

م	الفرقة	المقرر	القائم بالتدريس	موضوعات الأبحاث قسم التغذية
١	الثانية	لغة انجليزية متخصصة	أ.د/ على رشاد	<ul style="list-style-type: none"> <li>The Structure of Medical terminologies (The parts of medical terminologies and examples).</li> <li>Nutritional Terminologies</li> <li>A B C of Nutrition</li> <li>Good Nutrition in Childhood</li> <li>Glycemic Index</li> <li>Food Science (What is food science and the future career of food science)</li> <li>Food Safety and Dairy Production</li> </ul>
٢		كيمياء الأغذية	أ.د/ على رشاد عبد المؤمن	<ul style="list-style-type: none"> <li>١- الصحة والسلامة في كيمياء الأغذية</li> <li>٢- مقدمه في كيمياء الأغذية</li> <li>٣- الفصل الكروماتوجرافي في كيمياء الأغذية</li> <li>٤- اللون في كيمياء الأغذية</li> <li>٥- الأنزيمات في كيمياء الأغذية</li> <li>٦- الماء في كيمياء الأغذية</li> <li>٧- البروتينات في كيمياء الأغذية</li> <li>٨- الكربوهيدرات في كيمياء الأغذية</li> <li>٩- الدهون في كيمياء الأغذية</li> </ul>
٣		الغذاء وثقافة المجتمعات	أ.د/ لمياء على أحمد	<ul style="list-style-type: none"> <li>١. الغذاء وثقافته بالجمهورية اللبنانية</li> <li>٢. الغذاء وثقافته بالمملكة المغربية</li> <li>٣. الغذاء وثقافته بالمملكة العربية السعودية</li> <li>٤. الغذاء وثقافته بجمهورية إندونيسيا</li> <li>٥. الغذاء وثقافته بكمونولث استراليا</li> <li>٦. الغذاء وثقافته بجمهورية المانيا الاتحادية</li> </ul>
٤		ميكروبيولوجيا الأغذية	أ.د. محمد عرفه	<ul style="list-style-type: none"> <li>(١) <b>ميكروبيولوجيا مياه الشرب Drinking Water Microbiology متضمنا:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• مصادر تلوث المياه.</li> <li>• تنقية مياه الشرب.</li> <li>• الأمراض المنقولة عن طريق المياه وطرق الوقاية.</li> </ul> </li> <li>(٢) <b>ميكروبيولوجيا الأغذية Food Microbiology متضمنا:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• مصادر تلوث الأغذية بالميكروبات.</li> <li>• طرق حفظ الأغذية لمنع النمو الميكروبي.</li> </ul> </li> <li>(٣) <b>ميكروبيولوجيا الأغذية Food Microbiology متضمنا:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• فساد الأغذية : أنواع الفساد في الأغذية الخام والمجهزة والمعلبة والميكروبات المسببة.</li> <li>• التفاعلات الميكروبية المسببة لفساد الأغذية.</li> </ul> </li> <li>(٤) <b>التسمم الغذائي Food Poisoning متضمنا:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أنواع السموم الميكروبية.</li> <li>• أنواع التسممات الغذائية الميكروبية Microbial Food Poisoning.</li> <li>• الأمراض التي تنتقلها الأغذية وطرق الوقاية منها.</li> </ul> </li> <li>(٥) <b>الصناعات التخمرية (التخميرات الميكروبية) Microbial fermentation متضمنا:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إنتاج خميرة الخباز. Baker's Yeast Production.</li> <li>• إنتاج البروتين الميكروبي Single Cell Protein Production</li> </ul> </li> </ul>

<p>١ - شروط ومواصفات اماكن اعداد الاطعمة وايضا العاملين في هذا المجال.</p> <p>٢ - طرق الطهي المختلفة وتأثيرها على القيمة الغذائية للأطعمة.</p> <p>٣ - اللحوم الحمراء والبيضاء وتأثيرها بطرق الطهي المختلفة.</p> <p>٤ - الخضروات والفاكهة وتأثير الاعداد والطهي عليهم وما يجب مراعاته.</p> <p>٥ - المواد الأساسية الداخلة في اعداد العجائن ودور كلا منها.</p>	<p>أ.د/ عبير فياض &amp; أ.د/ إيمان فؤاد</p>	<p>إعداد الأطعمة</p>	<p>٥</p>
<p>١ - عملية هضم الكربوهيدرات.</p> <p>٢ - التنظيم الهرموني لعملية التحلل السكري.</p> <p>٣ - التنظيم الهرموني لدورة كريبس.</p> <p>٤ - الأمراض المصاحبة للخل في ايض الجلوكوجين.</p> <p>٥ - الية عمل سلسلة نقل الالكترونات.</p>	<p>أ/ د نيا الليثي</p>	<p>كيمياء حيوي ٢</p>	<p>٦</p>
