

توصيف برنامج ومصفوفات

ماجستير (تخصص الألبان)

٢٠٢٠-٢٠١٩



جامعة: كفر الشيخ
كلية: الزراعة

توصيف برنامج الألبان (مرحلة الماجستير)

للعام الجامعي
٢٠١٩ - ٢٠٢٠

هيكل برنامج "الألبان"

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

توصيف برنامج الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص علوم الألبان (عام ٢٠١٩ / ٢٠٢٠)

أ- بيانات أساسية :

١ - أسم البرنامج : ماجستير في العلوم الزراعية (علوم الألبان)

٢ - طبيعة البرنامج : (مشترك) √

٣ - القسم المسنول عن البرنامج : قسم علوم الألبان

٤ - المنسق : د. شادي نبيل راشد الغايش

٥ - تاريخ اعتماد مواصفات البرنامج: سبتمبر ٢٠١٩

ب- معلومات متخصصة:

١ - الأهداف العامة للبرنامج :

يهدف البرنامج إلى تخريج طالب حاصل على درجة الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص علوم الألبان قادر علي:

١. استخدام الإمكانيات المتاحة بما يحقق أعلى استفادة علمية وتطبيقية للبيئة والمجتمع.
٢. تحديد المشكلات المهنية المتعلقة بصناعة الألبان ومنتجاتها والتعرف على طرق الحل المناسبة لهذه المشكلات.
٣. تحقيق التواصل الفعال مع الآخرين والقدرة علي قياده المجموعه واطهار وعيا بالمشاكل الجارية والرؤي الحديثه لتي تخص مجال الألبان.
٤. تنمية الوعي بأهمية المجتمع المحلي والحفاظ على البيئة ومكوناتها.
٥. إتقان العديد من المهارات المهنية المتخصصة واستخدام وسائل التقنية الحديثه بما يخدم ممارسته المهنية وينمي قدراته الذهنية.
٦. إجادة تطبيق أساسيات ومنهجيات البحث العلمي والتحليلي في مجال علوم الألبان ومنتجاتها.
٧. استخدام وتطبيق الأدوات والوسائل البحثية الحديثه ودمجها مع المعارف الأخرى ذات العلاقة.
٨. تنمية مهاراته البحثيه والمهنيه حتى يكون مواكب لكل ما هو جديد وقادر علي اتخاذ القرارات وحل المشكلات والتعليم المستمر.
٩. التصرف بشفافيه ونزاهه ومصداقيه وان يكون ملما بالقوانين والتشريعات الخاصه بمجال المهنة ومتقبلا للمسائله القانونية.

٢ - المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص الألبان Program :ILO's

أ. المعرفة والفهم:

بانتهاؤ دراسة برنامج الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص علوم الألبان يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

- أ.١.١.١. يذكر الاسس العامة للنظريات المتعلقة بمجال الألبان باللغة العربية والإنجليزية.
- أ.١.٢.١. يلم بالمعارف ذات العلاقة بمجال الألبان.
- أ.١.١.٢. يدرك كيفية التخلص من المخلفات اللبنية المختلفة للحفاظ علي البيئة.
- أ.١.١.٣. يذكر التقنيات الحديثة المتبعة في تحسين المنتجات اللبنية المختلفة.
- أ.١.٣.١. يحدد الموضوعات العلمية والتطبيقية الحديثة والمتعلقة بمجال الألبان.
- أ.١.١.٤. يلم بالمبادئ الأخلاقية والقانونية للممارسة المهنية والعوامل المتعلقة بها في مجال الألبان.
- أ.١.١.٥. يحدد معايير ومواصفات جودة الأداء في مصانع الألبان.
- أ.١.٥.٢. يلم بمواصفات الجوده الخاصة بالمنتجات اللبنيه المختلفة.
- أ.١.١.٦. يلم بأساسيات وأخلاقيات البحث العلمي في مجال علوم الألبان.

ب- المهارات الذهنية:

بانتهاؤ دراسة برنامج الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص علوم الألبان يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

- ب.١.١.١. يحلل ويقيم المعلومات المتعلقة بمجال الألبان.
- ب.٢.١.١. يحل المشاكل المختلفة باستخدام المعلومات المتاحة في مجال التخصص.
- ب.١.١.٢. حل المشاكل المتخصصة في مجال الألبان مع عدم توافر بعض المعطيات.
- ب.١.١.٣. يربط بين المعلومات الخاصة بالخواص المختلفه للمنتج اللبني والعيوب التي تظهر عليه لتفادي تلك العيوب ومعالجتها.
- ب.١.١.٤. يصمم دراسه بحثيه بطريقه علميه ومنهجيه في بعض الموضوعات التي تتعلق بالمنتجات اللبنيه.
- ب.٢.١.٤. اجراء كتابة دراسة علمية منهجية حول مشكلة بحثية في مجال الألبان.
- ب.٣.١.٤. يوضح الأساليب العلمية والطرق الإحصائية المناسبة في تنفيذ المشروع البحثي.
- ب.١.١.٥. يقيم المخاطر المختلفه التي يتعرض لها المنتج اللبني.
- ب.٢.١.٥. يقيم المخاطر المختلفه التي يتعرض لها الانسان نتيجة ممارسه مهنة الألبان واستهلاك المنتجات اللبنيه.
- ب.٣.١.٥. يحدد المراحل الحرجه اثناء عمليات صناعه المنتجات اللبنيه المختلفه و التحكم فيها لتفادي حدوث المشكلات
- ب.١.١.٦. يقترح خطة لتطوير الإنتاج في مجال الألبان.
- ب.١.١.٧. يتخذ القرار المناسب للتعامل مع المشاكل التي تحدث اثناء تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه.
- ب.٢.١.٧. يتخذ القرار اللازم لتحسين وتطوير المنتجات اللبنيه عن طريق استخدام برامج علمية وبحثية.

ج. المهارات المهنية والعملية:

بانتهاؤ دراسة برنامج الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص علوم الألبان يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

- ج.١.١.١. إتقان المهارات المهنية الأساسية والحديثة في مجال الألبان.
- ج.١.١.٢. اعداد التقارير المهنية في مجال الألبان.
- ج.١.٢.٢. تقييم التقارير المهنية في مجال الألبان.
- ج.١.١.٣. تقييم الطرق المختلفه التي تستخدم في تحليل منتجات الألبان المختلفه.
- ج.١.٢.٣. تقييم الكيماويات والمواد المستخدمة في مجال الألبان.

ج.٢.٢.٣. تقييم الأجهزة المستخدمة في مجال الألبان.

د. المهارات العامة والمنتقلة:

بانتهاج دراسة برنامج الماجستير في العلوم الزراعية في تخصص علوم الألبان يجب أن يكون الخريج قادرا علي أن:

د.١.١.١. يجيد استخدام اللغة العربية واللغة الإنجليزية بما يحقق التواصل الجيد مع الآخرين كتابه وشفاهه.

د.١.١.٢. يقدم عروض الكترونية مرئية في مجال الألبان ومنتجاتها.

د.١.٢.١. يستخدم بأعلى كفاءة ممكنة تقنية المعلومات خاصة ما يرتبط بالحاسب وعلومه في مجال الألبان ومنتجاتها.

د.١.٢.٣. يحلل البيانات باستخدام برامج الحاسب الآلي المناسبة بهدف اتخاذ القرار المناسب.

د.١.١.٣. يقيم ادائه وإحتياجاته التعليمية الشخصية في مجال الألبان.

د.١.١.٤. يستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر (شبكة المعلومات-المكتبة-النشرات الفنية- الدوريات والكتب المرجعية...خلافه) في المجالات المختلفة للألبان ومنتجاتها.

د.١.١.٥. يشارك في تقييم زملائه خاصة ما يرتبط بالنواحي العلمية والأكاديمية.

د.١.١.٦. يعمل بكفاءة ضمن فريق عمل في مجال الألبان.

د.١.٢.٦. يظهر مهارات قيادة مجموعة عمل لإنجاز بعض المهام المتخصصة في انتاج وتصنيع الألبان ومنتجاتها.

د.١.١.٧. يدير الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة.

د.١.١.٨. التعلم الذاتي والمستمر عن طريق استخدام شبكة المعلومات والكتب والنشرات الفنية والدوريات والكتب المرجعية في المجالات المختلفة للألبان.

٣ - المعايير الأكاديمية للبرنامج :

تبننت الكلية المعايير الأكاديمية القياسية ARS المشتقة من المعايير الأكاديمية القياسية العامة GRS للدراسات

العليا التي أصدرتها الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد والتي تم اعتمادها في جلسة مجلس الكلية رقم

(٧) بتاريخ ٢٠١٧/٣/١٢ م .

٤ - العلامات المرجعية: لا توجد

٥ - هيكل ومكونات البرنامج :

أ - مدة البرنامج : عامين على الأقل من تاريخ التسجيل، وبعده أقصى أربعة أعوام. ويجوز مد تسجيل الطالب لعام أو أكثر بناء على طلب المشرف وموافقة مجلس القسم المختص ومجلس الكلية (طبقا للائحة الداخلية للكلية).

ب - هيكل البرنامج :

مجموع الساعات المعتمدة	متطلبات برنامج		متطلبات كلية		متطلبات جامعة		اسم البرنامج الدراسي	كود البرنامج
	إختياري (*)	إجبارية	إختياري	إجبارية	إختياري	إجبارية		
٤٣	١٥	٢٠	٢	٢	٢	٢	علوم الألبان	١٠٣

(* **المقررات الاختيارية للبرنامج:** للطالب حق اختيار هذه المقررات من المقررات الاختيارية للبرنامج أو من مقررات برنامج آخر وفقاً لمتطلبات الدراسة بموافقة المرشد الأكاديمي.

بالإضافة الي ذلك:

دراسة متطلبات الكلية والجامعة للحصول علي الدرجة العلمية بدون وحدات:

- الامتحان التأهيلي الشفهي
- نشر بحث في مجلة دولية لها معامل تأثير
- إعداد الرسالة

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

د- مقررات البرنامج

د - محتويات المقررات: (راجع توصيف المقررات)

كود أو رقم المقرر:

١ - متطلبات الجامعة : (شرط منح الدرجة العلمية)

ساعات معتمدة	مجموع	معمل	تمارين	محاضرة	اسم المقرر	كود المقرر
المتطلبات الإجبارية : (٢) ساعة معتمدة						
٢	٢	٠	٠	٢	أخلاقيات البحث العلمي (للماجستير)	٢٠٣-٠٠١
المتطلبات الاختيارية : (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	أثار 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

٢- متطلبات الكلية:

ساعات معتمدة	الساعات			اسم المقرر	كود المقرر
	مجموع	معمل	محاضرة		
المتطلبات الإلزامية : (٢) ساعة معتمدة					
٢	٢	٠	٢	مناقشات- ١	١٠٠ - ٢٠٠
المتطلبات الاختيارية : (٢) ساعة معتمدة					
٢	٣	٢	١	مادة الأرض العضوية والدبالية	١٠١ - ٢٠٨
٢	٣	٢	١	اقتصاد الصناعات الزراعية الصغيرة- متقدم	١٠٢ - ٢١٢
٢	٣	٢	١	الوسائل التعليمية الإرشادية	١٠٢ - ٢٢٣
٢	٢	٠	٢	تنمية المجتمعات الريفية المستحدثة	١٠٢ - ٢٤٣
٢	٣	٢	١	الفلورا النباتية	١٠٤ - ٢١١
٢	٣	٢	١	أمراض المخازن وطرق مكافحتها	١٠٤ - ٢٢٢
٢	٣	٢	١	المواد الفعالة المنتجة ميكروبيا	١٠٤ - ٢٣٣
٢	٣	٢	١	تربية الأسماك	١٠٥ - ٢١٧
٢	٣	٢	١	إنتاج الدواجن في المشاريع الصغيرة	١٠٦ - ٢١٢
٢	٣	٢	١	تكنولوجيا استخدام الحرارة المنخفضة في حفظ الأغذية	١٠٧ - ٢٠٨
٢	٣	٢	١	أفات المنازل والمخازن ومكافحتها	١٠٨ - ٢١١
٢	٣	٢	١	إكثار أشجار الفاكهة	١٠٩ - ٢٠٩
٢	٢	٠	٢	فسيولوجيا الخضر بعد الحصاد	١٠٩ - ٢١٨
٢	٣	٢	١	إعداد وتداول النباتات الطبية والعطرية	١٠٩ - ٢٢٩
٢	٢	٠	٢	التأثيرات الجانبية لمبيدات الآفات- حلول بديلة	١١٠ - ٢١٢
٢	٣	٢	١	استخدامات الإحصاء في البحوث الزراعية	١١١ - ٢١٥
٢	٣	٢	١	الأمن الصناعي	١١٢ - ٢٠٨
٢	٢	٠	٢	الوراثة في الإنسان	١١٣ - ٢٠٩

٢- متطلبات البرنامج:

أولاً: المتطلبات الاجبارية:

الساعات المعتمدة	الساعات			اسم المقرر	الكود
	مجموع	معمل	محاضرة		
٨	٨	٠	٨	مقرر بحث رسالة الماجستير	١٠٣-٢٠١
٣	٤	٢	٢	كيمياء الألبان- متقدم	١٠٣-٢٠٢
٣	٤	٢	٢	تكنولوجيا الألبان - متقدم	١٠٣-٢٠٣
٣	٤	٢	٢	ميكروبيولوجيا الألبان - متقدم	١٠٣-٢٠٤
٣	٤	٢	٢	الكيمياء الطبيعية للألبان	١٠٣-٢٠٥

ثانياً: المتطلبات الاختيارية:

الساعات المعتمدة	مجموع	معمل	محاضرة	اسم المقرر	الكود
٣	٤	٢	٢	التعبئة والتغليف للألبان	١٠٣-٢٠٦
٣	٤	٢	٢	دور الألبان في تغذية الانسان	١٠٣-٢٠٧
٣	٤	٢	٢	قواعد مراقبة جودة الألبان	١٠٣-٢٠٨
٣	٤	٢	٢	الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان	١٠٣-٢٠٩
٣	٤	٢	٢	المواد الوسيطة في صناعة الألبان	١٠٣-٢١٠
٣	٤	٢	٢	حفظ وتداول الألبان	١٠٣-٢١١
٣	٤	٢	٢	البيان الأطفال	١٠٣-٢١٢
٣	٤	٢	٢	الخواص الريولوجية للألبان	١٠٣-٢١٣
٣	٤	٢	٢	المنتجات اللبنية وصحة الانسان	١٠٣-٢١٤

أسم المقرر والمحتويات: طبقا لما هو مذكور في اللائحة.

٦- متطلبات الإلتحاق بالبرنامج : (مادة ٤٤ باللائحة)

يشترط في من يتقدم للقبول لدرجة الماجستير ما يلي:-

✓ أن يكون الطالب حاصلاً على درجة البكالوريوس في العلوم الزراعية في فرع التخصص أو فيما يناظرها من التخصصات في الكليات والمعاهد الأخرى من إحدى الجامعات المصرية أو على درجة معادلة لها من معهد آخر معترف به من المجلس الأعلى للجامعات وفقاً لقرارات المجلس الأعلى للجامعات بهذا الشأن.

✓ في حال حصول الطالب على الدرجة الجامعية الأولى في التخصص بتقدير عام مقبول ، عليه التسجيل لعدد من الساعات المعتمدة توضع بمعرفة القسم المختص وبمساعدة المرشد الأكاديمي على ألا تزيد عن ١٥ ساعة معتمدة وبشرط اجتيازها بمعدل تراكمي لنقاط التقديرات لا يقل عن ١.٧٥ نقطة أو الحصول على دبلوم الدراسات العليا في التخصص بمعدل تراكمي لنقاط التقديرات لا يقل عن جيد.

- ✓ يجوز القيد في أى برنامج للحصول على درجة الماجستير بغض النظر عن التخصص في الدرجة الجامعية الأولى، وذلك بشرط دراسة عدد من الساعات المعتمدة على مستوى البكالوريوس على أن توضع بمعرفة القسم المختص ويوافق عليها مجلس الكلية وبشرط اجتيازها بمعدل تراكمى لا يقل عن ١.٧٥ ولا تحسب له ضمن ساعات البرنامج وأن تدرس كل حالة على حدة.
- ✓ أن يجتاز الطالب أى اختبارات أولية تتطلب للبرنامج .
- ✓ ألا يكون قد صدر بحقه قرار تأديبي من أى مؤسسة علمية .

يقوم الطالب أثناء دراسته للساعات المعتمدة المقررة عليه ببحث أو بحوث في موضوع يقرره مجلس الدراسات العليا والبحوث (بحث رسالة الماجستير M Sc. Thesis) على أن يكون موضوع البحث ضمن الخطة البحثية للقسم بناءً على اقتراح مجلس القسم المختص وموافقة مجلس الكلية عليه لمدة سنتين على الأقل من تاريخ موافقة مجلس الدراسات العليا والبحوث بالجامعة على القيد (أى يجب ألا تقل المدة عن ٤ فصول دراسية من تاريخ القيد) وبما لا يزيد عن أربع سنوات. ويجوز مد فترة القيد للطالب عام دراسى آخر بناء على توصية المرشد الأكاديمى وموافقة مجلس القسم المختص ومجلس الكلية. ولا بد أن ينتهى الطالب من دراسة المقررات واجتيازها بمعدل تراكمى لنقاط التقديرات لا يقل عن ١.٧٥ .

٧ - القواعد المنظمة لمنح الدرجة من البرنامج:

طبقاً للمواد من ٤٨ - ٥٢ باللائحة يمكن إختصار القواعد المنظمة لمنح درجة الماجستير فى تخصص إنتاج الدواجن فيما يلى:

- ١- أن يتابع الدراسة وفقاً لما هو مبين باللائحة، وأن يحصل على مستوى جيد جداً على الأقل في متوسط المقررات الدراسية.
- ٢- أن يقوم الطالب بإجراء بحوث في موضوع ما يقرره مجلس القسم والدراسات العليا.
- ٣- مرور عامين على الأقل من تاريخ التسجيل للدرجة.
- ٤- اجتياز المقررات الدراسية للبرنامج ومتطلبات الكلية والجامعة.
- ٥- تنظيم حلقة نقاش عامة بالقسم لعرض نتائج البحث على أعضاء هيئة التدريس بالقسم.
- ٦- نشر بحث من نتائج الدراسة فى إحدى المجالات العلمية المعتمدة أو المتخصصة.
- ٧- اجتياز التوفيل المؤسسى Institutional TOEFL بما لا يقل عن ٤٠٠ نقطة قبل السماح له بتقديم رسالته لإجازتها ومناقشتها.
- ٨- يقدم الطالب بعد نجاحه في المقررات الدراسية نتائج بحثه في رسالة يقبلها مجلس القسم بعد موافقة لجنة الإشراف عليها.
- ٩- تشكل لجنة للحكم على الرسالة بناء على رأي لجنة الإشراف ومجلس القسم ولجنة الدراسات العليا ومجلس الكلية، بناء على نموذج معد لذلك.
- ١٠- قبول الرسالة من لجنة الحكم.
- ١١- إعداد التقارير الفردية معتمدة من لجنة فحص ومناقشة الرسالة مع التوصية بصلاحياتها للمناقشة العلنية. طبقاً لنموذج معد لذلك
- ١٢- تحديد موعد لمناقشة الرسالة بالتنسيق ما بين لجنة الإشراف ولجنة الحكم والمناقشة.
- ١٣- تتم المناقشة في جلسة مفتوحة ومعلنة، والتوصية بمنح درجة الماجستير من قبل لجنة الحكم والمناقشة. وإعداد التقرير الجماعى واعتماده من لجنة الحكم والمناقشة. طبقاً لنموذج معد لذلك.
- ١٤- يقوم الطالب بتصويب الأخطاء طبقاً لتوصية لجنة الحكم والمناقشة وإطلاعها على التصويب واعتماد النموذج المعد لذلك.
- ١٥- يعد الطالب ست نسخ من رسالته معتمدة من لجنة الحكم بعد إجراء التعديلات ومرفق بها اسطوانه مدمجه CD بالرساله في شكلها النهائي المعتمدة من لجنة الحكم لتخفظ في مكتبه الكلية. كما يقدم الطالب ملخصين عربي وإنجليزي كل في صفحة واحدة ومعتمداً من لجنة الإشراف ورئيس القسم لينشر بمجلة الكلية.

١٦- تقدم جميع المستندات المطلوبة لإقتراح منح الدرجة من مجلس القسم وتعرض على لجنة الدراسات العليا ومجلس الكلية.

١٧- إذا لم يحصل الطالب علي درجة الماجستير خلال أربع سنوات من تاريخ التسجيل يسقط التسجيل إلا إذا رأي مجلس الكلية الإبقاء علي التسجيل لمدة أخرى يحددها بناءً علي تقرير المشرف

٨ - طرق وقواعد تقييم المتحقين بالبرنامج:

الطريقة	ما تقيسه من المخرجات التعليمية المستهدفة
١ - أجتياز المقررات الدراسية	لقياس تحصيل الطالب للأسس العلمية والمهارات المعرفية والذهنية والمهنية والعامه والأسس الأخلاقية التي تحقق أهداف البرنامج
٢ - تقارير المتابعة الدورية	لمتابعة وقياس الأداء العام للطلاب دوريا من قبل لجنة الإشراف ومجلس القسم المختص (نسبة الأنجاز)
٣ - فحص ومناقشة الرسالة	قياس المهارات العملية والبحثية والتحليلية والمهارات العامة والمنقولة المرتبطة بالرسالة والموضوعات المرتبطة بها

٩ - طرق تقويم البرنامج:

القائم بالتقويم	الوسيلة	العينة
١ - الطلاب الدارسين	مناقشة الطلاب	جميع الطلاب
٢ - الخريجون (الحاصلون علي الدرجة العلمية)	استمارات استطلاع رأي واستبيان للمقرر	عينه من الخريجون
٣ - المستفيدون من خدمة البرنامج	عقد لقاءات دوريه	الشركات والمستثمرون في المجال وأصحاب المصلحة
٤ - مقيم خارجي / ممتحن خارجي	اعداد تقرير	واحد
٥ - طرق أخرى	عقد ندوات ودورات تدريبيه	المهندسون في وزارة الزراعة

رئيس مجلس القسم

منسق البرنامج

أ.د/ محسن عبدالعزيز زماره

د. شادي نبيل راشد الغايش

التوقيع: ع

٢٤ / ٧ / ٢٠١٩

التاريخ: خ

يعتمد ،،،
عميد الكلية

أ.د/ محمود فواز

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

المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS) مهارات المعرفة والفهم (أ)							مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) المعرفة و الفهم	
١/٦/١	١/٥/١	١/٤/١	١/٣/١	١/٢/١	١/١/٢	١/١/٣		
					√	√	١- النظريات والأساسيات المتعلقة بمجال التعلم وكذا في المجالات ذات العلاقة	
				√			٢- التأثير المتبادل بين المهنية وإنعكاسها علي البيئة	
			√				٣- التطورات العلمية في مجال التخصص	
		√					٤- المبادئ الأخلاقية والقانونية لممارسة المهنية في مجال التخصص	
	√						٥- مبادئ وأساسيات الجودة في الممارسة المهنية في مجال التخصص	
√							٦- أساسيات وأخلاقيات البحث العلمي	

(المهارات الذهنية)

المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS) المهارات الذهنية (ب)								مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) مهارت ذهنيه	
١/٧/١	١/٦/١	١/٥/١	١/٤/١	١/٤/١	١/٣/١	١/٢/١	١/١/٣		
							√	١- تحليل وتقييم المعلومات في مجال التخصص والقياس عليها لحل المشاكل	
						√		٢- حل المشاكل المتخصصة مع عدم توافر بعض المعطيات	
					√			٣- الربط بين المعارف المختلفة لحل المشاكل المهنية	
			√	√				٤- إجراء دراسة بحثية وكتابة دراسة علمية منهجية حول مشكلة بحثية.	
		√						٥- تقييم المخاطر في الممارسات المهنية في مجال التخصص	
	√							٦- التخطيط لتطوير الأداء في مجال التخصص	
√								٧- إتخاذ القرارات المهنية في سياقات مهنية متنوعة	

(المهارات المهنية)

المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS) المهارت المهنية (ج)					مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) مهارت المهنية
٢/٣/١	٢/٣/٢	٢/٣/٣	٢/٣/٤	٢/٣/٥	
				√	١- تحليل وتقييم المعلومات في مجال التخصص والقياس عليها لحل المشاكل
		√	√		٢- حل المشاكل المتخصصة مع عدم توافر بعض المعطيات
√	√				٣- الربط بين المعارف المختلفة لحل المشاكل المهنية

(المهارات العامة)

المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS) المهارت العامة (د)									مطابقة المعايير القياسية العامة (GRS) مهارت ذهنية
١/٨/١	١/٨/٢	١/٨/٣	١/٨/٤	١/٨/٥	١/٨/٦	١/٨/٧	١/٨/٨	١/٨/٩	
								√	١- التواصل الفعال بأنواعه المختلفة
								√	٢- استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسات المهنية
							√		٣- التقييم الذاتي وتحديد احتياجاته التعليمية الشخصية
					√				٤- استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف
				√					٥- وضع قواعد ومؤشرات تقييم أداء الآخرين
		√	√						٦- العمل في فريق وقيادة فرق سياقات مهنية مختلفة
	√								٧- إدارة الوقت بكفاءة
√									٨- التعليم الذاتي والمستمر

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

المعرفة والفهم (أ)										المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)
١/١/١	١/١/٢	١/١/٣	١/١/٤	١/١/٥	١/١/٦	١/١/٧	١/١/٨	١/١/٩	١/١/١٠	
									√	١.١. النظريات والأساسيات المتعلقة بمجال الألبان
									√	٢.١. يذكر -لنظريات والأساسيات المتعلقة بالمجالات ذات العلاقة بمجال الألبان
								√		١.٢. يفهم التأثير المتبادل بين الممارسة المهنية في مجال الألبان وإنعكاسها علي البيئة
				√	√					١.٣. التطورات العلمية في مجال الألبان
			√							١.٤. المبادئ الأخلاقية والقانونية لممارسة المهنة في مجال التخصص
	√	√								١.٥. يدرك المبادئ وأساسيات الجودة في الممارسة المهنية في مجال الألبان
√										١.٦. أساسيات وأخلاقيات البحث العلمي

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

المهارات الذهنية (ب)												المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)
ج.١/١	ج.١/٢	ج.١/٣	ج.١/٤	ج.١/٥	ج.١/٦	ج.١/٧	ج.١/٨	ج.١/٩	ج.١/١٠	ج.١/١١	ج.١/١٢	
										√	√	ب.١.١- تحليل وتقييم المعلومات في مجال التخصص والقياس عليها لحل المشاكل
									√			ب.١.٢- حل المشاكل المتخصصة في مجال الألبان مع عدم توافر بعض المعطيات
								√				ب.١.٣- الربط بين المعارف المختلفة لحل المشاكل المهنية في مجال الألبان
							√					ب.١.٤- إجراء دراسة بحثية علمية منهجية حول مشكلة بحثية.
						√						ب.٢.٤- كتابة دراسة علمية منهجية حول مشكلة بحثية.
			√	√	√							ب.١.٥- تقييم المخاطر في الممارسات المهنية في مجال الألبان
		√										ب.١.٦- التخطيط لتطوير الأداء في مجال الألبان
√	√											ب.١.٧- إتخاذ القرارات المهنية الخاصة بمجال الألبان

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

المهارات المهنية (ج)						المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)
٢/٢/٢/٢	١/٢/٢/٢	١/١/٢/٢	١/٢/٢/٢	١/١/٢/٢	١/١/٢/٢	
					√	ج.١.١. إتقان المهارات المهنية الأساسية والحديثة في مجال الألبان
				√		ج.١.٢. اعداد التقارير المهنية في مجال الألبان
			√			ج.٢.٢. تقييم التقارير المهنية في مجال الألبان
		√				ج.١.٣. تقييم الطرق في مجال الألبان
√	√					ج.٢.٣.- تقييم الأدوات في مجال الألبان

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

المهارات العامة والمتنقلة (د)											المعايير الأكاديمية المشتقة للماجستير (ARS)
١/١/٨/٢٠	١/١/٧/٢٠	١/٢/٦/٢٠	١/١/٦/٢٠	١/١/٥/٢٠	١/١/٤/٢٠	١/١/٣/٢٠	٣/١/٢/٢٠	٢/١/٢/٢٠	١/١/٢/٢٠	١/١/١/٢٠	
										√	د.١.١. جيد التواصل الفعال اللغة العربية واللغة الإنجليزية كتابه و شفاهه
							√	√	√		د.١.٢. استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم تطوير الممارسات المهنية في مجال الألبان
						√					د.١.٣. التقييم الذاتي وتحديد إحتياجاته التعليمية الشخصية في مجال الألبان
					√						د.١.٤. استخدام المصادر المختلفة للحصول علي المعلومات والمعارف في مجال الألبان
				√							د.١.٥. وضع قواعد ومؤشرات تقييم أداء الآخرين
			√								د.١.٦. العمل بكفائه ضمن فريق عمل في مجال الألبان
		√									د.٢.٦. قيادة فرق في سياقات مهنية الألبان
	√										د.١.٧. إدارة الوقت بكفاءة
√											د.١.٨. التعليم الذاتي والمستمر

مصفوفة المخرجات التعليمية المستهدفة لبرنامج الماجستير تخصص علوم الألبان مع أهداف البرنامج

المعرفة والفهم (أ)									الأهداف العامة للبرنامج
١/١/١	١/١/٢	١/١/٣	١/١/٤	١/١/٥	١/١/٦	١/١/٧	١/١/٨	١/١/٩	
						X			١. استخدام الإمكانيات المتاحة بما يحقق أعلى استفادة علمية وتطبيقية للبيئة و المجتمع
							X		٢. تحديد المشكلات المهنية المتعلقة بصناعة الألبان ومنتجاتها والتعرف على طرق الحل المناسبة لهذه المشكلات .
	X		X	X					٣. تحقيق التواصل الفعال مع الآخرين و قدره علي قياده المجموعه و اظهار و عيا بالمشاكل الجاربه و الرؤي الحديثه لتي تخص مجال الألبان.
						X			٤. تنمية الوعي بأهمية تنمية المجتمع المحلي والحفاظ على البيئة ومكوناتها .
	X		X	X					٥. إتقان العديد من المهارات المهنية المتخصصة واستخدام وسائل التقنية الحديثة بأعلى كفاءة بما يخدم ممارسته المهنية وينمي قدراته الذهنية .
X							X	X	٦. إجادة تطبيق أساسيات ومنهجيات البحث العلمي و المنهج التحليلي في مجال علوم الألبان ومنتجاتها .
					X				٧. استخدام أدوات بحثية حديثة مع تطبيق المعارف التكنولوجية المتخصصة والحديثة ودمجها مع المعارف الأخرى ذات العلاقة.
X			X	X				X	٨. تنمية مهاراته البحثيه و المهنيه مواكبا لكل ما هو جديد وقادرا علي اتخاذ القرارات و حل المشكلات في مجال مهنته و التعليم المستمر .
		X							٩. التصرف بشفافيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة و متقبلا للمسائله و المحاسبه.

المهارات الذهنية (ب)												الأهداف العامة للبرنامج
٢/١/٧/ج	١/١/٧/ج	١/١/٦/ج	٢/١/٥/ج	١/١/٥/ج	١/٢/٤/ج	٢/١/٤/ج	١/١/٤/ج	١/١/٣/ج	١/١/٢/ج	٢/١/١/ج	١/١/١/ج	
										x	x	١. استخدام الإمكانيات المتاحة بما يحقق أعلى استفادة علمية وتطبيقية للبيئة و المجتمع .
	x		x	x			x		x			٢. تحديد المشكلات المهنية المتعلقة بصناعة الألبان ومنتجاتها والتعرف على طرق الحل المناسبة لهذه المشكلات .
		x	x									٣. تحقيق التواصل الفعال مع الآخرين و قدره علي قياده المجموعه و اظهار و عيا بالمشاكل الجارية و الرؤي الحديثه لتي تخص مجال الألبان.
			x					x				٤. تنمية الوعي بأهمية تنمية المجتمع المحلي والحفاظ على البيئة ومكوناتها .
x		x										٥. إتقان العديد من المهارات المهنية المتخصصة واستخدام وسائل التقنية الحديثة بأعلى كفاءة بما يخدم ممارسته المهنية و ينمي قدراته الذهنية .
					x	x	x			x	x	٦. إجادة تطبيق أساسيات و منهجيات البحث العلمي و المنهج التحليلي في مجال علوم الألبان ومنتجاتها .
								x		x	x	٧. استخدام أدوات بحثية حديثة مع تطبيق المعارف التكنولوجية المتخصصة والحديثة ودمجها مع المعارف الأخرى ذات العلاقة.
x	x	x			x	x	x	x	x			٨. تنميه مهاراته البحثيه و المهنيه مواكبا لكل ما هو جديد وقادرا علي اتخاذ القرارات و حل المشكلات في مجال مهنته و التعليم المستمر.
							x					٩. التصرف بشفافيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة و متقبلا للمسائله و المحاسبه.

المهارات المهنية (ج)						الأهداف العامة للبرنامج
٢/٣/٢/١	٢/٣/٢/١	٢/٣/٢/١	٢/٣/٢/١	٢/٣/٢/١	٢/٣/٢/١	
					x	١. استخدام الإمكانيات المتاحة بما يحقق أعلى استفادة علمية وتطبيقية للبيئة و المجتمع .
					x	٢. تحديد المشكلات المهنية المتعلقة بصناعة الألبان ومنتجاتها والتعرف على طرق الحل المناسبة لهذه المشكلات .
				x		٣. تحقيق التواصل الفعال مع الآخرين و قدره علي قياده المجموعه و اظهار و عيا بالمشاكل الجاربه و الرؤي الحديثه لتي تخص مجال الألبان.
x	x	x	x			٤. تنمية الوعي بأهمية تنمية المجتمع المحلي والحفاظ على البيئة ومكوناتها .
x	x				x	٥. إتقان العديد من المهارات المهنية المتخصصة واستخدام وسائل التقنية الحديثة بأعلى كفاءة بما يخدم ممارسته المهنية وينمي قدراته الذهنية .
			x	x		٦. إجادة تطبيق أساسيات ومنهجيات البحث العلمي و المنهج التحليلي في مجال علوم الألبان ومنتجاتها .
x	x		x	x		٧. استخدام أدوات بحثية حديثة مع تطبيق المعارف التكنولوجية المتخصصة والحديثة ودمجها مع المعارف الأخرى ذات العلاقة.
			x	x		٨. تنمية مهاراته البحثية و المهنيه مواكبا لكل ما هو جديد وقادرا علي اتخاذ القرارات و حل المشكلات في مجال مهنته و التعليم المستمر.
x	x	x	x			٩. التصرف بشفافيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة و متقبلا للمسائله و المحاسبه.

المهارات العامه والمتقله (د)										الأهداف العامه للبرنامج	
١/١/١/٥	١/١/٧/٥	١/٢/٦/٥	١/١/٦/٥	١/١/٥/٥	١/١/٤/٥	١/١/٣/٥	٣/١/٢/٥	٢/١/٢/٥	١/١/٢/٥		١/١/١/٥
								x	x	x	١. استخدام الإمكانيات المتاحة بما يحقق أعلى استفادة علمية وتطبيقية للبيئة و المجتمع .
					x		x				٢. تحديد المشكلات المهنية المتعلقة بصناعة الألبان ومنتجاتها والتعرف على طرق الحل المناسبة لهذه المشكلات .
	x	x	x							x	٣. تحقيق التواصل الفعال مع الآخرين و قدره علي قياده المجموعه و اظهار و عيا بالمشاكل الجاربه و الرؤي الحديثه لتي تخص مجال الألبان.
x				x							٤. تنمية الوعي بأهمية تنمية المجتمع المحلي والحفاظ على البيئة ومكوناتها .
							x	x	x		٥. إتقان العديد من المهارات المهنية المتخصصة واستخدام وسائل التقنية الحديثة بأعلى كفاءة بما يخدم ممارسته المهنية و ينمي قدراته الذهنية .
							x	x			٦. إجادة تطبيق أساسيات و منهجيات البحث العلمي و المنهج التحليلي في مجال علوم الألبان ومنتجاتها .
					x	x	x	x		x	٧. استخدام أدوات بحثية حديثة مع تطبيق المعارف التكنولوجية المتخصصة والحديثة ودمجها مع المعارف الأخرى ذات العلاقة.
x	x				x		x	x	x		٨. تنميه مهاراته البحثيه و المهنيه مواكبا لكل ما هو جديد وقادرا علي اتخاذ القرارات و حل المشكلات في مجال مهنته و التعليم المستمر.
				x		x					٩. التصرف بشفافيه و نزاهه و مصداقيه و ان يكون ملما بالقوانين و التشريعات الخاصه بمجال المهنة و متقبلا للمسائله و المحاسبه.

مصفوفة المقررات (المعرفة والفهم)

١/١/٦/أ	٢/١/٥/أ	١/١/٥/أ	١/١/٤/أ	٣/١/٣/أ	٢/١/٣/أ	١/١/٣/أ	١/١/٢/أ	١/٢/١/أ	١/١/١/أ	المقرر
المقررات الإجبارية										
X	X		X	X	X	X	X		X	مقرر البحث رسالة الماجستير (٢٠١ - ١٠٣)
X			X					X	X	كيمياء ألبان - متقدم (٢٠٢ - ١٠٣)
		X				X			X	تكنولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٣ - ١٠٣)
								X	X	ميكروبيولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٤ - ١٠٣)
						X		X	X	الكيمياء الطبيعية للألبان (٢٠٥ - ١٠٣)
المقررات الاختيارية										
	X	X		X	X	X	X	X	X	التعبئة والتغليف للألبان (٢٠٦ - ١٠٣)
						X			X	دور الألبان في تغذية الإنسان (٢٠٧ - ١٠٣)
X	X	X	X		X	X			X	قواعد مراقبة جودة الألبان (٢٠٨ - ١٠٣)
X						X	X		X	الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان (٢٠٩ - ١٠٣)
			X					X	X	المواد الوسيطة في صناعة الألبان (٢١٠ - ١٠٣)
			X			X		X	X	حفظ وتداول الألبان (٢١١ - ١٠٣)
								X	X	ألبان الأطفال (٢١٢ - ١٠٣)
						X			X	الخواص الريولوجية للألبان ومنتجاتها (٢١٣ - ١٠٣)
					X				X	المنتجات اللبنية وصحة الإنسان (٢١٤ - ١٠٣)
							X			السياسة الغذائية (٣٠٨ - ٠٠١)
									X	مناقشات ١
									X	أخلاقيات البحث العلمي (٢٠٣ - ٠٠١)

مصنوفة المقررات (المهارات الذهنية)

٢/١/٧/ج	١/١/٧/ج	١/١/٦/ج	٣/١/٥/ج	٢/١/٥/ج	١/١/٥/ج	٢/١/٤/ج	١/١/٤/ج	١/١/٣/ج	١/١/٢/ج	٢/١/١/ج	١/١/١/ج	المقرر
المقررات الإجبارية												
X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	مقرر البحث رسالة الماجستير (٢٠١ - ١٠٣)
X				X				X	X	X	X	كيمياء ألبان - متقدم (٢٠٢ - ١٠٣)
X			X							X		تكنولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٣ - ١٠٣)
				X	X				X			ميكروبيولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٤ - ١٠٣)
	X							X	X	X	X	الكيمياء الطبيعية للألبان (٢٠٥ - ١٠٣)
المقررات الاختيارية												
X	X	X			X		X	X	X			التعبئة والتغليف للألبان (٢٠٦ - ١٠٣)
		X	X		X				X	X	X	دور الألبان في تغذية الإنسان (٢٠٧ - ١٠٣)
		X	X	X	X				X		X	قواعد مراقبة جودة الألبان (٢٠٨ - ١٠٣)
	X	X		X			X	X		X		الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان (٢٠٩ - ١٠٣)
						X			X		X	المواد الوسيطة في صناعة الألبان (٢١٠ - ١٠٣)
				X		X						حفظ وتداول الألبان (٢١١ - ١٠٣)
		X						X		X		ألبان الأطفال (٢١٢ - ١٠٣)
			X						X	X		الخواص الريولوجية للألبان ومنتجاتها (٢١٣ - ١٠٣)
		X		X						X	X	المنتجات اللبنية وصحة الإنسان (٢١٤ - ١٠٣)
								X				السياسة الغذائية (٣٠٨ - ٠٠١)
							X				X	مناقشات ١
							X				X	أخلاقيات البحث العلمي (٢٠٣ - ٠٠١)

مصفوفة المقررات (المهارات المهنية)

٣/٣/٢٠١٨	٣/٢/٢٠١٩	٣/٢/٢٠١٩	٣/٢/٢٠١٩	٣/٢/٢٠١٩	٣/٢/٢٠١٩	المقرر
المقررات الإجبارية						
X	X	X	X	X	X	مقرر البحث رسالة الماجستير (٢٠١ - ١٠٣)
		X		X	X	كيمياء ألبان - متقدم (٢٠٢ - ١٠٣)
				X	X	تكنولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٣ - ١٠٣)
		X		X	X	ميكروبيولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٤ - ١٠٣)
				X	X	الكيمياء الطبيعية للألبان (٢٠٥ - ١٠٣)
المقررات الاختيارية						
		X	X	X	X	التعبئة والتغليف للألبان (٢٠٦ - ١٠٣)
				X	X	دور الألبان في تغذية الإنسان (٢٠٧ - ١٠٣)
	X		X	X	X	قواعد مراقبة جودة الألبان (٢٠٨ - ١٠٣)
			X	X	X	الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان (٢٠٩ - ١٠٣)
	X			X	X	المواد الوسيطة في صناعة الألبان (٢١٠ - ١٠٣)
			X	X	X	حفظ وتداول الألبان (٢١١ - ١٠٣)
			X	X	X	ألبان الأطفال (٢١٢ - ١٠٣)
	X			X	X	الخواص الريولوجية للألبان ومنتجاتها (٢١٣ - ١٠٣)
			X	X	X	المنتجات اللبنية وصحة الإنسان (٢١٤ - ١٠٣)
				X	X	السياسة الغذائية (٣٠٨ - ٠٠١)
X				X		مناقشات ١
				X		أخلاقيات البحث العلمي (٢٠٣ - ٠٠١)

مصفوفة المقررات (المهارات العامة)

١/١/٨/٥	١/١/٧/٥	١/٢/٦/٥	١/١/٦/٥	١/١/٥/٥	١/١/٤/٥	١/١/٣/٥	٣/١/٢/٥	٢/١/٢/٥	١/١/٢/٥	١/١/١/٥	المقرر
المقررات الإجبارية											
X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	مقرر البحث رسالة الماجستير (٢٠١ - ١٠٣)
			X		X	X	X	X		X	كيمياء ألبان - متقدم (٢٠٢ - ١٠٣)
		X			X	X			X		تكنولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٣ - ١٠٣)
						X				X	ميكروبيولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٤ - ١٠٣)
X			X		X						الكيمياء الطبيعية للألبان (٢٠٥ - ١٠٣)
المقررات الاختيارية											
X			X		X	X			X		التعبئة والتغليف للألبان (٢٠٦ - ١٠٣)
X			X		X		X				دور الألبان في تغذية الإنسان (٢٠٧ - ١٠٣)
X			X		X				X		قواعد مراقبة جودة الألبان (٢٠٨ - ١٠٣)
	X	X		X	X	X	X		X		الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان (٢٠٩ - ١٠٣)
	X	X		X	X						المواد الوسيطة في صناعة الألبان (٢١٠ - ١٠٣)
		X					X	X	X		حفظ وتداول الألبان (٢١١ - ١٠٣)
		X			X			X		X	ألبان الأطفال (٢١٢ - ١٠٣)
X		X			X						الخواص الريولوجية للألبان ومنتجاتها (٢١٣ - ١٠٣)
X		X			X		X				المنتجات اللبنية وصحة الإنسان (٢١٤ - ١٠٣)
	X										السياسة الغذائية (٣٠٨ - ٠٠١)
										X	مناقشات ١
										X	أخلاقيات البحث العلمي (٢٠٣ - ٠٠١)

توصيف مقررات برنامج

ماجستير تخصص الألبان

٢٠٢٠-٢٠١٩

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

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

١ - بيانات المقرر :						
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : مقرر البحث رسالة الماجستير			كود المقرر :	
الفصل الدراسي :					(٢٠١ - ١٠٣)	
٨	الساعات المعتمدة	٠ ساعة	عملي	٨ ساعة	نظري	عدد الساعات:
<p>٢ - هدف المقرر :</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على ان يستخدم الإمكانيات المتاحة بما يحقق أعلى استفادة علمية وتطبيقية مع تحديد المشكلات المهنية المتعلقة بصناعة الالبان ومنتجاتها والتعرف على طرق الحل المناسبة لهذه المشكلات مع إتقان العديد من المهارات المهنية المتخصصة واستخدام وسائل التقنية الحديثة بأعلى كفاءة بما يخدم ممارسته المهنية وينمي قدراته الذهنية تنمية الوعي بأهمية تنمية المجتمع المحلي والحفاظ على البيئة ومكوناتها. كما يجيد تطبيق أساسيات ومنهجيات البحث العلمي في مجال علوم الألبان ومنتجاتها مع استخدام أدوات بحثية حديثة وامكانية تطبيق المعارف التكنولوجية المتخصصة والحديثة ودمجها مع المعارف الأخرى ذات العلاقة . التصرف بشفاقيه ونزاهه ومصداقيه وان يكون ملما بالقوانين والتشريعات الخاصه بمجال المهنة ومتقبلا للمسائله والمحاسبه واخلاقيات البحث العلمي وتطوير اداء الخريج حتى يصبح مؤهل وقادر على الالتحاق بسوق العمل او الدراسات العليا ولم يبرمج التحليل الاحصائي لتحليل النتائج. كما يكون قادرا علي تحقيق التواصل الفعال مع الآخرين وقياده المجموعه محددا احتياجاته التعليميه الشخصيهِ والقدرة علي اتخاذ القرارات المختلفه التي تخص مجال الالبان واداره الوقت بكفائه عاليه.</p>						
<p>٣ - المستهدف من تدريس المقرر :</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١.١. يدرك الاسس العامة والمعارف والنظريات المتعلقة بمجال الالبان أ.١.١.٢. يلم بالمصطلحات شائعة الاستخدام في مجال الالبان باللغة الانجليزية أ.١.١.٣. يدرك كيفية التخلص من المخلفات الناتجة من تصنيع المنتجات اللبنيه بطريقه صحيحه لا تؤثر علي البيئه أ.١.١.٤. يذكر التقنيات الحديثة المتبعة في تحسين المنتجات اللبنيه المختلفه أ.١.١.٥. يحدد الموضوعات العلمية والتطبيقية الحديثة في مجال علوم الالبان أ.١.١.٦. يحدد التطورات العلمية المتعلقة بمجالات البحث العلمي في مجال الالبان أ.١.١.٧. يذكر المبادئ العامة لاخلاقيات المهنة والعوامل المتعلقة بها في مجال الالبان أ.١.١.٨. يلم بمواصفات الجوده التي تحدد خصائص المنتجات اللبنيه المختلفه أ.١.١.٩. يلم بأساسيات البحث العلمي في مجال علوم الالبان و مجالتها المختلفه</p>						
<p>أ - المعرفة والفهم :</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.١.١. يحلل و يقيم المعلومات المتحصل عليها من التحليلات المختلفه للبن ومنتجاته من خلال البرامج الاحصائيه المختلفه ب.١.١.٢. يحلل المعلومات المتاحة في مجال الالبان لحل المشاكل المختلفه ب.١.١.٣. يضع حلول للمشاكل في ضوء البيانات والمعلومات التي تم جمعها ب.١.١.٤. يحل المشاكل المختلفه في مجال علوم الالبان مع عدم توافر بعض المعطيات ب.١.١.٥. يربط بين المعلومات الخاصه بخواص المختلفه للمنتج اللبني والعيوب التي تظهر عليه لتفادي تلك العيوب ومعالجتها. ب.١.١.٦. يصمم دراسه بحثيه بطريقه علميه ومنهجيه لحل بعض المشكلات التي تتعلق بالمنتجات اللبنيه ب.١.١.٧. يجري الاساليب العلمية المناسبة في عمل مشروع بحثي خاص بمجال الالبان ب.١.١.٨. يطبق الطرق الاحصائية المناسبة في تنفيذ المشروع البحثي الخاص بمجال الالبان ب.١.١.٩. يصمم كتابة دراسة علمية منهجية حول مشكلة بحثية التي تتعلق بالمنتجات اللبنيه ب.١.١.١٠. يوضح الأساليب العلمية والطرق الإحصائية المناسبة في تنفيذ المشروع البحثي ب.١.١.١١. يقيم المخاطر ذات الصلة بعمليات تصنيع</p>						
<p>ب - المهارات الذهنية :</p>						

