

وصف المواد

تخصص تكنولوجيا التغذية العلاجية والحمية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703111	أساسيات علم التغذية و الحميات	1	0703211

يغطي هذا المقرر المفاهيم الأساسية للتصنيفات ، المصادر ، وظائف العناصر الغذائية ، بما في ذلك المغذيات الكبيرة: الماء ، البروتين ، الكربوهيدرات ، الدهون .والمغذيات الدقيقة: الفيتامينات والمعادن .عملية الهضم والامتصاص والنقل والاستفادة وتخزين المواد الغذائية في البشر والتفاعل بين النظام الغذائي والصحة .كما يقدم لمحة عامة عن التغذية وعلم التغذية كمهنة ، بما في ذلك الفرص الوظيفية ، ونطاق الممارسة ، والاعتمادات ، والأخلاق ، والتعاون مع التخصصات الأخرى .وحدات ذاتية التوجيه حول المصطلحات الطبية والتغذوية والحمية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703112	أساسيات علم التغذية و الحميات عملي	2	*0703111

*او مترامن

يغطي هذا المقرر التطبيق العملي للمفاهيم الأساسية للتصنيفات ، المصادر ، وظائف العناصر الغذائية ، بما في ذلك المغذيات الكبيرة: الماء ، البروتين ، الكربوهيدرات ، الدهون .والمغذيات الدقيقة: الفيتامينات والمعادن . عملية الهضم والامتصاص والنقل والاستفادة وتخزين المواد الغذائية في البشر والتفاعل بين النظام الغذائي والصحة .كما يقدم لمحة عامة عن التغذية وعلم التغذية كمهنة ، بما في ذلك الفرص الوظيفية ، ونطاق الممارسة ، والاعتمادات ، والأخلاق ، والتعاون مع التخصصات الأخرى .وحدات ذاتية التوجيه حول المصطلحات الطبية والتغذوية والحمية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703121	مبادئ علم الغذاء	3	0300141

مقدمة عن علم الأغذية . العناصر الغذائية : خصائصها ومصادرها وأهميتها ، مقدمة في طرق حفظ الأغذية المختلفة. مقدمة في الاحياء الدقيقة وأهميتها في علوم الاغذية وعوامل تلف وفساد الأغذية . الجودة الغذائية والتطورات الحديثة في علوم الاغذية والوضع الغذائي في الأردن والعالم .

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703231	الاحياء الدقيقة العامة لطلبة التغذية	1	0300142

مقدمة حول الجراثيم، بيئة الجراثيم، تركيب الجراثيم، الوظيفة والأيض والتكاثر في الأحياء الدقيقة، الوراثة في البكتيريا، الفيروسات المحللة للبكتيريا، الفطريات، البكتيريا المعوية، البكتيريا المختلطة، البكتيريا الموجبة والسالبة لصبغة جرام، التفاعلات بين الميكروبات والعلاقات التعايشية، أمراض البكتيريا، استغلال الأحياء الدقيقة من قبل الإنسان.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703232	الأحياء الدقيقة العامة عملي لطلبة التغذية	2	0703232 *

*او مترامن

الجزء العملي مكمل لمساق الأحياء الدقيقة العامة لطلبة التغذية (0703231) ويتضمن تزويد الطالب بمهارات تطبيق الإجراءات الأساسية لاعداد العينات ، والتعداد الميكروبي و استخدام وسائط النمو الزراعية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703211	الكيمياء الحيوية لطلبة التغذية	2	0300136

دراسة المزايا الكيماوية للمادة الحية، دراسة كيمياء البروتينات والأحماض الأمينية وتنقيتها ومعرفة خواصها، الطاقة الحركية للأنزيمات والتنشيط وميكانيكاته وتنظيم عمل الأنزيمات، دراسة كيمياء السكريات والدهون، والفيتامينات، ومرافقات الأنزيمات والأحماض النووية وتصنيعها وصناعة البروتينات والعوامل الضابطة لعمليات النسخ والترجمة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703212	الكيمياء الحيوية عملي لطلبة التغذية	1	0703211 *

*او مترامن

دراسة تطبيقية لمساق الكيمياء الحيوية لطلبة التغذية (0703211) من حيث المزايا الكيماوية للمادة الحية، دراسة كيمياء البروتينات والأحماض الأمينية وتنقيتها ومعرفة خواصها، الطاقة الحركية للأنزيمات والتنشيط وميكانيكاته وتنظيم عمل الأنزيمات، دراسة كيمياء السكريات والدهون، والفيتامينات، ومرافقات الأنزيمات والأحماض النووية وتصنيعها وصناعة البروتينات والعوامل الضابطة لعمليات النسخ والترجمة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703213	أساسيات تغذية الانسان	2	0703112

يغطي هذا المساق المفاهيم التطبيقية لتغذية الانسان مع التركيز على عناصر عملية الرعاية الغذائية ، ودور التغذية وأخصائي التغذية ومفهوم الأدلة الغذائية .معايير النظام الغذائي الصحي والمعايير الغذائية وطرق تحديدها في ظل الظروف الفسيولوجية المختلفة .المواد الغذائية الأساسية مصادر الغذاء ومتطلباتها الجسم في مراحل الحياة المختلفة .سوء التغذية لدى الأفراد والمجتمع وتقييمه وإدارته وتفاعلات المغذيات الدوائية وتخطيط نظام غذائي متوازن وصحي والعادات الغذائية المحلية ومشكلات الغذاء العالمية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
------------	------------	------------------	----------------

