

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: صحة وسلامة الغذاء
رمز المقرر: APFP1304
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة أم القرى
نسخة التوصيف: 2
تاريخ آخر مراجعة: 2024-12-11



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: 3 ساعات

2 نظري + 1 استديو

2. نوع المقرر

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

3. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: السنة الأولى / المستوى الأول

4. الوصف العام للمقرر

يسعى هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات اللازمة في صحة وسلامة الأغذية، من خلال التعرف على الغذاء وأهمية الصحة والسلامة الشخصية وتحديد اسباب الامراض الغذائية وعلاقتها مع التسممات. كما يتم التعرف على الطرق السليمة للتعامل مع الاغذية من خلال تطبيق ممارسات العمل الامنة (الهاسب)، والتدرب على تحضير الاطباق مع مراعاة الحالات الخاصة.

5- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

6- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

7. الهدف الرئيس للمقرر

يهدف هذا المقرر إلى اكساب المتدرب المهارات والمعرفة اللازمة بالسلامة والصحة الغذائية للحد من المخاطر المحيطة بالأغذية.

2. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
1	تعليم التقليدي	20	44.44%
2	التعليم الإلكتروني	10	22.22%

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
3	التعليم المدمج	15	%33.33
	• التعليم التقليدي	15	%33.33
	• التعليم الإلكتروني		
4	التعليم عن بعد	-	-

3. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
1	محاضرات	30=15*2	%50
2	معمل أو إستوديو	30=15*2	%50
3	ميداني		
4	دروس إضافية		
5	أخرى		
	الإجمالي	60	%100

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	فهم الأساسيات والتعريفات المتعلقة بسلامة الأغذية، بما في ذلك الفهم الشامل للتأثيرات الصحية والاقتصادية لسلامة الغذاء.	1ع	استخدام المحاضرات التقديمية وعروض الفيديو التوضيحية.	الامتحانات المكتوبة، اختبارات الاختيار من متعدد.
1.2	التعرف على الهيئات والمنظمات الرئيسية المعنية بسلامة الأغذية وفهم دورها وأهميتها.	2ع	دراسة الحالة لمنظمات مثل FDA وWHO.	تقارير بحثية وعروض تقديمية.
1.3	إدراك التحديات الحالية والقضايا المعاصرة في سلامة الأغذية وفهم طبيعة وأنواع السموم الطبيعية.	1ع	مناقشات جماعية، محاضرات تفاعلية.	اختبارات الفهم ومناقشات في الفصل.
1.4	فهم مفاهيم الأمراض المنقولة بالأغذية وأسبابها، وفهم عمليات فساد الغذاء وطرق الكشف عنه.	1ع	محاضرات تفاعلية، استخدام الأمثلة العملية.	اختبارات تحريرية، تقديم مشروعات.

الرمز	نواتج التعلم	رموز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.5	تعلم أساليب واستراتيجيات الوقاية من التسمم الغذائي والتعرف على مصادر وأنواع التلوث الغذائي.	ع3	استخدام السيناريوهات والمحاكاة.	تقييم عملي، اختبارات المعرفة.
2.0	المهارات			
2.1	تطوير مهارات تقييم الأغذية وتحليل المخاطر لنقاط الضبط الحرجة (HACCP).	م1	التدريب العملي في المختبر، ورش العمل.	اختبارات عملية، تقييم المشاريع.
2.2	القدرة على استخدام أدوات وأجهزة المختبرات بشكل فعال، وتطبيق المهارات العملية في تحديد وتقييم الملوثات الطبيعية والكيميائية.	م5، م6	التدريبات العملية في المختبر.	تقارير المختبر، اختبارات الأداء العملي.
2.3	كفاءة في التخطيط وتحضير وجبات غذائية تحت ظروف صحية، وممارسة الطرق الحديثة للتعقيم والتعرف على الميكروبات.	م4	جلسات تدريبية عملية، دراسات حالة.	مشروع تخطيط وجبة، تقييم عملي.
2.4	إجراء قصي وتحليل لحالات التسمم الغذائي، وتطبيق الإجراءات المناسبة للوقاية من الأمراض التي يحملها الغذاء.	م8	المحاكاة، التدريبات العملية.	اختبارات المهارات، تقديم تقرير تحليلي.
2.5	تتقن استخدام التطبيقات التقنية الرقمية وتقنية المعلومات والاتصال	م9	المحاكاة، التدريبات العملية. البحوث	اختبارات المهارات، تقديم تقرير تحليلي.
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	تعزيز القيم الأخلاقية المتعلقة بالممارسات الغذائية السليمة والسلوك المهني الصحيح.	ق1	مناقشات أخلاقية، تحليل سيناريوهات.	تقارير عن دراسات الحالة، المشاركة في المناقشات.
3.2	تطوير الاستقلالية في اتخاذ القرارات المتعلقة بسلامة الأغذية وتطبيق الضوابط النظامية بشكل فعال.	ق2	حلقات نقاش، تمارين صنع القرار.	تقييمات على أساس اتخاذ القرار وتطبيق السياسات.
3.3	تعزيز المسؤولية الشخصية والمجتمعية في الحفاظ على سلامة الغذاء وتشجيع الممارسات الصحية.	ق3	مشاريع خدمة مجتمعية، جلسات توعية.	تقييم مشاركة المجتمع ومدى التأثير.

