



جامعة بنها

كلية الزراعة

توصيف مقرر الألبان الخاصة وبدائل الألبان

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 : الثالث – فصل دراسي اول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 15 / 1 / 2010

(أ) البيانات الأساسية

العنوان : الألبان الخاصة وبدائل الألبان الكود : (أ غ ذ 325)

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 أهمية الألبان المتخمرة في تغذية الإنسان - الألبان المستخدمة في تغذية الأطفال –
- الألبان المدعمة (فيتامينات – مواد مكسبه للطعم والنكهة – أملاح معدنية) – منتجات الألبان
- منخفضة الدهن – منتجات الألبان للأغراض الصحية - منتجات الألبان للأغراض العلاجية (لبن خالي من الدهن - لبن منخفض اللاكتوز).



2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

أ - المعرفة والفهم :

- أ - 1 - يذكر أهميه الألبان المتخمرة في تغذية الإنسان 0
- أ - 2 - يعدد أهم الألبان المستخدمة في تغذية الأطفال
- أ - 3 - يتعرف علي الألبان المدعمة (فيتامينات – مواد مكسبه للطعم والنكهة – أملاح معدنية)
- أ - 4 - يشرح بعض منتجات الألبان للأغراض الصحية والعلاجية

ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يختار أفضل أنواع الألبان التي تلائم تغذية فئة عمرية معينة0
- ب - 2 - يوضح أفضل الطرق لتدعيم الألبان (فيتامينات – مواد مكسبه للطعم والنكهة – أملاح معدنية) – منتجات الألبان منخفضة الدهون.
- ب - 3 - يحدد مدى احتياج السوق من منتجات الألبان الخاصة
- ب - 4 - يوضح أفضل منتجات الألبان للأغراض العلاجية (لبن خالي من الدهون - 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 المدعمة (فيتامينات – مواد مكسبه للطعم والنكهة – أملاح معدنية)
- ج أ - 3 - ينتج بعض منتجات الألبان للأغراض الصحية

ج ب - المهارات العامة :

- ج ب - 1 - قدره الطالب علي كتابة بعض التقارير الخاصة بعمليات تحكيم منتجات الألبان ومهارة عرض النتائج
- ج ب - 2 - قدره الطالب علي التعامل مع الشبكة الدولية والانترنت

3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
1 - أهمية الألبان المتخمرة في تغذية الإنسان	8	4	4



4	4	8	2- الألبان المستخدمة في تغذية الأطفال
4	4	8	3- الألبان المدعمة (فيتامينات - مواد مكسبة للطعم والنكهة - أملاح)
4	4	8	4- منتجات الألبان منخفضة الدهون
4	4	8	5- منتجات الألبان للأغراض الصحية
8	8	16	6- منتجات الألبان للأغراض العلاجية (لبن خالي من الدهون - لبن منخفض اللاكتوز).

4 - أساليب التعليم والتعلم :

4 - 1 - المحاضرات

4 - 2 - الدروس العملية

4 - 3 - مشاهدة خطوط إنتاج بعض منتجات الألبان الخاصة وبدائلها 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 :

امتحانات دورية (أعمال سنة) 10% %



20%	امتحان عملي
10%	الامتحان الشفوي
60%	امتحان نظري
100%	المجموع

(6) قائمة المراجع

مذكرات في الألبان الخاصة وبدائل الألبان الخاصة بالقسم

1-6- مذكرات المقرر

هويدا عبدالله محمد محمود (2006) . تطبيق البيولوجيا الجزيئية لإنتاج منتجات ألبان ذات أهمية طبية جامعة الفيوم-كلية الزراعة. قسم الألبان.

2-6- الكتب الضرورية (الكتب الدراسية المقررة)

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

Desai BB. 2000. Handbook of Nutrition and Diet. Marcel Dekker.

Gibson G & William C. 2000. Functional Foods. CRC Press.

Saltmarch M & Buttriss J. (Ed.). 2000. Functional Foods II: Claims and Evidence. Royal Society of Chemistry, London.

Schmidl MK & Labuza TP. 2000. Essentials of Functional Foods. Aspen Publ.

3-6- كتب مقترحة

Shi J, Mazza G & Maguer M Le. 2002. Functional Foods: Biochemical and Processing Aspects. CRC Press.

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 الطلاب وتصنيع بعض منتجات الألبان- قاعات تدريس مزودة بمتطلبات التدريس - معامل للتحليل الكيماوي والميكروبيولوجي

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



رئيس القسم :

التوقيع :

أستاذ المادة : أ.د/ محمد بدير الألفي

التوقيع :

التاريخ : / /