

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١٢)

جامعة: المنوفية

كلية: الاقتصاد المنزلي

قسم : التغذية وعلوم الأطعمة



توصيف مقرر دراسي

٢٠٢٠-٢٠١٩

١- بيانات المقرر		
الفرقة / المستوى : الرابعة	اسم المقرر : الألبان ومنتجاتها	الرمز الكودي : N422
عدد الوحدات الدراسية : نظري	عدد الوحدات الدراسية : نظري	التخصص : التغذية وعلوم الأطعمة
٢	عملي ٢	

٢- هدف المقرر :	بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان (١) ٥-١ يستخدم الادوات والخامات وفقا للتكنولوجيا الحديثة المتعلقة بالالبان ومنتجاتها في مجال التغذية وعلوم الاطعمة (٢) ١١-١ يكتسب المهارات اللازمة لتحسين كمية ونوعية الغذاء والتغذية لمقابلة احتياجات الافراد والمجموعات المتعلقة بالالبان ومنتجاتها (٣) ١١-١٣ يطبق مبادئ العلوم الاساسية في ممارسة الاغذية المتعلقة بالالبان ومنتجاتها
-----------------	--

٣- المستهدف من تدريس المقرر: بنهاية المقرر يكون الطالب قادرا على ان	
أ- المعلومات والمفاهيم:	(١) ١- يشرح التركيب الكيميائي للألبان وخواصها الحسية والطبيعية والكيميائية وأهمية دراسته وأهم العوامل المؤثرة علي جودت وكشف الغش بها



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>(٢) ٤- يشرح الطرق المختلفة لمعاملة اللبن حراريا (بسترة - غليان - تعقيم) وتأثيرها علي خواص اللبن. و طرق تحويل اللبن الي منتجات لبنية اخري متمثلة في تصنيع اللبان المتخمرة - صناعة الجبن بأنواعها - صناعة المتلجات اللبنية</p> <p>(٣) ١- يلخص طرق تحديد غش اللبن من خلال خواصه الكيميائية والطبيعية</p> <p>(٤) ٢-١ يوضح السلوكيات التي تساهم في دعم العلاقات الايجابية بين الافراد العاملين في مجال تصنيع الالبان ومنتجاتها</p> <p>(٥) ١-٣-٢ يتفهم المسؤوليات المهنية والاخلاقية في صناعة الالبان ومنتجاتها</p> <p>(٦) ١-١٥-٢ يميز السياسات والتحديات التي تواجه توزيع الالبان ومنتجاتها والغذاء محليا ودوليا</p> <p>(٧) ٢-١٥-٢ يعدد اثر السياسات والتحديات المختلفة المتعلقة بصناعة الالبان ومنتجاتها على الحالة الغذائية للأفراد</p> <p>(٨) يلخص التركيب الكيميائي للالبان وخصائصه المختلفة والالبان المعاملة حرارياوالمتخمرة والمنتجات الدهنية اللبنية و صناعات المنتجات اللبنية كالجبن والاييس كريم</p>	
<p>(١) يقارن المنتجات اللبنية المتقاربة وذلك من حيث التصنيع والخواص مثل اللبان المعاملة حراريا (بسترة - غليان - تعقيم) وايضا اللبان المركزة المكثفة والمجففة</p> <p>(٢) ٤- يخطط طرق حساب الكميات المضافة من المواد الخام لتعديل مكونات</p>	<p>ب- المهارات الذهنية :</p>

