

EXC-01-03-04B	رقم النموذج	نموذج الخطة الدراسية لبرنامج الماجستير الدبلوم العالي الاختصاص العالي
2/3/24/2963/2022 5/12/2022	رقم وتاريخ الإصدار	
	رقم وتاريخ المراجعة أو التعديل	
	رقم قرار اعتماد مجلس العمداء	
	تاريخ قرار اعتماد مجلس العمداء	
2	عدد الصفحات	

1.	الكلية	كلية الزراعة
2.	القسم	التغذية والتصنيع الغذائي
3.	اسم الدرجة العلمية (بالعربية)	الماجستير في تغذية الإنسان والحمايت
4.	اسم الدرجة العلمية (بالإنجليزية)	MSc in Human Nutrition and Dietetics
5.	المسار	مسار الرسالة

رقم الحطة	رقم التخصص	الدرجة	رقم القسم	رقم الكلية	السنة	رسالة/شامل
رقم الحطة	036	8	3	6	2024	رسالة

أولاً: أحكام وشروط عامة:

1. تتفق الخطة مع تعليمات برامج الدراسات العليا النافذة.
2. التخصصات التي يمكن قبولها:

- الأولوية الأولى: بكالوريوس في تغذية الإنسان والحمايت او بكالوريوس تغذية سريرية
- الأولوية الثانية: بكالوريوس في التغذية والتصنيع الغذائي
- الأولوية الثالثة: بكالوريوس في علم وتكنولوجيا الغذاء
- الأولوية الرابعة: بكالوريوس في العلوم الحياتية، الكيمياء الحيوية، العلوم الطبية والصحية والطب البيطري، الاقتصاد المنزلي (تخصص تغذية) والإنتاج الحيواني

ثانياً: شروط خاصة :- لا يوجد

ثالثاً: تتكون مواد هذه الخطة من (33) ساعة معتمدة موزعة كما يلي:

1. مواد إجبارية (15) ساعات معتمدة كما يلي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	نظري	عملي	المطلوب السابق
0601730	تصميم التجارب وتحليل البيانات	3	3	-	-
0603701	منهجية البحث والكتابة العلمية	3	3	-	-
0643762	تقييم الوضع التغذوي	3	3	-	-
0603708	العناصر الغذائية الكبرى والأبيض	2	2	-	-
0603709	التدخلات التغذوية الطبية	2	1	3	-
0603703	طرق مخبرية في الغذاء والتغذية	2	1	3	-

2. مواد اختيارية : (9) ساعات معتمدة يتم اختيارها بما يلي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	نظري	عملي	المطلوب السابق
0603710	العناصر الغذائية الصغرى والأبيض	3	3	-	-
0603714	التغذية والنمو	3	3	-	-
0603717	التغذية والرياضة والنشاط البدني	3	3	-	-
0603715	تغذية المجتمع والتدخل التغذوي	3	3	-	-
0653763	التدخلات الغذائية الدوائية	3	3	-	-
0603704	التغذية والصحة والسلوك	3	3	-	-
0633775	الأمن الغذائي والتغذوي	3	3	-	-
0603702	الابتكار وتطوير المنتجات الغذائية	3	3	-	-
0603716	موضوعات مختارة في تغذية الإنسان	3	3	-	-

3. رسالة جامعية (9) ساعة معتمدة ورقمها (0603799).

4. النجاح في امتحان اللغة العربية (2501700).