0703214	أساسيات تغذية الانسان عملي	1	* 0703213
---------	----------------------------	---	-----------

*او مترامن

يغطي هذا المساق التطبيق العملي لمفاهيم تغذية الانسان مع التركيز على عناصر عملية الرعاية الغذائية ، ودور التغذية وأخصائي التغذية ومفهوم الأدلة الغذائية .معايير النظام الغذائي الصحي والمعايير الغذائية وطرق تحديدها في ظل الظروف الفسيولوجية المختلفة .المواد الغذائية الأساسية مصادر الغذاء ومتطلباتها الجسم في مراحل الحياة المختلفة .سوء التغذية لدى الأفراد والمجتمع وتقييمه وإدارته وتفاعلات المغذيات الدوائية وتخطيط نظام غذائي متوازن وصحي والعادات الغذائية المحلية ومشكلات الغذاء العالمية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703221	كيمياء و تحليل الاغذية	2	0703121

يغطي هذا المساق المبادئ العلمية الأساسية للتفاعلات الكيميائية / الكيميائية الحيوية للكربوهيدرات والدهون والبروتينات وغيرها من المكونات في الأغذية الطازجة والمجهزة فيما يتعلق بجودة الأغذية .يتم التأكيد على شروط التفاعل والعمليات التي تؤثر على اللون والنكهة والملح والتغذية وسلامة الغذاء .وتشمل هذه التنشيط والتحكم في التفاعلات البيولوجية الأنزيمية وغير الإنزيمية في الفواكه والخضروات ، وعواقب هجرة المياه على جودة الأغذية ؛ الجيلاتينية - الارتجاع في مستحلبات الطعام والغذاء القائمة على النشاء .يغطي هذا المساق مبادئ وأساليب وتقنيات التحليل الفيزيائي والكيميائي والحيوي للأغذية .سيتم التركيز بشكل كبير على فهم المبادئ الأساسية لأساليب التحليل الكلاسيكية والأدوات ، مع مزيد من التركيز على تفاصيل طرق محددة .سيتم تقديم معايير لاختيار مختلف الأساليب التحليلية .سيتم دراسة خطة أخذ العينات والتقنيات وطرق علاج البيانات .سوف تركز موضوعات المحاضرات على الطرق الشائعة للتحليل التقريبي والتقنيات ذات الصلة المستخدمة في تحليل المكونات الغذائية والغذائية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703222	كيمياء و تحليل الاغذية عملي	2	* 0703221

*او مترامن

يغطي هذه المساق تطبيقا عمليا للمبادئ العلمية الأساسية للتفاعلات الكيميائية / الكيميائية الحيوية للكربوهيدرات والدهون والبروتينات وغيرها من المكونات في الأغذية الطازجة والمجهزة فيما يتعلق بجودة الأغذية .يتم التأكيد على شروط التفاعل والعمليات التي تؤثر على اللون والنكهة والملح والتغذية وسلامة الغذاء .والتركيز بشكل كبير على فهم المبادئ الأساسية لأساليب التحليل الكلاسيكية والأدوات ، مع مزيد من التركيز على تفاصيل طرق محددة . وكذلك التعرف على أدوات تحليل الأغذية: المطياف الضوئي، TLC، GLC، GC، HPLC،مقياس الانكسار، مقياس الألوان، ومطياف الامتصاص الذري

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703233	الأحياء الدقيقة في الأغذية	1	0703231

يغطي هذا المساق مبادئ علم الأحياء المجهرية للأغذية: علم الأحياء وعلم الأوبئة للكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية ، بما في ذلك البكتيريا والخمائر والفطريات والبروتوزوا والفيروسات والكائنات الحية الدقيقة المسببة للتلف الغذائي ؛ الميكروبيولوجيا لحفظ الأغذية والسلع الغذائية ؛ الأطعمة المخمرة؛ المبادئ والأساليب لفحص وتعداد وتحديد الكائنات الدقيقة المرتبطة بالأطعمة ؛ مراقبة الجودة

الميكروبيولوجية ، ومخططات الجودة .سوف تستوعب الدورة الظروف التي تتحكم في الكائنات الدقيقة في الأطعمة وتكون قادرة على تطبيق هذا الفهم على حالات تصنيع الأغذية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703234	الأحياء الدقيقة في الأغذية عملي	2	* 0703233

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجزء العملي التطبيقي بتزويد الطالب بمهارات تطبيق لمبادئ علم الأحياء المجهرية للأغذية: علم الأحياء وعلم الأوبئة للكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية ، بما في ذلك البكتيريا والخمائر والفطريات والبروتوزوا والفيروسات والكائنات الحية الدقيقة المسببة للتلف الغذائي ؛ الميكروبيولوجيا لحفظ الأغذية والسلع الغذائية ؛ الأطعمة المخمرة؛ المبادئ والأساليب لفحص وتعداد وتحديد الكائنات الدقيقة المرتبطة بالأطعمة ؛ مراقبة الجودة الميكروبيولوجية ، ومخططات الجودة. وعزل أنواع مختلفة من الكائنات الحية الدقيقة في الغذاء باستخدام وسائط النمو الزرع العامة والتشخيصية .وكذلك الظروف التي تتحكم في الكائنات الدقيقة في الأطعمة لتتكون القدرة على تطبيق هذا الفهم على حالات تصنيع الأغذية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703321	حفظ وتصنيع الأغذية	1	0703233

