**المرحلة الثالثة / الكورس الثاني/ صناعات غذائية - بنات/ قالب مواصفات المساق الدراسي**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. المعلومات العامة عن المساق: | | | | | | |
|  | **اسم المساق:** | الصناعات الغذائية - بنات | | | | |
|  | **رمز المساق ورقمه:** | **521133262** | | | | |
|  | **الساعات المعتمدة:** | **محاضرة** | **سمنار** | **عملي** | **تدريب** | **الإجمالي** |
| 1 | - | 1 | - | 2 |
|  | **المستوى والفصل الدراسي:** | المرحلة الثالثة (فصل دراسي واحد) | | | | |
|  | **المتطلبات السابقة للمساق** | معلومات عامة عن الغذاء والتغذية والعمليات التصنيعية | | | | |
|  | **المتطلبات المصاحبة للمساق** | وسائل ايضاح ومواد وادوات لمختبر التغذية | | | | |
|  | **البرنامج/البرامج التي يتم فيها تدريس المساق** | بكلوريوس في التربية الاسرية والمهن الفنية | | | | |
|  | **لغة تدريس المساق** | اللغة العربية | | | | |
|  | **مكان تدريس المساق** | الحرم الجامعي/ كلية التربية الاساسية/ قسم الاسرية والمهن الفنية | | | | |
|  | **اسم معد مواصفات المساق** | م.م. سرى عبيد نعمة العيساوي | | | | |
|  | **جهة وتاريخ المصادقة على مواصفات البرنامج** | قسم الاسرية والمهن الفنية/ اللجنة العلمية/ 2015 | | | | |
| 1. وصف المساق: (Course description)   توضح المادة التعرف على التغذية والغذاء وممن يتكون الغذاء ومحتواه من العناصر الغذائية ودور كل عنصر في بناء جسم الانسان واداء وظائفه الحيوية الاخرى والامراض الناتجة عن نقص هذه العناصر. | | | | | | |
|  | | | | | | |
| 1. مخرجات تعلم المساق: (Course outcomes) | | | | | | |
| 1. تحديد بعض المفاهيم الاساسية للغذاء والتغذية 2. تحديد دور الغذاء والعناصر الغذائية في بناء الجسم واداء الوظائف الحيوية لها. 3. تحديد الطرق العلمية لاستخدام العمليات التصنيعية الملائمة للحفاظ على القيمة الغذائية. 4. تحديد كيفية اتباع انظمة غذائية ملائمة لصحة الفرد | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. كتابةمواضيع المساق ومواءمتها بمخرجات التعلم | | | | | | | | | |
| كتابة وحدات /مواضيع محتوى المساق | | | | | | | | | |
| أولا:الجانب النظري | | | | | | | | | |
| الرقم | **مخرجات التعلم** | | **وحداتالمساق** | | **المواضيع التفصيلية** | | **عدد الأسابيع** | الساعات الفعلية | |
| 1 | الغذاء والتغذية | | الوحدات(1و2) | | مكونات الغذاء ووظائفه | | 2 | 4 | |
| 2 | العناصر الغذائية البروتينات و الكربوهيدرات | | الوحدات(3و4) | | انواعها ووظائفها | | 2 | 4 | |
| 3 | الدهون و الفيتامينات والعناصر المعدنية | | الوحدات(5و6و7) | | انواعها ووظائفها | | 3 | 6 | |
| 4 | مسببات تلف وفساد الاغذية | | الوحدات(8و9) | | العوامل المؤثرة في تلف الاغذية | | 2 | 4 | |
|  | القيمة الغذائية للاغذية والتسمم الغذائي | | الوحدات(10و11و12) | | محتوى الاغذية من العناصر الغذائية وانواع التسمم | | 3 | 6 | |
| إجمالي الأسابيع والساعات | | | | |  | |  | |  |
| ثانيا:الجانب العملي: | | | | | | | | | |
| تكتب تجارب (مواضيع) العملي | | | | | | | | | |
| الرقم | | **التجارب المختبرية** | | **عدد الأسابيع** | | **الساعات الفعلية** | مخرجات التعلم | | |
|  | | الالبان | | 1 | | 2 | التعرف على المواد الداخلة في تصنيع الالبان | | |
|  | | الاجبان | | 1 | | 2 | التعرف على طرق تصنيع الجبن | | |
|  | | المربيات | | 1 | | 2 | التعرف على طرق تصنيع وحفظ المربيات | | |
|  | | المخللات | | 1 | | 2 | التعرف على كيفية عمل المخللات | | |
|  | | المعجنات | | 2 | | 4 | التعرف على كيفية عمل المعجنات والمواد الداخلة في تصنيعها | | |
|  | |  | |  | |  |  | | |
|  | |  | |  | |  |  | | |
| إجمالي الأسابيع والساعات | | | |  | |  |  | | |

|  |
| --- |
| 1. استراتيجية التدريس: |
| المحاضرات النظرية باستخدام اجهزة العرض Data Show والمناقشات داخل الصف. |
| استخدام السبورة لكتابة المصطلحات العلمية والمخططات |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. مصادر التعلم: | |
| (المؤلف، العام، العنوان، مكان النشر والناشر) | |
| * + - 1. المراجع الرئيسة: ( لا تزيد عن مرجعين) | |
| 1. فاروق النوري, 1991, تغذية الانسان, وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. العراق. 2. محمد ابراهيم ابو صالح, 2010 , حفظ وتصنيع الاغذية, مكتبة المجتمع العربي.الاردن. | |
| * + - 1. المراجع المساندة | |
| 1. عبد الله القعقاع , 2009 , التغذية العلاجية, دار المعتز. الاردن. 2. صلاح كامل السماحي واخرون, 2011, تكنولوجيا الاغذية, دار المسيرة. القاهرة. | |
| * + - 1. الكتب والمراجع الاثرائية (الدوريات العلمية،...الخ): | |
|  | |
| * + - 1. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت...الخ | |
|  | |
| 1. سياسة المساق وضوابطه: | |
|  | |
|  | **سياسة حضور الفعاليات التعليمية**: |
|  | **الحضور المتأخر**: يتم تحديد السياسة المتبعة في حالات تكرار تأخر الطالب عن حضور الفعاليات التعليمية |
|  | **ضوابط الامتحان:** تحديد السياسات المتبعة في حالات الغياب عن الامتحان و توصيف السياسة المتبعة في حالات تأخر الطالب عن الامتحان. |
|  | **الواجبات والمشاريع:** تحديد الضوابط المتعلقة بمواعيد تسليم الواجبات أو المشاريع وما يترتب على تأخير أو عدم تقديمها في مواعيدها ان وجدت |
|  | **الغش**: السياسة المتبعة في حالات الغش في الامتحانات أو في إنجاز الواجبات بأي وسيلة غش. |
|  | **الانتحال**: تعريف الانتحال وحالاته والإجراءات المتبعة في حال حدوثه. |
|  | **سياسات أخرى**: أي سياسات أخرى تتعلق بخصوصية المساق، أو بحسب لوائح الجامعة. |