



جامعة بنها

كلية الزراعة

## توصيف مقرر لبن سائل ومعاملاته (بكالوريوس)

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 أول

تاريخ اعتماد توصيف البرنامج : 2008 / 8 / 26

### ( أ ) البيانات الأساسية

الكود :

العنوان : لبن سائل ومعاملاته

الساعات المعتمدة : 4 وحدات

الدروس العملية : 4 ساعة / أسبوع

المحاضرة : 2 ساعة / أسبوع

المجموع : 84 ساعة / الفصل الدراسي

ساعات الإرشاد الأكاديمي :

### ( ب ) البيانات المهنية

1 - الأهداف العامة للمقرر :

معرفة وفهم الطالب لأهمية اللبن كمحصول زراعي وقيمه الغذائية - تركيب الضرع وكيفية تكوين اللبن داخل الضرع - أهم الأمراض التي تنتقل إلى اللبن من الإنسان والحيوان - الألبان السائلة الغير طبيعية واسبابها - كيفية إعداد اللبن في المزرعة بعد الحليب وقبل التصنيع - أهم المعاملات الحرارية للبن مثل البسترة والغلى والتعقيم وتأثير تلك المعاملات على صفات اللبن - تحديد مواصفات اللبن طبقاً للتشريعات المصرية.

2 - النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :

بعد الانتهاء من تدريس المقرر يكون الطالب قادراً على ان:



### أ - المعرفة والفهم :

- 1 - يصف اللبن كمحصول زراعي ومعرفة تركيبه وقيمه الغذائية
- 2 - يتعرف على تكوين اللبن داخل الضرع وإعداده بعد عملية الحليب
- 3 - يتفهم المعاملات الحرارية للبن من بسترة وغلي وتعقيم واثّر هذه المعاملات على خواص اللبن

أ - 4 \_ يتعرف علي التشريعات القانونية الخاصة باللبن السائل

### ب - المهارات الذهنية :

- ب - 1 - يناقش المشاكل الخاصة بإنتاج اللبن بالمزرعة وإيجاد الحلول المناسبة لها
- ب - 2 - يقيم جودة اللبن السائل والتعرف على الألبان الغير طبيعية
- ب - 3 - يختار المعاملة الحرارية المناسبة والتي تعمل تأثيرها على صفات اللبن

### ج - المهارات المهنية والعملية الخاصة بالمقرر :

- جأ - 1 - يكتشف غش اللبن بالطرق المختلفة.
- جأ - 2 - ينتج ألبان ذات جودة عالية في المزرعة وتوصيلها إلى المصنع
- جأ - 3 - يجرى الاختبارات الكيماوية والبكتريولوجية للبن السائل
- جأ - 4 - يجرى بعض المعاملات الحرارية للبن مثل الغلي والبسترة والتعقيم

### ج ب - المهارات العامة :

ج ب - 1 - يستخدم الحاسب الآلي وشبكة الأنترنت بفاعلية

ج ب - 2 - يعمل مع الفريق بروح الجماعة

### 3 - محتوى المقرر :

الموضوع	عدد الساعات / الأسبوع	محاضرة	ساعات عملية
اللبن كمحصول زراعي وقيمه الغذائية	8	4	4
تخليق اللبن داخل الضرع وإفرازه	8	4	4
الأمراض التي تنتقل من اللبن إلى الإنسان	8	4	4
عيوب لبن الشرب والألبان الغير طبيعية وأسبابها	8	4	4
المعاملات الحرارية للبن مثل البسترة - الغلي - التعقيم وتأثيرها على صفات اللبن	8	4	4



4	4	8	مواصفات اللبن في التشريعات القانونية
4	4	8	تركيب اللبن وطرق الغش المختلفة والكشف عنها
4	4	8	عملية الحليب الالى واليدوى وأهم الفروق بينهما
4	4	8	اختبارات الثبات الحرارى للبن وأهم مسبباتها
4	4	8	إجراء معاملات كل من التجنيس - البسترة - التعقيم
2	2	4	تقدير كفاءة كل من التجنيس - البسترة - التعقيم

#### 4 - أساليب التعليم والتعلم :

1 - 4 - المحاضرات والشرح

2 - 4 - الدراسة العملية

3 - 4 - المناقشة وحلقات البحث

4 - 4 - زيارات ميدانية للمصانع

5 - أساليب تقييم الطلاب

1 - 5 - امتحانات دورية (أعمال سنة) لتقييم امتحانات دورية لتقييم الفهم والمعرفة

2 - 5 - امتحانات عملية. لتقييم امتحانات دورية لتقييم المهارات العملية

3 - 5 - امتحانات شفوية لتقييم الإلمام بالمادة العلمية النظرية والعملية وكيفية توظيفها

4 - 5 - 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 :

60% امتحان نهاية العام / الفصل الدراسى

10% الإمتحان الشفوى

15% الإمتحان العملى

15% أعمال السنة / الفصل الدراسى

100% المجموع