يغطي هذا المساق الجودة والسلامة والعوامل الغذائية للأغذية والمنتجات الغذائية ، مع التقنيات المستخدمة للسيطرة على هذه العوامل ومنع تلف الأغذية .التأكيد على الطرق العامة لحفظ الأغذية بما في ذلك استخدام الحرارة ، مثل التعليب ، والبسترة ، والتبخير ، والتجفيف بالشمس ، والجفاف والتدخين ؛ استخدام البرد مثل التبريد والتجميد ؛ استخدام المواد الكيميائية مثل الملح والسكر والخل ، والأحماض البنزويك واللاكتيك .التخمر كما الخليك ، اللاكتيك ، الكحولية ، وما إلى ذلك ؛ وسائل ميكانيكية كعمليات تفريغ وتصفية وترشيح.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703322	حفظ وتصنيع الأغذية عملي	2	* 0703321

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجزء العملي في الجودة والسلامة والعوامل الغذائية للأغذية والمنتجات الغذائية ، مع التقنيات المستخدمة للسيطرة على هذه العوامل ومنع تلف الأغذية .التأكيد على المهارات التطبيقية اللازمة في الطرق العامة لحفظ الأغذية من خلال التجارب التطبيقية في ذلك واستخدام الحرارة ، مثل التعليب ، والبسترة ، والتبخير ، والتجفيف بالشمس ، والجفاف والتدخين ؛ استخدام البرد مثل التبريد والتجميد ؛ استخدام المواد الكيميائية مثل الملح والسكر والخل ، والأحماض البنزويك واللاكتيك .التخمر كما الخليك ، اللاكتيك ، الكحولية ، وما إلى ذلك ؛ وسائل ميكانيكية كعمليات تفريغ وتصفية وترشيح.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
------------	------------	------------------	----------------

0703111	1	تقييم الحالة التغذوية	0703341
---------	---	-----------------------	---------

يغطي هذا المساق تعريف التقييم وأهميته ؛ الأساليب والأدوات وتفسير البيانات في تقييم الحالة التغذوية للمجموعات والأفراد بما في ذلك النظام الغذائي ، والقياسات البشرية ، والكيمياء الحيوية ، وتكوين الجسم والتقييم السريري ، وكذلك القياسات الصحية الأخرى في الأفراد والمجتمع .وهو يغطي حدود الطرق المختلفة المستخدمة لجمع المعلومات الغذائية .تحليل وتقييم النظام الغذائي باستخدام منهجية نوعية وكمية ، وتقنيات لقياس نفقات الطاقة والتقييم البيوكيميائي.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703342	تقييم الحالة التغذوية عملي	2	*0703341

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجانب التطبيقي العملي للأساليب والأدوات وتفسير البيانات في تقييم الحالة التغذوية للمجموعات والأفراد بما في ذلك النظام الغذائي ، والقياسات البشرية ، والكيمياء الحيوية ، وتكوين الجسم والتقييم السريري ، وكذلك القياسات الصحية الأخرى في الأفراد والمجتمع .وهو يغطي حدود الطرق المختلفة المستخدمة لجمع المعلومات الغذائية .تحليل وتقييم النظام الغذائي باستخدام منهجية نوعية وكمية ، وتقنيات لقياس نفقات الطاقة والتقييم البيوكيميائي.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703343	التغذية الطبية العلاجية 1	1	0703213

يغطي هذا المساق دور العلاج بالتغذية الطبية في الوقاية والعلاج من الأمراض والاضطرابات السريرية . ويهدف إلى تطوير المعرفة السريرية ، ومهارات حل المشكلات ، والتفكير السريري المتعلق باضطرابات التغذية ، بما في ذلك المسببات والفيزيولوجيا المرضية ، وكذلك عملية الرعاية الغذائية بما في ذلك التقييم والتشخيص والتخطيط للتدخل التغذوي وتقييم التدخل وإدارة النتائج لمرض الكبد .رعاية المسنين؛ أمراض الأمعاء الالتهابية ، والقرحة .أمراض الجهاز الهضمي والكلى .اضطرابات الاكل؛ & دعم التغذية في الإعدادات السريرية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703344	التغذية الطبية العلاجية 1 عملي	2	*0703343

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجزء التطبيقي لدور العلاج بالتغذية الطبية في الوقاية والعلاج من الأمراض والاضطرابات السريرية حيث يتضمن تطبيق للنظام الغذائي العلاجي وعملية توثيق الأغذية في ملفات المريض. دراسات الحالة: السمنة ونقص الفيتامينات والمعادن والسمية. العلاج التغذوي للجهاز الهضمي، والحروق وأمراض الدم، واضطرابات التغذية، والحساسية الغذائية، والسيطرة على السكري بالحمية الغذائية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703345	التغذية الطبية العلاجية 2	1	0703343

يغطي هذا المساق دور العلاج بالتغذية الطبية في الوقاية والعلاج من الأمراض والاضطرابات السريرية . تهدف هذه الدورة إلى تطوير المعرفة السريرية ، ومهارات حل المشكلات ، والتفكير السريري المتعلق باضطرابات التغذية ، بما في ذلك المسببات والفيزيولوجيا المرضية ، بالإضافة إلى عملية الرعاية التغذوية بما في ذلك التقييم والتشخيص والتخطيط للتدخل التغذوي وتقييم التدخل وإدارة نتائج الحساسية الغذائية التعصب ، داء السكري ، وفقر الدم ، وأمراض القلب والأوعية الدموية ، وارتفاع ضغط الدم ، وهشاشة العظام ، وأمراض خطيرة ، والصدمات ، والحروق.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703346	التغذية الطبية العلاجية 2 عملي	2	*0703345

