



كلية الاقتصاد المنزلي  
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعه المنوفية

## نموذج توصيف مقرر دراسي

### توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : بكالوريوس الاقتصاد المنزلي (التغذية وعلوم الأطعمة)  
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)  
القسم الذي يوفر المقرر: (التغذية وعلوم الأطعمة)  
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الرابعة  
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم: 2008/2009

### أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : تغذية علاجية      الفرقة الدراسية :- الرابعة      الرقم الكودي .....

عدد الساعات ( في العام / في الفصل الأول ) :- 2009 / 2008 م  
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

الفرقة/ المستوى: رابعة تغذية			الرمز الكودي: ..		اسم المقرر: تغذية علاجية	
			HENFS(41)2			
الإجمالي	4	عملي / أو تمارين	4	نظري	2	عدد الوحدات / ( 2 ) الساعات الدراسية:

### ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر العامة General Aims	
	1. التعرف على مفهوم التغذية العلاجية. 2. الإلمام بأهمية التغذية العلاجية كأحد الفروع التطبيقية في مجال التغذية. 3. التدخل الغذائي لعلاج العديد من الأمراض والتي ترتبط ارتباط وثيق بالمتناول من الطعام وإثره على الحالة المرضية والصحية. 4. التحكم في الخلل الناتج عن أمراض سوء ونقص التغذية. 5. متابعة حالة المريض بصفة مستمرة مع تعديل الغذاء حسب تطور الحالة الصحية. 6. الوصول بالمريض إلى التغذية الاعتيادية بعد تحسن حالته. 7. دراسة مفهوم الوعي الغذائي في الحالات المرضية المختلفة من خلال معرفة المسموح به والممنوع لكل حالة مرضية علي حدة وفي خلال المراحل المختلفة لكل مرض. 8. التقييم الكمي والنوعي للمتناول من الغذاء اليومي للحالات المرضية المختلفة. 9. تعميق المفهوم العلمي للعلاقة ما بين الغذاء والتغذية والحالات المرضية المختلفة مع مراحل تطور كل حالة علي حدة. 10- التعرف علي أساليب وطرق تقييم الحالة الصحية والتغذية للمرضي المقيمين بالمستشفيات والمترددن علي العيادات الخارجية للمستشفى والفرق بين حالة كل مريض.

## 2- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:

### Intended Learning Outcomes

<p>1- التعرف علي احتياجات الشخص المريض المقيم بالمستشفى. 2- الالمام التام والمعرفة لطرق التعديل الغذائي للمريض كجزئي أساسي من العلاج الدوائي والغذائي. 3- فهم اهم خصائص المرض في كلا من الحالة الحادة أو الحالة المزمنة للمرض وربط ذلك بنوعيه الغذاء. 4- التعرف علي العوامل المختلفة التي تؤثر علي الاحتياجات الغذائية للمريض. 5- الفهم التام لعملية تقدير احتياجات المريض الغذائية في حالة تداخل أكثر من نوع مرض في حالة واحدة مثال (سكر + قلب + كلي) وغيرها من الحالات المعقدة والتي تحتاج الي مهارة في التصميم الغذائي للوجبات العلاجية. 6- التعرف علي التخطيط اللازم لقسم التغذية بالمستشفيات. 7- التعرف علي المعلومات والبيانات التي تمكن اخصائي التغذية بقسم التغذية من اداء عمله بدقة ونظام تسهل عملية التغذية العلاجية بالمستشفى. 8- معرفة كيف يمكن تحقيق الهدف للفرد من الوصول الي تغذية جيدة مناسبة لحالته المرضية والمساعدة علي شفائه.</p>	<p>2-أ المعرفة و الفهم <b>Knowledge and Understanding</b></p>
<p>١ . التقييم الحالة الغذائية للمريض داخل المستشفى أثناء فترة العلاج. ٢ . كذلك القدرة علي عمل متابعة للحالة الغذائية بعد خروجه من المستشفى والتردد المنتظم علي العيادة الخارجية. ٣ . المهارة التامة لعملية تقدير احتياجات المريض الغذائية. ٤ . الوقوف علي حالة المريض الجسمية التي تؤثر علي مدي قبوله للطعام المقدم له وكذلك مقدرته علي إطعام نفسه. ٥ . المقارنة بين الحالة الحادة والمزمنة للمرض واختلاف الاحتياجات الغذائية في كلا من الحالتين لنفس المرض. ٦ . تغيير عادات المريض واتجاهه نحو الطعام والنمط الغذائي الاستهلاكي له وتعليمه ما هو جيد ومفيد له غذائيا.</p>	<p>2-ب القدرات الذهنية <b>Intellectual skills</b></p>
<p>١ . توافر المعلومات والبيانات التي تمكن اخصائيين التغذية ومشرفين التغذية والمعاونين لهم بقسم التغذية بالمستشفى من اداء عملهم ومهمتهم بدقة ونظام تسهل عملية التغذية العلاجية بالمستشفى. ٢ . توظيف اهمية استخدام السجل الطبي للمريض عند دخوله المستشفى للتعرف علي طريقة العلاج القابلة لتناول الطعام التاريخ الطبي والمرضي والحالة النفسية للمريض. ٣ . الاستفادة من معرفة التاريخ الغذائي للمريض ومدي قبوله او رفضه للطعام وجود حساسية غذائية الأمر الغذائي والنظام الغذائي العلاجي. ٤ . توصف مجموعه الوجبات الغذائية الاعتيادية للرضع والأطفال البالغين. ٥ . تصنيف الأغذية السائلة والنصف سائلة في الحالات المرضية المختلفة. ٦ . إعداد قوائم للوجبات المستخدمة في التغذية في حالات علاج الأمراض المختلفة الحادة والمزمنة منها. ٧ . عمل جداول تحتوي علي التركيب الكيميائي لكل صنف مطهي علي حده مثال أرز بالشعرية خضار مطهي وغيره من</p>	<p>2-ج المهارات المهنية <b>Professional Skills</b></p>

