



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر التحكيم والتقييم في المنتجات اللبنية

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 : الرابع – فصل دراسي اول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : التحكيم والتقييم في المنتجات اللبنية الكود : (أ غ ذ 427)

الساعات المعتمدة : 3 المحاضرة : 2 الدروس العملية : 2

ساعات الإرشاد الأكاديمي : المجموع : 56

(ب) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

بنهاية دراسة هذا المقرر يكون الطالب قادر علي:

معرفة عوامل جودة منتجات الألبان – العوامل المؤثرة في درجة الجودة – فسيولوجيا التذوق – حاسة الشم – أهداف التحكيم والتقييم – القواعد الأساسية في تحكيم اللبن ومنتجاته – بطاقة التحكيم - أهداف بطاقة التحكيم – تحكيم المنتجات اللبنية (الألبان السائلة – الجبن – القشدة – الزبد – السمن – المثلوجات اللبنية – الألبان المتخمرة - الألبان المكثفة المحلاة والغير محلاة – الألبان المجففة) – تقييم اللبن ومنتجاته (القيم الحيوية – مقارنة بين الألبان المختلفة - مقارنة لبن الأم بلبن الأبقار – طرق الحصول علي لبن ذو خثره طرية) – تأثير عمليات الإنتاج والتصنيع علي القيمة الغذائية والحوية للبن – تدعيم اللبن ومنتجاته – تغذية بعض الفئات الحساسة علي اللبن ومنتجاته.



2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ 1 - يتعرف علي عوامل جودة منتجات الألبان – العوامل المؤثرة في درجة الجودة
- أ 2 - يتعرف علي فسيولوجيا التذوق – حاسة الشم – أهداف التحكيم والتقييم – القواعد الأساسية في تحكيم اللبن ومنتجاته – بطاقة التحكيم – أهداف بطاقة التحكيم.
- أ 3 - يقيم اللبن ومنتجاته (القيم الحيوية – مقارنة بين الألبان المختلفة - مقارنة لبن الأم بلبن الأبقار – طرق الحصول علي لبن ذو خثره طرية).
- أ 4 - يشرح تأثير عمليات الإنتاج والتصنيع علي القيمة الغذائية والحيوية اللبن – تدعيم اللبن ومنتجاته – تغذية بعض الفئات الحساسة علي اللبن ومنتجاته.

ب - المهارات الذهنية :

- ب 1 - يحدد عوامل جودة منتجات الألبان – العوامل المؤثرة في درجة الجودة 0
- ب 2 - يحدد أهداف (التحكيم والتقييم – القواعد الأساسية في تحكيم اللبن ومنتجاته – بطاقة التحكيم)
- ب 3 - يحكم المنتجات اللبنية (الألبان السائلة – الجبن – القشدة – الزبد – السمن – المثلوجات اللبنية – الألبان المتخمرة - الألبان المكثفة المحلاة والغير محلاة – الألبان المجففة)
- ب 5 - يقيم اللبن ومنتجاته (القيم الحيوية – مقارنة بين الألبان المختلفة - مقارنة لبن الأم بلبن الأبقار – طرق الحصول علي لبن ذو خثره طرية).
- ب 6 - تحديد عمليات الإنتاج والتصنيع وتأثيرها علي القيمة الغذائية والحيوية اللبن – تدعيم اللبن ومنتجاته – تغذية بعض الفئات الحساسة علي اللبن ومنتجاته.

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ 1 - يطبق القواعد الأساسية في تحكيم اللبن ومنتجاته
- ج أ 2 - يستخدم طرق تقييم اللبن ومنتجاته
- ج أ 3 - ينتج بعض الألبان ومنتجاتها المدعمة وبعض الأغذية الخاصة لتغذية الفئات الحساسة اللبن ومنتجاته.



ج ب - المهارات العامة :

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

ج ب 2 - التعامل مع شبكه الانترنت الدولية.

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
1 - مقدمة - عوامل جودة منتجات الألبان - العوامل المؤثرة في درجة الجودة	8	4	4
2- فسيولوجيا التذوق - حاسة الشم	8	4	4
3- أهداف التحكيم والتقييم - القواعد الأساسية في تحكيم اللبن ومنتجاته	8	4	4
4- - بطاقة التحكيم - أهداف بطاقة التحكيم -	8	4	4
5- تحكيم المنتجات اللبنية (الألبان السائلة - الجبن - القشدة - الزبد - السمن - المثلوجات اللبنية - الألبان المتخمرة - الألبان المكثفة المحلاة والغير محلاة - الألبان المجففة)	8	4	4
6- - تقييم اللبن ومنتجاته (القيم الحيوية - مقارنة بين الألبان المختلفة - مقارنة لبن الأم بلبن الأبقار - طرق الحصول علي لبن ذو خثره طرية)	8	4	4
7- تأثير عمليات الإنتاج والتصنيع علي القيمة الغذائية والحوية للبن - تدعيم اللبن ومنتجاته - تغذية بعض الفئات الحساسة علي اللبن ومنتجاته.	8	4	4

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - المحاضرات النظرية

4 - 2 - الدروس العملية المعملية

4 - 3 - زيارات ميدانية للمصانع.

5 - أساليب تقييم الطلاب



امتحانات دورية (أعمال سنة)	15%
امتحان عملي	15%
الامتحان الشفوي	10%
امتحان نظري	60%
المجموع	100%

- 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)	15%
امتحان عملي	15%
الامتحان الشفوي	10%
امتحان نظري	60%
المجموع	100%

(6) قائمة المراجع



مذكرات في الألبان المتخمرة والمنتجات الثانوية الخاصة بالقسم

1-6- مذكرات المقرر

Bodyfelt, F. W. F.W. Bodyfelt, J. Tobias, G.M. Trout. (1998). **The sensory evaluation of dairy products** . Van Nostrand Reinhold New York.

2-6- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة)

Ayad, Kamal Mohamed Kamal .(2003) .**Studies On Some Dairy Products** .Mansoura

3-6- كتب مقترحة

International Dairy Technology- Dairy science-

4-6- مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

www.IDF.org

www.sciencedirect.com

(7) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

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

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

أستاذ المادة : أ.د/ محمد عيد عبد الله شنانه

رئيس القسم :

التوقيع :

التوقيع :

التاريخ : / /