

أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	اللبن السائل و معاملاته	الرمز والكود	ل ٦١٩	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٣
نوع المقرر	تخصصي إجباري				
البرنامج الذي يدرس المقرر من خلاله	الصناعات اغذائية و الألبان				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن البرنامج	علوم و تكنولوجيا الألبان				
القسم/الأقسام، المسؤولة عن تدريس المقرر	علوم و تكنولوجيا الألبان				
تاريخ اعتماد مجلس القسم لمحتوى المقرر	٢٠١٣/١/٦				

ثانياً: المعلومات المهنية Professional Information

١. الأهداف العامة للمقرر Overall Aims of Course

عند الانتهاء الناجح لهذا المقرر ، ينبغي أن يكون الطالب قادرا على أن :

١-١	يفهم اساسيات التركيب البنائى للمركبات العضويه و الغير عضويه المكونه للألبان
٢-١	يفهم التفاعلات الكيميائية الحيوية التي لها تأثيرات هامة على جودة أو فساد الألبان و منتجاتها
٣-١	يفهم التقدير الكمي و الكيفي لمكونات الألبان و علاقتها بالتصنيع

٢. مخرجات التعليم المستهدفة (ILO's) Intended Learning Outcomes

أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بانتهاء الدراسة يجب أن يكون الخريج قادر على فهم و درايه بكل من:

- ١-١ يعرف الطرق التكنولوجيه المختلفه لتصنيع و حفظ الألبان و منتجاتها و أساسياتها العلميه .
- ٢-١ يعرف الميكروبات الممرضه و ميكروبات فساد الألبان و كيفيه الحد من نموها .
- ٣-١ يفهم أساسيات نقل و تداول المنتجات اللبنيه .
- ٤-١ يعرف مواد و الآت تعينه و تغليف الألبان و خصائصها .
- ٥-١ يفهم التشريعات فى مجال الألبان و الهيئات المسؤوله عنها .

ب – المهارات الذهنية Intellectual Skills

بانتهاء الدراسة يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ب-١ يحدد و يحل مشاكل التصنيع الأساسيه .
- ب-٢ يتنبأ بإحتياجات السوق المستقبليه من منتجات تصنيع الألبان .

ت- المهارات المهنية Professional Skills

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ت-١ يختار العبوات المناسبه للأغذيه المختلفه .
- ت-٢ يطبق طرق التصنيع المثلى للأغذيه المختلفه .
- ت-٣ يسيطر على عمليات التلف و الفساد التي تحدث للمواد الغذائيه الخام و المصنعه .
- ت-٤ يكون دائم الاطلاع على الحديث فى المواد التي تدخل فى صناعه المنتجات اللبنيه أو المواد التي لها خواص وظيفيه أو صحبيه و تطويرها .
- ت-٥ يختار المواد المضافه فى تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه و تركيزاتها

٣. محتويات المقرر Contents

الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع	الأسبوع
٢	مقدمة و عرض عام لأهميه الألبان	١
٢	مصادر اللبن الخام : انظمه تداول اللبن – مواصفات و متطلبات صهاريج حفظ اللبن – أنواع صهاريج تجميع الألبان – تبريد الألبان	٢
٢	العمليات التصنيعيه التي تجرى على اللبن السائل: الإستلام – التخزين – عمليات الطرد المركزى	٣
٢	(أمتحان دورى) تابع العمليات التصنيعيه – تعديل اللبن – المعاملات الحراريه	٤
٢	تابع العمليات التصنيعيه : التخلّص من الروائح و النكهات - التجنيس	٥
٢	تابع العمليات التصنيعيه : التعبئة و التغليف – التخزين - التوزيع	٦
٢	(امتحان منتصف الترم) اللبن الميبستر	٧
٢	اللبن المعقم	٨
٢	(أمتحان دورى) أنواع خاصه من الألبان : اللبن المحور – مشابهات الألبان	٩
٢	التغيرات التي تؤثر على القيمه الغذائيه للألبان	١٠
٢	التغيرات التي تؤثر على جوده اللبن و تركيبه	١١
٢	اساسيات الطرق التحليليه لتقدير مكونات الألبان	١٢
٢	الطرق الحديثه لتقدير المركبات الكبرى و الصغرى للألبان	١٣
٢	مراقبة الجودة الشامله فى مصانع الألبان (امتحان شفوى)	١٤
٢٨	اجمالى عدد الساعات النظرية	

* الدروس العمليه

عدد الساعات العمليه	الموضوع	الأسبوع
٢	تعريف اللبن	١
٢	اختبارات الحسية والطبيعية التي تجرى على اللبن	٢
٢	اختبارات الطبيعية التي تجرى على اللبن	٣
٢	(امتحان دورى) الوزن النوعى	٤
٢	الاختبارات الكيماوية (الحموضة)	٥
٢	الاختبارات الكيماوية (الدهن)	٦

٧	الاختبارات الكيماوية (الجوامد الكلية)	٢
٨	(امتحان منتصف الترم) تقدير الأملاح	٢
٩	(امتحان دورى) تقدير البروتينات و الثبات الحرارى للألبان	٢
١٠	اختبارات اللبن المبستر	٢
١١	تابع اختبارات اللبن المبستر	٢
١٢	اختبارات اللبن المعقم	٢
١٣	تابع اختبارات اللبن المعقم	٢
١٤	الاختبارات البكتريولوجية	٢
٢٨	إجمالي عدد الساعات العملية	

