

T6. Course Specification (CS)

علوم الاطعمة
(١٠٢ أقص-٢)

Institution جامعة نجران	Date of Report ٢٠١٧-١٤٣٨
College/Department كلية التربية/قسم الاقتصاد المنزلي	

A. Course Identification and General Information:

1. Course title and code : علوم الاطعمة (١٠٢ أقص-٢)			
2. Credit hours: ٢ وحدة نظرية			
3. Program(s) in which the course is offered. (If general elective available in many programs indicate this rather than list programs)			
برنامج الاقتصاد المنزلي.			
4. Name of faculty member responsible for the course أعضاء هيئة التدريس بالقسم تخصص تغذية وعلوم أطعمة			
5. Level/year at which this course is offered المستوى الاول			
6. Pre-requisites for this course (if any): لا توجد			
7. Co-requisites for this course (if any): لا توجد			
8. Location if not on main campus مبنى كلية التربية بنات بالمدينة الجامعية			
9. Mode of Instruction (mark all that apply)			
a. Traditional classroom	What percent	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text" value="٨٠"/>
b. Blended (traditional and online)		<input type="checkbox"/>	What percentage? <input type="text"/>
c. e-learning		<input checked="" type="checkbox"/>	What percentage? <input type="text" value="٢٠"/>
d. Correspondence		<input type="checkbox"/>	What percentage? <input type="text"/>
f. Other		<input type="checkbox"/>	What percentage? <input type="text"/>
Comments: 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?

بإنهاء دراسة هذا المقرر يتوقع أن تتمكن الطالبة من:

- تعريف أهم المصطلحات الهامة الشائع استخدامها في مجال علوم الأطعمة.
- التعرف على الأسس والمفاهيم التي تفسر جميع التغيرات التي قد تحدث للطعام في مختلف المراحل مثل الإعداد، والطهي، والحفظ، والتخزين
- التعرف على دور عنصر الماء واستعمالاته في مجال علوم الأطعمة.
- تحديد الخواص الطبيعية والكيميائية للأطعمة المختلفة (الكربوهيدرات والبروتين والدهون).
- التعرف على التوجهات والتطورات في مجال علوم الأطعمة.

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)

- تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس.
- الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي.
- عرض محتوى المقرر على أعضاء مجلس القسم بكلية.
- الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانات مصادر التعلم المتاحة .

C. Course Description (Note: General description in the form to be used for the Bulletin or handbook should be attached)

يصف هذا المقرر الطاقة وتحولاتها ودورها في تجهيز الطعام، خواص بعض المواد ودورها في إعداد الأطعمة، عناصر الغذاء (كربوهيدرات، بروتينات، دهون ...) أنواعها ومصادرها كما يتم دراسة طرق طهي الطعام المختلفة

1. Topics to be Covered

List of Topics	No. of Weeks	Contact Hours
مقدمة تعريفية لتوصيف المقرر وأهدافه + مقدمة عامه عن ما سيتم دراسته خلال الفصل الدراسي لمقرر علوم الأطعمة + الهدف من دراسة مقرر علوم الأطعمة.	١	٢
الماء واستعمالاته في إعداد الأطعمة (درجات الحرارة المختلفة التي يمر بها الماء وتأثيرها في عملية الطهي).	١	٢

الطاقة (صورها وطرق انتقالها – اواني الطهي المختلفة).	٢	٤
طرق طهي الطعام (الطهي بالحرارة الرطبة – الطهي بالحرارة الجافة – الطهي بالمادة الدهنية).	٣	٦
درجة تركيز أيون الابدروجين وتأثيره على جودة الاطعمة- الخضروات والفاكهة	٢	٤
المواد الكروهيديراتية (تركيبها، أقسامها، مصادرها - أهميتها)	٢	٤
المواد البروتينية (انواعها – مصادرها – أهميتها)	٢	٤
المواد الدهنية (أشكالها - مصادرها – أهميتها – أثر الاسراف في استخدامها)	٢	٤

1. Course components (total contact hours and credits per semester):						
	Lecture	Tutorial	Laboratory	Practical	Other:	Total
Contact Hours	٣٠ ساعة	—	—	—	—	٣٠ ساعة
Credit	٣٠ ساعة	—	—	—	—	٣٠ ساعة

3-Additional private study/learning hours expected for students per week	لا يوجد
--	---------

4. Course Learning Outcomes in NQF Domains of Learning and Alignment with Assessment Methods and Teaching Strategy
--

Every course is not required to include learning outcomes from each domain.

