

## وصف مقرر صناعة جبن

1. اسم المقرر:					
صناعة جبن					
2. رمز المقرر:					
CHPR466					
3. الفصل / السنة: السنوي					
الفصل الدراسي الاول/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 أكثر من اسم يذكر)					
مدرس مادة النظري د. ازهار ابراهيم شكر					
مدرس مادة العملي : د. سيف علي احمد					
8. اهداف المقرر					
* تمكين الطالب من فهم ما يتعلق 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 البيادئات 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 نبذه 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 صناعة الجبن	a 3: يشرح وظائف البروتين في الجبن	2 نظري	5
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض	صناعة جبن المونتيري	b 10: يختبر ألغاية من التشميع	3 عملي	

	الحوار والمناقشة				
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، العروض لنماذج من البكتريا الصحية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، العروض لنماذج من البكتريا الصحية	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 المناقشة	جبن الجدر	c 4: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، التكليف بمهام وتقرير	طرق تجبن الحليب	a 4 يشرح العوامل المؤثرة على فعل المنفحة وقوة الخثرة الناتجة	2 نظري	7
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الجبن الديمياطي	C5: يوضح اضافة الملح الى الحليب المبستر	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة	المواد والخامات الداخلة في صناعة الجبن	c 2: يعدد صفات الاناتو الجيد	2 نظري	8
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة	جبن الاوشاري	c 6: يتواصل الى التحليل الكيميائي لجبن الاوشاري وجبن البيزة	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، التكليف بمهام وتقرير	الخطوات العامة لصناعة الجبن	a 5: يلم بطرق تسوية الحليب	2 نظري	9
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار المناقشة، 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	1 درجة تعتق الجبن خلال مدة زمنية مختلفة	8 c : يفحص درجة تعتق الجبن خلال مدة زمنية مختلفة	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الخطوات العامة لصناعة الجبن	3 b : يوثق الغرض من الترم	2 نظري	11
التكليف بمهام وتقرير بواجب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	انواع الاجبان جافة	9 c : يوضح انواع الاجبان جافة	3 عملي	
المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	الخطوات العامة لصناعة الجبن	4 b : يعدد طرق تغليف الجبن والخامات المستخدمة في التغليف	2 نظري	12
التكليف بمهام وتقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة	انواع طرق تعتيق الجبن	1 d : 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	4 C : 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	2 d : يميز بين انواع التجبن الانزيمي	3 عملي	
يكلف باعداد تقرير بعنوان من اجتهاده ويعده للمناقشة مع الطلبة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، العروض لنماذج من المتلجات الطرية	شروط تسوية الجبن	5 b : 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 اللبنية	2 نظري	15
الحوار والمناقشة		اي انواع الجبن الافضل من ناحية التذوق	d 4 : يختبر اي انواع الجبن الافضل من ناحية التذوق	3 عملي	

### 11. تقييم المقرر

الوزن النسبي %	الدرجة	موعد التقويم ( اسبوع )	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 (1) QUIZ	2
10 %	10 نظري + 5 عملي	الاسبوع 9	اختبار نصفي Midterm Exam (نظري + عملي)	3
6 %	4 نظري + 2 عملي	الاسبوع 12	اختبار قصير (2) QUIZ	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
100 %	100 %	100	المجموع	15

### 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