وصف المواد:	0601730	اسم المادة:	تصميم التجارب وتحليل البيانات	عدد الساعات المحمّدة:	3
رقم المادة:	المطلب السابق: -				
الوصف:					
تغطي هذا المادة مواضيع الارتباط والمعادلات الخطية والمتعددة، وتحليل التباين والتصاميم الأساسية للتجارب وتحليلها وطرق التفرقة بين معدلات المعاملات بما فيها طرق المقارنة الثنائية وطرق المقارنة بالتركيبات الخطية وتحليل التباين. تشمل هذه المادة تعريف الطلبة بتطبيقات الحاسوب في التحليل الإحصائي.					
رقم المادة:	0603708	اسم المادة:	العناصر الغذائية الكبرى والأبيض	عدد الساعات المحمّدة:	2
المطلب السابق: -					
الوصف:					
دراسة الجوانب البيوكيميائية والفيزيولوجية للانتفاع الغذائي من الكربوهيدرات والدهون والبروتين في الإنسان، مع التركيز على العلاقات المتبادلة فيما بينها وخصوصية العضو والنسيج الواحد في عمليات التمثيل الغذائي، علاوة على دراسة ديناميكية التنظيم الحيوي لهذه العناصر الغذائية. يتم تطبيق منهجية التعلم النشط بحيث يتوجب على كل طالب إعداد وتحليل وتقديم ورقة بحثية حول موضوع متعلق بالمادة كندوة.					
رقم المادة:	0603710	اسم المادة:	العناصر الغذائية الصغرى والأبيض	عدد الساعات المحمّدة:	3
المطلب السابق: -					
الوصف:					
دراسة متقدمة للجوانب الفيزيولوجية والبيوكيماوية للفيتمينات والمعادن، مع التركيز على تداخلاتها الغذائية والهرمونية وتأثير ذلك على وظائفها الفيزيولوجية واحتياجاتها وأعراض نقصها والإفراط بها محلياً وعالمياً. وكذلك دراسة طرق تحديد احتياجاتها وتقييم وضعها الغذائي، ودراسة الاستخدامات العلاجية للفيتمينات ودرجة السمية للمعادن الثقيلة. وسيتم تطبيق أسلوب التعلم النشط من خلال أن يقوم كل طالب بتحضير ورقة بحثية وتحليلها ثم إلقائها على الحضور.					
رقم المادة:	0603709	اسم المادة:	التدخلات الغذائية الطبية	عدد الساعات المحمّدة:	2
المطلب السابق: -					
الوصف:					
دراسة متقدمة للاحتياجات الفسيولوجية والاستقلالية لاضطرابات استقلاب الطاقة وأمراض الجهاز الهضمي والميكروبيوم: الاستخدام الفعال للأدوية العلمية في مجال الممارسة الطبية والثاقفة على الأدلة العلمية الموثوقة والبحوث المتقدمة في مجال سوء التغذية والسمنة والسكري وأمراض القلب والأوعية الدموية ومتلازمة التمثيل الغذائي وأمراض الأمعاء الالتهابية وأمراض الكبد والبنكرياس. سيكون لدى الطلبة المعرفة التقديرية لطرق تقييم الاحتياجات الغذائية والمكونات الجسمية وتحديد نقاط القوة والضعف في طرق التقييم المستخدمة. وسيتم تطبيق أسلوب التعلم النشط من خلال دراسة حالات مرضية مختارة ومناقشة مشكلاتها وطرق ادارة التدخلات الغذائية الطبية.					
رقم المادة:	0603703	اسم المادة:	طرق مخبرية في الغذاء والتغذية	عدد الساعات المحمّدة:	2
المطلب السابق: -					
الوصف:					
دراسة أهم الطرق المخبرية الكيماوية والكايوية الحيوية المستخدمة في أبحاث علوم الأغذية والتغذية، وتقنيات التحليل الحديثة المتقدمة مع التركيز على تطبيقات ذلك في مجالات التغذية وعلوم الأغذية، والتركيز على طرق الكروماتوغرافيا المختلفة والرحلان الكهربائي واستعمال النظائر المشعة والتحليل الطيفي.					
رقم المادة:	0603701	اسم المادة:	منهجية البحث والكتابة العلمية	عدد الساعات المحمّدة:	3
المطلب السابق: -					
الوصف:					
يشمل هذا المساق عدد من الوحدات حول دراسة أساسيات آلية البحث العلمي، التعرف على كيفية تحديد وتعريف مشكلة البحث وصياغة فرضياته، طرق اختيار العينات وجمع البيانات بأنواعها وتفسيرها إحصائياً، تطبيق البحث العلمي النوعي والكمي، التعرف على أنواع تصاميم الدراسات العلمية المختلفة بما فيها البحوث التجريبية والتحليلية، وفهم أساسيات أساليب الكتابة العلمية السليمة وطرق تطبيق أخلاقيات البحث العلمي. سيتم تطبيق التعلم النشط من خلال إعداد اقتراح مخطط بحث على أن يكون مخطط البحث حول موضوع له أهمية خاصة لتخصص الطالب. يجب على الطالب استخدام مواد المراجع العلمية لمناقشة ما يلي: مشكلة البحث وأهميته، أهداف الدراسة؛ مراجعة الأدبيات؛ المنهجية والمراجع. يقوم كل طالب بتقديم مخطط بحثي تحريري ومناقشته في حضور جميع الطلبة كما هو مقرر.					
رقم المادة:	0603704	اسم المادة:	التغذية والصحة والسلوك	عدد الساعات المحمّدة:	3
المطلب السابق: -					
الوصف:					
دراسة متقدمة للتغذية من الناحية الأثروبولوجية (البيولوجي والثقافي) والتعرف على السلوكيات التطورية المتعلقة بالغذاء والتغذية والسياسي الاجتماعي المرتبط بهذه السلوكيات. دراسة التأثيرات النفسية على الصحة والمرض وخاصة النماذج النظرية التي تصف كيفية تأثير المعتقدات والسلوكيات على الصحة، وأساليب تغيير السلوك المرتبطة بالنظام الغذائي والنشاط البدني. وسيتم تطبيق أسلوب التعلم النشط من خلال أن يقوم كل طالب بتحضير ورقة بحثية وتحليلها ثم إلقائها على الحضور.					
رقم المادة:	0643762	اسم المادة:	تقييم الوضع الغذائي	عدد الساعات المحمّدة:	3
المطلب السابق: -					
الوصف:					

