

فاعلية منهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية لتنمية المكون المعرفي وأخلاقيات المهنة لطلاب الثانوية الفندقية

أشرف فتحي ربيع

معلم أول مواد فندقية وسياحية بمدرسة المنيا الفندقية

إشراف

أ. د. / جمال خيرى محمود

أ. د. / فايز عبد الحميد على

استاذ المناهج وطرق تدريس العلوم الزراعية المتفرغ استاذ المناهج وطرق تدريس العلوم الزراعية المساعد

كلية التربية – جامعة المنيا

كلية التربية – جامعة المنيا

مستخلص البحث

يهدف البحث الحالي لتعرف فاعلية منهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية لتنمية المكون المعرفي وأخلاقيات المهنة لطلاب الثانوية الفندقية . ولتحقق من هذا الهدف تم اعداد اداتين تجريبيتين للبحث وهما: (كتاب الطالب ، ودليل المعلم لمنهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية باستخدام استراتيجيات التعلم البنائي)

أما أدوات القياس فهي (اختبار المكون المعرفي ومقياس أخلاقيات المهنة) . (إعداد الباحث)

كما اقتصرت مجموعة البحث الأساسية على طلاب الصف الرابع بالمدرسة الثانوية الفندقية بالمنيا ، وبلغ حجم العينة (23) طالب، تم تطبيق أدوات القياس عليهم قبل وبعد إجراء عملية التدريس باستخدام أدوات التعلم والتعليم. وتوصل البحث إلى وجود فرق دال إحصائياً عند مستوى (0.01) بين متوسطي درجات مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي لاختبار المكون المعرفي لصالح التطبيق البعدي، ووجود فرق دال إحصائياً عند مستوى (0.01) بين متوسطي درجات مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي في مقياس أخلاقيات المهنة لصالح التطبيق البعدي

الكلمات المفتاحية: منهج مراقبة جودة الأغذية المطور – المعايير العلمية – المكون المعرفي –

أخلاقيات المهنة



The Effectiveness of A developed Curriculum of Food Quality Control in The Light of Scientific Standards in Developing The Cognitive Component And The professional Ethics for Students of Technical Secondary Hotel School

Ashraf Fathy Rabie

Senior teacher of hotel and tourism subjects at Al Minya Hotel School

Supervised by

prof. Fayez Abdul Hamid
professor of Curricula & Methods of Teaching Faculty of Education, Minia University

Dr. Gamal Khairy Mahmoud
Assistant professor of Curricula & Methods of Teaching Faculty of Education, Minia University

Abstract: The current research aims to know the effectiveness of the developed food quality control curriculum in the light of scientific standards for developing the knowledge component and professional ethics for students of Technical Secondary Hotel Schools.

The experimental processing tools (student book, and teacher's guide to the food quality control approach developed in the light of scientific standards using constructive learning strategies)

As for the measuring tools, they are (the knowledge component test and the professional ethics scale). (Prepared by the researcher)

The basic research group was restricted to the fourth grade students of Technical Secondary Hotel School in Minia, and the sample size reached (23) students. Measurement tools were applied to them before and after the teaching process using the teaching and learning tools.

The search results refer to: there is a statistically significant difference at the level (0.01) between the mean scores of the research group in the pre and post applications to test the cognitive component in favor of the post application. Also there is a statistically significant difference at the level (0.01) between the mean scores of the research group in the pre and post applications in the profession ethics scale in favor of post application

Key words: Food quality control, scientific standards, cognitive component and professional ethics

مقدمة البحث :

يعد الغذاء من أهم مقومات استمرار الحياة ، وحتى يؤدي دوره على أكمل وجه ينبغي المحافظة على سلامته من الفساد حيث إنه عرضه للتلوث من عدة مصادر بدءا باماكن إنتاجه ومرآحل تصنيعه وتجهيزه وانتهاءا بتقديمه للمستهلك .

فأصبح موضوع جودة وسلامة الغذاء يحتل جزءا كبيرا من الاهتمام نتيجة لزيادة الوعي بالنواحي الغذائية ، فقد شهدت البشرية خلال العقدين الماضيين تطورا هائلا في مجال إنتاج وتصنيع وحفظ وتداول المواد الغذائية نتيجة لزيادة عدد السكان وعولمة تجارة الغذاء من خلال زيادة حركة التجارة العالمية وبعد التقدم الكبير خلال القرن الحالي خاصة في مجال الإلمام بصحة الإنسان ، ومعرفة الكثير من الأمراض التي تصيبه نتيجة تداول الأغذية بطريقة خاطئة

وتهتم مدارس التعليم الفني الفندقى بتخريج كوادر فنية على أعلى مستوى في مجال إنتاج الأغذية وتمتلك الأسس العلمية السليمة التي يستطيع أن يبني عليها في المستقبل واهتمامها بتزويدهم بقدر كبير من المعرفة العلمية بجميع جوانبها ومن أهمها تنمية المفاهيم العلمية المتعلقة بمجال جودة وسلامة الغذاء التي يعتمدون عليها في حياتهم العملية ، ويرى كثيرا من التربويين وعلماء النفس أن المكون المعرفى هو ما يعبر عن المعرفة والخبرات والمعتقدات التي يمتلكها الفرد عن موضوع ما ، عايش محمود(2004، 232)

واهتمت بعض الدراسات بتنمية المكون المعرفى ومنها دراسة (2006) prins et al. ، ودراسة ناهد عبد الراضى (2009) ، ودراسة هنادى عبدالله (2013) .

كما تهتم مدارس التعليم الفني الفندقى بتزويد طلابها بالقيم العلمية والأخلاقية التي تحكم طبيعة عملهم في مجال الضيافة بصفة عامة وإنتاج الغذاء وتقديمه بجودة عالية بخاصة من خلال مناهج دراسية مطورة في ضوء المعايير العلمية التي تعد مدخلاً معاصراً للإصلاح التربوي يُتخذ حالياً لتطوير المناهج الدراسية: أهدافها ، ومحتواها ، وأدوات تقويمها؛ ومن ثم فإن الاهتمام بتطوير المناهج الدراسية في ضوء المعايير أصبح أمراً ضرورياً ومطلباً رئيساً لمواكبة التطورات التي تحدث على الساحة التربوية العالمية ، والمحلية .

وقد تجلت الحاجة إلى دراسة أخلاقيات المهنة وتدريبها على المستوى الأكاديمي بعد أن انتشرت ثقافة تناول الوجبات السريعة والأغذية المعدة خارج المنزل وتناول منتجات تعتمد في الأساس على المواد المضافة والمواد الحافظة بما لها وما عليها ؛ فصارت الحاجة داعية لدراسة أخلاقيات مهنة السياحة

والضيافة وتأثيراتها على الفرد والمجتمع، وأكدت العديد من الدراسات على أهمية دمج الأخلاق في المقررات الدراسية بمدارس الطهي واوصت بصورة ادخال مفهوم أخلاقيات المهنة في الجامعات والمعاهد ضمن برامجها الدراسية كمساقات مستقلة في سنوات الدراسة وليست مجرد ارشادات مختصرة، مثل دراسة شاني (2013) Shani, al , et جمال حسين وعبدالله ابو عياش (2012)، لين Lynn, C. (2010).

