

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	كيمياء اغذية
2. رمز المقرر:	FOCH364
3. الفصل / السنة: السنوي	الفصل الدراسي الاول/ المرحلة الثالثة/ 2023-2024
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	2024/2/1
5. أشكال الحضور المتاحة :	حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	2 ساعة نظري + 3 ساعة عملي ( 5 ساعات ) / 3.5 وحدة
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( اذا اكثر من اسم يذكر)	م.د. ليلى أزهر أحمد م.م. أسراء معن أحمد
8. اهداف المقرر	



- ان يكون المتعلم قادراً على تحديد مفهوم التعرف على طبيعة التغيرات الكيمياوية والكيمياوية – الحيوية التي تحصل في الاغذية
- اختيار مدى ملائمة العوامل المؤثرة لبعض مكونات الاغذية التي لها خواص فسيولوجية غير مرغوبة
- التفريق بين مكونات الاغذية التي تكون معظم الاغذية وبين المكونات الاخرى التي تكون قليلة جدا ولها تاثيرات سمية او عملا تثبيطيا
- استيعاب احتواء جزينات معظم مكونات الاغذية على مجاميع فعالة كيمياويا
- التمييز بين الظروف المختلفة مثل الحرارة والرطوبة والتركيز خلال عمليات التصنيع الغذائي
- الالمام بالتركيب الفيزياوي الذي يؤثر وبصورة غير مباشرة على الفعالية الكيمياوية للاغذية
- ادراك ان محتوى الماء قد يختلف من مادة غذائية لاخرى
- تحديد التركيب الفيزياوي للمادة الغذائية كالكوام والذي يقرر درجة تقبل المستهلك لتلك المادة الغذائية
- دراسة شاملة لخواص مكونات الاغذية وسلوكها في الاغذية

## 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

- المحاضرة التفاعلية
- العصف الذهني
- الحوار والمناقشة
- التدريب الميداني
- التدريبات العملية
- المشروع الميداني
- التعليم الذاتي

## 10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	نظري : B1 يبين الطالب مفهومالماء كمنظوب عام ومكون اساس للعديد من الاغذية	نظري: الماء الجزيني والصفات الطبيعية للماء	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1 اختبار نهائي
	3 عملي	عملي : C1 يوضح ذرور الخبيز	عملي: عوامل الرفع الكيمياوية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير عملي 1
2	2 نظري	نظري : C1 يوضح الطالب اهم خواص الماء وانواعه في الغذاء	نظري : فعالية الماء	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1 اختبار نهائي
	3 عملي	عملي: C2 يثبت طريقة الكشف المجاميع الالديهيدية والكتوننية	عملي: الكشف عن المجاميع الفعالة	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني، ال والمناقشة، الت الميداني، التعلم الذاتي	تقييم مختبري
3	2 نظري	نظري : B2 يلم الطالب	نظري : كاربوهدرات الاغذية الجزء الاول	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني والمناقشة	اختبار فصلي 1 اختبار نهائي