<p>١ - الأهمية الغذائية لفيتامين (أ) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة .</p> <p>٢ - المصادر المختلفة لفيتامين (أ) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٣ - الأمراض الغذائية الناتجة عن النقص والزيادة لفيتامين (أ).</p> <p>٤ - الأهمية الغذائية لفيتامين (د) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة .</p> <p>٥ - المصادر المختلفة لفيتامين (د) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٦ - الأمراض الغذائية الناتجة عن النقص والزيادة لفيتامين (د).</p> <p>٧ - الأهمية الغذائية لفيتامين (هـ) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة .</p> <p>٨ - المصادر المختلفة لفيتامين (هـ) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٩ - الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص لفيتامين (هـ).</p> <p>١٠ - الأهمية الغذائية لفيتامين (ك) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>١١ - المصادر المختلفة لفيتامين (ك) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>١٢ - الأمراض الغذائية الناتجة عن النقص والزيادة لفيتامين (ك).</p> <p>١٣ - الأهمية الغذائية لفيتامين (ج) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة .</p> <p>١٤ - المصادر المختلفة لفيتامين (ج) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>١٥ - الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص لفيتامين (ج).</p> <p>١٦ - الأهمية الغذائية لفيتامين (ب١) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>١٧ - المصادر المختلفة لفيتامين (ب١) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>١٨ - الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص لفيتامين (ب١).</p> <p>١٩ - الأهمية الغذائية لفيتامين (ب٢) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٢٠ - المصادر المختلفة لفيتامين (ب٢) والعوامل المؤثرة على</p>	<p>أ/ د رشا صبحي</p>	<p>تغذية إنسان</p>	<p>٧</p>

<p>امتصاصه.</p> <p>٢١- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص لفيتامين (ب٢).</p> <p>٢٢- الأهمية الغذائية للنياسين بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٢٣- المصادر المختلفة للنياسين والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٢٤- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص النياسين.</p> <p>٢٥- الأهمية الغذائية لفيتامين (ب٢) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٢٦- المصادر المختلفة لفيتامين (ب٢) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٢٧- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص لفيتامين (ب٢).</p> <p>٢٨- الأهمية الغذائية لحمض البانتوثنيك بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٢٩- المصادر المختلفة لحمض البانتوثنيك والعوامل المؤثرة على امتصاصه و الأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه</p> <p>٣٠- الأهمية الغذائية للفولات بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٣١- المصادر المختلفة للفولات والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٣٢- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص الفولات.</p> <p>٣٣- الأهمية الغذائية لفيتامين (ب١٢) بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٣٤- المصادر المختلفة لفيتامين (ب١٢) والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٣٥- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص لفيتامين (ب١٢).