

## مقترح

# الدبلوم المهني في ادارة الغذاء و التغذية Food & Nutrition Management

أولاً: مدة الدبلوم التدريبي سنة دراسية = 8 شهور  
ثانياً: الشريحة المستدفة : الحاصلين على ثانوية عامة ناجح او راسب من الفئات التالية:

- العاملين في مؤسسات التغذية و التموين و الراغبين بالعمل فيها.
- العاملين في مراكز اللياقة البدنية و النوادي الصحية و الراغبين بالعمل فيها.
- العاملين في المستشفيات و المطاعم و الفنادق و الراغبين بالعمل فيها.
- العاملين في مراكز التغذية الخاصة بالمؤسسات التعليمية و الراغبين بالعمل فيها.
- العاملين في مصانع الاغذية و الراغبين بالعمل فيها.
- المهتمين بالصحة و التغذية و الغذاء من كافة شرائح المجتمع.

### ثالثاً : مبررات البرنامج

- 1- مع التطور المتسارع للمجتمعات نحو المدنية و التحضر ، ازدادت المشاكل المتعلقة بالغذاء و التغذية و التي تؤثر سلبا على صحة الانسان .
- 2- التزايد في اعداد و اصناف المنتجات المصنعة.
- 3- تعدد و تنوع و تطور المؤسسات المعنية بالتغذية و الغذاء من فنادق و شركات طيران و مدارس و جامعات و مطاعم و مستشفيات و مراكز صحية و رياضية .
- 4- انتشار الامراض ذات العلاقة بالغذاء و التغذية مثل الضغط و السكري و غيرها .
- 5- تزايد الاهتمام بصحة الانسان على مستوى الدول و المؤسسات الرسمية و الاهلية و الفرد نفسه لما لها من تكاليف اقتصادية و اجتماعية كبيرة .

### رابعاً: أهداف البرنامج

- 1- توفير كوادر بشرية مؤهلة من الأردنيين الراغبين بالعمل في الفنادق و المطاعم و المستشفيات و النوادي الصحية و الرياضية و غيرها .
- 2- المساهمة في تعزيز الوعي الصحي لدى المؤسسات و المواطنين من خلال توفير كوادر مثقفة و مؤهلة .
- 3- المساهمة في تجاوز الفجوة و الحاجة المتزايدة في السوق الاردني و العربي من المتخصصين في الغذاء و التغذية .
- 4- المساهمة في الحد من الفقر و البطالة بين الشباب الاردني ، خاصة من لم يحالفهم الحظ بالحصول على مقعد جامعي .
- 5- الحد من تسرب العملات الصعبة من خلال ما يتقاضاه العديد من العاملين غير الاردنيين في هذا القطاع الهام .
- 6- تفعيل مساهمة الجامعة و الكلية في خدمة المجتمع المحلي وتعزيز توجهاته.

### خامسا : الخطة الدراسية

ينقسم البرنامج إلى ثلاثة أقسام : نظري وتطبيقي و تدريب عملي ميداني

- 1- يشمل الجانب النظري (220) ساعة .
- 2- يشمل الجانب التطبيقي (80) ساعة تطبيق عملي في المطابخ والمطاعم داخل الجامعة أو خارجها اذا تعذر ذلك.
- 3- تدريب ميداني بواقع (400) ساعة في الفنادق والمطاعم و المستشفيات و اتمراكز الصحية و الرياضية و مصانع الاغذية بواقع 8 ساعات يوميا.
- 4- أ. مقررات الخطة : كما في الجدول (1)

جدول (1) مقررات الخطة الدراسية للدبلوم التدريبي في ادارة الغذاء و التغذية

الساعات		اسم المساق	رمز و رقم المساق المساق
عملي	نظري		
	20	مدخل إلى صناعة الضيافة العالمية	ف ط 101
	20	اساسيات علم الغذاء و التغذية	ف ط 105
	20	مهارات الاتصال و فن التعامل	ف ط 105
20		تقنيات الطبخ الصحي	ف ط 131
20		خدمة الأغذية والمشروبات	ف ط 121
	20	التغذية خلال دورة حياة الانسان	ت غ 101
20		حفظ وتصنيع الأغذية	ت غ 103
	20	التقنيات الحيوية في التغذية	ت غ 105
	20	تخطيط قوائم الطعام	ف ط 141
20		تصنيع الألبان	ت غ 107
	20	الأمراض ذات العلاقة بالتغذية	ت غ 109
	20	ضبط جودة الأغذية	ف ط 151
	20	تغذية الرياضيين	ت غ 111
	20	الإرشاد و التثقيف التغذوي	ت غ 115
	20	صحة الأغذية وسلامتها	ف ط 125
<b>80</b>	<b>220</b>	<b>300</b>	<b>المجموع</b>
		<b>400</b>	<b>تدريب ميداني</b>

## 5- وصف المقررات

### **ف ط 101 مدخل إلى صناعة الضيافة العالمية**

يعرف المساق الطلبة بصناعة الضيافة بتنوعها وتميزها، ويساعد في فهم آفاق الصناعة وتعقيدها، والمسائل الأساسية في الضيافة، والفرص الوظيفية المتوفرة في المطاعم والفنادق ومؤسسات الضيافة المعنية بتقديم الأطعمة والمشروبات، ومراكز الترفيه، وخطوط النقل البحري وغيرها من مؤسسات الضيافة. كما يتناول المساق اخلاقيات المهنة ضمن اطار الثقافة و الدين و العادات و التقاليد.