مشكلة البحث: شكوى طلاب (شعبة إنتاج أغذية) من صعوبة بعض أجزاء منهج مراقبة جودة الأغذية وعدم ترابط موضوعاته وصعوبة فهم بعض المصطلحات بصورة مناسبة بالإضافة الي عدم تماشيه مع الاتجاهات والمعايير العالمية لجمال جودة وسلامة الأغذية فكان لابد من إعادة تصميم المنهج بإدخال تجديديات ومستحدثات في مكوناته لتحسين العملية التعليمية وتحقيق أهدافها وقد جرى التأكد من ذلك من خلال الاتي :-

- 1 - عمل الباحث وخبرته كمعلم للمواد الفندقية والسياحية.
- 2 - إجراء مقابلة شخصية لاستطلاع رأي السادة معلمي المواد الفندقية حول المنهج.
- 3 - عمل مسح للدراسات السابقة فوجد تأكيد الدراسات العربية والاجنبية على أهمية تطوير المناهج الدراسية وفقا لمعايير الجودة القومية والعالمية.
- 4 - وجد الباحث - في حدود علمه - ندرة عدد الرسائل العلمية التي تناولت بالدراسة موضوعات ومناهج التعليم الفندقي وخاصة موضوعات التخصص الفندقي بالمدارس الفندقية وتطويرها في ضوء المعايير القومية والعالمية رغم أهمية هذا القطاع في الاقتصاد القومي .
- 5 - لم يعثر الباحث - في حدود علمه - على وثيقة معايير قومية لمناهج التعليم الفني الفندقي . كما تؤكد أهداف المدارس الفندقية على أهمية اكتساب الطلاب الجوانب المختلفة للمعرفة العلمية وتنمية الجوانب المهنية ، وترسيخ الأخلاقيات المهنية لطلاب التعليم الفني الفندقي ، وذلك لأهمية ذلك للخريج الفندقي.

، وللتغلب على هذه المشكلة يسعى البحث الحالي للإجابة عن السؤال الرئيس التالي: ما فاعلية منهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية في تنمية المكون المعرفي وأخلاقيات المهنة لطلاب المدرسة الثانوية الفندقية ؟

ويتفرع من هذا السؤال الرئيس الأسئلة الفرعية التالية :

1. ما المستويات المعيارية المقترحة لمنهج مراقبة جودة الأغذية بالتعليم الفني الفندقي ؟

2. ما مدى توافق المعايير المقترحة بمنهج مراقبة جودة الأغذية بالتعليم الفني الفندقى؟
3. ما التصور لمنهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المستويات المعيارية المقترحة؟
4. ما فاعلية تدريس وحدة من المنهج المطور في تنمية المكون المعرفى؟
5. ما فاعلية تدريس وحدة من المنهج المطور في تنمية الأخلاقيات المهنية؟

ثالثاً: أهداف البحث : يهدف البحث الحالى

1. تحديد المستويات المعيارية المقترحة لمنهج مراقبة جودة الأغذية
2. تعرف مدى توافق المعايير المقترحة بمنهج مراقبة جودة الأغذية .
3. تعرف التصور لمنهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المستويات المعيارية المقترحة؟
4. فاعلية تدريس وحدة من المنهج المطور في تنمية المكون المعرفى؟
5. ما فاعلية تدريس وحدة من المنهج المطور في تنمية الأخلاقيات المهنية؟

رابعاً: أهمية البحث:

- 1) اعتماد فكر المعايير في بناء وتطوير مناهج التعليم الفندقى للتحسين المستمر ومعالجة أوجه القصور بالمناهج تمشياً مع توجهات الدولة وسياساتها لتحقيق الإصلاح والتطوير المنشود.
- 2) وضع أسس بناء مستويات معيارية لبناء منهج مراقبة جودة الأغذية في التعليم الفندقى.
- 3) تعرض البحث الحالى لموضوعات ذات أهمية كبيرة للطالب الفندقى مثل (مراقبة جودة وسلامة الأغذية والأخلاقيات المهنية وتنمية جوانب المعرفة العلمية المرتبطة بهما).
- 4) إعداد بعض الأدوات مثل اختبار للمكون المعرفى، ومقياس الأخلاقيات المهنية في المنهج المطور يمكن الاستعانة به من قبل باحثين ومعلمين آخرين.

خامساً: مصطلحات البحث: -

المعايير: تلك العبارات التي يمكن من خلالها تحديد المستوي الملائم ، والمرغوب من إتقان المحتوى والمهارات، والأداءات وفرص التعليم (كمال عبد الحميد، 2004، 115).

وتعرف إجرائياً بأنها: عبارات تصف ما يجب أن يكون عليه محتوى منهج مراقبة جودة وسلامة الأغذية بالفنادق المطور بالتعليم الفني الفندقى، وما يصل إليه المتعلم من معارف، ومهارات، وقيم نتيجة لدراسته موضوعاته.

المكون المعرفى: هو كل ما يُعبر عن المعرفة والخبرات والمعتقدات التي يمتلكها الفرد عن موضوع ما. (عايش محمود، 2004، 232)

ويعرف إجرائيا بأنه : مقدار ما اكتسبه طلاب التعليم الفني الفندقى (مجموعة البحث) من المعرفة بمستوياتها خلال دراستهم لمنهج مراقبة جودة وسلامة الأغذية بالفنادق المطور في ضوء المعايير العلمية ويقاس بالدرجات التي يحصلون عليها في الاختبار المعد لهذا الغرض .

الأخلاقيات المهنية : : مجموعة القيم والنظم المحققة للمعايير الإيجابية العليا المطلوبة في أداء الأعمال الوظيفية والتخصصية ، وفي أساليب التعامل داخل بيئة العمل ، ومع المستفيدين ، وفي المحافظة على صحة الإنسان ، وسلامة البيئة (سعيد الفامدي ، علي بادحدح ، 2010 ، 101) .

وتعرف الأخلاقيات المهنية إجرائيا هي مجموعة من المبادئ والقواعد التي يجب أن يلتزم بها طالب المدرسة الفندقية في أثناء مزاولة مهنة مراقبة جودة وسلامة الأغذية بالفنادق وتضبط وتحدد تعاملاته مع الآخرين وتقاس من خلال المقياس المعد لهذا الغرض .

