



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

البرنامج الذي يتبعه المقرر: دبلومة الدراسات العليا (دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات)
القسم الذي يتبعه البرنامج: قسم التغذية وعلوم الاطعمة العام الدراسي: 2013/2012
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمة تاريخ إقرار التوصيف: 2008/6/8

أ- معلومات أساسية:		اسم المقرر: التغذية العلاجية	
الفرقة/ المستوى: دبلومة تغذية	الرمز الكودي:	عدد الوحدات/ الساعات	
	HE dNH(11)3	الدراسية:	
الإجمالي	2	نظري	2
عملي و / أو	--	تمارين	

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر Aims

- التعرف على مفهوم التغذية العلاجية
- الالمام بأهمية التغذية العلاجية كأحد فروع التطبيقية في مجال التغذية
- التدخل الغذائي للعلاج في العديد من الأمراض التي ترتبط ارتباط وثيق بالمتناول من الطعام واثره على الحالة المرضية والصحية
- التحكم في الخلل الناتج عن أمراض سوء ونقص التغذية
- متابعة حالة المريض بصفة مستمرة مع تعديل الغذاء حسب تطور الحالة الصحية
- الوصول بالمريض الى التغذية الاعتيادية بعد تحسن حالته
- دراسة مفهوم الوعي الغذائي في الحالات المرضية المختلفة من خلال معرفة المسموح به والممنوع لكل حالة مرضية على حده وفي خلال مراحل المختلفة لكل مرض
- التقييم الكمي والنوعي للمتناول من الغذاء اليومي للحالات المرضية المختلفة
- تعميق المفهوم العلمي للعلاقة ما بين الغذاء والتغذية والحالات المرضية المختلفة مع مراحل تطور كل حالة على حده
- التعرف على اساليب وطرق تقييم الحالة الصحية والتغذية للمرضى المقيمين بالمستشفيات والمتكردين على العيادات الخارجية للمستشفى والفرق بين حالة كل مريض

2-المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-

أ - المعرفة والفهم

Knowledge and understanding

- التعرف على احتياجات الشخص المريض المقيم بالمستشفى

- الالمام التام والمعرفة لطرق تعديل الغذائي للمريض كجزء اساسى من العلاج الدوائى والغذائى
- فهم اهم خصائص المرض فى كلا من الحالة الحادة والحالة المزمنة للمرض وربط ذلك بنوعية الغذاء
- التعرف على العوامل المختلفة التى تؤثر على الاحتياجات الغذائية للمريض
- الفهم التام لعملية تقدير احتياجات المريض الغذائية فى حالة تداخل اكثر من نوع مرض فى حالة واحدة مثل (سكر+قلب+كلى) وغيرها من الحالات المعقدة والتى تحتاج الى مهارة فى التصميم الغذائى للوجبات العلاجية
- التعرف على التخطيط الازم لقسم التغذية بالمستشفيات
- التعرف على المعلومات والبيانات التى تمكن اخصائى التغذية بقسم التغذية من اداء عمله بدقة ونظام تسهل عملية التغذية العلاجية بالمستشفى
- معرفة كيف يمكن تحقيق هدف الفرد من الوصول الى التغذية الجيدة المناسبة لحالته المرضية والمساعدة على شفائه السريع

ب - القدرات الذهنية

Intellectual skills

1. تقييم الحالة الغذائية للمريض داخل المستشفى اثناء الفترة العلاج
2. كذلك القدرة على عمل المتابعة للحالة الغذائية بعد خروجه من المستشفى والتردد المنتظم على العيادة الخارجية
3. المهارة التامة لعملية تقدير الاحتياجات المريض الغذائية
4. الوقوف على حالة المريض الجسمية التى تؤثر على مدى قبوله للطعام المقدم له وكذلك قدرته على إطفاع نفسه
5. المقارنة بين الحالة الحادة المزمنة للمريض واختلاف الاحتياجات الغذائية فى كلا من الحالتين لنفس المرض
6. تغيير عادات المريض واتجاهه نحو الطعام والنمط الغذائى الاستهلاكى له وتعليمه ما هو جيد ومفيد له غذائياً

