

## العلاقة بين رضا الطلاب تجاه خدمات التغذية وإنتمائهم للمدن الجامعية

هاني عاطف قزمال	محمود أحمد محمد صالح	هاني حليم جورجى
أستاذ مساعد	مدرس	دبلوم الدراسات العليا في التغذية
إدارة الفنادق - بالمعهد العالي للسياحة والفنادق أيجوث الأقصر	التطبيقية من جامعة القاهرة	

### الملخص

يعتبر قطاع المدن الجامعية بالجامعات المصرية من القطاعات الحساسة التي تقدم خدمات التغذية لطلابها من خلال الوجبات التي تقدمها لهم ولا بد أن تحتوي هذه الوجبات علي جميع العناصر الغذائية التي يحتاجها الجسم وخصوصا في مرحلة المراهقة أو الشباب .

لذا يهدف هذا البحث إلي تقييم مدي رضا الطلاب تجاه خدمات التغذية بالمدن الجامعية , وقد تم عمل أستمارات أستبيان لتقييم مدي رضا الطلاب تجاه خدمات التغذية وأثر ذلك علي الأرتباط بالمدن الجامعية .

تم الوصول إلي مجموعة من النتائج أهمها عدم رضا بعض الطلاب عن الوجبات التي تقدم لهم وأن المدن الجامعية في حاجة للأهتمام بزيادة رضا الطلاب . كما أظهرت النتائج رغبة الطلاب في التنوع في طرق الطهي وأستخدام الطرق الحديثه في الطهي والخدمة . كما أكدت النتائج فروض الدراسة.

وأقترحت التوصيات أهمية متابعة آراء واقتراحات الطلاب لتلبية رغباتهم و احتياجاتهم. كذلك ضرورة الإهتمام بالتنظيف والوعي الصحي, وضرورة الألتزام بقواعد الصحة الشخصية للحماية من الفيروسات والميكروبات ومقاومة الأمراض, الأهتمام برفع مستوي النظافة والشؤون الصحية, مراعاة الجانب الصحي للوجبات عند تخطيط الوجبات. كذلك ضرورة الأهتمام بالتدريب, والتأكيد علي أهمية الأهتمام بزيادة مستوي رضا الطلاب وأنتماءهم للمدن الجامعية. بالإضافة إلي أهمية تعظيم دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية.

تم تخطيط مقترح للوجبات الغذائية الثلاثة التي تقدم للطلاب علي مدار الأسبوع بالطريقة العلمية السليمة عن طريق أستخدام جداول تحليل الأطعمة وقد تم الأخذ في الأعتبار الوضع التغذوي لطلاب المدينة.

**الكلمات الدالة :** المدن الجامعية- خدمات التغذية - الوجبات الغذائية- رضا الطلاب - أنتماء الطلاب - القيمة الغذائية.

## المقدمة

إن المدن الجامعية تعتبر من أهم القطاعات الخاصة برعاية الطلاب الجامعيين ، سواء كانت هذه الرعاية (إجتماعية - صحية - علمية - ثقافية - رياضية ) فهي توفر حياة جامعية متكاملة لأبنائها الطلاب خاصة الطلاب المغتربين عن أسرهم فالمدن الجامعية هي الوسط الإجتماعي الملائم والمناسب للطلاب الجامعي فهي ترعى أولاً الطالب المتفوق علمياً ثم الطالب المغترب ، بالإضافة إلى ذلك لابد من توفير نظام غذائي متكامل لجميع الطلاب المقيمين بالمدن الجامعية يتم من خلاله تقديم الوجبات الغذائية الثلاث التي تحتوي علي جميع العناصر الغذائية التي يحتاجها الجسم بكميات كافية. كما توفر للطلاب المقيمين بها رعاية متكاملة ( إقامة - تغذية - برامج أنشطة - رياضية - إجتماعية - فنية ) لشغل أوقات الفراغ ويقضى الطالب المقيم بالمدن الجامعية ما يقرب من ٧٠ % من وقته اليومي داخل المدن الجامعية (جامعة المنوفية ، ٢٠٢٠).

المدن الجامعية هي الوسط الإجتماعي المثالي الذي يعيش فيه الطلاب المغتربين من أبناء الجامعة من خلال منظومة عمل متكاملة ، عناصرها مجموعة من المباني لإقامة الطلاب وكوادر بشرية من المتخصصين لرعايتهم . وتمثل المدن الجامعية قطاعاً رئيسياً في البنية الأساسية للخدمات الطلابية لجامعة قناة السويس ، وترجع نشأة المدن الجامعية بالجامعة مع إفتتاحها عام ١٩٧٦ م حيث أستقبلت الجامعة الطلاب من كافة محافظات مصر (جامعة قناة السويس ، ٢٠٢٠).

ومن هذا المنطلق ونظراً لما تمثله التغذية الصحية من أهمية كبرى عامة و تغذية المدن الجامعية خاصة من دور مهم في بناء الجسم السليم للطلاب وخاصة في مرحلتهم العمرية (مرحلة الشباب) التي تحتاج إلي تغذية من نوع خاص و بما أنه لا يوجد في الطبيعة طعام متكامل في العناصر الغذائية ، إذ أن كل طعام يحتوي على بعض العناصر الغذائية وتتقصد عناصر أخرى، لذا فإن تكامل الأطعمة في الوجبات الغذائية أمر بالغ الأهمية، ويتم ذلك عن طريق التخطيط السليم للوجبات الغذائية اليومية بحيث تحتوي على العناصر الغذائية المختلفة التي يحتاجها الجسم ، ويتم ذلك عن طريق اختيار هذه العناصر من كل مجموعة من المجموعات الغذائية الرئيسة أو البدائل الغذائية أو استخدام الهرم الغذائي والذي يعتبر دليل الاختيار وتخطيط الوجبات الغذائية المتوازنة.

لقد تم مراعاة البساطة والدقة في المعلومة عند إعداد هذا البحث ليكون مرجعاً للطلاب و القائمين علي الخدمة في المدن الجامعية ، وقد ركزت الدراسة على تقييم مدي وعي و رضاء الطلاب تجاه خدمات التغذية وخدمات الاغذية والمشروبات المقدمة بالمدن الجامعية. لذا تم اختيار موضوع البحث " تقييم مدي وعي و رضاء الطلاب تجاه خدمات التغذية وأثر ذلك علي الارتباط بالمدن الجامعية". وتم عمل برنامج تغذية إسبوعي يقدم للطلاب ، ومن أجل تحقيق هذا البرنامج لابد من

إتباع الطرق العلمية السليمة في تخطيط هذا البرنامج التغذوي وأيضا أتباع كافة الطرق في تطبيق نظم الوقاية والسلامة الصحية للوصول إلي الجودة المطلوبة .

#### الدراسات السابقة :

تناول دراسة التغذية بصفة عامة وتغذية المدن الجامعية بصفة خاصة عدد من الباحثين والمنظمات المعنية بهذا الشأن ومنهم علي سبيل المثال وليس الحصر : دراسة قاموا بإعدادها هدي باسليم وخالد السقاف (٢٠٠٢م) أوصت بضرورة تنفيذ برامج تنقيفية واتصال صحي موجه نحو فئات المجتمع المختلفة توضح الأسباب والعوامل المؤدية للسمنة وايضا طرق الوقاية والعلاج (هدي عمر باسليم ،خالد عبدالله السقاف ، ٢٠٠٢م ) . وفي دراسة قام بها محمد صالح (٢٠٠٣م) وقد اجريت هذه الدراسة علي ١٨٤ طالبا وطالبة تم اختيارهم عشوائيا من طلاب جامعة المنوفية للتعرف علي مدي انتشار السمنة بين طلاب جامعة المنوفية ومدي ارتباط بعض العوامل الصحية والغذائية بالسمنة ، حيث أظهرت النتائج أن ٥١.٢% من الإناث و ٢٦.٥% من الذكور يعانون من السمنة " معامل كتلة الجسم BMI أكبر من ٣٠ " (محمد صالح ، ٢٠٠٣م). وفي دراسة لعبد الرحمن مصيقر ودينا مصطفى (٢٠٠٩م) استنتجا أن هناك نقصا في بعض المعلومات المتعلقة بصحة وسلامة الغذاء عند السيدات المصريات ورأيا أنه من الضروري عمل برنامج للتوعية في مجال صحة وسلامة الغذاء (عبد الرحمن مصيقر ، دينا مصطفى (٢٠٠٩م) . وفي دراسة للشهاوي وآخرون (٢٠١٠م) عن تقييم خدمات التغذية المقدمة لطلاب المدينة الجامعية فرع دمياط التابعة لجامعة المنصورة والتي تم فيها تجميع نحو مائتي أستاذ لتقييم جودة خدمات التغذية المقدمة للطلاب ، وقد أظهرت النتائج اتفاق الطلاب علي مجموعة من الأسس تتمثل في ضرورة مراجعة مواعيد تقديم الوجبات الغذائية الثلاث وضرورة الاهتمام بعمليات النظافة والشئون الصحية داخل أماكن تقديم الطعام ، كذلك المطالبة بإدخال أصناف غذائية جديدة داخل الوجبات الغذائية المقدمة وكذلك طالب الطلاب بحاجتهم إلي بعض البرامج التدريبية الخاصة بزيادة الوعي والثقافة الغذائية لديهم مع تنفيذ عدد من البرامج التدريبية لجميع العاملين بقطاع التغذية بالمدينة الجامعية (الشهاوي و آخرون ، ٢٠١٠م). وفي دراسة محمد عبد الفتاح زهري (٢٠١٥) عن قياس رضا الطالب عن جودة خدمات الأغذية والمشروبات المقدمة بالمدن الجامعية بجامعة المنصورة . هدفت الدراسة إلى قياس رضا الطالب عن جودة خدمات الأغذية والمشروبات المقدمة بالمدن الجامعية بجامعة المنصورة من خلال استخدام مقياس جودة الخدمة SERVQUAL للمقارنة بين الأداء الفعلي للخدمة المقدمة والأداء المتوقع منها، وقد قام الباحث بتصميم مقياس معدل لقياس جودة الخدمة. وتم تطبيق المقياس على عينة من الطلبة مكونة من

152 طالب وطالبة، وكان من ابرز النتائج عدم توافر نظام للمتابعة المستمرة لمستوى رضا الطالب وغياب الحل الفوري لمشاكل الطالب المتعلقة بجودة الخدمة وضعف مستوى العاملين والتدريب لهم.

### أهمية البحث

أهمية هذا البحث تكمن في السعي لزيادة رضا الطلاب في المدن الجامعية وإرتباطهم بها. وتحسين وتطوير خدمات التغذية من اجل تفاى الأنتقادات الموجهة لها. ومعرفة رغبات الطلاب بهدف تطوير وتحسين خدمات التغذية في المدن الجامعية. وكذلك إعداد وتخطيط مقترح وجبات غذائية لطلاب المدن الجامعية.

### أهداف الدراسة:

تسعي الدراسة إلي تقييم مدي وعي و رضا الطلاب تجاه خدمات التغذية وأثر ذلك علي الأرتباط بالمدن الجامعية من خلال :

١. معرفة رضا الطلاب والعلاقة بينه وبين خدمات التغذية في المدن الجامعية.

٢. تقييم مدي رضا الطلاب تجاه خدمات التغذية وعلاقة الأرتباط بالمدن الجامعية.

٣. إعداد وتخطيط مقترح وجبات غذائية لطلاب المدن الجامعية.

يتم تحقيق الهدف من الدراسة عن طريق: بحث الأستعراض المرجعي لدراسة العلاقة بين مدي الرضاء تجاه خدمات التغذية وأرتباط الطلاب بالمدن الجامعية من خلال : الوجبات الغذائية اليومية التي تقدم في المدينة الجامعية للطلاب ، وكل وجبة من الوجبات الثلاثة و أهميتها الخاصة، و كيفية تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء في المدن الجامعية ، الممارسات المحظورة علي العاملين بالاغذية و النظافة في تداول الأغذية، الصحة البيئية ، والمعدات، والهياكل والتجهيزات الداخلية، والتنظيف، رضا الطلاب، و القيمة الغذائية. كذلك عرض رأى الطلاب بالمدن الجامعية و تفضيلهم لخدمات التغذية وعلاقته بالأرتباط بالمدن الجامعية .

