

This file has been cleaned of potential threats.

To view the reconstructed contents, please SCROLL DOWN to next page.

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: جامعة المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم: التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠٢٠-٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الفرقة الثانية/فصل دراسي ثاني	اسم المقرر : إدارة التغذية في المؤسسات	الرمز الكودي : N225
عدد الوحدات الدراسية : نظري ٢ عملي ٢		التخصص : التغذية وعلوم الاطعمة

--	--

<p>٢-٢١ أهداف المقرر :</p> <p>▪ ١-٢١ يدير الموارد المتاحة من أساليب الرعاية الغذائية المختلفة والهيكل التنظيمي والإداري لأقسام التغذية و الأنظمة والقوانين المنظمة لإدارة التغذية في المؤسسات لتلبية احتياجات الافراد والاسر المرتبطة بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>٢-١ يستخدم التفكير العلمي المتطور المرتبط بسلامة الغذاء والنقاط الحرجة بأقسام التغذية بالمؤسسات وإدارة التغذية في المؤسسات لمواجهة مشكلات التخصص المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي والاقليمي</p>	
---	--



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٣-١ يقدم خدمات مرتبطة بآدارة التغذية فى المؤسسات للمجتمع والمستهلكين فى مجالات التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>٥-١ يستخدم الادوات والخامات المرتبط بآدارة التغذية فى المؤسسات وفقا للتكنولوجيا الحديثة فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>١١-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات</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>	
--	--

٣- المستهدف من تدريس المقرر:	
<p>١. يصف مكونات قسم خدمات الغذاء والتغذية فى المؤسسات</p> <p>٢. يشرح اسس استخدام الهاسب فى اقسام التغذية فى المؤسسات</p> <p>٣. يلخص العمليات الاساسية فى اقسام التغذية فى المؤسسات</p> <p>٤. يوضح معايير الجودة فى اقسام التغذية فى المؤسسات</p> <p>٥. بلخص اهم طرق طهى واعداد وتوصيل الاطعمة والوجبات فى المؤسسات</p>	<p>٣.١ المعلومات والمفاهيم: (م ف)</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>٦. ٢-٢-٢ يوضح المصطلحات التكنولوجية المرتبطة بتخطيط القوائم الغذائية واختيار المنتجات الغذائية المناسبة وبادارة التغذية فى المؤسسات بتخصص التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>٧. ٢-٦-٢ يحدد اسس ادارة الموارد المتاحة المرتبط باعداد وانتاج الأطعمة والوجبات</p> <p>٨. وأهم طرق الطهي المستخدمة في الانتاج بادارة التغذية فى المؤسسات لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع</p> <p>٩. ٢-١٩ يلخص مبادئ ونظريات الادارة وتطبيقاتها فى مجال خدمت المرتبط بادارة التغذية فى المؤسسات والاغذية ٣</p>	
<p>١. يخطط عمليات شراء واختيار واستلام وتداول الاطعمة داخل المستشفيات</p> <p>٢. يحلل خدمات الغذاء والتغذية داخل المستشفيات</p> <p>٣. يخطط تصميم نموذجى لاقسام الغذاء والتغذية ووجباتها واجهزتها وخدماتها فى المستشفيات</p> <p>٤. ٢-٢-١-١ يدمج العمليات المتعلقة بالتفكير والاتصال المرتبط بالتوزيع وخدمات الغذاء بادارة التغذية فى المؤسسات بمحيط العمل والمجتمع</p> <p>٥. ٢.٢-٢-١ يدمج العمليات المتعلقة بالقيادة المرتبط بالتوزيع وخدمات الغذاء</p> <p>٦. بادارة التغذية فى المؤسسات بمحيط العمل والمجتمع</p> <p>٧. ٢-٢-٩-١ يستنتج تأثير العوامل المختلفة المرتبط بادارة التغذية فى</p>	<p>٣.٢ المهارات الذهنية : (م ذ)</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

المؤسسات على اختيار وتناول الطعام ٨. ٢-٢-٩-٢ يستنتج تأثير العوامل المختلفة المرتبط بإدارة التغذية في المؤسسات على الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات	
--	--