سادسا: حدود البحث: - اقتصر البحث الحالي على:

- الحدود الموضوعية: منهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية.
- الحدود البشرية: مجموعة البحث من بين طلاب الصف الرابع الثانوي الفندقى (شعبة إنتاج أغذية) ، وعددهم 23 طالبا مدرسة المنيا الثانوية الفندقية للعام الدراسي 2020/2019

سابعا: أدوات البحث: - (جميعها من إعداد الباحث)

1. قائمة بالمستويات المعيارية لمراقبة جودة وسلامة الأغذية.
 2. أداة تحليل محتوى للمنهج المطور في ضوء المستويات المعيارية المقترحة والمحكمة.
 3. مواد التعليم والتعلم وتمثلت في: كتاب الطالب ودليل المعلم في المنهج المطور في ضوء المستويات المعيارية المقترحة لمراقبة جودة وسلامة الأغذية.
- أدوات القياس وتمثلت في: - اختبار المكون المعرفي. - مقياس الأخلاقيات المهنية.
- ثامنا: منهج البحث: - استخدم البحث المنهج شبه التجريبي ذو المجموعة الواحدة، وذلك أثناء تجربة المنهج المطور على مجموعة البحث لتعرف فاعلية منهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية لتنمية المكون المعرفي والأخلاقيات المهنية لطلاب المدرسة الفندقية وذلك كما يلي: - يوضح جدول (1) التصميم التجريبي للبحث

جدول (1) التصميم التجريبي للبحث

| التطبيق القبلي | المعالجة التجريبية | التطبيق البعدي | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|
| اختبار المكون المعرفي. مقياس الأخلاقيات المهنية. | تدريس المنهج المطور في ضوء المعايير العلمية. | اختبار المكون المعرفي. مقياس الأخلاقيات المهنية. | مجموعة البحث |

الاطار النظري والدراسات السابقة :

المحور الاول : تطوير منهج مراقبة جودة الأغذية في ضوء المعايير العلمية :

حظي تطوير المنهج عناية كثير من الدول ، وذلك لأهمية الدور الذي يقوم به في تشكيل شخصية المتعلمين في جميع جوانب النمو المختلفة العقلية والجسمية والنفسية والاجتماعية، الأمر الذي يساعد في تكييفهم مع واقعهم المعاصر ويعددهم للمستقبل بكل متغيراته ، وقد أدى ذلك إلى إيجاد مداخل وآليات حديثة لتطوير وتحديث التعليم باعتباره قاطرة التقدم والتنمية المجتمعية وقد تنامي الاهتمام بوضع مقاييس ومعايير للمناهج الدراسية ، لتحديد ما يجب ان يتعلمه الطلاب وقادرين على ادائه نتيجة لدراسته وكذلك تحديد نواتج التعلم المطلوبة . (حسن شحاته ، 2008، 117)

وتأتى دواعي تطوير المنهج بما تفرضه المرحلة القادمة ضرورة إكساب مؤسسات العمل والإنتاج القدرة الكافية على المنافسة ، والتقييد بضوابط الجودة بكل مستلزماتها، والتي يعتبر التعليم الفني والتدريب المهني في مقدمتها ، وفي صدارة اهتمامات الدولة، والمجتمع ويعتبر التعليم الفني في الوقت الحالي من بين القطاعات الاستراتيجية ، التي تحظى باهتمام خاص للنهوض به ؛ وتاهيل خريج فني يمتلك قاعدة علمية ، وثقافية ، وأخلاقية تؤهله لمتابعة التطور في مجال مهنته ، والارتقاء بمستواه الاجتماعي، ومتابعة تعليمه وتدريبه ويمتلك مهارة عالية ، متوافقة مع المعايير القومية، وتمكنه من الالتحاق بسوق العمل مباشرة، أو التأقلم بسرعة مع حاجات السوق . (الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد، 2010)

وقد أكدت البحوث والدراسات أهمية تطوير المناهج الدراسية وفقا لمعايير الجودة القومية والعالمية ، ومنها دراسة أحمد عبد الرحمن (2012) ، ودراسة رائدة محمد (2015) ، ودراسة جيهان أحمد (2017)، كما اوصت بعض الدراسات التي اهتمت بالتعليم الفني الفندقية مثل دراسة هالة جودت (2003) ، ودراسة السيد أحمد (2007) ودراسة سماح محمد (2007) اوصت بتطوير المناهج الدراسية والتدريبات العملية وبضرورة مراجعة المناهج في ضوء المعايير العالمية .

المحور الثاني: التعلم البنائي ودوره في تنمية المكون المعرفي للطالب الفندقي :

اهتمت النظرية البنائية بالعمليات المعرفية الداخلية للمتعلم عندما يتعرض للمواقف التعليمية كمعرفته السابقة ومدى تقبله للتعلم وقدرته على معالجة المعلومات وبالتالي يكون دور المعلم تهيئة بيئة التعلم لتجعل المتعلم يبني معرفته بنفسه، واستند الباحثون في هذا التوجه إلى مدرسة فلسفية تسمى بالنظرية البنائية (خليل الخليلي، 1996، 255).

ونظرا لأهمية نماذج واستراتيجيات التعلم البنائي في التدريس وإكساب المتعلمين التعلم ذو المعنى وربطه ببنيتهم المعرفية بالإضافة لقصور طرق التدريس التقليدية في إكساب هذه المفاهيم للمتعلمين، فقد ركزت العديد من الدراسات على استخدام نموذج التعلم البنائي واستراتيجية خرائط المفاهيم ودورة التعلم في تدريس العلوم وأكدت فاعليتهم في التحصيل وتنمية المفاهيم العلمية وغيرها، كدراسة الهام علي (2010)، دراسة حنان محمد (2011)، دراسة على مريشيد (2011)، دراسة (2012) Akay et al.، وأكدت دراسة (2013) Jacqueline, V.، ودراسة أشرف فتحي (2016).

ويرى التربويين وعلماء النفس أن المكون المعرفي هو ما يعبر عن المعرفة والخبرات والمعتقدات التي يمتلكها الفرد عن موضوع ما؛ وأن العلم بناء منظم من المعرفة العلمية يتضمن الحقائق العلمية والمفاهيم العلمية و المبادئ والقواعد والقوانين والنظريات العلمية التي تساعدنا في فهم الظواهر الطبيعية والكونية وفهم الكون المحسوس الذي نعيش فيه، وإن تصنيف المعرفة العلمية حسب بساطتها أو تعقيدها أمر ضروري لتسهيل دراسة هذه المعرفة أو تدريسها، أحمد عبدالرحمن وآخرون (2002، 65)، عايش زيتون (2004، 232).

واهتمت بعض الدراسات بتنمية المكون المعرفي أو أحد مستويات المكون المعرفي (المفاهيم العلمية) ومنها دراسة (2006) prins et al.، ودراسة ناهد عبد الراضي (2009)، ودراسة هنادي عبدالله (2013).

