

T6. Course Specification (CS)
توصيف مقرر (أسس إعداد الأطعمة 201 أقص-3)
(3 أقص 201 Basis of preparation of foods)

Institution Najran University	Date 4/1/1439
College/Department Education College; Department of Home Economics	

A. Course Identification and General Information: التعريف بالمقرر الدراسي ومعلومات عامة عنه:

1. Course title and code : اسم ورمز المقرر الدراسي (Basis of preparation of foods 201 -3)	
2. Credit hours :3 Credit hours (1+2)	
3. Program(s) in which the course is offered. Home Economics	
4. Name of faculty member responsible for the course :: Dr/ enath samir Mohamed	
5. Level/year at which this course is offered : Level 3	
6. Pre-requisites for this course (if any) :) : No Pre-requisites	
7. Co-requisites for this course (if any):) : No Pre-requisites	
8. Location if not on main campus : Education College	
9. Mode of Instruction (mark all that apply) نمط التدريس (ضع علامة على كل ما ينطبق)	
a. Traditional classroom الفصل الدراسي التقليدي <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="text" value="70%"/>
b. Blended (traditional and online) التعليم المدمج (التقليدي + عبر الانترنت) <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="text"/>
c. e-learning التعليم الالكتروني <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="text" value="30%"/>
d. Correspondence التعليم بالمراسلة (عن بعد) <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="text"/>
f. Other طرق أخرى <input type="checkbox"/>	What percentage النسبة المئوية ? <input type="text"/>
Comments التعليق:	

B. Objectives الأهداف

1. What is the main purpose for this course?

في نهاية دراسة هذا المقرر يتوقع أن تتمكن الطالبة من

1- التعرف على الاسس العامة لاعداد الاطعمة واعادة طهي الأطعمة وتشكيل الأطعمة البائنة والمحافظة على الغذاء من التلوث

2- التعرف على طرق الطهي المختلفة وتأثيرها على القيمة الغذائية للأغذية وعلى اللحوم والطيور وطريقة انصهارها وطهيها واستخدام قدور الضغط وقدور الطهي بالهواء الساخن وأفران الميكرويف

3- تنفيذ المهارات العملية لإنتاج المنتجات الغذائية مع مراعاة سلامتها من الناحية الصحية

At the end of this course the student is expected to be able to

1-To identify the general principles do not counter foods and re-cooked foods and foods Albaúth the formation and preservation of food contamination

2-Identify the different cooking methods and their impact on the nutritional value of foods and meat and poultry and the method of melting and cooking pots and the use of pressure and hot air cooking pots and microwave ovens

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)

See the latest seminars, conferences and scientific references in the branches of Home economy. . Related to the field of nutrition and food science.

- Scheduled to view the content of some of the arbitrators in the field.

- Teaching practical in labs equipped with the latest dedicated methods developed faculty.

- Attention Aspects of Applied decision by employing the potential of learning resources available

- الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي. ذات العلاقة بمجال التغذية وعلوم الأطعمة

- عرض محتوى المقرر على بعض المحكمين في المجال .

- استخدام التعلم الإلكتروني في تدريس المقرر.

- تدريس المقرر عملياً في معامل مخصصه مجهزة بأحدث الأساليب المطورة بالكلية. .

- الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانات مصادر التعلم المتاحة.

C. Course Description (Note: General description in the form used in the Bulletin or handbook should be attached). (ملاحظة: ينبغي إرفاق وصف عام كما يظهر في النشرة التعريفية أو الدليل).