<p>ب.١.١.٦. يقترح خطة لتطوير الانتاج في مجال الالبان و مواكبه كل ما هو جديد في مجال التصنيع ب.١.١.٧. يتخذ القرار المناسب للتعامل مع المشاكل التي تحدث اثناء تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه ب.١.٢.٧. يختار القرار اللازم لتحسين وتطوير المنتجات اللبنيه عن طريق استخدام برامج علمية وبحثة</p>	
<p>ب.١.١.٦. بنهاية بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١.١. يجيد استخدام اللغة الإنجليزية وإعداد وكتابة الأبحاث العلمية ج.١.١.١.١. يطبق الأساليب المثلي والحديثه لتصنيع منتجات الالبان المختلفه ج.١.١.٢. يعد التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال الالبان ج.١.١.٢.٢. - تقييم التقارير المختلفه في مجال الالبان ج.١.١.٣. يستخدم الطرق والبرامج الإحصائية بكفاءة مع اختيار المناسب منها لمعالجة وتحليل وعرض البيانات وتفسير النتائج لتقييم الطرق المختلفه المستخدمه في تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه ج.١.٢.٣. يقيم الاجهزه المختلفه المستخدمه في قياس الخواص اللبنيه المختلفه</p>	<p>ج - المهارات المهنية:</p>
<p>ب.١.١.٦. بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.١.١.١. يجيد استخدام اللغة الإنجليزية بما يحقق التواصل الجيد مع الآخرين د.١.١.١.١.١. يجيد كتابه الرسائل العلميه و التقارير العلميه المختلفه بصوره واضحه باللغه العربيه و الانجليزيه د.١.١.١.٢. يقدم عروض الكترونية مرئية في مجال الألبان ومنتجاتها د.١.٢.١.٢. يستخدم بأعلى كفاءة ممكنة تقنية المعلومات خاصة ما يرتبط بالحاسب وعلومه في مجال الألبان ومنتجاته د.١.٣.١.٢. يحلل البيانات باستخدام برامج الحاسب الآلي المناسبة بهدف اتخاذ القرار المناسب د.١.١.١.٣. يقيم ادائه عن طريق مدي تقدم العمل الذي قوم به في مجال الالبان د.١.١.٣.٦. تحديد احتياجاته الشخصيه اللازمه لتطوير ادائه وتحسين مستواه العلمي د.١.١.١.٤. يستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر في مجال البحث العلمي د.١.١.١.٥. يشارك في تقييم زملائه خاصة ما يرتبط بالواحي العلميه والأكاديمية د.١.١.١.٦. يعمل بكفاءة ضمن فريق لإنجاز بعض المهام المتخصصة في انتاج وتصنيع الألبان ومنتجاتها د.١.١.١.٧. يدير الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة د.١.١.١.٨. التعلم الذاتي و المستمر عن طريق استخدام شبكة المعلومات والكتب والنشرات الفنية والدوريات والكتب المرجعية في المجالات المختلفه للالبان</p>	<p>د - المهارات العامة:</p>

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٨	٠	٨	-	التعريف باخلاقيات البحث العلمي	١
٨	٠	٨	-	التعريف ببعض قواعد اللغة الانجليزية	٢
٨	٠	٨	-	طريقة عمل خطة بحث	٣
٨	٠	٨	-	طريقة عمل خطة بحث	٤
٨	٠	٨	-	كيفية استخدام التكنولوجيا فى تجميع الابحاث	٥
٨	٠	٨	-	كيفية استخدام الكتب فى الحصول على المعلومة	٦
٨	٠	٨	-	استخدام التكنولوجيا فى تجميع طرق البحث	٧
٨	٠	٨	-	التعريف بوحدات القياس والاختصارات	٨

				المستخدمة في البحث او الرسالة
٨	٠	٨	-	٩ طرق عمل تحليل احصائي للنتائج
٨	٠	٨	-	١٠ طرق اعداد وكتابة وعرض ومناقشة النتائج
٨	٠	٨	-	١١ طرق اعداد وكتابة البحث
٨	٠	٨	-	١٢ طرق اعداد وكتابة رسالة الماجستير
٨	٠	٨	-	١٣ طرق العمل بكفاءة ضمن فريق عمل واطهار مهارات قيادة مجموعة عمل وادارة الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة .
-	-	-	الامتحان الشفوي	الامتحان الشفوي
-	-	-		
١٢٢	٠	١٢٢	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		بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي
٧ - تقويم الطلاب :		
أ - الأساليب المستخدمة :	تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية امتحان شفهي نهائي عمل سمنار	
ب - التوقيت :	مناقشات اسبوعية (كل اسبوع) الامتحان الشفوي (اخر العام) امتحانات:	
ج - توزيع الدرجات :	- أعمال السنة: ٤٠ - الشفهي: ٦٠ المجموع: ١٠٠	
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :		
أ - مذكرات :	مذكرات اخلاقيات البحث العلمي - 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 writes'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; www.springer.com; http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed; http://www.isb-sib.ch/;	جد المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .
--	---

رئيس مجلس القسم العلمى

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

(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 :					
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : كيمياء ألبان - متقدم			كود المقرر :
الفصل الدراسي :					(٢٠٢ - ١٠٣)
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
<p>٢ - هدف المقرر :</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على ان يستوعب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بالتركيب و الخواص الكيماويه للبن ومنتجاته و تحديد المشكلات الصناعيه التي يمكن ان ترجع الى التركيب الكيماوى وطرق التغلب عليها. وان يكون قادرا علي تحليل الألبان ومنتجاتها كيميائيا مع اتقان العديد من طرق تحليل اللبن الكيماويه سواء التقليديه او الحديثه والعمل ضمن فريق بحثي مقيما لادائه مع قدره علي عمل التقارير المختلفه و عرضها ومناقشتها بطريقه واضحه عرض وان يكون ملما بالقوانين و التشريعات والمواصفات القياسيه للتركيب الكيماوي للمنتجات اللبنيه المختلفه. ان يكون ملما بالتقنيات الحديثه لتحسين القيمه الغذائيه للمنتج اللبني واضعا حلول للمشاكل الصحيه الناتجه من استهلاك المنتجات اللبنيه المختلفه مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالى و الانترنت.</p>					
<p>٣ - المستهدف من تدريس المقرر :</p>					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١. ٣.١. يلم بالتركيب الكيماوى للألبان ومنتجاتها وطرق فصلها التقليديه والحديثه أ.١.١. ٤.١. يفهم تأثير التركيب الكيماوى للبن على الخواص التكنولوجيه المختلفه للعديد من منتجات الألبان أ.١.٢. ١.١. يلم بالمعارف المتعلقة بالتركيب الكيماوى للبن ومنتجاته أ.١.٤. ٢.١. يلم بالتشريعات اللبنيه الخاصه بالألبان ومنتجاتها كيميائيا أ.١.٤. ٣.١. يعرف مدي مطابقه المنتجات اللبنيه المحليه بالمواصفات القانونيه المصريه أ.١.٦. ٢.١. يلم باسس و اخلاقيات البحث العلمى فى مجال الألبان ومنتجاتها</p>					
<p>ب - المهارات الذهنية :</p> <p>ب.١.١. ٢.١. يقيم التركيب الكيماوى للبن لتحديد نوع المنتج اللبني الذي يمكن تصنيعه ب.١.١. ٣.٢. يقيم التركيب الكيماوي للبن لحل المشكلات التكنولوجيه المختلفه ب.١.٢. ٢.١. يجيد طرق حلول المشاكل التصنيعيه من خلال المامه بطبيعة مكونات اللبن و اثرها على العمليه التصنيعيه ب.١.٣. ٢.١. يربط بين المعلومات الخاصه بالخواص الكيماويه للمنتج اللبني و التغيرات التي تظهر عليه لتفادي ظهور تلك العيوب ب.٢.١. ٣.٢. يقيم المخاطر المختلفه التي يتعرض لها الانسان نتيجة اجراء بعض الاختبارات الكيماويه ب.٢.١. ٧.٢. يتخذ قرار لتوجيه المنتج اللبني لصناعه لبنيه معينه علي حسب تركيبه الكيماوي للحصول علي منتج لبني ذو خواص جيده</p>					
<p>ج - المهارات المهنيه:</p> <p>ج.١.١. ٤.١. يقيم المنتجات اللبنيه المختلفه الألبان كيميائيا ج.١.١. ٥.١. يحدد غش اللبن ومنتجاته عن طريق التحليل الكيماوى ج.١.١. ٦.١. يتحكم في الخواص الكيماويه للبن لانتاج منتج لبني ذات خصائص معينه ج.١.١. ٢.١. يعد التقارير العلميه الفنيه المتخصصه فى مجال كيمياء الألبان ج.١.١. ٣.١. اتقييم الطرق الكيماويه المستخدمه فى مجال الألبان ويلم بما هو حديث من هذه الطرق</p>					
<p>د - المهارات العامه:</p> <p>د.١.١. ٣.١. القدرة على عرض نتائج التحليل الكيماوى شفوى و تحريرى د.١.٢. ٢.٢. يستخدم تكنولوجيا المعلومات للحصول على المعلومات و البيانات لطرق التحليل الكيماوى الحديثه</p>					

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	تقدير بروتين اللبن في اللبن و اللبن الفرز و الشرش بطريقه الفورمول	مقدمة عن البروتين بصفة عامة وبروتين اللبن بصفة خاصة	١
٣	٢	٢	تقدير بروتين اللبن في اللبن و اللبن الفرز و الشرش بطريقه كداهل بالاجهزة الحديثة	تعريف المواد الازوتية وتوزيعها في اللبن السائل	٢
٣	٢	٢	فصل شقوق الكازين	الصفات والخواص العامة لبروتينات اللبن	٣
٣	٢	٢	استخدام المركز في تصنيع منتجات لبنيه	جسيمات الكازين في اللبن (النماذج والتركيب والخواص)	٤
٣	٢	٢	فصل شقوق بروتين الشرش عن طريق الجل الكتروفوروسس	شقوق بروتينات الشرش	٥
٣	٢	٢	عمل تقرير عن الطرز الوائيه لكازين اللبن	الطرز الوراثية لكازين اللبن	٦
٣	٢	٢	استخدام مركز بروتين الشرش في تصنيع بعض المنتجات اللبنيه	الاهمية التطبيقية والتكنولوجية لبروتينات اللبن مع الاشارة لدور الطرز الوراثية في ذلك	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعلمي	إمتحان منتصف الترم	
٣	٢	٢	تقدير دهن اللبن من عينات مختلفه بطريقه جرب	تركيب وخواص دهن اللبن	٨
٣	٢	٢	تقدير دهن اللبن بطريقه روزجوتلب	تركيب وخواص حبيه الدهن و مدي تأثير المعاملات التكنولوجيه عليها	٩
٣	٢	٢	تقدير دهن اللبن في المنتجات اللبنيه المختلفه بطريقه جرب و روزجوتلب والمقارنه بينهم	الانواع المختلفه للاحماض الدهنيه وخصائصها المختلفه	١٠
٣	٢	٢	عمل تقرير عن الاحماض الدهنيه الضروريه وفوائدها الصحيه	الاحماض الدهنيه عديده عدم التشبع وخواصها المختلفه و فوائدها الصحيه	١١
٣	٢	٢	تقدير بعض الفيتامينات و الاملاح المعدنية الموجوده في اللبن	انواع الفيتامينات و الاملاح المعدنية المختلفه و تركيبها و تأثيرها علي خواص و مواصفات اللبن و تأثير العوامل التكنولوجيه عليها	١٢
٣	٢	٢	التحليل الكيماوي للعديد من المنتجات اللبنيه و معرفه مدي مطابقتها للمواصفات القياسيه المصريه	التركيب الكيماوي للمنتجات اللبنيه المختلفه و مدي مطابقتها للمواصفات القياسيه المصريه	١٣
-	-	-	الأمتحان العملي	الأمتحان العملي	١٤
-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان الشفوي	١٥
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

لللبان ومنتجاتها

د.٢.٣.١.٢ يحلل بيانات التحليل الكيماوي ببرامج التحليل الاحصائي المناسب
د.٢.١.١.٣ يقيم ادائه عن طريق مدي حل المشكلات المتعلقة بالتركيب الكيماوي للبن
د.٢.١.١.٤ القدرة على الحصول على المعلومات المتعلقة بالتركيب الكيماوي من أكثر من مصدر وبشكل فعال
د.٢.١.١.٦ يعمل ضمن فريق عمل بكفاءة لإجراء التحاليل الكيمائية لللبان ومنتجاتها

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

							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 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 (آخر العام) الامتحان الشفوي (آخر 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 كيمياء الألبان المتقدم - قسم الألبان - جامعة كفر الشيخ							أ - مذكرات :
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. Protein and Energy Requirements in Infancy and Childhood (2006). Edited by Rigo, J. Nestlé Nutrition, USA The Protein Protocols Handbook (2002). 2nd Ed by Walker, J. M. HUMANA PRESS TOTOWA, NEW JERSEY Protein purification techniques (2002). 2 nd Ed. edited by Roe, S. Oxford, New York Protein purification application (2001). 1 st 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 Dairy Science and Technology Handbook Vol.1 Principles and Properties, (1993). (Chap. 1 in Dairy Chemistry and							ب- كتب

<p>Physics). Ed. by Hui, Y. H. VCH. Advanced Dairy Chemistry. I: Proteins (1992). Ed. By Fox P.F.Elsevier Sci Publishers . Ltd</p>	
<p>Egyptian Journal of dairy Sciences. European Food Research and Technology. , Food Chemistry.International Dairy Journal. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Journal of Dairy Research.Journal of Dairy Science; Journal of Food Biochemistry.Journal of Food Protection.Milshwissenschft;Trends in Food sciences and Technology.</p>	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. ألخ .</p>

رئيس مجلس القسم العلمى

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

منسق المقرر : ا.د/ نبيل محمد مهنا

ا.د / ثناء محمد صالح

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

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

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : ماجستير	أسم المقرر: : تكنولوجيا الألبان - متقدم (٢٠٣ - ١٠٣)			كود المقرر :
الفصل الدراسي :				(١٠٣ - ٢٠٣)
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :				
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً على فهم الاسس و المعارف الخاصه بتكنولوجيا الألبان وملما باهم العوامل التي تؤثر علي جوده المنتج اللبني محددًا للمراحل الحرجه لكل مرحله من مراحل التصنيع و التحكم بها لحل المشكلات الخاصه بالانتاج . كما يكون ملماً بالتقنيات الحديثه المستخدمه في الانتاج و استخدام تلك التقنيات لانتاج منتجات لبنيه ذات خصائص غذائيه وصحيه معينه مستخدماً في ذلك برامج الحاسب الالى و الانترنت. كما يكون له القدره علي التعليم الذاتي والمستمر مقيماً لادائه وان يقدم عروض الكترونيه وتقارير في هذا المجال.</p>				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>أ.١.١.١ يعرف اهم العوامل التي تؤثر علي للمعاملات التكنولوجية المختلفه للمنتجات اللبنيه. أ.١.١.٢ يفهم الاسس العلميه للمعاملات التكنولوجية المختلفه لمنتجات الألبان أ.١.١.٣ يفهم الخواص المختلفه للبن وتأثيرها علي تكنولوجيا الألبان أ.١.١.٤ يفهم تأثير الصفات الفيزيوكيميائية بالمعاملات التكنولوجيه المختلفه أ.١.١.٥ يتعرف علي تكنولوجيا المعاملات البديله للمعاملات الحراريه للبن أ.١.١.٦ يذكر التقنيات الحديثه المتبعه في المعاملات التكنولوجية لتحسين المنتجات اللبنيه المختلفه</p>				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>ب.١.١.١ يعدل التركيب الكيماوي للبن لحل المشاكل التكنولوجيه المختلفه ب.١.١.٢ يقيم المراحل الحرجه في كل خطوه من خطوات صناعة لحل المشاكل التكنولوجيه المختلفه ب.١.١.٣ يحدد المراحل الحرجه اثناء عمليات صناعه المنتجات اللبنيه المختلفه و التحكم فيها لتفادي حدوث المشكلات التكنولوجيه المختلفه ب.١.١.٤ يتخذ القرار المناسب لكل خطوه من خطوات الصناعه للحصول علي منتج لبني ذو خواص لبنيه جيده</p>				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>ج.١.١.١ يطبق الطرق المثلي و في تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه. ج.١.١.٢ يتمكن من تكوين خطاط و بدائل الألبان سواء للحالات الخاصه أو لتغذية الأطفال</p>				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :</p> <p>د.١.١.٣ يقيم ادائه عن طريق مدي تقدم العمل الذي قوم به في تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه د.١.١.٤ يستخدم الكمبيوتر في إيجاد علاقات ومعادلات بين المعاملات المختلفه للألبان وجودة الناتج النهائي د.١.٢.٦ يظهر مهارات قيادة مجموعه عمل في انتاج وتصنيع الألبان ومنتجاتها</p>				
٤ . محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				

عدد الساعات المعتمدة			العناوين			
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي	
١	نظم الأغشية المختلفة وتطبيقاتها فى مجال الألبان	استخدام الترشيح الفائق لتصنيع مركز لبنى	٢	٢	٣	
٢	استخدام التناضح العكسى فى إنتاج منتجات لبنية خاصة	تجارب عملية على المركز والراشح	٢	٢	٣	
٣	استخدام طرق الأغشية فى صناعة الجبن المختلفة	استخدام المركز فى تصنيع جبن طرى	٢	٢	٣	
٤	بروتينات الشرش المركزة والمعزولة واستخداماتها فى الصناعات اللبنية	استخدام المركز فى تصنيع منتجات لبنية	٢	٢	٣	
٥	طرق تسوية الجبن المختلفة	استخدام الترشيح الفائق فى تركيز بروتينات الشرش	٢	٢	٣	
٦	الطرق الحديثة فى صناعة المنتجات اللبنية الدهنية	استخدام مركز بروتين الشرش فى تصنيع بعض المنتجات اللبنية	٢	٢	٣	
٧	تطبيقات تكنولوجيا النانو فى صناعة الألبان ومنتجاتها	استخدام مركز بروتين الشرش فى تصنيع بعض المنتجات اللبنية	٢	٢	٣	
	إمتحان منتصف الترم	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملية	-	-	-	
٨	الطرق الحديثة البديلة للمعاملات الحرارية	تجارب عملية على بعض الالبان السائلة المعاملة حراريه الموجوده بالسوق المصرى	٢	٢	٣	
٩	إسراع تسوية الجبن	تجارب عملية على بعض الجبن الجاف	٢	٢	٣	
١٠	التكنولوجيا الحديثة فى صناعة الجبن المطبوخ	تجارب عملية على بعض انواع الجبن المطبوخ فى السوق المحلى	٢	٢	٣	
١١	التكنولوجيا الحديثة فى صناعة الجبن الريكوتا	تصنيع الجبنه الريكوتا بطرق مختلفه	٢	٢	٣	
١٢	الطرق الحديثة فى صناعة المثلوجات اللبنية	تجارب عملية على بعض انواع المثلوجات الموجوده بالسوق المحلى	٢	٢	٣	
١٣	التكنولوجيا الحديثة لأنتاج المثلوجات اللبنية	تجارب عملية على بعض أنواع الالبان المثلوجات اللبنيه الموجوده بالسوق المحلى	٢	٢	٣	
١٤	الأمتحان العملى	الأمتحان العملى	٢	٢	٣	
١٥	الأمتحان الشفوى	الأمتحان الشفوى	-	-	-	
			-	-	-	
الإجمالي						
٤٢	٢٨	٢٨				
						٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :
التعليم	✓	التعليم	✓	المحاضرة	✓	
الالكتروني		التعاوني		المطورة		
المحاكاة		حل المشكلات	✓	التعلم	✓	
				الذاتي		
						٦ - أساليب التعليم والتعلم
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسى						

	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 - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠	ج - توزيع الدرجات :
	٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
مذكرة أ.د. محمد يوسف خليفه - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة أ.د. محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
يحيى على حماد (٢٠٠٧). تكنولوجيا التصنيع الغذائي والمشروعات الصغيرة . دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع . القاهرة Novel Food Processing Technologies (2005). Barbosa-Cánovas, G.V., Tapia, M.S, CRS press, New York. Arora, D.K.; Bridge, P.D., and Bhatnagar, D., (2004). Fungal Biotechnology in Agricultural, Food, and Environmental Application, Marcel Dekker Inc., New York, USA. Elmer H. M. and James L. S., (2001). Applied Dairy Microbiology, 2nd Ed., Marcel Deckker, Inc, New York, USA. - عبد الله محمد جعفر (٢٠٠١). المعاملات الحرارية فى مصانع الألبان - الدار العربية للنشر والتوزيع - القاهرة - ٣٢ ش عباس العقاد - مدينة نصر . Harper, W.J. and Hall, C.W (1976). Dairy Technology and Engineering .The AVI Publishing Company, Inc. Robinson, R.K. (1994). Modern Dairy Technology, Volume I, 2nd ed., Chapman & Hall, London. مبادئ تكنولوجيا الألبان : إبراهيم الحجاروي وآخرون (١٩٧٥ م) جامعة الاسكندرية	ب - كتب :
Egyptian Journal of dairy Sciences European Food Research and Technology European Food Safety Authority (EFSA) International Dairy Journal Journal of Agricultural and Food Chemistry Journal of Dairy Research Journal of Dairy Science Journal of Food Protection Trends in Food sciences and Technology Journal of Nutrition Annals of Nutrition and Metabolism	ج المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

رئيس مجلس القسم العلمى

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

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

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : ماجستير	أسم المقرر: : ميكروبيولوجيا الألبان - متقدم			كود المقرر :
الفصل الدراسي :				(٢٠٤ - ١٠٣)
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
نظري	عدد الساعات:			
<p>٢ - هدف المقرر :</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بعلم ميكروبيولوجي الالبان ز الاستفادة من تلك المعارف في الحد من تلوث المنتجات اللبنيه بالميكروبات الضاره ان يستخدم وسائل التقنيه الحديثه في للاستفاده من الميكروبات المفيدة في انتاج منتجات ذات جوده وخواص صحيه عاليه وتحديد المشكلات الناتجه من وجود ميكروبات مرضيه و تطبيق أساسيات ومنهجيات البحث العلمي للتخلص منها أثناء مراحل تصنيعها أو حفظها أو تسويقها الصحيه الناتجه من استهلاك المنتجات اللبنيه المختلفه مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي و يكون قادرا علي التعليم الذاتي و المستمر محددًا احتياجاته لتطوير ادائه في هذا المجال.</p>				
<p>٣ - المستهدف من تدريس المقرر :</p> <p>أ - المعرفة والفهم:</p> <p>١.١.١. ٩.١ يتعرف علي خواص وتطبيقات البادئات الميكروبية في مجال الألبان ومنتجاتها ١.١.١. ١٠.١ يتعرف على كيفية التحكم في إنتاج السموم الفطرية في اللبن ومنتجاته ١.١.١. ١١.١ يتعرف على بكتريا القولون المحللة للدم E. coli O157:H7 وطرق حماية اللبن ومنتجاته منها ١.١.١. ١٢.١ يلم بطبيعة اللبن ومنتجاته كبيئة مناسبة لنمو الميكروبات المختلفه ١.١.١. ١٣.١ يحدد خواص وتطبيقات البادئات الميكروبية في مجال الألبان ومنتجاتها ١.١.١. ١٤.١ يتعرف علي القيمه الصحيه للمنتجات اللبنيه المصنعه باستخدام الميكروبات الداعمة للحيوية ١.١.١. ١٥.١ يتعرف علي القيمه الغذائيه والصحيه للمنتجات اللبنيه المصنعه باستخدام الميكروبات الداعمة للحيوية ١.١.٢. ٢.١ يلم بالمعارف المتعلقة بالمحتوى الميكروبي للبن ومنتجاته</p>				
<p>ب - المهارات الذهنية :</p> <p>ب.١.٣.١ يربط بين الميكروبات الضارة والمشاكل التي تظهر علي المنتج اللبني حتى يمكن حل تلك المشكلات ب.١.١.٥ يحدد المخاطر الميكروبية ذات الصلة بعمليات تصنيع المنتجات اللبنية ب.١.٢.٥ يقيم المخاطر الصحيه المرتبطه بالملوثات الميكروبيه المختلفه</p>				
<p>ج - المهارات المهنية:</p> <p>ج.١.١.١. ٨.١ اتقان تحليل اللبن المنتجات اللبنيه المختلفه ميكروبيولوجيا ج.١.١.١. ٩.١ يكشف عن وجود السموم الفطرية في المنتجات اللبنية ج.١.١.١. ١٠.١ يعزل ويعرف البادئات الميكروبية ذات الخصائص التكنولوجية والصحية المميزة ج.١.١.١. ١١.١ يكشف عن بكتريا القولون المحللة للدم ووسائل مقاومة وجودها في اللبن ومنتجاته ج.١.١.٣. ٣.١ يقيم الطرق الميكروبيولوجيه المختلفه المستخدمه في مجال الالبان و يلم بالطرق الحديثه و المستجده د.١.١.١. ٤.١ يجيد كتابه التقارير الخاصه بالابحاث المتعلقة بميكروبات اللبن و منتجاته بصوره واضحه</p>				
<p>د - المهارات العامة:</p> <p>د.١.١.٣. ٤.١ يقيم ادائه عن طريق مدي تقدم العمل الذي قوم به في ميكروبيولوجيا الألبان</p>				

