

كلية العلوم الأسرية وتنمية المجتمع

مقدمة:

انبثقت كلية العلوم الأسرية وتنمية المجتمع عن مركز الطالبات الذي يشرف على طالبات الجامعة منذ قبول أول دفعة للطالبات بالجامعة عام ١٩٩٣م. ثم إدراك الحاجة الملحة لبرنامج بيكالوريوس في تخصصات تهم الأسرة والمجتمع فكان إنشاء كلية العلوم الأسرية وتنمية المجتمع في العام ٢٠١٥م.

أهداف الكلية:

للكلية هدف عام رئيس، منبثق من رسالة الجامعة هو:
نشر المعرفة في إطار الهدى الإسلامي، فيما يختص بقضايا المرأة، وشؤون الأسرة، بغية أن تستفيد منها الأسرة المسلمة، وغير المسلمة في السودان وخارجه.
وتنبثق من هذا الهدف العام الأهداف التالية:-

١. تقديم مناهج دراسية مؤصلة.
 ٢. دعم مسيرة التعريب ونشر مخرجاتها الخيرة، من حيث التدريس، وتأليف الكتب المنهجية، وإعداد البحوث العلمية، ونشر مخرجاتها.
 ٣. توفير أطر بشرية مؤهلة، ومتخصصة، في مجال المرأة والأسرة، تلبى حاجة المجتمع.
 ٤. تأهيل وتدريب، دارسات، لنيل درجة البكالوريوس بمرتبة الشرف، في تخصصي تنمية الأسرة، وتنمية المجتمع.
 ٥. تأهيل وتدريب، دارسات، لنيل درجة البكالوريوس بمرتبة الشرف، في تخصصي علوم تغذية المجتمع، وفي علوم تقانة (تكنولوجيا) الأغذية.
 ٦. تأهيل باحثات، في مجال دراسات الأسرة والمجتمع.
 ٧. استنهاض مقومات العمل الدعوى، فيما يخص قضايا الأسرة، والمجتمع، في أوساط النساء.
 ٨. الربط بين الدراسة العلمية والنظرية، والعمل التطبيقي، حسب حاجة المجتمع.
 ٩. تشجيع البحث العلمي، للمساهمة في صناعة المعرفة، ونشرها.
 ١٠. الحرص على إيجاد صيغة للتكامل، والتكافل، مع مؤسسات جامعة إفريقيا العالمية، ومع غيرها من المؤسسات ذات الصلة من خارج الجامعة، سعياً لتحقيق أهداف الكلية، والجامعة.
- ### الدرجات التي تمنحها الكلية:

تمنح الكلية درجة البكالوريوس بمرتبة الشرف في التخصصات الآتية :

- تخصص علوم تغذية المجتمع.
- تخصص علوم تقانة (تكنولوجيا) الأغذية.
- تخصص تنمية الأسرة.

- تخصص تنمية المجتمع.

مخرجات الكلية

تسعي الكلية إلى تحقيق المخرجات التالية:-

- تخريج طالبات يملكن الوعي الديني التام بأمور الأسرة والمرأة.
- تخريج طالبات لديهن القدرة على بناء معرّفٍ للأسرة والمجتمع.
- تخريج طالبات واعيات بقضايا الأسرة والمرأة.

أولاً: البكالوريوس

الخطة الدراسية: الفصول المشتركة بين التخصصات الأربعة:

الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٢	مدخل فقه العبادات.	شرع ١٠١	٢	دراسات قرآنية: تلاوة وتجويد.	سلم ١٠١
٢	مدخل الشريعة الإسلامية.	شرع ١٠٢	٢	دراسات قرآنية: حفظ	سلم ١٠٢
١	مدخل فقه المعاملات.	شرع ١٠٣	١	مدخل علوم القرآن.	سلم ١٠٣
٢	أساسيات الإدارة.	أست ١٠٤	١	مدخل علوم السنة.	سلم ١٠٧
٢	تربية الأبناء.	أست ١٠٥	١	مدخل التربية وعلم النفس	ترب ١٠١
٣	مقدمة في علم الاجتماع.	أست ١٠٦	٣	دراسات أسرية.	أست ١٠١
٢	مهارات لغوية (٢).	عرب ١٠٢	٢	فقه الأسرة.	أست ١٠٢
٣	لغة أجنبية.	xxx	٢	مهارات لغوية (١).	عرب ١٠١
٢	أساسيات الغذاء والتغذية.	أست ١٠٧	٣	لغة أجنبية.	xxx
xxx	دراسات قرآنية	سلم ١٠٢	٢	صحة الأسرة.	أست ١٠٣
			٢	تاريخ الحضارة الإسلامية.	ترخ ١٠١
١٩	المجموع		٢١	المجموع	

الفصل الدراسي الرابع			الفصل الدراسي الثالث		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
(١+٢)٣	حفظ الأغذية.	أست ١١٣	٢	العقيدة.	سلم ١٠٦
٢	الدعوة.	سلم ١٠٥	(١+٢)٣	الرعاية الصحية الأولية.	أست ١٠٨
(١+٢)٣	الصحة والجمال.	أست ١١٤	٢	مقدمة في علم الاقتصاد.	أست ١٠٩
٣	السلامة المنزلية.	أست ١١٥	(١+٢)٣	التصميم الداخلى والديكور.	أست ١١٠
٢	اللغة العربية المتخصصة.	عرب ١٠٢	١	الفكر الإسلامي والمفاهيم المعاصرة.	سلم ١٠٤
(١+٢)٣	البيستنة التجميلية.	أست ١١٦	٣	الأسرة والبيئة.	أست ١١١
(١+٢)٣	مقدمة في علم الحاسوب.	أست ١١٧	٣	التثقيف الصحي.	أست ١١٢
١	واقع العالم الإسلامي.	ساس ١٠١	xxx	دراسات قرآنية	سلم ١٠٢
xxx	دراسات قرآنية	سلم ١٠٢	٣	لغة أجنبية.	xxx
٢٠	المجموع		٢٠	المجموع	

وصف المواد:

(است ١٠١) **دراسات أسرية:** مفهوم الأسرة، وبخاصة في الإسلام، أهمية الأسرة في المجتمع بعامه، وبخاصة في المجتمع المسلم، الأسرة الممتدة وأهميتها، دور الأسرة خاصة المسلمة، في التنشئة الاجتماعية، علاقة الأسرة بالمجتمع، علاقة الأسرة بمؤسسات التعليم. توضيح التأثيرات الخارجية على الأسرة. عوامل تماسك الأسرة وفق الهدي الإسلامي بخاصة مهددات تماسك الأسرة، علاج التفكك الأسري وفق الهدي الإسلامي بخاصة. دراسة المفاهيم، الغربية الدخيلة المتعلقة بالمرأة، وبالأسرة.

(است ١٠٢) **فقه الأسرة:** الخطبة (حكمة مشروعية الخطبة، والأحكام المتعلقة بالخطبة). الزواج (تعريف الزواج الشرعي، الحكمة من الزواج، أركان الزواج، اختيار الزوجين)، الزواج العرفي، وزواج المتعة، زواج المسيار، ورأى الشرع فيها، آثارها الاجتماعية. الحقوق والواجبات الزوجية (الحقوق الشرعية، حق الزوج على الزوجة، حق الزوجة على الزوج). الطلاق (تعريف الطلاق، حكمة مشروعيته، أنواع الطلاق، الآثار المترتبة على الطلاق، إرضاع الأطفال الصغار، بعد أن يقع الطلاق، وفق الهدي الرياني). تعدد الزوجات، حكمة مشروعيتها في الإسلام، وضوابطه، عجز المسيحية في حل المشكلة الاجتماعية، حينما يختل توازن المجتمع، حينما يفوق عدد النساء عدد الرجال، حل المجتمع الأوربي لهذه المشكلة بسماحه بالعلاقات الآثمة، التي تهدر كرامة المرأة، بمصاحبة الرجل لأكثر من عشيقة وخليلة، والمخادنة.

(است ١٠٣) **صحة الأسرة:** مفهوم الصحة، السلوك الصحي السليم، تعزيز الصحة، الوقاية من بعض الأمراض، الرعاية الصحية الأولية، الأمراض الشائعة، الأمراض المزمنة، الأمراض الاجتماعية، الصحة النفسية.

(است ١٠٤) **أساسيات الإدارة:** مفهوم الإدارة، أهمية الإدارة وأهدافها، مجالات الإدارة، تطور الفكر الإداري، نظريات ومدارس الإدارة، وظائف العملية الإدارية، وظائف المنظمة، صنع واتخاذ القرار، القيادة، الإدارة في الإسلام.

(است ١٠٥) **تربية الأبناء:** مفاهيم التربية، التربية والتنشئة وفق الهدي الإسلامي، مراحل نمو جسم الطفل، التغيرات الجسمانية التي تصحبه، الآثار النفسية للنمو الجسماني، دراسة مؤسسات التنشئة الاجتماعية، أدوار مؤسسات التنشئة الاجتماعية، في تربية الأبناء، العلاقة بين مؤسسات التنشئة الاجتماعية والأسرة، معرفة حاجات الأبناء، وفق الهدي الإسلامي، حقوق الوالدين وفق الهدي الإسلامي، وواجبات الأبناء، فن التعامل مع الأبناء.

(است ١٠٦) **مقدمة في علم الاجتماع:** التعريف بعلم الاجتماع، وبيان أهميته وأهدافه، مجالات علم الاجتماع، وفروعه، نشأة وتطور علم الاجتماع، المفاهيم الأساسية في علم الاجتماع، علاقة علم الاجتماع ببعض العلوم الأخرى، وتوضيح أثر تلك العلوم على علم الاجتماع، نظريات علم الاجتماع، وأبرز الرواد المؤسسين لهذا العلم، مساهمة ابن خلدون في نشأة علم الاجتماع، المنهج العلمي واستخدامه في دراسة المجتمعات والظواهر الاجتماعية، البناء الاجتماعي، التدرج الاجتماعي، التغير الاجتماعي والتحديث، التفاعل الاجتماعي، الجماعات الاجتماعية، النظم الاجتماعية، المشكلة الاجتماعية.

(است ١٠٧) **أساسيات الغذاء والتغذية:** تعريف الغذاء، والتغذية، غذاء المسلم، من حيث الغاية من تناوله، كسبه الحلال، المحرمات من الأطعمة، والأشربة شرعاً، العناصر الغذائية الأساسية، مصادر الأغذية، حاجة الجسم للغذاء، مكونات الوجبة الغذائية حسب العمر، وطبيعة العمل، والنشاط، تغذية الأم الحامل، والمرضع، تغذية الطفل، الرضاعة لحولين كاملين وفق هدى القرآن الكريم،

توضيح الإعجاز العلمي للقرآن في ذلك، وتغذية المراهق، تغذية المسن، تغذية المريض، الأمراض الناتجة عن سوء الغذاء، ونقصه، وكيفية معالجتها. آداب المائدة، وتناول الطعام، وفق الهدى النبوي. (أست ١٠٨) **الرعاية الصحية الأولية**: مفهوم الرعاية الصحية الأولية، مكونات الرعاية الصحية الأولية، التعرف على بعض أنواع الأمراض، وكيفية الإصابة بها، وطرائق الوقاية من الإصابة بها، التدريب على الإسعافات الأولية، أثر الرعاية الصحية الأولية على صحة أفراد الأسرة، دور الرعاية الصحية الأولية في التنمية الاجتماعية، والاقتصادية، اعتماد الوسائل والتقانة (تكنولوجيا) في مجال الرعاية الصحية الأولية، دور الأسرة، في دعم الرعاية الصحية الأولية، دور المجتمع، في دعم الرعاية الصحية الأولية. **عملي الرعاية الصحية الأولية**: التعرف على بعض أنواع الأمراض عملياً، التدريب على الإسعافات الأولية.

(أست ١٠٩) **مقدمة في علم الاقتصاد**: مفهوم الاقتصاد، المشكلة الاقتصادية، النظم الاقتصادية، العرض والطلب، الإنتاج الاجتماعي، الإنتاج الصناعي، نظريات القيمة، رأس المال والربح الرأسمالي، الدورة الزمنية لرأس المال، العملة الاقتصادية، المنظمات الاقتصادية الدولية.

(أست ١١٠) **التصميم الداخلي والديكور**: مقدمة في التصميم الداخلي، عناصر التصميم والديكور، أساسيات تصميم المنزل، توزيع مكونات المنزل (الغرف، المطبخ، الحمامات، المضاييف)، اختيار قطع الأثاث، ووضعها في المنزل، اختيار الستائر، ووضعها في المنزل، اختيار التحف، ووضعها في المنزل، طرائق ترتيب وتنظيم المنزل، المسكن والبيئة الخارجية، المسكن وعوامل الطقس. **عملي التصميم الداخلي والديكور**: توزيع مكونات المنزل واختيار قطع الأثاث ووضع الستائر وترتيب المنزل عملياً.

(أست ١١١) **الأسرة والبيئة**: التعريف بالبيئة، دراسة بعض المشكلات البيئية المتمثلة في التصحر (أسبابه، مظاهره، آثاره، ومكافحة التصحر)، الفيضانات العالية (آثارها، والوقاية، والحد من آثارها)، السيول (آثارها، والوقاية، والحد من آثارها). المؤتمرات الدولية الخاصة بالبيئة، تعاليم الإسلام الرامية للحفاظ على البيئة وتميئتها، الحركات الناشطة في مجال حماية البيئة، البيئة والتخطيط العمراني.

(أست ١١٢) **التثقيف الصحي**: مفاهيم التثقيف الصحي، خصائص الرسالة الصحية، مهارات المرسل، قنوات التثقيف الصحي، خصائص المتلقي، مهارات التواصل، العادات والتقاليد وأثرها على الصحة، التخطيط للتثقيف الصحي، تنفيذ أنشطة التثقيف الصحي، تقييم أنشطة التثقيف الصحي.

(أست ١١٣) **حفظ الأغذية**: تعريف الغذاء، مكونات الغذاء، أهمية الغذاء، أسس حفظ الأغذية، طرائق حفظ الأغذية، جودة الأغذية، مواصفات جودة الأغذية، فساد الأغذية، عوامل فساد الأغذية، تلافى حدوث فساد الأغذية. **عملي حفظ الأغذية**: تطبيق الطرائق الأساسية لحفظ الأغذية عملياً، زيارة لمركز بحوث وتصنيع الأغذية للتعرف على مستوى جودة الأغذية وطرائق حفظ الأغذية.

(أست ١١٤) **الصحة والجمال**: تعريف الصحة، وأهميتها في حياة الإنسان، دور الصحة، وأثرها على الجمال، دور الغذاء في الجمال، دراسة أساسيات فن التجميل، النظافة وأهميتها، نظافة الجسم، نظافة البشرة، والعناية بها، نظافة الشعر، والاهتمام به، التعرف على مستحضرات التجميل الكيميائية المختلفة، وتوضيح آثارها المدمرة للبشرة، التعرف على مستحضرات التجميل الطبيعية.

عملي الصحة والجمال: تحضير مستحضرات التجميل الطبيعية عملياً، التعرف على الآثار السالبة لمستحضرات التجميل الكيماوية عن طريق برامج مسجلة.

(أست115) **السلامة المنزلية:** تعريف مفهوم الأمن، وأهميته من المنظور الإسلامي، ماهية السلامة، وكيفية توفرها، تعريف الخطر وأنواع المخاطر، أسباب حدوث المخاطر، كيفية معالجة المخاطر، كيفية تلافى حدوث المخاطر، معدات السلامة وأهميتها، كيفية استخدام معدات السلامة، عرض نماذج للمخاطر عن طريق برامج مسجلة.

