



مواصفات مقرر: تقييم جودة الأغذية

i. معلومات عامة عن المقرر :General information about the course			
تقييم جودة الأغذية	اسم المقرر Course Title		١.
FSN 422	رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		٢.
الإجمالي Total	الساعات المعتمدة للمقرر Credit Hours		
	الساعات المعتمدة Credit Hours	محاضرات Lecture	عملي Practical
٢	-	-	٢
المستوى والفصل الدراسي		المستوى والفصل الدراسي	
المتطلبات السابقة للمقرر (إن وجدت)		المتطلبات السابقة للمقرر (إن وجدت)	
المتطلبات المصاحبة (إن وجدت)		المتطلبات المصاحبة (إن وجدت)	
التشريعات والنظم الغذائية		التشريعات والنظم الغذائية	
برنامج علوم الأغذية والتغذية		برنامج علوم الأغذية والتغذية	
اللغة العربية		لغة تدريس المقرر	
فصلي		نظام الدراسة	
أ.د. عبد الجليل درهم سعيد غالب		معد مواصفات المقرر	
		تاريخ اعتماد مواصفات المقرر	

ملاحظة: الساعة المعتمدة للعملي والتمارين تساوي ساعتين فعليتين خلال التدريس.

وصف المقرر :Course Description
يهدف هذا المقرر إلى إثبات مفهوم جودة منتجات الغذاء وتوضيح طبيعة العلاقة بين جودة وسلامة الغذاء. يهدف هذا المقرر أيضاً إلى توضيح مفهوم الغش في منتجات الغذاء، وطبيعة العلاقة بين الغش وجودة وسلامة منتجات الغذاء. يتم من خلال تدريس هذا المقرر تعليم المتلقين الطرائق الموضوعية والشخصية لقياس مستوى الجودة في منتجات الغذاء، وفق معايير الجودة في المواصفات المعتمدة، كما يتم من خلال تدريس هذا المقرر إثبات دور تطبيق نظام الهسب في تحقيق جودة وسلامة منتجات الغذاء.

ii. مخرجات تعلم المقرر (CILOs) :Course Intended Learning Outcomes
بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادراً على أن:
a1 - يعرف الجودة ويبين مفهومها في منتجات الغذاء.
a2 - يوضح مراحل تطور نظم الجودة، ويحدد معايير الجودة لمنتجات الغذاء.



- b1** - يقارن بين كل من نظام ضبط الجودة وتوكيد الجودة، وممارسات التصنيع الجيد و الأيزو، ونظام الهسب.
- b2** - يحكم على مدى تعرض منتجات الغذاء للغش من عدمه.
- c1** - يصمم نظام هسب يمكن تطبيقه في مؤسسات إنتاج الغذاء الصغيرة والكبيرة.
- c2** - يتقن تصميم وإجراء اختبارات قياس الجودة الموضوعية والشخصية.
- d1** - يدير حلقات نقاش التقويم الحسي لمنتجات الغذاء.
- d2** - يستخدم جهاز الحاسوب في تحليل بيانات طرائق قياس مستوى جودة منتجات الغذاء.

ز. موازنة مخرجات تعلم المقرر مع مخرجات التعلم للبرنامج:

(Alignment of CILOs (Course Intended Learning Outcomes) to PILOs (Program Intended Learning Outcomes)

