

Course Specification Template نموذج توصيف المساقات الأكاديمية

أولاً : معلومات عامة عن منسق/مدرس المساق:

مواعيد المحاضرات والساعات المكتبية					أ.علي حامد القيسي	الاسم
الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	الأحد	رقم الهاتف	رقم الهاتف
3-1		3-1		3-1	الساعات المكتبية	Ali.alqaisi@ptuk.edu.ps
13-12		13-12		13-12	موعد المحاضرة	البريد الإلكتروني
G018		G018		G018	مكان المحاضرة	

ثانياً : معلومات عامة عن المساق:

الرقم	البند المطلوبة																		
1.	اسم المساق:																		
2.	رمز المساق ورقمه:																		
3.	الساعات المعتمدة:																		
4.	الكلية التي تطرح المساق:																		
5.	القسم / البرنامج الذي يطرح المساق:																		
6.	نوع المساق:																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">اختياري</th> <th colspan="3">اجباري</th> </tr> <tr> <th>جامعة</th> <th>كلية</th> <th>تخصص</th> <th>جامعة</th> <th>كلية</th> <th>تخصص</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	اختياري			اجباري			جامعة	كلية	تخصص	جامعة	كلية	تخصص	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
اختياري			اجباري																
جامعة	كلية	تخصص	جامعة	كلية	تخصص														
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
7.	المستوى والفصل الدراسي:																		
8.	المتطلبات السابقة للمساق																		
9.	المتطلبات المصاحبة للمساق																		
10.	البرنامج/البرامج التي يتم فيها تدريس المساق																		
11.	لغة تدريس المساق																		

ثالثاً : وصف المساق

يتناول المساق:

متطلبات واحتياجات الإنسان الغذائية، مشكلة نقص الغذاء في العالم، انتاج الغذاء وتحقيق الامن الغذائي، تقليل الفاقد في الغذاء.

رابعاً: الأهداف العامة للمساق

يهدف هذا المساق إلى فهم الامور التالية:

1. متطلبات واحتياجات الإنسان الغذائية والهرم الغذائي.
2. مشكلة نقص الغذاء وسوء التغذية والجوع التي تهدد العالم.
3. محاولات انتاج الغذاء وتحقيق الامن الغذائي ودور التكنولوجيا الحيوية في ذلك.
4. محاولات تقليل الفاقد في الغذاء.
5. البيئة ومفهومها.
6. العوامل البيئية وعلاقتها بالمحاصيل الزراعية.
7. الإلمام بتلوث الماء، الهواء، التربة
8. . الإلمام بتلوث الأغذية.

خامسا : مخرجات التعلم المقصودة من المساق (Intended Learning Outcomes/ILO's)

يتم كتابة مخرجات تعلم المساق موزعة على النحو التالي :

أ. (المعارف والفهم) (Knowledge and understanding)

1. الإلمام بالعلاقة ما بين البيئة وانتاج الغذاء (عوامل مناخية ، عوامل التربة ، عوامل حيوية).
2. وصف مجموعات الغذاء المختلفة ومعرفة التركيب الاساسى لجميع عناصر الغذاء.

ب. (المهارات الذهنية والعقلية) : (Intellectual/Cognitive skills)

1. معرفة وتحديد احتياجات الإنسان من الغذاء المتوازن كمأ و نوعاً حسب الجنس والمرحلة السنية والحالة الفسيولوجية.
2. معرفة أسباب و أعراض و طرق الوقاية من أمراض سوء التغذية الأكثر انتشاراً.
3. معرفة طرق تحقيق الأمن الغذائي و الاتجاهات الدولية الحديثة لزيادة إنتاج الغذاء. تنمية المعرفة لدى الطالب بالمعلومات المختلفة في الأغذية والبيئة.

ج- (المهارات التخصصية): (Subject specific and practical skills)

1. التعرف على مشكلة نقص الغذاء العالمي و أهم مظاهرها وتحديد أهم أسبابها وتأثير العوامل البيئية على إنتاج الغذاء.

د- (المهارات العامة والقابلة للنقل): (General and transferable skills)

1. تنمية المعرفة حول طرق التلوث البيئي والغذائي والتحكم بها.
2. تنمية المعرفة لدى الطالب بالمعلومات المختلفة عن تلوث الأغذية والبيئة.

سادسا : محتوى / مواضيع المساق ومواعمتها بمخرجات التعلم :

أ. الجانب النظري

الرقم	المواضيع التفصيلية للمساق	عدد الساعات
1	مقدمة عن التغذية و الغذاء	3
2	متطلبات و احتياجات الإنسان من الغذاء من كربوهيدرات و بروتين	3
3	متطلبات و احتياجات الإنسان من الغذاء من دهون و فيتامينات و معادن	3
4	الهرم الغذائي	3
5	سوء التغذية و الأمراض الناتجة عنها	4
6	أسباب تلوث الغذاء و فساد الأغذية	3
7	البيئة و الغذاء	4
8	صحة البيئة و أضرار التلوث البيئي	4
9	العوامل البيئية والحاصلات الزراعية: الضوء، الحرارة، الماء، الرياح	3

10	تلوث الماء وتلوث التربة	3
11	تلوث الهواء	3
12	الأمن الغذائي	3
13	تقليل الفاقد الغذائي	3
14	دور التكنولوجيا الحيوية في إمداد الغذاء	3

سابعا : أساليب تقييم تعلم الطالب اعتمادا على المخرجات المتوقعة (Student assessment methods based)
(on ILOs)

الرقم	طرق تقويم التعلم	الأسبوع	العلامة	نسبة العلامة إلى العلامة النهائية
1	امتحان أول	السابع	25	25%
2	امتحان ثان	الثاني عشر	25	25%
3	امتحان نصفي (ان وجد)	/	/	/
4	أعمال فصل: نشاط، مشاركة، امتحانات قصيرة		10	10%
5	الامتحان النهائي	السادس عشر	40	40%

ثامنا : المراجع ومصادر التعلم الأخرى (References)

<p>أ. المراجع الرئيسية: (لا تزيد عن مرجعين) ويذكر فيها (المؤلف، العام، العنوان، مكان النشر والناشر)</p> <p>1. المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، اسس علوم الاغذية (2008)، المملكة العربية السعودية.</p> <p>2. الفاقد والمهدر من الاغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة، 2014، لجنة الامن الغذائي العالمي، منظمة الاغذية والزراعة.</p>
<p>ب. المراجع المساندة</p> <p>1. العوامل البيئية والحاصلات الزراعية، 2016، عبدالله عيسى عبدالله العبيدي، جامعة الملك سعود، السعودية.</p> <p>2. د. فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية (2011)، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية.</p> <p>3. محمد صابر (2000)، الإنسان وتلوث البيئة، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية.</p>
<p>ج . المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... الخ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food safe: http://www.foodsafe.ca/main • Institute of Food Technologists: http://www.ift.org/knowledge-center/learn-about-food-science/k12-outreach/outreach-presentations.aspx • المركز العربي للتغذية http://www.acnut.com/v/index.php?option=com_content&view=category&id=45&Itemid=87&lang=ar • مجموعة من الملفات بصيغة PowerPoint التي تحتوي على محتوى المساق.

رئيس الدائرة /منسق البرنامج:..... التوقيع :..... التاريخ: / / 201

ممثل لجنة الجودة في الكلية/ القسم:..... التوقيع :..... التاريخ: / / 201

اسم عضو هيئة التدريس في الكلية/ القسم:..... التوقيع :..... التاريخ: / / 201

يرجى الاحتفاظ بهذا النموذج في ملف المساق.