



Philadelphia University
Faculty of Allied Medical Science
Clinical nutrition and dietetics

متطلبات تخصص اجباري:

1110115 أساسيات علم التغذية (3 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق على عملية الهضم في جسم الإنسان وهضم المغذيات المنتجة للطاقة، مع دراسة الكربوهيدرات والبروتينات والدهون. كما يتناول المساق المعادن الكبرى والصغرى، والفيتامينات القابلة للذوبان في الماء والدهون، والماء في الجسم، بالإضافة إلى نقصها وزيادتها ومصادرها الغذائية ووظائفها الحيوية.

1110216 مقدمة في علم الغذاء (3 ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق التعريف والمفاهيم الأساسية في علم وتكنولوجيا الغذاء، وتركيب الأغذية ودورها في عمليات التصنيع الغذائي، وتأثير المعالجة على خصائص الغذاء، إضافة إلى أسباب فساد الأغذية ومبادئ طرق الحفظ المختلفة.

1110220 كيمياء وتحليل الأغذية – نظري (2 ساعات معتمدة)

يشمل هذا المساق دراسة المكونات الرئيسية والعديد من المكونات الثانوية للغذاء من حيث تصنيفها الكيميائي وتركيبها وخصائصها ووظائفها. كما يركز على التغيرات الكيميائية التي تحدث نتيجة التداول والتخزين والحفظ والمعالجة، إضافة إلى دراسة الغرويات وأهميتها في الأغذية.

1110221 كيمياء وتحليل الأغذية – عملي (1 ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق الجوانب العملية لدراسة المكونات الغذائية الرئيسية والثانوية من حيث تصنيفها وتركيبها وخصائصها وتغيراتها الكيميائية خلال التداول والتخزين والمعالجة، مع التركيز على الغرويات وأهميتها في الأغذية.

1110236 تحضير الأطعمة – نظري (2 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق على عمليات الطهي وخصائصها، وبنية وتركيب وقيمة الأغذية الغذائية، والتغيرات التي تطرأ أثناء التحضير والتخزين، خاصة تلك المتعلقة بالقيمة الغذائية وجودة المنتج.

1110237 تحضير الأطعمة – عملي (1 ساعات معتمدة)

يتضمن تطبيقات عملية على عمليات الطهي وخصائصها، وبنية وتركيب وقيمة الأغذية الغذائية، والتغيرات التي تحدث أثناء التحضير والتخزين وتأثيرها على القيمة الغذائية وجودة المنتج.

1110210 تغذية الانسان (3 ساعات معتمدة)

يناقش هذا المساق تطبيقات التغذية البشرية بما في ذلك احتياجات الطاقة والعناصر الغذائية وحساباتها، توازن الماء والشوارد والحمض-قاعدة، تقييم التاريخ الغذائي والتغذوي، لمحة عن التشخيص والتدخل الغذائي، تخطيط الحمية، التغذية عبر مراحل الحياة، التغذية في إدارة الوزن، وبعض الاضطرابات المتعلقة بالتغذية.

1110244 الكيمياء الحيوية التغذوية والأيض (3 ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق البنية والخصائص الكيميائية للمغذيات الكبيرة والصغيرة، ومسارات أيضها وآليات تنظيم هذه المسارات، ووظائف العناصر الغذائية على مستوى الخلية والأنسجة والجسم ككل. كما يركز على الاضطرابات الناجمة عن نقص أو سمية العناصر الغذائية والاضطرابات الأيضية الشائعة.

1110245 الكيمياء الحيوية – عملي (1 ساعات معتمدة)

يتناول المساق التطبيق العملي لدراسة التركيب الكيميائي للمغذيات ومساراتها الأيضية وتنظيمها، ووظائف العناصر الغذائية، والاضطرابات المرتبطة بنقصها أو زيادتها والاضطرابات الأيضية.

1110248 التغذية في مراحل العمر (١) (2 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق على مواضيع الحمل والطفولة المبكرة، بما في ذلك مرحلة ما قبل الحمل، والنمو الجنيني، والتغيرات الفسيولوجية خلال الحمل والرضاعة، والتبعات الغذائية والتغذوية لنمو الرضع والأطفال الصغار.

1110249 التغذية في مراحل العمر (٢) (2 ساعات معتمدة)

يمثل استكمالاً للمساق الأول ويعالج النمو الفسيولوجي والنفسي والحركي خلال مرحلة ما قبل المدرسة والمدرسة والمراهقة وعلاقته بالتغذية، إضافة إلى التغيرات المرتبطة بالتقدم في العمر وتأثيراتها الغذائية والصحية.

1110253 التغذية العلاجية (1) – نظري (2 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق على الاضطرابات التغذوية المرتبطة بالجهاز الهضمي العلوي والسفلي، وأمراض الكبد والبنكرياس، وفقر الدم، مع تطبيق مبادئ التغذية العلاجية في الأمراض التي تستجيب للعلاج الغذائي.

