

2024
TP-153



توصيف المقرر الدراسي

دبلوم

اسم المقرر: مبادئ صناعة الأغذية والمشروبات
رمز المقرر: APFP1303
البرنامج: دبلوم انتاج الطعام
القسم العلمي: الكلية التطبيقية
الكلية: الكلية التطبيقية
المؤسسة: جامعة ام القرى
نسخة التوصيف: 2
تاريخ آخر مراجعة: 11/12/2024م



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 أستوديو)

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 : الاول)

4. الوصف العام للمقرر

يتضمن المقرر وصف للطرق المختلفة لحفظ الأغذية، والقيمة الغذائية للأغذية المحفوظة وتقنيات التصنيع الغذائي، المخاطر البيولوجية والكيميائية المصاحبة للتصنيع الغذائي بالإضافة الى دراسة القوانين الغذائية المتبعة عالمياً في عمليات التصنيع مع إجراء تطبيقات عملية.

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 الى إنتاج وصناعة أنواع مختلفة من الأغذية التي يمكن تصنيعها في المطابخ أو تنفيذ مشاريع صغيرة.

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

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
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	رموز نتائج التعلم المرتبطة بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.1	تتعرف على المفاهيم العلمية ذات العلاقة بحفظ الأغذية والتصنيع الغذائي	ع1	محاضرات	اختبار تحريري دوري
1.2	توجز الطرق المختلفة في حفظ الأغذية	ع2	بحوث مكتبية جماعية وفردية	أعمال الفصل لدراسي. المشاركات
1.3	تصف تأثير طرق حفظ الأغذية على خواص الأغذية وقيمتها التغذوية	ع1	عروض توضيحية	المقالات
1.4	توضح طرق تصنيع بعض المنتجات الغذائية وضمان جودتها	ع3	محاضرات	الواجبات المنزلية
1.5	تعرف القوانين الغذائية المتبعة عالمياً التصنيع	ع2	عروض توضيحية	اختبار تحريري نهائي
2.0	المهارات			
2.1	تستنتج تأثير طرق حفظ الأغذية على خواص الأغذية وقيمتها	م1	واجبات دراسية. التعلم التعاوني.	تقييم الواجبات المتفرقة.



الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
2.2	تميز بين طرق حفظ الأغذية من حيث المزايا والعيوب والمواد الغذائية المناسبة لطريقة الحفظ	2م	استخدام الشبكة العنكبوتية في البحث.	إعطاء الطالبة مشاكل ومواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.3	تقارن بين الأساليب المستخدمة في التصنيع الغذائي.	3م	الحصول على المعرفة عن طريق البحث والاستقصاء	إعطاء الطالبة مشاكل ومواضيع تتطلب جمع معلومات من الانترنت، ومراجع إضافية وتقييمها
2.4	تكتسب مهارات التطبيقات العملية في معمل التغذية.	5م	تدريب عملي/ معمل	تقييم الأنشطة العملية خلال السنة
2.5	تجيد طرق حفظ الأغذية المصنعة	6م	تدريب عملي/ معمل	تقييم الأنشطة العملية خلال السنة
2.6	تمارس بالطريقة الصحيحة تصنيع الأغذية المختلفة	6م	تدريب عملي/ معمل	اختبار عملي نهائي.
2.7	تعد وتنفذ منتجات غذائية لأصناف مصنعة لتسويقها	4م	عروض توضيحية عملية	اختبار عملي نهائي.
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.1	القدرة على الاتصال بالآخرين عن طريق الأعمال الجماعية.	1ق	التكليفات الجماعية.	تقييم أنواع العمل الجماعي.
3.2	القدرة على التفاعل في حلقات النقاش وفي التعلم التعاوني.	3ق	إستراتيجية التعليم التعاوني	تقييم الواجبات الجماعية والفردية
3.3	القدرة على التعلم الذاتي.	2ق	إستراتيجية التعليم بالنشاط والمشاركة	تقييم الواجبات الجماعية والفردية