وصف المقرر Course Description :

1. Topics to be Covered		
List of Topics :	No. o Weeks	Contact Hours
الاسس العامة لا اعداد الاطعمة ، طرق المكايلل والموازيين العامة Public foundations do not counter foods , ways of pecks and parallel public	1	2
المحافظة على الغذاء من التلوث Preservation of food contamination	1	2
طرق الطهي المختلفة : - الطهي الرطب Different cooking methods : - Cooking wet	1	
طرق الطهي المختلفة :-الطهي الجاف Different cooking methods : - Cooking Dry	1	2
الطهي بالمادة الدهنية Article cooking fatty	1	2
الطهي بالأشعة المتناهية القصر Cooking -ray micro- palace	1	2
تأثير عمليات الطهي على القيم الغذائية The impact of cooking on the nutritional values	1	2
طرق المحافظة علي القيمة الغذائية Ways to maintain the nutritional value	1	2
الطهي بالميكروويف وشروطه واستخدامه والاواني المستخدمة داخله Microwave cooking and conditions of use and utensils used inside	1	2
استخدام قدر الضغط وشروط استخدامه ومميزاته وعيوبه الاطعمة الصالحة للطهي فيه Use as much pressure and conditions of use and the advantages and disadvantages	1	2
(قدور الطهي بالهواء الساخن (طهي الارز-الخضروات-اللحوم-التدسيس Foods for cooking it Cooking pots with hot air (cooked rice - vegetables - meat - Altadmas)	1	2
الطيور انواعها وانصهارها وطرق طهيها Anuaha birds and melting and methods of cooking	1	2
اللحوم انواعها Kinds of meat	1	2
انصهار اللحوم وطرق طهيها Fusion of cooked meat and methods	1	2
اعادة طهي الاطعمة وتشكيل الاطعمة البائنة Re- cooked foods and foods formation Albaúth	1	2
اسم الموضوع (الجزء العملي) practical		
(اطباق مختلفة بطرق الطهي (الرطب -الجاف-المادة الدهنية Different ways of cooking dishes (wet - dry - lipid))	10	2
طهي الاطعمة بالبرستو Cook foods Balbrsto	2	
طهي الاطعمة بقدور الطهي البطيئة -بالهواء الساخن Cook foods Bakdor slow cooking - hot air	3	

1.Course components (total contact hours and credits per semester): مكونات المقرر (اجمالي عدد الساعات الفعلية والوحدات المعتمدة لكل فصل دراسي):						
	Lecture المحاضرة	Tutorial مجموعات صغيرة	Laboratory or studio المعمل أو الاستديو	Practical التطبيقي	Other: أخرى	Total الاجمالي
Contact Hours الساعات الفعلية	2		1			3
Credit الوحدات المعتمدة	30		15			45

3-Additional private study/learning hours expected for students per week ساعات الدراسة الخاصة /ساعات التعلم الإضافية المتوقعة من الطالب أسبوعياً	no
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

4. Course Learning Outcomes in NQF Domains of Learning and Alignment with Assessment Methods and Teaching Strategy. مخرجات تعلم المقرر وفقاً لمجالات التعلم بالاطار الوطني للمؤهلات واتساقها مع أساليب التقييم واستراتيجيات التدريس.

On the table below are the five NQF Learning Domains, numbered in the left column.
في الجدول الموضح أدناه يوجد خمس مجالات للتعلم مرقمة في العمود الأيسر.

First, insert the suitable and measurable course learning outcomes required in the appropriate learning domains (see suggestions below the table)

أولاً، يجب ان توضع مخرجات تعلم المقرر القابلة للقياس امام مجال التعلم المناسب (انظر المقترحات في الجدول أدناه).

Second, insert supporting teaching strategies that fit and align with the assessment methods and intended learning outcomes.

ثانياً، ادخل استراتيجيات التدريس التي تتماشى وتتسق مع اساليب التقييم ومخرجات التعلم المستهدفة

Third, insert appropriate assessment methods that accurately measure and evaluate the learning outcome. Each course learning outcomes, assessment method, and teaching strategy ought to reasonably fit and flow together as an integrated learning and teaching process. (Courses are not required to include learning outcomes from each domain).

ثالثاً، ضع اساليب التقييم المناسبة التي تقيس وتقيم بدقة مخرج التعلم . كل مخرج تعلم للمقرر واسلوب تقييمه واستراتيجية التدريس يجب ان تتسق مع بعضها كعملية متكاملة للتعلم والتعلم. (ليس من الضروري ان تحتوى المقررات على مخرجات تعلم من كل مجال من مجالات التعلم).

