

نموذج وصف المقرر

١. اسم المقرر:		
منتجات البان سائلة		
٢. رمز المقرر:	LIDP374	
٣. الفصل / السنة: السنوي	الفصل الثاني الربيعي 2024-2023	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	2024\2\1	
٥. أشكال الحضور المتاحة:	حضورى	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	2 نظري + 3 عملى 3.5 وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (اذا اكثر من اسم يذكر)	م.د. زمن ناظم طاهر م.م. وعد الله هاشم	
٨. اهداف المقرر	<p>نظري:</p> <ul style="list-style-type: none"> - تمكين الطالب من فهم واستيعاب ما يتعلق بتصنيع منتجات الالبان - تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حفظ الحليب - مقدرة الطالب لمعرفة غش الحليب - تمكين الطالب من تنقية وتصفية الحليب - يستطيع الطالب يميز بين أنواع تكنولوجيا تصنيع المنتجات 	
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	<p>نظري:</p> <ul style="list-style-type: none"> - التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة - الحوار والمناقشة - العصف الذهني - المحاضرة العملية التفاعلية 	
عملى:	<ul style="list-style-type: none"> - - - - - 	

- العروض لنماذج مصنعة من منتجات الالبان

- يكلف بأعداد تقرير من اجتهاده ويناقش مع الطلبة

١٠ . بنية المقرر

طريقة التقييم	طريقة التعلم	اسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	نظري: تعريف الحليب - العوامل المؤثرة على تركيب الحليب عملي : اخذ وفحص العينات	نظري: B1 : يبين الطالب الالبان وعلاقة الايجابية والسلبية مع تركيب منتجات الالبان عملي : B1 : يقوم الطالب بأخذ عينات مختلفة من الحليب	2 نظري 3 عملي	1
امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	نظري: خواص الحليب الكيميائية والفيزيائية عملي : تحليل الكيميائي للحليب	نظري: C1 : يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب عملي : A1 : يتعرف الطالب على كيفية اخذ النماذج وتحليلها كيميائيا	2 نظري 3 عملي	2
امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	نظري: أنواع البكتيريا في الحليب ومصادر التلوث بها عملي : قياس المحتوى المايكروبى للحليب	نظري : B2 : يحكم الطالب على الكشف عن الملوثات بالحليب ومنتجاته عملي : B2 : يقوم الطالب بأختبار أنواع معينة من الحليب للمحتوى المايكروبى	2 نظري 3 عملي	3

<p>امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات</p>	<p>نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير</p>	<p>نظري : اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب عملي : تنقية وتصفية الشوائب</p>	<p>نظري : A2 : يحكم الطالب على العمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب عملي : A2 : يقوم الطالب باستخدام المضافي لتنقية الحليب</p>	<p>2 نظري 3 عملي</p>	<p>4</p>
<p>امتحانات قصيرة وتكليف بواجب</p>	<p>نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير</p>	<p>نظري : مراكز جمع الحليب عملي : فرز الحليب</p>	<p>نظري : C2 : يجرب الطالب عملية جمع الحليب من مربيين الحيوانات عملي : B3 : يؤدي الطالب عملية فرز الحليب بالفراز</p>	<p>2 نظري 3 عملي</p>	<p>5</p>
<p>امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات</p>	<p>نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير</p>	<p>نظري : تعديل نسبة الدهن بالحليب (مربع بيرسن) عملي : بسترة وتعقيم الحليب</p>	<p>نظري : A2 : يسعى الطالب الى استخدام المعادلات الرياضية و الحسابية لتعديل دهن الحليب عملي : B4 : يتعرف الطالب على طرق المعاملات الحرارية للحليب</p>	<p>2 نظري 3 عملي</p>	<p>6</p>
<p>امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات</p>	<p>نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير</p>	<p>نظري : تنقية الحليب من الشوائب والتبريد</p>	<p>نظري : B3 : يجرب الطالب استخدام طرق التنقية والتصفية واستخدام اجهزة التبريد عملي :</p>	<p>2 نظري 3 عملي</p>	<p>7</p>

