

توصيف المقررات لقسم علوم الأحياء والتغذية

03-43-111 مقدمة في علم الأغذية

عدد الوحدات: 3 وحدات

عدد الساعات: 3 ساعات (نظري: 3 ساعتان)

يشمل المقرر التعريف بعلم وتكنولوجيا الأغذية وأهميته للمجتمع المصادر الرئيسية للأغذية – مكونات الغذاء وعلاقة ذلك بالقيمة الغذائية – التغيرات والمعاملات التي تحدث للأغذية – المواد المضافة للأغذية – مصادر الغذاء المتاحة على مستوى العالم

03-43-112 مقدمة مبادئ تغذية الإنسان

عدد الوحدات: 3 وحدات

عدد الساعات: 3 ساعات (نظري: 3 ساعتان)

يتناول المقرر دراسة وظائف الغذاء ودوره في حياة الإنسان وصحته – المغذيات الأساسية وتأثير عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي عليها داخل جسم الإنسان – الاحتياجات من العناصر الغذائية المختلفة

03-43-123 الغذاء والصحة

عدد الوحدات: 3 وحدات

عدد الساعات: 3 ساعات (نظري: 3 ساعتان)

يهدف هذا المقرر إلى التعرف على العناصر الغذائية ودورها في النمو والتطور والصحة – العلاقة بين التغذية والصحة والمرض – التغذية السليمة – مكونات الغذاء – تأثير المعاملات التي تجرى على الغذاء

03-43-124 التغذية خلال الفئات العمرية

عدد الوحدات: 3 وحدات

عدد الساعات: 3 ساعات (نظري: 3 ساعتان)

مقرر مسبق: 03-43-112 مقدمة مبادئ تغذية الإنسان

يتضمن هذا المقرر دراسة الاحتياجات الغذائية اللازمة لنمو وتطور الإنسان خلال مراحل العمر المختلفة – العوامل التي تؤثر على هذه الاحتياجات

03- 43- 125 حفظ وتصنيع الأغذية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات
مقرر مسبق:	03- 43- 111	مقدمة في علم الأغذية

يتناول المقرر دراسة العوامل التي تؤدي إلى فساد وتدهور الأغذية والطرق المتبعة لمنع ذلك – التعرف على أسس الطرق المختلفة لحفظ الأغذية سواء باستخدام درجات الحرارة المنخفضة مثل التبريد والتجميد أو استخدام درجات الحرارة المرتفعة مثل التجفيف والبسترة والتعليب واستخدام التركيزات المرتفعة من السكر والملح وأيضا استخدام التخمرات الصناعية

03- 43- 127 ميكروبيولوجي الأغذية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات
مقرر مسبق:	03- 46- 155	ميكروبيولوجي عام

دراسة تطبيقية لتقييم جودة الغذاء من الناحية الميكروبيولوجية والتعرف على أنواع الميكروبات الشائعة في الأغذية والعوامل التي تؤثر على وجودها ونموها – طرق إجراء التحاليل الميكروبيولوجية للأغذية والتعرف على الميكروبات المسببة لفساد الأغذية وتأثير طرق حفظ الأغذية على الميكروبات الموجودة فيها

03- 43- 128 الأمن الغذائي

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات
		(نظري: 3 ساعات)

يهدف هذا المقرر إلى توضيح مفهوم الأمن الغذائي في عالمنا المعاصر وخصوصا في منطقة الشرق الأوسط وإبراز العلاقة الوثيقة بين مستوى الإنتاج والتسويق والاستهلاك ومعدلات الزيادة للسكان بالإضافة إلى تسليط الضوء على المتغيرات الاجتماعية والاقتصادية والسياسية التي تؤثر على الأمن الغذائي

03- 43- 130 فندقية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات
		(نظري: 3 ساعات)

هذا المقرر يساعد الطلبة لتعلم أصول الإدارة الفندقية (الإدارة ، الحجز ، ترتيب الغرف ، الإنتاج ، التغذية ، وكل ما يتعلق بخدمات الإطعام) وذلك بتسليط الضوء على كيفية التعامل مع التنوع الثقافي من أجل تقديم خدمة أفضل للزبائن

03- 43- 218 تخزين أغذية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات (نظري: 3 ساعتان)