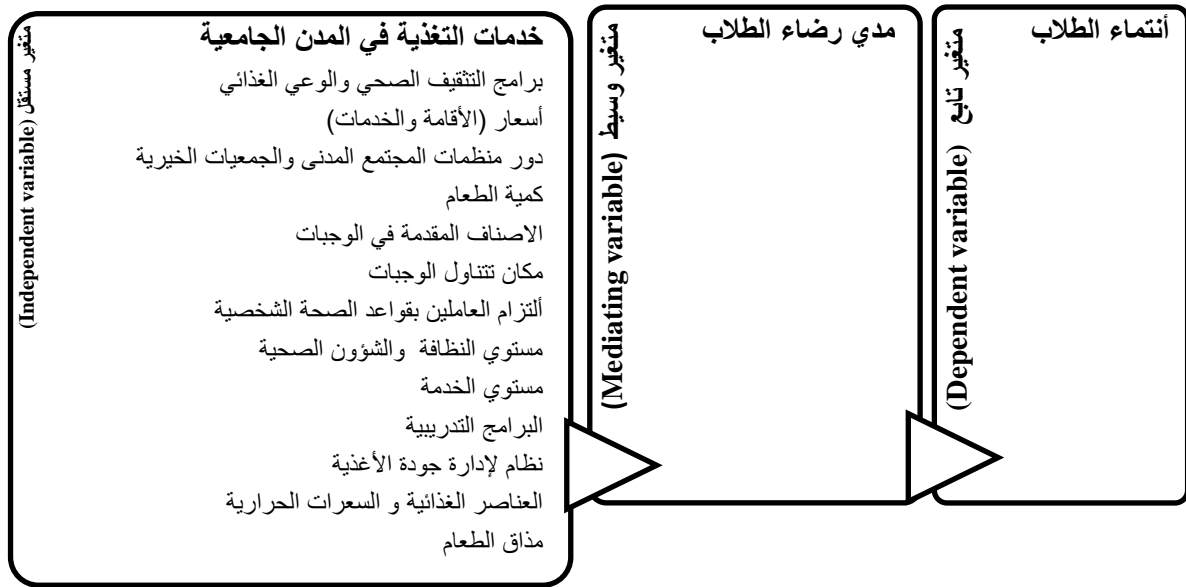
### مشكلة الدراسة

تعرضت خدمات التغذية المقدمة في المدن الجامعية في الفترة الأخيرة إلى العديد من الأنتقادات من قبل الطلاب نتيجة انخفاض مستوى الخدمة وعدم رضا الطلاب الأمر الذي يدفعها إلى تحديد نقاط الضعف والعمل على تطوير وتحسين خدماتها لمعالجة تلك الأنتقادات من خلال الأهتمام برفع مستوى خدمات التغذية المقدمة و رضا الطلاب . وتكمن الدراسة في تحديد العلاقة بين مدي الرضاء تجاه خدمات التغذية وأرتباط الطلاب بالمدن الجامعية. وفي سبيل ذلك تحاول الدراسة الإجابة على التساؤلات الآتية :

١. مدي أنتشار الوعي التغذوي الصحي بين طلاب المدينة الجامعية للبنين ؟
٢. ما هو الواقع الحالي لخدمات التغذية المقدمة لطلاب المدن الجامعية؟
٣. هل يقترح الطلاب حذف بعض الأصناف القديمه للوجبات الغذائية ؟ ماهي ؟
٤. هل يقترح اضافته بعض الأصناف الجديده للوجبات الغذائية ؟ ماهي ؟
٥. هل يعتقد أن الوجبات المقدمة إليك تحتوي علي جميع العناصر الغذائية؟
٦. هل يتناول الوجبات في مكان صحي ونظيف ؟
٧. هل كمية الطعام التي يتناولها الطلاب في الوجبات المقدمة كافية لإشباعهم؟
٨. هل مذاق الطعام الذي يتناوله الطلاب في الثلاث وجبات مستساغ ؟
٩. هل السعرات الحرارية موزعة بين الوجبات بشكل صحيح ؟
١٠. هل العاملين بقطاع التغذية بالمدن الجامعية ملتزمون بقواعد الصحة الشخصية و لديهم شهادات صحية
١١. ما مستوي النظافة والشؤون الصحية في المدن ؟
١٢. هل مستوي الخدمة لأنه جيد و أحترافي؟
١٣. هل يوجد برامج التدريبية للقائمين على خدمات الأغذية في المدن ؟
١٤. هل يوجد نظام لإدارة جودة الأغذية بالقطاع المدني بمدينة الأقصر؟
١٥. هل يوجد برامج التثقيف الصحي والوعي الغذائي لطلاب المدن؟
١٦. هل يوجد دور لمنظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية في المساعدة في إمداد الوجبات وتدريب الطالب؟
١٧. ما التصور المقترح لتطوير خدمات التغذية في خدمة الطلاب بالمدن الجامعية لزيادة رضاء وأرتباط الطلاب؟

### أطار البحث

يعتقد الباحثين أن هناك ضرورة لتناول هذا الموضوع في بيئة المدن الجامعية عينة البحث حيث بنيت فرضية البحث على الآتي: هناك علاقة ذات دلالة أحصائية بين خدمات التغذية في المدن الجامعية ومستوي الخدمة المقدمة لطلبة المدن الجامعية وبين رضاء الطلاب وأنتماءهم .



شكل ١: إطار البحث

### المنهجية

عن طريق جمع البيانات عن خدمات التغذية في المدن الجامعية المدرجة في الدراسة والتي تتناول خدمات التغذية في المدن الجامعية . وأستخدام التحليل الكمي من خلال توزيع أستبيان طلاب المدن الجامعية محل الدراسة لقياس مدي الرضاء تجاه خدمات التغذية وأرتباط الطلاب بالمدن الجامعية. توزيع أستمارات الأستقصاء و تحليلها و اثبات الفروض محل الدراسة.

### نموذج الدراسة

يتأثر رضاء الطلاب بعدة عوامل تم تناولها في البحث وهي

١. برامج التثقيف الصحي والوعي الغذائي
٢. أسعار (الإقامة والخدمات)
٣. دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية
٤. كمية الطعام
٥. الأصناف المقدمة في الوجبات
٦. مكان تناول الوجبات
٧. ألتزام العاملين بقواعد الصحة الشخصية
٨. مستوى النظافة والشؤون الصحية
٩. مستوى الخدمة
١٠. البرامج التدريبية
١١. نظام لإدارة جودة الأغذية

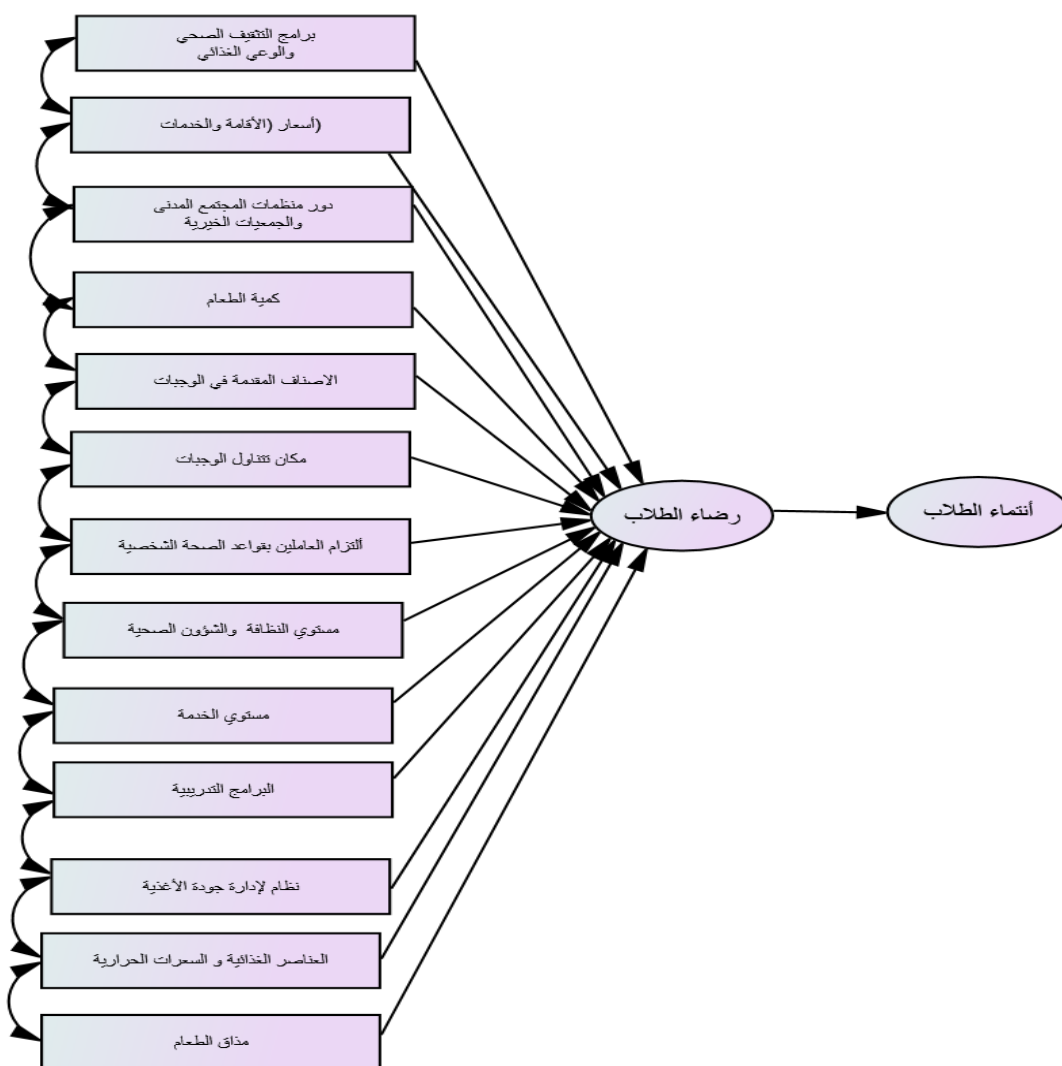
١٢. العناصر الغذائية و السرعات الحرارية

١٣. مذاق الطعام

يقاس أُنتماء الطلاب من خلال مجموعة عناصر

١. أنا أعتبر المدينة الجامعية خيارى الأول فى التغذية
٢. المدينة الجامعية لها معنى شخصى كبير بالنسبة لى
٣. لأنوى الإنتقال إلى مكان إقامة آخر غير المدينة الجامعية فى المستقبل القرب وذلك لمناسبة أسعارها
٤. أنا على استعداد للإقامة دائماً فى المدينة الجامعية
٥. أقول دائماً أشياء إيجابية عن المدينة الجامعية للضيوف الآخرين
٦. أنا على استعداد لترشيح المدينة الجامعية للأصدقاء والأقارب

نموذج الدراسة



شكل ٢: نموذج الدراسة و تم إعداده بإستخدام برنامج أموس ٢٤

### فروض البحث

**الفرض الأول:** هناك علاقة ذات دلالة إحصائية بين خدمات التغذية في المدن الجامعية ومستوي الخدمة المقدمة لطلبة المدن الجامعية و رضاء الطلاب.

١. هناك علاقة بين وجود برامج التثقيف الصحي والوعي الغذائي لطلاب المدن في مقابل رضاء الطلاب .

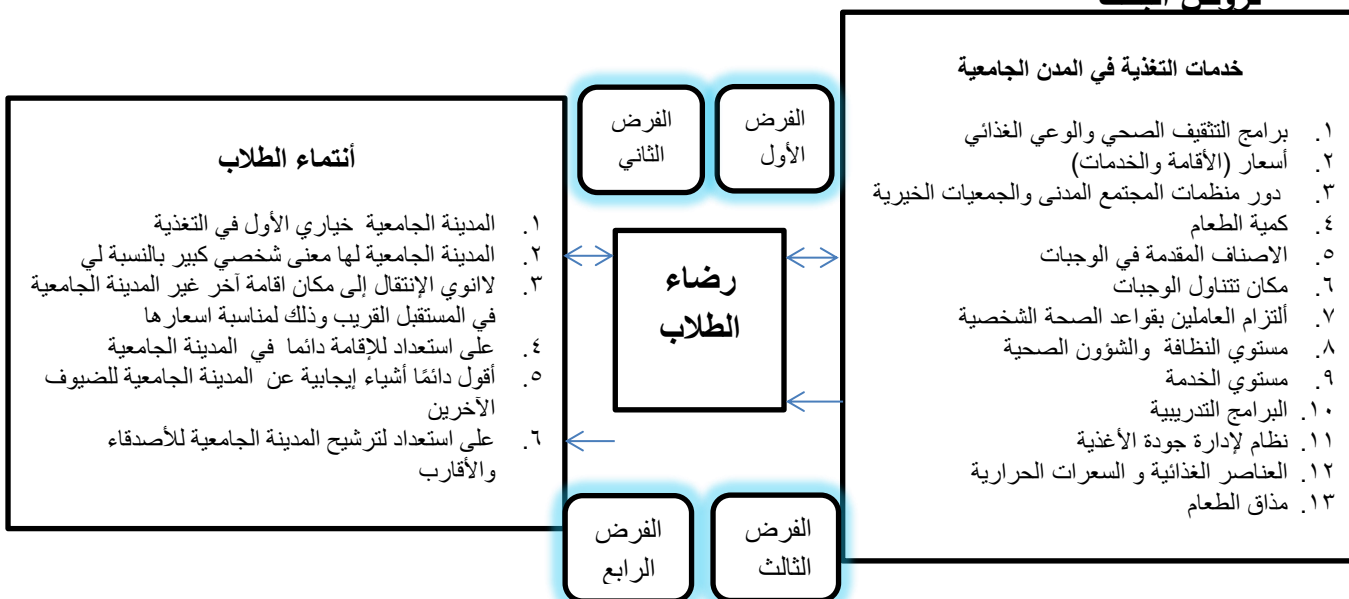
٢. هناك علاقة بين أسعار (الإقامة والخدمات) بالمدن الجامعية أفضل من غيرها في مقابل رضاء الطلاب .