ج- المهارات المهنية

Professional Skills

1. توافر المعلومات والبيانات التى تمكن أخصائيين التغذية ومشرفين التغذية والمعاونين لهم بقسم التغذية بالمستشفى من أداء عملهم ومهمتهم بدقة ونظام وتسهيل عملية التغذية العلاجية بالمستشفى
2. توظيف اهمية استخدام السجل الطبى للمريض عند دخوله المستشفى للتعرف على طريقة العلاج، القابلية لتناول الطعام، التاريخ الطبى والحالة النفسية للمريض.
3. الاستفادة من معرفة التاريخ الغذائى للمريض ومدى قبوله او رفضه للطعام، وجود حساسية غذائية، والامر الغذائى والنظام الغذائى العلاجى
4. توصف مجموعة الوجبات الغذائية الاعتيادية للرضع والاطفال البالغين
5. تصنيف الاغذية السائلة والنصف سائلة فى الحالات المرضية المختلفة
6. اعداد قوائم الوجبات المستخدمة فى التغذية فى حالة العلاج الامراض المختلفة الحادة والمزمنة منها
7. عمل جداول تحتوى على التركيب الكيمائى لكل صنف مطهى وغيره من الاصناف المستخدمة لتغذية المرضى

8. إعداد الدورة المستندية التي تتطلبها الرعاية الغذائية المتكاملة في المستشفيات من بداية استلام الأصناف المختلفة الى وصولها للمريض على هيئة وجبة غذائية
9. ادارة خدمات التغذية للمريض تتطلب وجود خبراء في العلم الإدارة وخدمة الطعام والتغذية العلاجية وذلك لعمل منظومة متكاملة التي تسهل العمل وتحقق الهدف من الحصول المريض على احتياجاته الغذائية المناسبة لحالته المرضية

د-المهارات العامة:

General Skills

1. تنمية المعلومات الخاصة بالغذاء الاعتيادي الذي يمد الجسم بالطاقة والعناصر الغذائية ويمكن التغيير في القوام وطريقة التحضير او كثافة الطعام في حالة المرضى الذين لا تتطلب حالتهم التغذية العلاجية
2. نشر الوعي الغذائي في حالة الصحة والمرض
3. استخدام الحاسب الآلي في مجالات التغذية العلاجية المختلفة
4. نشر الوعي بأهمية التغذية العلاجية كأحد أهم الفروع التطبيقية في مجال التغذية
5. التحكم في الخلل الناتج عن الأمراض سوء ونقص التغذية
6. الارتقاء بالمستوى المعرفي لأهمية الغذاء والتغذية في حالات المرضية الأكثر شيوعا الان مثل امراض الكلى والالتهابات الكبدية ،السرطان،المرضى قليلي المناعة وغيرها
7. تنظيم وتخطيط ما سيدخل الى فم المريض من الطعام
8. تعلم فن الاستماع باهتمام لما سيخرج اولا من نفس الفم عن تفاعله مع الطعام وخدمة الطعام في المستشفى وذلك في ضوء احتياجاته الصحية والنفسية حتى تتم عملية الرعاية الغذائية للمريض بنجاح

- محتوي المقرر Syllabus

الأسبوع (14 اسبوع)	الموضوع	عدد الساعات
الاول	التخطيط الازم لتغذية مرضى المستشفيات ،ادارة خدمات التغذية ،تقدير احتياجات المريض الغذائية،انواع الاغذية المستخدمة في المستشفيات	2
الثاني	التغذية وامراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم والامتصاص)،قرحة المعدة والاثنى عشر،الالتهاب المعدة،القولون،الإمساك،الاسهال	2
الثالث	امراض الكبد،الوسائل التشخيصية،التغذية العلاجية في حالات الكبد الدهني،التهاب الكبد الحاد والمزمن ،الالتهاب الفيروسي،تليف الكبد،الغيبوبة الكبدية	2
الرابع	التغذية في حالة دوالي المرىء،أمراض البنكرياس،امراض الحوصلة المرارية،حصوات المرارة+تقييم الطلاب	2
الخامس	الكلية،وظيفة الكلية،الاسباب العامة للأمراض الكلوية،التغذية في حالات الإلتهاب الكلوى الحاد	2