الاستشارة الأكاديمية

21 AUG 2024

الاستشارة الأكاديمية

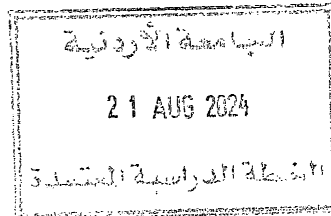
دراسة المؤشرات والمعايير المستعملة في تقييم الوضع التغذوي للفرد والمجتمع ويشمل ذلك معايير قياسات الجسم والمعايير البيوكيماوية والسريعية والغذائية والاقتصادية والاجتماعية والبيئية وكذلك الإحصاءات الصحية والتغذوية وتحليل نتائج هذه المؤشرات والمعايير لمعرفة مدى النقص أو الزيادة في العناصر الغذائية المتناولة بهدف تحسين الوضع التغذوي. سيتم تطبيق التعلم النشط من خلال جلسات عملية حول تقييم مكونات الجسم باستخدام طرق القياس الأنثروبومترية وتقييم المتناول الغذائي. سيعمل كل طالب على إعداد ورقة بحث واحدة حول موضوع محدد في تقييم الوضع التغذوي. يقوم كل طالب بتقديم وإلقاء الورقة البحثية في حضور جميع الطلبة.			
رقم المادة:	0653763	اسم المادة:	التدخلات الغذائية البدائية
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
دراسة جوانب التداخل الفيزيولوجية والبيوكيماوية بين الأغذية والأدوية، مع التأكيد على الأمراض المزمنة ذات العلاقة بالغذاء، وتأثير التدخلات المذكورة على الاستفادة من كل من الأغذية والأدوية. وسيتم تطبيق أسلوب التعلم النشط من خلال أن يقوم كل طالب بتحضير ورقة بحثية وتحليلها ثم إلقائها على الحضور.			
رقم المادة:	0603717	اسم المادة:	التغذية والرياضة والنشاط البدني
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
دراسة الجوانب الفيزيولوجية والبيوكيماوية للنشاط البدني وكذلك الأداء الفيزيائي للإنسان وطبيعة اللياقة القلبية والتنفسية وكفاءة أداء العضلات، بالإضافة إلى العوامل التغذوية المتعلقة بالنشاط البدني، طرق قياس صرف الطاقة وسعتها في أثناء النشاط البدني، التطرق إلى غذاء الرياضيين بما في ذلك أغذية الرياضيين الجاهزة، دراسة علاقة التغذية والنشاط البدني بالحد من الأمراض المزمنة. يتم تطبيق منهجية التعلم النشط من خلال إعداد ورقة بحثية من كل طالب وتعلم كيفية نشرها في المجلات العلمية. أيضاً، سيزور الطلبة كلية الرياضة لاستخدام الأدوات الرياضية بشكل عملي.			
رقم المادة:	0603714	اسم المادة:	التغذية والنمو
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
دراسة متقدمة لجوانب فيسيولوجية وبيوكيماوية ذات علاقة بالتغذية للحامل والجنين والطفل، مع التركيز على ذوي الاحتياجات الخاصة من الأمهات والأطفال وعلى برامج التدخل التغذوي ذات العلاقة بالأمومة والطفولة. دراسة التغيرات الفيزيولوجية والبيوكيماوية والتطورات النفسية والاجتماعية المرافقة للشيخوخة وتأثير ذلك على الوضع التغذوي والاحتياجات الغذائية للمسنين مع التركيز على أهم الأمراض ذات العلاقة بالتغذية وعلى التداخل ما بين العناصر الغذائية والأدوية ودراسة أسس التدبير الغذائي والبرامج والخدمات التغذوية للمسنين. يتم تطبيق منهجية التعلم النشط من خلال إعداد ورقة بحثية من كل طالب وتحليلها ثم إلقائها على الحضور، سيتم عرض مقاطع الفيديو التعليمية والعلمية للطلبة.			
