



دليل الدورة التأهيلية الرابعة  
لطلاب التعليم التعاوني  
للعام الدراسي ١٤٣٦ / ١٤٣٧ هـ

٧ - ١٨ / ٤ / ١٤٣٧ هـ

١٧ - ٢٨ / ١ / ٢٠١٦ م

## برنامج الاسبوع الأول لمسار علوم الأغذية

الأيام	٨:٣٠ - ١٠ ص	١٠:٣٠ - ١٢ م	١ - ٢:٣٠ م
الأحد ١٤٣٧/٤/٧	التدريب في المستشفيات د. / خالد الرفاعي	التعليم التعاوني والتدريب د/ عادل الشايع	اخطاء التدريب وانظمة التدريب بالمنشآت الصحية اخصائي أول / ابراهيم ابالحسن
الاثنين ١٤٣٧/٤/٨	دور صحة البيئة في الرقابة الغذائية د/فلاح الدوسري	السلامة في المنشآت الغذائية والصحية اخصائي سلامة د / ناصر الغزوي	نظام HACCP الوقائي بالمنشآت الغذائية د./ عبد الله السدحان
الثلاثاء ١٤٣٧/٤/٩	اللحوم: القيمة الغذائية للحوم - تصنيفها - مصادرها/ علامات الطازجة/مقاطع الذبيحة/ مظاهر الفساد في اللحوم/ منتجات اللحوم المصنعة أ / إدريس أبو سلطان	الأسماك: مميزاتها - أنواع الأسماك/ علامات طزاجة/مظاهر الفساد في السمك أ / إدريس أبو سلطان	استلام وفحص الذبائح: التعرف على سن(عمر)الذبيحة/ أنواع اختام الذبائح/ فحص الذبيحة تعليق الذبائح - التيبس الرمي/ أ / إدريس أبو سلطان
الإربعاء ١٤٣٧/٤/١٠	ضبط الجودة وسلامة الأغذية في المنشآت الغذائية د./ محمد الشنيير	اعداد وكتابة وتقديم التقرير د.عمر الحاج	تقديم نموذجين من طلاب الدورة السابقة
الخميس ١٤٣٧/٤/١١	الاسعافات الاولية والأساسية للحوادث العامة معهد طب الطوارئ	الاسعافات الاولية والأساسية لحوادث المطابخ معهد طب الطوارئ	الاسعافات الاولية والأساسية لحوادث المطاعم معهد طب الطوارئ

ملاحظة: قد يتم نقل محاضرات الاسعافات الاولية والاساسية من يوم الخميس ١١ / ٤ / ١٤٣٧ هـ الى يوم السبت ١٣ / ٤ / ١٤٣٧ هـ

## برنامج الاسبوع الثاني لمسار علوم الأغذية

الأيام	٨:٣٠ - ١٠ ص	١٠:٣٠ - ١٢ م	١ - ٢:٣٠ م
الأحد ١٤٣٧/٤/١٤	الحبوب والبقول : مصادرها/ قيمتها الغذائية/ وميزة: الأرز/ الذرة/ الشعير/ الدخن أ. ادريس ابو سلطان	صناعة الخبز: المكونات الأساسية/ خطوات العجن علامات جودة الخبز/ حفظ الخبز ومدة صلاحيته / الخبز الأسمر أ. رضى عبد الغني - شركة هرفي	صناعة البسكويت والكيك: مكوناته الأساسية / خطوات العجن والخبز والتغليف أ. ادريس ابو سلطان
الاثنين ١٤٣٧/٤/١٥	أنواع الميكروبات المرضية ومصادرها في الأغذية مثل: اللحوم والألبان والعصائر والتوابل والمخابز د. هاني يحيى	تحضير البيئات والمحاليل للأغذية د. يوسف التوم	استلام العينات في مختبرات تحليل الأغذية: أ. عبد الله الدهيمي - هيئة الغذاء والدواء
الثلاثاء ١٤٣٧/٤/١٦	الألبان المتخمرة: قيمتها الغذائية/ منتجاتها / مظاهر فسادها د. عمر الحاج	الحليب الخام : مصادره/ مكوناته/ قيمته الغذائية/ معايير استلامه تصنيع الحليب: البسترة/ الفرز/ التجنيسمنتجاته د. عمر الحاج	العصائر: تصنيفها/ مكوناتها الأساسية/طرق الكشف عن غش العصائر/انتاج العصير/ مظاهر الفساد أ. خالد بامسق - شركة إتحاد الخليج للعصائر
الإربعاء ١٤٣٧/٤/١٧	الأجهزة الحديثة في تحليل الأغذية: HPLC/LC-MC GC-MS/AAS د. محمد اصف	أجهزة تحليل الأغذية: سوكسلت, كداهل, تحليل الدايستيز, تحليل الرطوبة باستخدام الهالوجين د. حاتم سلامة	الكشف عن منتجات الخنزير (لحم/ دهن) في الأغذية بطريقة FTIR و PCR د. السيد اسماعيل
الخميس ١٤٣٧/٤/١٨	التقنيات التقليدية والذكية لتعبئة وتغليف الأغذية أ. د. بكرى حسين حسن	العمليات التصنيعية لمنتجات شركة المراعي للاغذية أ. أحمد الحسن - شركة المراعي للاغذية	الحفل الختامي

استراحة لصلاة الظهر والغداء من الساعة ١٢ إلى الساعة ١

استراحة من الساعة ١٠ إلى الساعة ١٠:٣٠

## برنامج الاسبوع الأول لمسار التغذية

الأيام	٨:٣٠ - ١٠ ص	١٠:٣٠ - ١٢ م	١ - ٢:٣٠ م
الأحد ١٤٣٧/٤/٧	التدريب في المستشفيات د. / خالد الرفاعي	التعليم التعاوني والتدريب د/ عادل الشايح	اخطاء التدريب وانظمة التدريب بالمنشآت الصحية اخصائي أول / ابراهيم ابالحسن
الاثنين ١٤٣٧/٤/٨	دور صحة البيئة في الرقابة الغذائية د/فلاح الدوسري	السلامة في المنشآت الصحية اخصائي سلامة د./ ناصر العنزي	نظام HACCP الوقائي بالمنشآت الغذائية د./ عبد الله السدحان
الثلاثاء ١٤٣٧/٤/٩	مشاريع تطوير قطاع التغذية بالمستشفيات د./ فهد البياهي	الشروط الصحية في المطاعم والمطابخ أخصائي أول / مشوح المشوح	تخطيط الوجبات ونظام الاختيار د./ خالد العطية
الإربعاء ١٤٣٧/٤/١٠	ضبط الجودة وسلامة الأغذية في المنشآت الغذائية د./ محمد الشننير	اعداد وكتابة وتقديم التقرير د./ عمر الحاج	تقديم نموذجين من طلاب الدورة السابقة ا. وليد العامر ا. مجد الفهد
الخميس ١٤٣٧/٤/١١	الاسعافات الاولية والأساسية معهد طب الطوارئ	الاسعافات الاولية والأساسية معهد طب الطوارئ	الاسعافات الاولية والأساسية معهد طب الطوارئ

ملاحظة: قد يتم نقل محاضرات الاسعافات الاولية والاساسية من يوم الخميس ١١ / ٤ / ١٤٣٧ هـ الى يوم السبت ١٣ / ٤ / ١٤٣٧ هـ

## برنامج الاسبوع الثاني لمسار التغذية

١ - ٣٠:٢ م	استراحة لصلاة الظهر والغداء من الساعة ١٢ الى الساعة ١	٣٠:١٠ - ١٢ م	استراحة من الساعة ١٠ الى الساعة ١٠:٣٠	٣٠:٨ - ١٠ ص	الأيام
كراسة الشروط والمواصفات د./عبداللطيف الجاسر		تجهيز المطبخ وأقسامه في المنشآت الصحية أخصائي اول/ صالح الصويان		الإحترافية في الرقابة الغذائية د./ سعد المطيري	الأحد ١٤٣٧/٤/١٤
انواع الحميات الغذائية أخصائي اول/ اسامة الزير		عيادة التغذية أخصائي أول / عبدالرحمن المنيف		المصطلحات الطبية الهامة بالتغذية د./ محمد رمضان	الأثنين ١٤٣٧/٤/١٥
الحفلات والمناسبات أخصائي اول/ محمد الجاسر		توظيف التقنية الحديثة في مراقبة الجودة الغذائية أخصائي / سلمان الجنوبي		دور وزارة الصحة في التدريب والتعليم التعاوني أخصائي اول/ مشاري الدخيل	الثلاثاء ١٤٣٧/٤/١٦
اتيكت المطاعم م / تركي اليامي		الاية الاستلام والاشراف والمتابعة أخصائي اول/ محمد الاحمد		التقييم التغذوي للمرضى أ.د./ رشود الشقراوي	الإربعاء ١٤٣٧/٤/١٧
الحفل الختامي		دور أخصائي التغذية في تطبيق عقد الإعاشة أخصائي التغذية فرج الشمري		إدارة التغذية و خدمات التغذية أخصائي أول / فهد الدريويش	الخميس ١٤٣٧/٤/١٨

## المحاضرون

م	الاسم	المؤهل	التصنيف / الجهة
١	عادل الشايح	دكتوراه	مساعد وكيل الجامعة للشؤون الأكاديمية والتعليمية
٢	فهد سعيد البياهي	دكتوراه	مستشار وزير الصحة
٣	فلاح الدوسري	بكالوريوس	مدير الادارة العامة لصحة البيئة بالأمانة
٤	مشاري بن حمد الدخيل	ماجستير	المشرف العام على الادارة العامة للتغذية بوزارة الصحة
٥	بكري حسين حسن	دكتوراه	قسم الهندسة الزراعية
٦	محمد عبد الرحمن الشنيير	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
٧	رشود الشقراوي	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
٨	عمر بن أمين الحاج	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
٩	حاتم سلامة عويان	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
١٠	السيد بن السيد إسماعيل	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
١١	هاني محمد يحيى	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
١٢	يوسف التوم	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
١٣	محمد آصف	دكتوراه	قسم علوم الأغذية والتغذية
١٤	سعد المطيري	دكتوراه	الادارة العامة لصحة البيئة بالرياض
١٥	عامر بن ابراهيم السعد	دكتوراه	معهد طب الطوارئ
١٦	ماجد بن عمر قطان	دكتوراه	معهد طب الطوارئ
١٧	محمود بن محمد فخري	دكتوراه	معهد طب الطوارئ
١٨	خالد بن عبدالكريم العطية	دكتوراه	أخصائي أول تغذية انسان
١٩	خالد بن عبدالله الرفاعي	دكتوراه	وزارة التربية والتعليم
٢٠	عبد الله بن ابراهيم السدحان	دكتوراه	أخصائي أول تغذية انسان
٢١	عبد اللطيف بن صالح الجاسر	دكتوراه	أخصائي أول تغذية
٢٢	محمد رمضان الجارية	دكتوراه	طبيب اخصائي

أخصائي سلامة	دكتوراه	ناصر بن مصارع العنزي	٢٣
أخصائي أول تغذية الإنسان	ماجستير	ابراهيم بن محمد ابالحسن	٢٤
أخصائي أول تغذية علاجية	ماجستير	عبدالرحمن المنيف	٢٥
أخصائي أول تغذية علاجية	ماجستير	أسامة بن زيد الزير	٢٦
أخصائي أول سلامة اغذية	ماجستير	مشوح المشوح	٢٧
أخصائي أول علوم اغذية	ماجستير	صالح بن ناصر الصويان	٢٨
أخصائي أول علوم اغذية	ماجستير	فهد بن سليمان الدريويش	٢٩
أخصائي أول تغذية الإنسان	ماجستير	محمد بن سليمان الاحمد	٣٠
اخصائي اول علوم الاغذية	ماجستير	محمد بن حمد الجاسر	٣١
أخصائي تغذية	بكالوريوس	فرح الشمري	٣٢
أخصائي تغذية الإنسان	بكالوريوس	سلمان بن عبد العزيز الجنوبي	٣٣
قسم علوم الأغذية والتغذية	بكالوريوس	ادريس شعبان ابوسلطان	٣٤
شركة اتحاد الخليج للاغذية	بكالوريوس	خالد بامسق	٣٥
الهيئة العامة للغذاء والدواء	بكالوريوس	عبد الله الدهمي	٣٦
شركة المراعي للاغذية	بكالوريوس	أحمد الحسن	٣٧
شركة هرفي للاغذية	بكالوريوس	رضي عبد الغني	٣٨
مدرب معتمد	بكالوريوس	تركي بن حسن اليامي	٣٩
عضو فريق غوث السعودي	بكالوريوس	وليد بن محمد ابالحسن	٤٠
عضو فريق غوث السعودي	بكالوريوس	احمد بن عبدالعزيز البصيص	٤١
طالب متخرج من جامعة الملك سعود	بكالوريوس	مجد اسامة الفهد	٤٢
طالب متخرج من جامعة الملك سعود	بكالوريوس	وليد سعود العامر	٤٣

# آلية تقييم طلاب التعليم التعاوني



قسم علوم الأحياء - جامعة

## التعليم التعاوني (٤٠٠ غدت)

تقرير متابعة طالب متدرب  
Trainee Follow-up Report

اسم الطالب: \_\_\_\_\_ جهة التدريب: \_\_\_\_\_

معايير التقييم			ممتاز	مناسب	ضعيف
معايير التعلم	فهم أنظمة التعليم التعاوني، والأهداف التعليمية والمهارية (التعلم، العمل، الكتابة، الإلقاء)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	فهم وإستيعاب أهداف الدورة التأهيلية والبرنامج التدريبي، والمهام المطلوبة منه كمتدرب	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	مسؤولية التعلم، والجدية في التدريب والتعلم، وحسن السلوك والتعامل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	أصالة تقارير المتابعة والتكليفات الأخرى وصليمتها في الوقت المحدد	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	التواصل الفعال مع المشرف الأكاديمي	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
معايير العمل	الحضور والمواظبة على العمل، والإلتزام بالأنظمة والتعليمات ومتطلبات السلامة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	التحلي بأخلاقيات العمل، والعمل في فريق، وإحترام خصوصية جهة التدريب	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	المبادرة والرغبة في التعلم، وروح المسؤولية والاستقلالية في التدريب	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	القدرة على تحديد ووصف خطوات العمل، وفهم ومناقشة آليات العمل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	القدرة والرغبة على ربط وتطبيق ما تعلمه في الجامعة (الجانب العلمي) بالتدريب الميداني	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\*\*\* معايير التعلم يقيسها المشرف من خلال تعامله مع ومتابعة للطلاب ومن خلال تقارير المتابعة والتكليفات الأخرى التي يقدمها الطالب.  
\*\*\* معايير العمل يجب أن تقاس من خلال الزيارة الميدانية والتحدث (شخصياً أو هاتفياً) مع مشرف التدريب في جهة التدريب.

### ملاحظات عامة

تشمل أي من الملاحظات التالية:

- ملاحظات أو مقترحات متعلقة ببرنامج التدريب
- ملاحظات الطلاب على جهة التدريب
- ملاحظات المشرف في جهة التدريب على الطالب
- ملاحظات المشرف الأكاديمي على الطالب وأوجه التدريب

### متابعة الطالب

متابعة هاتفية بتاريخ: \_\_\_\_\_

زيارة ميدانية بتاريخ: \_\_\_\_\_

اسم المشرف: \_\_\_\_\_ التوقيع: \_\_\_\_\_

نوفمبر ٢٠١٥م

لجنة التعليم التعاوني - قسم علوم الأحياء والتعدية - كلية علوم الأحياء والزراعة - جامعة الملك سعود



# آلية تقييم طلاب التعليم التعاوني

التعليم التعاوني (٤٠٠ غدت)



قسم علوم الأغذية والتغذية

## استمارة تقييم متدرب Trainee's Evaluation Form

\*\*\* يجب بواسطة مشرف التدريب (To be filled by training supervisor)

_____	اسم المتدرب (الطالب):	_____	جهة التدريب:
_____	تاريخ بداية التدريب:	_____	مدة التدريب:

التقييم Assessment	الدرجات Marks	التقييم Evaluation
الحضور والمواظبة على العمل، والإلتزام بالأنظمة والتعليمات ومتطلبات السلامة Attendance and commitment to roles and safety requirements	20	
التحلي بأخلاقيات العمل، والعمل في فريق، وإحترام خصوصية جهة التدريب Work ethics, team work, and appreciation for privacy	20	
المبادرة والرغبة في التعلم، وروح المسؤولية والاستقلالية في التدريب Enthusiasm to, responsibility for, and independency in learning	20	
القدرة على تحديد ووصف خطوات العمل، وفهم ومداخلة آليات العمل Ability to describe and perform work processes and procedures	20	
القدرة والرغبة على ربط وتطبيق ماتعلمه في الجامعة (الجانب العلمي) بالتدريب العملي Ability to link and implement academic knowledge during training	20	
المجموع Total	100	

ملاحظتكم حول أداء الطلاب أو الخطة التدريبية تعتبر في غاية الأهمية في تقييم الطلاب وتطوير مهاراتهم  
Your comments and remarks regarding students' performance and/or training plan are valuable. Such information will be used to assess students and to improve their skills

---

---

---

---

_____	التوقيع:	_____	اسم المشرف:
-------	----------	-------	-------------

ملاحظة: الرجاء التكرم بتسليم هذه الاستمارة للطلاب بعد انتهاء مدة التدريب في طرف معلق ومختوم، أو إرسالها الى فاكس القسم رقم ٤٦٧٨٣٩٤، أو إرسالها الى البريد الإلكتروني للحصص بلجنة التعليم التعاوني [t-fsn@ksu.edu.sa](mailto:t-fsn@ksu.edu.sa)

Note: please hand this form out to the student at the end of training period in a sealed and stamped envelope, or fax it to the food sciences and nutrition department on 4678394, or email it to [t-fsn@ksu.edu.sa](mailto:t-fsn@ksu.edu.sa)

نوفمبر ٢٠١٥م

لجنة التعليم التعاوني – قسم علوم الأغذية والتغذية – كلية علوم الأغذية والزراعة – جامعة الملك سعود

# آلية تقييم طلاب التعليم التعاوني

التعليم التعاوني (٤٠٠ غدت)



قسم علوم الأحياء والبيئة

## استمارة تقييم إلقاء ومناقشة Presentation Evaluation Sheet

اسم الطالب:  الرقم الجامعي:

المجموع	معايير التقييم				
	ضعيف ١	معتدل ٢	مناسب ٣	متميز ٤	
<input type="text"/> 16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	المحتوى المحتوى يعكس مدى تحقيق أهداف التعلم في الدورة التأهيلية والتدريب أسئلة وجودة وتنظيم المحتوى (تقديم نفسه والموضوع، مقبلة، مضمون مرتب، ملخص، شكر) شرح المصطلحات العلمية والتقنية، وشرح ومناقشة البيانات والنتائج كثيرة ونوعية الأخطاء العلمية والتنظيمية واللغوية والإملائية والطباعية
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="text"/> 16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	التخطيط الاستعداد للإلقاء، والتبني بالوقت، وفتح مجال للأسئلة والإجابة عليها، وإدارة النقاش جودة شرائح العرض (التصميم، العنونة، حجم الخط ونوعه وتناسقه، ظهور النصوص والوسائط) توظيف الوسائط لدعم المحتوى، واستخدام وسائط مناسبة ذات جودة عالية كثيرة ونوعية الرسوم البيانية والجداول، وعنوانها، وإرتباطها بالموضوع
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="text"/> 16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	الإلقاء الحماس والإيجابية والثقة في النفس أثناء الإلقاء، والقدرة على جذب انتباه المستمعين الإلقاء بصوت مسموع وواضح، وتوظيف الإيقاع الصوتي التواصل بلغة الجسد والتحريك في المساحات أثناء الإلقاء التواصل بالنظر، والتجول بالنظر خلال الإلقاء
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

$$\text{المجموع} = \frac{48}{\text{}} = \frac{\text{}}{100} \%$$

ملاحظات عامة

---



---



---



---

اسم المقيم:  التوقيع:

٢٠١٥ / ١٠م

لجنة التعليم التعاوني - قسم علوم الأغذية والتغذية - كلية علوم الأغذية والزراعة - جامعة الملك سعود



## اعد هذا الدليل

### لجنة التعليم التعاوني بقسم علوم الأغذية والتغذية

مقرر اللجنة	الدكتور/ محمد الشنيبر
عضو	الدكتور/ عمر الحاج
عضو	الدكتور / غدير الشمري
عضو	الاستاذ / فيصل الحميدي
عضو	الأستاذ / عبدالرحمن الأحمد
عضو	الأستاذ / باسم العوهلي
عضو	الأستاذ / فيصل العتيبي

ترحب لجنة التعليم التعاوني بقسم علوم الأغذية والتغذية

بملاحظاتكم ومقترحاتكم

**t-fsn@ksu.edu.sa**

**P.O. Box 2460, Riyadh 11451**

**Fax No. (011) 4678394**