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		م
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	
٣	٢	٢	الاحتياطات الواجب توافرها فى معمل الميكروبيولوجى	أهمية الميكروبات فى الصناعات اللبنية	١
٣	٢	٢	تحضير وتعقيم البيئات والمحاليل المختلفة	الطرق الوراثية والسيرولوجية للتعرف على الميكروبات	٢
٣	٢	٢	عزل وتنقية بكتيريا حامض اللاكتيك	البادئات المطورة ذات الخصائص التكنولوجية والصحية المتميزة	٣
٣	٢	٢	دراسة التأثير المثبط لبكتيريا حامض اللاكتيك على أنواع عديدة من البكتيريا	المضادات الميكروبية للبكتيريا وكيفية الاستفادة منها فى تصنيع الألبان	٤
٣	٢	٢	دراسة التأثير المثبط لبكتيريا حامض اللاكتيك على أنواع عديدة من الخمائر والفطريات	طرق عزل وتنقية البكتريوسينات	٥
٣	٢	٢	تصنيع منتج لبنى بالبكتيريا المنتجة للمضادات الميكروبية	تطبيقات استخدام البكتيريا المنتجة للبكتريوسينات فى مجال الألبان	٦
٣	٢	٢	تعريف البكتيريا المنتجة للبكتريوسين باستخدام الوراثة الجزيئية	طرق عزل وتنمية واستخدامات البكتريا المنتجة للسكريات العديدة ذلك	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملى	إمتحان منتصف الترم	
٣	٢	٢	عزل البكتيريا المنتجة للسكريات العديدة	الميكروبات الداعمة للحوية وأهميتها الصحية والبيولوجية	٨
٣	٢	٢	تصنيع منتج لبنى بالبكتيريا المنتجة للسكريات العديدة	طرق إنتاج منتجات لبنية باستخدام الميكروبات الداعمة للحوية	٩
٣	٢	٢	عزل بكتيريا البروبيوتيك	طرق إنتاج منتجات لبنية باستخدام الميكروبات الداعمة للحوية	١٠
٣	٢	٢	تصنيع منتج لبنى مدعم ببكتيريا البروبيوتيك	طرق عزل والتعرف على السموم الفطرية فى اللبن ومنتجاته	١١
٣	٢	٢	عزل الفطريات المسؤولة عن انتاج السموم الفطرية	طرق عزل والتعرف على السموم الفطرية فى اللبن ومنتجاته	١٢
٣	٢	٢	تحضير وتعقيم بيئات بكتيريا القولون	بكتريا القولون E. coli O157:H7 وحماية منتجات الألبان من تأثيرها	١٣
٣	٢	٢	عزل بكتيريا القولون	بكتريا القولون E. coli O157:H7 وحماية منتجات الألبان من تأثيرها	١٤
-	-	-	الأمتحان العملى		١٥
-	-	-	الأمتحان الشفوى	الأمتحان الشفوى	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الالكتروني	√	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 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 - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠	ج - توزيع الدرجات :
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :	
مذكرة القسم في ميكروبيولوجيا الالبان متقدم - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
Venketeshwer Rao and Leticia G. Rao (2016). Probiotics and Prebiotics in Human Nutrition and Health, InTech publisher, Croatia (European Union). - Fernandes, R. (2009). Microbiology Handbook, Dairy Products, Leatherhead Food International Ltd, UK. - Fernandes, R. (2009). Microbiology Handbook, Dairy Products, Leatherhead Food International Ltd, UK. - Rao, M. K. (2007). Food And Dairy Microbiology, Manglam Publishers & Distributors. - Wehr, H. M. & Joseph, F. Frank, J. F. (2004). Standard methods for the examination of dairy products. 17th ed. American Public Health Association, USA. - D'Mello, J.P.F. and Macdonald, A.M.C. (1998). Fungal toxins as disease elicitors. In: Rose, J. (ed.) Environmental Toxicology: Current Developments. Gordon and Breach Science Publishers, Amsterdam, pp. 253–289.	ب - كتب
Applied and Environmental Microbiology, Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, European Food Safety Authority (EFSA), Food Microbiology, International Dairy Journal, International Journal of Food Microbiology, Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Science Journal of Food Protection, Probiotics and Antimicrobial Proteins	د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

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

رئيس مجلس القسم العلمي

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

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

١ - بيانات المقرر :						
المستوى : ماجستير الفصل الدراسي :		أسم المقرر: : الكيمياء الطبيعية للالبان			كود المقرر : (٢٠٥ - ١٠٣)	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	الساعات المعتمدة	٣
٢ - هدف المقرر :						
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بالخواص الكيموفيزيائيه للبن و مستخدما للتقنيات الحديثه لتحسين تلك الخواص مستغلا تلك المعلومات في انتاج منتج لبني ذو خواص جيده وحل العديد من العيوب التي تظهر في المنتج اللبني. كما يكون قادرا علي التنبأ بالمشاكل التصنيعيه عن طريق الخواص الكيموفيزائيه للبن والربط بينهم لحل المشكلات. ان يعد التقارير المتخصصة في هذا المجال مستخدما مدي واسع من مصادر المعلومات و الانترنت والعمل بكفائه ضمن فريق بحثي وان يكون قادرا علي التعلم الذاتي و المستمر						
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :						
أ - المعرفة والفهم:						
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١. ٦.١ يتعرف علي الخواص الكيموفيزيائيه للبن ومنتجاته أ.١.١. ٧.١ يتعرف علي الخواص الوظيفية لبروتين اللبن أ.١.١. ٨.١ يتعرف علي العوامل التي تؤثر علي الخواص الوظيفية لبروتين أ.١.١. ٩.١ يلم بالمصطلحات الطبيعية شائعة الاستخدام ذات الصلة بالخواص الكيموفيزيائية للبن أ.١.١. ٢٠.١ يفهم العلاقة بين الخواص الكيموفيزيائيه والعمليات التكنولوجية التي تجرى على اللبن أ.١.٢.١. ٣.١ يلم بالمعارف المتعلقة بالخواص الطبيعية للبن ومنتجاته أ.١.٣.١. ٤.١ يحدد التقنيات الحديثه المتبعة في تحسين الخواص الكيموفيزيائيه للمنتجات اللبنيه المختلفه.						
ب - المهارات الذهنية :						
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١. ٢.١ تقيم المعلومات المتحصل عليها من التحليلات الكيموفيزيائيه للبن للحكم علي جوده المنتج اللبني ب.٢.١. ٦.١ يستخدم المعلومات المتاحة عن خواص اللبن الكيموفيزيائيه لحل المشكلات المختلفه التي تظهر علي اللبن و منتجاته ب.٣.١. ٣.١ يتنبأ بالمشاكل التصنيعيه المختلفه عن طريق تحليل الخواص الكيموفيزيائيه للبن و الربط بينهم لحل مشاكل الانتاج الكيموفيزيائيه ب.٣.١. ٣.١ يربط بين المعلومات الخاصه بالخواص الكيموفيزيائيه للمنتج اللبني والتغيرات التي تظهر علي المنتج اللبني لتفادي ظهور بعض العيوب علي المنتجات اللبنيه						
ج - المهارات المهنية:						
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١. ٢.١ يحدد مدي ملائمه الخواص الكيموفيزيائيه للبن لانتاج منتج لبني معين ج.١.١. ٣.١ يقدر الخواص الكيموفيزيائيه للبن ومنتجاته ج.١.١. ٣.٢ يعد التقارير العلمية الفنيه المتخصصة في مجال الكيمياء الطبيعيه للبن						
د - المهارات العامة:						
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.١. ٤.١ يستخدم مدي واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر (شبكة المعلومات- المكتبة-النشرات الفنيه- الدوريات والكتب المرجعية...) في التعرف علي الخواص الكيموفيزيائية وعلاقتها بالعمليات التكنولوجية د.٣.١. ٦.١ يتواصل بكفاءة مع زملائه من خلال العمل في فريق في كيفية حل المشكلات الناتجه عن						

				تدريب ميداني - 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 - العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠							ج- توزيع الدرجات :
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
مذكرة أ.د. محمد يوسف خليفه - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة أ.د. محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							أ - مذكرات :
Mathur, M.P., Datta, R.D., and Dinakar, P. 2005. Text book Of Dairy Chemistry. Indian Council Agricultural Research Publ., New Delhi. - نبيل محمد مهنا. (٢٠٠٢) التصنيع و الخواص الوظيفيه لبروتينات اللبن مكتبة المعارف الحديثة الاسكندرية. Fox, P.F and McSweeney,P.L.H, (1998). Dairy Chemistry and Biochemistry. Blackie Academic & Professional, UK - محمد البسطويسى أمان , محمد محمد يوسف (١٩٩٦) كيمياء وتحليل الاغذية. الطبعة الاولى. مكتبة المعارف الحديثة الاسكندرية. Lewis,M.(1993). Physical Properties of Dairy Products. Chapter 5 In Modern Dairy Technology. Edited by Robinson, R. Second edition. Elsevier Sci. Publishers LTD. England. Bourne, M.C. (1992). Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Academic Press, New York. Marshall, K. R. (1982). Industrial isolation of milk protein: Whey protein. Ch. 11. In Developments in Dairy Chemistry. 1-Protein. Edited by P. F. Fox, App. Sci. Pub., London New York. - السفر- ثابت عبد الرحمن (١٩٨٢) الحليب السائل. كلية الزراعة- جامعة بغداد							ب - كتب :
Egyptian Journal of dairy Sciences. European Food Research and Technology. International Dairy Journal. Journal of Agricultural and Food Chemistry. Journal of Dairy Research. Journal of Dairy							د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

Science Journal of Food Protection. Trends in Food sciences and
Technology. Journal of Nutrition. Annals of Nutrition and Metabolism

منسق المقرر : ا.د/ محمد يوسف خليفة
ا.د / محسن عبد العزيز زماره

رئيس مجلس القسم العلمى

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

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

١ - بيانات المقرر :					
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : التعبئة والتغليف للالبان			كود المقرر :
الفصل الدراسي :					(٢٠٦ - ١٠٣)
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :					
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بالمواد التعبئة والتغليف والاستفاده من تلك المعلومات في التعرف علي دور العبوه في الحفاظ علي المنتج اللبني و كفيته استعمال تقنيات حديثه لتحسين خواص العبوه كما يحدد معايير وجوده الاداء داخل مصانع التعبئة والتغليف كما يدرك كفيته الحفاظ علي البيئه من مخلفات تلك العبوات كما يستطيع حل المشكلات التي تظهر علي المنتج اللبني نتيجته النقل و التخزين عن طريق اختيار العبوه المناسبه لكل منتج لبني . ويستطيع اعداد و تقييم التقارير في هذا المجال مستخدما في ذلك شبكه واسعه من المعلومات والعمل ضمن فريق بحثي كما يستطيع تقييم ادائه في هذا المجال.</p>					
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.٢.١.٤. يفهم التركيب الكيماوي والخواص الطبيعية لمواد التعبئة والتغليف</p> <p>أ.١.١.٢.١.٢. يفهم تأثير العبوات المختلفه علي المنتج اللبني</p> <p>أ.١.١.٢.١.٣. يتعرف علي دور العبوات المختلفه في حفظ المنتج اللبني</p> <p>أ.١.١.٢.١.٤. يفهم التركيب الكيماوي والخواص الطبيعية لمواد التعبئة والتغليف</p> <p>أ.١.١.٢.١.٥. يدرك كفيته الاستفاده من العبوات المختلفه وانعكاس ذلك علي البيئه المحيطة</p> <p>أ.١.١.٢.١.٦. يحدد الموضوعات العلمية والتطبيقية الحديثه في مجال تعبئة وتغليف الالبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.١.٢.١.٧. يحدد التطورات العلمية المتعلقة بمجالات البحث العلمي في مجال تعبئة وتغليف الالبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.١.٢.١.٨. يحدد معايير ومواصفات جودة الأداء المختلفه المتبعه في مصانع التعبئة والتغليف</p> <p>أ.١.١.٢.١.٩. يلم بمواصفات الجوده التي تحدد خصائص عبوات المنتجات اللبنيه المختلفه</p>					
ب. المعرفة والفهم:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.١.٢.١. حل المشاكل التي تظهر في المنتج اللبني اثناء النقل و التداول و التخزين عن طريق اختيار عبوات مناسبه لكل منتج لبني</p> <p>ب.١.١.٢.٢. يربط بين المعلومات الخاصه بالخواص الكيماويه والطبيعيه للعبوة والتغيرات التي تظهر علي المنتج اللبني لتفادي ظهور بعض العيوب علي المنتجات اللبنيه</p> <p>ب.١.١.٢.٣. يصمم دراسه بحثيه بطريقه علميه ومنهجيه لحل بعض مشكلات التعليب التي تتعلق بالمنتجات اللبنيه</p> <p>ب.١.١.٢.٤. يوضح الاساليب العلمية لاساسيات عمل ماكينات التعبئة والتغليف المختلفه</p> <p>ب.١.١.٢.٥. يقيم المخاطر ذات الصلة بعمليات بتعليب وتغليف المنتجات اللبنيه</p> <p>ب.١.١.٢.٦. يقترح خطة لتطوير المواد التي تصنع منها العبوات بما يتناسب مع خواص كل منتج لبني علي حده</p> <p>ب.١.١.٢.٧. يتخذ القرار المناسب في تحديد نوع العبوة تبعاً لنوع المنتج</p> <p>ب.١.١.٢.٨. يختار القرار اللازم لتحسين وتطوير العبوات عن طريق استخدام برامج علمية وبحثية</p>					
ب - المهارات الذهنية :					
<p>ب.١.١.٢.٩. يستكشف مدي جودة المنتج تبعاً لمظهر العبوة</p> <p>ب.١.١.٢.١٠. يكتب مقترح لمشروع بحثي في مجال تعبئة وتغليف الالبان و منتجاتها</p> <p>ب.١.٢.٢.١. يقيم مقترح لمشروع بحثي في مجال تعبئة وتغليف الالبان</p>					
ج - المهارات المهنية:					

ج. ١. ١. ٣. يقيم طرق التعبئة والتغليف المستخدمه في مجال الالبان ويلم بكل ما هو حديث وما تم تعديله بهذه الطرق

د - المهارات العامة:
 د. ١. ١. ٢. ٣. يقدم عروض الكترونية مرئية في مجال تعبئة وتغليف الالبان ومنتجاتها
 د. ١. ١. ٣. ٥. يقيم ادائه عن طريق مدي تقدم العمل الذي قوم به في مجال التعبئة والتغليف
 د. ١. ١. ٤. ٥. يستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر
 د. ١. ١. ٦. ٤. يعمل ضمن فريق عمل لاختيار المواد المناسبه لعمل العبوات
 د. ١. ١. ٨. ٣. يظهر قدرات في التعلم الذاتي والمستمر لتطوير مهارات التعبئة والتغليف

٤ - محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	مقدمه عامة والتطور التاريخى للتعبئة والتغليف.	١
٣	٢	٢	التعبئة والتغليف منظومة متكاملة	٢
٣	٢	٢	التعبئة والتغليف واحتياجات السوق المعاصر	٣
٣	٢	٢	مواد التعبئة والتغليف الرئيسية	٤
٣	٢	٢	تصميم عبوة الغذاء	٥
٣	٢	٢	ماكينات التعبئة والتغليف	٦
٣	٢	٢	عبوات الالبان السائلة والمركزة والمجففة	٧
-	-	-	إمتحان منتصف الترم	
٣	٢	٢	عبوات الالبان السائلة والمجفة	٨
٣	٢	٢	تصنيع جبن طري وتخزينه في عبوات مختلفه	٩
٣	٢	٢	تصنيع الجبن المخزن في تلك العبوات ومعرفة اي العبوات انسب لتخزين الجبن المصنع	١٠
٣	٢	٢	تصنيع المثلوجات اللبنيه وتخزينها في عبوات مختلفه	١١
٣	٢	٢	تحليل المثلوجات اللبنيه المخزنه في تلك العبوات ومعرفة اي العبوات انسب لتخزينها	١٢
٣	٢	٢	مقارنه حاله العبوه المستخدمه في التعبئة وحالتها في نهايه فتره التخزين للحكم علي مدي تأثير المنتجات اللبنيه المختلفه علي العبوه	١٣
-	-	-	الأمتحان العملى	١٤
-	-	-	الأمتحان الشفوى	١٥
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالى	

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√	والتعلم :
المحاكاة		حل المشكلات	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)	√	التعلم الذاتي	√	
<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p> <p>بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي</p>							
<p>٧ - تقويم الطلاب :</p>							
<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 اسبوع) - 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 القسم في التعبئة والتغليف للألبان - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ</p>							<p>أ - مذكرات :</p>
<p>Robertson, G. L. (2012). Food Packaging: Principles and Practice, 3rd. Ed., CRC Press.</p> <p>Kontominas, M.G. (2010) Packaging and shelf life of milk, P.81-102. In: Food packaging and shelf life. Taylor and Francis group, USA.</p> <p>Spreer , E. (1998) . Cleaning and disinfection in a dairy (Ch.11) , Hygiene and occupational safty (Ch.16) , In : Milk and Dairy Products Technology . Puplished by Marcel Dekker , Inc . New York , Basel , Hong Kong</p> <p>Jenkins, W. A. and Harrington, J. P. (1991). Packing Foods with Plastics Techoic pub. Comp.</p> <p>Mann, E. J. (1969). Aseptic Packaging of Milk and Products. Dairy Ind. 34 (1): 30.</p> <p>IDF (1987). Packaging of butter, soft cheese and fresh cheese. Bull-N0.214, IDF, Brussels.</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</p>							<p>ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

Antimicrobial Proteins; Trends in Food sciences and Technology	
--	--

منسق المقرر : ا.د/ نبيل محمد مهنا

رئيس مجلس القسم العلمى

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : ماجستير	أسم المقرر : دور الألبان في تغذية الإنسان			كود المقرر :
الفصل الدراسي				(١٠٣٢٠٧)
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	عملية	٢ ساعة
٢ - هدف المقرر :				
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً على استيعاب العديد من المعارف الأساسية الخاصة بعلوم الألبان والاستفادة من هذه المعارف لإنتاج منتج لبني ذو قيمة غذائية عالية و ان يكون ملماً بالتقنيات الحديثة لتحسين القيمة الغذائية للمنتج اللبني واضعاً حلول للمشاكل الصحية الناتجة من استهلاك المنتجات اللبنيه المختلفه مستخدماً في ذلك برامج الحاسب الآلي و الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي.</p>				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن : أ.١.١.١. يتعرف على الاحتياجات اليومية للإنسان في مراحل عمره المختلفة ومدى مساهمة اللبن في الوفاء بتلك الاحتياجات أ.١.١.٢. يتعرف القيمة الغذائية للمنتجات اللبنيه وتأثير العمليات التصنيعية عليها سلباً وإيجاباً أ.١.١.٣. يتعرف على كيفية الحفاظ على القيمة الغذائية للبن ومنتجاته أثناء التصنيع والحفظ والتداول أ.١.١.٤. يذكر الأنواع المختلفة للتركيبات اللبنيه الخاصة بتغذية الرضع أو الأطفال في الصحة والمرض أ.١.١.٥. يتعرف على تركيب اللبن وتأثير ذلك على قيمته الغذائية أ.١.١.٦. يفهم التقنيات الحديثة المتبعة في تحسين القيمة الغذائية للمنتجات اللبنيه المختلفه</p>				
أ - المعرفة والفهم:				
<p>ب.١.١.١. يقيم المعلومات المتحصل عليها من التحليلات المختلفه للبن ومنتجاته للحكم على قيمه الغذائية للمنتج اللبني ب.١.١.٢. يضع حلول للمشاكل الناتجه من استهلاك المنتجات اللبنيه المختلفه في ضوء البيانات والمعلومات التي لم بها ب.١.١.٣. يحل مشاكل نقص قيمه الغذائية للمنتج اللبني عن طريق اضافة بعض الميكروبات الداعمه الحيويه ب.١.١.٤. يقيم مخاطر العمليات التصنيعيه المختلفه على القيمة الغذائية للمنتج اللبني ب.١.١.٥. يحدد المراحل الحرجه أثناء عمليات التصنيع المختلفه لتفادي الأضرار بالقيمة الغذائية للمنتج اللبني ب.١.١.٦. يقترح خطه لرفع القيمة الغذائية للمنتجات اللبنيه المختلفه</p>				
ب - المهارات الذهنية :				
<p>ب.١.١.٧. يتعرف على القيمة الغذائية للمنتجات اللبنيه المختلفه ب.١.١.٨. يفهم التقنيات الحديثة المتبعة في تحسين القيمة الغذائية للمنتجات اللبنيه المختلفه</p>				
ج - المهارات المهنية:				
<p>ب.١.١.٩. يصنع منتجات لبنيه ذات خصائص غذائية محددة. ج.١.١.١. يستطيع التحليل والتقييم الغذائي للبن ومنتجاته ج.١.١.٢. يتمكن من تكوين خلطات وبدائل الألبان سواء للحالات الخاصة أو لتغذية الأطفال</p>				
د - المهارات العامة:				
<p>ب.١.١.٣. يستخدم الكمبيوتر في تجهيز وتحليل البيانات لاتخاذ القرار المناسب الخاص بتكون منتجات لبنيه ذات صفات غذائية معينه د.١.١.٤. يستعمل الإنترنت في البحث عن المعلومات العلمية الخاصه بدور الألبان في تغذية الإنسان د.١.١.٥. يستطيع العمل في صورة فريق عمل بشأن إنتاج منتج لبني ذات قيمة غذائية عالية د.١.١.٦. يقدر على التعلم الذاتي والتطوير المستمر في مجال الألبان في تغذية الإنسان</p>				
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية				

