

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة



نموذج رقم (١٢)

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

توصيف مقرر دراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات	اسم المقرر ادارة التغذية في المؤسسات	الرمز الكودي : ND 22
عملي <input type="checkbox"/>	عدد الوحدات الدراسية : نظري <input type="checkbox"/> ٢	التخصص : تغذية وعلوم أطعمه

<p>١. يدرس مفهوم الإدارة ووظائفها. وعملياتها واهميتها وطرق ادارة الموارد في مجال المستشفيات</p> <p>٢. يتعرف على خطة التشغيل والإدارة ودراسة التنظيم التوظيفي كأحد المقومات الأساسية التي يقوم عليها قسم التغذية في المستشفى.</p> <p>٣. يلم بطرق تجهيز كشوف طلبات الخامات وعمليات الاستلام والفحص.</p> <p>٤. يلم بالخطوات التي يجب إتباعها عند وضع الخطة التنظيمية للمستشفى وللعمل بقسم التغذية.</p> <p>٥. يتعلم كيفية ادارة التغذية في الفنادق دور أخصائي التغذية بالفنادق</p> <p>٦. يدرس أنواع الفنادق وقواعد وصف وتقييم الفنادق ومواصفاتها العاملين بها</p> <p>٧. يتعرف على الشروط التي يجب مراعاتها عند اعداد قوائم</p>	٢- هدف المقرر :
--	-----------------



وحدة ضمان الجودة

<p>الطعام ٨. يتعرف على الشروط الواجب وأفرها في العاملين في مجال التغذية ٩. يعرف طرق استخراج الشهادات الصحية وأهم الاختبارات التي تتم</p>	
<p>٣- المستهدف من تدريس المقرر:</p>	
<p>أ/١ يلخص الطالب مفهوم معني العملية الإدارية وأهميتها في المستشفيات والمؤسسات أ/٢ يحد ما تتضمنه العملية الإدارية من تحديد الأهداف، لتخطيط، التنفيذ، ثم التقييم. أ/٣ يفسر أهمية التنظيم الإداري في المستشفيات والمؤسسات المختلفة لتحقيق الأهداف المثلي لهذه المؤسسة وتجنب الصراعات التنظيمية بين الجهاز الإداري والطبي. أ/٤ يعدد نماذج البناء التنظيمي المستخدم في المستشفيات بصفة عامه.</p>	<p>أ- المعلومات والمفاهيم:</p>
<p>ب/١ يستخدم الطالب المهارة التامة في تصميم البناء التنظيمي الجيد للمستشفى والمؤسسات المختلفة. ب/٢ يقيم الخبرات المختلفة والمتنوعة العاملة بالمستشفى. ب/٣ ينظم الطالب النشاطات المختلفة بالمؤسسة بعضها ببعض بشكل متزامن يتحقق معه التناسق المطلوب لتحقيق أهداف لمؤسسات بكفاءة وكفاية. ب/٤ ينشئ أساليب تحقيق التنسيق بين مهام الوحدات التنظيمية رابط هذه الوحدات بعضها ببعض داخل المؤسسة.</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>
<p>ج/١. يحكم على الموارد المختلفة في المؤسسات المختلفة.</p>	<p>ج- المهارات المهنية</p>



