

## نموذج وصف المقرر

١. أسم المقرر اسس تغذية	
٢. رمز المقرر FHN1209	
٣. الفصل الثاني	
٤. تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠	
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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• .....</li> <li>• .....</li> <li>• .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• معرفه العلاقة بين الغذاء ووظائف جسم الكائن الحي</li> <li>• معرفة التركيب الكيماوي لجسم الانسان وتوازن الماء والعنا</li> <li>• المعرفة الدورالفسيوولوجي والتغذية للعناصر الغذائية الرئي</li> <li>• وغير الرئيسية</li> <li>• دراسة عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي التي ت</li> <li>• داخل جسم الانسان</li> <li>• معرفة مصادر الطاقة وتوازنها</li> <li>• معرفة القيمة السعرية للاغذية وكيفية احتسابها</li> </ul>
٩. استراتيجيات التعليم و التعلم	
<p>الاستراتيجية</p> <p>طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة .</p> <p>-تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانسان.</p> <p>-الأتماد على مبدأ التعلم التعاوني من خلال تقسيم الطلبة الى مجاميع متجانسة لغرض</p>	

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	الكاربو هيدرات ( ) تعريف الكاربو هيدرات+ تصنيفها+الوظائف الحيوية والفسولوجية للكاربو هيدرات+ 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 الدهنية + الستيرويدات الكولسترول + احماض الصفراء		الدروس العملية، الصفية و المختبر	واجبات
5	٢	<b>Midterm Exam</b>			
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

			<p>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)</p>		
واجبات			<p>الفيتامينات الذائبة بالماء  (مقدمة عن فيتامين C+  خصائصه+امتصاصه  وخرنه في الجسم+  وظائف  الفيتامين+اعراض  نقصه+ الاحتياجات  +مصادره)</p>	٢	13
كوزات			<p>مجموعه فيتامين B  (فيتامين B1+ وظائف  الفيتامين+اعراض  نقصه+ الاحتياجات  +مصادره)+ فيتامين  +B2  خصائصه+وظائف  الفيتامين+اعراض  نقصه+ الاحتياجات  +مصادره) فيتامين  +B6  الفيتامين+اعراض  نقصه+ الاحتياجات  +مصادره)  +البايوتين  (وظائفه+اعراض  نقصه+ الاحتياجات+  مصادره)</p>	٢	14
امتحان			العناصر المعدنية	٢	15

15 اختبارات نظرية 15 واجبات واختبارات عملية 10 تقارير وواجبات نظرية 35 امتحان نظري نهائي 15 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	<a href="https://nutrition.org">.https://nutrition.org</a>

## نموذج وصف المقرر

١-أسم المقرر احصاء حياتي

٢-رمز المقرر COFS1208

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

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](mailto: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 المطلوبو	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	

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

### ١١-تقييم المقرر

٢٥ اختبارات نظرية 10 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 35 امتحان نظري نهائي  
١٥ امتحان عملي نهائي

### ١٢-مصادر التعلم و التدريس

الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

مبادئ الإحصاء الحيوي، محمد محمود سالم،

المراجع الرئيسية (المصادر)

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 FHN24021
٣- الفصل الثاني
٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠
٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة
٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / 100 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

تنقيف 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 | الوصف   |
|--------------|---|
| ١.           | يُعرف الطالب المفاهيم الأساسية لثقافة الغذاء والعادات الغذائية الصحية |
| ٢.           | يصبح الطالب مؤهلا ومدربا على اسلوب التنقيف الغذائي والتقييم الغذائي   |
| ٣.           | تمكين الطالب للعمل في مجال التنقيف 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

30 اختبارات نظرية 10 واجبات و اختبارات عملية 10 تقارير و واجبات نظرية 35 امتحان نظري نهائي  
10 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 واخرو
المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت	

## نموذج وصف المقرر

١-- أسم المقرر تكنولوجيا اغذية

٢- رمز المقرر FHN23016

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

## ٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات 175 ساعة-٧ وحدة

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

الاسم: د.منى نجم خلف الايميل:

## ٨- أهداف المقرر

- .....
- .....
- .....

