



نموذج توصيف مقرر  
التحكيم في اللبن و منتجاته ل ٦٢٥



كلية الزراعة

### أولاً: المعلومات الأساسية Basic Information

اسم المقرر	التحكيم في اللبن و منتجاته	الرمز والكود	ل ٦٢٥	الفرقة/المستوى	دراسات عليا
الساعات المعتمدة (الوحدات)/أسبوع	٣	نظري	٢	عملي	٢
نوع المقرر	تخصصي اختياري				٣ مجموع
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	يلمبالخواص الحسيه للألبان و طرق تقييمها
٢-١	يكون على درايه بالتشريعات اللبنيه و القانونيه و الهيئات المسئوله عنها
٣-١	يكون على درايه و القدره على كشف غش المنتجات اللبنيه

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

### أ- المعرفة والفهم Knowledge and Understanding

بانتهاء الدراسة يجب أن يكون الخريج قادر على أن :

- ١-أ يعرف مبادئ و أساسيات الجودة في الممارسه المهنيه في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان.
- ٢-أ يعرف الخواص الطبيعيه و الكيماويه و الميكروبيه لمكونات الألبان و التفاعلات الخاصه بها و كيفيه التحكم في هذه التفاعلات .
- ٣-أ يفهم الخواص الحسيه للألبان و منتجاتها و طرق تقييمها.
- ٤-أ يعرف التشريعات في مجال الألبان و الهيئات المسئوله عنها.
- ٥-أ يفهم طرق تحليل و تقييم الألبان و المنتجات اللبنيه .

### ب – المهارات الذهنية Intellectual Skills

بانتهاء الدراسة يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ١-ب يحلل و يقيم المعلومات في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان و القياس عليها و الاستباط منها
- ٢-ب يبتكر / يبدع
- ٣-ب يصمم و يجري التجارب و الوصول إلى استنتاج منطقي.

### ت- المهارات المهنية Professional Skills

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

- ١-ت يحلل الغذاء كيميائياً و ميكروبيولوجيا و طبيعياً و ريولوجيا و حسيا .
- ٢-ت يكشف عن غش الأغذيه.
- ٣-ت يصمم و ينفذ اختبارات التحكم الحسي للأغذيه.
- ٤-ت يطبق معايير الجودة و يتأكد من سلامه الغذاء.
- ٥-ت يحكم و يقيم منتجات الألبان حسيًا و كيماويا و ميكروبيولوجيا و ريولوجياً.

### ث- المهارات العامة والمنتقلة **General and Transferable Skills**

يجب أن يكون الخريج قادراً على أن :

ث-١ يستخدم الحاسب الآلي في كتابه النصوص و تحليل و عرض البيانات.

ث-٢ يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي المتخصصة في مجال علوم و تكنولوجيا الألبان.

### ٣. محتويات المقرر **Contents**

#### الدروس النظرية

عدد الساعات النظرية	الموضوع	الأسبوع
٢	<b>Introduction</b> مقدمة ما هو التقييم الحسي؟ What is sensory evaluation? ما هو دور التقييم الحسي؟ What is the role of sensory evaluation ما الذي يدفع التجارب الحسية ناجحة؟ What drives successful sensory testing	١
٢	<b>Sensory perception</b> التقييم الحسي The human senses الحواس البشرية العوامل التي تؤثر على القياسات الحسية Factors affecting sensory measurements	٢
٢	<b>Planning your sensory project</b> تخطيط المشروع الخاص حسية تحديد الأهداف Setting objectives	٣
٢ (امتحان دورى)	نوع المنتج Product type الميزانية Budge	٤
٢	التوقيت Timings اختبار طريقة الاختبار Selecting the test method معايير إعداد العمل Setting action standards	٥

