

توصيف برنامج دكتوراه

(تخصص علوم الألبان)

٢٠٢٠-٢٠١٩



جامعة: كفر الشيخ
كلية: الزراعة

توصيف برنامج الألبان (مرحلة الدكتوراه)

للعام الجامعي
٢٠٢٠ - ٢٠١٩

هيكل برنامج "الألبان"

رئيس مجلس القسم
ا.د. محسن عبد العزيز زماره
منسق
د. شادي نبيل راشد الغايش

توصيف برنامج دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية في تخصص الألبان (عام ٢٠١٩ / ٢٠١٩)

أ- بيانات أساسية :

١ - أسم البرنامج : دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية في تخصص الألبان.

٢ - طبيعة البرنامج : (مشترك) √

٣- القسم المسنول عن البرنامج : قسم علوم الألبان

٤- المنسق : د/ شادى نبيل راشد الغايش

٥- تاريخ اعتماد البرنامج : سبتمبر ٢٠١٩

ب- معلومات متخصصة :

١- الأهداف العامة للبرنامج :

يهدف البرنامج إلى تخريج طالب حاصل على درجة دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية في تخصص الألبان قادر على :

(١) القدرة على دمج المعارف ونقدها وتحليلها في مجال الألبان مع إتقان المهارات الأساسية والحديثة في مجال الألبان وذلك لحل مشاكل إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته.

(٢) استخدام التقنيات الحديثة في تصنيع وتحليل الألبان ومنتجاتها.

(٣) اتخاذ القرار المناسب لحل المشكلات المتعلقة بإنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته في ظل المعلومات المتاحة من خلال فريق العمل مع الحفاظ على البيئة.

(٤) الإلمام بالعديد من المهارات المهنية المختلفة في مجال الألبان والعمل المستمر علي التطوير والالمام بكل ما هو حديث في مجال التخصص.

(٥) استغلال الموارد المتاحة بكفائه في مجال الصناعات اللبنيه والبحث عن ايجاد موارد بديله اقل تكلفه والتي بدورها تساهم في تنميه المجتمع والحفاظ علي البيئه.

(٦) التصرف بشفافيه ونزاهه ومصداقيه وان يكون ملما بالقوانين والتشريعات الخاصه بمجال المهنة.

(٧) العمل ضمن فريق واطهار قدرته علي قياده الفريق وتنميه الذات ويكون قادرا لنقل علمه وخبرته للأخرين.

٢ - المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية (الألبان) Program :ILO's

أ. المعرفة والفهم

بانتهاة دراسة برنامج دكتور الفلسفة في العلوم الزراعية (الألبان) يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

- أ.١.١.١ يذكر النظريات والاساسيات في مجال الألبان باللغة العربية والإنجليزية.
- أ.١.٢.١ يعطي أمثلة عن الحديث من المعارف في مجال الألبان
- أ.١.١.٢ يحدد أساسيات ومنهجيات و اخلاقيات البحث العلمي في مجال الألبان وادواته المختلفه
- أ.١.١.٣ يحدد المبادئ الاخلاقيه والقانونية للممارسه المهنيه في مجال الألبان
- أ.١.١.٤ يشرح مبادئ الجوده في الممارسه المهنيه في مجال الألبان
- أ.١.٢.٤ يذكر اساسيات الجوده في الممارسه المهنيه في مجال الألبان
- أ.١.١.٥ يشرح المعارف المتعلقة بأثار ممارسته المهنيه علي البيئه
- أ.١.٢.٥ يذكر طرق تنميه البيئه وصيانتها

ب- المهارات الذهنية

بانتهاة دراسة برنامج دكتور الفلسفة في العلوم الزراعية (الألبان) يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

- ب.١.١.١ يحلل المعلومات المتوفرة وكيفية الاستفادة منها في مجال الألبان
- ب.١.١.٢ يقيم طرق التحليل المستخدمه في مجال الألبان وطرق تحضير المحاليل والدلائل المستخدمة في ذلك
- ب.١.١.٣ يعدل في تركيب اللبن بهدف الاستفادة من الخواص الوظيفية في الصناعات اللبنية
- ب.١.١.٤ يناقش تأثير استخدام التكنولوجيا الحديثة في الصناعة على خصائص الناتج النهائي
- ب.١.١.٥ يكشف المجالات التي يمكن فيها استخدام تكنولوجيا النانو في الألبان
- ب.١.١.٦ يناقش كيف يمكن الاستفادة من الخواص الطبيعية للبن في الكشف عن غش اللبن وتحسين جودة المنتج

- ب.١.١.٧ يبين تأثير الخواص الريولوجية على خصائص المنتج النهائي
- ب.١.١.٨ يستنتج المشاكل الناتجة من فساد الاغذية اللبنيه وطرق التغلب عليها
- ب.١.٢.١ يوضح المشاكل الناتجة من تلوث اللبن ومنتجاته بالميكروبات المرضية وطرق التغلب عليها.
- ب.١.٢.٢ يفسر المشاكل الناتجة من استخدام بدائل مكونات اللبن المختلفه سواء غذائيه أو صحيه او تكنولوجيه وطرق التغلب عليها
- ب.١.٢.٣ يكتشف التأثيرات الغذائية والتكنولوجية المختلفة لمكونات اللبن وبديلاته وعلاقتها بالتغلب علي بعض الأمراض

ب.١.٣.١ يصمم دراسات بحثيه تضيف الي المعارف

ب.١.٣.٢ يكتب أوراق علميه

ب.١.٣.٣ يقيم المخاطر في منتجات الألبان ومنتجاتها

ب.١.٣.٤ يخطط لتطوير الأداء باستخدام الأساليب والاتجاهات والتقنيات الحديثة

ب.١.٣.٥ يوضح طرق لمقاومة الميكروبات الغير مرغوبه في الألبان ومنتجاتها.

ب.١.٣.٦ يقترح القرارات المناسبة في سياقات مهنية مختلفه في مجال الألبان

ب.١.٣.٧ يقيم الطرق الصناعية الحديثة لتصنيع المنتجات اللبنية الخاصة والثانوية

ب.١.٣.٨ يصمم بطاقات لتحكيم الألبان ومنتجاتها

ب.١.٣.٩ يناقش ما تحصل عليه من نتائج بطريقة علمية مدعمة بالادلة والبراهين

ج. المهارات المهنية والعملية:

بانتهاة دراسة برنامج دكتور الفلسفة في العلوم الزراعية (الألبان) يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

- ج.١.١.١ يتقن المهارات الأساسية والحديثة في مجال انتاج وتصنيع الألبان
- ج.١.١.٢ يستخدم طرق التحليل الحديثة في الألبان ومنتجاتها
- ج.١.١.٣ يحضر المحاليل والدلائل والصبغات المستخدمة في تحاليل الألبان ومنتجاتها
- ج.١.١.٤ يخطط لأنتاج منتجات لبنية خاصة ذات خصائص وظيفية وخصائص داعمة للحوية
- ج.١.١.٥ يحدد اساليب الغش المختلفه للمنتج اللبني

- ج.١.١. يتحكم في الخواص الكيميائية والطبيعية للبن المستخدم في الصنائه وصولا للخواص المستهدفة للمنتج اللبني الهائي
- ج.١.٢. يكتب التقارير المهنية
- ج.٢.٢. يقيم التقارير المهنية
- ج.١.٣. تقييم الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها
- ج.٢.٣. تطوير الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها
- ج.١.٤. يستخدم بكفاءة الوسائل التكنولوجية المختلفة والمتطورة في مجال الألبان
- ج.٢.٤. يستخدم التقنيات الحديثة في الصناعات اللبنية المختلفة
- ج.٣.١.٤. يستخدم تطبيقات الحاسب الالى في حساب الخلطات المختلفة التي تستخدم في صناعة المنتجات اللبنية وتحليلها
- ج.١.٥. يطور ممارسة المهنة من خلال الاطلاع على المراجع العلمية الحديثة
- ج.٢.١.٥. يطبق برامج تهدف لتنمية مهارات العاملين في مجال الألبان
- د. المهارات العامة والمنتقلة:**
- بانتهاء دراسة برنامج دكتور الفلسفة في العلوم الزراعية (الألبان) يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:**
- د.١.١. يجيد التواصل الفعال مع الآخرين في حلقات النقاش وأنشطة التعلم الذاتي
- د.١.٢. يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات بين المعاملات المختلفة للألبان وجودة الناتج النهائي
- د.٢.١.٢. يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في مجال انتاج وتصنيع وحفظ الألبان
- د.١.١.٣. يجيد التعامل مع مشاكل الانتاج في المصانع
- د.٢.١.٣. يتواصل بشكل فعال مع الجهات البحثية المختلفة والمتخصصة في مجال انتاج وتصنيع الألبان ومنتجاتها
- د.٣.١.٣. يتعاون بفاعلية مع الاخرين لتوضيح كيفية صناعة الالبان وتحليل التجارب احصائيا
- د.٤.١.٣. يساهم في تعليم الاخرين بتقديم عروض مرئية في مجال الألبان
- د.١.١.٤. يقوم بالتقييم الذاتي والتعليم المستمر في مجال الألبان
- د.١.١.٥. يستخدم المصادر المختلفه للحصول علي المعلومات والمعارف في مجال الألبان
- د.١.١.٦. يعمل في فريق ويقود فرق العمل في مجال الألبان
- د.١.١.٧. يدير اللقاءات العلمية ويستطيع اداره الوقت في مجال الألبان
- ٣ - المعايير الأكاديمية للبرنامج :**

تبننت الكلية المعايير الأكاديمية القياسية ARS المشتقة من المعايير الأكاديمية القياسية العامة للدراسات العليا التي أصدرتها الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والتي تم اعتمادها في جلسة مجلس الكلية رقم (٧) بتاريخ ١٢ / ٣ / ٢٠١٧ م

٤ - العلامات المرجعية: لا توجد

٥ - هيكل ومكونات البرنامج :

أ - مدة البرنامج : عامين على الأقل من تاريخ التسجيل، وبعد أقصى أربع أعوام. ويجوز مد تسجيل الطالب لعام أو أكثر بناء على طلب المشرف وموافقة مجلس القسم المختص ومجلس الكلية ومجلس الجامعة.

ب - هيكل البرنامج :

مجموع الساعات المعتمدة	متطلبات برنامج		متطلبات كلية		متطلبات جامعة		اسم البرنامج الدراسي	كود البرنامج
	إختيارية (*)	إجبارية	إختيارية	إجبارية	إختيارية	إجبارية		
٥٧	١٨	٢٧	٤	٤	٢	٢	علوم الألبان	١٠٣

(*] المقررات الإختيارية للبرنامج: للطلاب حق اختيار هذه المقررات من المقررات الإختيارية للبرنامج أو من مقررات برنامج آخر وفقا لمتطلبات الدراسة بموافقة المرشد الأكاديمي.

بالإضافة الي ذلك:

أ- دراسة متطلبات الكلية والجامعة للحصول علي الدرجة العلمية بدون وحدات:

- الامتحان التأهيلي الشفهي
- نشر بحث في مجله دوليه لها معامل تأثير - (الطلاب المسجلين من ٢٠١٦/١٢ مطلوب منهم نشر بحثين في مجله دوليه لها معامل تأثير)
- إعداد الرسالة

ب- دراسة متطلبات الجامعة : (شرط منح الدرجة العلمية)

- تويفل مؤسسي لا يقل عن ٤٠٠ وحدة أو ما يعادله باللغة الإنجليزية من أحد المعاهد المعتمدة.

ج- مستويات البرنامج (في نظام الساعات المعتمدة) لا ينطبق

د- مقررات البرنامج

الخطة الدراسية لمتطلبات الجامعة

ساعات معتمدة	مجموع	معمل	تمارين	محاضرة	اسم المقرر	كود المقرر
المتطلبات الإجبارية : (٢) ساعة معتمدة						
٢	٢	٠	٠	٢	لغة إنجليزية (للدكتوراه)	٧٠٢-٠٠١
المتطلبات الإختيارية : (٢) ساعة معتمدة						
٢	٢	٠	٠	٢	إدارة تسويق	٥٠٢-٠٠٢
٢	٢	٠	٠	٢	أشغال فنية	٦٠٢-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	مبادئ الفلسفة	٧١٢-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	التصميم الداخلي	٤٠١-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	السياسة الغذائية	٣٠٨-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	آثار مصر عبر العصور	٧١١-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	التذوق الموسيقي	٦٠٣-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	مبادئ إدارة الأعمال	٥٠٢-٠٠١
٢	٢	٠	٠	٢	مهارات الكتابة باللغة العربية	٧٠١-٠٠١

الخطة الدراسية لمتطلبات الكلية

متطلبات درجة دكتوراه الفلسفة:-

ساعات معمدة	الساعات			اسم المقرر	كود المقرر
	مجموع	معمل	محاضرة		
المتطلبات الإجبارية : (٤) ساعة معتمدة					
٤	٤	٠	٤	مناقشات- ٢	١٠٠-٣٠٠
المتطلبات الاختيارية : (٤) ساعة معتمدة					
٢	٣	٢	١	المعالجة الحيوية للملوثات	١٠١-٣١١
٢	٣	٢	١	اقتصاد استهلاك الغذاء	١٠٢-٣١٣
٢	٢	٠	٢	إرشاد المرأة الريفية- متقدم	١٠٢-٣٢٨
٢	٢	٠	٢	التنمية الريفية فى الدول النامية	١٠٢-٣٤٨
٢	٣	٢	١	منتجات الألبان المقلدة	١٠٣-٣١١
٢	٢	٠	٢	فسيولوجيا الإزهار والإثمار	١٠٤-٣١٢
٢	٣	٢	١	التحصين والأمصال	١٠٤-٣٢٤
٢	٣	٢	١	الفيروسات البكتيرية	١٠٤-٣٣٢
٢	٣	٢	١	إعداد وتجهيز العلائق	١٠٥-٣٠٩
٢	٣	٢	١	انتاج النعام	١٠٦-٣١٣
٢	٣	٢	١	الأغذية الميكروبية	١٠٧-٣٠٨
٢	٣	٢	١	صفات نحل العسل	١٠٨-٣١٠
٢	٣	٢	١	انتاج الموز	١٠٩-٣٠٨
٢	٣	٢	١	انتاج تقاوى الخضر	١٠٩-٣١٨
٢	٣	٢	١	مصدات الرياح والأحذمه الواقية والأغطية النباتية حول المدن الجديدة	١٠٩-٣٢٨
٢	٢	٠	٢	إدارة الملوثات الكيميائية الزراعية	١١٠-٣١٣
٢	٣	٢	١	استنباط وتسجيل الأصناف	١١١-٣١٦
٢	٣	٢	١	تطبيقات الطاقة الشمسية فى تهيئة البيئة	١١٢-٣٢١
٢	٣	٢	١	وراثة المناعة	١١٣-٣٠٧

الخطة الدراسية لمتطلبات البرنامج

قسم علوم الألبان:
أولاً: المتطلبات الاجبارية:

الساعات المعتمدة	الساعات			اسم المقرر	الكود
	مجموع	معمل	محاضرة		
١٢	١٢	٠	١٢	مقرر بحث رسالة الدكتوراه	١٠٣ - ٣٠١
٣	٤	٢	٢	الطرق الكيماوية لتحليل الألبان	١٠٣ - ٣٠٢
٣	٤	٢	٢	الخواص الوظيفية للألبان	١٠٣ - ٣٠٣
٣	٤	٢	٢	الحديث في تكنولوجيا الألبان	١٠٣ - ٣٠٤
٣	٤	٢	٢	الخواص الحيوية للألبان ومنتجاتها	١٠٣ - ٣٠٥
٣	٤	٢	٢	الميكروبات المرضية في الألبان	١٠٣ - ٣٠٦

ثانياً: المتطلبات الاختيارية:

الساعات المعتمدة	مجموع	معمل	محاضرة	اسم المقرر	الكود
٣	٤	٢	٢	تحكيم الألبان ومنتجاتها	١٠٣ - ٣٠٧
٣	٤	٢	٢	تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية	١٠٣ - ٣٠٨
٣	٤	٢	٢	الطرق الطبيعية لتحليل الألبان	١٠٣ - ٣٠٩
٣	٣	٠	٣	المنتجات اللبنية الخاصة	١٠٣ - ٣١٠
٣	٤	٢	٢	تطبيقات النانو تكنولوجيا في مجال الألبان	١٠٣ - ٣١٢
٣	٤	٢	٢	معدات تحاليل الألبان ومنتجاتها	١٠٣ - ٣١٣

هـ - محتويات المقررات: راجع استمارات توصيف المقررات

كود أو رقم المقرر:

اسم المقرر:

المحتويات:

(طبقا لما هو مذكور في اللائحة)

٦- متطلبات الالتحاق بالبرنامج : (بالاستعانة باللائحة كما يلي)

٧- القواعد المنظمة لمنح الدرجة من البرنامج: انظر لائحة الدراسات العليا بنظام الساعات المعتمدة

٨ - طرق وقواعد تقييم الملحقين بالبرنامج:

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
---------	--

١ - الامتحانات التحريرية والعملية	لقياس تحصيل الطالب للأسس العلمية والمهارات المعرفية والذهنية والمهنية والعامة والأسس الأخلاقية التي تحقق أهداف البرنامج.
٣ - الامتحان التأهيلي الشفهي	وذلك لاختبار قدرات الطالب العلمية في مجال تخصصه والمجالات المرتبطة به ومقدرته علي كيفية معالجه المشاكل العلمية. ومدى المامه بمهارات العرض والاتصال الفعال واللغة الإنجليزية.
٤ - فحص ومناقشة إعداد الرسالة	قياس المهارات العملية والبحثية والتحليلية والمهارات العامة والمنقولة المرتبطة بإعداد الرسالة والموضوعات المرتبطة بها
٥ - التقارير السنوية	لمتابعة وقياس الأداء العام للطلاب سنويا من قبل لجنة الإشراف ومجلس القسم المختص (نسبة الإنجاز)

٩ - طرق تقويم البرنامج:

العينة	الوسيلة	القائم بالتقويم
جميع الطلاب	عقد حلقات نقاش لطلاب الدراسات العليا - إعداد استبيان لتقييم المقررات والبرنامج	١ - الطلاب الدارسين
عينه من الخريجين	استمارات استطلاع رأي واستبيان	٢ - الخريجون (الحاصلون علي الدرجة العلمية)
المراكز البحثية ورجال الأعمال	عقد لقاءات دوريه وورش عمل ودورات تدريبية وندوات علمية	٣ - المستفيدون من خدمة البرنامج
٢-١	تقرير	٤ - مقيم خارجي أو ممتحن خارجي
طلاب الدراسات العليا والمهندسين الزراعيين	عقد ندوات علمية بالاستعانة بأساتذة من خارج القسم - مقابلة	٥ - طرق أخرى

رئيس مجلس القسم

منسق البرنامج

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

د. شادي نبيل راشد الغايش

التوقيع: _____

٢٤ / ٧ / ٢٠١٩

التاريخ: _____

يعتمد ،،،
عميد الكلية

أ.د/ محمود فواز

مصفوفات برنامج دكتوراه

(تخصص علوم الألبان)

٢٠٢٠-٢٠١٩

مصفوفة المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الدكتوراه تخصص علوم الالبان مع أهداف البرنامج

المعرفة و الفهم								أهداف البرنامج
١.٢.٥.١	١.٥.١.١	١.٣.٤.١	١.٣.١.١	١.٣.١.١	١.٣.١.١	١.٣.١.١	١.٣.١.١	
					X			١) القدرة على دمج المعارف ونقدها وتحليلها في تخصص الألبان مع المعارف ذات العلاقة ، مع إتقان المهارات الأساسية والحديثة في هذه التخصصات ، وذلك لحل المشاكل الجارية في تخصص إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته
					X		X	٢) إتقان أساسيات ومنهجيات البحث العلمي في مجال الألبان بغرض الإضافة للمعارف في مجال الألبان ومنتجاتها
						X		٣) استخدام التقنيات والاتجاهات الحديثة في تصنيع وتحليل الالبان ومنتجاتها
X	X		X					٤) اتخاذ القرار لحل المشكلات المهنية في مجال إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته في ظل المعلومات المتاحة من خلال قيادة فريق عمل في سياقات مهنية مختلفة ، مع الحفاظ على البيئة
		X						٥) الالمام بالعديد من المهارات المهنية المختلفه في مجال الالبان و العمل المستمر علي التطوير و الالمام بكل ما هو حديث في مجال التخصص.
X	X							٦) استغلال الموارد المتاحة بكفائه في مجال الصناعات اللبنيه و البحث عن ايجاد موارد بديله اقل تكلفه و التي بدورها تساهم في تنميه المجتمع و الحفاظ علي البيئه.
				X	X			٧) التصرف بشفافيه ونزاهه ومصداقيه وان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة .
		X	X					٨) العمل ضمن فريق واطهار قدرته علي قياده الفريق و تنميه الذات و يكون قادرا لنقل علمه و خبرته للأخرين.

المهارات الذهنية (ب)																			داف البرنامج	
ب.١.٩	ب.١.٨	ب.١.٨	ب.١.٧	ب.١.٦	ب.١.٦	ب.١.٥	ب.١.٤	ب.١.٣	ب.١.٢	ب.١.٢	ب.١.٢	ب.١.٢	ب.١.١	ب.١.١	ب.١.١	ب.١.١	ب.١.١	ب.١.١		
	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	١) القدرة على دمج المعارف ونقدها وتحليلها في تخصص الألبان مع المعارف ذات العلاقة ، مع إتقان المهارات الأساسية والحديثة في هذه التخصصات ، وذلك لحل المشاكل الجارية في تخصص إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته
	X	X					X	X												٢) إتقان أساسيات ومنهجيات البحث العلمي في مجال الألبان بغرض الإضافة للمعارف في مجال الألبان ومنتجاتها
	X	X		X	X															٣) استخدام التقنيات والاتجاهات الحديثة في تصنيع وتحليل الألبان ومنتجاتها
			X						X	X	X	X								٤) اتخاذ القرار لحل المشكلات المهنية في مجال إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته في ظل المعلومات المتاحة من خلال قيادة فريق عمل في سياقات مهنية مختلفة ، مع الحفاظ على البيئة
	X	X		X	X	X		X												٥) الإلمام بالعديد من المهارات المهنية المختلفة في مجال الألبان والعمل المستمر علي التطوير والإلمام بكل ما هو حديث في مجال التخصص.
				X	X			X												٦) استغلال الموارد المتاحة بكفائه في مجال الصناعات اللبنيه و البحث عن ايجاد موارد بديله اقل تكلفه و التي بدورها تساهم في تنميه المجتمع و الحفاظ علي البيئه.
X																				٧) التصرف بشفاقيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة .
X			X				X													٨) العمل ضمن فريق و اظهار قدرته علي قياده الفريق و تنميه الذات و يكون قادرا لنقل علمه و خبرته للأخرين.

المهارات المهنية (ج)														أهداف البرنامج	
ج.٥.١.١	ج.٥.١.١	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢	ج.٥.١.٢		ج.٥.١.٢
X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	(١) القدرة على دمج المعارف ونقدها وتحليلها في تخصص الألبان مع المعارف ذات العلاقة ، مع إتقان المهارات الأساسية والحديثة في هذه التخصصات ، وذلك لحل المشاكل الجارية في تخصص إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته
X	X	X	X	X	X	X	X	X							(٢) إتقان أساسيات ومنهجيات البحث العلمي في مجال الألبان بغرض الإضافة للمعارف في مجال الألبان ومنتجاتها
X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	(٣) استخدام التقنيات والاتجاهات الحديثة في تصنيع وتحليل الألبان ومنتجاتها
		X	X	X											(٤) اتخاذ القرار لحل المشكلات المهنية في مجال إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته في ظل المعلومات المتاحة من خلال قيادة فريق عمل في سياقات مهنية مختلفة ، مع الحفاظ على البيئة
X	X														(٥) الأمام بالعديد من المهارات المهنية المختلفة في مجال الألبان والعمل المستمر علي التطوير و الأمام بكل ما هو حديث في مجال التخصص.
		X	X	X											(٦) استغلال الموارد المتاحة بكفائه في مجال الصناعات اللبنيه و البحث عن ايجاد موارد بديله اقل تكلفه و التي بدورها تساهم في تنميه المجتمع و الحفاظ علي البيئه.
									X	X					(٧) التصرف بشفاقيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة .
X	X														(٨) العمل ضمن فريق واطهار قدرته علي قياده الفريق و تنميه الذات و يكون قادرا لنقل علمه و خبرته للآخرين.

المهارات العامة (د)											أهداف البرنامج
١.١.٧.٧	١.١.٦.٦	١.١.٥.٥	١.١.٤.٤	١.١.٣.٣	١.١.٢.٢	١.١.١.١	١.١.٢.٢	١.١.٢.٢	١.١.٢.٢	١.١.١.١	
					X					X	(١) القدرة على دمج المعارف ونقدها وتحليلها في تخصص الألبان مع المعارف ذات العلاقة ، مع إتقان المهارات الأساسية والحديثة في هذه التخصصات ، وذلك لحل المشاكل الجارية في تخصص إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته
		X									(٢) إتقان أساسيات ومنهجيات البحث العلمي في مجال الألبان بغرض الإضافة للمعارف في مجال الألبان ومنتجاتها
								X	X		(٣) استخدام التقنيات والاتجاهات الحديثة في تصنيع وتحليل الألبان ومنتجاتها
X	X	X						X	X		(٤) اتخاذ القرار لحل المشكلات المهنية في مجال إنتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته في ظل المعلومات المتاحة من خلال قيادة فريق عمل في سياقات مهنية مختلفة ، مع الحفاظ على البيئة
							X	X			(٥) الأمام بالعديد من المهارات المهنية المختلفة في مجال الألبان و العمل المستمر على التطوير و الأمام بكل ما هو حديث في مجال التخصص.
		X						X	X		(٦) استغلال الموارد المتاحة بكفائه في مجال الصناعات اللبنيه و البحث عن ايجاد موارد بديله اقل تكلفه و التي بدورها تساهم في تنميه المجتمع و الحفاظ علي البيئه.
					X						(٧) التصرف بشفافيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة .
X	X		X	X	X	X	X			X	(٨) العمل ضمن فريق و اظهار قدرته علي قياده الفريق و تنميه الذات و يكون قادرا لنقل علمه و خبرته للأخرين.

مصفوفه المعايير القياسية العامة (GRS) مع المعايير الأكاديمية المرجعية (ARS) (المعرفة و الفهم)

المعايير الأكاديمية المشتقة للدكتوراه (ARS) المعرفة و الفهم								مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) المعرفة و الفهم
١.٢.٥.١	١.٥.١.١	١.٣.٢.١	١.٣.١.١	١.٣.١.٢	١.٣.١.٣	١.٣.١.٤	١.٣.١.٥	
						X	X	النظريات والاساسيات والحديث من المعارف في مجال التخصص والمجالات ذات العلاقة
					X			أساسيات ومنهجيات وإخلاقيات البحث العلمي وأدواته المختلفه
				X				المبادئ الأخلاقيه والقانونيه للممارسه المهنيه في مجال التخصص
		X	X					مبادئ و اساسيات الجوده في الممارسه المهنيه في مجال التخصص
X	X							المعارف المتعلقة بأثار ممارسته المهنيه علي البيئه وطرق تنميته البيئه وصيانتها

مصفوفه المعايير القياسية العامة (GRS) مع المعايير الأكاديمية المرجعية (ARS) (المهارات الذهنية)

المعايير الأكاديمية المشتقة للدكتوراه (ARS) المهارات الذهنية																				مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) المهارات المهنية	
ج. ١.١.٩	ج. ٢.١.٨	ج. ١.١.٨	ج. ١.١.٧	ج. ٢.١.٦	ج. ١.١.٦	ج. ١.١.٥	ج. ١.١.٤	ج. ١.١.٣	ج. ٢.١.٣	ج. ٢.١.٢	ج. ٢.١.٢	ج. ١.١.١	ج. ٢.١.١	ج. ١.١.١	ج. ١.١.١	ج. ٢.١.١	ج. ١.١.١	ج. ١.١.١	ج. ١.١.١		
														X	X	X	X	X	X	X	تحليل وتقييم المعلومات في مجال التخصص والقياس عليها والاستنباط منها
									X	X	X	X									حل المشاكل المتخصصة استنادا علي المعطيات المتاحة
								X													اجراء دراسات بحثيه تضيف الي المعارف
							X														صياغه أوراق علميه
						X															تقييم المخاطر في الممارسات المهنية
				X	X																التخطيط لتطوير الأداء في مجال التخصص
			X																		إتخاذ القرارات المهنية في سياقات مهنية مختلفه
	X	X																			الابداع / الابتكار
X																					الحوار والنقاش المبني علي البراهين والادله

مصفوفه المعايير القياسية العامة (GRS) مع المعايير الأكاديمية المرجعية (ARS) (المهارات المهنية)

المعايير الأكاديمية المشتقة للدكتوراه (ARS) المهارات المهنية														مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) المهارات المهنية	
٢٠٥١٠١	٢٠٥١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١	٢٠٣١٠١		٢٠٣١٠١
									X	X	X	X	X	X	إتقان المهارات المهنية الأساسية والحديثة في مجال التخصص
							X	X							كتابة وتقييم التقارير المهنية
					X	X									تقييم وتطوير الطرق والأدوات القائمة في مجال التخصص
		X	X	X											استخدام الوسائل التكنولوجية بما يخدم الممارسه المهنيه
X	X														التخطيط لتطوير الممارسه المهنيه وتنميه أداء الآخرين

مصفوفه المعايير القياسية العامة (GRS) مع المعايير الأكاديمية المرجعية (ARS) (المهارات العامة)

المعايير الأكاديمية المشتقة للدكتوراه (ARS) المهارات العامة											مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) المهارات العامة
١.١.٧.١	١.١.٦.١	١.١.٥.١	١.١.٤.١	١.١.٣.١	١.١.٢.١	١.١.١.١	١.١.٢.٢	١.١.١.٢	١.١.٢.٣	١.١.١.٣	
										X	التواصل الفعال بانواعه المختلفة
								X	X		استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسات المهنية
				X	X	X	X				تعليم الآخرين و تقييم أداءهم
			X								التقييم الذاتي والتعليم المستمر
		X									استخدام المصادر المختلفه للحصول علي المعلومات والمعارف
	X										العمل في فريق ، وقيادة فرق العمل
X											إدارة اللقاءات العلميه والقدرة علي ادارته الوقت

مصنوفة المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الدكتوراه تخصص علوم الالبان مع المعايير الأكاديمية المشتقة

(ARS) -

المعرفة و الفهم								المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)
١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	
							X	النظريات والاساسيات في مجال الألبان والمجالات ذات الصلة به
						X		الحديث من المعارف في مجال الألبان والمجالات المتعلقة به
					X			أساسيات ومنهجيات و اخلاقيات البحث العلمي في مجال الألبان وادواته المختلفه
				X				المبادئ الاخلاقيه والقانونية للممارسه المهنيه في مجال الألبان
			X					مبادئ الجوده في الممارسه المهنيه في مجال الألبان
		X						اساسيات الجوده في الممارسه المهنيه في مجال الألبان
	X							المعارف المتعلقة بأثار ممارسته المهنيه علي البيئه
X								طرق تنميه البيئه وصيانتها

- مصفوفة المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الدكتوراه تخصص علوم الالبان مع المعايير الأكاديمية المشتقة (ARS)

المهارات الذهنية																				المعايير الأكاديمية المشتقة للمجستير (ARS)	
ج.١	ج.٢	ج.٣	ج.٤	ج.٥	ج.٦	ج.٧	ج.٨	ج.٩	ج.١٠	ج.١١	ج.١٢	ج.١٣	ج.١٤	ج.١٥	ج.١٦	ج.١٧	ج.١٨	ج.١٩	ج.٢٠		
														X	X	X	X	X	X	X	يحل ويقيم المعلومات المتوفرة في مجال الألبان وكيفية الاستفادة منها
									X	X	X	X									حل المشاكل المتخصصة استنادا على المعطيات المتاحة
								X													اجراء دراسات بحثيه تضيف الي المعارف
							X														صياغة أوراق علميه
						X															تقييم المخاطر في الممارسات المهنية
				X	X																التخطيط لتطوير الأداء في مجال الألبان
			X																		اتخاذ القرارات المهنية في سياقات مهنية مختلفه
	X	X																			الابداع والابتكار
X																					الحوار والنقاش المبني علي البراهين والادله

- مصفوفة المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الدكتوراه تخصص علوم الألبان مع المعايير الأكاديمية المشتقة (ARS)

المهارات المهنية															المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)	
٢٠٥٠١٠١	٢٠٥٠١٠١	٢٠٣٠١٠٣	٢٠٣٠١٠٢	٢٠٣٠١٠١	٢٠٢٠١٠١	٢٠٢٠١٠١	٢٠٢٠١٠١	٢٠١٠١٠١	٢٠١٠١٠١	٢٠١٠١٠١	٢٠١٠١٠١	٢٠١٠١٠١	٢٠١٠١٠١	٢٠١٠١٠١		٢٠١٠١٠١
									X	X	X	X	X	X	X	اتقان المهارات المهنية الأساسية والحديثة في مجال الألبان بحرفية عالية
								X								كتابة التقارير المهنية
							X									تقييم التقارير المهنية
						X										تقييم الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها
					X											تطوير الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها
		X	X	X												استخدام الوسائل التكنولوجية بما يخدم الممارسه المهنيه
X	X															التخطيط لتطوير الممارسه المهنيه وتنميه أداء الاخرين

- مصفوفة المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الدكتوراه تخصص علوم الالبان مع المعايير الأكاديمية المشتقة (ARS)

المهارات العامة											المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)
١.١.٧.١	١.١.٦.١	١.١.٥.١	١.١.٤.١	١.١.٣.٤	١.١.٣.١	١.١.٣.٢	١.١.٣.٣	١.١.٣.٤	١.١.٣.٥	١.١.٣.٦	
										X	التواصل الفعال بانواعه المختلفة
								X	X		استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسات المهنية
				X	X	X	X				تعليم الآخرين وتقييم أداءهم
			X								التقييم الذاتي والتعليم المستمر
		X									استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف
	X										العمل في فريق وقيادة فرق العمل
X											ادارة اللقات العلميه والقدرة على ادارته الوقت

مصنوفة المقررات (المعرفة والفهم)

المقرر	١٠١٠١	١٠١٠٢	١٠١٠٣	١٠١٠٤	١٠١٠٥	١٠١٠٦	١٠١٠٧	١٠١٠٨
المقررات الإجبارية								
مقرر البحث رسالة الدكتوراه ١٠٣٣٠١				X	X			
الطرق الكيماوية لتحليل الالبان ١٠٣٣٠٢	X						X	
الخواص الوظيفية للألبان ١٠٣٣٠٣			X			X	X	
الحديث في تكنولوجيا الألبان ١٠٣٣٠٤	X		X			X		
الخواص الحيوية للالبان ومنتجاتها ١٠٣٣٠٥	X		X			X		
الميكروبات المرضية في الالبان ١٠٣٣٠٦	X	X	X					
المقررات الاختيارية								
التحكيم في منتجات الألبان ١٠٣٣٠٧			X				X	
تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية ١٠٣٣٠٨	X					X	X	
الطرق الطبيعية لتحليل الالبان ١٠٣٣٠٩			X			X	X	
المنتجات اللبنية الخاصة ١٠٣٣١٠		X				X		
منتجات الالبان المقلدة ١٠٣٣١١		X	X			X		
تطبيقات النانوتكنولوجيا في مجال الالبان ١٠٣٣١٢	X					X		
معدات تحاليل الالبان ومنتجاتها ١٠٣٣١٣			X			X	X	
لغة إنجليزية (٧٠٢-٠٠١)							X	
منقشت ٢ (١٠٠-٣٠٠)				X				
مبادئ ادارة الاعمال (٧٠٢-٠٠١)							X	