٣. هناك علاقة بين دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية في المساعدة في إمداد الوجبات وتدريب الطالب في مقابل رضاء الطلاب .



٤. هناك علاقة بين كمية الطعام التي في الوجبات المقدمة كافية للأشباع في مقابل رضا الطلاب .
  ٥. هناك علاقة بين الأصناف المقدمة في الوجبات في مقابل رضا الطلاب .
  ٦. هناك علاقة بين مكان تناول الوجبات صحي ونظيف في مقابل رضا الطلاب .
  ٧. هناك علاقة بين ألتزام العاملين بقطاع التغذية بالمدن الجامعية بقواعد الصحة الشخصية و لديهم شهادات صحية في مقابل رضا الطلاب .
  ٨. هناك علاقة بين مستوي النظافة والشؤون الصحية في المدن في مقابل رضا الطلاب .
  ٩. هناك علاقة بين مستوي الخدمة في مقابل رضا الطلاب .
  ١٠. هناك علاقة بين البرامج التدريبية للقائمين على خدمات الأغذية في المدن في مقابل رضا الطلاب .
  ١١. هناك علاقة بين وجود نظام لإدارة جودة الأغذية بالقطاع المدني بمدينة الأقصر في مقابل رضا الطلاب .
  ١٢. هناك علاقة بين أحتواء الوجبات المقدمة علي العناصر الغذائية و السرعات الحرارية موزعة بين الوجبات بشكل صحيح في مقابل رضا الطلاب .
  ١٣. هناك علاقة بين مذاق الطعام بالنسبة في مقابل رضا الطلاب .
- الفرض الثاني :** هناك علاقة ذات دلالة إحصائية بين رضا الطلاب في مقابل ألتزام الطلاب إلي المدن الجامعية.
- الفرض الثالث :** تؤثر عناصر الخدمة تأثيرا معنوي و إيجابى على رضا العميل
- الفرض الرابع :** يؤثر رضا الطلاب عن خدمات التغذية تأثيرا معنوي و إيجابى على ألتزامهم للمدن الجامعية

### فروض البحث



### شكل ٣: نموذج الفروض

#### حدود البحث (Limits Of The Research)

يتحدد البحث الحالي بما يأتي: طلاب جامعة الأقصر بنين وهي جامعة حديثة انفصلت من جامعة جنوب الوادي حديثا من العام الدراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠ . وبها مجموعة من الكليات مثل الألسن والآثار، والسياحة والفنادق وغيرها . وركزت الدراسة علي الطلاب البنين ولهم مدينتين جامعتين الأولى في الأقصر البندر والثانية في مدينة طيبة. وهذه الدراسة للعام الدراسي (٢٠١٩ - ٢٠٢٠) .

#### الإطار النظري للدراسة

مما لا شك فيه أن التغذية المتوازنة تلعب دورا هاما في الوقاية من الأمراض وبناء الجسم السليم خاصتا في تلك المرحلة العمرية ( مرحلة الشباب ) التي تحتاج إلي تخطيط وجبات خاصة لهذه الفئة. فلا بد أن تحتوي الوجبات علي جميع العناصر الغذائية الضرورية للجسم بكميات كافية في الطعام المتناول.

تتناول هذه الدراسة العلاقة بين مدي الرضاء تجاه خدمات التغذية وأنتماء الطلاب بالمدن الجامعية نظرا لأهمية الوجبات اليومية من الناحية التغذوية والصحية وأهمية تخطيط الوجبات الغذائية المتوازنة وأثر ذلك علي رضاء الطلاب وأنتماءهم للمدن الجامعية .

#### الوجبات الغذائية اليومية :

تقدم المدينة الجامعية ثلاثة وجبات رئيسية يوميا للطلاب ، وكل وجبة من الوجبات الثلاثة لها أهميتها الخاصة كما يلي :

#### وجبة الإفطار:

تعتبر وجبة الإفطار breakfast من الوجبات المهمة من الناحية الغذائية، وهو يأتي عادة بعد مدة طويلة من عدم تناول أي طعام. فتناول إفطار جيد يساعد الشخص على زيادة نشاطه وتحمله للعمل، كما يساعد أجهزة الجسم على العمل بطريقة سليمة. ويجب أن يساهم الإفطار في تزويد الجسم بربع الاحتياجات الغذائية اليومية للشخص على الأقل. وقد وجد أن الأشخاص الذين لا يتناولون إفطارا جيدا يواجهون صعوبة في الحصول على احتياجاتهم اليومية من العناصر الغذائية خلال ذلك اليوم، وبعضهم لا يحصل على هذه الاحتياجات. وتؤثر مكونات الإفطار على مستوى سكر الدم في الجسم، فالإفطار الغني بالبروتين يساعد على بقاء مستوى سكر الدم أعلى من مستواه الطبيعي لمدة أربع

ساعات تقريبا بعد تناول الوجبة، أما إذا كان الإفطار يعتمد على المواد الكربوهيدراتية، فإن مستوى سكر الدم يكون أقل بعد مدة تتراوح بين ساعتين وثلاث ساعات" حسب نوع الطعام"، مما يعرض الشخص للخمول الناتج عن نقص سكر الدم.

وتعتبر وجبة الإفطار ذات أهمية بالغة للطلاب، نظرا لأنهم لا يتناولون أطعمة مغذية خلال ساعات النهار. وقد أوضحت الدراسات أنه من الصعب على الطالب الحصول على مقرراته الغذائية بدون تناول وجبة الإفطار. وعادة يصاب الطلاب الذين لا يتناولون وجبة الإفطار، بسرعة الإحساس بالتعب وقلة الرغبة في العمل الدراسي، ويكون التفاعل الذهني ضعيفا ويزداد الإجهاد العقلي (عبدالرحمن مصيقر، ٢٠٠٨م<sup>أ</sup>).

وجبة الغذاء:

تعتبر وجبة الغذاء lunch أهم وأكبر وجبة في المجتمعات العربية، لذا فهي تنال الاهتمام الأكبر من ربة الأسرة. وتساهم وجبة الغذاء في تزويد الجسم بما لا يقل عن نصف المقررات اليومية للفرد، وتتناول غذاء فقير في قيمته الغذائية يؤدي إلى صعوبة حصول الفرد على احتياجاته الغذائية في ذلك اليوم (عبدالرحمن مصيقر، ٢٠٠٨م<sup>ب</sup>).

وجبة العشاء:

إن وجبة العشاء Lunch لا تنال أهمية كبرى مثل وجبتي الفطار والغذاء ، حيث تعتبر وجبة تكميلية لتفي بباقي احتياجات الجسم الصغيرة لتكملة البناء ، كذلك يجب أن نحرص علي مراجعة كل الاطعمة التي يتناولها الطلاب طوال اليوم في الافطار والغذاء لمعرفة الناقص من الاحتياجات ووضعه علي قائمة وجبة العشاء ، فإذا كانت وجبتي الإفطار والغذاء غنية ومرضية عندئذ يجب أن يكون العشاء خفيفا ليكتمل حصول الفرد علي احتياجاته اليومية من العناصر الغذائية خلال اليوم (صلاح أبورية ، ٢٠١٥ ، و عبد الرحمن محمد عطية وآخرون ، ٢٠١٥). وسوف تقوم الدراسة بعمل تخطيط للثلاث وجبات التي تقدم لطلبة المدينة الجامعية يوميا علي مدار الأسبوع .

### المدن الجامعية:

تعتبر المدن الجامعية من المؤسسات غير الهادفة للربح ويكون فيها نشاط تقديم خدمات التغذية جزء من الأنشطة الأساسية (السيد، ٢٠٠٧). بالنسبة للطلاب تعتبر المدن الجامعية هي أماكن إقامتهم خلال العام الدراسي لمدة متباينة فقد تكون لأيام أو شهور أو مدة عام جامعي كامل وهم مجموعات من الطلاب تتشابه احتياجاتهم الغذائية لذا يتم إعداد وجبات تلبية الاحتياجات الغذائية ، ويجب أن تكون متنوعة وشهية ومتوازنة مع الأخذ ضرورة في الاعتبار أنها المصدر الأساسي لتغذيتهم لبعدهم عن منازلهم ( جمعه والزلاقي ٢٠١٠). وأن يكون مكان الخدمة مريح بشكل عام

متوفر فيه الخدمات ويفضل وجود خدمات الأنترنترنت (Khozaei et al.,2011). وتمثل خدمات التغذية بالمدن الجامعية للمسؤولين عنها تحديا كبير فهي تعد عملية مركبة ومتنوعة. وتكون خدمات التغذية فيها بنظام الكافيتريات وتقدم قوائم طعام دواره. و من الممكن إسناد عمليات خدمات التغذية فى الجامعات لشركات بنظام التعاقد(هويدى، ٢٠٠٨). ويرى بعض الباحثين ان المدن الجامعية واحدة من أهم الخدمات المقدمة للطالب (Najib et al., 2011).

### أهداف المدن الجامعية :

تسعى المدن الجامعية إلي توفير مكان مناسب للإقامة . توفير الوجبات على مستوى من الجودة . توفير الراحة الكاملة للطالب وتهيئة الجو المناسب للمذاكرة . استغلال وقت الفراغ وتوجيه الطلاب إلى ممارسة مختلف الأنشطة. إتاحة الفرصة للطلاب للتعرف مع طلاب من كليات أخرى. توفير الرعاية الصحية اللازمة للطلاب . رعاية الطلاب دينياً. إقامة الندوات الدينية والثقافية والعلمية بصفة مستمرة لتثقيف الطلاب . توفير المكتبات. تركيز غايات الطلاب فى المصلحة العامة. توجيه النشاط الطلاب بما يتفق مع روح الجامعة. التكافل الاجتماعي بين الطلاب (جامعة المنوفية , ٢٠٢٠). تقدم المدن الجامعية وجبات غذائية للطلاب المقيمين بها بمطاعم وحدات المدن الجامعية وفقاً للنظام الذى يحدده مجلس إدارة المدن الجامعية وفى حدود مائتأح من موارد مالية للموازنة العامة للجامعة . كما تكون التغذية من بداية العام الجامعى وحتى انتهاء اخر يوم من امتحانات الكليات (جامعة بنها, ٢٠٢٠).

### كيفية تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء فى المدن الجامعية:

إن قطاع المدن الجامعية يعتبر من أهم القطاعات التي تقدم الأغذية ، حيث تقدم تلك الأغذية للطلاب ، لذا لابد من توفير غذاء آمن وسليم لهؤلاء الطلاب بالإضافة إلي توافر جميع العناصر الغذائية التي يحتاجها الجسم بالكميات الكافية ، ومن هذا المنطلق لابد من اتباع كافة السبل للوصول إلي اعلي جودة ممكنة وأعلي نسبة أمان (Yiannas, 2009) .

### النظافة فى تداول الأغذية :

إن تداول الغذاء هو الشخص الذي يتعامل بصورة مباشرة مع الأغذية سواء كانت معبأ أو الغير معبأ ، لذا لابد أن يكون هذا الشخص متمتع بصحة جيدة ونظافة دائمة . ويجب أن تكون الأدوات والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء تتطبق عليها الاشتراطات الصحية السليمة (صلاح

أبورية, ٢٠١٥). النظافة تساعد علي تجنب المساءلة القانونية نتيجة الأضرار الناشئة عن التسمم الغذائي أو الأضرار بالبيئة أو عدم الالتزام بالمواصفات أو الشروط الصحية السليمة (الاتحاد المصري للغرف السياحية , ٢٠١٧).

#### الممارسات الصحية للنظافة :

ينبغي أن يكون الأفراد الذين يتعاملون مع الأغذية على درجة عالية من النظافة الشخصية، وأن يرتدوا ملابس واقية مناسبة، وأغطية رأس، وأحذية خاصة، حسب مقتضى الحال. وفي حالة إصابتهم بجروح لا تمنع من استمرارهم في العمل، ينبغي تغطية هذه الجروح بضمادات غير منفذة للماء. وينبغي على الأفراد غسل أيديهم باستمرار عندما يكون من المحتمل أن تؤثر النظافة الشخصية على سلامة الأغذية، مثل الحالات الآتية: عند بداية التعامل مع الأغذية. وبعد الخروج من المراض مباشرة. وكذلك بعد التعامل مع الأغذية النيئة أو أي مواد ملوثة، حيثما قد يؤدي ذلك إلى تلويث أغذية أخرى، وينبغي عليهم أن يتجنبوا التعامل مع الأغذية الجاهزة للأكل، حسب مقتضى الحال (قطاع الفنادق والقرى السياحية – وزارة السياحة، ٢٠١٧).