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
	الجزء النظري	
1	المفاهيم العلمية ذات العلاقة بالحفظ والتصنيع الغذائي، والقيمة الغذائية، والاقتصادية لحفظ الأغذية - أهداف الحفظ والتصنيع - الخطوات العامة لحفظ الأغذية	2
2	المخاطر الطبيعية والكيميائية المصاحبة للتصنيع الغذائي	2
3	المخاطر البيولوجية المصاحبة للتصنيع الغذائي	2

4	القوانين الغذائية المتبعة عالمياً في عمليات التصنيع.	2
5	المواد المستخدمة للحفظ والتصنيع الغذائي. (المواد المضافة للأغذية)	2
6	طرق حفظ وتصنيع الغذاء: الحفظ بدرجات الحرارة المنخفضة (التبريد والتجميد)	2
7	حفظ الأغذية بالتجفيف 1	2
8	حفظ الأغذية بالتجفيف 2 + الاختبار النصفي	2
9	حفظ الأغذية بالتعليب	2
10	طرق حفظ وتصنيع منتجات الألبان المتخمرة	2
11	طرق حفظ وتصنيع منتجات الألبان الدهنية	2
12	طرق حفظ وتصنيع المخلات والاشارات.	2
13	طرق حفظ وتصنيع العصائر.	2
14	طرق حفظ وتصنيع المرببات.	2
15	الحفظ بالطرق الفيزيائية: (التدخين - التشيع - الضغط الميكانيكي)	2
	الجزء التطبيقي	
1	طرق قياس تركيز المحاليل – طرق تحضير وخط المحاليل: (انكسار الضوء - الطريقة البيانية – طريقة بيرسون)	2
2	تجميد الخضروات	2
3	تجميد الفواكه.	2
4	تجفيف بعض الخضروات.	2
5	صناعة منتجات الألبان المختلفة:	2
	صناعة الزبادي - اللبن الرائب	
6	صناعة اللبنة	2
7	صناعة الجبنة البيضاء - الجبن المطبوخ	2
8	صناعة الآيس كريم (المثلجات)	2
9	صناعة منتجات الألبان الدهنية: (القشدة، الزبدة، السمن).	2
10	صناعة المخلات والاشارات (أنواع مختلفة من الخضروات).	2
11	صناعة العصائر (بالطريقة الباردة) (برتقال، ليمون، مانجو)	2
12	صناعة العصائر (بالطريقة النصف ساخنة) (الكركدي، فراولة)	2
13	صناعة أنواع مختلفة من المرببات: (البرتقال، القرع، جوافة)	2
14	صناعة أنواع مختلفة من المرببات: (الفراولة، التفاح الأخضر، الطماطم)	2
15	المنافسة في اعداد اطباق مبتكرة	2

60

المجموع

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
1	اختبار نصفي (نظري)	8	10%
2	أنشطة وواجبات منزلية (نظري)	مستمر	10%
3	تدريبات عملية، أنشطة وواجبات منزلية (عملي)	مستمر	25%
4	الاختبار النهائي (عملي)	16	25%
5	الاختبار النهائي (النظري)	17	30%

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

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

1. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

المرجع الرئيس للمقرر	حلابو، سعد احمد واخرون (2008): تكنولوجيا الصناعات الغذائية، المكتبة الاكاديمية، القاهرة.
المراجع المساندة	مزاخرة، أيمن (2000): الصناعات الغذائية، دار الشروق للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى.
المصادر الإلكترونية	-
أخرى	عثمان، عثمان محمد (2005): مبادئ تقنيات المواد وعملية التصنيع، منشورات مكتب البحوث والاستشارات الهندسية. عطية، محمد السيد (2009): طرق تصنيع اللبن ومنتجاته بالمنزل، دار الغد الجديد.

2. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	لا يزيد عدد الطلبة في الورشة عن (20) طالب يكون الحد الأدنى من المساحة المخصصة لكل طالب في الورشة (3) 2م يكون الحد الأدنى لمساحة القاعة الدراسية (40) 2م
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	السبورة الذكية جهاز عرض البيانات بالحاسوب
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	أدوات وأجهزة المطبخ

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