	والمزمن، وفي حالات الفشل الكلوي الحاد والمزمن وحالات حصوات الكلى	
2	البول السكري (أسبابه، أنواعه) دور التغذية في علاج المرض، توزيع السعرات اليومية للمريض تبعاً لنوع العلاج الدوائي	السادس
2	الرعاية الغذائية لمرضى تصلب الشرايين، الذبحة الصدرية، جلطة القلب مرضى ضغط الدم المرتفع، وحالات هبوط القلب + تقييم الطلاب	السابع
2	تغذية المرضى السرطان ودور التغذية في التقليل من حدوثه	الثامن
2	الاغذية المعدلة وطرق استخدامها، التغذية الأنبوبية	التاسع
2	تقييم الحالة الغذائية - طرق تقييم الحالة الغذائية - طرق المقاييس الجسمية - طرق الفحوص والتحليل المعملية - طرق الفحوص الطبية - طرق قياس الغذاء + تقييم الطلاب	العاشر
2	اهمية قياس الحالة الغذائية - مواضع استخدام تقييم الحالة الغذائية بالمستشفيات - البول السكري - التحكم في وزن الجسم - امراض القلب - السرطان - علم الأوبئة المرتبطة بالتغذية	الحادي عشر
2	تقييم الحالة الغذائية للمرضى بالمستشفيات - مستويات تقييم الحالة الغذائية - تحديد العلامات المعروفة بعلاقتها بالمشاكل الغذائية - التاريخ الطبي والغذائي للمريض - (الغذاء المفضل - الحساسية الغذائية - نمط وطرق تناول الطعام - الدخل المنفق على الطعام - تناول الفيتامينات والمكملات الغذائية - المقاييس الجسمية الهامة للمريض عند دخوله المستشفى - الفحوص الاكلينيكية - التحاليل البيو كيميائية)	الثاني عشر
2	حيوانات التجارب - الحيوانات المعملية والعناية بها - الاشتراطات التي يجب توافرها في المبنى الخاص بتربية حيوانات التجارب - اختيار الحيوان - طريقة مسك الفأر - التغذية - زجاجات الشرب - النظافة - تقييم الطلاب	الثالث عشر

4 - أساليب التدريس والتعلم

Teaching and learning methods

- المحاضرة
- التعليم التعاوني
- المناقشة
- طرح الاسئلة
- المناظرة
- البحث الذاتى
- استخدام الحاسب الالى
- D.v.d

- الفيديو
- الموديلات
- التدريب العملي
-

5 - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

Teaching and Learning methods for disables

1. المحاضرة
 2. التعليم التعاوني
 3. طرح الاسئلة
 4. التدريب العملي
- 6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين
5. المناظرة
 6. المناقشة
 7. البحث الذاتي
 8. استخدام الحاسب الالى
 9. التدريب العملي

(2)

Students assess: -7- تقييم الطلاب

أ- الأساليب المستخدمة Tools

اختبار تحريري لقياس: القدرات المعرفية والذهنية
اختبار شفهي لقياس: القدرات المهارية
الاختبارات العملية والتطبيقية لقياس: مستوى الطالب المهارى والمهنى
اجراء استبيانات لقياس: المهارات العامة
طرح الاسئلة الدورية لقياس: المعرفة والفهم

Time schedule ب- التوقيت

الأسبوع الثالث
الأسبوع السادس
الأسبوع التاسع
الاسبوع التاسع
الأسبوع الثاني عشر
الأسبوع الرابع عشر

ج توزيع الدرجات

نهاية الفصل الدراسي 80 %
منتصف الفصل الدراسي 5 %
الامتحان الشفوي 10 %
المتحان النهائي 10 %
التقييم النهائي 10 %

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

69-60 مقبول
59-29 ضعيف
28-0 ضعيف جدا

79-70 جيد
89-80 جيد جدا
100-90 امتياز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references
أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة
Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة
Recommended book

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ
Periodicals, web sites.. etc.
مواقع على شبكة الانترنت مع الاقتراح اماكن الحصول عليها
Periodical web site..etc
American dietetic association nutrition fact sheet:what you may be
-missing j.a.d.a.100(2)2006
الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

Presentation data show
Over head projector
Slid projector
d.v.d-c.d -

منسق المقرر (أستاذ المادة): د/خالد علي شاهين
رئيس القسم: د/يوسف عبد العزيز الحسانين
الفصل الدراسي الاول 2012 / 2013