

## T6. Course Specification (CS) توصيف المقرر

Institution المؤسسة	جامعة نجران	Date التاريخ	12-8-1438
College/Department الكلية/ القسم	الاعداد العام		

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

1 Course title and code: - <b>Industries Primary food</b>			
2. Credit hours: <b>Three credit hours</b> ) <b>Hour theoretical -2 hours practical</b>			
3. Program(s) in which the course is offered: (If it is a general elective that is available in many programs, indicate this rather than listing the programs.) <b>Department of Home Economics</b>			
4. Name of faculty member responsible for the course: <b>D . nagafa rezk</b>			
5. Level/year at which this course is offered : <b>Level Fourth</b>			
6. Pre-requisites for this course (if any): <b>Non</b>			
7. Co-requisites for this course (if any): <b>Non</b>			
8. Location if not on main campus : موقع تقديم المقرر إن لم يكن داخل المقر الرئيس للجامعة كلية التربية للبنات بالمدينة الجامعية			
9. Mode of Instruction (tick (✓) the appropriate box):			
a. Traditional classroom	<input type="checkbox"/> yes	What percentage?	<input type="text" value="50%"/>
b. Blended (traditional and online)	<input type="checkbox"/> no	What percentage?	<input type="text"/>
c. E-learning	<input type="checkbox"/> yes	What percentage?	<input type="text" value="50%"/>
d. Correspondence	<input type="checkbox"/> no	What percentage?	<input type="text"/>
f. Other	<input type="text"/>	What percentage?	<input type="text"/>
<b>Comments: طب</b> يتم استخدام التعليم التقليدي بالإضافة للتعليم عبر نظام البلاك بورد وذلك لأن نظام التعليم انتظام مدعم الكتروني			

## B. Objectives الأهداف

1. What is the main purpose for this course ما هو الهدف الأساسي من هذا المقرر ؟ ١- تعرف المفاهيم المتعلقة بالتصنيع الغذائي . ٢- تعدد أهداف التصنيع الغذائي والخطوات العامة لتجهيز الخامات الغذائية للتصنيع ٣- تشرح طريقة تصنيع المنتجات الغذائية (المخللات - منتجات الفاكهة المركزة - العصائر - الشراب - حلوي السكر) وأسباب فسادها . ٤- تفسر الظروف المناسبة ودور المكونات الداخلة في تصنيع المنتجات (المخللات - منتجات الفاكهة المركزة - العصائر - الشراب - حلوي السكر) ٥- تقارن بين طرق التقشير وطرق الحصول وأنواع المنتجات (المخللات - منتجات الفاكهة المركزة - العصائر - الشراب - حلوي السكر) ٦- توضح طريقة تحضير وقياس المحاليل ٧- تنفذ بعض المنتجات (مخللات- مربى - شراب - حلوي السكر).
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) - الاستفادة من رسائل الماجستير والدكتوراه في تدريس المقرر. - الاستفادة من الأبحاث العلمية في تدريس المقرر. - حضور الندوات والمؤتمرات المتعلقة بالتخصص. - استخدام التعلم الإلكتروني في تدريس المقرر.

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

Course Description وصف المقرر :
....يهدف هذا المقرر إلى التعرف على أهمية التصنيع الغذائي ودوره في حياتنا مع اكتساب بعض المهارات والخبرات والمعلومات التي تمكن الطالبة من إنتاج بعض المنتجات الغذائية وحفظها على أسس علمية والاستفادة بها في بيتها

1. Topics to be Covered : الموضوعات التي ينبغي تغطيتها		
List of Topics قائمة الموضوعات	No. of Weeks عدد الأسابيع	Contact Hours الساعات الفعلية للتدريس

١. تعريف التصنيع الغذائي وطرق قياس المحاليل Food processing	٢	١٠
٢. الخطوات العامة لاعداد الخامات الغذائية لعمليات التصنيع وطرق تحضير المحاليل Methods for preparation of solutions	٣	١٥
٣. صناعة الاغذية بالتخليل (picking) أسسها العلمية وأنواعها وعمل أنواع مختلفة من المخلات	٢	١٠
٤. خطوات صناعة المربي (jam) وعمل أنواع مختلفة من المربي	٢	١٠
٦. خطوات صناعة الجلي (jelly) والمربلاد marmalade (-) أنواع وخطوات صناعة العصائر أهميتها وأسسها العلمية وخطواتها وأنواعها	٢	١٠
٧. صناعة شراب الفاكهة fruit syrup - الأسس والأنواع وعمل أنواع مختلفة من الشراب	٢	١٠
٨. صناعة الحلوى السكرية sugar confectionery أسسها -أنواعها - خطواتها	٢	١٠

1. Course components (total contact hours and credits per semester): مكونات المقرر (إجمالي 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	15	.....	٦٠	.....		٧٥
Credit	١٥	.....	٣٠	.....		٤٥

3-Additional private study/learning hours expected for students per week لا يوجد ساعات الدراسة الخاصة /ساعات التعلم الإضافية المتوقعة من الطالب أسبوعياً	<input type="text"/>
---	----------------------

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).