</p> <p>٣٦- الأهمية الغذائية للكالسيوم بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٣٧- المصادر المختلفة للكالسيوم والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٣٨- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص الكالسيوم.</p> <p>٣٩- الأهمية الغذائية للفسفور بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٤٠- المصادر المختلفة للفسفور والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٤١- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص الفسفور.</p> <p>٤٢- الأهمية الغذائية للمغنسيوم بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٤٣- المصادر المختلفة للمغنسيوم والعوامل المؤثرة على امتصاصه.</p> <p>٤٤- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص أوزيادة المغنسيوم.</p> <p>٤٥- الأهمية الغذائية للصدويم بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٤٦- المصادر المختلفة للصدويم والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه.</p> <p>٤٧- الأهمية الغذائية للبتاسيوم بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.</p> <p>٤٨- المصادر المختلفة للبتاسيوم والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن زيادته.</p> <p>٤٩- العلاقة بين الكالسيوم وفيتامين د.</p> <p>٥٠- العلاقة بين الكالسيوم والفسفور.</p> <p>٥١- العلاقة بين الحديد وفيتامين C.</p>			
---	--	--	--

<p>٥٢- العلاقة بين الكالسيوم والحديد.  ٥٣- العلاقة بين الكالسيوم وفيتامين C.  ٥٤- الأهمية الغذائية للكلورين ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٥٥- الأهمية الغذائية للكبريت ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه .  ٥٦- الأهمية الغذائية للحديد بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.  ٥٧- المصادر المختلفة للحديد والعوامل المؤثرة على امتصاصه.  ٥٨- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص الحديد.  ٥٩- الأهمية الغذائية لليود بالنسبة للإنسان في مراحل عمره المختلفة.  ٦٠- المصادر المختلفة لليود والعوامل المؤثرة على امتصاصه.  ٦١- الأمراض الغذائية الناتجة عن نقص اليود.  ٦٢- الأهمية الغذائية للنحاس ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٦٣- الأهمية الغذائية للفلور ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٦٤- الأهمية الغذائية للزنك ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٦٥- الأهمية الغذائية للسيلينيوم ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٦٦- الأهمية الغذائية للمنجنيز ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٦٧- الأهمية الغذائية للمولبديم ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.  ٦٨- الأهمية الغذائية للكروم ومصادره والعوامل المؤثرة على امتصاصه والأمراض الغذائية الناتجة عن نقصه أزيادته.</p>				
<p>١- تغذية المراهقين  ٢- تغذية البالغين  ٣- تغذية الرياضيين  ٤- تغذية النباتيين  ٥- تغذية المسنين  ٦- المسن ومرض الزهايمر</p>	<p>أ. د أشرف عبد العزيز وأ. د إبراهيم سعيد</p>	<p>تغذية في مراحل العمر المختلفة (٢)</p>		<p>٨</p>
<p>١- التقييم الحسي Sensory Evaluation  ٢- التقييم الموضوعي Objective Evaluation  ٣- دراسة مقارنة بين التقييم الحسي والتقييم الموضوعي Comparative study between sensory and objective evaluation  ٤- كيفية إجراء الاختبارات الحسية مع تصميم معمل لهذا الغرض How to conduct sensory tests with a laboratory design for this purpose  ٥- التقييم البيولوجي مع تصميم معمل لهذا الغرض Biological evaluation with a laboratory design for this purpose</p>	<p>أ.د/ أحمد فراج ود/ نهلة عويس</p>	<p>تقييم الأطعمة</p>	<p>الثالثة</p>	<p>٩</p>