*او مترامن

يغطي هذا المساق تطبيق عملي في دور العلاج بالتغذية الطبية في الوقاية والعلاج من الأمراض والاضطرابات السريرية . وكذلك تطوير الجانب التطبيقي في المعرفة السريرية ، ومهارات حل المشكلات ، والتفكير السريري المتعلق باضطرابات التغذية ، بما في ذلك المسببات والفيزيولوجيا المرضية ، بالإضافة إلى عملية الرعاية التغذوية بما في ذلك التقييم والتشخيص والتخطيط للتدخل التغذوي وتقييم التدخل وإدارة نتائج الحساسية الغذائية التعصب ، داء السكري ، وفقر الدم ، وأمراض القلب والأوعية الدموية ، وارتفاع ضغط الدم ، وهشاشة العظام ، وأمراض خطيرة ، والصدمات ، والحروق.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703347	تغذية الاضطرابات الأيضية والاحتياجات الخاصة	2	0703343

يغطي هذا المساق الأمراض الأيضية التي يمكن وصف معظمها بالعبارات البيوكيميائية ، بما في ذلك عدم تحمل اللاكتوز ، ومرض الاضطرابات الهضمية ، و PKU ، و galactosemia... الخ . يتركز الاهتمام على الآلية (الآليات) التي يعتقد أنها تشارك في تطوير المرض ، والمسارات الأيضية المتأثرة ، والمظاهر السريرية التي تؤدي إلى أعراض المرض ، ودور التغذية في الوقاية من تطور المرض وكجزء من الاستراتيجيات العلاجية للتخفيف من الأعراض . سيتم معالجة المتطلبات الغذائية لذوي الاحتياجات الخاصة أيضا .

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703351	إدارة وإعداد الوجبات	2	0703343

يغطي هذا المساق مبادئ علم الأغذية وتخطيط الوجبات وإعدادها مع التركيز على تقنيات العرض ، وتقييم الجودة ، وأنماط الخدمة . فهم العوامل الاقتصادية والاجتماعية والفسولوجية التي تؤثر على استهلاك الغذاء . تطبيق مبادئ اختيار الأغذية وإعدادها وتخزينها والخدمات المطلوبة لتلبية احتياجات الأفراد من مختلف المستويات الاجتماعية والاقتصادية ومراحل الحياة . تطبيق المبادئ العلمية أثناء إعداد الطعام للحفاظ على بيئة عمل آمنة وصحية لإعداد الطعام ؛ وتطبيق مبادئ الإدارة في التخطيط للأطعمة وشرائها وإعدادها وتقديمها .

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703352	إدارة وإعداد الوجبات عملي	1	*0703351

*او مترامن

يغطي هذا المساق التطبيق العملي لمبادئ علم الأغذية وتخطيط الوجبات وإعدادها مع التركيز على تقنيات العرض ، وتقييم الجودة ، وأنماط الخدمة .فهم العوامل الاقتصادية والاجتماعية والفسلوجية التي تؤثر على استهلاك الغذاء .تطبيق مبادئ اختيار الأغذية وإعدادها وتخزينها والخدمات المطلوبة لتلبية احتياجات الأفراد من مختلف المستويات الاجتماعية والاقتصادية ومراحل الحياة .تطبيق المبادئ العلمية أثناء إعداد الطعام للحفاظ على بيئة عمل آمنة وصحية لإعداد الطعام ؛ وتطبيق مبادئ الإدارة في التخطيط للأطعمة وشراؤها وإعدادها وتقديمها.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703353	التغذية خلال حياة الإنسان	2	0703213

يغطي هذا المساق إرشادات التغذية والمسائل التغذوية الأساسية ، وفهم تأثير العوامل الفيزيائية والسلوكية والاجتماعية الاقتصادية المختلفة على التغذية خلال مراحل مختلفة من دورة الحياة .ويشمل الاحتياجات الغذائية للنساء خلال فترة ما قبل الحمل والحمل والرضاعة .الطفولة .الجنين المتزايد ، والطفولة .مرحلة المراهقة؛ والبالغين المتقدمين في السن ، والآثار المترتبة على الصحة في المستقبل ؛ التفاعلات بين التغذية وعملية الشيخوخة .وسوف تشمل الأساس البيولوجي للطاقة واحتياجات المغذيات لكل مرحلة من مراحل الحياة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703354	التغذية خلال حياة الإنسان عملي	1	*0703353

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجزء التطبيقي لإرشادات التغذية والمسائل التغذوية الأساسية ، وفهم تأثير العوامل الفيزيائية والسلوكية والاجتماعية الاقتصادية المختلفة على التغذية خلال مراحل مختلفة من دورة الحياة .ويشمل الاحتياجات الغذائية للنساء خلال فترة ما قبل الحمل والحمل والرضاعة .الطفولة .الجنين المتزايد ، والطفولة .مرحلة المراهقة؛ والبالغين المتقدمين في السن ، والآثار المترتبة على الصحة في المستقبل ؛ التفاعلات بين التغذية وعملية الشيخوخة . وسوف تشمل الأساس البيولوجي للطاقة واحتياجات المغذيات لكل مرحلة من مراحل الحياة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703355	تغذية الأم والطفل	1	0703353