١. يطبق معايير الجودة الخاصة في جميع عمليات التغذية في المؤسسات ٢. يطبق الطرق السليمة في انتاج واختيار واعداد وتوصيل الوجبات بالمؤسسات ٣. ينظم القوائم الغذائية المستخدمة في المؤسسات خاصة المستشفيات ٤. ١-١-٣ يمارس المواطنة السليمة من خلال ادارة التغذية في المؤسسات ٥. ٢-٣-٥- يحقق العوامل المرتبطة بإدارة التغذية في المؤسسات التي تسهم في خلق بيئة عمل امنة في مجال العمل ٦. ٢-٣-١٤- يضبط الظروف الملائمة لتنشيط نشاط او قتل الكائنات الدقيقة المسببة للامراض ولتلف الاغذية اثناء استخدام طرق الطهي ٧. ٢-٣-١٥- يطبق مبادئ علوم الاغذية في مراقبة وضمان جودة المنتجات الغذائية بالمؤسسات	٣.٣ المهارات المهنية (م ه) الخاصة بالمقرر :
---	---

٣٢-٤-١ يساهم في تحفيز وقيادة العاملين في ادارة التغذية في المؤسسات	٣.٤ المهارات العامة : (م ع)
--	--------------------------------



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٢-٤-٤-١ يعمل مع الافراد على اختلاف ثقافتهم	
--	--

٤- محتوى المقرر:	
٤.١ المحتوي النظري	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أساليب الرعاية الغذائية المختلفة</li> <li>▪ الهيكل التنظيمي والإداري لأقسام التغذية</li> <li>▪ نبذة عن الأنظمة والقوانين المنظمة للعمل والمستندات التي يتم التعامل معها داخل اقسام التغذية</li> <li>▪ العوامل الداخلية والخارجية المؤثرة في عمل اقسام التغذية في المؤسسات (نوع المؤسسة - سياسة واهداف المؤسسة - الميزانية - الموظفين ... الخ)</li> <li>▪ العلاقة بين قسم التغذية والاقسام الأخرى داخل المؤسسة</li> <li>• تصنيف خدمات الغذاء</li> </ul>	<p>الاسبوع الأول</p> <p>نظرة عامة على إدارة التغذية بالمؤسسات</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التلوث الميكروبي داخل المطبخ</li> <li>▪ الأغذية السريعة التلوث</li> </ul>	<p>الاسبوع الثاني</p> <p>الاسبوع الثالث</p>
--	---



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ التسمم الغذائي</li> <li>▪ اهم الملوثات الميكروبية الممرضة</li> <li>▪ الملوثات الكيميائية</li> <li>▪ الموظفين المرضى</li> <li>▪ الترمومترات المختلفة وأجهزة قياس درجة الحرارة</li> <li>▪ نظام الهاسب وتطبيقاته</li> <li>▪ التداول الامن للأغذية داخل المطبخ</li> <li>▪ سلامة البيئة وطرق التنظيف الامنة وكيفية التخلص الامن من الفضلات وبقايا الطعام</li> <li>• كيفية القضاء ومنع الحشرات والقوارض من دخول المطبخ</li> </ul>	<p>سلامة الغذاء والنقاط الحرجة بأقسام التغذية بالمؤسسات</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ اشتراطات تخطيط القوائم</li> <li>▪ أنواع وتوصيف القوائم الغذائية</li> <li>▪ عمليات تخطيط القوائم للأصحاء والمرضى داخل المؤسسات</li> <li>▪ اشكال القوائم الغذائية</li> <li>▪ استراتيجيات وطرق تسعير القوائم</li> <li>• تقييم القوائم الغذائية بالمؤسسات والمستشفيات</li> </ul>	<p>الاسبوع الرابع تخطيط القوائم الغذائية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ اشتراطات ومعايير اختيار وخصائص المنتجات الغذائية المختلفة</li> <li>- اللحوم ومنتجاتها</li> <li>- الأطعمة البحرية</li> <li>- الطيور الداجنة</li> </ul>	<p>الاسبوع الخامس الاسبوع السادس اختيار المنتجات الغذائية المناسبة</p>



### وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<ul style="list-style-type: none"> <li>- البيض ومنتجاته</li> <li>- الالبان ومنتجاتها</li> <li>- الفاكهة والخضراوات</li> <li>- الدهون والزيوت</li> <li>- الحبوب والبقول ومنتجاتهما</li> <li>- الأطعمة والمشروبات الأخرى</li> <li>• الأدوات والأجهزة المستخدمة</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ القوانين واللوائح المنظمة لعمليات الشراء</li> <li>▪ العوامل المؤثرة في قرارات الشراء</li> <li>▪ التحكم في وإدارة ميزانية الشراء</li> <li>▪ الية وقوانين اختيار الموردين</li> <li>▪ طرق الشراء المختلفة</li> <li>• تقييم المنتجات الغذائية التي يتم شراؤها</li> </ul>	<p>الاسبوع السابع عمليات شراء المواد الغذائية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ عمليات الاستلام والنقل للأغذية المختلفة (اللحوم ومنتجاتها - الأطعمة البحرية- الطيور الداجنة - البيض ومنتجاته - الالبان ومنتجاتها - الفاكهة والخضراوات - الدهون والزيوت - الحبوب والبقول ومنتجاتهما - الأطعمة والمشروبات الأخرى)</li> <li>▪ الأدوات والأجهزة والمستندات المستخدمة في عمليات الاستلام والنقل</li> <li>▪ عمليات التخزين للأغذية المختلفة (اللحوم ومنتجاتها - الأطعمة البحرية- الطيور الداجنة - البيض ومنتجاته - الالبان ومنتجاتها - الفاكهة</li> </ul>	<p>الاسبوع الثامن والتاسع الاستلام والتخزين ومراقبة المخزون</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>والخضراوات - الدهون والزيوت - الحبوب والبقول ومنتجاتهما - الأطعمة والمشروبات الأخرى)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• عمليات جرد ومراقبة المخزون (FIFO)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أنظمة انتاج الأطعمة</li> <li>▪ حساب الكميات المطلوبة (الإنتاج المتوقع)</li> <li>▪ جداول ومواعيد انتاج الأطعمة والوجبات المختلفة</li> <li>▪ التحكم في احجام الأطعمة المنتجة</li> <li>▪ الوصفات الغذائية القياسية</li> <li>• حساب المكونات المستخدمة</li> </ul>	<p>الاسبوع العاشر اعداد وانتاج الأطعمة والوجبات</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ اللحوم والطيور والأطعمة البحرية</li> <li>▪ البيض ومنتجاته</li> <li>▪ الجبن والالبان</li> <li>▪ الخضروات والفاكهة والسلطات</li> <li>▪ النشويات والخبز</li> <li>▪ الحساء والمرق</li> <li>▪ الحلويات</li> <li>• الأطعمة الأخرى والمشروبات</li> </ul>	<p>الاسبوع الحادي عشر أهم طرق الطهي المستخدمة في الانتاج:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ عمليات وأنظمة توزيع الوجبات</li> <li>• اشباع رغبات العملاء</li> </ul>	<p>الاسبوع الثاني عشر</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

	التوزيع وخدمات الغذاء
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تخطيط وتصميم الموقع</li> <li>▪ اختيار الأجهزة والأدوات</li> <li>▪ صيانة الأجهزة والأدوات</li> <li>• منطقة الاكل والاشتراطات الواجب توافرها فيها</li> </ul>	الاسبوع الثالث عشر تصميم القسم واختيار الأجهزة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• المراجعة النهائية ووضع مخطط الاختبار النهائي</li> </ul>	الاسبوع الرابع عشر
<p>يتم تقسيم الطلاب في مجموعات طوال الفصل الدراسي ويتم تحديد قائد لكل مجموعه ويكون هو المسئول عن التواصل وتنسيق اعمال الفريق ويتم تقييم الطلاب من خلال بطاقات ملاحظة واستبيانات ويرفق منها نموذج في ملف المقرر - سوف يتم هذا الجزء في معامل الكلية ويمكن ان يتم تدريس أجزاء من المقرر في بعض المؤسسات المعنية.</p>	٤.٢ المحتوي العملي
<p>تدريب الطلاب علي اهم النماذج والمستندات المستخدمة في إدارة التغذية بالمؤسسات تكليف كل مجموعة باقتراح هيكل تنظيمي لأقسام التغذية بالمؤسسات الاطلاع علي الأنظمة والقوانين والاخلاقيات المنظمة للعمل داخل اقسام التغذية</p>	الاسبوع الأول



