

وصف مقرر مبادئ البان

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 (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	2 ساعة نظري / 3 ساعات عملي (5 ساعات) / 3.5 وحدة
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	د. سيف علي محمد م.م وعدا الله هاشم
8. اهداف المقرر	<ul style="list-style-type: none"> • ان يكون المتعلم قادراً على تحديد مفهوم الحليب وصفاته الحسية والكيميائية والفيزيائية • اختيار مدى ملائمة العوامل المؤثرة على حفظ الحليب وطرق السيطرة على تلوث الحليب • التفريق بين النظم المختلفة بحفظ عينات الحليب قبل التصنيع • التمييز بين انواع الحليب سواء كان بقرى او جاموسى • الالمام بما يحتاجه المهندس الغذائي من معلومات عن مكونات الحليب
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني - التعلم الذاتي
10. بنية المقرر	

الأسبوع	المواعين	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	مطريفة التعلم	مطريفة التقييم
1	1 نظري	B1: يحكم الطالب على الالبان والملاحة لاجابية والسلبية مع تركيب منتجات الالبان	تعريف الحليب - العوامل المؤثرة على تركيب الحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 1، اختبار نهائي
	3 صلي	C5: يفحص على طريفة استلام الحليب	طرق أخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير صلي، 1
2	1 نظري	C1: يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب	خواص الحليب الفيزيولوجية	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 1، اختبار نهائي
	3 صلي	B6: يكتشف الفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	رسم مياتر
3	1 نظري	B2: يتعرف الطالب على فحص تركيب الكيمائي من دهن ولاكتوز وماه	مكونات الحليب الماء - الدهن - اللاكتوز	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 1، اختبار نهائي
	3 صلي	B7: يقيس نسبة الدهن بالحليب	تقدير نسبة الدهن في الحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقييم حقي
4	1 نظري	A1: يحكم الطالب على تحليل وتقدير انواع بروتينات الحليب مختبريا	تقدير البروتين	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 1، اختبار نهائي، تقرير
	3 صلي	C6: يكتشف طرق غش الحليب	غش الحليب وطرق الكشف عنها	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	اختبار قصير صلي، 2، رسم مياتر
5	1 نظري	C2: يحكم الطالب على تحليل وتقدير ودراسة لتركيب الكيمائي لحليب	الانزيمات - الاملاح المعدنية - الفيتامينات	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 1، اختبار نهائي، تقرير
	3 صلي	C7: يختبر نسبة التلوث بالحليب وطرق الكشف عن التلوث	الفحوصات لبيكتريولوجية للحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	تقييم حقي
6	1 نظري	C3: يحكم الطالب على الكشف عن الملوثات بالحليب ومنتجاته	الاحياء المجهرية في الحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 صلي	B8: يجرب انواع قياس الحموضة في الحليب	تقدير حموضة الحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدرجات العملية، التعلم الذاتي	رسم مياتر وواجب بيتي
7	1 نظري	C4: يدير الطالب دراسة ومراجعة الامراض المعدية وتحديد اسبابها	الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 2، اختبار نهائي
	3 صلي	B9: يوضح اسباب الاصابة بمرض التهاب الضرع	الكشف عن الحليب الماخوذ من مائبة مصابة بالتهاب الضرع	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	مشروع ميداني
8	1 نظري	A2: يسعى الطالب على استخدام المعادلات لرياضية و الحسبية لتحليل دهن الحليب	تعديل نسبة الدهن في الحليب (مربع بيرسن)	المحاضرة التفاعلية، المصنف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي، 2