Code # مسلسل	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes مجالات التعلم وفق الإطار الوطني للمؤهلات ومخرجات تعلم المقرر	Course Teaching Strategies استراتيجيات التدريس	Course Assessment Methods أساليب التقييم
<b>1.0</b>	<b>Knowledge</b>		
1.1	تعرف المفاهيم ذات العلاقة بالتصنيع الغذائي .	المحاضرة المناقشة والحوار <b>العصف الذهني</b>	اختبارات تحريرية فصلية اختبارات تحريرية نهائية تكاليفات بحثية
1.2	تعدد أهداف التصنيع الغذائي والخطوات العامة لتجهيز الخامات الغذائية للتصنيع وطرق قياس المحاليل .	المحاضرة المناقشة والحوار العروض التوضيحية <b>العصف الذهني</b>	اختبارات تحريرية فصلية اختبارات تحريرية نهائية تكاليفات بحثية
	تشرح طريقة تصنيع المنتجات الغذائية (المخللات - منتجات الفاكهة المركزة - العصائر - الشراب - حلوي السكر) وأسباب فسادها .	المحاضرة المناقشة والحوار العروض التوضيحية <b>العصف الذهني</b>	اختبارات تحريرية فصلية اختبارات تحريرية نهائية تكاليفات بحثية
<b>2.0</b>	<b>Cognitive Skills</b>		
2.1	تفسر الظروف المناسبة ودور المكونات الداخلة في تصنيع (المخللات - منتجات الفاكهة المركزة - العصائر - الشراب - حلوي السكر	المحاضرة المناقشة والحوار العروض التوضيحية <b>العصف الذهني</b>	اختبارات تحريرية فصلية اختبارات تحريرية نهائية تكاليفات بحثية
2.2	تقارن بين طرق التقشير وطرق الحصول وأنواع المنتجات (المخللات - منتجات الفاكهة المركزة - العصائر - الشراب - حلوي السكر	المحاضرة المناقشة والحوار العروض التوضيحية <b>العصف الذهني</b>	اختبارات تحريرية فصلية اختبارات تحريرية نهائية تكاليفات بحثية
	توضح طرق قياس وتحضير المحاليل	التطبيقات العملية حل المشكلات	اختبارات تحريرية نهائية تكاليفات بحثية
<b>3.0</b>	<b>Interpersonal Skills &amp; Responsibility</b>		

Code # مسلسل	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes مجالات التعلم وفق الإطار الوطني للمؤهلات ومخرجات تعلم المقرر	Course Teaching Strategies استراتيجيات التدريس	Course Assessment Methods أساليب التقييم
3.1	تشارك زميلاتها في العمل الجماعي وتقبل آراء الآخرين ومقترحاتهم	التعلم الذاتي التعلم التعاوني	ابحاث
4.0	Communication, Information Technology, Numerical المهارات والاتصال و تقنية المعلومات والمهارات العددية		
4.1	تستخدم تقنية المعلومات في الابحاث المقدمه	المناقشة والحوار التدريس المصغر	بطاقة ملاحظة أداء للطالبة المناقشات الفردية والجماعية تكليفات بحثية وفق أسس معيارية
5.0	Psychomotor المهارات النفسحركية		
5.1	تنفذ بعض المنتجات (مخللات- مربى - شراب - حلوي السكر)	التطبيقات العملية التعلم التعاوني حل المشكلات	اختبارات عملية . بطاقة ملاحظة

#### 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	الاختبار النظري الفصلي الأول	٧	% ١٠
2	الاختبار النظري الفصلي الثاني	١٢	% ١٠
3	الاختبار العملي النهائي	١٤	% ٢٠
4	الاختبار النظري النهائي	١٦	% ٤٠
	تكليفات وابحاث والتقويم الأسبوعي	كل أسبوع	% ٢٠
	المجموع	% ١٠٠	

#### 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)

ترتيبات ضمان إتاحة أعضاء هيئة التدريس للاستشارات والإرشاد الأكاديمي الفردي للطلبة (أذكر قدر الوقت الذي يتوقع أن يتواجد خلاله أعضاء هيئة التدريس لهذا الغرض في كل أسبوع).  
ساعات مكتبية – (٢) ساعة مكتبية أسبوعياً لكل عضو هيئة تدريس.

#### E. Learning Resources مصادر التعلم

1. List Required Textbooks القائمة الكتب المقررة المطلوبة :

■ حلابو، سعد أحمد سعد ؛ عادل زكي محمد بديع ؛ محمود علي أحمد بخيت (٢٠٠٨): تكنولوجيا الصناعات الغذائية ، المكتبة لأكاديمية – القاهرة .