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	مقدمة عامة - مفهوم التغذية - الهرم الغذائي - أمراض التغذية	الاختبارات الحسية التي تجرى عن اللبن ومنتجاته	٢	٢	٣
٢	تركيب اللبن الكيماوى وتأثير ذلك على قيمته الغذائية	تحليل انواع مختلفه من الالبان كيماويا	٢	٢	٣
٣	بروتين اللبن تركيبه وأهميته الغذائية ومنتجاته التجارية	تقدير بروتين اللبن في المنتجات اللبنيه المختلفه	٢	٢	٣
٤	دهن اللبن: تركيبه وقيمته الغذائية وتأثيراته الصحية	تقدير دهن اللبن في المنتجات اللبنيه المختلفه	٢	٢	٣
٥	اللاكتوز: أهميته الغذائية ومشاكل وجوده فى الغذاء والتخميرات الميكروبية	تقدير اللاكتوز في اللبن و منتجات اللبن المتخمره	٢	٢	٣
٦	أملاح اللبن وقيمته الغذائية	تقدير بعض الاملاح المعدنيه في المنتجات اللبنيه المختلفه	٢	٢	٣
٧	فيتامينات اللبن: الفيتامينات الذائبة فى الدهن وعلاقتها بصحة الإنسان.	تقدير وجود بعض الفيتامينات الذائبه في الدهن في المنتجات اللبنيه المختلفه	٢	٢	٣
-	إمتحان منتصف الترم	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-	-	-
٨	فيتامينات اللبن: الفيتامينات الذائبة فى الماء وعلاقتها بصحة الإنسان.	تقدير وجود بعض الفيتامينات الذائبه في الماء في المنتجات اللبنيه المختلفه	٢	٢	٣
٩	تأثير المعاملات التصنيعية المختلفة للبن على قيمته الغذائية.	تصنيع المتلوجات اللبنية	٢	٢	٣
١٠	القيمة الغذائية للمنتجات اللبنية المتخمرة (الزبادي - الجبن القريش - اللبنة).	تقدير الفيتامينات و الاملاح المعدنيه في الزبادي و الجبن القريش	٢	٢	٣
١١	القيمة الغذائية للمنتجات اللبنية الدهنية (القشدة - الزبد - السمن).	تقدير الفيتامينات و الاملاح المعدنيه في القشده و الزبد	٢	٢	٣
١٢	القيمة الغذائية للمنتجات اللبنية	تقدير الفيتامينات و الاملاح المعدنيه في المتلجات اللبنية	٢	٢	٣
١٣	لبن الأم ودوره وأهميته فى تغذية الأطفال الرضع	تحليل التركيبات الصناعيه المختلفه للبن الاطفال كيمايئيا ومقارنه التركيب بالبن الام	٢	٢	٣
١٤		الأمتحان العملي	-	-	-
١٥		الأمتحان الشفوى	-	-	-
الإجمالي					٤٢

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						
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا 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	
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 أ.د. محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة د. سهام سويلم - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة د. محمد عابد غنيمه - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
الغذاء ومكوناته سعد حلابو ٢٠٠٨ مكتبة الشروق الدولية Tamime, A. and Robinson, R. (٢٠٠٧). Yogurt Science and Technology. Second edition, Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC. England Cheeseman, G. (1991). Milk as a food. Chapter 1 In Therapeutic Properties Of Fermented Milks. Edited by Robinson, R., Elsevier Applied Sci. England الغذاء والتغذية منظمه الصحة العالميه ٢٠٠٥ أكاديميا انترناشيونال Jensen, R. and Kroger, M. (2000). The importance of milk and milk products in the diet. Chapter 1 In Handbook of Dairy Foods and Nutrition. Edited by Miller, G; Jaevis, J and McBean, L. 2 nd Edition. CRC Press LLC. Boca Raton. Miller, G; Jaevis, J and McBean, L. (2000) Handbook of Dairy Foods and Nutrition. 2 nd Edition. CRC Press LLC. Boca Raton.	ب - كتب :
Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, European Food Safety Authority (EFSA), Food Chemistry, Food Control, Food Microbiology, International Dairy Journal International Journal of Food Microbiology, Journal of Agricultural and Food Chemistry	ج المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

منسق المقرر : د/ سهام سويلم عبدالحميد

رئيس مجلس القسم العلمي

(د.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 : ماجستير		أسم المقرر: : قواعد مراقبة جودة الألبان			كود المقرر :
الفصل الدراسي :					(٢٠٨ - ١٠٣)
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣
٢ - هدف المقرر :					
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف المفاهيم و المعارف الخاصه بمراقبه جوده المنتجات اللبنيه كما يكون ملما بالتقنيات الحديثه لتحسين جوده المنتج اللبني ولما بالقوانين والتشريعات التي تحدد مواصفات الجوده للمنتجات اللبنيه المختلفه ولما باخلاقيات البحث العلمي في عمل وتقييم التقارير الخاصه بقواعد مراقبه الجوده محدد النقاط الحرجه و مقيما المخاطر المختلفه التي يتعرض لها المنتج و المصنع داخل مصانع الالبان مستخدما في ذلك شبكه الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي ويكون له القدره علي التقييم الذاتي والمستمر.</p>					
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١. ٢٩.١ يتعرف علي المفاهيم و الاسس المختلفه الخاصه بمراقبه جوده المنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.١. ٣٠.١ يتعرف علي لأساليب المتبعة لتقييم جودة المنتجات اللبنية المختلفة من النواحي الطبيعية والكيمائية والميكروبية</p> <p>أ.١.١. ٣١.١ يفهم ويعرف دور الكائنات الحية الدقيقة في جودة اللبن ومنتجاته وعلاقتها بالمنتج الغذائي وصحة الانسان</p> <p>أ.١.١. ٣٢.١ يذكر الطرق المختلفة لحفظ الألبان ومنتجاتها والاجهزة والمعدات المستخدمة في ذلك و التي تضمن جوده المنتج اللبني</p> <p>أ.١.١. ٣٣.٢ يحدد الموضوعات العلمية والتطبيقية الحديثة في مجال جودة الالبان</p> <p>أ.١.١. ٤.١ يذكر التشريعات القانونيه التي تحدد مواصفات الجوده المنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.١. ٥.١ يناقش المواصفات القياسية الميكروبية للألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.١. ٥.٢ يحدد معايير ومواصفات جودة الأداء في مصانع المنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.١. ٥.٣ يلم بمواصفات الجوده الخاصه بالمنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.١. ٦.٣ يلم بأساسيات وأخلاقيات البحث العلمي في عمل بحث خاص بمراقبه جوده المنتجات اللبنيه</p>					
أ - المعرفة والفهم:					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.١. ٦.١ يقيم المعلومات المتحصل عليها من تحليل المنتجات اللبنيه المختلفه للحكم علي جوده الاداء في مصانع الالبان</p> <p>ب.١.١. ٦.٢ ايجاد حلول للمشاكل التصنيعيه من خلال بعض الملاحظات التي تظهر في المنتج اللبني اثناء عمليه التصنيع</p> <p>ب.١.١. ٤.١ يقيم المخاطر المختلفه الموجوده في مصانع الالبان والتي من دورها تؤثر علي جوده المنتج اللبني</p> <p>ب.١.١. ٤.٢ يقيم المخاطر المختلفه التي يتعرض لها الانسان نتيجة العمل في مصانع الالبان</p> <p>ب.١.١. ٥.٢ يحدد النقاط الحرجه داخل مصانع المنتجات اللبنيه المختلفه والتحكم فيها لتفادي حدوث المشكلات</p> <p>ب.١.١. ٤.١ يقترح خطة لتطوير الاداء في مصانع الالبان لرفع جوده المنتج اللبني</p>					
ب - المهارات الذهنية :					
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١. ٨.١ يقيم الخواص الكيمائويه والصحيه والغذائيه للمنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>ج.١.١. ٩.١ تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب)</p> <p>ج.١.١. ٥.١ يعد التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال قواعد مراقبه جوده الالبان</p> <p>ج.١.٢. ٣.١ يقيم التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال قواعد مراقبه جوده الالبان</p> <p>ج.١.٢. ٤.١ يقيم جوده وكفائه الاجهزه المستخدمه في المصانع عن طريق جوده المنتجات اللبنيه المصنعه</p>					
ج - المهارات المهنية:					

<p>د - المهارات العامة:</p> <p>د.١.٢.٤.١. يستخدم الكمبيوتر في تجهيز وعرض النتائج والتقارير</p> <p>د.١.٢.٤.٧. يستعمل الإنترنت في البحث عن المعلومات العلمية في مجال قواعد مراقبة جودة الألبان</p> <p>د.١.٢.٤.٦. يستطيع العمل في صورة فريق عمل لمراقبه جوده الالبان ومنتجاتها</p> <p>د.١.٢.٤.٥. يقدر علي التعلم الذاتي والتطوير المستمر في مجال مراقبه جوده الالبان</p> <p>د.١.٢.٤.٧. يستطيع كتابة التقارير والمخططات الوصفية للنتائج المتحصل عليها</p>
--

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	تجميع اللبن من اماكن مختلفه وتحليله حسيا للحكم علي مدي نظافه المنتج اللبني	عوامل الجودة الشاملة للبن ومنتجاته	١
٣	٢	٢	تجميع اللبن من اماكن مختلفه وتحليل الخواص الكيموفيريائية للحكم علي جوده نقل وتداول المنتج اللبني	طرق مراقبة إنتاج اللبن النظيف	٢
٣	٢	٢	تجميع اللبن من اماكن مختلفه وتحليله مكربولوجيا علي مدي نظافه المنتج اللبني	الميكروبات وتأثيرها في جودة اللبن ومنتجاته	٣
٣	٢	٢	مقارنه النتائج المتحصل عليها من التحاليل السابقه بالمواصفات القياسية المحلية والدولية للبن	المواصفات القياسية المحلية والدولية للبن ومنتجاته	٤
٣	٢	٢	عمل تقرير عن القوانين والتشريعات الحاكمة لنقل وتداول وتصنيع الألبان	القوانين والتشريعات الحاكمة لنقل وتداول وتصنيع الألبان	٥
٣	٢	٢	تصنيع الجبن راس من لبن مجمع من السوق المحلي و تتبع النقاط الحرجه اثناء التصنيع	أمراض العدوى الغذائية وطرق الوقاية منها	٦
٣	٢	٢	تحليل الجبن الناتج كيماويا للحكم علي جوده الاداء ومدي التحكم في المراحل الحرجه	أمراض التسمم الغذائي وكيفية الوقاية منها	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	إمتحان منتصف الترم	
٣	٢	٢	تحليل الجبن الناتج ميكروبولوجيا للحكم علي جوده الاداء ومدي التحكم في المراحل الحرجه	الفساد الميكروبي للبن ومنتجاته	٨
٣	٢	٢	تحليل الإضافات الغذائية الغير لبنيه ميكروبولوجيا والتي تستخدم في مجال تصنيع منتجات الالبان المختلفه للحكم علي مدي تأثيرها علي جوده المنتج اللبني	الإضافات الغذائية وتأثيرها علي جودة اللبن ومنتجاته	٩
٣	٢	٢	استخدام بعض الاضافات الغير لبنيه مثل لبن فول الصويا في تصنيع الاليس كريم و تحكيم المنتج اللبني والحكم علي جودته	الإضافات الغذائية وتأثيرها علي خواص المنتج اللبني الغذائي والصحيه	١٠
٣	٢	٢	تحليل الاليس كريم الناتج سابقا كيماويا و ميكروبولوجيا للحكم علي تأثير فول الصويا علي خواصه الصحيه والغذائيه	طرق تحسين حفظ وجودة اللبن ومنتجاته	١١
٣	٢	٢	زيارات ميدانية للمصانع لتحديد نقاط التحكم الحرجه	تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة (الهاسب)	١٢
٣	٢	٢	كتابه تقارير تتضمن تحليل وتقييم المخاطر داخل مصانع الالبان	تحليل وتقييم المخاطر	١٣

٣	٢	٢	الامتحان العملي				١٤																																
-	-	-	الامتحان الشفوي				١٥																																
-	-	-																																					
٤٢	٢٨	٢٨	الاجمالي																																				
<table border="1"> <tr> <td>التعليم</td> <td>√</td> <td>التعليم</td> <td></td> <td>المناقشات</td> <td>√</td> <td>المحاضرة</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>الالكتروني</td> <td></td> <td>التعاوني</td> <td></td> <td>والحوار</td> <td></td> <td>المطورة</td> <td></td> </tr> <tr> <td>المحاكاة</td> <td></td> <td>حل</td> <td></td> <td>التعلم</td> <td>√</td> <td>التعلم</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>المشكلات</td> <td></td> <td>(دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)</td> <td></td> <td>الذاتي</td> <td></td> </tr> </table>							التعليم	√	التعليم		المناقشات	√	المحاضرة	√	الالكتروني		التعاوني		والحوار		المطورة		المحاكاة		حل		التعلم	√	التعلم	√			المشكلات		(دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)		الذاتي		٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :
							التعليم	√	التعليم		المناقشات	√	المحاضرة	√																									
الالكتروني		التعاوني		والحوار		المطورة																																	
المحاكاة		حل		التعلم	√	التعلم	√																																
		المشكلات		(دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)		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 :																																							
<p>تقييم درجة نشاط الطالب عن طريق أسئلة شفوية ومناقشات أسبوعية</p> <p>امتحان نصف الفصل الدراسي</p> <p>امتحان شفوي نهائي</p> <p>امتحان عملي نهائي</p> <p>امتحان تحريري نهائي</p>							أ - الأساليب المستخدمة :																																
<p>مناقشات اسبوعية (كل اسوع)</p> <p>امتحان منتصف الفصل الدراسي (الاسبوع السابع)</p> <p>الامتحان العملي (الاسبوع الخامس عشر)</p> <p>الامتحان النظري (آخر العام)</p> <p>الامتحان الشفوي (آخر العام)</p>							ب - التوقيت :																																
<p>امتحانات:</p> <p>- أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠</p> <p>- العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠</p>							ج - توزيع الدرجات :																																
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :																																							
<p>- مذكرة قسم الألبان في قواعد مراقبة جودة الألبان - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ</p>							أ - مذكرات :																																

<p>Momani, J. and Natsheh, A. (2012). Raw Milk: Production, Consumption and Health Effects. Nova Science Publishers. Finland.</p> <p>Griffiths, M. (2010). Improving the Safety and Quality of Milk. Woodhead Publishing Limited. USA.</p> <p>Ledenbach. L. H. and Marshall, R. T. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages, Food Microbiology and Food Safety. W.H. Sperber, M.P. Doyle (eds.), Springer Science & Business Media, LLC, USA.</p> <p>لطفى فهمى حمزاوى (٢٠٠٤). سلامة الغذاء الهاسب وتحليل المخاطر دار الكتب العلمية- القاهرة.</p> <p>D'Mello, J.P.F., (2003). Food Safety: Contamination and Toxins, CABI Publication.</p> <p>عبد السيد شحاته ، محمد نبيل إبراهيم المجدوب (٢٠٠٣) مراقبة الجودة الميكروبيولوجية في مزارع ومصانع الألبان . الناشر : المؤلفان - مطبعة الإسراء - القاهرة .</p> <p>Mortimore, S. and Wallace, C. (1994). HACCP: A practical approach. Chapman & Hall. UK.</p> <p>Robinson R. K. (1994). Modern Dairy Technology. Advances in Milk Processing 2nd. Ed. Springer Science+Business Media Dordrecht. USA.</p>	<p>ب - كتب :</p>
<p>Applied and Environmental Microbiology, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, European Food Safety Authority (EFSA), 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 Protection</p>	<p>ج المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

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

رئيس مجلس القسم العلمى

(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 :					
المستوى : ماجستير	أسم المقرر: : الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان				كود المقرر :
الفصل الدراسي :					(٢٠٩ - ١٠٣)
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	عملية	٢ ساعة	نظري
<p>٢ - هدف المقرر :</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على ان يستوعب العديد من المعارف الحديثة و المتقدمه الخاصه بميكروبيولوجيا اللبن و منتجاته و الاستفادة من تلك المعارف بالتعرف علي الميكروبات التي تسبب فساد الأغذية مستخدما تقنيات حديثة الحد منها و انتاج منتجات لبنيه ذات خواص صحيه و غذائيه معينه و لستخدام انواع معينه من الميكروبات للتخلص من المخلفات اللبنيه بطريق صحيه للحفاظ علي البيئه. كما يجيد تطبيق أساسيات و منهجيات البحث العلمي في اعداد و تقييم التقارير في مجال علم الميكروبيولوجيا الحديثه مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت و العمل ضمن فريق بحثي. كما يمكنه التواصل الفعال مع الآخرين و قياده المجموعه و القدره علي اتخاذ القرارات المختلفه التي تخص مجال ميكروبيولوجيا الالبان.</p>					
<p>٣ - المستهدف من تدريس المقرر :</p> <p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١. ٣٣.١ يفهم طبيعة اللبن ومنتجاته كبنية مناسبة لنمو الميكروبات و التطور العلمي في مجال ميكروبيولوجي الالبان و دورها في الصناعات اللبنيه</p> <p>أ.١.١. ٣٤.١ يتعرف علي خصائص الكائنات الحية الدقيقة المختلفه و الأضرار الناتجة عن التلوث الميكروبي و كيفية تلافيه</p> <p>أ.١.١. ٣٥.١ يفهم و يعرف دور الكائنات الحية الدقيقة في جودة اللبن و منتجاته و علاقتها بالمنتج الغذائي و صحة الانسان</p> <p>أ.١.١. ٣٦.١ يدرك كيفية الاستفادة من شرش الجبن عن طريق اضافة بعض الميكروبات التي تعكس خواص صحيه و غذائيه عليها مما يعكس علي البيئه المحيطه</p> <p>أ.١.١. ٣٧.١ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعة في حفظ و تحسين المنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.١. ٣٨.١ يلم بأساسيات و أخلاقيات البحث العلمي في في عمل بحث خاص الميكروبيولوجيا الحديثه للألبان</p>					
<p>أ - المعرفة والفهم:</p> <p>ب. ١.١. ٣٩.١ يضع حلول للمشاكل الصحيه الناتجه من تلوث اللبن بميكروبات مرضيه في ضوء البيانات و المعلومات التي تم جمعها عن خواص تلك الميكروبات</p> <p>ب. ١.١. ٤٠.١ يربط بين خواص الميكروبات المختلفه و المشاكل التي تظهر علي المنتج اللبني لحل تلك المشكلات</p> <p>ب. ١.١. ٤١.١ يصمم دراسه بحثيه بطريقه علميه و منهجيه لحل بعض المشكلات الميكروبية التي تتعلق بالمنتجات اللبنيه</p> <p>ب. ١.١. ٤٢.١ يقيم المخاطر المختلفه التي يتعرض لها الانسان نتيجة اجراء بعض الاختبارات الميكروبيولوجيه</p> <p>ب. ١.١. ٤٣.١ يقترح خطة لانتاج اصناف ميكروبيه جديده لها خواص صحيه و غذائيه معينه.</p> <p>ب. ١.١. ٤٤.١ يتخذ القرار المناسب للتعامل مع المشاكل التي تحدث اثناء تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه</p>					
<p>ب - المهارات الذهنية :</p> <p>ب. ١.١. ٤٥.١ يصنع منتجات لبنيه ذات خصائص غذائيه و صحيه و تكنولوجيه محدده باستخدام انواع ميكروبيه معينه</p> <p>ب. ١.١. ٤٦.١ يعد التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال الميكروبيولوجيا الالبان</p> <p>ب. ١.١. ٤٧.١ يقيم التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال ميكروبيولوجيا الالبان</p>					
<p>ج - المهارات المهنية:</p> <p>ج. ١.١. ٤٨.١ يصنع منتجات لبنيه ذات خصائص غذائيه و صحيه و تكنولوجيه محدده باستخدام انواع ميكروبيه معينه</p> <p>ج. ١.١. ٤٩.١ يعد التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال الميكروبيولوجيا الالبان</p> <p>ج. ١.١. ٥٠.١ يقيم التقارير العلمية الفنية المتخصصة في مجال ميكروبيولوجيا الالبان</p>					

د - المهارات العامة:

- د. ٥.١.١.٢. بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادراً على أن :
- د. ٤.٣.١.٢. يقدم عروض الكترونية مرئية في مجال ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها
- د. ٧.١.١.٣. يحلل البيانات باستخدام برامج الحاسب الآلي المناسبة بهدف اتخاذ القرار المناسب
- د. ٨.١.١.٤. يحدد احتياجاته التعليمية في مجال علم الميكروبيولوجي من ادوات واجهه حديه والتي تساعده علي الكشف عن خواص الميكروبات المختلفه
- د. ٢.١.١.٥. يساعد علي الكشف عن خواص الميكروبات المختلفه
- د. ١.١.٢.٦. يستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر
- د. ٢.١.١.٥. يشارك في تقييم زملائه خاصة ما يرتبط بالواحي العلمية والأكاديمية
- د. ١.١.٢.٦. يظهر مهارات قيادة مجموعة عمل لإنجاز بعض المهام المتخصصة في انتاج وتصنيع الألبان ومنتجاتها
- د. ٢.١.١.٧. يدير الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		م
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	
٣	٢	٢	الاحتياطات الواجب اتباعها فى المعمل الميكروبيولوجي	Eukaryote التى تميز كل من الـ Eukaryote & Prokaryote	١
٣	٢	٢	قياس نمو البكتيريا	ميكانيكية النمو البكتيرى وكيفية قياسه	٢
٣	٢	٢	قياس تأثير البيئات المختلفة على نمو الميكروبات	تأثير المغذيات على النمو ونوعية المزارع المستخدمة فى النمو	٣
٣	٢	٢	قياس تأثير درجات الحرارة على نمو الميكروبات	تأثير درجات الحرارة على النمو	٤
٣	٢	٢	قياس تأثير المضادات الحيوية على تثبيط نمو الميكروبات	الاتجاهات الحديثة فى مقاومة الميكروبات فى الالبان ومنتجاتها	٥
٣	٢	٢	قياس بعض العوامل على تثبيط نمو الميكروبات	الاتجاهات الحديثة فى مقاومة الميكروبات فى الالبان ومنتجاتها	٦
٣	٢	٢	عزل وتعريف بكتيريا حامض اللاكتيك	تقسيم بكتيريا حامض اللاكتيك	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملى	إمتحان منتصف الترم	
٣	٢	٢	عزل الـ DNA	الاتجاهات الحديثة فى تعريف الميكروبات فى الالبان ومنتجاتها	٨
٣	٢	٢	عمل PCR	الاتجاهات الحديثة فى تعريف الميكروبات فى الالبان ومنتجاتها	٩
٣	٢	٢	استخدام بكتيريا حامض اللاكتيك فى صناعة احد منتجات الالبان	أهمية بكتيريا حامض اللاكتيك فى مجال الالبان والمجالات الأخرى	١٠
٣	٢	٢	دراسة تأثير البكتيروسين على نمو بادي الزبادى	البكتيروسين (تعريفه - تقسيمه - ميكانيكية عمله - اهمية - استخلاصه - سميته)	١١
٣	٢	٢	دراسة تأثير النيسين على نمو بادي الجبن	النيسين (تعريفه - تقسيمه - ميكانيكية عمله - تخليقه - اهمية - استخلاصه - سميته)	١٢
٣	٢	٢	عمل تقرير عن CIP	التنظيف والتعقيم فى مصانع الالبان وتحليل البيانات او النتائج	١٣
-	-	-	الامتحان العملى		١٤
-	-	-	الامتحان الشفوى	الامتحان الشفوى	١٥
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

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	√	
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 (آخر العام) الامتحان الشفوي (آخر 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 قسم الألبان في الميكروبيولوجيا الحديثة للألبان - جامعة كفر الشيخ							أ - مذكرات :

<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>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>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>Tamime, A. (2006). Fermented milks. First edition. Black well Sci. UK.- Milk Products), 3rd Ed., Ajohn Wiley & Sons, Inc Publication, Canada.</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>Kulp, K. and Lorenz, K., (2003). Handbook of Dough Fermentations, Marcel Dekker, Inc, USA.</p> <p>Lees, M, (2003). Food Authenticity and Traceability, CRC press and WoodHead Publishing Limited, UK.</p> <p>Farnworth, E. R., (2003). Handbook Fermented Functional Foods, CRC press, UK.</p> <p>Robinson, R.K., (2002). Dairy Microbiology Handbook (The Microbiology of Milk and Milk Products), 3rd Ed., Ajohn Wiley & Sons, Inc Publication, Canada.</p>	<p>ب . كتب مقترحة :</p>
<p>Applied and Environmental Microbiology; Beneficial Microbes; Egyptian Journal of dairy Sciences; European Food Research and Technology; European Food Safety Authority (EFSA); 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; Milshwissenscht; Probiotics and Antimicrobial Proteins; Trends in Food sciences and Technology</p>	<p>ج . المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

منسق المقرر : ا.د/ حسن نور الدين حسن
ا.د / شادى نبيل راشد الغايش
د/ ايناس جمعة بهجت

