

**كلية التقنية الطبية/ مرزق**

**نموذج توصيف مقرر دراسي**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | اسم المقرر والرمز | **التغذية العامة PT603** |
| 2 | منسق المقرر | أ.سالمة إبراهيم محمد إدريويج |
| 3 | القسم / الشعبة التي تقدم البرنامج | قسم تقنية الأدوية |
| 4 | الأقسام العلمية ذات العلاقة بالبرنامج | لا يوجد |
| 5 | الساعات الدراسية للمقرر | 24 |
| 6 | اللغة المستخدمة في العملية التعليمية | اللغة العربية / الإنجليزية |
| 7 | السنة الدراسية / الفصل الدراسي | السادس |
| 8 | تاريخ وجهة اعتماد المقرر | ربيع 2017 |

اهداف المقرر:

* معرفة المفاهيم الأساسية في الغذاء والتغذية
* التعرف على العناصر الغذائية التي يحتاجها الجسم ومصادرها في الغذاء.
* التعرف على التغذية في مراحل الحياة المختلفة .
* يفهم دور الوجبات الغذائية المتوازنة في معالجة بعض المشاكل الصحية المعاصرة .

محتويات المقرر:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **الموضوع العلمي** | **عدد الساعات** | **محاضرة** | **معمل** | **تمارين** |
| **مفاهيم أساسية في الغذاء والتغذية: أهمية علم التغذية وعلاقته بالعلوم الأخرى، تعريفات لمصطلحات ذات علاقة بالغذاء والتغذية.** | **2** | **الأولى** | **-** | **-** |
| **الطاقة: أهميتها ووحدات قياسها، محتوى الأغذية منها، احتياجات الجسم منها:احتياجات الأيض الأساسي والعوامل الأخرى التي تسهم في احتياجات الطاقة** | **2** | **الثانية** | **-** | **-** |
| **الكربوهيدرات: تركيبها وأنواعها ووظائفها ومصادرها، الهضم والامتصاص والتمثيل والاحتياجات، الكحول والتغذية، الألياف النباتيه وأهميتها للصحة** | **2** | **الثالثة** | **-** | **-** |
| **الدهون: تركيبها وأنواعها ووظائفها ومصادرها، الهضم والامتصاص والتمثيل والاحتياجات، أهمية الأحماض الدهنية، علاقة الدهنيات والكوليسترول بالصحة** | **2** | **الرابعة** | **-** | **-** |
| **البروتنيات: مكوناتها ووظائفها ومصادرها. الهضم والامتصاص والتمثيل والاحتياجات. الأحماض الأمينية ونوعية البروتينات وتكاملها والعوامل المؤثرة في الاستفادة منها.** | **2** | **الخامسة** | **-** | **-** |
| **الماء وأهميته في التغذية: وظائفه ومصادره للجسم والاحتياجات منه. نقص الماء: أسبابه وأضراره وطرق تلافيه، الألياف الغذائية (تعريفها - أنواعها - أهميتها - الحاجة اليومية منها - مصادرها - أعراض نقصها).** | **2** | **السادسة** | **-** | **-** |
| **الفيتامينات: تصنيفها وأنواعها ووظائفها ومصادرها، أعراض نقصها والاحتياجات منها** | **2** | **السابعة** |  |  |
| **العناصر المعدنية: تصنيفها ووظائفها ومصادرها وأعراض نقصها والاحتياجات منها** | **2** | **الثامنة** | **-** | **-** |
| **المجموعات الغذائية و تخطيط الوجبات الفذائية الصحية** | **2** | **التاسعة** | **-** | **-** |
| **التغذية في مراحل الحياة المختلفة والاهتمامات الغذائية للمراحل المختلفة و المكملات الغذائية** | **2** | **العاشرة** | **-** | **-** |
| **مشاكل تفاعل الدواء مع العناصر الغذائية. تأثيرات العقاقير على العناصر الغذائية. تأثيرات العناصر الغذائية والغذاء على العقاقير الطبية.** | **2** | **الحادي عشر** | **-** | **-** |
| **صحة الأغذية وسلامتها: طرق حفظ الأغذية، الأمراض المرتبطة بالغذاء والوقاية منها، المواد المضافه: أنواعها، وظائفها ومدى سلامتها** | **2** | **الثاني عشر** | **-** | **-** |

**طرق التدريس**: المحاضرات

**طرق التقييم:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ت** | **طرق التقييم** | **تاريخ التقييم** | **النسبة المئوية** |
| 1 | التجارب المعملية | **أسبوعيا** | **10** |
| 2 | قراءة الوصفات وحساب الجرعات | **اسبوعيا** | **5 %** |
| 3 | النشاط | **أسبوعيا** | **5 %** |
| 4 | الامتحان النصفي | **الاسبوع السادس** | **15%** |
| 5 | الامتحان النهائي العملي | **الاسبوع الرابع عشر** | **15 %** |
| 6 | الامتحان النهائي النظري | **الاسبوع السادس عشر** | **50%** |
| **المجموع** | | | **100%** |

المراجع:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **عنوان المراجع** | **الناشر** | **النسخة** | **المؤلف** | **مكان تواجدها** |
| **الكتب الدراسية المقررة** | **. Ktab INCدرويش مصطفي (2014).في الصحة والغذاء ,**  **عبدالرحمن مصيقر .,محمد زين علي(1999).الغذاء والإنسان (مبادئ علوم والتغذية ),جمعية التغذية العربية ,الطبعة الأولى.**  **عبدالرحمن مصيقر (2019).الغذاء والتغذية - منظمة الصحة العالمية ,اكاديميا.,**  **عصام بن حسن عويضة (2009 ). أساسيات تغذية الإنسان ,مكتبة العبيكان,الطبعة الثالثة ,الرياض.**  **منى خليل عبدالقادر (2005).أساسيات علم التغذية ,مجموعة نيل العربية ,مصر .**  **مدحت خليل (2014).محاذير طبية عن تدخلات الدواء مع الطعام ,جريدة الشرق الأوسط ,العدد 12176.**  **عطية ,ع ,م ؛ البهي ع,م؛ الدشلوطي,م,س(2006).طرق حفظ الأطعمة, دار الشعاع للطباعة والنشر الطبعة الأولى.** | | | |
| **كتب مساعدة** | **إيمان أمحمد محمد على ( 2018). التداخلات الدوائية الغذائية ,بحث تخرج مقدم لإستكمال درجة البكالوريس ,كلية الطبية مرزق /قسم تقنية الأدوية. )** | | | |

**رئيس القسم:** ا.مبروكة محمد عبدالله

**منسق الجودة:** أ. حنان الحاج علي

**رئيس قسم الجودة:/** أ. خديجة عبدالسلام سعد