



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر ألبن متخمرة ونواتج ثانوية (بكالوريوس)

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: علوم الأغذية

عنصر رئيسي أم ثانوي للبرنامج: رئيسي

القسم الذي يقدم البرنامج: علوم الأغذية

القسم الذي يقدم المقرر: علوم الأغذية

السنة الدراسية/ المستوى: الرابع / فصل دراسي ثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: تكنولوجيا الألبان المخمرة والمنتجات الثانوية للألبان

الكود: أ غ ذ 406

الساعات المعتمدة : 3 وحدات

المحاضرة : 2ساعة /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:

معرفة وفهم معنى كلمة تخمر وكذا التخمرات المختلفة . وأهم أنواع الألبان المتخمرة ونشأتها وأهم أجناس البكتريا الموجودة بها- الأهمية الصحية للألبان المتخمرة - تصنيع بعض أنواع الألبان المتخمرة سواء المحلية أو العالمية -المنتجات الثانوية للبن ومنتجاته - كيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان - طرق الحصول والاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان في المجالات المختلفة.



2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ - 1 - يعدد أهم الألبان المتخمرة الموجودة بالسوق ونشأتها 0
- أ - 2 - يذكر أهم أجناس البكتريا التي تستخدم في صناعة الألبان المتخمرة
- أ - 3 - يتعرف علي العلاقة بين الألبان المتخمرة والصحة العامة للإنسان وكيفية الاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان

ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يختار أفضل أنواع الألبان المتخمرة التي تلائم السوق 0
- ب - 2 - يفاضل بين الطرق المختلفة للاستفادة من المنتجات الثانوية للألبان
- ب - 3 - يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان المتخمرة أو لبعض منتجات الألبان الثانوية
- ب - 4 - يحدد طرق التحليل المناسبة للألبان المتخمرة والمنتجات الثانوية

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ - 1 - ينتج بعض منتجات الألبان المتخمرة 0
- ج أ - 2 - ينتج بعض المشروبات من المنتجات الثانوية للألبان
- ج أ - 3 - ينتج بعض المنتجات الثانوية للألبان

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - قيام الطالب بكتابة بعض التقارير الخاصة بعمليات تحكيم منتجات الألبان
- ج ب - 2 - زيادة مقدرة الطالب على قيادة العمالة في مصانع الألبان

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
1-التخميرات اللبنية المختلفة	16	8	8
2-البادئات والألبان المتخمرة	8	4	4
3- صناعة بعض المنتجات من المنتجات الثانوية للألبان	8	4	4
4- صناعات مختلفة تدخل فيها المنتجات الثانوية للألبان	8	4	4
5- صناعة الكازين و سكر اللاكتوز	8	4	4



4	4	8	6- صناعة حمض اللاكتيك -الريبوفلافين- كحول الايثايل -منتجات اللحوم
---	---	---	--

4 - أساليب التعليم والتعلم :

- 4 - 1 - المحاضرات النظرية
- 4 - 2 - الدروس العملية المعملية
- 4 - 3 - مشاهدة خطوط إنتاج الجبن بأجهزة العرض - زيارات ميدانية للمصانع.

5 - أساليب تقييم الطلاب

- 5 - 1 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم الفهم والمعرفة
- 5 - 2 - امتحانات عملية. لتقييم المهارات العملية
- 5 - 3 - امتحانات شفوية. لتقييم الإلمام بالمادة النظرية والعملية
- 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 :

- | | |
|------|----------------------------|
| 10% | امتحانات دورية (أعمال سنة) |
| 20% | امتحان عملي |
| 10% | الامتحان الشفوي |
| 60% | امتحان نظري |
| 100% | المجموع |

(6) قائمة المراجع

- 6-1- مذكرات المقرر
- مذكرات في الألبان المتخمرة والمنتجات الثانوية الخاصة بالقسم 0



محمد الحسينى عبدالسلام. (1994). **الألبان المخمرة**. القاهرة الهيئة المصرية العامة للكتاب

2-6- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة)

Keith. H. (1996) Hand book of indigenous fermented foods 2nd edition, Marcel Dekker, Inc, New York, USA
Hui YH, Meunix-Goddick L, Hansen AS, Josephsen J, Nip WK, Stanfield PS & Toldra F. 2004. Handbook of Food and Beverage Fermentation. Marcel Decker
Salminen S & Wright AV. 1998. Lactic Acid Bacteria. Marcel Dekker.

3-6- كتب مقترحة

Tamime. A.Y. and Robinson. R.K. (2000) Yoghurt Science and Technology 2nd edition. Wood Head Publishing Limited, England
Tamime. A.Y. (2005) Probiotic dairy products, 1st edition Black Weel Publishing Ltd. UK.
Joshi VK & Pandey A Ed. 1999. Biotechnology. Food Fermentation. (2 Vol. set). Education Publ.

International Dairy Technology- Dairy science-

www.IDF.org

www.sciencedirect.com

4-6- مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

(7) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معامل لتدريبات العملية وتصنيع بعض المنتجات الثانوية - قاعات تدريس مزودة بمتطلبات التدريس - معامل للتحليل الكيماوي والميكروبيولوجي

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

أستاذ المادة : أ.د/ محمد بدير الألفى

التوقيع :

رئيس القسم : أ.د/ همام الطوخى بهلول

أستاذ المادة : أ.د/ محمد عيد شنانة

التوقيع :

التوقيع :

