

## وصف مقرر صناعة جبن

1. اسم المقرر:						
صناعة جبن						
2. رمز المقرر:						
CHPR466						
3. الفصل / السنة: السنوي						
الفصل الدراسي الاول/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 اكثر من اسم يذكر)						
مدرس مادة النظري د. ازهار ابراهيم شكر مدرس مادة العملي : د. سيف علي احمد						
8. اهداف المقرر						
* تمكين الطالب من فهم مايتعلق بصناعة الجبن واصنافه * تمكين الطالب من معرفة اهم انواع الجبن التي تنتشر في العالم وفي العراق خاصة * تمكين الطالب من الالمام باهم عيوب الجبن * يستطيع الطالب ان يحكم على أنواع الجبن						
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	a 1 : يتعرف على الجبن واصنافه	تعريف الجبن والعوامل التي تحدد انتشار صنف منه دون الاخر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنموذج من الجبن	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني،	

العروض لنموذج من الجبن					
التكليف بمهام وتقرير	التكليف بمهام تقارير	تقدير قوة المنفحة	b 6: يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من الجبن الجاف والجبن الطري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من الجبن الجاف والجبن الطري	التوزيع الجغرافي واصل الجبن	a 2: يفرق بين الجبن الجاف والجبن الطري	2 نظري	2
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني	تحضير البيانات وتنشيطها	b 7: يكتشف انواع المزارع البكتيرية	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	العوامل المؤثرة على صفات الحليب المستخدم في صناعة الجبن وعلاقة ذلك بالجبن الناتج	b 1: يوضح تأثير نوع الحليب على الجبن الناتج	2 نظري	3
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	انواع التجبن	b8: يقيس أي نوع من انواع التجبن الافضل التجبن	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من الجبن ونسب الدهن فيها	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المارجرين	العوامل المؤثرة على صفات الحليب المستخدم في صناعة الجبن وعلاقة ذلك بالجبن الناتج	c 1: يكتب نبذة مختصرة عن تأثير الحرارة على الكازين والاملاح	2 نظري	4
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	صناعة الجبن الابيض الطري	b 9: يكتشف أنواع الفحوصات الحسية التي تجرى للحليب قبل صناعة الجبن الابيض الطري	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من اوظائف للبروتين	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض الحوار والمناقشة	اهمية مكونات الحليب في ص	a 3: يشرح وظائف البروتين في الجبن	2 نظري	5
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض الحوار	صناعة جبن المونتيري	b 10: يختبر ألغاية من التشميع	3 عملي	

	والمناقشة				
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، العروض لنماذج البكتريا الصحية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، العروض لنماذج من المملح	علاقة الميكروبات بصناعة الجبن	b 2: يثبت انواع البكتريا المرغوبة التي تستخدم في صناعة الجبن	2 نظري	6
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	جبن الجدر	c 4: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	طرق تجبن الحليب	a 4 يشرح العوامل المؤثرة على فعل المنفحة وقوة الخرثرة الناتجة	2 نظري	7
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الجبن الاديمياطي	C5: يوضح اضافة الملح الى الحليب المبستر	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المواد والخامات الداخلة في صناعة الجبن	c 2: يعدد صفات الاناتو الجيد	2 نظري	8
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	جبن الاوشاري	c 6: يتواصل الى التحليل الكيميائي لجبن الاوشاري وجبن البيزة	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الخطوات العامة لصناعة الجبن	a 5: يلم بطرق تسوية الحليب	2 نظري	9
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	انواع المثبتات في الجبن المطبوخ	C 7: يكتشف انواع المثبتات في الجبن المطبوخ	3 عملي	

المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من طرق السمط	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الخطوات العامة لصناعة الجبن	c 3 : يوضح الغرض من السمط عملي :	2 نظري	10
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	ا درجة تعتيق الجبن خلال مدة زمنية مختلفة	c 8 : يفحص درجة تعتيق الجبن خلال مدة زمنية مختلفة	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الخطوات العامة لصناعة الجبن	b 3 : يوثق الغرض من الترم	2 نظري	11
التكليف بمهام وتقرير بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	انواع الاجبان جافة	c 9 : يوضح انواع الاجبان جافة	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الخطوات العامة لصناعة الجبن	b 4 : يعدد طرق تغليف الجبن والخامات المستخدمة في التغليف	2 نظري	12
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	انواع طرق تعتيق الجبن	d 1 : يكتشف انواع طرق تعتيق الجبن	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من غرف التسوية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الخطوات العامة لصناعة الجبن	C 4 : نظري يوضح الشروط الواجب توفرها في غرف التسوية	2 نظري	13
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	أي نوع من انواع التجبن الانزيمي	d 2 : يميز بين انواع التجبن الانزيمي	3 عملي	
يكلف باعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويعده للمناقشة مع الطالبة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المثلجات الطرية	شروط تسوية الجبن	b 5 : ينظم بنسب الرطوبة ودرجة الحرارة الافضل لتسوية الجبن	2 نظري	14

التكليف بمهام وتقرير	الحوار والمناقشة	اي نوع من انواع التغليف افضل في تغليف الجبن الجاف	d 3 : يختبر اي نوع من انواع التغليف افضل في تغليف الجبن الجاف	3 عملي	
تقويم الحوار والمناقشة	حل مشكلة	حل مشكلة	e 1: زيارة علمية وميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير عن طرق التصنيع للمنتجات اللبنة	2 نظري	15
الحوار والمناقشة		اي انواع الجبن الافضل من ناحية التدوق	d 4 : يختبر اي انواع الجبن الافضل من ناحية التدوق	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 (1) QUIZ	الاسبوع 3	4 نظري+ 2 عملي	6 %
3	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري + عملي)	الاسبوع 9	10 نظري+ 5 عملي	10 %
4	اختبار قصير (2) QUIZ	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 صناعة الجبن والالبان المتخمرة ( عبد المطلب ، سليم)
المراجع الرئيسية ( المصادر )	العديد من الكتب والمجلات ذات العلاقة بالتصنيع الغذائي
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )	العديد من الكتب والمجلات منها Journal of Dairy Science
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	Search google

مدرس المادة العملي  
م.د. سيف علي 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