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

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

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

4. تعريف الطالب بأهم التقنيات والطرق المستخدمة في تصنيع الاغذية

## ٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

### الاستراتيجية

١. تتقيد الطالب حول طرق تصنيع الأغذية المختلفة بطريقة صحية وأمنة.
٢. تصنيع مختلف الاغذية ومنتجاتها

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

### 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 وعملي	كوز
٢	٢	تصنيع السكر ومنتجاته ( صناعة السكروز)		نظري وعملي	كوز
٣	٢	صناعة النشا		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	تصنيع الزيوت والدهون		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	مصادر الزيوت وكيفية الحصول على الزيت الخام		نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	تنقية الزيت الخام		نظري وعملي	كوز
٧	٢	Mid-term Exam		نظري وعملي	كوز
٨	٢	صناعة الشكولاتة		نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	تصنيع الحبوب		نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	صناعة البسكويت		نظري وعملي	واجبات
١١	٢	خواص وتصنيع اللحوم والاسماك		نظري وعملي	واجبات

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

#### ١١-تقييم المقرر

٣٥ اختبارات نظرية 15 واجبات و اختبارات عملية 10تقارير و واجبات نظرية 35امتحان نظري نهائي  
٣٥امتحان عملي نهائي

#### ١٢- مصادر التعلم و التدريس

كتاب تخصص تقنية التصنيع الغذائي/ المملكة العربية السعودية – المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني/ الادارة العامة لتصميم وتطوير المناهج(٢٠٠٨)	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
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 ) كتاب الصناعات الغذائية / د حسين محمد كاطع	المراجع الرئيسية (المصادر)
spectives in Nutrition ,GORDON M.WARDLAW & JEFFREY S. HAMPL	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المج العلمية، التقارير.....)
.https://nutrition.org	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

#### نموذج وصف المقرر

#### ١- أسم المقرر تغذية تطبيقية وحميات

٢- رمز المقرر FHN36030

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

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

٧- أسم مسؤول المقرر الدراسي (أذا 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 تغذوية مختلفة  
الاهتمام بصحة الصائم من خلال الاهتمام بتغذيته

## ٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

### الاستراتيجية

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

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

#### ١١-تقييم المقرر

35اختبارات نظرية 15واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظري نهائي  
٥امتحان عملي نهائي

#### ١٢- مصادر التعلم و التدريس

	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
تغذية الرياضي ،للدكتور عبد الرحمن مقيصر Practical Applications In Sports Nutrition, <a href="#">Heather Fink</a> , <a href="#">Alan Mikesky</a> , <a href="#">Lisa Burgoon</a> · 2011	المراجع الرئيسية (المصادر)
	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المج العلمية، التقارير.....)
<a href="https://nutrition.org">https://nutrition.org</a>	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

١- أسم المقرر: حفظ اغذية

٢- رمز المقرر FHN36031

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

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

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

الاسم: د.منى نجم خلف الايميل:

٨- أهداف المقرر

• .....

<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>١. يتعرف الطالب على فساد الأغذية وانواعه ومسبباته</p> <p>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 و عيوب كل منها.</p> <p>معرفة الأسس العلمية لأعداد وتجهيز المواد الغذائية و اهمية طرق الحفظ المستخدمة واهم العوامل التي تؤثر على طرق الحفظ للأغذية</p>
---------------------------	---

## ٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

<p>طريقة الفاء 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</p>	<p><b>الاستراتيجية</b></p>
---	----------------------------

## 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 و عملي	كوز
٢	٢	شروط التخزين والحفظ الصحيح		نظري و عملي	كوز
٣	٢	حفظ الاغذية باستخدام درجات الحرارة المنخفضة ( التبريد، التجميد)		نظري و عملي	تقارير
٤	٢	حفظ الاغذية باستخدام درجات الحرارة المرتفعة ( البسترة و التعقيم)		نظري و عملي	امتحان
٥	٢	الخطوات العامة لأعداد الخامات الغذائية		نظري و عملي	مناقشة

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

#### ١١- تقييم المقرر

35 اختبارات نظرية و 15 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 30 امتحان نظري نهائي  
٥ امتحان عملي نهائي

## ١٢- مصادر التعلم و التدريس

كتاب حفظ الاغذية / د عمر الناصر ود. عدنان الحامض جامعة حلب/ كلية الهندسة التقنية / تكنولوجيا الاغذية – السنة الثالثة ٢٠٠٧	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
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 )	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 الانترنت

