

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 م٢٠٦/٥/٣ 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 الاكاديمية والمقررات الدراسية لضمان حسن سير العملية التعليمية.

مفاهيم ومصطلحات:

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

وصف المقرر: يوفر إيجازاً مقتضياً لأهم خصائص المقرر ومخرجات التعلم المتوقعة من الطالب تحقيقها مبرهناً 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.

اهداف 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 اهداف 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: .بكلوريوس علوم الاغذية
اسم الشهادة النهائية: .بكلوريوس علوم اغذية(.منتج غذائي)
النظام الدراسي: .كورسات
تاريخ اعداد الوصف: ۲۰۲۳/۹/۱
تاریخ ماء الملف: ۲۰۲۵/۹/۱ . ۲۰۲۵

التوقيع: التوقيع: التوقيع: التوقيع: السم المعاون العلمي: السم رئيس القسم:بشائر صالح مهدي د.حيدر شهد و هد التاريخ: ١٠٢٥/٢ التاريخ: ١٠٢٥/٢٠ التاريخ: ١٠٢٠ م

دقق الملف من قبل شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي السم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي د.امير احمد عبيد التاريخ : ١ /٦/ ٢٠٢٥ التوقيع

مصادقة السيد العميد

'. 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 الحقلي للعمل 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 التشئة 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 تمعن لعلوم صحة الغذاء والتغذية .ان المنهاج الدراسي والرؤية تم تصميمة 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 يوزود 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 بتكناوجيا 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 الاولية او التدريب او الدراسة الواسعة.

٤. الاعتماد البرامجي

هل البرنامج حاصل على الاعتماد البرامجي ؟ ومن اي جهة ؟

V

٥. المؤثرات الخارجية الأخرى

هل هناك جهة راعية للبرنامج ؟

V

				٦. هيكلية البرنامج
ملاحظات *	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
_	-	-	-	متطلبات المؤسسة
_	-	-	-	متطلبات الكلية
	%١٠٠	۲٤.	٤٢	متطلبات القسم
				التدريب الصيفي
				أخرى

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

				٧. وصف البرنامج
الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	السنة / المستوى
عملي	نظري			
-	۲	اللغة الانكليزية	QGU'''	الاولى/الكورس الاول
-	۲	اللغة العربية	QGU11.1	الاولى/الكورس الاول
۲	۲	مبادى تصنيع الاغذية	FHNIII	الاولى/الكورس الاول

۲	۲	الحاسوب	QGU\\\£	الاولى/الكورس الاول
۲	۲	احياء مجهرية	FHN	الاولى/الكورس الاول
-	۲	الرياضيات	COFS	الاولى/الكورس الاول
۲	۲	الكيمياء عضوية	FHNITO	الاولى/الكورس الثاني
۲	۲	احصاء حياتي	COFS	الاولى/الكورس الثاني
۲	۲	اسس تغذية	FHNIT	الاولى/الكورس الثاني
۲	۲	سلامة والامن البايلوجي	FHNIT	الاولى/الكورس الثاني
_	۲	حقوق الانسان والديمقر اطية	QGU17-11	الاولى/الكورس الثاني
۲	۲	الفيزياء	COFS17.17	الاولى/الكورس الثاني
۲	۲	احياء الاغذية مجهرية	FHNTT.IT	االثانية/الكورس الاول
۲	۲	اساسيات فسلجة انسان	FHNYT.15	االثانية/الكورس الاول
۲	۲	تصنيع الاغذية	FHNYT.10	الثانية/الكورس الاول
۲	۲	كيمياء تحليلية	FHNYT	الثانية/الكورس الاول
۲	۲	سلامة و صحة الاغذية	FHNYT.IV	الثانية/الكورس الاول
۲	۲	احياء مجهرية مرضية	FHNYEINA	الثانية/الكورس الثاني
۲	۲	ايض حياتي وغدد صماء	FHNY٤٠١٩	الثانية/الكورس الثاني
۲	۲	كيمياء حياتية تغذوية	FHN7 £ · 7 ·	االثانية/الكورس الثاني
۲	۲	العادات والثقافة الغذائية	FHNYE.YI	الثانية/الكورس الثاني
۲	۲	تصنيع الالبان	FHNYE.YY	الثانية/الكورس الثاني
۲	۲	التغذية خلال مراحل الحياة	FHN٣٥٠٢٣	الثالثة/الكورس الاول
۲	۲	تخطيط الوجبات الغذائية	FHN ^r 0.75	الثالثة/الكورس الاول
۲	۲	التغذية والوراثة	FHN٣٥٠٢٥	الثالثة/الكورس الاول
۲	۲	المناعه	FHN٣٥٠٢٦	الثالثة/الكورس الاول
۲	۲	تحليل الاعذية	FHN٣٥٠٢٧	الثالثة/الكورس الاول
۲	۲	مراقبة جودة غذاء	FHNEV.YA	الثالثة/الكورس الثاني
۲	۲	تدوير ومعالجة مخلفات مصانع الاغذية	FHN٤٧٠٢٩	الثالثة/الكورس الثاني
۲	۲	التغذية التطبيقية والحميات	FHN ٤٧٠٣٠	الثالثة/الكورس الثاني
Υ	۲	تحليل اغذية	FHN٤٧٠٣١	الثالثة/الكورس الثاني
Y	۲	صحة مجتمع	FHN٤٧٠٣٢	الثالثة/الكورس الثاني
Y	۲	تغذية علاجية ١	FHN٤٨٠٣٣	الرابع/الكورس الاول
۲	۲	التشريعات الصحية للغذاء والتغذية	FHN٤٨٠٣٤	الرابع/الكورس الاول
۲	۲	وبائيات الغذائية	FHNEA.TO	الرابع/الكورس الاول
_	۲	منهجية بحث علمي	COFS EA. TI	الرابع/الكورس الاول
۲	۲	تطوير المنتجات الغذائية العلاجية	FHN٤٨٠٣٧	الرابع/الكورس الاول

۲	۲	تسمم غذائي	FHN٤٨٠٣٨	الرابع/الكورس الثاني
۲	۲	التقنيات الحديثة في تصنيع الإغذية	FHN٤٨٠٣٩	الرابع/الكورس الثاني
۲	۲	تغذية علاجية ٢	FHN ٤٨٠٤٠	الرابع/الكورس الثاني
_	۲	اخلاقيات المهنة	COFS ٤٨٠٤١	الرابع/الكورس الثاني
-	۲	مشروع بحث تخرج	FHNEALEY	الرابع/الكورس الثاني

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

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

٩. استراتيجيات التعليم والتعلم

١-التعليم الصفي من خلال المحاضرات النظرية والعملي

-٢ .التعلم من خلال المستشفيات

٣-اعداد التقارير والبحوث العلمية.

١٠. طرائق التقييم

ا الامتحانات ٢-كتابة التقارير والبحوث والقائها ٣- . المناقشات العلمية ٤-الجضور والانشطة اليومية

١١. الهيئة التدريسية

أعضاء هيئة التدريس

ä	اعداد الهيئة التدريسي	ه الخاصة	المتطلبات/المهارات		التخصص	الرتبة العلمية
			(ان وجدت)	(ان وجدت)		
محاضر	ملاك			خاص	عام	
	دائم			مواد	فيزياء	د.بشائر صالح مهدي
	دائم			احياء مجهرية	بايلوجي	د.علي رعد عبد الكاظم
	دائم			تغذية انسان	علوم الاغذية	د.ز هراء ریسان کریم
	دائم			احياء مجهرية مرضية	بايلوجي	د.رباب جواد حسن

دائم		تمور	علوم	د.منی نجم خلف
,		33	ر الاغذية	
			ا 2 عدیه	
دائم		مواد	فيزياء	د. احمد عبد اللة عودة
دائم		كيمياء	كيمياء	م.رنا كاظم رضا
		تحليلية	تحليلية	
دائم		تغذية	علوم	م.زينب مصدق جعفر
		علاجية	اغذية	
دائم		ارشاد زراعي	علوم	م.احمد ظاهر شهید
			زراعية	
دائم		تقنيات	غلوم	م.م.مصطفى فلاح جعفر
		احيائية	اغذية	
دائم		تكنولوجيا	علوم	م.م.ضياء حسين علاوي
		اغذية	زراعية	
دائم		طرائق تدريس	لغة	م.م.مصطفى عبد الكريم
			انكليزية	

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 للطالب التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

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

١٢. معيار القبول

يسمح للطلبة خرجي الدراسة الاعدادية الفرع العلمي للقبول في الكلية فسم صحة الغذاء بعد اجتياز الدراسة و النجاح وفها 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 والانترنيت

١٤. خطة تطوير البرنامج

يمتلك القسم الكثير من الخطط المنهجية و البحثية من اجل تطوير القسم و البيئية العلية حيث تعمل رئاسة

القسم و مجلس القسم والجنة العلمية على توفير كافة المتطلبات من اجل تطوير القسم.

							ىج	، البرناه	ل مهارات	مخطط				
مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج														
القيم					المعرفة المهارات			اساسىي أم	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة / المستوى			
ج٣	ج۲	ج۱	ب٤	ب٣	ب۲	ب ۱	٤١	۳۱	۲۱	١١	ا خ تيار <i>ي</i>			
V	V	√	V			V		V	V	1	ساند	اللغة الانكليزية	QGU'''	السنة الدراسية
V	V	√	V	√		V		V	V	V	ساند	اللغة العربية	QGU11.7	7.77_7.75
V	V	V	V	V	V	V	V	V	$\sqrt{}$	1	اساسي	مبادى تصنيع الاغذية	FHNIII	المرحلة الاولى الكورس الاول
V	V	V	V		V	V	$\sqrt{}$	V			ساند	الحاسوب	QGU11+£	
$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	V	V	$\sqrt{}$	V	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	اساسي			
$\sqrt{}$	√	√,	√,	√,	√	V	1	√	√	√,				
V	$\sqrt{}$	V	V	√	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	√	اساسي	الكيمياء عضوية	FHNITO	السنة الدراسية
	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	V	V	V	V	V		$\sqrt{}$	اساسى	احصاء حياتي	COFS	7.77_7.75
$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	V	V	$\sqrt{}$	V	V	$\sqrt{}$	اساسي	اسس تغذية	FHNIT	المرحلة الاولى
V	V	V	V	V	V	V	1	V	V	V	اساسىي	سلامة والامن البايلوجي	FHNIT	الكورس الثاني
V	V	V	V	1	V	V	V	V	V	1	اساسي	حقوق الانسان والديمقر اطية	QGU17.11	
1	1	V	1	1	V	1	V	V	V	1	اساسي	الفيزياء	COFSITIIT	
	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		では、	TE	Te	TE YE YE Y	Te 1e 1e 1e 1e 1e 1e 1e		אבער האוער האוע	Italy Ital	Te Te Te Ti Ti Ti Ti Ti	Image Imag	Image Im	رمز المقرر المعرفة المعرفة المعرفة المهارات المهارات

