

## T6. Course Specification (CS)

علوم الاطعمة  
(102 أقص-2)

Institution <b>جامعة نجران</b>	Date of Report <b>2017-1438</b>
College/Department <b>كلية التربية/قسم الاقتصاد المنزلي</b>	

### A. Course Identification and General Information:

1. Course title and code : <b>علوم الاطعمة (102 أقص-2)</b>
2. Credit hours: <b>2 وحدة نظرية</b>
3. Program(s) in which the course is offered. (If general elective available in many programs indicate this rather than list programs)
<b>برنامج الاقتصاد المنزلي.</b>
4. Name of faculty member responsible for the course <b>أعضاء هيئة التدريس بالقسم تخصص تغذية وعلوم أطعمة</b>
5. Level/year at which this course is offered <b>المستوى الاول</b>
6. Pre-requisites for this course (if any): <b>لا توجد</b>
7. Co-requisites for this course (if any): <b>لا توجد</b>
8. Location if not on main campus <b>مبنى كلية التربية بالمدينة الجامعية</b>
9. Mode of Instruction (mark all that apply)
a. Traditional classroom      What perce <input type="text" value="√"/> <input type="text" value="100"/>
b. Blended (traditional and online) <input type="text"/> hat percentage? <input type="text"/>
c. e-learning What percentage? <input type="text"/>
d. Correspondence      W <input type="text"/> entage? <input type="text"/>
f. Other <input type="text"/> What percentage? <input type="text"/>
Comments: <input type="text"/>

### B Objectives الأهداف

1. What is the main purpose for this course?

بنهاية دراسة هذا المقرر يتوقع أن تتمكن الطالبة من:

- تعريف أهم المصطلحات الهامة الشائع استخدامها في مجال علوم الأطعمة.
- تتعرف على الأسس والمفاهيم التي تفسر جميع التغيرات التي قد تحدث للطعام في مختلف المراحل مثل الإعداد، والطهي، والحفظ، والتخزين.
- توضح مفهوم الطاقة وصورها، وطرق انتقال الحرارة المختلفة.
- تتعرف على دور عنصر الماء واستعمالاته في مجال علوم الاطعمة.
- تحديد الخواص الطبيعية والكيميائية للأطعمة المختلفة (الكربوهيدرات والبروتين والدهون).
- تتعرف على تأثير معاملات الطهي المختلفة على الاطعمة.
- التعرف على التوجهات والتطورات في مجال علوم الاطعمة.

2. Briefly describe any plans for developing and improving the course that are being implemented. (e.g. increased use of IT or web based reference material, changes in content as a result of new research in the field)

- تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس.
- الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي.
- عرض محتوى المقرر على أعضاء مجلس القسم بكلية.
- الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانات مصادر التعلم المتاحة .

**C. Course Description (Note: General description in the form to be used for the Bulletin or handbook should be attached)**

1. Topics to be Covered

List of Topics	No. of Weeks	Contact Hours
مقدمة تعريفية لتوصيف المقرر وأهدافه + مقدمة عامه عن ما سيتم دراسته خلال الفصل الدراسي لمقرر علوم الاطعمة + الهدف من دراسة مقرر علوم الاطعمة.	1	2
الماء واستعمالاته في اعداد الأطعمة ( درجات الحرارة المختلفة التي يمر بها الماء وتأثيرها في عملية الطهي ).	1	2
الطاقة ( صورها وطرق انتقالها - اواني الطهي المختلفة ).	2	4
طرق طهي الطعام ( الطهي بالحرارة الرطبة - الطهي بالحرارة الجافة - الطهي بالمادة الدهنية ).	3	6
درجة تركيز أيون الايدروجين وتأثيره على جودة الاطعمة- الخضروات والفاكهة	2	4

المواد الكرويهيدراتية ( تركيبها، أقسامها، مصادرها - أهميتها)	2	4
المواد البروتينية ( أنواعها - مصادرها - أهميتها)	2	4
المواد الدهنية ( أشكالها - مصادرها - أهميتها - أثر الاسراف في استخدامها)	2	4

1. Course components (total contact hours and credits per semester):						
	Lecture	Tutorial	Laboratory	Practical	Other:	Total
Contact Hours	30 ساعة	—	—	—	—	30 ساعة
Credit	30 ساعة	—	—	—	—	30 ساعة

3-Additional private study/learning hours expected for students per week	لا يوجد
--	---------

4. Course Learning Outcomes in NQF Domains of Learning and Alignment with Assessment Methods and Teaching Strategy
--

Every course is not required to include learning outcomes from each domain.