		عملی : غش الحليب	B5 : ينافس الطالب أنواع غض الحليب		
امتحانات قصيرة وتکلیف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التکلیف بمهام وتقریر	نظري : تسليم الحليب للمعمل والسيطرة النوعية	نظري : A3 : يعمل الطالب على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب عملی : A3 : يجري الطالب مقارنة بين الحليب العادي والمجنس	2 نظري 3 عملی	8
امتحانات قصيرة وتکلیف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التکلیف بمهام وتقریر	نظري : تجنيس الحليب و المعاملات الحرارية	نظري : A4 : يجرّب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظة لأطول فترة عملی : A4 : يجري الطالب تصنيع حليب مطعم	2 نظري 3 عملی	9
امتحانات قصيرة وتکلیف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التکلیف بمهام وتقریر	نظري : الحليب المكثف المحلى عملی : الكريمة المخفوقة	نظري : A5 : يجرّب الطالب تصنيع حليب مكثف محلى بالطرق الحديثة عملی : A4 : يختبر الطالب أنواع الكريمة المخفوقة	2 نظري 3 عملی	10
امتحانات قصيرة وتکلیف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التکلیف بمهام وتقریر	نظري : منتجات الحليب المطعم عملی : صناعة الجبن	نظري : A6 : يجرّب الطالب تصنيع الحليب المطعم بالطرق ال الحديثة عملی : B6 : يصنع الطالب أنواع من الأجبان	2 نظري 3 عملی	11
امتحانات قصيرة وتکلیف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التکلیف بمهام وتقریر	نظري : منتجات الالبان المحففة عملی : صناعة المتخرمات اللبية	نظري : A7 : يجرّب الطالب تصنيع البان محففة بالطرق الحديثة عملی : A6 : يقوم الطالب بالتعرف على طرق تصنيع المتخرمات	2 نظري 3 عملی	12

امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التكليف بمهام وتقرير	نظري : تقرير ومناقشة عملی : صناعة الزبد	نظري : A1 : يدير الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الحليب وطرق وقايتها عملی : A6 : يتعرف الطالب على العوامل التي لها علاقة بانتاج الزبد	2 نظري 3 عملی	13
امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التكليف بمهام وتقرير	نظري : زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب عملی : صناعة القيم	نظري : A8 : تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الاعمال في الصحة العامة عملی : A6 : يقوم الطالب بصناعة القيم	2 نظري 3 عملی	14
امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة أسلوب الحوار المباشر عملی : التكليف بمهام وتقرير	نظري : زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب عملی : حل مشكلة	نظري : A8 : تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الاعمال في الصحة العامة عملی : A3 : يقرر الطالب صلاحية عينات الحليب	2 نظري 3 عملی	15

١١. تقييم المقرر

الوزن النسبي %	الدرجة	موعد التقويم (أسبوع)	أساليب التقويم	ت
2.5	2.5	الاسبوع الرابع	تقرير ١	1
2.5	2.5	الاسبوع الخامس	تقرير ٢	2
2	2	الاسبوع السادس	اخبار قصير (١)	3
2	2	الاسبوع الرابع عشر	اخبار قصير (٢)	4
1	1	الاسبوع الخامس عشر	اخبار قصير (٣)	5
7.5	7.5	الاسبوع السادس	اخبار فصلي (١)	6
7.5	7.5	الاسبوع الحادي عشر	اخبار فصلي (٢)	7
40	40	امتحانات الفصل النهائي	اخبار نظري نهائي	8
5	5	الاسبوع الخامس عشر	مشروع عملی	9

2	2	الاسبوع الثالث والخامس	تقييم مختبري	10
1	1	الاسبوع الأول	اختبار قصير عملي (١) Quiz (١)	11
0.5	0.5	الاسبوع الرابع	اختبار قصير عملي (٢) Quiz (٢)	12
1	1	الاسبوع الرابع عشر	اختبار قصير عملي (٣) Quiz (٣)	13
5.5	5.5	الاسبوع ٦ و ٧ و ٨ و ٩ و ١٠ و ١١ و ١٢ و ١٣	الواجبات العملية والتطبيقية	14
20	20	امتحانات الفصل النهائي	اختبار عملي نهائي	15
%100	%100	100	المجموع	

١٢. مصادر التعلم والتدريس

كتاب حليب سائل	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
المجلات والمقالات العلمية	المراجع الرئيسية (المصادر)
الكتب المتخصصة في مجال علوم الالبان ومنتجاتها كتاب منتجات البان سائلة نظرى	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير....)
الموقع العلمية الالكترونية المتخصصة في دراسة الحليب وتصنيعه	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت

الأستاذ الدكتور

مدرس المادة النظري : د. زمان ناظم طاهر

سمية خلف بدوي

مدرس المادة العملي : م.م. وعد الله هاشم

رئيس قسم علوم الأغذية

رئيس قسم علوم الأغذية

رئيس اللجنة العلمية : أ.د. موقف محمود احمد