنولوجيا الصناعات الغذائية / اسس حفظ وتصنيع الاغذية أ.د. سعد احمد سعد حلابو أ.د. عادل زكي محمد بديع أ.د. محمود علي احمد (قسم الصناعات الغذائية / كلية الزراعة / جامعة القاهرة)
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	كتاب حفظ الاغذية / د عمر الناصر ود. عدنان الحامض جامعة حلب/ كلية الهندسة التقنية / تكنولوجيا الاغذية – السنة الثالثة ٢٠٠٧
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

١- أسم المقرر تطوير المنتجات الغذائية العلاجية

٢- رمز المقرر ٤٧٠٣٧ FHN

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي ١٧٥ ساعة ٧/

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:

٨- أهداف المقرر

-
-
-

معرفة الطالب بطرق و استراتيجيات تصنيع منتجات جديدة

معرفة الطالب باهمية العلامة التجارية

تنمية مهارات الطلبة بكيفية كتابة البطاقة الغذائية

إن يكون الطالب بمستوى عالي من المهارة يؤهله لصناعة العديد من أنواع الحليب الخاص بالأطفال الرضع.

إن يكون الطالب بمستوى عالي من المهارة يؤهله للعمل على أجهزة تصنيع حليب الأطفال منخفضي الوزن.

إن يكون الطالب قادرا على تصنيع حليب الأطفال المصابين بحساسية بروتينات الحليب.

أن يكون الطالب قادراً على صناعة الأغذية القابلة للأكل لحفظ الأغذية

بأن يكون الطالب قادراً على صناعة بروتينات الشرش.

يتعرف الطالب على كيفية تصنيع حليب الأطفال الرضع.

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة.
-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان.
-الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية
طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة .
-إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة عن تطوير الاغذية واهميتها وخطوات تطويره		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	العلامة التجارية والتعبئة والتغليف والسمات الاخرى للمنتج		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	العلامة التجارية والتعبئة والتغليف والسمات الاخرى للمنتج		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	تطوير وابتكار منتجات جديدة		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	المترسبات البروتينية المترافقة		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	تحضير الاغذية المأكولة من بروتينات الحليب		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	Midterm Exam		نظري وعلمي	كوز
٨	٢	منتجات بروتينات الشرش		نظري وعلمي	مناقشة

٩	٢	حليب الاطفال منخفضي الوزن عند الولادة والخدج	نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	حليب الاطفال المصابين بالحساسية تجاه بروتينات الحليب	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	تطوير منتجات غذائية خالية من اللكوتين	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	تطوير منتجات غذائية للرياضيين والاشخاص الذين يتبعون أنظمة غذائية	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	تطوير منتجات غذائية مدعمة بالمعززات الحيوية لتدعيم صحة الانسان	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	تطوير منتجات غذائية لمرضى ارتفاع ضغط الدم	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	تطوير منتجات غذائية لمرضى السكري	نظري وعملي	امتحان

١١- تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظري نهائي
٥ امتحان عملي نهائي

١٢- مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تطوير المنتجات وتسعيها, أ.د. حميد الطائي و د.بشير العلاق ٢٠٢٠
المراجع الرئيسية (المصادر)	
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)	
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	www.columbia.edu

١- أسم المقرر تغذية علاجية ١

٢- رمز المقرر ٤٧٠٣٣ FHN

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي ١٧٥ ساعة ٧/

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:

٨- أهداف المقرر

•

.....	● تخفيف الأعراض المرضية التي تصاحب بعض الأمراض والتي من شأنها أن تزعج المريض.
.....	● - الوقاية من مضاعفات بعض الأمراض أو التقليل منها.
	تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حالة مرضية.
	استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة.
	- الوقاية من أمراض سوء التغذية .
	تطوير دور التنقيف الغذائي لما لها تأثير على تغير السلوك وتعزيز الصحة في المجتمع

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان. -الأعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية
--------------	---