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>مجموعات الطلاب سوف يدرسون نماذج عملية من خلال عروض الفيديو او الدروس العملية لأطعمة ملوثة ميكروبيا داخل المطبخ واطعمة ملوثة تلوثا كيميائيا وسوف يدرسون كيفية الكشف عن هذا التلوث تدريب الطلاب علي استخدام أجهزة قياس الحرارة (الترموترات) كل مجموعه سوف تقوم باقتراح نظام هاسب لاحد المؤسسات كل مجموعة سوف تقترح نظام للتخلص من الفضلات بطريقة امنة تضمن سلامة البيئة كل مجموعة سوف تقترح نظام للقضاء ومنع الحشرات والقوارض من دخول المطبخ</p>	<p>الاسبوع الثاني الاسبوع الثالث</p>
<p>سوف يتدرب الطلاب علي أنواع القوائم الغذائية المختلفة من اقسام التغذية بالمستشفيات (سوف يتم احضار نماذج للقوائم من المستشفى الجامعي - ومن الممكن دعوة احد اخصائين التغذية لألقاء الضوء عليها) سوف تقوم كل مجموعة بتحليل تلك القوائم واقتراح عمليات تطوير وتحسين لها</p>	<p>الاسبوع الرابع</p>
<p>تدريب الطلاب علي اشتراطات ومعايير اختيار وخصائص المنتجات الغذائية المختلفة (اللحوم ومنتجاتها - الأطعمة البحرية - الطيور الداجنة - البيض ومنتجاته - الالبان ومنتجاتها - الفاكهة والخضراوات - الدهون والزيوت - الحبوب والبقول ومنتجاتها - الأطعمة والمشروبات الأخرى) تدريب الطلاب علي بعض الأدوات والأجهزة المستخدمة</p>	<p>الاسبوع الخامس الاسبوع السادس</p>
<p>تدريب الطلاب علي نماذج وقوانين عمليات شراء المواد الغذائية</p>	<p>الاسبوع السابع</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>تدريب الطلاب علي طرق تقييم المنتجات الغذائية التي يتم شراؤها</p>	
<p>تدريب الطلاب علي الممارسات النموذجية في عمليات الاستلام والتخزين وكيفية مراقبة المخزون تدريب الطلاب على معايرة واستخدام الأجهزة والأدوات المخصصة في عمليات الاستلام والتخزين</p>	<p>الاسبوع الثامن والتاسع</p>
<p>إعطاء الطلاب مثال تطبيقي (يتم عرضه ومناقشته في الأسبوع الحادي عشر) يهدف الي تدريبهم علي:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ حساب الكميات المطلوبة (الإنتاج المتوقع)</li> <li>▪ وضع جداول ومواعيد انتاج الأطعمة والوجبات المختلفة</li> <li>▪ التحكم في احجام الأطعمة المنتجة</li> <li>▪ تحديد اهم الوصفات الغذائية القياسية</li> <li>• حساب المكونات والمواد الخام المستخدمة في انتاج الأطعمة والوجبات</li> </ul>	<p>الاسبوع العاشر والحادي عشر</p>
<p>تدريب الطلاب على بعض طرق الطهي المستخدمة في انتاج:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ اللحوم والطيور والأطعمة البحرية</li> <li>▪ الخضروات والسلطات</li> <li>▪ الحساء والمرق</li> <li>• الأطعمة الأخرى والمشروبات</li> </ul> <p>تدريب الطلاب على عمليات وأنظمة توزيع الوجبات</p>	<p>الاسبوع الثاني عشر</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>تكليف مجموعات الطلاب بتقديم مقترح متكامل يشتمل علي بـ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ تخطيط وتصميم موقع قسم التغذية بالمؤسسات</li> <li>▪ وضع قائمة بقوائم الأطعمة المطلوب تنفيذها</li> <li>▪ كيفية واختيار الأجهزة والأدوات المطلوبة</li> <li>▪ وسائل صيانة الأجهزة والأدوات</li> <li>▪ نظام سلامة الأغذية (الهاسب)</li> <li>• تصميم منطقة الاكل والاشتراطات الواجب توافرها فيها</li> </ul>	<p>الاسبوع الثالث عشر</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• مناقشة المقترح المتكامل المقدم من مجموعات الطلاب</li> </ul>	<p>الاسبوع الرابع عشر</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• العصف الذهني-التعلم النشط -التعلم الذاتي-التعلم عن بعد</li> <li>• الزيارات الميدانية</li> <li>• المناقشة الجماعية</li> <li>• الندوة</li> <li>• التعلم التعاوني</li> <li>• التعلم بالاكتشاف الموجه</li> <li>• الدروس المعملية</li> <li>• المحاضرات النظرية</li> <li>• التعلم الذاتي</li> </ul>	<p>٥ - أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>الحقائب التعليمية - استراتيجيات التدريس الايجابي الفعال - استراتيجيات التدريس العلاجي-استراتيجيات التدريس المباشر</p>	<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم</p>



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

	للطلاب ذوى القدرات المحدودة
--	-----------------------------

٧- تقويم الطلاب :			
ج- توزيع الدرجات	ب- التوقيت	أ- الأساليب المستخدمة	
لا تدخل ضمن الدرجة ولكن لتحديد النسبة المطلوبة لدخول الاختبار النهائي	كل أسبوع	الحضور والغياب	اعمال سنة ٢٠ درجة
١٠ درجة	الأسبوع الأول	الواجبات	
	الأسبوع الرابع	المقاييس (بطاقات ملاحظة + المقياس المتدرج + استبيانات)	
	الأسبوع الثاني (حتي نهاية الفصل الدراسي)	دراسة الحالة	
	الأسبوع العاشر	تقييم العروض التقديمية	
	الأسبوع الحادي عشر	التقارير البحثية	
١٠ درجة	الأسبوع السابع	الاختبار النصف فصلي	
٢٠ درجة	الأسبوع الرابع عشر	الاختبارات العملية	تطبيقى ٢٠ درجة
٦٠ درجة	الأسبوع الخامس عشر	الاختبارات النهائي	تحريرى ٦٠ درجة



