|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **جامعة فلسطين التقنية – خضوري****دائرة الجودة والنوعية****طولكرم- ص.ب 7****هاتف: 2677923/09- 2671026/09فاكس: 2677922/09****بريد إلكتروني:** **quality@ptuk.edu.ps** | Untitled | **PalestineTechnicalUniversity -Kadoorie****Quality Department****Tulkarm-P.O. Box: 7****Tel: 09/2761026 – 09/2677923****Fax: 09/2677922****Email: quality@ptuk.edu.ps** |

**نموذج توصيف المساقات الأكاديميةCourse Specification Template**

**أولا : معلومات عامة عن منسق/مدرس المساق:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **الاسم** | أ. علي حامد القيسي |  | **مواعيد المحاضرات والساعات المكتبية )المكتب G116)** |
| **رقم الهاتف** |  |  | **الأحد** | **الاثنين** | **الثلاثاء** | **الأربعاء** | **الخميس** |
| **البريد الإليكتروني** | **Ali.alqaisi@ptuk.edu.ps****Ali qaisi89@yahoo.com** | **الساعات المكتبية** |  12-2 |  12-2 |   |  |   |
| **موعدالمحاضرة** | 10-11 |  |  |  |  |
|  |  | **مكان المحاضرة** | 10000 |  |  |  |  |
|  |  | **موعد المختبر** | 2-4 |  |  |  |   |
|  |  | **مكان المختبر** | E318 |  |  |  |   |

**ثانيا : معلومات عامة عن المساق:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **الرقم** | **البنود المطلوبة** | **المعلومات** |
|  | اسم المساق: | تطوير المنتجات |
|  | رمز المساق ورقمه: | 03420104 |
|  | الساعات المعتمدة: | نظري : 2 عملي : 1 المجموع : 3 |
|  | الكلية التي تطرح المساق: | كلية مجتمع فلسطين التقنيه |
|  | القسم / البرنامج الذي يطرح المساق: | تكنولوجيا التصنيع الغذائي . المهن الزراعيه |
|  | نوع المساق: | اجباري | اختياري |
| جامعة | كلية | تخصصx | جامعة | كلية | تخصص |
|  | المستوى والفصل الدراسي: |  الفصل الدراسي الاول 2018-2019 |
|  | المتطلبات السابقة للمساق |  |
|  | المتطلبات المصاحبة للمساق |  |
|  | البرنامج/البرامج التي يتم فيها تدريس المساق | تكنولوجيا التصنيع الغذائي . المهن الزراعيه |
|  | لغة تدريس المساق | لغة عربيةX  | لغة انجليزية |

**ثالثا : وصف المساق**

|  |
| --- |
| **هذا المساق هو أحد أهم المساقات العملية الرئيسية في المصانع الغذائية ، وعلى الطالب ادراك أهمية ذلك. ان مراقبة الجودة هي الصمام الامن في المصانع الغذائية ، وهي الكفيل لسلامة الغذاء. بالإضافة لذلك ، فهي الطريق التي تنجز الخصائص الكيميائية والفيزيائية والحيوية المطلوبة من المنتج. ان ضبط الجودة يتعامل مع جميع الأطراف والتي لها علاقة مع بعضها البعض خلال التصنيع الغذائي ، ومنها المواد الخام والأجهزة والآلات والمعدات والتسهيلات والموظفين والتخزين والتغليف والتعقيم والمنتج النهائي . سيتم في هذا المساق تغطية المواضيع التاليةتعريف بأهم المصطلحات المتعلقة بسلامة الأغذية و التلوث الفيزيائي للغذاء وكيف يمكن تجنبه و تسمم الأغذية والأمراض المتعلقة بالغذاء و تصميم وإنشاء مصانع الأغذية والتجهيزات المتعلقة بها و تحليل المخاطر نقاط الضبط الحرجة (HACCP) و الاطلاع على المعايير , والقانون, والتشريعات, والمعلومات التقنية ومتطلبات سلامة الأغذية نظرة عامة على المعايير الدولية المتعلقة بسلامة الغذاء و النظافة الشخصية والعادات الشخصية للمتعاملين بالأغذية و النظافة والتعقيم ونظرة عامة حول كيفية مراقبة الجودة،المسؤوليات والنظم المتعلقة بدائرة مراقبة الجودة. نظرة عامة حول ضمان الجودة و إدارة الجودة الشاملة. ( TQM) و بعض الأدوات المستخدمة لإدارة الجودة بالإضافة الى  الجانب العملي يتم تصميم نظام الجودة لمصانع الغذاء و تطبيقه و فحصه و مناقشة في ملائمة هذا النظام و مقارنتها مع الأنظمة العالمية (الايزو، و الهسب(..** |

**رابعا: الأهداف العامة للمساق**

|  |
| --- |
| يهدف المساق (الذي يتضمن الجزئين المظري والعملي) الى فهم الاتي:1. معرفه مراقبه جوده الانتاج2.معرفه المسؤوليات التي يتحملها قسم مراقبه الجوده3.معرفه الخواص التي تحدد جوده الاغذيه4.التعرف على الخواص الحسيه للاغذيه5.التعرف على طرق قياس صفات وخواص الاغذيه6.التعرف على القوانين والتشريعات الغذائية |