سابا ، نرجس حبيب (٢٠١٠): الطهي علم وفن ، دار المعارف ، القاهرة ؛

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

■ حلابو، أحمد سعد ؛ نادية عبد الرحمن سلامة (٢٠١٣): موسوعة التصنيع الغذائي ، الجزء الثاني ، المكتبة لأكاديمية – القاهرة .

■ مزاهرة ، أيمن سليمان (٢٠٠٨) : التصنيع الغذائي المنزلي ، دار الشرق للنشر والتوزيع ، الأردن

■ الوراق، حمد جمال الدين (٢٠٠٨) : حفظ الأغذية " تطبيقات وتمارين عملية عمادة شؤون المكتبات ، جامعة الملك سعود

..

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

المجلة العربية للغذاء والتغذية

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

المكتبة الإلكترونية علي موقع الجامعة .

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

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

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

<http://tinyurl.com/yuhshf>

#### 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.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام استراتيجيات التدريس الحديثة</li> <li>- التعلم الإلكتروني</li> <li>- تقييم المقررات سنوياً من قبل لجنة الجودة</li> <li>- استخدام وسائل تكنولوجية حديثة لسهولة الشرح المقررات</li> </ul>
1. Accommodation (Classrooms, laboratories, demonstration rooms/labs, etc.)	<p>قاعة دراسية مزودة بجهاز عرض وحاسب آلي - - مطبخ مجهز بكل الأجهزة حسب المواصفات القياسية م</p>
2. Computing resources (AV, data show, Smart Board, software, etc.)	<p>التجهيزات الحاسوبية (أجهزة الصوت والصورة- الداتا شو - السبورة الذكية- السوفت وير(البرمجيات)).</p> <p>- برمجيات وسائط متعددة عن نظريات التعلم وأساليب التقويم.</p> <p>أجهزة عرض</p>
3. Other resources (specify, e.g. if specific laboratory equipment is required, list requirements or attach list)	<p>مصادر أخرى (حدها...مثل: الحاجة إلى تجهيزات مختبر معينة، أذكرها، أو أرفق قائمة بها) (list)</p> <p><b>تجهيز المطبخ : حسب المواصفات القياسية وخاصة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>١- الأفران</li> <li>٢- الموازين</li> <li>٣- أجهزة القياس ( الأيدروميترات ، الرفراكتوميترات )</li> </ul> <p>وسائل الأمن والسلامة داخل المطبخ</p>

#### G. Course Evaluation and Improvement Processes

1. Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching	<p>استراتيجيات الحصول على التغذية الراجعة من الطلاب بخصوص فعالية التدريس</p> <p>اختبارات تحريرية اختبارات شفوية أبحاث ، تقارير ، أوراق عمل -استبيانات وبطاقات ملاحظة.</p>
2. Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Instructor or by the department.	<p>استراتيجيات أخرى لتقييم عملية التدريس من قبل عضو هيئة التدريس أو القسم.</p> <p>تقويم القسم - - استبيانات تقييم أعضاء هيئة التدريس - تقييم الطلبة لأعضاء هيئة التدريس - تقييم الطلبة للمقرر الدراسي</p>
3. Processes for Improvement of Teaching	<p>عمليات تحسين التدريس :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>١- الدورات التدريبية في مجال التخصص .</li> <li>٢- متابعة المؤتمرات المتخصصة في المجال</li> <li>٣- استخدام الاستراتيجيات الحديثة في دراسة المقرر</li> </ul>

..تجهيز القاعات والمطابخ بالوسائل اللازمة

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)

عمليات التحقق من مستويات انجاز الطلبة ( مثل: تدقيق تصحيح عينة من أعمال الطلبة من قبل أعضاء هيئة تدريس مستقلين، وتبادل تصحيح الاختبارات أو عينة من أعمال الطلبة بصفة دورية مع قبل أعضاء هيئة تدريس من مؤسسة أخرى)

عن طريق

١- تقديم نموذج الإجابة مع الاختبار

٢- مراجعة أحد الأعضاء

٣ - تطوير عمليات التقييم باستخدام الطرق الالكترونية

5. Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement : صف ترتيبات التخطيط للمراجعة الدورية لمدى فعالية المقرر الدراسي والتخطيط للتحسين

١ - تبادل الخبرات بين أعضاء هيئة التدريس.

٢ - الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي.

٣ - عرض محتوى المقرر على أعضاء مجلس القسم بالكلية.

٤ - استخدام التعلم الالكتروني في تدريس المقرر.

٥ - تحديث محتوى المقرر بشكل دوري بناء على التطورات الحديثة في المجال

٦ - الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانات مصادر التعلم



Instructor: كلية التربية / قسم اقتصاد منزلي

Signature: د/ نجفه رزق عبد الجليل \_\_\_\_\_ Report Completion Date:

الفصل الدراسي الثاني ١٤٣٧-١٤٣٨

Program Coordinator: \_\_\_\_\_

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