المحور الثالث: - أخلاقيات مراقبة جودة وسلامة الأغذية لطلاب التعليم الفني الفندقي

تعتبر جودة وسلامة الأغذية عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك وخلوه من عوامل الفساد أو الضرر بصحة المستهلك ومدى صفاته التركيبية وقيمته الغذائية وتقبل المستهلك له، كما تعتبر الجودة عن مجموعة من المبادئ والأسس التي تتبناها المؤسسات من أجل الوصول إلى أفضل أداء باستخدام مجموعة من أساليب الاحصائية وأدوات قياس الجودة، محمد نجيب (2008، 7)، ليلى السباعي (2005، 15)

وتعتمد مراقبة جودة الأغذية وسلامتها في صناعة الضيافة على الأخلاقيات والسلوكيات المهنية للعاملين في القطاع السياحي ، وأن السلوك المهني السلبي يؤدي إلى انخفاض سلامة الأغذية التي يتم إعدادها وبالتالي يكون سببا لانخفاض جودتها ، بينما يؤدي السلوك المهني الإيجابي والأخلاقي السليم إلى الارتقاء بمستوى جودة وسلامة الأغذية .

وتحرص مدارس التعليم الفني الفندقية لتخريج كوادرن فنية على أعلى مستوى تمتلك الأسس العلمية السليمة التي يستطيع أن يبني عليها في المستقبل واهتمامها بتزويدهم بقدر كبير من المعرفة العلمية بجميع جوانبها ومن أهمها تنمية المفاهيم العلمية المتعلقة بمجال جودة وسلامة الغذاء التي يعتمدون عليها في حياتهم العملية .

وتؤكد دراسة سعد إبراهيم حمد (2011) ، ودراسة Tavitiyaman, P., & Ko, H. C. A. (2015) أنه يجب على ممارسي الضيافة توفير المعرفة والتدريب القانوني والأخلاقي الشامل للموظفين لتحسين كفاءة الأداء وتقليل الدعاوى والنزاعات. وفي الوقت نفسه يتم تشجيع طلاب المدارس الفندقية على تزويد أنفسهم بالمعرفة القانونية والأخلاقية قبل دخول صناعة الضيافة.

فروض البحث: -

للإجابة عن تساؤلات البحث تم صياغة الفروض التالية: -

- 1 - يوجد فرق ذو دلالة إحصائية عند مستوي (0.01) بين متوسطي درجات مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي في اختبار المكون المعرفي لصالح التطبيق البعدي .
- 2 - يوجد فرق ذو دلالة إحصائية عند مستوي (0.01) بين متوسطي درجات مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي في مقياس الأخلاقيات المهنية لصالح التطبيق البعدي .

مواد وأدوات البحث وإجراءاته التجريبية:

- أولاً - إعداد قائمة معايير محتوى منهج مراقبة جودة الأغذية في التعليم الفني الفندقية: -
تم بناء قائمة معايير محتوى منهج مراقبة جودة الأغذية لطلاب التعليم الفني الفندقية وشملت مجالين رئيسيين وهي: مجال جودة الأغذية ، ومجال سلامة الأغذية واستطلاع رأي المحكمين.
- ثانياً - تحليل المحتوى لمنهج مراقبة جودة الأغذية لطلاب التعليم الفني الفندقية في ضوء المعايير العلمية: وجد أن أكثر من 80% من المعايير غير متضمنة في المنهج الحالي .
- ثالثاً - إعداد التصور المقترح لمحتوى منهج مراقبة جودة الأغذية لطلاب التعليم الفني الفندقية في ضوء معايير المحتوى:

تم إعداد الإطار العام للمنهج المطور في مراقبة جودة وسلامة الأغذية لطلاب المرحلة الثانوية الفندقية في ضوء المعايير العلمية التي سبق إعدادها في خطوة سابقة ، على أن يشتمل هذا الإطار العناصر التالية : نواتج التعلم، مخرجات التعلم المقرر، المحتوى الدراسي، الزمن المتوقع لكل ناتج تعليمي، استراتيجيات التعليم والتعلم المقترحة، مصادر التعليم والتعلم المقترحة، الأنشطة التعليمية التعليمية المقترحة، أساليب التقويم .

إعداد كتاب الطالب : - تم تحديد مجموعة من التعليمات ليتعرف الطالب علي كيفية الدراسة باستراتيجيات (التعلم البنائي ودورة التعلم وخرائط المفاهيم) ، ويلى هذه التعليمات شكل توضيحي لها ، وكل موضوع يحتوى على المقدمة ، والأهداف الإجرائية، ومحتوى الموضوع ، أنشطة التعليم والتعلم، التقويم، وبذلك أصبح في شكل كتاب الطالب، وعرضه على المحكمين

إعداد دليل المعلم:

هدف إعداد دليل المعلم إلى تبصير معلم المرحلة الثانوية الفندقية بالطريقة الصحيحة والمناسبة لتدريس المنهج المطور باستخدام استراتيجيات (التعلم البنائي ودورة التعلم وخرائط المفاهيم) لطلاب المرحلة الثانوية الفندقية وقد تم صياغة دليل المعلم لتكون متمشياً مع كتاب الطالب خطوة بخطوة وذلك لتحقيق التكامل بين دور المعلم ودور المتعلم.

وقد تم تنفيذ التطبيق الميداني للمنهج المطور خلال سبع اسابيع بواقع موضوعان اسبوعياً بالإضافة إلى التطبيقين القبلي والبعدي لأدوات القياس .

– إعداد أدوات القياس :

وقد تمثلت هذه الأدوات في (اختبار المكون المعرفي) ، و(مقياس الأخلاقيات المهنية) ، ويعد امتلاك طلاب الصف الرابع الثانوي الفندقي لها بمثابة مؤشر لتحقيق الغرض من هذا المنهج المطور لمراقبة جودة وسلامة الأغذية في ضوء المعايير العلمية.

– تعليمات أدوات القياس:

تم صياغة تعليمات أدوات القياس بحيث تكون واضحة ومحددة وبسيطة ودقيقة ، ولا تؤثر على إجابة الطالب وقد تم وضع هذه التعليمات في الصفحة الأولى من أداتا القياس ، حيث تضمنت تفسيراً لهدف أداتا القياس وكيفية الإجابة على مفرداته ، ومثالاً تطبيقياً توضح طريقة الإجابة على مفرداته ، وبعد الانتهاء من إعداد الصورة الأولية لأداتا القياس تم عرضها على المحكمين، وذلك للتأكد من صلاحيتها للتطبيق ، والتحقق من صدق أداتا القياس ، وقد أجريت التعديلات وفقاً للآراء المحكمين.