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	امراض الجهاز الهضمي (امراض الجزء العلوي من الجهاز الهضمي +قرحة المعدة +عسر الهضم+ التهاب المريء الارتجاعي+ فتق الحجاب الحاجز)		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	امراض الامعاء الدقيقة (سوء الامتصاص+ الاسهال+ سوء امتصاص اللاكتوز+سوء امتصاص الدهون)		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	امراض الامعاء الغليظة (التهاب لقولون+ التردد القولوني+الامساك		نظري وعلمي	تقارير

			(		
امتحان	نظري وعملي		امراض ملحققات الجهاز الهضمي(التهاب البنكرياس+ امراض الحوصلة الصفراوية وتشمل التهاب المرارة وحصوات المرارة	٢	٤
مناقشة	نظري وعملي		مرض السكري	٢	٥
كوز	نظري وعملي		مرض السكري	٢	٦
كوز	نظري وعملي		Midterm Exam	٢	٧
مناقشة	نظري وعملي		فقر الدم	٢	٨
واجبات	نظري وعملي		فقر الدم	٢	٩
واجبات	نظري وعملي		الثلاسيميا	٢	١٠
واجبات	نظري وعملي		خمول الغدة الدرقية	٢	١١
مناقشات	نظري وعملي		حساسية بروتينات الحليب	٢	١٢
واجبات	نظري وعملي		حساسية اللاكتوز	٢	١٣
كوزات	نظري وعملي		حساسية الباقلاء والفاول السوداني	٢	١٤
امتحان	نظري وعملي		حساسية الكلوتين	٢	١٥

١١- تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظري نهائي

١٢- مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	التغذية العلاجية ,للدكتورة منى عبد القادر التغذية العلاجية لعصام بن حسن حسين عويضة تغذية الانسان ,للدكتور عبدالله الزهيري
المراجع الرئيسية (المصادر)	Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المج العلمية, التقارير.....)	.
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://nutrition.org

١-أسم المقرر :اساسيات فسلجة انسان

٢-رمز المقرر ٢٣٠١٤ FHN

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي: ١٥٠ ساعة / ٦

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د. حوراء القيم الايميل:

٨- أهداف المقرر

- ١ معرفة تركيب وفلسجة اجهزة الجسم المختلفة التنفس
البولي العصبي العضلي وغيرها اضافة الى التوازن الحر
وحالة الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها من
الفلسجية
لجسم وغيرها من الامور الفلسجية
- ٢. تنمية قدرة الطالب على سحب عينات الدم اضافة
تنمية قدرة الطالب على تشريح بعض الحيوانات المختبرية
- ٣. التعرف على طرائق اجراء التحاليل المختلفة التي تع
صحة اجهزة الجسم المختلفة
- ٤. معرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفلسجية
الجسم

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية
طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرج
التعليم السابقة.

-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان

-الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجا لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة . -إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية	
---	--

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مبادئ علم الفسولوجيا		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	التنفس - الخلوي وتحرير الطاقة		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	الاثـر - الفسولوجي لدرجة الحرارة وتنظيمها		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	الايض		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	جهاز الدوران		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	الجهاز الهضمي		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	البنكرياس - الصفراء المعدة		نظري وعلمي	كوز
٨	٢	فسولوجيا الجهاز البولي		نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	التوازن - الحامضي		نظري وعلمي	واجبات

			القاعدي		
واجبات	نظري وعملي		الكلية -	٢	١٠
واجبات	نظري وعملي		الجهاز العضلي	٢	١١
مناقشات	نظري وعملي		الجهاز العصبي -	٢	١٢
واجبات	نظري وعملي		علم الغدد - الصم	٢	١٣
كوزات	نظري وعملي		الغدة النخامية	٢	١٤
امتحان	نظري وعملي		مبادئ علم الفسولوجيا	٢	١٥

١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ
نهائي ٥١٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

الحسني ضياء , حسن والهيبي , صادق محمد , امين (١٩٩٠) فلسفة الحيوان , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي , جامعة بغداد عشير, عبد الرحيم , محمد. ٢٠١٥. اساسيات الفلسفة الحيوانية. جامعة بغداد. الطبعة الثالثة . عمان	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Human anatomy and physiology	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....).

المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://nutrition.org
١- أسم المقرر :ايض حياتي وغدد صم	
٢- رمز المقرر: FHN٢٤٠١٩	
٣-الفصل الثاني	
٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠	
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة	
٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ١٥٠ ساعة /٦	
٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)	
الاسم: د.حوراء الحسيني الايميل:	
٨-أهداف المقرر	

.....	●	١- التعرف علي اهم العناصر الغذائية , خصائصها , وظائفها , تركيبها الكيميائي.
.....	●	٢- فهم مسارات أيض المواد الغذائية.
.....	●	٦- معرفة اضرار العناصر السامة والمعادن الثقيلة وأضرار دخولها الخلايا الجسمية المختلطة
.....	●	٤- دراسة الدور البيولوجي للفيتامينات والعناصر المعدنية في العمليات الأيضية.
		٥- دراسة بعض حالات الاضطرابات الأيضية في كلا من الكربوهيدرات وخلل تأكسد الأحماض الدهنية , اختلالات دورة اليوريا وارتفاع الكالسيوم في الدم.
		٣- التعرف علي كيفية إنتاج واستهلاك الطاقة من خلال طرق الهدم والبناء في العمليات الأيضية.
		٧- التعرف علي مدى تأثير التفاعلات الكيميائية للعناصر الغذائية على وظائف الجسم الميكانيكية وما لذلك من اثر على الحالة الغذائية والصحية للإنسان.
		٨- معرفة تركيب وقسلة أجهزة الجسم المختلفة التنفسي البولي العصبي العضلي و إضافة الى الاتزان الحراري وحالة الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها من الأمور الفسلجية
		٩- تنمية قدرة الطالب على سحب عينات الدم اضافة الى تنمية قدرة الطالب على تشريح الحيوانات المختبرية
		١٠. التعرف على طرائق اجراء التحاليل المختلفة التي تعكس صحة أجهزة الجسم المختلف
		١١. معرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفسلجية في الجسم.

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمة في التفاعلات الأيضية. معرفة الأهمية البيولوجية لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم القدرة على فهم العمليات الحياتية الأيضية التي تحدث داخل الجسم- أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته -
--------------	---

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمة في التفاعلات الأيضية. ٧.		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	معرفة الأهمية البيولوجية لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم. ٨.		نظري وعلمي	كوز

٣	٢	-القدرة على فهم العمليات الحياتية الايضية التي تحدث داخل الجسم.	نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	-أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته .	نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضية.	نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	معرفة الأهمية البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم.	نظري وعلمي	كوز
٧	٢	-القدرة على فهم العمليات الحياتية الايضية التي تحدث داخل الجسم.	نظري وعلمي	كوز
٨	٢	-أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته	نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضية.	نظري وعلمي	واجبات
١٠	٢	معرفة الأهمية البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم.	نظري وعلمي	واجبات
١١	٢	ايض السكريات -	نظري وعلمي	واجبات
١٢	٢	ايض البروتينات	نظري وعلمي	مناقشات
١٣	٢	ايض الفيتامينات -	نظري وعلمي	واجبات
١٤	٢	ايض الدهون -	نظري وعلمي	كوزات
١٥	٢	العلاقة بين ايض الكربوهيدرات والدهون والبروتينات / مراجعته عامة	نظري وعلمي	امتحان

١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ
نهائي ٥١٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	فسيولوجيا الحيوان , كتاب الغدد الصم وهرموناتها تأليف : أ.د. أحمد المجذوب القماطي Biochemistry – Lehninger,
المراجع الرئيسية (المصادر)	مجلة العلوم والتقنية عن الكيمياء الحيوية المجلة العراقية الوطنية لعلوم الكيمياء- جامعة بابل المجلة العربية للكيمياء علم وظائف الأعضاء تأليف صباح العلوجي
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجا العلمية, التقارير.....)	فسيولوجيا الحيوان , كتاب الغدد الصم وهرموناتها تأليف : أ.د. أحمد المجذوب القماطي Biochemistry – Lehninger,
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://nutrition.org

١-أسم المقرر : تحليل اغذية

٢-رمز المقرر ٣٥٠٢٧ FHN

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ١٥٠ ساعة / ٥ وحدة

٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.جاسم محمد السعدي الايميل:

٨-أهداف المقرر

- الأهداف الرئيسية لهذا الدرس هو توضيح الطرق المستخدمة لتحليل المواد الغذائية، وأخذ العينات الغذائية، والأسس النظرية والأساليب المستخدمة لتقدير المكونات الغذائية، وتحديد نسبة الرطوبة والرماد والأملاح المعدنية والكربوهيدرات والدهون والمركبات الغذائية، وتحديد مكونات الغذاء بالطرق الحديثة.
- ويهتم هذا الدرس بأن يمتلك الطالب المعلومات الضرورية الخاصة بالالمعدات الحديثة المستخدمة لتحليل الغذاء وطرق استخدامها .