#### الممارسات المحظورة علي العاملين بالاغذية :

ملامس الجروح والبثور المفتوحة . و ملامسة الانف. و الكحة و العطس في الهواء أو في الايدي أمام الغذاء . و البصق. و كذلك الهرش في فروة الرأس أو تحت الأبط. و لمس الشعر. و ارتداء ملابس غير نظيفة وملامستها للأغذية أثناء العمل (صلاح أبورية, ٢٠١٥).

#### الصحة البيئية :

ينبغي النظر في مصادر التلوث الممكنة الناتجة عن البيئة. وبصفة خاصة، لا ينبغي أن يتم إنتاج المواد الغذائية الأولية في مناطق قد يؤدي وجود مواد محتملة الضرر فيها إلى وجود هذه المواد بالأغذية بمستويات غير مقبولة (Allan, 2016).

#### المعدات :

ينبغي إقامة المعدات بما يكفل: السماح بإجراء عمليات الصيانة والنظافة الكافية. كذلك أن تعمل بما يتفق مع تحقيق الغرض منها. و أن تساعد على تسهيل الممارسات الصحية، بما في ذلك عمليات الرصد (Australia New Zealand Food Standards Code, 2016).

### الهيكل والتجهيزات الداخلية :

ينبغي إقامة الهياكل الداخلية للمنشآت الغذائية بطريقة سليمة وبمواد شديدة التحمل، بحيث يكون من السهل صيانتها، وتنظيفها، وكذلك تطهيرها، حسب مقتضى الحال. وينبغي بصفة خاصة مراعاة الشروط المحددة التالية عند الضرورة لحماية سلامة الأغذية وصلاحياتها ( Aygen, 2012 ).  
**المياه :** ينبغي أن تستخدم المياه الصالحة للشرب فقط في غسل الأغذية وتجهيزها. أما المياه التي يعاد استخدامها فينبغي معالجتها والإبقاء عليها في حالة لا تجعلها تمثل أي أخطار على سلامة الأغذية وصلاحياتها. وينبغي مراقبة عملية معالجة المياه بكل عناية. ويجوز إعادة استخدام المياه دون معالجة وكذلك المياه الناتجة عن تجهيز الأغذية بالبخار أو تجفيفها، بشرط ألا يمثل استخدامها أي أخطار على سلامة الأغذية وصلاحياتها ( Cichy, 2014 ).

**شبكات الصرف والتخلص من النفايات :** ينبغي توفير شبكات ونظم كافية للصرف والتخلص من النفايات، كما ينبغي تصميمها وبنائها بالشكل الذي يساعد على تلافي أخطار تلوث الأغذية أو إمدادات مياه الشرب.

**التنظيف :** ينبغي توفير مرافق كافية لتنظيف الأغذية والأدوات والمعدات، مع تصميمها بالشكل المناسب. وينبغي أن تتوفر لمثل هذه المرافق إمدادات كافية من المياه الساخنة ومياه الشرب الباردة، حسب مقتضى الحال (برنامج التفتيش علي منشآت الأغذية وحدة الترصد والوبائيات، ٢٠١٩).

التحكم في أخطار تلوث الأغذية : ينبغي أن يحرص القائمون على تشغيل المنشآت الغذائية على التحكم في أخطار التلوث بتطبيق نظم مثل نظام تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة الهاسب ( Kibre and Abera, 2012 ). وفي ذلك، ينبغي عليهم ما يلي: تحديد الخطوات التي تعد حرجة على سلامة الأغذية في العمليات التي يقومون بها. ويتضمن نظام تحليل أخطار التلوث ونقطة التحكم الحرجة والخطوط التوجيهية اللازمة لتطبيقه نموذجاً لنظام سلامة الأغذية ( Yoong and Margaret, 2018 ).

### إجراءات البحث:

**المجتمع الكلي:** يتكون المجتمع الحالي من طلاب المدن الجامعية بالأقصر والبالغ عددهم ( ١٤٨ ) طالب ، موزعين بين مدينتين للطلبة البنين في الأقصر للعام الدراسي (٢٠١٩\_ ٢٠٢٠) .  
**العينة الأساسية :** إشتملت عينة البحث الحالي على طلاب المدن الجامعية بالأقصر و لغرض الحصول على عينة ممثلة ذات الضبط أ . من طلاب المدن الجامعية بالأقصر . ب. التواجد

والموافقة علي المشاركة. إذ جرى إختيارهم عشوائياً ( ١٣٠ ) طالب . كان منهم ١٠٤ أستمارة صالحة للتحليل بنسبة ٨٠٪.

**العينة الاستطلاعية:** إحتوى البحث على عينة استطلاعية . كان الهدف منها قياس كفاءة أداة الدراسة وثباتها ، إذ تكونت العينة من ( ١٥ ) طالب من المدن الجامعية بالأقصر. سحبت عشوائياً من مجتمع الدراسة الأصلي .

**صدق الاختبار:** استخدم أسلوب الصدق الظاهري لمعرفة قدرة الأداة لقياس مدي ووعي ورضاء الطلاب تجاه خدمات التغذية وتأثير ذلك علي أنتمائهم للمدن الجامعية من خلال عرض استمارة الملاحظة بصيغتها الأولية على نخبة من الخبراء ذوي الاختصاص في التغذية ومسئولي المدن الجامعية بالأقصر ، وأعضاء هيئة التدريس بالمعهد العالي للسياحة والفنادق وكلية السياحة والفنادق جامعة الأقصر. وفي هدي آرائهم أعيد صياغتها وتعديل بعض الفقرات التي أثرها الخبراء والسادة أعضاء هيئة التدريس.

#### أدوات البحث :

لتحقيق الهدف من الدراسة تم استخدام الأسلوب الإحصائي الوصفي في وصف وتحليل بيانات الدراسة ، كما تم الاعتماد علي العديد من المراجع والدوريات العلمية للحصول علي البيانات والمعلومات المتعلقة بهذه الدراسة ، كما تم الحصول علي كراسة الشروط وقائمة بالوجبات التي تقدم للطلاب وقد تم عمل عينة ميدانية خلال العام الدراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠ مكونة من ١٠٤ أستمارة أستبيان تم إستيفائها من قبل الطلاب لقياس مدي ووعي ورضاء الطلاب تجاه خدمات التغذية وأثر ذلك علي الأنتماء والولاء للمدن الجامعية ، ثم تم تفرغ الأستمارات وتحليلها بإستخدام برامج الحاسب الآلي مثل برنامج Microsoft office Excel و SPSS 20 .

#### النتائج والتوصيات

( للتأكد من الموثوقية لجميع **Study Instrument reliability** دراسة الصدق والثبات )  
( لتحديد التجانس الداخلي ومدي Cranach alpha correlation البيانات تم استخدام معامل الفا )  
الثبات ويعتبر معامل الثبات ٠.٧٠ او اعلي مقبولاً في معظم الحالات للعلوم الإجتماعية .تم حساب الثقة والثبات بأستخدام معامل الفا واطهرت الاختبارات ان معاملات الثبات لجميع البيانات كانت فوق ( ٠.٧٠ ) مما يدل علي انها اداة موثوق بها ليتم أستخدامها كما هو موضح بالجدول رقم )

جدول رقم ( ١ ) مستوى الثقة بإستخدام معامل الفا ( Reliability Statistics )		
نوع الاستمارة	معامل الفا ( Cronbach's	عدد الأستمارات
	عدد التكرارات	

		( Alpha	
٤٤	١٠٤	٠.٩٦٥	أستمارة العاملين

يهدف الاستبيان الخاص بالطلاب الى التعرف علي آراء الطلاب حول موضوع البحث. و أستهدفت الدراسة طلاب المدن الجامعية بالأقصر وعددهم ١٤٨ للعام الدراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠ م و تم توزيع عدد ١٣٠ أستمارة أستمارة لطلاب المدن الجامعية بجامعة الأقصر عينة البحث وعند الاستلام والفحص وجد ١٠٤ أستمارة صالحة تمثل نسبة ٨٠٪ وتم أستخدم برنامج (SPSS 20) هذا وقد تم توضيح أستمارة الطلاب في الجداول التالية:

يتضح من الجدول رقم (٢)

العمر : لوحظ أن حوالي ٣١٪ من الطلاب عمرهم ٢٠ عاما و ٢٩٪ عمرهم ١٩ عاما. وهذا يدل علي أن غالبية العينة من ١٩-٢٠ عاما. بمتوسط ٣.٣١ وأنحراف معياري ١.٢١. وبالنسبة للوزن : أظهرت النتائج أن ٤٤٪ من الطلاب يعانون من السمنة و ١٣ % سمنه مفترطه . بمتوسط ١.٨٨ وأنحراف معياري ٠.٣٢. وهذا يدل علي ان الغالبية من الطلاب حوالي ٥٧٪ يعانون من السمنة. لذا يجب علي المدن الجامعية الأهتمام بتوفير وجبات صحية ذات سعرات منخفضة وتشجيع ممارسة الرياضة لخفض نسبة السمنة لدي الطلاب.

أظهرت النتائج أن ٧٢٪ من الطلاب يتناولون وجبات خفيفه . بمتوسط ١.٤٨ وأنحراف معياري ٠.٥٠. كما أظهرت النتائج أن ٤٠ % من الطلاب يتناول وجبتين بينما ٢٩٪ يتناولون وجبه واحده فقط. بمتوسط ١.١٨ وأنحراف معياري ٠.٣٩ . وهذا يدل علي ان معظم الطلاب يتناولون وجبات خفيفة والغالبية يتناولون وجبتين خفيفتان. كما أظهرت النتائج أن ٥٦٪ من الطلاب يتناولون وجبه الافطار احيانا ونسبة ٤٢ % منهم يتناولون وجبه الافطار دائما . بمتوسط ١.٦٢ وأنحراف معياري ٠.٥٣ وهذا يدل علي ان الاغلبية يتناولون وجبه الافطار. كما أظهرت النتائج أن ٥١ % من الطلاب راضين عن الوجبات بينما ٢٩ % من الطلاب غير راضين عن وجبه الافطار . بمتوسط ١.١٨ وأنحراف معياري ٠.٣٩ . وهذا يدل أن المدن الجامعية في حاجة للأهتمام برفع مستوي رضاء الطلاب.

أظهرت النتائج أن الغالبية ٨٥٪ يتناولون الشاي والقهوة وأن ٣١٪ من الطلاب يفضلون تناولون ٣ أكواب من الشاي أو القهوة يوميا . بمتوسط ٢.٨١ وأنحراف معياري ١.٦٧. كما أظهرت النتائج أن ١٠٠٪ من الطلاب انه يتم تقديم اللبن أو الزبادي خلال اليوم . بمتوسط ٢.٠٠ وأنحراف معياري ٠.٠٠ . وأيضا أظهرت النتائج أن ١٠٠٪ من الطلاب تقدم اليهم وجبه واحده من الأسماك في الأسبوع في معظم الأحيان . بمتوسط ١.٠٠ وأنحراف معياري ٠.٠٠٠٠ و أن ١٠٠٪ من الطلاب



تقدم اليهم وجبتيين من اللحوم الحمراء في الأسبوع في معظم الأحيان. بمتوسط ١.٢٥ وأنحراف معياري ٠.٤٤ و أن ١٠٠٪ من الطلاب تقدم اليهم وجبتيين من الدجاج في الأسبوع في معظم الأحيان. بمتوسط ٢.٠٠ وأنحراف معياري ٠.٠٠٠٠ وهذا يدل علي ضرورة ألتزام المدن الجامعية بتقديم محتويات الوجبات.

