



جامعة بنها كلية الزراعة

توصيف مقرر تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها (بكالوريوس)

البرنامج أو البرامج التي يقدم من خلالها المقرر: شعبة عامة – زراعة وتربية – إنتاج حيواني

عنصر رئيسي أم ثانوي للبرنامج: رئيسي

القسم الذي يقدم البرنامج: زراعة وتربية

القسم الذي يقدم المقرر: علوم الأغذية

السنة الدراسية/ المستوى: الرابع / فصل دراسي أول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2010 / 1/ 15

(أ) البيانات الأساسية

العنوان: تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها

الكود: (أ غ ذ 429)

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:

معرفة وفهم تكوين اللبن وإفرازه- الحلب الآلي- إنتاج اللبن النظيف- البادئات واستخداماتها في منتجات الألبان- إنتاج وتصنيع بعض المنتجات اللبنية: الألبان المتخمرة ، المنتجات اللبنية الدهنية (قشدة – زبد – سمن) ، الجبن ، المثلجات اللبنية ، الألبان المكثفة والمجففة ، المنتجات الثانوية للألبان- التدريبات العملية على اختبارات كشف غش اللبن - تحليل اللبن

(2) النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر: بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي أن

أ- المعرفة والفهم

- أ-1- يتعرف علي تركيب اللبن وإفرازه، والحلب الآلي وماكينات الحلابه
- أ-2- يصف ويعدد بعض أنواع الألبان المتخمرة، المنتجات الثانوية للألبان
- أ-3- يذكر بعض أنواع المنتجات الدهنية والمثلجات والألبان المكثفة والمجففة



أ-4- يشرح طرق صناعة بعض أنواع الجبن والمنتجات اللبنية

- ب- المهارات الذهنية
- ب-1- يقيم ويحكم بعض المنتجات اللبنية الموجودة بالسوق المصري
 - ب-2- يفسر بعض المشاكل التي تحدث للمنتجات اللبنية اثناء التصنيع والتداول
 - ب-3- يستدل بنظام الرقابة الصحية ويحدد نقاط التحكم في المخاطر
 - ب-4- يستنتج بطرق حسابية الكميات اللازمة من مكونات مخاليط الآيس كريم والجبن المطبوخ
 - ب-5- يقيم نتائج التحليل للبن ومنتجاتها مقارنة بالموصفات القياسية المصرية ولمعرفة وجود غش من عدمه
- ج أ- المهارات المهنية والعملية
- ج أ-1- يستخدم الطرق المختلفة والحديثة لصناعة بعض المنتجات اللبنية
 - ج أ-2- يستخدم طرق تحليل اللبن ومنتجاته كيميائيا وميكروبيولوجيا
 - ج أ-3- يطبق كيفية تقييم وتحكيم اللبن ومنتجاته حسيا
 - ج أ-4- ينتج بعض أنواع الجبن والمنتجات اللبنية عالية الجودة
- ج ب- المهارات العامة والقابلة للنقل
- ج ب-1- يستخدم الحاسب الآلى وأجهزة العرض في تحليل وعرض النتائج والتقارير
 - ج ب-2- يستخدم شبكة الأنترنت والدوريات والمجلات العلمية بفاعلية في مجال التخصص

(3) المحتويات

الموضوع	عدد الساعات	محاضرة	عملي
الجزء النظري:			
إفراز اللبن – الحلابة – ماكينات الحليب	4	4	
إنتاج اللبن النظيف	2	2	
مزارع البادئات في منتجات الألبان	2	2	
الألبان المتخمرة	6	6	
الألبان المكثفة والمجففة	2	2	
المنتجات الثانوية للألبان	2	2	
الجبن والمنتجات الدهنية	10	10	
الجزء العملي:			
التحليل الكيميائي للبن ومعرفة تركيبه	8	8	8
الحلابة وماكينات الحلابة	4	4	4
مزارع البادئات وتنشيطها	4	4	4
صناعة بعض أنواع الألبان المتخمرة	4	4	4
الاختبارات الكيميائية والريولوجية للألبان المكثفة والمجففة	8	8	8
صناعة بعض أنواع المنتجات الدهنية	12	12	12
صناعة بعض أنواع الجبن	12	12	12
اختبار طرق غش اللبن	4	4	4

(4) أساليب التعليم والتعلم



4 - 1 - المحاضرات والشرح

4 - 2 - الدراسة العملية

4 - 3 - المناقشة وحلقات البحث

4 - 4 - زيارات ميدانية للمصانع

(5) أساليب تقييم الطلبة:

امتحانات دورية (أعمال سنة)

امتحانات عملية

امتحانات شفوية

امتحان نهائي (نظري)

جدول التقييم:

1 التقييم

2 التقييم

3 التقييم

4 التقييم

في الأسبوع 5، 9، 13

في الأسبوع 14

في الأسبوع 14

الأسبوع 15-17

الوزن النسبي لكل تقييم

امتحانات دورية (أعمال سنة)

امتحان عملي

الامتحان الشفوي

امتحان نظري

المجموع

10%

20%

10%

60%

100%

(6) قائمة المراجع

1-6- مذكرات المقرر

2-6- الكتب الضرورية (الكتب

الدراسية المقررة)

مذكرة الألبان ومنتجاتها بالقسم

عبدالسلام، محمد الحسيني. (1994). الألبان المختصرة. القاهرة الهيئة

المصرية العامة للكتاب

عزالدين فراج (1983). اللبن الحليب وصناعة الجبن والزبد والقشدة

والزبادى والمثلجات اللبنية. القاهرة مكتبة النهضة المصرية

مصطفى، مصطفى كمال (1994). أسس تكنولوجيا الصناعات الزراعية و

الألبان. القاهرة الشركة العربية للطباعة والنشر

محمد ممتاز الجندى (1988). تكنولوجيا الألبان. القاهرة دار المعارف

Aneja RP, Mathur BN, Chandhan RC & Banerjee AK.
2002. Technology of Indian Milk Products. Dairy India
Publ., Delhi

Robinson, P.K. (1994). Modern Dairy Technology
Ayad, Kamal Mohamed Kamal. (2003). Studies On Some Dairy
Products. Mansoura

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

3-6- كتب مقترحة

J. of Dairy Science
Egyptian J. of Dairy Science
J. of Dairy Technology

4-6- مجلات دورية، مواقع
إنترنت، إلخ



Dairy Science Abstracts

(7) الإمكانات المطلوبة للتعليم والتعلم

معمل كيماوي ومعمل ميكروبيولوجي – كمبيوتر – أجهزة عرض – صالة تصنيع اللبن ومنتجاته

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

أستاذ المادة :

أ.د/ محمد بدير الألفي التوقيع رئيس القسم :

د/عبد العاطي محمد عبد العاطي التوقيع التوقيع :