## ١- أسم المقرر تطوير المنتجات الغذائية العلاجية

٢- رمز المقرر FHN47037

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/٤/٣٠

٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية) 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 ستراتيجيات 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 الفاء 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 وعملي	كوز
٢	٢	العلامة التجارية والتعبئة والتغليف والسمات الاخرى للمنتج		نظري وعملي	كوز
٣	٢	العلامة التجارية والتعبئة والتغليف والسمات الاخرى للمنتج		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	تطوير وابتكار منتجات جديدة		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	المترسبات البروتينية المترافقة		نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	تحضير الاغذية المأكولة من بروتينات الحليب		نظري وعملي	كوز
٧	٢	Midterm Exam		نظري وعملي	كوز
٨	٢	منتجات بروتينات الشرش		نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	حليب الاطفال منخفضي الوزن عند الولادة والخدج		نظري وعملي	واجبات

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

#### ١١- تقييم المقرر

35 اختبارات نظرية و 15 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 30 امتحان نظري نهائي  
٥ امتحان عملي نهائي

#### ١٢- مصادر التعلم و التدريس

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

١- أسم المقرر تغذية علاجية ١

٢- رمز المقرر FHN47033

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

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 الامراض او 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 دورالتتقيف الغذائي لما لها تأثيرعلى تغير السلوك وتعزيزالصحة في المجتمع

## ٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية	طريقة لقاء 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 و عملي	كوز
٢	٢	امراض الامعاء الدقيقة (سوء الامتصاص+ الاسهال+ سوء امتصاص الالكتروليت+سوء امتصاص الدهون)		نظري و عملي	كوز
٣	٢	امراض الامعاء الغليظة (التهاب لقولون+ التردب القولوني+الامساك (		نظري و عملي	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		<b>Midterm Exam</b>	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 والفول السوداني	٢	١٤
امتحان	نظري وعملي		حساسية الكروتين	٢	١٥

#### ١١- تقييم المقرر

35 اختبارات نظرية 15 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 30 امتحان نظري نهائي  
٥ امتحان عملي نهائي

## ١٢- مصادر التعلم و التدريس

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

١- أسم المقرر :اساسيات فسلجة انسان

٢- رمز المقرر FHN23014

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 الایمیل:

٨- أهداف المقرر

- ١ معرفة تركيب وفسلجة اجهزة الجسم المختلفة التنفس البولي العصبي العضلي وغيرها اضافة الى التوازن الحراري وحالة الاستتباب الداخلي للجسم وغيرها من الالفسلجية
- 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 تعنى صحة اجهزة الجسم المختلفة
- ٤ معرفة القيم الصحيحة لكافة المتغيرات الفسلجية للجسم

٩- استراتيجيات 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 الانسار

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

الاستراتيجية

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 وعملي	كوز
٢	٢	التنفس - الخلوي وتحرير الطاقة		نظري وعملي	كوز
٣	٢	الاثر - الفسولوجي لدرجة الحرارة وتنظيمها		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	الايض		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	جهاز الدوران		نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	الجهاز الهضمي		نظري وعملي	كوز
٧	٢	البنكرياس - الصفراء المعدة		نظري وعملي	كوز
٨	٢	فسولوجيا الجهاز البولي		نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	التوازن - الحامضي القاعدي		نظري وعملي	واجبات

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

35اختبارات نظرية 15واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظري  
نهائي 15امتحان عملي نهائي

#### ١٢-مصادر التعلم و التدريس

الحسني ضياء ، حسن والهيبي ، صادق محمد ، امين (١٩٩٠) فلسجة الحيوان ، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، جامعة بغداد عشير، عبد الرحيم ، محمد. ٢٠١٥. اساسيات الفلسجة 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 وعدد صم

٢- رمز المقرر: FHN24019

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

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، أختلالات دورة اليوريا وأرتفاع الكالسيوم في الدم.
		٣- التعرف علي كيفية إنتاج واستهلاك الطاقة من خلال طرق الهدم والبناء في العمليات الأيضية.
		٧- التعرف علي مدي تأثير التفاعلات الكيميائية للعناصر الغذائية على وظائف الجسم الميكانيكية وما لذلك من اثر على الحالة الغذائية والصحية للإنسان.
		٨- معرفة تركيب وفسلجة 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

