



وحدة ضمان الجودة

د

نموذج رقم (١٢)

جامعة: المنوفية
كلية: الاقتصاد المنزلي
قسم: التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الرمز الكودي :	اسم المقرر : أسس اعداد أطعمة مرضي	الفرقة / المستوى : دبلومة تغذية المستشفيات
التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة	عدد الوحدات الدراسية : نظري <input type="checkbox"/> عملي <input type="checkbox"/>	

٢- هدف المقرر :	١/١. التعرف علي القواعد العامة عند اعداد نظام غذائي للمرضي. ٢/١. التعرف علي انواع الوجبات العامة والمستخدمه لتغذية المرضي ومواصفات كل غذاء واستعمالاته في تصميم وجبات علاجية لبعض الحالات المرضية كالسكري والسكر... الخ بالإضافة الي التعرف علي طرق التغذية الأخرى للمرضي مثل التغذية الأنبوبية والتغذية بالحقن ضمن تقديم الرعاية الغذائية لبعض الحالات المرضية. ٣/١. معرفة كيفية تقدير الاحتياجات الغذائية للمرضي وتصميم وجبات علاجية خاصة تبعا للحالة المرضية وحدثها تحسن أو لا تزيد الحالة الصحية سوء. ٤/١. اكتساب القدرة علي تقديم الرعاية الغذائية والتحكم لبعض الامراض المزمنة (السكر - السمنة - أمراض الجهاز الهضمي - أمراض الكلي - الحساسية الغذائية - هشاشة العظام)
٣- المستهدف من تدريس المقرر :	



وحدة ضمان الجودة

د

<p>أ- ١. التعرف علي القواعد العامة عند اعداد نظام غذائي للمرضي. أ- ٢. التعرف علي انواع الوجبات العامة والمستخدمه لتغذية المرضي ومواصفات كل غذاء واستعمالاته في تصميم وجبات علاجية لبعض الحالات المرضية كالسكري والسكر... الخ بالإضافة الي التعرف علي طرق التغذية الأخرى للمرضي مثل التغذية الأنبوبية والتغذية بالحقن ضمن تقديم الرعاية الغذائية لبعض الحالات المرضية. أ- ٣. معرفة كيفية تقدير الاحتياجات الغذائية للمرضي وتصميم وجبات علاجية خاصة تبعا للحالة المرضية وحدتها تحسن أو لا تزيد الحالة الصحية سوء. أ- ٤. الالمام باعتبارات الرعاية الغذائية الواجب مراعاتها عند تغذية بعض الحالات المرضية (السكر - السمنة - أمراض الجهاز الهضمي - أمراض الكلي - الحساسية الغذائية - هشاشة العظام) أ- ٥. التعرف بدرجات المرض المختلفة لبعض الحالات المرضية وفهم الاسلوب الأمثل لطرق رعايتها غذائيا.</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>
<p>ب- ١. استنباط التوصيات ونظام العناية الغذائية بالمريض حسب الحالة المرضية وحدة المرض في جميع مراحل المرض. ب- ٢. القدرة علي التفرقة بين الأمراض الغذائية المختلفة وطرق رعايتها غذائيا. ب- ٣. استخلاص تأثير الوجبات الغذائية المحورة علي الحالات المرضية. ب- ٤. الربط بين المعرفة المكتسبة والتطبيق العملي من خلال تحديد الاحتياجات الغذائية وترجمتها بتصميم وجبات غذائية لبعض الحالات المرضية محل الدراسة.</p>	<p>ب- المهارات الذهنية:</p>
<p>ج- ١. تحديد وتغيير بعض الاحتياجات الغذائية لتحويل الوجبات الغذائية كي تناسب الحالة المرضية محل الدراسة وحدتها. ج- ٢. القدرة علي تصميم وجبات غذائية تناسب الحالات المرضية محل الدراسة وحدتها وتكافئ الاحتياجات الغذائية للمريض باستخدام نظام البدائل الغذائية. ج- ٣. شرح كيف تؤثر العناصر الغذائية علي بعض الحالات المرضية محل الدراسة.</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