٤ . أساليب وطرق التعليم والتعلم Teaching and Learning Methods

١-٤	تشمل المجالات الرئيسية التي تتناول محتويات المقرر في المحاضرات (انظر محتويات المقرر رقم ٣)
٢-٤	عمل عدة دورات دراسية والتي تعطي الفرصة للطلاب لطرح بعض الأسئلة أو مناقشة أي جانب من جوانب مراقبه الجودة.
٣-٤	يتم منح الطلاب في مجموعات صغيرة أو بشكل مستقل موضوعا للبحث و إعداد وتقديم تقرير علمي كما أنها تعرض شفويا ومناقشه ردود الفعل الجماعية على نقاط القوة والضعف في العروض التي قدمت للطلاب أيضا كتابة تقييم نقدي على ورقة علمية نشرت.
٤-٤	

٥ . أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقيمها
١-٥	امتحانات دوريه	تقييم المعرفة والفهم و المهارات الذهنيه
٢-٥	امتحان منتصف الترم	تقييم المعرفة والفهم و المهارات المهنيه و المهارات الذهنيه
٣-٥	امتحان شفوى	لتقييم المعرفة والفهم و المهارات العامة
٤-٥	امتحان نهائى	تقييم جميع المهارات المستهدفه

٦ . الجدول الزمنى للتقييم ودرجات التقييم Time Schedule and Weighting of Assessment

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	أسبوع إجراء التقييم	الدرجة
١-٥	امتحانات دوريه	الأسبوع الرابع و التاسع	٥%
٢-٥	امتحان منتصف الترم	الأسبوع السابع	٥%
٣-٥	امتحان شفوى	الأسبوع الرابع عشر	١٠%
٤-٥	امتحان نهائى	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
		إجمالي الدرجة	١٠٠%

٧- قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات تعطي أثناء المحاضرات
٢-٧	<p>كتب عربية</p> <p>المواصفات القياسية لمنتجات الألبان الغذائية بين الواقع والمأمول إبراهيم عبد الله زيدان ٢٠٠٤</p> <p>المعاملات الحرارية في مصانع الألبان: عبد الله محمد جعفر - ٢٠٠١</p> <p>أسس تكنولوجيا الصناعات الزراعية والألبان - مصطفى كمال مصطفى - ١٩٩٤</p> <p>اللبن ومنتجاته ودورها في التغذية والصحة - طارق مراد النمر - ٢٠٠١</p> <p>إنتاج وتصنيع الألبان في الوطن العربي - مجدي محمد إسماعيل - ٢٠٠٥</p> <p>المعاملات الحرارية في مصانع الألبان: عبد الله محمد جعفر - ٢٠٠١</p> <p>ميكروبيولوجيا الحليب ومنتجاته ج ١ - آر ٥ روبنسون - ١٩٩١</p> <p>ميكروبيولوجيا الحليب ومنتجاته ج ٢ - آر ٥ روبنسون - ١٩٩١</p> <p>منتجات الحليب الدهنية والملحقات القشدية - إبراهيم حسين أبو لحية - ١٩٩٥</p> <p>البكتريا الملوثة للألبان وعلاقتها بصحة الإنسان - مصطفى عاشور - ٢٠٠٥</p> <p>الألبان إنتاجها ومنتجاتها - محمد على شاكر - ١٩٩٣</p> <p>تعبئة وتغليف الأغذية ومنتجات الألبان - نبيل مهنا و ليلى السباعي - ٢٠٠٠ - منشأة المعارف بالإسكندرية</p> <p>التشريعات المتعلقة بالرقابة على الأغذية - د/ محمد حسيب حافظ - ٢٠٠١ - مكتبة المعارف الحديثة</p> <p>الألبان إنتاجها ومنتجاتها - محمد على شاكر - ١٩٩٣</p>
٣-٧	<p>كتب أجنبية</p> <p>Food Control and Sanitary Conditions in Food Industry. Edited by Foda, Y.H., Edited in Egypt by Egyptian Anglo Library in 1969.</p> <p>Early, R. (ed.) (1991). The Technology of Dairy Products. 2nd ed Blackie and Son, Glasgow.</p> <p>Marth, E. H. (2001). Applied dairy microbiology</p> <p>Richardson G. H. (1985). Standard methods for the examination of dairy products</p> <p>Varnam A. H., (1994). Milk and milk products</p> <p>Volly R. (1998). The technology of dairy products</p> <p>Webb B. H. (1978). Fundamentals of dairy chemistry</p> <p>Walstra, P. GeurtsA, T. J., Noomen , A. Jellema, A and van Boekel, M. A. J. S.(1999)</p> <p>Dairy technology. Marcel Dekker, Inc.</p>
٤-٧	<p>دوريات ونشرات</p> <p>AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</p> <p>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY</p> <p>FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING</p> <p>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</p> <p>FOOD BIOTECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF DAIRY RESEARCH</p> <p>FOOD CHEMISTRY</p> <p>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</p> <p>FOOD MICROBIOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY</p> <p>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</p> <p>JOURNAL OF FOOD LIPIDS</p> <p>FOOD TECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</p> <p>FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD PROTECTION</p> <p>INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL</p> <p>JOURNAL OF FOOD QUALITY</p> <p>INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD SAFETY</p> <p>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</p> <p>Annual Review of Quality Control of Foods</p>