	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes	Course Teaching Strategies	Course Assessment Methods
1.0	Knowledge		
1.1	بنهاية هذا المقرر تستطيع الطالبة أن تكون قادرة على أن: تتعرف على الاسس العامة لاعداد الاطعمة وطرق المحافظة على الغذاء من التلوث	المحاضرة. المناقشة والحوار	الاختبارات التحصيلية (الشفهية/ الفصلية /النهائية) تكليفات بحثية وفق اسس معيارية

			المناقشة الفردية والجماعية اختبار قياس نواتج تعلم البرنامج
1.2	تتعرف على طرق الطهي المختلفة وتأثيرها على القيمة الغذائية للأغذية (الخضروات ، اللحوم والطيور) وطرق انصهار اللحوم والطيور وإذابة الثلج منها .	المحاضرة. المناقشة والحوار	الاختبارات التحصيلية (الشفهية/ الفصلية /النهائية) تكليفات بحثية وفق أسس معيارية المناقشة الفردية والجماعية اختبار قياس نواتج تعلم البرنامج
2.0	Cognitive Skills:		
2.1	توضح القواعد الصحيحة لطرق الطهي واعداد طهي الأطعمة البانئة وتشكيلها	المحاضرة المناقشة والحوار	الاختبارات التحصيلية (الشفهية/ الفصلية /النهائية اختبارات أداء عملي بطاقة ملاحظة أداء للطالبة استمارة تقييم منتج
3.0	Interpersonal Skills & Responsibility:		
3.1	لا يوجد		
4.0	Communication, Information Technology, Numerical:		
4.1	لا يوجد		
5.0	Psychomotor:		
5.1	في نهاية دراسة هذا المقرر يتوقع ان تتمكن الطالبة من أن تنفذ المهارات العملية لإنتاج المنتجات الغذائية مع مراعاة سلامتها من الناحية الصحية	المناقشة والحوار التعلم التعاوني العروض التوضيحية	استمارة تقييم منتج (اختبار العملي)

5. Schedule of Assessment Tasks for Students During the Semester

الجدول الزمني للمهام التي يقيم من خلالها الطلبة أثناء الفصل الدراسي

	Assessment task (e.g. essay, test, Quizzes, group project, examination, speech, oral presentation, etc.) مهام التقييم (مثل: كتابة مقال – اختبار – اختبارات قصيرة- مشروع جماعي – اختبار نهائي – خطبة، عرض تقديمي شفوي.....الخ)	Week Due أسبوع استحقاق التقييم	Proportion of Total Assessment النسبة من التقييم الكلي
1	quarterly tests		20
2	Evaluation of laboratory and projects		10

3	Assignments		10
4	Final test theoretical		20
5	Final test practical		40
	Total		100%

D. Student Academic Counseling and Support الإرشاد الأكاديمي والدعم الطلابي

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)
Office 2 hour.

E. Learning Resources مصادر التعلم

1. List Required Textbooks :

- Science demo d. Islam Ahmad Haidar - Faculty of Home Economics - Menoufia University 2001-2002 AD.

-Food Science and analysis d. Islam Ahmad Haidar - Faculty of Home Economics - Menoufia University 2001-2002 AD.

0 علوم الأطعمة التجريبي د. إسلام أحمد حيدر - كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية 2001-2002م

- 0 علوم الأطعمة وتحليلها د. إسلام أحمد حيدر - كلية الاقتصاد المنزلي - جامعة المنوفية 2001-2002

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

- understanding food

- principles and preparation -Amy Brown

Alan -& on cooking A textbook of culinary fundamental- Sarah

3. List Electronic Materials Web Sites, Facebook, Twitter, etc.

food analytical methods

-carbohydrate research

-journal of agriculturaland food chemistry

-journal of food safety

-journal of foodscience

-journal of food science and food technology

-British foodjournal

-journal of culinary science and technology

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

WHO - Food and Agriculture Organization (FAO).

منظمة الصحة العالمية)
منظمة الأغذية والزراعة (الفاو)

F. Facilities Required المرافق اللازمة

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.):

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.)