٢	التصميم التجريبي Experimental design تحليل البيانات Data analysis	٦
٢	<b>Requirements for sensory testing</b> (امتحان منتصف الترم) متطلبات الاختبار الحسي السلوك المهني في التجارب الحسية : الصحة والسلامة ، الاعتبارات الأخلاقية والقانونية Professional conduct in sensory testing: health, safety, ethical and legal considerations	٧
٢	Good working and laboratory practices العمل الجيد والممارسات المعملية Resources needed for sensory testing الموارد اللازمة لاختبار الحسي	٨
٢	Samples عينات (امتحان دورى) Assessors المحكمون Data capture الحصول على البيانات	٩
٢	<b>Sensory test methods</b> طرق الاختبار الحسي Selecting the test اختيار الاختبار	١٠
٢	Discrimination tests اختبارات التمييز	١١
٢	Descriptive analysis tests اختبارات التحليل الوصفي	١٢
٢	Affective/consumer tests اختبارات تفضيل المستهلك	١٣
٢	Linking consumer, sensory and product data ربط المستهلك ، والحسية وبيانات المنتج (امتحان شفوى)	١٤
٢٨	اجمالي عدد الساعات النظرية	

## \*الدروس العملية

عدد الساعات العملية	الموضوع	الأسبوع
٢	طرق اخذ العينات	١
٢	تحكيم عينات من انواع مختلفة من الالبان	٢
٢	تحكيم عينات من الالبان المعاملة حراريا ( اللبن المبستر - اللبن المعقم)	٣
٢	(امتحان دورى) المركز و المكثف	٤
٢	تحكيم عينات اللبن اللبن المجفف	٥
٢	تحكيم عينات من القشدة المخفوقة	٦
٢	(امتحان منتصف الترم) تحكيم عينات من القشدة المسخنة و المخفوقة	٧
٢	تحكيم عينات من الزبد الفلاحى و زبد المائدة	٨
٢	(امتحان دورى) تحكيم عينات من السمن	٩
٢	تحكيم عينات من الزبادى السادة	١٠
٢	تحكيم عينات من الزبادى بالفواكة	١١
٢	تحكيم عينات من الالبان التخمرة المحلية	١٢
٢	تحكيم المثلوجات اللبينية السادة	١٣
٢	تحكيم المثلوجات اللبينية بالفواكة و الشيكولاتة	١٤
٢٨	اجمالى 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 الجوده.
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	

#### ٤ . أساليب وطرق تقييم الطالب Student Assessment Methods

مسلسل	الأسلوب (الطريقة)	المهارات المستهدف تقييمها
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 شفوي	لتقييم المعرفة والفهم والمهارات العامة
٤-٥	امتحان نهائي	تقييم جميع المهارات المستهدفه

#### ٥ . الجدول الزمني 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 شفوي	الأسبوع الرابع عشر	١٠%
٤-٥	امتحان نهائي	الأسبوع السادس عشر	٨٠%
إجمالي الدرجة			١٠٠%