(أست116) **البستنة التجميلية:** توضيح أن الله سبحانه وتعالى جمع بين أنواع النباتات الطبيعية، بمجاميعها الخضرية والزهرية المختلفة، في تسقيق رائع جميل، مكونه بذلك حدائق ذات بهجة تسر الناظرين، وحث الإنسان بذلك لإدخال المسرة على نفسه، ومجتمعه بإنشاء الحدائق، غرس نشر ثقافة البستنة التجميلية في أوساط الدارسين والمجتمع. توضيح القيم الجمالية، والتجميلية، التي خص الله تعالى بها أنواع النباتات المختلفة. المجموعات النباتية، ذات الصلة بالبستنة، وخصائصها الجمالية والتجميلية والتسقيقية. النباتات العشبية. نباتات المسطحات الخضراء. مغطيات التربة. نباتات الظل، والصوب. النباتات المائية ونصف المائية. النباتات الشوكية، والعصارية. المتسلقات والمدادات. الشجيرات. الأشجار. نباتات الأسيجة، والأسوار النباتية. نخل الزينة، وأشباه النخيل. تأسيس المشتل، ووظائفه وإدارته، اختيار الموقع وإعداده وتجهيزه. طرائق إنتاج نباتات الزينة المختلفة. الأوساط الزراعية، والأوعية. العمليات الإنتاجية بالمشتل (الزراعة، الري، الوقاية، والتعقيم)، وإعداد الزينة للتسويق. إدارة المشتل، والتحكم في عملياته، وتنظيمها. تسقيق الحدائق، مصطلحات، التطور التاريخي لتخطيط الحدائق، طرائق تخطيط الحدائق، أساسيات التخطيط واستخدام الألوان في الحدائق. العناصر البنائية، والفنية، والتجميلية بالحديقة، نماذج من أنواع الحدائق وتشمل: حديقة مدرسية، حديقة منزلية، حديقة أطفال، حديقة بستانية، حديقة عامة. أهمية الاستفادة من أنواع النباتات البرية في إنشاء الحدائق. تسقيق الزهور، نشر ثقافة تسقيق الزهور بين الدارسين والمجتمع، باستعمال الزهور المقطوفة والاستفادة منها في تجميل المؤسسات والمنازل، العوامل الواجب مراعاتها عند قطف الأزهار، معاملات ما بعد القطف، مستلزمات زهور القطف، إطالة عمر الأزهار المقطوفة والمنسقة، الأسس العامة لتسقيق الزهور، طرائق تسقيق الزهور، بعض نماذج التسقيق المختارة، نشر ثقافة إهداء باقات من الزهور المقطوفة في المناسبات الاجتماعية. **عملي البستنة التجميلية:** التعرف على المجتمعات النباتية على الطبيعة، التي جعلها الله سبحانه وتعالى حدائق ذات بهجة. التعرف على بعض أنواع النباتات في المنطقة، المستعملة في تسقيق الحدائق العامة، والخاصة، وتقسيمها في مجموعاتها. زيارة أحد المشاتل وقضاء فترة تدريبية فيه، بغرض التعرف على: الصوب المحمية، ودورها في تكاثر نباتات الزينة، أهم نباتات الزينة الشائعة، وتقسيمها إلى مجموعاتها المختلفة، حولية (شتوية، صيفية)، متسلقات، نباتات أسيجة، نباتات ظل، ونباتات جبالية، طرائق تكاثر نباتات الزينة. هذا ويتعين على كل طالبة القيام بكامل المهمات المتعلقة بعمليات التكاثر المختلفة، وكتابة تقرير علمي نهائي، بعد أكمال هذه الفترة العملية.

(أست١٧٧) مقدمة في علم الحاسوب: التعريف بالحاسب الآلي وأهميته، مراحل تطور الحاسب الآلي وأنواعه، مكونات وأجزاء الحاسب الآلي، مدخل إلى الحاسب الآلي، أساسيات تقنية المعلومات، برامج نظم التشغيل، برامج التطبيقات، شبكات المعلومات، إدارة الملفات، برنامج معالج النصوص (وورد)، برنامج جدول البيانات (أكسل)، برنامج قواعد البيانات (أكسس)، برنامج العروض التقديمية (بوربوينت)، الاتصالات والانترنت والبريد الإلكتروني.

عملي مقدمة في علم الحاسوب: التعرف على مكونات جهاز الحاسوب، تطبيقات إدارة الملفات، تطبيقات التشغيل، برنامج معالج النصوص (وورد)، برنامج جدول البيانات (أكسل)، برنامج قواعد البيانات (أكسس)، برنامج العروض التقديمية (بوربوينت)، الاتصالات والانترنت والبريد الإلكتروني.

١٨ تخصص تنمية الأسرة:

الخطة الدراسية:

الفصل الدراسي السادس			الفصل الدراسي الخامس		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣(١+٢)	تصميم الأعمال اليدوية.	نمو ٢٢١	٣	مقدمة في الإرشاد العام.	نمو ٢١١
٣	الأسرة والمجتمع.	نمو ٢٢٢	٣	حقوق الإنسان في الإسلام.	نمو ٢١٢
٣	اقتصاديات الأسرة.	نمو ٢٢٣	٣	المسرة في التشريعات السماوية والوضعية.	نمو ٢١٣
٣	الأدب والتراث الشعبي.	نمو ٢٢٤	٣	الإدارة المنزلية.	نمو ٢١٤
٣	أسس الخدمة الاجتماعية.	نمو ٢٢٥	٣(١+٢)	تصميم الأزياء.	نمو ٢١٥
٣(١+٢)	مقدمة في علم الإحصاء.	نمو ٢٢٦	٣	أصول التربية في الإسلام.	نمو ٢١٦
			xxx	دراسات قرآنية	سلم ١٠٢
١٨	المجموع		١٨	المجموع	

الفصل الدراسي الثامن			الفصل الدراسي السابع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣	الإرشاد الأسري (١).	أسر ٤٢١	٣	علم نفس النمو.	أسر ٤١١
٣	العلاقات الأسرية (٢) (المشكلات الزوجية).	أسر ٤٢٢	٣	علم النفس الأسري.	أسر ٤١٢
٣	الإرشاد الطلابي.	أسر ٤٢٣	٣	الاختبارات النفسية.	أسر ٤١٣
٣	الإرشاد العلاجي.	أسر ٤٢٤	٣	العلاقات الأسرية (١) (المشكلات الأسرية).	أسر ٤١٤
٣	التقنيات التربوية.	ترب ٢١٧	٣	مهارات الإرشاد.	أسر ٤١٥
١٥	المجموع		١٥	المجموع	

الفصل الدراسي العاشر			الفصل الدراسي التاسع		
الساعات المُعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المُعتمدة	المادة	الرمز
٣	تربية الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة.	أسر ٥٢١	٣	علم نفس الطفولة.	أسر ٥١١
٣	ألعاب ورسومات الأطفال.	أسر ٥٥٢	٣	علم رياض الأطفال.	أسر ٥١٢
٢ (٢+٠)	تصميم وإنتاج وسائل تعليمية من البيئة المحلية.	ترب ٢٣٦	٣	الإرشاد الأسري (٢) (الإرشاد الزوجي)	أسر ٥١٣
٣	بحث التخرج.	أسر ٥٢٣	٣	مناهج البحث العلمي.	أسر ٥١٤
١١	المجموع		١٢	المجموع	

وصف المواد:

(نمو ٢١١) مقدمة في الإرشاد العام: مفهوم الإرشاد، والتوجيه. أهداف الإرشاد، ومناهجه، والحاجة إلى الإرشاد، الإرشاد الأسري، إرشاد الأطفال، إرشاد للمراهقين، إرشاد للشباب، إرشاد كبار السن، الإرشاد الزوجي، وفق الهدى الإسلامي بخاصة.

(نمو ٢١٢) حقوق الإنسان في الإسلام: غاية خلق الإنسان وحياته في الأرض عبادة الله الخالق الأحد، واستخلافه فيها، وفق ما جاء به القرآن، النظرية العامة للحق، حقوق الإنسان في الإسلام، الميثاق العالمي لحقوق الإنسان، (دراسة تحليلية نقدية)، مقارنة بما جاء به الإسلام، الحركات الناشطة في مجال حقوق الإنسان، ما لها، وما عليها.

(نمو ٢١٣) المرأة في التشريعات السماوية والوضعية: دراسة مقارنة، لأوضاع المرأة في الحضارات القديمة، في الأديان السماوية. في عصر ما قبل الإسلام، في صدر الإسلام: دراسة مقارنة. المرأة في المجتمع السوداني (الأعراف، والتقاليد، والتشريع السوداني). وضع المرأة، في الاتفاقيات الدولية، (دراسة تحليلية نقدية) مقارنة بما جاء به الإسلام.

(نمو ٢١٤) الإدارة المنزلية: مدخل إلى علم الإدارة، عملية إدارة الوقت المنزلي، عملية اتخاذ القرارات، فيما يخص المنزل والأسرة، عملية تنظيم وترتيب المنزل، عملية نظافة، وجمال المنزل. تفاعل المنزل مع المنطقة السكنية. الاحتياجات البيئية للمنزل. إدارة الأزمات داخل المنزل، وفق الهدى الإسلامي.

(نمو ٢١٥) تصميم الأزياء: مدخل إلى فن تصميم الأزياء، استعراض نماذج لتصاميم الأزياء، نماذج لتصاميم الأزياء التي تناسب المجتمع السوداني المسلم، المواد الخاصة بعملية تصميم الأزياء، الأساليب المستخدمة في عملية تصميم الأزياء. المشغولات اليدوية، وأنواعها، وأدواتها، والمهارات المطلوبة في المصممين. الأساليب المستخدمة في عملية تصميم المشغولات اليدوية. عملي تصميم الأزياء: إجراء تجارب عملية لتصميم نماذج مختلفة من الأزياء والمشغولات اليدوية.

(نمو ٢١٦) أصول التربية في الإسلام: مفهوم التربية لغة واصطلاحاً، أهداف التربية الإسلامية، ومصادرها، سمات التربية الإسلامية (الربانية، الشمولية، التوازن، المحافظة والتجديد، الواقعية، الاستمرارية، الوسطية)، التربية الإيمانية وأساليبها، التربية العقلية وأساليبها، التربية الاجتماعية ووسائل اكتسابها، أهمية التربية الجسمانية وأساليب اكتسابها، التربية الخلقية وأساليب اكتسابها، التربية الجمالية وأساليبها، التربية الإبداعية. الأسرة ووظيفتها ودورها التربوي، المسجد ودوره التربوي، الدور التربوي لمراحل التعليم ونظم الدراسة فيها، الأصول الاعتقادية للتربية الإسلامية، وآثارها التربوية، الأصول الاجتماعية والثقافية للتربية الإسلامية،

الأصول النفسية للتربية الإسلامية، أسلوب القدوة، أهميته ونماذجه، أسلوب القصة ونماذجه من القرآن الكريم، أسلوب الأمثال، نماذجه من القرآن، وآثاره التربوية، وأسلوب الموعظة، أسلوب الحوار، في القرآن الكريم والسنة النبوية، أسلوب الممارسة والتوجيه العملي ونماذجه، أدب الاختلاف ونماذجه عند السلف الصالح، والتابعين، الدور التربوي المعاصر للمعلم المسلم، مكانته وأدواره، الدور التربوي المعاصر للمرأة المسلمة، التربية الإسلامية وحقوق الإنسان في الإسلام ومميزاتها، التربية الإسلامية ودورها إزاء تحديات العولمة.

(نموذج ٣٢١) **تصميم الأعمال اليدوية:** الأعمال اليدوية، وأنواعها، وأدواتها، والمهارات المطلوبة في المصممين. الأساليب المستخدمة، في عملية تصميم المشغولات اليدوية، تجارب عملية لتصميم المشغولات اليدوية. **عملي الأعمال اليدوية:** إجراء تجارب عملية لتصميم نماذج مختلفة من المشغولات اليدوية. (نموذج ٣٢٢) **الأسرة والمجتمع:** دراسة قضايا مجتمعية تعالج في إطار الهدى الإسلامي، وتشمل: حقوق وواجبات: الوالدين، الأبناء، زملاء الدراسة، الجيران، الأقارب، زملاء العمل، مراعاة حقوق المرافق العامة، الطريق العام.

(نموذج ٣٢٣) **اقتصاديات الأسرة:** مقدمة قصيرة في علم الاقتصاد، دراسة العرض والطلب، أساسيات التسويق، إدارة الدخل، وتنظيم موارد الأسرة، العوامل التي تؤثر على توفير الموارد المادية وفق هدى الإسلام، الاستهلاك ومفهومه، مفهوم ترشيد الاستهلاك، الهدى الإسلامي في مجال الاستهلاك والترشيد، محاربة الإسراف والتبذير وفق ما جاء به القرآن الكريم، نشر الوعي الادخاري، التعرف على القضايا الاقتصادية في السودان وتأثيرها على اقتصاد الأسرة، إعداد ميزانية الأسرة.

(نموذج ٣٢٤) **التراث والأدب الشعبي:** دراسة مقارنة في العادات، والتقاليد التراثية، في الوطن العربي، وفي القارة الإفريقية، وقارة آسيا، وقارة أوروبا، ويتضمن ذلك الثقافة، والفنون، والأدب، ومدى علاقتها بالقيم الإسلامية، التعرض بقدر من التفصيل، لمكونات التراث الشعبي السوداني، ومدى علاقتها بالقيم الإسلامية. أهمية إشراك الدارسات في لقاءات علمية مفتوحة لمناقشة ما جاء في وصف هذا المقرر.

(نموذج ٣٢٥) **أسس الخدمة الاجتماعية:** مفهوم الخدمة الاجتماعية، وأهميتها، أهداف، ومبادئ الخدمة الاجتماعية، التطور التاريخي للخدمة الاجتماعية، مجالات الخدمة الاجتماعية، البيئة الاجتماعية، السلوك الإنساني والقيم الأخلاقية للباحث الاجتماعي وفق الهدى الإسلامي، الخدمات الاجتماعية التي يقدمها الباحث الاجتماعي، حاجات الأفراد للخدمة الاجتماعية، تجربة السودان في مجال الخدمة الاجتماعية.

(نموذج ٣٢٦) **مقدمة في علم الإحصاء:** أساليب جمع البيانات، عرض البيانات وتبويبها، مقاييس النزعة المركزية، مقاييس التشتت، معامل الاختلاف، ومقاييس الالتواء، ومقاييس التفرطح، درجة ونوع العلاقات بين المتغيرات، ومستويات قياسها ودلالاتها، اختبارات الدلالات الإحصائية، مدخل إلى SPSS ، تطبيق برنامج التحليل الإحصائي SPSS في البحوث العلمية، **عملي التحليل الإحصائي:** يشمل أساليب جمع البيانات، وتبويبها، وتطبيق برنامج التحليل الإحصائي SPSS، وترجمة النتائج.

(أسر ٤١١) **علم نفس النمو:** ماهية علم النفس، تعريف علم نفس النمو، وأهمية دراسته، العوامل المؤثرة في النمو (الوراثة، التعليم، البيئة). النمو النفسي، الدوافع، الشخصية، الأخلاق والقيم، السلوك والتصرف، التوجيه، الإلمام ببعض أعراض الأمراض النفسية وكيفية التعامل معها وفق الهدى الإسلامي بخاصة.

(أسر٤١٢) علم النفس الأسري: التعريف بمفهوم علم النفس الأسري، السمات النفسية للعلاقات الأسرية، الأنماط الأسرية في علم النفس، القربان الأسرية وبخاصة في الإسلام، العلاقات الروحية والوجدانية للأسر عامة وبخاصة الأسر المسلمة.

(أسر٤١٣) الاختبارات النفسية: مهارات جمع البيانات، وبناء، وتطبيق، وتفسير، نتائج الاختبارات النفسية، شروط، وخصائص الاختبار الجيد، الاختبارات الخاصة بالذكاء، التوافق النفسي الأسري، السمات الشخصية المختلفة، كيفية قياس أبعاد الشخصية، معالجة نتائجها، والأساليب الإحصائية، المتقدمة، التي يعتد بها، سواء في الاختبار الملائم لعينات البحوث، أو تحليل البيانات والمشاهدات، التي يتم جمعها أو رصدها، فضلا عن استخدام الحاسوب، في تحليل بيانات الاختبارات، واستخراج النتائج.

(أسر٤١٤) العلاقات الأسرية (١) (المشكلات الأسرية): النظريات الأسرية المعاصرة، التنشئة الاجتماعية الأسرية بعامة، ووفق الهدى الإسلامي بخاصة. الأسرة الخلافات، والمشكلات الاجتماعية، الخلافات والمشكلات التي تحدث بين أفراد الأسرة. قياس الخلافات والمشكلات الأسرية، سياسات حل الخلافات والمشكلات الأسرية وفق هدى الإسلام بخاصة، اختيار الحل المناسب، طرائق تطبيق حل الخلافات والمشكلات الأسرية وفق هدى الإسلام بخاصة، عرض نماذج لخلافات ومشكلات أسرية.

(أسر٤١٥) مهارات الإرشاد: من هو المرشد، صفات وأخلاقيات المرشد وفق الهدى الإسلامي، أساسيات عملية الإرشاد، أدوات جمع المعلومات المساعدة في عملية الإرشاد. دراسة العوامل، والمتغيرات، التي تؤثر على سلوك الأفراد، البحث عن الإيجابيات التي تعزز من عملية الإرشاد، توفير السبل التي تساعد على نجاح عملية الإرشاد، مشكلات عملية الإرشاد، دور المستهدفين المستفيدين في عملية الإرشاد، إدارة جلسات الإرشاد، عرض برامج مسجلة لعمليات إرشادية.

(أسر٤٢١) الإرشاد الأسري (١): مفهوم الإرشاد الأسري، وأهميته، حاجة أفراد الأسرة إلى الإرشاد الأسري، التعرف على الخلافات والمشكلات الأسرية، أسباب نشوء الخلافات والمشكلات الأسرية وآثارها، طرائق حل الخلافات والمشكلات الأسرية وفق الهدى الإسلامي بخاصة. معرفة طرائق تجنب الخلافات والمشكلات الأسرية أو التقليل منها وفق الهدى الإسلامي بخاصة، التفاعل الأسري، التوافق الأسري.