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرج التعليم السابقة.
	-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسا
	-الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجا
	لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية
	طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل

وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة .
-إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات ، التحليل الطيفي		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	التحليل في مجال الضوء المنظور ، التحليل بالأشعة فوق البنفسجية ، التحليل بالأشعة تحت الحمراء		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	التحليل باللهب والامتصاص الذري ، التحليل بالهجرة الكهربية ، طرق الهجرة الكهربية ، الكروماتوگرافي		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	كروماتوگرافي الترشيح الهلامي ، كروماتوگرافي التبادل الايوني ، كروماتوگرافي الألفة		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	كروماتوگرافي الورق ، كروماتوگرافي الطبقة الرقيقة ، كروماتوگرافي العمود .		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	كروماتوگرافي الغاز السائل		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	الكروماتوگرافي السائل عالي الكفاءة		نظري وعلمي	كوز

٨	٢	الكشف عن غش الاغذية	نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات ، التحليل الطيفي	نظري وعلمي	واجبات
١٠	٢	التحليل في مجال الضوء المنظور ، التحليل بالأشعة فوق البنفسجية ، التحليل بالأشعة تحت الحمراء	نظري وعلمي	واجبات
١١	٢	التحليل باللهب والأمتصاص الذري ، التحليل بالهجرة الكهربية ، طرق الهجرة الكهربية ، الكروماتوگرافي	نظري وعلمي	واجبات
١٢	٢	كروماتوگرافي الترشيح الهلامي ، كروماتوگرافي التبادل الايوني ، كروماتوگرافي الألفة	نظري وعلمي	مناقشات
١٣	٢	كروماتوگرافي الورق ، كروماتوگرافي الطبقة الرقيقة ، كروماتوگرافي العمود .	نظري وعلمي	واجبات
١٤	٢	أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات ، التحليل الطيفي	نظري وعلمي	كوزات
١٥	٢	التحليل في مجال الضوء المنظور ، التحليل بالأشعة فوق البنفسجية ، التحليل بالأشعة تحت الحمراء	نظري وعلمي	امتحان

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ
نهائي ٥١٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	تحليل الاغذية تاليف د.باسل دلالي و د.صادق الحكيم، ١٩٨٧ . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل.
المراجع الرئيسية (المصادر)	. S. Suzanne Nielsen. 201 Food Analysis.
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)	تحليل الاغذية تاليف د.باسل دلالي و د.صادق الحكيم، ١٩٨٧ . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل.
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	https://people.umass.edu/~mcclemen/٥٨١ Introduction.html

١-أسم المقرر :صحة مجتمع

٢-رمز المقرر: FHN٣٦٠٣٢

٣-الفصل الاول

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ١٥٠ ساعة / ٦ وحدة

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د. رباب جواد حسن الايميل:

٨- أهداف المقرر

- ١. ان يكون الطالب في نهاية السنة الدراسية قادرا على ان يتعرف على مفاهيم صحة المجتمع
- ٢. والتقنيات المتعلقة به طرق السيطرة على الامراض الوبائية

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

- الاستراتيجية
١. المحاضرات النظرية والعملية
 ٢. العروض التقديمية باستخدام ال data show
 ٣. الزيارات الميدانية للمعمل

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة عن صحة المجتمع		نظري وعملي	كوز
٢	٢	رعاية الأمومة والطفولة رعاية الأم . رعاية الطفل . التنقيف الصحي ..		نظري وعملي	كوز

