



جامعة بنيها

كلية الزراعة

توصيف مقرر لبن سائل ومعاملاته (بكالوريوس)

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج : رئيسي

القسم العلمي المسئول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الثالث – فصل دراسي أول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 15 / 1 / 2010

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : لبن سائل ومعاملاته الكود : (أ غ ذ 305)

الساعات المعتمدة : 3 وحدات

المحاضرة : 2 ساعة / أسبوع

العملي : 2 ساعة / أسبوع

المجموع : 56 ساعة / الفصل الدراسي

(ب) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادر علي ان:
معرفة وفهم أهمية اللبن كمحصول زراعي وقيمه الغذائية – تركيب الضرع وكيفية تكوين اللبن
داخل الضرع - أهم الأمراض التي تنتقل إلى اللبن من الإنسان والحيوان – الألبان السائلة الغير
طبيعية واسبابها – كيفية إعداد اللبن في المزرعة بعد الحليب وقبل التصنيع – أهم المعاملات
الحرارية للبن مثل البسترة والغلي والتعقيم وتأثير تلك المعاملات على صفات اللبن – تحديد
مواصفات اللبن طبقاً للتشريعات المصرية.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ - 1 - يذكر أهمية اللبن كمحصول زراعي ويتعرف علي تركيبه وقيمته الغذائية
أ - 2 - يصف تكوين اللبن داخل الضرع ويتعرف علي كيفية إعداده بعد عملية الحليب
أ - 3 - يتعرف علي المعاملات الحرارية للبن من بسترة وغلي وتعقيم واثـر هذه المعاملات علي خواص اللبن

أ - 4 - يستدل بالتشريعات القانونية الخاصة باللبن السائل

ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يوضح المشاكل الخاصة بإنتاج اللبن بالمزرعة وإيجاد الحلول المناسبة لها
ب - 2 - يقيم جودة اللبن السائل والتعرف على الألبان الغير طبيعية
ب - 3 - يختار المعاملة الحرارية المناسبة للبن مع المحافظة علي صفاته

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ - 1 - يكشف عن غش اللبن بالطرق المختلفة.
ج أ - 2 - ينتج ألبان ذات جودة عالية في المزرعة وتوصيلها إلى المصنع
ج أ - 3 - يستخدم بعض الاختبارات الكيماوية والبكتريولوجية للبن السائل
ج أ - 4 - يطبق بعض المعاملات الحرارية للبن مثل الغلي والبسترة والتعقيم

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - يستخدم الحاسب الآلي وشبكة الإنترنت بفاعلية
ج ب - 2 - يعمل مع الفريق بروح الجماعة

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
اللبن كمحصول زراعي وقيمته الغذائية	4	4	
تخليق اللبن داخل الضرع وإفرازه	4	4	
الأمراض التي تنتقل من اللبن إلى الإنسان	4	4	
عيوب لبن الشرب والألبان الغير طبيعية وأسبابها	4	4	
المعاملات الحرارية للبن مثل البسترة - الغلي - التعقيم وتأثيرها على صفات اللبن	8	8	

		4	مواصفات اللبن في التشريعات القانونية
6		6	تركيب اللبن وطرق الغش المختلفة والكشف عنها
6		6	عملية الحليب الآلى واليدوى وأهم الفروق بينهما
4		4	اختبارات الثبات الحرارى للبن وأهم مسبباتها
6		6	إجراء معاملات كل من التجنيس - البسترة - التعقيم
6		6	تقدير كفاءة كل من التجنيس - البسترة - التعقيم

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - المحاضرات والشرح

4 - 2 - الدراسة العملية

4 - 3 - المناقشة وحلقات البحث

4 - 4 - زيارات ميدانية للمصانع

5 - أساليب تقييم الطلاب

5 - 1 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم امتحانات دورية لتقييم الفهم والمعرفة

5 - 2 - امتحانات عملية. لتقييم امتحانات دورية لتقييم المهارات العملية

5 - 3 - امتحانات شفوية لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها

5 - 4 - امتحان نهائي (نظري) لتقييم المعرفة والفهم والمهارات الذهنية

جدول التقييم :

التقييم 1 الأسبوع 5، 9، 13

التقييم 2 الأسبوع 14

التقييم 3 الأسبوع 14

التقييم 4 الأسبوع 15-17

النسبة المئوية لكل تقييم :

أعمال السنة / الفصل الدراسي 10%

الامتحان العملي 20%

الامتحان الشفوي 10%



امتحان نهاية العام / الفصل الدراسي %60

المجموع %100

6 - قائمة المراجع

6 - 1 - مذكرات المقرر

المحاضرات والدروس العملية فى مذكرة اللبن السائل ومعاملاته

6 - 2 - الكتب الدراسية

جعفر ، عبدالله محمد ، (2001)، المعاملات الحرارية فى مصانع الألبان . القاهرة: الدار العربية للنشر والتوزيع،
البارودى ، عمر (1987). اللبن ومستخرجاته علما وتصنيعا. القاهرة مكتبة الأنجلو المصرية

مصطفى ، مصطفى كمال (1994). أسس تكنولوجيا الصناعات الزراعيه و الألبان ، القاهرة الشركة العربية للطباعة
والنشر

الحجراوى ، ابراهيم (1973) .أسس علم الألبان .الاسكندرية دار الراتب الجامعية

Burton H. 1998. Ultra-high Temperature Processing of Milk and Milk Products. Elsevier.

Gaonkar KG. (Ed.). 1995. Food Processing: Recent Developments.Elsevier.

Mann CMD & Jones AA. 1994. Shelf-life Evaluation of Foods. Blackie.

Turker GA & Woods LFJ. 1995. Enzymes in Food Processing. Blackie.

Official methods of A.O.A.C. 11th and 15th Eds. Prevention of Food Adulteration Act (PFA) 1954
and PFA Rules1955.

6 - 3 - مجلات دورية ، مواقع إنترنت

J. of Dairy Science - Egyptian J. of Dairy Science

J. of Dairy Technology - Dairy Science Abstracts

Berg's Manuals - www.IDF.org. - www.scenicdircet.com

7 - الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معمل كيمائى لتحليل اللبن – كمبيوتر – أجهزة عرض – صالات تدريس- كيمائيات لزوم
التحليل

- تم مناقشة التوصيف واعتماده بمجلس القسم المنعقد بتاريخ 15 / 1 / 2010

رئيس القسم :

أستاذ المادة : أ.د/ محمد بدير الألفي



د/ عبد العاطى محمد عبد العاطى (أ.د/همام الطوخى بهلول)

التوقيع :

التوقيع :