وحدة ضمان الجودة

<p>ج/٢ يخطط بمهارة وكفاءة في عملية التخطيط والتنظيم والتوجيه وإعطاء التعليمات بقسم التغذية بالؤسسات. ج/٣ يوصى بالتنسيق اللازم للعمل حتي يتحقق الهدف من المؤسسة بسهولة ويسر. ٤. يطبق مبدأ المراقبة الجودة والتي تتضمن تسجيل وكتابة التقارير المتعلقة بالمعلومات لتسجيل وكتابة التقارير المتعلقة بالمعلومات المتصلة بالجودة فهي الأساس الذي يتم عليه اتخاذ القرارات السلمية للمؤسسة.</p>	<p>الخاصة بالمقرر :</p>														
<p>د/١. يستمع الطالب الى أهداف المؤسسة وتحديدها. د/٢ يخدم الطالب في كل وحدات التنظيم بالمؤسسة. د/٣ يتفاعل مع الخبراء والخبرات. د/٤ يبادر باتخاذ القرارات الهامة. د/٥ يعبر عن معنى الرقابة الجيدة.</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1228 901 1318">الموضوع</th> <th data-bbox="901 1228 1068 1318">بوع الأ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1318 901 1375">الموضوع</td> <td data-bbox="901 1318 1068 1375">الاسبوع</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1375 901 1459">مفهوم الادارة، وتعريفاتها تطبيق علم الادارة في المستشفيات اهمية ادارة التغذية في المستشفيات.</td> <td data-bbox="901 1375 1068 1459">الأول</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1459 901 1512">مفهوم التخطيط وتعريفاته انواع التخطيط وخصائصه</td> <td data-bbox="901 1459 1068 1512">الثاني</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1512 901 1596">مبادئ التخطيط عناصر التخطيط ومراحله للمستشفيات الخطة الجيدة ومميزاتها</td> <td data-bbox="901 1512 1068 1596">الثالث</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1596 901 1690">فوائد التخطيط الجيد في المستشفيات اعطاء مثال التخطيط لمشروع انشاء قسم التغذية بالمستشفى.</td> <td data-bbox="901 1596 1068 1690">الرابع</td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1690 901 1862">مفهوم التنظيم وتعريفاته عناصر التنظيم الجيد ومبادئه فوائد التنظيم للمستشفيات اشكاله وانواعه العوامل التي تتحكم في اختيار البناء التنظيمي للمستشفى.</td> <td data-bbox="901 1690 1068 1862">الخامس</td> </tr> </tbody> </table>	الموضوع	بوع الأ	الموضوع	الاسبوع	مفهوم الادارة، وتعريفاتها تطبيق علم الادارة في المستشفيات اهمية ادارة التغذية في المستشفيات.	الأول	مفهوم التخطيط وتعريفاته انواع التخطيط وخصائصه	الثاني	مبادئ التخطيط عناصر التخطيط ومراحله للمستشفيات الخطة الجيدة ومميزاتها	الثالث	فوائد التخطيط الجيد في المستشفيات اعطاء مثال التخطيط لمشروع انشاء قسم التغذية بالمستشفى.	الرابع	مفهوم التنظيم وتعريفاته عناصر التنظيم الجيد ومبادئه فوائد التنظيم للمستشفيات اشكاله وانواعه العوامل التي تتحكم في اختيار البناء التنظيمي للمستشفى.	الخامس	<p>٤- محتوى المقرر:</p>
الموضوع	بوع الأ														
الموضوع	الاسبوع														
مفهوم الادارة، وتعريفاتها تطبيق علم الادارة في المستشفيات اهمية ادارة التغذية في المستشفيات.	الأول														
مفهوم التخطيط وتعريفاته انواع التخطيط وخصائصه	الثاني														
مبادئ التخطيط عناصر التخطيط ومراحله للمستشفيات الخطة الجيدة ومميزاتها	الثالث														
فوائد التخطيط الجيد في المستشفيات اعطاء مثال التخطيط لمشروع انشاء قسم التغذية بالمستشفى.	الرابع														
مفهوم التنظيم وتعريفاته عناصر التنظيم الجيد ومبادئه فوائد التنظيم للمستشفيات اشكاله وانواعه العوامل التي تتحكم في اختيار البناء التنظيمي للمستشفى.	الخامس														



وحدة ضمان الجودة

المستشفيات +تقييم الطلاب	السادس	وضع الخطة التنظيمية للمؤسسات الخدمية وخاصة
السلطة الادارية انواعها (التنفيذية، الاستشارية، الوظيفية) المسؤولية، المركزية واللامركزية تفويض السلطة في المؤسسات المختلفة	السابع	ادارة التغذية فى الفنادق ودراسة أنواع الفنادق وقواعدها وصف وتقييم الفنادق
التعرف على دور أخصائى التغذية بالفنادق و التعرف على أهم مواصفات الفنادق الجيه وأيضا أهم الصفات الواجب توافرها فى العاملين بالفنادق	الثامن	التعرف على دور أخصائى التغذية بالفنادق و التعرف على أهم مواصفات الفنادق الجيه وأيضا أهم الصفات الواجب توافرها فى العاملين بالفنادق
التعرف على الشروط التى يجب مراعاتها عند اعداد قوائم الطعام - الشروط الواجب افرها فى العاملين فى مجال التغذية	التاسع	التعرف على الشروط التى يجب مراعاتها عند اعداد قوائم الطعام - الشروط الواجب افرها فى العاملين فى مجال التغذية
طرق استخراج الشهادات الصحيه وأهم الاختبارات التى تتم	العاشر	طرق استخراج الشهادات الصحيه وأهم الاختبارات التى تتم
	الحادى عشر	

المحاضرات النظرية المناقشة وطرح الأسئلة البحث عبر الانترنت	٥- أساليب التعليم والتعلم
المحاضرة المناقشة وطرح الأسئلة	٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة
	٧- تقويم الطلاب :
١- اختبارات أعمال السنة لقياس: التحصيل الدراسي للطلاب. ٢- الاختبارات التحريرية لقياس: القدرات المعرفيه والذهنيه لدى الطلاب.	أ- الأساليب المستخدمة