√ √ √	V	V	1								اساسي	احياء الاغذية		السنة الدراسية
√ √	V	V		. /	1 1		1	,	,	,		مجهرية		7.77_7.72
`.				1	$\sqrt{}$	1	1	1	V	1	اساسي	اساسيات فسلجة انسان	FHN	المرحلة الثانية
.	$\sqrt{}$	V	V	$\sqrt{}$	V	$\sqrt{}$	V	$\sqrt{}$		V	اساسي	تصنيع الاغذية	FHN	الكورس الاول
V	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$			$\sqrt{}$		$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	اساسىي	كيمياء تحليلية	FHNTT	
√	$\sqrt{}$		V		V	$\sqrt{}$	V	$\sqrt{}$		V	اساسىي	سلامة و صحة	FHN۲۳۰۱۷	
$\sqrt{}$		$\sqrt{}$									اساسي	الاغذية		
1	V	V	V	1	1	V	V	V	V	1	اساسي	احياء مجهرية مرضية	FHNYEIIA	لسنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤
$\sqrt{}$	1	1	1	1	1	V	V	V	V	1	اساسىي	ايض حياتي و غدد صماء	FHNYE	المرحلة الثانية
$\sqrt{}$	$\sqrt{}$		1	1	1	V	1	V	V	1	اساسي	كيمياء حياتية تغذوية	FHNY E.Y.	الكورس الثاني
V	V	V	V	1	1	V	1	V	V	1	اساسي	العادات والثقافة الغذائية	FHNYE.YI	
$\sqrt{}$	V	$\sqrt{}$	√	1	V	$\sqrt{}$	1	$\sqrt{}$	V	√	اساسىي	تصنيع الالبان	FHNTEITT	
V	1	V	V	1	1	V	1	V	V	1	اساسي	التغذية خلال مراحل الحياة	FHN TO. 1T	السنة الدراسية ٢٠٢٣-٢٠٢٤
V	V	V	V	1	1	V	1	V	V	1	اساسي	تخطيط الوجبات الغذائية	FHN TO. YE	المرحلة الثالثة
1	V	V	V	1	1	V	V	V	V	1	اساسي	mالتغذي والوراثة	FHNTO.TO	الكورس الاول
	V	V	V		V	V	V	V	V	V	اساسي	المناعه	FHN٣٥٠٢٦	
V	V	1	V	V	V	V	V	V	V	V	اساسي	تحليل الاعذية	FHN۳0.7V	
1 1 1 1												\lambda \lam	בבוף מהפגנ בה והווה בה ברונה בבוף מהפגנ בה בבוף מהפגנ בה בבוף מהפגנ בה בבוף בבוף בבוף בבוף בבוף בבוף בבוף בב	FHNY 5・1

	V V V V V V V V V V V V V V V V V V V	√ √	√ √	√ √	√ √	V	اساسي	غذاء تدوير ومعالجة مخلفات مصانع الاغذية	FHN٤٧٠٢٩	۲۰۲۳_۲۰۲٤ . المرحلة الثالثة
	√ √ √ √	V	,	`	,	<u> </u>	اساسي	مخلفات مصانع الاغذية	FHN٤٧٠٢٩	المرحلة الثالثة
	1 1	,	√ 	√	V			الاغذية		_
	1 1	,	√ 	V	√	. /			,	
	1 1	,	٧	V	V		, ,	er e tatier conti		الكورس الثاني
1					1	V	اساسي	التغذية التطبيقية	FHN ٤٧٠٣٠	
1		V	. 1	.1	.1	. 1	1 1	والحميات	ETDIAN WA	
, ,	V V	1	1	V	V	V	اساسي	تحليل اغذية	FHN٤٧٠٣١	
1 .1	٧ ٧	1	√	√	1	√	اساسي	صحة مجتمع	FHN٤٧٠٣٢	
<i>I</i> √	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$		اساسي	تغذية علاجية ١	FHN ٤٨٠٣٣	لسنة الدراسية
/ √	$\sqrt{}$		\checkmark		$\sqrt{}$		اساسي	التشريعات	FHN٤٨٠٣٤	7.77_7.75
										المرحلة الرابعة
/ √	$\sqrt{}$		$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$		اساسي	وبائيات الغذائية	FHN ٤٨٠٣0	الكورس الاول
1 1	√ √	V	$\sqrt{}$	V	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	مساعد	منهجية بحث	COFS EA. TT	
								علمي	 	
/ √	√ √		$\sqrt{}$		$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	اساسىي		FHN ٤٨٠٣٧	
									1	
/ /	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$	$\sqrt{}$		اساسي	تسمم غذائي	FHN٤٨٠٣٨	لسنة الدراسية
1 1	V V	V	$\sqrt{}$	V	V	$\sqrt{}$	اساسي	التقنيات الحديثة	FHN٤٨٠٣٩	7.77_7.72
							-	في تصنيع	 	
									 	المرحلة الرابعة
1 1	1 1	V	$\sqrt{}$	V	V	V	اساسي	تغذية علاجية ٢	FHN٤٨٠٤٠	الكورس الثاني
1 1	√ √	V	$\sqrt{}$	√	V	V	مساعد	اخلاقيات المهنة	COFSEALEN	
/ \ \ \ \	V V	V	1	√	1	V	اساسی	مشروع بحث	FHNEALEY	
							÷		·	
								N	التشريعات الساسي	FHN を



نموذج وصف المقرر

أسم المقرر اسس تغذية	٠١.
رمز المقرر FHN1۲۰۹	۲.
الفصل الثاني	.۳
تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠	. ٤
أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة	.0
عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي، ١٥ ساعة /٦	4
عد الشاعات الدراسية (الملي) / عد الوحدات (الملي ١٠١ شاعة ١١	٠٦.
أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر)	٧.
زهراء ريسان كريم الايميل:	الاسم: د
أهداف المقرر	۸.
معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي	•
معرفة التركيب الكيماوي لجسم الانسان وتوازن الماء والعنا •	•
في الجسم معرفة الدورالفسيولوجي والتغذوية للعناصر الغذائية الرئب	الموجوده •
	وغير الرئب
دراسة عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي التي ت	•
م الانسان	داخل جس
معرفة مصادر الطاقة وتوازنها	•
معرفة القيمة السعرية للاغذية وكيفية احتسابها	•
أستراتيجيات التعليم و التعلم	٠٩.
يجية طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم	الاسترات
9.	
السابقة . -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان.	

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

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الاسبوع
	الدروس العملية.		مقدمة عن علم التغذية +	۲	1
واجبات	الصفية و المختبرية		علاقة علم التغذية بباقي		•
			العلوم+الوضع التغذوي		
			ً في العالم		
	الدروس العملية,		العناصر الغذائية	۲	2
امتحان	الصفية و المختبرية		(المغذيات)		
	الدروس العملية		الكاربو هيدرات (۲	3
واجبات	الصفية و المختبر		تعريف		
).—- <i>'</i>		الكاربو هيدر ات+		
			تصنيفها+الوظائف		
			الحيوية والفسيولوجية		
			للكاربو هيدر ات+		
			الالياف الغذائية		
			+فوائدها ومضارها)		
			الدهون (تعريف	۲	4
واجبات	الدروس العملية,		الدهون+		
	الصفية و المختبر		تصنيفها+الوظائف		
	J. J .		الحيوية والفسيولوجية		
			للدهون+ الاحماض		
			الدهنية +الوظائف		
			الحيوية والفسيولوجية		
			للاحماض الدهنية +		
			الستيرويدات		
			الكولسترول + احماض		
			الصفراء	۲	
			Midton Enon	,	5
			Midterm Exam		
	7.1 11 .11		M. Michael M. Land	۲	
مناقشات	الدروس العملية,		البروتينات والاحماض الامينية +	,	6
	الصفية و المختبر		الامينية + تصنيفها+الوظائف		
			تصليفه+الوطائف الحيوية والفسيولوجية		
			الحيوية والعسيولوجية للبروتينات		
	الدروس العملية,		القيمة الغذائية	۲	7
امتحان			العيمه العدالية للبروتينات		/
	الصفية و المختبر		سروبیت		

		1	LJ	
مناقشات	الدروس العملية,	ا المعادة عورين المعادة عي	۲	8
	الصفية و المختبر	الجسم +الوظائف الحيوية و الفسيولوجية		
		الماء+التوزان المائي في		
		المسم التنظيم عملية		
		المائي في الجسم + دور		
		الكلية في تنظيم التوازن		
	الدروس العملية		۲	9
واجبات	الصفية و المختبر	(مقدمة عن الهضم		
	,	و الامتصاص + تنظيم		
		عملية تناول الغذاء+		
		عملية الهضم في الفم+		
		عملية الهضم في المعدة		
		+هضم		
		الكاربو هيدرات+هضم		
		البروتينات+هضم		
	~ t tı tı	الدهون)	7	
وإجبات	الدروس العملية,	ا الاستقال المتاه عن	'	10
ورجبت	الصفية و المختبر	الامتصاص + طرق الامتصاص+امتصاص		
		الكاربو هيدرات+امتصا		
		ا المصريوليدرات المصطف		
		البروتينات+امتصاص		
		الدهون+ امتصاص		
		الماء +امتصاص		
		الإيونات+ امتصاص		
		الفيتامينات)+ طرد		
		الفضلأت		
		الميداليد الوريح	۲	11
واجبات		الفيتامينات في الاغذية		
		+العوامل التي تؤثر في		
		التوافر واستخدامات		
		الفيتامينات للجسم +		
		الفيتامينات الذائبة بالدهن		
		+فیتامین A (خصائصه+ وظائف		
		(حصائصه+ وطائف الفیتامین+ اعر اض		
		النقص+ الاحتياجات+		
		مصادره +مشاکل		
		الافراط في تناول)		
		(- # -	۲	12
مناقشات		المتصاص وتمثيل		14
		الفيتامين+ وظائف		
		الفيتامين+ اعراض		
		النقص+ الاحتياجات+		
i l		مصادره +مشاکل		

	-	نقييم المقرر	۱۱. ن
امتحان	العناصر المعدنية	1	15
		۲	4 =
	نقصه+ الاحتياجات+ مصادرة)		
	+البايوتين (وضائفه+اعراض		
	+مصادره)		
	الفيتامين+اعراض نقصه+ الاحتياجات		
	B٦+ وُظائف		
	نقصه+ الاحتياجات +مصادره) فيتامين		
	الفيتامين+اعراض		
	+B۲ خصائصه+و ظائف		
	+مصادره)+ فيتامين		
	الفيتامين+اعراض نقصه+ الاحتياجات		
كوزات	(فیتامین B+ وظائف		17
	+مصادره) مجموعه فیتامین B	۲	14
	نقصه+ الاحتياجات		
	الفيتامين+اعراض		
	وخزنه في الجسم+ وظائف		
و,جب	(مقدمة عن فيتامين C+ خصائصه+امتصاصه		
واجبات	 / · - · - · - · - ·	٢	13
	الافراط في تناول)		
	النقص+ الاحتياجات+ مصادره +مشاكل		
	الفيتامين+ اعراض		
	امتصاص وتمثيل الفيتامين+ وظائف		
	فیتامین K (خصائصه+		
	مصادرہ +مساکل الافر اط فی تناول)+		
	النقص+ الاحتياجات+ مصادره +مشاكل		
	الفيتامين+ اعراض		
	امتصاص وتمثيل الفيتامين+ وظائف		
	الافراط في تناول) + فيتامين E (خصائصه+		

لرية ١٣٥متحان نظري نهائي ١٥متحان عملي نهائي	٥اختبارات نظرية ١٥واجبات و اختبارات عملية ١٠تقارير و واجبات نظ
	۱۲. مصادر التعلم و التدريس
تغذية الانسان للدكتور فاروق النوري	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
1 th the second of the second	
تغذية الانسان للدكتور عبدالله الزهيري	المراجع الرئيسية (المصادر)
Perspectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW &	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية,
JEFFREY S. HAMPL	التقارير)
.https://nutrition.org	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت

نموذج وصف المقرر

١-أسم المقرر احصاء حياتي
۲-رمز المقرر COFS۱۲۰۸
٣-الفصل الثاني
٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠٢٤/٤/٣٠
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور/ بالقاعة

٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات ١٢٥ ساعة-٥ ٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر) الاسم: د.احمد ظاهر شهيد الايميل:ahmeddhahir@fosci.uoqasim.edu.iq ٨-أهداف المقرر ٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم الاستراتيجية رفع مهارات الطلبة الإحصائية تشجيع الطلبة على المشاركة الفاعلة استخدام الأساليب التفاعلية في التدريس ١٠- بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
واجبات	نظري وعملي		مدخل للاحصاء /مفاهيم عامة / أهمية الإحصاء	۲	١
امتحان	نظري وعملي		المجتمع والعينة	۲	۲
واجبات	نظري و عملي		التوزيعات التكرارية وعرضها بيانيا	۲	٣
واجبات	نظري وعملي		(مقاييس النزعة المركزية (١	۲	٤
	نظري وعملي		مقاييس النزعة المركزية (((٢	۲	0

مناقشات	نظري و عملي	ابیس التشتت (۱	۲	۲
امتحان	نظري وعملي	اییس التشت (۲	۲ (ما	\
مناقشات	نظري وعملي	حان الشهر الأول	امد	٨
واجبات	نظري و عملي	يس الارتباط و الانحدار يرسن		٩
واجبات	نظري و عملي	يس الارتباط والانحدار (بيرمان		١.
واجبات	نظري وعملي	بار مربع کا <i>ي</i>	٢	11
مناقشات	نظري وعملي	ختبار	z	١٢
واجبات	نظري و عملي	<i>ع</i> تبار) t	١٣
كوزات	نظري و عملي	<u>ن</u> تبار	7	١٤
امتحان	نظري و عملي	امتحان الشهر الثاني	۲	10

١١-تقييم المقرر

۲ ختبارات نظریة ۱۰ واجبات و اختبارات عملیة ۱۰ تقاریر و واجبات نظریة ۳۰ امتحان نظری نهائی۱۰ امتحان عملی نهائی

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت) الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت) المراجع الرئيسية (المصادر)

المجمع العربي للنشر	
مبادئ الإحصاء الوصفي والاستدلالي ,سالم عيسى	
, ۲۰۱۰, دار الميسرة	
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير
	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت
	نموذج وصف المقرر
	١-أسم المقرر عادات غذائية
	٢-رمز المقرر FHN ٢٤٠٢١
	٣-القصل الثاني
	٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠
	٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
£ وحداث	٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / ١٠٠ ساعة-

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

الاسم: د منى نجم خلف الايميل:

٨-أهداف المقرر

٠.

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

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

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

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

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

يعُرف الطالب المفاهيم الأساسية لثقافة الغذاء والعادات الغذائية الصحية	٠,١	الاستراتيجية
يصبح الطالب مؤهلا ومدربا على اسلوب التثقيف الغذائي والتقييم الغذائي	۲.	
تمكين الطالب للعمل في مجال التثقيف الصحي والغذائي	٣.	

١٠-بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
امتحان			مقدمة عن مفهوم العادات الغذائية, العوامل المؤثرة على اختلاف العادات الغذائية	۲	,

	في المجتمع		
امتحان	التثقيف الغذائي والثقافة الغذائية	۲	۲
واجبات	العادات الغذائية لفئة الشباب والمراهقين	۲	٣
واجبات	المنظمات والهيئات المهتمة بالتغذية	۲	٤
	تطوير العادات الغذائية الصحية عند الاطفال	۲	0
مناقشات	البرامج الغذانية	۲	۲
امتحان	Mid-term Exam	۲	٧
مناقشات	العادات الغذائية عند الصائمين	۲	٨
واجبات	تقييم البرامج الغذائية	۲	٩
واجبات	العادات الغذائية الخاطئة عند الرياضيين	۲	١.
مناقشات	تقييم الحالة الغذانية	۲	11
مناقشات	العادات الغذائية الخاطئة عند المرضى	۲	17
واجبات	البطاقة الغذانية	۲	١٣
كوزات	بعض العادات الغذائية الخاطئة في عموم المجتمع العربي	۲	١٤
امتحان	مراجعة شاملة لمفردات المنهج	۲	10

١١-تقييم المقرر

۳۰ اختبارات نظریهٔ ۱۰ واجبات و اختبارات عملیهٔ ۱۰ تقاریر و واجبات نظریهٔ ۱۳۵متحان نظری نهائی ۱۰ امتحان عملی نهائی ۱۰ امتحان عملی نهائی

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

نموذج وصف المقرر

١أسم المقرر تكنولوجيا اغذية
۲-رمز المقرر FHN۲۳۰۱٦
٣-الفصل الثاني
٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠/٤/٤٠٠

	٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
۱۷ساعة-۷ وحدة	٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات ٥
(3	٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذك
	لاسم: د.منى نجم خلف الايميل:
	٨-أهداف المقرر
	. إلمام الطلاب بجميع مكونات الأغذية وتصنيعها وكيفية لتعامل مع المواد الخام. ٢. تعريف الطالب بأهم الصناعات الغذائية وطرق تصنيعها مثل بناعة السكر والزيت والنشا والمشروبات الغازية. . لتمكين الطالب من التعرف على اهم منتجات الحبوب لتمور وكيفية تصنيعها ومنتجات اغذية الاطفال والشكولاتة لحلويات. لعلويات .
	٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم
، الأغذية المختلفة بطريقة صحية وآمنة.	الستراتيجية الطالب حول طرق تصنيع الطالب حول طرق تصنيع

٢. تصنيع مختلف الاغذية ومنتجاتها

٣ تعرف الطالب على اهم الصناعات الغذائية الرئيسية واهم العقبات التي تواجه مصا 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

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		مقدمة عن اهمية الصناعات الغذائية وتطورها	۲	١
کوز			تصنيع السكر ومنتجاته (صناعة السكروز)	۲	۲
تقارير	نظري و عملي		صناعة النشا	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		تصنيع الزيوت والدهون	۲	٤
مناقشة	نظري و عملي		مصادر الزيوت وكيفية الحصول على الزيت الخام	۲	0
کوز			تنقية الزيت الخام	۲	7
كوز			Mid-term Exam	۲	>
مناقشة	نظري وعملي		صناعة الشكولاتة	۲	٨
واجبات	نظري و عملي		تصنيع الحبوب	۲	٩
واجبات	نظري وعملي		صناعة البسكويت	۲	١.
واجبات	نظري و عملي		خواص وتصنيع اللحوم والاسماك	۲	11

مناقشات	نظري وعملي	صناعة المشروبات الغازية	۲	17
واجبات	نظري وعملي	تصنيع التمور	۲	١٣
كوزات	نظري و عملي	صناعة اغنية الإطفال	۲	١٤
امتحان	نظري و عملي	الاشتراطات الصحية العامة في مصانع الاغذية	۲	10

١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية ١٥واجبات و اختبارات عملية ١٠تقارير و واجبات نظرية ١٥امتحان نظري نهائي ١٣٥متحان عملي نهائي ١٣٥متحان عملي نهائي

۱۲- مصادر التعلم و التدريس
الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
المراجع الرئيسية (المصادر)
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المج
الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المج العلمية, التقارير)
المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت

نموذج وصف المقرر

اسم المقرر تغذية تطبيقية وحميات

	۲ رمز المقرر FHN٣٦٠٣٠
	٣-الفصل الثاني
	٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠٢٤/٤/٣٠
	٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
لكلي، ١٥ ساعة /٦	٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (ا
بذكر)	٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم ي
	الاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:
	٨-أهداف المقرر
	معرفه العلاقة بين الغذاء ودوره في تحسين الاداء الرياضي معرفة احتياجات الرياضين من العناصر الغذائية
	معرفة الدور الفسيولوجي للبروتينات في بناء العضلات دراسة كيفيه الاهتمام بتغذية الاشخاص الذين يعانون من اعاقه او تاخر في النمو
	معرفة اسباب السمنة ومخاطرها وطرق التخلص منها

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

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

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

الاستراتيجية

١٠-بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري و عملي		مقدمة عن تغذية الرياضين والانظمة الغذائية المتبعة واهميتها للرياضي	۲	`
کوز	نظري وعملي		عوامل اللياقة البدني وانظمة صرف الطاقة	۲	۲
تقارير	نظري و عملي		تضخم العضلات	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		احتياجات الرياضي من البروتين والمكملات الغذائية	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي		التغذية قبل وبعد التمرين	۲	0
کوز	نظري و عملي		المشاكل الصحية للرياضيين	۲	٦
کوز	نظري و عملي		Midterm Exam	۲	>
مناقشة	نظري وعملي		تغذية المعوقين والمتاخرين في النمو	۲	٨
واجبات	نظري و عملي		السمنة	۲	٩

واجبات	نظري و عملي	حميات لانقاص الوزن	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	حمية الكيتو	۲	11
مناقشات	نظري وعملي	حميات لزيادة الوزن	۲	١٢
واجبات	نظري وعملي	نظام داش	۲	١٣
كوزات	نظري وعملي	تغذية الصائم	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	التغذية والمناعه	۲	10

١١-تقييم المقرر

۵ اختبارات نظریة ۱۰ واجبات و اختبارات عملیة ۱۰ تقاریر و واجبات نظریة ۳۰ امتحان نظری نهائی
 ۵ امتحان عملی نهائی

۱۲- مصادر التعلم و التدريس

	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
تغذية الرياضي ,الدكتور عبد الرحمن مقيصر Practical Applications In Sports Nutrition, <u>Heather</u> <u>Fink, Alan Mikesky</u> , <u>Lisa Burgoon</u> · ۲۰۱۱	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجا العلمية, التقارير)
.https://nutrition.org	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت

١- أسم المقرر: حفظ اغذية	
. رمز المقرر FHN٣٦٠٣١	_ ۲
الفصل الثاني .	_٣
. تاریخ اعداد هذا الوصف ۳۰/٤/۲۰	- £
. أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة	_0
. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي ٥٠ ساعة /٦	٦_
. أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر)	-٧
سم: د.منى نجم خلف الايميل:	וצי
. أهداف المقرر	-۸

١. يتعرف الطالب على فساد الأغذية وانواعه ومسبباته

٢. التعرف على دور الحرارة في حفظ الأغذية واهم طرق الحفظ المستخدمة مثل البسترة والتعقيم, والتجميد والتبريد وطرق التخمرات الغذائية والتعليب والتركيز و التجفيف والحفظ بالإشعاع والمواد الحافظة والحفظ بالتدخين ومميزات وعيوب كل منها.

معرفة الأسس العلمية لأعداد وتجهيز المواد الغذائية و اهمية طرق الحفظ المستخدمة واهم العوامل التي تؤثر على طرق الحفظ للأغذية

٩- أستراتيجيات التعليم و التعلم

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

الاستراتيجية

١٠- بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		مقدمة عن حفظ وتخزين الغذاء واسباب فساد	۲	١
			المواد الغذائية		
کوز	نظري وعملي		شروط التغزين والحفظ الصحيح	۲	۲
تقارير	نظري وعملي		حفظ الاغذية باستخدام درجات الحرارة	۲	٣
			المنخفضة		
امتحان	نظري وعملي		(التبريد, التجميد) حفظ الإغذية باستخدام	۲	٤
<u> </u>			درجات الحرارة المرتفعة	·	
			(البسترة و التعقيم)		

.....