اختبار نهائي	الذاتي			
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	فحوصات ثباتية الحليب	B10: يتواصل لمعرفة اي المواد التي تزيد من ثباتية الحليب	3 علي
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب	B3: يحكم الطالب على لعمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة متخميرات الحليب	C8: يكتشف طريقة صناعة اليوغورت	9 3 علي
اختبار فصلي 2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	فرز الحليب وصناعة القشطة	A3: يجرب الطالب استخدام اجهزة الفراز والطرق الحديثة لفرز دهن الحليب	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الجبن	B11: يفحص انواع التجبن للحليب	10 3 علي
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	المعاملات الحرارية للحليب	B4: يجرب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظه لاطول فترة	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة القشطة	B12: يوضح طرق صناعة القشطة	11 3 علي
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	صناعة الجبن و المتخميرات من الحليب	E1: يصنع الطالب انتاج الجبن واللبن والحليب المطعم والمجفف	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الزبد	C10: يكتشف طريقة صناعة الزبد	12 3 علي
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	تقرير ومناقشة	A4: يدير الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الحليب وطرق ووقايته	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	حسابات صناعة مخلوط المثلجات اللبنية	B13: يميز افضل طريقة لحساب مخلوط المثلجات	13 3 علي
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في ثلوث الحليب	B5: تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الاهمال في الصحة العامة	1 نظري
اختبار قصير علي 3	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة مثلجات لبنية	C11: يختبر صناعة المثلجات اللبنية	14 3 علي
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في ثلوث الحليب	A5: يجرب الطالب انواع خطوات العمل في معامل الالبان	1 نظري
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات	صناعة مثلجات مائية	B14: يختبر صناعة المثلجات المائية	15 3 علي

وصف مقرر مبادئ البان

1. اسم المقرر:	مبادئ البان
2. رمز المقرر:	PRPD227
3. الفصل / السنة: السنوي	الفصل الدراسي الاول/ المرحلة الثانية/ 2023-2024
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	2024/2/1
5. أشكال الحضور المتاحة :	حضور
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	2 ساعة نظري/ 3 ساعات عملي (5 ساعات) / 3.5 وحدة
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	د. سيف علي محمد م.م وعدا الله هاشم
8. اهداف المقرر	<ul style="list-style-type: none"> • ان يكون المتعلم قادراً على تحديد مفهوم الحليب وصفاته الحسية والكيميائية والفيزيائية • اختيار مدى ملائمة العوامل المؤثرة على حفظ الحليب وطرق السيطرة على تلوث الحليب • التفريق بين النظم المختلفة بحفظ عينات الحليب قبل التصنيع • التمييز بين انواع الحليب سواء كان بقرى او جاموسى • الالمام بما يحتاجه المهندس الغذائي من معلومات عن مكونات الحليب
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	<ul style="list-style-type: none"> - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني - التعلم الذاتي
10. بنية المقرر	

الأسبوع	المساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	1 نظري	B1: يحكم الطالب على الالبان والعلاجة لاجابية والسلبية مع تركيب منتجات الالبان	تعريف الحليب - العوامل المؤثرة على تركيب الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي
	3 علي	C5: يفحص على طريقة استلام الحليب	طرق أخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير علي 1
2	1 نظري	C1: يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب	خواص الحليب الفيزيولوجية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي
	3 علي	B6: يكتشف الفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	رسم مباشر
3	1 نظري	B2: يتعرف الطالب على فحص تركيب الكيمائي من دهن ولاكتوز وماء	مكونات الحليب الماء - الدهن - اللاكتوز	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي
	3 علي	B7: يقيس نسبة الدهن بالحليب	تقدير نسبة الدهن في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقييم حقل
4	1 نظري	A1: يحكم الطالب على تحليل وتقدير انواع بروتينات الحليب مختبريا	تقدير البروتين	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير
	3 علي	C6: يكتشف طرق غش الحليب	غش الحليب وطرق الكشف عنها	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	اختبار قصير علي 2، رسم مباشر
5	1 نظري	C2: يحكم الطالب على تحليل وتقدير ودراسة لتركيب الكيمائي لحليب	الانزيمات - الاملاح المعدنية - الفيتامينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير
	3 علي	C7: يختبر نسبة التلوث بالحليب وطرق الكشف عن التلوث	الفحوصات لبكتريولوجية للحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تقييم حقل
6	1 نظري	C3: يحكم الطالب على الكشف عن الملوثات بالحليب ومنتجاته	الاحياء المجهرية في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 علي	B8: يجرب انواع قياس الحموضة في الحليب	تقدير حموضة الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	رسم مباشر وواجب بيتي
7	1 نظري	C4: يدبر الطالب دراسة ومراجعة الامراض المعدية وتحديد اسبابها	الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 2، اختبار نهائي
	3 علي	B9: يوضح اسباب الاصابة بمرض التهاب الضرع	الكشف عن الحليب الماخوذ من ماشية مصابة بالتهاب الضرع	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	مشروع ميداني
8	1 نظري	A2: يسعى الطالب على استخدام المعادلات لرياضية و الحسابة لتحديد دهن الحليب	تعديل نسبة الدهن في الحليب (مربع بيرسن)	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 2،

