

وصف مقرر زبد ومثلجات

1. اسم المقرر:					
زبد ومثلجات					
2. رمز المقرر:					
BUIC471					
3. الفصل / السنة: السنوي					
الفصل الدراسي الثاني/المرحلة الرابعة/ 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 ساعات عملي (5 ساعات)/ 3.5 وحدة					
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)					
مدرس مادة النظري د. ازهار ابراهيم شكر					
مدرس مادة العملي : م. اسراء معن احمد					
8. اهداف المقرر					
* تمكين الطالب من فهم مايتعلق بصناعة الزبد والمثلجات والتعرف على الانواع المنتشرة منهم					
* تمكين الطالب من الالمام باهم عيوب الزبد والمثلجات واكثرها شيوعا					
* يستطيع الطالب ان يحكم على أنواع مختلفة من الزبد والمثلجات					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
- المحاضرة التفاعلية					
- العصف الذهني					
- الحوار والمناقشة					
- التدريب الميداني					
- التدريبات العملية					
- المشروع الميداني					
- التعلم الذاتي					
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري	1 a: يتعرف على الزبد وصفاته القياسية	نبذة تاريخية عن صناعة الزبد- تعريف الزبد	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنموذج من الزبد	تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة،

تقويم التكليف					
تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنموذج من انواع الحليب	فرز الحليب	b 6: يوضح الاساس العلمي لعملية فرز الحليب	3 عملي	
تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من جهاز الفرز	الخطوات العامة لصناعة الزيت /الفرز	b 1: يعدد الاسس التي صمم عليها جهاز الفرز	2 نظري	2
تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني	فرز الحليب	b 7: الخطوات العامة لصناعة الزيت /الفرز	3 عملي	
تقويم الحوار والمناقشة، الاسئلة السريعة، تقويم التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	بسترة الفشطة المعدة لصا الزيت	C 1: يوضح فوائد البسترة للفشطة وطرقها وطريقة خضها	2 نظري	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	الاختبارات الكيمياوية للفشدة	b8: يثبت طريقة تقدير الحموضة للفشدة	3 عملي	3
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المارجرين	عيوب الزيت	a 2: يضع قائمة بعيوب الزيت من ناحية النكهة والقوام واللون	2 نظري	4
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	حسابات الفشدة	b 9: يربط بين حسابات تقدير كمية الفشدة وكمية الحليب اللازمة لانتاجها	3 عملي	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض الحوار والمناقشة	المارجرين	b 2: يعدد المواد الاولية الداخلة في تصنيع المارجرين	2 نظري	5

بواجب					
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض الحوار والمناقشة	حسابات القشدة	5 c: يوصي بتعديل نسبة الدهن في القشدة او الحليب	3 عملي	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، العروض لنماذج من السمن المملح	صفات المارجرين المرغوبة	3 a: يشرح طريقة صناعة المارجرين	2 نظري	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	فحص حموضة القشدة وتنفيذ تعديل الحموضة بالقلويات المختلفة	6 c: يبين القلويات المستخدمة في معادلة حموضة القشدة	3 عملي	6
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	السمن	4 a يذكر طريقة صناعة السمن	2 نظري	
تقويم المناقشة، تقويم التكليف، الاختبار التحريري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	صناعة الزبد	7 C: يطبق خطوات صناعة الزبد والمثلجات	3 عملي	7
تقويم المناقشة، تقويم التكليف، الاختبار التحريري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	نبذة تاريخية عن المثلجات اللبنية تعريف المثلجات اللبنية	5 a: يلم بانواع المثلجات اللبنية	2 نظري	
تقويم المناقشة، تقويم التكليف، الاختبار التحريري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	صناعة الزبد	8 C8 : يثبت حسابات الزبد	3 عملي	8
تقويم	المحاضرة التفاعلية، العصف	القيمة الغذائية للمثلجات	2 C: يحسب السرعات الحرارية المتحصل عليها من المثلجات	2 نظري	9

		اللبنية	اللبنية	الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	المناقشة، تقويم التكليف، الاختبار التحريري
	3 عملي	9 c: يبين طريقة صناعة السمن	السمن (الدهن الحر)	الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الاختبار التحريري، تقويم التكليف والتقرير
10	2 نظري	3 b: يعدد المكونات الداخلة في صناعة المتلجات اللبنية	المكونات الداخلة في تصنيع المتلجات اللبنية وغير اللبنية	الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار التحريري، تقويم التكليف والتقرير
	3 عملي	1 d: يحسب تصافي السمن	المتلجات القشدية	الذهني، الحوار والمناقشة	تقويم الحوار والمناقشة
	2 نظري	4 b: يحدد خواص مخلوط المتلجات	خواص المخلوط	الذهني، الحوار والمناقشة	تقويم الحوار والمناقشة
11	3 عملي	2 d: يجرب صناعة المتلجات القشدية	حساب مكونات مخلوط المتلجات القشدية	الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب
12	2 نظري	5 b: يوضح خطوات تحضير خلطة المتلجات	طريقة صناعة المتلجات اللبنية عملي	الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب
	3 عملي	3 d: يحسب مكونات مخلوط المتلجات القشدية (مربع بيرسن)	حساب مكونات مخلوط المتلجات القشدية	الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار التحريري، تقويم التكليف والتقرير
	2 نظري	3 C: يعدد عيوب المتلجات من ناحية النكهة والقوام واللون	عيوب المتلجات اللبنية	الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار التحريري، تقويم التكليف والتقرير
13	3 عملي	4 d: يحسب مكونات مخلوط المتلجات القشدية (حساب المخلوط البسيط)	حساب مكونات مخلوط المتلجات القشدية	الذهني، الحوار والمناقشة	الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب

الاختبار التحريري، تقويم التكليف والتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المثلجات الطرية	المثلجات اللبنية الطرية/الشربت /المثلجات المانية	C 4 : يوضح المثلجات اللبنية الطرية	2 نظري	14
اختبار قصير عملي 3	الحوار والمناقشة	المثلجات المانية	d 5 : يجرب صناعة المثلجات المانية	3 عملي	
تقويم الحوار والمناقشة	حل مشكلة	حل مشكلة	e 1 : يتواصل مع احد المعامل المنتجة للالبان	2 نظري	15
تقويم الحوار والمناقشة	حل مشكلة	حل مشكلة	e 2 : يتواصل مع احد المعامل المنتجة للالبان	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 %
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
	المجموع	100	100 %	100 %

12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب الزبد والمثلجات (السامرائي واخرون). منشورات جامعة الموصل . العراق.
المراجع الرئيسية (المصادر)	- المثلجات اللبنية (سليم)
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	العديد من الكتب والمجلات والمقالات العلمية
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	لا يوجد

مدرس المادة العملي
م.م. اسراء معن احمد

مدرس المادة النظري
م.د. ازهار ابراهيم شكر

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمد احمد