	نظري وعملي	الخطوات العامة لأعداد		
مناقشة	تطري وعملي	الخطوات الغامة لاعداد الخامات الغذائية	۲	٥
		لعمليات التصنيع		
		والحفظ		
کوز	نظري وعملي	حفظ الاغذية بالتجفيف	۲	٦
کوز	نظري وعملي	Mid-term Exam	۲	٧
مناقشة	نظري وعملي	حفظ الاغذية بالتركيز	۲	٨
واجبات	نظري وعملي	حفظ الاغذية بالتعليب	۲	٩
واجبات	نظري و عملي	حفظ الاغذية باستخدام المواد الكيميانية	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	حفظ الاغذية بالإشعاع	۲	١١
مناقشات	نظري وعملي	حفظ الاغذية بالتدخين	۲	١٢
واجبات	نظري وعملي	حفظ الاغذية باستخدام التخمرات	۲	١٣
		(صناعة المخللات ,		
		صناعة الخل)		
	نظري وعملي	حفظ الاغذية بالمواد ذات		
كوزات		الفعالية الازموزية	۲	١٤
	نظري	مراجعة شاملة لمفردات		
امتحان		المنهج	۲	10

١١- تقييم المقرر

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

	٥ امتحان عملي نهائي
	۱۲- مصادر التعلم و التدريس
كتاب حفظ الاغنية / د عمر الناصر ود. عدنان الحامض جامعة حلب/ كلية الهندسة التقنية / تكنولوجيا الاغذية ـ السنة الثالثة ٢٠٠٧	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
كتاب تكنولوجيا الصناعات الغذائية / اسس حفظ وتصنيع الاغذية أ .د. عادل زكي مجد بديع أ .د. محمود علي احمد الحمد الصناعات الغذائية / كلية الزراعة / جامعة القاهرة)	المراجع الرئيسية (المصادر)
كتاب حفظ الاغذية / د عمر الناصر ود. عدنان الحامض جامعة حلب/ كلية الهندسة التقنية / تكنولوجيا الاغذية – السنة الثالثة ٢٠٠٧	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير
	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت

١- أسم المقرر تطوير المنتجات الغذائية العلاجيه	
رمز المقرر FHN ٤٧٠٣٧	-7
الفصل الثاني	-٣
تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠/٤/٤٠٠	- £
أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة	_0

عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي٥٧١ ساعة /٧ أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر) -1 الاسم: د زهراء ريسان كريم الايميل: أهداف المقرر -7 معرفة الطالب بطرق وستراتيجيات تصنيع منتجات جديدة معرفة الطالب باهمية العلامة التجارية تنمية مهارات الطلبة بكيفية كتاتبة البطاقة الغذائبة إن يكون الطالب بمستوى عالى من المهارة يؤهله لصناعة العديد من أنواع الحليب الخاص بالأطفال الرضع. إن يكون الطالب بمستوى عالى من المهارة يؤهله للعمل على أجهزة تصنيع حليب الأطفال منخفضى الوزن. إن يكون الطالب قادرا على تصنيع حليب الأطفال المصابين بحساسية بروتينات الحليب. أن يكون الطالب قادراً على صناعة الأغشية القابلة للأكل لحفظ الأغذية بأن يكون الطالب قادراً على صناعة بروتينات الشرش.

يتعرف الطالب على كيفية تصنيع حليب الأطفال الرضع.

٩- أستراتيجيات التعليم و التعلم

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 التعام 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

-1.

بنية المقرر

الاستراتيجية

	_				
طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
			1		
	1 1::		مقدمة عن تطوير	۲	,
کوز	نظري وعملي		الاغذية واهميتة وخطوات تطويره	1	'
	نظري و عملي		وحطوات تطويره العلامة التجارية و التعبئة		
كوز	تنظري وعملي		العلامه اللجارية والتعبيه	۲	۲
<u>حور</u>			والتعليف والشمات الأخرى للمنتج	1	'
	نظري وعملي		العلامة التجارية والتعبئة		
تقارير	ــري رحتي		العرمه النجارية والتعبنه	۲	٣
ـــار پر			والتعليف والملتات الاخرى للمنتج	,	'
	نظري وعملي				
امتحان			تطوير وابتكار منتجات	۲	٤
			جديدة		
	نظري وعملي		المترسبات البروتينية		
مناقشة			المتر افقة	۲	٥
	1				
کوز	نظري و عملي		تحضير الاغشية	۲	٦
حور			المأكولة من بروتينات	1	`
	نظري وعملي		الحليب		
کو ز	ــري رحــي		Midterm Exam	۲	V
عور ا			THE LAURING	'	'
	نظري وعملي		منتجات بروتينات		
مناقشة			ملتجات بروليتات الشرش	۲	٨
			اسرس		

واجبات	نظري وعملي	حليب الاطفال منخفضي الوزن عند الولادة والخدج	۲	٩
واجبات	نظري وعملي	حليب الاطفال المصابين بالحساسية تجاه بروتينات الحليب	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	تطوير منتجات غذائية خالية من اللكلوتين	7	11
مناقشات	نظري وعملي	تطوير منتجات غذائية للرياضين والاشخاص الذين يتبعون انظمة غذائية	۲	١٢
واجبات	نظري وعملي	تطوير منتجات غذائية مدعمة بالمعززات الحيوية لتدعيم صحة الانسان	۲	۱۳
كوزات	نظري وعملي	تطویر منتجات غذائیة لمرضی ارتفاع ضغط الدم	۲	١٤
امتحان	نظري و عملي	تطوير منتجات غذائية لمرضى السكري	۲	10

۱۳۵ ختبارات نظریة ۱۰ واجبات و اختبارات عملیة ۱۰ تقاریر و واجبات نظریة ۳۰ امتحان نظری نهائی
 ۱۵ مامتحان عملی نهائی

١- أسم المقرر تغذية علاجية ١
۲- رمز المقرر FHN ٤٧٠٣٣
٣-الفصل الثاني
٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠٢٤/٤٠٠
٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي٥٧١ ساعة /٧
٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا 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 الامراض او التقليل منها.
تحديد الاحتياجات الغذائية في كل حاله مرضية.
استخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج
الحالات المرضية الشائعة.

– الوقاية من أمراض سوء التغذية.

تطوير دورالتثقيف الغذائي لما لها تاثيرعلى تغير

٩- أستراتيجيات التعليم و التعلم

السلوك وتعزيز الصحة في المجتمع

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

الاستراتيجية

ية مدينة	A .A. 17.40 A	. h. f h. f	A. A. A. A. A.		
طريقة التقييم	طريقه التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الأسبوع
			امراض الجهاز الهضمي		
کوز	نظري وعملي		المراض الجهار الهصمي (امراض الجزء العلوي	۲	1
د ور	لنظري وعملني		ر المراص الجرع العلوي من الجهاز الهضمي	,	,
			من الجهار الهصمي +قرحة المعدة +عسر		
			_		
			الهضم+ التهاب المريء		
			الارتجاعي+ فتق		
	1 1		الحجاب الحاجز)		
	نظري وعملي		امراض الامعاء الدقيقة	L.	u
کوز			(سوء الامتصاص+	7	7
			الاسهال+ سوء		
			امتصاص		
			الالكتوز+سوء		
			امتصاص الدهون)		
	نظري وعملي		امراض الامعاء الغليظه		
تقارير			(التهاب لقولون+	۲	٣
			ُ التردب		
			القولوني+الامساك		

		(
امتحان	نظري و عملي	امراض ملحقات الجهاز الهضمي)التهاب المنكرياس+ امراض البنكرياس+ امراض الحوصله الصفراوية وتشمل التهاب المرارة وحصوات المرارة	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي	مرض السكري	۲	0
کوز	نظري و عملي	مرض السكري	۲	٦
کوز	نظري وعملي	Midterm Exam	۲	٧
مناقشة	نظري و عملي	فقر الدم	۲	٨
واجبات	نظري و عملي	فقر الدم	۲	٩
واجبات	نظري وعملي	الثلاسيميا	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	خمول الغدة الدرقية	۲	11
مناقشات	نظري وعملي	حساسية بروتينات الحليب	۲	17
واجبات	نظري و عملي	حساسية اللاكتوز	۲	١٣
كوزات	نظري و عملي	حساسية الباقلاء والفول السوداني	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	حساسية الكلوتين	۲	10

٥٣اختبارات نظرية ١٥واجبات و اختبارات عملية ١٥تقارير و واجبات نظرية ٣٠امتحان نظري نهائي

	٥ امتحان عملي نهائي
	۱۲- مصادر التعلم و التدريس
التغذية العلاجية ,الدكتورة منى عبد القادر التغذية العلاجية لعصام بن حسن حسين عويضه تغذية الانسان ,الدكتور 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 (المجا العلمية, التقارير)
https://nutrition.org	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت

١-أسم المقرر: اساسيات فسلجة انسان
۲-رمز المقرر FHN۲۳۰۱۶
٣-الفصل الثاني
٤ ـ تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠/٤/٤٠٠
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

'-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي: ١٥٠ ساعة /٦	٦
'-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر)	٧
: د.حوراء القيم الايميل:	سم
،-أهداف المقرر	٨
رفة تركيب وفسلجة اجهزة الجسم المختلفة التنف ي العصبي العضلي وغيرها اضافة الى االتزان الحرا أ الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها من االه	ولم مالة
م وغيرها من الامور الفسلجية	u.
مية قدرة الطالب على سحب عينات الدم اضافة قدرة الطالب على تشريح بعض الحيوانات المختبري	
تعرف على طرائق اجراء التحاليل المختلفة التي تعا اجهزة الجسم المختلفة	
عرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفسلجية	م سن
التعليم و التعلم	٩
راتيجية طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخر التعليم السابقة.	ستر
-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانس	

-الأعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجاً 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

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		مبادئ علم الفسيولوجيا	۲	,
کوز	نظري وعملي		التنفس – الخلوي وتحرير الطاقة	۲	۲
تقارير	نظري وعملي		الاثر – الفسيولوجي لدرجة الحرارة وتنظيمها	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		الايض	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي		جهاز الدوران	۲	0
کوز	نظري وعملي		الجهاز الهضمي	۲	٦
کوز	نظري وعملي		البنكرياس – الصفراء المعدة	۲	٧
مناقشة	نظري وعملي		فسيولوجيا الجهاز البولي	۲	٨
واجبات	نظري وعملي		التوازن – الحامضي	۲	٩

		القاعدي		
واجبات	نظري وعملي	الكلية –	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	الجهاز العضلي	۲	11
مناقشات	نظري وعملي	الجهاز – العصبي	۲	17
واجبات	نظري وعملي	علم الغدد – الصم	۲	١٣
كوزات	نظري وعملي	الغدة النخامية	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	مبادئ علم الفسيولوجيا	۲	10

۱۳۵ختبارات نظریهٔ ۱۰واجبات و اختبارات عملیهٔ ۱۰تقاریر و واجبات نظریهٔ ۱۳۰متحان نظ نهائی ۱۰امتحان عملی نهائی

	۲ ۱ ـمصادر التعلم و التدريس
الحسني ضياء, حسن والهيتي, صادق محد	
, امين (١٩٩٠) فسلجة الحيوان, وزراة	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
التعليم العالي والبحث العلمي , جامعة بغداد	
عشير, عبد الرحيم, محجد. ٢٠١٥ اساسيات الفسلجة	
الحيوانية. جامعة بغداد. الطبعة الثالثة. عمان	
Human anatomy and physiology	المراجع الرئيسية (المصادر)
	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير

	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت
https://nutrition.org	
	١- أسم المقرر : ايض حياتي و غدد صم
	۲- رمز المقرر: FHN۲٤۰۱۹
	٣-الفصل الثاني
	٤ ـ تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠
	٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
، الكلي ، ١٥ ساعة /٦	٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات
، یذکر)	٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم
	الاسم: د.حوراء الحسيني الايميل:
	٨-أهداف المقرر

١-التعرف علي اهم العناصر الغذائية, خصائصها, وظائفها, تركيبها الكيميائي.
 ٢-فهم مسارات أيض المواد الغذائية.