جدول (٢) العمر و الوزن و الوجبات التي يتناولها الطالب		
النسبة	التكرار	
		١- العمر
		أقل من 18
1.9	2	
28.8	30	19
30.8	32	20
15.4	16	21
21.2	22	22
1.9	2	23
100.0	104	الاجمالي
		٢- الوزن
		نحافه شديده
8.7	9	
15.4	16	نحافه
19.2	20	مثالي
44.2	46	سمنه
12.5	13	سمنه مفرطه
100.0	104	الإجمالي
		٣- كم وجبة خفيفة يتم تناولها
		وجبة واحدة
28.8	30	
40.4	42	وجبتين
2.9	3	اربع وجبات
27.9	29	لا
100.0	104	الإجمالي
		٤- وجبه الافطار
		دائما
41.5	17	

56.1	23	احيانا
2.4	1	نادرا
100.0	41	الإجمالي
		٥- مدي الرضي عن الوجبات
29.3	12	وجبه الافطار
9.8	4	وجبه الغذاء
9.8	4	وجبه العشاء
51.2	21	راضي
100.0	41	الإجمالي
		٦- مدي تناول الشاي أو القهوة يوميا
23.1	24	كوب واحد او أقل
30.8	32	كوبان
22.1	23	3اكواب
5.8	6	4اكواب
2.9	3	5اكواب او اكثر
15.4	16	لا اتناول الشاي او القهوة
100.0	104	الإجمالي
100.0	104	٧- تقديم اللبن والزبادي ضمن خلال اليوم
100.0	104	٨- وجبة من الاسماك تقدم في الأسبوع
100.0	104	٩- وجبتان من اللحوم الحمراء في الأسبوع
100.0	104	١٠- وجبتان من الدجاج في الأسبوع

كما أظهرت النتائج أن اغلبية الطلاب ٦١% لا يعانون من أي أمراض. بمتوسط ١.٨٨  
وأنحراف معياري ٠.٣٢. و أن الغالبية من الطلاب لا يتابعون أوزانهم باستمرار. بمتوسط ١.٦١  
وأنحراف معياري ٠.٤٩. و أن ٥٥% من الطلاب لا يمارسون الرياضة بانتظام . بمتوسط ١.٥٥  
وأنحراف معياري ٠.٥٠. وهذا يدل أن بعض الطلاب يعانون من الأمراض مما يؤكد ضرورة  
المتابعة الصحية الدورية للطلاب في المدن الجامعية وتشجيعهم علي ممارسة الرياضة.  
أظهرت النتائج أن ٧١% من الطلاب لا يعتقد أن تناول وجبة الافطار أو العشاء يساعد في  
خفض الوزن. بمتوسط ١.٢٥ وأنحراف معياري ٠.٤٤. وتدل النتائج علي انخفاض الوعي الغذائي

لدي بعض الطلاب والحاجه إلي رفع مستوى الوعي الصحي لدي الطلاب. كما أظهرت النتائج أن ٧٧٪ من الطلاب لا يفضل تناول الحلويات خلال اليوم . بمتوسط ١.٢٥ وأنحراف معياري ٠.٤٤. و ٦٣٪ من الطلاب لا يفضل تناول المشروبات الغازية خلال اليوم . بمتوسط ١.٦٥ وأنحراف معياري ٠.٤٨. كما أظهرت النتائج أن ٩٢٪ من الطلاب يتناولون كمية كافية من المياه النقية خلال اليوم . بمتوسط ١.٤٨ وأنحراف معياري ٠.٥٠.

أظهرت النتائج أن ٥٢٪ من الطلاب يفضلون تناولون كمية قليلة الملح في الطعام خلال اليوم . بمتوسط ١.٤٨ وأنحراف معياري ٠.٥٠. و أن ٨٢ % من الطلاب يقللون من كمية السكر خلال اليوم . بمتوسط ١.١٨ وأنحراف معياري ٠.٣٩. أظهرت النتائج أن ٩٦٪ من الطلاب يعلمون أضرار تناول السكر والملح في الطعام. بمتوسط ١.٢٥ وأنحراف معياري ٠.٤٤. ويدل علي الحاجة لتوعية الطلاب بخطورة الملح و السكر لأنهم يعدو سموم بيضاء.

أظهرت النتائج أن ٨٩٪ من الطلاب يفضلون تناولون الفاكهة خلال اليوم . بمتوسط ١.١٢ وأنحراف معياري ٠.٣٢. و أن ٧٢٪ من الطلاب يقولون أنهم يتناولون كمية كافية من الخضروات التي تقدم إليهم في الوجبات خلال اليوم كافية . بمتوسط ١.٢٨ وأنحراف معياري ٠.٤٥. كما أظهرت النتائج أن ٨٥ % من الطلاب علي دراية أن تناول الماء أثناء تناول الوجبات عادة غير صحية. بمتوسط ١.٢٥ وأنحراف معياري ٠.٤٤.

أظهرت النتائج أن ٤٩ % من الطلاب يقترحون حذف بعض الاصناف القديمه للوجبات الغذائية علي سبيل المثال تنوع طرق طهي البيض بدلا من تكرار البيض المسلوق - التنوع في طرق الطهي- و ضرورة الحفاظ علي درجة حرارة الطعام . بمتوسط ١.٥١ وأنحراف معياري ٠.٥٠. أظهرت النتائج أن ٧٥٪ من الطلاب يقترحون اضافته بعض الأصناف الجديده للوجبات الغذائية مثل ضرورة التنوع في طرق الطهي واستخدام الطرق الحديثه في الطهي والخدمة - بالنسبة للبيض التنوع في تسويته بالطرق المختلفة - بالنسبة للبطاطس تنوع طرق الطهي وتوفير الكوندمنتس الخاصة بها مثل الكاتشب - بالنسبة للفول توفير التوابل المتنوعة وكذلك الجارنش المتنوع. بالنسبة المكروونات توفير الصوصات والكوندمنت المتنوعة. وكذلك توفير وجبات تيك أوي ذات الأستخدام مره واحده و عمل وجبات جافه. ومد فترات تناول الطعام حتي لا يحدث تكس والحرص علي تطبيق قواعد التباعد الاجتماعي في أوقات الأوبئة . والتأكيد علي أجرأت التطهير والتعقيم.

بمتوسط ١.٢٥ وأنحراف معياري ٠.٤٤. وهذا يدل علي رغبة الطلاب في التنوع في طرق الطهي واستخدام الطرق الحديثه في الطهي والخدمة وأهمية متابعة آراء وأقتراحات الطلاب لتلبية رغباتهم أحتياجاتهم.

وفي الوقت نفسه, كان تقييم رضا الطلاب عن خدمات التغذية للمدن الجامعية كالتالي:

جاء في المركز الأول أن الأسعار (الإقامة والخدمات) بالمدن الجامعية أفضل من غيرها بنسبة ٨٠.٣٨%. وهذا يوضح أهمية الأسعار بالنسبة للطلاب. تلاه في المركز الثاني كلا من الاعتقاد بأن الوجبات المقدمة تحتوي علي جميع العناصر الغذائية و السرعات الحرارية موزعة بين الوجبات بشكل صحيح , وأيضا مذاق الطعام الذي يتناوله في الثلاث وجبات مستساغ , وكذلك يعتقد انه يوجد نظام لإدارة جودة الأغذية بالقطاع المدني بمدينة الاقصر بنسبة ٦٧.٣١%. وهذا يدل علي أهمية الأهتمام بجودة وطعم الطعام وضرورة تفعيل إدارة الجودة بالمدن الجامعية. تلاه في المركز الثالث كمية الطعام التي يتناولها في الوجبات المقدمة كافية للإشباع بنسبة ٦١.٥٤%. وهذا يدل علي أهمية توفير خدمة إمكانية طلب المزيد لمن يحتاج من الطلاب. ونجد أن المركز الرابع يوجد برامج التثقيف الصحي والوعي الغذائي لطلاب المدن بنسبة ٦٠.٩٦%. وهذا يدل علي ضرورة الإهتمام بالتثقيف والوعي الصحي. تلاه في المركز الخامس يوجد دور لمنظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية في المساعدة في إمداد الوجبات وتدريب الطالب بنسبة ٥٥.٧٧%. وهذا يدل علي أهمية تعظيم دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية. وجاء في المركز السادس الرضاء عن الأصناف المقدمة في الوجبات بنسبة ٥٤.٦٢%. وهذا يدل علي أختلاف الأذواق ويتطلب التنوع وتلبية جميع الرغبات. تلاه في المركز السابع أعتقد أن جميع العاملين بقطاع التغذية بالمدن الجامعية ملتزمون بقواعد الصحة الشخصية و لديهم شهادات صحية بنسبه ٥٣.٤٦%. وهذا يدل علي ضرورة الألتزام بقواعد الصحة الشخصية للحماية من الفيروسات والميكروبات ومقاومة الأمراض. و جاء في المركز الثامن الأعتقاد انه يوجد برامج التدريبية للقائمين على خدمات الأغذية في المدن بنسبه ٥٢.٨٨%. وهذا يدل علي ضرورة الأهتمام بالتدريب . تلاه في المركز التاسع الرضاء عن مستوى النظافة والشؤون الصحية في المدن بنسبة ٥١.١٥%. وهذا يدل علي أنخفاض وضرورة الأهتمام برفع مستوى النظافة والشؤون الصحية. وجاء في المركز العاشر مدي رضاء الطلاب مكان تتناول الوجبات صحي ونظيف وكذلك مستوى الخدمة لأنه جيد و أحترافي بنسبة ٥١.١٥%. والنتائج تدل علي ضرورة الأهتمام بمستوي النظافة وكذلك الأهتمام برفع مستوى الخدمة وذلك لزيادة مستوى رضاء الطلاب وأنتماءهم للمدن الجامعية.

وفي الوقت نفسه, بالنسبة لموافقة الطلاب تجاه عناصر تقييم أنتماء الطلاب للمدن الجامعية كانت كالتالي:

جاء في المركز الأول أن معظم الطلاب على استعداد للإقامة دائماً في المدينة الجامعية بنسبة ٨٠.٣٨%. وهذا يشير إلى ولاء غالبية الطلاب للمدن الجامعية. الطلاب تلاه في المركز الثاني أن غالبية الطلاب لا ينوون الانتقال إلى مكان إقامة آخر غير المدينة الجامعية في المستقبل القريب وذلك لمناسبة أسعارها بنسبة ٧٦.٥٤%. وهذا يدل على أهمية عامل السعر. تلاه في المركز الثالث أنا أعتبر المدينة الجامعية خياراً الأول في التغذية بنسبة ٦٩.٤٢%. وهذا يدل على أهمية دور المدينة الجامعية في التغذية وأيضاً ضرورة رفع مستوى خدمات التغذية. ونجد في المركز الرابع أن الطلاب يقولون دائماً أشياء إيجابية عن المدينة الجامعية للضيوف الآخرين بنسبة ٦٨.٦٥%. وهذا يدل على أهمية رأي الطلاب ووجوب العمل على رضا الطلاب. تلاه في المركز الخامس المدينة الجامعية لها معنى شخصي كبير بالنسبة للطلاب بنسبة ٦٧.٥٠%. وجاء في المركز السادس أن الطلاب على استعداد لترشيح المدينة الجامعية للأصدقاء والأقارب بنسبة ٥٦.٩٢%. وهذا يدل على أهمية الأنتماء وتأثيره على سمعة المدن الجامعية. كما هو موضح بالجدول رقم (٣).

جدول رقم ٣: ترتيب مدي قبول العملاء لمدي استخدام التكنولوجيا في خدمة العملاء بالمطاعم

م	الجملة		معدل الخطاء	الأحزاف	الاجمالي	الترتيب حسب	موافق بشدة		موافق		محايد		غير موافق		المتوسط		
	تكرار	%					تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%			
<b>رضاء الطلاب</b>																	
١.	٠	٠	٠	٠.٨	٦٠.	٤	٠	٠	٣٨	٣٧	٣٣	٣٢	٣٣	٣٢	٠	٠	يوجد برامج التنقيف الصحي والوعي الغذائي لطلاب المدن
٢.	١٤	١٤	٠	٠.٦	٨٠.	١	١٤	٣١	٨٤	١٨	٠	٠	٦	٦	٠	٠	أعتقد أن الأسعار (الإقامة والخدمات) بالمدن الجامعية أفضل من غيرها
٣.	٠	٠	٠	٠.٩	٥٥.	٥	٠	٤١	٤١	٣٩	٠	٠	٦٣	٦١	٠	٠	يوجد دور لمنظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية في المساعدة في إمداد الوجبات وتدريب الطالب
٤.	٠	٠	٠	٠.١	٦١.	٣	٠	٥٦	٥٤	٠	٠	٤٨	٤٦	٠	٠	٠	كمية الطعام التي أتناولها في الوجبات المقدمة كافية لإشباعي
٥.	٠	٠	٠	٠.٩	٥٤.	٦	٠	٣٨	٣٧	٠	٠	٦٦	٦٤	٠	٠	٠	انا راضي عن الأصناف المقدمة في الوجبات
٦.	٠	٠	٠	٠.٨	٥١.	١٠	٠	٢٠	١٩	١٨	١٧	٦٦	٦٤	٠	٠	٠	مكان تناول الوجبات صحي ونظيف
٧.	٠	٠	٠	٠.٨	٥٣.	٧	٠	٢٩	٢٨	١٢	١٢	٦٣	٦١	٠	٠	٠	أعتقد أن جميع العاملين بقطاع التغذية بالمدن الجامعية

م	الجملة															
	موافق بشدة		موافق		محايد		غير موافق		غير موافق		المتوسط		معدل الخطأ	الأحرف	الاجمالي	الترتيب حسب
تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%					
													٩	٩	٤٦	
٨.													٠.٠	٠.٧	٥١.	٩
													٨	٧	٣٥	
٩.													٠.٠	٠.٨	٥١.	١٠
													٨	٠	١٥	*
١٠													٠.٠	٠.٧	٥٢.	٨
													٨	٩	٨٨	
١١													٠.٠	٠.٧	٦٧.	*٢
													٨	٦	٣١	
١٢													٠.٠	٠.٦	٦٧.	*٢
													٧	٨	٣١	
١٣													٠.٠	٠.٨	٦٧.	*٢
													٨	٤	٣١	
<b>أنتماء الطلاب</b>																
١.													٠.٠	٠.٧	٦٩.	٣
													٠	٠	٦٥	