مخرجات التعلم المقصودة من البرنامج (Program Intended Learning Outcomes)	مخرجات التعلم المقصودة من المقرر (Course Intended Learning Outcomes)
A1. يُظهر معرفة أسس ومبادئ علوم تكنولوجيا الأغذية والألبان وتغذية الانسان وعوامل فساد الأغذية وطرق الحفظ المناسبة.	a1 - يعرف الجودة ويبين مفهومها في منتجات الغذاء.
A2. يشرح أهمية سلامة الأغذية وجودتها بما يلي النظم والتشريعات الغذائية وبرامج الجودة والسلامة المتعلقة بذلك.	a2 - يوضح مراحل تطور نظم الجودة، ويعدد معايير الجودة لمنتجات الغذاء.
B1. يربط أهمية القوانين واللوائح والتشريعات الغذائية وبرامج الجودة والشروط الصحية في ضمان سلامة وجودة الأغذية.	b1 - يقارن بين كل من نظام ضبط الجودة وتوكيد الجودة، وممارسات التصنيع الجيد و الأيزو، ونظام الهسب.
B2. يقيم الاحتياجات الغذائية لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرض مكتسبا مهارات تحليل الاغذية والألبان ومنتجاتها وتقدير جودتها وسلامتها .	b2 - يحكم على مدى تعرض منتجات الغذاء للغش من عدمه.
C1. يوظف بكفاءة التقنيات الحديثة المتعلقة بالعمليات الزراعية والإنتاج الغذائي لتطوير وتحسين المنتج الغذائي وتطبيق المواصفات والمقاييس الصحية في مجال علوم الأغذية والتغذية وتحليل وتركيب الغذاء والتغيرات التي تحدث فيه	c1 - يصمم نظام هسب يمكن تطبيقه في مؤسسات إنتاج الغذاء الصغيرة والكبيرة.
D3. يعمل مع زملائه بروح الفريق الواحد، وإمكانية التواصل مع الآخرين.	c2 - يتقن تصميم وإجراء اختبارات قياس الجودة الموضوعية والشخصية.
D1. يتعامل بكفاءة مع برامج الحاسوب، الإنترنت وتطبيقاتها في الحصول على المعلومات ذات الصلة بمجال التخصص وكتابة التقارير.	d1 - يدير حلقات نقاش التقويم الحسي لمنتجات الغذاء.
	d2 - يستخدم جهاز الحاسوب في تحليل بيانات طرائق قياس مستوى جودة منتجات الغذاء.

موازنة مخرجات التعلم باستراتيجيات التعليم والتعلم والتقويم

Alignment of CILOs to Teaching and Assessment Strategies

أولاً: موازنة مخرجات تعلم المقرر (المعارف والفهم) باستراتيجية التعليم والتعلم والتقويم:

First: Alignment of Knowledge and Understanding CILOs

استراتيجية التقويم	استراتيجية التدريس	مخرجات المقرر/ المعرفة والفهم
--------------------	--------------------	-------------------------------



Assessment Strategies	Teaching Strategies	Knowledge and Understanding CILOs
- الاختبارات القصيرة، والتكاليف، والاختبارات التحريرية	- المحاضرات التفاعلية العصف الذهني، والحوار والمناقشة.	-a1 يعرف الجودة ويبين مفهومها في منتجات الغذاء.
		-a2 يوضح مراحل تطور نظم الجودة، ويعدد معايير الجودة لمنتجات الغذاء.

ثانياً: موازنة مخرجات تعلم المقرر (المهارات الذهنية) باستراتيجية التدريس والتقييم:
Second: Alignment of Intellectual Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر / المهارات الذهنية Intellectual Skills CILOs
- تقييم المناقشة، تقييم التكاليف والتقارير، اختبارات تحريرية.	- المحاضرات التفاعلية والحوار والمناقشة، والتكاليف بالمهام والتقارير.	-b1 يقارن بين كل من نظام ضبط الجودة وتوكيد الجودة، وممارسات التصنيع الجيد و الأيزو، ونظام الحساب.
		-b2 يحكم على مدى تعرض منتجات الغذاء للغش من عدمه.

ثالثاً: موازنة مخرجات تعلم المقرر (المهارات المهنية والعملية) باستراتيجية التدريس والتقييم:
Third: Alignment of Professional and Practical Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر / المهارات المهنية والعملية Professional and Practical Skills CILOs
- الاختبارات التحريرية، وتقييم التكاليف والتقارير	- المحاضرات التفاعلية، والعصف الذهني، العروض لنماذج هاسب في منشآت مختلفة لإنتاج الغذاء	-c1 يصمم نظام هاسب يمكن تطبيقه في مؤسسات إنتاج الغذاء الصغيرة والكبيرة.
		-c2 يتقن تصميم وإجراء اختبارات قياس الجودة الموضوعية والشخصية.

