

2024

TP-153



هيئة تقويم التعليم والتدريب
Education & Training Evaluation Commission



توصيف المقرر الدراسي

(بكالوريوس)

اسم المقرر: التلوث الغذائي
رمز المقرر: BIOL 482
البرنامج: الأحياء
القسم العلمي: الأحياء
الكلية: كلية العلوم
المؤسسة: جامعة المجمعة
نسخة التوصيف: الثانية
تاريخ آخر مراجعة: ٢٠٢٣/١٢/١٢



جدول المحتويات

- أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي: ٣
- ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها: ٤
- ج. موضوعات المقرر ٥
- د. أنشطة تقييم الطلبة ٥
- هـ. مصادر التعلم والمرافق: ٦
- و. تقويم جودة المقرر: ٦
- ز. اعتماد التوصيف: ٧



أ. معلومات عامة عن المقرر الدراسي:

١. التعريف بالمقرر الدراسي

١. الساعات المعتمدة: ٣ (٠+٣)

ما يعادل نظام الاعتمادات الأوروبي = ٤,٥

٢. نوع المقرر

أ- <input type="checkbox"/> متطلب جامعة	<input type="checkbox"/> متطلب كلية	<input type="checkbox"/> متطلب تخصص	<input type="checkbox"/> متطلب مسار	<input checked="" type="checkbox"/> أخرى
ب- <input type="checkbox"/> إجباري	<input checked="" type="checkbox"/> اختياري (مقرر حر)			

٣. السنة / المستوى الذي يقدم فيه المقرر: (الرابعة/السابع)

٤. الوصف العام للمقرر

يعرض المقرر مفاهيم التلوث الغذائي من خلال توضيح أسبابه وكيفية حدوثه، والتعرّف على أعراضه والأغذية الشائعة المسببة له، إضافة إلى شرح أنواعه وبيان الأساليب الفعّالة للوقاية منه والحد من حدوثه.

٥- المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

٦- المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (إن وجدت)

لا يوجد

٧. الهدف الرئيس للمقرر

تزويد الطالب بالمعرفة والمهارات الأساسية لفهم أسباب وكيفية حدوث التلوث الغذائي، والتعرّف على أعراضه وأنواعه والأغذية الشائعة المسببة له، إضافة إلى اكتساب القدرة على تجنّبه وتطبيق إجراءات الوقاية اللازمة للحد من حدوثه.

٢. نمط التعليم (اختر كل ما ينطبق)

م	نمط التعليم	عدد الساعات التدريسية	النسبة
١	تعليم تقليدي	٤٥	%٧٥
٢	التعليم الإلكتروني	١٥	%٢٥
٣	التعليم المدمج • التعليم التقليدي • التعليم الإلكتروني	لا	لا
٤	التعليم عن بعد	لا	لا

٣. الساعات التدريسية (على مستوى الفصل الدراسي)

م	النشاط	ساعات التعلم	النسبة
١	محاضرات	٤٥	%١٠٠
٢	معمل أو إستوديو	٠	٠
٣	ميداني	٠	٠
٤	دروس إضافية	٠	٠
٥	أخرى	٠	٠
الإجمالي		٤٥	%١٠٠

عبء العمل (بناءً على الفصل الدراسي الأكاديمي)

م	النشاط	العبء (بالساعات)
١	ساعات الاتصال	٤٥
٢	ساعات الدراسة الذاتية أو ساعات التعلم الأكاديمي (التقييم، الاختبارات القصيرة، التقارير، المناقشات، المكتبة، البحث...)	٤٥
اجمالي عبء العمل		٩٠ ساعة
ما يعادل نظام الاعتمادات الأوروبي		٤,٥

ب. نواتج التعلم للمقرر واستراتيجيات تدريسها وطرق تقييمها:

الرمز	نواتج التعلم	رمز نتائج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
1.0	المعرفة والفهم			
1.2	يسمي الطالب مفهوم التلوث الغذائي، ويستعرض أنواعه المختلفة، ويذكر مصادره الشائعة، ويحدد كيفية ارتباطها بحدوث التلوث وطرق الوقاية منه.	K2	التعلم القائم على الأساليب التقليدية	اختبارات قصيرة، امتحانات نصفية، امتحانات نهائية، امتحانات إلكترونية
2.0	المهارات			
2.1	يستكشف الطالب مخاطر التلوث الغذائي وأعراضه، ويستخدم معايير تقدير خطورته، ويطبق مهارات تقييم	S1	التعلم القائم على الأساليب التقليدية	اختبارات قصيرة، امتحانات نصفية، امتحانات نهائية، امتحانات إلكترونية