### **ف ط 105 اساسيات علم الغذاء و التغذية**

يتناول المساق أساسيات الغذاء ومكوناته من المصادر المختلفة وأهمية هذه العناصر الغذائية للإنسان. وإنتاج الأغذية الطازجة والمصنعة وتداولها وما يؤثر فيها . كما يتناول المفاهيم الأساسية في التغذية، ومقدمة في العناصر الغذائية، واستقلاب العناصر الغذائية في جسم الإنسان و التمثيل الغذائي لها، والتمثيل الحيوي للعناصر الغذائية المختلفة و مصيرها داخل الجسم والعوارض المرضية المرافقة لسوء التغذية.

### **ف ط 105 مهارات الاتصال وفن التعامل**

يُعرّف المساق الطلبة بعملية الاتصال ووسائله، والمهارات الشفوية والكتابية للاتصال، وأساليب التعامل مع الجنسيات والثقافات المختلفة، وفن التخاطب والتقديم، وآداب المائدة، و التعامل مع شكاوى و اقتراحات العملاء. كما يتناول تنمية المهارات الشخصية بين الأفراد والجماعات، وبناء الفريق والاهتمام بالعملاء في الفنادق و المطاعم ، وكيفية استجابة المطاعم لحاجات العملاء المتباينة.

### **ت غ تقنيات الطبخ الصحي**

من خلال مجموعة من المحاضرات والتطبيقات في المطبخ ، يتعلم الطلاب كيف ولماذا تتفاعل المكونات الغذائية. يستخدم الطلاب المعرفة الكلية و الجزئية للمكونات الغذائية لتحسين خصائص الغذائية لوصفات الطعام والتوصل الى منتجات غذائية أكثر صحة. كما يكتسب الطلاب الخبرة في تطوير وإعداد وتقييم الوصفات الغذائية للحمية العلاجية.

### **ف ط 121 خدمة الأغذية والمشروبات**

هذا المساق عملي ينخرط الطلبة فيه بالجوانب العملية لأساسيات خدمات الأطعمة وآدابها وتجهيز وترتيب المطعم للخدمة. كما يتعلم الطلبة أنماط الخدمة الأساسية مثل الخدمة الإنجليزية والفرنسية والروسية والأمريكية وخدمات الأطعمة الخاصة وما يرتبط بها من وظائف إدارية ترتبط بخدمات الضيوف . يجب ان تتاح الفرصة للطلبة بتطبيق المهارات العملية في مؤسسات الضيافة المتخصصة.

### **ت غ التغذية خلال دورة حياة الانسان**

يبحث هذا المساق في التغيرات الفسيولوجية، الاحتياجات الغذائية حسب المراحل الفسيولوجية المختلفة، نقص التغذية حسب المراحل الفسيولوجية المختلفة، نقص التغذية في الأفراد والمجموعات، والمجموعات الغذائية المختلفة. وأهمية التغذية طوال دورة حياة، بما في ذلك الحمل والرضاعة والطفولة والمراهقة والبلوغ. يركز الطلاب على علم الشيخوخة والتعرف على التحديات الفريدة المرتبطة بالشيخوخة و ضمان التغذية الكافية للمسنين.

### **ت غ حفظ وتصنيع الأغذية**

يركز على الطرق المستخدمة في حفظ الأغذية وتصنيعها، مسببات فساد الأغذية وسبل منع الفساد. وعمليات حفظ الأغذية بالحرارة، والتكثيف، والتخمير، والتشجيع، التبريد والتجميد، واستخدام المواد الكيماوية واستخدام الضغط المرتفع وعلاقة هذه الوسائل مع بعضها. و تطبيق ما يتعلق بالناحية العملية في المختبر من حفظ و تصنيع و تحليل.

### ت غ التقنيات الحيوية في التغذية

مفهوم التقنيات الحيوية للأغذية وتطورها. التخمير والهندسة الوراثية والاستنساخ والتطورات الحديثة في التقنيات الحيوية. استخدام التقنيات الحيوية لإنتاج الاغذية المخمرة وانتاج الانزيمات والفيتامينات والبروتينات، معالجة فضلات مصانع الأغذية.