رابعاً: موازنة مخرجات تعلم المقرر (المهارات العامة) باستراتيجية التدريس والتقييم:
Fourth: Alignment of Transferable (General) Skills CILOs

استراتيجية التقييم Assessment Strategies	استراتيجية التدريس Teaching Strategies	مخرجات المقرر Transferable (General) Skills CILOs
- تقويم الحوار والمناقشة، الأسئلة السريعة، وتقويم التكاليف.	الحوار والمناقشة، والعصف الذهني، المحاضرات التفاعلية.	-d1 يدير حلقات نقاش التقويم الحسي لمنتجات الغذاء.
		-d2 يستخدم جهاز الحاسوب في تحليل بيانات طرائق قياس مستوى جودة منتجات الغذاء.

iii. موضوعات محتوى المقرر Course Content

أولاً: موضوعات الجانب النظري Theoretical Aspect

رموز مخرجات التعلم للمقرر (CILOs)	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الأسابيع Number	الموضوعات التفصيلية Sub Topics List	الموضوعات الرئيسية/ الوحدات Topic List / Units	الرقم Order
---	--	---------------------------	--	--	----------------



		of Weeks			
a1,a2	2	1w	<ul style="list-style-type: none"> • تعريف الجودة . • تطور مفهوم الجودة. • نظم الجودة ومراحل تطورها. 	مقدمة حول الجودة في منتجات الغذاء	1
a2,c2	2	1w	<ul style="list-style-type: none"> • معايير الجودة عند المستهلك، والمعايير القانونية، والمعايير عند منشآت إنتاج الغذاء. • تصنيف طرائق قياس الجودة (موضوعية، وشخصية). • العوامل المختلفة التي يمكن أن تؤثر في الجودة. 	معايير الجودة، وطرائق قياسها والعوامل التي تؤثر فيها	2
a2,b2	2	1w	<ul style="list-style-type: none"> • علامة المطابقة. • شهادة المطابقة. • علامة الجودة، والإجراءات اللازمة لاستمرار استحقاقها. 	علامة الجودة وشهادة المطابقة	3
b2	2	1w	<ul style="list-style-type: none"> • تعريف العيوب في منتجات الغذاء. • مفهوم الغش في منتجات الغذاء. • العلاقة بين تطور أساليب الغش، وطرائق كشف الغش 	العيوب، والغش في منتجات الغذاء	4
b1	6	3w	<ul style="list-style-type: none"> • ضبط وتوكيد الجودة. • نظام ممارسات التصنيع الجيد. • نظام الأيزو ما قبل وبعدها. 	نظم الجودة لمنتجات الغذاء	5
b1,c1	4	2w	<ul style="list-style-type: none"> • مفهوم نظام الهسب، ومراحل تطوره في منشآت إنتاج الغذاء. • متطلبات ومبادئ نظام الهسب. • تأثير تطبيق نظام الهسب في جودة وسلامة منتجات الغذاء. 	نظام الهسب في منشآت إنتاج الغذاء	6
c2,d1	6	3w	<ul style="list-style-type: none"> • الطرائق الموضوعية. • الطرائق الشخصية (التقويم الحسي). 	طرائق تقويم جودة منتجات الغذاء	7
a1,a2,d1,d2	4	2w	<ul style="list-style-type: none"> • تصنيف البيانات المستعملة في اختبارات التقويم الحسي. • طرائق التحليل الإحصائية الملائمة. • صياغة تقارير نتائج اختبارات التقويم الحسي. 	تحليل بيانات نتائج التقويم الحسي لمنتجات الغذاء	8
===	28	14	اجمالي عدد الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		
ثانياً: موضوعات الجانب العملي Practical Aspect					
رموز مخرجات التعلم Course ILOs	الساعات الفعلية Contact Hours	عدد الأسابيع Number of Weeks	التجارب العملية/ تدريبات Practical / Tutorials topics	الرقم Order	
				1	لا يوجد عملي
===			اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		