طبقت أدوات القياس على مجموعة استطلاعية قوامها (25) طالب، وهم مجموعة من المجتمع الأصلي، من مدرسة الثانوية الفندقية بالمنيا الجديدة، بعيداً عن العينة الأساسية وذلك لحساب المعاملات الإحصائية الآتية:

أولاً: المعاملات الإحصائية لاختبار المكون المعرفي

1 - حساب معاملات الصعوبة: تم حساب معاملات السهولة والصعوبة للاختبار بهدف حذف المفردات الصعبة جداً، والمفردات التي تتسم بالسهولة العالية، وإعادة الصياغة لمفردات معينة، وتتراوح معامل سهولة المفردات المقياس ما بين (0.3 – 0.79) وهي معاملات سهولة مقبولة في الاختبارات معيارية المرجع.

2 - حساب معاملات التمييز لمفردات الاختبار: نظراً لأن الاختبار يهدف إلى المقارنة بين طلاب العينة في مستوى التحصيل، فلا بد من التأكد من قدرة مفردات الاختبار على التمييز بين الطلاب؛ لذا تم حساب معاملات تمييز المفردات وتراوح بين (0.22 – 0.44)، وهي قيم مقبولة لمعاملات التمييز وتدل على قدرة كل مفردة من مفردات المقياس على التمييز.

3 - ثبات الاختبار: باستخدام برنامج التحليل الإحصائي spss تم حساب معامل ثبات اختبار المكون المعرفي عن طريق معادلة ألفا لكرونباخ، فكانت قيمة معامل الثبات (0.931) وهي قيم مقبولة إحصائياً، تدل أن الاختبار على درجة عالية من الثبات وفقاً للإطار المرجعي المقترح (صلاح أحمد مراد، أمين على سليمان، 2002، 360) وهذا يدل على صلاحية الاختبار كأداة للقياس في البحث الحالي على عينة البحث الأساسية.

4 - الصورة النهائية للاختبار: بعد التأكد من توفر الشروط السيكومترية للاختبار، أصبح الاختبار صالحاً للتطبيق على مجموعة البحث الأساسية، وتكون من 20 مفردة اختيار من متعدد و 20 مفردة صواب وخطأ ليصبح العدد الكلي لأسئلة الاختبار 40 سؤال.

5 - زمن تطبيق الاختبار: تم حساب زمن الاختبار حيث بلغ (30) دقيقة بالإضافة إلى خمس دقائق لإلقاء التعليمات ليصبح زمن الاختبار الكلي (35) دقيقة.

ثانياً: المعاملات الإحصائية لمقياس أخلاقيات المهنة:

1 - صدق الاتساق الداخلي: - بحساب معاملات الارتباط بين درجات الطلاب (العينة الاستطلاعية) في كل بعد على حده، كما يوضحها الجدول التالي (جدول 2)

جدول (2) قيم معامل الارتباط لدرجات الطلاب (العينة الاستطلاعية) في كل بعد على حده

| نوع الدلالة | مستوى الدلالة | قيم معامل الارتباط | مقياس الأخلاقيات |
|-------------|---------------|--------------------|-------------------------------------|
| دالة | 0.01 | 0.688 | 1 - الالتزامات تجاه المجتمع وأفراده |
| | | 0.668 | 2 - الالتزامات تجاه جهة العمل |
| | | 0.614 | 3 - الالتزامات تجاه المهنة وأفرادها |

يتضح من الجدول أن قيم معاملات الارتباط بين درجات العينة الاستطلاعية في كل أداة على حده ذات دلالة إحصائية عند مستوى (0.01) ، إلى أن أداة القياس تتمتع بدرجة عالية من الاتساق الداخلي لمفرداته ، مما يطمئن إلى استخدامه ، وهذا يشير إلى اتساق محاور المقياس مع المفهوم العام الذي يقيسه مقياس أخلاقيات المهنة .

2 - ثبات المقياس: باستخدام برنامج التحليل الإحصائي spss تم حساب معامل ثبات لقياس أخلاقيات المهنة عن طريق معادلة ألفا لكرونباخ ، ويوضح الجدول التالي معامل الثبات

جدول (3) معامل ثبات مقياس أخلاقيات المهنة

| معامل الثبات | عدد الأسئلة | عدد الطلاب | أداة القياس |
|--------------|-------------|------------|-------------------------------------|
| 0.716 | 8 | 25 | 1 - الالتزامات تجاه المجتمع وأفراده |
| 0.671 | 9 | | 2-الالتزامات تجاه جهة العمل |
| 0.669 | 8 | | 3-الالتزامات تجاه المهنة وأفرادها |
| 0.693 | 25 | | الدرجة الكلية لأخلاقيات المهنة |

يتضح من الجدول السابق (3) أن قيم معاملات الثبات لمحاور المقياس تراوحت بين (0.669 – 0.716) وهي قيم مقبولة إحصائياً ، وهو يدل على أن المقياس على درجة عالية من الثبات وفقاً للإطار المرجعي المقترح (صلاح أحمد مراد ، أمين على سليمان ، 2002 ، 360) وهذا يدل على صلاحية المقياس كأداة للقياس في البحث الحالي على عينة البحث الأساسية .

5 - زمن المقياس: تم حساب زمن المقياس حيث بلغ (30) دقيقة بالإضافة إلى خمس دقائق لإلقاء التعليمات ليصبح زمن المقياس الكلي (35) دقيقة .

6 - الصورة النهائية للمقياس: بعد التأكد من توفر الشروط السيكومترية للمقياس ، أصبح صالحاً للتطبيق على مجموعة البحث وتكون المقياس من 25 مفردة موزعة على 3 محاور

رابعاً - إجراءات التجربة الأساسية بعد إجراء التجربة الاستطلاعية والتحقق من الشروط السيكمومترية لأدوات البحث و أصبحت أدوات البحث صالحة للتطبيق في تجربة البحث الأساسية وقد سار التطبيق وفقاً للخطوات التالية :

أ - التصميم شبه التجريبي للبحث: ما تعرف بالمجموعة الواحدة، والقياس القبلي والبعدي.
ب - اختيار مجموعة البحث: طلاب إنتاج أغذية بالصف الرابع بمدرسة الثانوية الفندقية بالمنيا.
إجراءات التطبيق : تم تطبيق أداتا القياس على المجموعة المختارة قبلياً ثم تدريس منهج مراقبة جودة الأغذية المطور في ضوء المعايير العلمية باستخدام بعض استراتيجيات التعلم البنائي ثم تطبيق أداتا القياس على المجموعة المختارة بعدياً والحصول على البيانات ومعالجتها إحصائياً
نتائج البحث والتوصيات والبحوث المقترحة

1 - اختبار صحة الفرض الأول:

وينص الفرض الأول على أنه: يوجد فرق ذو دلالة إحصائية عند مستوي (0.01) بين متوسطي درجات مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي في اختبار المكون المعرفي لصالح التطبيق
وتم التحقق من صحة هذا الفرض إحصائياً وحساب دلالة الفرق باستخدام اختبار "T .test" وكانت النتائج كما في جدول (4) .

