

وصف مقرر

1. اسم المقرر:					
مبادئ البان					
2. رمز المقرر:					
PRPD227					
3. الفصل / السنة: السنوي					
الفصل الدراسي الثاني/المرحلة الثانية/ 2023-2024					
4. تاريخ إعداد هذا الوصف					
2024/2/1					
5. أشكال الحضور المتاحة :					
حضور					
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية):					
75 ساعة / 3.5 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
مدرس مادة النظري د. ازهار ابراهيم شكر azhar.ibrahim@uomosul.edu.iq					
مدرس مادة العملي : م. وعد الله هاشم masterwaad@uomosul.edu.iq					
8. اهداف المقرر					
* تمكين الطالب من فهم ما يتعلق بتركيب الحليب * تمكين الطالب بكيفية التعامل مع الحليب اثناء مراحل التصنيع المختلفة * تمكين الطالب من الالمام بطرق اجراء الاختبارات على مكونات الحليب					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
- المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني - التعلم الذاتي					
10. بنية المقرر					
طريقة التقييم	طريقة التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الأسبوع	الساعات
الحوار تقويم والمناقشة، الاسئلة تقويم السريعة، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنموذج من الزبد	تعريف الحليب – العوامل الم على تركيب الحليب	1 b: يبين تعريف الحليب و العوامل المؤثرة على تركيب الحليب	1	2 نظري

3 عملي	b 7 : يفحص عينات مختلفة من الحليب	طرق اخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنموذج من انواع الحليب	تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	
2 نظري	c 1 : يوضح الخواص الفيزيائية للحليب	خواص الحليب الفيزيائية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني،	تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	2
3 عملي	b 8 : يعدد أنواع المواد الحافظة	طريقة اخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني	تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	
2 نظري	b 2 : يلم بتركيب الدهن والحوامض الدهنية الاساسية	مكونات الحليب الماء- الدهن-اللاكتوز	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	3
3 عملي	b9 : يوضح الفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	
2 نظري	b 3 يحكم على بروتين الحليب / اهمية البروتينات في الجسم	البروتين	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	2 نظري
3 عملي	b 10 : يبين العوامل التي لها علاقة بالفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	4
2 نظري	d 1 : يعدد الانزيمات المتواجدة في الحليب	الانزيمات – الاملاح المعدنية الفيتامينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	2 نظري
3 عملي	b 11 : يطبق طريقة تقدير نسبة الدهن في الحليب	تقدير نسبة الدهن في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	5
2 نظري	a 1 : يتعرف على اهم الاحياء المجهرية الشائعة في الحليب والتي تسبب تلف الحليب والبكتريا المفيدة المستخدمة كبادي	الاحياء المجهرية في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	2 نظري
3 عملي	b 12 يميز بين نسب الدهن في انواع مختلفة من الحليب	تقدير نسبة الدهن في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	3 عملي
2 نظري	a 2 : يتعرف على الصفات المايكروبيولوجية لمنتجات الحليب	الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	2 نظري
3 عملي	b 13 : يثبت طريقة غش الحليب	غش الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	تقويم المناقشة، تقويم الاختبار التحريري	7
2 نظري	C2 يوضح اهمية معرفة طريقة مربع بيرسن	تعديل نسبة الدهن في الحليب (مربع بيرسن)	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	تقويم المناقشة، تقويم الاختبار التحريري	2 نظري
3 عملي	b 14 يوثق بالتفريق بين أنواع الغش	غش الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	تقويم المناقشة، تقويم الاختبار التحريري	3 عملي
2 نظري	a 3 : يلم بالفحوصات النوعية الروتينية	فحوصات الحليب المختلفة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	تقويم المناقشة، تقويم الاختبار التحريري	2 نظري
9					

الاختبار التحريري، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الفحوصات البكتريولوجية للحليب	C3 : يفحص الفحوصات البكتريولوجية للحليب	3 عملي	
الاختبار التحريري، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب	4 a : يتعرف على اهمية عملية الحلب /ميكانيكية الحلب /تنظيف وتطهير آلة الحلب	2 نظري	10
الحوار تقويم والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الفحوصات البكتريولوجية للحليب	C4 : ينظم الطالب كل فحص على حدا	3 عملي	
الحوار تقويم والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	فرز الحليب وصناعة القشطة	4 b : يتعرف على طريقة الفرز وانواع القشطة والاغراض التي تستخدم فيها القشطة	2 نظري	11
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	تقدير حموضة الحليب	C5: يقيس كمية المواد الكيميائية اللازمة لقياس حموضة الحليب	3 عملي	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المعاملات الحرارية للحليب	e 1 يحكم على المعاملات الحرارية للحليب من بسترة وتعقيم وغلي وتأثيرها على الحليب	2 نظري	12
الاختبار التحريري، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	تقدير حموضة الحليب	d 2 : يبين أنواع الحموضة للحليب	3 عملي	
الاختبار التحريري، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	نظري صناعة متخمرات الحليب	نظري e 2 : يوضح طريقة صناعة اللبن المتخمر	2 نظري	13
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الكشف عن التهاب الضرع	d 3 : يجرب الكشف عن التهاب الضرع	3 عملي	
الاختبار التحريري، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من الجبن الطري	صناعة الجبن	b 5 : تحديد طريقة لصناعة الجبن	2 نظري	14
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	الحوار والمناقشة	الكشف عن التهاب الضرع	d 4 : يعدد أنواع الاختبارات	3 عملي	
الحوار تقويم والمناقشة	حل مشكلة	حل مشكلة	b 6 : يتواصل مع احد المعامل المنتجة للالبان	2 نظري	15
الحوار تقويم والمناقشة	حوار ومناقشة	فحوصات ثباتية الحليب	d 5 : يفحص ثباتية الحليب	3 عملي	

11. تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير نهائي نظري+ تقارير التجارب العملية	نظري 15 اسبوع عملي 1- 15 اسبوع	7 نظري+ 6 عملي	13 %
2	اختبار قصير QUIZ(1)	الاسبوع 3	4 نظري+ 2 عملي	6 %
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري + عملي)	الاسبوع 9	10 نظري+ 5 عملي	10 %
4	اختبار قصير QUIZ(2)	الاسبوع 12	4 نظري+ 2 عملي	6 %
5	اختبار عملي نهائي	اسبوع الامتحانات العملية	20	20 %
6	اختبار نظري نهائي	اسبوع الامتحانات النظرية	40	40 %
	المجموع	100	100 %	100 %

12. مصادر التعلم والتدريس	
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	مبادئ الالبان العامة (الشبيبي). منشورات جامعة الموصل . العراق.
المراجع الرئيسة (المصادر)	- المجلات المقالات العلمية المتخصصة في مجال الالبان
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	الكتب المتخصصة في مجال علوم الالبان منتجاتها ، مبادئ البان عامة ، (جمال الابدان عبد التواب)
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	المواقع العلمية الالكترونية المختصة في دراسة الحليب وتصنيعه

