



# الخطط التدريبية للكليات التقنية

## Training plans for technical colleges

Curriculum for Department of  
Food and Environment  
Technology

Major  
Food Safty

الخطة التدريبية في قسم

تقنية الغذاء والبيئة



لتخصص

سلامة الأغذية

خطط الدبلومات الجامعية المتوسطة للتدريب الأهلي بالنظام النصفى (المجزأ)

والموافقة لخطط دبلومات الكليات التقنية

Semesters  
1440 H - G2019



## مقدمة

الحمد لله الذي علم بالقلم، علم الإنسان ما لم يعلم، والصلاة والسلام على من بُعث معلماً للناس وهادياً وبشيراً، وداعياً إلى الله بإذنه وسراجاً منيراً؛ فأخرج الناس من ظلمات الجهل والغواية، إلى نور العلم والهداية، نبينا ومعلمنا وقدوتنا محمد بن عبدالله وعلى آله وصحبه أجمعين، أما بعد:

تسعى المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني لتأهيل الكوادر الوطنية المدربة القادرة على شغل الوظائف التقنية والفنية والمهنية المتوفرة في سوق العمل السعودي، ويأتي هذا الاهتمام نتيجة والتوجهات السديدة من لدن قادة هذا الوطن التي تصب في مجملها نحو إيجاد وطن متكامل يعتمد ذاتياً على الله ثم على موارده وعلى قوة شبابه المسلح بالعلم والإيمان من أجل الاستمرار قدماً في دفع عجلة التقدم الترموي، لتصل بعون الله تعالى لمصاف الدول المتقدمة صناعياً.

وقد خطت الإدارة العامة للمناهج خطوة إيجابية تتفق مع التجارب الدولية المتقدمة في بناء البرامج التدريبية، وفق أساليب علمية حديثة تحاكي متطلبات سوق العمل بكافة تخصصاته لتبلي تلك المتطلبات، وقد تمثلت هذه الخطوة في مشروع إعداد المعايير المهنية الوطنية ومن بعده مشروع المؤهلات المهنية الوطنية، والذي يمثل كل منهما في زمنه، الركيزة الأساسية في بناء البرامج التدريبية، إذ تعتمد المعايير وكذلك المؤهلات لاحقاً في بنائها على تشكيل لجان تخصصية تمثل سوق العمل والمؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني بحيث تتوافق الرؤية العلمية مع الواقع العملي الذي تفرضه متطلبات سوق العمل، لتخرج هذه اللجان في النهاية بنظرة متكاملة لبرنامج تدريبي أكثر التصاقاً بسوق العمل، وأكثر واقعية في تحقيق متطلباته الأساسية.

وتتناول هذه الخطة التدريبية "خطة سلامة الأغذية في قسم تقنية الغذاء والبيئة" على وصف مقررات هذا التخصص ليشمل موضوعات حيوية تتناول كيفية اكتساب المهارات اللازمة لهذا التخصص لتكون مهاراتها رافداً لهم في حياتهم العملية بعد تخرجهم من هذا البرنامج.

والله نسأل أن يوفق القائمين على إعدادها والمستفيدين منها لما يحبه ويرضاه؛ إنه سميع مجيب الدعاء.

الإدارة العامة للمناهج

١٤٤٠هـ



### وصف البرنامج:

صمم دبلوم سلامة الغذاء في قسم تقنية الغذاء والبيئة بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلية للتخصص، و يتم التدريب هذا التخصص في تسعة فصول تدريبية نصفية مجزأة، مدة كل فصل تدريبي ثمانية أسابيع تدريبياً، بمجموع (١٥٦٨) ساعة تدريب، إضافة إلى (٤٢٠) ساعة تدريب عملي في سوق العمل، (٨٠) ساعة معتمدة. ويتم التدريب في هذا البرنامج على المهارات التخصصية في: التدريب على كيفية حفظ الأغذية بالشكل المناسب و الحد من فسادها و كذلك التدريب على الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية و التدريب على كيفية تقديم وإعداد الغذاء بشكل آمن و صحي و مباشرة حالات التسمم الغذائي إضافة الى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، واللغة العربية، واللغة الإنجليزية، والرياضيات، وتطبيقات الحاسب الآلي، ومهارات التوجيه المهني والتميز، والسلوك الوظيفي ومهارات الإتصال.

إضافة الى مهارات عامة في الثقافة الإسلامية، واللغة العربية، واللغة الإنجليزية، والرياضيات، وتطبيقات الحاسب الآلي، والتعرف على عالم الأعمال أو (مقرري التوجيه المهني والتميز والسلوك الوظيفي ومهارات الإتصال).

ويمنح المتخرج من هذا البرنامج شهادة الدبلوم من قسم تقنية الغذاء والبيئة في تخصص سلامة الأغذية والتي تعادل الشهادة الجامعية المتوسطة الصادرة من الكلية التقنية لذات التخصص، ومن المتوقع أن يعمل في مجالات المراقبة الصحية والاشراف على أماكن التغذية والإعاشة.

### الهدف العام للبرنامج:

يهدف هذا البرنامج إلى تزويد المتدرب بالمهارات والمعلومات اللازمة لممارسة العمل في مجال سلامة الأغذية ويحصل على المستوى السادس في الإطار الوطني للمؤهلات.

### الأهداف التفصيلية للبرنامج:

بنهاية هذا البرنامج يكون المتدرب قادراً وبكفاءة على أداء الأعمال التالية:

- يطبق الاشتراطات الصحية على المحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
- يطبق لائحة المخالفات و الجزاءات المعتمدة على المحلات و المصانع الغذائية.
- يباشر حالات التسمم الغذائي.
- يتابع تنفيذ البرنامج الغذائي المعتمد في أقسام التغذية في المستشفيات.
- يشرف على أداء العمال و التجهيزات الخاصة بالأغذية.
- يطبق الشروط الصحية المتعلقة بسلامة الأغذية.
- يطبق الشروط الصحية المتعلقة بمحلات بيع اللحوم.
- تراقب خطوط الانتاج في مصانع الأغذية.
- يراقب تنفيذ خطوات اعداد الطعام.
- يقوم بالزراعة والكشف عن الميكروبات الملوثة للأغذية
- يعد برامج الجودة المتعددة للمنشآت الغذائية.

## التجهيزات والموارد البشرية التدريبية والطاقة الاستيعابية

عدد الفصول التدريبية للدبلوم ( ٤ فصول + ١ )		مدة كل جزء منها ٨ أسابيع + فصل للتدريب التعاوني مدته ١٢ أسبوع.	
المشرف		العدد	١
ماجستير (في التخصص)		أو بكالوريوس (في التخصص) + ٣ سنوات خبرة	
عدد المدربين			
المؤهل الدراسي	التخصص	العدد	التخصص
بكالوريوس	دراسات إسلامية	١	ثقافة اسلامية
بكالوريوس	حاسب آلي	١	حاسب آلي
بكالوريوس	في التخصص	٢	مواد تخصصية
الطاقة الاستيعابية للبرنامج ( عدد المتدربين )		٢٠-٢٥ لكل شعبة تدريبية.	
القبول ( كل جزء تدريبي )		بداية كل جزء تدريبي.	
مستوى الدخول للتدرب على البرنامج		الثانوية العامة (علمي)	
عمر المتدرب		أن لا يقل عمر المتدرب عند التخرج عن ١٧ سنة (في الحالات التي تحتاج إلى تحديد الحد الأدنى والحد الأعلى لعمر المتدرب، يتم تحديد العمر).	

## توزيع الخطة التدريبية على الفصول التدريبية الفصلية (النصفية المجزأ) The Study Plans Distributed on semesters

	No.	Course Code	Course Name	Prerequi sites	Equivalent	No. of Units					المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	
						م.و	م.ج	م.عم	م.تم	م.أ.س						
						CRH	L	P	T	CTH						
part One	1	ISLM 101	Islamic Studies		ISL 101 ISL 102	2	4	0	0	4	١٠١ سلم ١٠٢ سلم		الدراسات الإسلامية	١٠١ اسلم	١	الجزء الأول
	2	ENGL 101	English Language -1		ENG 8101	3	6	0	2	8	١٠١ نجل		لغة إنجليزية (١)	١٠١ انجل	٢	
	3	ICMT 4101	Introduction to Computer Applications		CMT 101	2	0	8	0	8	١٠١ حال		مقدمة تطبيقات الحاسب	١٠١ حاسب	٣	
	4	MAT 8101	Mathematics		MAT 8101	3	6	0	2	8	١٠١ رياض		الرياضيات	١٠١ رياض	٤	
Total Number of Units						10	16	8	4	28	المجموع					
The second part	1	ARAB 101	Technical Writing		ARB 101	2	4	0	0	4	١٠١ عرب		الكتابة الفنية	١٠١ عربي	١	الجزء الثاني
	2	STAT 111	Introductation of Statistics		STA 197	3	6	0	0	6	١١١ احص		مقدمة في علم الاحصاء	١١١ احصا	٢	
	3	VOCA 101	Vocational Guidance & Excellence		KAB 101	2	4	0	0	4	١٠١ كاب		التوجيه المهني والتميز	١٠١ مهني	٣	
	4	KABB 101	Know About Business (1)		KAB 101	2	0	8	0	8	١٠١ كاب		التعرف الى عالم الأعمال (١)	١٠١ كابز		
	5	KCHM 111	Chemistry		CHM 190	3	4	4	0	8	١١١ كيم		كيمياء	١١١ كيمي	٤	
Total Number of Units						10	18	4	0	22	المجموع					
Total Number of Units						20	34	12	4	50	المجموع الكلي					
CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours						م.و: وحدات معتمدة، م.ج: محاضرة، م.عم: عملي/ ورش، م.تم: تمارين، م.أ.س: ساعات اتصال أسبوعي										

\*يمكن التبديل بين المقررات في الجزء الأول والجزء الثاني .  
\*يتم تنفيذ الجزء في مدة تتراوح بين ٨ أسابيع .

2nd semester	No.	Course Code	Course Name	Prerequisites	Equivalent	No. of Units					المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	
						م.و	مج	عم	تم	س.أ						
						CRH	L	P	T	CTH						
part One	1	ENGL 102	English Language -2	ENGL 101	ENG 8101	3	6	0	2	8	١٠٢ نجل	١٠١ انجل	لغة إنجليزية (٢)	١٠٢ انجل	١	الجزء الأول
	2	BIOS 111	Microbiology and Parasitology		BIO 154	3	4	4	0	8	١٥٤ حيا		الاحياء الدقيقة والطفيليات	١١١ احيا	٢	
	3	VENV 101	Occupational Health Safety		ENV 163	2	2	4	0	6	١٦٣ حما		السلامة والصحة المهنية	١٠١ حامي	٣	
	4	VENV 105	Health Promotion		ENV 167	3	4	4	0	8	١٦٧ حما		تعزيز الصحة	١٠٥ حامي	٤	
Total Number of Units						11	16	12	2	30	المجموع					
The second part	1	LEAS 101	Learning Skills			2	4	0	0	4			مهارات التعلم	١٠١ ماهر	١	الجزء الثاني
	2	KCHM 112	Food chemistry	KCHM 111	CHM 164	3	4	4	0	8	١٦٤ كيح	١١١ كيمي	كيمياء الأغذية	١١٢ كيمي	٢	
	3	VFOD 251	Economic Pests of Food		FSS 9255	3	4	4	0	8	٩٢٥٥ ساغ		الافات الاقتصادية في الأغذية	٢٥١ سلفذ	٣	
Total Number of Units						8	12	8	0	20	المجموع					
Total Number of Units						19	28	20	2	50	المجموع الكلي					
CRH: Credit Hours    L: Lecture    P: Practical    T: Tutorial    CTH: Contact Hours						و.م: وحدات معتمدة ، م.ج: محاضرة ، عم: عملي/ ورش ، تم: تمارين ، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي										

3rd semester	No.	Course Code	Course Name	Prerequisites	Equivalent	No. of Units					المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الجزء الأول
						م.و	مج	عم	تم	س.أ						
						CRH	L	P	T	CTH						
part One	1	ENGL 103	English Language - 3	ENG 102	ENG 8103	3	6	0	2	8	١٠٣ نجل	١٠٢ انجل	لغة إنجليزية (٣)	١٠٣ انجل	١	الفصل التدريبي الثالث
	2	VFOD 211	Food Preservation	KCHM 112	FSS 9161	3	4	4	0	8	٩١٦١ ساغ	١١٢ كيمي	أسس حفظ أغذية	٢١١ سلفذ	٢	
	3	VFOD 271	Food Quailty Systems		FSS 270	2	4	0	0	4	٢٧٠ ساغ		أنظمة جودة الغذاء	٢٧١ سلفذ	٣	
	4	VFOD 242	Meal Planning		FSS 259	2	4	0	0	4	٢٥٩ ساغ		تخطيط الوجبات الغذائية	٢٤٢ سلفذ	٤	
Total Number of Units						10	18	4	2	24	المجموع					
The second part	1	BIOS 221	Food Microbiology	BIOS 111	BIO 9163	3	4	4	0	8	٩١٦٣ حيا	١١١ احيا	الاحياء الدقيقة للأغذية	٢٢١ احيا	١	الجزء الثاني
	2	VFOD 241	Food Monitoring	CHM 112	FSS 9253	3	4	4	0	8	٩٢٥٣ ساغ	١١٢ كيمي	مراقبة أغذية	٢٤١ سلفذ	٢	
	3	VENV 111	Introdaction of Environment		ENV 9165	2	4	0	0	4	٩١٥٦ حما		مدخل إلى علم البيئة	١١١ حامي	٣	
	4	ETHS 101	Professional Ethics & Comm. Skills	VOCA 101	KAB 4102 KAB 4245	2	4	0	0	4	١٠١ سلك	١٠١ مهني	السلوك الوظيفي ومهارات الاتصال	١٠١ اسلك	٤	
KABB 102		Know About Business (2)	KABB 101	KAB 102	2	0	8	0	8	١٠٢ كاب	١٠١ كابز	التعرف الى عالم الأعمال (٢)	١٠٢ كابز			
Total Number of Units						10	16	8	0	24	المجموع					
Total Number of Units						20	34	12	2	48	المجموع الكلي					
CRH: Credit Hours L: Lecture P: Practical T: Tutorial CTH: Contact Hours						م.و: وحدات معتمدة ، مع: محاضرة ، عم: عملي/ ورش ، تم: تمارين ، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي										

