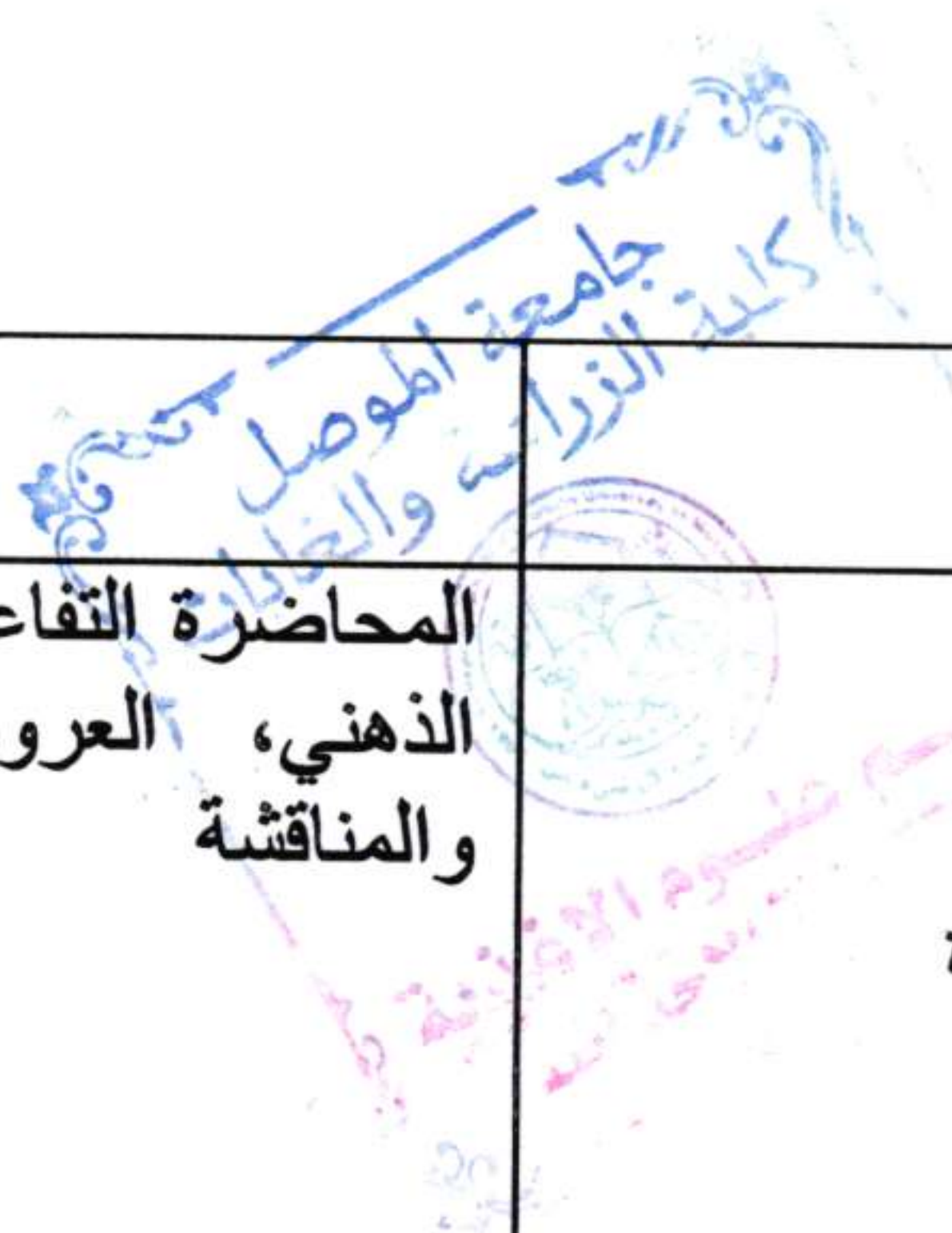


وصف مقرر زبد ومثلجات

1. اسم المقرر:					
زبد ومثلجات					
2. رمز المقرر:					
BUIC471					
3. الفصل / السنة: السنوي					
الفصل الدراسي الثاني/المرحلة الرابعة/ 2024-2023					
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 اكثر 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 القشطة المعدة لص الزيت	C 1: يوضح فوائد البسترة للقشطة وطرقها وطريقة خضها	2 نظري	3
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني حوار ومناقشة	الاختبارات الكيميائية للقشدة	b8: يثبت طريقة تقدير الحموضة للقشدة	3 عملي	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المارجرين	عيوب الزيت	a 2: يضع قائمة بعيوب الزيت من ناحية النكهه والقوام واللون	2 نظري	4
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	حسابات القشدة	b 9: يربط بين حسابات تقدير كمية القشدة 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	6
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	
الاختبار القصير، الاختبار التحريري، التكليف بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التكليف بمهام وتقرير	السمن	4 a يذكر طريقة صناعة السمن	2 نظري	7
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	
تقويم المناقشة، تقويم التكليف، الاختبار التحريري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	نبذة تاريخية عن المثلجات اللبنية تعريف المثلجات اللبنية	5 a: يلم بأنواع المثلجات اللبنية	2 نظري	8
تقويم المناقشة، تقويم التكليف، الاختبار التحريري	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	صناعة الزبد	8 C: يثبت حسابات الزبد	3 عملي	
تقويم	المحاضرة التفاعلية، العصف	القيمة الغذائية للمثلجات	2 c: يحسب السرعات الحرارية المتحصل عليها من المثلجات	2 نظري	9

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

الاختبار التحريري، تقويم التكليف والتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المثلجات الطرية	المثلجات اللبنية الطرية/الشربت /المثلجات المائية	C 4: يوضح المثلجات اللبنية الطرية	2 نظري	14
اختبار قصير عملي 3	الحوار والمناقشة	المثلجات المائية	d 5 : يجرب صناعة المثلجات المائية	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

الوزن النسبي %	الدرجة	موعد التقويم (أسبوع)	أساليب التقويم	ت
13 %	7 نظري + 6 عملي	نظري 15 اسبوع عملي 1- 15 اسبوع	تقرير نهائي نظري + تقارير التجارب العملية	1
6 %	4 نظري + 2 عملي	الاسبوع 3	اختبار قصير QUIZ(1)	2
10 %	10 نظري + 5 عملي	الاسبوع 9	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري + عملي)	3
6 %	4 نظري + 2 عملي	الاسبوع 12	اختبار قصير QUIZ(2)	4
20 %	20	اسبوع الامتحانات العملية	اختبار عملي نهائي	5
40 %	40	اسبوع الامتحانات النظرية	اختبار نظري نهائي	6
				7
				8
				9
				10
				11
				12
				13
				14
				15
100 %	100 %	100	المجموع	

12. مصادر التعلم والتدريس

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

مدرس المادة العملي

م.م. اسراء معن احمد

سمية خلف بدوي
رئيس قسم علوم الاغذية

رئيس قسم علوم الاغذية

أ.د. سمية خلف بدوي

مدرس المادة النظري

م.د. ازهار ابراهيم شكر

رئيس اللجنة العلمية

أ.د. موفق محمد احمد