يهتم هذا المساق بالممارسات والتطبيقات الغذائية المثلى للأمهات والأطفال خلال مراحل الحياة المختلفة .وهو يغطي تغذية النساء خلال فترة ما قبل الحمل ، والحمل والرضاعة .الطفولة .مرحلة الطفولة؛ والمراهقة ، وآثارها على الصحة في المستقبل .لكل مرحلة دورة حياة ، سيتم دراسة الأساس البيولوجي للطاقة واحتياجات المغذيات ، ومناقشة كيفية تقييم الحالة التغذوية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703355	تغذية الأم والطفل عملي	2	*0703355

*او مترامن

يهتم هذا المساق بالممارسات والتطبيقات الغذائية المثلى للأمهات والأطفال خلال مراحل الحياة المختلفة. حيث يتضمن شرح أفضل الممارسات لتغذية الرضيع والأطفال، المتطلبات الغذائية للرضع والأطفال ويشمل القضايا الرئيسية والبيئة الأمثل والضرورية لصحة وتغذية الأم والطفل.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703411	تغذية الرياضيين والرياضة	1	0703343

يغطي هذا المساق أساسيات التغذية الرياضية وتطور فهمًا للمتطلبات الغذائية والقضايا التي تنطوي عليها مختلف الألعاب الرياضية والتمارين. كما يشمل التغذية لفترة قصيرة، وممارسة متقطعة والتحمل. فقدان الوزن وزيادة الوزن في الرياضيين. الأطعمة الرياضية والمكملات الغذائية. وهو يتناول الاحتياجات الغذائية للأفراد والمشاركين الرياضيين في جميع مراحل دورة الحياة مع التركيز بشكل أكبر على اختيار المناهج الغذائية المثلى فيما يتعلق باحتياجات الأداء، وتحقيق أقصى قدر من الأداء، واحتياجات المغذيات الفريدة لمشاركين معينين في الرياضة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703412	تغذية الرياضيين والرياضة عملي	2	*0703411

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجانب العملي والتطبيقي لأساسيات التغذية الرياضية وتطور فهمًا للمتطلبات الغذائية والقضايا التي تنطوي عليها مختلف الألعاب الرياضية والتمارين. كما يشمل التغذية لفترة قصيرة، وممارسة متقطعة والتحمل. فقدان الوزن وزيادة الوزن في الرياضيين. الأطعمة الرياضية والمكملات الغذائية. وهو يتناول الاحتياجات الغذائية للأفراد والمشاركين الرياضيين في جميع مراحل دورة الحياة مع التركيز بشكل أكبر على اختيار المناهج الغذائية المثلى فيما يتعلق باحتياجات الأداء، وتحقيق أقصى قدر من الأداء، واحتياجات المغذيات الفريدة لمشاركين معينين في الرياضة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703431	صحة الأغذية وضبط الجودة	1	0703233

يغطي هذا المساق موضوعات تتعلق بسلامة الغذاء والنظافة بما في ذلك القضايا الحالية المتعلقة بالمخاطر الميكروبيولوجية والكيميائية والفيزيائية في الأغذية. السيطرة على سلامة الأغذية وجودتها من خلال استخدام معايير HACCP، ISO، وFSMS. وهو يغطي التحكم في المواد المسببة للحساسية وتقنيات الصرف الصحي الحديثة وإدارة الآفات. كما يقدم أساليب التحكم في العمليات الإحصائية المتعلقة بالحفاظ على جودة المنتج الثابتة، ومتطلبات مراقبة الجودة (GMP & GHP)، مع مراجعة العديد من التعريفات والأدوات الرئيسية المستخدمة (الإحصاءات الأساسية والرسوم البيانية)، وتقنيات الصناعة الناشئة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703432	صحة الأغذية وضبط الجودة عملي	2	*0703431

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجزء العملي التطبيقي المتعلق بسلامة الغذاء والنظافة بما في ذلك القضايا الحالية المتعلقة بالمخاطر الميكروبيولوجية والكيميائية والفيزيائية في الأغذية. السيطرة على سلامة الأغذية وجودتها من خلال استخدام معايير HACCP ، ISO ، FSMS. وهو يغطي التحكم في المواد المسببة للحساسية وتقنيات الصرف الصحي الحديثة وإدارة الآفات. كما يقدم أساليب التحكم في العمليات الإحصائية المتعلقة بالحفاظ على جودة المنتج الثابتة ، ومتطلبات مراقبة الجودة (GMP & GHP) ، مع مراجعة العديد من التعريفات والأدوات الرئيسية المستخدمة (الإحصاءات الأساسية والرسوم البيانية) ، وتقنيات الصناعة الناشئة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703441	إدارة السمنة والوزن	1	0703343

يغطي هذا المساق الجوانب المتعددة العوامل المتعلقة بالسمنة ، والحفاظ على الوزن الصحي ، والعلاقة بين حالة الوزن والوقاية من الأمراض المزمنة. ستتم مناقشة نظريات التغذية والتمرينات التقليدية والجديدة بالإضافة إلى اتجاهات الحماية والتمارين الرياضية الحالية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703442	إدارة السمنة والوزن عملي	2	*0703441

*او مترامن

يغطي هذا المساق التطبيق العملي للمواضيع المتعلقة بالجوانب المتعددة العوامل المتعلقة بالسمنة ، وطرق ضبط والتحكم بالوزن والحفاظ على الوزن الصحي ، والعلاقة بين حالة الوزن والوقاية من الأمراض المزمنة. كما سيتم التطرق لنظريات التغذية والتمرينات التقليدية والجديدة بالإضافة إلى اتجاهات الحماية والتمارين الرياضية الحالية واكساب الطالب مهارة المساعدة على كيفية تحقيق الوزن المثالي والصحي.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703443	تغذية مرضى السرطان و نقص المناعة	1	4103433