	التعلم الذاتي		الكاربوهيدرات في الخلايا النباتية والحيوانية والاحياء المجهرية وتصنيف الكاربوهيدرات		
3 عملي	عملية: فصل البروتينات تبعا لاختلاف الازدابة	المحاضرة التفاهة العصف الذهني، الالتمناقشة، الالميداني، التعلم الذاتي	C3 يبين تقسيم البروتينات		جلب تقرير
4	نظري: كاربوهيدرات الاغذية الجزء الثاني	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	نظري: A1 يتعرف الطالب على ميكانيكية ارتباط السكريات المكثرة واهم تفاعلات السكريات الاحادية	2 نظري	اختبار فصلي 1 ، اختبار نهائي ، تقرير
3 عملي	عملية: اختبار بورد ويلمان	المحاضرة التفاهة العصف الذهني، الالتمناقشة، الالميداني، التعلم الذاتي	B1 يطبق طريقة اجراء الاختبار		اختبار قصير عملي 2
5	نظري: دهنيات الاغذية الجزء الاول	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	نظري : C2 يوضح الطالب تصنيف دهنيات الاغذية على اساس التركيب الكيميائي	2 نظري	اختبار فصلي 1 ، اختبار نهائي ، تقرير
3 عملي	عملية: C4 يفحص عمل المحاليل المنظم والاحماض والقواعد المحاليل المقياس الph	المحاضرة التفاهة العصف الذهني، الالتمناقشة، الالميداني، التعلم الذاتي			تقييم مختبري
6	نظري: دهنيات الاغذية الجزء الثاني	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	نظري : C3 يقترح الطالب طريقة مناسبة لجعل دهنيات الاغذية اقل عرضة للترنخ	2 نظري	اختبار قصير ، اختبار نهائي
3 عملي	عملية: الرقم الهيدروجيني وقياسه	المحاضرة التفاهة العصف الذهني، الالتمناقشة، الالميداني، التعلم الذاتي	D1 يكتشف وصف جهاز الهيدروجيني		واجب بيتي
7	نظري: بروتينات الاغذية الجزء الاول	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	نظري : C4 يلم الطالب بأهم التغييرات التي تحصل في بروتينات العضلات اثناء عملية النقل والانبساط	2 نظري	اختبار فصلي 2 ، اختبار نهائي
3 عملي	عملية: احتبارات البكتين	المحاضرة التفاهة العصف الذهني، الالتمناقشة، الالميداني، التعلم الذاتي	D2 يبين بعض خصائص البكتين		جلب تقرير
8	نظري : بروتينات الاغذية الجزء الثاني	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	نظري : A2 يتعرف الطالب على اهم الصفات الوظيفية للبروتينات	2 نظري	اختبار فصلي 2 ، اختبار نهائي

3 عملي	عملي: D3 يوضح ثباتية الاسكوريك	عملي: تقدير كمية حامض الاسكوريك والتد على ثباتيته	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال المناقشة، التد الميداني، التعلم الذاتي	جلب تقرير	
9	2 نظري	نظري: B3 يوضح الطالب انواع التلون البني في الاغذية ومنتجاتها	نظري: التلون البني الغير انزيمي الجزء الاول	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار فصلي 2، اختبار نهائي
3 عملي	عملي: B2 يطبق التلون البني الانزيمي	عملي: التلون الانزيمي	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال المناقشة، التد الميداني، التعلم الذاتي	جلب تقرير	
10	2 نظري	نظري: A3 يتعرف الطالب على الاساس العلمي لتفاعلات الاسمرار الغير انزيمي	نظري: التلون البني الغير انزيمي الجزء الثاني	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار فصلي 2، اختبار نهائي
3 عملي	عملي: A1 يتعرف الانواع المهمة معاملات الاسمرار	عملي: تفاعلات الاسمرار	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال المناقشة، التد الميداني، التعلم الذاتي	واجب بيئي	
11	2 نظري	نظري: B4 يبين الطالب التأثيرات للتلون البني الانزيمي فيما يتعلق بالتصنيع الغذائي	نظري: التلون البني الانزيمي الجزء الاول	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار نهائي
3 عملي	عملي: B3 يطبق اختبار الكرمة	عملي: الكرمة	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال المناقشة، التد الميداني، التعلم الذاتي	جلب تقرير	
12	2 نظري	نظري: E1 يحدد الطالب طرق تثبيط التلون البني الغير انزيمي	نظري: التلون البني الانزيمي الجزء الثاني	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار نهائي
3 عملي	عملي: B4 يفحص اختبار التشرب للبقو	عملي: تقدير معامل الانتفاخ ومعامل التد للبقويات	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال المناقشة، التد الميداني، التعلم الذاتي	جلب تقرير	
13	2 نظري	نظري: A4 يتعرف الطالب على الطبيعة الكيميائية للانزيمات	نظري: انزيمات الاغذية الجزء الاول	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار نهائي
3 عملي	عملي: B5 يبين اختبار هالفن	عملي: الزيت والدهون	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال المناقشة، التد الميداني، التعلم الذاتي	جلب تقرير	