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>اللبن لتجهيز للصناعة أو نسبة الدهن بالقشدة.</p> <p>(٣) يخطط لتجهيز بعض منتجات الالبان</p> <p>(٤) ١-٣-٢-٢ يحلل عملية صناعة القرار المتعلقة بصناعة الالبان ومنتجاتها</p> <p>(٥) ١-٧-٢-٢ يصنف الحلول المثلى للمشاكل المرتبطة بالتغذية وعلوم الاطعمة وخاصة الالبان ومنتجاتها باستخدام التفكير التحليلي المبني على التطبيق والاقتصاد</p>	
<p>(١) يطبق المعايير للفرقة بين النتاج السوي والمعيب بالنسبة للمنتجات اللبنية</p> <p>(٢) يطبق طرق قياس بعض الخصائص الطبيعية والكيميائية والميكروبيولوجية للالبان واستخدامها لتحديد جودة اللبان وكشف الغش بها</p> <p>(٣) ينظم المواصفات القياسية المناسبة لانشاء وحدة تصنيع البان (للبناني والمعدات) باختصار، وكذلك الخاصة بأدوات وطرق اخذ عينات اللبان للتحليل.</p> <p>(٤) ١-٤-٣-٢ ينفذ مشاريع البحوث في مجال صناعة الالبان ومنتجاتها بالاسلوب العلمى السليم</p> <p>(٥) ٧-٣-٢ يشارك فى اعداد دراسات الجدوى لمشروعات التغذية وعلوم الاطعمة الصغيرة الانتاجية ذات الصلة بالالبان ومنتجاتها</p> <p>(٦) ٢-١١-٣-٢ يستخدم التقنيات المعملية السائدة فى اجراء بحوث التغذية ذات الصلة بالالبان ومنتجاتها</p> <p>(٧) ٢-٣-٢ يحدد الاحتياجات الغذائية للأفراد من الالبان ومنتجاتها فى مراحل العمر وفقا لمستوى النشاط الجسمانى والاحتياجات الفسيولوجية والعوامل الاخرى</p>	<p>ج- المهارات المهنية الخاصة بالمقرر :</p>

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

(١) ٥-٤-٢ يساهم في رفع الوعي الغذائي للأفراد المحيطين على مستوى الاسرة والمجتمع وبصفة خاصة ما يتعلق بالالبان ومنتجاتها	د- المهارات العامة :
(٢) ٢-٧-٤-٢ يتابع التطور التكنولوجي في مجال التغذية وعلوم الاطعمة بصفة عامة	
(٣) والالبان ومنتجاتها بصفة خاصة	



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

٤- محتوى المقرر:

الأسبوع الأول

مفردات المقرر النظري : مقدمة عن أهمية اللبن كصناعة و غذاء
مفردات المقرر العملي: مقدمة عن الموضوعات المتعلقة بالمقرر والتعرف علي المتطلبات

الأسبوع الثاني

مفردات المقرر النظري : دراسة تركيب اللبن كيميائيا وأهم العوامل المؤثرة عليه
مفردات المقرر العملي: التعرف علي أدوات وطرق أخذ عينات ممثلة من اللبن – كذلك نبذة مختصرة عن المواصفات والاحتياجات اللازمة لإنشاء وحدة تصنيع البان (للبياني والمعدات).

الأسبوع الثالث

مفردات المقرر النظري : الخصائص الحسية والطبيعية للبن
مفردات المقرر العملي: اختبارات اللبن الحسية - اختبارات الشوائب المرئية – تقدير الوزن النوعي و حموضة اللبن

الأسبوع الرابع

مفردات المقرر النظري : انتاج اللبن النظيف – درجات اللبن - وتحديد سعره – وتجهيزه للصناعة
مفردات المقرر العملي: تحديد سعر اللبن و درجات جودته

الأسبوع الخامس

مفردات المقرر النظري : الالبان المعاملة حراريا (بسترة – غليان – تعقيم)
مفردات المقرر العملي: تقدير نسبة الدهن – تقدير الجوامد الكلية والجوامد اللادهنية باللبن

الأسبوع السادس

مفردات المقرر النظري : المنتجات الدهنية اللبنية(القشدة-الزبدة-السمن)
مفردات المقرر العملي: صناعة المنتجات الدهنية

الأسبوع السابع

مفردات المقرر النظري : امتحان منتصف الفصل الدراسي
مفردات المقرر العملي: امتحان منتصف الفصل الدراسي