جدول (4) : دلالة الفروق بين متوسطي درجات الطلاب مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي للاختبار ، والانحراف المعياري ، وقيمة "ت" المحسوبة ، ومستوى الدلالة .

| اختبار | الدرجة | القياس | المتوسط | الانحراف المعياري | قيمة ت المحسوبة | مستوى الدلالة | نوع الدلالة |
|----------------|--------|--------|---------|-------------------|-----------------|---------------|-------------|
| المكون المعرفي | 40 | القبلي | 27.7 | 2.59 | 15.379 | 0.01 | دالة |
| | | البعدي | 33.3 | 1.38 | | | |

وعليه يتضح وجود فرق دال إحصائياً بين متوسطي درجات مجموعة البحث لصالح التطبيق البعدي ، ويرجع الفرق لتأثير المتغير المستقل على المتغير التابع، وبذلك يقبل الفرض الأول.

2 - اختبار صحة الفرض الثاني:

وينص الفرض الثاني على أنه يوجد فرق ذو دلالة إحصائية عند مستوي (0.01) بين متوسطي درجات مجموعة البحث في التطبيقين القبلي والبعدي في مقياس الأخلاقيات المهنية لصالح التطبيق البعدي .

وتم التحقق من صحة هذا الفرض إحصائيا وحساب دلالة الفرق باستخدام اختبار "T .test" ، وكانت النتائج كما هي موضحة في جدول (5)

الفروق بين متوسط درجات الطلاب في التطبيقين القبلي والبعدي لمقياس الأخلاقيات المهنية باستخدام اختبار "ت"

| مقياس | الدرجة | القياس | المتوسط | الانحراف المعياري | قيمة ت المحسوبة | مستوى الدلالة | نوع الدلالة |
|-----------------|--------|--------|---------|-------------------|-----------------|---------------|-------------|
| أخلاقيات المهنة | 125 | القبلي | 88,9 | 7,833 | 10,968 | 0.01 | دالة |
| | | البعدي | 110,1 | 6,348 | | | |

وعليه يتضح وجود فرق دال إحصائيا بين متوسطي درجات مجموعة البحث لصالح التطبيق البعدي ، ويرجع الفرق لتأثير المتغير المستقل على المتغير التابع ، وبذلك يقبل الفرض الثاني.

من العرض السابق لنتائج البحث وجد أن المنهج المطور في مراقبة جودة الأغذية في ضوء المعايير العلمية أدى الى وجود فروق ذات دلالة إحصائية في تنمية المكون المعرفي وتنمية الأخلاقيات المهنية لدى طلاب المدرسة الفندقية (مجموعة البحث) ، ويمكن ذكر بعض الأسباب التي تفسر ذلك منها :

1. استخدام استراتيجيات (التعلم البنائي ودورة التعلم وخرائط المفاهيم) على النحو المستخدم في تطبيق المنهج المطور جعل الطلاب محور العملية التعليمية حيث يقوم من خلاله بدور إيجابي نشط في مواقف التعلم، ويتم ذلك من خلال قيامهم بالعديد من الأنشطة التعليمية مما ساعدهم على النجاح في عملية التعلم .
2. يتم التعلم تحت إشراف وتوجيه المعلم القائم بتدريس المنهج المطور؛ فهو يقدم الدعم للطلاب لتخطي الصعوبات ، وتحقيق النجاح ، وأداء المهام بالشكل المطلوب .
3. المحتوى العلمي للمنهج المطور اكسب الطلاب معلومات كثيرة حول جودة وسلامة الأغذية في الفنادق مما ينعكس إيجابيا على سلوكياتهم وأخلاقياتهم المهنية مستقبلا .
4. ساهمت الاستراتيجيات المستخدمة في التدريس بوجود حالة من المنافسة بين الطلاب أظهرت مدى تعاونهم داخل مجموعات العمل التعاوني وإظهار قدراتهم أثناء ممارستهم للأنشطة التعليمية التعليمية وزاد دافعتهم للتعلم .

وتتنفق نتائج هذه الدراسة مع نتائج العديد من الدراسات التي يمكن تصنيفها في التالي :

دراسات أكدت على فاعلية استراتيجيات التعلم البنائي في تدريس المواد المختلفة وخاصة العلوم وأثبتت

فاعليتها في تنمية تحصيل المتعلمين واكساب وتنمية المفاهيم والاتجاهات وفي تحقيق العديد من الأهداف التربوية، ومنها دراسة فاتن رشاد (2002)، خلود أكرم (2002)، Güne, et al. (2006)، Akay et al. (2012).

دراسات أكدت على ضرورة تدريس المعايير الأخلاقية في برامج الضيافة كدراسة كلاس من Jaszay (2002)، Yeung, S. (2004)، Lynn, C. (2010)، كما أكدوا على ضرورة تبني هذه البرامج لتلك المعايير الأخلاقية وغرسها في متعلميهم لأهميتها وذلك بالاعتماد على نظرية جون ستيوارت والتطبيق التربوي لها في تدريس الأخلاقيات في مقررات وبرامج الضيافة.

وقد أكد Shani, et,al (2013) أهمية دمج الأخلاق في المقررات الدراسية بمدارس الطهي؛ وذلك باستخدام تحليل سلسلة القيم الأخلاقية كإطار نظري لاستكشاف ومواجهة المخاوف المتعلقة بالأخلاقيات الغذائية، وذلك بدمج القضايا الأخلاقية ذات الصلة بصناعة الأغذية والتي يمكن دمجها في التدريب المهني للطهي، وأن لتعليم الأخلاقيات الغذائية أثر إيجابي على مصداقية مهنة فنون الطهي، في الوقت الذي يحدث فيه تحول نحو الاستدامة والوعي الأخلاقي؛ وتساعد المخاوف الأخلاقية والخلافات المرتبطة بصناعة الأغذية، فإن مدارس الطهي حتى الآن لم تولي اهتماما كبيرا للأخلاقيات في مناهجها الدراسية.

وتؤكد دراسة Tavitiyaman, P., & Ko, H. C. A. (2015) أنه يجب على ممارسي الضيافة توفير المعرفة والتدريب القانوني والأخلاقي الشامل للموظفين لتحسين كفاءة الأداء وتقليل الدعاوى والنزاعات. وفي الوقت نفسه، يتم تشجيع طلاب الضيافة على تزويد أنفسهم بالمعرفة القانونية والأخلاقية قبل دخول صناعة الضيافة.

