

وصف مقرر مبادئ البان

1.	اسم المقرر:
	مبادئ البان
2.	رمز المقرر:
	PRPD227
3.	الفصل / السنة: السنوي
	الفصل الدراسي الاول/ المرحلة الثانية/ 2024-2025
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
	2025/2/1
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضور
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية):
	ساعة نظري/ 3 ساعات عملي (4 ساعات)/ 3.5 وحدة
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
	مدرس العملي والنظري د. زمن ناظم
8.	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
	عملي:
	تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق المختبرية في الكشف والتعرف على اهم الأساليب الحديثة لتحليل منتجات الحليب
9.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	- نظري: - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بمهام وتقرير - العروض لنماذج من تلف الحليب بسبب التلوث المايكروبي - يكلف باعداد تقرير من اجتهاده ويناقش مع الطلبة
	عملي:
	- التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة

10. بنية المقرر				
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم
1	2 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
	3 عملي	C5: يفحص على طريقة استلام الحليب	طرق أخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي
2	2 نظري	C1: يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب	خواص الحليب الفيزيائية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي
	3 عملي	B6: يكتشف الفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي
3	2 نظري	B2: يتعرف الطالب على فحص تركيب الكيماوي من دهن ولاكتوز وماء	مكونات الحليب الماء- الدهن- اللاكتوز	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي
	3 عملي	B7: يقيس نسبة الدهن بالحليب	تقدير نسبة الدهن في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي
4	2 نظري	A1: يحكم الطالب على تحليل وتقدير انواع بروتينات الحليب مختبريا	تقدير البروتين	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي
	3 عملي	C6: يكتشف طرق غش الحليب	غش الحليب وطرق الكشف عنها	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي
5	2 نظري	C2: يحكم الطالب على تحليل وتقدير ودراسة لتركيب الكيم لحليب	الانزيمات - الاملاح المعدنية - الفيتامينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي
	3 عملي	C7: يختبر نسبة التلوث بالحليب وطرق الكشف عن التلوث	الفحوصات البكتريولوجي للحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي

			والمناقشة، التدريب الميداني، العملية، التعلم الذاتي	
6	2 نظري	C3: يحكم الطالب على الكشف عن الملوثات بالحليب ومنتجاته	الاحياء المجهرية في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	B8: يجرب انواع قياس الحموضة في الحليب	تقدير حموضة الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، العملية، التعلم الذاتي
7	2 نظري	C4: يدير الطالب دراسة ومراجعة الامراض المعدية وتحديد اسبابها	الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	B9: يوضح اسباب الاصابة بمرض التهاب الضرع	الكشف عن الحليب المأخوذ من ماشية مصابة بالتهاب الضرع	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، العملية، المشروع
8	2 نظري	A2: يسعى الطالب على استخدام المعادلات لرياضية و الحسابة لتعديل دهن الحليب	تعديل نسبة الدهن في الحليب (مربع بيرسن)	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	B10: يتواصل لمعرفة اي المواد التي تزيد من ثباتيه الحليب	فحوصات ثباتيه الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، العملية، التعلم الذاتي
9	2 نظري	B3: يحكم الطالب على لعمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	C8: يكتشف طريقة صناعة اليوغورت	صناعة الحليب متخمرات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، العملية، التعلم الذاتي
10	2 نظري	A3: يجرب الطالب استخدام اجهزة الفراز والطرق الحديثة لفراز دهن الحليب	فراز الحليب وصناعة القشطة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	B11: يفحص انواع التجبن للحليب	صناعة الجبن	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات

11	2 نظري	B4: يجرب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظه لأطول فترة	المعاملات الحرارية للحليب	العملية، التعلم الذاتي، المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار نهائي
	3 عملي	B12: يوضح طرق صناعة القشطة	صناعة القشطة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	رسم مباشر وواجب بيتي
12	2 نظري	E1: يصنع الطالب انتاج الجبن واللبن والحليب المطعم والمجفف	صناعة الجبن و المتخمرات من الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار نهائي
	3 عملي	C10: يكتشف طريقة صناعة الزبد	صناعة الزبد	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	رسم مباشر وواجب بيتي
13	2 نظري	A4: يدير الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الحليب وطرق ووقايته	تقرير ومناقشة	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار نهائي
	3 عملي	B13: يميز افضل طريقة لحساب مخلوط المتلجات	حسابات صناعة مخلوط المتلجات اللبنية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	رسم مباشر وواجب بيتي
14	2 نظري	B5: تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الاهمال في الصحة العامة	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالأحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	C11: يختبر صناعة المتلجات اللبنية	صناعة متلجات لبنية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	اختبار قصير عملي 3
15	2 نظري	A5: يجرب الطالب انواع خطوات العمل في معامل الالبان	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالأحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار قصير، اختبار نهائي
	3 عملي	B14: يختبر صناعة المتلجات المائية	صناعة متلجات مائية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي	مشروع ميداني
11. تقييم المقرر					
ت		أساليب التقويم	موعد التقويم (أسبوع)	الدرجة	الوزن النسبي %
1		تقرير 1	الاسبوع الرابع	2.5	2.5

2.5	2.5	الاسبوع الخامس	تقرير 2	2
2	2	الاسبوع السادس	اختبار قصير (1) Quiz	3
2	2	الاسبوع الرابع عشر	اختبار قصير (2) Quiz	4
1	1	الاسبوع الخامس عشر	اختبار قصير (3) Quiz	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 عملي	9
2	2	الاسبوع الثالث والخامس	تقييم مختبري	10
1	1	الاسبوع الأول	اختبار قصير عملي (1) Quiz	11
0.5	0.5	الاسبوع الرابع	اختبار قصير عملي (2) Quiz	12
1	1	الاسبوع الرابع عشر	اختبار قصير عملي (3) Quiz	13
5.5	5.5	الاسبوع 6 و 8 و 9 و 10 و 11 و 12 و 13	الواجبات التطبيقية	14
20	20	امتحانات الفصل النهائي	اختبار عملي نهائي	15
%100	%100	المجموع		100
12. مصادر التعلم والتدريس				
الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)				
المجلات والمقالات العلمية				
المراجع الرئيسية (المصادر)				
الكتب والمراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)				
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت				
مبادئ الالبان العامة ، الشببي				
الكتب المتخصصة في مجال علوم الالبان ومنتجاتها				
مبادئ الالبان العامة ، جمال الدين عبد التواب				
المواقع العلمية الالكترونية المختصة في دراسة الحليب وتصنيعه				

رئيس قسم علوم الأغذية
أ.م.د. طلال سعيد

مدرس المادة النظري والعملي
م.د. ز من ناظم
رئيس اللجنة العلمية
أ.ج. أحمد عواد حبيب

