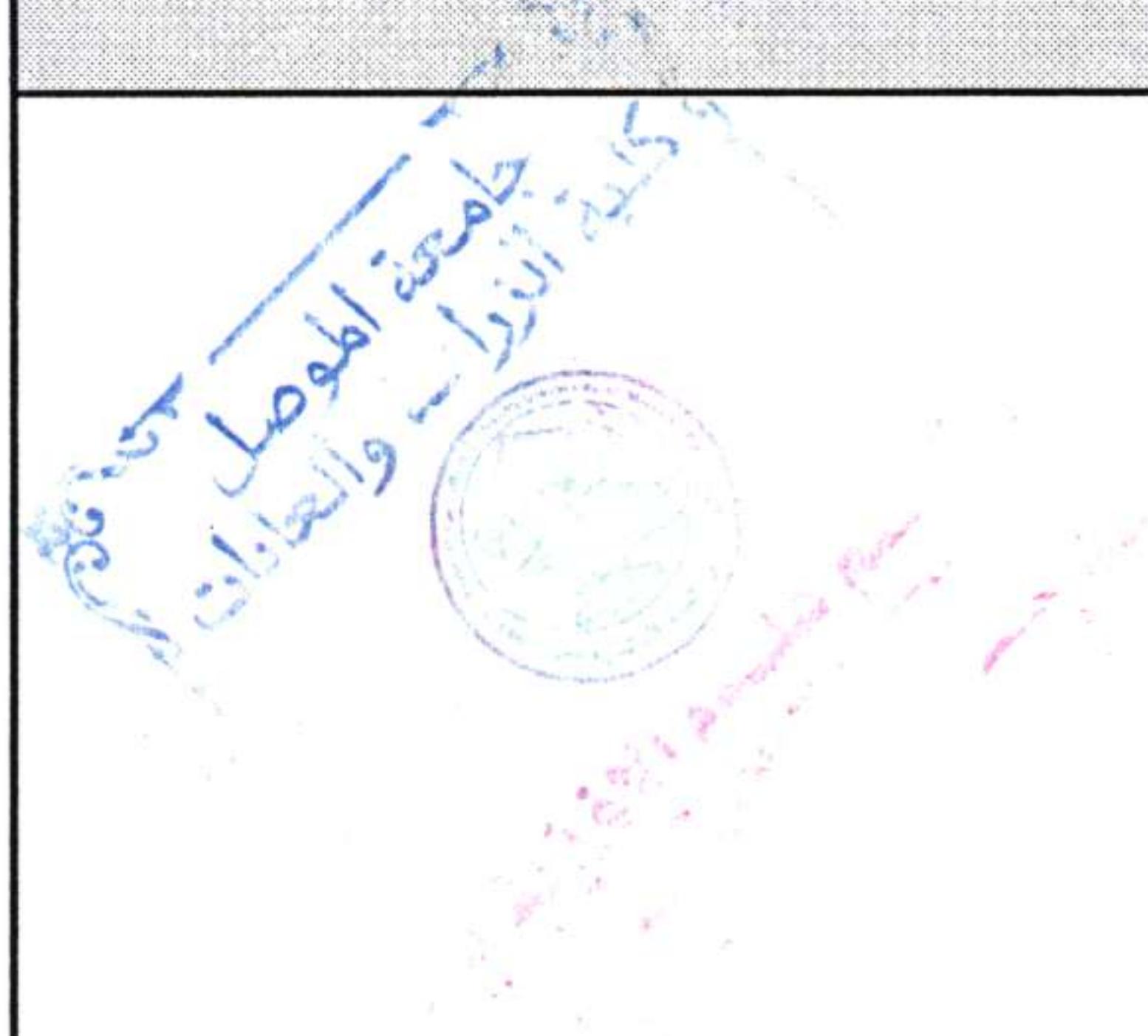


وصف مقرر كيمياء البان

1.	اسم المقرر:
	كيمياء البان
2.	رمز المقرر:
	DACH369
3.	الفصل / السنة: السنوي
	الفصل الدراسي الثاني / المرحلة الثالثة / 2024-2023
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2024/2/1
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضورى
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):
	2 ساعة نظري / 3 ساعات عمل (5 ساعات) / 3.5 وحدة
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)
	د. سيف علي محمد م.م عبدالله انور
8.	اهداف المقرر
	ان يكون المتعلم قادرأً على تحديد مفهوم كيمياء الالبان اختيار مدى ملائمة العوامل المؤثرة على التفاعلات الكيميائية التي تجرى في الحليب التفرق بين النظم المختلفة للتخطيط والمناسب منها استيعاب اساسيات التخطيط وتوظيفها في معرفة المكونات الكيميائية للحليب التمييز بين انواع المختلف للحليب
9.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	- المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني



- التعلم الذاتي

. 10. بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	مقدمة عامة عن الحليب وتركيب الكيميائي	A1: يتعرف على تركيب الحليب وخصائصه الفيزيائية والكيميائية	1 نظري	1
اختبار قصير عملي 1	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	طرق اخذ العينات	B6: يفحص عينات مختلفة من الحليب	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	دهون الحليب	A2: يتعرف على دهن الحليب وصفاته دهن الحليب وتركيب دهن الحليب	1 نظري	2
رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	فصل مكونات الحليب واختبارها	B7: يكتشف طرق استخلاص الدهن واللاكتوز والبروتين من الحليب	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	التركيب الكيميائي لدهن الحليب	3A: يلم بالخصائص الطبيعية الثابتة لدهن الحليب	1 نظري	3
تقييم حقلي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	الخواص الطبيعية للحليب	B8: يقيس الوزن النوعي للحليب والزروجة ونقطة الانجماد	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد المتصوبنة	A4: يتعرف على المواد المتصوبنة	1 نظري	4
اختبار قصير عملي 2، رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تقدير حموضة الحليب	B9: يكتشف أنواع المواد المستخدمة في تقدير حموضة الحليب وطريقة القياس	3 عملي	
اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المواد الغير متصوبنة	A5: يتعرف على المواد الغير متصوبنة	1 نظري	5
تقييم حقلي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	بروتينات الحليب	B10: يختبر خطوات طريقة كلدهال	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	Deterioration التلف	B1: يبين انواع المسبيبة لتلف دهن الحليب	1 نظري	6
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	توزيع النتروجين في الحليب بطريقة رولاند	B11: يجرب افضل طريقة لقياس النيتروجين البروتيني والغير بروتيني	3 عملي	
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	لاكسة الذاتية للدهون Autoxidation Of Milk Fat	B2: يلم بخطوات الاكسدة الذاتية لدهن الحليب	1 نظري	7
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تقدير اللاكتوز في الحليب	B12: يفحص الطرق الاختزالية في تقدير اللاكتوز	3 عملي	

اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	بروتينات	B3: يحكم على التركيب الكيميائي للاحماض الامينية
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	تقدير الرماد الكلي في الحليب		B13: يكشف كيفية تقدير الرماد
اختبار فصلي 2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	خواص كازينات الحليب واه صفاتها		B4: يتقن انواع النظريات الموجودة لتكوين الجسيمة الكازينية
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدربات العملية، التعلم الذاتي	تقدير الكالسيوم والمغذبيوم باستخدام دليل الكالسين		C4: يحدد افضل طريقة في قياس الكالسيوم
اختبار فصلي 2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	انواع نظريات الجسيمة الكازينية		B5: يحكم على اهمية كازينات الحليب
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدربات العملية، التعلم الذاتي	تقدير المواد الصلبة الكلية وتقدير الرماد		C5: يميز طرق تقدير المواد الصلبة الكلية
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تركيب كازينة بيتا		C1: يوضح اهمية كازين بيتا
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدربات العملية، التعلم الذاتي	الخواص الكيمياوية لدهن الحليب		C6: يميز انواع ثوابت دهن الحليب
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	انواع بروتينات الشرش وصفاتها		C2: يقترح طريقة مناسبة لمعرفة اهمية بروتينات الشرش
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدربات العملية، التعلم الذاتي	تقدير الفسفور الغير عضوي في الحليب		E2: يقرر خطوات افضل طريقة لقياس الفسفور في الحليب
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	التركيب الكيميائي لسكر اللاكتوز وصفاته		C3: يوضح اهمية سكر اللاكتوز
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدربات العملية، التعلم الذاتي	تجنیس الحليب		B14: يفحص خطوات التجنیس
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	انواع الاملاح الموجودة في الحليب		D1: يدير حلقات نقاش تخص املاح الحليب واهميتها
اختبار قصير عملي 3	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدربات العملية، التعلم الذاتي	طرق الكشف عن غش الحليب		C14: يميز انواع غش الحليب
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تأثير الانزيمات الموجودة في الحليب		E1: تحديد تأثير انزيمات الحليب على ثباتية الحليب تجاه الخزن
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة،	قياس فعالية انزيم الابييز		C15: يميز تأثير الانزيمات المختلفة على صفات الحليب

11. تقييم المقرر

الوزن النسبي %	الدرجة	موعد التقويم (أسبوع)	أساليب التقويم	ت
2.5	2.5	الاسبوع الرابع	报 告 1	1
2.5	2.5	الاسبوع الخامس	报 告 2	2
2	2	الاسبوع السادس	اختبار قصير (1)	3
2	2	الاسبوع الرابع عشر	اختبار قصير (2)	4
1	1	الاسبوع الخامس عشر	اختبار قصير (3)	5
7.5	7.5	الاسبوع السادس	اختبار فصلي (1)	6
7.5	7.5	الاسبوع الحادي عشر	اختبار فصلي (2)	7
40	40	امتحانات الفصل النهائي	اختبار نظري نهائي	8
5	5	الاسبوع الخامس عشر	مشروع ميداني عملي	9
2	2	الاسبوع الثالث والخامس	تقييم مختبري	10
1	1	الاسبوع الاول	اختبار قصير عملي (1)	11
0.5	0.5	الاسبوع الرابع	اختبار قصير عملي (2)	12
1	1	الاسبوع الرابع عشر	اختبار قصير عملي (3)	13
5.5	5.5	الاسبوع 6 و 8 و 9 و 10 و 11 و 12 و 13	الواجبات البيئية	14
20	20	امتحانات الفصل النهائي	اختبار عملي نهائي	15
%100	%100	100	المجموع	

12. مصادر التعلم والتدريس

كتاب المقرر المطلوبه (المنهجية أن وجدت)	كتيّب الالبان
المراجع الرئيسية (المصادر)	Dairy Chemistry و الاعتماد على المنهاج المعدة من قبل مدرس المادة
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)	العديد من المجالات و منها Dairy Science, Dairy Research
المراجع الإلكترونية ، موقع الانترنت	موقع الانترنت الخاصه بالمواضيع المتخصصه من الـ searchGoogle

مدرس المادة العملي
الأستاذ الدكتور
م.م. عبد الله انور
سمية خلف بدوي
رئيس قسم علوم الأغذية

أ.د. سمية خلف بدوي

مدرس المادة الفظري
م. د سيف علي محمد

رئيس اللجنة العلمية

أ.د. موفق محمود