د

<p>ج-٤. القدرة علي مناقشة أثر التغذية الخاطئة علي المريض .</p> <p>د-١. اتقان آداب الحوار والنقاش وتبادل الآراء .</p> <p>د-٢. مهارة البحث والتحضير لبعض الموضوعات المرتبطة بالمقرر وكذلك مهارة استخدام الحاسب الآلي والانترنت في ذلك.</p> <p>د-٣. الاتصال الفعال مع الآخرين.</p> <p>د-٤. التفكير بطريقة منظمة تواكب التقدم العلمي في مجال التخصص.</p>	<p>د- المهارات العامة:</p>
<p>الأسبوع الأول</p> <p>مفردات المقرر النظري : القواعد العامة عند اعداد نظام غذائي للمرضي- أنواع الوجبات العامة والمستخدمه لتغذية المرضي ومواصفات كل غذاء واستعمالاته في تصميم وجبات علاجية لبعض الحالات المرضية كالكلي والسكر... الخ بالإضافة الي طرق التغذية الأخرى للمرضي مثل التغذية الأنبوية والتغذية بالحقن ضمن تقديم الرعاية الغذائية لبعض الحالات المرضية.</p> <p>مفردات المقرر العملي: كيفية حساب الطاقة والمقررات الغذائية المقترحة من العناصر الغذائية - وكيفية استخدام نظام البدائل الغذائية لتصميم وجبات غذائية.</p> <p>الأسبوع الثاني</p> <p>مفردات المقرر النظري: الرعاية الغذائية لأمراض الكلي (الكلي ووظائفها - أمراض الكلي اسبابها واعراضها - الرعاية الغذائية لحالات الالتهاب الكلوي - والنظام الغذائي محدد البروتين والمحدد الصوديوم).</p> <p>مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لبعض حالات مرضي الكلي (الالتهاب الكلوي) عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p> <p>الأسبوع الثالث</p> <p>مفردات المقرر النظري : تابع الرعاية الغذائية لأمراض الكلي (الرعاية الغذائية لحالات الفشل الكلوي - والحصوات الكلوية)</p> <p>مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لبعض حالات مرضي الكلي</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

د

(الحصوات) عن طريق التكاليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.

الأسبوع الرابع

مفردات المقرر النظري : الحساسية الغذائية والفرق بينها وبين بعض الأمراض الغذائية المشابهة مثل سوء الامتصاص - والاسلوب الغذائي المتبع لعلاجها بإزالة الطعام المسبب - والأغذية المسببة للحساسية.

مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لأحد حالات الحساسية الغذائية عن طريق التكاليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.

الأسبوع الخامس والسادس

مفردات المقرر النظري : الرعاية الغذائية لأمراض الجهاز الهضمي.

مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لبعض حالات أمراض الجهاز الهضمي عن طريق التكاليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.

الأسبوع السابع

مفردات المقرر النظري : هشاشة العظام والعوامل الغذائية المؤثرة والمرتبطة بكتلة العظم.

مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية للمحافظة علي كتلة العظم عن طريق التكاليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.

الأسبوع الثامن

مفردات المقرر النظري : امتحان منتصف الفصل الدراسي (أعمال سنة)

مفردات المقرر العملي: امتحان منتصف الفصل الدراسي (أعمال سنة)

الأسبوع التاسع والعاشر

مفردات المقرر النظري : درجات السمنة ونظم الرعاية الغذائية لها - النظام الغذائي محدد السرعات - والاتجاهات الخاطئة في العلاج.

مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية للسمنة عن طريق التكاليف



وحدة ضمان الجودة

د

<p>بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية. الأسبوع الحادي عشر و الثاني عشر مفردات المقرر النظري : الرعاية الغذائية لمرضي السكر أو ارتفاع دهون الدم - النظام الغذائي عالي الالياف. مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية للسكر أو ارتفاع دهون الدم عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p>	
<p>- محاضرات نظرية - المناقشة والحوار وطرح الاسئلة المتعددة - التكليف بتنفيذ بعض التدريبات العملية لما تم تعلمه (تخطيط وجبات غذائية لبعض الحالات المرضية محل الدراسة) - التعليم المصغر كإعداد المحاضرات واللقاء لها</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>- محاضرات نظرية - المناقشة والحوار وطرح الاسئلة المتعددة والرسوم التوضيحية - التعليم بالنشاط والتكليف بتنفيذ بعض التدريبات العملية لما تم تعلمه (تخطيط وجبات غذائية لبعض الحالات المرضية محل الدراسة) - التعليم المصغر كإعداد المحاضرات واللقاء لها - التعليم التعاوني</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>
<p>٧- تقويم الطلاب :</p>	
<p>١- الشفوي والملاحظة من خلال المشاركة والمناقشة أثناء المحاضرات وطرح الأسئلة الدورية أثناء المحاضرة لقياس المعرفة والفهم. ٢- التطبيقي (الواجبات الدراسية) من خلال البحوث واوراق العمل أو النماذج والأمثلة العملية لتقييم بعض المهارات المهنية والعلمية التي اكتسبها الطلاب. ٣- التحريري من خلال الاختبارات المرئية والنهائية لتقييم المهارات المعرفية والذهنية التي اكتسبها الطالب.</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>التقييم الأول منتصف الفصل الدراسي- أعمال سنة (الاسبوع الثامن) التقييم الثاني نهاية الفصل الدراسي - التطبيق من خلال تقييم الوجبات</p>	<p>ب- التوقيت ٨٨٨</p>