1110254 التغذية العلاجية (1) – عملي (1 ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق تدريباً عملياً على حل الحالات المرتبطة باضطرابات الجهاز الهضمي وأمراض الكبد والبنكرياس وفقر الدم باستخدام عملية الرعاية الغذائية لتقديم تدخلات فعالة وتحسين المخرجات الصحية.

1110265 تخطيط واعداد الحميات – نظري (2 ساعات معتمدة)

يتناول المساق التعاريف الأساسية وأدلة التغذية والتوصيات الغذائية، ومعايير الحمية الصحية، وحساب الاحتياجات من الطاقة للأفراد الأصحاء، إضافة إلى تطبيق مبادئ التغذية البشرية في تخطيط الحميات الاعتيادية والعلاجية، ودور اختصاصي التغذية والحمية المعدلة في المستشفيات.

1110266 تخطيط واعداد الحميات – عملي (1 ساعات معتمدة)

يتضمن تطبيقات على تخطيط الحميات الصحية والعلاجية وفق الإرشادات ومعايير الحمية الصحية، وحساب احتياجات الطاقة للأفراد باستخدام برامج وأدوات تحليل الغذاء.

1110320 الأحياء الدقيقة في الأغذية – نظري (2 ساعات معتمدة)

يتناول المبادئ الأساسية لعلم الأحياء الدقيقة وأنواع الميكروبات، والعوامل المؤثرة في نموها داخل الغذاء والبيئة، ودورها في جودة وسلامة الغذاء، مع أمثلة على الميكروبات المرتبطة بالأغذية.

1110321 الأحياء الدقيقة في الأغذية – عملي (1 ساعات معتمدة)

يشمل التطبيقات العملية على دراسة الميكروبات، والعوامل المؤثرة في نموها، ودورها في سلامة وجودة الأغذية، مع تطبيقات على العزل والزراعة والتحليل الميكروبي.

1110357 التغذية العلاجية (2) – نظري (2 ساعات معتمدة)

استكمال لمساق التغذية العلاجية (1)، ويركز على الاضطرابات التغذوية المرتبطة بالسكري بأنواعه، وأمراض القلب، واضطرابات الدهون، وأمراض الجهاز التنفسي (COPD)، وهشاشة العظام وغيرها، وتطبيق مبادئ التغذية العلاجية لها.

1110358 التغذية العلاجية (2) – عملي (1 ساعات معتمدة)

يعالج هذا المساق حالات تطبيقية للاضطرابات المرتبطة بالسكري، وأمراض القلب، واضطرابات الدهون، وCOPD، وهشاشة العظام باستخدام عملية الرعاية الغذائية لتحسين النتائج التغذوية.

1110360 تقييم الحالة التغذوية – نظري (2ساعات معتمدة)

يتناول دراسة الحالة الغذائية وطرق تقييمها بدقة، وأهمية التقييم الغذائي وعلاقته بالصحة، ونظم تحليل الغذاء الحاسوبية، والتقييم الغذائي في الوقاية من الأمراض، وطرق قياس المدخول الغذائي، وأساليب تقييم المرضى في المستشفيات.

1110361 تقييم الحالة التغذوية – عملي (1 ساعات معتمدة)

يشمل جمع وتحليل وتفسير البيانات الغذائية لتحديد المشكلات التغذوية، وتطبيق القياسات الأنثروبومترية للأطفال والبالغين وكبار السن، وتحديد المخاطر التغذوية بناءً على القياسات المخبرية والسريرية، وتقييم المدخول الغذائي باستخدام طرق جمع التاريخ الغذائي وتحليله بالحاسوب.

1110367 التثقيف والإرشاد التغذوي (2ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق أطر فهم وتغيير السلوك، وأساليب التواصل، ومهارات المقابلة الإرشادية، وتطوير خطط الرعاية الغذائية، وتعزيز التغيير لتمكين الفرد، والإرشاد الجماعي، واستراتيجيات التعليم الغذائي، واستخدام التكنولوجيا، وأساليب التقييم والاحترافية.

1110370 صحة وسلامة الأغذية (3 ساعات معتمدة)

يتناول مبادئ النظافة الغذائية وأهميتها، ومتطلبات النظافة خلال مراحل إنتاج الغذاء والتخزين والتوزيع، والنظافة الشخصية، والتنظيف والتعقيم، ومكافحة الآفات، إضافة إلى تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ومبادئ تقييم المخاطر.

1110422 التغذية العلاجية (3) – نظري (2 ساعات معتمدة)

استكمال لمساق التغذية العلاجية (1 و2)، ويركز على الاضطرابات التغذوية المرتبطة بالأمراض الوراثية الأيضية، ورعاية الحالات الحرجة، والسرطان، والإيدز، والأمراض الروماتيزمية والعضلية الهيكلية، وأمراض الغدة الدرقية والاضطرابات الهرمونية.

1110423 التغذية العلاجية (3) – عملي (1 ساعات معتمدة)

يتضمن تدريباً على حل الحالات المتعلقة بالأمراض الوراثية الأيضية والحالات الحرجة والسرطان والإيدز والأمراض الروماتيزمية والغدد والهرمونات باستخدام عملية الرعاية الغذائية.