رئيس مجلس القسم العلمى
(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :						
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : المواد الوسيطة في صناعة الألبان			كود المقرر :	
الفصل الدراسي :					(٢١٠ - ١٠٣)	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣	
٢ - هدف المقرر :						
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بالمواد الوسيطة وانواعها واستخداماتها في مجال الالبان وربط تلك المعارف بجوده منتج لبني وقيمه الغذائية والصحيه لتلك الاضافات لاملما بالقوانين والتشريعات المنظمه لاضافه واستخدام تلك المواد مستخدما تلك الاضافات لحل المشاكل الخاصه بالانتاج و ان يكون ملما بالتقنيات الحديثه لتحسين لانتاج منتجات مقلده مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي.</p>						
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١. ٣٦.١ - يتعرف على انواع المواد الوسيطة التي تستخدم في الصناعات اللبنية.</p> <p>أ.١.١. ٣٧.١ - يتعرف علي تأثير المواد الوسيطة علي جوده و خصائص المنتج اللبني.</p> <p>أ.١.١. ٣٨.١ - يفهم ميكانيكيه عمل هذه المواد الوسيطة</p> <p>أ.١.٢.١. ٥.١ - يلم بمكونات وخصائص المواد الغير لبنيه التي تستخدم كبدايل لبعض المكونات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.٢.١. ٦.١ - يلم بخصائص وتركيب المواد الوسيطة التي في صناعة الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٢.١. ٧.١ - يفهم القيمة الغذائية الوسيطة التي في صناعة الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٢.١. ٨.١ - يفهم القيمة الصحية للمواد الوسيطة التي في صناعة الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٢.١. ٩.١ - يلم بالتشريعات المحلية والدولية المنظمة لاستخدام المواد الوسيطة في الصناعات اللبنية</p>						
<p>ب.١.١. ٧.١ - يقيم المعلومات المتحصل عليها من التحليلات الكيمائية للمواد الوسيطة التي تستخدم في مجال الالبان</p> <p>ب.١.١. ٧.١ - يقترح اضافة انواع ونسب معينه من المواد الوسيطة للمنتج اللبني علي حسب نوعه لحل للمشاكل اللبنيه المختلفه</p> <p>ب.٢.١. ٤.٢ - يصمم كتابة دراسة علمية منهجية عن استخدامات المواد الوسيطة في مجال الالبان</p>						
<p>ب.١.١. ٢.٣ - يقيم الخواص الكيماويه للمواد الوسيطة المختلفه</p> <p>ج.١.١. ٢.١ - يحلل و يقيم القيمه الغذائية للمنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>ج.١.١. ٣.١ - يطبق الطرق المثلي و الحديثه في استخدام بعض بدائل الدهون في إنتاج بعض المنتجات اللبنيه المقلاة.</p> <p>ج.١.٢. ٣.١ - يقيم المواد الوسيطة المستخدمه في المنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>ج.١.٢. ٣.١ - يقيم المواد المختلفه التي تستخدم في تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه</p>						
<p>د.١.١. ٩.١ - يستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر في التعرف علي الخواص المواد الوسيطة</p> <p>د.١.١. ٣.١ - يشارك في تقييم زملائه خاصة ما يرتبط بالواحي العلمية لاستخدام المواد الوسيطة في مجال الالبان</p> <p>د.١.٢. ٢.١ - يكون قادراً علي القيادة الواعية لاتخاذ القرار المناسب لاستخدام انواع معينه من المواد الوسيطة ونسب اضافتها</p> <p>د.١.١. ٣.١ - يدير الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة</p>						
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملية طبقاً للوارد باللائحة الدراسية						

عدد الساعات المعتمدة			العناوين		م	
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية		
٣	٢	٢	الاختبارات الحسية التي تجرى عن اللبن ومنتجاته	الأضافات الغذائية : نظام تسمية الـ E numbers – أنواع المضافات الغذائية بصفة عامة وأهميتها – الشروط الواجب توافرها في المضافات الغذائية	١	
٣	٢	٢	دراسة خواص بعض المواد الوسيطة التي يتم تجميعها من السوق المحلي	أهم الأضافات الغذائية في مجال الألبان ومنتجاتها	٢	
٣	٢	٢	تجارب عملية لدراسة أثر ملح الطعام على خواص الخثره والجبن	ملح الطعام في الصناعات اللبنية: أنواعه – الأشرطاطات الواجب توافرها فيه – طرق الإضافة – أسباب الإضافة	٣	
٣	٢	٢	تجارب عملية لاستخدام بعض املاح الاستحلاب المختلفه لتصنيع أنواع من الحبن مطبوخ	مواد وأملاح الاستحلاب وأهميتها في الصناعات اللبنية	٤	
٣	٢	٢	تجارب عملية لدراسة تأثير استخدام المثبتات على خواص بعض المنتجات لبنيه	المواد المثخنة و المواد المثبتة للقوام واستخداماتها في الصناعات اللبنية	٥	
٣	٢	٢	تجارب عملية لاستخدام المستحلبات في صناعة منتجات لبنيه	المواد المستحلبه واستخداماتها في الصناعات اللبنية	٦	
٣	٢	٢	تجارب عملية لاستخدام بعض المنتجات اللبنيه المجففه في صناعة الزبادى	المنتجات اللبنيه المجففه واستخداماتها في الصناعات اللبنية	٧	
-	-	-	امتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	امتحان منتصف الترم		
٣	٢	١	تجارب عملية لدراسة تأثير بعض العوامل على تجبن الجبن وخواص الخثره	المواد المجبنة واستخداماتها في صناعة الجبن	٨	
٣	٢	١	تصنيع بعض المنتجات المتخمرة ببيادئات مختلفه	البيادئات الميكروبية في الصناعات اللبنية: أهميتها – أنواعها	٩	
٣	٢	١	تجارب عملية لدراسة اثر المواد الحافظه على خواص المنتجات اللبنيه	المواد الحافظة واستخداماتها في الصناعات اللبنية	١٠	
٣	٢	١	تصنيع منتجات لبنيه مدعمه	المواد الداعمة والمحسنه للقيمة الغذائية لأننتاج منتجات لبنيه خاصة	١١	
٣	٢	١	تصنيع منتجات لبنيه خاصه	القيمة الصحية والغذائية والاقتصادية لاستخدام المواد الوسيطة في صناعة الألبان	١٢	
٣	٢	١	مناقشات	التشريعات والمواصفات القياسية للمواد الوسيطة ومضافات الأغذية	١٣	
-	-	-	الامتحان العملي	الامتحان العملي	١٤	
-	-	-	الامتحان الشفوي	الامتحان الشفوي	١٥	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي			
					٥ - أسئلة امتحان التدریس والتعلم :	
التعليم الالكتروني	√	التعليم التعاوني	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 :							
مذكرة أ.د. محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة د. سهام سويلم - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة د. محمد عابد غنيمه - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							أ - مذكرة القسم
Chandan R and Kilara A (2011) Dairy ingredients for food processing. A John Wiley & Sons, Inc., Publication. Francisco Delgado-Vargas and Octavio Paredes-López. (2009). Natural colorants for food and nutraceutical uses. CRC Press Boca Raton, Florida Anilkumar Gaonkar, Andrew McPherson. (2006). Ingredient interactions: effects on food quality. CRC Press Taylor & Francis Group 6000 Broken Jensen ,R. and Wood, R.; Foster, L.; Damant, A. and Key Pauline (2004). Analytical methods for food additives. CRC Press, Boca Raton, Florida. Committee on Food Chemicals Codex, Food and Nutrition Board (2004). Food chemicals codex. The National Academy of Sciences, Washington, DC. JECFA (2004). Safety Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. International Program on Chemical Safety World Health Organization, Geneva. Jim Smith and Lily Hang-Shum (2003). Food additives data book. Black Science Ltd, Blackwell Publishing Company							ب - كتب :

<p>Int. Dairy J. / J. Dairy Sci. / J. Dairy Res. / FASEB J. - J. Food Sci. - Food Technology / Food Hydrocolloids / J. Food Sci. Technol. - Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)European Food Federation of Oils, Seeds and Fats Associations: www.fosfa.org - Grain and Feed Trade Association: www.gafta.com - Malaysian Palm Oil Association: www.mpoa.org.my - Malaysian Palm Oil Council: www.mpoc.org.my -Ministry of Plantation Industries and Commodities: www.kppk.gov.my -National Association of Margarine Manufacturers: www.margarine.org -Oil World: www.oilworld.de -USDA Agricultural Research Service: www.ncaur.usda.gov -www.elsevier.com - www.sehha.com.nutrition - www.freepatentsonline.com</p>	<p>جد المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>
--	---

منسق المقرر : ا.د/ محسن عبد العزيز زماره
د/ سهام سويلم
د/محمد عابد غنيمه

رئيس مجلس القسم العلمى

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠١٩/٢٠٢٠

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :						
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : المواد الوسيطة في صناعة الألبان			كود المقرر :	
الفصل الدراسي :					(٢١٠ - ١٠٣)	
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣	
٢ - هدف المقرر :						
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على استيعاب العديد من المعارف الاساسيه الخاصه بالمواد الوسيطة وانواعها واستخداماتها في مجال الالبان وربط تلك المعارف بجوده منتج لبني وقيمه الغذائية والصحيه لتلك الاضافات لاملما بالقوانين والتشريعات المنظمه لاضافه واستخدام تلك المواد مستخدما تلك الاضافات لحل المشاكل الخاصه بالانتاج و ان يكون ملما بالتقنيات الحديثه لتحسين لانتاج منتجات مقلده مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي.</p>						
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١. ٣٦.١ - يتعرف على انواع المواد الوسيطة التي تستخدم في الصناعات اللبنية.</p> <p>أ.١.١. ٣٧.١ - يتعرف علي تأثير المواد الوسيطة علي جوده و خصائص المنتج اللبني.</p> <p>أ.١.١. ٣٨.١ - يفهم ميكانيكيه عمل هذه المواد الوسيطة</p> <p>أ.١.٢.١. ٥.١ - يلم بمكونات وخصائص المواد الغير لبنيه التي تستخدم كبدايل لبعض المكونات اللبنيه المختلفه</p> <p>أ.١.٢.١. ٦.١ - يلم بخصائص وتركيب المواد الوسيطة التي في صناعة الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٢.١. ٧.١ - يفهم القيمة الغذائية الوسيطة التي في صناعة الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٢.١. ٨.١ - يفهم القيمة الصحية للمواد الوسيطة التي في صناعة الألبان ومنتجاتها</p> <p>أ.١.٢.١. ٩.١ - يلم بالتشريعات المحلية والدولية المنظمة لاستخدام المواد الوسيطة في الصناعات اللبنية</p>						
<p>ب.١.١. ٧.١ - يقيم المعلومات المتحصل عليها من التحليلات الكيمائية للمواد الوسيطة التي تستخدم في مجال الالبان</p> <p>ب.١.١. ٧.١.٢ - يقترح اضافة انواع ونسب معينه من المواد الوسيطة للمنتج اللبني علي حسب نوعه لحل للمشاكل اللبنيه المختلفه</p> <p>ب.٢.١. ٢.٤ - يصمم كتابة دراسة علمية منهجية عن استخدامات المواد الوسيطة في مجال الالبان</p>						
<p>ب.١.١. ٢.٣ - يقيم الخواص الكيماويه للمواد الوسيطة المختلفه</p> <p>ج.١.١. ٢.١.١ - يحلل و يقيم القيمه الغذائية للمنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>ج.١.١. ٣.١.١ - يطبق الطرق المثلي و الحديثه في استخدام بعض بدائل الدهون في إنتاج بعض المنتجات اللبنيه المقلاة.</p> <p>ج.١.٢. ٣.١ - يقيم المواد الوسيطة المستخدمه في المنتجات اللبنيه المختلفه</p> <p>ج.١.٢. ٣.١ - يقيم المواد المختلفه التي تستخدم في تصنيع المنتجات اللبنيه المختلفه</p>						
<p>د.١.١. ٩.١.٤ - يستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال ومستمر في التعرف علي الخواص المواد الوسيطة</p> <p>د.١.١. ٣.١.٥ - يشارك في تقييم زملائه خاصة ما يرتبط بالواحي العلمية لاستخدام المواد الوسيطة في مجال الالبان</p> <p>د.١.٢. ٢.١.٦ - يكون قادراً علي القيادة الواعية لاتخاذ القرار المناسب لاستخدام انواع معينه من المواد الوسيطة ونسب اضافتها</p> <p>د.١.١. ٣.١.٧ - يدير الوقت أثناء المناقشات العلمية بفاعلية وكفاءة</p>						
٤ - محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية						

عدد الساعات المعتمدة			العناوين			
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي	
١	الأضافات الغذائية : نظام تسمية الـ E numbers – أنواع المضافات الغذائية بصفة عامة وأهميتها – الشروط الواجب توافرها في المضافات الغذائية	الاختبارات الحسية التي تجرى عن اللبن ومنتجاته	٢	٢	٣	
٢	أهم الأضافات الغذائية في مجال الألبان ومنتجاتها	دراسة خواص بعض المواد الوسيطة التي يتم تجميعها من السوق المحلي	٢	٢	٣	
٣	ملح الطعام في الصناعات اللبنية: أنواعه – الأشرطاطات الواجب توافرها فيه – طرق الإضافة – أسباب الإضافة	تجارب عملية لدراسة أثر ملح الطعام على خواص الخثره والجبن	٢	٢	٣	
٤	مواد وأملاح الاستحلاب وأهميتها في الصناعات اللبنية	تجارب عملية لاستخدام بعض املاح الاستحلاب المختلفه لتصنيع أنواع من الحبن مطبوخ	٢	٢	٣	
٥	المواد المثخنة و المواد المثبتة للقوام واستخداماتها في الصناعات اللبنية	تجارب عملية لدراسة تأثير استخدام المثبتات على خواص بعض المنتجات لبنية	٢	٢	٣	
٦	المواد المستحلبه واستخداماتها في الصناعات اللبنية	تجارب عملية لاستخدام المستحلبات في صناعة منتجات لبنية	٢	٢	٣	
٧	المنتجات اللبنية المجففة واستخداماتها في الصناعات اللبنية	تجارب عملية لاستخدام بعض المنتجات اللبنية المجففة في صناعة الزبادى	٢	٢	٣	
	إمتحان منتصف الترم	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	-	-	-	
٨	المواد المجبنة واستخداماتها في صناعة الجبن	تجارب عملية لدراسة تأثير بعض العوامل على تجبن الجبن وخواص الخثره	١	٢	٣	
٩	البادئات الميكروبية في الصناعات اللبنية: أهميتها – أنواعها	تصنيع بعض المنتجات المتخمرة ببادئات مختلفه	١	٢	٣	
١٠	المواد الحافظة واستخداماتها في الصناعات اللبنية	تجارب عملية لدراسة اثر المواد الحافظة على خواص المنتجات اللبنية	١	٢	٣	
١١	المواد الداعمة والمحسنة للقيمة الغذائية لإنتاج منتجات لبنية خاصة	تصنيع منتجات لبنية مدعمه	١	٢	٣	
١٢	القيمة الصحية والغذائية والاقتصادية لاستخدام المواد الوسيطة في صناعة الألبان	تصنيع منتجات لبنية خاصه	١	٢	٣	
١٣	التشريعات والمواصفات القياسية للمواد الوسيطة ومضافات الأغذية	مناقشات	١	٢	٣	
١٤		الأمتحان العملي	-	-	-	
١٥		الأمتحان الشفوي	-	-	-	
الإجمالي						
			٢٨	٢٨	٤٢	
٥ - أسئلة امتحان التدریس والتعلم :						
✓	المحاضرة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم	
✓	المطورة	✓	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني-	✓	التعليم التعاوني	
✓	التعلم الذاتي	✓	حل المشكلات	✓	التعليم الإلكتروني	
✓		✓	المحاكاة	✓		

				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 :							
مذكرة أ.د. محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة د. سهام سويلم - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة د. محمد عابد غنيمه - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							أ - مذكرة القسم
Chandan R and Kilara A (2011) Dairy ingredients for food processing. A John Wiley & Sons, Inc., Publication. Francisco Delgado-Vargas and Octavio Paredes-López. (2009). Natural colorants for food and nutraceutical uses. CRC Press Boca Raton, Florida Anilkumar Gaonkar, Andrew McPherson. (2006). Ingredient interactions: effects on food quality. CRC Press Taylor & Francis Group 6000 Broken Jensen ,R. and Wood, R.; Foster, L.; Damant, A. and Key Pauline (2004). Analytical methods for food additives. CRC Press, Boca Raton, Florida. Committee on Food Chemicals Codex, Food and Nutrition Board (2004). Food chemicals codex. The National Academy of Sciences, Washington, DC. JECFA (2004). Safety Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. International Program on Chemical Safety World Health Organization, Geneva. Jim Smith and Lily Hang-Shum (2003). Food additives data book. Black Science Ltd, Blackwell Publishing Company							ب - كتب :

<p>Int. Dairy J. / J. Dairy Sci. / J. Dairy Res. / FASEB J. - J. Food Sci. - Food Technology / Food Hydrocolloids / J. Food Sci. Technol. - Journal of the American Oil Chemists' Society (JAOCS)European Food Federation of Oils, Seeds and Fats Associations: www.fosfa.org - Grain and Feed Trade Association: www.gafta.com - Malaysian Palm Oil Association: www.mpoa.org.my - Malaysian Palm Oil Council: www.mpoc.org.my -Ministry of Plantation Industries and Commodities: www.kppk.gov.my -National Association of Margarine Manufacturers: www.margarine.org -Oil World: www.oilworld.de -USDA Agricultural Research Service: www.ncaur.usda.gov -www.elsevier.com - www.sehha.com.nutrition - www.freepatentsonline.com</p>	<p>جد المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>
--	---

منسق المقرر : ا.د/ محسن عبد العزيز زماره
د/ سهام سويلم
د/محمد عابد غنيمه

رئيس مجلس القسم العلمى

(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 :					
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : حفظ وتداول الألبان			كود المقرر :
الفصل الدراسي :					(٢١١ - ١٠٣)
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	نظري
<p>٢ - هدف المقرر :</p> <p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادراً على أن يستوعب العديد من المعارف و الاسس المتعلقة بحفظ وتداول المنتجات اللبنيه من الفساد الكيماوي و الميكروبي أثناء النقل والتداول و المتقدمه الخاصه بميكروبيولوجيا اللبن و منتجاته و الاستفادة من تلك المعارف بالتعرف علي الميكروبات التي تسبب فساد الأغذية مستخدماً تقنيات حديثة لتحسين جوده حفظ المنتج اللبني. و يوضح الاساليب العلمية والطرق الاحصائية المناسبة في تنفيذ المشروع البحثي وقادراً علي اعداد وتقييم التقارير في مجال حفظ وتداول المنتجات اللبنيه مستخدماً في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي. كما يمكنه تقديم عروض الكترونيه واضحه ومميزه</p>					
<p>٣ - المستهدف من تدريس المقرر :</p> <p>أ - المعرفة والفهم:</p> <p>أ.١.١.١- يتعرف علي أنواع وصفات ونمو الميكروبات المسببة لفساد الألبان الخام والمبردة والمعاملة بالحرارة أ.١.١.٢- يلم بنظم تعبئة الألبان والعبوات المستخدمة و دورها في حفظ المنتجات اللبنيه اثناء النقل والتداول أ.١.١.٣- يتعرف علي طرق المختلفه لحفظ اللبن ومنتجاته أ.١.٢.١- يذكر الخصائص المختلفه للمواد الحافظه التي تستخدم في مجال الالبان أ.١.٢.٢- يذكر الانواع المختلفه للمواد الحافظه التي تستخدم في مجال الالبان أ.١.٤- يحدد التشريعات القانونيه التي تحدد انواع و نسب المواد التي تستخدم كمواد حافظه</p>					
<p>ب - المهارات الذهنية :</p> <p>ب.١.١.٤- يوضح الاساليب العلمية والطرق الاحصائية المناسبة التي تستخدم لتحديد اضافه نسب معينه من المواد الحافظه التي تزيد من قوه حفظ المنتج اللبني دون الاضرار بجودته ب.١.١.٥- يقيم المخاطر المرتبطه بسوء حفظ و تداول المنتج اللبني</p>					
<p>ج - المهارات المهنية:</p> <p>ج.١.١.١- يطبق الأساليب المثلي و العمليات الحراريه و التكنولوجيه المناسبه للمنتجات اللبنيه المختلفه و التي تعطي اعلي قوه حفظ للمنتج اللبني. ج.١.١.٢- يكتب مقترح لمشروع بحثي عن الطرق المثلي لحفظ و تداول الالبان ج.١.٢.٢- يقيم مقترح لمشروع بحثي عن الطرق المثلي لحفظ و تداول الالبان</p>					
<p>د - المهارات العامه:</p> <p>د.١.١.٢- يقدم عروض الكترونيه مرئية في مجال حفظ و تداول الألبان ومنتجاتها د.١.٢.٣- يستخدم بأعلى كفاءة ممكنة تقنية المعلومات خاصة ما يرتبط بالحاسب و علومه في مجال حفظ و تداول الألبان ومنتجاته د.١.٢.٤- يحلل البيانات باستخدام برامج الحاسب الآلي المناسبة بهدف اتخاذ القرار المناسب لاستخدام نسب و انواع مواد حافظه معينه د.١.٢.٦- يظهر مهارات قيادة مجموعة عمل لإنجاز بعض المهام المتخصصة في حفظ و تداول الألبان ومنتجاتها</p>					
<p>٤ - محتوى المقرر: النظري والعملي طبقاً للوارد باللائحة الدراسية</p>					
عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي

١	مقدمه عامة - تركيب اللبن وقابليته للفساد	٢	٢	٢	٣	تجميع عينات لبن من السوق المحلي وتحليله كيميائياً وميكروبيولوجياً للحكم علي مدي قابليته للفساد
٢	إنتاج اللبن النظيف	٢	٢	٢	٣	تحليل اللبن بعد الحلب مباشره و تحليله بعد النقل للحكم علي مدي الحفاظ عليه اثناء عمليات النقل المختلفه
٣	نمو الميكروبات فى اللبن	٢	٢	٢	٣	التحليل الميكروبيولوجي للمنتجات اللبنيه المخزنه
٤	الأمراض التى تنتقل عن طريق اللبن	٢	٢	٢	٣	عزل الميكروبات التى تحصل عليها والتعرف عليها سواء كانت مرضيه او غير مرضيه
٥	حفظ اللبن بالتبريد	٢	٢	٢	٣	حفظ اللبن علي درجات حراره مختلفه وتحليله ميكروبيولوجياً
٦	أنواع المبردات	٢	٢	٢	٣	عمل تقرير عن انواع المبردات المختلفه
٧	طرق نقل وتداول اللبن الخام ومنتجاته • نقل اللبن من المزارع الصغير لمراكز التجميع • نقل اللبن من مراكز التجميع للمصنع • التبريد السلبي والتبريد النشط	٢	٢	٢	٣	عمل تقرير عن التبريد السلبي والتبريد السريع
-	إمتحان منتصف الترم	-	-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي
٨	تأثير المعاملات الحرارية للبن على محتواه الميكروبي • اللبن المبستر • اللبن المعقم • اللبن المعامل بدرجات الحرارة الفائقة • اللبن المركز • اللبن المجفف	٢	٢	٢	٣	معامله اللبن علي درجات حراره مختلفه ثم تحليله كيميائياً
٩	الفساد الميكروبي للألبان المعاملة بالحرارة	٢	٢	٢	٣	معامله اللبن علي درجات حراره مختلفه ثم تحليله ميكروبيولوجياً
١٠	تعبئة الألبان السائلة والمركزة والمجففة • تطور عبوات تعبئة اللبن • التعبئة تحت تعقيم • العبوات الذكية	٢	٢	٢	٣	عمل تقرير عن انواع العبوات المختلفه المناسبه لكل منتج لبني
١١	القوانين والتشريعات الخاصة بنقل وتداول الألبان	٢	٢	٢	٣	عمل تقرير عن القوانين والتشريعات الخاصة بنقل وتداول الألبان
١٢	المواصفات القياسية للألبان السائلة	٢	٢	٢	٣	تحليل اللبن السائل ومطابقه تركيبه بالمواصفات القياسيه للبن السائل
١٣	مراقبة الجودة الميكروبية للبن الخام واللبن المعامل حرارياً	٢	٢	٢	٣	عمل تقرير عن كيفيه مراقبه الجودة الميكروبية للبن الخام واللبن المعامل حرارياً
١٤	الأمتحان العملي	-	-	-	-	الأمتحان العملي
١٥	الأمتحان الشفوي	-	-	-	-	الأمتحان الشفوي
الإجمالي						
٢٨	٢٨	١٤				
٥ - أسئراتيحيات التدريس والتعلم :						
✓	المحاضرة المطورة	✓	المناقشات والحوار	✓	التعليم التعاوني	✓
✓	التعليم الالكتروني					