<p>1. Accommodation (Classrooms, laboratories, demonstration rooms/labs, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Educational facilities - - Classrooms appropriate to the number of students and are equipped with special light. - - Coefficient (kitchens) are equipped with the latest technology and modern equipment. - - Hall (shows) to display the products equipped with the students. - قاعات دراسية ملائمة لعدد الطالبات ومجهزة بأجهزة عروض ضوئية. - . معامل (مطابخ)مجهزة بأحدث التقنيات والاجهزة الحديثة - - قاعة (معارض) لعرض منتجات الطالبات مجهزة -
<p>2. Computing resources (AV, data show, Smart Board, software, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Computer sources: - (Data show - - teletext,,,) , - High-speed Internet network. - - Software for multimedia-based computer. - شبكة انترنت عالية السرعة - برمجيات للوسائط المتعددة المعتمدة على الحاسب الآلي -
<p>3. Other resources (specify, e.g. if specific laboratory equipment is required, list requirements or attach list):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scanners. - - Color printers - - A presentation of information. - ماسحات ضوئية - طابعات ملونة- - جهاز عرض المعلومات-

G. Course Evaluation and Improvement Processes **تقييم المقرر الدراسي وعمليات تحسينه**

<p>1. Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching:</p> <p>1 Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching</p> <p>Strategies to obtain feedback from students about the effectiveness of teaching:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionnaires to assess the performance of students of faculty members - - Evaluation of students for the academic decision. - مقابلات مع الطلاب - - تحليل نتائج الطلاب - - متابعة الخريجين بعد التخرج - - استبيانات -
<p>2. Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Instructor or by the Department:</p> <p>Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Program/Department Instructor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Annual calendar department . - Assessment questionnaires faculty members. - Questionnaires to assess the performance of students of faculty members - Evaluation of students for the academic decision. <p style="text-align: right;">تقويم القسم السنوي استبيانات تقييم أعضاء هيئة التدريس</p>

<p>استبيانات تقييم الطالبات لأداء أعضاء هيئة التدريس تقييم الطلاب للمقرر الدراسي</p>
<p>2. Processes for Improvement of Teaching: Attend specialized seminars and conferences. - Training programs for faculty members. - Incentives and material. - The exchange of experiences between faculty members in the area of specialization. - The establishment of academic workshops and attend specialized seminars and conferences.</p> <p>حضور الندوات والمؤتمرات المتخصصة برامج تدريبية لعضوات هيئة التدريس حوافز تشجيعية ومادية تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس في مجال التخصص إقامة ورش عمل أكاديمية ومهنية بهدف تحقيق التطوير المهني والأكاديمي الاتصال بخبراء على المستوى المحلي والعالمي متابعة المعايير العالمية للمقرر الدراسي والتي تهدف على تحسين جودة المنتج التعليمي إعادة النظر في استراتيجيات التعليم والتعلم المتبعة</p>
<p>3. 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) The use of modern statistical methods to compare the results of the results of the students at the universities of other students studying the same decision. - Continuous evaluation measures the level of achievement of students during the semester. Check the correct sample of student work by independent teachers.</p> <p>استخدام الطرق الإحصائية الحديثة في مقارنة نتائج الطلاب بنتائج الطلاب في جامعات أخرى يدرسون نفس المقرر عمل سجلات إحصائية من خلال تقارير المقررات بهدف استخدامها لمقارنة وتحليل النتائج بين الطالبات اللاتي يدرسن المقرر وطالبات سبق أن درسن المقرر التقييم المستمر يقيس مستوى انجاز الطلبة أثناء الفصل الدراسي-</p>
<p>4. Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement. - Regular meetings talented students to learn the positive and negative aspects. - اللقاءات الدورية بالطلاب المتميزين لمعرفة الجوانب السلبية والإيجابية</p>

Name of instructor :اسم استاذ المقرر - **Dr/ enath samir mohamed**

Signature :التوقيع: _____ Date Report Completed :تاريخ إكمال التقرير _____

Name of field experience teaching staff :اسم أعضاء هيئة تدريس الخبرة الميدانية

Program coordinator :منسق البرنامج: _____

Signature :التوقيع: _____ Date received :تاريخ الاستلام _____