



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعة المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي تغذية جماعات

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : التغذية وعلوم الأطعمة (مرحلة الدراسات العليا – دبلوم تغذية
مستشفيات ومؤسسات)
القسم الذي يوفر البرنامج : قسم التغذية وعلوم الأطعمة
القسم الذي يوفر المقرر : قسم التغذية وعلوم الأطعمة
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : دبلوم تغذية مستشفيات ومؤسسات (الفصل الدراسي
الثاني)
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم : / 7 / 2008

أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : تغذية جماعات الفرقة الدراسية :- الفصل الدراسي الثاني (دبلوم تغذية مستشفيات
ومؤسسات) الرقم الكودي
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

اسم المقرر : تغذية جماعات				الرمز		الفرقة/ المستوى : ومؤسسات		دبلوم تغذية مستشفيات	
HEPHHM(22)3 الكودي				نظري		2	عملي / أو تمارين	4	الإجمالي
عدد الوحدات / (3)				2					
الساعات الدراسية:									

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر العامة General Aims	1. توضيح مفهوم تغذية الجماعات وتحديد المنشآت التي تقدمها وطبيعتها. 2. تصنيف قوائم الطعام للفئات المختلفة. 3. تحديد العناصر الغذائية الواجب توافرها في قوائم تغذية الجماعات واثار طرق الطهي المختلفة عليها. 4. توضيح العوامل الواجب تحديدها عند التخطيط لإنشاء مطبخ تغذية الجامعات 5. تطبي 6. التدريب على نظم التعاقد على الخامات وطرق اعدادها واستلامها وتخزينها. 7. مراقبة على خطوط انتاج الوجبات للمجموعات الكبيرة.
--	---

2- المخرجات التعليمية المستهدفة من تدريس المقرر: Intended Learning Outcomes	
2-أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding	1. يلم الطالب بأهمية التغذية الجماعية والمنشآت التي تقدمها. 2. يتعرف الطالب على قوائم الطعام للفئات المختلفة. 3. يلم الطالب بوسائل الوقاية من التلوث الغذائي. 4. يتعرف الطالب على الخامات الغذائية وشروط اختيارها وتخزينها.
2-ب القدرات الذهنية Intellectual skills	1. كيفية استخدام البدائل الغذائية عند تصميم وجبات الطعام المختلفة. 2. تحديد انسب وسائل الطهي المختلفة للمواد الغذائية للمحافظة على قيمتها الغذائية. 3. القدرة على تصميم قوائم الطعام للمؤسسات المختلفة والتفرقة بينها.
2-ج المهارات المهنية Professional Skills	1. ينفذ الطالب ما اكتسبه من معلومات لتصميم قوائم الطعام المختلفة . 2. اختيار وسيلة الطهي المناسبة لطهي الأطعمة المختلفة . 3. تطبيق أفضل طرق استلام وتخزين المواد الغذائية والمحافظة عليها من التلوث الميكروبي.
2-د المهارات العامة General Skills	1. القدرة على اقتراح قوائم طعام جماعية مثالية تختلف باختلاف النوع , النشاط , السن , القدرة الاقتصادية ...الخ 2. نشر طرق التخزين السليمة بين الأفراد المختلفة.

العدد الكلي للساعات	عدد الساعات		الموضوع	الأسبوع	م	محتوي المقرر Syllabus
	العملي	النظري				
4	2	2	مقدمة عامة عن المقصود بتغذية الجماعات والمنشآت التي تقدمها	الأول	1	
4	2	2	التنظيم الإداري لخدمة الأغذية والمشروبات	الثاني	2	
4	2	2	التعاقد على الخامات الغذائية وطرق الإعداد	الثالث	3	
4	2	2	القيمة الغذائية لأطعمة تغذية الجماعات	الرابع	4	
4	2	2	القيمة الغذائية لأطعمة تغذية الجماعات	الخامس	5	
4	2	2	إعداد قوائم التغذية الجماعية	السادس	6	

			للمؤسسات المختلفة		
4	2	2	امتحان تحريري	السابع	7
4	2	2	إعداد قوائم التغذية الجماعية للمؤسسات المختلفة	الثامن	8
4	2	2	مواصفات مطبخ تغذية الجماعات	التاسع	9
4	2	2	بحث ميداني	العاشر	10
4	2	2	كيفية اختيار انسب طرق الطهي للمواد الغذائية المختلفة	الحادي عشر	11
4	2	2	التلوث الغذائي أسبابه وأنواعه وطرق الوقاية منه	الثاني عشر	12
4	2	2	التلوث الغذائي أسبابه وأنواعه وطرق الوقاية منه	الثالث عشر	13
4	2	2	مناقشة البحوث	الرابع	14

- 4- أساليب التدريس والتعلم
Teaching and learning methods
4-أ.المحاضرة
4-ب التعلم التعاوني
4-ج المناقشة
4-د طرح الاسئلة
4-هـ المناظرة
4-ل البحث الذاتي
5.أ. المحاضرة

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات
المحدودة

Teaching and Learning methods for
disables

- 6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين
6.أ. الأبحاث

7- تقييم الطلاب :Students assessment

- أ- الأساليب المستخدمة Tools
الاختبارات التحريرية. لقياس القدرات المعرفية والذهنية
البحث الميداني لقياس القدرات المهارية
الاسبوع السابع
الاسبوع الرابع عشر
نهاية الفصل الدراسي 60%
الامتحان التحريري 20 %
البحث الميداني 20 %
ب- التوقيت Time schedule
ج- توزيع الدرجات

الدرجة الكلية للمادة :- 100 درجة

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

أمتياز 100-90 مقبول 69-60

جيد جدا 89-80 راسب اقل من 60 درجة

جيد 79-70

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references

أ- مذكرات Course notes

ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

1- Lillicarp,D.R. and Cousins, J.A.(1993):
Food and Beverage Services.3rd
edition.EL-BS,England.

ج- كتب مقترحة

Recommended books

2- فوزية عبد الله العوضى (1983):التغذية العامة
والعلاجية-الطبعة الثانية - دار القلم - الكويت
3 - يوسف محمد حافظ الحماقي، عبد الحميد أمين الفرا
(1992). تخزين المأكولات والمشروبات في الفنادق
والمطاعم ، مطبعة جامعة القاهرة والكتاب الجامعي.

د- دوريات علمية أو نشرات...الخ

Periodicals, web sites.. etc.

9- الامكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم

السبورة - القلم - الحاسب الالى
جهاز تليفزيون - فيديو تعليمي

-Presentation Data Show
Over Head Projector
Slid Projector
D.V.D - C.D

منسق المقرر د / محمد فكرى منصور سراج الدين

رئيس القسم:أ.د/ شريف عبد المنعم صبرى

التاريخ / / 2008