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 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 (آخر العام) الامتحان الشفوي (آخر 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 قسم الألبان في حفظ وتداول الألبان - جامعة كفر الشيخ							أ - مذكرات :

<p>Momani, J. and Natsheh, A. (2012). Raw Milk: Production, Consumption and Health Effects. Nova Science Publishers. Finland.</p> <p>Robertson, G. L. (2012). Food Packaging: Principles and Practice, 3rd. Ed., CRC Press.</p> <p>Kontominas, M.G. (2010) Packaging and shelf life of milk, P.81-102. In: Food packaging and shelf life. Taylor and Francis group, USA.</p> <p>Griffiths, M. (2010). Improving the Safety and Quality of Milk. Woodhead Publishing Limited. USA.</p> <p>Ledenbach. L. H. and Marshall, R. T. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages, Food Microbiology and Food Safety. W.H. Sperber, M.P. Doyle (eds.), Springer Science & Business Media, LLC, USA.</p> <p>Dong Sun Lee, Kit L. Yam, Luciano Piergiovanni (2008). Food Packaging Science and Technology. CRC Press</p> <p>Barbosa-Canovas, G.V.; Tapia, M.S.; Cano, M.P.; Martin-Belloso, O., and Martinez, A., (2005). Novel Food Processing Technologies, Marcel Dekker Inc., New York, USA.</p> <p>Barbosa-Canovas, G.V.; Tapia, M.S.; Cano, M.P.; Martin-Belloso, O., and Martinez, A., (2005). Novel Food Processing Technologies, Marcel Dekker Inc., New York, USA.</p> <p>D'Mello, J.P.F., (2003). Food Safety: Contamination and Toxins, CABI Publication.</p> <p>Chambers, J. V. (2002) The Microbiology of Raw Milk, in Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products, Third Edition (ed R. K. Robinson), John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, NJ, USA. doi: 10.1002/0471723959.ch2</p> <p>M. J. Lewis (1994). Heat Treatment of Milk, In: Robinson: Modern Dairy Technology Volume 1 Advances in Milk Processing, Springer USA.</p> <p>Robinson R. K. (1994). Modern Dairy Technology. Advances in Milk Processing 2nd. Ed. Springer Science+Business Media Dordrecht. USA.</p> <p>Sub-pasteurization Heating (thermization) for Extended Storage of Raw Milk: Final Report: March 1985. University of Saskatchewan, Department of Applied Microbiology and Food Science.</p>	<p>ب - كتب مقترحة :</p>
<p>Applied and Environmental Microbiology, Beneficial Microbes, Egyptian Journal of dairy Sciences, European Food Research and Technology, European Food Safety Authority (EFSA), 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 المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

منسق المقرر : ا.د/ مصطفى على راشد
د/ شادي نبيل الغايش

رئيس مجلس القسم العلمي

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

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

١ - بيانات المقرر :						
المستوى : ماجستير		أسم المقرر: : ألبان الأطفال				كود المقرر :
الفصل الدراسي :						(٢١٢ - ١٠٣)
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة	٣	
٢ - هدف المقرر :						
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على ان تطبيق المعارف المختلفه الخاصه بتركيب و خواص لبن الام لعمل مستحضرات صناعية للين الأطفال و المشابه للين الام في التركيب و الخواص كما يكون قادرا علي تحديد الآثار السلبية والمخاطر الصحية المحتملة لتغذية الأطفال على لبن الأبقار وغيرها من حيوانات اللين وطرق تجنبها. ملما بالتشريعات القانونيه التي تحدد خصائص التركيبات اللبنيه الخاصه بلبن الاطفال مقترحا خطه لتطوير انتاج تراكيب جديده ذات خصائص صحيه وغذائيه معينه. كما يربط بين المعلومات الخاصه بخواص المختلفه لتركيبات لبن الاطفال والعيوب التي تظهر عليها لتقادي تلك العيوب ومعالجتها. كما يكون قادرا علي اعداد وتقيم التقارير الخاصه بلبن الاطفال مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت والعمل ضمن فريق بحثي. كما يمكنه التواصل الفعال مع الآخرين وقياده المجموعه.</p>						
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>أ.١.١. ٤٢.١ يتعرف على تطور القناة الهضمية للطفل و مدي ملائمتها لهضم المنتجات اللبنيه لمختلفه</p> <p>أ.١.١. ٤٣.١ يتعرف علي المكونات المناعية في لبن الأمو الاهميه البيولوجيه لها.</p> <p>أ.١.١. ٤٤.١ يتعرف الأهمية البيولوجية والقيمة الغذائية للين الأم</p> <p>أ.١.١. ٤٥.١ يعرف تاتير المعاملات التكنولوجية على التركيبات المختلفه المستخدمه في صناعة منتجات البان الاطفال</p> <p>أ.١.١. ٤٦.١ يتعرف علي تركيب لبن الأم مقارنة بالالبان الأخرى</p> <p>أ.١.٢. ٨.١.١.١ يلم بمكونات وخصائص المواد الغير لبنيه التي تستخدم في تركيب مخاليط لبن الاطفال</p> <p>أ.١.٢. ٩.١.١.٢ يذكر الانواع المختلفه للتركيبات اللبنيه الخاصه بتغذية الرضع أو الاطفال</p>						
ب - المهارات الذهنية :						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ب.١.١. ٩.٢.١ يعدل التركيب الكيماوي للين لعمل خلطات لبنه مناسبه لتغذية الأطفال الذين يعانون من مشاكل معينه.</p> <p>ب.١.٢. ١٠.٢.١ يضع تصور لوقاية الأطفال الرضع من التأثيرات السلبية للرضاعة الصناعيه</p> <p>ب.١.١. ٦.١.١.٣ يربط بين الخواص الحسيه وبعض المشاكل التصنيعه في المستحضرات الصناعيه للين الأطفال و يجد حلول لها</p> <p>ب.١.١. ٦.١.١.٦ يقترح خطة لتطوير الانتاج تراكيب جديده للين الاطفال ذات خصائص صحيه وغذائيه معينه</p>						
ج - المهارات المهنية:						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>ج.١.١. ٢٥.١.١.١ يصنع خلطات لبن للأطفال ثلاثم الاطفال الذين يعانون من مشاكل صحيه معينه</p> <p>ج.١.١. ٢٦.١.١.١ يكون خلطات وبدائل البان مناسبه لتغذية الأطفال</p> <p>ج.١.١. ٢٧.١.١.١ يطبق الأساليب المثلي لتصنيع لبن الاطفال حتي يكون قريبا من تركيب و خواص لبن الام</p> <p>ج.١.١. ٨.١.١.٢ يعد التقارير العلميه الفنيه المتخصصه عن خصائص و بدائل لبن الام</p> <p>ج.١.٢. ٥.١.٢.٢ يعد التقارير العلميه الفنيه المتخصصه عن خصائص و بدائل لبن الام</p>						
د - المهارات العامه:						
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن :</p> <p>د.١.١. ٥.١.١.١ يجيد كتابه التقارير الخاصه بالابحاث المتعلقة بلبن الاطفال بصوره واضحه</p> <p>د.١.٢. ٤.٢.١.٢ يستخدم بأعلى كفاءة ممكنة تقنيه المعلومات خاصه ما يرتبط بالحاسب وعلومه في حساب مكونات خلطات لبن للأطفال</p> <p>د.١.٢. ٤.١.٢.٦ القدره على قياده المجموعه في تحليل منتجات لبن الاطفال المختلفه</p>						

٤ . محتوى المقرر: النظري والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
م	المحاضرات النظرية	الدروس العملية	نظري	عملي	إجمالي
١	مقدمه عامة – أهمية التغذية على لبن الأم	تقرير عن لبن الام	٢	٢	٣
٢	التركيب الكيماوى للبن الأم والعوامل المؤثرة عليه	التحليل الكيماوي للبن الام	٢	٢	٣
٣	بروتينات لبن الأم	تقدير البروتين الموجود في لبن الام ومقارنته بمحتوي البروتين في اللبن البقري	٢	٢	٣
٤	دهن لبن الأم	تقدير البروتين الموجود في لبن الام ومقارنته بمحتوي لدهن في اللبن البقري	٢	٢	٣
٥	اللاكتوز وسكريات الأوليجو فى لبن الأم	تقدير اللاكتوز الموجود في لبن الام ومقارنته بمحتوي اللاكتوز في اللبن البقري	٢	٢	٣
٦	الفيتامينات فى لبن الأم	تقدير بعض الفيتامينات الموجود في لبن الام ومقارنته بمحتوي الفيتامينات في اللبن البقري	٢	٢	٣
٧	الهرمونات والأنزيمات ومثباطتها فى لبن الأم	عمل تقرير عن محتوى لبن الام من الهرمونات و الانزيمات ومثباطتها	٢	٢	٣
	إمتحان منتصف الترم	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملى	-	-	-
٨	المكونات المناعية فى لبن الأم	عمل تقرير عن المكونات المناعية فى لبن الأم	٢	٢	٣
٩	تطور القناة الهضمية للأطفال وتأثير لبن الأم على ميكروفلورا الأمعاء	عمل تقرير عن تطور القناة الهضمية للأطفال وتأثير لبن الأم على ميكروفلورا الأمعاء	٢	٢	٣
١٠	الأنواع المختلفة للتركيبات اللبنية الخاصة بتغذية الرضع أو الأطفال في الصحة والمرض	محاولة عمل تركيبات لبنيه مشابهه للبن الام	٢	٢	٣
١١	طرق تحليل مستحضرات اللبن الصناعية	التحليل الكيماوي لتلك التركيبات	٢	٢	٣
١٢	الأثار السلبية والمخاطر الصحية المحتملة لتغذية الأطفال على لبن الأبقار وغيرها من حيوانات اللبن وطرق تجنبها.	التحليل الميكروبي لتلك التركيبات	٢	٢	٣
١٣	المشاكل الصحية التي قد تحدث من تغذية الرضع علي لبن الام تجنبها	عمل تقرير عن المشاكل الصحية قد تحدث من تغذية الرضع علي لبن الأبقار وطرق تجنبها	٢	٢	٣
١٤		الأمتحان العملى	-	-	-
١٥		الأمتحان الشفوى	-	-	-
الإجمالي					٤٢

٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	√	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل		التعلم التجريبي (دروس عملية-)	√	التعلم	√

	المشكلات	تدريب ميداني - مشاريع بحثية	الذاتي	
				٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة
				٧ - تقويم الطلاب :
				أ - الأساليب المستخدمة :
				ب - التوقيت :
				ج - توزيع الدرجات :
				٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :
				أ - مذكرات :
				ب - كتب :
				ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

منسق المقرر : د.د/ محسن عبد العزيز زماره

رئيس مجلس القسم العلمى

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الالبان
تاريخ أعتاد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :			
المستوى : ماجستير	أسم المقرر: : الخواص الريولوجيه للالبان و منتجاتها	كود المقرر :	عدد الساعات: نظري
الفصل الدراسي :		(٢١٣ - ١٠٣)	٢ ساعة
٣	الساعات المعتمدة	٢ ساعة	عَمَلِي
٢ - هدف المقرر :			
باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على تقدير الخواص الريولوجيه المختلفه للالبان و منتجاتها عن طريق تطبيق المعلومات و المعارف الخاصه بالخواص الريولوجيه في حل المشكلات المختلفه التي تظهر في المنتجات اللبنيه للحصول علي منتج لبني عالي الجودة و محتفظا بخواصه الطبيعيه اثناء النقل و الحفظ و التداول. مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت و العمل ضمن فريق بحثي و اعداد التقارير المختلفه و مناقشتها في هذا المجال .			
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :			
بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١.١ يتعرف علي الطرق المختلفه لتقدير الخواص الريولوجيه المختلفه أ.١.١.٢ يتعرف علي الخواص الريولوجيه للبن و منتجاته و أهميتها أ.١.١.٣ يتعرف علي المصطلحات المختلفه للخواص الريولوجيه للبن و منتجاته أ.١.١.٤ يتعرف علي اهميه تطبيق المعارف الريولوجيه لتحسين خواص المنتج اللبني أ.١.١.٥ يفهم العلاقة بين الخواص الريولوجيه أ.١.١.٦ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب. المهارات الذهنية :			
ب.١.٢.١.١ يحل المشكلات المختلفه التي تظهر علي اللبن و منتجاته عن طريق المعلومات المتاحة عن خواص اللبن الريولوجيه ب.١.٢.١.٢ يتنبأ بالعيوب المختلفه التي قد تظهر في المنتج اللبني اثناء النقل و التداول و التخزين عن طريق تحليل الخواص الريولوجيه للمنتج اللبني و الربط بينهم لتقادي حدوث تلك العيوب ب.١.٢.١.٣ يحدد المراحل الحرجه اثناء عمليات الصناعات عن طريق تقييم الخواص الريولوجيه المختلفه للمنتجات اللبنيه التحكم فيها لتقادي حدوث المشاكل التصنيعيه المختلفه.			
ج. المهارات المهنية:			
ب.١.٢.١.٤ يتعرف علي الخواص الريولوجيه للمنتج اللبني اثناء النقل و التداول و التخزين عن طريق تحليل الخواص الريولوجيه للمنتج اللبني و الربط بينهم لتقادي حدوث تلك العيوب ب.١.٢.١.٥ يحدد المراحل الحرجه اثناء عمليات الصناعات عن طريق تقييم الخواص الريولوجيه المختلفه للمنتجات اللبنيه التحكم فيها لتقادي حدوث المشاكل التصنيعيه المختلفه.			
ب.١.٢.١.٦ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٧ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٨ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٩ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٠ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١١ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٢ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٣ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٤ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٥ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٦ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٧ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٨ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.١٩ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٠ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢١ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٢ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٣ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٤ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٥ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٦ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٧ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٨ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٢٩ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			
ب.١.٢.١.٣٠ يتعرف علي التقنيات الحديثه المتبعه في تحسين الخواص الريولوجيه للمنتجات اللبنيه المختلفه			

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين			
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٣	٢	٢	مفاهيم عامه عن علم الريولوجى	مقدمه عن علم الريولوجى و علاقته بخواص الجبن	١
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير الخواص الريولوجيه للجبن الطري	دراسه كيفيه تكوين الصلابه و القوام المطاطى في الجبن	٢
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير الخواص الريولوجيه للجبن الجاف	ارتباط على الريولوجى بالسوائل و المواد الصلبه	٣
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير TPA للجبن الطري	التعرف على الصفات و الخواص الريولوجيه للجبن و كيفيه قياسها بال TBA	٤
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير TPA للجبن الجاف	تقسيم الجبن طبقا للخواص الريولوجيه	٥
٣	٢	٢	تجارب عمليه لدراسة اثر بعض العوامل على الخواص الريولوجيه للخبثرة	أهميه قياس الخواص الريولوجيه في صناعه و تطور الجبن	٦
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير بعض الخواص الريولوجيه للزبادي	كيفيه استخدام الرياميتز في قياس الخواص الريولوجيه المختلفه للزبادي	٧
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسى للعملى	إمتحان منتصف الترم	
٣	٢	٢	عمل تقرير عن استخدام الريامتر لقياس الخواص الريولوجيه	المفاهيم والخواص الريولوجيه المختلفه لجل الزبادي.	٨
٣	٢	٢	عمل تقرير عن العوامل المختلفه التي تؤثر على الخواص الريولوجيه لجل الزبادي	العوامل المختلفه التي تؤثر على الخواص الريولوجيه لجل الزبادي.	٩
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير لزوجه أنواع من اللبن السائل	اللزوجه والسوائل ذات السلوك النيوتيني والغير نيوتوني	١٠
٣	٢	٢	تجارب عملية لتقدير لزوجه اليوغورت	الطرق المختلفه لقياس اللزوجه	١١
٣	٢	٢	تجارب عملية لدراسة اثر بعض العوامل على لزوجه الالبان	التقدير العملي للصفات الريولوجيه	١٢
٣	٢	٢	تجارب عملية لدراسة اثر بعض العوامل على لزوجه الالبان	الاتجاهات الحديثه في مجال علم الريولوجي	١٣
-	-	-	الأمتحان العملى		١٤
-	-	-	الأمتحان الشفوى	الأمتحان الشفوى	١٥
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي		

٥ - أستراتيجيات التدريس والتعلم :

التعليم الالكتروني	√	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 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 :
مذكرة أ.د. محمد يوسف خليفه - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ مذكرة أ.د. محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ	أ - مذكرات :
Wright , A.J., Scanlon, M.G., Hartel, R.W., and Marangoni A.G.. (2010). Rheological Properties of milk fat and butter J. food sci., 66: 1056. Lee, W. J. and Lucey, J. A. (2010), Formation and physical properties of yogurt. Asian-Aust. J. Anim. Sci., 23: 1127. Pandya, A. J.; Ghodke, K. M. goat and sheep milk products other than cheeses and yoghurt. (2007). Small Ruminant Research, v. 68, p. 193-206, Home, D. S. and Muir, D. D. (1995). Rheological properties of acid milk gels. 1. Effect of composition, process and acidification conditions on products from recombined milks. Milchwissenschaft. 50: 444.	ب - كتب :
Egyptian Journal of dairy Sciences European Food Research and Technology International Dairy Journal Journal of Agricultural and Food Chemistry Journal of Dairy Research Journal of Dairy Science	ج المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .

منسق المقرر : ا.د/ سهام سويلم

رئيس مجلس القسم العلمي

(ا.د/ محسن عبد العزيز زماره)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: قسم الالبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :				
المستوى : ماجستير	أسم المقرر: : المنتجات اللبنية وصحة الإنسان			
الفصل الدراسي :				
كود المقرر :	(٢١٤ - ١٠٣)			
عدد الساعات:	نظري	٢ ساعة	عملي	٢ ساعة
٣		الساعات المعتمدة		
٢ - هدف المقرر :				
<p>باجتياز هذا المقرر بنجاح يكون الطالب قادرا على ان يطبق المعلومات الخاصة بخواص اللبن الكيماوية و الميكروبيه و الغذائيه للحصول علي اعلي استفاده صحيه من استهلاك منتجات الالبان المختلفه و تجنب المشاكل الصحيه الناتجه عن استهلاك منتجات لبنيه معينه. كما يحدد الموضوعات العلميه و التطبيقية الحديثه في مجال علاقه المنتجات اللبنيه وصحة الانسان قادرا علي تقييم المخاطر المختلفه الناتجه من استهلاك الالبان ومنتجاتها كما يطبق الأساليب المثلي و الحديثه لتصنيع منتجات لبنيه ذات قيمه صحيه عاليه و اعداد و تقييم التقارير في ذلك المجال مستخدما في ذلك برامج الحاسب الالي و الانترنت و العمل ضمن فريق بحثي. كما يمكنه التواصل الفعال مع الآخرين وقياده المجموعه و قدره علي التعليم الذاتي و المستمر في ذلك المجال</p>				
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١. ٥٢.١ يتعرف علي علاقه اللبن ومنتجاته بالأمراض المزمنة المرتبطة بتناول اللبن ومنتجاته أ.١.١. ٥٣.١ يفهم دور الكائنات الحية الدقيقة في انتاج منتج لبني ذو خواص صحيه معينه أ.١.١. ٥٤.١ يتعرف علي التأثيرات السلبية للملوثات الميكروبيه و الكيماوية في اللبن على صحة المستهلك أ.١.١. ٥٥.١ يتعرف علي الادوار التي تلعبها الالبان ومنتجاتها للمحافظة علي صحة الانسان أ.١.١. ٥٦.١ يتعرف علي القيمه الغذائية و الصحيه للبن ومنتجاته أ.٢.١. ٤.٣ يحدد الموضوعات العلميه و التطبيقية الحديثه في مجال علاقه المنتجات اللبنيه وصحة الانسان</p>				
ب - المهارات الذهنية :				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١. ٨.١ يقيم المعلومات المتحصل عليها من التحليلات المختلفه للبن ومنتجاته للحكم علي الجوده الصحيه للمنتج اللبني ب.٢.١. ١٢.٢ يعدل تركيب اللبن بما لانتاج منتج لبني يتناسب مع الاشخاص الذين يعانون من مشاكل صحيه معينه ب.٢.١. ٥.٢ يقيم المخاطر الصحيه الناتجه من استهلاك المنتجات اللبنيه المختلفه ب.٦.١. ٧.١ يقترح خطه لانتاج منتجات لبنيه ذات خواص صحيه معينه</p>				
ج - المهارات المهنية:				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١. ٣.١ يطبق الأساليب المثلي و الحديثه لتصنيع منتجات لبنيه ذات قيمه صحيه عاليه ج.١.١. ٩.١ يعد التقارير العلميه الفنيه المتخصصة عن دور اللبن ومنتجاته ببعض الامراض و الوقايه منها ج.١.٢. ٦.١ يقيم التقارير العلميه الفنيه المتخصصة عن دور اللبن ومنتجاته ببعض الامراض و الوقايه منها</p>				
د - المهارات العامه:				
<p>بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.٢. ٦.٣ يستخدم الكمبيوتر في تجهيز و تحليل البيانات لاتخاذ القرار المناسب الخاص بتكون منتجات لبنيه ذات صفات غذائيه معينه د.١.٢. ١٢.١ يستعمل الإنترنت في البحث عن المعلومات العلميه الخاصه بدور الالبان في تغذيه و صحة الانسان د.٦.١. ٢.٦ قيادة الفريق للحصول علي منتجات لبنيه عاليه القيمه الصحيه د.٩.١. ١.٨ يقدر علي التعلم الذاتي و التطوير المستمر في مجال علاقه بالالبان و منتجاتها بصحة</p>				

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات المعتمدة		العناوين				
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م	
٣	٢	٢	تحليل مكونات اللبن بما تحويه من فيتامينات و املاح معدنيه	مقدمه عامة - الخواص البيولوجية والغذائية للبن ومنتجاته	١	
٣	٢	٢	عزل الميكروبات المرضيه من المنتجات اللبنيه والتعرف عليها	ملوثات اللبن الميكروبية والكيمائية وتأثيرها على صحة الإنسان	٢	
٣	٢	٢	تغذية حيوانات التجارب علي لبن وقشده	علاقة اللبن ومنتجاته بالأمراض المرتبطة بالتغذية	٣	
٣	٢	٢	التتبع المستمر لوزن ونمو حيوانات التجارب	علاقة اللبن ومنتجاته بأمراض القلب وتصلب الشرايين	٤	
٣	٢	٢	تحليل مكونات حيوانات التجارب للحكم علي مدي تأثير دهن اللبن بامراض القلب	العوامل المؤثرة على تصلب الشرايين ومضاعفتها	٥	
٣	٢	٢	تحليل مكونات حيوانات التجارب للحكم علي مدي تأثير دهن اللبن بامراض السمنه	علاقة اللبن ومنتجاته بمرض السمنه	٦	
٣	٢	٢	عمل تقارير عن دور اللبن ومنتجاته بالوقايه من مرض السرطان	دور اللبن ومنتجاته بالوقايه من مرض السرطان	٧	
-	-	-	أمتحان منتصف الفصل الدراسي للعملي	إمتحان منتصف الترم		
٣	٢	٢	عمل تقارير عن علاقة اللبن ومنتجاته بأمراض الجهاز الهضمي وسوء التغذية	علاقة اللبن ومنتجاته بأمراض الجهاز الهضمي وسوء التغذية	٨	
٣	٢	٢	علاقة اللبن ومنتجاته بأمراض الحساسيه الغذائيه	علاقة اللبن ومنتجاته بأمراض الحساسيه الغذائيه	٩	
٣	٢	٢	استخدام ميكروبات معينه لانتاج البان متخمره داعمه حيويه	التخميرات الميكروبية الداعمة للحويوية وصحة الإنسان	١٠	
٣	٢	٢	تغذية الفئران علي تلك الالبان المتخمره و تتبع الوزن والنمو	البيبتيدات النشطة بيولوجياً فى اللبن ومنتجاته	١١	
٣	٢	٢	تحليل مكونات حيوانات التجارب للحكم علي مدي تأثير تلك الالبان علي صحته	المنتجات اللبنية الوظيفية وطرق إنتاجها	١٢	
٣	٢	٢	تحليل اللبن ثم اجراء بعض العمليات التصنيعيه عليه وتحليله للحكم علي مدي تأثير تلك المعاملات علي الخواص الصحية للبن	تأثير العمليات التصنيعية على الخواص الصحية للبن ومنتجاته	١٣	
-	-	-	الأمتحان العملي		١٤	
-	-	-	الأمتحان الشفوي	الأمتحان الشفوي	١٥	
٤٢	٢٨	٢٨	الإجمالي			
٥ - أسئلة امتحان التدریس والتعلم :						
التعليم الالكتروني	√	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							
بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل طبقا للجدول الدراسي							
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:							
ج - توزيع الدرجات :							
- أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) - الشفهي: ١٠							
- العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠							
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
أ - مذكرات :							
- مذكرة اللين وتصلب الشرايين أ.د./ محسن عبد العزيز زماره - قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							
مذكرة اللين والوقايه من الامراض المختلفه. د سهام سويلم قسم الألبان - كلية الزراعة - جامعة كفر الشيخ							

- Deeth, H. & Datta, N. (2011) Encyclopedia of Dairy Sciences, 2nd ed. Academic
- نصر معوض حنفي (٢٠١٠). الغذاء والوقاية من الأمراض - دار طويق للنشر والتوزيع - الرياض
- Fox, P.F. (2009) Milk Proteins: From Expression to Food (eds A. Thompson, M. Boland & H. Singh). Academic Press, San Diego, CA.
- Park, Y.W. (2009) Bioactive Components in Milk and Dairy Products (ed. Y. Park), pp. 3–12. Wiley-Blackwell, Ames, IA.
- Taylor, S.L. & Hefle, S.L. (2006) Modern Nutrition in Health and Disease, 10th edn (eds M.E. Shils, M. Shike, A.C. Ross, B. Caballero & R.J. Cousins). Lippincott Williams & Wilkins, Baltimore, MD.
- Ghosh, S. & Playford, R.J. (2006) Nutraceutical Proteins and Peptides in Health and Disease (eds Y. Mine & F. Shahidi). CRC Press, Boca Raton, FL.
- Boehm, G. & Stahl, B. (2003) Functional Dairy Products (eds T. Mattila-Sandholm & M. Saarela), Woodhead Publishing, Cambridge.
- نبيل محمد مهنا (٢٠٠٢) . التصنيع والخواص الوظيفية لبروتينات اللبن- منشأه المعارف - اسكندرية
- محمد الحسيني عبد السلام (٢٠٠١) : اللبن ومنتجاته لغذاء وصحة الإنسان . الهيئة المصرية العامة للكتاب - القاهرة
- Marteau, P., Vesa, T. & Rambaud, J.C. (1997) Probiotics 2: Applications and Practical Aspects (ed. R. Fuller), pp. 65–68. Chapman & Hall, London.
- Soothill, J.F. (1987) Food Allergy (ed. R.K. Chandra). Nutrition Research Education Foundation, St John's, Newfoundland, Canada. Press, London.
- Cheeseman, G.(1991). Milk as a food. Chapter 1 In Therapeutic Properties Of Fermented Milks. Edited by Robinson ,R.,Elsevier Applied Sci. England

ب - كتب :

Egyptian Journal of dairy Sciences
 European Food Research and Technology
 Food Control
 Food Microbiology
 International Dairy Journal
 International Journal of Food Microbiology
 Journal of Dairy Research
 Journal of Dairy Science
 Journal of Food Protection
 Trends in Food sciences and Technology
 Journal of Nutrition
 Journal of Nutrition and Metabolism
 Journal of Nutrition Metabolism and Cardiovascular disease
 Annals of Nutrition and Metabolism

ج - المراجع والدوريات
 العلمية أو نشرات .. الخ .