٣	٢	الصحة المدرسية :- الرعاية الصحية للطلبة ومنتسبي المدرسة - . الصحة البيئية في المدارس التثقيف الصحي في المدارس - . الصحة العينية وصحة الأسنان	نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	صحة البيئة :- أهداف صحة البيئة - . تلوث الهواء - . تلوث الماء - . تلوث الهواء . -	نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	تلوث الماء	نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	تلوث الماء	نظري وعلمي	كوز
٧	٢	-الماء الصحي - . تصريف الفضلات والنفايات.	نظري وعلمي	كوز
٨	٢	التغذية :- للفئات العمرية المختلفة - . مكونات الغذاء الأساسية وأهميتها غذاء المرضى	نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	التثقيف الصحي :- فريق التثقيف الصحي . واجبات الفريق الصحي وكيفية وضع خطة التثقيف الصحي	نظري وعلمي	واجبات
١٠	٢	خدمات الصحة الريفية . -واجبات فريق الصحة الريفية	نظري وعلمي	واجبات
١١	٢	رعاية المعوقين. أ المعوقين فيزيائيا . ب -المعوقين عقليا	نظري وعلمي	واجبات
١٢	٢	الإحصاء الصحي. أ معنى الإحصاء الصحي الطريقة العامة للبحث الصحي . ب - معلومات الولادات والوفيات	نظري وعلمي	مناقشات
١٣	٢	السيطرة على الإمراض المتوطنة.	نظري وعلمي	واجبات
١٤	٢	السيطرة على الأمراض المعدية.	نظري وعلمي	كوزات

١٥	٢	التأهيل معنى التأهيل أنواع التأهيل	نظري وعملي	امتحان
١١-تقييم المقرر				
٣٥اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ نهائي ١٥-٥ امتحان عملي نهائي				
١٢-مصادر التعلم و التدريس				
الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)		Text	التعليمات رقم ٥ لسنة ١٩٨٢ الصادرة بموجب قانون الصحة العام ٨٩ لسنة ١٩٨١ .	
المراجع الرئيسية (المصادر)				
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)				
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت				
١-أسم المقرر :المناعة				
٢-رمز المقرر ٣٥٠٢٦ FHN				
٣-الفصل الاول				

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلية ١٥٠ ساعة ٦/

٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.رباب جواد حسن الايميل:

٨-أهداف المقرر

.....



.....



.....



١. ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي
 ٢. ان يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة
 ٣. ان يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم طرائق تشخيصها
 ٤. تمكين الطالب من التعرف على كيفية التعامل مع الحيوانات المختبرية واجراء الفحوصات المناعية البسيطة
- تعرف الطالب على عدد التشخيص المناعية المستخدمة في تشخيص الامر المناعية وفصيلة الدم وكيفية نقل الدم

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

استخدام الوسائل التوضيحية في شرح الجزء النظري واستخدام نماذج حية سواء كانت حيوانات مخبرية
او عدد تشخيصية مع عرض الافلام العلمية باستخدام جهاز DOWN

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	انواع المناعة		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	الاعضاء المناعية		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	الخلايا المناعة		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	المتمم		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	الاجسام المضادة		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	الامتحان الشهري		نظري وعلمي	كوز
٨	٢	السايتوكينات		نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	المستضد		نظري وعلمي	واجبات
١٠	٢	الاستجابة المناعية		نظري وعلمي	واجبات
١١	٢	فرط الحساسية		نظري وعلمي	واجبات
١٢	٢	المناعة والغذاء		نظري وعلمي	مناقشات

واجبات	نظري وعلمي		اللقاءات	٢	١٣
كوزات	نظري وعلمي		اللقاءات	٢	١٤
امتحان	نظري وعلمي		مقدمة	٢	١٥

١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ
نهائي ١٥-٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

Immunology a laboratory manual ٢nd edition(١٩٩٥)	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)
https://nutrition.org	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

١-أسم المقرر :التغذية خلال مراحل الحياة

٢-رمز المقرر: ٣٥٠٢٣ FHN

٣- الفصل الثاني

٣- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٤- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٥- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) ١٥٠ ساعة / ٦ وحدات

٦- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل: zahraareasan@fosci.uoqasim.edu.iq

٧- أهداف المقرر

-
-
-

١. معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي خلال مراحل العمر المختلفة

٢. معرفة التركيب الكيماوي لحليب الام والحليب البقري المستعمل في تغذية الاطفال الرضع المعتمدين على تغذية القناني(التغذية الصناعية)

٣. معرفة الدورالفسولوجي والتغذوية للعناصر الغذائية الرئيسية وغير الرئيسية خلال المراحل العمرية المختلفة للانسان من مرحلة الرضاعة لمرحلة الشيخوخة

٨- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرج التعليم السابقة.