استراتيجيات التدريس Teaching Strategies :	
المحاضرة التفاعلية Lectures	■
الحوار والمناقشة discussion	■
العصف الذهني Brainstorming	■
حل المشكلات Problem solving	■
المحاكاة والعروض العملية Practical presentations & Simulation Method	■
التطبيق العملي (Lab works) Practical in computer Lab	■
المشروعات والمهام والتكليف projects	■
التعلم الذاتي Self-learning	■
التعلم التعاوني Cooperative Learning	■

.iv الأنشطة والتكليفات Tasks and Assignments :					
مخرجات التعلم CILOs (symbols)	أسبوع التنفيذ Week Due	الدرجة المستحقة Mark	نوع التكليف (فردى / تعاونى)	الانشطة / التكليف Assignments/ Tasks	م No
a2,b2	W4	5	فردى	تكليف حول علامة مطابقة الجودة، وشهادة المطابقة و علامة الجودة	١
a2,b1,c2	W7	5	فردى	تكليف حول شهادة الأيزو الأحدث	٢
					٣
===	==			Total Score إجمالي الدرجة	

.v تقييم التعلم Learning Assessment :					
مخرجات التعلم CILOs (symbols)	نسبة الدرجة إلى الدرجة النهائية Proportion of Final Assessment	الدرجة Mark	أسبوع التقييم Week due	أنشطة التقييم Assessment Tasks	الرقم No.
a2,b1,b2,c2	10		W4 W7	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	١
a1,a2	5		W2	كويز (١) Quiz	٢
a1,a2,b2,c2	٢٠		W8	اختبار نصف الفصل Midterm Exam	٣
b1	5		W5	كويز (٢) Quiz	٤
a1,a2,b1,b2,c1,c2,d1,d2	60		W16	اختبار نهاية الفصل (نظري) Final Exam (theoretical)	٦
===	%			Total الإجمالي	

مصادر التعلم Learning Resources : كتابة المراجع للمقرر (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).



١. المراجع الرئيسية Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين)
Ali, I. (2004), Food Quality Assurance: Principles and Practices, CRC Press, U.S.A. Singhal, R.S. et. al., (1997), Hand book of Food Quality and Authenticity, CRC Press. U.S.A.
٢. المراجع المساندة Essential References:
• السيد، عبدالباسط محمد، (٢٠٠٦)، جودة الغذاء: جواهر ومنافع لتقوية الجهاز المناعي، غراس للنشر، مصر. • حمزاوي، لطفي فهمي، (٢٠٠٣)، نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي، دار الكتب العلمية للنشر، مصر.
٣. المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... Electronic Materials and Web Sites etc.
• http://www.Sciencedirect.net • http://www.Blacwell.com • http://www.Springerlink.com

vi. الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
بعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالاتي:	
١	سياسة حضور الفعاليات التعليمية Class Attendance: - يلتزم الطالب بحضور ٧٥% من المحاضرات ويحرم في حال عدم الوفاء بذلك. - يقدم أستاذ المقرر تقريراً بحضور وغياب الطلاب للقسم ويحرم الطالب من دخول الامتحان في حال تجاوز الغياب ٢٥% ويتم اقرار الحرمان من مجلس القسم.
٢	الحضور المتأخر Tardy: - يسمح للطالب حضور المحاضرة إذا تأخر لمدة ربع ساعة لثلاث مرات في الفصل الدراسي، وإذا تأخر زيادة عن ثلاث مرات يحذر شفويًا من أستاذ المقرر، وعند عدم الالتزام يمنع من دخول المحاضرة.
٣	ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality: - لا يسمح للطالب دخول الامتحان النهائي إذا تأخر مقدار (٢٠) دقيقة من بدء الامتحان - إذا تغيب الطالب عن الامتحان النهائي تطبق اللوائح الخاصة بنظام الامتحان في الكلية.
٤	التعيينات والمشاريع Assignments & Projects: - يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكاليف وتسليمها. - إذا تأخر الطالب في تسليم التكاليف عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكاليف الذي تأخر في تسليمه.
٥	الغش Cheating: - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائي تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش أو النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكاليف.
6	الانتحال Plaqiarism: - في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك
7	سياسات أخرى Other policies: - أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف الخ

