

وصف مقرر مبادئ البان

١.	اسم المقرر:	مبادئ البان
٢.	رمز المقرر:	PRPD227
٣.	الفصل / السنة: السنوي	الفصل الدراسي الأول الخريفي ٢٠٢٤-٢٠٢٥
٤.	تاريخ إعداد هذا الوصف	٢٠٢٤/٩/١
٥.	أشكال الحضور المتاحة:	حضور
٦.	عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	٢ نظري + ٣ عملي / ٣,٥ وحدة
٧.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	مدرس العملي والنظري د. زمن ناظم
٨.	اهداف المقرر	- نظري: - تمكين الطالب من فهم واستيعاب مايتعلق بمبادئ الالبان - وعلاقتها بصناعة الالبان وحفظها - تمكين الطالب من معرفة اهم طرق حفظ الحليب - تمكين الطالب من الالمام باهم مصادر التلوث للحليب - تمكين الطالب بقدرة الكشف عن انواع تلف الحليب - يستطيع الطالب ان يحكم على انواع الحليب وسرعت تلفة
٩.	استراتيجيات التعليم والتعلم	- نظري: - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بمهام وتقرير - العروض لنماذج من تلف الحليب بسبب التلوث المايكروبي
	عملي:	- تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المختبرية في الكشف والتعرف على اهم الأساليب الجدية لتحليل منتجات الحليب - لتشخيص التلوث في الحليب المختلفة
	عملي:	- التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة



- يكلف باعداد تقرير من اجتهاده ويناقش مع الطلبة

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
١	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب العملي: (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	النظري: تعريف الحليب - العوامل المؤثرة على تركيب الحليب العملي: طرق أخذ العينات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٢	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب العملي: (١b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	النظري : خواص الحليب الفيزيائية العملي : الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٣	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب العملي: (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	النظري: مكونات الحليب الماء-الدهن-اللاكتوز العملي : تقدير نسبة الدهن في الحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٤	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (٢a) يلم الطالب بتأثيرات بروتينات الحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: (١b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	النظري : تقدير البروتين العملي : غش الحليب وطرق الكشف عنها	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٥	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب العملي: (١b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	النظري : الانزيمات - الاملاح المعدنية - الفيتامينات العملي : الفحوصات البكتريولوجية للحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات



٦	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	النظري: الاحياء المجهرية في الحليب العملي: تقدير حموضة الحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقدير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٧	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب واسباب تلوث الحليب العملي: (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	النظري: الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب العملي : الكشف عن الحليب المأخوذ من ماشية مصابة بالتهاب الضرع	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقدير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٨	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: (١b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	النظري : تعديل نسبة الدهن في الحليب (مربع بيرسن) العملي: فحوصات ثباته الحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقدير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
٩	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: (١b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	النظري: اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب العملي: صناعة مخمرات الحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقدير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
١٠	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: (١b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	النظري: فرز الحليب وصناعة القشطة العملي : صناعة الجبن	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقدير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات
١١	٢ نظري ٣ عملي	النظري: (٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	النظري: المعاملات الحرارية للحليب العملي: صناعة الجبن	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقدير	امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات



قسم علوم الاغذية

اختبار نهائي رسم مباشر وواجب بيني	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	النظري: الجبين ومتخمرات الحليب العملي: صناعة الزبد	النظري: 2a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب العملي: 1c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	٢ نظري ٣ عملي	١٢
امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	النظري: تقرير ومناقشة حسابات صناعة مخلوط العملي: المثلجات اللبينة	النظري: 1a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب العملي: 1b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	٢ نظري ٣ عملي	١٣
امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	النظري: زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالأحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب العملي: صناعة مثلجات لبينة	النظري: 1d) يتواصل الطالب مع احد معامل منتجات الالبان لتقييم وضع الإنتاج العملي: 1b) يميز الطالب طرق التحري عن الفحوصات الحسية للحليب	٢ نظري ٣ عملي	١٤
امتحانات قصيرة تكليف بواجب مناقشات	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	النظري : حل مشكلة العملي: حل مشكلة	النظري: 1d) يتواصل الطالب مع احد معامل منتجات الالبان لتقييم وضع الإنتاج العملي: 1d) يتواصل الطالب مع احد معامل منتجات الالبان لتقييم وضع الإنتاج	٢ نظري ٣ عملي	١٥

١١. تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	مؤعد 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	الاسبوع ٦ 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 , الشببي		
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 النظري والعملية
م.د. زمن ناظم طاهر

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

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