-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الاند خلال مراحل حياته .

-الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجا لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية

طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة .

-إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

٩- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	التغذية اثناء فترة الحمل		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	تغذية المراه بعد الولادة		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	التغذية خلال فترة الرضاعة(تغذية الام المرضع)		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	تغذية الرضع الرضاعة الطبيعية من الثدي		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	التغذية بالقنينة+ وقت الفطام		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	تغذية الاطفال من عمر ٦ اشهر لسنة		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	Midterm Exam		نظري وعلمي	كوز

٨	٢	تغذية الاطفال من سنة ل ٦ سنوات	نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	التغذية وامراض الطفولة	نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	تغذية طلبة المدارس	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	التغذية خلال فترة المراهقة	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	تغذية الشباب والبالغين	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	التغذية في وسط العمر	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	تغذية النساء في سن الياس	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	التغذية خلال الشيخوخة	نظري وعملي	امتحان

١٠- تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ نهائي ١٥-٥ امتحان عملي نهائي

١١- مصادر التعلم و التدريس

تغذية الانسان , للدكتور عبدالله الزهيري	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Essentials of Life Cycle Nutrition, ٢٠١١, Judith Sharlin, Sari Edelstein Nutrition Through the Life Cycle, ٢٠٠٢, Prakash S. Shetty	المراجع الرئيسية (المصادر)
https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)

المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت

١-أسم المقرر :وبائيات الغذاء

٢-رمز المقرر ٤٧٠٣٥ FHN

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ١٥٠ ساعة /٧

٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.رباب جواد حسن الايميل:

٨-أهداف المقرر

• • •	١. أهداف المقرر ٢. تعريف الطلبة بعلم الوبئة Epidemiology والمحددات الرئيسية لانتشار الوبئة ٣. البحث عن السبب في علم الوبائيات ٤. تحري المشاكل الوبائية (التحليل والاستدلال) ٥. استنتاج العلاقة بين عوامل الخطر) التعرض للمسببات المرضية(و حدوث الامراض الوبائية ٦. معرفة الاجراءات التي يجب اتخاذها لمنع اندلاع الامراض الوبائية في مجتمع معين ٧. معرفة طرق السيطرة على الامراض الوبائية
---	---

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	١. المحاضرات النظرية والعملية ٢. العروض التقديمية باستخدام ال data show الزيار الميدانية
--------------	--

١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمه		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	الثالوث الوبائي		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	الرصد الوبائي		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	المستودع (الخازن) Reservoir		نظري وعلمي	امتحان

٥	٢	وطرق انتقال العدوى وأشكال حدوث المرض	نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	أهم المؤشرات أو القياسات المستخدمة في علم الوبائيات	نظري وعملي	كوز
٧	٢	قياس المرض في المجتمع	نظري وعملي	كوز
٨	٢	قياس الأمراض	نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	قياس الخطورة	نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	جمع وتبويب المعلومات الوبائية	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	طرق السيطرة والحد من الوباء	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	Steps in Epidemic Investigation	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	Steps in Epidemic Investigation	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	قياس المرض في المجتمع	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	قياس الأمراض	نظري وعملي	امتحان

١١-تقييم المقرر

٣٥اختبارات نظرية ١٥واجبات و اختبارات عملية ١٥تقارير و واجبات نظرية ٣٠امتحان نظ
نهائي ١٥-٥امتحان عملي نهائي