مصفوفة المقررات (المهارات الذهنية)

١٠٠٩	٢٠١٨	١٠١٨	١٠١٧	٢٠١٦	١٠١٦	١٠١٥	١٠١٤	١٠١٣	٤٠١٢	٣٠١٢	٢٠١١	٢٠١١	١٠١٠	١٠١٠	٥٠١٠	٤٠١٠	٣٠١٠	٢٠١٠	١٠١٠	المقرر	
المقررات الإجبارية																					
X		X					X													مقرر البحث رسالة الدكتوراه ١٠٣٣٠١	
X						X		X										X	X	الطرق الكيماوية لتحليل الالبان ١٠٣٣٠٢	
		X													X	X				الخواص الوظيفية للالبان ١٠٣٣٠٣	
	X	X	X		X	X		X		X			X	X	X	X	X			الحديث في تكنولوجيا الالبان ١٠٣٣٠٤	
			X						X			X								الخواص الحيوية للالبان ومنتجاتها ١٠٣٣٠٥	
				X		X		X			X									الميكروبات المرضية في الالبان ١٠٣٣٠٦	
المقررات الاختيارية																					
X	X												X		X				X	التحكيم في منتجات الالبان ١٠٣٣٠٧	
		X	X	X	X			X	X			X			X					تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية ١٠٣٣٠٨	
X													X	X					X	X	الطرق الطبيعية لتحليل الالبان ١٠٣٣٠٩
	X	X	X	X	X			X	X		X	X					X			المنتجات اللبنية الخاصة ١٠٣٣١٠	
	X		X	X	X			X		X										منتجات الالبان المقلدة ١٠٣٣١١	
X						X		X		X		X			X					تطبيقات النانوتكنولوجيا في مجال الالبان ١٠٣٣١٢	
	X					X					X				X			X		معدات تحليل الالبان ومنتجاتها ١٠٣٣١٣	
																			X	لغة انجليزية (٧٠٢-٠٠١)	
							X	X												منقشت ٢ (١٠٠-٣٠٠)	
																			X	مبادئ ادارة الاعمال (٧٠٢-٠٠١)	

مصفوفة المقررات (المهارات المهنية)

المقرر	٢٠١٠	٢٠١١	٢٠١٢	٢٠١٣	٢٠١٤	٢٠١٥	٢٠١٦	٢٠١٧	٢٠١٨	٢٠١٩	٢٠٢٠	٢٠٢١	٢٠٢٢	٢٠٢٣
المقررات الإجبارية														
مقرر البحث رسالة الدكتوراه ١٠٣٣٠١		X					X	X						X
الطرق الكيماوية لتحليل الالبان ١٠٣٣٠٢	X		X			X	X	X	X	X	X		X	X
الخواص الوظيفية للالبان ١٠٣٣٠٣	X	X							X		X		X	
الحديث في تكنولوجيا الالبان ١٠٣٣٠٤	X	X	X	X					X		X			X
الخواص الحيوية للالبان ومنتجاتها ١٠٣٣٠٥	X	X									X		X	
الميكروبات المرضية في الالبان ١٠٣٣٠٦	X		X		X	X	X						X	X
المقررات الاختيارية														
التحكيم في منتجات الالبان ١٠٣٣٠٧	X					X	X	X	X	X		X		X
تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية ١٠٣٣٠٨	X	X	X		X				X		X		X	X
الطرق الطبيعية لتحليل الالبان ١٠٣٣٠٩			X			X	X	X	X	X		X	X	
المنتجات اللبنية الخاصة ١٠٣٣١٠	X	X	X		X				X		X		X	X
منتجات الالبان المقلدة ١٠٣٣١١	X				X				X		X		X	X
تطبيقات النانوتكنولوجيا في مجال الالبان ١٠٣٣١٢				X				X	X				X	
معدات تحاليل الالبان ومنتجاتها ١٠٣٣١٣			X			X	X	X	X		X		X	X
لغة انجليزية (٧٠٢-٠٠١)														X
مناقشات ٢ (١٠٠-٣٠٠)	X													
مبادئ ادارة الاعمال (٧٠٢-٠٠١)														X

مصفوفة المقررات (المهارات العامة)

١.١.٧.٤	١.١.٦.٤	١.١.٥.٤	١.١.٤.٤	٤.١.٣.٤	٣.١.٣.٤	٢.١.٣.٤	١.١.٣.٤	٢.١.٢.٤	١.١.٢.٤	١.١.١.٤	المقرر
المقررات الإجبارية											
X			X	X						X	مقرر البحث رسالة الدكتوراه ١٠.٣٣٠.١
	X	X	X	X	X			X	X		الطرق الكيماوية لتحليل الالبان ١٠.٣٣٠.٢
			X					X	X		الخواص الوظيفية للالبان ١٠.٣٣٠.٣
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		الحديث في تكنولوجيا الالبان ١٠.٣٣٠.٤
	X	X	X	X					X		الخواص الحيوية للالبان ومنتجاتها ١٠.٣٣٠.٥
	X		X					X	X		الميكروبات المرضية في الالبان ١٠.٣٣٠.٦
المقررات الاختيارية											
	X		X					X	X		التحكم في منتجات الالبان ١٠.٣٣٠.٧
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية ١٠.٣٣٠.٨
	X		X		X		X	X	X		الطرق الطبيعية لتحليل الالبان ١٠.٣٣٠.٩
	X	X	X	X	X	X	X	X	X		المنتجات اللبنية الخاصة ١٠.٣٣١.٠
X	X		X	X	X	X	X	X			منتجات الالبان المقلدة ١٠.٣٣١.١
	X		X					X			تطبيقات النانوتكنولوجيا في مجال الالبان ١٠.٣٣١.٢
	X	X	X	X				X			معدات تحاليل الالبان ومنتجاتها ١٠.٣٣١.٣
										X	لغة انجليزية (٧٠٢-٠٠١)
X											منقشت ٢ (١٠٠-٣٠٠)
			X								مبادئ ادارة الاعمال (٧٠٢-٠٠١)

توصيف مقررات برنامج

دكتوراه تخصص علوم الألبان

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :						
المستوى : دراسات عليا (دكتوراه) الفصل الدراسي :		أسم المقرر: : مقرر بحث رسالة الدكتوراه (اجباري)			كود المقرر : (١٠٣-٣٠١)	
عدد الساعات:	نظري	١٢ ساعة	عملي	٠ ساعة	الساعات المعتمدة	١٢
٢ - هدف المقرر :						
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن: يفهم أساسيات ومنهجيات واخلاقيات البحث العلمي وادواته المختلفه يعرف المبادئ الاخلاقيه والقانونيه للممارسه المهنيه في مجال التخصص يصيغ أوراق علميه مع الابداع والابتكار والحوار والنقاش المبني علي البراهين والادله يستخدم اللغة الإنجليزيه ويكتب ويقيم التقارير العلميه لمواكبه الحديث في مجال الألبان ومنتجاتها تطوير صناعة الألبان يجيد التواصل مع الآخرين وتعليمهم والتقييم الذاتي والتعليم المستمر والقدرة علي إدارة الوقت</p>						
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ - المعرفة والفهم:</p> <p>أ.١.١.٢.١ يوضح أساسيات ومنهجيات واخلاقيات البحث العلمي في مجال الألبان ويعدد ادوات البحث العلمي أ.١.١.٢.٢ يذكر المصادر التي تمكنه من الحصول على المراجع الحديثه التي تهتم بمشكلة ما في مجال الألبان أ.١.١.٢.٣ يذكر المبادئ الاخلاقيه للممارسه المهنيه في مجال الألبان</p>						
<p>ب - المهارات الذهنية :</p> <p>ب.١.١.٤.١ يصيغ الأوراق العلميه البحثية في مجالات الالبان المختلفه ب.١.١.٤.٢ يبتكر في مجال الألبان ب.١.١.٤.٣ يفسر ما يتحصل عليه من نتائج بطريقه علميه مدعومه بالأدلة والبراهين</p>						
<p>ج - المهارات المهنيه:</p> <p>ج.١.١.٥.١ يطبق استخدام اللغة الإنجليزيه لمواكبه الحديث في مجال الألبان ومنتجاتها ج.١.١.٥.٢ يوضح طرق كتابة التقارير العلميه عن النتائج المتحصل عليها من تجربته العلميه ج.١.١.٥.٣ يوضح طرق تقييم التقارير العلميه عن النتائج المتحصل عليها من تجربته العلميه ومقارنتها بالابحاث السابقه ج.١.١.٥.٤ يطور صناعة الألبان من خلال الاطلاع على المراجع العلميه الحديثه</p>						
<p>د - المهارات العامه:</p> <p>د.١.١.٦.١ يجيد التواصل مع الآخرين في حلقات النقاش وأنشطة التعلم الذاتي في مجال الألبان د.١.١.٦.٢ يساهم في تعليم الآخرين بتقديم عروض مرئية في مجال الألبان د.١.١.٦.٣ يقوم بالتقييم الذاتي والتعليم المستمر في مجال الألبان د.١.١.٦.٤ يدير اللقاءات العلميه والقدرة علي إدارة الوقت في مجال علوم الالبان</p>						
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية						
عدد الساعات المعتمدة		العناوين				
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي	
١	التعريف باساسيات ومنهجيات واخلاقيات البحث العلمي	لا يوجد	١٢	٠	١٢	
٢	ادوات البحث العلمي المختلفه في مجال الألبان	لا يوجد	١٢	٠	١٢	
٣	التعريف ببعض مصطلحات الألبان باللغة الإنجليزيه	لا يوجد	١٢	٠	١٢	
٤	طريقة عمل خطة بحث	لا يوجد	١٢	٠	١٢	
٥	طريقة عمل خطة بحث	لا يوجد	١٢	٠	١٢	
٦	كيفية استخدام التكنولوجيا في تجميع الابحاث والكتب	لا يوجد	١٢	٠	١٢	

١٢	٠	١٢	لا يوجد	كيفية استخدام الابحاث والكتب فى الحصول على المعلومة	
١٢	٠	١٢	لا يوجد	التعريف بوحدات القياس والاختصارات المستخدمة فى البحث او الرسالة	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملية (لا يوجد)	أمتحان منتصف الفصل الدراسى (لا يوجد)	
١٢	٠	١٢	لا يوجد	طرق اعداد وكتابة النتائج	٨
١٢	٠	١٢	لا يوجد	طرق عرض ومناقشة النتائج	٩
١٢	٠	١٢	لا يوجد	التحليل الاحصائى للنتائج	١٠
١٢	٠	١٢	لا يوجد	طرق اعداد رسالة الدكتوراه	١١
١٢	٠	١٢	لا يوجد	طرق كتابة رسالة الدكتوراه	١٢
١٢	٠	١٢	لا يوجد	طرق اعداد وكتابة البحث	١٣
١٢	٠	١٢	لا يوجد	العمل بكفاءة ضمن فريق عمل و اظهار مهارات قيادة مجموعة عمل و ادارة الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة والقدرة على الابتكار .	١٤
-	-	-	الامتحان العملى (لا يوجد)	الامتحان العملى (لا يوجد)	١٥
-	-	-	الامتحان الشفوى	الامتحان النظرى (لا يوجد)	
١٦٨	٠	١٦٨	الاجمالى		
					٥ - أسئراتيحيات التدريس والتعلم :
التعليم الالكترونى	√	التعليم التعاونى	√	المناقشات والحوار	√
المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميدانى- مشاريع بحثية)	√
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة					بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافى مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسى
٧ - تقويم الطلاب :					تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية عن مدى التقدم فى عملي الرسالة المكلف بيها. امتحان شفوي نهائي
ب - التوقيت :					مناقشات اسبوعية (كل اسوع) الامتحان الشفوى (اخر العام)
ج - توزيع الدرجات :					امتحانات: - أعمال السنة: ٤٠ - الشفهي: ٦٠ - العملى: ٠ - الامتحان النهائى: ٠ المجموع: ١٠٠
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :					
أ - مذكرات :					- محاضرات اخلاقيات البحث العلمى - قسم الألبان - جامعة كفر الشيخ
ب - كتب :					Hilary Glasman-Deal (2010). Science Research Writing for non-native speakers of English. Imperial College Press, 57 Shelton Street, Covent Garden, London. Rcsa, A. and Eschholz, P. (2002). The writer's brief hand book. 4th ed. Longman, New York. O'Connor, M. and Woodferd, F.P. (1979). Writing scientific papers in English. 4th ed. Elsevier, North Holland.

http://www.elsevier.com/journals/subjects; http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp; http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed; http://www.isb-sib.ch/;	www.springer.com;	ج - الدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .
--	--	---

منسق المقرر : د/محسن عبد العزيز زماره
د/شادي نبيل الغايش

رئيس القسم

(د/محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
كود المقرر : (١٠٣-٣٠٢)	أسم المقرر: الطرق الكيماوية لتحليل الألبان (اجباري)		
عدد الساعات:	نظري	عملي	٢ ساعة
٣			٢ ساعة
<p>٢ - هدف المقرر :</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن: يلم بنظريات واساسيات ومعارف طرق تحليل الألبان الألبان كيمائيا سواء التقليدية أو الحديثة يقيم ويطور طرق تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا ومخاطر المواد الكيماوية المستخدمة يناقش نتائج التحليل الكيماوي للألبان ومنتجاتها بطريقة علمية مدعمة بالأدلة والبراهين يستخدم طرق التحليل الكيماوية الحديثة للألبان ومنتجاتها والقدرة على تحضير المحاليل يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي في تحليل نتائج التحليل الكيماوي للألبان ومنتجاتها يجيد التواصل مع الآخرين وتعليمهم والتقييم الذاتي والتعليم المستمر والقدرة على إدارة الوقت</p>			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :			
<p>أ - المعرفة والفهم:</p> <p>ب. ١. ١. ١. ١. ١. يذكر النظريات المتعلقة بتحليل الألبان باللغة العربية والإنجليزية. أ. ١. ١. ١. ١. ١. يشرح اساسيات تحليل الألبان كيمائيا باللغة العربية والإنجليزية أ. ١. ١. ١. ١. ١. يلخص المعارف المتعلقة بآثار استخدام طرق التحليل الكيماوي الحديثة في الألبان على البيئة</p>			
<p>ب - المهارات الذهنية :</p> <p>ب. ١. ١. ١. ١. ١. يفسر المعلومات المتوفرة من تحليل الألبان كيمائيا ب. ١. ٢. ١. ١. ١. يقيم طرق التحليل التقليدية والحديثة المستخدمة في تحليل مكونات اللبن كيمائيا وطرق تحضير المحاليل والدلائل المستخدمة في ذلك ب. ١. ١. ١. ١. ١. يقترح دراسة بحثية عملية في مجال كيمياء الألبان ب. ١. ١. ١. ١. ١. يقيم مخاطر المواد الكيماوية المستخدمة في التحليل الكيماوي للألبان ب. ١. ١. ١. ١. ١. يناقش ما تحصل عنه نتائج تحليل كيمائيا للألبان بطريقة علمية مدعمة بالأدلة والبراهين</p>			
<p>ج - المهارات المهنية:</p> <p>ب. ١. ١. ١. ١. ١. يستخدم طرق التحليل الحديثة في تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا ج. ١. ١. ١. ١. ١. يحضر المحاليل والدلائل والصيغ المستخدمة في التقديرات الكيماوية للألبان ومنتجاتها ج. ١. ١. ١. ١. ١. يحدد اساليب الغش المختلفه عن طريق التحليل الكيماوي للمنتج اللبني ج. ١. ١. ١. ١. ١. يربط خواص المنتج اللبني الناتج بالخواص الكيمائية للبن المستخدم في الصناعات ج. ١. ١. ١. ١. ١. يكتب تقارير عن نتائج التحليل الكيماوي المتحصل عليها من التجارب ج. ١. ١. ١. ١. ١. يقيم تقارير نتائج التحليل الكيماوي المتحصل عليها من التجارب ومقارنتها بالابحاث السابقة ج. ١. ١. ١. ١. ١. تقييم الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا ج. ١. ١. ١. ١. ١. تطوير الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا ج. ١. ١. ١. ١. ١. يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي في تحليل نتائج التحليل الكيماوي للألبان ومنتجاتها ج. ١. ١. ١. ١. ١. يطبق برامج تهدف لتنمية مهارات العاملين في مجال كيمياء الألبان</p>			
<p>د - المهارات العامة:</p> <p>د. ١. ١. ١. ١. ١. يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات لنتائج التحليل الكيماوي بين المعاملات المختلفة للألبان وتجهيز وعرض النتائج والتقارير بما يخدم تطوير وتحسين الناتج النهائي د. ١. ١. ١. ١. ١. يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في طرق تحليل الألبان كيمائيا د. ١. ١. ١. ١. ١. يتعاون بفاعلية مع الآخرين لتوضيح كيفية تحسين صناعة الألبان عن طريق تحليل الألبان كيمائيا وتحليل النتائج إحصائيا د. ١. ١. ١. ١. ١. يساهم في تعليم الآخرين بتقديم عروض مرئية في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا د. ١. ١. ١. ١. ١. يقوم بالتقييم الذاتي والتعليم المستمر في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا د. ١. ١. ١. ١. ١. يستخدم المصادر المختلفة للحصول علي المعلومات والمعارف في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها كيمائيا</p>			

د. ١.١.٦.١ يعمل في فريق ويدير وقت اللقاءات العلمية في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها كيميائياً