منسق المقرر : ا.د/ محسن عبد العزيز
 د/ سهام سويلم

رئيس مجلس القسم العلمي

(ا.د/ محسن عبد العزيز زمارة)

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: تكنولوجيا الأغذية
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
كود المقرر : 308-001	اسم المقرر: السياسة الغذائية	المستوى : دراسات عليا (دكتوراة) الفصل الدراسي : شتوى
عدد الساعات : نظري ٢	عملي ٠	الساعات المعتمدة: ٢

٢ - هدف المقرر :	باجتياز الطالب المقرر بنجاح يكون قادرا على: تطبيق المعلومات الحديثة فى موضوع السياسة والتثقيف الغذائى فى إعطاء المعلومات الصحيحة عن الغذاء والتغذية بما ينعكس بالإيجاب على الحالة الغذائية للمجتمع .
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن : أ.١.١.٢.٤ - يتعرف على القيمة الغذائية للأغذية أ.١.١.٢.٥ - يشرح مدى تأثير العوامل الزراعية والعمليات التكنولوجية على القيمة الغذائية للأغذية. أ.١.١.٢.٦ - يلم بأسس تدعيم وتقوية الأغذية أ.١.١.٢.٧ - يخلص الإضافات الغذائية الغير ضارة بالبيئة والإنسان
ب - المهارات الذهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن : ب.١.١.٣.٨ - يقترح طرق لدراسة تأثير عمليات حفظ الأغذية على القيمة الغذائية للأغذية. ب.١.١.٣.٩ - يقترح طرق لدراسة تأثير عمليات النقل والتداول والتخزين على القيمة الغذائية للأغذية ب.١.١.٣.١٠ - يختار الإضافات الغذائية التي تعظم القيمة الغذائية للأغذية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن : ج.١.١.٣.١١ - يستخدم الطرق المثلى للتعرف على القيمة الغذائية للأغذية وتأثير العمليات التكنولوجية عليها. ج.١.١.٣.١٢ - يتعامل مع الأدوات والتجهيزات المستخدمة في تقدير القيمة الغذائية بكفاءة ج.١.١.٣.١٤ - يقيم تأثير المعاملات الزراعية على القيمة الغذائية للأغذية
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن: د.١.١.٣.١٧ - يعمل بكفاءة ضمن فريق بحثى فى مجال التصنيع الغذائى مع الجهات البحثية المتنوعة والمتخصصة. د.١.٣.٢.١٧ - يعمل على تنمية مهارته المعرفية والذهنية والعملية باستمرار فى مجال تكنولوجيا الاغذية د.١.٣.٣.١٧ - يدير اللقاءات العلمية بمهارة ويسر

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية

عدد الساعات			العناوين		
إجمالي	عملي	نظري	الدروس العملية	المحاضرات النظرية	م
٢	-	٢	_____	الغذاء ووظائفه وأقسامه	١
٢	-	٢	_____	الأغذية اكريوهيدراتية ومنتجاتها	٢
٢	-	٢	_____	تابع:- الأغذية اكريوهيدراتية ومنتجاتها	٣
٢	-	٢	_____	الأغذية البروتينية ومنتجاتها	٤
٢	-	٢	_____	تابع: الأغذية البروتينية ومنتجاتها	٥
٢	-	٢	_____	الزيوت والدهون	٦
٢	-	٢	_____	الليبيدات والكوليسترول وعلاقتها بالصحة	٧
٢	-	٢	_____	العناصر المعدنية	٨
٢	-	٢	_____	العادات الغذائية وأثرها على السلوك الغذائى	٩
٢	-	٢	_____	الفيتامينات الذائبة فى الماء	١٠
٢	-	٢	_____	تابع:- الفيتامينات الذائبة فى الدهون	١١
٢	-	٢	_____	مكونات الهرم الغذائى المرشد وفوائده الصحية والغذائية	١٢
٢	-	٢	_____	تخطيط الوجبات	١٣
٢	-	٢	_____	حساب السعرات الحرارية فى الوجبات الغذائية	١٤
٢٨	-	٢٨	الاجمالى		

<p>٥ - استراتيجيات التدريس والتعلم :</p>						
التعليم الإلكتروني	√	التعليم التعاوني	المناقشات والحوار	√	المحاضرة المطورة	√
المحاكاة		حل المشكلات	التعلم التجريبي (دروس عملية- تدريب ميداني- مشاريع بحثية)		التعلم الذاتي	√
<p>٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة</p>						
<p>بالنسبة للطلاب ذوي القدرات المحدودة يتم التعامل معهم بدعم إضافي مما لا يؤثر على سير العمل للجدول الدراسي</p>						
<p>٧ - تقويم الطلاب :</p>						
<p>أ - الأساليب المستخدمة :</p> <p>١- امتحانات اعمال السنة ٢- الامتحان العملي. ٣- الامتحان الشفهي ٤- الامتحان النهائي التحريري</p>						
<p>ب - التوقيت :</p> <p>١- امتحانات اعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر) ٢- الامتحان العملي (الاسبوع الرابع عشر) ٣- الامتحان الشفهي (الاسبوع الخامس عشر) ٤- الامتحان التحريري النهائي (الاسبوع الخامس عشر)</p>						
<p>ج - توزيع الدرجات :</p> <p>امتحانات: -أعمال السنة: ١٠ (٥+٥) -الشفهي: 10 -العملي: ٢٠ - الامتحان النهائي: ٦٠ المجموع: ١٠٠</p>						
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>						
<p>أ - مذكرات :</p>						
<p>ب - كتب ملزمة :</p> <p>ليلى عبدالمنعم السباعي (٢٠١٠) القيمة الغذائية للأغذية</p>						
<p>ج - كتب مقترحة :</p> <p>- محمد علي الفراء (١٩٩٠) مشكلة إنتاج الغذاء في الوطن العربي- عالم المعرفة- الكويت</p>						
<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p> <p>Journal of agricultural and food chemistry Food biotechnology Journal of food quality Food chemistry Journal of food science Food research international</p> <p>مواقع على شبكة الإنترنت:</p> <p>http://www.ncbi.nlm.nih.gov www.sciencedirect.com//: http http://www.e-journals.org/microbiology/ http://www.elsevier.com/wps/locate/inca/tree/ http://www.highwire.org/ http://www.adsa.org/</p>						

رئيس مجلس القسم العلمي :

منسق المقرر

أ.د/ ليلى عبدالمنعم السباعي

أ.د/ سحر رمضان عبدالهادي

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: إنتاج الدواجن
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الماجستير الفصل الدراسي : الشتوى	اسم المقرر: أخلاقيات البحث العلمى المتطلب السابق: لا يوجد	كود المقرر : (٢٠٣٠٠١)
عدد الساعات : نظري: ٢	عملي: ٠	الساعات المعتمدة: ٢

٢ - هدف المقرر :	يهدف هذا المقرر إلمام الطالب بمبادئ أخلاقيات البحث العلمى والتميز بين الممارسات السلبية والايجابية فى البحث العلمى من الناحية الأخلاقية والالمام بمبادئ كتابة الأوراق العلمية والمشاريع البحثية.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	أ - المعرفة والفهم: بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١.١ يحدد أخلاقيات واساسيات اعداد وكتابة الابحاث العلمية أ.١.١.٢ يحدد أهمية الاخلاقيات العامة الواجب مراعاتها في استخدام الحيوانات التجريبية أ.١.١.٣ يلم بمعايير الجودة والاخلاقيات التي تراعى لتطوير الانتاج الزراعى عامة أ.١.١.٤ يلم باساسيات وأخلاقيات استخدام المواد المضافة المستخدمة فى الانتاج الزراعى

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١.٤ يقارن بين الممارسات الأخلاقية المختلفة المستخدمة فى البحث العلمى ب.١.٢.٤ يخطط نماذج لمشروعات بحثية. ب.١.٣.٤ يشرح مكونات الورقة البحثية ب.١.٤.٤ يقترح نموذج لخطة بحثية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١.٢ يختار النموذج التجريبي المناسب من الناحية الأخلاقية ج.١.٢.٢ يقارن بين الممارسات الأخلاقية المستخدمة فى البحث العلمى ج.١.٢.٢ يعد نموذج لخطة بحثية.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.١.١ يجيد التواصل بالطرق المختلفة لكتابة وإعداد الأبحاث العلمية د.١.١.١.١ يشترك مع آخرين فى كتابة تقرير علمى د.١.١.١.١ يقود عروض الكترونية فعالة د.١.١.١.١ يجمع البيانات والمعلومات من شبكة الانترنت والمصادر المختلفة فى مجال التخصص

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية			
عدد الساعات		العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	
			٦ المحاضرات النظرية
٢	٠	٢	١ تاريخ البحث العلمى
٢	٠	٢	٢ مفهوم البحث العلمى
٢	٠	٢	٣ أخلاقيات البحث
٢	٠	٢	٤ أخلاقيات الباحث
٤	٠	٤	٥ القرارات الأخلاقية فى البحث العلمى
٢	٠	٢	٦ الخطة البحثية
٤	٠	٤	٧ السلوك المسنول فى البحث العلمى
٢	٠	٢	٨ دليل الباحث لتقديم عروض ناجحة وفعالة
٢	٠	٢	٩ أدوات الباحث الاليكترونية
٦	٠	٦	١٠ الكتابة العلمية
٢٨		٢٨	الإجمالي

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 محاضرات اضافية						
٧ - تقويم الطلاب :						
أ - الأساليب المستخدمة :						
١-٢- امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته						
٣- التكاليفات الفصلية لتقييم المهارات المهنية والعملية.						
٤- الامتحان الشفهي لتقييم المعارف و المفاهيم والمهارات العامة والقدرة على التواصل والثقة بالنفس						
٥- الامتحان النهائى التحريرى لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما تم دراسته						

<p>ب - التوقيت :</p> <p>١ - امتحانات اعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر) ٢ - الامتحان الشفهي (الاسبوع الخامس عشر) ٣ - الامتحان التحرير النهائي (الاسبوع الخامس عشر)</p>	
<p>ج - توزيع الدرجات :</p> <p>امتحانات: -أعمال السنة: ١٠ -الشفهي: 10 -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>- مقدمة في منهج البحث العلمي</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ethics of Scientific Research • Ethics in Science: Ethical Misconduct in Scientific Research • Science and Ethics 	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

منسق المقرر

أ.د/ يحيى زكريا عيد

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: إنتاج الدواجن
تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى : الماجستير الفصل الدراسي : الشتوى	اسم المقرر: أخلاقيات البحث العلمى المتطلب السابق: لا يوجد	كود المقرر : (٢٠٣٠٠١)
عدد الساعات : نظري: ٢	عملي: ٠	الساعات المعتمدة: ٢

٢ - هدف المقرر :	يهدف هذا المقرر إلمام الطالب بمبادئ أخلاقيات البحث العلمى والتميز بين الممارسات السلبية والايجابية فى البحث العلمى من الناحية الأخلاقية والالمام بمبادئ كتابة الأوراق العلمية والمشاريع البحثية.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	أ - المعرفة والفهم: بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : أ.١.١.١.١ يحدد أخلاقيات واساسيات اعداد وكتابة الابحاث العلمية أ.١.١.١.٢ يحدد أهمية الاخلاقيات العامة الواجب مراعاتها في استخدام الحيوانات التجريبية أ.١.١.٢.١ يلم بمعايير الجودة والاخلاقيات التي تراعى لتطوير الانتاج الزراعى عامة أ.١.١.٣.١ يلم باساسيات وأخلاقيات استخدام المواد المضافة المستخدمة فى الانتاج الزراعى

ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ب.١.١.١.٤ يقارن بين الممارسات الأخلاقية المختلفة المستخدمة فى البحث العلمى ب.١.١.٢.٤ يخطط نماذج لمشروعات بحثية. ب.١.١.٣.٤ يشرح مكونات الورقة البحثية ب.١.١.٤.٤ يقترح نموذج لخطة بحثية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : ج.١.١.٢.٢ يختار النموذج التجريبي المناسب من الناحية الأخلاقية ج.١.١.٢.٣ يقارن بين الممارسات الأخلاقية المستخدمة فى البحث العلمى ج.١.١.٢.٤ يعد نموذج لخطة بحثية.
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب البرنامج قادرا على أن : د.١.١.١.٩ يجيد التواصل بالطرق المختلفة لكتابة وإعداد الأبحاث العلمية د.١.١.١.١٠ يشترك مع آخرين فى كتابة تقرير علمى د.١.١.١.١١ يقود عروض الكترونية فعالة د.١.١.١.١٢ يجمع البيانات والمعلومات من شبكة الانترنت والمصادر المختلفة فى مجال التخصص

٤ . محتوى المقرر: النظرى والعملى طبقاً للوارد باللائحة الدراسية			
عدد الساعات		العناوين	
إجمالي	عملي	نظري	
			٤ المحاضرات النظرية
٢	٠	٢	١ تاريخ البحث العلمى
٢	٠	٢	٢ مفهوم البحث العلمى
٢	٠	٢	٣ أخلاقيات البحث
٢	٠	٢	٤ أخلاقيات الباحث
٤	٠	٤	٥ القرارات الأخلاقية فى البحث العلمى
٢	٠	٢	٦ الخطة البحثية
٤	٠	٤	٧ السلوك المسنول فى البحث العلمى
٢	٠	٢	٨ دليل الباحث لتقديم عروض ناجحة وفعالة
٢	٠	٢	٩ أدوات الباحث الاليكترونية
٦	٠	٦	١٠ الكتابة العلمية
٢٨		٢٨	الإجمالي

٥ - أساليب التعليم والتعلم :						
التعليم الغير مباشر		التعليم الالكتروني		التعليم التعاوني	√	المحاضرة المطورة
التعلم التجريبي	√	التعلم الذاتي	√	المناقشات والحوار	√	العصف الذهني
٦ - أساليب التعليم والتعلم للطلاب ذوي القدرات المحدودة محاضرات اضافية						
٧ - تقويم الطلاب :						
١-٢- امتحانات اعمال السنة لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما يتم دراسته ٣- التكاليفات الفصلية لتقييم المهارات المهنية والعملية. ٤- الامتحان الشفهى لتقييم المعارف و المفاهيم والمهارات العامة والقدرة على التواصل والثقة بالنفس ٥- الامتحان النهائى التحريرى لتقييم المعرفة والفهم وبعض المهارات الذهنية فيما تم دراسته						أ - الأساليب المستخدمة :
١- امتحانات اعمال السنة (الإسبوع الخامس والعاشر) ٢- الامتحان الشفهى (الاسبوع الخامس عشر) ٣- الامتحان التحرير النهائى (الاسبوع الخامس عشر)						ب - التوقيت :

<p>امتحانات:</p> <p>-أعمال السنة: ١٠ -الشفهي: 10</p> <p>-العملي: ٠ - الامتحان النهائي: ٨٠</p> <p>المجموع: ١٠٠</p>	<p>ج- توزيع الدرجات :</p>
<p>٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :</p>	
<p>محاضرات يعدها استاذ المقرر</p>	<p>أ - مذكرات :</p>
<p>- مقدمة فى منهج البحث العلمى</p>	<p>ج- كتب مقترحة :</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ethics of Scientific Research • Ethics in Science: Ethical Misconduct in Scientific Research • Science and Ethics 	<p>د- المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .</p>

منسق المقرر
أ.د/ يحيى زكريا عيد

توصيف مقرر دراسي للعام الأكاديمي ٢٠٢٠/٢٠١٩

القسم الذي يدرس المقرر: الألبان

تاريخ اعتماد توصيف المقرر: سبتمبر ٢٠١٩

١ - بيانات المقرر :		
المستوى :دراسات عليا ماجستير الفصل الدراسي :	اسم المقرر: مناقشات ١ المتطلب السابق:	كود المقرر : ١٠٠ - ٢٠٠
عدد الساعات : نظري: ٢	عملي : ٠	الساعات المعتمدة: ٢

٢ - هدف المقرر :	يهدف هذا المقرر الى - تنمية قدرات الطالب على البحث والابتكار في مجال الألبان ومنتجاتها. - تنمية مهارات الطالب على استخدام شبكة المعلومات الدولية في إعداد التقارير المتعلقة بالتقنيات الحديثة في مجال الألبان ومنتجاتها.
٣ - المستهدف من تدريس المقرر :	
أ - المعرفة والفهم:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن: أ.١.١.١.١.١ يحدد النقاط الحرجة في عمليات التصنيع الغذائي و كيفية السيطرة عليها.. أ.١.١.١.١.٢ يحدد أهمية الاخلاقيات العامة الواجب مراعاتها في تطوير البحث العلمي في مجال الألبان أ.١.١.١.١.٣ يصف المبادئ والاخلاقيات المتعلقة بالبحث العلمي في مجال الغذاء.
ب - المهارات الذهنية :	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن : ب.١.١.١.٤ يحلل الدراسات البحثية السابقة التي تتعلق بحل مشكلة متعلقة بمجال الغذاء ب.١.١.٤.١ يبين التشريعات الغذائية. ب.١.١.٤.٢ يقترح طرق تصنيع الأغذية الجديدة بما يتماشى مع مطابقة القوانين المحلية والعالمية
ج - المهارات المهنية:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن : ج.١.١.٢.١ يعد التقارير الفنية (خصائص جودة الألبان... الخ). ج.١.١.٢.٢ يكتشف تقارير معملية عن النتائج المتحصل عليها
د - المهارات العامة:	بنهاية المقرر يكون طالب تكنولوجيا الأغذية قادرا على أن : د.١.١.١.٦ يتعاون بكفاءة مع زملائه في كيفية حل المشكلات المتعلقة بمجال انتاج الألبان د.١.١.١.٧ يستخدم الانترنت للحصول علي المعارف والمفاهيم المتعلقة بحفظ و تصنيع الألبان الحديثة د.١.١.١.٨- يشترك في مناقشات علمية وفي تقييم زملائه أثناء العرض للموضوعات ودراسة الجدوى.

م	المحاضرات النظرية	نظري	إجمالي
١	مقدمة عن البحث العلمي وأنواعه.	٢	٢
٢	مواصفات الباحث والخصائص التي يجب ان تتوافر فيه.	٢	٢
٣	مراكز البحث العلمي في العصر الحديث : الجامعات ودورها في البحث العلمي والاهتمام به .	٢	٢
٤	مراكز البحوث بأنواعها ودورها في البحوث العلمية المختلفة.	٢	٢
٥	التجهيزات الضرورية بالجامعات لتدعيم البحث العلمي (المكتبات ، المعامل البحثية بمشتملاتها الضرورية والاضافية.	٢	٢
٦	خصائص المنهج العلمي – النظرية الفرضية ، التجربة ، الملاحظة وتسجيل النتائج ، الاستنتاج (او القرار).	٤	٤
٧	كتابة واعداد الرسائل العلمية ، وابواب الرسالة المختلفة .	٢	٢
٨	كتابة واعداد الرسائل العلمية ، وابواب الرسالة المختلفة .	٢	٢
٩	كتابة الأوراق العلمية وأقسامها المختلفة	٢	٢
١٠	الموضوعات الحديثة في مجال الصناعات الغذائية	٢	٢
١١	النانونتكنولوجي وعلاقته الصناعات الغذائية	٢	٢
١٢	استخدامات و حلول النانو في الصناعات الغذائية	٢	٢
	اجمالي	٢٨	٢٨

٥ - أسـتـرـاتـيجـيات التـدرـيس والتـعـلم :							
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 بالنسبة للطلاب المتميزين: اعلان الاسماء فى لوحة الشرف، تكريم الطلاب المتميزين فى يوم التفوق							
٧ - تقويم الطلاب :							
أ - الأساليب المستخدمة :							
- امتحانات دورية لتقييم استيعاب الطالب - امتحانات شفوية ومناقشات لتقييم فهم الطالب للمقرر							
ب - التوقيت :							
التقييم الأول		امتحان نصف الفصل الدراسي		الاسبوع السابع			
التقييم الثانى		امتحان شفوي نهائي		الاسبوع السادس عشر			
ج - توزيع الدرجات :							
أسئلة شفوية ومناقشات اسبوعية		٢٠ %					
امتحان نصف الفصل الدراسي		٢٠ %					
الإمتحان الشفهي النهائي		٦٠ %					
المجموع		١٠٠ %					
٨ - قائمة الكتب الدراسية والمراجع :							
أ - مذكرات :				لايوجد مذكرات وانما ابحاث حديثة لعام ٢٠١٧			
ب - كتب مقترحة :				لا يوجد ملزمات وانما كتب حديثة لعام ٢٠١٧			
ج - المراجع والدوريات العلمية أو نشرات .. الخ .				Journal of food science Food research international Journal of agricultural and food chemistry			

منسق المقرر

رئيس مجلس القسم العلمي :

أ.د محسن عبد العزيز زماره

د. شادى نبيل راشد الغايش