	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes	Course Teaching Strategies	Course Assessment Methods
<b>1.0</b>	<b>Knowledge</b> بنهاية دراسة هذا المقرر تكون الطالبة قادرة على أن:.		
1.1	تعدد طرق انتقال الحرارة والطهي وأشكال المواد الدهنية وأثر الإسراف فيها.	● المحاضرة ● المناقشة والحوار .	■ اختبارات فصلية ■ اختبارات نهائية
1.2	تذكر أهمية الماء ودرجة ph في إعداد الأطعمة.		
1.3	تعدد أهمية وأشكال المواد الكربوهيدراتية والبروتينية والدهنية الداخلة في إعداد الأطعمة .		
<b>2.0</b>	<b>Cognitive Skills</b> بنهاية دراسة هذا المقرر تكون الطالبة قادرة على أن:.		
2.1	تفرق بين طرق انتقال الحرارة وطرق الطهي وأشكال المواد الدهنية والدرجات المختلفة للحموضة وحرارة الماء.	● المحاضرة ● المناقشة والحوار .	■ اختبارات فصلية ■ اختبارات نهائية
2.2	تميز بين الأنواع المختلفة من الأطعمة والطرق المناسبة لطهيها		
<b>3.0</b>	<b>Interpersonal Skills &amp; Responsibility</b>		
3.1	لا يوجد		
<b>4.0</b>	<b>Communication, Information Technology, Numerical</b>		
4.1	لا يوجد		
<b>5.0</b>	<b>Psychomotor</b>		
	لا يوجد		

5. Schedule of Assessment Tasks for Students During the Semester			
	Assessment taskh (e.g. essay, test, group project, examination, speech, oral presentation, etc.)	Week Due	Proportion of Total Assessment
	أولاً: الأعمال الفصلية		<b>50 %</b>
1	اختبار فصلي أول	<b>8</b>	<b>20 %</b>
2	اختبار فصلي ثاني	<b>12</b>	<b>20 %</b>
3	تكاليفات	<b>كل أسبوع</b>	<b>10 %</b>
	ثانياً: الاختبار النهائي	<b>17</b>	<b>50 %</b>
	المجموع الكلي		100 درجة

#### D. Student Academic Counseling and Support

الدعم الطلابي والإرشاد الأكاديمي

1. Arrangements for availability of faculty and teaching staff for individual student consultations and academic advice. (include amount of time teaching staff are expected to be available each week)

ساعات مكتبية – (4) ساعة مكتبية كل اسبوع.

#### E. Learning Resources

##### 1. List Required Textbooks

- علوم الأظعمة التجريبية، أ.د. عفاف عبد الرحمن الجديلي ، أ.د. هناء محمد حميدة ، مجموعة النيل العربية – القاهرة 2010 م .
- نرجس حبيب ، الطهي علم وفن ( الطبعة السابعة ) القاهرة – دار المعارف 2002م .

##### 2. List Essential References Materials (Journals, Reports, etc.)

- علوم الأظعمة التجريبية، حيدر، إسلام أحمد ، كلية الاقتصاد المنزلي ، جامعة المنوفية (2001-2002)
- علوم الأظعمة وتحليلها، حيدر، إسلام أحمد ، كلية الاقتصاد المنزلي جامعة المنوفية (2002-2001).

3. List Recommended Textbooks and Reference Material (Journals, Reports, etc)

**Food Technology /Food Science**

- carbohydrate research
- journal of agricultural and food chemistry
- journal of food safety
- journal of food science
- journal of food science and food technology
- British food journal
- journal of culinary science and technology
  
- the journal of culinary education

المجلة العربية للغذاء والتغذية

مع الإطلاع عن طريق الانترنت على الدوريات الخاصة بالجامعات الأجنبية والعربية في التغذية وعلوم الأطفمة

4. List Electronic Materials(eg. Web Sites, Social Media, Blackboard, etc.)

المكتبة الالكترونية علي موقع الجامعة .

