



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر المواد المضافة للآلبان ومنتجاتها

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 اول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 15 / 1 / 2010

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : المواد المضافة للآلبان ومنتجاتها الكود : (أ غ ذ 327)

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:

يعريف المواد المضافة – الهيئات التي تشرع القوانين الدولية للمواد المضافة – الشروط الواجب توافرها في المواد المضافة – تقسيم المواد الحافظة (مواد الحافظة الكيماوية – المواد المساعدة للمواد الحافظة الكيماوية) – الملونات – المواد المكسبه للطعم والرائحة في الآلبان – مواد الإنضاج – المواد المحسنة للقوام – المستحلبات – المواد المثبتة – مواد التحليه – المواد المجبنه – المواد المائلة – ملح الطعام – البادئات – الشموع – المواد المانعة لتأثير مواد أخرى.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :



أ - المعرفة والفهم :

- أ - 1 - يذكر المواد المضافة وتقسيمها والهيئات التي تشرع القوانين الدولية للمواد المضافة⁰
- أ - 2 - يتعرف علي الملونات - المواد المكسبه للطعم والرائحة في الألبان - مواد الإنضاج - المواد المحسنة للقوام - المستحلبات - المواد المثبتة - مواد التحليه - المواد المجبنة - المواد المائلة - ملح الطعام - البادئات - الشموع
- أ - 3 - يعدد المواد المانعة لتأثير مواد أخرى.

ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يقسم المواد الحافظة التي تضاف (مواد الحافظة الكيماوية - المواد المساعدة للمواد الحافظة الكيماوية)⁰
- ب - 2 - يحدد أفضل الملونات - المواد المكسبه للطعم والرائحة في الألبان
- ب - 3 - يختار مواد الإنضاج - المواد المحسنة للقوام - المستحلبات - المواد المثبتة - مواد التحليه - المواد المجبنة - المواد المائلة - ملح الطعام - البادئات - الشموع
- ب - 4 - يفاضل بين المواد المانعة لتأثير مواد أخرى طبقا للهيئات التي تشرع القوانين الدولية للمواد المضافة

ج أ - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- ج أ - 1 - يكشف عن المواد الحافظة (مواد الحافظة الكيماوية - المواد المساعدة للمواد الحافظة الكيماوية..... الخ)
- ج أ - 2 - يستخدم مواد الإنضاج - المواد المحسنة للقوام - المستحلبات - المواد المثبتة - مواد التحليه - المواد المجبنة - المواد المائلة - ملح الطعام - البادئات - الشموع في الصناعات اللبنية المختلفة
- ج أ - 3 - يستخدم المواد المانعة لتأثير مواد أخرى في صناعة منتجات الألبان

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - قيام الطالب بكتابة بعض التقارير الخاصة بعمليات الكشف عن المواد الحافظة والمضافة للألبان ومنتجاتها
- ج ب - 2 - التدريب على قيادة العمالة في مصانع الألبان

3 - محتوى المقرر :



الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
1 - مقدمة - التعريف بالمواد المضافة	8	4	4
2- الهيئات التي تشرع القوانين الدولية للمواد المضافة - الشروط الواجب توافرها في المواد المضافة	8	4	4
3- تقسيم المواد الحافظة (مواد الحافظة الكيماوية - المواد المساعدة للمواد الحافظة الكيماوية) - الملونات - المواد المكسبة للطعم والرائحة في الألبان - مواد الإنضاج - المواد المحسنة للقوام	16	8	8
4- المستحلبات - المواد المثبتة - مواد التحلية - المواد المجبنة -	8	4	4
5- المواد المالئة - ملح الطعام - البادئات - الشموع	8	4	4
6- المواد المانعة لتأثير مواد أخرى.	8	4	4

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - المحاضرات النظرية

4 - 2 - الدروس العملية

4 - 3 - 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 :



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

(6) قائمة المراجع

مذكرات في المواد المضافة للألبان الخاصة بالقسم

سماح محمد أحمد شلبي. (2007) . تطبيقات على إستخدام بعض المكونات الوظيفية في منتج لبن متخمّر . القاهرة

هشام نعيم محمد حليل الإبياري (2000) . دراسات كيميائية وتكنولوجية على اللبن ومنتجاته تأثير إستخدام بعض البادئات وبدائل البروتين والدهن وفترة التخزين على الصفات الفيزيوكيميائية والخواص الحسية والعضوية لليوغورت المجمد. جامعة عين شمس. كلية الزراعة. قسم الألبان

Smith J. 1993. Technology of Reduced Additives. Blackie.

Tamime. A.Y. (2005) Prebiotic dairy products, 1st edition Black Weel Publishing Ltd. UK.

Egyptian Journal of Dairy Science - Journal of Dairy Technology - Dairy Science Abstract

International Dairy Technology- Dairy science-

www.IDF.orgwww.sciencedirect.com

2-6- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة)

3-6- كتب مقترحة

4-6- مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ

(7) الإمكانيات المطلوبة للتعليم والتعلم

معامل للتدريبات العملية وتصنيع بعض المنتجات اللبنية - قاعات تدريس مزودة بمتطلبات التدريس - معامل للتحليل الكيميائي والميكروبيولوجي

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



رئيس القسم
التوقيع :

أستاذ المادة :
أ.د/ محمد بدير الالفي
د/ عزت عبد الخالق منتصر
التاريخ : / /