حساب فاعلية المنهج المطور:

تم حساب فاعلية المنهج المطور لتدريس مراقبة جودة الأغذية في ضوء المعايير العلمية في تنمية المكون المعرفي، وأخلاقيات المهنة لدى طلاب التعليم الفني الفندقية (مجموعة البحث)، وذلك من خلال حساب حجم التأثير الذي أحدثته المنهج المطور. يوضح جدول (6)

قيمة η^2 ، ومستوى دلالتها، وحجم تأثير المتغير المستقل في المتغيرات التابعة

| اختبار ومقياس | قيمة ت المحسوبة | درجات الحرية | قيمة η^2 | حجم التأثير | مستوى التأثير |
|-----------------|-----------------|--------------|---------------|-------------|---------------|
| المكون المعرفي | 15.379 | 19 | 0.926 | 92.6% | كبير |
| أخلاقيات المهنة | 10,968 | 19 | 0.864 | 86.4% | كبير |

يتضح من الجدول السابق، وبالرجوع إلى الإطار المرجعي المطور فؤاد عبداللطيف أبو حطب، أمال صادق، 1996، 443) أن حجم التأثير كبيراً لأداتا القياس ويرجع ذلك لتأثير المتغير المستقل، من خلال ما السابق يمكن ترتيب تأثير المنهج المطور في متغيرات البحث كالتالي :

- 1 - تأثير الجانب المعرفي للطلاب نتيجة تدريس المنهج المطور بشكل كبير جدا ؛ حيث تراوحت قيمة حجم التأثير للمكون المعرفي (92.6%) ؛ وهي نسبة كبيرة جدا ؛ ويمكن تفسير التفوق في المكون المعرفي ؛ فالمنهج المطور قد تضمن العديد من المفاهيم والمعلومات التي يفتقدها الطلاب وحاجتهم الماسة للتعرف على العديد من المفاهيم حول جودة وسلامة الأغذية التي لم يسمع عنها من قبل وخصوصاً المتعلقة بأمراض المتعلقة بفساد الأغذية على سبيل المثال لا الحصر ، وبالتالي كان للمنهج المطور أثراً كبيراً على الطلاب .
- 2 - تأثير الجانب الوجداني للطلاب والمتمثل في نتيجة مقياس أخلاقيات المهنية نتيجة تدريس المنهج المطور بشكل كبير ؛ حيث تراوحت قيمة حجم التأثير لمقياس أخلاقيات المهنية (86.4%) ؛ وهي نسبة كبيرة ؛ ويمكن تفسير ذلك بأن الدروس التي تضمنها المنهج المطور قد أثرت في اتجاهات الطلاب وأخلاقياتهم المهنية ، كما ساعد في ذلك تضمين تلك الأخلاقيات والتركيز عليها أثناء تناول موضوعات المنهج المطور بالشرح وتزويدهم بالفيديوهات التدريبية لبعض السلوكيات والأخلاقيات المهنية الصحيحة ضمن أنشطة الفيديوهات التي تعكس بيئة العمل الفعلية وتؤكد على أهمية جودة وسلامة الأغذية في الفنادق ومنشآت تقديم الأغذية تماما انعكس على اتجاهات الطلاب واستجاباتهم لمفردات مقياس أخلاقيات المهنة ، وبالتالي كان للمنهج المطور أثراً كبيراً على الطلاب .

تعقيب على نتائج البحث:

في ضوء نتائج البحث التي تم التوصل إليها، واختبار صحة الفروض يمكن استخلاص أهم النتائج التي تم التوصل إليها فيما يلي:

- يوجد فاعلية للمنهج المطور على طلاب مجموعة البحث في اختبار المكون المعرفي بنسبة (92.6%) ؛ وهي نسبة كبيرة جدا ؛
- يوجد فاعلية للمنهج المطور على طلاب مجموعة البحث في مقياس الأخلاقيات المهنية بنسبة (86.4%) ؛ وهي نسبة كبيرة.

ثانياً - توصيات البحث:

في ضوء نتائج البحث الحالي فإن الباحث يقترح التوصيات التالية :

- 1- الاهتمام بتطوير المقررات الدراسية بالمرحلة الثانوية الفندقية في ضوء متطلبات سوق العمل وتفعيل ذلك، وربط المقررات الدراسية للتعليم الفندقية بالحياة العملية بعد التخرج .



- 2- صياغة المقررات الدراسية في ضوء استراتيجيات التعلم القائم على المعنى والنظرية البنائية لما لها من فائدة كبيرة في جعل الطلاب أكثر نشاطاً وإقبالاً على عملية التعلم.
- 3- الإكثار من الأمثلة الشارحة التي يجب أن تتوفر في مقررات التعليم الفني الفندقية، والتي بدورها تساعد الطلاب على الفهم وتقرب له المعلومة وتربطه بالواقع.
- 4- عدم الافتصار على طرق التدريس التقليدية والاعتماد على الطرق التي تعتمد على المشاركة النشطة للطالبة والبحث عن المعلومة والإيجابية في عملية التعلم.
- 5- تضمين موضوعات سلامة الغذاء ضمن المقررات التعليمية بجميع المراحل التعليمية.

ثالثاً - البحوث المقترحة:

- في ضوء نتائج البحث الحالي يمكن اقتراح الدراسات المستقبلية التالية:
- 1 - تقييم منهج فن الطهو الفندقية في ضوء متطلبات سوق العمل والمعايير القومية .
 - 2 - تصور مقترح لمنهج شراء واستلام وتخزين الأغذية والمشروبات وفقاً للمعايير القومية والعالمية في تحسين الأداء الأكاديمي والتنظيم الذاتي لطلاب التعليم الفندقية.



المراجع

- أحمد عبد الرحمن محمد (2012): تطوير محتوى منهج الدراسات الاجتماعية للصف السادس الابتدائي في ضوء المعايير القومية للتعليم في مصر، ماجستير، كلية التربية، جامعة المنيا
- أحمد عبدالرحمن النجدي وآخرون (2002): المدخل في تدريس العلوم، القاهرة: دار الفكر العربي
- أشرف فتحي ربيع مرسى (2016) : فاعلية وحدة مقترحة لتدريس الصحة الغذائية باستخدام خرائط المفاهيم في تنمية الوعي الغذائي لدى طلاب المدرسة الثانوية الفندقية بالمنيا، رسالة ماجستير، كلية التربية، جامعة المنيا.
- جمال حسين الحرامي وعبدالله ابوعياش (2012) أخلاقيات الأعمال في صناعة السياحة ، مجلة الاقتصاد والمجتمع ، جامعة منتوري قسنطينة ، الجزائر
- جيهان أحمد سالم محمد (2017) : تطوير منهج الاقتصاد المنزلي للمرحلة الابتدائية في ضوء المعايير القياسية القومية وقياس فاعليته على التحصيل وتنمية مهارات التفكير للتلميذات وتقدير المعلمات له ، رسالة دكتوراه ، كلية الاقتصاد المنزلي ، جامعة حلوان
- حسن شحاتة (2008) : استراتيجيات التعليم والتعلم الحديثة وصناعة العقل العربي، القاهرة: الدار المصرية اللبنانية.
- حنان محمد محمد مراد (2011) : فاعلية استخدام خرائط المفاهيم في تقويم التصورات الخاطئة لبعض المفاهيم العلمية لدى طلبة المرحلة الإعدادية . ، رسالة ماجستير ، كلية التربية ، جامعة عين شمس .
- خلود أكرم شويان (2002) : المشاركة الفردية والجماعية لتلاميذ الصف الثاني الإعدادي في تخطيط خرائط مفاهيم مادة العلوم وأثرها في تحصيلهم وإتجاهاتهم نحو العلوم ، رسالة ماجستير ، غير منشورة ، معهد الدراسات والبحوث التربوية، جامعة القاهرة .
- خليل يوسف الخليلي ، عبداللطيف حسين حيدر ، محمد جمال الدين يونس (1996) : تدريس العلوم في مراحل التعليم العام ، دبي : دار القلم للنشر .
- رائدة محمد عبدالقادر (2015) : تطوير منهج الرياضيات بالمرحلة الثانوية في ضوء مستويات معيارية مقترحة وقياس فاعليته في تنمية التفكير الرياضي واتخاذ القرار، رسالة دكتوراه، كلية التربية ، جامعة عين شمس .
- سعد ابراهيم حمد (2011) : أثر تطبيق أخلاقيات المهنة في صناعة السياحة على الانجاز دراسة استطلاعية في فنادق الدرجة الأولى في محافظات بغداد.النجف - كربلاء.