## ٦. قائمة المراجع List of References

١-٧	مذكرات تعطى أثناء المحاضرات
٢-٧	<p>كتب عربية</p> <p>المواصفات القياسية لمنتجات الألبان الغذائية بين الواقع والمأمول إبراهيم عبد الله زيدان ٢٠٠٤  نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي لطفي فهمي الحمزاوي ٢٠٠٦  المعاملات الحرارية في مصانع الألبان: عبداً لله محمد جعفر - ٢٠٠١  التصنيع والخواص الوظيفية لبروتينات اللبن : نبيل محمد مهنا - ٢٠٠٢  أسس تكنولوجيا الصناعات الزراعية والألبان - مصطفى كمال مصطفى - ١٩٩٤  اللبن ومنتجاته ودورها في التغذية والصحة - طارق مراد النمر - ٢٠٠١  إنتاج وتصنيع الألبان في الوطن العربي - مجدي محمد إسماعيل - ٢٠٠٥  المعاملات الحرارية في مصانع الألبان: عبداً لله محمد جعفر - ٢٠٠١  منتجات الحليب الدهنية والمثلجات القشدية - إبراهيم حسين أبو لحية - ١٩٩٥  الألبان إنتاجها ومنتجاتها - محمد علي شاکر - ١٩٩٣  التشريعات المتعلقة بالرقابة على الأغذية - د/ محمد حسيب حافظ - ٢٠٠١ - مكتبة المعارف الحديثة  الحليب الآلي وإنتاج اللبن - أحمد السيد بدران - ١٩٩٤  الألبان إنتاجها ومنتجاتها - محمد علي شاکر - 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.  Sanitation in Food Processing. 2<sup>nd</sup> Edition-John A. Troller-1993/ Academic Press Inc.  Andrew, A.T. (2004). Biochemistry of milk products  Davies, F.L.(1984). Advances in the microbiology and biochemistry of cheese  Early, R. (ed.) (1991). The Technology of Dairy Products. 2<sup>nd</sup> ed Blackie and Son, Glasgow.  Marth, E. H. (2001). Applied dairy microbiology  Richardson G. H. (1985). Standard methods for the examination of dairy products  Varnam A. H., (1994). Milk and milk products</p>

<p>Volly R. (1998). The technology of dairy products  Webb B. H. (1978). Fundamentals of dairy chemistry  Walstra, P. GeurtsA, T. J.. Noomen , A. Jellema, A and van Boekel, M. A. J. S.(1999)  Dairy technology. Marcel Dekker, Inc.</p>		
دوريات ونشرات		٤-٧
<p>AUSTRALIAN JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</p> <p>FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING</p> <p>FOOD BIOTECHNOLOGY</p> <p style="text-align: center;">FOOD CHEMISTRY</p> <p>FOOD MICROBIOLOGY</p> <p>FOOD RESEARCH INTERNATIONAL</p> <p>FOOD TECHNOLOGY</p> <p>FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY</p> <p>INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL</p> <p>INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY</p> <p>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</p>	<p>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY</p> <p>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</p> <p>JOURNAL OF DAIRY RESEARCH</p> <p>JOURNAL OF DAIRY SCIENCE</p> <p>JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY</p> <p>JOURNAL OF FOOD LIPIDS</p> <p>JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</p> <p>JOURNAL OF FOOD PROTECTION</p> <p>JOURNAL OF FOOD QUALITY</p> <p>JOURNAL OF FOOD SAFETY</p> <p>Annual Review of Quality Control of Foods</p>	
مواقع على شبكة الإنترنت		٥-٧
<p><a href="http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml">http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml</a>  <a href="http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm">http://members.ift.org/IFT/Research/IFTExpertReports/microsfs_report.htm</a>  <u>Institute of Food Technologists</u>  <u>FDA Center for Food Safety and Applied Nutrition</u></p>		



<p><u>FDA Food Code</u></p> <p>www. Food qualitynews.com    www. Chipsbooks.com/qualcont.html  www.sciencedirect.com  http://agricola.nal.usda.gov/  http://www.ncbi.nlm.nih.gov/  http://annualreview.org/  http://www.pubmedcentral.nih.gov/tocrender.fcgi?journal=146&amp;action=archive  http://journals.asm.org/  http://www.e-journals.org/microbiology/  http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/  http://www.highwire.org/  http://www.humanapress.com/Index.pasp</p> <p>http://www.adsa.org</p>	
---	--

٧. التسهيلات اللازمة للتعليم والتعلم **Facilities Required for Teaching and Learning**

الوسائل التعليمية السبورة - بروجيكتور - جهاز عرض (داتا شو)	١-٨
قاعات التدريس و المحاضرات.	٢-٨
اجهزه الحاسب الآلى	٣-٨
تسهيلات العمل الميداني ، الزيارات الميدانيه للمعامل و المصانع و الشركات و المراكز البحثيه ذات الصله بتدريس المقرر	٤-٨