<p>الأصناف المستخدمة لتغذية المرضى.</p> <p>٨. إعداد الدورة المستندية التي تتطلبها الرعاية الغذائية المتكاملة في المستشفيات من بداية استلام الأصناف المختلفة إلى وصولها للمريض علي هيئة وجبة غذائية.</p> <p>٩. إدارة خدمات التغذية للمريض تتطلب وجود خبراء في علم الإدارة وخدمة الطعام والتغذية العلاجية وذلك لعمل المنظمة المتكاملة التي تسهل العمل وتحقق الهدف من حصول المريض علي احتياجاته الغذائية المناسبة لحالته المرضية.</p>	
<p>١. 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 تغذية علاجية.</p> <p>٢. نشر الوعي الغذائي في حالة الصحة والمرضى.</p> <p>٣. استخدام الحاسب الالى في مجالات التغذية العلاجية المختلفة.</p> <p>٤. نشر الوعي باهمية التغذية العلاجية كاحد اهم الفروع التطبيقية في مجال التغذية العلاجية.</p> <p>٥. التحكم في الخلل الناتج عن امراض سوء ونقص التغذية.</p> <p>٦. الارتقاء بالمستوي المعرفي لاهمية الغذاء والتغذية في الحالات المرضية الاكثر شويعا الان مثل امراض الكلي، الالتهابات الكبدية، السرطان، المرضى قليلي المناعة وغيرها.</p> <p>٧. تنظيم وتخطيط ما سيدخل الي فم المريض من طعام.</p> <p>٨. تعلم فن الاستماع باهتمام لما سيخرج اولا من نفس الفم عن تفاعله مع الطعام وخدمة الطعام في المستشفى وذلك في ضوء احتياجاته الصحية والنفسية حتي تتم عملية الرعاية الغذائية للمريض بنجاح.</p>	<p>2-د المهارات العامة General Skills</p>

