



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر اللبن وتغذية الإنسان

مواصفات المقرر :

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر : علوم الأغذية

المقرر يمثل عنصراً رئيسياً أو ثانوياً بالنسبة للبرامج : ثانوي

القسم العلمي المسئول عن البرنامج : علوم الأغذية

القسم العلمي المسئول عن تدريس المقرر : علوم الأغذية

السنة الدراسية / المستوى : الثالث- فصل دراسي ثاني

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : اللبن وتغذية الإنسان الكود : (أ غ ذ 326)

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:

تعريف علم التغذية - الأغذية وعلاقتها بالعلوم الأخرى - الاحتياجات الغذائية والعوامل المؤثرة عليها - الأهمية الغذائية والفيسيولوجية لدهن اللبن والمواد المصاحبة له - بروتين اللبن - سكر للاكتوز - الأملاح والفيتامينات - العمليات التكنولوجية المختلفة التي تجري علي اللبن وتأثيرها علي القيمة الغذائية والفيسيولوجية - القيمة الغذائية والفيسيولوجية لمنتجات الألبان - المنتجات اللبنية الصحية - سلامة وجودة اللبن ومنتجاته وعلاقتها بالقيمة الغذائية وصحة الإنسان - تغذية الفئات الحساسة (الحوامل - المرضعات - المرضى - كبار السن) - تحديد مدي مساهمة المكونات اللبنية كل علي حدة في تغطية



الحاجة من الطاقة) – طرق اخذ العينات والمقاييس المستخدمة – تجارب تطبيقية عل تأثير بعض مكونات اللبنة علي كل من: الكوليستيرول في الدم – كمضادات للبكتيريا – مضادات للأورام – اختبار التأثير الصحي لبكتريا الـ Bifidobacterium في المنتج اللبني – تقدير وحساب القيمة الغذائية للبن ومنتجاته.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

أ - 1 - يذكر أهميه علم التغذية – الأغذية وعلاقتها بالعلوم الأخرى – الاحتياجات الغذائية والعوامل المؤثرة عليها 0

أ - 2 - يتعرف علي الأهمية الغذائية والفيسيولوجية لدهن اللبن والمواد المصاحبة له - بروتين اللبن - اللاكتوز - الأملاح والفيتامينات

أ - 3 - يشرح العمليات التكنولوجية المختلفة التي تجري علي اللبن وتأثيرها علي القيمة الغذائية والفيسيولوجية

أ - 4 - يذكر القيمة الغذائية والفيسيولوجية لمنتجات الألبان.

ب - المهارات الذهنية :

ب - 1 - يختار أفضل أنواع الألبان التي تلائم تغذية فئة معينة0

ب - 2 - يوضح أفضل الطرق لتدعيم الألبان (فيتامينات – مواد مكسبه للطعم والنكهة – أملاح معدنية) – منتجات الألبان منخفضة الدهن.

ب - 3 - يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان الخاصة

ب - 4 - يوضح أفضل منتجات الألبان للأغراض العلاجية (لبن خالي من الدهن - لبن منخفض اللاكتوز.....الخ).

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

ج أ - 1 - يطبق طرق تحليل الألبان المستخدمة في تغذية الأطفال

ج أ - 2 - ينتج بعض الألبان ومنتجاتها المدعمة (فيتامينات – مواد مكسبه للطعم والنكهة – أملاح معدنية)

ج أ - 3 - ينتج بعض منتجات الألبان للأغراض الصحية

ج ب - المهارات العامة :

ج ب - 1 - يقوم الطالب بكتابة بعض التقارير الخاصة بعمليات تحكيم منتجات الألبان الخاصة



ج ب - 2 - يقدر الطالب على قيادة العمالة في مصانع الألبان.

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
مقدمة - تعريف علم التغذية - الأغذية وعلاقتها بالعلوم الأخرى - الاحتياجات الغذائية والعوامل المؤثرة عليها	8	4	4
الأهمية الغذائية والفسولوجية لدهن اللبن والمواد المصاحبة له -لبروتين اللبن - اللاكتوز - الأملاح والفيتامينات	8	4	4
العمليات التكنولوجية المختلفة التي تجري علي اللبن وتأثيرها علي القيمة الغذائية والفسولوجية لمنتجات الألبان - المنتجات اللبنية الصحية	8	4	4
سلامة وجودة اللبن ومنتجاته وعلاقتها بالقيمة الغذائية وصحة الإنسان - تغذية الفئات الحساسة (الحوامل - المرضعات - المرضى - كبار السن) -	8	4	4
5- تحديد مدي مساهمة المكونات اللبنية كل علي حدة في تغطية الحاجة من الطاقة - طرق اخذ العينات والمقاييس المستخدمة.	8	4	4
6- تجارب تطبيقية عل تأثير بعض مكونات اللبنية علي كل من: الكوليستيرول في الدم - كمضادات للبكتيريا - مضادات للأورام - اختبار التأثير الصحي لبكتريا الـ Bifidobacterium في المنتج اللبني - تقدير وحساب القيمة الغذائية للبن ومنتجاته	16	8	8

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - المحاضرات

4 - 2 - الدروس العملية



4-3 - زيارات ميدانية للمصانع.

4-4 - مشاهد أفلام تسجيلية عن الألبان ومنتجاتها في تغذية الإنسان

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 :

امتحانات دورية (أعمال سنة) 10%

امتحان عملي 20%

الامتحان الشفوي 10%

امتحان نظري 60%

المجموع 100%

(6) قائمة المراجع

مذكرات في الألبان وتغذية الإنسان الخاصة بالقسم

1-6- مذكرات المقرر

Miller, Gregory D. Jarvis, Judith K. McBean, Lois D. (2000). **Handbook of dairy foods and nutrition** . Boca Raton, FL. CRC Press

2-6- الكتب الضرورية (الكتب

Cheese making practice - milk and milk products components and nutrition - Cheese Chemistry

الدراسية المقررة)



اللبن ومستخرجاته- تكنولوجيا المنتجات الثانوية

Cheese technology practice – By product from milk.

3-6- كتب مقترحة

International Dairy Technology- Dairy science-

4-6- مجلات دورية، مواقع

www.IDF.org

إنترنت، إلخ

www.sciencedirect.com

(7) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معامل لتدريبات العملية وتصنيع بعض منتجات الألبان الخاصة- قاعات تدريس مزودة بمتطلبات التدريس - معامل للتحليل الكيماوي والميكروبيولوجي

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

رئيس القسم :

أستاذ المادة : أ.د/ محمد عيد شنانه

التوقيع :

التوقيع :