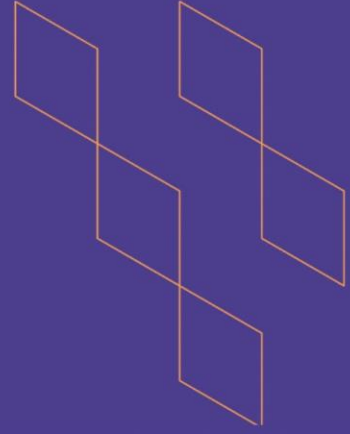




توصيف المقرر الدراسي

(بكالوريوس)



اسم المقرر: أسس تصنيع وحفظ الغذاء
رمز المقرر: ٢٤٢ غذا
البرنامج: الاقتصاد المنزلي
القسم العلمي: الاقتصاد المنزلي (إدارة المنزل ومؤسسات السكن)
الكلية: الكلية الجامعية بمحافظة صامطة
المؤسسة: جامعة جازان
نسخة التوصيف: 2023
تاريخ آخر مراجعة: 2023-08-28



جدول المحتويات

- أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي: ٣
- ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها: ٤
- ج. موضوعات المقرر ٥
- د. أنشطة تقييم الطلبة ٦
- هـ. مصادر التعلم والمرافق: ٦
- و. تقويم جودة المقرر: ٧
- ز. اعتماد التوصيف: ٧



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

١. التعريف بالمقرر الدراسي

١. الساعات المعتمدة: ٢ (١ ساعة نظري + ١ ساعة عملي)

٢. نوع المقرر

أ	<input type="checkbox"/> متطلب جامعة	<input type="checkbox"/> متطلب كلية	<input checked="" type="checkbox"/> متطلب تخصص	<input type="checkbox"/> متطلب مسار	<input type="checkbox"/> أخرى
ب	<input checked="" type="checkbox"/> إجباري	<input type="checkbox"/> اختياري			

٣. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: (السادس)

٤. الوصف العام للمقرر

أسس تصنيع وحفظ الغذاء (٢٤٢ غذا) عدد الساعات المعتمدة ٢ (١ ساعة نظري + ١ ساعة عملي)، وساعات الاتصال ١,٥ ساعة نظري و١,٥ ساعة عملي، هذا المقرر يسلط الضوء على أهم مسببات فساد الأغذية والخطوات العامة لإعداد الخامات قبل عملية الحفظ أو التصنيع ودراسة بعض طرق حفظ وتصنيع الأغذية.

٥- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

٦- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

٧. الهدف الرئيس للمقرر

التعرف على أسس حفظ وتصنيع الأغذية والتدريب العملي على كيفية تصنيع المنتجات الغذائية وحفظها للمشاريع الصغيرة والحفاظ على جودة المنتجات الغذائية وسلامتها من الناحية الصحية.

٢. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
١	تعليم تقليدي	٢٠ = ١٠ × ٢	%١٠٠
٢	التعليم الإلكتروني		
٣	التعليم المدمج • التعليم التقليدي • التعليم الإلكتروني		
٤	التعليم عن بعد		

٣. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
---	--------	--------------	--------

١٠٠٪	١٠ = ١٠ x ١	محاضرات	١
١٠٠٪	١٠ = ١٠ x ١	معمل أو إستوديو	٢
		ميداني	٣
		دروس إضافية	٤
		أخرى	٥
الإجمالي			

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

طرق التقييم	استراتيجيات التدريس	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	نواتج التعلم	الرمز
المعرفة والفهم				
المناقشات الصفية	المحاضرة	K1	تذكر مسببات فساد الأغذية.	1.1
أنشطة خلال المحاضرة	الحوار والمناقشة	K2	تعدد طرق حفظ الأغذية.	1.2
اختبارات قصيرة	التعليم التعاوني	K1	تذكر بعض طرق تصنيع وحفظ الغذاء.	1.3
المهارات				
تقييم دوري	العرض العملي	S1	تشرح الطالبة بالأسلوب الأمثل لطرق الحفظ والتصنيع.	2.1
مشاريع وواجبات	التعليم التعاوني	S1	توضح الفرق بين الحفظ باستخدام الحرارة المنخفضة والحرارة المرتفعة.	2.2
تقييم دوري	مجموعات نقاش صغيرة	S2	تحدد طرق الحفظ والتصنيع.	2.3
اختبارات قصيرة	التعلم الذاتي	S2	تناقش أهمية حفظ الغذاء	2.4
أنشطة خلال المحاضرة	المحاضرة	S3	تقارن بين عمليتي الحفظ والتصنيع	2.5
اختبارات قصيرة	الحوار والمناقشة	S3	تخطط لصنع مجموعة من الأغذية.	2.6
القيم والاستقلالية والمسؤولية				
مشاريع وواجبات	العرض العملي	V1	تساهم بالمشاركة الفعالة والقدرة على توجيه السؤال والمناقشة والحوار.	3.1

