



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة / أكاديمية : المنوفية

كلية / معهد : الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الاطعمة

توصيف مقرر دراسي ٢٠١٩-٢٠٢٠



| | | |
|----------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| ١- بيانات المقرر | | |
| الفرقة / المستوى : الثانية | اسم المقرر : الكيمياء الحيوية (أ) | الرمز الكودي : N213 |
| 2 | عدد الوحدات الدراسية : نظري 2 عملي 2 | التخصص : التغذية وعلوم الاطعمة |

| | |
|-------------------------------|--|
| ٢- هدف المقرر : | <p>١- ٢-١ يستخدم التفكير العلمي المتطور لمواجهة مشكلات التخصص الكيمياء الحيوى المرتبطة بالفرد والاسرة والمجتمع على المستوى المحلي والاقليمي</p> <p>٢- ١٢-١ يتفهم العلاقات بين العلوم الاساسية [الكيمياء والاحياء والكيمياء الحيوية] والتغذية</p> <p>٣- ١٣-١ يطبق مبادئ العلوم الاساسية فى الكيمياء الحيوى فى ممارسة الاغذية</p> |
| ٣- المستهدف من تدريس المقرر : | |



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

| | |
|---|-------------------------------|
| <p>(١) 1- يتعرف الطالب علي أهمية الكيمياء الحيوية للانسان -</p> <p>(٢) ٢ يعرف الطالب تركيب الكربوهيدرات وأقسامها ورموزها الكيماوية ومشتقاتها وخواصها -</p> <p>(٣) يتعرف الطالب علي الخواص الكيماوية لنشا والجليكوجين والسليولوز</p> <p>(٤) يتعرف الطالب علي الاحماض الامينية والبروتين ورموزها وخواصها</p> <p>(٥) يعرف الطالب تركيب النوكليوتيدات والنوكليوسيدات وال DNA و RNA</p> <p>(٦) يتعرف الطالب علي الانواع المختلفة للاحماض الدهنية المكونة للزيوت والدهون وأنواع الجليسريدات والفوستوليدات وتفاعلاتها وأنواع التزنخ للزيوت والدهون</p> <p>(٧) يذكر المصطلحات العلمية المرتبطة بالكيمياء الحيوى - تخصص التغذية وعلوم الاطعمة - الكربوهيدرات - السكريات - البروتين - الاحماض الدهنية والاحماض الامينية</p> <p>(٨) ٢-٦-١. يناقش اسس اتخاذ القرار السليم لتلبية احتياجات الافراد والاسرة والمجتمع من خلال الاستفادة من علوم الكيمياء الحيوى والتفاعلات الكيماوية</p> | <p>أ-المعلومات والمفاهيم:</p> |
|---|-------------------------------|

| | |
|--|----------------------------|
| <p>١. يصنف أقسام الكربوهيدرات وأنواع السكريات الحادية والثنائية</p> <p>٢. يحلل الفرق بين الاحماض الامينية الاساسية وغير الاساسية ورموزها</p> | <p>ب-المهارات الذهنية:</p> |
|--|----------------------------|



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

| | |
|---|---|
| <p>وخواصها</p> <p>٣. يقارن الطالب بين تركيب النوكليوتيدات والنيوكليوسيدات والـ DNA والـ RNA</p> <p>٤. يقارن بين الدهون والزيوت والحمض الامينية الاساسية وغيرالاساسية و الفرق بين الدهون والزيوت المتزنخة وغير المتزنخة</p> <p>٥. يحلل الفرق بين أنواع الجلسريدات والفسفوليبيدات وتفاعلاتها</p> <p>٦. يحلل دور الكيمياء الحيوى فى تحديد الاحتياجات من الطاقة والعناصر الغذائية للأفراد او المجموعات</p> | |
| <p>١- ينسق الفروق بين أنواع السكريات وبين النشا والجليكوجين والسيلولوز ، والمشتقات الحيوية للكربوهيدرات مثل جلوكوز أمين - وجالاكتوز أمين ، سكريات دي أوكسي الكحوليات السكرية</p> <p>5-ينظم الفروق بين الدهون والزيوت، وبين الاحماض الدهنية المشعبة وغير المشعبة ، و بين الزيوت والدهون المتزنخة وغير المتزنخة</p> <p>١- يعدل الوصفات التركيبية الصحيةمن الكربوهيدرات والدهون والبروتين وفقا للاحتياجات الغذائية للأفراد او المجموعات وعلوم الكيمياء الحيوى (٢-٣-١٠-٢)</p> | <p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p> |
| <p>(١) ١-٤-٢ يساهم فى تحفيز وقيادة الاخرين</p> <p>(٢) ٥-٤-٢ يشارك فى رفع الوعى الغذائى للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع</p> <p>(٣) ٦-٤-٢ يشترك فى حل المشكلات المتعلقة بالغذاء والتغذية فى المجتمع</p> | <p>د- المهارات العامة :</p> |