خطة مقرر: تقويم جودة الأغذية

Course Plan (Syllabus):

i. معلومات عن أستاذ المقرر Information about Faculty Member Responsible for the Course						
Office Hours			الساعات المكتبية (أسبوعياً)		عبد الجليل درهم سعيد غالب	الاسم Name
الخميس THU	الأربعاء WED	الثلاثاء TUE	الاثنين MON	الأحد SUN	السبت SAT	المكان ورقم الهاتف Location & Telephone No.
						كلية الزراعة - جامعة صنعاء هاتف رقم ٤٦٤٣٧٧



				derhms07@yahoo.com		البريد الإلكتروني E-mail	
ii. معلومات عامة عن المقرر :General information about the course							
تقويم جودة الأغذية				اسم المقرر Course Title		١	
FSN 422				رمز المقرر ورقمه Course Code and Number		٢	
المجموع Total	الساعات المعتمدة Credit Hours			الساعات المعتمدة للمقرر Credit Hours		٣	
	سمنار/تمارين Seminar/Tutorial	عملي Practical	محاضرات Lecture				
٢	-	-	٢	المستوى والفصل الدراسي Study Level and Semester		٤	
المستوى الرابع الفصل الدراسي الثاني				المتطلبات السابقة للمقرر (إن وجدت) Pre-requisites		٥	
التشريعات والنظم الغذائية				المتطلبات المصاحبة (إن وجدت) - Co-requisite		٦	
برنامج علوم الاغذية والتغذية				البرنامج/ البرامج التي يتم فيها تدريس المقرر Program (s) in which the course is offered		٧	
اللغة العربية				لغة تدريس المقرر Language of teaching the course		٨	
				مكان تدريس المقرر Location of teaching the course		٩	
أ.د. عبدالجليل درهم سعيد غالب						١٠	

ملاحظة: الساعة المعتمدة للعملي وللتمارين تساوي ساعتين فعليتين خلال التدريس.

iii. وصف المقرر :Course Description	
<p>يهدف هذا المقرر إلى إثبات مفهوم جودة منتجات الغذاء وتوضيح طبيعة العلاقة بين جودة وسلامة الغذاء. يهدف هذا المقرر أيضاً إلى توضيح مفهوم الغش في منتجات الغذاء، وطبيعة العلاقة بين الغش وجودة وسلامة منتجات الغذاء. يتم من خلال تدريس هذا المقرر تعليم المتلقين الطرائق الموضوعية والشخصية لقياس مستوى الجودة في منتجات الغذاء، وفق معايير الجودة في المواصفات المعتمدة، كما يتم من خلال تدريس هذا المقرر إثبات دور تطبيق نظام الهسب في تحقيق جودة وسلامة منتجات الغذاء.</p>	

iv. مخرجات تعلم المقرر :Course Intended Learning Outcomes (CILOs)	
<p>بعد الانتهاء من دراسة المقرر سوف يكون الطالب قادراً على أن:</p> <p>a1 - يعرف الجودة ويبين مفهومها في منتجات الغذاء.</p> <p>a2 - يوضح مراحل تطور نظم الجودة، ويعدد معايير الجودة لمنتجات الغذاء.</p> <p>b1 - يقارن بين كل من نظام ضبط الجودة وتوكيد الجودة، وممارسات التصنيع الجيد و الأيزو، ونظام الهسب.</p> <p>b2 - يحكم على مدى تعرض منتجات الغذاء للغش من عدمه.</p>	



- c1 - يصمم نظام هسب يمكن تطبيقه في مؤسسات إنتاج الغذاء الصغيرة والكبيرة.
c2 - يتقن تصميم وإجراء اختبارات قياس الجودة الموضوعية والشخصية.
d1 - يدير حلقات نقاش التقويم الحسي لمنتجات الغذاء.
d2 - يستخدم جهاز الحاسوب في تحليل بيانات طرائق قياس مستوى جودة منتجات الغذاء.

v. محتوى المقرر Course Content:

أولاً: الموضوعات النظرية Theoretical Aspect:

الرقم Order	الوحدات (الموضوعات الرئيسية) Units	الموضوعات التفصيلية Sub Topics	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Con. H
1	مقدمة حول الجودة في منتجات الغذاء	• تعريف الجودة . • تطور مفهوم الجودة. • نظم الجودة ومراحل تطورها.	W1	2
2	معايير الجودة، وطرائق قياسها والعوامل التي تؤثر فيها	• معايير الجودة عند المستهلك، والمعايير القانونية، والمعايير عند منشآت إنتاج الغذاء. • تصنيف طرائق قياس الجودة (موضوعية، وشخصية). • العوامل المختلفة التي يمكن أن تؤثر في الجودة.	W2	2
3	علامة الجودة وشهادة المطابقة	• علامة المطابقة. • شهادة المطابقة. • علامة الجودة، والإجراءات اللازمة لاستمرار استحقاقها.	W3	2
4	العيوب، والغش في منتجات الغذاء	• تعريف العيوب في منتجات الغذاء. • مفهوم الغش في منتجات الغذاء. • العلاقة بين تطور أساليب الغش، وطرائق كشف الغش	W4	2
5	نظم الجودة لمنتجات الغذاء	• ضبط وتوكيد الجودة. • نظام ممارسات التصنيع الجيد. • نظام الأيزو ما قبل وبعدها.	W5 W6 W7	6
6		اختبار منتصف الفصل (نظري)	W8	2
7	نظام الهسب في منشآت إنتاج الغذاء	• مفهوم نظام الهسب، ومراحل تطوره في منشآت إنتاج الغذاء. • متطلبات ومبادئ نظام الهسب. • تأثير تطبيق نظام الهسب في جودة وسلامة منتجات الغذاء.	W9 W10	4
8	طرائق تقويم جودة منتجات الغذاء	• الطرائق الموضوعية. • الطرائق الشخصية (التقويم الحسي).	W11 W12 W13	6



4	W14 W15	<ul style="list-style-type: none"> • تصنيف البيانات المستعملة في اختبارات التقييم الحسي. • طرائق التحليل الإحصائية الملائمة. • صياغة تقارير نتائج اختبارات التقييم الحسي. 	تحليل بيانات نتائج التقييم الحسي لمنتجات الغذاء	9
2	W16	اختبار نهاية الفصل (نظري)		
32	16	عدد الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		

ثانيا: خطة تنفيذ الجانب العملي :Training/ Tutorials/ Exercises Aspects			
الرقم Order	المهام / التمارين Tutorials/ Exercises	الأسبوع Week Due	الساعات الفعلية Cont. H
1	▪	W1	
2	▪		
3	▪		
4	▪		
5	▪		
6	•		
7	اختبار نصف الفصل (Midterm Exam)		
8	▪		
9	▪		
10	▪		
11	▪		
12	▪		
13	▪		
14	اختبار نهاية الفصل (عملي) Final Exam		
	اجمالي الأسابيع والساعات الفعلية Number of Weeks /and Contact Hours Per Semester		14
.vi استراتيجيات التدريس :Teaching Strategies			
-	المحاضرة التفاعلية Lectures		
-	الحوار والمناقشة discussion		
-	العصف الذهني Brainstorming		
-	حل المشكلات Problem solving		
-	المحاكاة والعروض العملية Practical presentations& Simulation Method		
-	التطبيق العملي (Lab works) Practical in computer Lab		
-	المشروعات والمهام والتكاليف projects		
-	التعلم الذاتي Self-learning		
-	التعلم التعاوني Cooperative Learning		



VII . الأنشطة والتكليفات :Tasks and Assignments				
م No	النشاط/ التكليف Assignments	نوع التكليف (فردى/ تعاونى)	الدرجة المستحقة Mark	أسبوع التنفيذ Week Due
١	تكليف حول علامة مطابقة الجودة، وشهادة المطابقة وعلامة الجودة	فردى	5	W4
٢	تكليف حول شهادة الأيزو الأحدث	فردى	5	W7
٣				
Total Score إجمالي الدرجة			10	