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
٢٠١٩	أ- مذكرات
المذكرات التي يحددها مدرس المقرر والتي تغطي المحتوى التعليمي المذكور سابقا	
<p><b>B.B. West, Woodland and G.S. Sugart (latest Edition): Food Service in health Institutions. John Wiley, New York.2017</b></p> <p><b>Wallace L. Rande (Latest Edition): Introduction to Professional Food Service. John Wiley and Sons, USA.2016</b></p> <p><b>Amrik Singh Sudan (Latest Edition): Food Service Operations. Anmol Publications PVT. Ltd, New Delhi, India.2016</b></p>	<p>ب- كتب ملزمة</p>
<p><b>Mohit Aggarwal (Latest Edition): Food Service Management. Shilpa Goyal for Alfa Publications, New Delhi, India.2016</b></p>	<p>ج- كتب مقترحة</p>
<p><b>Journal of Academy of Nutrition and Dietetics</b></p> <p><b>Academy of Nutrition and Dietetics website</b></p> <p><b>(<a href="http://www.eatright.org/">http://www.eatright.org/</a>)</b></p> <p><b>Food &amp; Nutrition Magazine website</b></p> <p><b>(<a href="http://www.foodandnutrition.org/">http://www.foodandnutrition.org/</a>)</b></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

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

منسق المقرر : ا.د محمد صالح محمد إسماعيل

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



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١١)

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الاطعمة

إدارة التغذية في المؤسسات	مسمى المقرر
<b>N 225</b>	كود المقرر

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من المقرر الدراسي

المحتويات للمقرر		أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
نظري عملي	نظرة عامة على إدارة التغذية بالمؤسسات تدريب الطلاب علي اهم النماذج والمستندات المستخدمة في إدارة التغذية بالمؤسسات - تكليف كل مجموعة باقتراح هيكل تنظيمي لأقسام التغذية بالمؤسسات - الاطلاع علي الأنظمة والقوانين والاخلاقيات المنظمة للعمل داخل اقسام التغذية	الأول	٣.١.١	٣.٢.٣	٣.٣.١	٣.٤.١
			٣.١.٣		٣.٣.٤	٣.٤.٢
			٣.١.٦		٣.٣.٥	٣.٤.٦
			٣.١.٧			٣.٤.٨
نظري عملي	سلامة الغذاء والنقاط الحرجة بأقسام التغذية بالمؤسسات مجموعات الطلاب سوف يدرسون نماذج عملية من خلال عروض الفيديو او الدروس العملية لأطعمة ملوثة داخل المطبخ وسوف يدرسون كيفية الكشف عن هذا التلوث - تدريب الطلاب علي استخدام أجهزة قياس الحرارة (الترمومترات) - كل	الثاني والثالث	٣.١.٢	٣.٢.١	٣.٣.١	٣.٤.١
			٣.١.٣	٣.٢.٢	٣.٣.٤	٣.٤.٣
			٣.١.٤	٣.٢.٦	٣.٣.٥	٣.٤.٦
			٣.١.٥ ٣.١.٧			٣.٤.٨



