

وصف مقرر مبادئ الالبان

١. اسم المقرر:					
مبادئ الالبان					
٢. رمز المقرر:					
PRPD227					
٣. الفصل / السنة: السنوي					
الفصل الدراسي الاول/ المرحلة الثانية/ ٢٠٢٣-٢٠٢٤					
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف					
٢٠٢٤/٢/١					
٥. أشكال الحضور المتاحة:					
حضور					
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):					
ساعة نظري/ ٣ ساعات عملي (٤ ساعات) / ٣,٥ وحدة					
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا أكثر من اسم يذكر)					
د. زمن ناظم					
د. سيف علي					
٨. اهداف المقرر					
<p>نظري:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بمبادئ الالبان وعلاقتها بصناعة الالبان وحفظها</li> <li>تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حفظ الحليب</li> <li>تمكين الطالب من الالمام باهم مصادر التلوث للحليب</li> <li>تمكين الطالب بقدرة الكشف عن انواع تلف الحليب</li> <li>يستطيع الطالب ان يحكم على انواع الحليب وسرعت تلفة</li> </ul>		<p>عملي:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المختبرية في الكشف والتعرف على اهم الأساليب الحديثة لتحليل منتجات الحليب</li> </ul>			
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم					
<p>نظري:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- المحاضرة التفاعلية</li> <li>- العصف الذهني</li> <li>- الحوار والمناقشة</li> <li>- التكليف بمهام وتقرير</li> <li>- العروض لنماذج من تلف الحليب بسبب التلوث المايكروبي</li> <li>- يكلف باعداد تقرير من اجتهاده ويناقش مع الطلبة</li> </ul>		<p>عملي:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة</li> <li>- التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة</li> </ul>			
١٠. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	١ 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 فصلي ١، اختبار نهائي

اختبار قصير عملي ١	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	طرق أخذ العينات	C5: يفحص على طريقة استلام الحليب	٣ عملي	
اختبار فصلي ١، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	خواص الحليب الفيزيائية	C1: يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب	١ نظري	٢
رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	B6: يكتشف الفحوصات الحسية للحليب	٣ عملي	
اختبار فصلي ١، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	مكونات الحليب الماء- الدهن- اللاكتوز	B2: يتعرف الطالب على فحص تركيب الكيمياء من دهن ولاكتوز وماء	١ نظري	٣
تقييم حقل	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقدير نسبة الدهن في الحليب	B7: يقيس نسبة الدهن بالحليب	٣ عملي	
اختبار فصلي ١، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تقدير البروتين	A1: يحكم الطالب على تحليل وتقدير انواع بروتينات الحليب مختبريا	١ نظري	٤
اختبار قصير عملي ٢، رسم مباشر	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	عش الحليب وطرق الكشف عنها	C6: يكتشف طرق عش الحليب	٣ عملي	
اختبار فصلي ١، اختبار نهائي، تقرير	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	الانزيمات - الاملاح المعدنية - الفيتامينات	C2: يحكم الطالب على تحليل وتقدير ودراسة لتركيب الكيمياء لحليب	١ نظري	٥
تقييم حقل	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	الفحوصات البكتريولوجي للحليب	C7: يختبر نسبة التلوث بالحليب وطرق الكشف عن التلوث	٣ 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	١ نظري	٦
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقدير حموضة الحليب	B8: يجرب انواع قياس الحموضة في الحليب	٣ عملي	
اختبار فصلي ٢، 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	١ نظري	٧
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	٣ عملي	
اختبار فصلي ٢، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تعديل نسبة الدهن في الحليب ( مربع بيرسن )	A2: يسعى الطالب على استخدام المعادلات لرياضية و الحسابية لتعديل دهن الحليب	١ نظري	٨
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	٣ عملي	
اختبار فصلي ٢،	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب	B3: يحكم الطالب على لعمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب	١ نظري	٩

اختبار نهائي	الذاتي				
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة متخمرات الحليب	C8: يكتشف طريقة صناعة اليوغورت	٣ عملي	
اختبار فصلي ٢	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	فرز الحليب وصناعة القشطة	A3: يجرب الطالب استخدام اجهزة الفراز والطرق الحديثة لفرز دهن الحليب	١ نظري	١٠
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الجبن	B11: يفحص انواع التجين للحليب	٣ عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المعاملات الحرارية للحليب	B4: يجرب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظه لأطول فترة	١ نظري	
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة القشطة	B12: يوضح طرق صناعة القشطة	٣ عملي	١١
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	صناعة الجبن و المتخمرات من الحليب	E1: يصنع الطالب انتاج الجبن واللبن والحليب المطعم والمجفف	١ نظري	
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الزبد	C10: يكتشف طريقة صناعة الزبد	٣ عملي	١٢
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تقرير ومناقشة	A4: يدبر الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الحليب وطرق ووقايته	١ نظري	
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	حسابات صناعة مخلوط المثلجات اللبنة	B13: يميز افضل طريقة لحساب مخلوط المثلجات	٣ عملي	١٣
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	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	١ نظري	١٤
اختبار قصير عملي ٣	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة مثلجات لبنة	C11: يختبر صناعة المثلجات اللبنة	٣ عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالأحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	A5: يجرب الطالب انواع خطوات العمل في معامل الالبان	١ نظري	
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	صناعة مثلجات مائية	B14: يختبر صناعة المثلجات المائية	٣ عملي	١٥

١١. تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم ( أسبوع )	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير ١	الاسبوع الرابع	2.5	2.5
2	تقرير ٢	الاسبوع الخامس	2.5	2.5
3	اختبار قصير (١) Quiz	الاسبوع السادس	2	2
4	اختبار قصير (٢) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	2	2

5	اختبار قصير (٣) Quiz	الاسبوع الخامس عشر	1	1
6	اختبار فصلي (١)	الاسبوع السادس	7.5	7.5
7	اختبار فصلي (٢)	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 (١) Quiz	الاسبوع الأول	1	1
12	اختبار قصير عملي (٢) Quiz	الاسبوع الرابع	0.5	0.5
13	اختبار قصير عملي (٣) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	1	1
14	الواجبات التطبيقية	الاسابيع ٦ و٨ و٩ و١٠ و١١ و١٢ و١٣	5.5	5.5
15	اختبار عملي نهائي	امتحانات الفصل النهائي	20	20
	المجموع	100	%100	%100

#### ١٢. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )	مبادئ الالبان العامة , الشيببي
المراجع الرئيسية ( 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 الأغذية  
أ.د. سميرة خلف بدوي

مدرس المادة النظري  
م.د. زمن ناظم  
رئيس اللجنة العلمية

أ.د. موفق محمود