رقم المادة:	0603715	اسم المادة:	تغذية المجتمع والتدخل التغذوي
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
يقدم المساق لمحة عامة عن قضايا وبرامج الغذاء والتغذية؛ العوامل المؤثرة على الحالة التغذوية للمجتمع؛ استراتيجيات التدخل على المستوى المحلي والدولي، وتخطيط البرامج والتقييم والمراقبة الدورية للحالة التغذوية، مجالات الرصد التغذوي والعوامل والمؤشرات التغذوية وغير التغذوية التي تستخدم في التقييم والإنذار المبكر والمراقبة، طرق التدخل التغذوي المختلفة والتقنيات المستخدمة في حل المشكلات التغذوية وتخطيط السياسات الغذائية والأمن الغذائي الوطني. وسيتم تطبيق أسلوب التعلم النشط من خلال أن يقوم كل طالب بتحضير ورقة بحثية وتحليلها ثم إلقائها على الحضور.			
رقم المادة:	0633775	اسم المادة:	الأمن الغذائي والتغذوي
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
دراسة التعاريف والمصطلحات ذات العلاقة بالأمن الغذائي والتغذوي، وتصنيف أطوار ومؤشرات الأمن الغذائي وإلى أنواع اعتماد الأمن وشده وقياس وتحليل الحرمان من الغذاء والتعرض له. كما ستم دراسة تعزيز التنوع الغذائي والتغذوي لديمومة الأمن الغذائي الأسري. وسيتم تطبيق أسلوب التعلم النشط من حيث إجراء عروض تقديمية وحلقات نقاش.			
رقم المادة:	0603716	اسم المادة:	موضوعات مختارة في تغذية الإنسان
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
يناقش هذا المادة المعلومات الحديثة في تغذية الإنسان والتي لم تغطي في المواد الأخرى. وسيتم تطبيق التعلم النشط من خلال تعيين مجموعات عمل لواجبات القراءة العلمية التفدية وتحضير ورقة بحثية في أحد المواضيع المختارة. سيطلب من كل مجموعة أن تقود نقاشاً صفياً حول ورقة بحث واحدة. يقوم كل طالب بتقديم وإلقاء الورقة البحثية في حضور جميع الطلبة.			
رقم المادة:	0603702	اسم المادة:	الابتكار وتطوير المنتجات الغذائية
عدد الساعات المحمّدة:	3		
المطلب السابق: -			
الوصف:			
يهدف هذا المساق إلى دمج المبادئ الأساسية لعلوم وتكنولوجيا الأغذية في تطوير منتجات غذائية جديدة من خلال اعتماد نهج شامل والرجوع إلى مجالات علوم الأغذية المتعددة. كما يهدف هذا المساق إلى توفير تجارب عملية في تطوير المنتجات الجديدة وكذلك في مجال البحث والتطوير. المواضيع الرئيسية التي يتم التطرق إليها في هذا المساق تشمل تحديد المنتج، تفاعلات مكونات الأغذية، التقييم الحسي، التغليف، سلامة وقوانين الغذاء. سيتم تطبيق التعلم النشط من خلال أن يقوم كل طالب بتحضير ورقة بحثية وتحليلها ثم إلقائها على الحضور.			