4th semester	No.	Course Code	Course Name	Prerequisites	Equivalent	No. of Units					المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م
						م.و	مج	عم	تم	س.أ					
						CRH	L	P	T	CTH					
	1	VFOD 241	Supply and food service	VFOD 241	FSS 164	2	4	0	0	4	١٦٤ ساعة	٢٤١ سلفذ	التموين والخدمات الغذائية	٢٤٣ سلفذ	١
	2	VFOD 202	Requirements of healthy food establishments	VFOD 241	FSS 9263	2	0	8	0	8	٩٢٦٣ ساعة	٢٤١ سلفذ	اشتراطات صحية للمنشآت الغذائية	٢٠٢ سلفذ	٢
	3	VFOD 244	Food Industry	KCHM 112 VFOD 211	FOD 268	4	6	4	0	10	٢٦٨ ساعة	١١٢ كيمي ٢١١ سلفذ	صناعات غذائية	٢٤٤ سلفذ	٣
	4	VFOD 291	Field Training		FSS 275	2	0	8	0	8	٢٧٥ ساعة		تدريب ميداني	٢٩١ سلفذ	٤
Total Number of Units						10	10	20	0	30	المجموع				
The second part	1	VFOD 203	Food Hygienic	BIOS 221	FSS 9265	4	6	4	0	10	٩٢٦٥ ساعة	٢٢١ احيا	صحة الغذاء	٢٠٣ سلفذ	١
	2	VFOD 201	Meat Safety		FOD 258	4	6	4	0	10	٢٥٨ ساعة		سلامة اللحوم	٢٠١ سلفذ	٢
	3	VENV 281	Data Analysis by Using Computer Application	STAT 111	ENV 9297	1	0	4	0	4	٩٢٩٧ حما	١١١ احصا	تحليل البيانات باستخدام تطبيقات الحاسب الالى	٢٨١ حامي	٣
Total Number of Units						9	12	12	0	24	المجموع				
Total Number of Units						19	22	32	0	52	المجموع الكلي				
CRH: Credit Hours    L: Lecture    P: Practical    T: Tutorial    CTH: Contact Hours						م.و: وحدات معتمدة ، مج: محاضرة ، عم: عملي/ ورش ، تم: تمارين ، س.أ: ساعات اتصال أسبوعي									

5nd semester	No.	Course Code	Course Name	Prerequi sites	Equivalent	No. of Units		المقرر المكافئ	المتطلب	اسم المقرر	رمز المقرر	م	الجزء الأول	
						م.و	CRH							
part One	1	VFOD 298	Co-operative Training-1		FOD 299	2		٢٩٩ ساع		التدريب التعاوني-١	٢٩٨ سلغذ	١	الفصل التدريبي الخامس	
Total Number of Units						2	المجموع							
The second part	٢	VFOD 299	Co-operative Training-2		FOD 299	2		٢٩٩ ساع		التدريب التعاوني-٢	٢٩٩ سلغذ	٢		الجزء الثاني
Total Number of Units						2	المجموع							
Total Number of Units						4	المجموع الكلي							
<b>CRH: Credit Hours    L: Lecture    P: Practical    T: Tutorial    CTH: Contact Hours</b>												م.و : وحدات معتمدة ، مح : محاضرة ، عم : عملي / ورش ، تم : تمارين ، س.أ : ساعات اتصال أسبوعي		

Total Number of semesters Credit Units	CRH	L	P	T	CTH	المجموع الكلي للوحدات المعتمدة للبرنامج
	82	59	38	4	101	
Total of training Hours (16X98)+ Cooperative training Hours (490)				2106		المجموع الكلي لساعات التدريب ١٦ × ١٠١ + التدريب التعاوني ٤٩٠



للإطلاع على المفردات التفصيلية للمقررات يتم الرجوع إلى مفردات المقررات المكافئة لها في خطط الكليات التقنية على موقع الإدارة العامة للمناهج الإلكتروني

من صفحة الإدارة العامة للمناهج  
<https://cdd.tvtc.gov.sa/category/600>  
يمكن الاطلاع على مفردات الخطط التدريبية