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		م
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	الطرق التقليدية لتقدير بروتين اللبن	١
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	الطرق الحديثة لتقدير بروتين اللبن	٢
٣	٢	٢	عمل سيمينار عن طرق تقدير البروتين	الطرق الحديثة لتقدير بروتين اللبن	٣
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	تقدير الأحماض الأمينية في اللبن	٤
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	الطرق التقليدية لتقدير دهن اللبن	٥
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	الطرق الحديثة لتقدير دهن اللبن	٦
٣	٢	٢	عمل سيمينار عن طرق تقدير الدهن	الطرق الحديثة لتقدير دهن اللبن	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملية	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	تقدير الأحماض الدهنية في اللبن	٨
٣	٢	٢	عمل سيمينار عن طرق تقدير المعادن	الطرق الحديثة لتقدير المعادن في اللبن	٩
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	الطرق الحديثة لتقدير المعادن في اللبن	١٠
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	الطرق الحديثة لتقدير الفيتامينات في اللبن	١١
٣	٢	٢	عمل سيمينار عن طرق تقدير الفيتامينات	الطرق الحديثة لتقدير الفيتامينات في اللبن	١٢
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	استخدام الـ NIR لتقدير المكونات الكبرى لمنتجات الألبان	١٣
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية (بحث)	استخدام الميلاكوسكان لتقدير المكونات الكبرى لمنتجات الألبان	١٤
-	-	-	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان النظري	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	

بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقاً للجدول الدراسي

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

٧ - تقويم الطلاب :

تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي امتحان شفوي نهائي امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي	أ - الأساليب المستخدمة :
مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)	ب - التوقيت :
امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠	ج - توزيع الدرجات :

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :

<p>د محمد البسطويسي - د محمد محمود يوسف (١٩٩٦) كيمياء وتحليل الأغذية د أحمد خميس سلامة (٢٠٠٥) أجهزة التحليل الطيفي والكروماتوجرافي د / عبد المنعم صادق حسن (٢٠٠٥) تقنيات فصل وتنقية البروتينات - قسم الكيمياء الحيوية - كلية الزراعة - جامعة الفيوم</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>Ling, E. R. 2008. A Textbook of Dairy Chemistry. J. V. Publ. House, New Delhi. Fatty acids in Food and their health implications (2008). 3rd Ed .by Chow, C. K. CRC press, New York. Advanced Dairy Chemistry. 2 Lipids (2006). 3rd Ed .by FOX, P. F and McSWEENEY,P.L.H. Springer, USA. Mass spectrometry basics (2003). Herbert, C.G. and Johnstone, R.A.W. CRC Press LLC Florida The Protein Protocols Handbook (2002). 2nd Ed by Walker, J. M. HUMANA PRESS TOTOWA, NEW JERSEY Protein purification techniques (2002). 2nd Ed. edited by Roe, S. Oxford, New York Protein purification application (2001). 1st ed. edited by Roe, S. Oxford, New York. Dairy Chemistry and Biochemistry (1998).Ed.by Fox, P.F. and Mc Sweeney, P.L.H.Blackie Academic and Professional . Food Enzymes - Structure and Mechanism (1995). Wong, D.W.S.Chapman & Hall Pub . Comp Advanced Dairy Chemistry. I: Proteins (1992). Ed. By Fox P.F.Elsevier Sci Publishers . Ltd</p>	<p>ب - كتب :</p>
<p>Applied and Environmental Microbiology; Beneficial Microbes; Egyptian Journal of dairy Sciences; European Food Research and Technology; Food Chemistry; Food Control; Food Microbiology; International Dairy Journal; International Journal of Food Microbiology; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of Dairy Research; Journal of Dairy Science; Journal of Food Biochemistry; Journal of Food Protection; Probiotics and Antimicrobial Proteins; Trends in Food sciences and Technology</p>	<p>ج - الدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>
<p>www.sciencedirect.com; http://www.elsevier.com/journals/subjects; http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp; www.springer.com; http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed; http://www.isb-sib.ch/; http://expasy.org/; www.crcpress.com; http://www. Cheese .com; http://fiascofarm . com / dairy / mozzarella . htm; www. Knovel; http://www.loletacheese.com</p>	

منسق المقرر : د/د نبيل محمد مهنا
د/د ثناء محمد صالح

رئيس القسم

(١٠٤ / محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
كود المقرر :		أسم المقرر: : الخواص الوظيفية للألبان (اجباري)		
(١٠٣-٣٠٣)		المستوى : دراسات عليا (دكتوراه)		
عدد الساعات:		الفصل الدراسي :		
نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :				
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>يذكر تأثير الخواص الوظيفية لمكونات الألبان على جودة الألبان ومنتجاتها</p> <p>يقيم و يناقش تأثير استخدام الطرق الحديثة في فصل المركبات ذو الخصائص الوظيفية على الناتج</p> <p>يستخدم الحاسب الالى فى تطوير وتحسين منتجات الالبان على اساس الخواص الوظيفية</p> <p>يجيد التواصل مع الآخرين وتعليمهم والتقييم الذاتي والتعليم المستمر والقدرة على إدارة الوقت</p>				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
أ - المعرفة والفهم:		<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١.٤.١ يذكر أساسيات تكوين رغوة البروتين</p> <p>أ.١.٢.١.٤.١ يعدد أهمية استخدام الخواص الوظيفية فى الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٤.١.٤.١ يذكر تأثير الخواص الوظيفية لمكونات الألبان على جودة الألبان ومنتجاتها</p>		
ب - المهارات الذهنية :		<p>ب.١.٣.١.٤.١ يحور فى تركيب اللبن بهدف الاستفادة من الخواص الوظيفية فى صناعات اخرى</p> <p>ب.١.٤.١.٤.١ يصمم طرق لفصل بروتينات الشرش والبيتيدات بنشاط بيولوجياً بحيث تحافظ عليها.</p> <p>ب.١.٤.١.٤.١ يناقش تأثير استخدام الطرق الحديثة فى فصل المركبات ذو الخصائص الوظيفية فى الناتج النهائي المصنع</p> <p>ب.١.٤.١.٤.١ يقيم استخدام الكائنات الحية الدقيقة فى صناعة منتجات لبنية ثانوية او خاصة</p>		
ج - المهارات المهنية:		<p>ب.١.٤.١.٤.١ يختبر مكونات اللبن ذات الخصائص التكنولوجية والصحية المميزة</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ إنتاج منتجات لبنية خاصة ذات خصائص داعمة للحويية</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ ينتج منتجات دهنية ذات خصائص وظيفية وتكنولوجية مميزة</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ يربط خواص المنتج اللبني الناتج بالخواص الوظيفية</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ ينتج منتجات لبنية ذات خواص وظيفية</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ يجهز دورات عن الخواص الوظيفية للألبان بهدف تنمية مهارات العاملين فى مجال الألبان</p>		
د - المهارات العامة:		<p>ب.١.٤.١.٤.١ يختبر مكونات اللبن ذات الخصائص التكنولوجية والصحية المميزة</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ إنتاج منتجات لبنية خاصة ذات خصائص داعمة للحويية</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ ينتج منتجات دهنية ذات خصائص وظيفية وتكنولوجية مميزة</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ يربط خواص المنتج اللبني الناتج بالخواص الوظيفية</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ ينتج منتجات لبنية ذات خواص وظيفية</p> <p>ج.١.٤.١.٤.١ يجهز دورات عن الخواص الوظيفية للألبان بهدف تنمية مهارات العاملين فى مجال الألبان</p>		
٤ - محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
م		العناوين		
المحاضرات النظرية		الدروس العملية		
إجمالي	نظري	عملي	عدد الساعات المعتمدة	
١	٢	٢	٣	
٢	٢	٢	٣	
٣	٢	٢	٣	

			التي تؤثر على الخصائص الوظيفية لبروتينات الشرش مقارنة بالكازين: (قوى أساسية وغير أساسية وغيرها)		
٣	٢	٢	الخصائص الوظيفية لدهن اللبن:- القابلية للفرد و العوامل المؤثرة عليها ومقارنة تأثيرها على قوام منتجات الألبان المختلفة	٤	الخصائص الوظيفية لدهن اللبن
٣	٢	٢	تأثير عمر الألبان المجففة وأنواعها المختلفة على الخصائص الوظيفية للمنتجات النهائية	٥	العوامل التي تؤثر على الخصائص الوظيفية للبن ومنتجاته
٣	٢	٢	عزل الببتيدات النشطة البيولوجياً باستخدام الأجهزة المتاحة بالكلية	٦	طرق عزل وتنقية الببتيدات النشطة بيولوجياً
٣	٢	٢	استخدام سلالات داعمة للحيوية كبدائن اضافية لصناعة منتجات دهنية ذات خصائص صحية ووظيفية	٧	طرق صناعة منتجات لبنية دهنية ذات خصائص وظيفية معينة
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي		أمتحان منتصف الفصل الدراسي
٣	٢	٢	استخدام سلالات داعمة للحيوية كبدائن اضافية لصناعة منتجات دهنية ذات خصائص صحية ووظيفية	٨	طرق صناعة منتجات لبنية دهنية ذات خصائص وظيفية معينة
٣	٢	٢	انتاج منتجات لبنية بواسطة مراكز الشرش وبروتيناته: جبن قريش- لبنة	٩	طرق إنتاج منتجات لبنية وظيفية من شرش اللبن
٣	٢	٢	انتاج منتجات لبنية غنية بالسلالات الداعمة للحيوية	١٠	المنتجات اللبنة الوظيفية وصحة الإنسان
٣	٢	٢	انتاج منتجات غنية ببروتينات الشرش وخصائصها الوظيفية مقارنة بنفس المنتجات بدون نفس البروتينات	١١	الخصائص الوظيفية لمكونات اللبن وتكنولوجيا الصناعة
٣	٢	٢	عزل سلالات داعمة للحيوية من المنتجات الداعمة الحيوية الموجودة في السوق المحلي	١٢	التخميرات الميكروبية لإنتاج منتجات لبنية وظيفية
٣	٢	٢	عزل سلالات داعمة للحيوية من المنتجات الداعمة الحيوية الموجودة في السوق المحلي	١٣	التخميرات الميكروبية لإنتاج منتجات لبنية وظيفية
٣	٢	٢	تحليل ميكروبي وكيماوي لمنتجات وظيفية موجودة بالسوق المحلي ومقارنتها بالاشتراطات والمواصفات القياسية	١٤	الأشترطات القانونية والمواصفات القياسية لمنتجات الألبان الوظيفية
-	-	-	الامتحان العملي	١٥	
-	-	-	الامتحان الشفوي		الامتحان النظري
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالي		

٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني-	✓	التعلم الذاتي	

				مشاريع بحثية)			
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة							
للجدول الدراسي بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا							
٧ - تقويم الطلاب :							
تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية							
أ - الأساليب المستخدمة :							
امتحان نصف الفصل الدراسي امتحان شفهي نهائي امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي							
ب - التوقيت :							
مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)							
ج- توزيع الدرجات :							
امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ -العملية: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠							
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
أ - مذكرات :							
مذكرة أساسيات علوم الألبان - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							
Isabel Gigli, (2016). Milk Proteins - From Structure to Biological Properties and Health Aspects. InTech publisher, Croatia (European Union). Venketeshwer Rao and Leticia G. Rao (2016). Probiotics and Prebiotics in Human Nutrition and Health, In Tech publisher, Croatia (European Union). Kanekanian, A.(2014). Milk and Dairy Products as Functional Foods. Wiley-Blackwell, UK. Thomas, M. E. C. <i>et al.</i> (2010) 'Milk powders ageing: Effect on physical and functional properties', <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , 44(5), pp. 297–322. doi: 10.1080/10408690490464041. Farnworth, E. R. (2008). Handbook of Fermented Functional Foods, 2nd ed. CRC press. Zsuzsanna Bösze (2008). Bioactive Components of Milk, Springer New York. Park, Y. W. (2009). Bioactive Components in Milk and Dairy Products. Wiley-Blackwell, UK. Neeser, J-R. and German, J. B. (2004). Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals. Marcel Dekker, Inc. New York. نبيل محمد مهنا (٢٠٠٢) ٠ التصنيع والخواص الوظيفية لبروتينات اللبن - منشأ المعارف - اسكندرية							
ب - كتب							
ج- الدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .							
Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism							

www.sciencedirect.com, <http://www.elsevier.com/journals/subjects>
<http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp>, www.springer.com
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>, <http://www.isb-sib.ch/>
<http://expasy.org/>, www.crcpress.com

رئيس مجلس القسم العلمى

(د/محسن عبد العزيز زماره)

منسق المقرر : د/محسن عبد العزيز زماره
د/شادى نبيل الغايش

د. ٢. ١. ٢. ٣. يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في مجال انتاج وتصنيع وحفظ الألبان
د. ١. ١. ٣. ١. يجيد التعامل مع مشاكل الإنتاج في المصانع
د. ١. ٢. ١. ٣. يتواصل بشكل فعال مع الجهات البحثية المختلفة والمتخصصة في مجال انتاج وتصنيع اللبن ومنتجاته
د. ٢. ٣. ١. ٣. يتعاون بفاعلية مع الاخرين لتوضيح كيفية تحسين صناعة الألبان وتحليل التجارب إحصائيا
د. ٣. ٤. ١. ٣. يساهم في تعليم الآخرين بتقديم عروض مرئية في مجال تكنولوجيا الألبان
د. ٤. ٤. ١. ٤. يقوم بالتقييم الذاتي والتعليم المستمر في مجال تكنولوجيا الألبان
د. ٢. ١. ١. ٥. يستخدم المصادر المختلفة للحصول علي المعلومات والمعارف في مجال تكنولوجيا الألبان
د. ٢. ١. ١. ٦. يعمل في فريق ويدير الوقت للقاءات العلمية في مجال تكنولوجيا الألبان
د. ٢. ١. ١. ٧. يدير اللقاءات العلمية والقدرة علي إدارة الوقت في مجال تكنولوجيا الألبان

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين		المحاضرات النظرية		م
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية			
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية عن أنواع الأعشبية واستخداماتها (بحث)	تكنولوجيا المنتجات اللبنية باستخدام تقنية الأعشبية بانواعها		١
٣	٢	٢	دراسة ميدانية لأحد مصانع الألبان	الاستفادة من تكنولوجيا الأعشبية فى صناعة انواع مختلفة من الجبن		٢
٣	٢	٢	تصنيع منتجات لبنية مدعمة بنواتج الترشيح العشائى	الاستفادة من تكنولوجيا الأعشبية فى الاستفادة من الشرش الحديث		٣
٣	٢	٢	تصنيع منتجات لبنية مدعمة بمصادر طبيعية غنية بالالياف	تدعيم منتجات لبنية بمصادر طبيعية لزيادة محتواها من مضادات الاكسدة		٤
٣	٢	٢	تصنيع منتجات لبنية مدعمة بمصادر طبيعية غنية بمضادات الاكسدة	تدعيم منتجات لبنية بمصادر طبيعية لزيادة محتواها من مضادات الاكسدة		٥
٣	٢	٢	تصنيع منتجات لبنية مدعمة بمصادر طبيعية غنية بالحديد	تدعيم منتجات لبنية بمصادر طبيعية لزيادة العناصر الغذائية النادرة فى اللبن		٦
٣	٢	٢	تصنيع منتجات لبنية مدعمة بمصادر طبيعية غنية فيتامين (ج)	تدعيم منتجات لبنية بمصادر طبيعية لزيادة العناصر الغذائية النادرة		٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملى	أمتحان منتصف الفصل الدراسى		
٣	٢	٢	تصنيع منتجات لبينة منخفضة اللاكتوز	انتاج منتجات لبينة لها علاقة ببعض الأمراض		٨
٣	٢	٢	تصنيع زبادي مجمد بالفواكة مرتفعة القيمة الغذائية	إنتاج منتجات ايس كريم مبتكرة وجذابة وذات قيمة غذائية عالية		٩
٣	٢	٢	تصنيع ايس كريم بالفواكة مرتفعة القيمة الغذائية	انتاج منتجات ايس كريم مدعمة بمصادر طبيعية		١٠
٣	٢	٢	تصنيع زبادي بالفاكهة	انتاج منتجات متخمرة مدعمة بمصادر طبيعية		١١
٣	٢	٢	تصنيع زبادي بالتمر	انتاج منتجات متخمرة مدعمة بمصادر طبيعية		١٢
٣	٢	٢	دراسة تفصيلية عن مشابهات منتجات الألبان (بحث)	انتاج مشابهات لمنتجات لبنية من مصادر غذائية غير لبنية		١٣
٣	٢	٢	زيارة ميدانية لأحد المصانع	انتاج مشابهات لمنتجات لبنية من مصادر غذائية غير لبنية		١٤
-	-	-	الأمتحان العملى	الأمتحان النظرى		١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوى			
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي			

٥ - أسئلة تقييمات التدريس والتعلم :

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
--------------------	---	------------------	-------------------	---	------------------	---

المحاكاة	حل المشكلات	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	التعلم الذاتي	المحاكاة
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي				
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة				
٧ - تقويم الطلاب :				
تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية				
أ - الأساليب المستخدمة : امتحان نصف الفصل الدراسي - امتحان شفهي نهائي - امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي				
ب - التوقيت : مناقشات اسبوعية (كل اسوع) - امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) - الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)				
ج - توزيع الدرجات : امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠				
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :				
أ - مذكرات : مذكرة أساسيات علوم الألبان - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ				
Fundamentals of Cheese Science (2017). 2nd ed. Fox, PF, Guinee, Tp, Cogan, TM, McSweeney, PLH. Springer New York Tamime and Robinson's Yoghurt (2007). 3rd ed. A. Y. Tamime and R. K. Robinson. Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England Improving the flavour of cheese (2007). Bart C. Weimer, Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England Probiotics in Food Safety and Human Health (2006). Goktepe, I., Juneja V.K, Ahmedna, M. CRC Press Taylor & Francis Group, New York Flavours and Fragrances Chemistry, Bioprocessing and Sustainability (2006). Berger, RG. Springer Berlin Heidelberg New York Neeser, J-R. and German, J. B. (2004). Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals. Marcel Dekker, Inc. New York. Robinson, R.K., (2002). Dairy Microbiology Handbook (The Microbiology of Milk and Milk Products), 3rd Ed., John Wiley & Sons, Inc Publication, Canada. Robinson R. K. (1994). Modern Dairy Technology. Advances in Milk Processing 2nd. Ed. Springer Science+Business Media Dordrecht. USA.				
ب - كتب				
Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism				
ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. إلخ .				
www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com				

منسق المقرر : د/محمد يوسف خليفة
د/شادي نبيل الغايش

رئيس القسم

(د/محسن عبد العزيز زماره)