- سعید الغامدي ، علي بادحدح (2010) : أخلاق المهنة أصالة إسلامية ورؤية عصرية ، دار حافظ السيد أحمد عبدالغفار حسانين (2007) : تطوير التعليم الفندقی نظام السنوات الخمس كمدخل لتنمية السياحة في مصر ، رسالة دكتوراه ، كلية التربية ، جامعة المنصورة .
- صلاح أحمد مراد ، أمين على سليمان (2002) : الاختبارات والمقاييس في العلوم النفسية والتربوية : خطوات إعدادها وخصائصها ، القاهرة : دارالكتاب الحديث .
- عایش محمود زيتون (2004) : أساليب تدريس العلوم ، عمان : دار الشروق ، الأردن
- على مريشيد رشاد المطيري (2011) : فاعلية استراتيجية مقترحة قائمة على خرائط المفاهيم في تنمية المفاهيم الفقهية لدى تلاميذ المرحلة المتوسطة في المملكة العربية السعودية ، رسالة ماجستير ، غير منشورة ، معهد الدراسات التربوية ، جامعة القاهرة .
- فاتن رشاد محمد (2002) : فاعلية خرائط المفاهيم في تدريس العلوم على التحصيل الدراسي والاتجاه نحو العلم لدى تلاميذ الصف الثاني الإعدادي . رسالة ماجستير غير منشورة ، معهد الدراسات والبحوث التربوية ، جامعة القاهرة .
- فؤاد عبداللطيف أبوحطب ، أمال صادق (1996) : مناهج البحث وطرق التحليل الإحصائي في العلوم النفسية والتربوية والاجتماعية ، القاهرة : الأنجلو المصرية .
- كمال عبد الحميد زيتون (2004) : تحليل نقدي لمعايير إعداد المعلم المتضمنة في المعايير القومية للتعليم المصري ، المؤتمر العلمي السادس عشر – تكوين المعلم ، الجمعية المصرية للمناهج وطرق التدريس ، 21- 22 يوليو ص 113- 142 .
- ليلى السباعي (2005) : مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي ، الاسكندرية : منشأة المعارف للنشر
- محمد نجيب قناوي (2008) : جودة الغذاء وادارة الجودة الشاملة ، كلية الزراعة جامعة المنيا
- ناهد عبد الرازي نوبي (2009) : فاعلية برنامج اعداد معلم الفيزياء قائم على التعلم الالكتروني في تنمية المكون المعرفي ومهارات اتخاذ القرار والاتجاه نحو التعلم الالكتروني لدى الطلاب المعلمين ، مجلة التربية العلمية ، مجلد 12 ، العدد 2
- هالة جودت بدر (2003) : تطوير منهج اقتصاديات السياحة بالتعليم الثانوي الفندقی في ضوء التطورات المعاصرة ، رسالة ماجستير ، كلية التربية ، جامعة عين شمس .
- هنادي عبدالله العيسى (2013) : فاعلية نموذج باير في تدريس مقرر الأحياء المطور على تنمية التفكير الناقد والمكون المعرفي لدى طالبات المرحلة الثانوية بمكة المكرمة ، مجلة رسالة التربية وعلم النفس ، العدد 43 ، ص 84- 105



الهام علي الشلبي (2010) : أثر استخدام الخريطة المفاهيمية في تحصيل طلبة الصف التاسع للمفاهيم العلمية في مادة الاحياء وافع الانجاز لديهم وقدرتهم على الإبداع ، مجلة العلوم التربوية والنفسية ، المجلد 11 ، العدد 2 .
الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد (2010) : وثيقة معايير مؤسسات التعليم قبل الجامعي - مرحلة التعليم الثانوي.

- Akay, S. O. & Kaya, B and Kılıç, S. (2012).The Effects of Concept Maps on The Academic Success And Attitudes of 11th Graders While Teaching Urinary System. International online Journal of Primary Education, volume (1), issue 1.
- Gibney, M. J., Lanham-New, S. A., Cassidy, A., & Vorster, H. H. (Eds.). (2013). Introduction to human nutrition. John Wiley & Sons.
- Günet T., Günet, M. H. and Steels, D. (2006). The Effect of Concept Map Using on Student Success in The Teaching of Biology II Subjects Presented in Science Teacher Programme. Journal of Kirsehir Education Faculty, Volume 7, Issue 2, 39-49. Available at:
- Jacqueline, V. (2013). The use of Concept Mapping And Vee Heuristics in Higher Education to Promote Critical Reflection And Meaningful Learning. Journal for Educators, Teachers and Trainers, Vol. 4 (1).
- Jaszay, C. (2002). Teaching ethics in hospitality programs. Journal of Hospitality & Tourism Education, 14(3), 63-57.
- Lynn, C. (2010). Teaching ethics with an integrated online curriculum. Journal of Hospitality, Leisure, Sports and Tourism Education (Pre-2012), 9(2), 123.
- Prins, F. J., Veenman, M. V. & Elshout, J. J. (2006) : The Impact of Intellectual Ability and Metacognition on Learning: New Support for The Threshold of Problematicity Theory. Learning and Instruction, 16, P387-374.
- Shani, A., Belhassen, Y., & Soskolne, D. (2013). Teaching professional ethics in culinary studies. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 25(3), 464-447.
- Tavitiyaman, P., & Ko, H. C. A. (2015). Legal and Ethical Practices in Hong Kong's Hospitality Industry. Asia-Pacific Journal of



مجلة البحث في التربية وعلم النفس
كلية التربية – جامعة المنيا
كلية مُعتمدة من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم



Innovation in Hospitality and Tourism APJIHT, 143. Vol. 4 No. 2
2 September 2015

Yeung, S. (2004). Hospitality ethics curriculum: an industry perspective. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 16(4), 262-253.