vii . تقويم التعلم : Learning Assessment				
م No	أساليب التقويم Assessment Method	موعد (أسبوع) التقويم Week Due	الدرجة Mark	الوزن النسبى % Proportion of Final Assessment
1	التكليفات والواجبات Tasks and Assignments	W4 W7	10	١٠
2	اختبار قصير (1) Quiz	W2	5	5
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري)	W8	20	٢٠
4	اختبار قصير (2) Quiz	W5	5	٥
5	اختبار عملي نهائي	-	-	-
6	اختبار تحريري نهائي	W16	60	60
المجموع Total			100	%

viii . مصادر التعلم : Learning Resources (اسم المؤلف، سنة النشر، اسم الكتاب، دار النشر، بلد النشر).	
٤ . المراجع الرئيسة Required Textbook(s): (لا تزيد عن مرجعين)	Ali, I. (2004), Food Quality Assurance: Principles and Practices, CRC Press, U.S.A. Singhal, R.S. et. al., (1997), Hand book of Food Quality and Authenticity, CRC Press. U.S.A.
٥ . المراجع المساندة Essential References	السيد، عبدالباسط محمد، (٢٠٠٦)، جودة الغذاء: جواهر ومنافع لتقوية الجهاز المناعي، غراس للنشر، مصر. • حمزاوي، لطفي فهمي، (٢٠٠٣)، نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي، دار الكتب العلمية للنشر، مصر.
٦ . المصادر الإلكترونية ومواقع الإنترنت... Electronic Materials and Web Sites etc.	• http://www.Sciencedirect.net • http://www.Blacwell.com • http://www.Springerlink.com

vii . الضوابط والسياسات المتبعة في المقرر Course Policies	
بعد الرجوع للوائح الجامعة يتم كتابة السياسة العامة للمقرر فيما يتعلق بالآتى:	
١	سياسة حضور الفعاليات التعليمية :Class Attendance - يلتزم الطالب بحضور ٧٥% من المحاضرات ويحرم في حال عدم الوفاء بذلك. - يقدم أستاذ المقرر تقريراً بحضور وغياب الطلاب للقسم ويحرم الطالب من دخول الامتحان في حال تجاوز الغياب ٢٥% ويتم اقرار الحرمان من مجلس القسم.

١٠

منسق البرنامج رئيس القسم نائب العميد لشؤون الجودة عميد الكلية عميد مركز التطوير وضمان الجودة رئيس الجامعة
أ.د/طلال الكوري أ.م.د/ خالد حميد أ.د./ عبد الجليل درهم أ.م.د/ عادل الوشلي أ.م.د/ هدى العماد أ.د./ القاسم محمد عباس



٢	الحضور المتأخر Tardy: - يسمح للطالب حضور المحاضرة إذا تأخر لمدة ربع ساعة لثلاث مرات في الفصل الدراسي، وإذا تأخر زيادة عن ثلاث مرات يحذر شفويا من أستاذ المقرر، وعند عدم الالتزام يمنع من دخول المحاضرة.
٣	ضوابط الامتحان Exam Attendance/Punctuality: - لا يسمح للطالب دخول الامتحان النهائي إذا تأخر مقدار (٢٠) دقيقة من بدء الامتحان - إذا تغيب الطالب عن الامتحان النهائي تطبق اللوائح الخاصة بنظام الامتحان في الكلية.
٤	التعيينات والمشاريع Assignments & Projects: - يحدد أستاذ المقرر نوع التعيينات في بداية الفصل ويحدد مواعيد تسليمها وضوابط تنفيذ التكاليف وتسليمها. - إذا تأخر الطالب في تسليم التكاليف عن الموعد المحدد يحرم من درجة التكاليف الذي تأخر في تسليمه.
٥	الغش Cheating: - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش في الامتحان النصفى أو النهائي تطبق عليه لائحة شؤون الطلاب. - في حال ثبوت قيام الطالب بالغش او النقل في التكاليف والمشاريع يحرم من الدرجة المخصصة للتكاليف.
6	الانتحال Plagiarism: - في حالة وجود شخص ينتحل شخصية طالب لأداء الامتحان نيابة عنه تطبق اللائحة الخاصة بذلك
7	سياسات أخرى Other policies: - أي سياسات أخرى مثل استخدام الموبايل أو مواعيد تسليم التكاليف الخ