في هذا المقرر يتم تسليط الضوء على سلامة ونقل الغذاء من المنتج إلى المتداول والمواصفات اللازم تطبيقها أثناء النقل والاستلام والتسليم والتخزين ومراعاة الظروف الملائمة للتخزين وفقا لنوعية الغذاء مثل الأغذية المعلبة والحبوب والأغذية المطبوخة والأغذية المبردة والمجمدة ودراسة الشروط الواجب توفرها في المخازن الجافة والباردة والمجمدة

03- 43- 232 تغذية المجتمع

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)

يتناول مقدمة عن الرعاية التغذوية لإفراد المجتمع + دور أخصائي التغذية في التعرف على مشاكل التغذية في المجتمع وذلك بعمل مسوحات غذائية لتقييم الوضع التغذوي للأفراد والجماعات بهدف تقليل المشاكل الصحية المرتبطة بالتغذية – وعمل برامج التوعية التغذوية لتحسين الوضع الغذائي للمجتمع

03- 43- 233 تشريعات ومواصفات قياسية غذائية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات (نظري: 3 ساعتان)

يتناول المقرر التعرف على التشريعات والقرارات الخاصة بالأغذية وأماكن تداولها والمعاملات التي تجرى عليها – النواحي المتعلقة بتوفير الغذاء الآمن – المواصفات القياسية للأغذية وطرق إصدارها وكيفية تطبيقها – إجراءات التفتيش على الأغذية وأماكن عرضها والمتعاملين معها

03- 43- 234 التقييم التغذوي

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 112	مقدمة مبادئ تغذية الإنسان

يهدف هذا المقرر إلى تعريف الطالب كيفية إجراء التقييم التغذوي للأفراد والجماعات خلال مراحل العمر بعمل مسوحات غذائية لتقييم الوضع التغذوي – عمل المقابلات الشخصية للفرد ودراسة التاريخ الغذائي والطبي والمعملي – تحليل المعلومات التي تم الحصول عليها لتقييم الوضع التغذوي

03- 43- 235 خدمات وتجهيزات غذائية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات (نظري: 3 ساعتان)

يتناول المقرر أسس تغذية الجماعات (المستشفيات – المطاعم – المدارس وغيرها) طرق الطهي المختلفة للأغذية – حساب كميات الأغذية – صفات القوائم الغذائية والعوامل التي تؤثر في تخطيطها – أنشطة العمليات الرئيسية في نظم خدمة الغذاء – الاحتياجات من المعدات التي تستخدم في المطابخ

03- 43- 236 التغذية والأبيض

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات (نظري: 3 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 112	مقدمة مبادئ تغذية الإنسان

يتناول المقرر دراسة وظائف جسم الإنسان – خواص العناصر الغذائية والتفاعلات داخل خلايا الجسم – أيض الكربوهيدرات والبروتينات والدهون ودور كلا من الفيتامينات والأملاح المعدنية

03- 43- 237 تكنولوجيا لحوم وأسماك

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 111	مقدمة في علم الأغذية

دراسة تطبيقية للحوم والأسماك والدواجن والبيض ومنتجاتها للتعرف على الطرق التكنولوجية السليمة لتداول وتصنيع وحفظ هذه الأغذية – التعرف على خواصها سواء في الحالة الطازجة أو بعد إجراء المعاملات عليها مع الحفاظ على القيمة التغذوية وجودة وصحة هذه الأغذية

03- 43- 239 تكنولوجيا الألبان

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 111	مقدمة في علم الأغذية

يتناول هذا المقرر دراسة الحليب ومكوناته وصفاته الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية – العمليات التكنولوجية المتبعة في تصنيع منتجات الألبان المختلفة

03- 43- 243 ضمان جودة الأغذية			
عدد الوحدات:	3	وحدات	
عدد الساعات:	4	ساعات	(نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 111	مقدمة في علم الأغذية	

دراسة نظرية وعملية لجودة الأغذية – كيفية أخذ العينات الغذائية – الطرق المختلفة لتقييم جودة الغذاء وسلامته وخواصه

03- 43- 244 التثقيف التغذوي			
عدد الوحدات:	3	وحدات	
عدد الساعات:	4	ساعات	(نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 112	مقدمة مبادئ تغذية الإنسان	