م	الجملة	موافق بشدة		موافق		محايد		غير موافق		غير موافقة		المتوسط	معدل الخطأ	الانحراف	الاجمالي	الترتيب حسب
		%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار	%	تكرار					
												٧	٧	٥	٤٢	
٢.	المدينة الجامعية لها معنى شخصي كبير بالنسبة لي	٠	٠	٥٣	٥١	٣٧	٣٦	١٤	١٤	٠	٠	٣.٣	٠.٠	٠.٧	٦٧.	٥
												٨	٧	١	٥٠	
٣.	لأنوي الإنتقال إلى مكان إقامة آخر غير المدينة الجامعية في المستقبل القريب وذلك لمناسبة اسعارها	١٢	١٢	٦٢	٦٠	٣٠	٢٩	٠	٠	٠	٠	٣.٨	٠.٠	٠.٦	٧٦.	٢
												٣	٦	١	٥٤	
٤.	أنا على استعداد للإقامة دائما في المدينة الجامعية	٣١	٣٢	٤٢	٤٠	٣٠	٢٩	٠	٠	٠	٠	٤.٠	٠.٠	٠.٧	٨٠.	١
												٢	٨	٨	٣٨	
٥.	أقول دائما أشياء إيجابية عن المدينة الجامعية للضيوف الآخرين	٠	٠	٥٣	٥١	٤٣	٤١	٨	٨	٠	٠	٣.٤	٠.٠	٠.٦	٦٨.	٤
												٣	٦	٤	٦٥	
٦.	أنا على استعداد لترشيح المدينة الجامعية للأصدقاء والأقارب	٠	٠	٢٠	١٩	٤٨	٤٦	٣٥	٣٦	٠	٠	٢.٨	٠.٠	٠.٧	٥٦.	٦
												٥	٧	٢	٩٢	



وللتأكد من الموثوقية والدقة في العينة تم الاستعانة بمقاييس النزعة المركزية مثل الوسط الحسابي (متوسط كل القيم)، والانحراف المعياري لمعرفة مدى تشتت الأرقام في العينة الإحصائية ، و معدل الخطأ المعياري (لقياس أو تقدير الانحراف المعياري لتوزيع العينة المصحوب بطريقة التقدير) والخطأ المعياري له علاقة مباشرة بثبات الاختبار كما هو مبين بالشرح السابق و بالجدول رقم (٤) ويبين أن متوسط الأنتماء (٣.٤٩) وهو اعلي من مدي الرضاء الطلابي (٢.٩٨) ويدل علي الأنتماء للمدن الجامعية.

جدول ٣: متوسط كل القيم والانحراف المعياري لمعرفة النزعة المركزية و مدى تشتت الأرقام في العينة الإحصائية

الرقم	الكود	الانحراف المعياري	معدل الخطاء	المتوسط
١.	الرضاء الطلابي	٠.٧٢٢	٠.٠٧١	٢.٩٨٢
٢.	الأنتماء الطلابي	٠.٦٤٢١٣	٠.٠٦٢٩٧	٣.٤٩٥

تم اختبار فرضيات البحث بإستخدام كفاءة ارتباط Pearson . وأجريت تحليلات أولية لضمان عدم انتهاك أي افتراضات عن الحالة الطبيعية والخطية. يبين الجدول (٤) أن هناك ارتباطات قوية بين جميع العلاقات المقترحة في النموذج المفاهيمي مع قيم (r) نجدها (٠.٩١٨\*\*) أي أن الارتباط طردي قوي ، (P < 0.005) ، وقيمة الارتباط التي تم الحصول عليها متوقعة الإتجاه الإيجابي. مما يدل علي أن هناك علاقة بين رضاء الطلاب عن التغذية في المدن الجامعية و مستوي أنتماء الطلاب.

جدول ٤ : الفرض الأول: هناك علاقة بين رضاء الطلاب عن التغذية في المدن الجامعية و مستوي أنتماء الطلاب

العلاقة	معامل بيرسون	المعلمية (بين الأقران)	العلاقة	الفرض
	r	p	Relation	H
وجود برامج التنقيف الصحي والوعي الغذائي لطلاب المدن في مقابل رضاء الطلاب.	*٠.٩١٨*	٠.٠٠٠	طردية قوية جدا	دعم العلاقة

		٠		
دعم العلاقة	طردية قوية	٠.٠٠٠	٠.٦٠٠ **	أسعار (الإقامة والخدمات) بالمدن الجامعية أفضل من غيرها في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩٢٨ **	دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية في المساعدة في إمداد الوجبات وتدريب الطالب في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٨٦٢ **	كمية الطعام التي في الوجبات المقدمة كافية للأشباع في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩١٥ **	انا راضي عن الأصناف المقدمة في الوجبات في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩١٣ **	مكان تتناول الوجبات صحي ونظيف في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩٢٧ **	أعتقد أن جميع العاملين بقطاع التغذية بالمدن الجامعية ملتزمون بقواعد الصحة الشخصية و لديهم شهادات صحية في مقابل رضا الطلاب .
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩٢٧ **	مستوي النظافة والشؤون الصحية في المدن في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩٠١ **	مستوي الخدمة في مقابل رضا الطلاب.
دعم العلاقة	طردية قوية جدا	٠.٠٠٠	٠.٩٠٥ **	البرامج التدريبية للقائمين على خدمات الأغذية في المدن في مقابل رضا الطلاب .

وجود نظام لإدارة جودة الأغذية بالقطاع المدني بمدينة الأقصر في مقابل رضاء الطلاب.	٠.٨٣٥ **	٠.٠٠٠ .	طردية قوية جدا	دعم العلاقة
أحتواء الوجبات المقدمة علي جميع العناصر الغذائية و السرعات الحرارية موزعة بين الوجبات بشكل صحيح في مقابل رضاء الطلاب.	٠.٨٧٠ **	٠.٠٠٠ .	طردية قوية جدا	دعم العلاقة
مذاق الطعام بالنسبة في مقابل رضاء الطلاب.	*٠.٧٨٥ *	٠.٠٠٠ .	طردية قوية جدا	دعم العلاقة
هناك علاقة ذات داله بين رضاء الطلاب في مقابل أنتماء الطلاب.	*٠.٩١٨ *	٠.٠٠٠ .	طردية قوية جدا	دعم العلاقة

r: Pearson coefficient

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed) ( $p < .01$ ).

#### Hypothesis Test Summary

Null Hypothesis	Test	Sig.	Decision
The distributions of 4ب, 3ب, 2ب, 1ب, 11ب رضا and 1أ are the same.	Related-Samples Friedman's Two-Way Analysis of Variance by Ranks	.000	Reject the null hypothesis.

Asymptotic significances are displayed. The significance level is .05.

#### شكل ٤: ملخص أختبار الفروض

#### ثانيا: التأثير

#### الفرض الثالث : تؤثر عناصر الخدمة تأثيرا معنوي و إيجابى على رضاء الطلاب

لترتيب مدي رضاء الطلاب وفقا لتقييم الطالب لخدمات التغذية في المدن الجامعية تم اعتماد المقارنة بين درجات الرضاء المختلفة فيما يتعلق بمستوى التقييم لمستويات عناصر خدمات التغذية من منظور الطالب. تم عمل اختبار Kruskal-Wallis بين العوامل المختلفة التي تؤثر على رضا الطالب (N 104) من أجل توضيح درجات التقييم المختلفة والفروق بين العناصر وفقاً لمستوى رضاء الطالب. الهدف من هذه المقارنة هو تحديد ما إذا كان هناك فرق

كبير بين عناصر خدمات التغذية من حيث مستوى رضا الطالب كما هو موضح في الجدول رقم (٥).

حيث نجد أن هناك فارق كبير بين اعلي مربع كاي ١٠٣ و أقل مربع كاي ٤٢.٥٥٧. حيث اعلي نسبة لمربع كاي ١٠٣ لكلا من دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية , و مستوي النظافة والشؤون الصحية . يليه ٩٩.٤٨٧ لألتزام العاملين بقواعد الصحة الشخصية. ويليه ٩٤.٤٧٩ لمكان تتناول الوجبات. في المقابل نجد أقل نسبة مربع كاي ٤٢.٥٥٧ لرضا الطلاب عن مذاق الطعام و ٥٢.٥٨١ نظام لإدارة جودة الأغذية.

جدول ٥ : اختبار Kruskal-Wallis بين العوامل المختلفة التي تؤثر على رضا الطلاب ( N

(104

العلاقة	مربع كاي	الرتبه	عدد العينة	درجة تقييم العميل للخدمة	عناصر تقييم العميل للخدمة
تقييم الطلاب لخدمة التغذية					
*.....	٧٧.٧٣٧	٣٢.٧ ١	٦٣	٢	برامج التنقيف الصحي والوعي الغذائي
		٨٠.٨ ٧	٢٣	٣	
		٨٥.٥	١٨	٤	
*.....	٥٩.٨٧٩	٤٤.٢ ١	٦٣	٢	أسعار (الإقامة والخدمات)
		٤٨.٥	٢٣	٣	
		٨٦.٦ ١	١٨	٤	
*.....	١٠٣	٣٢	٦٣	٢	دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية
		٨٤	٢٣	٣	

	٤	١٨	٨٤		
كمية الطعام	٢	٦٣	٣٦.٨ ٨	٥٧.٤٥٦	*.....
	٣	٢٣	٧٦.٥		
	٤	١٨	٧٦.٥		
الأصناف المقدمة في الوجبات	٢	٦٣	٣٣.٥	٩١.٨٥٨	*.....
	٣	٢٣	٧٨.٧ ٢		
	٤	١٨	٨٥.٥		
مكان تناول الوجبات	٢	٦٣	٣٣.٥	٩٤.٤٧٩	*.....
	٣	٢٣	٧١.٦ ٧		
	٤	١٨	٩٤.٥		
التزام العاملين بقواعد الصحة الشخصية	٢	٦٣	٣٢	٩٩.٤٨٧	*.....
	٣	٢٣	٧٩.٣		
	٤	١٨	٩٠		
مستوي النظافة والشؤون الصحية	٢	٦٣	٣٢	١.٣	*.....
	٣	٢٣	٧٥		
	٤	١٨	٩٥.٥		
مستوي الخدمة	٢	٦٣	٣٣.٥	٩٤.٤٧٩	*.....
	٣	٢٣	٧١.٦ ٧		
	٤	١٨	٩٤.٥		
البرامج التدريبية	٢	٦٣	٣٥	٧٦.٢٥٦	*.....
	٣	٢٣	٦٧.٥ ٧		
	٤	١٨	٩٤.٥		
نظام لإدارة جودة الأغذية	٢	٦٣	٣٦.٨	٥٢.٥٨١	*.....

			٨		
	٣	٢٣	٧٦.٥		
	٤	١٨	٧٦.٥		
العناصر الغذائية و السعرات الحرارية	٢	٦٣	٣٤.٩ ٣	٦٥.٩٩٨	*.....
	٣	٢٣	٧٩.٥		
	٤	١٨	٧٩.٥		
مذاق الطعام	٢	٦٣	٣٨.٨ ٣	٤٢.٥٥٧	*.....
	٣	٢٣	٧٣.٥		
	٤	١٨	٧٣.٥		

#### الفرض الرابع : يؤثر رضا الطلاب عن خدمات التغذية تأثير معنوى و إيجابى على أهتمامهم للمدن الجامعية

لترتيب مدي أهتمام الطلاب وفقا لرضا الطالب عن خدمات التغذية في المدن الجامعية تم اعتماد تأثير درجات الرضا علي الأهتمام فيما يتعلق بمستوى التقييم لمستويات عناصر خدمات التغذية من منظور الطالب. تم عمل اختبار **Wilcoxon Signed Ranks Test** لبيان تأثير رضا الطلاب علي أهتمامهم ( العينه ١٠٤ ) من أجل توضيح درجات التقييم المختلفة والفروق بين تأثير الرضا علي الأهتمام. الهدف من هذه التحليل هو تحديد مدي تأثير رضا الطلاب عن خدمات التغذية علي أهتمامهم للمدن الجامعية كما هو موضح في الجدول رقم (٦).

حيث نجد أن هناك تأثير إيجابي لرضا الطلاب عن خدمات التغذية علي مدي أهتمامهم للمدن الجامعية بنسبة. وكانت قيمة Z (٨.٨٥٧) والمعلمية (بين الأقران) " ٠.٠٠٠٠ " حيث تشير أن هناك تأثير معنوى و إيجابى للرضا علي الأهتمام.

