



جامعة فيلادلفيا

كلية العلوم

وصف المواد/ قسم التغذية السريرية والحميات (2021/2020)

<b>أساسيات التغذية</b> 3 ساعات معتمدة (3 نظري + . عملي) 0240101	<b>0260115</b> الساعات المعتمدة المتطلب السابق
وتتناول هذه المادة المفاهيم الأساسية للتغذية، كما تهدف الى تعريف الطالب بالعناصر الغذائية ومصادرها واحتياجات الفرد الفسيولوجية من هذه العناصر بالإضافة الى طرق الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي لهذه العناصر.	
<b>مقدمة في علم الغذاء</b> 3 ساعات معتمدة (3 نظري + . عملي) 0212101	<b>0260216</b> الساعات المعتمدة المتطلب السابق
تتناول هذه المادة المبادئ الأساسية للطرق العلمية والتكنولوجية المختلفة المستعملة في تحويل المصادر الحيوانية والزراعية ونواتجها إلى غذاء صالح للاستخدام البشري، كما تتناول مبادئ التصنيع الغذائي وطرق حفظ الأطعمة.	
<b>تغذية الإنسان</b> 3 ساعات معتمدة (3 نظري + . عملي) 0260115	<b>0260210</b> الساعات المعتمدة المتطلب السابق
تتناول هذه المادة تطبيقا عمليا لعلم التغذية من خلال تخطيط الوجبات الصحية وفق الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية بالإضافة إلى التعرف على عوامل الخطورة المرتبطة بأكثر الأمراض انتشارا	
<b>التغذية و الايض</b> 3 ساعات معتمدة (3 نظري + . عملي) 0240343	<b>0260255</b> الساعات المعتمدة المتطلب السابق
تتناول هذه المادة عمليات الايض للعناصر الغذائية المختلفة والتي تشمل البروتينات والكربوهيدرات والدهون والفيتامينات والمعادن ومشتقات هذه المواد. كما تتناول هذه المادة المشاكل الصحية التي قد تنتج عن اختلال عمليات الايض لهذه العناصر الغذائية وكيفية التعامل مع هذه الحالات من الناحية الغذائية.	
<b>تحضير الأطعمة</b> 2 ساعة معتمدة (2 نظري + . عملي) 0260216	<b>0260236</b> الساعات المعتمدة المتطلب السابق
تتناول الطرق الصحية الأساسية في عمليات الطهي وتحضير الأطعمة للحفاظ على العناصر الغذائية للطعام بالإضافة إلى تطبيق الوصفات المعيارية في تحضير الوجبات الغذائية، كما تتطرق	

المادة إلى طرق تحضير الوجبات الغذائية للمرضى. كما وتتطرق إلى كيفية استقبال وتخزين المواد الغذائية الخام، بالإضافة إلى طرق تحضير الفواكه والخضراوات واللحوم والدواجن وغيرها من المواد الغذائية

### تحضير الطعام عملي

1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)

0260236 متزامن

تتناول تطبيقا عمليا لعمليات الطهي وتحضير الأطعمة للحفاظ على العناصر الغذائية للطعام بالإضافة إلى تطبيق الوصفات المعيارية في تحضير الوجبات الغذائية، كما تتطرق المادة إلى طرق تحضير الوجبات الغذائية للمرضى. كما وتتطرق إلى كيفية استقبال وتخزين المواد الغذائية الخام، بالإضافة إلى طرق تحضير الفواكه والخضراوات واللحوم والدواجن وغيرها من المواد الغذائية.

0260237

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

### التغذية خلال مراحل الحياة

3 ساعات معتمدة (3 نظري + . عملي)

0260210

تتناول هذه المادة تأثير التغذية على نمو وتطور الإنسان من الطفولة وحتى الشيخوخة، ويشمل ذلك الأسس الفسيولوجية للاحتياجات الغذائية وعلاقة العادات الغذائية بالتغذية وما قد تسببه من أمراض مزمنة.

