



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		
الرمز الكودي :	اسم المقرر: كيمياء حيوية فسيولوجية	الفرقة / المستوى :الرابعة
التخصص :التغذية وعلوم الاطعمة	عدد الوحدات الدراسية : نظري	عملي
	2	2

٢- هدف المقرر :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان
	<p>(١) ٩-١ يلم بالمعارف العلمية بالغذاء والتغذية والعلوم السلوكية ونظريات الادارة المتعلقة بالكيمياء الحيوية الفسيولوجية</p> <p>(٢) ١٢-١ يتفهم العلاقات بين العلوم الاساسية [الكيمياء والاحياء والكيمياء الحيوية] والتغذية</p> <p>(٣) ١٣-١ يطبق مبادئ العلوم الاساسية الخاصة بالكيمياء الحيوية الفسيولوجية في ممارسة الاغذية</p>
٣- المستهدف من تدريس المقرر: : بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان	
أ-المعلومات والمفاهيم:	<p>(١) يشرح عمليات بناء وكذلك هدم الكربوهيدرات والبروتينات والدهون</p> <p>(٢) يوضح الطرق التي تتناول بناء وهدم مكونات الغذاء المختلفة</p> <p>(٣) يذكر نواتج مينابولزم (تمثيل) المواد الغذائية في الخلية</p> <p>(٤) ١-٩-٢ يشرح كيميائيا وفسيولوجيا تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للأشخاص الاصحاء في مراحل العمر المختلفة</p> <p>(٥) ٢-٩-٢ يحدد كيميائيا وفسيولوجيا تأثير العمر والنمو والعوامل الاخرى على الاحتياجات الغذائية للأشخاص</p>



وحدة ضمان الجودة

<p>المرضى فى مراحل العمر المختلفة (٧) يلخص عمليات هضم وبناء البروتين والدهون والاحماض الدهنية وهضم وامتصاص الكربوهيدرات وتكوين الاجسام الكتيونية</p>	
<p>ب-المهارات الذهنية: (١) يحلل التحولات الكيماوية الحيوية للبروتين والكربوهيدرات في الخلية الحية (٢) يحلل الطالب المسارات المختلفة المؤدية لبناء ولهدهم مكونات ومواد وأنواع (٣) الكربوهيدرات والبروتين والدهون ومشتقاتها (٤) يصنف نواتج عمليات التمثيل التي يلزم التخلص منها (٥) ١-٧-٢-٢ يصنف استنادا الى مبادئ علم الكيمياء الحيوى الفسيوولوجى الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة باستخدام التفكير التحليلي المبني على التطبيق والاقتصاد (٦) ٢-١١-٢-٢ يحلل المشاكل الصحية الناتجة عن نقص العناصر الغذائية فى الافراد والمجموعات المعرضين لذلك باستخدام اسس الكيمياء الحيوية الفسيولوجية</p>	
<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر: (١) يوظف خصائص التركيب الكيماوي للبول والتركيب و التركيب الكيماوي لبلازما الدم (٢) يوظف خصائص أنواع الخلية الفسيولوجية مثل تكوين الاجسام الكتيونية (٣) ٢-٩-٣-٢ يطبق مبادئ علوم الاغذية ذات الصلة بالكيمياء الحيوى الفسيولوجى فى عمليات اعداد الاطعمة للحفاظ على محتواها من العناصر الغذائية المختلفة (٤) ١٣-٣-٢ يستخدم الطرق التحليلية المناسبة فى مختبر تحليل الاغذية فى ضوء اسس ومبادئ الكيمياء الفسيولوجية</p>	
<p>د- المهارات العامة : (١) ٥-٤-٢ يساهم فى رفع الوعى الغذائى للافراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع (٢) ١-٧-٤-٢ يتابع التطور العلمى فى مجال التغذية وعلوم الاطعمة</p>	
<p>١- مركبات الطاقة الكيموحيوية وكيمياء البناء والهضم وهضم</p>	<p>٤- محتوى المقرر:</p>



