

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

توصيف مقرر

# تغذية جماعيه

(كود المقرر ND124 )

دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات  
قسم التغذية وعلوم الأطعمة  
كلية الاقتصاد المنزلي  
جامعة المنوفية  
جمهورية مصر العربية

العام الجامعي

٢٠٢٠ - ٢٠١٩



وحدة ضمان الجودة



نموذج رقم (12)

جامعة / أكاديمية : جامعة المنوفية  
كلية / معهد : الإقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

توصيف مقرر دراسي

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات / فصل دراسي ثان	اسم المقرر : تغذية جماعيه	الرمز الكودي : ND124
عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢ عملي -	التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة	

٢- أهداف المقرر :	<p>١.٢ أسس تخطيط وتطوير قوائم الاطعمة والوجبات المقدمة للأفراد في دور الرعاية الاجتماعية والمؤسسات المختلفة وبخاصة المزمه واساليب الرعايه الغذائية المثاليه للوقاية والعلاج من تلك الأمراض .</p> <p>٢.٢ اكتساب المعلومات الأساسية لتغذية المرضى بالمستشفيات</p> <p>٣.٢ دراسة تأثير العوامل المختلفة على الاحتياجات الغذائية</p> <p>٤.٢ دراسة تأثير العوامل المختلفة على حاله النفسيه والصحيه للمرضى والاستفاده من ذلك في تقديم رعايه غذائيه متكامله.</p> <p>٥.٢ التدريب علي استخدام تقنيات المعلومات والوسائل التكنولوجيا الحديثه في ممارسه دور اخصائى التغذية.</p>
-------------------	---

٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
١.٣ المعلومات والمفاهيم: (م ف)	<p>١.١.٣ يلخص مبادئ وأساسيات مراقبه الجوده على الأغذيه والأشتراطات الصحيه التى تضمن الحفاظ على جودة الأغذيه وسلامتها والحفاظ على صحة الافراد الأصحاء والمرضى</p> <p>٢.١.٣ يحدد الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات واساسيات طرق التدخل التغذوى لتحسين الحالة الغذائية للأفراد والمجتمع.</p> <p>٣.١.٣ يعدد تأثير العوامل السيكولوجية والاجتماعية والثقافية ... الخ على اختيار ونمط واستهلاك الفرد للغذاء وكذلك تأثيرها على الحالة الصحية للفرد والمجتمع</p> <p>٤.١.٣ يشرح الأنظمة والاستراتيجيات والأساليب التكنولوجيا الحديثه اللازمه لادارة وتحسين</p>