٢-معرفة أضرار العناصر السامة والمعادن الثقيلة وأضرار دخولها الخلايا الجسمية المختل

٤-دراسة الدور البيولوجي للفيتامينات والعناصر المعدنية في العمليات الأيضية.

دراسة بعض حالات الأضطرابات الأيضية في كلا من الكربوهيدرات وخلل تأكسد الأحاله الدهنية, أختلالات دورة اليوريا وأرتفاع الكالسيوم في الدم.

٣-التعرف علي كيفية أنتاج واستهلاك الطاقة من خلال طرق الهدم والبناء في العمليات الأ

٧-التعرف علي مدي تأثير التفاعلات الكيميائية للعناصر الغدائية على وظائف الجسم الم
 وما لذلك من الرعلى الحالة الغذائية والصحية للإنسان.

 ٨- معرفة تركيب وفسلجة اجهزة الجسم المختلفة التنفسي البولي العصبي العضلي و اضافة الى الاتزان الحراري وحالة الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها

من الآمور 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 اجهزة الجسم المختلف

١١. معرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفسلجية في الجسم.

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضيه. معرفة الأهميه البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائيه ومصيرها داخل الجسم القدره على فهم العمليات الحياتيه الايضيه التي تحدث داخل الجسم-أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته -

.

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضيه.٧	۲	١
کوز	نظري و عملي		معرفة الأهمية البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم. ٨	۲	۲

تقارير	نظري وعملي	ندره على فهم العمليات تيه الايضيه التى تحدث داخل الجسم.		٣
امتحان	نظري وعملي	أدراك مايمكن ان يترتب اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته .		٤
مناقشة	نظري وعملي	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضيه.	۲	0
کوز	نظري وعملي	رفة الأهميه البايولوجيه لمسارات أيض المواد لغذائيه ومصيرها داخل الجسم.	۲	٦
کوز	نظري وعملي	ندره على فهم العمليات تيه الايضيه التي تحدث داخل الجسم.		٧
مناقشة	نظري وعملي	أدراك مايمكن ان يترتب اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته		٨
واجبات	نظري وعملي	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضيه.	۲	٩
واجبات	نظري وعملي	رفة الأهميه البايولوجيه لمسارات أيض المواد لغذائيه ومصيرها داخل الجسم.	۲	•
واجبات	نظري وعملي	ض السكريات –	۲	11
مناقشات	نظري وعملي	ايض البروتينات	۲	١٢
واجبات	نظري وعملي	ن الفيتامينات –	ايد	١٣
كوزات	نظري وعملي	ايض الدهون –	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	لاقه بين أيض لكربو هيدرات والدهون والبروتينات / مراجعه عامة		10

۱۰ تقاریر و واجبات نظریهٔ ۳۰امتحان نظ	۱۳۵ختبارات نظریهٔ ۱۰واجبات و اختبارات عملیهٔ نهائی ۱۰امتحان عملی نهائی
	۲ ۱ - مصادر التعلم و التدريس
فسيولوجيا الحيوان, كتاب الغدد الصم و هر موناتها تأليف: أ.د. أحمد المجدوب القماطي	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Biochemistry – Lehninger,	
مجلة العلوم والتقنيه عن الكيمياء الحيويه المجله العراقيه الوطنيه لعلوم الكيمياء جامعة بابل المجله العربيه للكيمياء علم وظائف الأعضاء تاليف صباح العلوجي	المراجع الرئيسية (المصادر)
و هر موتالها تاليف: ١.د. احمد المجدوب	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجا العلمية, التقارير)
Biochemistry – Lehninger,	
https://nutrition.org	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت
	١-أسم المقرر: تحليل اغذية
	٢-رمز المقرر FHN٣٥٠٢٧
	٣-القصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤٠٠
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ٥٠٠ ساعة /٥ وحدة
٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر)
الاسم: د.جاسم محد السعدي الايميل:
٨-أهداف المقرر
الاهداف 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 والكريوهيدرات والدهون والمركبات الغذائية، وتحديد مكونات الغذاء بالطرق
الحديثة. ويهتم هذا الدرس بأن يمتلك الطالب المعلومات الضرورية الخاصة بالا والمعدات 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 الانسار
-الأعتماد 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

7	
۲	۲
۲	٣
	٤
'	
۲	٥
	4
'	٦
۲	٧
	۲

مناقشة	نظري وعملي	الكشف عن غش الاغذية	۲	٨
واجبات	نظري وعملي	أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات والتحليل الطيفي	7	٩
واجبات	نظري وعملي	والتحليل المصيفي التحليل في مجال الضوء المنظور التحليل بالأشعة فوق	۲	١.
		البنفسجية التحليل بالأشعة تحت بالأشعة تحت الحمراء		
و اجبات	نظري وعملي	التحليل باللهب والأمتصاص الذري والتحليل بالهجرة	۲	11
		ري		
مناقشات	نظري وعملي	كروماتوكرافي الترشيح الهلامي , كروماتوكرافي	7	١٢
		التبادل الأيوني ، كروماتوكرافي الألفة		
واجبات	نظري وعملي	كروماتوكرافي الورق , كروماتوكرافي	7	١٣
		الطبقة الرقيقة ، كروماتوكرافي العمود .		
كوزات	نظري وعملي	أهمية تحليل الاغذية ، طرق أخذ العينات والتحليل الطيفي	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	, تقير التحاليل في مجال التحاليل في مجال الضوء المنظور التحليل بالأشعة فوق	۲	10
		البنفسجية التحليل بالأشعة تحت الحمراء		
		1.3		

۱۳۵ختبارات نظریهٔ ۱۰واجبات و اختبارات عملیهٔ ۱۰تقاریر و واجبات نظریهٔ ۳۰امتحان نظ نهائی ۱۰امتحان عملی نهائی

	۲ ۱ - مصادر التعلم و التدريس
تحليل الاغذية تاليف د.باسل دلالي و د.صادق الحكيم،١٩٨٧ . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل.	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
. S. Suzanne Nielsen. 201Food Analysis.	المراجع الرئيسية (المصادر)
تحليل الاغذية تاليف د.باسل دلالي و د.صادق الحكيم،۱۹۸۷ . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل.	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير
https://people.umass.edu/~mcclemen/o^\Int roduction.html	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت

١-أسم المقرر:صحة مجتمع

٢-رمز المقرر: FHN٣٦٠٣٢

٣-القصل 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 (أذا أكثر من أسم يذكر) الاسم: درباب جواد حسن الايميل: ٨-أهداف المقرر ان يكون الطالب في نهاية السنة الدراسية قادرا على ان يتعرف على مفاهيم صحة المجتمع والتقنيات المتعلقة به .طرق السيطرة على الامراض الوبانية ٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم ١ المحاضرات النظرية والعملية الاستراتيجية ٢. العروض التقديمية باستخدام ال data show ٣. الزيارات الميدانية للمعمل ١٠-بنية المقرر

الاسبوع السبوع السبو

		,, 9, ,, 9,	l :	
تقاریر	نظري وعملي	الصحة المدرسية -: الر عاية الصحية للطلبة	۲	٣
ریر	سري رسي	بركي بـــــي ــــب ومنتسبي المدرسة ـ .	·	
		ولمسمي المدرسة الصحة البيئية في		
		الصححة البينية في المدارس التثقيف		
		الصحي في المدارس الصحة العينية وصحة		
		الصلحة الغيبية وصلحة الأسنان		
		_		
.1 : 1	1	صحة البيئة-: أهداف	۲	٤
امتحان	نظري وعملي	صحة البيئة تلوث	'	Z
		الهواء تلوث الماء		
* ***	1 1	تلوث المهواء	٥	_
مناقشة	نظري وعملي		۲	0
		1 11 > 1*		
٠ - ا	1	تلوث الماء	۲	٦
کوز	نظري وعملي		'	•
		-الماء الصحى		
کوز	نظر می عدا	-الماء الصندي تصريف الفضلات	۲	٧
ا حور	نظري وعملي		,	*
-		و النفايات.		
7 271.	1 - 10.	التغذية -: الفئات العمرية	۲	٨
مناقشة	نظري وعملي	المختلفة مكونات	'	٨
		الغذاء الأساسية وأهميتها		
		غذاء المرضى		
		التثقيف الصحي -: فريق		
واجبات	نظري وعملي	التثقيف الصحي .	۲	٩
		واجبات الفريق الصحي		
		وكيفية وضع خطة		
		التثقيف الصحي		
		خدمات الصحة الريفية .		
واجبات	نظري وعملي	-واجبات فريق الصحة	۲	١.
	<u>.</u> .	الريفية		
		ر عاية المعوقين.		
واجبات	نظري وعملي	أ المعوقين فيزياويا .	۲	11
	<u> </u>	ب -المعوقين عقليا		
		الإحصاء الصحي.		
مناقشات	نظري وعملي	أً معنى الإحصاء	۲	١٢
	<u> </u>	الصحى الطريقة العامة		
		المستعني المستوي المستعني المستعني المستعني المستعنى المس		
		سبحت الصحي . ب - معلومات الولادات		
		معلومات الوددات والوفيات		
		والوقيات السيطرة على		
	المارة والمارة	• • • •	۲	١٣
	نظري وعملي	الإمراض المتوطنة.	·	11
واجبات	* *	I I		
واجبات	<u>.</u> .	السطرة الأمراض		
والجبات کوزات	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	السيطرة على الأمراض المعدية.	7	١٤

امتحان	نظري وعملي	التأهيل معنى التأهيل أنواع التأهيل	10		
		١١-تقييم المقرر			
	اتقاریر و واجبات نظریة ۳۰امتحان نظ	اختبارات نظریة ۱۰واجبات و اختبارات عملیة ۰			
		ي ١٥-٥امتحان عملي نهائي	نهائو		
		۲ ۱-مصادر التعلم و التدريس			
	Te عليمات رقم ٥ لسنة ١٩٨٢ الصادرة بموجب قانون الصحة العام / لسنة ١٩٨١.	ب التدري المحتوب (المحتهدية ال وجنت)	الكتد		
		اجع الرئيسية (المصادر)	المر		
		و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير	الكتب		
		اجع الالكترونية, مواقع الانترنيت	المر		
		١-أسم المقرر :المناعة			
	۲-رمز المقرر ۴ HN ۳۵۰۲۳				
		فصل الاول	<u> </u>		

	ـتاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠٢٤/٤/٣٠
	-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
بة، ١٥٠ ساعة /٦	عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي
	ei. i e. ĉeliŭ lati zati ta i
(,	-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر
	درباب جواد حسن الايميل:
	درباب جواد حسن الايميل: -أهداف المقرر
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي ان يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة ان يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي ان يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة ان يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم طرائق تشخيصها
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي ان يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة ان يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم طرائق تشخيصها
	أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي ان يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة ان يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم طرائق تشخيصها تمكين الطالب من التعرف على كيفية التعامل مع الحيوانات المختبرية واجراء الفحوصات المناعية البسيطه
	-أهداف المقرر ن يتعرف الطالب على علم المناعة واليات الدفاع عن الجسم ضد الاحياء المجهرية الممرضه بتطبيق عملي ان يستطيع التعرف على طرائق التشخيص المناعية المستخدمة في مختبرات الصحة العامة ان يتمكن من الربط العلمي بين الامراض المناعية واهم طرائق تشخيصها تمكين الطالب من التعرف على كيفية التعامل مع الحيوانات

ı

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

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرحات التعلم المطله	الساعات	الاسيية ع
	حریت ,حے	المم الوساق ال الموسوح			الاسجوح
کوز	نظري وعملي		مقدمة	۲	١
کوز	نظري وعملي		انواع المناعة	۲	۲
تقارير	نظري وعملي		الاعضاء المناعية	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		الخلايا المناعة	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي		المتمم	۲	٥
کوز	نظري وعملي		الاجسام المضادة	۲	۲
کوز	نظري وعملي		الامتحان الشهري	۲	٧
مناقشة	نظري وعملي		السايتوكينات	۲	٨
واجبات	نظري وعملي		المستضد	۲	٩
واجبات	نظري وعملي		الاستجابة المناعية	۲	١.
واجبات	نظري وعملي		فرط الحساسية	۲	11
مناقشات	نظري وعملي		المناعة والغذاء	۲	١٢

واجبات	نظري وعملي			اللقاحات	۲	١٣
كوزات	نظري وعملي			اللقاحات	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي			مقدمة	۲	10
					تقييم المقرر	-11
	۱۵ختبارات نظریهٔ ۱۰واجبات و اختبارات عملیهٔ ۱۰تقاریر و واجبات نظریهٔ ۱۳۰امتحان نظ هائی ۱۰-۵ امتحان عملی نهائی					
				و التدريس	مصادر التعلم	-17
	Immunology a laboratory manual Ynd edition(۱۹۹۰) الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)					
				صادر)	الرئيسية (المع	المراجع
			اريرا	وصى بها (المجلات العلمية, التقا	اجع الساندة التي ير	الكتب و المر
				مواقع الانترنيت	الالكترونية, ه	المراجع
	https:	//nutrition.org				
	١-أسم المقرر: التغذية خلال مراحل الحياة					
	_			FHN۳°۰۲	ىز المقرر: ٣	۲_ر،

	ا - القصل الثاني
	١- تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠ ٤/٤/٣٠
	:-
	المصال المصور المصاد مصور بالماحا
et. W. 7-1 to tetu	
(الكلي، ١٥٠ ساعه ٦/ وحداث	ه عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (
ذكر)	'- أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يا
zahraareasan@fosci.uoqa	لاسم: د.زهراء ريسان كريم الايميل:sim.edu.iq
	١- أهداف المقرر
	 معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي خلال مراحل العمر المختلفة
	 معرفة التركيب الكيماوي لحليب الام والحليب البقري المستعمل في تغذية الاطفال الرضع المعتمدين على تغذية القناني(التغذية الصناعية)
	 ٣. معرفة الدورالفسيولوجي والتغاوية للعناصر الغذانية الرئيسية خلال المراحل العمرية المختلفة للانسان من مرحلة الرضاعه لمرحلة الشيخوخة

۸- 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 الانا خلال مراحل حياته .

-الأعتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجاً 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

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		التغذية اثناء فترة الحمل	۲	١
کوز	نظري وعملي		تغذية المراه بعد الولادة	۲	۲
تقارير	نظري وعملي		التغذية خلال فترة الرضاعة(تغذية الام المرضع)	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		تغذية الرضع الرضاعة الطبيعية من الثدي	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي		التغذية بالقنينة+ وقت الفطام	۲	٥
کوز	نظري وعملي		تغذية الاطفال من عمر ٦ اشهر لسنة	۲	٦
کوز	نظري وعملي		Midterm Exam	۲	٧

مناقشة	نظري وعملي	تغذیة الاطفال من سنة ل ٦ سنوات	7	٨
واجبات	نظري وعملي	التغذية وامراض الطفوله	۲	٩
واجبات	نظري وعملي	تغذية طلبة المدارس	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	التغذية خلال فترة المراهقة	۲	١١
مناقشات	نظري وعملي	تغذية الشباب والبالغين	۲	١٢
واجبات	نظري وعملي	التغذية في وسط العمر	۲	١٣
كوزات	نظري وعملي	تغذية النساء في سن الياس	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	التغذية خلال الشيخوخة	۲	10

۱۳۵ختبارات نظریهٔ ۱۰واجبات و اختبارات عملیهٔ ۱۰تقاریر و واجبات نظریهٔ ۱۳۰متحان نظ نهائی ۱۰-۱۵متحان عملی نهائی

١١- مصادر التعلم و التدريس

تغذية الانسان للدكتور عبدالله الزهيري	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Essentials of Life Cycle Nutrition, Y. V., Judith Sharlin, Sari Edelstein Nutrition Through the Life Cycle, Y. V.	المراجع الرئيسية (المصادر)
Prakash S. Shetty	
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 الانترنيت
١-أسم المقرر: وبائيات الغذاء
۲-رمز المقرر FHN ٤٧٠٣٥
٣-القصل الثاني
٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤٢٠
٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلي ١٥٠ ساعة /٧
٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذكر)
الاسم: درباب جواد حسن الايميل:
٨-أهداف المقرر

......

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

٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

١. المحاضرات النظرية والعملية

٢. العروض التقديمية باستخدام ال ٣- data show الزيار الميدانية

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		مقدمه	۲	١
کوز	نظري وعملي		الثالوث الوبائي	۲	۲
تقارير	نظري وعملي		الرصد الوباني	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		المستودع (الخازن) Reservoir	۲	٤

مناقشة	نظري وعملي	وطرق انتقال العدوى واشكال حدوث المرض	,	٥
کوز	نظري وعملي	أهم المؤشرات أو القياسات المستخدمة في علم الوبانيات	,	7
کوز	نظري وعملي	قياس المرض في المجتمع	,	٧
مناقشة	نظري وعملي	قياس الامراضية	,	٨
واجبات	نظري وعملي	قياس الخطورة	,	٩
واجبات	نظري وعملي	جمع وتبويب المعلومات الوبانية	,	•
واجبات	نظري وعملي	طرق السيطرة والحد من الوباء	,	١
مناقشات	نظري وعملي	Steps in Epidemic Investigation	,	۲
واجبات	نظري وعملي	Steps in Epidemic Investigation	,	٣
كوزات	نظري وعملي	قياس المرض في المجتمع	,	٤
امتحان	نظري وعملي	قياس الامراضية	1	0

۳۰اختبارات نظریهٔ ۱۰واجبات و اختبارات عملیهٔ ۱۰تقاریر و واجبات نظریهٔ ۳۰امتحان نظ نهائی ۱۰-۱متحان عملی نهائی

۱۲- مصادر التعلم و التدريس

Victor.J. Schoenbach & Wayne.D.	
Rosamond.	
(۲۰۰۰).Understanding the	

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

fundamentals of Epidemiology	
Y. Springer. (Y · · 4).	
Epidemiology and biostatics: an	المراجع الرئيسية (المصادر)
introduction to clinical research.	(3) " " 3 € " 3
Victor.J. Schoenbach & Wayne.D.	
Rosamond. (Y···). Understanding the	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير
fundamentals of Epidemiology	,
http://www.who.int/topics/epid	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت
/emiology/en	المراجع الاستروبية, مواتع الاستراجع
http://libguides.gwumc.edu/Epi	
Biostats	
	١-أسم المقرر: اخلاقيات مهنة
	۲-رمز المقرر COFS٤٨٠٤١
	٣-الفصل الثاني
	٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠/٤/٤، ٢
	٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
	السال السور الساء السور بالساء
، الكلي ١٠٠ ساعة /٤ وحدة	٦-عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات

	كر)	٧-أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذك
		لاسم: د بشائر صالح مهدي الايميل:
		٨-أهداف المقرر
		- تحديد ما هو صواب وما هو خطأ وما يجب أن يكون عليه للوك الموظف في اطار معايير جديدة
		-مساعدة الجمهور في توضيح ما هو حق للموظف وما هو اجب عليه في أدائه لعمله عند تقديم الخدمات لهم مما يسهل لليهم محاسبته عند الانحراف عن هذه الحدود الأخلاقية
		-ضمان تصرف الموظف في الشؤون العامة بشكل موضوعي نزيه.
		ممان التوازن بين الأحكام الأخلاقية وضرورة المحافظة على - حريات وحقوق الموظفين
		إلة الطابع التسلطي الذي يمكن أن تتصف به إدارة
		٩ - أستراتيجيات التعليم و التعلم
قبل, وتؤسس نظاما . دة الشاملة كواحدة من أ لف أبعاد المؤسسة الدا. أن تساعد المؤسسات	لموظفي المسن نبل لغرض الجو التي تهتم بمخن اليب التي يمكن	الستراتيجية السهم في بناء سياسات مقبولة ذات ملامح التقدم والتطور والرقي الممارسة المهن المختلفة في المستقا الاستراتيجيات تطبيقا في العالم، اوالخارجية، تضم العديد من الأسال تحقيق مختلف الأهداف و تحسين وتعزيز الالتزام بأخلاقيات المهنة
		١٠-بنية المقرر
طريقة التعلم	أ أو الموضوع	لاسبوع الساعات مخرجات التعلم المطلو أسم الوحدة

کوز	نظري وعملي	مفهوم اخلاق المهنة	۲	,
کوز	نظري وعملي	المقومات العامة لأخلاقيات المهنة	۲	۲
تقارير	نظري وعملي	وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة	۲	٣
امتحان	نظري وعملي	التحديات واثرها في اخلاقيات المهنة	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي	لتحديات واثر ها في اخلاقيات المهنة	۲	0
کوز	نظري وعملي	(التحديات الخارجية) المسؤولة الاجتماعية) مفهومها ، انواعها ، عناصرها ، مكوناتها(۲	٦
كوز	نظري وعملي	مراجعة	۲	٧
مناقشة	نظري وعملي	قواعد السلوك وأخلاقيات العمل	۲	٨
واجبات	نظري وعملي	المسئولية الاخلاقية و أثر ها في تقويم السلوك	۲	٩
واجبات	نظري وعملي	فلسفة المسئولية الاخلاقية	۲	١.
واجبات	نظري وعملي	أسس تنمية المسئولية الاخلاقية	۲	11
مناقشات	نظري وعملي	الفساد الإداري للموظف العام	۲	١٢
واجبات	نظري وعملي	أهمية وأهداف أخلاقيات المهنة	۲	١٣
كوزات	نظري وعملي	المرتكزات الاساسية لأخلاقيات المهنة	۲	١٤
امتحان	نظري وعملي	مراجعة	۲	10