وحدة ضمان الجودة

<p>وامتصاص الكربوهيدرات في الخلية</p> <p>٢- مسار ايمدن ماير هوف</p> <p>٣- دورة حامض الستريك</p> <p>٤- بناء وهضم الجليكوجين والسلسلة التنفسية</p> <p>٥- بناء الجلوكوز مسار gluconeayenesis</p> <p>٦- هضم وامتصاص البروتين في الخلية الحية – التحولات الحيوية المختلفة لبروتين الغذاء في الجسم</p> <p>٧- الخواص العامة للاحماض الامينية</p> <p>٨- هدم وبناء البروتين</p> <p>٩- هدم وبناء أحماض النيوكلييك</p> <p>١٠- هضم وامتصاص الدهون في الخلية الحية</p> <p>١١- هدم الدهون والاحماض الدهنية خلال مسار B-oxidation</p> <p>١٢- بناء الاحماض الدهنية</p> <p>١٣- تكوين الاجسام الكيتونية</p> <p>١٤- بناء التراي جلسريدات</p>	
---	--

<p>١- محاضرات نظرية</p> <p>٢- التعلم الذاتي- التعلم عن بعد</p> <p>٣- التعلم النشط</p> <p>٤- دروس عملية</p> <p>٥- مناقشات</p> <p>٦- تعلم ذاتي</p>	<p>٥- أساليب التعليم والتعلم</p>
<p>استراتيجيات التدريس الايجابي الفعال</p> <p>استراتيجيات التدريس العلاجي لصعوبات التعلم</p> <p>الحقائب التعليمية</p>	<p>٦- أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>
<p>٧- تقويم الطلاب :</p>	
<p>أ- أعمال السنة</p> <p>أ-٢ امتحان نهاية الفصل (تطبيقي)</p> <p>أ-٣ امتحان نهاية الفصل (نظرية)</p>	<p>أ- الأساليب المستخدمة</p>
<p>ب-الاسبوع السادس اختبار اعمال سنة</p> <p>ب-الاسبوع الرابع عشر اختبار تطبيقي</p> <p>ب-الاسبوع الاخير اختبار تحريري</p>	<p>ب- التوقيت</p>



وحدة ضمان الجودة

ج- توزيع الدرجات	اختبار تحريري الامتحان العملي (تطبيقي) أعمال السنه	٦٠ درجة ٢٠ درجة ٢٠ درجة ----- ١٠٠
١- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :		
أ- مذكرات	-----	
ب- كتب ملزمة	الكيمياء الحيوية الفسيولوجية أ.د/ فاطمة الزهراء أمين الشريف أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين ٢٠١٩	
ج- كتب مقترحة	Biochemistry Harper(2015)	
د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ	مجلة كلية الاقتصاد المنزلى جامعة المنوفية-----	

منسق المقرر: أ.د/ فاطمة الزهراء أمين الشريف
رئيس مجلس القسم العلمى: أ.د/ يوسف الحسانين
أ.د/ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة / أكاديمية : المنوفية

مسمى المقرر	كيمياء حيوية فسيولوجية
كود المقرر	N423

كلية / معهد : الإقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة من البرنامج التعليمي

مهارات عامة					مهارات مهنية					مهارات ذهنية					المعارف					أسبوع الدراسة
د-٥	د-٤	د-٢	د-١		ج-٥	ج-٤	ج-٣	ج-٢	ج-١	ب-٥	ب-٤	ب-٣	ب-٢	ب-١	أ-٥	أ-٤	أ-٣	أ-٢	أ-١	
		X	X										X	X				X	X	١
		X	X																X	٢
		X	X										X	X				X	X	٣
		X											X	X				X	X	٤
		X	X										X	X				X	X	٥
		X	X										X	X				X	X	٦
									X				X							٧



وحدة ضمان الجودة

			X	X								X					X	X	٨	
			X										X				X		٩	
				X				X				X	X				X	X	١٠	
				X				X					X					X	١١	
			X					X				X	X				X	X	١٢	
				X			X					X								١٣
			X	X								X	X				X	X		

رئيس مجلس

أستاذ المقرر : أ.د/ فاطمة الزهراء الشريف
القسم العلمي: أ.د/ يوسف الحسانين
أ.د/ يوسف الحسانين