(أسر٤٢٢) العلاقات الأسرية (٢) (المشكلات الزوجية): التوافق بين الأزواج وفق هدى الإسلام بخاصة، العلاقات الزوجية وفق هدى الإسلام بخاصة، أهمية الإرشاد الزوجي، عرض الخلافات والمشكلات الزوجية، أسباب نشوء الخلافات والمشكلات الزوجية، دراسة الحلول لمعالجة الخلافات والمشكلات الزوجية، اختيار الحلول المناسبة لعلاج الخلافات والمشكلات الزوجية وفق هدى الإسلام بخاصة، العوامل المساعدة في تلافى حدوث الخلافات والمشكلات الزوجية وفق هدى الإسلام بخاصة، كيفية تطبيق الحلول للخلافات والمشكلات الزوجية وفق هدى الإسلام بخاصة، نماذج لخلافات ومشكلات زوجية وكيفية حلها.

(أسر٤٢٣) الإرشاد الطلابي: علم نفس الشخصية، مراحل نمو الأبناء، كيفية التعامل مع الأبناء وفق الهدى الإسلامي بخاصة، الخصائص النفسية لشخصية الأبناء، مفهوم الإرشاد الطلابي، الأسس العامة للإرشاد الطلابي، طرائق ومجالات التوجيه والإرشاد الطلابي، التكيف المدرسي والعوامل المؤثرة فيه، دراسة مشكلات الطلاب، وإيجاد الحلول لها، برامج التوجيه، والإرشاد الطلابي، أهمية استصحاب النهج الإسلامي في الإرشاد والتوجيه.

(أسر٤٤) الإرشاد العلاجي: مفهوم، وأهمية، الإرشاد العلاجي، نظريات الإرشاد العلاجي، حاجة المريض للإرشاد العلاجي، الأسس العامة للإرشاد العلاجي، مجالات وطرائق الإرشاد العلاجي وفق الهدى الإسلامي، صفات المرشد العلاجي، المعلومات والمعينات للعملية الإرشادية، الآثار الإيجابية للإرشاد العلاجي، إدارة جلسات الإرشاد العلاجي، الحرص على إنجاح عملية الإرشاد العلاجي. (أسر٥١) علم نفس الطفولة: مقدمة، في تعريف الطفولة، أهمية دراسة الطفولة، بدايات النمو، مرحلة ما قبل النمو (الإخصاب، الكروموسومات، الجينات)، سيكولوجية الأم الحامل، وصحتها. الطفل حديث الولادة، طفل المهدي، الطفولة المبكرة، الطفل ما قبل المدرسة، الرعاية الوالدية، النمو الوظيفي (اللغوي، الإدراك، النمو الاجتماعي، النمو الانفعالي).

(أسر٥٢) علم رياض الأطفال: أنواع الفنون التعبيرية لطفل الروضة، التعبير باللعب، التعبير بالرسم، التجسيم، الأشغال اليدوية، التعبير بالحركة والموسيقى، لأطفال السنة الأولى، التعبير بالحركة والموسيقى، لأطفال السنة الثانية، تقويم الفنون التعبيرية للطفل، استخدامات الفنون التعبيرية للأطفال، تأثير الفنون التعبيرية على تشكيل شخصية الطفل. تقوية الذاكرة بحفظ القرآن الكريم.

(أسر٥٣) الإرشاد الأسري (٢) (الإرشاد الزوجي): مفهوم الإرشاد الزوجي وأهميته، حاجة الزوجين إلى الإرشاد الزوجي، التعرف على الخلافات والمشكلات الزوجية، أسباب نشوء الخلافات والمشكلات الزوجية، طرائق حل الخلافات والمشكلات الزوجية وفق الهدى الإسلامي بخاصة، معرفة طرائق تجنب الخلافات والمشكلات الزوجية أو التقليل منها وفق الهدى الإسلامي بخاصة، التفاعل الزوجي، التوافق الزوجي.

(أسر٥٤) مناهج البحث العلمي: تعريف البحث العلمي، أنواعه وأهدافه. خصائص البحث العلمي الجيد، وصفات الباحث العلمي. تحديد وصياغة مشكلة البحث وأسئلته، وفروضه. تحديد أهمية البحث ومنهجه وحدوده. الدراسات السابقة وهيكل البحث. أدوات جمع البيانات. الاستبانة والعينات. جمع البيانات وتصنيفها وتحليلها. طرائق عرض النتائج، ومناقشتها. كتابة البحث وتحليله. طرائق التوثيق والهوامش. طرائق كتابة المراجع.

(أسر٥٥) تربية الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة: تعريف التربية الخاصة، المفاهيم، والمصطلحات، المستخدمة في مجال تربية الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، التعريف بصفات الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، أساسيات تربية الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، الأهداف، والبرامج التربوية، دور مؤسسات ذوي الاحتياجات الخاصة، في تربية، وتأهيل، الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، رعاية، وتأهيل قدرات، الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، تنمية قدرات، ومهارات، الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، معرفة، الجوانب النفسية، والسلوكية، للأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة، كيفية التعامل، مع الأطفال ذوي الاحتياجات الخاصة.

(أسر٥٦) ألعاب ورسومات الأطفال: ماهية التعبير، التعبير عند الأطفال، مراحل نمو القدرة التعبيرية عند الأطفال. تحديد احتياجات الطفل المعرفية. تحديد احتياجات الطفل الإدراكية. التعبير بالألوان، التعبير بالرسم، استخدام الألوان والرسم، في العملية التعليمية. تصميم ألعاب الأطفال، بـ مواد من البيئة المحلية. ربط الألعاب، بالمعارف، في مقررات التربية الإسلامية، والتاريخ، والجغرافيا. (أسر٥٧) بحث التخرج: تدريب الدراسات على أساليب البحث العلمي، إذ تعد الطالبة بحثاً، يتناول موضوعاً، ذا صلة، بأحد موضوعات مقررات برنامج درجة البكالوريوس في تنمية الأسرة، وتكتبه وفق الأسس المعهودة في كتابة البحوث العلمية.

١٢ تخصص تنمية المجتمع:
الخطة الدراسية:

الفصل الدراسي السادس			الفصل الدراسي الخامس		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣	مناهج البحث الاجتماعي	مج٢٢١	٢	الخدمة الاجتماعية الطبية	مج٢١١
٣	علم الاجتماع العائلي	مج٢٢٢	٣	حقوق الإنسان في الإسلام	نمو٢١٢
٣	التنشئة الاجتماعية	مج٢٢٣	٣	إدارة المؤسسات الاجتماعية	مج٢١٢
٢	خدمة الفرد	مج٢٢٤	٣	مهارات الممارسة في الخدمة الاجتماعية	مج٢١٣
٢	مدخل الرعاية والخدمة الاجتماعية	مج٢٢٥	٢	خدمة الجماعة	مج٢١٤
٣	التوجيه والإرشاد النفسي والاجتماعي	مج٢٢٦	٣	أصول التربية في الإسلام	نمو٢١٦
١٦	المجموع		١٦	المجموع	

الفصل الدراسي الثامن			الفصل الدراسي السابع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣	دراسات النوع	مج٤٢١	٢	أسس الخدمة الاجتماعية	مج٤١١
٢	أخلاقيات مهنة الخدمة الاجتماعية	مج٤٢٢	٣	تعليم الكبار	مج٤١٢
٣	تنظيم المجتمع	مج٤٢٣	٣(١+٢)	مقدمة في الإحصاء	مج٤١٣
٣	تخطيط وتنفيذ وتقييم مشروعات التنمية المحلية	مج٤٢٤	٣	تنمية المهارات الإدارية والقيادية للمرأة المسلمة	مج٤١٤
٢	إدارة الأزمات والكوارث	مج٤٢٥	٣	التشريعات الاجتماعية	مج٤١٥
٢(٢+٠)	تدريب ميداني (٢) (علمي)	مج٤٢٦	٢(١+١)	تدريب ميداني (١)	مج٤١٦
١٥	المجموع		١٦	المجموع	

الفصل الدراسي العاشر			الفصل الدراسي التاسع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٢	سياسات الرعاية الاجتماعية	مج٥٢١	٣	تصميم وتنفيذ بحوث الخدمة الاجتماعية	مج٥١١
٢	الخدمة الاجتماعية المدرسية	مج٥٢٢	٣	الاتفاقيات والمواثيق الدولية الخاصة بالأسرة والمرأة	مج٥١٢
٣	البيئة والمجتمع	مج٥٢٣	٢	دراسات سكانية	مج٥١٣
٢	العمل الطوعي ومنظمات المجتمع المدني	مج٥٢٤	٢	الخدمة الاجتماعية في مجال الأسرة والطفولة	مج٥١٤
٢	قضايا ومشكلات اجتماعية	مج٥٢٥	٣	التنمية والتغيير الاجتماعي	مج٥١٥
٣	بحث التخرج	مج٥٢٦	٢(٢+٠)	تدريب ميداني (٣) (علمي)	مج٥١٦
١٤	المجموع		١٥	المجموع	

وصف المواد:

(مجت ٢١١) **الخدمة الاجتماعية الطبية:** مفهوم الخدمة الاجتماعية الطبية والنشأة والتطور، أهمية وأهداف الخدمة الاجتماعية الطبية، المفاهيم الأساسية في الخدمة الاجتماعية الطبية، مبادئ وفلسفة الخدمة الاجتماعية الطبية، علاقة الخدمة الاجتماعية الطبية بالعلوم الأخرى، الثقافة المجتمعية والصحة والمرض، الاتجاهات والنظريات للمرض، علاقة الخدمة الاجتماعية بالمؤسسة الطبية، المؤسسة العلاجية (المستشفى) كنسق اجتماعي، الخدمة الاجتماعية الطبية والأمراض المعاصرة: ضغط الدم، الإدمان، الفشل الكلوي، الفشل الكبدي، الإيدز، اضطرابات الشخصية، الأمراض النفسية والعقلية والسكر، مهارات الممارسة لطريقة تنظيم المجتمع، مهارات الارتباط، مهارات الاتصال والتفاعل، مهارات الملاحظة، مهارات التحليل، دور الأخصائي الاجتماعي في الفريق الطبي. (مجت ٢١٢) **إدارة المؤسسات الاجتماعية:** الإدارة في الخدمة الاجتماعية، الإعداد المهني ووظيفة الأخصائي الاجتماعي، منظمات الرعاية الاجتماعية، الهيئات الاجتماعية الأهلية والحكومية، التنظيم الإداري للهيئات الاجتماعية، التنظيم الإداري لهيئات الخدمة، وظائف وعمليات الإدارة (التخطيط، التنظيم، التوظيف، التمويل والمتابعة التقييم)، تطبيقات وتدريبات.

(مجت ٢١٣) **مهارات الممارسة في الخدمة الاجتماعية:** مفهوم الخدمة الاجتماعية، التطور والنشأة، تطوير الخدمة الاجتماعية كمهنة، أساسيات الخدمة الاجتماعية (الفلسفة، الأهداف، وظائف الخدمة الاجتماعية والمبادئ)، مهارات خدمة الفرد (عملية الدراسة)، مهارات خدمة الفرد (عملية التشخيص الاجتماعي النفسي)، مهارات خدمة الفرد (عملية المساعدة والإصلاح النفسي الاجتماعي)، الإعداد المهني للأخصائي الاجتماعي، المهارات الأساسية للأخصائي الجماعة، مهارات تطبيق ومبادئ وأسس الخدمة الاجتماعية، علاقة الخدمة الاجتماعية بالعلوم الأخرى، تكافل طرق الخدمة الاجتماعية.

(مجت ٢١٤) **خدمة الجماعة:** مفهوم خدمة الجماعة، التطور والنشأة، فلسفة وأغراض خدمة الجماعة ومدلولها، المبادئ والأسس التي تقوم عليها خدمة الجماعة، الترويج وشغل الفراغ وخدمة الجماعة، العلاج وخدمة الجماعة، الجماعات (تعريفها، أنواعها وتأثيرها على الفرد)، التفاعل وديناميكية الجماعة وتماسكها أو تفكيكها، أساليب دراسة الجماعة ومراحل نموها أو تدهورها، البرنامج في طريقة العمل مع الجماعة للأهداف والمبادئ التي يقوم عليها، أخصائي الجماعة ودوره وتوجيهه للتفاعل، التسجيل في طريقة العمل مع الجماعة، التقييم، ماهية وأغراضه ووسائله، مواقف وتقارير في العمل مع الجماعة.

(مجت ٢٢١) **مناهج البحث الاجتماعي:** مدخل لدراسة المنهج العلمي، اختيار مشكلة البحث، مراحل البحث الاجتماعي وخطواته، تحديد المفاهيم والفروض العلمية، أنواع الدراسات الاجتماعية، المسح الاجتماعي، منهج دراسة الحالة، المنهج التجريبي، الملاحظة، الاستبيان والمقابلة، اختيار عينة البحث، جمع البيانات، تصنيف البيانات وتحليلها وتفسيرها، كتابة التقارير.

(مجت ٢٢٢) **علم الاجتماع العائلي:** مفاهيم وطبيعة وأهداف علم الاجتماع العائلي، نشأة وتطور علم الاجتماع العائلي وأهم مجالاته، العائلة والقرابة (تطور نظام الزواج، ماهية وطبيعة نظام القرابة)، العلاقة الوظيفية بين الفرد والعائلة والمجتمع، وظائف وأهداف نظام العائلة والقرابة، البناء الاجتماعي والعائلة (الاقتصاد والعائلة، التربية والعائلة)، العلاقات الاجتماعية ودورها في وظائف العائلة، العوامل المؤثرة في التغيير الاجتماعي للعائلة ومراحلها، مظاهر التغيير والثبات في وظائف العائلة، نماذج لبعض المشكلات التي تواجه العائلة المعاصرة.

(مجت ٢٢٢) **التنشئة الاجتماعية:** مفهوم ومراحل التنشئة الاجتماعية، مقومات التنشئة الاجتماعية (التعليم، التوجيهات، التقليد والمحاكاة)، أنماط التنشئة الاجتماعية ومعوقاتها (أولية، ثانوية، إعادة التنشئة، تنشئة الشوارع)، نظريات التنشئة (نظرية جورج هيربر ميد، نظرية جارلس هرتون كولي، نظرية التنشئة في علم النفس)، التنشئة الأسرية (مراحلها، آلياتها، أهدافها، أنماطها ومعوقاتها)، تنشئة جماعة النظائر (طبيعة جماعة النظائر، أنواع جماعة النظائر، وظائف وأهداف جماعة النظائر، آليات تنشئة جماعة النظائر)، التنشئة المدرسية (أهدافها، آلياتها)، التنشئة الإسلامية (مصادرها، أهدافها، آلياتها، مؤسساتها، التنشئة الاجتماعية في الأسرة المسلمة)، التنشئة السياسية (أنواعها، متطلباتها، آلياتها، أهدافها)، التنشئة العسكرية (خصوصيتها، أهدافها، آلياتها ومستوياتها، أنماطها).

(مجت ٢٢٤) **خدمة الفرد:** مفهوم خدمة الفرد، النشأة والتطور التاريخي لها، مكونات خدمة الفرد (العميل، المشكلة، المؤسسة والأخصائي الاجتماعي وعملية المساعدة)، المبادئ والأسس المهنية لخدمة الفرد، عمليات خدمة الفرد (الدراسة الاجتماعية النفسية)، عمليات التشخيص الاجتماعي النفسي في خدمة الفرد، عمليات العلاج والمساعدة في خدمة الفرد، علاقة خدمة الفرد بالخدمة الاجتماعية، التسجيل في خدمة الفرد، مواقف وحالات تطبيقية في خدمة الفرد.

(مجت ٢٢٥) **مدخل الرعاية والخدمة الاجتماعية:** نشأة وتطور الرعاية الاجتماعية (في مصر الفرعونية، المماليك العثمانيين، العصور القديمة "الإغريق والرومان"، الرعاية الاجتماعية في الأديان السماوية، الرعاية الاجتماعية في أوروبا وأمريكا)، تعريف وأهداف الرعاية الاجتماعية المعاصرة، أسس وخصائص الرعاية الاجتماعية المعاصرة، مجالات الرعاية الاجتماعية المعاصرة، الرعاية الاجتماعية الدولية، أهداف سياسة الرعاية الاجتماعية، عناصر سياسة الرعاية الاجتماعية، تخطيط سياسة الرعاية الاجتماعية، برامج وخدمات سياسة الرعاية الاجتماعية، التعريف بالخدمة الاجتماعية وماهيتها، علاقة الخدمة الاجتماعية بالعلوم الأخرى، أسس الخدمة الاجتماعية (الأساس المعرفي، القيمي، المهاري)، مبادئ الممارسة في الخدمة الاجتماعية، أهداف الخدمة الاجتماعية، مكونات الخدمة الاجتماعية، طرائق الخدمة الاجتماعية، مجالات الخدمة الاجتماعية، الإعداد المهني للأخصائي الاجتماعي.