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

المحتويات للمقرر					
مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	
					مجموعه سوف تقوم باقتراح نظام هاسب ل احد المؤسسات - كل مجموعة سوف تقترح نظام للتخلص من الفضلات بطريقة امنة تضمن سلامة البيئة - كل مجموعة سوف تقترح نظام للقضاء ومنع الحشرات والقوارض من دخول المطبخ
٣.٤.١	٣.٣.١	٣.٢.٢	٣.١.٢	الرابع	نظري تخطيط القوائم الغذائي
٣.٤.٣	٣.٣.٢	٣.٢.٥	٣.١.٦		عمل ي سوف يتدرب الطلاب علي أنواع القوائم الغذائية المختلفة من اقسام التغذية بالمستشفيات (سوف يتم احضار نماذج للقوائم من المستشفى الجامعي - ومن الممكن دعوة احد اخصائيين التغذية لألقاء الضوء عليها) - سوف تقوم كل مجموعة بتحليل تلك القوائم واقتراح عمليات تطوير وتحسين لها
٣.٤.٤	٣.٣.٤	٣.٢.٧	٣.١.٧		
٣.٤.٦	٣.٣.٦	٣.٢.٨	٣.١.٩		
٣.٤.٨	٣.٣.٧				
٣.٤.١	٣.٣.١	٣.٢.٢	٣.١.٢	الخامس	نظري اختيار المنتجات الغذائية المناسبة
٣.٤.٢	٣.٣.٢	٣.٢.٥	٣.١.٣	والسادس	عمل ي تدريب الطلاب علي اشتراطات ومعايير اختيار وخصائص المنتجات الغذائية المختلفة (اللحوم ومنتجاتها - الأطعمة البحرية - الطيور الداجنة - البيض ومنتجاته - الالبان ومنتجاتها - الفاكهة والخضراوات - الدهون والزيوت - الحبوب والبقول ومنتجاتهما - الأطعمة والمشروبات الأخرى) - تدريب الطلاب علي بعض الأدوات والأجهزة
٣.٤.٣	٣.٣.٤	٣.٢.٦	٣.١.٤		
٣.٤.٦	٣.٣.٥	٣.٢.٨	٣.١.٥		
٣.٤.٧			٣.١.٧		
٣.٤.٨					



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

المحتويات للمقرر				
المهارات عامة	المهارات مهنية	المهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة
٣.٤.١	٣.٣.٢	٣.٢.٢	٣.١.٢	السابع
٣.٤.٢	٣.٣.٤	٣.٢.٥	٣.١.٣	
٣.٤.٦	٣.٣.٥	٣.٢.٦	٣.١.٦	
٣.٤.٧			٣.١.٧	
٣.٤.٨				
٣.٤.١	٣.٣.١	٣.٢.٢	٣.١.١	الثامن
٣.٤.٢	٣.٣.٢	٣.٢.٤	٣.١.٢	والثاسع
٣.٤.٣	٣.٣.٣	٣.٢.٥	٣.١.٣	
٣.٤.٥	٣.٣.٤	٣.٢.٦	٣.١.٥	
٣.٤.٦	٣.٣.٥	٣.٢.٨	٣.١.٧	
٣.٤.٧		٣.٢.٩	٣.١.٨	
٣.٤.٨				
٣.٤.١	٣.٣.١	٣.٢.٢	٣.١.١	العاشر
٣.٤.٣	٣.٣.٢	٣.٢.٤	٣.١.٢	والحادي
٣.٤.٤	٣.٣.٣	٣.٢.٥	٣.١.٣	عشر
٣.٤.٦	٣.٣.٤	٣.٢.٧	٣.١.٤	
٣.٤.٧	٣.٣.٥	٣.٢.٨	٣.١.٥	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

المحتويات للمقرر		أسبوع الدراسة	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
	المختلفة - التحكم في احجام الأطعمة المنتجة - تحديد اهم الوصفات الغذائية القياسية - حساب المكونات والمواد الخام المستخدمة في انتاج الأطعمة والوجبات		٣.١.٦ ٣.١.٧ ٣.١.٨ ٣.١.٩	٣.٢.٩	٣.٣.٦ ٣.٣.٧	٣.٤.٨
نظري	التوزيع وخدمات الغذاء	الثاني	٣.١.٢	٣.٢.٢	٣.٣.١	٣.٤.١
عملي	تدريب الطلاب على بعض طرق الطهي المستخدمة في انتاج: اللحوم والطيور والأطعمة البحرية - الخضروات والسلطات - الحساء والمرق - الأطعمة الأخرى والمشروبات - تدريب الطلاب على عمليات وأنظمة توزيع الوجبات	عشر	٣.١.٣ ٣.١.٤ ٣.١.٥ ٣.١.٦ ٣.١.٧ ٣.١.٨ ٣.١.٩	٣.٢.٤ ٣.٢.٥ ٣.٢.٦ ٣.٢.٨ ٣.٢.٩	٣.٣.٣ ٣.٣.٤ ٣.٣.٥ ٣.٣.٧	٣.٤.٣ ٣.٤.٤ ٣.٤.٥ ٣.٤.٦ ٣.٤.٧ ٣.٤.٨
نظري	تصميم القسم واختيار الأجهزة	الثالث	٣.١.١	٣.٢.١	٣.٣.٢	٣.٤.١
عملي	تكليف مجموعات الطلاب بتقديم مقترح متكامل يشتمل علي ب: تخطيط وتصميم موقع قسم التغذية بالمؤسسات - وضع قائمة بقوائم الأطعمة المطلوب تنفيذها - كيفية واختيار الأجهزة والأدوات المطلوبة - وسائل صيانة الأجهزة والأدوات - نظام	عشر	٣.١.٢ ٣.١.٣ ٣.١.٤ ٣.١.٦ ٣.١.٧	٣.٢.٣ ٣.٢.٤ ٣.٢.٧ ٣.٢.٨ ٣.٢.٩	٣.٣.٣ ٣.٣.٤ ٣.٣.٥ ٣.٣.٦	٣.٤.٥ ٣.٤.٦ ٣.٤.٧ ٣.٤.٨