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.2	تشارك بالعديد من الأفكار التي تتعلق بمجال طرق حفظ وتصنيع الغذاء.	V1	التعليم التعاوني	تقييم دوري
3.3	تصغى لمناقشات المجموعات مع احترام الرأي والرأي الآخر	V3	التعلم الذاتي	اختبار عملي
3.4	تتحمس لروح التعاون والعمل الجماعي والالتزام بالمسؤولية تجاه الواجبات الجماعية	V3	مجموعات النقاش الصغيرة	مشاريع وواجبات
3.5	تكتشف القدرة على الدراسة الذاتية في البحوث والأنشطة المختلفة والأفكار المبتكرة.	V2	العرض العملي	تقييم دوري

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
١	فساد الأغذية. التعريف على الطرق المختلفة لحفظ الأطعمة.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
٢	الخطوات العامة لإعداد الخامات الغذائية لعمليات التصنيع والحفظ. الجزء العملي تطبيق على تجهيز بعض الخامات وإعدادها للحفظ والتصنيع.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
٣	الخطوات العامة لتصنيع العصائر الطبيعية. الجزء العملي تصنيع بعض عصائر الفاكهة.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
٤	خطوات تصنيع منتجات الطماطم. الجزء العملي تصنيع بعض منتجات الطماطم.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
٥	خطوات تصنيع منتجات الألبان. الجزء العملي طريقة عمل الكريمة المثلجة - طريقة عمل الزبادي.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
6	حفظ الأغذية بالتجفيف، والتدخين. الجزء العملي تجفيف بعض أنواع الخضروالفاكهة.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
7	حفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد). الجزء العملي تجميد بعض الخضروالفاكهة.	١ ساعة نظري ١ ساعة عملي
8	حفظ الأغذية بالتمليح والتخليل.	١ ساعة نظري

١ ساعة عملي	الجزء العملي عمل أنواع مختلفة من المخملات.	
١ ساعة نظري	الحفظ بالسكر (صناعة الجلي والمربى والمرماد)	9
١ ساعة عملي	الجزء العملي عمل المربيات بالخطوط العامة لعمل أصناف مختلفة من المربيات.	
١ ساعة نظري	حفظ الأغذية بالتعليب.	
١ ساعة عملي	مراجعة عامة لما درس.	10
	الجزء العملي تابع عمل المربيات بالخطوط العامة لعمل أصناف مختلفة من المربيات.	
20	المجموع	

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
١	مشاركة وواجبات	على مدار الفصل الدراسي	١٠٪ (١٠ درجات)
٢	تطبيق العناصر	الأسبوع ٤	٥٪ (٥ درجات)
٣	تطبيق الحفظ بالتجفيف	الأسبوع ٥	٥٪ (٥ درجات)
٤	اختبار أعمال فصلية	الأسبوع ٦	١٥٪ (١٥ درجة)
٥	تطبيق الحفظ بالتجميد	الأسبوع ٧	٥٪ (٥ درجات)
٦	تطبيق الحفظ بالتخليل	الأسبوع ٨	٥٪ (٥ درجات)
٧	تطبيق الحفظ بالسكر	الأسبوع ٩	٥٪ (٥ درجات)
٨	اختبار نهائي	الأسبوع ١٠	٥٠٪ (٥٠ درجة)

أنشطة التقييم (اختبار تحريري، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، ورقة عمل وغيره).

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

١. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

مذكرة تشمل جميع محتويات المقرر في مكتبة الكلية التجارية وإرفاق الملف الإلكتروني على البلاك بورد	المرجع الرئيس للمقرر
١. أدرج - في قائمة - المواد المرجعية الأساسية (المجلات العلمية والتقارير وغيرها): ١ / نرجس حبيب، الطهي علم وفن، (الطبعة السابعة) القاهرة. دار المعارف. ٢٠٠٢ م. ٢ / مصيقر، عبد الرحمن عبيد، الأغذية التقليدية في دول الخليج العربية (طرق تصنيعها وقيمتها الغذائية)، دبي، دار العلم للنشر والتوزيع. ١٩٩٧ م.	المراجع المساندة
المكتبة الرقمية السعودية	المصادر الإلكترونية
	أخرى

٢. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

متطلبات المقرر	العناصر
قاعة تدريبية مجهزة مزودة بمقاعد مريحة، وتهوية وإضاءة جيدة.	المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)
جهاز حاسب آلي (Computer) جهاز عرض البيانات (Show Data) شبكة انترنت. (Wired & Wi-Fi) شاشة العرض (Screen)	التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)
معمل في للتدريب على تطبيق طرق حفظ الغذاء المختلفة	تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)

و. تقويم جودة المقرر:

طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقييم
غير مباشر من خلال تقييم الطالبات للمقرر.	الطالبات	فاعلية التدريس
مباشر من خلال ملف إنجاز الطالبة، غير مباشر من خلال استبيان قياس المخرجات.	أستاذ المقرر – منسق المقرر	فاعلية طرق تقييم الطلاب
غير مباشر من خلال تقرير المقرر.	منسق البرنامج	مصادر التعلم
مباشر من خلال ملف إنجاز الطالبة، غير مباشر من خلال استبيان قياس المخرجات.	أستاذ المقرر – منسق المقرر	مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر
		أخرى

المقيمون (الطالبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها).
طرق التقييم (مباشر وغير مباشر).

ز. اعتماد التوصيف:

مجلس قسم الاقتصاد المنزلي	جهة الاعتماد
الجلسة الثالثة	رقم الجلسة
14/9/2023	تاريخ الجلسة