#### جدول ٦ : اختبار **Wilcoxon Signed Ranks Test** لبيان تأثير رضا الطلاب على أهتمامهم للمدن الجامعية (N 104)

Ranks	أهتمام - رضا
-------	--------------

		N العدد	Mean Rank المتوسط	Sum of Ranks الأجمالي	Z	Asymp. Sig. (2-tailed) المعلمية (بين الأقران)
أنتماء - رضا	Negative Ranks تأثير سلبي	..... <sup>a</sup>	.....	.....	-٨.٨٥٧ <sup>b</sup>	.....
	Positive Ranks تأثير إيجابي	١٠٤ <sup>b</sup>	٥٢.٥٠	٥٤٦٠.٠٠		
	Ties تعادل	..... <sup>c</sup>				
	Total	١٠٤				

a. رضا < أنتماء

b. رضا > أنتماء

c. رضا = أنتماء

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

### أهم النتائج والتوصيات

أسفرت الدراسة عن مجموعة من النتائج وهي كالتالي :

تم التعرف علي مدي وعي و رضا الطلاب تجاه خدمات التغذية وعلاقة ذلك بالأرتباط بالمدن الجامعية عن طريق تحليل أستمارات الأستبيان التي تم توزيعها علي الطلبة وكانت نتائج تحليل أستمارات الأستبيان :

إن الغالبية من الطلاب حوالي ٥٧٪ يعانون من السمنة لذا يجب علي المدن الجامعية الأهتمام بتوفير وجبات صحية ذات سرعات منخفضة وتشجيع ممارسة الرياضة لخفض نسبة السمنة لدي الطلاب. كذلك أظهرت النتائج أن بعض الطلاب يعانون من الأمراض مما يؤكد ضرورة المتابعة الصحية الدورية للطلاب في المدن الجامعية وتوفير الرعاية الصحية للمحتاجين.

وتدل النتائج علي انخفاض الوعي الغذائي لدي بعض الطلاب والحاجه إلي رفع مستوي الوعي الصحي لدي الطلاب , و الحاجة لتوعية الطلاب بخطورة الملح و السكر لأنهم يعدو سموم بيضاء.

كما أظهرت النتائج تبين عدم رضاء بعض الطلاب عن الوجبات التي تقدم لهم وأن المدن الجامعية في حاجة للأهتمام بزيادة رضاء الطلاب . كما أظهرت النتائج يدل علي رغبة الطلاب في التنوع في طرق الطهي وأستخدام الطرق الحديثه في الطهي والخدمة وأهمية متابعة آراء وأقتراحات الطلاب لتلبية رغباتهم أحتياجاتهم. كما تدل علي أختلاف الأذواق ويتطلب التنوع وتلبية جميع الرغبات.

يوضح أهمية الأسعار بالنسبة للطلاب. و أهمية الأهتمام بجودة وطعم الطعام وضرورة تفعيل إدارة الجودة بالمدن الجامعية. تبين أن كمية الطعام التي تقدم للطلاب خلال اليوم غير كافية و أهمية توفير خدمة إمكانية طلب المزيد لمن يحتاج من الطلاب. كذلك ضرورة الإهتمام بالنتقيف والوعي الصحي. وضرورة الألتزام بقواعد الصحة الشخصية للحماية من الفيروسات والميكروبات ومقاومة الأمراض. وضرورة الأهتمام بالتدريب. كذلك يدل علي أنخفاض وضرورة الأهتمام برفع مستوي النظافة والشؤون الصحية. ضرورة الأهتمام بمستوي النظافة وكذلك الأهتمام برفع مستوي الخدمة وذلك لزيادة مستوي رضاء الطلاب وأنتماءهم للمدن الجامعية. كذلك تدل النتائج علي أهمية تعظيم دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية.

#### التوصيات:

بناء علي ما توصلت اليه الدراسة تم اقتراح مجموعة من التوصيات المقدمة للجهات المختلفة كنتيجة للبحث:

#### أولاً: التوصيات المقدمة لإدارة للمدن الجامعية:

١. الأهتمام بنشر الوعي الغذائي والصحي لدي الطلاب.
٢. ضرورة الأهتمام برفع مستوي النظافة والشؤون الصحية للحماية من الفيروسات والميكروبات ومقاومة الأمراض. مثل عمل وجبات جافه . ووضع الطعام في عبوات التيك أوي ذات الأستخدام مره واحده. مد فترات تناول الطعام حتي لا يحدث تكس والحرص علي تطبيق قواعد التباعد الأتماعي في أوقات الأوبئة . والتأكد علي أجرأت التطهير والتعقيم.
٣. الحاجة لتوعية الطلاب بخطورة الملح و السكر لأنهم سموم بيضاء.
٤. تشجيع الطلاب علي ممارسة الرياضة بأستمرار.



٥. تشجيع الطلاب للحصول علي الجسم المثالي والتخلص من السمنة.
٦. ضرورة المتابعة الصحية الدورية للطلاب في المدن الجامعية وتوفير الرعاية الصحية للمحتاجين.
٧. العمل علي رفع مستوي النظافة والشؤون الصحية.
٨. مراعاة الجانب الصحي للوجبات عند تخطيط الوجبات. ومراعاة التنوع في القوام و اللون والطعم والرائحة.
٩. الأخذ في الاعتبار الوضع التغذوي لطلاب المدينة و مجموع السعرات الحرارية التي تحتويها الوجبات الثلاثة في اليوم.
١٠. الاهتمام بكمية الطعام التي تقدم للطلاب خلال اليوم لتتناسب احتياجات ورغبات الطلاب.
١١. ضرورة التنوع في طرق الطهي وأشكاله و وجوده المذاق وأستخدام الطرق الحديثه في الطهي والخدمة.
١٢. تقييم رضاء الطلاب عن الوجبات التي تقدم لهم بأستمرار والعمل علي رضاء الطلاب. الأهتمام بزيادة مستوي رضاء الطلاب وأنتماءهم للمدن الجامعية. ضرورة الأهتمام بالتدريب. تخطيط الوجبات الغذائية الثلاثة التي تقدم للطلاب علي مدار الأسبوع بالطريقة العلمية السليمة عن طريق أستخدم جداول تحليل الأطعمة.
- بناء علي ما توصلت اليه الدراسة تم اقتراح الاتي: تخطيط الوجبات الغذائية الثلاثة التي تقدم للطلاب علي مدار الأسبوع بالطريقة العلمية السليمة وقد تم الأخذ في الأعتبار الوضع التغذوي لطلاب المدينة ، وكانت مجموع السعرات الحرارية التي تحتويها الوجبات الثلاثة في اليوم من ٢٧٥٠ - ٢٧٧٧ سعر حراري .

#### ثانياً: التوصيات المقدمة للعاملين بالمدن الجامعية:

١. ضرورة الألتزام بقواعد الصحة الشخصية للحماية من الفيروسات والميكروبات ومقاومة الأمراض.
٢. ضرورة الأهتمام برفع مستوي النظافة والشؤون الصحية.
٣. الحرص علي رضاء الطلاب.

### ثالثاً: التوصيات المقدمة للطلبة :

١. الأهتمام بالحصول علي الجسم المثالي والتخلص من السمنة.
٢. الحرص علي ممارسة الرياضة باستمرار.
٣. الأهتمام بالوعي الغذائي والصحي.
٤. الألتزام بقواعد الصحة الشخصية للحماية من الفيروسات والميكروبات ومقاومة الأمراض.
٥. الأهتمام بتطبيق قواعد التباعد الأجتماعي وعدم التكدس خاصة في ظل فيروس كورونا المستجد.

### رابعاً: التوصيات المقدمة للمجتمع المدني:

أهمية تعظيم دور منظمات المجتمع المدني والجمعيات الخيرية.

### المراجع

المراجع باللغة العربية

- الأتحاد المصري للغرف السياحية (٢٠١٧ م)، "إدارة سلامة الغذاء بإستخدام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة"، مشروع تنمية مهارات العاملين بالقطاع السياحي المصري، تحت اشراف وزارة السياحة المصرية والجمعية الامريكية للفنادق الإقامة (AH&LA)، ص ١١٢ - ١٢٣.
- السيد، هاله حسن، (٢٠٠٤) الأسس العلمية في تغذية الجماعات، دار الوفاء للطباعة والنشر، القاهرة.
- الشهاوي ، شادي محمد ، شطا ، محمد علي ، حافظ ، يوسف فوده (٢٠١٠م) ، دراسة حالة للمدينة الجامعية - فرع دمياط - جامعة المنصورة .
- برنامج التفنيش علي منشآت الأغذية وحدة الترصد والوبائيات، ( ٢٠١٩ م)، "دليل التدريب بمنشآت الاغذية"، إدارة مراقبة الأغذية القطاع الوقائي- وزارة الصحة والسكان بالاشتراك مع برنامج السلامة والصحة للعائمت، مركز مكافحة الامراض والوقاية منها، وزارة الصحة والموارد البشرية الولايات المتحدة الامريكية، بالتعاون مع الوكالة الامريكية للتنمية الدولية.
- جامعة المنوفية ، (٢٠٢٠)، نبذه عن المدن الجامعية- اداة التغذية-جامعة المنوفية ، تم الاطلاع بتاريخ ١٩-٠٦-٢٠٢٠. متاح عبر الانترنت،

<http://mu.menofia.edu.eg/house/View/112858/ar>

- جامعة بنها , (٢٠٢٠م), الإدارة العامة للمدن الجامعية والتغذية , اللائحة الداخلية للمدن الجامعية بجامعة بنها .
- جامعة قناة السويس , (٢٠٢٠م), مشروع تطوير نظم المعلومات الادارية, تليفون خارجي : ٣٢٣٦٢٤٢/٠٦٤ فاكس : ٣٢٣٦٢٤٢/٠٦٤ تليفون داخلي : ٢١٧٢-٢١٧٣, العنوان : الاسماعيلية - جامعة قناة السويس - الجامعة الجديدة مركز تطوير التعليم الجامعي. E-mail : mis@umis.scuegypt.edu.eg متاح علي الانترنت , تم الاطلاع :٢٠٢٠/٠٦/١٩

["http://stud.suez.edu.eg/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AF%D9%86](http://stud.suez.edu.eg/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AF%D9%86)

—

[%D8%A7%D9%84%D8%AC%D8%A7%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A9/">%D8%A7%D9%84%D8%AC%D8%A7%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A9/](#)

- جمعه، عماد الدين جمال والزلاقي , ليلي صابر (٢٠١٠) تغذية الجماعات بالمنشآت التغذوية والضيافية والخدمية، دار الوفاء للطباعة والنشر.
- زهري, محمد عبد الفتاح(٢٠١٥), قياس رضا الطالب عن جودة خدمات الأغذية والمشروبات المقدمة بالمدن الجامعية بجامعة المنصورة. مجلة كلية السياحة والفنادق - جامعة الفيوم، المجلد التاسع، العدد (١/٢) سبتمبر ٢٠١٥. ص.ص. ٣١-٥٥.
- صلاح أبورية (٢٠١٥) ، إدارة خدمات التغذية ، مركز جامعة القاهرة للتعليم المفتوح ، ص : ٦٠-٩٤ .
- عبدالرحمن مصيقر(٢٠٠٨م<sup>أ</sup>) ، الغذاء والتغذية ، المركز العربي للتغذية ، البحرين . ص.ص : ٨٦-٨٨ .
- عبدالرحمن مصيقر (٢٠٠٨م<sup>ب</sup>) ، آراء طالبات جامعة الإمارات للأطعمة المقدمة لهن في السكن الجامعي ومقدار الفائض من هذه الأطعمة .
- عبد الرحمن مصيقر ، دينا مصطفى (٢٠٠٩م) ، معلومات المرأة المصرية نحو صحة وسلامة الغذاء .
- قطاع الفنادق والقرى السياحية - وزارة السياحة، (٢٠١٧). "الدليل الإرشادي لصحة وسلامة الغذاء وبعض المعايير البيئية بالمنشآت الفندقية والسياحية". الشركة المتحدة للطباعة والنشر والتوزيع (المطبعة الامنية). القاهرة - جمهورية مصر العربية. ص ٦-١٠.

- محمد صالح (٢٠٠٣م) بعض العوامل الصحية والغذائية المرتبطة بالسمنة عند طلبة جامعة المنوفية في مصر .
- هدي عمر باسليم ،خالد عبدالله السقاف (٢٠٠٢ م ) ، معارف ومواقف طلبة المعهد الصحي العالي في عدن (اليمن).
- هويدى، محمود محمود (٢٠٠٨) مدخل إلى دراسة الضيافة، دار الثقافة العربية، القاهرة.

#### المراجع باللغة الجنبية

- Allan, P. (2016), Meet Food Safety Requirements when Providing Food and Drink for Individuals, Health and Social Care Diploma, Hodder Education, London, Available from, "[https://www.hoddereducation.co.uk/media/Documents/Health%20and%20Social%20Care/9871471806605\\_HSC\\_L2\\_Ch23\\_online.pdf](https://www.hoddereducation.co.uk/media/Documents/Health%20and%20Social%20Care/9871471806605_HSC_L2_Ch23_online.pdf) ", [Assessed on 14 June 2019].
- Australia New Zealand Food Standards Code. (2016), Food Premises and Equipment, Available from, "[https://www.foodstandards.gov.au/publications/documents/3\\_2\\_3.pdf](https://www.foodstandards.gov.au/publications/documents/3_2_3.pdf) ", [Assessed on 15 March 2019].
- Aygen, FG, (2012), Safe Food Handling: Knowledge, Perceptions, and Self-Reported Practices of Turkish Consumers. International Journal of Business and Management, 7(24): 1-11. Available from,"doi:10.5539/ijbm.v7n24p1 URL: <http://dx.doi.org/10.5539/ijbm.v7n24p1>",[Assessed on 12 July 2019].
- Cichy, R. (2014). "Food Safety Management the HACCP Process". Educational Institute of the American Hotel and Lodging Association, USA., pp. 5-45.
- Kibre, M and Abera, B, (2012), The Sanitary Conditions of Food Service Establishments and Food Safety Knowledge and Practices

of Food Handlers in Bahir Dar Town. Ethiop J Health Sci, 22(1): 27-35.