الرمز	نواتج التعلم	رمز ناتج التعلم المرتبط بالبرنامج	استراتيجيات التدريس	طرق التقييم
	تأثيره على الجسم، ويُظهر فهماً لاختلاف خطورته حسب مصدره.			
3.0	القيم والاستقلالية والمسؤولية			
3.2	يطبّق الطالب الإجراءات السليمة للتعامل مع حالات التلوث الغذائي، ويُظهر القدرة على تحديد التصرف الصحيح عند حدوثه، كما يستخدم أساليب الوقاية المناسبة لمنع تكراره أو حدوثه.	V2	التعلم القائم على الأساليب التقليدية	الواجبات المنزلية والمهام

ج. موضوعات المقرر

م	قائمة الموضوعات	الساعات التدريسية المتوقعة
١	مقدمة (التعريف التلوث الغذائي ، الفرق بين التلوث الغذائي والوباء)	٧
٢	أنواع التلوث الغذائي	٧
3	الإجراءات الوقائية لمنع حدوث التلوث الغذائي	٧
4	العوامل المساعدة في حدوث التلوث الغذائي	٨
5	الوقاية من التلوث الغذائي	٨
6	دور المستهلك في منع حدوث التلوث الغذائي	٨
المجموع		٤٥

د. أنشطة تقييم الطلبة

م	أنشطة التقييم	توقيت التقييم (بالأسبوع)	النسبة من إجمالي درجة التقييم
١	الواجبات / الواجبات المنزلية / الاختبارات	الأسبوع الثاني – الخامس عشر	٪٢٠
٢	اختبار فصلي اول	الأسبوع الخامس – السابع	٪١٥
٣	اختبار فصلي ثاني	الأسبوع الحادي عشر – الثاني عشر	٪١٥
4	اختبار الكتروني	الأسبوع الثالث عشر	٪١٠
5	الاختبار النهائي	الأسبوع السادس عشر – السابع عشر	٪٤٠

أنشطة التقييم (اختبار تحريري، شفهي، عرض تقديمي، مشروع جماعي، ورقة عمل وغيره).

هـ. مصادر التعلم والمرافق:

١. قائمة المراجع ومصادر التعلم:

الامراض المنقولة بواسطة الغذاء المؤلف: دين أوكلانترجمة: د.إسماعيل الشايب ، مسفر الدقل	المرجع الرئيس للمقرر
Book of the food poisoning	المراجع المساندة
https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.htm https://www.researchgate.net/profile/Rasheed-Salim/publication/306012784_Quality_and_Safety_in_Food_Processing_jwdt_wslamt_tsn_y_alaghdhyt/links/57aa1ddf08ae7a6420bccfd/Quality-and-Safety-in-Food-Processing-jwdt-wslamt-tsn-y-alaghdhyt.pdf	المصادر الإلكترونية
لا يوجد	أخرى

٢. المرافق والتجهيزات المطلوبة:

العناصر	متطلبات المقرر
المرافق النوعية (القاعات الدراسية، المختبرات، قاعات العرض، قاعات المحاكاة ... إلخ)	المقاعد في الفصول والمختبرات كافية، كما أنها مجهزة بلوحات ذكية ومنصة إلكترونية.
التجهيزات التقنية (جهاز عرض البيانات، السبورة الذكية، البرمجيات)	السبورات الذكية
تجهيزات أخرى (تبعاً لطبيعة التخصص)	لا يوجد

و. تقويم جودة المقرر:

مجال التقييم	المقيمون	طرق التقييم
فاعلية التدريس	الطلاب	مباشر
فاعلية طرق تقييم الطلاب	قيادات البرنامج	مباشر
مصادر التعلم	الطلاب	غير مباشر
مدى تحصيل مخرجات التعلم للمقرر	المراجع النظير	مباشر
أخرى		

المقيمون (الطلبة، أعضاء هيئة التدريس، قيادات البرنامج، المراجع النظير، أخرى (يتم تحديدها).
طرق التقييم (مباشر وغير مباشر).



ز. اعتماد التوصيف:

مجلس قسم الأحياء	جهة الاعتماد
الجلسة السابعة	رقم الجلسة
04/04/1446 - 07/10/2024	تاريخ الجلسة