وحدة ضمان الجودة

د

<p>العلاجية المصممة طوال الفصل الدراسي التقييم الثالث نهاية الفصل الدراسي - النظري</p>	
<p>- أعمال السنة ٢٠ درجة - عملي ٢٠ درجة - تحريري ٦٠ درجة - المجموع ١٠٠ درجة</p>	<p>ج- توزيع الدرجات</p>
<p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>كتاب جامعي (مذكرات) يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس أ.د/ خالد شاهين ، د/ نجلاء الشيخ ، د/ شيماء المصيلحي</p>	<p>أ- مذكرات</p>
<p></p>	<p>ب- كتب ملزمة</p>
<p>مراجع عربية: ١- المخلاطي، جلال خليل. دليل تغذية المرضى في المستشفيات ، عمان الاردن: دار الشروق للنشر والتوزيع، ١٩٩٧م. ٢- المدني، خالد علي ٢٠٠٩ ، التغذية العلاجية ، الطبعة الثالثة ، دار المدني بجدة ٣- مصيقر، عبد الرحمن (٢٠١٢): الموسوعة العربية للغذاء والتغذية. الطبعة الاولى، المنامة مملكة البحرين. المركز العربي للتغذية. ٤- عويضة، عصام بن حسن (٢٠٠٩): تخطيط الوجبات الغذائية. الطبعة الثالثة. مكتبة العبيكان. مراجع أجنبية: Hand Book of Clinical Nutrition, by Douglas Heimbarger, and Jamy Ard, 2006, 4th edition, USA publisher Understanding Normal and Clinical Nutrition, (2005), Sharon Rady Rolfes, et al., 7th edition. Introduction to clinical nutrition. Vishwanath M. Sardesai. Modern nutrition in health and disease. Shils, Maurice E. Krause's Food, nutrition and Diet Therapy by Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump, and Saunders Company; 11th edition, 2003.</p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>
<p>-----</p>	<p>د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ</p>

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة



رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د. يوسف الحسانين

أستاذ المادة : أ.د/ خالد شاهين
د/ نجلاء الشيخ
د/ شيماء المصيلحي



وحدة ضمان الجودة

د

جامعة: المنوفية

نموذج رقم (١١)

أسس اعداد أطعمة مرضي	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية: الاقتصاد المنزلي .
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة .

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	المحتويات للمقرر
د-١ ، د-٣ ، د-٤	ج-٢	ب-٤	أ-١ ، أ-٢	الاول	<u>الأسبوع الأول</u> مفردات المقرر النظري : القواعد العامة عند اعداد نظام غذائي للمرضي- أنواع الوجبات العامة والمستخدمه لتغذية المرضي ومواصفات كل غذاء واستعمالاته في تصميم وجبات علاجية لبعض الحالات المرضية كالسكري والسكر...الخ بالإضافة الي طرق



وحدة ضمان الجودة

د

					<p>التغذية الأخرى للمرضي مثل التغذية الأنبوية والتغذية بالحقن ضمن تقديم الرعاية الغذائية لبعض الحالات المرضية.</p> <p>مفردات المقرر العملي: كيفية حساب الطاقة والمقررات الغذائية المقترحة من العناصر الغذائية - وكيفية استخدام نظام البدائل الغذائية لتصميم وجبات غذائية.</p>
<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>الثاني</p>	<p>الأسبوع الثاني</p> <p>مفردات المقرر النظري: الرعاية الغذائية لأمراض الكلي (الكلي ووظائفها - أمراض الكلي اسبابها واعراضها - الرعاية الغذائية لحالات الالتهاب الكلوي - والنظام الغذائي محدد البروتين والمحدد الصوديوم).</p> <p>مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لبعض حالات مرضي الكلي (الالتهاب الكلوي) عن</p>