- Khozaei ,F; Hassan,A & Ramayah,T,(2011), The Students' Degree of Preference for Residence Hall Facilities and Amenities, Study of a Developing Country . African Journal of Business Management Vol. 5(17), pp. 7335-7341. Available online at <http://www.academicjournals.org/AJBM> . DOI: 10.5897/AJBM10.1581 . ISSN 1993-8233 ©2011 Academic Journals.
- Najib, N. M., Yusof, N. & Abidin, N. Z. (2011), Student residential satisfaction in research universities. Journal of Facilities Management,9(3).
- Yiannas, F. (2009). "Food Safety Culture: Creating a Behavior-Based Food Safety Management System". Springer. New York, USA. Pp. 34 , 69.
- Yoong, M., and Margaret, H. (2018). "Workplace Safety and Health Guidelness Hotels". Food and Beverage, Workplace Hazards and Their Prevention, Published in January 2018 by the Workplace Safety and Health Council in collaboration with the Ministry of Manpower.

الملخص باللغة الإنجليزية

### The Relationship between Students Satisfaction with Nutrition Services and their Affiliation in the University Hall 'residence

The hall of 'residence sector in the Egyptian universities is considered one of the sensitive sectors that provide nutritional services to students through meals that presented to the students. These meals must satisfy students and contain all the nutrients that the body needs, especially in adolescence or youth.

Therefore, this research aims to assess how far the students satisfy with nutrition services in the hall of residence. Some questionnaire forms have been prepared to assess how far students satisfy with nutrition services and the impact of this on belonging to the hall of 'residence University.

A set of results has been reached, the most important of which are the dissatisfaction of some students with the meals presented to them, and the hall of 'residence need to pay attention to increasing student satisfaction. The results also showed the students' desire in diversity in cooking methods and using modern methods of cooking and serving. The results also confirmed the hypotheses of the study.

The recommendations suggested the importance of taking care of students' opinions and suggestions to meet their desires and needs. As well as the need to pay attention to health education and awareness, and the need to adhere to the rules of personal health to protect from viruses, microbes and having disease resistance, paying attention to raising the level of hygiene and health affairs, taking into account the health aspect when planning meals. Likewise, it is necessary to pay attention to training, and emphasize the importance of attention to increasing the level of student satisfaction and their affiliation with the university Hall 'residence in addition to the importance of maximizing the role of civil society organizations and charities.

A proposal has been planned for the three meals that are provided to students within the week in a proper scientific way through the use of food analysis tables. The nutritional status of the students has been taken into consideration.

**Key words:** hall of 'residence university - Nutrition services - Meals - Student satisfaction - Student affiliation - Nutritional value.

### المرفقات

أولا : برنامج التغذية الحالي الذي يقدم لطلاب المدن الجامعية بجامعة الأقصر :

اليوم	وجبة الإفطار	وجبة الغذاء	وجبة العشاء
السبت	- ٥٠ جم جبن أبيض - علبة عصير - رغيف خبز بلدي	- ١٠٠ جم لحمة - ١٠٠ جم مكرونة - ١٠٠ جم خضار طازج + ١٠٠ جم طماطم طهي - ١٠٠ جم سلطة طازجة (طماطم + خيار) - رغيف خبز بلدي - ثمرة فاكهة	- ٢ بيضة - ٢ قطعة جبنة نستو - رغيف خبز بلدي
الاحد	- ٥٠ جم مربى - ٢ قطعة جبنة نستو - رغيف خبز بلدي	- ٢ بيضة - ١٠٠ جم أرز - ٦٠ جم فاصوليا جافة - ١٠٠ جم طماطم طهي - ١٠٠ جم سلطة طازجة (طماطم + خيار) - رغيف خبز بلدي - ثمرة فاكهة	- ١٥٠ جم فول مدمس - ٥٠ حلاوة طحينية - رغيف خبز بلدي
الأثنين	- ١ بيضة - علبة عصير فواكه - رغيف خبز بلدي	- ٢٥٠ جم فراخ - ١٠٠ جم أرز - ١٢ جم ملوخية جافة - ١٠٠ جم طماطم طهي - ٣٠ جم مخلل طرشي - رغيف خبز بلدي - ثمرة فاكهة	- ٥٠ جم جبن ابيض - ٥٠ جم مربى - رغيف خبز بلدي
الثلاثاء	- ٥٠ جم جبن أبيض - ٥٠ جم مربى	- علبة تونة - ١٠٠ جم أرز	- ١٥٠ جم فول مدمس - ٢ قطعة جبنة نستو

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٦٠ جم فاصوليا جافة</li> <li>- ١٠٠ جم طماطم طهي</li> <li>- ١٠٠ جم سلطة طازجة ( طماطم + خيار)</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> <li>- ثمرة فاكهة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>
<b>الأربعاء</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٢ بيضة</li> <li>- ٥٠ جم جبن أبيض</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ١٠٠ جم لحمة</li> <li>- ١٠٠ جم مكرونة</li> <li>- ١٠٠ جم خضار طازج + ١٠٠ جم طماطم طهي</li> <li>- ١٠٠ جم سلطة طازجة (طماطم + خيار)</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> <li>- ثمرة فاكهة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٢ قطعة جبنة نستو</li> <li>- علبة عصير فواكه</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>
<b>الخميس</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ١٥٠ جم فول مدمس</li> <li>- ٥٠ جم مربى</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٢٥٠ جم فراخ</li> <li>- ١٠٠ جم أرز</li> <li>- ٦٠ بسلة جافة</li> <li>- ١٠٠ جم طماطم طهي</li> <li>- ٣٠ جم مخلل طرشي</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> <li>- ثمرة فاكهة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٥٠ جم جبن أبيض</li> <li>- ٥٠ جم حلاوة طحينية</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>
<b>الجمعة</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ١٥٠ جم فول مدمس</li> <li>- ٥٠ جم حلاوة طحينية</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٢ بيضة</li> <li>- ١٠٠ جم أرز</li> <li>- ٦٠ جم عدس</li> <li>- ٣٠ جم مخلل طرشي</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> <li>- ثمرة فاكهة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ٥٠ جم مربى</li> <li>- ٢ قطعة جبنة نستو</li> <li>- رغيف خبز بلدي</li> </ul>

المصدر : نقلا عن ( قائمة المدن الجامعية بجامعة الأقصر )



ثانيا : برنامج التغذية الأسبوعي المقترح

اليوم	وجبة الإفطار	وجبة الغذاء	وجبة العشاء
السبت	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم - ١٥٠ جم فول مدمس - ٥٠ جم مربى - ١٠٠ جم خضار طازج ) حلقات طماطم+ خيار (	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠ جم - ١٥٠ جم لحم - ١٠٠ جم أرز - ٢٠٠ جم كوسة بصلصة الطماطم - ١٠٠ جم سلطة مشكلة(طماطم+ خيار+ خس ) - ١٠٠ جم فاكهة ( موز)	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم - ابيضه مسلوقه (٦٠ جم) - ٥٠ جم جبن ابيض كامل الدهم - ١٠٠ جم جرجير
الأحد	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم - ٥٠ جم حلاوة طحينية - ١٠٠ جم جبن ابيض كامل الدهم - ١٠٠ جم خضار طازج (طماطم + خيار )	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠ جم - ٥٠ جم مكرونة - ٢٥٠ جم فراخ - ٢٠٠ جم فاصوليا خضراء بصلصة الطماطم - ١٠٠ جم سلطة مشكلة (طماطم+خيار+خس) - ١٥٠ جم تفاح بلدي	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم - ٢ ابيضه مسلوقه (٢٠ جم) - ١٠٠ جم زبادي - ١٠٠ جم خضار ( حلقات طماطم + خيار )
الأثنين	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم - ١٠٠ جم فول مدمس+٦٠ جم بيض - ١٠٠ جم خضار طازج (طماطم+ جرجير)	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠ جم - ١٥٠ جم تونة معلبة - ١٠٠ جم أرز أبيض - ١٠٠ جم فاصوليا بيضاء بصلصة الطماطم - ١٠٠ جم خضار ( حلقات طماطم + خيار ) - ١٠٠ جم من ثمار البلح الطازج	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم - ٥٠ جم جبن ابيض كامل الدهم - علبه عصير ٢٠٠ جرام
الثلاثا	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠ جم	- رغيف خبز بلدي ١٠٠ جم

٤	- ٢ قطعة جبنة نستو - ابيضة مسلوقة (٦٠جم) - ٥٠جم حلاوة طحينية - ١٠٠جم خضار طازج ( خيار ) - ١٠٠جم سلطة مشكلة (طماطم+ خيار+ جزر) - ٢٠٠جم ثمار موز	- ١٥٠جم لحم طازج - ١٠٠جم مكرونة - ١٠٠جم خضار مطهي ( ملوخية ) ( - ١٠٠جم سلطة مشكلة (طماطم+ خيار+ جزر) - ٢٠٠جم ثمار موز	- ٥٠جم مربى - ١٠٠جم زبادي - ١٠٠جم ثمار برتقال طازجة
الأربعاء ٤	- رغيف خبز بلدي ١٠٠جم - ٥٠جم جبن ابيض كامل الدسم - ٥٠جم حلاوة طحينية - ١٠٠جم خضار (طماطم + خيار )	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠جم - ٢٥٠جم فراخ - ١٠٠جم أرز أبيض - ٢٠٠جم بطاطس بصلصة الطماطم - ١٠٠جم خضار طازجة (طماطم + خس ) - ١٥٠جم تفاح بلدي	- رغيف خبز بلدي ١٠٠جم - ٢ قطعة جبنة نستو - ١٠٠جم جرجير - ٢٠٠جم عصير ٢٠٠جرام
الخميس س	- رغيف خبز بلدي ١٠٠جم - ١٥٠جم فول مدمس - ابيضة مسلوقة (٦٠جم) - ١٠٠جم خضار طازجة (طماطم + خيار )	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠جم - ١٥٠جم تونة معلبة - ١٠٠جم مكرونة - ١٠٠جم بسلة خضراء بصلصة الطماطم - ١٠٠جم سلطة مشكلة (طماطم+خيار+خس) - ١٦٠جم برتقال	- رغيف خبز بلدي ١٠٠جم - ١٠٠جم زبادي - ٥٠جم جبن ابيض كامل الدسم - ٢٠٠جم عصير ٢٠٠جرام
الجمعة	- رغيف خبز بلدي ١٠٠جم - ٢ قطعة جبنة نستو - ٥٠جم حلاوة طحينية - ١٠٠جم خضار طازجة (طماطم + خيار )	- نصف رغيف خبز بلدي ٥٠جم - ٢ ابيضة مسلوقة (٢٠جم) - ٢٠٠جم بطاطس بصلصة الطماطم - ١٠٠جم أرز أبيض	- رغيف خبز بلدي ١٠٠جم - ٥٠جم مربى - ٥٠جم جبن ابيض كامل الدسم - ١٠٠جم جرجير

	- ١٠٠ جم خضار طازجة (طماطم + خيار + جزر) - ٢٠٠ جم ثمار موز	
--	---	--

المصدر

عبد الرحمن محمد عطية وآخرون (٢٠١٥) ، إعداد وتخطيط الوجبات الغذائية ، مركز جامعة القاهرة للتعليم المفتوح  
صلاح أبورية (٢٠١٥) ، إدارة خدمات التغذية ، مركز جامعة القاهرة للتعليم المفتوح  
عدد السعرات الحرارية التي تحتويها الوجبات الثلاثة علي مدار الأسبوع والنسبة المئوية لكل وجبة جدول رقم (٣٧)

اليوم	وجبة الإفطار (إجمالي السعرات)	النسبة المئوية من إجمالي السعرات اليومية	وجبة الغذاء (إجمالي السعرات)	النسبة المئوية من إجمالي السعرات اليومية	وجبة العشاء (إجمالي السعرات)	النسبة المئوية من إجمالي السعرات اليومية	إجمالي السعرات اليومية
السبت	٧٠٤	%٢٦	١٤٣	%٥٢	٦١٢	%٢٢	٢٧٥٢
الأحد	٧٣٦	%٢٧	١٣٢	%٤٨	٦٩٤	%٢٥	٢٧٥٣
الاثنين	٧٥٤	%٢٧	١٣٤	%٤٩	٦٦٢	%٢٤	٢٧٥٩
الثلاثاء	٧٧٥	%٢٨	١٣٢	%٤٨	٦٥٠	%٢٤	٢٧٥٠
الأربعاء	٧٤١	%٢٧	١٣٥	%٤٩	٦٦١	%٢٤	٢٧٥٧
الخميس	٦٩٦	%٢٥	١٣٨	%٥١	٦٧١	%٢٤	٢٧٥٠
الجمعة	٧٥٧	%٢٧	١٣٥	%٤٩	٦٧٠	%٢٤	٢٧٧٧

