

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية  
Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي

٢٠٢٠-٢٠١٩



١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الثانية الفصل الدراسي الثاني	اسم المقرر : التدريب الصيفي	الرمز الكودي : N227
٩ عملي	- عدد الوحدات الدراسية : نظري	التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة

٢- هدف المقرر : ١-١ يدير الموارد المتاحة لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة ٤-١ يتصل بفعالية مع الاخرين ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة في مجال التغذية وعلوم الاطعمة	
--	--

كلية الإقتصاد المنزلى  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٦-١ يقود ويعمل فى فريق</p> <p>١١-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</p> <p>١٤-١ يزود الافراد والجماعات بالتنظيف والاستشارات التغذوية</p> <p>١٥-١ يعرف الادوار والمسئوليات والكفاءات المطلوبة للاخصائى فى مجال التغذية العلاجية والادارية والمجتمعية</p> <p>١٦-١ يعمل مع الفئات المختلفة وفى المؤسسات المعنية بالتغذية محليا واقليميا</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	
<p>١. يشرح المواصفات الفنية المطلوبة للاغذية الموردة للمطبخ والتي يتم استلامها وكذلك الشروط العامة للتعاقد والتعامل مع المتعهد وذلك طبقا لكراسة الشروط.</p> <p>٢. يوضح انواع التغذية وقوائم الطعام المقدمة للمرضي.</p> <p>٣. يلخص المشاكل او السلبيات التي تواجه العمل مع اقتراح حلول لتعديلها وايضا لتحسين جودة الخدمة المقدمة.</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٤. يجمع الطالب الكميات اليومية المطلوبة من الاغذية لطلبها من المتعهد و المخزن بناء علي معدل الاشغال والمقررات الغذائية الموصي بها لكل حالة.

٥. يناقش اسس اتخاذ القرار السليم في مجال التغذية وعلوم الاطعمة لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع وتحديد المشاكل او السلبيات التي تواجه العمل ، واقتراح حلول لتعديلها وايضا لتحسين جودة الخدمة المقدمة.

٦. ٢-١٧-٢ يبين اثر عمليات التصنيع والتعبئة على جودة المنتجات الغذائية وعلى تحديد المقررات الغذائية خاصة الحالات المرضية  
٧. ٢-١٨- يتعرف على اللوائح والقوانين والتشريعات المحلية والدولية المنظمة لسياسات الغذاء وعمليات تداوله في المؤسسات كالمستشفيات  
٨. ٢-١٩ يلخص مبادئ ونظريات الادارة وتطبيقاتها في مجال خدمات الاغذية

١. يحلل المقررات الغذائية لكل حالة مرضية وكذلك طرق اعداد الوجبات الخاصة بالمستفيدين في المؤسسة كل حسب حالته.

٢.

٣. يخطط حلول لتعديل المشاكل او السلبيات التي تواجه العمل وايضا

ب-المهارات  
الذهنية:

كلية الإقتصاد المنزلى  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>لتحسين جودة الخدمة المقدمة.</p> <p>٤ .</p> <p>٥ . يصنف المقررات الغذائية حسب الحالات المرضية ويقوم بمتابعة العداد والتوزيع للوجبات علي المرضى.</p> <p>٦ .</p> <p>٧ . يخطط كيفية اداء العمل اليومي داخل المطبخ، وكذلك العمليات المختلفة المرتبطة به مثل عملية الاستلام - التخزين - التوزيع للوجبات... الخ.</p> <p>٨ . ١-٢-٢-٢ يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال بمحيط العمل والمجتمع من خلال العمل اليومي وكذلك العمليات المختلفة المرتبطة به مثل عملية الاستلام - التخزين - التوزيع للوجبات... الخ.</p> <p>٩ . ١-٢-٢-٢ يصنف العوامل التى تؤثر فى نمو الفرد و المقررات الغذائية حسب الحالات المرضية</p>	
<p>١ . يطبق المواصفات الفنية للاغذية وكذلك الشروط العامة للتعاقد أثناء عملية الاستلام.</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٢. ينظم تقرير يشمل النواحي المهنية والعملية عن التغذية في المستشفيات بناء علي التطبيق الميداني.</p> <p>3.</p> <p>٤. ١-٣-٣-٣ يطبق الخبرات والمعارف فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة و تحديد المشاكل او السلبيات التي تواجه العمل ، واقتراح حلول لتعديلها وايضا لتحسين جودة الخدمة المقدمة.</p> <p>٥. ٢-٣-٣-٢ يطبق المهارات الاساسية فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة وتحديد المقررات الغذائية حسب الحالات المرضية ومتابعة الاعداد والتوزيع للوجبات علي المرضى.</p> <p>٦. ١٤-٣-٢٢- يضبظ الظروف الملائمة لتثبيط نشاط او قتل الكائنات الدقيقة المسببة للامراض وتلف الاغذية</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ٢-٤-٤-١ يعمل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم عند التواصل مع المرضى اثناء توزيع الوجبات وأخذ آرائهم حول الخدمة المقدمة.</li> <li>• ٢-٤-٥-١ يعاون فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع عند التواصل مع المرضى اثناء توزيع الوجبات وأخذ آرائهم حول الخدمة المقدمة</li> </ul>	<p>د- المهارات العامة:</p>
<p>الأسبوع الأول</p>	<p>٤- محتوى</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<ul style="list-style-type: none"> <li>• معلومات عامة عن المستشفى</li> <li>• موقع قسم التغذية</li> <li>• الهيكل الوظيفي للقسم وكذلك الادوات والاجهزة</li> <li>• العمل اليومي داخل المطبخ، وكذلك العمليات المختلفة المرتبطة به مثل عملية الاستلام - التخزين - التوزيع للوجبات ... الخ.</li> </ul> <p><u>الأسبوع الثاني</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تحديد الكميات اليومية المطلوبة من الأغذية لطلبها من المتعهد والمخزن بناء علي معدل الاشغال والمقررات الغذائية الموصي بها لكل حالة.</li> <li>• عملية الاستلام واستخدام المواصفات الفنية للأغذية وكذلك الشروط العامة للتعاقد.</li> <li>• المقررات الغذائية حسب الحالات المرضية ومتابعة الاعداد والتوزيع للوجبات علي المرضى.</li> </ul> <p><u>الأسبوع الثالث</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تحديد المشاكل او السلبيات التي تواجه العمل ، واقتراح حلول لتعديلها وايضا لتحسين جودة الخدمة المقدمة.</li> <li>• التواصل مع المرضى اثناء توزيع الوجبات وأخذ آرائهم حول الخدمة المقدمة.</li> <li>• تجهيز تقرير يشمل النواحي المهنية والعملية عن التغذية في المستشفيات بناء علي التطبيق الميداني.</li> </ul>	<p>المقرر:</p>
<p>- التدريب الميداني التعلم التعاوني التعلم عن بعد- التعلم النشط</p> <p>- اعداد تقرير</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>- التوجيه والارشاد الموضوعي - المناقشة والملاحظة الموضوعية - التعلم بالملاحظة والتعلم الذاتي من مصادر المعلومات المختلفة</p>		
<p>اساليب التعليم الايجابي الفعال</p>		<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>
<p>٧- تقويم الطلاب :</p>		
<p>ج- توزيع الدرجات</p>	<p>ب- التوقيت</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>٥٠</p>	<p>نهاية التدريب الميداني</p>	<p>تقييم النهائي للتدريب الميداني مرفق استمارة تقييم</p>
<p>لا يدخل ضمن الدرجة لكنه اساسي لنجاح الطالب واجتيازه التدريب الصيفي.</p>	<p>طوال فترة التدريب الميداني</p>	<p>الحضور والمشاركة لفترة التدريب الميداني</p>
<p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>		
<p>ادارة التغذية في المؤسسات، د. الفت خاطر، ٢٠١٧.</p>		<p>أ- مذكرات</p>