0260250

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

### تداخلات غذائية طبية 1 نظري

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260210

تتناول هذه المادة دور التغذية في الوقاية من الأمراض وعلاجها وتتضمن دراسة الأمراض الأكثر شيوعا" في المجتمع مثل السمنة والسكري وأمراض القلب والشرابيين وارتفاع ضغط الدم وأمراض الجهاز الهضمي والكبد والمرارة و الكلى وطرق معالجتها بالغذاء

0260256

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

### تداخلات غذائية طبية 1 عملي

1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)

0260256 متزامن

يتناول الجزء العملي لهذه المادة دراسة حالات الأمراض الأكثر شيوعا" في المجتمع مثل السمنة والسكري وأمراض القلب والشرابيين وارتفاع ضغط الدم وأمراض الجهاز الهضمي والكبد والمرارة و تخطيط الوجبات لهؤلاء المرضى

0260257

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

### الأحياء الدقيقة في الأغذية

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0240216

وتتناول هذه المادة الأنواع المختلفة من الأحياء الدقيقة والتي تؤثر على الغذاء سلبا وإيجابا، والأنواع المختلفة من البكتيريا والفطريات التي تدخل في التصنيع الغذائي ، كما ويتم التركيز على أنواع البكتيريا والفطريات التي تنتقل عن طريق الغذاء وتسبب فساده ، بالإضافة إلى طرق حفظ الطعام لحماية الفرد والمجتمع.

0260320

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

### الأحياء الدقيقة في الأغذية عملي

1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)

0260320

تتناول هذه المادة تطبيقات على فحص الأغذية وتحديد المحتوى الميكروبي فيها بالإضافة إلى دراسة الأنواع المختلفة من البكتيريا والفطريات التي قد تلوث الغذاء وتسبب فساده، وكذلك دراسة

0260321

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

الاحياء الدقيقة الممرضة وخصائصها والفحوص المستخدمة للكشف عن تلوث الغذاء بها .

#### المواد المضافة للأغذية

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260420

تهدف هذه المادة الى التعريف بالايجابيات و السلبيات للمواد المضافة للاغذية. و استخداماتها للاغذية و الامان، و السمية و دواعي الاستعمال.

0260327

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

#### ادارة مؤسسات التغذية

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260236

يتعلم الطالب في هذه المادة أساسيات و مبادئ الخدمة الغذائية في المؤسسات المختلفة. و يناقش طرق شراء الغذاء و الادوات المستخدمة في التصنيع الغذائي. و كذلك تحضير قوائم الاغذية، و التغذية الراجعة الراجعة للمؤسسات التغذوية. و الادارة المالية للمصاريف و الموظفين و الخطط. و تأثيرات المناخ على السلسلة الغذائية للأغذية المعتمدة على الزراعة.

0260333

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

#### تداخلات غذائية طبية 2 نظري

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260256

تتناول هذه المادة دور التغذية في الوقاية من الأمراض وعلاجها وتتضمن دراسة الأمراض مثل فقر الدم والسرطان ونقص المناعة والأمراض العصبية والرئوية وأمراض العظام وطرق معالجتها بالغذاء.

0260355

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

#### تداخلات غذائية طبية 2 عملي

1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)

0260355 متزامن

يتناول الجزء العملي لهذه المادة دراسة لحالات فقر الدم والسرطان ونقص المناعة والأمراض العصبية والرئوية وأمراض العظام وطرق معالجتها بالغذاء وتخطيط الغذاء المناسب لها وتتناول هذه المادة تطبيقا عمليا للطرق الآلية المستخدمة في تحليل الأغذية لتحديد مكوناتها الكيميائية المختلفة من سكريات ودهون وبروتينات وغيرها، والأنظمة المختلفة في تحديد صلاحية الأغذية.

0260356

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

#### تقييم الحالة التغذوية نظري

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260210

تهدف هذه المادة إلى التعرف على الطرق المتبعة في تقييم الوضع التغذوي مثل القياسات الجسمية والفحوصات المخبرية والسرييرية وكيفية تفسير نتائج هذه الطرق بهدف تقييم الوضع التغذوي للأفراد والمجمعات .

0260360

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

#### تقييم الحالة التغذوية عملي

1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)

0260360 متزامن

يشتمل الجزء العملي على تدريب الطلبة على إجراء القياسات الجسمية المختلفة وقياس استهلاك

0260361

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

الطعام ومقارنة النتائج بالمعايير العالمية لتحديد الوضع التغذوي .