		<p>الاستراتيجية</p> <p>. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضية. معرفة الأهمية البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم القدره على فهم العمليات الحياتيه الايضية التي تحدث داخل الجسم- أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته -</p>
--	--	---

#### ١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضية.7		نظري وعملي	كوز
٢	٢	معرفة الأهمية البايولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائية ومصيرها داخل الجسم. 8		نظري وعملي	كوز

تقارير	نظري و عملي	-القدره على فهم العمليات الحياتيه الايضيه التي تحدث داخل الجسم.	٢	٣
امتحان	نظري و عملي	-أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته .	٢	٤
مناقشة	نظري و عملي	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضيه.	٢	٥
كوز	نظري و عملي	معرفة الأهمية البيولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائيه ومصيرها داخل الجسم.	٢	٦
كوز	نظري و عملي	-القدره على فهم العمليات الحياتيه الايضيه التي تحدث داخل الجسم.	٢	٧
مناقشة	نظري و عملي	-أدراك مايمكن ان يترتب على اي سلوك غذائي يتبعه الفرد في فترة حياته	٢	٨
واجبات	نظري و عملي	. فهم الدور الذي تلعبه الانزيمات المنظمه في التفاعلات الايضيه.	٢	٩
واجبات	نظري و عملي	معرفة الأهمية البيولوجيه لمسارات أيض المواد الغذائيه ومصيرها داخل الجسم.	٢	١٠
واجبات	نظري و عملي	ايض السكريات -	٢	١١
مناقشات	نظري و عملي	ايض البروتينات	٢	١٢
واجبات	نظري و عملي	ايض الفيتامينات -	٢	١٣
كوزات	نظري و عملي	ايض الدهون -	٢	١٤
امتحان	نظري و عملي	العلاقه بين أيض الكربوهيدرات والدهون والبروتينات / مراجعه عامة	٢	١٥

### ١١-تقييم المقرر

35اختبارات نظرية 15واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظ

نهائي 15 امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

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

١-أسم المقرر : تحليل اغذية

٢-رمز المقرر FHN35027

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

## 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 بالأجهزة والم الحديثة المستخدمة لتحليل الغذاء وطرق استخدامها .

## ٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

الاستراتيجية

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

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

-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 و عملي	كوز
٢	٢	التحليل في مجال الضوء المنظور ،التحليل بالأشعة فوق البنفسجية ،التحليل بالأشعة تحت الحمراء		نظري و عملي	كوز
٣	٢	التحليل باللهب والأمتصاص الذري ،التحليل بالهجرة الكهربية، طرق الهجرة الكهربية، الكروماتوگرافي		نظري و عملي	تقارير
٤	٢	كروماتوگرافي الترشيح الهلامي ، كروماتوگرافي التبادل الايوني ، كروماتوگرافي الألفة		نظري و عملي	امتحان
٥	٢	كروماتوگرافي الورق ، كروماتوگرافي الطبقة الرقيقة ، كروماتوگرافي العمود .		نظري و عملي	مناقشة
٦	٢	كروماتوگرافي الغاز السائل		نظري و عملي	كوز
٧	٢	الكروماتوگرافي السائل عالي الكفاءة		نظري و عملي	كوز
٨	٢	الكشف عن غش الاغذية		نظري و عملي	مناقشة

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

١١-تقييم المقرر

35 اختبارات نظرية 15 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 30 امتحان نظ  
نهائي 15 امتحان عملي نهائي

## ١٢-مصادر التعلم و التدريس

تحليل الاغذية تاليف د.باسل دلالي و د.صادق  
الحكيم، 1987 . 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، 1987 . وزارة التعليم العالي / جامعة الموصل.

الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)

[https://people.umass.edu/~mcclemen/581Int  
roduction.html](https://people.umass.edu/~mcclemen/581Introduction.html)

المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

## ١- أسم المقرر :صحة مجتمع

## ٢-رمز المقرر: FHN36032

## ٣-الفصل الاول

## ٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

## 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 بطرق 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		نظري وعملي	تقارير

			المدارس التنقيف الصحي في المدارس - الصحة العينية وصحة الأسنان		
امتحان	نظري وعملي		صحة البيئة:- أهداف صحة البيئة - . تلوث الهواء - . تلوث الماء - . تلوث الهواء . -	٢	٤
مناقشة	نظري وعملي			٢	٥
كوز	نظري وعملي		تلوث الماء	٢	٦
كوز	نظري وعملي		-الماء الصحي - . تصريف الفضلات والنفايات.	٢	٧
مناقشة	نظري وعملي		التغذية -:للفئات العمرية المختلفة - . مكونات الغذاء الأساسية وأهميتها غذاء المرضى	٢	٨
واجبات	نظري وعملي		التنقيف الصحي :- فريق التنقيف الصحي . واجبات الفريق الصحي وكيفية وضع خطة التنقيف الصحي	٢	٩
واجبات	نظري وعملي		خدمات الصحة الريفية . -واجبات فريق الصحة الريفية	٢	١٠
واجبات	نظري وعملي		رعاية المعوقين. أ المعوقين فيزيائيا . ب -المعوقين عقليا	٢	١١
مناقشات	نظري وعملي		الإحصاء الصحي. أ معنى الإحصاء الصحي الطريقة العامة للبحث الصحي . ب - معلومات الولادات والوفيات	٢	١٢
واجبات	نظري وعملي		السيطرة على الإمراض المتوطنة.	٢	١٣
كوزات	نظري وعملي		السيطرة على الأمراض المعدية.	٢	١٤
امتحان	نظري وعملي		التأهيل معنى التأهيل أنواع التأهيل	٢	١٥

١١-تقييم المقرر

35 اختبارات نظرية 15 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 30 امتحان نظ  
نهائي 15-5 امتحان عملي نهائي

## ١٢-مصادر التعلم و التدريس

Text	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
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 FHN35026

## ٣-الفصل الاول

## ٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

## ٥- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٦- عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات الكلية، ١٥ 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 الممرضة 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- استراتيجيات التعليم و التعلم

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

١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمة		نظري وعملي	كوز
٢	٢	انواع المناعة		نظري وعملي	كوز
٣	٢	الاعضاء المناعية		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	الخلايا المناعة		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	المتمم		نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	الاجسام المضادة		نظري وعملي	كوز
٧	٢	الامتحان الشهري		نظري وعملي	كوز
٨	٢	السايتوكينات		نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	المستضد		نظري وعملي	واجبات
١٠	٢	الاستجابة المناعية		نظري وعملي	واجبات
١١	٢	فرط الحساسية		نظري وعملي	واجبات
١٢	٢	المناعة والغذاء		نظري وعملي	مناقشات
١٣	٢	اللقاحات		نظري وعملي	واجبات
١٤	٢	اللقاحات		نظري وعملي	كوزات
١٥	٢	مقدمة		نظري وعملي	امتحان

## ١١-تقييم المقرر

35اختبارات نظرية 15واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظ  
نهائي 15-٥ 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.....)
<a href="https://nutrition.org">https://nutrition.org</a>	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

## ١-أسم المقرر :التغذية خلال مراحل الحياة

## ٢-رمز المقرر: FHN35023

## ٣-الفصل الثاني

٣- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

٤- أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

٥- عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية) 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 الرضاعه لمرحلة الشيخوخة

٨- استراتيجيات التعليم و التعلم

<b>الاستراتيجية</b> طريقة القاء المحاضرة لتزويد الطلبة بالاساسيات النظرية المتعلقة بمخرجات التعليم السابقة. -تطبيق ما تمت معرفته بشكل نظري على المستوى العملي في تغذية الانثى خلال مراحل حياته . -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 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 وعملي	كوز
٢	٢	تغذية المراه بعد الولادة		نظري وعملي	كوز
٣	٢	التغذية خلال فترة الرضاعة(تغذية الام المرضع)		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	تغذية الرضع الطبيعية من الثدي		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	التغذية بالقنينة+ وقت الفطام		نظري وعملي	مناقشة
٦	٢	تغذية الاطفال من عمر ٦ اشهر لسنة		نظري وعملي	كوز
٧	٢	Midterm Exam		نظري وعملي	كوز
٨	٢	تغذية الاطفال من سنة ل٦ سنوات		نظري وعملي	مناقشة
٩	٢	التغذية وامراض الطفولة		نظري وعملي	واجبات

