

وصف مقرر صناعة جبن

1.	اسم المقرر:
	صناعة جبن
2.	رمز المقرر:
	CHPR466
3.	الفصل / السنة: السنوي
	الفصل الدراسي الاول/المرحلة الرابعة/ 2024-2025
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2024/9/1
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضور + مدمج
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 مايتعلق 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



الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	النظري 1 a : يتعرف على الجبن واصنافه وطرق تصنيعه والفرق بين الاجبان العملي C1 : يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان افضل للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري: تعريف الجبن والعوامل التي تحدد انتشار صنف منه دون الاخر العملي تقدير قوة المنفحة	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
2	2 نظري 3 عملي	النظري 1 a : يتعرف على الجبن واصنافه وطرق تصنيعه والفرق بين الاجبان العملي C1 : يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان افضل للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري: التوزيع الجغرافي واصل انواع الجبن العملي : تحضير البادئات وتنشيطها	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
3	2 نظري 3 عملي	النظري: 1 a : يتعرف على الجبن واصنافه وطرق تصنيعه والفرق بين الاجبان العملي C1 : يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان افضل منها للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري: العوامل المؤثرة على صفات الحليب المستخدم في صناعة الجبن وعلاقة ذلك بالجبن الناتج العملي انواع التجبن	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
4	2 نظري 3 عملي	نظري 1 a : يتعرف على الجبن واصنافه وطرق تصنيعه والفرق بين الاجبان العملي C1 : يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان افضل منها للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	نظري: العوامل المؤثرة على صفات الحليب المستخدم في صناعة الجبن وعلاقة ذلك بالجبن الناتج العملي: صناعة الجبن الابيض الطري	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير

5	2 نظري 3 عملي	النظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C1: يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان أفضل منها للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري أهمية مكونات الحليب في صناعة الجبن العملي: صناعة جبن المونتيري	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
6	2 نظري 3 عملي	النظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبين الطري	النظري علاقة الميكروبات بصناعة الجبن العملي جبن الجدر	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
7	2 نظري 3 عملي	نظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبين الطري	نظري طرق تجبن الحليب العملي : الجبين الديمياطي	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
8	2 نظري 3 عملي	النظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C1 : يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان أفضل للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري : المواد والخامات الداخلة في صناعة الجبن العملي جبن الاوشاري	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير



9	2 نظري 3 عملي	النظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C1: يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان أفضل منها للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري: الخطوات العامة لصناعة الجبن العملي: انواع المثبتات في الجبن المطبوخ	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير التكليف بمهام وتقرير
10	2 نظري 3 عملي	النظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C1: يفحص عينات مختلفة من المنفحة لمعرفة قوتها وبيان أفضل منها للتجبن واخذ الفحوصات الحسية للحليب وللجبن الابيض الطري	النظري: الخطوات العامة لصناعة الجبن العملي: درجة تعفن الجبن خلال مدة زمنية مختلفة	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير التكليف بمهام وتقرير
11	2 نظري 3 عملي	النظري: 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبين الطري	النظري: الخطوات العامة لصناعة الجبن العملي: انواع الاجبان جافة	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير التكليف بمهام وتقرير
12	2 نظري 3 عملي	النظري 2: a يتعرف الطالب على أهمية كل مكون من مكونات الحليب وتأثيرها في الجبن الناتج وتأثير الخطوات التصنيعية على الناتج من الجبن العملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبين الطري	النظري: الخطوات العامة لصناعة الجبن العملي: انواع طرق تعتيق الجبن	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير التكليف بمهام وتقرير



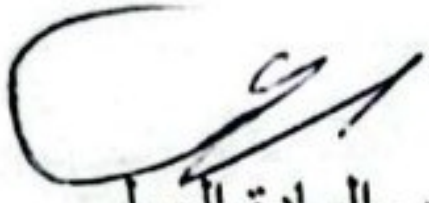
13	2 نظري 3 عملي	النظري 1 a: يتعرف على الجبن واصنافه وطرق تصنيعه والفرق بين الاجبان العملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبن الطري	النظري: الخطوات العامة لصناعة الجبن عملي اي نوع من انواع التجبن الانزيمي	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
14	2 نظري 3 عملي	نظري 1 d: يتواصل مع احد معامل الالبان باجراء زيارة علمية وميدانية للتعرف على طرق الانتاج المختلفة عملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبن الطري	نظري: حل مشكلة عملي اي نوع من انواع التغليف افضل في تغليف الجبن الجاف	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير
15	2 نظري 3 عملي	نظري 1 a: يتعرف على الجبن واصنافه وطرق تصنيعه والفرق بين الاجبان عملي C2: يجرب طريقة صناعة جبن الجدر وانواع مختلفة من الاجبان كالجبن الطري	النظري: تجفيف الجبن العملي : اي انواع الجبن الافضل من ناحية التذوق	نظري : الاساليب السمعية واسلوب الكتابة على السبورة واسلوب الحوار المباشر العملي التكليف بمهام وتقرير	امتحان قصير ،التكليف بمهام وتقرير

11. تقييم المقرر				
ت	اساليب التقويم	موعد التقويم (اسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1	تقرير 1	الاسبوع الرابع	2.5	2.5
2	تقرير 2	الاسبوع الخامس	2.5	2.5
3	اختبار قصير (1) Quiz	الاسبوع السادس	2	2
4	اختبار قصير (2) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	2	2
5	اختبار قصير (3) Quiz	الاسبوع الخامس عشر	1	1
6	اختبار فصلي (1)	الاسبوع السادس	7.5	7.5
7	اختبار فصلي (2)	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 (1) Quiz	الاسبوع الأول	1	1
12	اختبار قصير عملي (2) Quiz	الاسبوع الرابع	0.5	0.5
13	اختبار قصير عملي (3) Quiz	الاسبوع الرابع عشر	1	1
14	الواجبات العملية والتطبيقية	الاسابيع 6 و8 و9 و10 و11 و12 و13	5.5	5.5
15	اختبار عملي نهائي	امتحانات الفصل النهائي	20	20
	المجموع	100	%100	%100

12. مصادر التعلم والتدريس



الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)	كتاب صناعة الجبن والالبان المتخمرة (عبد المطلب ، سليم)
المراجع الرئيسة (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



مدرس المادة العملي
م.د. سيف علي احمد



مدرس المادة النظري
م.د. ازهار ابراهيم شكر

رئيس قسم علوم الاغذية
أ.م.د. طه محمد تقي



رئيس اللجنة العلمية
أ.م.د. طه محمد تقي