الأسبوع الثامن

مفردات المقرر النظري : الالبان المتخمرة
مفردات المقرر العملي: البادئات وصناعة بعض الالبان المتخمرة (الزبادي وبعض انواعه المختلفة)

الأسبوع التاسع و العاشر

مفردات المقرر النظري : صناعة الجبن
مفردات المقرر العملي: صناعة بعض انواع الجبن (القريش – الدماطي)

الأسبوع الحادي عشر و الثاني عشر

مفردات المقرر النظري : صناعة المتلجات اللبنية
مفردات المقرر العملي: صناعة الاليس كريم السادة وبعض انواعه المختلفة

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

--	--

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

	٥- أساليب التعليم والتعلم
	٦- تقويم الطلاب :
١- أعمال السنة ٢- امتحان تطبيقي ٣- امتحان نهاية العام النظري	أ- الأساليب المستخدمة
التقييم الأول أعمال سنة منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) التقييم الثاني تطبيقي نهاية الفصل الدراسي (الاسبوع الرابع عشر) التقييم الثالث تحريري نهاية الفصل الدراسي	ب- التوقيت
- أعمال السنة ٢٠ درجة - امتحان عملي ٢٠ درجة - امتحان تحريري ٦٠ درجة - المجموع ١٠٠ درجة	ج- توزيع الدرجات
	٨- قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
كتاب جامعي يقوم بوضعه السادة أعضاء هيئة التدريس القائمين بالتدريس أ.د/ ماجدة كامل الشاعر، اد سهام عزيز (٢٠١٥): محاضرات في الالبان ومنتجاتها. مطابع دار الحسين. شبين الكوم-المنوفية.	أ- مذكرات
	ب- كتب ملزمة
د/ طارق مراد النمر (٢٠١٣): الالبان النظرية والتطبيق. مكتبة بستان المعرفة لطبوع ونشر وتوزيع الكتب. كفر الدوار - الحدائق - الاسكندرية. د/ عز الدين فراج (٢٠١٥): اللبن الحليب وصناعة الجبن والزبد والقشدة والزبادي والمنتجات اللبنية. مكتبة النهضة المصرية. القاهرة. مهندس زراعي/ محمد علي شاكر (٢٠١٧): الالبان انتاجها ومنتجاتها صناعيا- منزليا- اقتصاديا- صحيا. دار الفكر العربي. مدينة نصر- القاهرة.	ج- كتب مقترحة

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

<p>د/ جمال الدين عبد التواب ، د/ جودت امي الشبخلي (٢٠١٥): الاختبارات الروتينية للألبان كيميائيا ومكروبيولوجيا. عمادة شئون المكتبات جامعة الرياض. د/ ماهر احمد نور : اساسيات علوم الالبان. دار نهر النيل. ٢٠١٦</p>	
<p>-----مجلة كلية الاقتصاد المنزلي جامعة المنوفية-----</p>	<p>د- دوريات علمية أو نشرات ... الخ</p>

منسق المقرر :

أ.د/ ماجدة الشاعر

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

نموذج رقم (١١)

جامعة: المنوفية

الألبان ومنتجاتها	مسمى المقرر
N422	كود المقرر

كلية: الاقتصاد المنزلي .
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة .

(أ) مصفوفة المعارف والمهارات المستهدفة

مهارات عامة	مهارات مهنية	مهارات ذهنية	المعارف الرئيسية	أسبوع الدراسة	المحتويات للمقرر
د-٢	١-----	١-----	أ-١	الاول	مفردات المقرر النظري : مقدمة عن أهمية اللبن كصناعة و غذاء مفردات المقرر العملي: مقدمة عن الموضوعات المتعلقة بالمقرر والتعرف علي المتطلبات



