

## T6. Course Specification (CS)

حفظ وتخزين الأغذية  
(404 أقص-3)

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>حفظ وتخزين الأغذية (404 أقص -3)</b>
2. Credit hours: <b>وحدة نظرية + 2 وحدة عملية</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 صناعات غذائية</b>
5. Level/year at which this course is offered <b>المستوى السابع</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

<p>1. What is the main purpose for this course?</p> <p>بنهاية دراسة هذا المقرر يتوقع أن تتمكن الطالبة من:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>التعرف على الهدف من حفظ وتخزين الأغذية.</li> <li>التعرف على مسببات فساد الأغذية.</li> <li>تقسيم الأغذية من حيث قابليتها للفساد .</li> <li>تحديد المواصفات المطلوبة في المادة الخام الغذائية المراد حفظها وتخزينها .</li> <li>التعرف على الطرق المختلفة لحفظ الأغذية والأساس العلمي لكل طريقة .</li> <li>القدرة على حفظ وتخزين المنتجات الغذائية وأهمية سلامتها من الناحية الصحية .</li> <li>القدرة على استخدام المتاح من خامات ومواد لإتمام عملية الحفظ.</li> </ul>
<p>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)</p> <p>- تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس.</p> <p>- الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي.</p> <p>- عرض محتوى المقرر على أعضاء مجلس القسم بكلية.</p> <p>- الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانات مصادر التعلم المتاحة .</p>

## 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
1. مقدمة تعريفية لتوصيف المقرر وأهداف + مقدمة عن فساد الأغذية + (تعريف المحاليل - استخداماتها- أهمية قياس تركيز المحاليل- طرق تحضير المحاليل)	2	10
2. فساد الأغذية + طرق قياس المحاليل (الايذرومترات + الرافراكتومترات)	2	10
3. الخطوات العامة لإعداد الخامات الغذائية لعمليات الحفظ أو التصنيع + فساد الأغذية	1	5

4. حفظ الأغذية باستخدام درجات الحرارة المنخفضة (التبريد - التجميد) + عمل تجميد لبعض أصناف الخضروات	2	10
5. حفظ الأغذية بالمواد الحافظة الكيميائية + عمل تجميد لبعض أصناف الفاكهة	1	5
6. حفظ الأغذية بنزع الرطوبة (التجفيف) + عمل تجفيف لبعض أصناف الخضروات	2	10
7. حفظ الأغذية بالتعليب + عمل تعليب لبعض أصناف من الخضروات	2	10
8. حفظ الأغذية بالتدخين + عمل تعليب لبعض أصناف من الفاكهة	2	10
9. الحفظ بالتخميرات (صناعة الألبان المتخمرة) + عمل اللبن الزبادي	1	5

1. Course components (total contact hours and credits per semester):

	Lecture	Tutorial	Laboratory	Practical	Other:	Total
Contact Hours	15 ساعة	—	60	—	—	75 ساعة
Credit	15 ساعة	—	30	—	—	45 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
1.0	<b>Knowledge</b> بنهاية دراسة هذا المقرر تكون الطالبة قادرة على أن:.		
1.1	تذكر أسس حفظ وتخزين الأغذية و مسببات فساد الأغذية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● المحاضرة</li> <li>● المناقشة والحوار .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ اختبارات فصلية</li> <li>■ اختبارات نهائية</li> </ul>
1.2	تصنف الطرق المختلفة المستخدمة لحفظ الأغذية وسلامتها من الناحية الصحية.		
2.0	<b>Cognitive Skills</b> بنهاية دراسة هذا المقرر تكون الطالبة قادرة على أن:.		
2.1	تميز بين خطوات حفظ وتخزين المواد الغذائية تبعاً لكل طريقة من طرق الحفظ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● المحاضرة</li> <li>● المناقشة والحوار .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ اختبارات فصلية</li> <li>■ اختبارات نهائية</li> </ul>
2.2	تقارن بين عوامل الحفظ المستخدم في طرق الحفظ المختلفة.		
2.3	تقارن بين العوامل المختلفة المسببة لفساد الأغذية		
3.0	<b>Interpersonal Skills &amp; Responsibility</b>		
3.1	لا يوجد		
4.0	<b>Communication, Information Technology, Numerical</b>		
4.1	لا يوجد		
5.0	<b>Psychomotor</b>		
5.1	تتعاون مع زميلاتها من خلال العمل الجماعي لانجاز التكاليفات العملية لحفظ وتخزين الأغذية.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ أسلوب التعلم التعاوني .</li> <li>■ التطبيق العملي في المعمل ( مطبخ )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الاختبارات العملية</li> </ul>
5.2	تستخدم الطرق المختلفة لتحضير المحاليل وقياسها	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ التطبيق العملي في المعمل ( مطبخ )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الاختبارات العملية.</li> </ul>

