



دائرة الجودة الأكاديمية - عمادة التخطيط والتطوير والجودة
نموذج خطة المساق

إسم الكلية			كلية مجتمع فلسطين التقنية
القسم الأكاديمي			برنامج المهن الزراعية
البرنامج الأكاديمي			برنامج المهن الزراعية
إسم المساق	رقم المساق	03428214	تعبئة وتغليف الأغذية
السنة الدراسية	الفصل الدراسي	الصيفي	2024/2023
المتطلب السابق			/
اسم مدرس المساق			د. نواف أبو خلف
البريد الإلكتروني لمدرس المساق			n.abukhalaf@ptuk.edu.ps
الساعات المكتبية لمدرس المساق			الاربعاء/ محاضرة تزامنية
وقت المحاضرة /المختبر	المحاضرة: 10-12	مكان المختبر /	النظري A006
وصف محتويات المساق			يتناول مساق تعبئة وتغليف الأغذية التعرف على أهمية التعبئة والتغليف وأنواع العبوات وخصائصها وتحديد فترة صلاحية الأغذية المعبئة
المخرجات التعليمية للمساق			1. الإلمام بمعظم أنواع الأغلفة المستخدمة في الصناعات الغذائية 2. القدرة على اختيار الغلاف المناسب ل المنتج حسب خصائص المنتج الفيزيائية والكيميائية 3. المعرفة بتأثير مكونات الغلاف على المادة الغذائية 4. القدرة على حساب فترة الصلاحية 5. أن يصبح الطالب قادرا على فحص الغلاف من حيث الإقفال , اللحام وجميع الأمور المتعلقة بجودة الغلاف 6. إدراك مميزات وعيوب كل نوع من مواد التغليف 7. معرفة أفضل طرق حفظ الأغذية
الكتاب المقرر			• تعبئة وتغليف الاغذية، (2008) المؤسسة العامة للتعليم الفني والتدريب المهني - المملكة العربية السعودية. • تعبئة الأغذية الدكتور محمد مدحت مرسي _ جمهورية مصر العربية (2003)

<ul style="list-style-type: none"> • الأفلام البلاستيكية ومدى ملائمتها ل تغليف الغذائي _ جمهورية مصر العربية (2000) • Sarkar, D. K. 2020, Packaging Technology and Engineering: Pharmaceutical, Medical and Food Applications. ISBN: 978-1-119-21391-8. 	<p>المراجع العلمية</p>
<p>التعليم الالكتروني.</p>	<p>الموارد الأخرى المستخدمة (مثل التعليم الإلكتروني والزيارات الميدانية والدوريات والبرامج وغيرها)</p>

طرق تدريس المساق	
المخرجات التعليمية المستهدفة	طرق التدريس المعتمدة
7-1	المحاضرات
7-1	E-learning (Moodle + videos)
7-1	النقاش

معايير تقييم المساق			
التاريخ	الوزن	تفاصيل التقييم والمخرجات التعليمية المستهدفة	التقييم
	20%	7-1	اعمال فصلية (واجب + امتحان قصير + مشروع/تقرير)
	35%	5-1	الامتحان النصفى
	45%	7-1	الإمتحان النهائي/ النظري
	100%		المجموع

تسكين مخرجات التعلم							
النتائج المتوقعة للبرنامج (المخرجات)						النتائج المتوقعة للمساق (المخرجات التعليمية)	
# م ب	# م ب	# م ب	# م ب	# م ب	# م ب	# م ب	# م ب
8	7	6	5	4	3	2	1
X	X	X	X	X	X	X	X
			X		X		X

1. الإمام بمعظم أنواع الأغلفة المستخدمة في الصناعات الغذائية

2. القدرة على اختيار الغلاف المناسب ل المنتج حسب خصائص المنتج الفيزيائية والكيميائية

X	X	X	X	X	X	X	X	3. المعرفة بتأثير مكونات الغلاف على المادة الغذائية
X		X	X				X	4. القدرة على حساب فترة الصلاحية
X	X	X	X	X	X	X	X	5. أن يصبح الطالب قادرا على فحص الغلاف من حيث الإقفال , اللحم وجميع الأمور المتعلقة بجودة الغلاف
X			X		X		X	6. إدراك مميزات وعيوب كل نوع من مواد التغليف
X	X	X	X	X	X	X	X	7. معرفة أفضل طرق حفظ الأغذية

التوزيع الزمني لمحتويات المساق						
رقم الأسبوع	التاريخ	الموضوع (النظري)	# المخرجات التعليمية	الموضوع (العملي التدريب...)	# المخرجات التعليمية	التقييم
1	الاسبوع 1	<ul style="list-style-type: none"> التطور المستمر للتعبئة والتغليف العبوات المختلفة المستخدمة في التعبئة والتغليف 	7-1	/	/	
2	الاسبوع 2	<ul style="list-style-type: none"> الظروف البيئية المحيطة بالعبوة وتأثيرها على ثبات الغذاء اختبارات جودة العبوات 	7-1			
3	الاسبوع 3	<ul style="list-style-type: none"> اختبارات جودة العبوات حساب فترة الصلاحية واحتياجات العبوة 	7-1			
4	الاسبوع 4	المتطلبات الأساسية لمواد التعبئة والتغليف	7-1			



				المتطلبات الأساسية لمواد التعبئة والتغليف		
			7-1	تعبئة وتغليف بعض الأغذية غلق ولصق العبوات	الاسبوع 5	5
			7-1	غلق ولصق العبوات الجو المعدل MAP	الاسبوع 6	6
			7-1	الجو المعدل MAP الجو المعدل MAP لبعض الأغذية والحاصلات الزراعية	الاسبوع 7	7
			7-1	الجو المعدل MAP لبعض الأغذية والحاصلات الزراعية	الاسبوع 8	8

	التوقيع والتاريخ	د. نواف أبو خلف	إسم عضو هيئة التدريس
	التوقيع والتاريخ	ا. علي القيسي	رئيس الدائرة / منسق البرنامج
		17/7/2024	التاريخ