٢	نظرة عامة عن بكتيريا حامض اللاكتيك وتطبيقاتها في مجال الألبان ومنتجاتها	عزل البكتيريا من الألبان ومنتجاتها	٢	٢	٣
٣	البكتيوسين : تعريفه وأقسامه وأنواعه وميكانيكية عمله وطرق الكشف عليه وتقدير نشاطه	تنقية بكتيريا حامض اللاكتيك	٢	٢	٣
٤	البكتيوسين : تنقيته وطرق مقاومة البكتيريا للبكتيوسين والعوامل التي تؤثر على نشاطه	دراسة التأثير المثبط لبكتيريا حامض اللاكتيك على أنواع عديدة من البكتيريا	٢	٢	٣
٥	البكتيوسين : تطبيقاته في مجال الألبان والأغذية والصحة مع معرفة سميته والقيمة الاقتصادية من استخدامه	دراسة التأثير المثبط لبكتيريا حامض اللاكتيك على أنواع عديدة من الخمائر	٢	٢	٣
٦	النيسين : إنتاجه وميكانيكية عمله	دراسة التأثير المثبط لبكتيريا حامض اللاكتيك على أنواع عديدة من الفطريات	٢	٢	٣
٧	النيسين : تطبيقاته في مجال الألبان ومنتجاتها	تعريف البكتيريا المنتجة للبكتيوسين باستخدام الوراثة الجزيئية	٢	٢	٣
-	امتحان منتصف الفصل الدراسي	امتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-	-	-
٨	البكتريا الداعمة للحويبة واستخداماتها في مجال الصناعات اللبنية	تعريف البكتيريا المنتجة للبكتيوسين باستخدام الوراثة الجزيئية	٢	٢	٣
٩	الببتيدات النشطة حيويًا : تعريفها وطرق إنتاجها	عزل وتعريف بكتيريا البروبيوتيك	٢	٢	٣
١٠	الببتيدات النشطة حيويًا : الفوائد الصحية للببتيدات النشطة حيويًا وتأثيرها على المناعة ونمو الأورام والضغط	عزل وتعريف بكتيريا البروبيوتيك	٢	٢	٣
١١	ميكانيكية الببتيدات النشطة حيويًا والعوامل التي تؤثر على أمراض القلب وتصلب الشرايين	عزل البكتيريا المحللة لبروتين اللبن	٢	٢	٣
١٢	علاقة مكونات اللبن بأمراض القلب وتصلب الشرايين	تعريف البكتيريا المحللة لبروتين اللبن باستخدام الوراثة الجزيئية	٢	٢	٣
١٣	حساسية اللبن	تعريف البكتيريا المحللة لبروتين اللبن باستخدام الوراثة الجزيئية	٢	٢	٣
١٤	طرق التغلب على حساسية اللبن	استخدام انزيمات التربسين والبروتيناز في عملية التحلل البروتيني للبن والكشف عنها	٢	٢	٣
١٥	الأمتحان النظري	الأمتحان العملي	-	-	-
-	الأمتحان الشفوي	-	-	-	-
٤٢	الإجمالي	٢٨	٢٨	٢٨	٤٢

٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :						
✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم	✓
✓	التعلم الذاتي	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	حل المشكلات	المحاكاة	✓
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة						
٧ - تقويم الطلاب :						
أ - الأساليب المستخدمة :						
تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي - امتحان شفهي نهائي - امتحان عملي نهائي						

<p>امتحان تحريري نهائى مناقشات اسبوعية (كل اسوع) -امتحان منتصف الفصل الدراسى (الاسبوع السابع) الامتحان العملى (الاسبوع الخامس عشر) - الامتحان النظرى (اخر العام) الامتحان الشفوى (اخر العام)</p>	<p>ب - التوقيت :</p>
<p>امتحانات: -أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهى: ١٠ -العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ المجموع: ١٠٠</p>	<p>ج - توزيع الدرجات :</p>
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>مذكرة استاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>Isabel Gigli, (2016). Milk Proteins - From Structure to Biological Properties and Health Aspects. InTech publisher, Croatia (European Union). Venketeshwer Rao and Leticia G. Rao (2016). Probiotics and Prebiotics in Human Nutrition and Health, In Tech publisher, Croatia (European Union). Kanekanian, A.(2014). Milk and Dairy Products as Functional Foods. Wiley-Blackwell, UK. Thomas, M. E. C. <i>et al.</i> (2010) 'Milk powders ageing: Effect on physical and functional properties', <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, 44(5), pp. 297–322. doi: 10.1080/10408690490464041. Farnworth, E. R. (2008). Handbook of Fermented Functional Foods, 2nd ed. CRC press. Zsuzsanna Bösze (2008). Bioactive Components of Milk, Springer New York. Park, Y. W. (2009). Bioactive Components in Milk and Dairy Products. Wiley-Blackwell, UK. Atlas, R.M. and Snyder, J.W., (2006). Handbook of Media for Clinical Microbiology, 2nd Ed., Taylor & Francis Group, England. Parihar, P and Parihar, L., (2006). Dairy Microbiology, 1st Ed., Agrobios, India. Neeser, J-R. and German, J. B. (2004). Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals. Marcel Dekker, Inc. New York. Robinson, R.K., (2002). Dairy Microbiology Handbook (The Microbiology of Milk and Milk Products), 3rd Ed., John Wiley & Sons, Inc Publication, Canada. Prescott, H., (2002). Laboratory Exercises in Microbiology. 5th Ed., McGraw-Hill Companies, USA Elmer H. M. and James L. S., (2001). Applied Dairy Microbiology, 2nd Ed., Marcel Dekker, Inc, New York, USA. Cullimore, D.R., (2000). Practical Atlas for Bacterial Identification, CRC Press, England.</p>	<p>ب - كتب</p>
<p>Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism</p>	<p>ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>
<p>www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com</p>	

منسق المقرر : د.١/ محسن عبد العزيز زماره
د/ شادى نبيل الغايش

رئيس مجلس القسم العلمى

(د.١/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
كود المقرر : (١٠٣-٣٠٦)	أسم المقرر: الميكروبات المرضية في الألبان (اجباري)		المستوى : دراسات عليا (دكتوراه) الفصل الدراسي :	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣				
٢ - هدف المقرر :				
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن: يفهم المضار التي يتعرض لها الانسان نتيجة تناول منتجات ألبان ملوثة بميكروبات مرضية يضع تصور لحماية اللبن ومنتجاته والعاملين في الصناعة من الاصابة بالميكروبات المرضية يقدر الميكروبات المرضية في اللبن ومنتجاته يطبق الإجراءات والبرامج لحماية العاملين في مجال الألبان من مخاطر الميكروبات المرضية يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات لنتائج التحليل الميكروبي بين المعاملات المختلفة للألبان ويعرض النتائج والتقارير يستعمل الإنترنت في البحث عن الجديد في مقاومة الميكروبات المرضية يعمل في صورة فريق عمل في مجال الميكروبيولوجي كما يكون له القدرة على القيادة</p>				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١.٤. يشرح تأثير الميكروبات المرضية على جودة الألبان ومنتجاتها أ.١.٢.٤. يذكر اساسيات الجودة الميكروبية في الألبان أ.١.١.٥. يذكر المعارف المتعلقة بأثار الميكروبات المرضية على البيئة أ.١.٢.٥. يفهم المضار التي يتعرض لها الانسان عند استهلاك الألبان ومنتجاتها الملوثة بالميكروبات المرضية المختلفة</p>				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.٢.١. يتنبأ بأضرار صناعة ألبان ملوثة بميكروبات مرضية. ب.٢.١.٢. يضع تصور لحماية اللبن ومنتجاته والعاملين في الصناعة من التعرض للميكروبات المرضية ب.١.١.٣. يخطط دراسة علمية في مجال الميكروبات المرضية في الألبان ومنتجاتها ب.١.١.٥. يبين مخاطر الميكروبات المرضية في الألبان ومنتجاتها ب.١.٢.١.٦. يوضح طرق لمقاومة الميكروبات المرضية في الألبان ومنتجاتها</p>				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١.١. يقدر الميكروبات المرضية في اللبن ومنتجاته ج.١.١.٣. تقييم الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها ميكروبيولوجيا ج.١.٢.٣. تطوير الطرق والأدوات المستخدمة في مجال تحليل الألبان ومنتجاتها ميكروبيولوجيا ج.١.١.٤. يشغل بكفاءة الوسائل التكنولوجية المختلفة للحصول علي لبن خالي من الميكروبات المرضية المختلفة ج.١.٣.٤. يستخدم تطبيقات الحاسب الآلي في تحليل نتائج التحليل الميكروبي للألبان ومنتجاتها ج.١.٥. يطبق الإجراءات وبرامج لحماية العاملين من مخاطر الاصابة بالميكروبات المرضية</p>				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.١.١.٢. يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات لنتائج التحليل الميكروبي بين المعاملات المختلفة للألبان وتجهيز وعرض النتائج والتقارير بما يخدم تطوير وتحسين الناتج النهائي د.١.٢.٢. يستعمل الإنترنت في البحث عن الجديد في مقاومة الميكروبات المرضية د.١.١.٤. يستخدم طرق التعلم الذاتي والتطوير المستمر في مجال الميكروبات المرضية د.١.١.٦. يعمل في صورة فريق عمل في مجال الميكروبيولوجي كما يكون له القدرة على القيادة</p>				
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
العناوين		عدد الساعات المعتمدة		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	مقدمه عامة - ممارسات إنتاج اللبن النظيف	الاحتياطات الواجب توافرها لعزل	٢	٢
			إجمالي	٣

			وتعريف الميكروبات المرضية				
٢			تقسيم ومصادر وأنواع الميكروبات المرضية في اللبن ومنتجاته	٢	٢	٣	
٣			طرق تقدير والتعرف على الميكروبات المرضية في اللبن ومنتجاته				
٤			عزل الميكروبات المرضية من الألبان الخام والمبردة	٢	٢	٣	
٥			نمو الميكروبات المرضية في المنتجات اللبنية المتخمرة	٢	٢	٣	
٦			نمو الميكروبات المرضية في الجبن المختلفة	٢	٢	٣	
٧			نمو الميكروبات المرضية في المتلجات اللبنية	٢	٢	٣	
			أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعلمي	-	-	-	
٨			تطبيقات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في مجال انتاج وتصنيع اللبن	٢	٢	٣	
٩			مرض التهاب الضرع الوقاية والعلاج	٢	٢	٣	
١٠			مرض التهاب الضرع الوقاية والعلاج	٢	٢	٣	
١١			السموم الفطرية: أنواعها وتأثيرها وطرق تقديرها ووقاية اللبن ومنتجاته منها	٢	٢	٣	
١٢			بكتريا القولون من نوع E. coli O157:H7 ومخاطرها في اللبن ومنتجاته على الصحة العامة	٢	٢	٣	
١٣			القوانين والتشريعات والمواصفات القياسية للأمان الصحي لمنتجات الألبان	٢	٢	٣	
١٤			عزل بكتيريا بكتيريا القولون	٢	٢	٣	
١٥			الأمتحان العملي	-	-	-	
			الأمتحان الشفوي	-	-	-	
			الاجمالي	٢٨	٢٨	٤٢	
							٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :
	التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة
	المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة							بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي
٧ - تقويم الطلاب :							
٨ - الأساليب المستخدمة :							تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي امتحان شفوي نهائي امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي

<p>مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)</p>	<p>ب - التوقيت :</p>
<p>امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ -العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ المجموع: ١٠٠</p>	<p>ج - توزيع الدرجات :</p>
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>مذكرة أستاذ المادة - قسم الألبان – كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>Fernandes, R. (2009). Microbiology handbook: Dairy products. Leatherhead Food International Ltd, UK. Atlas, R.M. and Snyder, J.W., (2006). Handbook of Media for Clinical Microbiology, 2nd Ed., Taylor & Francis Group, England. Parihar, P and Parihar, L., (2006). Dairy Microbiology, 1st Ed., Agrobios, India. Prescoh, H., (2002). Laboratory Exercises in Microbiology. 5th Ed., McGraw-Hill Companies, USA Robinson, R. K. (2002). Dairy Microbiology Handbook. New York, Wiley. Public Health Association. Washington D.C., APHA, 103-212. Meng J., Doyle M.P. (1998). Microbiology of Shiga-toxin-producing Escherichia coli in foods, in Escherichia coli O157:H7 and Other Shiga Toxin-producing E. coli Strains. Eds. Kaper J.P., O'Brien A.D. Washington D.C., American Society for Microbiology, 92-108. Elmer H. M. and James L. S., (2001). Applied Dairy Microbiology, 2nd Ed., Marcel Dekker, Inc, New York, USA. Forsythe, S. J. and Hayes, P. R. (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Gaithersburg. Aspen Publishers. Flowers, R.,S., Andrews, W., Donnelly, C. W. and Koenig, E. (1992). Pathogens in milk and milk products, in Standard Methods for the Examination of Dairy Products. Ed. Marshall R.T., American International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in Foods, Volume 4: Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to Ensure Microbiological Safety and Quality. Oxford, Blackwell Scientific Publications. 1988.</p>	<p>ب - كتب</p>
<p>Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism</p>	<p>ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>
<p>www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com</p>	

منسق المقرر : د/حسن نور الدين حسن
د/محسن عبد العزيز زماره
د/شادى نبيل الغايش

رئيس مجلس القسم العلمى

(د.أ/ محسن عبد العزيز زماره)

٤ - محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين				
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م		
٣	٢	٢	الاحتياطات الواجب توافرها عند تحكيم الألبان ومنتجاتها	مقدمة عامة عن تحكيم وتدرج الأذوية	١		
٣	٢	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب منتجات الألبان السائلة المجمعة محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	مقدمة عامة عن تركيب وخواص منتجات الألبان السائلة المحلية والحكم على بعضها معمليا	٢		
٣	٢	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب الجبن المجمعة محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	مقدمة عامة عن تركيب وخواص الجبن المحلية والحكم على بعضها معمليا	٣		
٣	٢	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب المنتجات اللبنية الدهنية المجمعة محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	مقدمة عامة عن تركيب وخواص المنتجات اللبنية الدهنية المحلية والحكم على بعضها معمليا	٤		
٣	٢	٢	البحث على الانترنت بعد معرفة تركيب المثلوجات اللبنية المجمعة محليا لمعرفة اثر هذه المكونات على جودة وصفات المنتج	مقدمة عامة عن تركيب وخواص المثلوجات اللبنية المحلية والحكم على بعضها معمليا	٥		
٣	٢	٢	البحث على الانترنت لمعرفة الطرق الاجهزة الحديثة المستخدمة فى التحكيم	طرق التحكيم التقليدية وفكرة تفصيلية عن تحكيم المظهر العام والقوام والتركيب والنكهة	٦		
٣	٢	٢	تصميم كارت تحكيم للمنتجات اللبنية المختلفة	طرق التحكيم التقليدية وفكرة تفصيلية عن تحكيم المظهر العام والقوام والتركيب والنكهة	٧		
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملى	أمتحان منتصف الفصل الدراسى			
٣	٢	٢	تجميع عينات منتجات لبنية دهنية مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم منتجات الألبان الدهنية (القشدة - الزبد - السمن) ومقارنتها بالمنتجات العالمية	٨		
٣	٢	٢	تجميع عينات جبن مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم الأنواع المختلفة من الجبن	٩		
٣	٢	٢	تجميع عينات لبن سائل مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم اللبن السائل وألبان الاطفال	١٠		
٣	٢	٢	تجميع عينات البان مكثفة ومجففة مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم الألبان المكثفة والمجففة	١١		
٣	٢	٢	تجميع عينات مثلوجات لبنية مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم المثلوجات اللبنية والقشديه	١٢		
٣	٢	٢	تجميع عينات بدائل ألبان مختلفة والتحكيم عليها	تحكيم بدائل الألبان	١٣		
٣	٢	٢	عمل تقرير عن النتائج التى تم الحصول عليها ومناقشته	العيوب الشائعة فى منتجات الألبان - الأسباب - الوقاية منها - تأثيرها على صفات وبنود التحكيم لمنتج لبني معين	١٤		
-	-	-	الأمتحان العملى		١٥		
-	-	-	الأمتحان الشفوى	الأمتحان النظرى			
٤٢	٢٨	٢٨	الاجملى				
٥ - أسئلة امتحان التدریس والتعلم :							
التعليم الالکترونی	√	التعليم التعاونی	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني-	√	التعلم الذاتي	√

				مشاريع بحثية)			
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي							
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة							
٧ - تقويم الطلاب :							
تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي امتحان شفهي نهائي امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي							
أ - الأساليب المستخدمة :							
مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)							
ب - التوقيت :							
امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العمل: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠							
ج - توزيع الدرجات :							
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
أ - مذكرات :							
مذكرة أستاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							
McSweeney, P. L. H. (2007). Cheese problems solved. 1st ed. CRC, Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Abington, Cambridge CB21 6AH, England.							
Tamime, A. (2007). Structure of dairy products. 1st ed. Blackwell Publishing Ltd, , UK							
Nelson, J. A. and Trout, G. M. (1981). Judging Dairy Products. AVI Pub. com.							
Tobias, J. (1981). Organoleptic properties of dairy products. ch.3 In : Dairy Technology and Engineering . Edited by Harper, W. J. and Hall C.AVI, pub . comp . INC .							
ب - كتب:							
Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism							
ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .							
www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com							