وحدة ضمان الجودة

الأسبوع السادس الأسبوع الثاني عشر الأسبوع الرابع عشر	١. التوقيت
نهاية الفصل الدراسي ٨٠% الامتحان الشفوي ٢٠% الاجمالي ١٠٠%	ج- توزيع الدرجات
٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
أ.د/ ألفت خاطر. ادارة التغذية في المؤسسات د/ عبير نزيه د/ مي خفاجي	أ- مذكرات
	ب- كتب ملزمة
	ج- كتب مقترحة
	د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ

أستاذ المادة : أ.د/ ألفت خاطر

د/ عبير نزيه أحمد

د/ مي خفاجي

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



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة / المنوفية

ادارة التغذية في المؤسسات	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة أساليب التقييم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التقييم
د/١ - ٤	ج/١ - ٤	ب/١ - ب/٤	أ/١ - ٤/أ	اختبار أعمال السنة
-----	-----	-----	-----	الاختبار التطبيقي
د/١ - ٥	ج/١ - ٤	ب/١ - ب/٤	أ/١ - ٤/أ	الاختبار التحريري

رئيس مجلس

أستاذ المقرر أ.د/ ألفت خاطر  
د/ عبير نزيه أحمد  
القسم العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين  
د/ مي خفاجي

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١ أ)

جامعة / المنوفية

ادارة التغذية المؤسسة	مسمى المقرر
	كود المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من البرنامج التعليمي

مقررات الدراسية	أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
مفهوم الادارة، وتعريفاتها تطبيق علم الادارة في المستشفيات اهمية ادارة التغذية في المستشفيات.	الأول	أ/١	ب/١	ج/١	د/١
مفهوم التخطيط وتعريفاته انواع التخطيط وخصائصه	الثاني	أ/١	ب/١	ج/١	----
مبادئ التخطيط عناصر التخطيط ومراحله للمستشفيات الخطة الجيدة ومميزاتها	الثالث	أ/١	ب/١	ج/١	د/١ - د/٢



وحدة ضمان الجودة

٤/د، ٢/د	٣/ج	٢/ب	١/أ	الرابع	فوائد التخطيط الجيد في المستشفيات اعطاء مثال التخطيط لمشروع انشاء قسم التغذية بالمستشفى.
٥/د - ٤/د	٢/ج	٢/ب	٣/أ - ٢/أ	الخامس	مفهوم التنظيم وتعريفاته عناصر التنظيم الجيد ومبادئه فوائد التنظيم للمستشفيات اشكاله وانواعه العوامل التي تتحكم في اختيار البناء التنظيمي للمستشفى.
٥/د - ١/د	٤/ج - ٢/ج	٤/ب - ٢/ب	٣/أ - ٢/أ	السادس	وضع الخطة التنظيمية للمؤسسات الخدمية وخاصة المستشفيات + تقييم الطلاب
٥/د - ١/د	٣/ج	٤/ب - ٣/ب	٣/أ - ٢/أ	السابع	السلطة الادارية انواعها (التنفيذية، الاستشارية، الوظيفية) المسؤولية، المركزية



وحدة ضمان الجودة

					واللامركزية تفويض السلطة في المؤسسات المختلفة
-----	٤/ج	٢/ب	٣/أ - ١/أ	الثامن	ادارة التغذية في الفنادق و دراسة أنواع الفنادق وقواعده وصف وتقييم الفنادق
-----	-----	٢/ب	٤/أ - ٣/أ	التاسع	التعرف على دور أخصائي التغذية بالفنادق و التعرف على أهم مواصفات الفنادق الجيه وأيضا أهم الصفات الواجب توافرها في العاملين بالفنادق
-----	-----	٣/ب	٤/أ	العاشر	التعرف على الشروط التي يجب مرعاتها عند اعداد قوائم الطعام - الشروط الواجب وافرها في العاملين في مجال التغذية
-----	٢/ج	٤/ب	٤/أ	الحادي عشر	طرق استخراج الشهادات الصحيه وأهم الاختبارات التي تتم

كلية الإقتصاد المنزلي  
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

رئيس مجلس القسم العلمي :

أستاذ المقرر أ.د/ ألفت خاطر  
د/ عبير نزيه أحمد  
د/ مي خفاجي  
أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة / المنوفية

ادارة	مسمى
التغذية	المقرر
المؤ	
	كود
	المقرر

كلية / الاقتصاد المنزلي  
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة أساليب التعلم

أساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
المحاضرات النظرية	أ/١ - أ/٤	ب/١ - ب/٣	ج/١ - ج/٣	د/١ - د/٤
المحاضرات التطبيقية	-----	----	-----	-----
المناقشة وطرح الأسئلة	أ/١ - أ/٤	ب/١ - ب/٤	ج/١ - ج/٤	د/١ - د/٥

أستاذ المقرر أ.د/ ألفت خاطر

د/ عبير نزيه أحمد

العلمي : أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

د/ مي خفاجي

رئيس مجلس القسم