	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes	Course Teaching Strategies	Course Assessment Methods
1.0	Knowledge بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالبة قادرة على أن:.		
1.1	تعدد طرق انتقال الحرارة والطهي وأشكال المواد الدهنية وأثر الإسراف فيها .	<ul style="list-style-type: none"> المحاضرة المناقشة والحوار . 	<ul style="list-style-type: none"> اختبارات فصلية اختبارات نهائية
1.2	تذكر أهمية الماء ودرجة ph في إعداد الأطعمة .	<ul style="list-style-type: none"> المحاضرة المناقشة والحوار . 	<ul style="list-style-type: none"> اختبارات فصلية اختبارات نهائية
1.3	تعدد أهمية وأشكال المواد للكربوهيدراتية والبروتينية والدهنية الداخلة في إعداد الأطعمة .	<ul style="list-style-type: none"> المحاضرة المناقشة والحوار . 	<ul style="list-style-type: none"> اختبارات فصلية اختبارات نهائية
2.0	Cognitive Skills بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالبة قادرة على أن:.		
2.1	تفرق بين طرق انتقال الحرارة وطرق الطهي وأشكال المواد الدهنية والدرجات المختلفة للحموضة وحرارة الماء .	<ul style="list-style-type: none"> المحاضرة المناقشة والحوار . 	<ul style="list-style-type: none"> اختبارات فصلية اختبارات نهائية
2.2	تميز بين الأنواع المختلفة من الأطعمة والطرق المناسبة لطهيها	<ul style="list-style-type: none"> المحاضرة المناقشة والحوار . 	<ul style="list-style-type: none"> اختبارات فصلية اختبارات نهائية
3.0	Interpersonal Skills & Responsibility		
3.1	تشارك زميلاتها في العمل الجماعي	<ul style="list-style-type: none"> المناقشة والحوار التدريس المصغر 	<ul style="list-style-type: none"> بطاقة ملاحظة أداء للطالبة المناقشات الفردية والجماعية تكليفات بحثية وفق أسس

			معيارية
4.0	Communication, Information Technology, Numerical		
4.1	توظيف مهارات استخدام تكنولوجيا الوسائط الحديثة في الحصول على المعلومات	<ul style="list-style-type: none"> • العروض العملية/ التوضيحية • المشروعات 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الاختبارات التحصيلية (الشفوية والعملية ▪ بطاقة ملاحظة استمارة تقييم مشروع بحث
5.0	Psychomotor		
	لا يوجد		

5. Schedule of Assessment Tasks for Students During the Semester			
	Assessment taskh (e.g. essay, test, group project, examination, speech, oral presentation, etc.)	Week Due	Proportion of Total Assessment
	أولاً : الأعمال الفصلية		٥٠ %
1	اختبار فصلي أول	٨	٢٠%
٢	اختبار فصلي ثاني	١٢	٢٠%
٣	مكلفات	كل أسبوع	١٠%
	ثانياً : الاختبار النهائي	١٧	٥٠ %
	المجموع الكلي		١٠٠ درجة

D. Student Academic Counseling and Support

الدعم الطلابي والارشاد الأكاديمي

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)

ساعات مكتبية – (٤) ساعة مكتبية كل اسبوع.

E. Learning Resources

1. List Required Textbooks

- علوم الاطعمة التجريبية ، أ.د . عفاف عبد الرحمن الجديلي ، أ.د. هناء محمد حميدة ، مجموعة النيل العربية – القاهرة ٢٠١٠ م .
- نرجس حبيب ، الطهي علم وفن (الطبعة السابعة) القاهرة – دار المعارف ٢٠٠٢ م .

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

- علوم الأطعمة التجريبية، حيدر، إسلام أحمد ، كلية الاقتصاد المنزلي ، جامعة المنوفية (٢٠٠٢-٢٠٠١)
- علوم الأطعمة وتحليلها، حيدر، إسلام أحمد ، كلية الاقتصاد المنزلي جامعة المنوفية (٢٠٠١-٢٠٠٢).

