

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: جودة الغذاء
رمز المقرر: APFP3309
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
نسخة التوصيف: 2
تاريخ آخر مراجعة: 24-2 12 11م



جدول المحتويات

- أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:.....3
- ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:.....4
- ج. موضوعات المقرر.....5
- د. أنشطة تقييم الطلبة.....5
- هـ. مصادر التعلم والمرافق:.....5
- و. تقويم جودة المقرر:.....6
- ز. اعتماد التوصيف:.....6



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

1. التعريف بالمقرر الدراسي

1. الساعات المعتمدة: 2 ساعة

2 نظري

2. نوع المقرر

أ -	☐ متطلب جامعة	☐ متطلب كلية	☒ متطلب تخصص	☐ متطلب مسار	☐ أخرى
ب -	☒ إجباري	☐ اختياري			

3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: السنة الثانية | المستوى الثالث

4. الوصف العام للمقرر

مقرر يوضح المعايير التي تميز منتج عن الآخر من عدة نواحي: جودة المنتج المطلوبة كسلعة، وجودة المنتج المطلوبة في السوق، وجودة مطابقة السلع لمواصفات سبق تحديدها.

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف المقرر إلى تزويد الطالبات بمفهوم الجودة والتطورات الحديثة في مراقبة الأغذية وتقييم جودتها.

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي	10	%33.33
2	التعليم الإلكتروني	10	%33.33
3	التعليم المدمج • التعليم التقليدي • التعليم الإلكتروني	10	%33.33
4	التعليم عن بعد		

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	2*15=30	%100
2	معمل أو إستوديو	-	
3	ميداني	-	
4	دروس إضافية	-	
5	أخرى		
الإجمالي		30	%100

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	أن تكون الطالبة قادرة على الفهم العميق للجودة	ع1	المحاضرة والمناقشة	اختبار التقويم التكويني من خلال الاختبار الشهري
1.2	أن تكون الطالبة قادرة على أن تلم بمسؤوليات قسم رقابة الجودة	ع2	المحاضرة والمناقشة الربط بالواقع	اختبار التقويم النهائي في نهاية الفصل الدراسي
2.0	المهارات			
2.1	أن تكون الطالبة قادرة على حل المشكلات والقضايا المعقدة والمتوقعة، وتقديم حلول إبداعية في سياقات واضحة ومحددة في مراقبة الجودة.	م1 م2	البحث والاتصال بمصادر التعلم الإلكتروني	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة
2.2	أن تكون الطالبة قادرة على تقييم جودة السلع.	م3 م4	حلقة النقاش	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة
2.3	أن تكون الطالبة قادرة على نقاش مشكلات في قضايا جودة الغذاء ضمن فريق عمل.	م8	حلقة النقاش	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة
2.4	أن تكون الطالبة قادرة على استخدام أدوات التقنية الرقمية وتطبيقاتها؛ للبحث ومعالجة المعلومات والبيانات في جودة الغذاء.	م9	حلقة النقاش	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة مشروع
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
3.1	أن تعي الطالبة دورها في مراقبة جودة الغذاء ومسؤوليتها في العمل وفق معايير محددة	ق1	العمل الجماعي	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة
3.2	أن تكون الطالبة قادرة على تطوير أدائها في جودة الغذاء	ق2	حلقة النقاش	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة
3.3	أن تكون الطالبة قادرة على العمل ضمن فريق العمل	ق3	العمل الجماعي	المشاركة في النقاش الجماعي أثناء المحاضرة

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
1	مفهوم الجودة ومراقبة الجودة	2
2	مسؤوليات قسم الرقابة على الجودة	2
3	الجودة وتطورها وحلقتها وعناصرها	2
4	التقييم الحسي للأغذية	4
5	دائرة ضبط الجودة	2
6	التوحيد القياسي والمواصفات القياسية للأغذية + الاختبار النصفى	4
7	القوانين والتشريعات الغذائية	2
8	التفتيش في مجال الأغذية	2
9	علامة الجودة وشهادة التطابق أولاً: علامة الجودة	2
10	علامة الجودة وشهادة التطابق ثانياً: شهادة المطابقة	2
11	توكيد وإدارة جودة الأغذية	2
12	المواصفات القياسية الدولية "مجموعة الأيزو 9000"	2
13	حلقة نقاش قضايا الجودة	2

30

المجموع

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	الاختبار النصفى النظري	8	20%
2	الاختبار النهائي النظري	17	50%
3	مشروع جماعي	14	15%
4	أنشطة (حلقة النقاش، مقالات، عرض تقديمي ..)	15	15%

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

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

المرجع الرئيس للمقرر	حمزاوي، لطفي (2006): نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع.
المراجع المساندة	الساعد، علي (2000) ضبط ومراقبة جودة الغذاء، دار المكتبة الوطنية، الطبعة الأولى.
المصادر الإلكترونية	https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-quality_en
أخرى	https://kame.egybest.kim/movie/food-inc-2008/?ref=search-pl#download

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعة دراسية مزودة بتقنيات التعلم.
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	أجهزة العرض أجهزة تقنية شبكة نت
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	

و. تقويم جودة المقرر:

مجالات التقويم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية التدريس	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس، المراجع النظير	مباشر (ملاحظات الفصل، استطلاعات رضا الطلاب)، غير مباشر (تحليل النتائج الأكاديمية)
فاعلية طرق تقييم الطلاب	الطلاب، أعضاء هيئة التدريس	مباشر (استبيانات تقييم الاختبارات)، غير مباشر (تحليل نتائج الاختبارات)
مصادر التعلم	أعضاء هيئة التدريس، الطلاب، مدير المكتبة	مباشر (استطلاعات رأي الطلاب)، غير مباشر (إحصائيات استخدام الموارد)
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	مباشر (مقابلات مع الطلاب)، غير مباشر (تحليل أداء الخريجين)
أخرى	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	مباشر (جلسات عصف ذهني)، غير مباشر (تحليل التغذية الراجعة السنوية)

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

ز. اعتماد التوصيف:

جهة الاعتماد	مجلس جامعة أم القرى
رقم الجلسة	851141114462/190389
تاريخ الجلسة	1446/11/22 هـ