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

المحتويات للمقرر		أسبوع	المعارف	مهارات	مهارات	مهارات
		الدراسة	الرئيسية	ذهنية	مهنية	عامة
	سلامة الأغذية (الهاسب) - تصميم منطقة الاكل والاشتراطات الواجب توافرها فيها		٣.١.٨ ٣.١.٩			
نظري	مراجعة نهائية	الرابع				
عملي	الاختبار العملي	عشر				
ي						

منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ محمد صالح اسماعيل

د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

أ.



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (أ١١)

جامعة: المنوفية

كلية: الإقتصاد المنزلي

قسم : تغذية وعلوم الأطعمة

إدارة التغذية في المؤسسات	مسمى المقرر
<b>N 225</b>	كود المقرر

(ب) مصفوفة أساليب التعلم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التعلم
٣.٤.٦	٣.٣.١	٣.٢.١	٣.١.١	العصف الذهني
٣.٤.٨	٣.٣.٧	٣.٢.٢	٣.١.٣	
		٣.٢.٣	٣.١.٥	
		٣.٢.٤	٣.١.٦	
			٣.١.٧	
٣.٤.١	٣.٣.١	٣.٢.١	٣.١.١	الزيارات الميدانية
٣.٤.٣	٣.٣.٢	٣.٢.٢	٣.١.٣	
٣.٤.٤	٣.٣.٣	٣.٢.٣	٣.١.٤	
٣.٤.٥	٣.٣.٤	٣.٢.٤	٣.١.٦	
٣.٤.٦	٣.٣.٥	٣.٢.٧	٣.١.٨	
٣.٤.٧		٣.٢.٨		
٣.٤.٨		٣.٢.٩		
٣.٤.١	٣.٣.١	٣.٢.١	٣.١.٣	المناقشة الجماعية



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

أساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
	٣.١.٤	٣.٢.٣	٣.٣.٦	٣.٤.٦
	٣.١.٥	٣.٢.٤	٣.٣.٧	٣.٤.٨
	٣.١.٩	٣.٢.٨		
الندوة	٣.١.٤	٣.٢.١	٣.٣.٤	٣.٤.٣
	٣.١.٥	٣.٢.٦	٣.٣.٥	٣.٤.٨
	٣.١.٧			
التعلم التعاوني	٣.١.٦	٣.٢.١	٣.٣.٦	٣.٤.٤
		٣.٢.٣		٣.٤.٥
		٣.٢.٤		٣.٤.٧
		٣.٢.٧		
التعلم بالاكتشاف الموجه	٣.١.١	٣.٢.١	٣.٣.١	٣.٤.١
	٣.١.٣	٣.٢.٣	٣.٣.٤	٣.٤.٣
	٣.١.٤	٣.٢.٤	٣.٣.٥	٣.٤.٦
	٣.١.٥	٣.٢.٨		٣.٤.٨
	٣.١.٨	٣.٢.٩		
الدروس المعملية	٣.١.١	٣.٢.١	٣.٣.١	٣.٤.٢
	٣.١.٢	٣.٢.٢	٣.٣.٢	٣.٤.٣
	٣.١.٣	٣.٢.٣	٣.٣.٣	٣.٤.٤



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

أساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
	٣.١.٤	٣.٢.٤	٣.٣.٤	٣.٤.٥
	٣.١.٥	٣.٢.٥	٣.٣.٥	٣.٤.٦
	٣.١.٦	٣.٢.٦	٣.٣.٦	٣.٤.٧
	٣.١.٧	٣.٢.٧	٣.٣.٧	٣.٤.٨
	٣.١.٨	٣.٢.٨		
	٣.١.٩	٣.٢.٩		
المحاضرات النظرية	٣.١.١	٣.٢.١	٣.٣.١	٣.٤.١
	٣.١.٢	٣.٢.٢	٣.٣.٢	٣.٤.٢
	٣.١.٣	٣.٢.٣	٣.٣.٣	٣.٤.٣
	٣.١.٤	٣.٢.٤	٣.٣.٤	٣.٤.٤
	٣.١.٥	٣.٢.٥	٣.٣.٥	٣.٤.٥
	٣.١.٦	٣.٢.٦	٣.٣.٦	٣.٤.٦
	٣.١.٧	٣.٢.٧	٣.٣.٧	٣.٤.٧
	٣.١.٨	٣.٢.٨		٣.٤.٨
	٣.١.٩	٣.٢.٩		
التعلم الذاتي	٣.١.١	٣.٢.١	٣.٣.١	٣.٤.١
	٣.١.٣	٣.٢.٣	٣.٣.٤	٣.٤.٣
	٣.١.٤	٣.٢.٤	٣.٣.٦	٣.٤.٨