### تخطيط و اعداد الحميات نظري

0260365

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

0260210

تتضمن المادة تصميم وجبات متوازنة تزود الجسم بجميع العناصر الغذائية مع مراعاة الأطعمة المتوفرة في السوق والحالة الصحية والمعايير المحلية وعمر الشخص وطبيعة النشاط البدني الذي يمارسه. وأيضا، تصميم وجبات الطعام للمؤسسات التي تقدم وجبات الطعام بكميات كبيرة.

### تخطيط و اعداد الحميات عملي

0260366

1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

0260365 متزامن

تتناول المادة تطبيق عملي على طرق حساب العناصر الغذائية في حالة الصحة والمرض، وتطبيقها على الحالات المرضية المختلفة، واستخدام معادلات لحساب العناصر الغذائية.

### التثقيف و الارشاد التغذوي

0260367

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

0260360

تتناول هذه المادة كيفية إجراء المقابلة مع المرضى للحصول على المعلومات التغذوية اللازمة بالإضافة إلى تعريف الطالب بالطرق المتبعة في تعديل السلوك التغذوي للمرضى.

### كيمياء و تحليل الأغذية نظري

0260420

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

0212241

يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب بالتركيب الكيميائي للغذاء والعناصر الغذائية والخصائص الوظيفية للأغذية بالإضافة إلى التفاعلات الكيميائية المتعلقة بالغذاء. كما وتتطرق المادة إلى فهم التغيرات الفيزيائية والكيميائية التي تحدث في المواد الغذائية.

### كيمياء و تحليل الأغذية عملي

0260421

1 ساعة معتمدة (0 نظري + 3 عملي)

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

0260420 متزامن

وتتناول هذه المادة تطبيقا عمليا للطرق الآلية المستخدمة في تحليل الأغذية لتحديد مكوناتها الكيميائية المختلفة من سكريات ودهون وبروتينات وغيرها، والأنظمة المختلفة في تحديد صلاحية الأغذية.

### الأغذية الوظيفية

0260430

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

0260210

تتناول هذه المادة التعريف بالأغذية الوظيفية، و مجموعاتها التصنيفية لمختلفة. و علاقتها بأجهزة الجسم. مثل البروبيوتيك و الكاروتينات و الفلافونويد و الاعشاب المختلفة. و كذلك التشريعات الغذائية لضبط الادعاءات الغذائية المصاحبة لهذه الاغذية.

### صناعات غذائية

0260431

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

الساعات المعتمدة

المتطلب السابق

0260236

تغطي هذه المادة المبادئ الأساسية للتصنيع الغذائي. وكذلك التقنيات المختلفة المستخدمة لكل مجموعة غذائية، بدءاً من الفرز بعد القطاف و انتهاء بالتصنيع، أو بيع الذبح إذا كانت من اللحوم و انتهاء بتخزينها و تصنيعها.

0260433

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

ادارة ضمان الجودة في الغذاء

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

ان يكون الطالب اجتاز 90 ساعة

تتضمن المادة التعرف على الجوانب الرئيسية لأخذ العينات الغذائية وأهميتها، وأدواتها. وكذلك التعرف على طرق أخذ العينات للتحليل الكيميائي والميكروبيولوجي، وإجراءات التوثيق ومراقبة الجودة ، وضمان الجودة ونظام تحليل المخاطر. (HACCP)

0240436

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

الوراثة و المناعة الغذائية

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260355

دراسة اساسيات المناعة، و مكونات جهاز المناعة، و المشاكل التغذوية المناعية و طرق تنظيم الوجبات الغذائية لمرضى الامراض المناعية.

0260427

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

التقانات الحيوية في الاغذية

3 ساعات معتمدة (3 نظري + . عملي)

0260320

تناقش هذه المادة مفاهيم وطرق وتقانات استخدام الكائنات الحية الدقيقة والإنزيمات في إنتاج الغذاء. استخدام الحيوانات والنباتات والهندسة الوراثية في صناعة الأغذية. وتقانات تحديد الكائنات والمواد المعدلة وراثيا في المواد الغذائية ودراسة طرق التعديل الوراثي.

0260460

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

وبانيات في التغذية

2ساعة معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260360

دراسة أغراض ومبادئ وأساليب علم الأوبئة التغذوية ، مع التركيز على التطورات المتقدمة في تصاميم البحوث الوبائية التغذوية وتنفيذها ومعالجتها وتفسيرها.