(مجت ٢٢٦) **التوجيه والإرشاد النفسي والاجتماعي:** ماهية وأهمية التوجيه والإرشاد (نشأة وتطور التوجيه والإرشاد، مفهوم التوجيه والإرشاد والفرق بينهما، لماذا نحتاج إلى عملية التوجيه والإرشاد، أهمية التوجيه والإرشاد)، أهداف التوجيه والإرشاد (تحقيق الذات، تحقيق التوافق، تحسين الصحة النفسية، تحسين العملية التربوية)، مناهج التوجيه والإرشاد (المنهج الإنمائي، المنهج الوقائي، المنهج العلاجي)، خصائص التوجيه والإرشاد والعلاقة بينهما والعلوم الأخرى، نظريات التوجيه والإرشاد النفسي والاجتماعي (نظرية سيكولوجية الذات، نظرية التحليل النفسي، نظرية الاتجاه السلوكي، نظرية الدور، نظرية الاتجاه المتلاقي الانفعالي، نظرية العلاج الأسري)، مجالات التوجيه والإرشاد (الإرشاد التربوي، الإرشاد المهني، إرشاد الأطفال)، طرق وأساليب الإرشاد (الإرشاد الفردي، الإرشاد الجماعي، والفرق بينهما)، وسائل جمع المعلومات من المسترشدين (المقابلة الإرشادية، الملاحظة، دراسة الحالة)، العملية الإرشادية (إجراءات العملية الإرشادية، الإعداد للعملية، تحديد الأهداف، جمع المعلومات، حل المشكلة، التقييم، الإنهاء، المتابعة)، بعض المشكلات السلوكية (القلق، العدوان، الخجل، الخوف، الحركة الزائدة، السرقة، الهروب من المدرسة)، تصميم وتنفيذ وتقييم برامج التوجيه والإرشاد النفسي الاجتماعي (تطبيقي).

(مجت ٤١١) أسس الخدمة الاجتماعية: مفهوم الخدمة الاجتماعية، وأهميتها، أهداف، ومبادئ الخدمة الاجتماعية، التطور التاريخي للخدمة الاجتماعية، نظريات الخدمة الاجتماعية، مجالات الخدمة الاجتماعية، البيئة الاجتماعية، السلوك الإنساني بعامة، وسلوك المسلم بخاصة، القيم الأخلاقية للباحث الاجتماعي بعامة، وللباحث الاجتماعي المسلم بخاصة، الخدمات الاجتماعية التي يقدمها الباحث الاجتماعي بعامة والمسلم بخاصة، حاجات الأفراد للخدمة الاجتماعية، تجربة السودان في مجال الخدمة الاجتماعية، ما لها وما عليها، وتقييمها من منظور إسلامي.

(مجت ٤١٢) تعليم الكبار: نشأة وتطور تعليم الكبار، أصول تعليم الكبار والتعليم المستمر في الإسلام، تكامل التعليم النظامي وغير النظامي، أهمية تعليم الكبار في التنمية الاجتماعية والاقتصادية، عناصر تعليم الكبار (الأهداف)، محتوى منهج تعليم الكبار، طرق وأساليب التدريس التي يستخدمها معلم الكبار، مؤسسات تعليم الكبار في المجتمع الإسلامي (المسجد، الخلاوي، المدارس وغيره)، الخطوات الرئيسية لتخطيط وتنفيذ برامج تعليم الكبار، البرامج التي يمكن أن تقدمها مؤسسات التعليم غير النظامي للمرأة.

(مجت ٤١٣) مقدمة في الإحصاء: مقدمة لعلم الإحصاء (التعريف، العلاقة بالعلوم الاجتماعية)، أنواع البيانات، جمع البيانات، الاستبانة، عرض البيانات عن طريق الجداول والرسومات والمنحنيات، مقاييس النزعة المركزية، مقاييس التشتت، الارتباط والانحدار، التوزيعات الاجتماعية، برنامج التحليل الإحصائي (SPSS). عملي الإحصاء: يشمل أساليب جمع البيانات، وتبويبها، وتطبيق برنامج التحليل الإحصائي SPSS، وترجمة النتائج.

(مجت ٤١٤) تنمية المهارات الإدارية والقيادية للمرأة المسلمة: دراسة وظائف الإدارة، تطوير قدرات المرأة الإدارية، دراسة نظرية القرارات وعملية اتخاذ القرار، تعريف القيادة (مجالاتها، ومقوماتها بخاصة في المجتمع المسلم)، القيادة النسائية والمرأة القيادية المسلمة في المجتمع المسلم بخاصة، القيادة والتغيير الاجتماعي، الاتصال الإداري (المفهوم، الأهداف والأساليب)، اللقاءات المباشرة (الخصائص والأنواع)، الشراكات (مفهومها، وأهميتها، كيفية تكوينها وفق الهدى الإسلامي بخاصة)، فن التعامل مع الآخرين وفق الهدى الإسلامي بخاصة، فرق العمل (تعريفها، وأهميتها، كيفية تكوينها والاستفادة منها لأداء المهام الكبيرة)، كيفية إدارة فرق العمل.

(مجت ٤١٥) التشريعات الاجتماعية: تعريف مفاهيم (التشريع الاجتماعي، العرف، العادات والتقاليد، القيم، السلطة، القوى الاجتماعية، المعايير، الضبط الاجتماعي)، تعريف القانون والتطور التاريخي له، التشريعات الاجتماعية ووظائفها، دراسة بعض التشريعات من منظور الخدمة الاجتماعية (التشريعات الخاصة بالأحوال الشخصية، التشريعات الخاصة بالأحداث المنحرفين، التشريعات الخاصة بالإدمان والمدمنين، التشريعات الخاصة بالسجون والإصلاحات، التشريعات الخاصة بالأسرة والطفولة، التشريعات الخاصة بالتأمينات، التشريعات الخاصة بالضمان الاجتماعي).

(مجت ٤١٦) تدريب ميداني (١): يهدف إلى تعريف الطالب بالأسس النظرية للتدريب وكيفية كتابة التقارير الميدانية وتزويده بمهارات العلاقات الإنسانية أثناء الممارسة ويتم ذلك قبل التحامها بمؤسسات ومنظمات التدريب.

(مجت٤٢١) **دراسات النوع:** التعريف بدراسات النوع تاريخياً، مفهوم النوع، المفاهيم الأساسية المستخدمة في دراسات النوع، مداخل دراسات النوع، إدماج مفهوم النوع، مناهج البحث في دراسات النوع، المرأة والأسرة، تعليم المرأة، عمل المرأة، المرأة والتنمية، المرأة والسياسة، المرأة والسلام، ملامح عن المرأة السودانية (تاريخ الحركات النسوية السودانية).

(مجت٤٢٢) **أخلاقيات مهنة الخدمة الاجتماعية:** الجذور التاريخية لمفهوم المهنة في الخدمة الاجتماعية، مبدأ التقبل، مبدأ العلاقة المهنية، مبدأ السرية، مبدأ حق تقرير المصير، الميثاق الأخلاقي لممارسة الخدمة الاجتماعية (مسؤوليات الأخصائي الاجتماعي والتزاماته)، أخلاقيات الخدمة الاجتماعية في المجال المدرسي، أخلاقيات الخدمة الاجتماعية في المجال الطبي، أخلاقيات الخدمة الاجتماعية في مجال الدفاع الاجتماعي، أخلاقيات الخدمة الاجتماعية مع ذوي الاحتياجات الخاصة.

(مجت٤٢٣) **تنظيم المجتمع:** نشأة طريقة تنظيم المجتمع، أهدافها وأهم مبادئها، الإطار العام للممارسة في طريقة تنظيم المجتمع، أجهزة تنظيم المجتمع، استراتيجيات تنظيم المجتمع، مهارات طريقة تنظيم المجتمع، أدوات طريقة تنظيم المجتمع، خطوات طريقة تنظيم المجتمع، المشاركة كقيمة محورية في طريقة تنظيم المجتمع، النظريات الاجتماعية التي تستند إليها طريقة تنظيم المجتمع، أدوار الأخصائي الاجتماعي في طريقة تنظيم المجتمع، تجارب عالمية، رحلات تطبيقية.

(مجت٤٢٤) **تخطيط وتنفيذ وتقييم مشروعات التنمية المحلية:** تعريف بعض المفاهيم الأساسية المتعلقة بالمقرر مثل (مفهوم التخطيط "كمصطلح علمي ونشاط إنساني، مفهوم الخطة "المبادئ التي تستند إليها، مراحل إعدادها، وخصائص الخطة السليمة" مفهومي الإستراتيجية والتكتيك وأنواعها المستخدمة في مجال التخطيط للتنمية، مفاهيم النمو، التنمية، التخلف، التطور، التقدم والأثر المتبادل بينهما)، مفهوم المشروع ودوره تطوره (مرحلة ما قبل الاستثمار، مرحلة الاستثمار، مرحلة التشغيل)، أنواع التخطيط (البيكلي، الاقتصادي، الاجتماعي، الثقافي... الخ)، مستويات التخطيط (العالمي، القومي، الإقليمي، المحلي)، عمليات التخطيط (عملية الدراسة ووضع الخطة، عملية التنفيذ، عملية المتابعة والتقييم)، شروط نجاح عمليات التخطيط، تحديد الأولويات (تعريف تحديد الأولويات، أهمية تحديد الأولويات، عوامل تحديد الأولويات، طرق تحديد الأولويات).

(مجت٤٢٥) **إدارة الأزمات والكوارث:** تعريفات الأزمة والكارثة والعلاقة بينهما، أبعاد الأزمات والكوارث ومقومات إدارتها (البعد الزمني، البعد النفسي، البعد الاقتصادي، البعد الأخلاقي)، مقومات إدارة الكارثة (التلطف أو تخفيف حدة الكارثة Mitigation، الاستعداد والتحصين Preparation، المجابهة Response، إعادة التوازن Recovery)، أهداف إدارة الأزمات والكوارث، التنسيق التنظيمي لإدارة الأزمات والكوارث، مهارات مجابهة الكوارث (التغذية، الإمداد والتخزين، العلاج النفسي، الإسعاف الأولي والإخلاء، الإنذار المبكر)، الكوارث في السودان (الفيضانات والسيول، الجفاف والتصحر، الكوارث الصحية، حرائق الغابات والمراعي). (مجت٤٢٦) **تدريب ميداني (٢):** تقوم الطالبات بزيارات ميدانية لمواقع العمل الاجتماعي المختلفة مثل مؤسسات الرعاية الاجتماعية المرتبطة بمجالات الخدمة الاجتماعية، وذلك بغرض التعرف على كيفية الممارسة المهنية للأخصائيين الاجتماعيين بهذه المؤسسات.

(مجت ٥١١) **تصميم وتنفيذ بحوث الخدمة الاجتماعية:** تاريخ البحث في الخدمة الاجتماعية، البحث في الخدمة الاجتماعية والممارسة الميدانية، الفن والمعرفة في بحوث الخدمة الاجتماعية، تصنيف البحث في الخدمة الاجتماعية، خطوات البحث في الخدمة الاجتماعية، بحوث التدخل أو الممارسة المهنية في الخدمة الاجتماعية (تحليل المشكلة وتخطيط المشروع، جمع المعلومات وتصنيفها، التصميم، الاختبار الاستطلاعي والتطور المبكر، التقويم والتطوير المتقدم، التصميم النهائي واعتماد الاستخدام)، بحث التدخل ومتطلباته، مشكلات وعقبات تواجه التصميم والتطوير لبحوث التدخل. (مجت ٥١٢) **الاتفاقيات والمؤتمرات الخاصة بالأسرة والمرأة:** دراسة تحليلية، نقدية للاتفاقيات، والمواثيق الدولية، في إطار الهدى الإسلامي، النظرية العامة للاتفاقيات الدولية، نماذج لاتفاقيات إقليمية، دراسة تحليلية نقدية من منظور إسلامي لوثيقة (سيداو)، الأسرة والمرأة في المواثيق الإسلامية، نماذج لاتفاقيات إسلامية، الأسرة والمرأة في التشريعات الوطنية، نماذج لاتفاقيات سودانية، دراسة تحليلية نقدية مقارنة للمؤتمرات الخاصة بالأسرة والمرأة.

(مجت ٥١٣) **دراسات سكانية:** موضوعات الدراسة السكانية وأهميتها ونشأتها، مصادر البيانات السكانية (التعداد السكاني، التسجيل الحيوي، العام، المسوح بالعينة ... الخ)، دراسة المتغيرات السكانية من خصوبة ووفيات وهجرة مع الوقوف على بعض المقاييس البسيطة لهذه المتغيرات مثل (المعدل الخام للمواليد، معدل الخصوبة العام، معدلات الخصوبة للفئات العمرية المختلفة، معدل الخصوبة الكلي)، أساليب تحليل الوفيات (المعدل الخام للوفيات، معدلات الوفيات للفئات العمرية المختلفة، وفيات الرضع)، الأساليب البسيطة لقياس الهجرة، التركيب العمري والنوعي للسكان، السياسة السكانية (تعريفها وأنواعها).

(مجت ٥١٤) **الخدمة الاجتماعية في مجال الأسرة والطفولة:** تعريف الأسرة وخصائصها وأنواعها وتكوينها، أهمية ووظائف الأسرة في المجتمع، ماهية الخدمة الاجتماعية الأسرية وأهميتها وأهدافها، المشكلات الأسرية (مشكلة اختيار الشريك، مشكلات زواجية، تفكك، مشكلات المراهقة، سوء العلاقات... إلخ)، الخدمة الاجتماعية الأسرية ودورها في علاج المشكلات الأسرية (نماذج التدخل المهني خاصة النموذج الإسلامي)، تعريف الطفل وخصائص مراحل نموه، الاهتمام الدولي بالطفولة (الاتفاقيات الخاصة بالطفل)، نماذج لمشكلات الطفولة (العنف الأسري والمدرسي والجنسي، عمالة الأطفال،... إلخ)، التدخل المهني للخدمة الاجتماعية لعلاج مشكلات الطفل.

(مجت ٥١٥) **التنمية والتغيير الاجتماعي:** تعريف بعض مفاهيم التنمية والتغيير الاجتماعي (التغير الثقافي ونظرياته، التغير الاجتماعي وبعض المفاهيم المرتبطة به، التطور الاجتماعي، التقدم الاجتماعي، النمو والتنمية، مفهوم الدول النامية)، التخلف ومعوقات التنمية في الدول النامية، بعض الخصائص الاقتصادية والاجتماعية للدول المتخلفة، النظريات المفسرة للتخلف، المداخل "الاتجاهات" النظرية لإحداث التنمية في الدول النامية (المداخل الرأسمالية "مدخل الشائيات، المدخل التطوري، المدخل الاستشاري، المدخل السيكلوجي"، المداخل الاشتراكية)، نظرية التحديث، نمو نظرية تنمية متكاملة للدول النامية، استراتيجيات التنمية في الدول النامية (إستراتيجية إشباع الحاجات، إستراتيجية الاعتماد على الذات، إستراتيجية استخدام التكنولوجيا المناسبة "الوسيطية"، إستراتيجية التصنيع).

(مجت ٥١٦) **تدريب ميداني (٢):** يتم إلحاق الطالبات بمؤسسات الرعاية الاجتماعية لتقضي فيها يوم واحد في الأسبوع طيلة الفصل الدراسي. وهنا تتم بداية ممارسة الخدمة الاجتماعية للطالبة وذلك تحت إشراف المشرف في المؤسسة المعنية بالتعاون مع المشرف الأكاديمي بالجامعة، وتسجل تقارير عن أداء الطالبة ونموها المهني.

(مجت ٥٢١) **سياسات الرعاية الاجتماعية:** تعريف السياسة الاجتماعية وأهميتها وعناصرها وأهم مبادئها، أهداف السياسة الاجتماعية ووظائفها وأهم ركائزها، مراحل وتطور السياسة الاجتماعية، بعض المفاهيم الهامة المتعلقة بالسياسة الاجتماعية (الحاجات الاجتماعية، العدالة الاجتماعية، حقوق الإنسان)، وضع وصياغة السياسة الاجتماعية، السياسة الاجتماعية في المذاهب الاقتصادية والسياسية العالمية (السياسة الاجتماعية في الأيدولوجية الرأسمالية، السياسة الاجتماعية في الأيدولوجية الاشتراكية، السياسة الاجتماعية في النظام الإسلامي)، مجالات السياسة الاجتماعية بالإشارة لحالة الدول النامية (السياسة الاجتماعية في المجال الصحي، السياسة الاجتماعية في المجال التعليمي، سياسات الإسكان في الدول النامية، سياسات العمل، بعض سياسات العمل في الدول النامية)، الضمان الاجتماعي (تعريفه ومراحل تطوره وأهدافه، وسائل الضمان الاجتماعي، التأمينات الاجتماعية، المساعدات الاجتماعية، تقييم نظام الضمان الاجتماعي).