1110427 التقانات الحيوية للأغذية (3 ساعات معتمدة)

يستعرض التعريف بالتكنولوجيا الحيوية وتطبيقاتها، ومبادئ التخمر، والهندسة الوراثية، والاستنساخ والتقنيات الحيوية الحديثة، واستخدامها في إنتاج الأغذية المخمرة، والإنزيمات، والفيتامينات، والبروتينات، إضافة إلى قضايا سلامة الغذاء المرتبطة بها.

1110433 إدارة ضمان الجودة في الغذاء (2 ساعات معتمدة)

يركز على أهمية ضبط الجودة في الصناعة الغذائية، وبنية وأنظمة الرقابة على الجودة، والمعايير والمواصفات، والرقابة الإحصائية للجودة، والأنظمة الرسمية لضمان جودة وسلامة الغذاء.

1110436 الوراثة والمناعة الغذائية (2 ساعات معتمدة)

يتناول هذا المساق أساسيات التفاعل بين التغذية والجينات ودورها في الصحة وبعض الأمراض الأيضية، إضافة إلى دور التغذية في المناعة، والعدوى، والالتهابات، والتأثيرات المناعية للعناصر الغذائية.

1110450 وبائيات التغذية (2 ساعات معتمدة)

يقدم الأسس العلمية لدراسة البائيات التغذوية، ومبادئ البائيات والصحة العامة، وقياس الصحة والمرض، وأنواع الدراسات، وأساليب البحث الكمي والنوعي، وطرق أخذ العينات، والنهج البائي لتقييم صحة المجتمع.

1110462 تغذية المجتمع (2 ساعات معتمدة)

يتناول الأسس العلمية للتغذية المجتمعية، وبرامج التغذية المجتمعية، وتقييم احتياجات المجتمع، وتخطيط البرامج، وتعامل مع السمنة، وأنظمة الرعاية الصحية والسياسات، والأمن الغذائي وبرامج المساعدات، والبرامج الخاصة بالفئات العمرية المختلفة، وتطوير وتقييم برامج التدخل التغذوي.

1110470 التداخلات الدوائية - الغذائية (2 ساعات معتمدة)

يركز هذا المساق على التداخلات بين الأدوية والمكملات والعناصر الغذائية، وآلياتها، وطرق الحد من آثارها، بما في ذلك المضادات الحيوية وأدوية الأمراض المزمنة مثل أمراض القلب والسكري والعلاجات الكيميائية.

1110471 الندوة والبحث (2 ساعات معتمدة)

يتيح هذا المساق للطلبة اكتساب مهارات إعداد وتنفيذ البحث العلمي في مجال التغذية، بدءاً من كتابة المقترح، وتحليل النتائج إحصائياً، وكتابة التقرير النهائي، وتقديمه باستخدام الباوربوينت، إضافة إلى مهارات البحث والكتابة والعرض.

1110472 تدريب في التثقيف التغذوي و تغذية الإحصاء والمجتمع عملي (3 ساعات معتمدة)

يهدف إلى تدريب الطلبة على تطبيق مهارات الرعاية الغذائية والتثقيف الصحي للأفراد والمجموعات، وتعزيز مهارات التواصل والإرشاد الغذائي.

1110473 تدريبات في التغذية العلاجية و السريرية عملي (3 ساعات معتمدة)

يهدف الطلبة على تطبيق عملية الرعاية الغذائية للمرضى في مختلف الحالات السريرية، وتطوير المهارات العملية اللازمة في المستشفيات.

1110474 تدريب في خدمات الغذاء عملي (3 ساعات معتمدة)

يتضمن تدريباً في مؤسسات خدمات الطعام على تخطيط القوائم، وإدارة العمليات من الشراء إلى الخدمة، وضبط الجودة.

المساقات الاختيارية

1110430 الأغذية الوظيفية (2 ساعات معتمدة)

يقدم المفاهيم الأساسية للأغذية الوظيفية وتصنيفاتها، بما في ذلك العقاقير الغذائية والمركبات النيوترسونيك (كالفيتامينات والمعادن) والبروبيوتيك والبريبايوتيك والفايتوستيرولات. يناقش استخداماتها وإدعائها وتأثيراتها المحتملة في الأمراض المزمنة مثل السرطان وأمراض الجهاز العصبي والسمنة ونقص المناعة وأمراض الشيخوخة.

1110464 تغذية الرياضيين (2 ساعات معتمدة)

يقدم الأسس العلمية للتغذية الرياضية، بما في ذلك مفاهيم التغذية الأساسية، وإنفاق الطاقة أثناء التدريب والتحمل والمقاومة، وتغذية ما قبل وبعد المنافسة، والمكملات الغذائية والمنشطات/المثبطات، واحتياجات المجموعات الرياضية المختلفة، مع تقديم معلومات عملية للرياضيين ولمن يرغب في نمط حياة نشط وصحي.