جدول المواد المتأهلة في الحطة الدراسية المعدلة في قسم التغذية والتصنيع الغذائي لتخصص الماجستير في تغذية الإنسان والحمايات

التسلسل	الحطة الدراسية الحالية			الحطة الدراسية الجديدة		
	اسم المادة	رقم المادة	عدد الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	عدد الساعات المعتمدة
1.	تصميم وتحليل التجارب (1)	0641701	3	تصميم التجارب وتحليل البيانات	0601730	3
2.	طرق مخبرية متقدمة في الغذاء والتغذية	0643781	2	طرق مخبرية في الغذاء والتغذية	0603703	2
3.	التغذية والنشاط البدني	0653764	3	التغذية والرياضة والنشاط البدني	0603717	3

المواد الملغاة التي يجب الاستمرار في طرحها في حال تعديل الحطة لتخصص الماجستير في تغذية الإنسان والحمايات

التسلسل	اسم المادة ورقمها (في الحطة الحالية)			مادة اجبارية / اختيارية
	اسم المادة	رقم المادة	عدد الساعات المعتمدة	
1.	الكيمياء الحيوية للتغذية المتقدم	0653751	3	اجبارية
2.	الفيتامينات في التغذية	0653753	3	اجبارية
3.	المعالجة بالأغذية المتقدم	0633761	3	اجبارية
4.	ندوة في تغذية الإنسان	0653791	1	اجبارية
5.	منهجية البحث العلمي	0633793	1	اجبارية
6.	المعادن في التغذية	0653752	3	اختيارية
7.	تغذية الأم والطفل	0603765	3	اختيارية
8.	تغذية المسنين	0633766	3	اختيارية
9.	الرصد والتدخل التغذوي	0603773	3	اختيارية





Study Plan: Master, Higher Diploma, High specialization	Form Number	EXC-01-03-04A
	Issue Number and Date	2/3/24/2022/2963 2022/12/05
	Number and Date of Revision or Modification	
	Deans Council Approval Decision Number	2/3/24/2023
	The Date of the Deans Council Approval Decision	2023/01/23
	Number of Pages	08

1	School	Agriculture				
2	Department	Nutrition and Food Technology				
3	Program title (Arabic)	المجستير في تغذية الإنسان والحمايات				
4	Program title (English)	MSc in Human Nutrition and Dietetics				
5	Track	Thesis Track				
	Specialization #	Degree	Dep #	Faculty #	Year	Track
Plan Number	036	8	3	6	2024	Thesis Track

First: General Rules & Conditions:

1. This plan conforms to the valid regulations of the programs of graduate studies.

2. Specialties of Admission:

- The First priority: Bachelor of Human Nutrition and Dietetics or Clinical Nutrition
- The Second priority: Bachelor of Nutrition and Food Technology
- The Third priority: Bachelor of Food Science and Technology
- The Fourth priority: Bachelor of Biology, Biochemistry, Health and Medical Sciences, Veterinary Medicine, Home Economics (Nutrition Track) and Animal Production.

Second: Special Conditions: None.

Third: Study Plan: Studying (33) Credit Hours as following:

1. Obligatory Courses (15) Credit Hours:

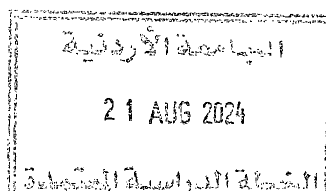
Course Number	Course Name	Credit Hours	Theory	Practice	Pre-requisite
0601730	Experimental Design and Data Analysis	3	3	-	-
0603701	Research Methodology & Scientific Writing	3	3	-	-
0643762	Assessment of Nutritional Status	3	3	-	-
0603708	Macronutrients and metabolism	2	2	-	-
0603709	Medical nutritional interventions	2	1	3	-
0603703	Laboratory Techniques in Food and Nutrition	2	1	3	-

2. Elective Courses: Studying (9) Credit hours from the following:

Course Number	Course Name	Credit Hours	Theory	Practice	Pre-requisite
0603710	Micronutrients and Metabolism	3	3	-	-
0603714	Nutrition and growth	3	2	3	-
0603717	Nutrition, Sports and Exercise	3	3	-	-
0603715	Community nutrition and nutrition intervention	3	3	-	-
0653763	Drug-Nutrient Interactions	3	3	-	-
0603704	Nutrition, health and behaviour	3	3	-	-
0633775	Food and Nutrition Security	3	3	-	-
0603702	Product Innovation for Food Scientist	3	3	-	-
0603716	Selected Topics in Human Nutrition	3	3	-	-

