



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 الاطعمه العام الدراسي: ٢٠١١/٢٠١٢  
القسم الذي يتبعه المقرر: قسم التغذية وعلوم الاطعمه تاريخ إقرار التوصيف: ٢٠٠٨/٦/٨

#### أ- معلومات أساسية:

اسم المقرر: أسس إعداد أغذية المرضى الرمز الفرقة/المستوي: دبلوم تغذية  
الكودي: HE  
d NH(12)1

عدد الوحدات/ الساعات ٢ نظري ٤ عملي و / أو ٤ إجمالي

الدراسية: (٢٨) ساعة

#### ب- معلومات متخصصة:

##### ١- أهداف المقرر Aims

- التعرف على القواعد العامة التي يجب بها قبل تخطيط أي نظام غذائي علاجي للمريض.
  - الإلمام بالعلاج الغذائي السليم للأمراض المختلفة.
  - تعميق النظرة العلمية لتغذية المرضى.
  - دراسة أهم طرق التغذية.
  - إدراك الاحتياجات الغذائية لكل مريض.
  - دراسة الاطعمه الممنوعة والمسموحة للعديد من الأمراض.
- ٢- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر:-
- أ- المعرفة والفهم

#### Knowledge and understanding

- ١- فهم أسباب المرض وكيفية التعرف عليه.
- ٢- معرفة بعض علامات الأمراض المختلفة من خلال التحاليل والعلامات الظاهرية.
- ٣- الإلمام بأهم قواعد الاحتياجات الغذائية أثناء فترة المرض.
- ٤- التعرف علي شروط تخطيط الوجبات العلاجية اليومية لتحسين الحالة.

#### ب - القدرات الذهنية

#### Intellectual skills

١. تحليل المشاكل الصحية عند المريض.
٢. التمييز بين الاطعمه المسموحة ومزاياها والاطعمه الممنوعة وعيوبها.
٣. استنتاج الفروق بين كل من الاطعمه المسموحة والممنوعة.
٤. تحليل العوامل التي قد تعرض المريض للخطر.

٥. تقييم الغذاء المناسب لكل مريض.

### ج- المهارات المهنية

#### Professional Skills

١. الاستفادة من العناصر المولدة للطاقة عند تخطيط الوجبات العلاجية بصورة جيدة.
٢. إعداد قوائم لمكونات الأغذية العلاجية.
٣. توظيف العلاج الغذائي لتحسين حالة المريض.
٤. تحويل الحالات الغذائية بما يتلاءم مع الحالات المستهدفة للمريض بأنواع المختلفة من الحساسية.
٥. تطبيق مفهوم التغذية العلاجية كأسس إعداد أطعمه المرضى علي مستوي الفرد والأسرة.

### د-المهارات العامة:

#### General Skills

١. نشر الوعي بمواصفات الوجبات الغذائية العلاجية.
٢. تنمية المعلومات الخاصة بالعناصر الغذائية المختلفة وأهميتها.
٣. التمكن من إعداد وجبات غذائية للمرضى وفقا لاسس علمية.
٤. نشر الوعي بالتوصيات الغذائية لجميع المرضى مثل مرض السكر والكبد والقلب والأوعية الدموية والكلية والحساسية.
٥. تنمية المعلومات الخاصة بالأغذية المسموحة والأغذية الممنوعة لكل مريض علي حدة.
٦. نشر الوعي بالنظم الغذائية المتحورة لمساعدة المريض علي الشفاء وتنمية قدراته لمساعدة نفسه عند إعداد طعام يتلائم مع حالته الصحية.

