

نموذج وصف المقرر منتجات البان سائلة

١. اسم المقرر:	
منتجات البان سائلة	
٢. رمز المقرر:	
LIDP375	
٣. الفصل / السنة: السنوي	
الفصل الثاني الربيعي ٢٠٢٤-٢٠٢٥	
٤. تاريخ إعداد هذا الوصف	
٢٠٢٥/٢/١	
٥. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور	
٦. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
2 نظري + 3 عملي 3.5 وحدة	
٧. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
م.د. زمن ناظم طاهر	
م.م. وعد الله هاشم	
٨. اهداف المقرر	
نظري:	عملي:
- 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	- تمكين الطالب من التعرف على اهم الطرق التصنيعية للتعرف على اهم الأساليب الحديثة لإنتاج مختلف منتجات الالبان
٩. استراتيجيات التعليم والتعلم	



نظري: - المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التكليف بمهام وتقرير - العروض لنماذج مصنعة من منتجات الالبان - يكلف بأعداد تقرير من اجتهاده ويناقش مع الطلبة	عملي: - التكليف بالعمل الجماعي لكشف مهارات القيادة - التكليف بمهام وتقرير لكل تجربة - الحوار والمناقشة - العصف الذهني - المحاضرة العملية التفاعلية
---	---

١٠. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 نظري 3 عملي	نظري: 1a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي: c1) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	نظري: تعريف الحليب - العوامل المؤثرة على تركيب الحليب عملي: اخذ وفحص العينات	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
2	2 نظري 3 عملي	نظري: 1a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي: 1b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات الحليب	نظري: خواص الحليب الكيميائية والفيزيائية عملي: تحليل الكيميائي للحليب	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي: التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات

3	2 نظري 3 عملي	نظري : (1a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي : (1c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	نظري : أنواع البكتريا في الحليب ومصادر التلوث بها عملي : قياس المحتوى المايكروبي للحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
4	2 نظري 3 عملي	نظري : (2a) يلم الطالب بانواع بروتينات الحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب عملي : (1b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب	نظري : اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب عملي : تنقية وتصفية الشوائب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
5	2 نظري 3 عملي	نظري : (1a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي : (1b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب	نظري : مراكز جمع الحليب عملي : فرز الحليب	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السبورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
6	2 نظري 3 عملي	نظري : (2a) يلم الطالب بانواع بروتينات الحليب والعلاقة الايجابية	نظري : تعديل نسبة الدهن بالحليب (مربع بيوتن جامعة الموصل كلية الزراعة والغابات)	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات



		والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب عملي : ١c) فحص الطالب عينات الحليب المستلم	عملي : بسترة وتعقيم الحليب	السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	
7	2 نظري 3 عملي	نظري : ١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي : ١c) فحص الطالب عينات الحليب المستلم	نظري : تنقية الحليب من الشوائب والتبريد عملي : غش الحليب	نظري: الاساليب السمعية أسلوب الكتابة على السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
8	2 نظري 3 عملي	نظري : ٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب عملي : ١b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب	نظري : تسليم الحليب للمعمل والسيطرة النوعية عملي : تجنيس الحليب	نظري: الاساليب السمعية أسلوب الكتابة على السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
9	2 نظري 3 عملي	نظري : ٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الإيجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب عملي : ١b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات	نظري : تجنيس الحليب و المعاملات الحرارية عملي : منتجات الحليب المطعم	نظري: الاساليب السمعية أسلوب الكتابة على السيورة أسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات



10	2 نظري 3 عملي	نظري : (٢a) يلم الطالب بأنواع بروتينات الحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين مكوناته وتقدير ثوابت الحليب عملي : (١b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب	نظري : الحليب المكثف المحلي عملي : الكريمة المخفوقة	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
11	2 نظري 3 عملي	نظري : (d1) يتواصل الطالب مع احد معامل منتجات الالبان لتقييم وضع الانتاج عملي : (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	نظري : زيارة علمية الى احد معامل منتجات الالبان عملي : تحليل وملاحظة عينات الالبان	نظري : الاساليب السمعية اسلوب المشاهدة لمعامل الالبان الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
12	2 نظري 3 عملي	نظري : (١b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب عملي : (١c) يفحص الطالب عينات الحليب المستلم	نظري : تصنيع منتجات الالبان المجففة عملي : صناعة المتخمرات اللبنية	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
13	2 نظري 3 عملي	نظري : (١a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين	نظري : تقرير ومناقشة	نظري : الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السيورة اسلوب	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات



		تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي : (1b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب	عملي : صناعة الزبد	الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	
14	2 نظري 3 عملي	نظري : (1a) يتعرف الطالب على التركيب الكيميائي للحليب والعلاقة الايجابية والسلبية بين تركيب مكونات الحليب و اسباب تلوث الحليب عملي : (1b) يميز الطالب طرق تصنيع وتحليل مشتقات للحليب	نظري : التركيب الكيميائي للقشطة و القيمر عملي : صناعة القيمر	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السطورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
15	2 نظري 3 عملي	نظري : (d1) يتواصل الطالب مع احد معامل منتجات الالبان لتقييم وضع الانتاج عملي : (1d) يتواصل الطالب مع احد معامل منتجات الالبان لتقييم وضع الانتاج	نظري : حل مشكلة عملي : حل مشكلة	نظري: الاساليب السمعية اسلوب الكتابة على السطورة اسلوب الحوار المباشر عملي : التكليف بمهام وتقرير	امتحانات قصيرة وتكليف بواجب ومناقشات
١١. تقييم المقرر					
ت	اساليب التقويم	موعد التقويم (اسبوع)	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 العملية والتطبيقية	الاسبوع ٦ و ٨ و ٩ و ١٠ و ١١ و ١٢ و ١٣	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)		كتاب حليب سائل		
المراجع الرئيسية (المصادر)		المجلات والمقالات العلمية		
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.....)		الكتب المتخصصة في مجال علوم الالبان ومنتجاتها كتاب منتجات البان سائلة نظري		
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت		المواقع العلمية الالكترونية المختصة في دراسة الحليب وتصنيعه		

مدرس المادة النظري : د. زمن ناظم طاهر

مدرس المادة العملي : م.م. وعد الله هاشم

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 العملية والتطبيقية	الاسبوع ٦ و ٨ و ٩ و ١٠ و ١١ و ١٢ و ١٣	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)	كتاب حليب سائل
المراجع الرئيسية (المصادر)	المجلات والمقالات العلمية
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير)	الكتب المتخصصة في مجال علوم الالبان ومنتجاتها كتاب منتجات البان سائلة نظري
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت	المواقع العلمية الالكترونية المختصة في دراسة الحليب وتصنيعه

مدرس المادة العملي : م.م. وعد الله هاشم

رئيس قسم علوم الاغذية : ا.م.د. طه محمد تقي محمد

مدرس المادة النظري : د. زمن ناظم طاهر

رئيس اللجنة العلمية : ا.م.د. طه محمد تقي محمد