اختبار نهائي	الذاتي			
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	فحوصات ثباتية الحليب	B10: يتواصل لمعرفة اي المواد التي تزيد من ثباتية الحليب	3 علي
اختبار فصلي، 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب الذاتي	B3: يحكم الطالب على لعمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة متخمرات الحليب	C8: يكتشف طريقة صناعة البوغرت	3 علي
اختبار فصلي، 2	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	فرز الحليب وصناعة القشطة	A3: يجرب الطالب استخدام اجهزة التراز والطرق الحديثة لفرز دهن الحليب	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الجبن	B11: يفحص انواع التجبن للحليب	3 علي
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	المعاملات الحرارية للحليب	B4: يجرب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظه لأطول فترة	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة القشطة	B12: يوضح طرق صناعة القشطة	3 علي
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	صناعة الجبن و المتخمرات من الحليب	E1: يصنع الطالب انتاج الجبن واللبن والحليب المطعم والمجفف	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الزبد	C10: يكتشف طريقة صناعة الزبد	3 علي
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	تقرير مناقشة	A4: يدير الطالب حلقات نقاش تخصص سلامة الحليب وطرق ووقايته	1 نظري
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	حسابات صناعة مخلوط المثلجات اللبنية	B13: يميز افضل طريقة لحساب مخلوط المثلجات	3 علي
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	B5: تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتثني اهمال في الصحة العامة	1 نظري
اختبار قصير علي، 3	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة مثلجات لبنية	C11: يختبر صناعة المثلجات اللبنية	3 علي
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	A5: يجرب الطالب انواع خطوات العمل في معامل الالبان	1 نظري
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، المصف الذهني، الحوار والمنقشة، التكريب الميداني، التكريبات	صناعة مثلجات مائية	B14: يختبر صناعة المثلجات المائية	3 علي

العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي							
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	اختبار فصلي (1)	الاسبوع السادس	7.5	7.5			
7	اختبار 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	اختبار قصير عملي (2) Quiz	الاسبوع الرابع	0.5	0.5			
13	اختبار قصير عملي (3) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	1	1			
14	الواجبات البيئية	الاسبوع 6 و8 و9 و10 و11 و12 و13	5.5	5.5			
15	اختبار عملي نهائي	امتحانات الفصل النهائي	20	20			
	المجموع	100	%100	%100			
12. مصادر التعلم والتدريس							
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)				مبادئ الالبان العامة ، الشببيبي			
المراجع الرئيسية (المصادر)				المجلات والمقالات العلمية			
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)				الكتب المتخصصة في مجال علوم الالبان ومنتجاتها مبادئ الالبان العامة ، جمال الدين عبد التواب			
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت				المواقع العلمية الالكترونية المختصة في دراسة الحليب وتصنيعه			

مدرس المادة العملية
م.م. وعبدالله هاشم

رئيس قسم الأقتصاد الزراعي
أ.د. الاء محمد عبدالله



مدرس المادة النظري
م.د سيف علي محمد

رئيس اللجنة العلمية

أ.د. الاء محمد عبدالله