14	2 نظري	نظري : يلم الطالب بالتأثيرات الضارة والمفيدة للانزيمات	نظري: انزيمات الاغذية الجزء الثاني	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار قصير ، اختبار نهائي
	3 عملي	عملي: C5 يطبق رقم البيروكسيد	عملي: تقدير رقم البيروكسيد	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال والمناقشة، الت الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير
15	2 نظري	نظري : E2تحديد الطالب مكونات الغذاء واثرها في تغير مكونات الغذاء اثناء التصنيع الغذائي	نظري: زيارة ميدانية الى احد معامل الاغذية وتقديم تقرير بعلاقة كيمياء الاغذية بالتصنيع الغذائي	المحاضرة التفاعلية العصف الذهني الحوار والمناقشة التعلم الذاتي	اختبار قصير ، اختبار نهائي
	3 عملي	عملي: D4يطبق اختبار كروموتوكرافي الطبقة الرقيقة	عملي: استخدام كروموتوكرافي الطبقة الرقيقة	المحاضرة التفاف العصف الذهني، ال والمناقشة، الت الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير اختبار نهائي

### 11. تقييم المقرر

ت	اساليب التقييم	موعد التقييم ( اسبوع )	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير 1	الاسبوع الرابع	2.5	2.5
2	تقرير 2	الاسبوع الخامس	2.5	2.5
3	اختبار قصير (1) Quiz	الاسبوع السادس	2	2
4	اختبار قصير (2) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	2	2
5	اختبار قصير (3) Quiz	الاسبوع الخامس عشر	1	1
6	أختبار فصلي (1)	الاسبوع السادس	7.5	7.5
7	أختبار فصلي (2)	الاسبوع الحادي عشر	7.5	7.5
8	اختبار نظري نهائي	امتحانات الفصل النهائي	40	40
9	مشروع ميداني عملي	الاسبوع الخامس عشر	5	5
10	تقييم مختبري	الاسبوع الثالث والخامس	2	2
11	اختبار قصير عملي (1) Quiz	الاسبوع الاول	1	1
12	أختبار قصير عملي (2) Quiz	الاسبوع الرابع	0.5	0.5
13	اختبار قصير عملي (3) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	1	1
14	الرسومات المباشرة والواجبات البيئية	الاسابيع 6و8و9و10و11و12و13	5.5	5.5
15	اختبار عملي نهائي	امتحانات الفصل النهائي	20	20
	المجموع		100	100

### 12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )	كتاب كيمياء الأغذية / د.باسل كامل دلالي و د. كامل الركابي
المراجع الرئيسية ( المصادر )	/
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )	المجلات العلمية والبحوث في اختصاص كيمياء الاغذية







مدرس الجزء العملي للمادة  
أسراء معن أحمد

رئيس قسم علوم الاغذية  
أ.د. سمية خلف بدوي

مدرس الجزء النظري للمادة  
م.د. ليلى أزهر أحمد

رئيس اللجنة العلمية  
أ.د. موفق محمود احمد

وصف مقرر مادة كيمياء اغذية-عربي-23-24  
C:\Users\Acer\Desktop

اسم الملف:  
الدليل:  
القالب:

C:\Users\Acer\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm

العنوان:  
الموضوع:  
الكاتب:  
الكلمات الأساسية:  
تعليقات:  
تاريخ الإنشاء:  
رقم التغيير:  
الحفظ الأخير بتاريخ:  
الحفظ الأخير بقلم:  
زمن التحرير الإجمالي:  
الطباعة الأخيرة:  
منذ آخر طباعة كاملة  
عدد الصفحات:  
عدد الكلمات:  
عدد الأحرف:

Lez  
2  
Acer  
1 دقيقة  
9  
1,319 (تقريباً)  
7,523 (تقريباً)

م 12:56:00 2024/04/19  
م 12:56:00 2024/04/19  
م 04:10:00 2024/04/19



This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>