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

|  |
| --- |
| يتم كتابة مخرجات تعلم المساق موزعة على النحو التالي:1. **المعارف والفهم (Knowledge and understanding):**
* معرفة المفاهيم الاساسية اللازمة في ضبط الجودة
* معرفه نظام ضبط الجودجه والشؤون الصحية في الاغذيه

 . معرفة وفهم مفهومي العلوم الغذائية والتكنولوجيا الغذائية1. **المهارات الذهنية والعقلية (Intellectual/Cognitive skills):**
2. القدرة على تمييز الحد الفني الأدنى المطلوب لضمان سلامة الاغذية.
3. على الطالب إدراك أن مراقبة الجودة هي الصمام الآمن في المصانع الغذائية ، وهي الكفيل لسلامة الغذاء
4. **المهارات التخصصية Subject specific and practical skills)**)**:**
5. القدرة الفنية على اتخاذ قرارات في مجال ضبط الجودة والتصنيع الغذائي والطرق السليمة لضمان جودتها.
6. القدرة على معرفة اجزاء الالات الاساسية اللازمة لتصنيع الاغذيه المختلفة.

د. **المهارات العامة والقابلة للنقل General and transferable skills)**)**:**1. معرفة ومراعاة سبل الأمان والسلامة الفنية للجميع اثناء العمل في حفظ وتخزين الغذاء والتصنيع.

 2. معرفه ضبط الجودة يتعامل مع جميع الأطراف والتي لها علاقة مع بعضها البعض خلال التصنيع الغذائي ، ومنها المواد الخام والأجهزة والآلات والمعدات والتسهيلات والموظفين والتخزين والتغليف والتعقيم والمنتج النهائي . |

**سادسا : محتوى / مواضيع المساق ومواءمتها بمخرجات التعلم :**

1. **الجانب النظري**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **الرقم**  | **المواضيع التفصيلية للمساق**  | **عدد الساعات** |
|  | خواص وصفات الجوده | 3 |
|  | عناصر الجوده الحسيه للاغذيه | 2 |
|  | اختبارات التحكيم لتقدير الجوده  | 3 |
|  | الاغذيه المغشوشة والمواصفات القياسيه للاغذيه  | 2 |
|  | بطاقة البيان | 3 |
|  | القوانين والتشريعات الغذائية | 3 |
|  | **الامتحان الأول (سيتم تحديد التاريخ لاحقا)** |  |
|  | ممارسه التصنيع الجيد | 3 |
|  | اختيار المواد الخام وظروف التصنيع  | 3 |
|  | نظم ضبط الجوده والشؤون الصحية في الاغذيه | 3 |
|  | نظام تحليل المخاطر ونظام التحكم الحرجه الهسب | 2 |
|  | **الامتحان الثاني (سيتم تحديد التاريخ لاحقا)** |  |
|  | نظام الايزو لأداره الجوده  | 3 |
|  | مواصفات الايزو 9000/2000  | 2 |
|  | مواصفات الايزو 9001/2000  | 3 |
|  | **الامتحان النهائي** | 2 |

1. **الجانب العملي ( تكتب أسماء تجارب الجانب العملي بشكل مختصر، وقد يعمل الجانب العملي بنموذج منفصل مكتمل الأركان)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **الرقم** | **التجربة** | **عدد الساعات** |
| **الأول** | مسائل على تحضير المحاليل الملحية والسكرية والتأكد من ذلك عمليا | 3 |
| **الثاني** | جولة علميه | 3 |
| **الثالث** | عوامل الجودة في الغذاء وطرق قياسها | 3 |
| **الرابع** | حسابات نسبة التجفيف | 3 |
| **الخامس** | اساسيات سلامة الاغذية | 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 | الثالث | 15 | 15% |
| **2** | امتحان ثان | السادس | 15 | 15% |
| **3** | تقارير المختبر |  | 10 | %10 |
| **4** | امتحان نهائي مختبر | الثامن | 15 | 15% |
| **5** | نشاط، مشاركة، امتحانات قصيرة |  | 5 | 5% |
| **6** | الامتحان النهائي | بعد الثامن/ يحدد التاريخ من قبل دائرة القبول والتسجيل | 40 | 40% |

**ثامنا : المراجع ومصادر التعلم الأخرى (References)**

|  |
| --- |
| 1. **المراجع الرئيسة: ( لا تزيد عن مرجعين) ويدرج فيها (المؤلف، العام، العنوان، مكان النشر والناشر)**
2. المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، اسس علوم الاغذية (2008)، المملكة العربية السعودية.
3. هاني المزيدي 2002 المرشد العلمي لسلامه الاغذيه. عفاف الجديلي 2002 تقييم الاطعمه
 |
| ب. **المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت...الخ**1. Food safe: <http://www.foodsafe.ca/main>
2. Institute of Food Technologists:

<http://www.ift.org/knowledge-center/learn-about-food-science/k12-outreach/outreach-presentations.aspx>1. المركز العربي للتغذية

<http://www.acnut.com/v/index.php?option=com_content&view=category&id=45&Itemid=87&lang=ar> |

رئيس الدائرة /منسق البرنامج:.................................. التوقيع : ............................التاريخ: / / 7201

ممثل لجنة الجودةفي الكلية/ القسم:.............................التوقيع : ............................ التاريخ: / / 7201

اسم عضو هيئة التدريسفي الكلية/ القسم :.....................التوقيع : ............................التاريخ: / / 7201

يرجى الاحتفاظ بهذا النموذج في ملف المساق.

\*\*\*