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

	ب- كتب ملزمة
دليل تغذية المرضى في المستشفيات، د. جلال خليل المخللاتي، ٢٠١٨، دار الشروق.	ج- كتب مقترحة
-----	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

منسق المقرر

د/ شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د/يوسف الحسانين





وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم ( ١١ أ )

جامعة: المنوفية

التدريب الصيفي	مسمى المقرر
N227	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-٢ ، د-٣	ج-٢	-	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣	الاول	<p><u>الأسبوع الأول</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• معلومات عامة عن المستشفى</li> <li>• موقع قسم التغذية</li> </ul>

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية  
Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• الهيكل الوظيفي للقسم وكذلك الادوات والاجهزة</li> <li>• العمل اليومي داخل المطبخ، وكذلك العمليات المختلفة المرتبطة به مثل عملية الاستلام - التخزين - التوزيع للوجبات... الخ.</li> </ul>
د-١، د-٢، د-٣	ج-١، ج-٣	ب-١، ب-٢	أ-٤، أ-٥	الثاني	<p><u>الأسبوع الثاني</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تحديد الكميات اليومية المطلوبة من الأغذية لطلبها من المتعهد والمخزن بناء علي معدل الاشغال والمقررات الغذائية الموصي بها لكل حالة.</li> <li>• عملية الاستلام واستخدام المواصفات</li> </ul>

كلية الإقتصاد المنزلى  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية  
Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					<p>الفنية للأغذية وكذلك الشروط العامة للتعاقد.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>المقررات الغذائية حسب الحالات المرضية ومتابعة الاعداد والتوزيع للوجبات علي المرضى.</li> </ul>
د-١ ، د-٢ ، د-٣	ج-٤	ب-٣	أ-٦	الثالث	<p><u>الأسبوع الثالث</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تحديد المشاكل او السلبيات التي تواجه العمل ، واقتراح حلول لتعديلها وايضا لتحسين جودة الخدمة المقدمة.</li> <li>التواصل مع المرضى اثناء توزيع الوجبات وأخذ آرائهم حول الخدمة المقدمة.</li> <li>تجهيز تقرير يشمل النواحي المهنية</li> </ul>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					والعملية عن التغذية في المستشفيات بناء علي التطبيق الميداني.
--	--	--	--	--	---

منسق المقرر

د/ شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم

العلمي : أ.د./ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم ( ١١ أ )

جامعة: المنوفية

التدريب الصيفي	مسمى المقرر
N227	كود المقرر

كلية: الإقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

كلية الإقتصاد المنزلى  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية  
Menoufia University

منارة المعرفة فى قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

اساليب التعلم	المعارف الرئيسة	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
التدريب الميداني	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥، أ-٦	ب-١، ب-٢، ب-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	د-١، د-٢، د-٣
اعداد تقرير	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥، أ-٦	ب-٢، ب-٣	ج-٢، ج-٤	-
التوجيه والارشاد الموضوعي	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥، أ-٦	ب-١، ب-٢، ب-٣	ج-١، ج-٤	د-١
المناقشة والملاحظة الموضوعية	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥، أ-٦	ب-١، ب-٣	ج-١، ج-٤	د-١
التعلم بالملاحظة والتعلم الذاتي من مصادر المعلومات المختلفة	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥، أ-٦	ب-٢، ب-٣	ج-١، ج-٢، ج-٣	د-١، د-٣

منسق المقرر



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د./

د/ شيماء المصيلحي

.يوسف الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية  
Menoufia University  
منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم ( ١١ أ )

جامعة: المنوفية

التدريب الصيفي	مسمى المقرر
N227	كود المقرر

كلية : الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسة	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
تقييم التقرير النهائي للتدريب الميداني	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥ ، أ-٦	ب-٢ ، ب-٣	ج-٢ ، ج-٤	-
الحضور والمشاركة لفترة التدريب الميداني	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٢ ، ب-٣	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣	د-١ ، د-٢ ، د-٣





وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

			أ-٦	
--	--	--	-----	--

منسق المقرر

د/ شيماء المصيلحي

رئيس مجلس القسم

العلمي : أ.د./ يوسف الحسانين