وحدة ضمان الجودة

د

<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>الثالث</p>	<p>طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p> <p>الأسبوع الثالث مفردات المقرر النظري : تابع الرعاية الغذائية لأمراض الكلي (الرعاية الغذائية لحالات الفشل الكلوي - والحصوات الكلوية) مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لبعض حالات مرضي الكلي (الحصوات) عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p>
<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>الرابع</p>	<p>الأسبوع الرابع مفردات المقرر النظري : الحساسية الغذائية والفرق بينها وبين بعض الأمراض الغذائية المشابهة مثل سوء الامتصاص - والاسلوب الغذائي المتبع لعلاجها بإزالة الطعام المسبب - والأغذية المسببة للحساسية.</p>



وحدة ضمان الجودة

د

					<p>مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لأحد حالات الحساسية الغذائية عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p>
<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>الخامس والسادس</p>	<p>الأسبوع الخامس والسادس مفردات المقرر النظري: الرعاية الغذائية لأمراض الجهاز الهضمي. مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية لبعض حالات أمراض الجهاز الهضمي عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية</p>
<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>السابع</p>	<p>الأسبوع السابع مفردات المقرر النظري: هشاشة العظام والعوامل الغذائية المؤثرة والمرتبطة بكتلة العظم. مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية</p>



وحدة ضمان الجودة

د

<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>التاسع والعاشر</p>	<p>للمحافظة علي كتلة العظم عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p> <p>الأسبوع التاسع والعاشر مفردات المقرر النظري : درجات السمنة ونظم الرعاية الغذائية لها - النظام الغذائي محدد السرعات - والاتجاهات الخاطئة في العلاج.</p> <p>مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية للسمنة عن طريق التكليف بتصميم وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.</p>
<p>د-١، د-٢، د-٣، د-٤</p>	<p>ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤</p>	<p>ب-١، ب-٢، ب-٣، ب-٤</p>	<p>أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥</p>	<p>الحادي عشر والثاني عشر</p>	<p>الأسبوع الحادي عشر و الثاني عشر مفردات المقرر النظري : الرعاية الغذائية لمرضي السكر أو ارتفاع دهون الدم - النظام الغذائي عالي الالياف.</p> <p>مفردات المقرر العملي: تطبيق علي الرعاية الغذائية للسكر أو ارتفاع دهون الدم عن طريق التكليف بتصميم</p>

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

د

وجبات يوم كامل باستخدام نظام البدائل الغذائية.

أستاذ المادة : أ.د/ خالد شاهين
د/ نجلاء الشيخ
د/ شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين

نموذج رقم (١١) أ

جامعة: المنوفية



وحدة ضمان الجودة

د

أسس اعداد أطعمة مرضي	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية: الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٢ ، ب-٣ ، ب-٤	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٤	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤
المناقشة والحوار وطرح اسئلة متعددة	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٢ ، ب-٣ ، ب-٤	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٤	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤
التكليف بتنفيذ بعض التدريبات العملية لما تم تعلمه (تخطيط وجبات غذائية لبعض الحالات	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٢ ، ب-٣ ، ب-٤	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٤	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤



وحدة ضمان الجودة

د

				المرضية محل الدراسة)
د-د، ٢-د، ١-د	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤	ب-١، ب-٢، ب-٣	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥	التعليم المصغر كإعداد المحاضرات واللقاء لها

أستاذ المادة : أ.د/ خالد شاهين

د/ نجلاء الشيخ

د/ شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين





وحدة ضمان الجودة

د

جامعة: المنوفية

نموذج رقم (١١١)

أسس اعداد أطعمة مرضي	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية : الاقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
الشفوي والملاحظة من خلال المشاركة والمناقشة أثناء المحاضرات وطرح الأسئلة الدورية أثناء المحاضرة لقياس المعرفة والفهم.	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٢ ، ب-٣ ، ب-٤	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٤	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤
التطبيقي (الواجبات الدراسية) من خلال البحوث واوراق العمل أو النماذج والأمثلة العملية لتقييم بعض المهارات المهنية والعلمية	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٢ ، ب-٣ ، ب-٤	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٤	د-١ ، د-٢ ، د-٣ ، د-٤



وحدة ضمان الجودة

د

				التي اكتسبها الطلاب.
د-د	ج-١، ج-٣، ج-٤	ب-١، ب-٢، ب-٣	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥	التحريري من خلال الاختبارات المرحلية والنهائية لتقييم المهارات المعرفية والذهنية التي اكتسبها الطالب.

أستاذ المادة : أ.د/ خالد شاهين

د/ نجلاء الشيخ

د/ شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين