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

أساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
	٣.١.٥	٣.٢.٧	٣.٣.٧	
	٣.١.٨	٣.٢.٨		
	٣.١.٩	٣.٢.٩		

منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ محمد صالح اسماعيل

يوسف عبد العزيز الحسانين

أ.د /



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١١)

جامعة: المنوفية

كلية: الإقتصاد المنزلي

قسم : تغذية وعلوم الاطعمة

إدارة التغذية في المؤسسات	مسمى المقرر
<b>N 225</b>	كود المقرر

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسة	أساليب التقييم
٣.٤.٤ ٣.٤.٧				الحضور والغياب
		٣.٢.٣ ٣.٢.٤ ٣.٢.٩	٣.١.٤	الواجبات
٣.٤.٤ ٣.٤.٥ ٣.٤.٧ ٣.٤.٨	٣.٣.٢ ٣.٣.٣ ٣.٣.٥ ٣.٣.٦	٣.٢.١ ٣.٢.٣ ٣.٢.٤ ٣.٢.٧	٣.١.٥ ٣.١.٩	المقاييس (بطاقات ملاحظة + المقياس المتدرج + استبيانات)
٣.٤.٨	٣.٣.٢ ٣.٣.٦	٣.٢.٣ ٣.٢.٥ ٣.٢.٨	٣.١.٥ ٣.١.٧	دراسة الحالة
٣.٤.١ ٣.٤.٤		٣.٢.٣ ٣.٢.٤	٣.١.٣ ٣.١.٤	تقييم العروض التقديمية



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التقييم
٣.٤.٦			٣.١.٦	
٣.٤.٧			٣.١.٨	
٣.٤.٨				
		٣.٢.١	٣.١.١	التقارير البحثية
		٣.٢.٣	٣.١.٢	
		٣.٢.٤	٣.١.٣	
		٣.٢.٦	٣.١.٤	
		٣.٢.٧	٣.١.٦	
		٣.٢.٩	٣.١.٧	
			٣.١.٨	
			٣.١.٩	
		٣.٢.٢	٣.١.١	الاختبار النصف فصلي
		٣.٢.٣	٣.١.٢	
		٣.٢.٤	٣.١.٣	
		٣.٢.٥	٣.١.٤	
		٣.٢.٦	٣.١.٥	
		٣.٢.٧	٣.١.٦	
		٣.٢.٨	٣.١.٧	
		٣.٢.٩		



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

مهارات عامة		مهارات مهنية		مهارات ذهنية		المعارف الرئيسية		أساليب التقييم	
						٣.١.٨			
						٣.١.٩			
٣.٤.٣	٣.٣.٢	٣.٢.١	٣.١.١	الاختبارات العملية					
٣.٤.٦	٣.٣.٣	٣.٢.٢	٣.١.٢						
٣.٤.٧	٣.٣.٤	٣.٢.٣	٣.١.٣						
٣.٤.٨	٣.٣.٥	٣.٢.٤	٣.١.٤						
	٣.٣.٦	٣.٢.٥	٣.١.٥						
	٣.٣.٧	٣.٢.٦	٣.١.٧						
		٣.٢.٧	٣.١.٨						
		٣.٢.٨	٣.١.٩						
		٣.٢.٩							
		٣.٢.٢	٣.١.١	الاختبارات النهائي					
		٣.٢.٣	٣.١.٢						
		٣.٢.٤	٣.١.٣						
		٣.٢.٥	٣.١.٤						
		٣.٢.٦	٣.١.٥						
		٣.٢.٧	٣.١.٦						
		٣.٢.٨	٣.١.٧						
		٣.٢.٩							

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

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أساليب التقييم
			٣.١.٨	
			٣.١.٩	

منسق المادة

رئيس مجلس القسم العلمي

أ.د/ محمد صالح اسماعيل

يوسف عبد العزيز الحسانين

أ.د/