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
الجزء النظري		
1	تمهيد إلى الغذاء (تعريف الغذاء وصحة الغذاء ، سلامة الأغذية ودورها في الصحة والتنمية)	2
2	الهيئات والمنظمات المعنية بسلامة الأغذية	2
3	القضايا والتحديات في سلامة الأغذية	2
4	السموم الموجودة طبيعياً في الأغذية	2
5	الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء (البكتيريا- الفطريات- الفيروسات)	2
6	الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء (خمائر- انزيمات)	2
7	أمراض العدوى غير البكتيرية (الطفيليات)	2
8	فساد الأغذية (أنواع الفساد في الأغذية ، طرق الكشف عن فساد الأغذية ، علامات الأغذية الفاسدة أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي) + الاختبار النصفي.	2
9	التسمم الغذائي الوقاية من التسمم الغذائي	2
10	تلوث الأغذية (بالمعادن الثقيلة – المضادات الحيوية – الهرمونات)	2
11	تلوث الأغذية (الأكرالاميد ، الاواني المصنعة من بعض المواد الكيميائية)	2
12	تفادي الإصابة بالأمراض التي يحملها الغذاء	2
13	ضوابط المواد الخام المستخدمة في التصنيع الغذائي والسلامة الغذائية في المطاعم والمنازل	2
14	الممارسات الصحية والارشادية لضمان سلامة الأغذية	2
15	نظام تحليل المخاطر لنقاط الضبط الحرجة (الهاسب)	2
الجزء العملي		
1	التعرف بمعمل الاحياء الدقيقة (أدوات وأجهزة) وكيفية استخدامها و التعرف على أجزاء المجهر وكيفية عمله	2
2	التلوث الطبيعي الفيزيائي	2
3	مصادر السموم الطبيعية بالغذاء	2
4	الملوثات الكيميائية للغذاء	2
5	المواد المضافة للغذاء	2
6	نقل وتوصيل المواد الغذائية	2

2	مصادر تلوث الغذاء بالأحياء الدقيقة	7
2	تلوث اللحوم وطرق تسييح اللحوم المجمدة التدريب على إذابة اللحوم	8
2	تقصي التسمم الغذائي	9
2	التعقيم وطرقه المختلفة	10
2	تخطيط وجبة تحت ظروف صحية	11
2	طريقة تحضير المزارع والبيئات	12
2	فحص عوامل الفساد في المعلبات التالفة	13
2	تطبيق نظام تحليل المخاطر لنقاط الضبط الحرجة (الهاسب)	14
2	الطرق الحديثة للتعرف على الميكروبات	15
60	المجموع	

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	اختبار نصفي	8	10%
2	تدريبات عملية، أنشطة وواجبات منزلية.	مستمر	10%
3	مشروع عملي / بحوث	14	20%
4	الاختبار النهائي (عملي)	16	25%
5	الاختبار النهائي (نظري)	17	35%

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

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

Ronald, H. Schmidt and Gary, E. Roderick (2007): Food Safety Handbook, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, USA.

Alexandru Mihai Grumezescu, Alina Maria Holban(2017):Microbial Contaminants &Contamination Routes in Food Industry,Academic Press.

المهيزع، إبراهيم. البحيري، محمد (2010): الشؤون الصحية الغذائية. إدارة النشر والمطابع، جامعة الملك سعود، الرياض.
الحفيظ، عماد (2012): الجودة والمخاطر في التصنيع الغذائي. دار صفاء للنشر والتوزيع. عمان. الأردن.

المرجع الرئيس للمقرر

المراجع المساندة	المدني، خالد (2003): مضافات الأغذية وسلامة الغذاء، دار المدني بجدة، المملكة العربية السعودية. السويلم، فارس (2009): البلاستيك والغذاء. مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية. دندش، نزار (2007): سموم في طعام الإنسان (خفايا التلوث في غذائنا اليومي)، دار الخيال للطباعة والنشر والتوزيع موصلي، حسين (2002): فساد وتسمم الأغذية، دار علاء الدين.
المصادر الإلكترونية	-
أخرى	الرجوع لجميع ما تحتويه المكتبات من مراجع ذات العلاقة بالموضوع استخدام الشبكة العنكبوتية للحصول على أحدث ما يستجد في التخصص.

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	قاعة محاضرات مزودة بالأجهزة الالكترونية ملحق بها طاولات دائرية. معامل ميكروبيولوجي (2) مزودة بأجهزة ومعدات حديثة (لا تزيد عن 20 طالبة)
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السيورة الذكية، البرمجيات)	كمبيوتر، فيديو وبروجكتور والسيورة الذكية
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	معمل ميكروبيولوجي (مرفق)

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)



طرق التقييم	المقيمون	مجالات التقويم
مباشر (مقابلات مع الطلاب)، غير مباشر (تحليل أداء الخريجين)	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر
مباشر (جلسات عصف ذهني)، غير مباشر (تحليل التغذية الراجعة السنوية)	أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج	أخرى

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

ز. اعتماد التوصيف:

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

