



كلية الاقتصاد المنزلي
وحدة ضمان الجودة والاعتماد

جامعه المنوفية

نموذج توصيف مقرر دراسي

توصيف المقرر:

البرنامج الذي يحتوي المقرر : بكالوريوس الاقتصاد المنزلي (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر البرنامج : (التغذية وعلوم الأطعمة)
القسم الذي يوفر المقرر : (التغذية وعلوم الأطعمة)
الفرقة الدراسية التي تدرس المقرر : الفرقة الثانية دكتوراه
تاريخ اعتماد التوصيف من قبل مجلس القسم 2008/6/8
العام الدراسي: 2013 /2012

أ. معلومات أساسية:

اسم المقرر : كيمياء تحليلية وأجهزة الفرقة الدراسية :- الثانية دكتوراه الرقم الكودي
عدد الساعات (في العام) :- (28) ساعة ،
عدد المحاضرات في الأسبوع : محاضرة

الفرقة/ المستوي: الثانية دكتوراه				الرمز الكودي: ..HEPHNFS(21)1		اسم المقرر: كيمياء تحليلية وأجهزة
الإجمالي	3	عملي / أو تمارين	2	نظري	2	عدد الوحدات / () الساعات الدراسية:

ب- معلومات متخصصة:

1- أهداف المقرر العامة	1. تزويد الطالب بأهم طرق التحليل المتقدمة في مجالات المختلفة الاغذية
General Aims	2. معرفة الطالب بالاجهزة المختلفة لتقدير العناصر الغذائية

1. ان يفرق الطلاب بين طرق تحليل المتقدمة للأغذية 2. يستنتج الطالب انواع الاجهزة المختلفة لكل تقدير على حدة	2-أ المعرفة و الفهم Knowledge and Understanding
1. يطبق الطالب معلوماته عند تشغيل الاجهزة المختلفة لقياس تقدير العناصر الغذائية المختلفة	2-ب القدرات الذهنية Intellectual skills
1. يكتسب الطالب المعلومات الحديثة عن الاجهزة العملية الجديدة وطرق الحديثة لتقدير العناصر الغذائية المختلفة	2-ج المهارات المهنية Professional Skills
1. يستطيع الطالب ان يطبق معلوماته عند معرفة التركيب الكيميائي لاي مادة غذائية جديدة مثل الاعشاب والنباتات الطبية المستخدمة في الاغذية 2. يلم الطالب بالاجهزة العلمية الجديدة والحديثة لتقدير العناصر الغذائية المختلفة للأغذية	2-د المهارات العامة General Skills

- مقدمة عن تحليل الاغذية واختيار العينة المختلفة
- طرق الفصل المختلفة للمركبات الكيميائية وذلك باستخدام التحليل الكريماتجرافي
- الطرق المختلفة لتقدير الرطوبة والاجهزة العلمية المستخدمة
- الاجهزة العلمية المستخدمة مثل جهاز HPL.C
- تركيب جهاز HPL.C الاساس العلمى لعمل الجهاز
- الطرق المختلفة لتقدير البروتين والاجهزة العلمية المستخدمة
- مثل جهاز AMINO ACID ANALYZER والاساس العلمى لعمل الجهاز السابق
- الطرق المختلفة لتقدير فصل الدهون
- مثل الاجهزة التحليل الكروماتجورافى فى THIN LAYER HPLC
- الطرق المختلفة لتقدير العناصر الغذائية واستخدام الاجهزة ATOMIC ABSORPTION (الامتصاص الذرى) وتركيب الجهاز والاساس العلمى للاستخدام
- الطرق المختلفة لتقدير المواد الملونة فى الاغذية واستخدام جهاز SPECTROPHOTMETER
- الطرق المختلفة لتقدير المركبات المناعية فى الخلية الحية باستخدام الجهاز (ELIZA) IMMUNOGLUBULONE

1. المناقشة الحوار
2. استخدام البروجيكتور الداتا شو
3. وبرنامج POWER PONIT

4- أساليب التدريس والتعلم
Teaching and learning methods

5- أساليب التدريس والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة
Teaching and Learning methods for disables

6- أساليب التدريس والتعلم للطلاب المتميزين

7- تقييم الطلاب :Students assessment

الاختبارات التحريرية لقياس :التحصيل الدراسي للطلاب
الاختبارات العملية والتطبيقية لقياس :المستوى
الطالب المهارى
المشاهدة الميدانية للهيئات والمؤسسات التى تعمل فى
مجال التشريع الغذائى

أ- الأساليب المستخدمة Tools

ب- التوقيت Time schedule

الاسبوع الثالث
الاسبوع السابع
الاسبوع الاخير

نهاية الفصل الدراسي 60%
منتصف الفصل الدراسي 10%
الامتحان الشفوي 5 %
الامتحان العملي 20 %
اعمال فصلية 5%

ج- توزيع الدرجات

د - نظام تحديد التقديرات Grading system

اقل من 50% ضعيف
50 اقل من 65% مقبول
65 اقل من 75 جيد
75 اقل من 85% جيد جدا
85 فاكثر ممتاز

8- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :List of references
PEARSON CHEMICAL ANALYSIS OF FOOD :LIST OF REFERENCE
HAROLD EGAN
RONALD S.KIRK
RONALD SAWYER 1981

أ- مذكرات Course notes
ب- كتب ملزمة

Required books (Text books)

ج- كتب مقترحة

Recommended books

- التشريع الغذائى
- المؤسسات الدولية فى مجال التشريع الغذائى(ملحقات من مطبوعات منظمة الصحة العالمية)

- المواصفات القياسية المصرية (من إصدارات
الهيئة المصرية للتوحيد القياسي)

د- دوريات علمية أو نشرات ...الخ
Periodicals, web sites.. etc.

- 9- الإمكانيات المطلوبة للتدريس و التعلم
1. بروجيكتور+كمبيوتر
 2. استخدام اجهزة الفيديو DATA SHOW

منسق المقرر (أستاذ المادة): أ.د/ فاطمة الزهراء امين الشريف
رئيس القسم: أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين
الفصل الدراسي الاول 2012 / 2013