0260461

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

طرق بحث في التغذية و الحميات

2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)

انهاء 95 ساعة معتمدة

دراسة اساسيات البحث العلمي، و طرق حل المشكلات البحثية ووضع الفرضيات العلمية. و طرق جمع البيانات و تحليلها.

0260462

الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق

تغذية المجتمع نظري

2 ساعة معتمدة (2 نظري + . عملي)

0260360

تتناول المادة علاقة التغذية بصحة المجتمع وتأثير النواحي الاجتماعية والاقتصادية والبيئية على التغذية والصحة كما يتم التطرق إلى طرق إجراء المسوحات التغذوية وإعداد الاستبيانات التغذوية والتحليل الإحصائي.

0260463

تغذية المجتمع عملي

- الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق
- 1 ساعة معتمدة (. نظري + 3 عملي)  
**0240462** متزامن
- يتناول الجزء العملي تدريباً عملياً على المسوحات التغذوية وإعداد الاستبيانات التغذوية والتحليل الإحصائي لفئات المجتمع المختلفة كالأطفال والمراهقين والمسنين بهدف تقييم الحالة التغذوية لهم
- الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق
- 0260464**
- 2 ساعات معتمدة (2 نظري + . عملي)  
0260210
- تغذية الرياضيين**
- تقدم هذه المادة الأساس العلمي لتغذية الرياضيين، و الطاقة المستهلكة خلال تمارين الممانعة و الايروبيكس، و التغذية السليمة خلال ممارسة التمرينات المختلفة. و كذلك استخدام المكملات الغذائية و اغذية الرياضيين الخاصة.
- الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق
- 0260465**
- ساعة معتمدة واحدة (1 نظري + . عملي)  
موافقة القسم+ انجاز 95 ساعة معتمدة
- ندوة في التغذية السريرية والحميات**
- تتطلب هذه المادة أن يختار الطالب موضوعاً متقدماً في إحدى مجالات التغذية والحميات، ويكتب عنه مقالة مستخدماً المراجع الحديثة والأبحاث المنشورة حديثاً بالإضافة إلى عرضه أمام الطلبة وأعضاء الهيئة التدريسية.
- الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق
- 0260466**
- 2 ساعة معتمدة (2 نظري + . عملي)  
0260355
- موضوعات مختارة في التغذية السريرية**
- تهدف هذه المادة إلى زيادة وعي الطالب و معرفته بالمهارات البحثية و توسعتها، في مجال التغذية و الحميات، و تسليط الضوء على اخر المستجدات العلمية في هذا المجال.
- الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق
- 0260451**
- 3 ساعات معتمدة (. نظري و6 عملي)  
ان يكون الطالب اجتاز 95 ساعة
- تدريبات في التداخلات الغذائية الطبية عملي**
- سوف يقضي الطالب ما معدله 9 ساعات اسبوعياً" في احدى المستشفيات أو المراكز المتخصصة في التغذية السريرية والحميات لتطبيق ما تعلمه في مجال استلام وتخزين وتحضير وإعداد الطعام بالإضافة إلى توزيع الوجبات الغذائية حسب الحالة المرضية للشخص.
- الساعات المعتمدة  
المتطلب السابق
- 0260435**
- 3 ساعات معتمدة (. نظري و6 عملي)  
ان يكون الطالب اجتاز 95 ساعة
- تدريب في التثقيف التغذوي وتغذية المجتمع عملي**
- سوف يقضي الطالب ما معدله 9 ساعات اسبوعياً" في احدى المستشفيات أو المراكز المتخصصة في التغذية السريرية والحميات لتطبيق ما تعلمه في مجال دراسة الحالات المرضية التي تتطلب علاجاً تغذوياً" وإعداد الخطة التغذوية التي تتناسب مع الحالة المرضية.
- الساعات المعتمدة
- 0260455**
- 3 ساعات معتمدة (. نظري و 6 عملي)
- تدريبات في تغذية الاصحاء عملي**

المتطلب السابق

ان يكون الطالب اجتاز 95 ساعة  
سوف يقضي الطالب ما معدله 9 ساعات أسبوعياً" في مراكز الأمومة والطفولة أو دور المسنين  
أو المدارس وذلك لتطبيق ما تعلمه الطالب في مجال إجراء المسوحات التغذوية وتقييم الوضع  
التغذوي لفئات المجتمع المختلفة