3. List Recommended Textbooks and Reference Material (Journals, Reports, etc)	
Food Technology /Food Science	
<ul style="list-style-type: none"> - carbohydrate research -journal of agricultural and food chemistry -journal of food safety -journal of food science -journal of food science and food technology -British food journal -journal of culinary science and technology -the journal of culinary education 	
المجلة العربية للغذاء والتغذية	
<u>مع الإطلاع عن طريق الانترنت على الدوريات الخاصة بالجامعات الأجنبية والعربية في التغذية وعلوم الأطعمة</u>	
4. List Electronic Materials(eg. Web Sites, Social Media, Blackboard, etc.)	
<p>المكتبة الالكترونية علي موقع الجامعة .</p> <p>منظمة الصحة العالمية .</p> <p>منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) .</p> <p>www.Sciencedirect.com</p> <p>http://ezproxy.uaeu.ac.ae/login</p> <p>http://www.uovs.ac.za/faculties/content.phpde</p> <p>http://tinyurl.com/yuhshf</p>	
5. Other learning material such as computer-based programs/CD, professional standards or regulations and software.	
<ul style="list-style-type: none"> - التعلم الالكتروني - تقييم المقررات سنويا من قبل لجنة الجودة - استخدام وسائل تكنولوجية حديثة لسهولة الشرح المقررات 	

F. Facilities Required:

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.)
<ul style="list-style-type: none"> ١- قاعات دراسية ملائمة لعدد الطالبات ومجهزة بأجهزة عروض ضوئية. ٢- توفير معمل (مطبخ) مجهز بكافة الأدوات والأجهزة الحديثة والخامات المطلوبة وبما في ذلك

الصيانة الدورية اللازمة .
٣- أجهزة حاسب آلي + جهاز عرض فوق رأسي
2. Computing resources (AV, data show, Smart Board, software, etc.) لا يوجد
3. Other resources (specify, e.g. if specific laboratory equipment is required, list requirements or attach list)
<ul style="list-style-type: none"> - شبكة انترنت عالية السرعة. - برمجيات للوسائط المتعددة المعتمدة على الحاسب الآلي. - أنظمة إدارة المحتوى الإلكتروني

G Course Evaluation and Improvement Processes

1 Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching
<ul style="list-style-type: none"> - مقابلات مع الطالبات. - تحليل نتائج الطالبات. - متابعة الخريجات بعد التخرج. - استبيانات. - استطلاع آراء أرباب العمل.
2 Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Program/Department Instructor
<ul style="list-style-type: none"> - تقويم القسم السنوي. - استبيانات تقييم أعضاء هيئة التدريس. - استبيانات تقييم الطالبات لأداء أعضاء هيئة التدريس - تقييم الطلاب للمقرر الدراسي.
3 Processes for Improvement of Teaching
عمليات تطوير التدريس :
<ul style="list-style-type: none"> - حضور الندوات والمؤتمرات المتخصصة. - برامج تدريبية لعضوات هيئة التدريس. - الارتقاء بالعلاقة بين عضو هيئة التدريس والطالبات. - تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس فى مجال التخصص. - التطوير المستمر لإستراتيجيات التعليم والتعلم المتبعة. - تطوير أساليب التقويم. - دمج نتائج الأبحاث العلمية في المقررات. - الكشف عن المشكلات ومحاولة حلها.

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)
التكليفات الأسبوعية الابحاث والمشاريع المقدمة
5 Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement.
إجراء التعديلات اللازمة بناء على التغذية الراجعة من خلال:
<ul style="list-style-type: none"> - نتائج التحليل الإحصائي لدرجات الطالبات. - القائمين بالتدريس. - رأى الخبراء. - توصيات نتائج ورش العمل والندوات والمؤتمرات المتخصصة. - اللقاءات الدورية بالطلاب المتميزين لمعرفة الجوانب السلبية والإيجابية. - مراجعة أساليب التقويم. - تقييم الطالبات للمقرر الدراسي

Faculty or Teaching Staff: _____ Amal Ali AbdEl baky Gaafer _____

Signature: _____ Date Report Completed: __1438_2017_____

Received by: _____ Dean/Department Head

Signature: _____ Date: _____