### ٣- محتوى المقرر Syllabus

الأسبوع (١٤ أسبوع)	الموضوع	عدد الساعات	المجموع الكلي للساعات
		ن	ع
الأول	القواعد العامة التي يجب الأخذ بها قبل تخطيط أي نظام غذائي علاجي	٢	٢
الثاني	العلاج الغذائي السليم للسمنة	٢	٢
الثالث	أمراض الأمعاء الغليظة (التهاب القولون)	٢	٢
الرابع	وجبة محدد للكتوز (نظام غذائي يحتوي علي نسبة منخفضة من سكر الحليب)	٢	٢
الخامس	الوجبات العلاجية المختلفة لحالات ارتفاع الدهون في الدم	٢	٢
السادس	الرعاية الغذائية لمريض فشل الكلي الحاد	٢	٢
السابع	نظام غذائي خالي من الجلوتين	٢	٢
الثامن	نظام غذائي غني بالبروتين والدهن منخفض الكربوهيدرات	٢	٢
التاسع	الأعراض الاضطرابية المصاحبة لسوء الامتصاص	٢	٢
العاشر	علاج وهن العظام	٢	٢
الحادي عشر	الحساسية ضد البقوليات والحبوب	٢	٢
الثاني عشر	نظام غذائي خال من الحبوب والحليب ومنتجاته	٢	٢
الثالث عشر	نظام غذائي خال من البيض	٢	٢

٤	٢	٢	نظام غذائي منخفض الأملاح والاكزالات محدد المحتوي من حمض الاسكوربيك	الرابع عشر
---	---	---	--	------------

#### ٤ - أساليب التدريس والتعلم

#### Teaching and learning methods

- المحاضرات للجزء النظري ومناقشات للجزء التطبيقي.

#### ٥ - أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

#### Teaching and Learning methods for disables

- مناقشات شفوية القدرات المهارية
- الاختبارات التحريرية لقياس القدرات المعرفية والذهنية.
- إعداد تقارير علي البحث عن المعلومات وتجميعها.

#### ٦ - أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

#### ٧- تقييم الطلاب Students assess:

#### أ- الأساليب المستخدمة Tools

- اختبار تحريري معرفة مدي إلمام الطالب بأهم القواعد المتوفرة في الأغذية المسموحة والممنوعة لتحسين حالة المريض
- اختبار شفوية لمعرفة مدي فهم الطالب لاسباب الأمراض وعلاجها
- اختبار شفوية للإلمام بأهم القواعد المتوفرة في الوجبة العلاجية

#### ب- التوقيت Time schedule

- الأسبوع الرابع
- الأسبوع السادس
- الأسبوع الثامن

#### ج توزيع الدرجات

- تطبيقي ٢٠ %
- أعمال فصل ٢٠ %
- اختبار نهاية الفصل الدراسي ٦٠ %
- المجموع ١٠٠ %

#### د - نظام تحديد التقديرات Grading system

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

#### أ- مذكرات Course notes

- \*التغذية العلاجية المقررة لطلبة دبلومة تغذية كلية الاقتصاد المنزلي جامعه المنوفية (٢٠٠٨) إعداد: أ.د/ خالد شاهين ، أ.د/ حمدي هلال
- \*ادارة التغذية في المؤسسات لطلبة بقسم تغذية كلية الاقتصاد المنزلي جامعه المنوفية (٢٠٠٨) إعداد: أ.د/ خالد شاهين ، أ.د/ حمدي هلال

#### ب- كتب ملزمة

#### Required books (Text books)

### ج- كتب مقترحة

#### Recommended book

#### مراجع عربية:

- \* التغذية العلاجية: مجموعه النيل العربية. مدينة نصر القاهرة- أ.د/ مني خليل عبدالقادر (٢٠٠١)
- \* التغذية المتقدمة: كلية الاقتصاد المنزلي/جامعه حلوان- أ.د/ نفيسه حسن البنا (١٩٩١)

#### المراجع الأجنبية:

- American Dietetic Association (1992): handbook of clinical dietetics: 2 nd Ed yale university press, new haven. USA.
- American Dietetic Association (1992): handbook of clinical dietetics: 4 nd Ed yale university press, new haven. USA.
- Williams. S. R. 1995: diet therapy. Mosby. St. louis. USA.

#### د- الكتب الأساسية:

أي كتاب يحتوي علي نظام الأغذية للمرضي بالمكتبة.

#### ٩- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

السيورة وتستخدم لتوضيح النقاط الهامة أثناء الشرح النظري وكتب المكتبة والانترنت ويستعين بها الطلاب لعمل التقارير البحثي.

منسق المقرر(أستاذ المادة): أ.د/ حمدية احمد هلال

رئيس القسم: أ.د/يوسف عبد العزيز

الفصل الدراسي الثاني ٢٠١١/٢٠١٢