

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:
	حضورى + اكترونى
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):
	2 ساعة نظري / 3 ساعات عملي (5 ساعات) / 3.5 وحدة
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
	د. سيف علي محمد م.م وعدا لله هاشم
8.	اهداف المقرر
	• ان يكون المتعلم قادراً على تحديد مفهوم الحليب وصفاته الحسية والكيميائية والفيزيائية • اختيار مدى ملائمة العوامل المؤثرة على حفظ الحليب وطرق السيطرة على تلوث الحليب • التفريق بين النظم المختلفة بحفظ عينات الحليب قبل التصنيع • التمييز بين انواع الحليب سواء كان بقري او جاموسي • الالمام بما يحتاجه المهندس الغذائي من معلومات عن مكونات الحليب
9.	استراتيجيات التعليم والتعلم
	- المحاضرة التفاعلية - العصف الذهني - الحوار والمناقشة - التدريب الميداني - التدريبات العملية - المشروع الميداني - التعلم الذاتي
10.	بنية المقرر



الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة أو الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	1 نظري	B1: يحكم الطالب على الالبيان والعلاقة لاجيائية والسلبية مع تركيب منتجات الالبيان	تعريف الحليب – العوامل المؤثرة على تركيب الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي
	3 عملي	C5: يفحص على طريقة استلام الحليب	طرق أخذ العينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير عملي 1
2	1 نظري	C1: يتعرف الطالب على دراسة وتحديد جميع خواص الحليب	خواص الحليب الفيزيائية	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي
	3 عملي	B6: يكتشف الفحوصات الحسية للحليب	الفحوصات الحسية وتحكيم الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	رسم مباشر
3	1 نظري	B2: يتعرف الطالب على فحص تركيب الكيميائي من دهن ولاكتوز وماء	مكونات الحليب الماء-الدهن-اللاكتوز	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي
	3 عملي	B7: يقيس نسبة الدهن بالحليب	تقدير نسبة الدهن في الحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقييم حقل
4	1 نظري	A1: يحكم الطالب على تحليل وتقدير انواع بروتينات الحليب مختبريا	تقدير البروتين	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير
	3 عملي	C6: يكتشف طرق غش الحليب	غش الحليب وطرق الكشف عنها	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	اختبار قصير عملي 2، رسم مباشر
5	1 نظري	C2: يحكم الطالب على تحليل وتقدير ودراسة لتركيب الكيميائي لحليب	الانزيمات – الاملاح المعدنية – الفيتامينات	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اختبار فصلي 1، اختبار نهائي، تقرير
	3 عملي	C7: يختبر نسبة التلوث بالحليب وطرق الكشف عن التلوث	الفحوصات البكتريولوجية للحليب	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التعلم الذاتي	تقييم حقل
6	1 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، التعلم الذاتي	رسم مباشر وواجب بيتي
7	1 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 فصلي 2، 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، التعلم الذاتي	مشروع ميداني
8	1 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 فصلي 2

اختبار نهائي	الذاتي				
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	فحوصات ثباتية الحليب	B10: يتواصل لمعرفة اي المواد التي تزيد من ثباتية الحليب	3 عملي	
اختبار فصلي2، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	اعداد الحليب في المزرعة واستلام الحليب	B3: يحكم الطالب على لعمل على تحديد مسارات استلام وتوزيع الحليب	1 نظري	9
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة مخمرات الحليب	C8: يكتشف طريقة صناعة اليوغورت	3 عملي	
اختبار فصلي2	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	فرز الحليب وصناعة القشطة	A3: يجرب الطالب استخدام اجهزة الفراز والطرق الحديثة لفرز دهن الحليب	1 نظري	10
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الجبن	B11: يفحص انواع التجبن للحليب	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	المعاملات الحرارية للحليب	B4: يجرب الطالب استخدام طرق بسترة وتعقيم الحليب وحفظه لاطول فترة	1 نظري	11
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة القشطة	B12: يوضح طرق صناعة القشطة	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	صناعة الجبن والمخمرات من الحليب	E1: يصنع الطالب انتاج الجبن واللبن والحليب المطعم والمجفف	1 نظري	12
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة الزبد	C10: يكتشف طريقة صناعة الزبد	3 عملي	
اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	تقرير ومناقشة	A4: يدير الطالب حلقات نقاش تخص سلامة الحليب وطرق ووقايته	1 نظري	13
رسم مباشر وواجب بيتي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	حسابات صناعة مخلوط المتلجات اللبنية	B13: يميز افضل طريقة لحساب مخلوط المتلجات	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	B5: تحديد الطالب المخاطر الصحية واثرها على صحة الانسان وتأثير الاهمال في الصحة العامة	1 نظري	14
اختبار قصير عملي3	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات العملية، التعلم الذاتي	صناعة مثلجات لبنية	C11: يختبر صناعة المتلجات اللبنية	3 عملي	
اختبار قصير، اختبار نهائي	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التعلم الذاتي	زيارة ميدانية الى احد معامل الالبان وتقديم تقرير بالاحياء المجهرية الشائعة في تلوث الحليب	A5: يجرب الطالب انواع خطوات العمل في معامل الالبان	1 نظري	15
مشروع ميداني	المحاضرة التفاعلية، العصف الذهني، الحوار والمناقشة، التدريب الميداني، التدريبات	صناعة مثلجات مائية	B14: يختبر صناعة المتلجات المائية	3 عملي	

العملية، المشروع الميداني، التعلم الذاتي			
---	--	--	--

11. تقييم المقرر

ت	أساليب التقويم	موعد التقويم (أسبوع)	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 ميداني عملي	الاسبوع الخامس عشر	5	5
10	تقييم مختبري	الاسبوع الثالث والخامس	2	2
11	اختبار قصير عملي (1) Quiz	الاسبوع الاول	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 البيتية	الاسبوع 6 و 8 و 9 و 10 و 11 و 12 و 13	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)	مبادئ الالبان العامة , الشببي
المراجع الرئيسة (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 العملي
م.د. وعدالله هاشم

مدرس المادة النظري
م.د سيف علي محمد

رئيس قسم الاقتصاد الزراعي
أ.م.د. زويد فكي عبد

رئيس اللجنة العلمية
أ.د. قيس ناظم غزال