يدرس الطلاب في هذا المقرر كيفية وضع خطط وتنفيذ وتقييم برامج التثقيف الغذائي سواء للأفراد أو الجماعات باستخدام الطرق المختلفة من التعليم ووسائل الأعلام والكتيبات وعمل المحاضرات والندوات لكافة الأعمار من الطفولة إلى مرحلة البلوغ (إجباري تخصص التغذية واختياري تخصص علوم الأغذية)

03- 43- 245 تحليل أغذية			
عدد الوحدات:	3	وحدات	
عدد الساعات:	4	ساعات	(نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 46- 131	كيمياء عضوية	

يتضمن المقرر التعريف بالطرق العلمية والعملية لكيفية أخذ وتجهيز عينات الغذاء للتحليل – أسس التقدير النوعي والكمي لمكونات الأغذية لتقدير جودة الأغذية وتحديد مدى مطابقتها للمواصفات القياسية والقوانين الغذائية

03- 43- 246 تغذية علاجية			
عدد الوحدات:	3	وحدات	
عدد الساعات:	3	ساعات	(نظري: 3 ساعتان)
مقررات مسبق:	03- 43- 112	مقدمة مبادئ تغذية الإنسان	
	03- 43- 234	التقييم التغذوي	

يقدم هذا المقرر دراسة عن أنواع النظم الغذائية العلاجية الأساسية المستخدمة في المستشفيات وكيفية تنفيذها وتعديلها – أسس تقديم أي نظام علاجي غذائي في الحالات المرضية المختلفة مثل السكري ، السمنة ، أمراض الجهاز الهضمي ، الكبد ، الكلي ، القلب – تقييم الرعاية التغذوية للمرضى

03- 43- 248 تكنولوجيا حبوب

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)
مقرر مسبق:	03- 43- 111	مقدمة في علم الأغذية

يتناول المقرر دراسة الجوانب الأساسية لتكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها والزيوت النباتية من حيث التكوين والتركيب – عمليات الطحن والاستخلاص – كما يتضمن المقرر دراسة عملية لتطبيق النواحي النظرية ودراسة الخواص والمكونات

03- 43- 249 الشئون الصحية للأغذية

عدد الوحدات:	3	وحدات
عدد الساعات:	3	ساعات (نظري: 3 ساعتان)

يتناول المقرر سلامة وصحة الغذاء في كل المراحل التي تمر بها من مرحلة الإنتاج حتى مرحلة الاستهلاك وكذلك سلامة المعدات والأجهزة التي تقدم الغذاء وسلامة ونظافة العاملين والاشتراطات الصحية الواجب إتباعها وتوفرها في العاملين في مجال الغذاء والتغذية مع تسليط الضوء على الاشتراطات الصحية الواجب توفرها في مؤسسات الإطعام

03- 43- 251 تدريب ميداني

عدد الوحدات:	1	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)

يتضمن زيارات ودراسات ميدانية لأماكن هامة في مجال الأغذية

03- 43- 252 تدريب ميداني

عدد الوحدات:	1	وحدات
عدد الساعات:	4	ساعات (نظري: 2 ساعتان عملي مختبر: 2 ساعتان)

يتضمن زيارات ودراسات ميدانية لأماكن هامة في مجال التغذية

03-43-301 تدريب ميداني صيفي
عدد الوحدات: 3 وحدات
عدد الساعات: 30 ساعات (عملي ميداني: 30 ساعتان)
مقرر مسبق: استكمال 42 وحدة على الأقل

تدريب ميداني متصل لفصل دراسي صيفي كامل يقوم الطالب أثناءه بالمعايشة والمشاركة في أنشطة خدمات وتجهيزات غذائية وشركات الأغذية المختلفة – بلدية الكويت – يقوم الطالب بتجميع وتحليل البيانات والمعلومات ثم كتابة تقرير

03-43-302 تدريب ميداني صيفي
عدد الوحدات: 3 وحدات
عدد الساعات: 30 ساعات (عملي ميداني: 30 ساعتان)
مقرر مسبق: استكمال 42 وحدة على الأقل

-تدريب ميداني متصل لفصل دراسي صيفي كامل حيث يقوم الطالب بتطبيق المعلومات التغذوية – المشاركة في الأنشطة بالأماكن التي تعمل في مجال التغذية سواء وزارة الصحة أو الشركات والمؤسسات و تحليل المعلومات التي تم تجميعها ثم كتابة تقرير