يغطي هذا المساق تطبيق النظريات الحديثة ومبادئ التغذية والتدخل التغذوي في علاج وتخفيف أنواع السرطان المختلفة بما في ذلك الكبد ، GIT ، الرئة ، الكلى ، سرطانات الدم ... الخ ، والمرضى الذين يعانون من ضعف المناعة (الإيدز) ؛ واستخدام التغذية الأنبوبية والتغذية الكاملة للأب.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703444	تغذية مرضى السرطان و نقص المناعة عملي	1	*0703443

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجانب التطبيقي للنظريات الحديثة ومبادئ التغذية والتدخل التغذوي في علاج وتخفيف أنواع السرطان المختلفة بما في ذلك الكبد ، GIT ، الرئة ، الكلى ، سرطانات الدم ... الخ ، والمرضى الذين يعانون من ضعف المناعة (الإيدز) ؛ واستخدام التغذية الأنبوبية والتغذية الكاملة للأب. كما يشمل دراسات الحالة المختارة والتطبيقات الغذائية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703451	تغذية المجتمع ووبائيات التغذية	1	0703213

يغطي هذا المساق قاعدة التغذية والصحة وسوء التغذية في التنمية الوطنية. الاضطرابات الغذائية - علم الأوبئة ، المظاهر السريرية ، الوقاية والعلاج الغذائي لسوء التغذية بالبروتين / الطاقة ، فقر الدم التغذوي والاضطرابات الناجمة عن نقص الفيتامينات. ويتناول أساليب تحسين التغذية المجتمعية ، مثل إغناء الأغذية ، والإثراء والمكملات الغذائية ، وموضوعات التربية الغذائية والرسائل في التغذية والصحة ، والعلاقة بين التغذية ، والالتهابات ، والحصانة ، والوقاية من الفاشيات ، والوكالات الوطنية والدولية في النهوض بالحالة التغذوية - منظمة الصحة العالمية واليونيسيف ووزارة الصحة وبرنامج التغذية المجتمعي وتخطيط الأزمات الغذائية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703452	تغذية المجتمع ووبائيات التغذية عملي	1	*0703451

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجزء التطبيقي لقاعدة التغذية والصحة وسوء التغذية في التنمية الوطنية. الاضطرابات الغذائية - علم الأوبئة ، المظاهر السريرية ، الوقاية والعلاج الغذائي لسوء التغذية بالبروتين / الطاقة ، فقر الدم التغذوي والاضطرابات الناجمة عن نقص الفيتامينات. ويتناول أساليب تحسين التغذية المجتمعية ، مثل إغناء الأغذية ، والإثراء والمكملات الغذائية ، وموضوعات التربية الغذائية والرسائل في التغذية والصحة ، والعلاقة بين التغذية ، والالتهابات ، والحصانة ، والوقاية من الفاشيات ، والوكالات الوطنية والدولية في النهوض بالحالة التغذوية - منظمة الصحة العالمية واليونيسيف ووزارة الصحة وبرنامج التغذية المجتمعي وتخطيط الأزمات الغذائية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703453	ندوة في التغذية الطبية والحميات	1	90 ساعة معتمدة

تدريب الطلاب على جمع المعلومات عن موضوع معين في مجال التخصص من مصادر مختلفة ، وعرض ومناقشة الموضوع.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703454	الارشاد والتثقيف التغذوي	1	0703341

يغطي هذا المساق نظريات ومبادئ التعلم وتعديل السلوك ، والنماذج والتقنيات ، ومهارات الاتصال ، وأساليب التقييم ، والكفاءة الثقافية في الإرشاد والتوجيه في مجال التغذية ؛ وتطبيق المفاهيم لتسهيل تغيير السلوك وتخطيط الوجبات واختيار الغذاء والعادات الغذائية على مستوى الفرد والمجتمع.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703455	الارشاد والتثقيف التغذوي عملي	1	*0703454

*او مترامن

يغطي هذا المساق تدريب الطلاب على استخدام وسائل التواصل مع الافراد والمجتمع. كما يشمل التدريب على طرق الإرشاد والدافعية والإبداع في رفع قدرة أخصائي التغذية في زيادة مستوى الوعي التغذوي لدى الفرد والمجتمع.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703357	إدارة خدمات الطعام و الأنظمة الغذائية	1	0703351

يغطي هذا المساق دراسة تنظيم وإدارة نظم خدمات الطعام والوظائف والمسؤوليات الخاصة بالإدارة: اتخاذ القرار والتخطيط والتنظيم والتوظيف. سيتم دراسة إدارة الموارد البشرية والغذاء والمواد ورأس المال والمرافق والأسواق المتعلقة بنظم إدارة الضيافة المختلفة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703358	إدارة خدمات الطعام و الأنظمة الغذائية عملي	2	*0703357

*او مترامن

يغطي هذا المساق دراسة تطبيقية لتنظيم وإدارة نظم خدمات الطعام والوظائف والمسؤوليات الخاصة بالإدارة: اتخاذ القرار والتخطيط والتنظيم والتوظيف. سيتم دراسة إدارة الموارد البشرية والغذاء والمواد ورأس المال والمرافق والأسواق المتعلقة بنظم إدارة الضيافة المختلفة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703413	التغذية والمناعة	1	0703343