### ف ط 141 تخطيط قوائم الطعام

أسس تخطيط لوائح وجبات الطعام وتحضيرها وتقديمها على مستوى الفرد والأسرة والمجموعات والمؤسسات الغذائية. كذلك دراسة مراحل نمو الانسان المختلفة و الاحتياجات المرتبطة في كل مرحلة. و تطبيق ذلك في المختبر من خلال برنامج سوفت وير مصمم من اجل اعداد برامج تغذية مختلفة

### ت غ تصنيع الألبان

يهدف المساق إلى التعرف إلى مكونات الحليب المختلفة والخواص الفيزيائية والكيميائية لكل منها، ودراسة البادئات البكتيرية واستعمالها في تصنيع منتجات الالبان، وتصنيع الحليب السائل، واللبن الرايب، واللبنه والاجبان ومنتجات الحليب الأخرى ويشمل الجزء العملي تطبيقاً لما سبق ذكره. و في الجانب المتعلق بالمختبر يتم إجراء فحوصات الحليب الخام و تصنيع الألبان و الأجبان، وعمل الفحوصات اللازمة للكشف عن جودة المنتج و سلامته.

### ت غ الأمراض ذات العلاقة بالتغذية

يتناول المساق سلوكيات التغذية. وأعراض مرضية مرافقة لسوء التغذية. والأمراض المعاصرة ذات العلاقة بالتغذية كالسمنة والسرطان والسكري والنقرس وأمراض القلب وانسداد الأوعية الدموية والخلل الكلوي. والأنظمة الغذائية الصحية. وبيئات الأمراض وطرق الوقاية منها.

### ف ط 151 ضبط جودة الأغذية

يتناول المساق أنظمة الرقابة والتفتيش الغذائي في مصانع الأغذية والأجهزة الرسمية. التعريف بقوانين الأغذية ومواصفاتها والمؤسسات المتخصصة بمتابعة مراحل إنتاج الأغذية المختلفة. والتغيرات التي تؤثر في جودة الأغذية. و في الجانب العملي يتم تصميم نظام الجودة لمصانع الغذاء و تطبيقه و فحصه و مناقشة في ملاءمة هذا النظام و مقارنتها مع الأنظمة العالمية (HACCP, ISO)

### ت غ الإرشاد والتثقيف التغذوي

يتناول المساق العوامل التي تؤثر في السلوك الغذائي ونمط استهلاك الغذاء للفرد والمجتمع. وسائل الإرشاد التغذوي للفرد والمجتمع. وأدواته وبرامجه، والتعريف على مهارات الاتصال و التواصل بين اختصاصي التغذية و الفئات المستهدفة من المجتمع.

### ت غ تغذية الرياضيين

يتناول المساق احتياجات الرياضي، والتغذية في فترة التمرين، والتغذية ما قبل فترة التنافس الرياضي. وفي أثنائها وما بعدها سوف يتم التطرق إلى احتياجات الرياضيين في الرياضات المختلفة كرياضات التحمل

والقوة، مع النظر بشكل مبسط لفيزيولوجيا هؤلاء الرياضيين لفهم سبب هذه الاختلافات. سوف يتم عرض أهمية الرياضة بوصفها جزءاً من الحياة الصحية والسليمة وموضوعات أخرى..

### **ف ط 125 صحة الأغذية وسلامتها**

يدرس المساق مفهوم سلامة الأغذية والأمراض التي تنتقل للإنسان بوساطة الغذاء . ومعايير صحية خلال مراحل إنتاج الأغذية. وتخزينها وسبل تجنب التلوث والفساد للأغذية. والإجراءات اللازمة لمنع تسمم الأغذية. والسلامة العامة في مؤسسات ومصانع الأغذية.

### **سادسا : التدريب العملي الميداني**

بعد إنهاء المساقات النظرية بنجاح ، يلتحق المشارك بالتدريب في احد الفنادق او المطاعم او المستشفيات او النوادي الصحية او الرياضية او غيرها من المؤسسات المعنية ، باشراف اكايمي و ميداني بواقع (400) ساعة تدريب تؤهله للعمل لاحقا. يتم متابعة الطلبة من خلال تقارير نصف شهرية ترسل للمشرف الاكاديمي و تقرير نهائي يتم مناقشته في نهاية التدريب .

### **سابعا : فرص العمل**

بالتنسيق مع المؤسسات المعنية ، يتم بحث امكانية توظيف اكبر عدد ممكن من الخريجين .

### **ثامنا: الرسوم المقترحة**

نقترح أن تكون رسوم المشاركة 1250 دينار أردني للمشارك الواحد. والاهم هو وقف استنزاف الموارد المالية من خلال العمالة الغير أردنية وتعزيز الثقافة المحلية من خلال الاعتماد على المواطن الأردني بدلا من العمالة الوافدة.

### **تاسعا: المحاضرون**

- 1- سيتم الاعتماد على مدرسين / مدربين من الجامعة ، و في حال الحاجة يتم الاستعانة بالمحاضرين الغير متفرغين حسب الحاجة والتخصص في تقديم المادة النظرية.
- 2- يتم الإشراف على الجانب التطبيقي من قبل مشرف متخصص من كلية السياحة و الفنادق ، ليصار الى تنفيذ هذا الجانب الهام داخل الجامعة او خارجها .
- 3- يتم التنسيق و الاشراف على التدريب الميداني من قبل كلية السياحة و الفنادق .

### **عاشرا: عدد الدورات سنويا**

تعقد الدورات بواقع مرتين في العام الواحد .