واجبات	نظري وعملي	تغذية طلبة المدارس	٢	١٠
واجبات	نظري وعملي	التغذية خلال فترة المراهقة	٢	١١
مناقشات	نظري وعملي	تغذية الشباب والبالغين	٢	١٢
واجبات	نظري وعملي	التغذية في وسط العمر	٢	١٣
كوزات	نظري وعملي	تغذية النساء في سن الياس	٢	١٤
امتحان	نظري وعملي	التغذية خلال الشيخوخة	٢	١٥

#### ١٠- تقييم المقرر

35 اختبارات نظرية و 15 واجبات و اختبارات عملية 15 تقارير و واجبات نظرية 30 امتحان نظري نهائي 15-5 امتحان عملي نهائي

#### ١١- مصادر التعلم و التدريس

تغذية الانسان ،للدكتور عبدالله الزهيري	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
Essentials of Life Cycle Nutrition,2011, _ Judith Sharlin, Sari Edelman Nutrition Through the Life Cycle,2002, _ Prakash S. Shetty	المراجع الرئيسية (المصادر)
<a href="https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding">https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding</a>	الكتب و المراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)
	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت

#### ١- أسم المقرر :وبانيات الغذاء

٢- رمز المقرر FHN47035

٣- الفصل الثاني

٤- تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

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 الاوبئة Epidemiology والمحددات الرئيسية لانتشار الاوبئة

.....	<p>٣. البحث عن السبب في علم الوبائيات</p> <p>٤. تحري المشاكل الوبائية ( التحليل والاستدلال)</p> <p>٥. استنتاج العلاقة بين عوامل الخطر ( التعرض للمسببات المرضية) و حدوث الامراض الوبائية</p> <p>٦. معرفة الاجراءات التي يجب اتخاذها لمنع اندلاع الامراض الوبائية في مجتمع معين</p> <p>٧. معرفة طرق السيطرة على الامراض الوبائية</p>
-------	---

### ٩- استراتيجيات التعليم و التعلم

<p>الاستراتيجية</p> <p>١. المحاضرات النظرية والعملية</p> <p>٢. العروض التقديمية باستخدام ال 3- data show الزيار الميدانية</p>	
---	--

### ١٠- بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوب	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مقدمه		نظري وعملي	كوز
٢	٢	الثالوث الوبائي		نظري وعملي	كوز
٣	٢	الرصد الوبائي		نظري وعملي	تقارير
٤	٢	المستودع (الخازن) Reservoir		نظري وعملي	امتحان
٥	٢	وطرق انتقال العدوى واشكال 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

مناقشة	نظري وعملي		قياس الامراضية	٢	٨
واجبات	نظري وعملي		قياس الخطورة	٢	٩
واجبات	نظري وعملي		جمع وتبويب المعلومات الوبائية	٢	١٠
واجبات	نظري وعملي		طرق السيطرة والحد من الوباء	٢	١١
مناقشات	نظري وعملي		Steps in Epidemic Investigation	٢	١٢
واجبات	نظري وعملي		Steps in Epidemic Investigation	٢	١٣
كوزات	نظري وعملي		قياس المرض في المجتمع	٢	١٤
امتحان	نظري وعملي		قياس الامراضية	٢	١٥

#### ١١-تقييم المقرر

35اختبارات نظرية 15واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظري نهائي 15-٥امتحان عملي نهائي

#### ١٢- مصادر التعلم و التدريس

Victor.J. Schoenbach & Wayne.D. Rosamond. (2000).Understanding the fundamentals of Epidemiology	الكتب المقرر المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
2. Springer. (2009). Epidemiology and biostatics: an introduction to clinical research.	المراجع الرئيسية (المصادر)
Victor.J. Schoenbach & Wayne.D. Rosamond. (2000).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 COFS48041