3. Thesis: 9 Credit hours (0603799)

4. Success in Arabic Language Exam(2501700)



Course Description

Course Number	0601730	Course Name: Experimental Design and Data Analysis	Credit Hours: 3
Prerequisite:-			
Description:			
This course covers linear and multiple regression and correlation, analysis of variance, and basic experimental designs and analyses. Mean separation procedures include pairwise comparison and linear combination methods. Analysis of covariance. This course also introduces students to computer applications in statistical analysis.			
Course Number	0603708	Course Name: Macronutrients and metabolism	Credit Hours: 2
Prerequisite:-			
Description:			
Study of the biochemical and physiological aspects of carbohydrate, lipid, and protein utilization in humans, emphasizing the interrelations and uniqueness of individual organs and tissues in metabolism, and study their homeostatic regulation. The active learning methodology is applied so that each student must prepare, analyze, and present a research paper on a specific course-related topic as a seminar.			
Course Number	0603710	Course Name: Micronutrients and Metabolism	Credit Hours: 3
Prerequisite:-			
Description:			
An advanced level study of the physiological and biochemical aspects of vitamins, emphasizing their nutritional & pharmaceutical interactions and associated effects on their functions, requirements, deficiency signs and toxicity; study of the nutritional status assessment methodologies of the vitamins; prevalence of vitamin deficiencies locally and internationally; therapeutic uses of the vitamins. Active learning will be applied through preparation of every student a research paper, analyzing and presenting it.			
Course Number	0603709	Course Name: Medical nutritional interventions	Credit Hours: 2
Prerequisite:-			
Description:			
Advanced study of the physiologic and metabolic demands of disorders of energy metabolism and gastrointestinal tract diseases and microbiome: an effective use of the literature in evidence based medical practice and research development in malnutrition, obesity, diabetes, cardiovascular diseases, metabolic syndrome, inflammatory bowel diseases, and liver and pancreas diseases. Students will have a critical understanding of body composition and nutritional requirement assessment and the strengths and limitations of the methods available. Active learning methodology will be applied through discussions, problem-solving, case studies, and other methods.			
Course Number	0603703	Course Name: Laboratory Techniques in Food and Nutrition	Credit Hours: 2
Prerequisite:-			
Description:			
Study of advanced chemical and biochemical laboratory techniques used in research as applied in nutrition and food science. The emphasis will be on different chromatographic techniques, use of isotopes, spectrophotometry and electrophoresis. Active learning will be applied by preparing and analyzing research papers and presenting them to an audience.			
Course Number	0603701	Course Name: Research Methodology & Scientific Writing	Credit Hours: 3
Prerequisite:-			
Description:			
This course is module-based approach on the basics of scientific research; understanding how to identify a research problem; formulate its hypothesis; sampling methods, data collection and statistical interpretation; applying qualitative and quantitative scientific research; knowing different types of research designs including experimental and analytical methods; understanding fundamentals in scientific writing methods and applying scientific research ethics. Active learning will be applied through preparation of a research proposal. The paper is to be on a specialization-related topic to the student. For the paper, the student should utilize reference material to discuss the following: Research Problem; significance of the study; literature review; methodology and References. The topic will be presented to the class as scheduled.			
Course Number	0643762	Course Name: Assessment of Nutritional status	Credit Hours: 3
Prerequisite:-			
Description:			
Study of indicators and criteria used in the evaluation of the nutritional status at the individual and community levels, including			

measurements of anthropometry, biochemical data, dietary intakes, health statistics and socioeconomic data; the interpretation of results and proposing solutions for improving the nutritional status. Active learning will be applied through laboratory sessions on assessment of body composition using anthropometric methods and dietary evaluation. Each student will work on preparation of a term paper on a selected topic in nutritional assessment. The term paper will be presented to the class by each student.

Course Number : 0653763	Course Name: Drug- Nutrient Interactions	Credit Hours: 3
-------------------------	--	-----------------

Prerequisite:-

Description:

Study of the physiological and biochemical aspects of drug-nutrient interactions with emphasis on nutrient-related chronic diseases, and the effect of such interaction on nutritional and drug therapy. Active learning will be applied through preparation of every student a research paper, analyzing and presenting it.

