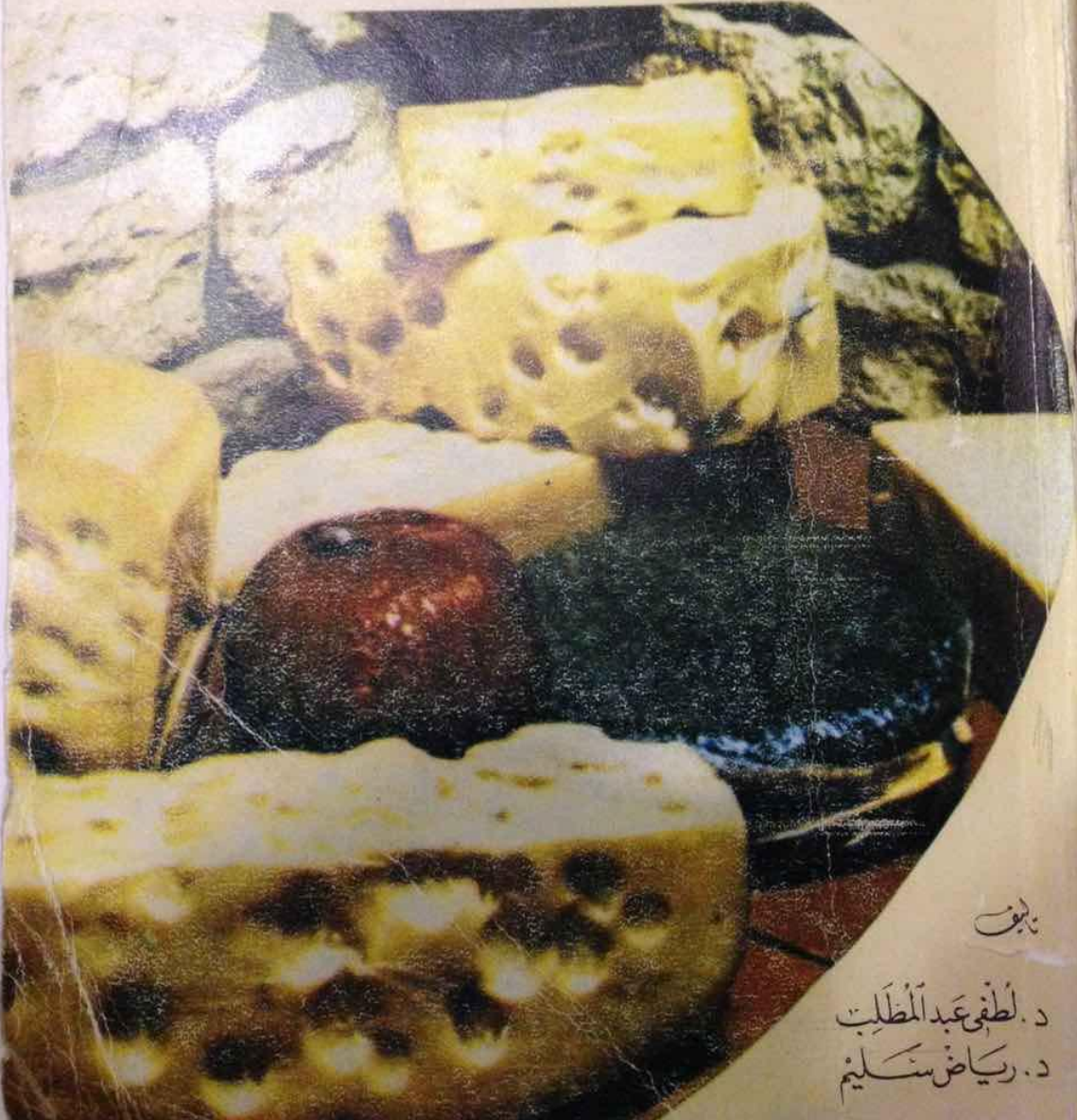


الجمهورية الجزائرية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

صناعة الجبن والألبان المتخمرة



تأليف

د. لطفي عبد المطلب
د. ريكاض سليم

جامعة بغداد / كلية الزراعة - قسم علوم الأغذية
أولاً:- توصيف المقرر الدراسي

اسم المادة	تصنيع الألبان- صناعة الجبن والألبان المتخمرة
عدد ساعات التدريس أسبوعياً	ساعتان نظري وثلاث ساعات عملي
المستوى	طلبة المرحلة الرابعة/ قسم علوم الأغذية
وصفه	يتناول المقرر تعريف الجبن والقيمة الغذائية والأقتصادية فضلاً عن تركيب الحليب والعوامل المؤثرة في الإنتاج الصحيح ونوعية الجبن. والألبان المتخمرة.
أهدافه	1- دراسة التقانات المتبعة في تصنيع الأجبان المختلفة. 2- دراسة خطوات ضبط جودة إنتاج الجبن والمنتجات اللبنية المتخمرة. 3- دراسة أهمية تهيئة وتجهيز أدوات ومستلزمات وظروف الإنتاج في معمل الألبان
المصدر	1- الكتاب المنهجي لطلبة الصف الرابع (صناعة الجبن والألبان المتخمرة) د. لطفي عبد المطالب علي، د. رياض محمد سليم 2- مجموعة من المصادر الألكترونية الحديثة من كتب ومقاطع فيديو عن صناعة الجبن
طرائق تدريسه	محاضرات- تجارب عملية مختبرية يتم خلالها إجراء الاختبارات والتحليل في المختبر، تصنيع بعض الأجبان و الألبان المتخمرة، وزيارة علمية ميدانية لمعمل الألبان.

ثانياً:- محتوى المقرر – الجزء النظري (مفردات المحاضرات بحسب المنهج)

رقم الصفحة	الموضوع	المحاضرة
7	تعريف الجبن وقيمه الغذائية والأقتصادية، مقدمة عن تصنيع الجبن وتصنيف الجبن، الفرق بين الجبن الطري والجبن الجاف	الأولى
57	مكونات الحليب وعلاقتها بصناعة الجبن	الثانية
105، 221	طرق تجبن الحليب وأساسيات صناعة الخثرة	الثالثة
	الأمتحان التحريري الأول	الرابعة
191، 245	البادئات وخطوات صناعة الجبن الجاف	الخامسة
363، 377	العناية بالجبن في غرف التسوية وأنضاج الجبن	السادسة
423، 461	طعم الجبن، تصافي الجبن	السابعة
	الأمتحان التحريري الثاني	الثامنة
473، 483	تجفيف الجبن وتحكيم وتدرج الجبن	التاسعة
509، 555	الجبن المطبوخ، تطور صناعة الجبن	العاشر
587	الألبان المتخمرة	الحادية عشر
	زيارة علمية لأحد المشاريع الصناعية أو معمل الألبان	الثانية عشر
	مناقشة التقارير والأنشطة العلمية المختلفة المقدمة من الطلبة	الثالثة عشر