

توصيف مساق

أولاً: معلومات عامة

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

ثانياً : أهداف المساق

- التعريف بمكونات الحليب المختلفة والخواص الكيميائية والفيزيائية لها ودراسة الاحياء الدقيقة المتعلقة بالحليب وصناعة الالبان واثرها على صحة الانسان وتلف الحليب ومشقاته
- دراسة الطرق العامة في تصنيع الحليب الطازج ومنتجاته الالبان المختلفة من جبنة طازجة ولين زبادي وجبنة صفراء مطبوخة ولين رائب
- بلم بالاختبارات الكيميائية والبيكروبولوجي و الحسية التي يمكن اجراءها على منتجات الالبان المختلفة
- يتعلم التقنيات العملية في منتجات الالبان المختلفة

ثالثاً: المهارات المستهدفة من تدريس المساق

|                               |                                                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| مهارات المعرفة والمفاهيم      | * دراسة مواصفات الجودة والنوعية لمنتجات الالبان والفحوصات الاولية للحليب ومنتجاته                                         |
| المهارات الذهنية              | * يفهم الطرق التكنولوجية المختلفة لتصنيع وحفظ منتجات الالبان و اساليبها العلمية                                           |
|                               | * يعرّف انواع البكتيريا النافعة المستخدمة كبادئات في منتجات الالبان                                                       |
|                               | * يضع التسلسل التكنولوجي لخطوات التصنيع                                                                                   |
|                               | * يحدد و يحل مشاكل التصنيع الاساسية                                                                                       |
|                               | * يتبعاً باحتياجات السوق من منتجات الالبان                                                                                |
| مهارات المهنية الخاصة بالمساق | * يهتم بدراسة التطبيق العملي لنظريات تصنيع الحليب ومنتجاته الالبان (حليب مبستر حليب معقم الالبان (المنخرمة الاجبان الزبدة |
|                               | * يصنع منتجات الالبان المختلفة                                                                                            |
|                               | * يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسي للاعذنية                                                                              |
|                               | * يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسي للاعذنية                                                                              |
|                               | * يصمم وينفذ اختبارات التحكيم الحسي للاعذنية                                                                              |
| مهارات العامة                 | * يستخدم تكنولوجيا المعلومات بما يخدم الممارسة المهنية                                                                    |
|                               | * يواصل التعليم الذاتي                                                                                                    |
|                               | * يعمل بشكل منفرد و في مجموعات                                                                                            |

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

## خامساً : اساليب التعليم وتعلم المنسق

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | - المحاضرات النظرية  |
| 2 | - الدروس العملية     |
| 3 | - التقارير و الابحاث |
| 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     | امتحان النهائي            |

## الكتب الدراسية والمراجع

كتب ملزمة

اساسيات كيمياء و تكنولوجيا الالبان و منتجاتها - مصطفى كمال مصطفى

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| اساسيات كيمياء و تكنولوجيا الالبان و منتجاتها - مصطفى كمال مصطفى | كتب ملزمة |
|------------------------------------------------------------------|-----------|