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

د-٢	ج-٤	-----	أ-١	الثاني	مفردات المقرر النظري : دراسة تركيب اللبن كيميائيا وأهم العوامل المؤثرة عليه مفردات المقرر العملي: التعرف علي أدوات وطرق أخذ عينات ممثلة من اللبن
د-٢	ج-٣	ب-١	أ-٢	الثالث	مفردات المقرر النظري : الخصائص الحسية والطبيعية للبن مفردات المقرر العملي: اختبارات اللبن الحسية - اختبارات الشوائب المرئية - تقدير الوزن النوعي للبن و حموضة اللبن
د-٢	ج-٤	ب-٢	أ-٣	الرابع	مفردات المقرر النظري : انتاج اللبن النظيف - وتحديد سعره - وتجهيزه للصناعة مفردات المقرر العملي: طرق تحديد السعر درجات الجودة



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

د-٢	ج-٣	ب-١	أ-٤	الخامس	مفردات المقرر النظري : المنتجات الدهنية مفردات المقرر العملي: صناعة المنتجات الدهنية
د-٢	ج-٣	ب-١ ، ب-٢	أ-٤	السادس	مفردات المقرر النظري : الالبان المعاملة حراريا مفردات المقرر العملي تقدير نسبة الدهن - تقدير الجوامد الكلية والجوامد اللادهنية باللبين
د-١ ، د-٢ ، د-٣	ج-١ ، ج-٢	ب-٢	أ-٤	الثامن	مفردات المقرر النظري : الالبان المتخمرة مفردات المقرر العملي: البادئات وصناعة بعض الالبان المتخمرة (الزبادي)
د-١ ، د-٢ ، د-٣	ج-١ ، ج-٢	ب-٢	أ-٣	التاسع العاشر	مفردات المقرر النظري : صناعة الجبن مفردات المقرر العملي: صناعة بعض انواع الجبن



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

					(الفريش – الدمياطي)
د-د، ٢-د، ٣د	ج-١، ج-٢	ب-١	أ-٤	الحادي عشر والثاني عشر	مفردات المقرر النظري : صناعة المثلجات اللبنية مفردات المقرر العملي: صناعة الايس كريم السادة وبعض انواعه المختلفة

أستاذ المادة : أ.د/ ماجدة كامل الشاعر
أ.د/ سهام عزيز

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين

كلية الإقتصاد المنزلي
Faculty of Home Economy



جامعة المنوفية

Menoufia University

منارة المعرفة في قلب الدلتا



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

جامعة المنوفية
كلية: الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ب) مصفوفة اساليب التعلم

اساليب التعلم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
محاضرات نظرية	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-٢ ، ب-٣ ، ب-٤	ج-١ ، ج-٢	د-١ ، د-٢
محاضرات تطبيقية	أ-٢ ، أ-٥	ب-١	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٣ ، ج-٤	د-١ ، د-٢ ، د-٣
المناقشة والحوار وطرح اسئلة متعددة	أ-١ ، أ-٢ ، أ-٣ ، أ-٤ ، أ-٥	ب-١ ، ب-٣	ج-١ ، ج-٢ ، ج-٤	د-١ ، د-٢

أستاذ المادة : أ.د/ ماجدة كامل الشاعر
أ.د/ سهام عزيز

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين



وحدة ضمان الجودة

تمت المراجعة والتصحيح بمعرفة مدير وحدة ضمان الجودة

جامعة: المنوفية

الألبان ومنتجاتها	مسمى المقرر
N422	كود المقرر

كلية : الإقتصاد المنزلي
قسم : التغذية وعلوم الأطعمة

(ج) مصفوفة اساليب التقييم

اساليب التقييم	المعارف الرئيسية	مهارات ذهنية	مهارات مهنية	مهارات عامة
امتحان أعمال السنة	أ-١، أ-٢، أ-٣	ب-٢	ج-٣	-----
امتحان عملي	أ-٢، أ-٥	ب-١	ج-١، ج-٢، ج-٣، ج-٤	د-١
الامتحان النظري	أ-١، أ-٢، أ-٣، أ-٤، أ-٥	ب-٢، ب-٣، ب-٤	ج-١، ج-٢	د-٢

أستاذ المادة : أ.د/ ماجدة كامل الشاعر
أ.د/ سهام عزيز

رئيس مجلس القسم العلمي : أ.د/ يوسف الحسانين