(مجت ٥٢٢) **الخدمة الاجتماعية المدرسية:** نشأة وتطور الخدمة الاجتماعية المدرسية (في أمريكا، بريطانيا، مصر، السودان، أو أي دولة إقليمية)، تعريفات الخدمة الاجتماعية المدرسية وخصائصها، مبادئ وقيم الخدمة الاجتماعية المدرسية (العلاقة المهنية، السرية، وغيره)، الأخصائي الاجتماعي المدرسي (إعداده، أدواره)، المدرسة كمؤسسة اجتماعية، ممارسة خدمة الفرد المدرسية (التعرف على الحالات الفردية، مراحل الدراسة والتشخيص والعلاج)، ممارسة خدمة الجماعة المدرسية (تكوين الجماعات المدرسية، النشاط، استخدامها في تقويم السلوك)، ممارسة تنظيم مجتمع المدرسة (ربط المدرسة بالمجتمع المحلي، مجالس الآباء، مجالس المعلمين وإدارة المدرسة)، الممارسة العامة للخدمة الاجتماعية في المجال التعليمي (تكامل طرق الخدمة الاجتماعية)، بعض المشكلات المدرسية وكيفية التعامل معها (مشكلة التأخر الدراسي، الغياب، التسرب، وغيره).

(مجت ٥٢٣) **البيئة والمجتمع:** أساسيات النظام البيئي ومكوناته، أنواع النظم البيئية، اتزان النظام البيئي (وما يحدث فيه من تغيرات من وقت لآخر، مثل ظاهرة الغازات الدفينة، وطبقة الأوزون ... إلخ، أسبابها، وكيفية مواجهتها) الدورات البيوجيوكيميائية (دورة المياه، دورة الكربون، دورة الأوكسجين، دورة النيتروجين)، مخاطر البيئة، مفهوم التلوث، إدارة النفايات الصلبة، إدارة المياه، تلوث الهواء ومكافحته، المبيدات، التدخين والبيئة، المخاطر الصحية لمحطات تنقية المياه، مخاطر التصحر وفقدان الغابات)، تقييم الآثار البيئية في السودان.

(مجت ٥٢٤) **العمل الطوعي ومنظمات المجتمع المدني:** مفهوم العمل الطوعي بعامة وفي المنظور الإسلامي بخاصة، العمل الطوعي (أهميته، وفوائده، خصائصه وصوره وأشكاله)، نشأة وتطور العمل الطوعي، ثقافة التطوع ومصادرها، العمل الطوعي في التشريع وفي الإسلام، العوامل المؤثرة في العمل الطوعي، مجالات العمل الطوعي، عوامل نجاح العمل الطوعي وموكلاته، إنشاء المنظمات الطوعية وكيفية إدارتها، العمل الطوعي في إفريقيا والعالم الإسلامي، مفهوم منظمات المجتمع المدني ونشأتها وأهدافها، مشاكل منظمات المجتمع المدني وسبل حلها، مشاركة المرأة في العمل الطوعي ومنظمات المجتمع المدني.

(مجت ٥٢٥) قضايا ومشكلات اجتماعية: دراسة بعض القضايا مثل: المرأة في الدول النامية بين المهام الأسرية والمهنية والإسهام في العمل العام، التأثير المتبادل بين النمو السكاني والتنمية، علاقات القوة داخل الأسرة الحديثة في مدن الدول النامية، صراع القيم، التباين بين المجتمعات الإسلامية في تصوراتها لتنظيم الحياة الاجتماعية، العولة (الفرص والتحديات)، مقولات جدلية (صراع الحضارات ونهاية التاريخ، الانتماء للأمة الإسلامية)، موقف المجتمعات الإسلامية من مفاهيم (الصحة، الإصلاح الاجتماعي، التحديث)، المفهوم الإسلامي لتأصيل الحياة الاجتماعية.

(مجت ٥٣٦) بحث التخرج: تدريب الدارسات على أساليب البحث العلمي، إذ تعد الطالبة بحثاً، يتناول موضوعاً، ذا صلة بأحد موضوعات مقررات برنامج بكريوس الشرف، في تنمية المجتمع، وتكتبه وفق الأسس المعهودة لكتابة البحوث العلمية.

٣/ تخصص علوم تغذية المجتمع: الخطة الدراسية:

الفصل الدراسي السادس			الفصل الدراسي الخامس		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣	مقدمة في علم الغذاء والتغذية	تغذ ٣٢٢	٣(١+٢)	الكيمياء الحيوية العامة	علس ٣١١
٣	إعداد وتجهيز الأغذية	تغذ ٣٢٣	٣(١+٢)	أساسيات علم الأحياء الدقيقة	علس ٣١٢
٣	علم وظائف أعضاء جسم الإنسان	علس ٣٢١	٣(١+٢)	مقدمة في علم فيزياء الأشعة وتأثيرها على البيئة	علس ٣١٣
٣	التغذية أثناء النمو والتطور	تغذ ٣٢٤	٣(١+٢)	وحدات بناء مخلوقات الله الحية	علس ٣١٤
٣	التثقيف التغذوي	تغذ ٣٢٥	٣	مقدمة في علم الأغذية	علس ٣١٥
٣	التقييم الحسي للأغذية	تغذ ٣٢٦	xxx	دراسات قرآنية	سلم ١٠٢
٣	تغذية الفئات الحساسة	تغذ ٣٢٧			
٢١	المجموع		١٥	المجموع	

الفصل الدراسي الثامن			الفصل الدراسي السابع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣	التغذية الوقائية	تغذ ٤٢١	٣	ضبط وسلامة الغذاء	تغذ ٤١١
٣	تقييم الحالة الغذائية	تغذ ٤٢٢	٣	علم الغذاء والتغذية المتكامل	تغذ ٤١٢
٣	العادات والسلوك الغذائي	تغذ ٤٢٣	٣	صحة البيئة والغذاء	تغذ ٤١٣
٣	التغذية والصحة	تغذ ٤٢٤	٣	التغذية العلاجية	تغذ ٤١٤
٣	الأغذية الوظيفية	تغذ ٤٢٥	٣	وبياتيات التغذية	تغذ ٤١٥
١٥	المجموع		١٥	المجموع	

الفصل الدراسي العاشر			الفصل الدراسي التاسع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣	التغذية التطبيقية	تغذ ٥٢١	٣	التغذية المجتمعية	٥١١ تغذ
٣	اقتصاديات الغذاء وترشيد الاستهلاك	تغذ ٥٢٢	٣	إدارة خدمات التغذية	٥١٢ تغذ
٣	تخطيط الوجبات الغذائية	تغذ ٥٢٣	٣	مناهج البحث العلمي والمعلومات الإحيائية	٥١٣ تغذ
٣	بحث التخرج.	تغذ ٥٢٤	٣	جودة الغذاء	٥١٤ تغذ
١٢	المجموع		١٢	المجموع	

وصف المواد:

(علس ٢١١) الكيمياء الحيوية العامة: النظري: المحاليل البيولوجية المنظمة *Biological Buffers*، الأحماض الأمينية *Amino Acids*، البيبتيدات والبروتينات *Peptides and Proteins*، الأنزيمات ومرافقاتها *Enzymes and Co-enzymes*، الكربوهيدرات *Carbohydrates*، الجلايكوسيدات وتكوين الرابطة الجلايكوسيدية، الدهون والأغشية الحيوية *Lipids and Biological Membranes*، الأحماض النووية والنيكلوتيدات *Nucleic Acids and Nucleotides*،
عملي الكيمياء الحيوية: تدريب الطلاب على تحضير المحاليل البيولوجية المنظمة (*Buffers*)، الأس الهيدروجيني (*PH*) مع مثال توضيحي تطبيقي مباشر *K* الأجهزة الأساسية في عملي الكيمياء، تفاعلات الأحماض الأمينية العامة - تفاعل النينهيدرين، عزل البروتين (*Albumins*) من البذور الجافة، تغير طبيعة البروتينات بالحرارة والأحماض (زالال البيض مع ارتفاع درجة الحرارة، وإضافة الحامض إلى اللبن)، النشاط الإنزيمي في بذور الشعير النابتة (*B- amylas*) ودوره في تحليل النشا المدخر. النشاط الإنزيمي في بذور الخروع (*Lipase*) وأثره في تكسير الزيت إلى أحماض دهنية وجليسيرول، تأثير الأس الهيدروجيني في نشاط الإنزيم، تأثير درجة الحرارة على نشاط إنزيم الكتاليز (*Catalase*)، تأثير تركيز الركيزة (*Substrate*) على سرعة التفاعل في إنزيم إنفيرتاز (*Invertas*). الكربوهيدرات: اختبارات كيميائية نوعية، وتقديرات كمية السكريات الأحادية مثل الجلوكوز، والثنائية مثل السكروز والمالتوز، وتشمل اختبار موليش، فهلنج، بارفويد، وغيرها من الاختبارات. اختبار الكشف عن عديدات السكريات. الاختبارات للكشف عن الدهون (*Grease spot test*)، البقعة الدهنية. الذوبان *Solubility*، التصين *Saponcation* الاستحلاب *Emulsification*، اختبار عدم التشبع *Unsaturation Test*، رقم اليود *Iodine number*. الاختبار لكشف الجليسيرول (اختبار الاكرولين). البلزمة وتعادل البلزمة في خلايا ايلوديا وبصل. دراسة تحلل الدم (كرويات الدم)، قياس سرعة النفاذ النسبية لمجموعة من الكحوليات في ايلوديا وفي خلايا الدم الحمراء، الأحماض النووية: عزل الحامض النووي الريبوزي من الخميرة، وتقديره بطريقة اورسينول. عزل الحامض النووي الريبوزي ناقص الأوكسجين من الطحال وتقديره بطريقة ثنائي فينيل الامين. صبغ الأحماض النووية في الكروموسومات.

(عس ٢١٢) أساسيات علم الأحياء الدقيقة: تعريف البكتيريا، تصنيف البكتيريا، الجدار الخلوي، السيانوبكتيريا، الاحتياجات الغذائية، أنواع التغذية في البكتيريا، دورة النمو في المزارع ذات الحيز المحدود الدفقة (المزارع غير المستمرة)، المزارع المستمرة للبكتيريا، تعريف الفيروسات، خصائص الفيروسات، زراعة الفيروسات، تكاثر الفيروسات. تعريف الفطريات، أهمية الفطريات، خصائص الفطريات، تكاثر الفطريات، تغذية الفطريات، زراعة الفطريات، تصنيف الفطريات، أمثلة لبعض طوائف الفطريات. تعريف الطحالب، خصائص الطحالب، تصنيف الطحالب، الأشنات، الحيوانات الأولية. عملي أساسيات علم الأحياء الدقيقة: التعريف بأجهزة المعمل والطرائق المختلفة للتقييم، تحضير أوساط مغذية بسيطة، تحضير المجهر واستعماله، الصبغ البسيط للبكتيريا، صبغ البكتيريا بطريقة جرام، صبغ البكتيريا المقاومة للأحماض، صبغ الأبواغ البكتيرية، الصبغ السالب، حركة البكتيريا، قياس الخلايا الميكروبية، عزل البكتيريا في مزارع نقية، حساسية البكتيريا للمضادات الحيوية، بعض الخواص الفسيولوجية، اختبار تلوث الماء بمياه المجاري، دراسة عينات صغيرة لعدد من أنواع الفطريات، تتمثل في الخميرة، (التبرعم، التكبير المجهر العالي لهذه المرحلة)، البكسينيا، عش الغراب، الأشنات، طريقة جمع الطحالب، طريقة فحص الطحالب في المعمل.

(عس ٢١٢) مقدمة في علم فيزياء الأشعة وتأثيرها على البيئة: تركيب الذرة - مكونات النواة - مصادر الإشعاع الطبيعية (الخلفية الإشعاعية) والصناعية - الفرق بين الأشعة النووية (ألفا، بيتا، جاما) من حيث التأثير بال مجال المغنطيسي القدرة علي النفاذ أو إختراق المواد. نوع الوسط الذي تتحرك فيه معادلات الانحلال - تعريف الإنشطار النووي لليورانيوم. معادلة الانشطار النووي - تعريف التفاعل المتسلسل لليورانيوم - طريقة صنع القنبلة الذرية - المفاعل النووي أجزاءه (الدرع، قضبان الوقود، قضبان التحكم) فائدته مثل تحويل الطاقة الحرارية الي طاقة كهربية - تعريف الإندماج النووي - تعريف الإنحلال الإشعاعي وقانونه - تعريف نصف العمر و معادلته - تعريف النشاط الإشعاعي وقانونه - معرفة الفرق بين الأشعة المؤينة والغير مؤينة. الفائد من الأشعة (تحسين البذور - العلاج من السرطان - الكشف عن الكسور) أضرار الأشعة (تلوث الهواء - الماء - التربة - المزروعات - صحة الإنسان - التأثير علي الأجيال القادمة). كمية الأشعة المسموح التعرض لها. عملي مقدمة في علم فيزياء الأشعة وتأثيرها علي البيئة: زيارات لبعض المستشفيات التي بها علاج أو تشخيص بالأشعة لدراسة: نوع المصدر المشع المستعمل في العلاج هل هو طبيعي أم صناعي - معرفة نشاطه ونصف العمر له هذا إن كان طبيعياً - كيفية الحماية منه ثم التخلص منه عندما يقل نشاطه. معرفة كيفية عمل جهاز غرفة التآين والذي يقوم بقياس كمية الأشعة في المكان المحيط - معرفة كيفية عمل أجهزة قياس الأشعة التي تلبس في صدور العاملين لقياس الأشعة التي يتعرضون لها - معرفة العنصر المشع المستعمل في التشخيص ومعرفة نصف العمر له - كيفية التخلص منه مع معرفة كيفية التشخيص. عمل زيارة أيضاً لمكاتب ضبط الجودة (معرفة كيفية التأكد من خلو الأطعمة من الأشعة). معرفة شروط الحماية من الإشعاع - زيارة العيادات التي بها أجهزة إشعاع وليس بها مواصفات الحماية من الأشعة ومعروف أن هذا يضر بالبيئة - كتابة تقارير مفصلة عن هذه الزيارات ومناقشتها في قاعة الدرس.

(عس ٣١٤) وحدات بناء مخلوقات الله الحية: توضيح عظمة الخالق سبحانه وتعالى من حيث تركيب الخلية ووظائفها ومن حيث تمايز تراكيب الخلايا ووظائفها. نظرية الخلية، الخلية حقيقية النواة (نباتية وحيوانية)، كيمياء الخلية، مكوناتها التركيبية ووظائفها، المحتويات الحية في السيتوبلازم، المحتويات غير الحية في السيتوبلازم، النواة، جدار الخلية *Cell Wall*، انقسام الخلية، دورة حياة الخلية. مستويات التنظيم والتعقيد، مخلوقات الله حية وحيدة الخلية تؤدي كل الوظائف الحيوية، مخلوقات الله حية تكون مستعمرات، مخلوقات الله حية عديدة الخلايا تتجمع فيها خلايا متماثلة من حيث التركيب والوظيفة لتكوّن نسيجاً، التركيب المجهرى للأنسجة النباتية التالية: الإنشائي (المستيمي) *Meristematic Tissue*، البرنشيمي *Parenchyma Tissue*، الكلونشيمي *Collenchyma Tissue*، السكلرنشيمي *Sclerenchyma Tissue*، نسيج الخشب *Xylem Tissue* ونسيج اللحاء *Phloem Tissue*. دراسة الأنسجة الأساسية لسبقان مغطاة البذور حديثة النمو، وجذورها وأوراقها؛ الكامبيوم *Cambium* وأنواعه، دراسة تركيب الأنسجة الحيوانية التالية: الظاهرية (الطلائية) *Epithelial Tissue* بأنواعها المختلفة؛ الضامة *Connective Tissue* بأنواعها المختلفة؛ الأنسجة العضلية *Muscular Tissues* بأنواعها المختلفة؛ والأنسجة العصبية بأنواعها المختلفة، الأنسجة مجتمعة تكون عضواً، مع توضيح مفهوم العضو، وتوضيح ذلك: أعضاء من حيوان ثديي: معدة، قلب، كلية، أعضاء من نبات زهري: ورقة، ساق، جذر، مجموعة الأعضاء تكوّن جهازاً؛ مع توضيح مفهوم الجهاز وتوضيح ذلك بأجهزة نبات من ذوات الفلقتين: الجهاز (المجموع) الخضري، والجهاز (المجموع الجذري) دون الولوج في التركيب النسيجي. الجهاز البولي والهضمي والدوري في الإنسان بأعضائه المختلفة (دون الولوج في التركيب النسيجي)، تكوّن الأجهزة المختلفة مخلوقاً حياً كامل الهيئة: (ممثلاً بنبات زهري، والإنسان أو حيوان ثديي "الخروف").