العدد الكلي للساعات	عدد الساعات		الموضوع	الأسبوع	م	3-محتوي المقرر Syllabus
	العملي	النظري				
2		2	التخطيط اللازم لتغذية مرضي المستشفيات ادارة خدمات التغذية، تقدير احتياجات المريض الغذائية، انواع الاغذية المستخدمة في المستشفيات	الأول	1	
2		2	التغذية وأمراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم والامتصاص) قرحة المعدة والاثني عشر، التهاب المعدة، القولون، الامساك، الاسهال.	الثاني	2	
2		2	امراض الكبد، الوسائل الشخصية، التغذية العلاجية في حالات الكبد الدهني، التهاب الكبد الحاد والمزمن الالتهاب الفيروسي تليف الكبد، الغيبوبة الكبدية	الثالث	3	
2		2	التغذية في حالة دوالي المرئ، امراض البنكرياس، امراض الحوصلة المرارية، حصوات المرارة +تقييم الطلاب	الرابع	4	
2		2	الكلي، وظيفه الكلي، الأسباب العامة لأمراض الكلي، التغذية في حالات الالتهاب الكلوي الحاد والمزمن، وفي حالات الفشل الكلوي الحاد المزمن وحالات حصوات الكلي	الخامس	5	
2		2	البول السكري، أسبابه وأنواعه دور التغذية في علاج المرض، توزيع السرعات اليومية للمريض تبعا لنوع العلاج الدوائي	السادس	6	
2		2	الرعاية الغذائية لمرضى تصلب الشرايين، الذبحة الصدرية، جلطة القلب، مرض الضغط المرتفع وحالات هبوط القلب + تقييم الطلاب	السابع	7	

2		2	تغذية مرضي السرطان ودور التغذية في التقليل من حدوثه	الثامن	8
2		2	الأغذية المعدلة وطرق استخدامها، التغذية الانبوبية	التاسع	9
			التغذية غير المعوية (الوريدية) + تقييم الطلاب	العاشر	10
2		2	تغذية المرضي قلبي المناعه والغذاء المعقم	الحادي عشر	11
2		2	تغذية بعض الحالات المرضية الحرجة مثل الحروق وغيرها	الثاني عشر	12
2		2	تغذية الأطفال ناقصي الوزن (المبتسرين) + تقييم الطلاب	الثالث عشر	13
2		2	التقييم النهائي للطلاب	الرابع عشر	14

- 4- أساليب التدريس والتعلم Teaching and learning methods
- 4-أ. المحاضرة  
4-ب. التعلم التعاوني  
4-ج. المناقشة  
4-د. البحث الذاتي  
4-هـ. التدريب العملي  
4-و. طرح الأسئلة  
4-س. استخدام الحاسب الآلي  
4-ص. الفيديو
- 5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة Teaching and Learning methods for disables
- 5-أ. المحاضرة  
5-ب. الاسئلة  
5-ج. التعلم التعاوني  
5-د. التدريب العملي

- 6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين
- 6-أ. المناظرة  
6-ب. المناقشة  
6-ج. البحث الذاتي  
6-د. استخدام الحاسب الالى  
7-هـ. التدريب العملي

7- تقييم الطلاب :Students assessment

- أ- الأساليب المستخدمة Tools
- الاختبارات التحريرية. لقياس القدرات المعرفية والذهنية  
الاختبارات الشفوية لقياس القدرات مهارية  
الاختبارات العملية لقياس القدرات مهارية والمهنية  
إجراء الاستبيانات لقياس المهارات العامة  
طرح الاسئلة الدورية. لقياس المعرفة والفهم
- ب- التوقيت Time schedule
- الأسبوع \_\_\_\_\_ الرابع  
الأسبوع \_\_\_\_\_ السابع  
الأسبوع \_\_\_\_\_ العاشر  
الأسبوع \_\_\_\_\_ الثالث عشر  
الاسبوع \_\_\_\_\_ الرابع عشر
- ج- توزيع الدرجات
- نهاية الفصل الدراسي 80%  
منتصف الفصل الدراسي 10 %  
الامتحان الشفوي 5 %  
الامتحان العملي

أعمال فصلية 5 %

الدرجة الكلية للمادة :- 100 درجة

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

أمتياز 100-85 مقبول 50-64

جيد جدا 84-75 ضعيف 29-49

جيد 74-65 ضعيف جدا صفر-28

### 8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس ويقره القسم.

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

Periodicals, web sites.. etc.

9- الامكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

السبورة - القلم - الحاسب الالى

جهاز تليفزيون - فيديو تعليمي

Presentation Data Show

Over Head Projector

Slid Projector

D.V.D - C.D

رئيس القسم	منسق المقرر
أ.د/ شريف عبد المنعم صبري	أ.د / الفت رشاد خاطر

التاريخ / / 2008