منسق المقرر : د/د نبيل محمد مهنا
د/د ثناء محمد صالح

رئيس القسم

(١٠١ / د / محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :					
المستوى : دراسات عليا (دكتوراه) الفصل الدراسي :	أسم المقرر: تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية (اختياري)			كود المقرر : (١٠٣-٣٠٨)	
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	نظري
٢ - هدف المقرر :					
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن:</p> <p>يعطى أمثلة على اسس طرق إنتاج المركبات البيولوجية من منتجات الألبان الثانوية يستخلص التأثيرات الغذائية والحيوية المختلفة لمكونات منتجات الألبان الثانوية المختلفة وعلاقتها بالتغلب علي بعض الأمراض</p> <p>يبين المشاكل الناتجة من فساد منتجات الألبان الثانوية المختلفة واسبابها وطرق التغلب عليها</p> <p>يتقن المهارات الأساسية والحديثة في مجال انتاج وتصنيع وتحليل وتطوير منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في مجال انتاج وتصنيع وحفظ منتجات الألبان الثانوية المختلفة يتعاون بفاعلية مع الاخرين لتوضيح كيفية تحسين صناعة منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p>					
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :					
أ - المعرفة والفهم:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١.١. يعطى أمثلة على اسس طرق إنتاج المركبات البيولوجية من منتجات الألبان الثانوية</p> <p>أ.١.٢.١. يشرح طرق إنتاج اللاكتوز الحديثة من منتجات الألبان الثانوية</p> <p>أ.١.٢.٥. يلم بطرق علاج اثار المنتجات اللبنية الثانوية المختلفة السلبية على البيئة</p>					
ب - المهارات الذهنية :					
<p>ب.١.١.١. يناقش تأثير استخدام الطرق الحديثة في خصائص المنتجات اللبنية الثانوية</p> <p>ب.١.١.٢. يبين المشاكل الناتجة من فساد منتجات الألبان الثانوية المختلفة واسبابها وطرق التغلب عليها</p> <p>ب.١.٢.٢. يستخلص التأثيرات الغذائية والحيوية المختلفة لمكونات منتجات الألبان الثانوية المختلفة وعلاقتها بالتغلب علي بعض الأمراض</p> <p>ب.١.٣.١. يقترح دراسة بحثية عملية في مجال منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>ب.١.٦.١. يبين طرق تطوير المنتجات اللبنية الثانوية باستخدام التقنيات الحديثة</p> <p>ب.١.٦.٢. يبين طرق لمقاومة الميكروبات الغير مرغوبة في المنتجات اللبنية الثانوية</p> <p>ب.١.٧.١. يتخذ القرارات المناسبة اثناء صناعة الانواع المختلفة من المنتجات اللبنية الثانوية</p> <p>ب.١.٨.١. يقيم الطرق الصناعية الحديثة لتصنيع منتجات ثانوية ويوضح كيفية تخزينها واهمية الاستفادة منها</p>					
ج - المهارات المهنية:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١.١. يتقن المهارات الأساسية والحديثة في مجال انتاج وتصنيع منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>ج.١.٢.١. يستخدم طرق التحليل الحديثة في في منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>ج.١.٤.١. إنتاج منتجات لبنية ثانوية خاصة ذات خصائص وظيفية وخصائص داعمة للحيوية</p> <p>ج.١.٦.١. يربط خواص منتجات الألبان الثانوية المختلفة الناتجة بالخواص الكيميائية والطبيعية للمواد المستخدمة في الصناعة</p> <p>ج.١.٨.١. يطبق الوسائل التكنولوجية المختلفه والمتطوره بكفاءة في مجال تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية المختلفة</p> <p>ج.١.٩.١. يعدل الخلطات المختلفه التي تستخدم في صناعة منتجات الألبان الثانوية المختلفة بتطبيقات الحاسب الآلي</p> <p>ج.١.١٠.١. يطور تكنولوجيا المنتجات اللبنية الثانوية من خلال الاطلاع على المراجع العلمية الحديثة</p> <p>ج.١.١١.١. يطبق برامج تهدف لتنمية مهارات العاملين في مجال منتجات الالبان الثانوية</p>					
د - المهارات العامة:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.١.١.٢. يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات بين المعاملات المختلفة لمنتجات الألبان الثانوية وجودة الناتج النهائي</p>					

<p>د. ٦.٢.١.٢ يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في مجال انتاج وتصنيع وحفظ منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>د. ٢.١.١.٣ يجيد التعامل مع مشاكل إنتاج المنتجات اللبنية الثانوية في المصانع</p> <p>د. ٢.٢.١.٣ يتواصل بشكل فعال مع الجهات البحثية المختلفة والمتخصصة في مجال انتاج وتصنيع منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>د. ٣.٣.١.٣ يتعاون بفاعلية مع الآخرين لتوضيح كيفية تحسين صناعة منتجات الألبان الثانوية المختلفة وتحليل التجارب إحصائياً</p> <p>د. ٥.٤.١.٣ يساهم في تعليم الآخرين بتقديم عروض مرئية في مجال منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>د. ٨.١.١.٤ يقوم بالتقييم الذاتي والتعليم المستمر في مجال منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>د. ٤.١.١.٥ يستخدم المصادر المختلفة للحصول علي المعلومات والمعارف في مجال منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>د. ٦.١.١.٦ يعمل في فريق ويدير الوقت اللقاءات العلمية في مجال منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p> <p>د. ٣.١.١.٧ يدير اللقاءات العلمية والقدرة علي إدارة الوقت في مجال منتجات الألبان الثانوية المختلفة</p>

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	التعريف بالمنتجات الثانوية للين مع توضيح خواصها الطبيعية والكيميائية والحسية	تجارب عملية لتحليل أنواع مختلفه من الشرش	٢	٢	٣
٢	دراسة التركيب الكيميائي لكل من الشرش واللبن الفرز و الخض	تجارب عملية لتحليل اللبن الفرز والخض	٢	٢	٣
٣	دراسة العوامل المؤثرة على القيمة الغذائية والبيولوجية لكل من الشرش واللبن الفرز و الخض	تجارب عملية لتحليل الراشح من UF	٢	٢	٣
٤	إنتاج اللاكتوز من الشرش في وجود وعدم وجود بروتينات الشرش .	تجارب عملية لإنتاج اللاكتوز من الشرش	٢	٢	٣
٥	الاتجاهات الحديثة لإنتاج اللاكتوز من الـ Deproteinated milk serum	تجارب عملية لإنتاج اللاكتوز من الراشح	٢	٢	٣
٦	أنتاج مركبات ذات قيمة صناعية من المنتجات اللبنية الثانوية	تجارب عملية لإنتاج مركبات من تخمر الشرش	٢	٢	٣
٧	أنتاج مركبات بيولوجية من المنتجات اللبنية الثانوية	تجارب عملية لإنتاج مركبات من تخمر الشرش	٢	٢	٣
-	-	-	-	-	-
٨	أسس وتطبيقات الترشيح الغشائي وأهميتها في تحضير وفصل النواتج الثانوية	تجارب عملية لتحليل بعض عينات تجاربه من الشرش المجفف ومركزات بروتين الشرش	٢	٢	٣
٩	الاستفادة من بروتينات الشرش علي نطاق صناعي في تصنيع الجبن , Whey protein and yeast , co precipitate , whey blends , modified whey powders , lactalbumin	تصنيع بعض المنتجات من الشرش	٢	٢	٣
١٠	استخدام اللبن الفرز في صناعة الكازينات المختلفة - استعمالات الكازين في الصناعة كمادة لاصقة - الطلاء - أغذية الحيوان - أغذية الأطفال الخ	استخدام طرق مختلفة لتصنيع الكازين من الشرش	٢	٢	٣
١١	الاستفادة من اللبن الخض في صناعة الاليس كريم - القشدة المتخمرة	تجارب عملية لتدعيم الاليس كريم ببعض المنتجات الثانوية	٢	٢	٣
١٢	الاستفادة من اللبن الخض في صناعة جبن تشدر والجبن القريش	تجارب عملية لتدعيم بعض أنواع الالبان المتخمرة ببعض المنتجات الثانوية	٢	٢	٣
١٣	الاستفادة من اللبن الخض في صناعة لبن متخمّر شبيه بالبيوجورت و Cultured butter milk	تصنيع اللبن الخض المتخمّر	٢	٢	٣
١٤	طرق التخلص من بقايا الصناعة ، وحماية البيئة من التلوث	دراسة الأسس العملية للتخلص من فضلات مصانع الالبان	٢	٢	٣
١٥	الامتحان النظري	الامتحان العملي	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
٤٢	٢٨	٢٨	٢٨	٢٨	٤٢

الإجمالي

٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :							
التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقاً للجدول الدراسي							
٧ - تقويم الطلاب :							
أ - الأساليب المستخدمة : تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي - امتحان شفهي نهائي - امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي							
ب - التوقيت : مناقشات اسبوعية (كل اسوع) - امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) - الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)							
ج - توزيع الدرجات : امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠							
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
أ - مذكرات : مذكرة أستاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							
ب - كتب : Isabel Gigli, (2016). Milk Proteins - From Structure to Biological Properties and Health Aspects. InTech publisher, Croatia (European Union). Venketeshwer Rao and Leticia G. Rao (2016). Probiotics and Prebiotics in Human Nutrition and Health, In Tech publisher, Croatia (European Union). Kanakanian, A.(2014). Milk and Dairy Products as Functional Foods. Wiley-Blackwell, UK. Thomas, M. E. C. <i>et al.</i> (2010) 'Milk powders ageing: Effect on physical and functional properties', <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , 44(5), pp. 297-322. doi: 10.1080/10408690490464041. Farnworth, E. R. (2008). Handbook of Fermented Functional Foods, 2nd ed. CRC press. Zsuzsanna Bösze (2008). Bioactive Components of Milk, Springer New York. Park, Y. W. (2009). Bioactive Components in Milk and Dairy Products. Wiley-Blackwell, UK. حنفي - نصر معوض ٢٠٠٦م - التكنولوجيا الحيوية لمنتجات اللبن الثانوية - دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٥٠ ش الشيخ ربحان - عابدين . Neeser, J-R. and German, J. B. (2004). Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals. Marcel Dekker, Inc. New York. جعفر - عبد الله محمد ٢٠٠١م - المعاملات الحرارية في مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٣٢ ش عباس العقاد - مدينة نصر							
ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ . Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism							

www.sciencedirect.com, <http://www.elsevier.com/journals/subjects>
<http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp>, www.springer.com
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>, <http://www.isb-sib.ch/>
<http://expasy.org/>, www.crcpress.com

رئيس القسم
(د. ا. محسن عبد العزيز زماره)

منسق المقرر : د. ا. نصر معوض حنفي
د. ا. ثناء محمد صالح

د. ٧.١.١.٦.١٠ يتعاون بفاعلية مع الآخرين لتوضيح كيفية تحسين الخواص الطبيعية للبن وتحليل التجارب إحصائياً

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢		نظرة عامة عن الخواص الطبيعية للألبان	١
٣	٢	٢	تقدير الخواص الحسية للبن	اختبارات اللبن المظهرية والحسية (اختبار الطعم والرائحة - قياس درجة الحرارة - اختبار لون اللبن - اختبار قوام ومظهر اللبن - اختبار الشوائب)	٢
٣	٢	٢	تقدير الوزن النوعي والتوتر السطحي	الوزن النوعي والتوتر السطحي للبن	٣
٣	٢	٢	تقدير الحموضة والاس الايدروجيني	الحموضة والاس الايدروجيني للبن	٤
٣	٢	٢	تقدير اللزوجة	لزوجة اللبن (طريقة الكرة الساقطة - الأنبوبة الشعرية - Rotational viscometers)	٥
٣	٢	٢	تقدير معامل الانكسار	معامل الانكسار والعوامل المؤثرة عليه وتطبيقاته في مجال الألبان	٦
٣	٢	٢	تقدير نقطة التجمد	نقطة التجمد وتطبيقاتها في مجال الألبان ومنتجاتها	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملية	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	
٣	٢	٢	البحث على الانترنت لمعرفة تأثير الضغط البخاري على جودة منتجات الالبان	الضغط البخاري ودرجة غليان اللبن وتطبيقاتها في مجال الألبان	٨
٣	٢	٢	البحث على الانترنت لمعرفة تأثير الضغط الاسموزي على جودة منتجات الالبان	الضغط الأسموزي وتطبيقاته في مجال الألبان	٩
٣	٢	٢	تقدير جهد الاكسدة والاختزال	جهد الأكسدة والاختزال والعوامل المؤثرة عليه وتطبيقاته في مجال الألبان	١٠
٣	٢	٢	البحث على الانترنت لمعرفة تأثير النظام الغروي في اللبن على جودة منتجات الالبان	النظام الغروي في اللبن	١١
٣	٢	٢	كتابة تقرير عن تأثير النظام الغروي في اللبن على جودة منتجات الالبان	النظام الغروي في اللبن	١٢
٣	٢	٢	تحليل عينات جبن ريولوجيا	الخواص الريولوجية للجبن	١٣
٣	٢	٢	كتابة وتفسير عينات التحليل الريولوجي	الخواص الريولوجية للجبن	١٤
-	-	-	الأمتحان العملي		١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان النظري	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الإلكتروني	✓	التعليم التعاوني	✓	المناقشات والحوار	✓	المحاضرة المطورة	✓
المحاكاة		حل المشكلات	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	التعلم الذاتي	✓

بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقاً للجدول الدراسي

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة

٧ - تقويم الطلاب :

<p>تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي امتحان شفهي نهائي امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي</p>	<p>أ - الأساليب المستخدمة :</p>
<p>مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)</p>	<p>ب - التوقيت :</p>
<p>امتحانات: -أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ -العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠</p>	<p>ج- توزيع الدرجات :</p>
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>مذكرة أستاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>Ling, E. R. 2008. A Textbook of Dairy Chemistry. J. V. Publ. House, New Delhi. Mathur, M.P., Datta, R.D., and Dinakar, P. (2005). Text book Of Dairy Chemistry. Indian Council Agricultural Research Publ., New Delhi. Gunasekaran, S. and Ak, M.M (2003). Cheese Rheology and Texture. CRC oress, Washington, USA Fox, P.F and McSweeney,P.L.H, (1998). Dairy Chemistry and Biochemistry. Blackie Academic & Professional, UK Atherton, H.V and Newlander, J.A, (1986). Chemistry & Testing of Dairy Products. CBS publishers & Distributors, India Walstra, P., Jenness, R. and Badings, H. T. 1984. Dairy Chemistry and Physics. 1st ed. Wiley-Inter science, New York. أ.د/ جمال الدين عبد التواب - أ.د/ جودت سامي الشخلى (١٩٨١) - الاختبارات الروتينية للألبان كيميائيا وبكتيرولوجيا- عمدة شؤون المكتبات - جامعة الرياض - السعودية</p>	<p>ب - كتب :</p>
<p>Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>
<p>www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com</p>	

منسق المقرر : د/محسن عبد العزيز زماره

رئيس مجلس القسم العلمي

(د/محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
كود المقرر : (١٠٣-٣١٠)	أسم المقرر: المنتجات اللبنية الخاصة (اختياري)			المستوى : دراسات عليا (دكتوراه) الفصل الدراسي :
عدد الساعات:	نظري	٣ ساعة	عملي	٠ ساعة
٢ - هدف المقرر :	<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن: يحدد أهمية المنتجات اللبنية الخاصة وأمثلة لها وطرق إنتاجها يحدد أهمية المنتجات اللبنية الخاصة وامتثل لها وطرق إنتاجها يحور في تركيب اللبن بهدف الاستفادة من الخواص الوظيفية في إنتاج اللبن خاصة يوضح طرق تقييم وتطوير المنتجات اللبنية الخاصة باستخدام التقنيات الحديثة ينتج منتجات لبنية خاصة ذات خصائص وظيفية وخصائص داعمة للحويبة يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في مجال إنتاج وتصنيع وحفظ وتطوير الألبان الخاصة</p>			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
أ - المعرفة والفهم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.٢.١.٦ . يحدد أهمية المنتجات اللبنية الخاصة أ.١.٢.١.٧ . يعطي أمثلة على الحديث من طرق إنتاج المنتجات اللبنية الخاصة أ.١.٢.٤.٢ . يفهم أساسيات جوده منتجات الألبان الخاصة</p>			
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.٣.١.١ . يحور في تركيب اللبن بهدف الاستفادة من الخواص الوظيفية في صناعات اخري ب.١.٣.١.٢ . يوضح المشاكل الناتجة من فساد الاغذية اللبنيه الخاصة واسبابها وكيفية التغلب عليها ب.١.٣.٢.١ . ينتج المشاكل الناتجة من تلوث المنتجات اللبنية الخاصة بالميكروبات المرضية وطرق التغلب عليها. ب.١.٣.٤.١ . يبين التأثيرات الغذائية والحويبة المختلفة لمكونات الألبان الخاصة وعلاقتها بالتغلب علي بعض الأمراض ب.١.٣.٥.١ . يصمم دراسة بحثية عملية في مجال الألبان الخاصة ب.١.٣.٦.١ . يوضح طرق تطوير المنتجات اللبنية الخاصة باستخدام التقنيات الحديثة ب.١.٣.٦.٢ . يوضح طرق لمقاومة الميكروبات الغير مرغوبة في المنتجات اللبنية الخاصة ب.١.٣.٧.١ . يقرر القرارات المناسبة اثناء صناعة الانواع المختلفة من المنتجات اللبنية الخاصة ب.١.٣.٨.١ . يقيم الطرق الصناعية الحديثة لتصنيع منتجات اللبنية الخاصة ويوضح كيفية تخزينها وأهمية الاستفادة منها ب.١.٣.٨.٢ . يصمم بطاقات تحكيم خاصه بالمنتجات اللبنيه الخاصة</p>			
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١.١ . يطبق المهارات الأساسية والحديثة في مجال إنتاج وتصنيع الألبان الخاصة ج.١.٢.١ . يستخدم طرق التحليل الحديثة في الألبان الخاصة ومنتجاتها ج.١.٤.١ . إنتاج منتجات لبنية خاصة ذات خصائص وظيفية وخصائص داعمة للحويبة ج.١.٦.١ . يربط خواص المنتجات اللبنية الخاصة بالخواص الكيميائية و الطبيعيه للبن المستخدم في الصناعة ج.١.٤.١ . يستخدم الوسائل التكنولوجية المختلفه والمتطوره بكفاءة في مجال تكنولوجيا المنتجات اللبنية الخاصة ج.١.٣.١ . يجهز الخططات المختلفه التي تستخدم في صناعة المنتجات اللبنيه الخاصة بتطبيقات الحاسب الآلي ج.١.١.٥ . يطور المنتجات اللبنية الخاصة من خلال الاطلاع على المراجع العلمية الحديثة ج.١.٥.٢ . يطبق برامج تهدف لتنمية مهارات العاملين في مجال الألبان الخاصة</p>			
د - المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.١.٢ . يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات بين المعاملات المختلفة للألبان الخاصة وجودة الناتج النهائي د.١.٢.٨ . يستخدم الانترنت للبحث عن الجديد في مجال إنتاج وتصنيع وحفظ الألبان الخاصة د.١.٣.٤ . يجيد التعامل مع مشاكل إنتاج المنتجات اللبنية الخاصة في المصانع</p>			