١٢- مصادر التعلم و التدريس

Victor.J. Schoenbach & Wayne.D.
Rosamond.
(٢٠٠٠).Understanding the

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

fundamentals of Epidemiology	
٢. Springer. (٢٠٠٩). Epidemiology and biostatics: an introduction to clinical research.	المراجع الرئيسية (المصادر)
Victor.J. Schoenbach & Wayne.D. Rosamond. (٢٠٠٠).Understanding the fundamentals of Epidemiology	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)
http://www.who.int/topics/epidemiology/en http://libguides.gwumc.edu/EpiBiostats	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت
١-أسم المقرر :اخلاقيات مهنة	
٢-رمز المقرر ٤٨٠٤١ COFS	
٣-الفصل الثاني	
٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠	
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة	
٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ١٠٠ ساعة / ٤ وحدة	

٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.بشائر صالح مهدي الايميل:

٨-أهداف المقرر

١- تحديد ما هو صواب وما هو خطأ وما يجب أن يكون عليه سلوك الموظف في اطار معايير جديدة	•
٢- مساعدة الجمهور في توضيح ما هو حق للموظف وما هو واجب عليه في أدائه لعمله عند تقديم الخدمات لهم مما يسهل عليهم محاسبته عند الانحراف عن هذه الحدود الأخلاقية	•
٣-ضمان تصرف الموظف في الشؤون العامة بشكل موضوعي ونزيه.	•
ضمان التوازن بين الأحكام الأخلاقية وضرورة المحافظة على	
٤- حريات وحقوق الموظفين	
إزالة الطابع التسلطي الذي يمكن أن تتصف به إدارة	

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	تسهم في بناء سياسات مقبولة ذات مواصفات عالية في المؤسسات, وتر ملامح التقدم والتطور والرقى لموظفي المستقبل, وتؤسس نظاما لممارسة المهن المختلفة في المستقبل لغرض الجودة الشاملة كواحدة من الاستراتيجيات تطبيقا في العالم, التي تهتم بمختلف أبعاد المؤسسة الدا والخارجية, تضم العديد من الأساليب التي يمكن أن تساعد المؤسسات تحقيق مختلف الأهداف و تحسين جودة الخدمات و ترسيخ العامل الثقا وتعزيز الالتزام بأخلاقيات المهنة
--------------	--

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
---------	---------	-----------------------	-----------------------	--------------	---------------

١	٢	مفهوم اخلاق المهنة	نظري وعملي	كوز
٢	٢	المقومات العامة لأخلاقيات المهنة	نظري وعملي	كوز
٣	٢	وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة	نظري وعملي	تقارير
٤	٢	التحديات واثرها في اخلاقيات المهنة	نظري وعملي	امتحان
٥	٢	لتحديات واثرها في اخلاقيات المهنة (التحديات الخارجية)	نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	المسؤولية الاجتماعية (مفهومها ، انواعها ، عناصرها ، مكوناتها)	نظري وعملي	كوز
٧	٢	مراجعة	نظري وعملي	كوز
٨	٢	قواعد السلوك وأخلاقيات العمل	نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	المسؤولية الاخلاقية و أثرها في تقويم السلوك	نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	فلسفة المسؤولية الاخلاقية	نظري وعملي	واجبات
١١	٢	أسس تنمية المسؤولية الاخلاقية	نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	الفساد الإداري للموظف العام	نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	أهمية وأهداف أخلاقيات المهنة	نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	المرتكزات الاساسية لأخلاقيات المهنة	نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	مراجعة	نظري وعملي	امتحان

١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ
نهائي ٥١٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	أخلاقيات المهنة, اسامة عبدالكريم, ٢٠٢١ أخلاقيات المهنة بين الواقع المأمول, عباس محمود, ٢٠١٩
المراجع الرئيسية (المصادر)	مبادئ أخلاقيات مهنة, ٢٠٠٩
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير,.....)	
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت	https://www.theiia.org/globalassets/documents/standards/code-of-ethics/code-of-ethics-arabic.pdf .

١-أسم المقرر تغذية علاجية ٢

٢-رمز المقرر FHN ٤٨٠٤٠

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات ١٧٥ ساعة / وحدة

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من أسم يذكر)

الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:

٨- أهداف المقرر

•

•

•

تخفيف الأعراض المرضية التي تصاحب بعض الأمراض والتي من شأنها أن تزعج المريض.

