



السنة الأكاديمية لاعتماد توصيف المقرر	2022-2021	السنة الأكاديمية لآخر تغيير على توصيف المقرر	مقرر يطرح لأول مره
رمز المقرر	BIOL302E	اسم المقرر	علم التغذية
عدد الساعات المعتمدة	3	المستوى الدراسي	بكلوريوس
الكلية	الاداب والعلوم الانسانية	القسم	العلوم الاساسية
المتطلب السابق	BIOL301E	المتطلب الموازي	لا يوجد

## 1. مقدمة عن المقرر

يتضمن المقرر الصحة الشخصية والصحة العامة، الصحة البيئية، التغذية والصحة، أنواع الأمراض الغذائية ومسبباتها، أنواع الأمراض الغذائية التي تصيب الأطفال وكيفية الوقاية منها، الأمراض السارية والوبائية التي تنتقل عن طريق الغذاء، الغذاء وعملية الهضم والتلوث الغذائي.

## 2. أهداف المقرر

[يهدف هذا المقرر إلى اكساب الطلبة الأتي:

فهم المقصود بالصحة الشخصية والصحة العامة، التمييز بين الصحة البيئية، التغذية والصحة، تركيب جسم الانسان، فهم وتمييز أنواع الأمراض الغذائية ومسبباتها، أنواع الأمراض الغذائية التي تصيب الأطفال وكيفية الوقاية منها، التمييز بين الأمراض السارية والأوبئة والوقاية منها، فهم أنواع الغذاء وعملية الهضم والتلوث الغذائي.]

## 3. مخرجات التعلم، وطرق التدريس والتقييم

مخرجات التعلم (نهائي)	طرق التدريس والتعلم (بنالاي)	التقييم (بنالاي)
عند الانتهاء بنجاح من هذا المقرر، سيكون الطالب قادرا على أن: فهم المقصود بالصحة الشخصية والصحة العامة	نظري: محاضرات، عرض بوربوينت وحلول التمارين.	المشاركة النقاش الصفي حلول التمارين مجموعات تقييم المدرس
التمييز بين الصحة البيئية، التغذية والصحة، تركيب جسم الانسان	نظري: محاضرات، عرض بوربوينت، حلول التمارين و المسائل الرياضية	امتحان +مشاركة النقاش الصفي حلول المسائل مجموعات تقييم المدرس
فهم وتمييز أنواع الأمراض الغذائية ومسبباتها، أنواع الأمراض الغذائية التي تصيب الأطفال وكيفية الوقاية منها	نظري: محاضرات، عرض بوربوينت ، حلول التمارين و المسائل الرياضية	المشاركة النقاش الصفي عروض تقديمية مجموعات تقييم المدرس
التمييز بين الأمراض السارية والأوبئة والوقاية منها،	نظري: محاضرات، عرض بوربوينت (حلول التمارين و المسائل الرياضية).	المشاركة النقاش الصفي عروض تقديمية



مجموعات تقييم المدرس		
المشاركة النقاش الصفي عروض تقديمية مجموعات تقييم المدرس	نظري: محاضرات، عرض بوربوينت (حلول التمارين و المسائل الرياضية)	فهم أنواع الغذاء وعملية الهضم والتلوث الغذائي.

#### 4. توزيع الدرجات

النسبة المئوية للدرجات النهائية (%)	التقييم
20% (15% للنظري و 5% للعملي)	امتحان نصف الفصل
20%	اختبارات دورية
20% (10% للنظري و 10% تقارير العملي)	تقارير ولقاء الابحاث والواجبات المنزلية
40% (30% للنظري و 10% للعملي)	الامتحان النهائي
100%	المجموع

#### 5. درجات النجاح المطلوبة

سيحقق الطلاب 3 من الساعات المعتمدة لهذا المقرر، وذلك بالنجاح في كل تقييمات المقرر (بدلا من ذلك، قائمة تقييمات نجاح إجبارية\*)  
و تحقيق الحد الأدنى من النتيجة الإجمالية 50%  
\* التأكد من أن تؤخذ كل مخرجات التعلم في الاعتبار

#### 6. محتوى البرنامج (دلالي)

مقدمة عن المقرر
الفصل الأول الصحة والتغذية
الفصل الأول الصحة والتغذية (تكلمة)
الفصل الأول الصحة والتغذية (تكلمة)
الفصل الثاني: أهمية التغذية للصحة والتنمية
الفصل الثاني: أهمية التغذية للصحة والتنمية
الفصل الثالث: العناصر الغذائية
الفصل الثالث: العناصر الغذائية
الفصل الثالث: العناصر الغذائية
الفصل الرابع- الطبق الغذائي الصحي
الفصل الرابع- الطبق الغذائي الصحي
الفصل الخامس: ملامح إنتاج واستهلاك الغذاء في الوطن العربي



6. محتوى البرنامج (دلالي)	
الفصل الخامس: ملامح إنتاج واستهلاك الغذاء في الوطن العربي	
أمتحان نصف فصل	
الفصل السادس: التغذية المتوازنة في المراحل العمرية المختلفة	
الفصل السادس: التغذية المتوازنة في المراحل العمرية المختلفة	
الفصل السابع: سلامة الغذاء وجودته	
الفصل السابع: سلامة الغذاء وجودته	
الفصل الثامن: النظم الغذائية	
الفصل الثامن: النظم الغذائية	
الفصل التاسع: الأمراض المرتبطة بالتغذية	
الفصل التاسع: الأمراض المرتبطة بالتغذية	
الفصل التاسع: الأمراض المرتبطة بالتغذية	
الفصل التاسع: الأمراض المرتبطة بالتغذية	
الفصل العاشر: التغذية العلاجية	
الفصل العاشر: التغذية العلاجية	
مجموع الساعات	45
ساعات الدراسة المستقلة الموصى بها	
مجموع ساعات المقرر	

#### 7. المراجع الموصى بها

المرجع الأساسي:

> منى أحمد صادق: تغذية الإنسان، دار المسيرة للنشر والتوزيع، الاردن، 2017.<  
المكتبة + مصادر الأترنت:

المصادر المفتوحة للتعلم:

1. عبد الرحمن مصيفر و محمد زين علي: الغذاء والإنسان: مبادئ علوم الغذاء والتغذية، دار القلم للنشر، دبي.
2. عصام حسن عويضة: أساسيات تغذية الإنسان، العبيكان، السعودية.
3. حامد التكروري و خضر المصري: علم التغذية العامة: أساسيات في تغذية الإنسان، الدار العربية للنشر، القاهرة.
4. أمال عبد الله فوزي: الأمن الغذائي وتكنولوجيا الغذاء، دار الجنادرية للنشر، السعودية.
5. الدورات العلمية ذات العلاقة بالتغذية



6. البرامج التي تعتمد على الكمبيوتر أو الأقراص المضغوطة أو المعايير المهنية أو الأنظمة ذات العلاقة بالتغذية.