يغطي هذا المساق المعلومات الأساسية عن بنية الجهاز المناعي وأنواعه ووظائفه وعلاقته بالتغذية. أهمية التغذية واستجابة نظام المناعة ، فضلا عن حالة مرضية الناجمة عن وظيفة المناعة غير صحيحة. سيتم التركيز على القابلية الوراثية على رد فعل المناعة والمناعة والتباين السكاني في الاستجابة للحمية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703413	التغذية والمناعة عملي	2	*0703413

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجانب التطبيقي للمعلومات الأساسية عن بنية الجهاز المناعي وأنواعه ووظائفه وعلاقته بالتغذية. أهمية التغذية واستجابة نظام المناعة ، فضلا عن حالة مرضية الناجمة عن وظيفة المناعة غير صحيحة . سيتم التركيز على القابلية الوراثية على رد فعل المناعة والمناعة والتباين السكاني في الاستجابة للحمية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703415	التغذية و علم السموم	1	0703213

يغطي هذا المساق علم السموم النوعي والكمي ، والتحول الأحيائي وآلية السمية. تشمل الأنواع والمصادر والمخاطر الصحية وطريقة عمل المواد السامة للمواد الغذائية المعادن الثقيلة ، والمواد السامة العضوية ، والسموم الفطرية ، والسموم النباتية ، والسموم الفطرية ، والمضافات الغذائية ، والمغذيات ، والمواد السامة الأخرى التي تنتقلها الأغذية. سيتم التعامل مع نظام إدارة سلامة الأغذية ، وتخطيط الـ HACCP وتنظيم المواد السامة التي تنتقلها الأغذية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703416	التغذية و علم السموم عملي	2	*0703415

*او مترامن

يغطي هذا المساق الجانب التطبيقي لعلم السموم النوعي والكمي ، والتحول الأحيائي وآلية السمية. تشمل الأنواع والمصادر والمخاطر الصحية وطريقة عمل المواد السامة للمواد الغذائية المعادن الثقيلة ، والمواد السامة العضوية ، والسموم الفطرية ، والسموم النباتية ، والمضافات الغذائية ، والمغذيات ، والمواد السامة الأخرى التي تنتقلها الأغذية. سيتم التعامل مع نظام إدارة سلامة الأغذية ، وتخطيط الـ HACCP وتنظيم المواد السامة التي تنتقلها الأغذية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703421	الأغذية الوظيفية في الصحة والأمراض	1	0703321

يغطي هذا المساق التعريف ، والأهمية ، والطبقات ، والتكنولوجيا وتطبيقات الأطعمة الوظيفية ، والتي يشار إليها أحيانا باسم التغذية. الأطعمة الوظيفية (أو المكونات الغذائية) التي تقدم فوائد فسيولوجية غير غذائية معينة قد تعزز الصحة. يناقش هذا المساق تزايد اهتمام المستهلك بالأغذية الوظيفية التي تحول صناعة الأغذية كما نعرفها ، وإعادة تعريف العلاقة بين الغذاء والتغذية والصحة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703422	الأغذية الوظيفية في الصحة والأمراض عملي	2	*0703421

*او مترامن

يغطي هذا المساق تطبيقات الأطعمة الوظيفية . الأطعمة الوظيفية (أو المكونات الغذائية) التي تقدم فوائد فسيولوجية غير غذائية معينة قد تعزز الصحة. يناقش هذا المساق تزايد اهتمام المستهلك بالأغذية الوظيفية في حالة الصحة والمرض، و العلاقة بين الغذاء والتغذية والصحة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703423	التقنيات الحيوية في الغذاء	1	0703321

يقدم هذا المساق الأساليب البيوكيميائية والتحليل والتقنيات المستخدمة في البحث والتطوير في مجال العلوم البيولوجية. ويشمل كيمياء الجزيئات العضوية ، الأيض الوسيط والعلاقات مع جسم الإنسان. وتشمل الموضوعات أيضاً الهياكل والخصائص والوظائف والفاعلية وتوليف الجزيئات العضوية البسيطة. . استخدام الحيوانات والنباتات والهندسة الوراثية في صناعة الاغذية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703424	التقنيات الحيوية في الغذاء عملي	2	*0703423

*او مترامن

يتضمن هذا المساق مفاهيم وطرق وتقنيات استخدام الكائنات الحية الدقيقة والانزيمات في إنتاج الغذاء. استخدام الحيوانات والنباتات والهندسة الوراثية في صناعة الاغذية. وتقنيات تحديد الكائنات والمواد المعدلة وراثيا في المواد الغذائية ودراسة طرق التعديل الوراثي. سيقوم الطلاب بمراقبة وتسجيل والحفاظ على تكامل المعدات والأجهزة ؛ الظروف البيئية للمنشأة ؛ والمخزون.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703445	التطبيقات المحوسبة في التغذية السريرية و الحميات	1	0703351

يغطي هذا المساق التطبيقات الحاسوبية والبرامجيات الحديثة في علم التغذية والحميات, تخطيط الوجبات. تحليل الوجبات, ومكونات الجسم...الخ.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703446	التطبيقات المحوسبة في التغذية السريرية و الحميات عملي	2	*0703445

*او مترامن

يناقش هذا المساق التطبيقات الحاسوبية والبرامجيات الحديثة في علم التغذية وتكنولوجيا الغذاء والحميات, تخطيط الوجبات, تحليل الوجبات, ومكونات الجسم... الخ.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703447	موضوعات خاصة في تغذية الانسان و الحميات	3	90 ساعة معتمدة

