

توصيف المقرر

الكلية/ المعهد: الزراعة

البرنامج: التعليم النظامي

القسم: علوم الأغذية

أولاً: المعلومات الأساس

اسم المقرر: الألبان الكود(رمز المقرر):

البرنامج أو البرامج التي يقدم فيها المقرر: تعليم نظامي – شعبة عامة

القسم التابع له المقرر: علوم الأغذية

القسم المنوط به تدريس المقرر: قسم علوم الأغذية

المستوى الأكاديمي الذي يدرس به المقرر: الثالث

تاريخ آخر موافقة على توصيف المقرر:

المتطلبات السابقة لهذا المقرر(نظام الساعات المعتمدة): 2 ساعة اسبوعياً نظرياً+3 ساعة اسبوعياً

عملي

المتطلبات المتزامنة مع هذا المقرر (نظام الساعات المعتمدة): 2 ساعات اسبوعياً

مكان تدريس المقرر: كلية الزراعة

اللغة أو اللغات المستخدمة في المقرر: اللغة العربية

المشاركون في تغطية المقرر:

اسم المشارك	الياس المبدع	عمر زمار
بلد الإيفاد وتاريخ التخرج	فرنسا 1984	جمهورية مصر العربية 2000/12/17
الرتبة الأكاديمية وتاريخها	أستاذ 1995	أستاذ مساعد 2020/3/17
نوع المشاركة	بالتدريس	بالتدريس
نسبة المشاركة	%50	%50
رقم المكتب و عدد الأعضاء فيه	5098, اثنين	5065, اثنين

الأحد, الإثنين, الأربعاء, الخميس	الأحد, الإثنين	مواعيد المقابلات الطلابية
0944933849	0944636518	أرقام الهواتف
oashammar.77pp@gmail.com	elmayda@yahoo.com	البريد الإلكتروني

وصف المقرر:

عدد الأسابيع الإجمالية لتدريس المقرر		14 أسبوعاً
عدد الساعات النظرية في الأسبوع	2	عدد الساعات العملية في الأسبوع
إجمالي عدد الساعات في الأسبوع	5	إجمالي عدد ساعات المقرر
عدد الساعات المعتمدة	-	ساعات الإرشاد الأكاديمي في الأسبوع

محتويات المقرر:

م	الموضوعات الرئيسية التي يغطيها المقرر	عدد المحاضرات	عدد الساعات		
			نظري	عملي	الإجمالي
1	تركيب الحليب	1	2	3	5
2	الخصائص الفيزيائية الكيميائية للحليب	1	2	3	5
3	إنتاج الحليب	1	2	3	5
4	ميكروبيولوجيا الألبان	1	2	3	5
5	المعاملات المطبقة في صناعة الألبان	1	2	3	5
6	الحليب السائل	1	2	3	5
7	الحليب المركز والحليب المجفف	1	2	3	5
8	الألبان المتخمرة	2	4	6	10
9	الأجبان	2	4	6	10
10	الزبدة والمنتجات الدسمة	2	4	6	10
11	مبادئ التنظيف والتعقيم	1	2	3	5

التوزيع الزمني للمقرر:

الأسبوع	اللقاء	الموضوعات (مفردات المقرر)	المدرس
1	النظري	تركيب الحليب .	الياس الميدع
	العملي	أخذ العينات.	الياس الميدع
2	النظري	الخصائص الفيزيائية الكيميائية للحليب.	الياس الميدع
	العملي	الاختبارات الفيزيائية والكيميائية.	الياس الميدع
3	النظري	إنتاج الحليب.	الياس الميدع

العملي	التحليل الكيميائي للحليب.	الياس الميدع
النظري	ميكروبيولوجيا الألبان .	الياس الميدع
العملي	الاختبارات البكتريولوجية .	الياس الميدع
النظري	المعاملات المطبقة في صناعة الألبان .	الياس الميدع
العملي	الاختبارات البكتريولوجية .	الياس الميدع
النظري	الحليب السائل .	الياس الميدع
العملي	الاختبارات البكتريولوجية .	الياس الميدع
النظري	الحليب المركز والحليب المجفف .	الياس الميدع
العملي	(التحليل البكتريولوجي لمنتجات الألبان المتنوعة – اللبن الخاثر – التحليل البكتريولوجي للأجبان الطرية والمطبوخة والأجبان المصهورة).	الياس الميدع
النظري	الألبان المتخمرة .	عمر زمار
العملي	الطرق الحديثة في التصنيع (تقنية اللبن الخاثر).	عمر زمار
النظري	الألبان المتخمرة .	عمر زمار
العملي	الطرق الحديثة في التصنيع (تحضير البادئات).	عمر زمار
النظري	الأجبان .	عمر زمار
العملي	الطرق الحديثة في التصنيع .	عمر زمار
النظري	الأجبان .	عمر زمار
العملي	الطرق الحديثة في التصنيع .	عمر زمار
النظري	الزبدة والمنتجات الدسمة .	عمر زمار
العملي	الطرق الحديثة في التصنيع .	عمر زمار
النظري	الزبدة والمنتجات الدسمة.	عمر زمار
العملي	تحليل الحليب ومشتقاته .	عمر زمار
النظري	مبادئ التنظيف والتعقيم .	عمر زمار
العملي	تقدير المرودود في منتجات الألبان .	عمر زمار

ثانياً: معلومات مهنية

1- الأهداف العامة للمقرر:

- أ- معرفة الحليب ومكوناته وخصائه وأهميته التغذوية والتكنولوجية ومعرفة كيفية تخليقه والعوامل المؤثرة في تركيبه.
- ب- معرفة جودة الحليب الميكروبيولوجية والعوامل المؤثرة في صلاحيته وماهي المعاملات الحرارية المطبقة على الحليب الخام.
- ج- معرفة تكنولوجيا تصنيع منتجات الحليب السائل مثل الحليب المبستر والمعقم والمركز والمجفف وغيرها.
- د- معرفة تكنولوجيا تحضير مزارع البادئات وتصنيع الالبان المتخمرة كاللبن الرائب واللبنه وغيرها والتعرف على أهميتها التغذوية.
- هـ- معرفة الأسس العلمية والتكنولوجية في تصنيف وتصنيع الأجبان بمختلف أنواعها والقيمة التغذوية لها.
- ز- معرفة الطرائق التكنولوجية المتبعة في الحصول على القشدة وفي تصنيع الزبدة والسمن منها وكذلك معرفة تصنيع المثلجات اللبنية والقيمة التغوية لتلك المنتجات.
- ح- معرفة إجراء الإختبارات والتحليل الكيمائية والفيزيائية والميكروبية على الحليب ومنتجاته المختلفة.
- ط- معرفة الطرائق المتبعة في تنظيف وتعقيم الأجهزة والمعدات المستخدمة في مصانع الالبان.

مخرجات التعلم المستهدفة (ILOs)

a. المعرفة والفهم			
المخرجات	طرائق التدريس	الوسائل المساعدة	التقويم
a1: العلوم الأساسية والتطبيقية والتقانات ذات الصلة.	المحاضرات والجلسات العملية	اللووح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية- الأجهزة والمعدات المستخدمة في التدريب العملي	حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذاكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي
a5: المصطلحات باللغة العربية، والأجنبية، والمصطلحات الشائعة في البيئة الزراعية والمهنية.	المحاضرات والجلسات العملية	شفهياً وكتابياً	المذاكرات الشفهية والكتابية
a24: العلوم الأساسية والتطبيقية والتقانات ذات الصلة بعلوم الأغذية.	المحاضرات والجلسات العملية	اللووح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية- الأجهزة والمعدات المستخدمة في التدريب العملي	حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذاكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي
a25: تقييم المخاطر في التصنيع الغذائي ونظم إدارتها.	المحاضرات والجلسات العملية	اللووح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية- الأجهزة والمعدات المستخدمة في التدريب العملي	حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذاكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي
a26: ضوابط وممارسة أنظمة الأمان الحيوي والبيئي في مصانع الأغذية.	المحاضرات والجلسات العملية	اللووح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية- الأجهزة	حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذاكرات الشفهية

والمعدات المستخدمة في التدريب العملي	والمعدات المستخدمة في التدريب العملي		
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي
والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي	والتدريب النظري والشفهي

b. المهارات الذهنية			
التقويم	الوسائل المساعدة	طرائق التدريس	المخرجات
حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي	اللوح الجداري – وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	b1: استخدام مصادر المعرفة وتحليلها.
حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي	اللوح الجداري – وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	b15: المساهمة في وضع وتطوير المعايير المرتبطة بصحة وجودة الأغذية وسلامة تقدير المخاطر.
حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي	اللوح الجداري – وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	b16: تصميم التجارب وتنفيذها لحل المشكلات الغذائية والوصول إلى استنتاج منطقي قابل للاستثمار.
حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي	اللوح الجداري – وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	b17: اختيار أفضل البدائل المتاحة لتحقيق أقصى كفاءة لعمل منشآت التصنيع الغذائي.
حضور المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي	اللوح الجداري – وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	b18: المقدر على ربط عناصر الإنتاج بعضها والاستثمار الفعال للموارد الغذائية بشكل مستدام.

c. المهارات العملية و المهنية			
التقويم	الوسائل المساعدة	طرائق التدريس	المخرجات

المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية
المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي			
المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية
المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي			
المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية	المحاضرات والجلسات العملية
المحاضرات والجلسات العملية- المذكرات الشفهية والكتابية- الإمتحان النظري والشفهي			

d. المهارات العامة القابلة للنقل			
التقويم	الوسائل المساعدة	طرائق التدريس	المخرجات
	اللوح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية- الأجهزة والمعدات المستخدمة في التدريب العملي	المحاضرات والجلسات العملية	d1: عرض المعلومات، وتفسير الظواهر محدثة وكتابة وتطبيقاً.
	اللوح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	d5: منهجية البحث العلمي.
	اللوح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	d16: روح العمل الجماعي والتمتع بمهارات التواصل والقيادة والإدارة في مجالات العمل ذات الصلة.
	اللوح الجداري - وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	d17: استخدام تطبيقات الحاسب الآلي والنمذجة في مجال التصنيع الغذائي.

	اللوح الجداري – وسائل العرض الإلكترونية	المحاضرات والجلسات العملية	d18: التطوير الذاتي والتعلم المستمر (اللغات - الأبحاث والتقانات الحديثة .
--	---	----------------------------	---

ثالثاً: الجدول الزمني للتقويم

رقم التقويم	نوع التقويم	الأسبوع المستحق	نسبة الدرجة إلى درجة التقويم النهائي
1	أسئلة شفوية.	كل أسبوع	-----
2	اختبار دوري 1 (كتابي وشفهي)	6	5
3	اختبار نصف الفصل (كتابي)	7	10
4	اختبار دوري 2 (كتابي وشفهي)	10	5
5	اختبار نهاية الفصل (كتابي)	14	50

رابعاً: معايير التقويم (وزن التقويم):

م	نوع التقويم	النسبة %	توزيع النسبة على المشاركين في المقرر	
			الاسم	نسبة المشاركة
1	اختبارات وامتحان العملي	40%	عمر زمار	20%
			الياس ميدع	20%
2	امتحان نهائي	60%	عمر زمار	30%
			الياس ميدع	30%

خامساً: قائمة المراجع:

م	طبيعة المرجع	اسم المرجع	لغة المرجع	المصدر (الجهة التي اصدرته)
1	كتاب جامعي	الألبان	العربية	مديرية المطبوعات
2	مرجع عالمي، دوريات، موقع على الانترنت...الخ	مجلة أو موقع على الإنترنت	العربية أو الإنكليزية	مكتبة الكلية، مكتبة الجامعة، عند مدرس المقرر، العنوان على الإنترنت...الخ.

منسق المقرر:

الاسم
 د. الياس الميدع
 د. عمر زمار
 رئيس القسم:

الاسم
 التوقيع
 التاريخ

د. الياس الميّدع