عملي وحدات بناء مخلوقات الله الحية: أنواع المظاهر، تركيب الخلية النباتية والحيوانية، أنواع الخلايا، كيمياء الخلية، الكربوهيدرات، الدهون، الأحماض الأمينية، المكونات التركيبية للخلية ووظائفها، نفاذية المواد خلال الأنسجة الخلوية، دورة حياة الخلية، مستويات التعضي في مخلوقات الله الحية.

(عس ٣١٥) مقدمة في علم الأغذية: المكونات الرئيسية للغذاء، علوم الأغذية، العناصر الموجودة في الحبوب، العناصر الغذائية الموجودة في اللحوم، اللحوم الحمراء، والأسماك، والدواجن، الحليب، ومنتجات الألبان، الفواكه، والخضروات.

(عس ٣٢١) علم وظائف أعضاء جسم الإنسان: فسيولوجيا غشاء الخلايا، فسيولوجيا سوائل الجسم، فسيولوجيا الدم، فسيولوجيا الأنسجة، نظام القلب والأوعية الدموية، الجهاز العصبي، علم الغدد الصماء، الجهاز الهضمي، الجهاز التنفسي، الجهاز البولي، دراسة التأثير الحراري على الوظائف الحيوية للجسم، الاستساح. عملي علم وظائف أعضاء جسم الإنسان: فسيولوجيا غشاء الخلية عملياً، فسيولوجيا سوائل الجسم (الانزيمات والبول) عملياً، فسيولوجيا الدم عملياً، فسيولوجيا الأنسجة عملياً، فسيولوجيا الأجهزة المختلفة عملياً.

(تغذ ٣٢٢) مقدمة في علم الغذاء والتغذية: أساسيات التغذية، العلاقة بين الغذاء والمغذيات، العوامل الاقتصادية والاجتماعية المؤثرة في استهلاك الغذاء، الأغذية التقليدية، التغذية في مراحل العمر المختلفة، أمراض سوء التغذية الناتجة عن نقص الغذاء، التغذية وارتباطها بالأمراض المزمنة، تغذية الفئات الخاصة، تغذية الرياضيين، تغذية المعوقين والمتأخرين في النمو، قياس الحالة التغذوية في المجتمع، التداخلات الغذائية.

(تغذ ٢٢٣) اعداد وتجهيز الأغذية: كيفية حفظ الأغذية عند الوفرة في موسم الإنتاج، للاستفادة منها في موسم الندرة. وفق الهدى الإسلامي، بالرجوع لنصيحة سيدنا يوسف عليه السلام ملك مصر، عملية التجفيف، عملية التجميد، عملية التمليح، عملية السلق، عملية التعليب، وكيفية استخدام مضافات الأغذية، عملية التخمر باستخدام حامض الخليك، الاستفادة من مخلفات الخضار، والفاكهة، في صناعة المرببات.

(تغذ ٢٢٤) التغذية أثناء النمو والتطور: خصائص ووظائف الكربوهيدرات، خصائص ووظائف الدهون في جسم الإنسان، أهمية الفيتامينات والمعادن ووظائفها المختلفة في الجسم، التغذية الأساسية، التغذية أثناء الحمل، التغذية أثناء الإرضاع وفق الهدى الإسلامي لإكمال الرضاعة في عامين بلبن الأم، الإعجاز العلمي في ذلك، تغذية الرضع، تغذية الأطفال، التغذية أثناء المراهقة، تغذية المسنين، المجاعة وسوء التغذية على النمو.

(تغذ ٢٢٥) التثقيف التغذوي: المفاهيم المتعلقة بالتثقيف التغذوي، أهمية التثقيف التغذوي، طرائق التثقيف الغذائي ووسائله، السلوك الغذائي في بعض المجتمعات العربية والإفريقية والآسيوية، العادات الغذائية الضارة بالصحة، الممارسات الغذائية الخطأ وتأثيرها على صحة وتغذية المجتمع، تخطيط برامج ثقافية في التغذية، الطرائق الإرشادية في الوجبات العلاجية للمرضى، التثقيف الغذائي للوجبات السريعة، منظمات التغذية الدولية.

(تغذ ٢٢٦) التقييم الحسي للأغذية: مفهوم التقييم الحسي للأغذية، الاختبارات اللازمة للتقييم الحسي للأغذية، الخواص الطبيعية والكيميائية للأغذية، حفظ الأغذية، التسمم الغذائي، تقنية الزيوت والدهون، تقنية التخمر، عمليات التصنيع السريعة.

(تغذ ٢٢٧) مقرر تغذية الفئات الحساسة: ماهية الفئات الحساسة، تقدير الاحتياجات الغذائية للفئات الحساسة المختلفة، كيفية وضع وجبات غذائية متزنة للفئات العمرية المختلفة، بحيث تتناسب مع الاحتياجات اليومية لكل فئة منها، المشكلات الغذائية التي تتعرض لها الفئات العمرية المختلفة، وكيفية التغلب عليها. العوامل الطبيعية، الفسيولوجية، والنفسية، والاجتماعية، والاقتصادية، المؤثرة على الفئات الحساسة المختلفة، المشاكل الخاصة بالتغذية، الآثار الناجمة عن سوء التغذية، تغذية الفئات الخاصة المختلفة وتقدير احتياجاتها الغذائية.

(تغذ ٤١١) ضبط وسلامة الغذاء: الخواص الحسية الخاصة، في ضبط جودة الأغذية (كالطعم والنكهة والقوام والزوجة)، البطاقات الغذائية، والمعلومات الخاصة بالمنتج، الأغذية المعلبة الحمضية، والمياه الغازية، ومياه الشرب، مكونات غذاء الأطفال، سلامة المنتجات الحيوانية، المبردة، والمجمدة، سلامة الألبان، والبيض، والأغذية البحرية، سلامة المنتجات النباتية، والخضروات، والفواكه، والعصائر، القوانين الأساسية لحماية المستهلك.

(تغذ ٤١٢) علم الغذاء والتغذية المتكامل: أوجه التداخل بين الزراعة، وعلم الغذاء، وتغذية الإنسان. تقانة (تكنولوجيا) ما قبل الحصاد. السياسات الغذائية لتغذية الإنسان، نوعية الغذاء، وسلامته. الأمن الغذائي، إدارة الغذاء، والتغذية أثناء الطوارئ، العوامل المختلفة المسببة لمشاكل سوء التغذية، التغذية والعوامل الاقتصادية، والاجتماعية، والتنمية، العلاقة بين الغذاء، والتغذية، والصحة، التغذية وطرائق الاتصال، والتثقيف، الغذاء والتغذية والبيئة.

(تغذ٤١٣) **صحة البيئة والغذاء:** مفاهيم صحة البيئة والغذاء، تلوث الهواء، تلوث الماء والتربة، التلوث الصوتي والضوئائي، التسمم الغذائي والعوامل التي تساعد على التسمم الغذائي، الأمراض التي تنقل عن طريق تلوث الغذاء، المواد المضافة للأغذية ودورها في تلوث الأغذية، آثار بعض المواد الضارة في الأطعمة المختلفة، مكونات النظام البيئي، التوازن البيئي واختلاله وآثاره.

(تغذ٤١٤) **التغذية العلاجية:** عناصر الإرشاد الغذائي، دور أخصائي التغذية، التثقيف الغذائي للمرضى. وسائل الرعاية الغذائية: السجلات الطبية، الجداول الغذائية، البدائل الغذائية، التوصيات اليومية. التداخل بين الغذاء والدواء. الأغذية الانتقالية: التغذية المعوية، الأنبوبية، الوريدية. أمراض الجهاز الهضمي، التهاب المرئي، النظام الغذائي، والتوصيات الغذائية. عسر الهضم، مرض المعدة والاثني عشر، الإمساك، الإسهال، التهاب البنكرياس والنظام الغذائي، والتوصيات الغذائية. التهاب المرارة وحصوات المرارة، أمراض الكبد، مرض السكر، والتنظيم الغذائي. أمراض القلب، والأوعية الدموية، الأسس الغذائية للوقاية، والسيطرة، على أمراض القلب والأوعية الدموية، أمراض الكلى، تصنيف أمراض الكلى، التهاب الكلى الحاد، النظام الغذائي، والتوصيات الغذائية. الفشل الكلوي الحاد، الفشل الكلوي المزمن، أمراض العظام، اضطرابات القناة الهضمية، تأخر (فشل) النمو، فقر الدم، الحساسية الغذائية، فحص، وتحديد الأطعمة، المحدثة للحساسية، الوقاية من الحساسية، معالجة الحساسية للأطعمة.

(تغذ٤١٥) **وبائيات التغذية:** تعريف وبائيات التغذية، مفاهيم مهمة عن وبائيات التغذية، الأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام. الأمراض الوبائية في المناطق المحلية (السمنة، الأنيميا)، الأمراض الوبائية وعلاقتها بالتغذية، الأمراض المتوطنة وعلاقتها بالتغذية، تصميم و تخطيط دراسة لوبائيات التغذية.

(تغذ٤١٦) **مقرر التغذية الوقائية:** تعريف التغذية الوقائية، أهمية التغذية الوقائية وعلاقتها بالصحة العامة، دور الغذاء والتغذية في تطور الأمراض، العناية الأولية للوقاية من الأمراض، دراسة الجهاز المناعي وتركيبه ووظائفه وأهميته، دراسة أنواع مختلفة من مضادات الأكسدة بالتفصيل ودورها في مقاومة الأمراض المعدية، مضادات الأكسدة وعلاقتها بالجهاز المناعي، الوقاية من أمراض السرطان والأيذز، الوقاية من هشاشة العظام، الوقاية من أمراض الدورة الدموية، الوقاية من أمراض الإعاقة البصرية، الوقاية من الأمراض المرتبطة بفترة ما بعد انقطاع الطمث.

(تغذ٤١٧) **تقييم الحالة الغذائية:** التعريف بالتقييم الغذائي والهدف منه، التقييم المباشر وغير المباشر، طرائق تقييم كمية الغذاء المأخوذة، طرق تقييم الغذاء المستهلك وعرض مزايا وعيوب تلك الطرق، طرائق استخدام مقاييس جسم الإنسان في التقييم الغذائي للبالغين، مفهوم البيانات المرجعية للسكان التي يستخدم فيها قياس طيات الجلد، محيط منتصف ذراع، ومحيط عضلة منتصف ذراع، فائدة تحديد تركيب الجسم في الطب السريري، تغيير بعض الاحتياجات الغذائية تبعاً للإصابات الحادة لأي مريض، التاريخ الطبي والفحص البدني، مخططات نمو حديثي الولادة، والأطفال، والمراهقين، التقييم الكيموحيوي للحالة الغذائية، التقييم الغذائي لمرضى المستشفيات، احتياجات الطاقة للأطفال، تقدير احتياجات الطاقة لمرضى المستشفيات والحالات الحرجة، التقييم الغذائي في حالة الأمراض المزمنة، التقييم الاجتماعي للحالة الغذائية.

(تغذ٤٢٣) العادات والسلوك الغذائي: مقدمة للعادات الغذائية والعوامل المؤثرة عليها، النمط الأساسي للثقافة والتأثير الاجتماعي، أنماط السلوك السائدة في إعداد الأطعمة، أساسيات التخطيط، وتهيئة برامج التثقيف الغذائي، الطرائق والوسائل اللازمة لتثقيف القطاعات المختلفة في المجتمع، وسائل تصحيح العادات الغذائية الخاطئة، تطبيق مهارات الاتصال، في التخطيط، وانجاز برامج التثقيف الغذائي، أنماط السلوك المحفزة، لتناول كميات كبيرة من الفيتامينات، الكافيين وأضرارها على الجهاز العصبي. السمته والأسلوب الغذائي، الأطعمة الجاهزة وأضرارها.

(تغذ٤٢٤) التغذية والصحة: تعريف التغذية الصحية، النشاط الجسماني والتغذية، المكملات (المنشطات) الغذائية، النشاط الجسماني واللياقة البدنية، التوازن الغذائي والطاقة، الغذاء النباتي، تغذية المستهلك للطاقة، التوصيات الغذائية لتوفير اللياقة البدنية، وزن الجسم والاستهلاك الغذائي. تركيب الجسم وتوزيع الدهون فيه، تركيب الجسم والنشاط الجسماني، تعديل السلوك الغذائي. أسس ضبط الوزن، التعديل الغذائي. برامج النشاط الجسماني، برامج ضبط الوزن، قوة ومرونة العضلات، الشيخوخة وصحة الدورة الدموية.

(تغذ٤٢٥) الأغذية الوظيفية: مقدمة في الطب الشعبي، أهمية الأعشاب في معالجة الأمراض والوقاية منها، وفي تحسين استجابة الجهاز المناعي، الأغذية الوظيفية من مصادر نباتية وحيوانية، المكونات الفعالة في بعض المواد الغذائية، وتأثيرها على الصحة، الدور المهم للأغذية في تحسين استجابة الجهاز المناعي، التأثيرات المهمة للأغذية الوظيفية على بعض مكونات الدم، التأثيرات المهمة للأغذية الوظيفية على الجهاز المناعي، العلاقة بين الغذاء وأنواع البكتيريا المعوية، فوائد مضادات التأكسد في الوقاية من بعض الأمراض، الطرائق المناسبة لتحضير الأطعمة لتصبح مفيدة للعلاج، اكتساب القدرة على المقارنة بين الطرائق المختلفة لإنتاج الأغذية الوظيفية، تقييم عملية التخمر كأحدى الطرائق المهمة لإنتاج عدد من أنواع الأغذية الوظيفية.

(تغذ٥١١) مقرر التغذية المجتمعية: مقدمة تاريخية لعلم تغذية المجتمع، نظام ومجال تغذية المجتمع، دور أخصائي التغذية في المجتمع، برامج تغذية المجتمع، خصائص المجتمع، استنباط البرنامج الأمثل للرعاية الغذائية، والمناسبة لخصائص المجتمع، مصادر المعلومات الغذائية، طرائق تقييم الحالة الغذائية للمجتمع، أهم مسببات سوء التغذية، تقسيم المجتمع لطوائف ومجموعات متماثلة، الأسس اللازمة لعمل اتزان بين موارد المجتمع واحتياجاته، السياسة الغذائية في العالم، والاستراتيجيات الغذائية، السياسة الغذائية، اللازمة للوقاية من الأمراض الغذائية المنتشرة، إعداد برامج غذائية لفئات المجتمع المختلفة.

(تغذ٥١٢) إدارة خدمات التغذية: التعرف على إدارة خدمات التغذية، وحدات خدمات التغذية، التخطيط والتنظيم لتشغيل وحدات التغذية، إدارة وتوجيه خدمات التغذية، اختيار العاملين وإدارة الأفراد بوحدات التغذية، تحديد العلاقات الوظيفية، دور المدير في المؤسسات الاجتماعية والغذائية، التوجيه والاتصالات، ضبط الجودة، والإنتاج والتكاليف، تبسيط الأعمال، العمالة وضبط التكاليف.

(تغذ٥١٣) مناهج البحث العلمي والمعلومات الإحصائية: تعريف البحث العلمي، أنواعه، أهدافه، خصائص البحث العلمي الجيد، صفات الباحث العلمي، تحديد، وصياغة مشكلة، وأسئلة البحث، وفروضه، تحديد أهمية، ومنهج، وحدود الدراسة، عرض الدراسات السابقة، هيكل البحث، طريقة كتابة المقترح والبحث، مفاهيم الإحصاء الصحي، جمع البيانات، تصنيفها، تحليلها، أدوات جمع البيانات (الاستبانة، المسح، المقابلة، الملاحظة، قوائم التحقق، القياسات، التقارير والسجلات)، تقانة جمع المعلومات، تحليل المعلومات، المعدلات الحيوية، طريقة التوثيق والهوامش، ثبت المصادر المراجع.

(تغذ٥١) **جودة الغذاء:** مقدمة عن الجودة، ضبط الجودة ومراقبتها، تأكيد الجودة وتطابق الجودة، مراقبة الجودة الشاملة، الفرق بين الغش والتدليس، أهم الهيئات والمنظمات المحددة لجودة الغذاء، معنى المواصفات القياسية والمواصفات المحددة لجودة الغذاء، الشروط العالمية والمحلية المحددة لجودة الغذاء ومواصفات مصانع الأغذية، الهاسب (HACCP) وأهميته، المواصفات القياسية الخاصة للمواد المضافة والمواد الحافظة، القوانين الرادعة للغش.