<p>١. الخلية الحيوانية ( التركيب و الأهمية )  ٢. أهمية الجهاز الهضمي و ملحقاته  ٣. الأنزيمات و أهميتها  ٤. دور الانزيمات في التمثيل الغذائي  ٥. الأطعمة التي تحتوى علي الأنزيمات  ٦. الهرمونات و أهميتها للجسم  ٧. علاقة الهرمونات بالتمثيل الغذائي  ٨. هرمون الانسولين  ٩. هرمون الجلوكاجون  ١٠. هرمون الشبع  ١١. هرمون النمو  ١٢. هرمون الثيروكسين  ١٣. هرمون الادريالين  ١٤. الغدد و هرموناتها  ١٥. الأمراض المصاحبة لهرمونات البنكرياس  ١٦. التنظيم الهرموني لعملية الهضم  ١٧. التغذية الصحية و علاماتها  ١٨. علاقة التغذية بالعلوم الأخرى  ١٩. وظائف الغذاء  ٢٠. عمليات التمثيل الغذائي  ٢١. انزيمات القناة الهضمية و أهميتها  ٢٢. العلاقة بين التمثيل الغذائي و الوزن  ٢٣. الانقسام الخلوي ( التعريف – المراحل – الانواع – الأهمية)  ٢٤. عملية الهضم و مراحلها  ٢٥. العمليات الحيوية في جسم الانسان  ٢٦. الأنزيمات و الصحة  ٢٧. الهرمونات و الصحة  ٢٨. الكربوهيدرات و أنواعها و تقسيمها  ٢٩. أهمية و فوائد الألياف الغذائية المختلفة  ٣٠. وظائف الكربوهيدرات و أهميتها  ٣١. هضم و امتصاص و التمثيل الغذائي للكربوهيدرات  ٣٢. ايض الكربوهيدرات الغير سوى  ٣٣. مرض السكر  ٣٤. مرض عدم تحمل اللاكتوز  ٣٥. مرض عدم تحمل الجليكوجين  ٣٦. البروتينات و أقسامها و أشكالها المختلفة  ٣٧. وظائف البروتينات المختلفة  ٣٨. العوامل المؤثرة على كفاءة الجسم في استعمال البروتين  ٣٩. الأحماض الأمينية الأساسية و الغير أساسية  ٤٠. اضطراب ايض و تمثيل البروتينات  ٤١. مرض الفينيل كيتونيوريا  ٤٢. مرض MSUD  ٤٣. هضم و امتصاص و التمثيل الغذائي للبروتين  ٤٤. الدهون و تقسيمها و تركيبها  ٤٥. وظائف المواد الدهنية  ٤٦. هضم و امتصاص و تمثيل المواد الدهنية  ٤٧. الدهون المهدرجة  ٤٨. الكلوستيرول و أنواعه المختلفة  ٤٩. الأحماض الدهنية الاوميغا ٣</p>	<p>أ.د/ وفاء شكرى  و أ.د/ نهال عبد  المجيد</p>	<p>التغذية و التمثيل  الغذائي</p>	<p>١٠</p>
--	--	---------------------------------------	-----------

<p>٥٠. علاقة الدهون بمرض تصلب الشرايين ٥١. الأحماض الدهنية الأساسية والغير أساسيه ٥٢. الدهون أحادية عدم التشبع ٥٣. الأحماض الدهنية المشبعة والغير مشبعه</p>			
<p>١- القوانين والتشريعات الغذائية. ٢-نظام الممارسة الجيدة للتصنيع والاشتراطات الخاصة بالتغذية ومنتجاتها ( الالبان – السكر- الزيوت والدهون- اللحوم ومنتجاتها والتوابل). ٣- تسويق الأغذية. ٤- البطاقة الغذائية والعلامة التجارية والامدادات المغذية والامن الغذائي والأمان الوظيفي. ٥-التكنولوجيا الحيوية والاطعمة المعدلة وراثيا.</p>	<p>أ.د/ فاطمة ألييب و أ.د/ منى مسعود</p>	<p><b>تشريعات وقوانين غذائية</b></p>	<p>١١</p>
<p>١- وظائف التعبئة والتغليف والشروط الواجب توافرها في مواد التعبئة والتغليف. ٢- العوامل الواجب مراعاتها عند تصميم العبوة والتشريعات الخاصة لعبوات الأطعمة. ٣- أنواع مواد التعبئة والتغليف والاتجاهات الحديثة في تعبئة وتغليف الأغذية. ٤- التغليف وأثره على البيئة وطرق اعادة تدوير عبوات الاطعمة. ٥- تأثير خامات التغليف على صحة الانسان.</p>	<p>أ.د/ ايمان فؤاد و د/ صفاء محمود</p>	<p><b>التعبئة والتغليف</b></p>	<p>١٢</p>
<p>1-Fat soluble vitamin 2-Water soluble vitamins 3-Folic acid and anemia 4-vit b12&amp;folic and pregnancy 5-The relation between vit A &amp;vit D and health</p>	<p>أ. د/ محمد صبري</p>	<p><b>تغذية متقدمة</b></p>	<p>١٣</p>
<p>١. سلوكيات التغذية الصحية بين طلاب الجامعات بمصر ٢. العوامل التي تؤثر على تغذية المجتمع ٣. العوامل المؤثرة في العادات الغذائية للمجتمع المصري ٤. دور التغذية المجتمعية في تعزيز الصحة بين فئات العمر المختلفة ٥. المبادئ التوجيهية الغذائية المستخدمة في البلدان النامية ٦. أهمية برامج الوجبات المدرسية على التحصيل الدراسي للتلاميذ ٧. نقص الغذاء وأثر ذلك على الحالة الغذائية للمجتمعات ٨. التغذية الصحية العامة قديما وحديثا</p>	<p>أ.د/ منال كمال</p>	<p><b>تغذية مجتمعات</b></p>	<p>١٤</p>