– الوقاية من مضاعفات بعض الأمراض أو التقليل منها .

تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حالة مرضية.

استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة.

–الوقاية من أمراض سوء التغذية.

تطوير دورالتثقيف الغذائي لما لها تأثيرعلى تغير السلوك وتعزيزالصحة في المجتمع

٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة.

-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان.

-الاعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض أعداد البحوث والتقارير اليومية

طرح مجموعة من الأسئلة العاكسة على الطلاب أثناء المحاضرات مثل ماذا وكيف ومتى ولماذا لموضوعات محددة .

-إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	تصلب الشرايين		نظري وعلمي	كوز
٢	٢	امراض الكبد		نظري وعلمي	كوز
٣	٢	هشاشة العظام		نظري وعلمي	تقارير
٤	٢	سوء التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة - مرض الكواشيوركور -Kwashiorkor مرض المارسماس Marasmus		نظري وعلمي	امتحان
٥	٢	امراض الكلى(وظائف الكلى+الفشل الكلوي+ العلاج الغذائي للفشل الكلوي+النظام الغذائي للفشل الكلوي المزمن+ حصو الكلى+ الوجبات الحامضية والقاعدية		نظري وعلمي	مناقشة
٦	٢	تغذية مرضى داء النقرس		نظري وعلمي	كوز
٧	٢	Midterm Exam		نظري وعلمي	كوز
٨	٢	تغذية مرضى تكيس المبايض		نظري وعلمي	مناقشة
٩	٢	الفيل كيتون يوريا		نظري وعلمي	اجابات

١٠	٢	التغذية والسرطان	نظري وعلمي	واجبات
١١	٢	الوجبات الغذائية في المستشفيات (الوجبة الغذائية العامة ((للاعتيادية)) + الوجبة الغذائية السائلة + الوجبة الغذائية الخفيفة) + تغذية المرضى قبل اجراء العمليات الجراحية وبعدها + التغيرات الناتجة من العمليات الجراحية والصدمات العصبية في الجسم	نظري وعلمي	واجبات
١٢	٢	التغذية المعوية (اولا التغذية بالفم +ثانيا التغذية بالانبوب [التغذية المعوية الاجبارية]) + الحالات والاضطرابات التي تتعارض مع استخدام التغذية المعوية+المشاكل التي تحتم استعمال طريقة التغذية بالانبوب + المضاعفات المصاحبة بالتغذية بالانبوبالتغذية غير المعوية (احتياجات المريض من العناصر الغذائية اثناء التغذية غير المعوية) التغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي + التغذية المعوية الشاملةTPN + تحضير المحاليل الاساس للتغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل التغذية غير المعوية الشاملة +محاليل الاساس+ محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية	نظري وعلمي	مناقشات
١٣	٢	تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال جزء من المعدة ارشادات لتخطيط وجبة	نظري وعلمي	واجبات

			غذائية قليلة الكاربوهيدرات للتحكم في اعراض استئصال جزء من المعدة الاغذية المسموح تناولها والاغذية الممنوع تناولها في حالة استئصال جزء من المعدة المضاعفات الغذائية لاستئصال جزء من المعدة		
كوزات	نظري وعلمي		تغذية المرضى بعد ازاله جزء من الامعاء الدقيقة سوء امتصاص العناصر الغذائية مضاعفات ازالة جزء من الامعاء الدقيقة المعالجة الغذائية بعد استئصال جزء من الامعاء الدقيقة تغذية بعد ازالة المرارة تغذية المرضى بعد العملية الجراحية بالفم او المريء تغذية المرضى بعد استئصال اللوزتين	٢	١٤
امتحان	نظري وعلمي		تغذية مرضى الحروق والكسور	٢	١٥

١١-تقييم المقرر

٣٥اختبارات نظرية ١٥ واجبات و اختبارات عملية ١٥ تقارير و واجبات نظرية ٣٠ امتحان نظ
نهائي ١٥ ٥ امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

التغذية العلاجية ,للدكتورة منى عبد القادر
التغذية العلاجية لعصام بن حسن حسين عويضة
تغذية الانسان ,للدكتور عبدالله الزهيري

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير.....)
.https://nutrition.org	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت