



جامعة بيشا كلية الزراعة

توصيف مقرر: نواتج لبنية ودهنية وبديلات ألبان (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:	الثالث / فصل دراسي ثانى
تاريخ اعتماد توصيف البرنامج :	2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان:	نواتج لبنية ودهنية وبديلات ألبان
الكود:	أ غ ذ 308

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:
معرفة وفهم منتجات اللبن الدهنية (القشدة والزبد والسمن) من حيث طرق الحصول عليها وخواصها وكذلك
المنتجات البديلة وهى المارجرين والسمن الصناعي والتعرف على الحديث في هذا المجال 0 – التدريب عمليا علي
صناعة المنتجات الدهنية اللبنية.

(2) النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر:

أ- المعرفة والفهم

- أ-1 يتعرف على الطرق المختلفة للحصول على المنتجات الدهنية.
- أ-2 يذكر خواص المنتجات الدهنية المختلفة 0
- أ-3 يشرح إمكانية إنتاج منتجات دهنية وبديلاتها ذات خواص صحية 0

ب- المهارات الذهنية

- ب-1 يحدد أهم الأسس التي بني عليها تصنيع المنتجات الدهنية



- ب-2- يوضح خواص دهن اللبن للتعرف على خواص المنتجات الدهنية
- ب-3- ينتبأ بتأثير خطوات التصنيع المختلفة على المنتجات الدهنية اللبنية واختيار طرق التصنيع المناسبة لتصنيع 0

ج أ- المهارات المهنية والعملية

- ج أ-1- يستخدم الطرق المختلفة لتصنيع المنتجات الدهنية 0
- ج أ-2- يطبق الطرق الحديثة لصناعة المنتجات الدهنية اللبنية المختلفة 0
- ج أ-3- ينتج منتجات دهنية نظيفة وصحية وذات خواص وظيفية - التحليل الكيماوي للمنتجات الدهنية.

ج ب- المهارات العامة والقابلة للنقل

- ج ب-1- استخدام الأساليب الحديثة في الإنتاج
- ج ب-2- إنتاج منتجات دهنية نظيفة وصحية وذات خواص وظيفية 0

(3) المحتويات			
الموضوع	عدد الساعات	محاضرة	عملي
1- طرق تصنيع القشدة 0	8	4	4
2- خواص القشدة وتركيبها 0	4	2	2
3- أنواع القشدة المختلفة 0	12	6	6
4- طرق صناعة الزبد 0	8	4	4
5- تركيب الزبد وخواصه 0	4	2	2
6- طرق صناعة السمن.	8	4	4
7- طرق الحفظ وتلف السمن ومعالجته	4	2	2
8- المنتجات الدهنية البديلة	8	4	4

(4) أساليب التعليم والتعلم

- 4-1- المحاضرات النظرية 0
- 4-2- الدروس العملية وتصنيع بعض المنتجات المختلفة
- 4-3- حلقات البحث والمناقشة
- 4-4 - زيارات ميدانية لبعض المصانع

(5) أساليب تقييم الطلبة:



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
QAUFABU



امتحانات دورية (أعمال سنة)	امتحانات دورية لتقييم الفهم والمعرفة
امتحانات عملية	امتحانات دورية لتقييم المهارات العملية
امتحانات شفوية	لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها
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

الوزن النسبي لكل تقييم

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

(6) قائمة المراجع

- 6-1- مذكرات المقرر
- 6-2- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة)
- عزالدين فراج (1983). اللبن الحليب وصناعة الجبن والزبد والقشدة والزبادى والمنلجات اللبنية. القاهرة مكتبة النهضة المصرية
- ابراهيم سالم الحجراوى (1998). الزبد. القاهرة. دار المعارف
- Gunstone FD & Padley FB. (Eds.).1997. Lipid Technologies and Applications. Marcel Dekker.
- Akoh CC & Min DB. 1997. Food Lipids: Chemistry, Nutrition and Biotechnology. Marcel Dekker.
- 6-3- كتب مقترحة
- Kamal BS & Kakuda Y.1994. Technological Advances in Improved and Alternative Sources of Lipids. Blackie.
- Karleskind A. (Ed.). 1996. Oils and Fats Manual. Vol. II. Properties, Production and Applications. Lavoisier Tec-Doc Publ.
- 6-4- مجلات دورية، مواقع إنترنت، إلخ
- Egyptian J of Dairy science- J Dairy technology Food Technology J of Dairy science

(7) الإمكانات المطلوبة للتعليم والتعلم

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

أستاذ المادة : أ.د/ محمد بدير الألفي

التوقيع :

رئيس القسم : أ.د/ همام الطوخي بهلول

أستاذ المادة : أ.د/ محمد عيد شنانة

التوقيع :

التوقيع :