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

| | |
|--|-------------------------|
| <p>(٤) ٢-٤-٧-١ يتابع التطور العلمى فى مجال الكيمياء الحيوى- التغذية وعلوم الاطعمة</p> <p>(٥) ٢-٤-٧-٢ يتابع التطور التكنولوجى فى مجال الكيمياء الحيوى - التغذية وعلوم الاطعمة</p> | |
| <p>١- تعريف الكربوهيدرات الكيمياء الحيوية والتعريف بالكربوهيدرات وتقسيمها وخواصها</p> <p>٢- أنواع السكريات الاحادية ورموزها الكيماوية وتفاعلاتها</p> <p>٣- أهم التفاعلات والخواص الكيماوية للسكريات الثنائية وأنواعها</p> <p>٤- الخواص الكيماوية لنشا والجلوكوز والسيليلوز وبعض المشتقات الحيوية الهامة للسكريات وخواصها (جلوكوز أمين وجالاكتور أمين سكريات دي أرس الكحولات السكرية)</p> <p>٥- البروتين والمميزات المختلفة له</p> <p>٦- الاحماض الامينية الاساسية وغير الاساسية ورموزها</p> <p>٧- الخواص العامة للبروتين والاحماض الامينية</p> <p>٨- تركيب النوكليوتيدات والنوكليوسيدات وخواص الـ DNA وأنواع RNA</p> <p>٩- الخواص المختلفة والفروقات بين DNA و RNA</p> <p>١٠- تعريف ومميزات التركيب الكيماوي للزيوت والدهون</p> <p>١١- الانواع المختلفة للاحماض الدهنية والانواع المختلفة وتركيب المونو والداي والتراي جلسرين</p> <p>١٢- التفاعلات الكيماوية المختلفة للاحماض الدهنية</p> <p>١٣- أنواع التزنخ للزيوت والدهون</p> <p>١٤- الفوسفوليبيدات أنواعها وتركيبها والتفاعلات الكيماوية للفوسفوليبيدات</p> | <p>٤- محتوى المقرر:</p> |



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

| | |
|--|--|
| <p>١- محاضرات نظرية -التعلم النشط- التعلم التعاونى- التعلم عن بعد- ٢- دروس عملية ٣- مناقشات ٤- تعلم ذاتي (اعداد تقارير)</p> | <p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p> |
| <p>الحقائب التعليمية استراتيجيات التدريس الايجابى الفعال</p> | <p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوى القدرات المحدودة</p> |
| <p>٧- تقويم الطلاب :</p> | |
| <p>أ-١ امتحان أعمال السنة أ-٢ اعمال سنة مناقشات داخل المحاضرة أ-٣ امتحان نهاية الفصل (تطبيقي) أ-٤ امتحان نهاية الفصل (نظرية) ج- اعمال سنة امتحانات أثناء الدراسة</p> | <p>أ- الأساليب المستخدمة</p> |
| <p>ب-الاسبوع السادس ب-الاسبوع العاشر ب-الاسبوع الاخير</p> | <p>ب- التوقيت</p> |
| <p>امتحان نصف السنة / الفصل الاول ٦٠ درجة الامتحان العملي (تطبيقي) ٢٠ درجة أعمال السنة ٢٠ درجة ----- ١٠٠</p> | <p>ج- توزيع الدرجات</p> |
| <p>٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p> | |



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

| | |
|-----------|-------|
| | |
| أ- مذكرات | ----- |

| | |
|-------------------------------------|---|
| ب- كتب ملزمة | الكيمياء الحيوية (أ) ٢٠١٩ أ.د/ فاطمة الزهراء الشريف أ.د/ يوسف الحسانين |
| ج- كتب مقترحة | Biochemistry Harper(Qv15 2015) |
| د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ | ----- |

منسق المقرر: أ.د/ فاطمة الزهراء أمين الشريف

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ يوسف الحسانين