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>%40</b>
1	اختبار فصلي أول	<b>8</b>	<b>%10</b>
2	اختبار فصلي ثاني	<b>12</b>	<b>%10</b>
3	تكاليفات و عملي	<b>كل أسبوع</b>	<b>%20</b>
	ثانياً: الاختبار النهائي	<b>17</b>	<b>%60</b>
	المجموع الكلي		100 درجة

#### D. Student Academic Counseling and Support

الدعم الطلابي والارشاد 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

- تكنولوجيا الصناعات الغذائية ، د . سعد أحمد سعد حلابو ، د . عادل زكي محمد بديع ، د . محمود علي أحمد بخيت ، المكتبة الأكاديمية – القاهرة 1995م .
- نرجس حبيب ، الطهي علم وفن ( الطبعة السابعة ) القاهرة – دار المعارف 2002م .

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

حفظ وتخزين الأطعمة د. سعدية محمد عيسى أستاذ مشارك كلية التربية – جامعة عين شمس

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

#### **Food Technology /Food Science**

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

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

يتم الإطلاع على مجموعة من المواقع والمواد التعليمية الإلكترونية عبر الانترنت المهمة بالصناعات الغذائية وكيفية حفظها

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

#### 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)

- شبكة انترنت عالية السرعة.  
- برمجيات للوسائط المتعددة المعتمدة على الحاسب الآلي.  
- أنظمة إدارة المحتوى الإلكتروني

#### G Course Evaluation and Improvement Processes

1 Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching

-مقابلات مع الطالبات.  
- تحليل نتائج الطالبات.  
- متابعة الخريجات بعد التخرج.  
- استبيانات.  
-استطلاع آراء أرباب العمل.

2 Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Program/Department Instructor

تقويم القسم السنوي.  
- استبيانات تقييم أعضاء هيئة التدريس.  
- استبيانات تقييم الطالبات لأداء أعضاء هيئة التدريس  
- تقييم الطلاب للمقرر الدراسي.

3 Processes for Improvement of Teaching

عمليات تطوير التدريس :

<p>- حضور الندوات والمؤتمرات المتخصصة. - برامج تدريبية لعضوات هيئة التدريس. - الارتقاء بالعلاقة بين عضو هيئة التدريس والطالبات. - تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس في مجال التخصص. - التطوير المستمر لإستراتيجيات التعليم والتعلم المتبعة. - تطوير أساليب التقويم. - الكشف عن المشكلات ومحاولة حلها.</p>
<p>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</p>
<p>5 Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement.</p>
<p>إجراء التعديلات اللازمة بناء على التغذية الراجعة من خلال:</p>
<p>- نتائج التحليل الإحصائي لدرجات الطالبات. - القائمين بالتدريس. - رأى الخبراء. - توصيات نتائج ورش العمل والندوات والمؤتمرات المتخصصة. - اللقاءات الدورية بالطالب المتميزين لمعرفة الجوانب السلبية والإيجابية. - مراجعة أساليب التقويم. - تقييم الطالبات للمقرر الدراسي</p>

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

Signature: \_\_\_\_\_ Date Report Completed: \_\_\_\_\_

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

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