

شئون التخطيط والجودة

نموذج أ

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

اسم المساق	تكنولوجيا الألبان
رقم المساق	AGFI3314
الكلية	
القسم	
نوع المتطلب	تخصص
المستوى الدراسي	3
الساعات المعتمدة نظري	3
الساعات المعتمدة عملي	0
المتطلبات	

ثانياً : أهداف المساق

- 1 - التعرف بمكونات الحليب المختلفة والخواص الكيميائية والفيزيائية لها ودراسة الاحياء الدقيقة المتعلقة بالحليب وصناعة الألبان واثرها على صحة الانسان وتلف الحليب ومشتقاته
- 2 - دراسة الطرق العامة في تصنيع الحليب الطازج ومنتجات الألبان المختلفة من جبنة طازجة و لبن زبادي و جبنة صفراء مطبوخة و لبن رائب
- 3 - بلم بالاختبارات الكيميائية و الميكروبيولوجيو و الحسية التي يمكن اجراءها على منتجات الألبان المختلفة
- 4 - يتعلم التفنيات العملية في منتجات الألبان المختلفة

ثالثاً:المهارات المستهدفة من تدريس المساق

مهارات المعرفة والمفاهيم	* دراسة مواصفات الجودة والنوعية لمنتجات الألبان والفحوصات الأولية للحليب ومنتجاته
	* يفه الطرق التكنولوجية المختلفة لتصنيع و حفظ منتجات الألبان و اساسياتها العلمية
	* يعرف انواع البكتريا النافعة المستخدمة كبادئات في منتجات الألبان
المهارات الذهنية	* يضع التسلسل التكنولوجي لخطوط التصنيع
	* يحدد و يحل مشاكل التصنيع الاساسية
	* يتنبأ باحتياجات السوق من منتجات الألبان
	* يهتم بدراسة التطبيق العملي لنظريات تصنيع الحليب ومنتجات الألبان (حليب مبستر حليب معقم الألبان المتخمرة الاجبان الزيدة)
المهارات المهنية الخاصة بالمساق	* يصنع منتجات الألبان المختلفة
	* يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسي للاغذية
	* يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسي للاغذية
	* يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسي للاغذية
المهارات العامة	* يستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم الممارسة المهنية
	* يواصل التعليم الذاتي
	* يعمل بشكل منفرد و في مجموعات

رابعاً : محتوى المساق

- 1 - الخواص الفيزيائية و الكيميائية للحليب
- 2 - فسيولوجيا ادرار الحليب
- 3 - ميكروبيولوجيا الحليب و منتجاته
- 4 - منتجات الالبان
- 5 - صناعة الزبادي
- 6 - صناعة اللبن الرايب
- 7 - صناعة الاجبان الطازجة و المطبوخة
- 8 - البادئات

خامساً :اساليب التعليم وتعلم المساق

- 1 - المحاضرات النظرية
- 2 - الدروس العملية
- 3 - التقارير و الالباحث
- 4 - حلقات نقاش

تقويم الطلبة

<u>توزيع الدرجات</u>	<u>التوقيت</u>	<u>الاساليب المستخدمة</u>
20	الاسبوع السادس	امتحان نصفي
20	الاسبوع 13	امتحان عملي
5		تقارير
5		حضور و مناقشة
50	الاسبوع 14	الامتحان النهائي

الكتب الدراسية والمراجع

كتب ملزمة

اساسيات كيمياء و تكنولوجيا الالبان و منتجاتها - مصطفى كمال مصطفى