د. ٣.٢.١.٣ يتواصل بشكل فعال مع الجهات البحثية المختلفة والمتخصصة في مجال انتاج وتصنيع منتجات الالبان الخاصة
د. ٥.٣.١.٣ يتعاون بفاعلية مع الاخرين لتوضيح كيفية تحسين صناعة الالبان الخاصة وتحليل التجارب إحصائيا
د. ٦.٤.١.٣ يساهم في تعليم الآخرين بتقديم عروض مرئية في مجال الالبان الخاصة
د. ١٠.١.١.٤ يقوم بالتقييم الذاتي والتعليم المستمر في مجال الالبان الخاصة
د. ٥.١.١.٥ يستخدم المصادر المختلفة للحصول علي المعلومات والمعارف في مجال الالبان الخاصة
د. ٨.١.١.٦ يعمل في فريق ويدير الوقت اللقاءات العلمية في مجال الالبان الخاصة

٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	-	٣	لا يوجد	مقدمة - المقصود بالدعم الحيوي - أهمية بكتيريا حامض اللاكتيك الداعمة حيويًا	١
٣	-	٣	لا يوجد	التأثيرات الداعمة للحيوية ودورها في صحة الانسان	٢
٣	-	٣	لا يوجد	صفات وخصائص البكتيريا الداعمة للحيوية	٣
٣	-	٣	لا يوجد	ميكانيكية الفعل الداعم للحيوية ودورة الوقائي	٤
٣	-	٣	لا يوجد	محفزات و منشطات البكتيريا الداعمة للحيوية	٥
٣	-	٣	لا يوجد	محفزات و منشطات البكتيريا الداعمة للحيوية	٦
٣	-	٣	لا يوجد	توليفات المدعمات الحيوية ومحفزاتها	٧
-	-	-	امتحان منتصف الفصل الدراسي للعملية لا يوجد	امتحان منتصف الفصل الدراسي	
٣	-	٣	لا يوجد	المنتجات اللبنية المتميزة بالدعم الحيوي وعلى رأسها الزبادي	٨
٣	-	٣	لا يوجد	تكنولوجيا انتاج الزيادة والالبان المتخمرة	٩
٣	-	٣	لا يوجد	تكنولوجيا انتاج الجبن الداعم حيويًا	١٠
٣	-	٣	لا يوجد	تكنولوجيا انتاج المثلوجات اللبنية المدعم حيويًا	١١
٣	-	٣	لا يوجد	تكنولوجيا انتاج المنتجات المجففة المدعمة حيويًا	١٢
٣	-	٣	لا يوجد	العوامل التكنولوجية المؤثرة على وظائف الدعم الحيوي	١٣
٣	-	٣	لا يوجد	النظرة المستقبلية للاغذية الداعمة للحيوية	١٤
-	-	-	الامتحان العملي (لا يوجد)	الامتحان العملي (لا يوجد)	١٥
-	-	-	الامتحان الشفوي	الامتحان النظري	
٤٢	-	٤٢	الاجمالي		

٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√

٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي

٧ - تقويم الطلاب :

أ - الأساليب المستخدمة : تقويم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي

امتحان شفهي نهائي امتحان تحريري نهائي	
مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)	ب - التوقيت :
امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العملي: ٠ - الامتحان النهائي: ٨٠ المجموع: ١٠٠	ج - توزيع الدرجات :
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
مذكرة أستاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
	ب - كتب ملزمة :
<p>Venketeshwer Rao and Leticia G. Rao (2016). Probiotics and Prebiotics in Human Nutrition and Health, In Tech publisher, Croatia (European Union).</p> <p>Kanekanian, A.(2014). Milk and Dairy Products as Functional Foods. Wiley-Blackwell, UK.</p> <p>Farnworth, E, R., (2008). Handbook,of Fermented Functional Foods, 2nd Ed., Taylor & Francis Groupe, UK.</p> <p>Scheper, T., (2008). Advances in Biochemical Engineering / Biotechnology, Springer, USA.</p> <p>Tamime, A.Y., and Robinson, R.K., (2007). Yoghurt. 3rd Ed., CRC press and WoodHead Publishing Limited, UK.</p> <p>Goktepe, I.; Juneja, V.K. and Ahmedna, M., (2006). Probiotics in Food Safety and Human Health, Taylor & Francis Groupe, UK.</p> <p>Hutkins, R.W., (2006). Microbiology and Technology of Fermented Food, Blackwell Publishing, USA.</p> <p>Neeser, J. R. and German J. B., (2004). Bioprocesses and Biotechnology for Functional Foods and Nutraceuticals, Marcel Dekker, Inc, New York, USA.</p> <p>Farnworth, E. R., (2003). Handbook Fermented Functional Foods, CRC press, UK.</p> <p>Kulp, K. and Lorenz, K., (2003). Handbook of Dough Fermentations, Marcel Dekker, Inc, USA.</p>	ج - كتب مقترحة :
<p>Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism</p>	د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. إلخ .
<p>www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com</p>	

منسق المقرر : د/ أحمد عبد العزيز منصور
د/ نصر معوض حنفي

رئيس القسم

(١٠١ / د / محسن عبد العزيز زماره)

			منتجاته	خواصه العامة الحسية والغذائية والصحية	
٣	٢	٢	التحليل الكيماوي لفول الصويا وحب العزيز	دراسة المصادر والمواد الغذائية المختلفة لتحضير بدائل الألبان	٢
٣	٢	٢	تجهيز لبن فول الصويا وحب العزيز	إعداد وتجهيز المواد الغذائية كمصادر مختلفة لاستخلاص بدائل اللبن (فول الصويا - الفول السوداني - حب العزيز ... الخ)	٣
٣	٢	٢	بستره وتعقيم لبن فول الصويا و حب العزيز واجراء الاختبارات الحسية و الكيماوية عليها	دراسة تأثير العمليات التصنيعية المتبعة في تجهيز هذه المصادر علي الخواص الحسية والقيمة الغذائية لبديل اللبن	٤
٣	٢	٢	تصنيع الجبن الابيض من لبن فول الصويا وحب العزيز	التطبيقات العامة لكيفية الاستفادة من بدائل اللبن	٥
٣	٢	٢	التحليل الكيماوي و الحسي للجبن المقلد	دراسة شاملة عن بدائل مكونات اللبن .. كبدايل البروتين والدهن ... الخ	٦
٣	٢	٢	تصنيع الزبادي من لبن فول الصويا وحب العزيز	دراسة القيمة الصحية لاستخدام الزيوت النباتية كبدايل لدهن اللبن الطبيعي.	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	
٣	٢	٢	التحليل الكيماوي و الحسي للزبادي المقلد	دراسة القيمة الغذائية والاقتصادية لاستخدام الزيوت النباتية كبدايل لدهن اللبن الطبيعي.	٨
٣	٢	٢	تصنيع الايس كريم من لبن فول الصويا وحب العزيز	تأثير الاستبدال الكلي أو الجزئي لبدايل مكونات اللبن علي خواص المنتج وتركيبه العام وقيمته الغذائية والصحية.	٩
٣	٢	٢	التحليل الكيماوي و الحسي للزبادي المقلد	استخدام بدائل مكونات اللبن في تصنيع منتجات لبنية مقلدة كالجبين والزبد الخ	١٠
٣	٢	٢	تصنيع القشده من لبن فول الصويا وحب العزيز	الأنواع المختلفة والقيمة الغذائية والصحية لمنتجات الألبان المقلده	١١
٣	٢	٢	التحليل الكيماوي و الحسي للقشده المقلد	أهم المنتجات اللبنية المقلدة المتاحة وخاصة في السوق المصري	١٢
٣	٢	٢	عمل دراسه جدوي عن تكاليف المنتجات اللبنيه المقلده	الجدوى الاقتصادية لبدايل اللبن ومكوناته في إنتاج منتجات الألبان المقلده	١٣
٣	٢	٢	دراسه عن مدي مطابقه المنتجات اللبنيه المقلده التي تم تصنيعها بالمواصفات القياسيه المصريه	التشريعات والمواصفات القياسية لمنتجات الألبان المقلده	١٤
-	-	-	الامتحان العملي		١٥
-	-	-	الامتحان الشفوي	الامتحان النظري	
٤٢	٢٨	٢٨		الاجمالي	

٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :						
التعليم الإلكتروني	التعليم التعاوني	المناقشات والحوار	المحاضرة المطورة	التعلم الذاتي	التعليم الذاتي	التعليم الذاتي
المحاكاة	حل المشكلات	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	✓	✓	✓	✓
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة						
٧ - تقويم الطلاب :						
أ - الأساليب المستخدمة :						
ب - التوقيت :						

(الاسبوع الخامس عشر) - الامتحان النظرى (اخر العام) - الامتحان الشفوى (اخر العام)	
أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفوى: ١٠ - العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ - المجموع: ١٠٠	ج- توزيع الدرجات :
	٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
مذكرات علمية إعداد الأستاذ المحاضر - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
<p>Frank D. Gunstone (2011). Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties and Uses, Second Edition. Blackwell Publishing Ltd.</p> <p>Guinee, T.P. <i>et al.</i>, (2004). Pasteurized processed cheese and substitute / imitation cheese products. In: Fox, P.F. <i>et al.</i> (Eds).(1987) Cheese, Chemistry, Physics and Microbiology. Vol. 2: Major Cheese Groups (3rd Ed), Amsterdam: Elsevier.</p> <p>Fox, P.F. <i>et al.</i>, (2000). Fundamental of Cheese Science (pp 429 – 451). Maryland: Aspen Pub.</p> <p>Walstra, P. <i>et al.</i>, (1999). Dairy Technology. Marcel Dekker, Inc., New York, Basel.</p> <p>Kosikowski, F.V. (Ed.) (1977). Cheese and Fermented Milk Foods. (pp 337-340). Ann Arbor, MI., Edward Bro. Inc.</p>	ب - كتب مقترحة :
<p>Applied and Environmental Microbiology; Beneficial Microbes; Egyptian Journal of dairy Sciences; European Food Research and Technology; Food Chemistry; Food Control; Food Microbiology; International Dairy Journal; International Journal of Food Microbiology; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of Dairy Research; Journal of Dairy Science; Journal of Food Biochemistry; Journal of Food Protection; Probiotics and Antimicrobial Proteins; Trends in Food sciences and Technology</p> <p>www.sciencedirect.com; http://www.elsevier.com/journals/subjects;</p> <p>http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp; www.springer.com;</p> <p>http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed; http://www.isb-sib.ch/;</p> <p>http://expasy.org/; www.crcpress.com; http://www.Cheese.com; http://fiascofarm.com/dairy/mozzarella.htm; www.Knovel.com;</p> <p>http://www.loletacheese.Com</p>	ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

منسق المقرر : ا.د/ محسن عبد العزيز زماره
ا.د/ شادى نبيل راشد الغايش

رئيس القسم

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
كود المقرر :	اسم المقرر: تطبيقات النانو تكنولوجي في مجال الألبان (اختياري)	المستوى : دراسات عليا (دكتوراه)	الفصل الدراسي :	
(١٠٣-٣١٢)			٣	الساعات المعتمدة
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٢ - هدف المقرر :	<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على أن: يتعرف علي أسس وأهمية واستخدام واثار علم النانوتكنولوجي على جودة الالبان والبيئة يتنبأ بالتطبيقات المستقبلية لتكنولوجيا النانو في مجال صناعة الألبان يخطط طرق إطالة مدة حفظ المنتجات اللبنية بالنانو تكنولوجي ينتج ويحضر ويقيم ويطور بعض المواد في صورة نانوميترية يستعمل الإنترنت في البحث عن المعلومات العلمية الحديثة عن كيفية انتاج واستخدام المواد النانومترية في الالبان مع العمل في صورة فريق</p>			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
أ - المعرفة والفهم:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.٢.١.٩. يتعرف علي أسس وأهمية علم النانوتكنولوجي والتطور التاريخي له أ.١.١.٥. يحدد اثار استخدام النانو تكنولوجي على البيئة أ.١.١.٥.٦. يحدد اثار استخدام النانوتكنولوجي على جودة منتجات الألبان</p>			
ب - المهارات الذهنية :	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١.٢.٥. يتنبأ بالتطبيقات المستقبلية لتكنولوجيا النانو في مجال صناعة الألبان ب.١.١.٣. يحدد المجالات المختلفة التي يمكن تطبيق تكنولوجيا النانو فيها ب.١.١.٤. يخطط طرق إطالة مدة حفظ المنتجات اللبنية بالنانو تكنولوجي ب.١.٢.٥.٣. يستنتج الجوانب السلبية الممكنة لتكنولوجيا النانو عامة وفي مجال صناعة الألبان ومنتجاتها بشكل خاص ب.١.١.٣.٧. يقترح دراسة بحثية عملية في مجال استخدام النانو تكنولوجي في مجال الألبان ب.١.١.٥.٤. يستخلص مخاطر استخدام النانو تكنولوجي في الألبان ومنتجاتها ب.١.١.٩.٤. يناقش تأثير استخدام مواد النانو في الناتج اللبني المصنع</p>			
ج - المهارات المهنية:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.٢.١.١. إنتاج وتحضير بعض المواد في صورة نانوميترية ج.١.١.٢.٥. يصف النتائج المتحصل عليها من استخدام تكنولوجيا النانو في صناعة الألبان في صورة تقارير ج.١.٢.٢.٥. يربط النتائج المتحصل عليها من استخدام تكنولوجيا النانو في صناعة الألبان بالابحاث السابقة ج.١.٢.٤. يطبق تكنولوجيا النانو في مجال الألبان ومنتجاتها</p>			
د - المهارات العامة:	<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.٢.١.١٠. يستعمل الإنترنت في البحث عن المعلومات العلمية التي تخص كيفية انتاج واستخدام المواد النانومترية د.١.١.٤.١٢. يستخدم طرق التعلم الذاتي والتطوير المستمر في علوم النانو د.١.١.٦.١٠. يعمل في صورة فريق عمل كما يكون له القدرة على القيادة</p>			
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				
العناوين		عدد الساعات المعتمدة		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي
١	مقدمه عامة - نشأة وتطور علم النانوتكنولوجي	مقدمة عامة عن مواد النانو وتطبيقاتها	٢	٢
٢	أسس تكنولوجيا النانو ومجالات تطبيقه- مواد وأنظمة النانو	الطرق والأجهزة المستخدمة في علم النانوتكنولوجي	٢	٢
٣	مواد ونظم النانو	أمثلة لمواد وأنظمة النانو وطرق	٢	٢
		إجمالي	٢	٣

			تحضيرها					
٤	الأمان الصحي والبيئي للنانوتكنولوجي	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣			
٥	الفضة النانومترية: مميزات عيوب	تحضير معدن الفضة في نطاق النانومتر بالطريقة الكسائية	٢	٢	٣			
٦	المواد والمعادن في نطاق النانومتر	تحضير السليسيوم في نطاق النانومتر بالطريقة البيولوجية	٢	٢	٣			
٧	المواد والمعادن في نطاق النانومتر	تحضير النيسين في نطاق النانومتر	٢	٢	٣			
	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعلمي	-	-	-			
٨	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات النانومترية	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات الناتجة: ١- UV/Vis spectro ٢- XRD ٣- Zeta potential	٢	٢	٣			
٩	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات النانومترية	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات الناتجة: ٤- SEM ٥- STM	٢	٢	٣			
١٠	مبادئ الميكروسكوب الالكتروني ومقارنته بالأجهزة الأخرى	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات الناتجة: ٦- TEM	٢	٢	٣			
١١	تطبيقات النانوتكنولوجي في مجال حفظ منتجات الألبان	دراسة تأثير الجسيمات المحضرة على الميكروبات المرتبطة بمنتجات الألبان	٢	٢	٣			
١٢	جودة المنتجات اللبينية في ظل النانوتكنولوجي	معاملة منتج لبني بالجسيمات المحضرة ومقارنته بالمنتج الأصلي	٢	٢	٣			
١٣	النانوتكنولوجي والإتاحة الحيوية للعناصر الغذائية	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣			
١٤	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات النانومترية	الأجهزة المستخدمة في توصيف الجسيمات الناتجة: ٧- Uv/Vis spectro ٨- XRD ٩- Zeta potential	٢	٢	٣			
١٥	الأمتحان النظري	الأمتحان العملي	-	-	-			
		الأمتحان الشفوي	-	-	-			
		الاجمالي	٢٨	٢٨	٤٢			
٥ - أسئلة امتحان التدریس والتعلم :								
	المحاضرة	المناقشات	التعليم	التعليم	التعليم			
	المطورة	والحوار	التعاوني	التعاوني	الالكتروني			
	التعلم	التعلم التجريبي	حل	حل	المحاكاة			
	الذاتي	(دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)	المشكلات	المشكلات	المشكلات			
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة								
٧ - تقويم الطلاب :								
أ - الأساليب المستخدمة :								
تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي امتحان شفوي نهائي								

امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي	
مناقشات اسبوعية (كل اسوع) امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع) الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر) الامتحان النظري (اخر العام) الامتحان الشفوي (اخر العام)	ب - التوقيت :
امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠ - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠	ج - توزيع الدرجات :
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
مذكرة استاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
محمد الحسيني عبد السلام (٢٠١٠). تكنولوجيا النانو والتصنيع الغذائي، المكتبة الأكاديمية، الجيزة، جمهورية مصر العربية Singh, H., (2009). Encyclopedia of Nanoscience and Nanotechnology, Valencia, CA: American Scientific Publishers. Bhushan, B. (2009). Springer Handbook of Nanotechnology, Berlin: Springer Mongillo, J. F. (2007). Nanotechnology 101. Greenwood Press, Greenwood Publishing Group, Inc. USA. Shelley, T. (2006). <i>Nanotechnology: New Promises, New Dangers (Global Issues)</i> . London, UK: Zed Books. Poole. C. P and Owens. F. j, (2003). Introduction to Nanotechnology, Wiley-interscience, New Jersey. National Research Council. Frontiers in Agricultural Research: Food, Health, Environment and Communities, Committee on Opportunities in Agriculture, Washington, DC: National Academies Press, 2003. The United States Department of Agriculture (2003). National Planning Workshop. Nanoscale Science and Engineering for Agriculture and Food Systems. Washington, DC. Fritz, S. (2002). Understanding Nanotechnology: From the Editors of Scientific American. New York: Warner Books.	ب - كتب :
The Journal of Nanotechnology, Nanomedicine, Nanotechnology, Biology and Medicine , Nature Nanotechnology, Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, Food Chemistry, Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science, Probiotics and Antimicrobial Proteins, Trends in Food sciences and Technology, Journal of Nutrition, Annals of Nutrition and Metabolism	ج المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .
www.sciencedirect.com, http://www.elsevier.com/journals/subjects http://bookshop.blackwell.co.uk/jsp/welcome.jsp, www.springer.com http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed, http://www.isb-sib.ch/ http://expasy.org/, www.crcpress.com	

منسق المقرر : ا.د/ نبيل محمد مهنا

رئيس القسم

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

١	مقدمه تاريخية وعلمية عن طرق الفصل المعملية	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٢	مدخل عام الى طرق التحليل الوصفي والكمي	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٣	أجهزة التحليل الطيفي - مكوناتها - استخداماتها واساسيات طرق التحليل بها	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٤	أجهزة التحليل الطيفي - مكوناتها - استخداماتها واساسيات طرق التحليل بها	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٥	أجهزة التحليل الكروماتوجرافي - مكوناتها - استخداماتها واساسيات طرق التحليل بها	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٦	أجهزة التحليل الكروماتوجرافي - مكوناتها - استخداماتها واساسيات طرق التحليل بها	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٧	أجهزة التحليل الكروماتوجرافي - مكوناتها - استخداماتها واساسيات طرق التحليل	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
	أمتحان منتصف الفصل الدراسي	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-	-	-
٨	أجهزة الفصل والتقدير في مجال كهربي - الاساس العلمي - مواد وظروف الفصل والتقدير الكمي والوصفي	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
٩	أجهزة الفصل والتقدير في مجال كهربي - الاساس العلمي - مواد وظروف الفصل والتقدير الكمي والوصفي	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
١٠	الظروف المعملية المثلى لعمل الأجهزة المعملية	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
١١	التطبيقات في مجال منتجات الألبان - طرق اعداد العينة - طرق تحليل النتائج	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
١٢	التطبيقات في مجال منتجات الألبان - طرق اعداد العينة - طرق تحليل النتائج	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
١٣	الاجهزة والمعدات الحديثة لتقدير مكونات اللبن بسرعة وبطرق روتينية حديثة	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
١٤	تحليل نتائج التحليل الكيماوي ببرامج التحليل الاحصائي المناسب واعداد وكتابة وعرض نتائج التحليل	دراسة تفصيلية (بحث)	٢	٢	٣
١٥	الأمتحان النظري	الأمتحان العملي	-	-	-
		الأمتحان الشفوي	-	-	-
	الاجمالي		٢٨	٢٨	٤٢

٥ - أستر اتيجيات التدريس والتعلم :						
التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة
المحاكاة		حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة						
٧ - تقويم الطلاب :						
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة						
٧ - تقويم الطلاب :						
أ - الأساليب المستخدمة :						
ب - التوقيت :						
تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان نصف الفصل الدراسي - امتحان شفهي نهائي - امتحان عملي نهائي امتحان تحريري نهائي						
مناقشات اسبوعية (كل اسوع) - امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع)						

الامتحان العملى (الاسبوع الخامس عشر) - الامتحان النظرى (اخر العام) الامتحان الشفوى (اخر العام)	
امتحانات: - أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهى: ١٠ - العملى: ٢٠ - الامتحان النهائى: ٦٠ المجموع: ١٠٠	ج - توزيع الدرجات :
مذكرة استاذ المادة - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع : أ - مذكرات :
<p>Ling, E. R. 2008. A Textbook of Dairy Chemistry. J. V. Publ. House, New Delhi.</p> <p>Fatty acids in Food and their health implications (2008). 3rd Ed .by Chow, C. K. CRC press, New York.</p> <p>Advanced Dairy Chemistry. 2 Lipids (2006). 3rd Ed .by FOX, P. F and McSWEENEY,P.L.H. Springer, USA.</p> <p>د أحمد خميس سلامة (٢٠٠٥) أجهزة التحليل الطيفى والكروماتوجرافى</p> <p>Mass spectrometry basics (2003). Herbert, C.G. and Johnstone, R.A.W. CRC Press LLC Florida</p> <p>The Protein Protocols Handbook (2002). 2nd Ed by Walker, J. M. HUMANA PRESS TOTOWA, NEW JERSEY</p> <p>Protein purification techniques (2002). 2nd Ed. edited by Roe, S. Oxford, New York</p> <p>Protein purification application (2001). 1st ed. edited by Roe, S. Oxford, New York.</p> <p>Dairy Chemistry and Biochemistry (1998).Ed.by Fox, P.F. and Mc Sweeney, P.L.H.Blackie Academic and Professional .</p> <p>د محمد البسطويسى - د محمد محمود يوسف (١٩٩٦) كيمياء وتحليل الأغذية</p> <p>Sanders, R. M. and Hunter, B.K. (1993). Modern NMR spectrometry. A guide for chemists (2nd ed.). Oxford, Toronto.</p> <p>Food Enzymes – Structure and Mechanism (1995). Wong, D.W.S.Chapman & Hall Pub . Comp</p> <p>Advanced Dairy Chemistry. I: Proteins (1992). Ed. By Fox P.F.Elsevier Sci Publishers . Ltd</p> <p>Karasek, F. W. and Clement, R. E. (1988). Basic gas chromatography – mass spectrometry. Principles and techniques, Elsevier, Tokyo</p> <p>Brown, P. R. (1973). High pressure liquid chromatography. Biochemistry and biomedical applications. Academic Press, London.</p> <p>Budzikiewicz, H.; Djerassi, C. and Williams, D. H. (1967). Mass spectrometry of organic compounds. Holden-Day, Inc., London.</p>	ب - كتب :
<p>Food Chemistry; Food Control; Food Microbiology; International Dairy Journal; International Journal of Food Microbiology; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Journal of Dairy Research; Journal of Dairy Science; Journal of Food Biochemistry; Journal of Food Protection; Probiotics and Antimicrobial Proteins; Trends in Food sciences and Technology.</p> <p>www.sciencedirect.com; http://www.elsevier.com/journals/subjects; http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed; http://www.isb-sib.ch/; http://expasy.org/; www.crcpress.com; http://www. Cheese .com; http://fiascofarm . com / dairy / mozzarella . htm; www. Knovel; http://www.loletacheese.com</p>	د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

منسق المقرر : د/ نبيل محمد مهنا

(١٠١ / د / محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: إنتاج الدواجن

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الدكتوراة الفصل الدراسي : الشتوى	أسم المقرر: لغة انجليزية المتطلب السابق: لا يوجد	كود المقرر : (٧٠٢٠٠١)
عدد الساعات : نظري: ٢	عملي: ٠	الساعات المعتمدة: ٢

٢ - هدف المقرر :	يهدف هذا المقرر الى قيام الطلاب بالتعبير عن أفكارهم بلغة انجليزية سليمة مما يساعد على اخراج أوراق علمية بصورة متميزة
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	أ - المعرفة والفهم: بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يذكر أساسيات ومبادئ اللغة الانجليزية. قراءة النصوص الإنجليزية بشكل عام اكتساب مفردات جديدة تطوير مهارات الإستماع والحديث

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يقارن بين المصطلحات المختلفة المستخدمة في المجال الزراعي باللغة الانجليزية يخطط لعروض تقديمية باللغة الانجليزية. يتحاور باللغة الانجليزية في مجال التخصص
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يتضمن استخدام اللغة الانجليزية لمواكبة الحديث في المجالات الزراعية. القدرة على تذكر معاني المفردات القدرة على التواصل بشكل مفهوم القدرة على كتابة الرسائل والفقرات القصيرة
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : يجيد التواصل في مجال اللغة الانجليزية يشترك مع آخرين في كتابة تقرير علمي يقود عروض الكترونية فعالة يجمع البيانات والمعلومات من شبكة الانترنت والمصادر المختلفة في مجال التخصص

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			العناوين
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية
٢	٠	٢	١ أدوات التعريف, الأفعال المساعدة, الأعداد والترتيب, التعريف بالآخرين, الاستفسار عن معلومات شخصية, التحدث عن المعالم
٢	٠	٢	٢ : الفعل (have), الفعل (can), مظاهر الأشخاص, ما يحبه المرء وما يكرهه, الألوان, ثقافة الأشخاص حول العالم
٢	٠	٢	٣ استعمالات (there is) (there are) (this/these) (that/those), الجمع, حروف الجر الخاصة بالمكان, وصف المنزل أو الشقة, طرق الاستفسار عن العناوين وأرقام الهاتف وطرق إعطائها, وصف للمنازل حول العالم
٢	٠	٢	٤ الملكية, ضمائر وصفات الملكية (whose/who's), المضارع البسيط, صلة القرابة, نشاطات لأوقات الفراغ, أيام الأسبوع, ارسال الرسائل, الحديث عن شخص معين, التعرف على الأشخاص
٤	٠	٤	٥ ظروف الزمان, حروف الجر الخاصة بالزمن, الروتين اليومي, قراءة الساعة, الشهور
٢	٠	٢	٦ المضارع المستمر, الفرق بين المضارع المستمر والمضارع البسيط, أحوال الطقس, المناخ, الملابس, ارسال الرسائل خلال الاجازة
٤	٠	٤	٧ الجمع, الأسماء المعدودة وغير معدودة, أنواع الطعام والوجبات, المطاعم, طلب الطعام من المطعم, قبول ورفض الطلبات
٢	٠	٢	٨ الأفعال المساعدة في حالة الماضي, حروف الجر الخاصة بالمكان, الأماكن, المباني, القدرات, التحدث عن التغييرات التي حدثت في مكان ما, التحدث عن قدرات سابقة, طرق الاستفسار عن المعلومات, إعطاء التوجيهات
٢	٠	٢	٩ الماضي البسيط, طرح الأسئلة, أشخاص مشهورين وانجازاتهم, كتابة التواريخ بشكل كامل, طرح أسئلة شخصية عن الماضي القريب
٦	٠	٦	١٠ الماضي البسيط, وصل الجمل, حروف الجر الخاصة بالحركة, الصفة والحال, المشاعر و ردة الفعل, تسلسل الأحداث
٢٨		٢٨	الاجمالي

				٥ - أستر اتيجيات التدريس والتعلم :			
التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة	√	حل المشكلات		التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)		التعلم الذاتي	√
				٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة			
				محاضرات اضافية			
				٧ - تقويم الطلاب :			

<p>أ - الأساليب المستخدمة :</p> <p>١-٢ - امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته</p> <p>٣ - التكاليفات الفصلية لتقييم المهارات المهنية والعملية.</p> <p>٤ - الامتحان الشفهي لتقييم المعارف و المفاهيم والمهارات العامة والقدرة على التواصل والثقة بالنفس</p> <p>٥ - الامتحان النهائي التحريري لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما تم دراسته</p>	
<p>ب - التوقيت :</p> <p>١ - امتحانات اعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر)</p> <p>٢ - الامتحان الشفهي (الاسبوع الخامس عشر)</p> <p>٣ - الامتحان التحرير النهائي (الاسبوع الخامس عشر)</p>	
<p>ج - توزيع الدرجات :</p> <p>امتحانات:</p> <p>- أعمال السنة: ١٠ - الشفهي: 10</p> <p>- العملي: ٠ - الامتحان النهائي: ٨٠ - المجموع: ١٠٠</p>	
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>أ - مذكرات :</p> <p>محاضرات يعدها استاذ المقرر</p>	
<p>ج - كتب مقترحة :</p> <p>- مذكرات يعدها أستاذ المادة</p>	
<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p> <p>○ www.educause.edu/ ○ www.tesol.edu</p>	

منسق المقرر

أ.د/ إمام صابر نوفل

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: الاقتصاد الزراعي

التخصص : تخصصات مختلفة

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١- بيانات المقرر	
الرمز الكودي: ٥٠٢٠٠١	اسم المقرر: مبادئ إدارة الأعمال
الفرقة / المستوى : دراسات عليا ماجستير - دكتوراه	مقرر إختياري جامعة
عدد الساعات الدراسية : نظري ٢ عملي --	
٢- أهداف المقرر :	باجتياز الطالب هذا المقرر بالنجاح يكون قادر على:
معرفة وفهم الاساليب الكمية الحديثة لإدارة الاعمال للمؤسسات الخاصة والعامه والحكومية في صورة نظرية وتطبيقية وكذلك دراسة معايير الربحية والكفاءة للمشروعات وأهم القرارات لإدارة الأعمال وتخطيط المشروعات	
٣- النتائج التعليمية المستهدفة للمقرر :	
أ- المعلومات و المفاهيم	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي
١- يشرح ماهية إدارة الاعمال ومراحلها ومجالاتها . ٢- التعرف على مراحل ومجالات إدارة الاعمال ٣- يحدد مخاطر التي تقابل إدارة الاعمال . ٤- يصف اللايقين في مجال إدارة الاعمال . ٥- التعرف على أنواع الاسواق في مجال إدارة الاعمال	
ب- المهارات الذهنية :	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي
ب ١- يبين طبيعة العلاقة الدالية بين الموارد الانتاجية ب ٢- يناقش كيفية تعظيم الانتاج ب ٣- يناقش كيفية تدنية التكاليف الإنتاجية ب ٤- يبين التوجيه الأفضل للموارد المتاحة ب ٥- يناقش تحولات المقترضين والمقرضون والمؤسسات الدائنة .	
ج- المهارات المهنية :	بنهاية هذا المقرر يكون الطالب قادرا علي

<p>ج ١- يميز كيفية تعظيم صافي الربح</p> <p>ج ٢- يطبق التوليفة الموردية المثلى التي تعظم الربح</p> <p>ج ٣- يقيس كيفية تحقيق الجدارة الاقتصادية.</p> <p>ج ٤- يحلل عملية تعظيم الانتاج</p> <p>ج ٥- تقييم ومراجعة للإدارة.</p> <p>ج ٦- يميز بين أنواع التقلبات التي تواجه الادارة</p>	
---	--

<p>د- المهارات العامة :</p> <p>د ١- يتبنى التعلم الذاتي والمستمر</p> <p>د ٢- يتواصل ويسهم بطريقة فعالة في المناقشات الجماعية .</p> <p>د ٣- يتخذ القرار في ظل المعلومات المتاحة</p>	<p>د- المهارات العامة :</p>
--	-----------------------------

٤- محتوى المقرر : النظرى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

الموضوع	عدد الساعات النظرية	المحاضرة
ماهية إدارة الاعمال ومراحلها ومجالاتها	٢	الأولي
طبيعة العلاقة بين المدخلات والمخرجات	٢	الثانية
القواعد الاقتصادية المستخدمة عند اتخاذ القرارات	٢	الثالثة
الأسس والقواعد الاقتصادية للإنتاج والتكاليف الإنتاجية	٢	الرابعة
الأسس والقواعد الاقتصادية	٢	الخامسة
التقلبات التي تواجه الادارة	٢	السادسة
امتحان أعمال سنة أول	٢	السابعة
المخاطرة واللايقين في مجال الإدارة الاعمال	٢	الثامنة
أنواع الأسواق	٢	التاسعة
التوجيه الأفضل للموارد المتاحة	٢	العاشرة

التحولات المقترزين والمقرضون والمؤسسات الدائنة	٢	الحادية عشر
معوقات التي تواجه إدارة الاعمال وعوامل نجاحها.	٤	الثانية عشر - الثالثة عشر
أمتحان أعمال سنة ثاني	٢	الرابعة عشر
الاجمالي	٢٨	

٥ - أستر اتيجيات التدريس والتعلم :						
التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة
المحاكاة	√	حل المشكلات	√	التعلم التجريبي (دروس عملية - تدريب ميداني - مشاريع بحثية)		التعلم الذاتي

٦ - اساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة:	١ - ساعات مكتبية إضافية	٢ - محاضرات إضافية
--	-------------------------	--------------------

٧. تقويم الطلاب				
أ- الأساليب استخدمة	امتحانات دورية	امتحان شفوي	امتحان عملي	امتحان نهاية الفصل الدراسي
ب- التوقيت	الأسبوع السابع - الأسبوع الرابع عشر	الأسبوع الرابع عشر	لا يوجد	الأسبوع السادس عشر والسابع عشر
توزيع الدرجات	٢٠	١٠	--	٧٠

٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع:

١- مذكرات:	محاضرات
ب- كتب ملزمة:	١- مبادئ إدارة الاعمال - الادارة العامة لتصميم وتطوير المناهج - المؤسسة العامة للتدريب التقني والفني - المملكة العربية السعودية - ١٠٤٠ دار ١٤٢٩هـ.
ج- كتب مقترحة:	٢- سيد كاسب (دكتور) ،محمد فهمي على (دكتور) :أساسيات الاقتصاد الإداري ، مشروع الطرق المؤدية للتعليم العالي ، مركز تطوير الدراسات العليا والبحوث - كلية الهندسة - جامعة القاهرة ،الأولي ، يناير ٢٠٠٩ .
د- دوريات علمية او نشرات ... الخ	لا يوجد
	الجهاز المركزي للتعبئة العامة والاحصاء

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ عادل إبراهيم محمد علي

منسق المادة : أ.م.د/ رشدي شوقي العدوي