Course Number : 0603717	Course Name: Nutrition, Sport and Exercise	Credit Hours: 3
-------------------------	--	-----------------

Prerequisite:-

Description:

Study of physiological and biochemical aspects of exercise in man, human performance, and the nature of cardio-respiratory fitness and muscular efficiency; the methods of measuring human energy expenditure during physical activity and energy capacity as well; the role of nutritional factors in various responses to exercise; diets and ergogenic aids for athletes; the impact of nutrition and exercise on the reduction of risk factors in diseases of lifestyle. Active learning methodology will be applied by preparing a research paper from each student and learn how to publish it in scientific Journals. Also, students will visit the college of sports to practically use sport instruments.

Course Number : 0603714	Course Name: Nutrition and growth	Credit Hours: 3
-------------------------	-----------------------------------	-----------------

Prerequisite:-

Description:

Advanced study of physiological and biochemical aspects related to nutrition for the pregnant woman, the fetus, and the child, with a focus on mothers and children with special needs and on nutritional intervention programs related to motherhood and childhood. Study of physiological and biochemical changes and psychological and social developments that accompany aging and their impact on the nutritional status and needs of the elderly, with a focus on the most important nutritional related diseases and nutrient-drug interaction. Study the foundations of nutritional management and nutritional programs and services for the elderly. Active learning methodology is applied by preparing a research paper for each student, analyzing it, and then presenting it to the audience. Educational and scientific videos will be shown to the students.

Course Number : 0603715	Course Name: Community nutrition and nutrition intervention	Credit Hours: 3
-------------------------	---	-----------------

Prerequisite:-

Description:

The course provides an overview of food and nutrition issues and programs; Factors affecting the nutritional status of the community; Intervention strategies at the local and international community levels, program planning, evaluation and periodic monitoring of nutritional status, areas of nutritional surveillance, nutritional and non-nutrition factors and indicators that are used in investigation, early warning surveillance and control, various nutritional intervention methods and techniques used in solving nutritional problems and food policy planning and national food security. The active learning method will be applied by having each student prepare a research paper, analyze it, and then present it to the audience.

Course Number : 0603704	Course Name: Nutrition, health and behaviour	Credit Hours: 3
-------------------------	--	-----------------

Prerequisite:-

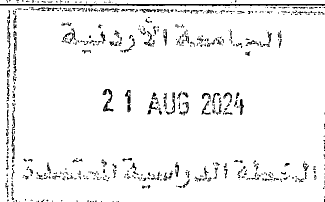
Description:

Advanced study of nutrition from an anthropological (biological and cultural) approach and learning about evolutionary behaviors related to food and nutrition and the social context associated with these behaviors. The study of psychological influences on health and disease, especially theoretical models that describe how beliefs and behaviors influence health; and behavior modification methods related to diet and physical activity. Active learning will be applied through preparation of a research paper by every student to critically review and present it to the audience.

Course Number : 0633775	Course Name: Food and Nutrition Security	Credit Hours: 3
-------------------------	--	-----------------

Prerequisite:-

Description:



The study of definitions of food and nutrition security and related terms; concepts, objectives and dimensions of food and nutrition security; food security phase classification and indicators; types of food insecurity; severity measurement and analysis of food deprivation and vulnerability; and promotion of food and dietary diversification to enhance and sustain household food security. Active learning methodology will be applied such as preparing presentations and group discussions.

Course Number : 0603716	Course Name: Selected Topics in Human Nutrition	Credit Hours: 3
-------------------------	---	-----------------

Prerequisite:-

Description:

This course discusses recent information in human nutrition that has not been covered in other courses. Active learning will be applied through critical reading group assignments and preparation of a term paper on a selected topic. Each group will be required to lead a class discussion on one research paper. The term paper will be presented to the class by each student.

Course Number : 0603702	Course Name: Product Innovation for Food Scientist	Credit Hours: 3
-------------------------	--	-----------------

Prerequisite:-

Description:

This course aims to integrate principles of Food Science and Technology into the development of new food products by adopting a comprehensive multidisciplinary approach. It further aims to provide hands-on learning experiences in new product development and Research and Development (R&D). Key topics covered include product formulation, ingredient interactions, sensory analysis, packaging, labeling, food safety, and food law.