وحدة ضمان الجودة

<p>خدمات الغذاء والتغذية بالمستشفيات والمؤسسات الصحية ويشرح اثر ذلك علي البيئة والمجتمع.</p>	
<p>١.٢.٣ يصنف المشكلات والمخاطر التي تواجه اخصائى التغذية ويرتبها وفقا لاولوياتها ويقترح حولا علمية وعملية للتغلب عليها. ٢.٢.٣ يخطط قوائم الطعام بالمؤسسات التي تقدم خدمات الاغذية تبعا للأحتياجات الغذائيه والصحيه للفئات المستهدفه ووفقا لأحدث البحوث المنشورة. ٣.٢.٣ يحلل بطريقة إبداعية ومبتكرة الأبحاث التي تناقش العلاقة بين التغذية السليمه والمشاكل الصحيه الناجمه عن نقص العناصر الغذائية لدى الافراد والمجموعات المعرضين للنقص. ٤.٢.٣ يوازن بين المعايير النموذجية والممارسات الحالية لطرق تقديم رعاية غذائية بهدف التطوير واتباع اليات واستراتيجيات متكاملة عالية الجودة لتقديم الخدمات الغذائية للمرضي في المستشفيات.</p>	<p>٢.٣ المهارات الذهنية : (م ذ)</p>
<p>١.٣.٣ يجهز وجبات وقوائم غذائية مناسبة للأشخاص سواء الاصحاء أو المرضى وفقا لاحتياجاتهم الغذائية وحالتهم الصحيه ٢.٣.٣ يقود فرق العمل وينفذ القرارات التي تساعد علي تحسين ممارسة المهنة وتحسين الوضع التغذوي للمرضي في المستشفيات والمؤسسات المختلفة فى ضوء الموارد المتاحة ٣.٣.٣ يستخدم أساليب علمية وعملية للتغلب علي وتفادي المخاطر التي تواجه العاملين فى مجال خدمات التغذية بالمستشفيات والمؤسسات الأخرى. ٤.٣.٣ يكيف القوائم والخطط التغذوية تبعا للعمر والجنس والحاله النفسيه والحاله المرضيه وغيرها من العوامل الأخرى التي تؤثر على حاله الفرد الصحيه.. ٥.٣.٣ يكتب التقارير الدورية التي تساعد في التحسين المستمر وتطوير أداء اخصائى التغذية فى المستشفيات والمؤسسات المختلفه.</p>	<p>٣.٣ المهارات المهنية (م ه) الخاصة بالمقرر :</p>
<p>١.٤.٣ يتدرب علي أنظمة وأساليب تقديم الرعاية الغذائية وخدمات الغذاء والتغذية بالمستشفيات المختلفه. ٢.٤.٣ يقود فرق العمل ويمارس التواصل الفعال فى مجال التغذية لنشر الوعى الصحى بين الافراد مستخدما الأسس والأساليب العلمية والتكنولوجيا والتطبيقات الحديثه. ٣.٤.٣ يعمل بكفاءة وتقاني ضمن فرق العمل لإعداد البرامج الخاصه بتقييم وتعزيز الحاله الغذائيه للافراد والمجتمع.</p>	<p>٤.٣ المهارات العامة : (م ع)</p>
<p>٤ - محتوى المقرر:</p>	
<p>١- التعريف بتغذية الجماعيه وانواع الاغذيه المقدمه بالمؤسسات ونوعيه المؤسسات</p>	<p>الأسبوع الاول</p>
<p>٢- تغذيه المستشفيات</p>	<p>الأسبوع الثاني</p>

وحدة ضمان الجودة

الأسبوع الثالث	٣- التغذية في دور المسنين
الأسبوع الرابع	٤- التغذية في دور رعايه الاطفال
الأسبوع الخامس	٥- تغذية المدارس .
الأسبوع السادس	٦- امتحان اعمال سنه
الأسبوع السابع	٧- التنظيم الادراي بالمؤسسات الخاصه بالخدمات التغذويه
الأسبوع الثامن	٨- اخصائي التغذية
الأسبوع التاسع	٩- دور قسم التغذية ومسؤل التغذية في المؤسسات المختلفه
الأسبوع العاشر	١٠- المخازن
الأسبوع الحادي عشر	١١- طرق الحفظ
الأسبوع الثاني عشر	١٢- امتحان اعمال سنه
الأسبوع الثالث عشر	١٤- الاختبار النهائي للطلاب

٥- أساليب التعليم والتعلم	<ul style="list-style-type: none"> <li>• المناقشة الجماعية</li> <li>• المحاضرات النظرية</li> <li>• طرح الأسئلة</li> </ul>	
٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة	لا ينطبق	
٧- تفويم الطلاب :		
أ- الأساليب المستخدمة	ب- التوقيت	ج- توزيع الدرجات
الواجبات	كل خمس أسابيع	
الحضور والغياب	كل أسبوع	لا تدخل ضمن الدرجة ولكن لتحديد النسبة المطلوبة لدخول الاختبار النهائي
التقارير البحثية	الأسبوع الخامس	١٠ درجات



وحدة ضمان الجودة

	الأسبوع العاشر		
١٠ درجات	الأسبوع السادس الي الثاني عشر	الاختبار النصف فصلي	
٨٠ درجة	الأسبوع الثالث عشر	الاختبار النهائي	
<b>8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</b>			
أ- مذكرات	المذكرات التي يحددها مدرس المقرر والتي تغطي المحتوى التعليمي المذكور سابقا		

ب- كتب ملزمة	١- دليل خدمات التغذية بالمستشفيات د/ ثناء عبد الفتاح ٢- الاداره الفندقية د/ سامي عبد القادر ٣- الاطعمه والتغذية في المنازل و الفنادق والمطاعم د/ مصطفى كمال- نشأت مرتضي
ج- كتب مقترحة	قوائم الطعام وفن الخدمه د/ منال احمد الخولي
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	

رئيس مجلس القسم العلمي : ا.د / يوسف عبد العزيز الحسانين

أستاذ المادة : د/ أمل ناصف زكي