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٢٠٢٤/4/٣٠

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

	<p>1- تحديد ما هو صواب وما هو خطأ وما يجب أن يكون عليه سلوك الموظف في اطار معايير جديدة</p> <p>2 -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</p> <p>3-ضمان تصرف الموظف في الشؤون العامة بشكل موضوعي ونزيه.</p> <p>ضمان التوازن بين الأحكام الأخلاقية وضرورة المحافظة على</p> <p>4- حريات وحقوق الموظفين</p> <p>إزالة الطابع التسلطي الذي يمكن أن تتصف به إدارة</p>
--	---

#### ٩-أستراتيجيات التعليم و التعلم

	<b>الاستراتيجية</b>
<p>تسهم في بناء سياسات مقبولة ذات مواصفات عالية في المؤسسات، وتر ملامح التقدم والتطور والرقي لموظفي المستقبل، وتؤسس نظاما لممارسة المهن المختلفة في المستقبل لغرض الجودة الشاملة كواحدة من أ 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 النقا وتعزيز الالتزام بأخلاقيات المهنة</p>	

#### ١٠-بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبو	أسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢	مفهوم اخلاق المهنة		نظري و عملي	كوز
٢	٢	المقومات العامة لأخلاقيات المهنة		نظري و عملي	كوز
٣	٢	وسائل ترسيخ اخلاقيات المهنة		نظري و عملي	تقارير

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

#### ١١-تقييم المقرر

35اختبارات نظرية 15واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظ

نهائي 15 امتحان عملي نهائي

١٢-مصادر التعلم و التدريس

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

١-أسم المقرر تغذية علاجية ٢

٢-رمز المقرر FHN48040

٣-الفصل الثاني

٤-تاريخ اعداد هذا الوصف ٣٠/4/٢٠٢٤

٥-أشكال الحضور المتاحة حضور بالقاعة

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

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

الاسم: د.زهراء ريسان كريم الایمیل:

## 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 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-أستراتيجيات التعليم و التعلم

### الاستراتيجية

طريقةلقاء 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 وعملي	كوز

كوز	نظري وعملي		امراض الكبد	٢	٢
تقارير	نظري وعملي		هشاشة العظام	٢	٣
امتحان	نظري وعملي		سوء التغذية المتسبب عن نقص البروتين والطاقة - مرض الكواشيركور -Kwashiorkor مرض المارسماس Marasmus	٢	٤
مناقشة	نظري وعملي		امراض الكلى(وظائف الكلى+الفشل الكلوي+ العلاج الغذائي للفشل الكلوي+النظام الغذائي للفشل الكلوي المزمن+ حصو الكلى+ الوجبات الحامضية والقاعدية	٢	٥
كوز	نظري وعملي		تغذية مرضى داء النقرس	٢	٦
كوز	نظري وعملي		<b>Midterm Exam</b>	٢	٧
مناقشة	نظري وعملي		تغذية مرضى تكيس المبايض	٢	٨
واجبات	نظري وعملي		الفيلد كيتون يوريا	٢	٩
واجبات	نظري وعملي		التغذية والسرطان	٢	١٠
واجبات	نظري وعملي		الوجبات الغذائية في المستشفيات (الوجبة الغذائية 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	٢	١١

مناقشات	نظري وعلمي	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 بلانوبالتغذية غير المعوية (احتياجات المريض من العناصر الغذائية اثناء التغذية غير المعوية ) التغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي + التغذية المعوية الشاملة TPN + تحضير المحاليل الاساس للتغذية غير المعوية خلال الوريد السطحي (محاليل التغذية غير المعوية الشاملة +محاليل الاساس+ محاليل الدهنية او مستحلبات الدهنية	٢	١٢
واجبات	نظري وعلمي	تغذية مرضى العمليات الجراحية (تغذية المرضى بعد استئصال جزء من المعدة ارشادات لتخطيط وجبة 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	٢	١٣
كوزات	نظري وعلمي	تغذية المرضى بعد ازاله جزء من الامعاء الدقيقة سوء امتصاص العناصر الغذائية مضاعفات	٢	١٤

			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		
امتحان	نظري وعملي		تغذية مرضى الحروق والكسور	٢	١٥

### ١١-تقييم المقرر

35اختبارات نظرية 15 واجبات و اختبارات عملية 15تقارير و واجبات نظرية 30امتحان نظري نهائي 15 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.....)
<a href="https://nutrition.org">.https://nutrition.org</a>	المراجع الالكترونية، مواقع الانترنت