

وصف مقرر مبادئ البان

1. اسم المقرر:		مبادئ البان			
2. رمز المقرر:		PRPD227			
3. الفصل / السنة: السنوي		الفصل الدراسي الأول / 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):		ساعة نظري/ 3 ساعات عملي (4 ساعات) / 3.5 وحدة			
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)		د. زمن ناظم د. سيف علي			
8. اهداف المقرر		<ul style="list-style-type: none"> نظري: تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بمبادئ الالبان وعلاقتها بصناعة الالبان وحفظها تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حفظ الحليب تمكين الطالب من الامام باهم مصادر التلوث للحليب تمكين الطالب بقدرة الكشف عن انواع تلف الحليب يستطيع الطالب ان يحكم على انواع الحليب وسرعت تلفة 			
9. استراتيجيات التعليم والتعلم		<ul style="list-style-type: none"> نظري: - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بمهام وتقرير - العروض لنماذج من تلف الحليب بسبب التلوث المايكروبي - يكلف باعداد تقرير من اجتهاده وبنقاش مع الطلبة 			
10. بنية المقرر		<ul style="list-style-type: none"> عملي: - التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة 			
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	1 نظري	B1: يحكم الطالب على الالبان والعلاقة الايجابية والسلبية مع تركيب منتجات الالبان	تعريف الحليب – العوامل المؤثرة على تركيب الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي1، اختبار نهائي
	3 عملي	C5: يفحص على طريقة استلام الحليب	طرق أخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير عملي1
2	1 نظري	C1: يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب	خواص الحليب الفيزيائية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي1، اختبار نهائي
	3 عملي	B6: يكتشف الفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	رسم مباشر

اختبار فصلي1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	مكونات الحليب الماء- الدهن-اللاكتوز	B2: يتعرف الطالب على فحص تركيب الكيميائي من دهن ولاكتوز وماء	1 نظري	3
تقييم حقل	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقدير نسبة الدهن في الحليب	B7: يقيس نسبة الدهن بالحليب	3 عملي	
اختبار فصلي1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تقدير البروتين	A1: يحكم الطالب على تحليل وتقدير انواع بروتينات الحليب مختبريا	1 نظري	4
اختبار قصير عملي 2، رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	عش الحليب وطرق الكشف عنها	C6: يكتشف طرق عش الحليب	3 عملي	
اختبار فصلي1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الانزيمات – الاملاح المعدنية – الفيتامينات	C2: يحكم الطالب على تحليل وتقدير ودراسة لتركيب الكيميائي لحليب	1 نظري	5
تقييم حقل	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الفحوصات البكتريولوجي للحليب	C7: يختبر نسبة التلوث بالحليب وطرق الكشف عن التلوث	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الاحياء المجهرية في الحليب	C3: يحكم الطالب على الكشف عن الملوثات بالحليب ومنتجاته	1 نظري	6
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تقدير حموضة الحليب	B8: يجرب انواع قياس الحموضة في الحليب	3 عملي	
اختبار فصلي2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب	C4: يدير الطالب دراسة ومراجعة الامراض المعدية وتحديد اسبابها	1 نظري	7
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	الكشف عن الحليب المأخوذ من ماشية مصابة بالتهاب الضرع	B9: يوضح اسباب الاصابة بمرض التهاب الضرع	3 عملي	
اختبار فصلي2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تعديل نسبة الدهن في الحليب (مربع بيرسن) الذاتي	A2: يسعى الطالب على استخدام المعادلات لرياضية و الحسابية لتعديل دهن الحليب	1 نظري	8
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	فحوصات ثباتيه الحليب	B10: يتواصل لمعرفة اي المواد التي تزيد من ثباتيه الحليب	3 عملي	
اختبار فصلي2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب	B3: يحكم الطالب على عمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب	1 نظري	9
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة متخمرات الحليب	C8: يكتشف طريقة صناعة اليوغرت	3 عملي	
اختبار فصلي2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	فرز الحليب وصناعة القشطة	A3: يجرب الطالب استخدام اجهزة الفراز والطرق الحديثة لفرز دهن الحليب	1 نظري	10
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة،	صناعة الجبن	B11: يفحص انواع التجبن للحليب	3 عملي	

	التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي				
11	اختبار نهائي	المعاملات الحرارية للحليب	B4: يجرب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظه لأطول فترة	1 نظري	
	رسم مباشر وواجب بيئي	صناعة القشطة	B12: يوضح طرق صناعة القشطة	3 عملي	
	اختبار نهائي	صناعة الجبن و المتخمرات من الحليب	E1: يصنع الطالب انتاج الجبن واللبن والحليب المطعم والمجفف	1 نظري	
12	رسم مباشر وواجب بيئي	صناعة الزبد	C10: يكتشف طريقة صناعة الزبد	3 عملي	
	اختبار نهائي	تقرير ومناقشة	A4: يدير الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الحليب وطرق ووقايته	1 نظري	
13	رسم مباشر وواجب بيئي	حسابات صناعة مخلوط المتلجات اللبنية	B13: يميز افضل طريقة لحساب مخلوط المتلجات	3 عملي	
	اختبار قصير، اختبار نهائي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالأحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	B5: تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الاهمال في الصحة العامة	1 نظري	
14	اختبار قصير عملي 3	صناعة متلجات لبنية	C11: يختبر صناعة المتلجات اللبنية	3 عملي	
	اختبار قصير، اختبار نهائي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالأحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	A5: يجرب الطالب انواع خطوات العمل في معامل الالبان	1 نظري	
15	مشروع ميداني	صناعة متلجات مائية	B14: يختبر صناعة المتلجات المائية	3 عملي	

11. تقييم المقرر					
ت	أساليب التقويم	موعد التقويم (أسبوع)	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 عملي	الاسبوع الخامس عشر	5	5	
10	تقييم مختبري	الاسبوع الثالث والخامس	2	2	
11	اختبار قصير عملي (1) Quiz	الاسبوع الأول	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 التطبيقية	الاسابيع 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 ، الشببي		
المراجع الرئيسة (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 العملي
م.د. سيف علي محمد

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.د. سمية خلف بدوي

مدرس المادة النظري
م.د زمن ناظم

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. موفق محمود

اسم الملف: وصف مقرر مادة مبادئ الالبان-عربي-23-24
الدليل: F:\ملفك يا عدي\2\1-622\1-446\381-100\2\collection 2\متعلقات المعيار
الثالث\ملفات وصف المنهاج المستلمة\دروس المرحلة الثانية\الكورس الاول\4- مبادئ البان\النهائي
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
10:55:00 2024/04/18 م
2
10:55:00 2024/04/18 م
Acer
0 دقائق
11:44:00 2024/04/18 م
4
1,264 (تقريباً)
7,207 (تقريباً)



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/>