(تغذ٥٢) **التغذية التطبيقية:** مسببات نقص المواد الأساسية، والدقيقة، أعراض وعلامات، أمراض نقص البروتين، والطاقة، ونقص اليود، والحديد، وفيتامين (٢)، كيفية قياس انتشار أمراض سوء التغذية، العوامل المسببة، للأمراض، والوفيات بمشيئة الله، الدائرة الخبيثة لأمراض سوء التغذية، المتابعة، والرصد للحالة التغذوية، في أوساط المجتمع، العادات، والممارسات الضارة، والمؤثرة في الحالة التغذوية في أوساط المجتمع، كيفية مكافحة سوء التغذية داخل المنزل، النظافة الشخصية، ونظافة البيئة، وعلاقتها بأمراض سوء التغذية، الممارسات الغذائية والمعتقدات الخاطئة وأثرها على الأطفال، في مرحلة النمو.

(تغذ٥٣) **اقتصاديات الغذاء وترشيد الاستهلاك:** النظرية الاقتصادية للسلوك الاستهلاكي، النظرية الاقتصادية النفسية والنظرية الاقتصادية الاجتماعية، أهمية دراسة الاستهلاك، بعض المفاهيم الخاصة بالاقتصاد والاستهلاك وفق الهدى الإسلامي بخاصة، الهدف من ترشيد الاستهلاك الغذائي والسلع والخدمات وكيفية اختيارها وشرائها والانتفاع بها، تكوين العادات والاتجاهات السليمة لإيجاد الوعي الاستهلاكي وفق الهدى الإسلامي بخاصة، الاتجاهات المختلفة للاقتصاد الاستهلاكي، العوامل الرئيسية المؤثرة في الاستهلاك، البرمجة الخطية كأسلوب يساهم في ترشيد الاستهلاك، تعريف السلوك، وعناصره وأهدافه، دراسة السلوك، مجردات السلوك، القوى المؤثرة على السلوك الإنساني، المهتمون بدراسة السلوك، تعريف الدوافع ونظرياتها، تطبيقات الدوافع وتقسيماتها، دوافع الشراء، تغير الاتجاهات والميول كدافع لسلوك مثل (دوافع الشراء، دوافع الكسب والفخر والزهو، دافع التقليد، دافع الخوف، حب الاستطلاع).

(تغذ٥٤) **تخطيط الوجبات الغذائية:** تعريف مفهوم تخطيط الوجبات الغذائية، كيفية اختيار نظام غذائي، أهمية العادات الغذائية للمستهلك والعوامل السلوكية في إدارة وتخطيط وجبات الطعام، الاعتبارات الأساسية اللازمة لتخطيط الوجبات، الهرم الغذائي، آليات وطرائق تخطيط الوجبات باستخدامه، دليل تخطيط الوجبات، البدائل الممكنة لمقابلة التعليمات الغذائية، طرائق تقدير الاحتياجات والمعايير الغذائية، المعيار الغذائي والمخصص الغذائي المسموح به، التفرقة بين الوجبات الغذائية المتوازنة والوجبات السريعة، مقاييس الكفاية الغذائية، التعرف على أهداف تخطيط الوجبات والوسائل التي تحقق التنوع في تخطيط الوجبات، والتعرف على اقتصاديات تخطيط الوجبات، دراسة الحالة الغذائية في المجتمع بمختلف فئاته، والتقييم الغذائي لفئات المجتمع المختلفة وبرامج تغذية المجموعات، تصميم برامج غذائية لرفع المستوى الصحي والغذائي لفئات المجتمع تساهم في حل المشاكل الغذائية الرئيسية. دور أخصائي التغذية، والمنظمات، والهيئات، العاملة في مجال تغذية المجتمع، في حل المشاكل الغذائية، الموجودة بين فئات المجتمع.

(تغذ٥٥) **بحث التخرج:** تدريب الطالبة، على أساليب البحث العلمي، والحيوي، إذ تعد الطالبة بحثاً، تتناول فيه موضوعاً، له صلة بأحد موضوعات، مقررات برنامج درجة بكالوريوس الشرف في تخصص علوم تغذية المجتمع.

٤/ تخصص تقانة (تكنولوجيا) الأغذية:
الخطة الدراسية:

الفصل الدراسي السادس			الفصل الدراسي الخامس		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣(١+٢)	علم وظائف أعضاء جسم الإنسان.	علس ٣٢١	٣(١+٢)	الكيمياء الحيوية العامة.	علس ٣١١
٣(١+٢)	مقدمة في مجال تقانة (تكنولوجيا) الأغذية.	تكن ٣٢٢	٣(١+٢)	أساسيات علم الأحياء الدقيقة.	علس ٣١٢
٢(١+١)	التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية.	تكن ٣٢٣	٣(١+٢)	مقدمة في علم فيزياء الأشعة وتأثيرها على البيئة.	علس ٣١٣
٢(١+١)	التصنيع الحراري للغذاء.	تكن ٣٢٤	٣(١+٢)	وحدات بناء مخلوقات الله الحية.	علس ٣١٤
٢(١+١)	التلوث وسميات الأغذية.	تكن ٣٢٥	٣	مقدمة من علم الأغذية.	علس ٣١٥
٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) السكر.	تكن ٣٢٦	xxx	دراسات قرآنية	سلم ١٠٢
٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) الألبان.	تكن ٣٢٧			
٣	قوانين تصنيع الأغذية.	تكن ٣٢٨			
٢١	المجموع		١٥	المجموع	

الفصل الدراسي الثامن			الفصل الدراسي السابع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣(١+٢)	ميكروبيولوجيا الأغذية.	تكن ٤٢١	٣(١+٢)	كيمياء الأغذية.	تكن ٤١١
٣(١+٢)	التحليل والتقييم الحسي للأغذية.	تكن ٤٢٢	٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) الزيوت والدهون.	تكن ٤١٢
٣(١+٢)	فسولوجيا ما بعد الحصاد.	تكن ٤٢٣	٣(١+٢)	تصنيع اللحوم البيضاء والحمراء.	تكن ٤١٣
٣(١+٢)	سلامة الغذاء.	تكن ٤٢٤	٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) الغلال.	تكن ٤١٤
٣(١+٢)	الحلويات والوجبات الصغيرة.	تكن ٤٢٥	٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) المشروبات والعصائر.	تكن ٤١٥
١٥	المجموع		١٥	المجموع	

الفصل الدراسي العاشر			الفصل الدراسي التاسع		
الساعات المعتمدة	المادة	الرمز	الساعات المعتمدة	المادة	الرمز
٣(١+٢)	الأغذية التقليدية السودانية	تكن ٥٢١	٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) التخمير.	تكن ٥١١
٣(١+٢)	توكيد جودة الغذاء.	تكن ٥٢٢	٣(١+٢)	تقانة (تكنولوجيا) الخضار والفاكهة.	تكن ٥١٢
٣(١+٢)	تصميم التجارب العلمية العملية.	تكن ٥٢٣	٣	مناهج البحث العلمي والمعلومات الإحيائية.	تكن ٥١٣
٣	بحث التخرج.	تكن ٥٢٤	٣	المواصفات العالمية والسودانية للأغذية.	تكن ٥١٤
١٢	المجموع		١٢	المجموع	

وصف المواد:

(تكن ٢٢٢) مقدمة في مجال تقانة (تكنولوجيا) الأغذية: علوم الأغذية، تقانة (تكنولوجيا) الأغذية، التصنيع الغذائي، حفظ الغذاء، مصادر الغذاء (نباتية وحيوانية) وأماكنها (برية ومائية)، مصانع الغذاء، المهمة، في السودان، والعالم، دور علوم وتقانة (تكنولوجيا) الأغذية في الاقتصاد القومي، أساسيات وأصل وجودة الغذاء، تقسيم الغذاء، مركبات الغذاء، فساد الأغذية، مصادر الفساد، التسمم الغذائي. عملي مقدمة في مجال تقانة (تكنولوجيا) الأغذية: تحديد ومعرفة الأجهزة الخاصة بتقانة (تكنولوجيا) الأغذية، متابعة العمل في تقانة (تكنولوجيا) الأغذية بمركز بحوث وتصنيع الأغذية.

(تكن ٢٢٣) مقدمة في التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية: تجهيز العمليات، والتحضيرات، في مجال تصنيع الأغذية، أساسيات حفظ الأغذية (حفظ الأغذية باستخدام درجة الحرارة العالية، والمنخفضة، التبريد، والتجميد، الحفظ بالتجفيف بأشعة الشمس، والآليات الكهربائية، الأجهزة المستخدمة في عملية التجفيف، التحولات التي تتخذ في عملية الحفظ، الخلل في عمليات التجفيف، استخدام المواد الكيماوية لحفظ الغذاء، عملية الغش في حفظ الأغذية المجففة (باستخدام الكيماويات)، عملية التخمير (استخدام المواد الكحولية، استخدام حامض الخليك، اللاكتيك)، استخدام الشعاع الذري، عملية تغليف، وتعبئة الأغذية (التعبئة المختلفة في الدول ذات الحرارة العالية، دول العالم الثالث، التعبئة المعقمة).

عملي مقدمة في التصنيع الغذائي وحفظ الأغذية: حفظ الأغذية بالتجفيف، حفظ الأغذية بواسطة المواد الكيماوية، حفظ الأغذية بواسطة عملية التخمير، حفظ الأغذية بواسطة الإشعاع الذري، عملية التغليف، عملية التعبئة المعقمة.

(تكن ٢٢٤) التصنيع الحراري للغذاء: التصنيع الحراري (أساسياته، التعقيم التجاري، عملية البسترة، عملية السلق، عملية التوزيع الحراري في أجزاء الغذاء، الأجهزة المستخدمة في عملية التصنيع الحراري، معملياً، وبالمصانع)، التعقيم التجاري باستخدام التصنيع الحراري، عملية البسترة، أصلها واستخداماتها، التعليب (الأجهزة المستخدمة، أساسيات استخدام معاملة التصنيع بالحرارة، مقاومة الأحياء الدقيقة للحرارة، التحويل الحراري، تحديد المعاملة الحرارية، والزمن المحدد للحالة، حسب ظروف ونوع الغذاء)، أساسيات تعبئة الأغذية المصنعة حرارياً. استخدام مضافات الأغذية (الأساسيات في الحفظ، والتطبيق لمضافات الأغذية، مضافات الأغذية)، تقانة (تكنولوجيا) الحفظ بالتجميد (الأساسيات والطرائق، استخدام غاز الأوكسجين، قلوي النايروجين، مركبات الكبريت)، التخمر الكحولي (صناعة الكحول، صناعة الخبز). حامض الخليك (صناعة الخل، واستخدامه في الأغذية)، تخمير حامض اللاكتيك (تطبيقه، في الخضار، والفاكهة، والألبان، ومصانع اللحوم)، الإشعاع، واستخدامه، في الأغذية، وتأثيره على ميكروبات الغذاء، تعبئة الغذاء (الفكرة، والتطبيق، متطلبات التعبئة، تقسيم التعبئة، مواد التعبئة)، إدارة مخلفات مصانع الغذاء.

عملي التصنيع الحراري للغذاء: الأجهزة المستخدمة في عملية التصنيع الحراري معملياً وبالمصانع، طرائق الحفظ بالتجميد عملياً (غاز الأوكسجين، قلوي النايروجين، مركبات الكبريت) بمركز بحوث وتصنيع الأغذية.

(تكن ٢٢٥) **تلوث وسميات الأغذية:** التسمم الناتج من فساد الأغذية عن طريق الحفظ، وعن طريق انتهاء صلاحية الحفظ، التلوث بالتدهور البيئي، التلوث البكتيري، التلوث بالفطريات، التلوث بالأجهزة أثناء عملية التصنيع، أثناء عملية التخزين، التلوث أثناء التعبئة، التلوث بالمواد المضافة، التلوث بالتخمير، التلوث الكيماوي، التلوث بالإشعاع الزري، كيفية التعرف على التلوث التعامل معه، كيفية التعرف على التسمم والتعامل معه، التسمم الفطري، التسمم الكيماوي، التسمم البكتيري بأنواعه المختلفة، التسمم بالتخمير، تسمم الوجبات المصنوعة من أصل حيواني، المصنوعة من الخضار والفواكه، المصنوعة من الغلال، المصنوعة من الزيوت والدهون، تسمم المشروبات الغازية. **عملي تلوث وسميات الأغذية:** كيفية التعرف على التلوث الغذائي بأنواعه وطرق التعامل معه، كيفية التعرف على التسمم الغذائي بأنواعه وطرق التعامل معه وذلك بمركز البحوث والتصنيع الغذائي.

(تكن ٢٣٦) **تقانة (تكنولوجيا) السكر:** صناعة السكر في السودان (قصب السكر، بنجر السكر)، إنتاجه، جودته، طرائق تصنيعه (التطهير، العملية التصنيعية، عملية التنقية، عملية البلورة، الحفظ، التجفيف)، العوامل التي تؤثر في صناعة السكر، جودة السكر الخام، والمستخلص. **عملي تقانة (تكنولوجيا) السكر:** التحليل الكيمائي للسكر، تحليل السكريات الخاصة بقصب السكر، تحليل السكر كيميائياً لمعرفة التلوث الكيمائي للمواد المستخدمة في عملية تنقية السكر.

(تكن ٢٣٧) **مقدمة في تقانة (تكنولوجيا) الألبان:** مكونات اللبن (الحليب)، كيفية إنتاج الألبان، العوامل التي تؤثر في عملية تصنيع الحليب وتقائته، تأثير عمليات التصنيع على المنتج النهائي للبن الحليب، عملية البسترة، تأثير عملية البسترة على اللبن الحليب، معايير جودة الحليب الطازج والمصنع، صناعة الزبادي، صناعة الجبن بأنواعه المختلفة، صحة وسلامة الألبان. **عملي تقانة (تكنولوجيا) الألبان:** تحليل الدهون في الألبان، تحليل بروتين الألبان، تحليل السكريات في الألبان خاصة اللاكتوز، تصنيع الجبنة، تصنيع الزبادي، عزل وتعريف البكتريا المستخدمة في تصنيع الألبان.

(تكن ٢٣٨) **قوانين تصنيع الأغذية:** بنود القوانين والتشريعات المتبعة في التصنيع الغذائي، أهمية القوانين والتشريعات المتبعة في التصنيع الغذائي، طرائق أخذ العينات، مواصفات، ومقاييس الغذاء، عملية غش الغذاء، البطاقة التعريفية للأغذية، محتويات بطاقة المادة الغذائية، المواصفات العالمية والسودانية لصنع الغذاء، إتباع دستور الأغذية العالمية، ومنظمة التجارة العالمية، والمواصفات السودانية، قوانين المصانع، سلامة الغذاء، والمصنعين للغذاء.

(تكن ٤١١) **كيمياء الأغذية:** الماء، الكربوهيدرات، الدهون، البروتين، الأملاح المعدنية، الفيتامينات، الملونات والنكهات، التركيب الكيمائي، والفسيوكيميائي للغذاء، الأغذية الهيدرو (Food hydrocolloids) وطبيعتها، المستحلبات، الجلي (Gell)، الرغويات، والمتبلورات، وأثرها في تركيب وقوام الغذاء، التغير الكيمائي، الذي يحصل أثناء عملية التصنيع الغذائي، عملية الحفظ. **عملي كيمياء الأغذية:** التحليل الفيزيائي: اللون، الرائحة، النكهة، اللزوجة، التحليل الكيمائي: الماء، درجة تركيز أيون الهيدروجين، الحموضة والقلوية، الكربوهيدرات، الدهون، البروتين (طريقة: كالداهال)، الأملاح المعدنية، الفيتامينات، الملونات والنكهات، المستحلبات، الجلي، الرغويات، المتبلورات، وأثرها في تركيبية الغذاء.

(تكن٤١٢) **تقانة (تكنولوجيا) الزيوت والدهون:** أنواع البذور المصنعة، أهميتها، أصلها، واستخداماتها، طرائق الاستخلاص المختلفة من البذور، عملية التبييض والتتقية، عملية الهدرجة للزيوت النباتية، أنواع الدهون، خصائص الدهون، التركيب الكيميائي للدهون، تصنيع الزيت، منتجات صناعة الدهون والزيوت، معالجة النكهة، فساد الدهون والزيوت، عملية التزنج.