منظمة الصحة العالمية .

منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) .

[www.Sciencedirect.com](http://www.Sciencedirect.com)

<http://ezproxy.uaeu.ac.ae/login>

<http://www.uovs.ac.za/faculties/content.phpde>

<http://tinyurl.com/yuhshf>

5. Other learning material such as computer-based programs/CD, professional standards or regulations and software.

استخدام استراتيجيات التدريس الحديثة

التعلم الالكتروني

تقييم المقررات سنويا من قبل لجنة الجودة

استخدام وسائل تكنولوجية حديثة لسهولة الشرح المقررات

**F. Facilities Required:**

Indicate requirements for the course including size of classrooms and laboratories (i.e. number of seats in classrooms and laboratories, extent of computer access etc.)

1. Accommodation (Classrooms, laboratories, demonstration rooms/labs, etc.)

- 1- قاعات دراسية ملائمة لعدد الطالبات ومجهزة بأجهزة عروض ضوئية.
- 2- توفير معمل ( مطبخ ) مجهز بكافة الأدوات والأجهزة الحديثة والخامات المطلوبة وبما في ذلك الصيانة الدورية اللازمة .

3- أجهزة حاسب آلي + جهاز عرض فوق رأسي

2. Computing resources (AV, data show, Smart Board, software, etc.)
3. Other resources (specify, e.g. if specific laboratory equipment is required, list requirements or attach list)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- شبكة انترنت عالية السرعة.</li> <li>- برمجيات للوسائط المتعددة المعتمدة على الحاسب الآلي.</li> <li>- أنظمة إدارة المحتوى الإلكتروني</li> </ul>

## G Course Evaluation and Improvement Processes

1 Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching
<ul style="list-style-type: none"> <li>-مقابلات مع الطالبات.</li> <li>- تحليل نتائج الطالبات.</li> <li>- متابعة الخريجات بعد التخرج.</li> <li>- استبيانات.</li> <li>-استطلاع آراء أرباب العمل.</li> </ul>
2 Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Program/Department Instructor
<ul style="list-style-type: none"> <li>تقويم القسم السنوي.</li> <li>- استبيانات تقييم أعضاء هيئة التدريس.</li> <li>- استبيانات تقييم الطالبات لأداء أعضاء هيئة التدريس</li> <li>- تقييم الطلاب للمقرر الدراسي.</li> </ul>
3 Processes for Improvement of Teaching عمليات تطوير التدريس :
<ul style="list-style-type: none"> <li>- حضور الندوات والمؤتمرات المتخصصة.</li> <li>- برامج تدريبية لعضوات هيئة التدريس.</li> <li>- الارتقاء بالعلاقة بين عضو هيئة التدريس والطالبات.</li> <li>- تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس في مجال التخصص.</li> <li>- التطوير المستمر لإستراتيجيات التعليم والتعلم المتبعة.</li> <li>- تطوير أساليب التقويم.</li> <li>- دمج نتائج الأبحاث العلمية في المقررات.</li> <li>- الكشف عن المشكلات ومحاولة حلها.</li> </ul>

4. Processes for Verifying Standards of Student Achievement (e.g. check marking by an independent member teaching staff of a sample of student work, periodic exchange and remarking of tests or a sample of assignments with staff at another institution)

5 Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement.

إجراء التعديلات اللازمة بناء على التغذية الراجعة من خلال:

- نتائج التحليل الإحصائي لدرجات الطالبات.
- القائمين بالتدريس.
- رأى الخبراء.
- توصيات نتائج ورش العمل والندوات والمؤتمرات المتخصصة.
- اللقاءات الدورية بالطلاب المتميزين لمعرفة الجوانب السلبية والإيجابية.
- مراجعة أساليب التقويم.
- تقييم الطالبات للمقرر الدراسي

Faculty or Teaching Staff: \_\_\_\_\_ Amal Ali AbdElbakyGaafer \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_ Date Report Completed: \_\_1438\_2017\_\_\_\_\_

Received by: \_\_\_\_\_ Dean/Department Head

Signature: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_