	١١-تقييم المقرر
۱۰ تقاریر و واجبات نظریة ۳۰ امتحان نظ	۰۳اختبارات نظریة ۱۰واجبات و اختبارات عملیة نهائي ۱۰امتحان عملي نهائي
	۲ ۱ - مصادر التعلم و التدريس
اخلاقيات المهنة, اسامة عبدالكريم, ٢٠٢١ أخلاقيات المهنة بين الواقع المأمول, عباس محمود, ٢٠١٩	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
مبادی اخلاقیات مهنة _، ۲۰۰۹	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير
https://www.theiia.org/globalassets/document s/standards/code-of-ethics/code-of-ethics- arabic.pdf.	المراجع الالكترونية, مواقع الانترنيت
	١-أسم المقرر تغذية علاجية ٢
	۲-رمز المقرر ۴HN٤٨٠٤٠
	٣-الفصل الثاني
	٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠٢٤/٤/٣٠

	المتاحة حضور بالقاعة	٥-أشكال الحضور		
١١ ساعة /٧وحدة	دراسية (الكلي) / عدد الوحدات ٥٧	٦-عدد الساعات ال		
()	قرر الدراسي (أذا أكثر من أسم يذك	٧-أسم مسؤول الم		
	ن كريم الايميل:	الاسم: د.زهراء ريسا		
		٨-أهداف المقرر		
	تصاحب بعض الأمراض والتي من شأنها أن	نخفيف الأعراض المرضية التي تزعج المريض.		
	الامراض او التقليل منها .	ــ الوقاية من مضاعفات بعض		
		تحديد الاحتياجات الغذائية في كل		
متخدام أنظمة غذائية مناسبة تساعد في علاج الحالات المرضية الشائعة. -الوقاية من أمراض سوء التغذية.				
	 ها تاثيرعلى تغير السلوك وتعزيزالصحة في المجتم			
٩ - أستراتيجيات التعليم و التعلم				
طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة.				
استراتيجية -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 .				
		1		

-إعطاء الطلاب واجبات تتطلب تفسيرات ذاتية بطرق سببية

طريقة التقييم	طريقة التعلم	أسم الوحدة أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلو	الساعات	الاسبوع
کوز	نظري وعملي		تصلب الشرايين	۲	١
کوز	نظري وعملي		امر اض الكبد	۲	۲
تقارير	نظري وعملي		هشاشة العظام	۲	٣
امتحان	نظري وعملي		سوء التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة - مرض الكواشير كور -Kwashiorkor مرض المار سماس Marasmus	۲	٤
مناقشة	نظري وعملي		امراض الكلى (وظائف الكلى + الفشل الكلوي + الفشل الكلوي الفشل الكلوي الفشل للفشل الكلوي المزمن + حصو الكلى + الوجبات الحامضية والقاعدية	۲	0
کوز	نظري وعملي		تغذية مرضى داء النقرس	۲	۲
کوز	نظري وعملي		Midterm Exam	۲	٧
مناقشة	نظري وعملي		تغذية مرضى تكيس المبايض	۲	٨
واجبات	نظري وعملي		الفينل كيتون يوريا	۲	٩

التغذية والسرطان المخالوة في الجيات المخالوة في الجيات المخالوة في الجيات المخالوة في المخالوة في المخالوة المامة الغذائية المامة الغذائية المامة الغذائية المامة الغذائية المامة الغذائية المحليات الجواجية المخالوة المخالوة المحليات الجواجية المحليات الجواجية المحليات الجواجية المحليات الجواجية المحليات الجواجية المحليات الجواجية والصحمات الثنية المحلية الورد المحليات الجواجية الورد التغذية المحلية الإدروب الثنية المحلية الإدروب الثنية المحليات والمحليات والمحلوبات المحليات والمحلوبات المحليات والمحلوبات المحليات والمحلوبات المحليات والمحلوبات المحلية المحلوبات المحليات والمحلوبات المحليات والمحلوبات المحليات والمحلوبات المحلية المحلوبات المحلية المحلوبات المحلية المحلوبات المحلية المحلوبات المحلية المحلوبات المحلية المحلوبات المحلوبة المحل الورد المحلوبة المحل الورد المحلوبة المحل الورد المحلوبة المحل الورد المحلوبة المحل المحلوبة المحل المحلوبة المحل المحلوبة المحل المحلوبة المحل المحلوبة			.11 11 11 11 11		
المستنفرات الوجبة الغذائية المنائية الغذائية المائية الغذائية المائية الغذائية المائية الوجبة الغذائية المسلكة الوجبة الغذائية المسلكة الوجبة الغذائية المسلكة الوجبة المرضح قبل اجراء الغذائية المسلكة الموبة إلى المرضح قبل اجراء التغذية المسلكة في الجسم الجراحية والمستمال التعذية المسلكة في الجسم التغذية الموبة إلى الا العصبية في الجسم التغذية بالانبوب التغذية بالانبوب التغذية المسلم التغذية المسلم التغذية المسلم التغذية المسلم التغذية المسلمة التغذية المسلمة التغذية التغذية التغذية التغذية التغذية التغذية عبر المصاحبة التغذية التغذية عبر العموية التغذل الورب المصاحبة المعوية التغذية عبر الماضر المسلم المسلمة المعوية التغذية عبر المحاصلة المعوية خلال الورب المصاحبة المعاملة المصاحبة المعاملة المعوية المسلمة المصاحبة المعاملة المحاصبة المعاملة المعاملة المصاحبة التغذية عبر المحوية المسلمة المصاحبة التغذية عبر المحوية المسلمة المحاصبة التغذية عبر المحوية المراحبة التغذية عبر المحوية المسلمة المحاصبة المسلمة عبدا المسلمة المحاصبة المسلمة عبدا المسلمة المحاصبة المسلمة عبدا استعدال المحاصبة المسلمة المحاصبة المسلمة عبدا استعدال المحاصبة المسلمة المحاصبة المسلمة عبدا استعدال المحاصبة المسلمة المسل	واجبات	نظري وعملي	التعديه والسرطان	۲	١.
(للاعتبادية)) + الوجبة الغذائية السائلة + الوجبة العذائية السائلة + الوجبة المرضى قبل اجراء المرضى قبل اجراء المرضى قبل اجراء التعديد المعليات الجراحية التحديد السنمات التحديد المعليات الجراحية المعاليات التحديد المعرية الولا التعديد المعرية الولا التغذية بالانبوب التخذية المعوية المسلماكل التي التغذية بالانبوب التغذية المسلماكل التي المعوية المعوية المسلماكل التي المعوية التعديد المعلوب التغذية غير الموية الثاناء التغذية غير الموية الثاناء التغذية غير المحوية الشاملة التخذية غير المحوية الشاملة التخذية غير المحوية الشاملة التخذية غير المحوية الشاملة التغذية غير المحوية الشاملة التغذية غير المحوية الشاملة التخذية غير المحوية الشاملة المحالية الإسلام التغذية غير المحاليا الدهنية الإسلام التغذية خير المحاليا الدهنية الإسلام التغذية خير المحاليا الدهنية الإسلام الدهنية النخدية النخدية عبد استفصال المحالية الغراحية الذهنية المحرضي المحاليات الدهنية المحرضي المحاليات الدهنية المحرضي المحاليات الدهنية المحرضي المحاليات الدهنية المحرضي المحاليات	واجبات	نظري وعملي	المستشفيات (الوجبة	۲	11
المرضى قبل اجراء وبعدها النتيات الجراءية النتية المعرات النتية من العمليات وبعدها التجاوة والصدهات التضيية في الجميم التخفية البائيو التخفية الفرائية المنافعة المنا			((للاعتيادية))+ الوجبة الغذائية السائلة + الوجبة		
التحدية من العمليات التعديد المحديد والصدمات العمليات التعديدة من العمليات التعديدة على الجسم العمليات في الجسم التعديدة على التعديدة على التعديدة المحديدة (ولا التعديدة المحديدة (العديد التعديدة المصاحبة التعديدة المصاحبة التعديدة المصاحبة التعديدة المصاحبة التعديدة عبر المعديدة (احتياجات بالتعديدة عبر المعديدة (احتياجات المصاحبة التعديدة عبر المعديدة التعديدة عبر المعديدة المصاحبة التعديدة عبر المعديدة المصاحبة التعديدة عبر المعديدة المصاحبة التعديدة عبر المعديدة المحديدة المحديدة المحديدة المحديدة التعديدة المحديدة المحديدة التعديدة عبر المحدايل المعديدة عبر المحدايل المعديدة عبر المحدايل التعديدة عبر المحدايل التعديدة عبر المحدايل التعديدة عبر المحدايل التعديدة الاسلماء المحدايل التعديدة الاسلماء المحدايل التعديدة المسامحي (محدايل الدهنية الاسلماء المحدايل الدهنية الاسلماء المحدايل الدهنية المحدايات العديدة المحدايات المحدايات العديدة العديدة المحدايات العديدة العديدة المحدايات العديدة العدي			المرضى قبل اجراء العمليات الجراحية		
التغذية المعوية (او لا التغذية المعوية (او لا التغذية المعوية (او لا التغذية المعوية (او لا التغذية المعوية الإجبارية))+ التعذية بالانبرب [التغذية التي المتعدال طريقة التي تتعارض مع الحالات والاعتمال التي المعوية المشاكل التي المتعدال طريقة المصاعفات المصاعفات المصاعفات المصاعفات المصاعفات بالتغذية بالانبرب التغذية غير المعوية (احتياجات بالتغذية التاء التغذية غير المعوية الثاء التغذية غير المعوية التعذية غير المعوية التعذية غير المعوية التعذية غير المعوية التعذية غير المعوية الشاملة التغذية غير المعوية الشاملة التغذية غير المعوية الشاملة التغذية غير المعوية الاسلحى (محاليل المعوية خلال الوريد الاسلحى التغذية غير المعوية الشاملة المحاليل التغذية غير المعوية الشاملة المحاليل التغذية غير المعوية الشاملة المحاليل الدهنية الاسلس محاليل الدهنية الاسلس المحاليل الدهنية الإسلس المحاليل الدهنية المرضى بعد استضمال الموضى جداست المحاليات الدهنية المرضى بعد استضمال المرضى بعد استضمال المرضى بعد استضمال المرضى المعدة المرضى المعرف المرضى المعرف المرضى المعرف المرضى المعرف المعرف المعرف المرضى المعرف المرضى المعرف			الناتجة من العمليات		
التغذية بالقب الخاليا التغذية الم الخاليا التغذية بالفب الخاليا التغذية بالم الخبارية التغذية بالانبور التغذية المحوية الاجبارية المحوية الاجبارية المحوية المعرية المحقية التغذية بالانبور التغذية المصاعفات المحوية التغذية غير المحوية الشاملة المحاليل المعوية الشاملة المحاليل المعوية السلمي (محاليل الدهنية الاساس التغذية غير المحوية الشاملة المحاليل الدهنية الاساس المعاليات الدهنية الاساس المحاليل التغذية غير المحوية الشاملة المحاليل الدهنية الاساس المحاليات الدهنية الاساس المحاليات الدهنية المساسل المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات المحاليات الدهنية المرضى المحاليات الدهنية المرضى المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات الدهنية المرضى المحاليات الدهنية المرضى بعد استنصال المحاليات الدهنية المرضى المحاليات الدهنية المرضى المحاليات الدهنية المرضى المحاليات الدهنية المرضى عداليات الدهنية المرضى المحاليات المرضى المحاليات المرضى المحاليات المحاليات المرضى المحاليات المحاليات المرضى المحاليات المرضى المحاليات المرضى المرضى المحاليات المرضى المحاليات المرضى المرضى المحاليات المرضى					
المعوية الاجبارية) + التخدام التخدية التي تتعارض مع الحالات والاضطراءات التخدية التخدية المعوية المعالك التي المعوية المتعالل طريقة المضاعفات المصاحبة التغذية بالانبوب + عبر المعوية (احتياجات بالتغذية بالانبوبالتغذية المريض ما العناصر غير المعوية (احتياجات المويض العاصر العذائية الثناء التغذية غير المعوية خلال الوريد المعوية الثناء التغذية المعوية المعالل الوريد المحاليل المعوية المامكة المحاليل المعوية غلال الوريد الاساس التغذية غير المحاليل المعوية خلال الوريد الاساس التغذية غير المعوية الشاملة المحاليل الدهنية الاساس محاليل الدهنية الشاملة المحاليل الدهنية المساس محاليل الدهنية المرضى بعد استنصال المرضى بعد استنصال المرضى بعد استنصال جزء من المعدة	مناقشات	نظري وعملي	التغذية بالفم +ُثانيا	۲	١٢
استخدام التغذية المستعمال طريقة المعوية+المشاكل التي المعوية+المشاكل التي التغذية بالانبوب + تحتم استعمال طريقة المصاحفة المصاحبة المصاحبة بالانبوبالتغذية بالانبوبالتغذية المعوية (احتياجات المعوية (احتياجات المعوية) التغذية غير العنوائية الثناء التغذية غير المعوية التغذية غير المعوية الشاملة TPN السطحي + التغذية الساملة TPN المعوية خلال الوريد الإساس للتغذية غير المحوية خلال الوريد الإساس للتغذية غير المعوية خلال الوريد الشاملة + محاليل المعوية خلال الوريد الشاملة المعوية الشاملة المعوية الشاملة المعوية الشاملة المعوية الشاملة المعوية الأساس + محاليل الدهنية الإساس + محاليل الدهنية الإساس العمليات الورسية المراحية (تغذية مرضى العمليات الورسي بعد استصال المرضى بعد استصال المرضى بعد استصال حزء من المعدة المرضى بعد استصال			المعوية الاجبارية])+		
تحتم استعمال طريقة التغذية بالانبوب ب المضاعفات المصاحبة المضاعفات المصاحبة المضاعفات المصاحبة بالتغذية بلانبوبالتغذية بلانبوبالتغذية غير المعوية (احتياجات المعيد المعوية) التغذية غير المعوية أثاء التغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي + التغذية المعوية الشاملة TPN المعوية الشاملة عبر + تحضير المحاليل المعوية خلال الوريد الإساس التغذية غير بالمعوية خلال الوريد الشاملة + محاليل الشاملة + محاليل الشاملة + محاليل الدهنية الإساس + محاليل الدهنية الاساس + محاليل الدهنية الاساس + محاليل الدهنية المساس عمليات الدهنية المراحية تغذية مرضى العمليات المراحية العمليات المراحية المورضى بعد استنصال المعدة المراحية من المعدة المراحية من المعدة المراحية من المعدة المراحية المراحية من المعدة المعدة المراحية من المعدة المواحدة المعربة المعربة المواحدة المراحية من المعدة المراحية من المعدة المواحدة ال			استخدام التغذية		
المضاعفات المصاحبة بالانبوبالتغنية بالانبوبالتغنية بالانبوبالتغنية بالمنبوبالتغنية بالميوية (احتياجات المريض من العناصر عير المعوية أثناء التغنية غير المعوية خلال الوريد المعوية خلال الوريد السطحي + التغنية السطحي + التغنية المعوية الشاملة TPN السطحي (محاليل المحاليل المعاليل المعوية غير المعوية غير المعوية غير المعوية السطحي (محاليل الدهنية الشاملة +محاليل الدهنية الشاملة +محاليل الدهنية الإساس + محاليل الدهنية الإساس + محاليل الدهنية المساس + محاليل الدهنية المحتوية الشاملة بمحاليل الدهنية المحليات الدهنية المحليات الدهنية المحليات الدهنية المحليات الدهنية المحراحية (تغنية عبد استئصال المرضى بعد استئصال حزء من المعدة المرضى بعد استئصال الموضى بعد استئصال الموضى بعد استئصال الموضى بعد استئصال المعدة			تحتم استعمال طريقة		
المريض من العناصر الغذائية اثناء التغذية غير المعوية) التغذية غير المعوية الشاملة عبر المعوية الشاملة TPN السطحي + التغذية الشاملة TPN المعوية الشاملة تلال الوريد المعوية الشاملة التغذية غير المحاليل التغذية غير المعوية خلال الوريد المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل التغذية غير المعوية السلمية الشاملة +محاليل الدهنية الشاملة +محاليل الدهنية الاساس+ محاليل الدهنية المساس+ محاليل الدهنية المساس+ محاليل الدهنية المساس المحليات الدهنية المساس المحلية المساس المحليات الدهنية المرضى بعد استنصال المرضى بعد استنصال المرضى بعد استنصال المودى و عملي واجبات المرضى بعد استنصال المودى و عملي المعدة المناصعة من المعدة			المضاعفات المصاحبة		
المعوية غير المعوية خلال الوريد المعوية خلال الوريد المعوية الشاملة TPN السطحي + التغذية المعوية الشاملة TPN الساس التغذية غير المحاليل المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل التغذية غير المعوية السلمحي (محاليل التغذية غير المعوية السلمحي المحاليل التغذية مير المعوية الأساس + محاليل الدهنية الأساس + محاليل الدهنية الومستحليات الدهنية المرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال المرضى بعد استئصال			المريض من العناصر		
المعوية الشّاملة TPN المحاليل المحاليل التغذية غير المحاليل المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل التغذية غير المعوية الشاملة +محاليل الاساس+ محاليل الدهنية الاساس+ محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال حزء من المعدة			المعوية) التغذية غير		
الاساس للتغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل السطحي (محاليل التغذية غير المعوية الشاملة +محاليل الشاملة +محاليل الدهنية الاساس+ محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية تغذية مرضى العمليات الدهنية الجراحية (تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية مرضى بعد استنصال المرضى بعد استنصال جزء من المعدة			المعوية الشاملةTPN		
السطحي (محاليل التغذية غير المعوية الشاملة +محاليل الشاملة +محاليل الاساس+ محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال حزء من المعدة			الاساس للتغذية غير		
الاساس+ محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية اتغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال المرضى من المعدة			السطحي (محاليل التغذية غير المعوية		
تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال المرضى بعد استئصال المعدة ال			الاساس+ محاليل الدهنية		
جزء من المعدة	واجبات	نظري وعملي	تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية	۲	١٣
ا ا ارسادات محصيص و جبه ا					