عملي تقانة (تكنولوجيا) الزيوت والدهون: تحليل الأحماض الدهنية المختلفة في الدهون والزيوت، استخدام طرائق التحليل المختلفة للدهون والزيوت وذلك باستخدام طرائق الـ *ISO Peroxide value, Saponification value...etc* العالمية:

(تكن٤١٣) **تصنيع اللحوم الحمراء والبيضاء:** لحوم الضأن والبقر، الذبائح وفق الشريعة الإسلامية، والمسالخ، تدرج وتصنيع اللحوم، تصنيع وحفظ، تعليب، تجميد، تمليح، تدخين، تجفيف للحوم، الفساد في اللحوم والتحكم فيه، تقسيم لحوم الدجاج، القيمة الغذائية للحوم الدواجن، الطرائق التجارية لذبح الدواجن وفق الشريعة الإسلامية، حفظ وتداول الدواجن، تجميد الدجاج بكامله أو أوصاله، الفساد في الدواجن والتحكم فيه، التركيب الكيميائي للبيض، تداول البيض، تعبئته، حفظه، الفساد في البيض والتحكم فيه، السمك وأنواعه (سمك طازج من مياه عذبة، مياه مالحة بحرية وغيرها)، تقسيم السمك، وخصائص جودته، التداول التجاري للأسماك، تصنيع الأسماك (التعليب، التجميد، التجفيف)، الفساد في السمك والتحكم فيه. **عملي تصنيع اللحوم الحمراء والبيضاء:** زيارة المسالخ، التقطيع التقليدي، تقطيع اللحوم الحديث، عملية تقانة (تكنولوجيا) تصنيع الدواجن، التقطيع لأجزاء، زيارة مزرعة دواجن، تقانة (تكنولوجيا) تصنيع الأسماك: السمك المملح، صناعة الفسيخ، الأسماك المجففة، الأسماك المجمدة.

(تكن٤١٤) **تقانة (تكنولوجيا) الغلال:** الغلال وأهميتها في تغذية الإنسان، إنتاج الغلال، وتدرجها، عملية طحن الغلال، حفظ الغلال، وفق نصيحة سيدنا يوسف عليه السلام ملك مصر كما جاءت في القرآن الكريم، ودور الرطوبة في ذلك، التغييرات الوظيفية للغلال، تقشير الغلال، والقيمة الغذائية، الطحين الجاف (التصنيع، المنتجات، معاملة الدقيق، جودة الدقيق)، الأرز، الدخن، عملية الإنبات، تقانة (تكنولوجيا) الإنتاج باستخدام الخميرة الفورية، والمواد الكيميائية، لصناعة الخبز، صناعة المعجنات و الباسطا، المكرونة من الغلال. **عملي تقانة (تكنولوجيا) الغلال:** التحليل الكيميائي للغلال، تحليل الأحماض الأمينية المهمة للتغذية في الغلال، التحليل الفيزيائي للغلال، زيارة مركز بحوث وتصنيع الأغذية لإجراء بعض التجارب.

(تكن٤١٥) **تقانة (تكنولوجيا) المشروبات والعصائر:** المشروبات وتقسيماتها، صناعة العصائر في السودان، مكونات العصائر وخصائصها، أنواع العصائر، عملية تصنيع العصائر، تأثير درجة الحرارة المستخدمة في عملية تصنيع العصائر، مركبات العصائر، الإضافات، التحلية، المواد الحافظة، ضبط جودة تصنيع العصائر. **عملي تقانة (تكنولوجيا) المشروبات والعصائر:** تحليل العناصر المهمة لتغذية الإنسان العصائر، تصنيع عصائر تقليدية محلية، زيارة مركز بحوث تصنيع الأغذية لإجراء بعض التجارب الخاصة بذلك.

(تكن ٤٢١) **ميكروبيولوجيا الأغذية:** أهمية ميكروبيولوجيا الأغذية، الأحياء الدقيقة، الفطريات، الخمائر، البكتريا والفيروسات، تعريفها تحت المجهر، الصفات الفسيولوجية، الأحياء الدقيقة في الخضار، الفاكهة، اللحوم، الأسماك، التلوث الغذائي (أصله، والميكروبات التي تحتويه)، ميكروبيولوجيا الغذاء ومنتجاته، أهمية ميكروبيولوجيا الأغذية، التسمم الغذائي، التسمم عن طريق الأكل، التسمم البتوليني (*Botulism*)، التسمم بالبكتيريا العنقودية (*Staphylococcus*)، التسمم بالسالمونلا (*Salmonella*)، التسمم بالإشرييا كولاي (*Escherichia coli*)، التسمم الفطري، التحكم في الميكروبات: طبيعياً، كيميائياً، استخدام الإشعاع والحرارة، دراسة العوامل المختلفة التي تؤثر على نمو الأحياء الدقيقة: الرطوبة، درجة الحرارة، البيئة (درجة تركيز أيون الهيدروجين)، الحموضة والقلوية، مكونات البيئة الغذائية للميكروب. **عملي ميكروبيولوجيا الأغذية:** معرفة أجزاء المجهر، طريقة عمل شريحة للأحياء الدقيقة وفحصها تحت المجهر، طرائق صبغة الشريحة باستخدام الصبغات المختلفة (صبغة جراك، صبغة الأبواغ... إلخ)، تحضير الصبغات المستخدمة ومكوناتها وطرائق حفظها، فرز الخضار والفاكهة الملوثة بمخلوقات الله الدقيقة وتحضير شرائح للميكروبات الملوثة وفحصها تحت المجهر.

(تكن ٤٢٢) **التحليل والتقييم الحسي للأغذية:** تعريف التحليل والتقييم الحسي للأغذية، وتوضيح أهميته، دراسة مجالات التحليل والتقييم الحسي للأغذية، التحليل الفيزيائي (طرائق أخذ العينات، تحضير العينات وحفظها)، طرائق تحليل الصفات الفيزيائية للأغذية ومنتجاتها (المظهر، التركيب، الرقم الانتشاري، الريولوجي *Rheology*)، التحليل الكيميائي (التركيب التقريبي، الرطوبة، الرماد، البروتين، الدهون، الألبان، الحموضة، درجة تركيز أيون الهيدروجين، السكريات، العناصر المعدنية، الفيتامينات)، التحليل باستخدام التقانة (التكنولوجيا) الحديثة مثل الأجهزة: الكروماتوغرافيا *Chromatography* - *Differential Scanning Colorimetry*. - *N.M.R.* - *Electrophoresis* - *Spectroscopy*.

عملي التحليل والتقييم الحسي للأغذية: زيارة معمل مجهز بكل المعدات والكيمائيات والزجاجيات التي تستخدم للتحليل المختلفة للمواد الطازجة والمصنعة، التدريب على استخدام الأجهزة وإجراء بعض التجارب العلمية.

(تكن ٤٢٣) **فسيولوجيا ما بعد الحصاد:** الغلال والبقوليات وصفاتها الفيزيائية و تقسيماتها، طرائق حصاد الخضار والفاكهة، تجفيف الحبوب، طريقة تداول وحفظ الخضار والفاكهة، العوامل التي تؤثر على حفظ وتداول الخضار والفاكهة، دراسة عملية التخزين، التحكم في الظروف البيئية أثناء التخزين، معاملة الفاكهة الطبيعية والكيميائية عند التخزين، معرفة التلوث بالفطريات، معرفة التأثير الفسيولوجي، والحيوي، النشاط التنفسي، المعاملة بالحرارة الرزازية وتأثيرها الميكانيكي، تجفيف الخضار والفاكهة، اختيار الخضار والفاكهة التي تصلح للتصنيع، مطابقة الخضار والفاكهة للصادر حسب اللوائح والقوانين العالمية.

عملي فسيولوجيا ما بعد الحصاد: زيارة حقل ومزرعة مركز بحوث الأغذية لجمع العينات، التحليل الفيزيائي للخضار والفاكهة، التحليل الكيميائي للخضار والفاكهة، استخدام أجهزة تدريج الأحجام في الخضار والفاكهة، استخدام أجهزة معرفة اللون للخضار والفاكهة.

(تكن٤٢٤) سلامة الغذاء: تعريف سلامة الغذاء وأهمية تحققها، أنواع التلوث الغذائي، تصنيف سلامة الغذاء، طرائق ومعرفة سلامة الغذاء، تحليل التدهور البيئي، ممارسة التصنيع الجيدة، سلامة الغذاء في العمليات التصنيعية، معرفة الـ *Good Manufacturing Practices (GMP)*، معرفة المخاطر التي تمر بخط التصنيع (*Hazard Critical Control Point (HACCP)*)، معرفة صحة الغذاء *Food Sanitation*، سلامة الغذاء في خط التصنيع (من التجهيز إلى التعبئة)، سلامة الغذاء عالمياً (المقاييس العالمية *ISO*)، دور منظمة التجارة الدولية (*WTO*) في استخدام ممارسات التصنيع الجيدة، دور منظمة الصحة العالمية (*WHO*) ومنظمة الأغذية والزراعة (*FAO*) وحثهما على استخدام برنامج المواصفات والمقاييس. **عملي سلامة الغذاء:** زيارة لمكاتب الجودة ومركز بحوث وتصنيع الأغذية للتعرف على كيفية معرفة سلامة الغذاء من جميع أنواع التلوث أثناء عمليات التصنيع ابتداءً من مرحلة التجهيز إلى التعبئة، معرفة كيفية التأكد من سلامة الغذاء من جميع أنواع السميات، التأكد من سلامة الغذاء من التلوث الإشعاعي.

(تكن٤٢٥) **الحلويات والوجبات الصغيرة:** الحلويات والوجبات الصغيرة الأكثر استهلاكاً، أنواع الحلويات المصنعة في السودان، الحلويات المستوردة من الخارج، الوجبات الصغيرة الخفيفة، الوجبات المصنعة من أصل حيواني (ألبان، أسماك، لحوم حمراء)، الوجبات من أغذية تقليدية (النبق، التبليدي، القضم)، الوجبات المصنعة من فول سوداني كالدكوة، أغذية شعبية خفيفة، الفطائر المنزلية، صناعة الحلويات في السوق، المصانع، مواد التعبئة، طريقة التخزين. **عملي الحلويات والوجبات الصغيرة:** التحليل الكيميائي، التحليل الفيزيوكيميائي بعد التصنيع، زيارة مصانع الحلويات بالسودان.

(تكن٥١١) **تقانة (تكنولوجيا) التخمير:** تعريف عملية التخمير، أهمية عملية التخمير في حفظ الأغذية، أهمية عملية التخمير في التصنيع الغذائي، أساسيات عملية التخمير، صناعة حامض الخليك، صناعة حامض اللاكتيك، حفظ الأغذية كالمخللات، تعبئة الأغذية المخمرة، مدة التخزين وصلاحياتها لاستعمال الإنسان، أهم الأحياء الدقيقة المستخدمة في عملية التخمير. **عملي تكنولوجيا التخمير:** دراسة الأحياء الدقيقة التي تؤدي دوراً مهماً في عملية التخمير، تحضير شرائح للأحياء الدقيقة، صبغ الشرائح بصبغة جرام، تصنيف وتعريف هذه الأحياء الدقيقة، استخدامها في عملية تخمير مواد غذائية طازجة.

(تكن٥١٢) **تقانة (تكنولوجيا) الخضار والفاكهة:** أهمية الخضار والفاكهة الغذائية ومصادرها وتصنيفاتها، استخدامات الخضار والفاكهة، أهمية تقانة (تكنولوجيا) الخضار والفاكهة، كيفية تصنيع الخضار والفاكهة، وحفظها، وتعبئتها، خصائص الخضار والفاكهة الكيميائية، والفيسيوكيميائية بعد الحصاد، تأثير درجات الحرارة المختلفة على الخضار والفاكهة، أثناء التصنيع، تداول الخضار والفاكهة، الفساد والتحكم فيه، قيمة الخضار والفاكهة الغذائية بعد التصنيع، أهمية الخضار والفاكهة في تغذية الإنسان. **عملي تقانة الخضار والفاكهة:** التحليل الفيزيولوجي، التحليل الكيميائي، التحليل الفيزيوكيميائي بعد التصنيع، التعليب والتجفيف (زيارة مركز بحوث تصنيع الأغذية - شمبات).

(تكن ٥١٣) **مناهج البحث العلمي والمعلومات الإحيائية:** تعريف البحث العلمي، أنواعه، أهدافه، خصائص البحث العلمي الجيد، صفات الباحث العلمي، تحديد، وصياغة مشكلة، وأسئلة البحث، وفروضه، تحديد أهمية، ومنهج، وحدود الدراسة، عرض الدراسات السابقة، هيكل البحث، طريقة كتابة المقترح والبحث، مفاهيم الإحصاء الصحي، جمع البيانات، تصنيفها، تحليلها، أدوات جمع البيانات (الاستبانة، المسح، المقابلة، الملاحظة، قوائم التحقق، القياسات، التقارير والسجلات)، تقانة جمع المعلومات، تحليل المعلومات، المعدلات الحيوية، طريقة التوثيق والهوامش، ثبت المصادر المراجع.

(تكن ٥١٤) **المواصفات العالمية والسودانية للأغذية:** تعريف المواصفات العالية، أهمية المواصفات واهتمام العالم بها، الأسباب التي أدت لوضع مواصفات الأغذية، أهمية المواصفات للدول المستوردة، دستور الأغذية، منظمة الأغذية والزراعة العالمية، وأهميتها في التجارة الدولية، المواصفات السودانية، وتعريفها، وأنواعها المستخدمة، للمنتجات المستوردة، والمحلية، التحاليل المعتمدة، كيميائية، فيزيائية، ميكروبيولوجية المتفق عليها عالمياً، المختبرات المعتمدة وأهميتها، تعريف منظمة التجارة الدولية، علاقة بنك السودان المركزي بالمواصفات الغذائية، علاقة التحاليل المختلفة بالمواصفات وأهميتها، صلاحية الأغذية والمدة المتفق عليها، بطاقة الأغذية المستوردة، ومدة التخزين.

(تكن ٥٢١) **الأغذية التقليدية السودانية:** التعرف على الأغذية التقليدية السودانية، أهمية الأغذية السودانية باختلاف أماكنها، مصادرها وأصلها وتصنيعها، حفظها واستخراجها عند الندرة، أنواعها مخمرة وغير مخمرة، تصنيعها من أصل حيواني، تصنيعها من أصل نباتي، صفاتها الكيميائية، صفاتها الميكروبيولوجية، التعرف على الأغذية التقليدية في المجتمعات المحلية المختلفة، تدريب الطالبات على تصنيع الأغذية التقليدية.

عملي الأغذية التقليدية السودانية: تعريف الأغذية التقليدية وتقسيماتها، القيمة الغذائية للأغذية التقليدية، دراسة الأحياء الدقيقة للأغذية التقليدية، تحليل الأغذية التقليدية، كيميائياً، تحليل الأغذية التقليدية ميكروبيولوجياً، تجهيز بعض الأغذية التقليدية. (تكن ٥٢٢) **توكيد جودة الغذاء:** تعريف الجودة، علاقة الجودة بالغذاء، أهمية الجودة في الغذاء، مفهوم توكيد الجودة، أهمية سلامة الغذاء وعلاقته بتوكيد الجودة، أهمية المواصفات، المواصفات الرقمية وتطبيقها في توكيد جودة الغذاء، تطبيق المواصفات الرقمية في توكيد الجودة. **عملي توكيد جودة الغذاء:** التعرف على المواصفات الجيدة للغذاء ومتابعتها بمكاتب ضبط الجودة بمركز البحوث وتصنيع الأغذية، التعرف على المواصفات الرقمية في توكيد جودة الغذاء بمكاتب ضبط الجودة.

(تكن ٥٢٣) **تصميم التجارب العلمية العملية:** جمع المعلومات البحثية، دراسة أنواع التصميمات، أهمية وضع التصميم المناسب للتجربة العملية العملية، كيفية اختيار التصميم المناسب لكل تجربة عملية معملية، تطبيق التصميم المختار عملياً. **عملي تصميم التجارب العلمية العملية:** دراسة أنواع التصميمات، اختيار التصميم المناسب، تطبيق التصميم المناسب في تجربة عملية معملية أو حقلية.

(تكن ٥٢٤) **بحث التخرج:** تدريب الطالبة، على أساليب البحث العلمي، والحيوي، إذ تعد الطالبة بحثاً، تتناول فيه موضوعاً، له صلة بأحد موضوعات، مقررات برنامج درجة بكالوريوس الشرف في تخصص علوم تقانة (تكنولوجيا) الأغذية.

أعضاء هيئة التدريس في كلية العلوم الأسيوية وتنمية المجتمع

الاسم	المرتبة العلمية	المؤهل العلمي	التخصص
أسماء محمود نور الدائم (العميدة)	أستاذ مساعد	ماجستير	الممارسة الصيدلانية
إلهام كمال محمد	أستاذ مشارك	دكتوراه	فيزياء
تهاني إبراهيم محمد محجوب	أستاذ مساعد	دكتوراه	إدارة أعمال
رحمة طه بابكر طه	أستاذ مساعد	ماجستير	مناهج وطرق التدريس
عايدة ورداني عبدالظاهر	محاضر	ماجستير	دراسات نسوية
آمنه إبراهيم عبد الله	مسجل	ماجستير	احصاء تطبيقي

البريد الإلكتروني

fscd@iua.edu.sd