هذا المساق متقدم يتعامل مع مواضيع مختارة في تغذية الإنسان والحميات. يتناول مواضيع مختلفة من سنة إلى أخرى ، ويمكن أن يشمل تفاعلات الأدوية / المغذيات ، والتمثيل الغذائي للبروتين ، والتغذية والسلوك ، والتغذية والتمارين الرياضية ، وأي مواضيع متقدمة أخرى في هذا المجال.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
07034456	أساليب البحث في تغذية الإنسان و الحميات	1	100 ساعة معتمدة

يغطي هذا المساق الأساليب الكمية والنوعية في طرق البحث. بيان المشكلة والأهداف وأسئلة البحث والفرضيات. الأطر النظرية والمفاهيمية. مراجعة الدراسات السابقة. تصميم البحوث وأخذ العينات وتحديد حجم العينة. طرق جمع البيانات والأدوات. طرق تحليل البيانات. تفسير وعرض البيانات. تطوير اقتراح البحث ، كتابة التقارير البحثية ونشر النتائج.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
07034457	أساليب البحث في تغذية الإنسان و الحميات	2	*07034456

*او مترامن

يتضمن هذا المساق تطبيقات عملية على محتوى المادة النظرية. تصميم البحوث وأخذ العينات وتحديد حجم العينة. طرق جمع البيانات والأدوات. طرق تحليل البيانات. تفسير وعرض البيانات. تطوير اقتراح البحث ، كتابة التقارير البحثية ونشر النتائج.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703493	التدريب في التغذية السريرية 1	3	95 ساعة معتمدة وموافقة القسم

تدريب الطالب ضمن برامج التغذية في المستشفيات لممارسة المفااهيم الحديثة والنظريات العملية في التغذية السريرية للحالات المرضية المختلفة

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703494	التدريب في التغذية السريرية 2	3	95 ساعة معتمدة وموافقة القسم

تدريب الطالب ضمن برامج التغذية في المستشفيات لممارسة المفااهيم الحديثة والنطبيقات العملية في
التغذية السريرية للحالات المرضية المختلفة

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0703495	التدريب في تغذية الإنسان	3	95 ساعة معتمدة وموافقة القسم

تدريب الطالب ضمن برامج التغذية في عيادات ومراكز التغذية المختلفة لممارسة المفااهيم الحديثة
والنطبيقات العملية في تغذية الانسان لحالات التغذية المختلفة مثل زيادة او نقصان الوزن... الخ.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0300135	الكيمياء التحليلية 1	3	0300134 & 0300132

يغطي هذا المساق الجوانب الأساسية والعملية للتحليل الكيمائي ، ويشمل الموضوعات التالية: المفاهيم
الكيميائية الأساسية ، والإحصاءات وتحليل البيانات ، وتطبيق أنظمة التوازن الكيمائي في التحليل الكمي ،
والتحليل الوزني ، وطريقة التحليل بالمعايرة.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0300136	الكيمياء العضوية	3	0300134 & 0300132

هذا المساق يعتبر مقدمة للكيمياء العضوية بشقيها النظري والعملي. الجانب النظري يستعرض المبادئ
الأساسية للرابطة الكيميائية و ما ينطبق على الجزيئات العضوية. ويركز على المبادئ الأساسية لفهم البنية
والتفاعلية للجزيئات العضوية كما يقدم مفاهيم المجموعات الوظيفية ، التسميات ، الكيمياء الفراغية ، و آليات

التفاعل. كما أنه يغطي الكيمياء الأساسية للألكانات والألكينات والألكينات والعطريات والهاليدات والكحول، الإثيرات والألدهيدات والكيونونات والأحماض ومشتقاتها. يرسخ الجزء العملي الجوانب الرئيسية للجزء النظري.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0701285	الإحصاء الحيوي	3	0300141

الغرض من هذا المساق هو إطلاع الطلاب على المفاهيم الأساسية للإحصاء و المستخدمة في مجالات العلوم الصحية والطبية. يمثل هذا المساق مقدمة إلى الحقل ويقدم مسخاً لأنواع البيانات. الى جانب موضوعات محددة تشمل أدوات لوصف للنزعات المركزية والتشتت في البيانات ؛ أساليب لأداء الاستدلال على معدلات المجموعات والنسب من خلال بيانات العينة ؛ اختبار الفرضية الإحصائية وتطبيقه على مقارنات المجموعات ؛ مسائل الدلالات الإحصائية وحجم العينة في تصاميم الدراسة. والعينة العشوائية وأنواع الدراسات الإحصائية الأخرى. و دراسة بعض الصيغ والعناصر الحسابية ، كما يتم التركيز على تحليل النتائج و تفسيرها.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
0701364	فسيولوجيا الإنسان	3	0300141

دراسة تنظيم و استدامة البيئة الداخلية في الجسم ، كل من القلب والدورة الدموية، الجهاز التنفسي، العضلات والجهاز العصبي، وأعضاء الحس، الجهاز الهضمي، الكلى وتنظيم سائل الجسم، الغدد الصماء، الجهاز العصبي المركزي، الجهاز التناسلي الذكري والأنثوي، التنظيم الهرموني في الأنثى، الحمل والإرضاع، التنظيم الحراري في الجسم والحمى.

مبادئ فسيولوجيا الامراض، تلف وموت الخلية، الالتهابات الحادة والمزمنة.اصلاح الخلايا والتنم الجروح، اختلالات الجهاز المناعي. الفسيولوجيا المرضية للاجهزة التالية: الجلد،الوعائي القلبي، الدموي، اللمفاوي، التنفسي، البولي، الهضمي، الهيكلية، الغدد الصماء والعصبي.