في اعراض استئصال جزء من المعدة الاغذية المسموح تناولها والاغذية الممنوع تناولها تناولها في حالة الستئصال جزء من المعدة المضاعفات المغذائية لاستئصال جزء من المعدة المضاعفات من المعدة المضاعفات من المعدة المرضى بعد از اله					•	
في اعراض استنصال جزء من المعدة المناوع الاغذية المسوح تناولها في حالة والاغذية المسوح تناولها غير حالة والمنتصال جزء من المعدة المضاعفات من المعدة المضاعفات من المعدة المضاعفات من المعدة المضاعفات سوء امتصاص العناصر جزء من الامعاء الدقيقة المعالجة الإللة جزء من الامعاء الدقيقة المعالجة الدقيقة المعالجة الدقيقة المعالجة المعالجة الفقيقة المعالجة المعال		ت نظریة ۱۳۰متحان نظ	۱۵ تقاریر و واجباه	عملي نهائي	۱۰ امتحان	نهائي ٬
في اعراض استنصال جزء من المعدة الاغذية المسوح تناولها والأغذية المسوح تناولها المعدة المضاعفات استنصال جزء من المعدة المضاعفات الغذائية لاستنصال جزء من المعدة المضاعفات سوء امتصاص العناصر جزء من الامعاء الدقيقة المرضى بعد ازاله الغذائية مضاعفات الدقيقة المعالجة ازالة جزء من الامعاء الدقيقة المعالجة النقية بعد استنصال الدقيقة المعالجة الغذائية بعد استنصال العالم و تغذية بعد ازالة المرارة جزء من الامعاء الدقيقة المعالجة المعالجة المعالجة المعادة المعالجة المع						
في اعراض استئصال اجزء من المعدة الاغنية المسموح تناولها والاغنية المسموح تناولها والاغنية المسموح تناولها في حالة والاغنية الممنوع المناصال جزء من المعدة المضاعفات الغذائية الاستئصال جزء من المعدة المضاعفات من المعدة المرضى بعد ازاله من المعدة الغذائية مضاعفات الغذائية مضاعفات الغذائية بعد استئصال القيقة المعالجة الغذائية بعد استئصال القيقة المعالجة الغذائية بعد استئصال التغذية المرضى بعد تغذية المرضى بعد تغذية المرضى بعد المعام الدقيقة المعالية الجراحية بالقم او تغذية المرضى بعد المنتصال المريء تغذية المرضى الحروق					-تقييم المقرر	.11
في اعراض استنصال جزء من المعدة والاغذية المسموح تناولها والاغذية المسموح تناولها والاغذية المسموح تناولها في حالة والاغذية الممنوع المصناعفات المعدة المضاعفات المعدة المضاعفات من المعدة المنائية لاستنصال جزء من الامعاء الدقيقة تعد ازاله المعادة الدقيقة المعادة الدقيقة المعادة المعادة الدقيقة المعادة الدقيقة المعادة الغذائية مضاعفات الغذائية بعد استنصال الدقيقة المعادة الدقيقة الغذائية بعد الزالة المرارة جزء من الامعاء الدقيقة العملية المرضى بعد تغذية المرضى بعد تغذية المرضى بعد المحاية المراحة بالغم أي المعادة المورة من المرضى بعد المرضى بعد المرضى بعد المرضى بعد المعادة المرضى بعد المرضى بعد المرضى بعد المرضى بعد المرضى بعد المنائصال المرضى بعد المدنى بعد المدنى بعد المدنى بعد المدنى بعد المنائصال المرضى بعد المدنى المدنى بعد المدنى بعد المدنى بعد المدنى بعد المدنى بعد المدنى بعد المدنى المدنى بعد بعد المدنى بعد بعد المدنى بعد بعد المدنى بعد ال	امتحان	نظري وعملي		_	۲	10
	كوزات	نظري وعملي		جزء من المعدة الاعذية المسموح تناولها والاعذية الممنوع التاولها في حالة المتعدة المعدة المضاعفات العذائية لاستئصال جزء من المعدة المرضى بعد از اله العذائية مضاعفات سوء امتصاص العناصر الدقيقة المعادة المعادة العذائية مضاعفات العذائية بعد استئصال العذائية بعد استئصال العذائية بعد الستئصال العذائية بعد الستئصال العذائية بعد استئصال العذائية بعد الستئصال المرارة تغذية المراحية بالفم او تغذية المراحية بالفم او المرضى بعد المرتين المرضى بعد اللوزتين المرضى بعد اللوزتين	۲	1 £

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