

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: الزراعة
اسم القسم: الانتاج الحيواني
المرحلة: الثانية
اسم المحاضر: ظلال مهدي عبد القادر
اللقب العلمي: استاذ مساعد
المؤهل العلمي: ماجستير
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة انجاز الخطة التدريسية للمادة

ظلال مهدي عبد القادر محمد حسن الربيعي					الاسم
dhilalmahdi@uodiyala.edu.iq					البريد الالكتروني
اساسيات الالبان					اسم المادة
الفصل الربيعي \ 2025-2024					مقرر الفصل
ان يتعلم الطالب كيفية الاستفادة من الحليب في تصنيع منتجات غذائية مختلفة كاللبن والزبد والقشطة وحليب الشوكولاتة والجبن					اهداف المادة
ان يعرف الطالب ما هو علم الالبان ؟ ما هو الحليب ، وما هي الاختبارات التي تجرى على الحليب عند استلامه؟ ان يتعلم كيفية تصنيع المنتجات الغذائية المختلفة كاللبن والزبد والقشطة وحليب الشوكولاتة والجبن					التفاصيل الاساسية للمادة
1-الشبيبي،محسن محمد علي ؛ شكري، نزار احمد ؛ طعمة، صادق جواد ؛ التكريتي، هيلان حمادي. 1999. مبادئ علم الالبان . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. مديرية دار الكتب للطباعة والنشر- بغداد ، العراق. 2-التكريتي، هيلان حمادي ؛ الخال، خالد محمد. 1984.مبادئ تصنيع الالبان . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل، العراق					الكتب المنهجية
1-جاسم ، حامد عبد الله . 1987. تأثير التصنيع في الحليب. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، بغداد ،العراق. 2-مهنا،نبيل محمد. 2002.التصنيع والخواص الوظيفية لبروتينات اللبن . منشأة المعارف. الإسكندرية ، مصر. 3-اعضاء هيئة تدريس قسم علوم وتقنيات الالبان. اساسيات علوم وتقنيات الالبان. جامعة الإسكندرية ،كلية الزراعة. 4-ابو فول ، نصر.2009. صناعة منتجات الالبان. جامعة الأزهر/كلية الزراعة والبيئة- غزة 5-الخفاجي، زهرة محمود .احياء الأغذية المجهرية 6-متري، وداد غريب.2022. مقدمة في علوم الأغذية. جامعة الفيوم، كلية الزراعة 7-العمر، جمعة عمر .2014.صحة الالبان وتقاناتها . منشورات جامعة البعث 8-الهواري، محمد يحيى . تكنولوجيا الالبان ومنتجاتها . كلية الزراعة بطنطا. 9-حسين ، سامي عبد الرحمن. 2022. مبادئ الالبان . جامعة المنوفية ، كلية الزراعة 10- حماد، محمد نور الدين. 2020.الالبان المجففة و المكثفة. جامعة الفيوم ،كلية الزراعة					المصادر الخارجية
الامتحان النهائي	المشروع	الامتحانات اليومية	المختبر	الفصل الدراسي	تقديرات الفصل
60%		5%	15%	20%	
					معلومات اضافية

جمهورية العراق

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جهاز الاشراف والتقويم العلمي

بسم الله الرحمن الرحيم



اسم الجامعة: ديالى
اسم الكلية: الزراعة
اسم القسم: الانتاج الحيواني
المرحلة: الثانية
اسم المحاضر: ظلال مهدي عبد القادر
اللقب العلمي: استاذ مساعد
المؤهل العلمي: ماجستير
مكان العمل: كلية الزراعة

استمارة الخطة التدريسية للمادة

الاسبوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملاحظات
1	الاسبوع الاول	تعلم الطالب مفهوم علم الألبان والحليب - وكيفية افراز الحليب من الحيوان	تعلم الطالب مفهوم الحليب وخواصه الحسية	
2	الاسبوع الثاني	تعريف الطالب مفهوم الحليب وأنواعه (المبستر والمعقم والمجفف) ومكوناته وقيمته الغذائية	انواع عينات الحليب (البسيطة والمركبة)	
3	الاسبوع الثالث	تعريف الطالب العوامل المؤثرة في تركيب الحليب (الوراثة والبيئية)	الفحوصات التي تجرى على الحليب قبل استلامه في المصانع ومعامل الألبان ،كيفية فحص الرواسب في الحليب	
4	الاسبوع الرابع	تعريف الطالب خواص الحليب ودراساتها	ما هي الاختبارات التي تجرى على الحليب	
5	الاسبوع الخامس	تعريف الطالب الأمراض التي تنتقل في الحليب	كيفية تقدير الحموضة في الحليب؟	
6	الاسبوع السادس	تعريف الطالب الوسائل المتبعة لمنع انتقال الأمراض عن طريق الحليب ومنتجاته الى الإنسان	ما المقصود بالحموضة الطبيعية والحموضة المتطورة في الحليب؟	
7	الاسبوع السابع	ان يتعرف الطالب على كيفية اعداد الحليب في مصانع الألبان	الفحوصات المايكروبيولوجية على الحليب	
8	الاسبوع الثامن	ان يتعرف الطالب على تأثير الحرارة (البسترة والتعقيم) على الحليب من حيث قيمته الغذائية وخواصه الحسية	فحوصات الثبات البروتيني للحليب	
9	الاسبوع التاسع	ان يتعرف الطالب على الأحياء المجهرية المتواجدة في الحليب	كيفية تقدير نسبة الدهن في الحليب	
10	الاسبوع العاشر	ان يتعرف الطالب على كيفية تعديل نسبة الدهن في الحليب	تصنيع اللبن (اليوغرت)	
11	الاسبوع الحادي عشر	ان يتعرف الطالب على كيفية تجنيس الحليب، والمقصود بالحليب المجنس؟	تصنيع الزبد	
12	الاسبوع الثاني عشر	ان يتعرف الطالب على كيفية تصنيع القشطة و العوامل المؤثرة في تصنيعها	تصنيع حليب الشوكولاته	
13	الاسبوع الثالث عشر	ان يتعرف الطالب كيفية تصنيع اللبن و الجبن	تصنيع الجبن	
14	الاسبوع الرابع عشر	ان يتعرف الطالب على مكونات الحليب الثانوية (الحليب الفرز - الشرش- الحليب الخض)	غش الحليب- كيفية الكشف عنه؟	
15	الاسبوع الخامس عشر	مراجعة عامة	مراجعة عامة	

رائد

توقيع العميد:
أ.د. رائد ابراهيم خليل
2025-1-15

فارس

توقيع الاستاذ:
أ.د. فارس محمد سهيل
2025-1-15