

نموذج وصف المقرر الدراسي

معلومات المادة الدراسية					
عنوان المقرر	صحة الحليب		طرق إعطاء المقرر		
نوع المقرر	Core		☒ نظري ☒ محاضره ☒ مختبر ☐ درس تعليمي ☐ تطبيقي ☒ حلقة نقاشية		
رمز المقرر	VET511				
عدد الوحدات	4				
العبء الدراسي على الطالب (ساعة/الفصل)	100				
مستوى المقرر		UGX	الفصل الدراسي		العاشر
رمز القسم/ الفرع		DVPh	رمز الكلية	UOFVVMB	
مسؤول المقرر	سعد ثابت جاسم		البريد الالكتروني		
المرتبة العلمية لمسؤول المقرر		أستاذ	الدرجة العلمية لمسؤول المقرر		دكتوراه
مدرس المقرر	سعد ثابت جاسم		البريد الالكتروني	Saadalrawe@uofallujah.edu.iq	
اسم المراجع		عمار حقي سلمان	البريد الالكتروني	aaltheheab@uofallujah.edu.iq	
تاريخ اعتماد اللجنة العلمية		24 /06/2025	رقم الاصدار	0.1	

العلاقة مع المواد الدراسية الأخرى			
مقررات دراسية مُتطلبه مسبقًا	لا يوجد	الفصل	
مقررات مُشتركة	لا يوجد	الفصل	

أهداف المادة الدراسية ونتائج التعلم والمحتويات الإرشادية	
أهداف المادة الدراسية	1. تركيب الحليب الكيميائي وطرق حفظ المنتجات وتشخيص تلوث الحليب وطرق فساد المنتجات واخذ القرار المناسب لمدى صلاحيتها
مخرجات التعلم للمادة الدراسية	- تنمية قدرة الطالب على فحص الحليب وتشخيص الامراض التي تنتقل عن طريق الحليب الى المستهلك واعطاء الحكم المناسب بشأن صلاحيتها للاستهلاك - تعليم الطلبة على كيفية اجراء الفحوصات المختبرية اللازمة للكشف عن تلوث

	المنتجات الحيوانية بالمسببات المرضية والمواد المغشوشة - تعليم الطالب بالطرق الحديثة لحفظ الحليب ومنع تلوثها. - تعريف الطالب على كيفية التحليل المختبري للمكونات الغذائية والكشف عن حالات الغش. - اسباب تلوث الحليب ومنتجاته وطرق السيطرة عليه
المحتويات الإرشادية	تشمل المحتويات الإرشادية ما يلي: 1- اكتساب مهارات فحص الحليب واخذ القرار المناسب 2 - اكتساب الطالب مهارة تشخيص وتحليل الحليب ومنتجاته 3- اكتساب الطالب مهارات فحص الحليب المايكروبي 4- اكتساب مهارات الادارة الجيدة والجودة في انتاج وتصنيع الحليب

استراتيجيات التعلم والتعليم	
الاستراتيجيات	المحاضرات العلمية النظرية والعملية عروض الوسائط المتعددة/ أو التفاعلية زيارة ميدانية حلقات النقاش التفاعل والمشاركة الإيجابية (من الطالب) عروض تقديمية من قبل الطلاب إعداد بحوث والتقارير

الحمل الدراسي للطلاب محسوب لـ ١٥ اسبوعا			
Structured SWL (h/sem) العبء الدراسي المجدول للطلاب خلال الفصل	60	Structured SWL (h/w) العبء الدراسي المجدول للطلاب أسبوعيا	4
Unstructured SWL (h/sem) العبء الدراسي غير المجدول للطلاب خلال الفصل	40	Unstructured SWL (h/w) العبء الدراسي غير المجدول للطلاب أسبوعيا	2.7
Total SWL (h/sem) الحمل الدراسي الكلي للطلاب خلال الفصل	100		

تقييم المادة الدراسية					
As		الوقت/الرقم	الوزن (درجات)	الأسبوع المستحق	نتائج التعلم ذات الصلة
التقييم التكويني	الاختبارات القصيرة	2	25% (10)	7-4 و 1-2	من رقم 3 إلى 8
	المهام	1	10% (5)	4-1	رقم 5
	عملي	1	25% (15)	8	7-1
	التقارير	1	10% (5)	12	رقم 4-10
	سمنر	1	10% (5)	مستمر	15-1
التقييم التجميعي	اختبار منتصف الفصل	2 ساعة	10% (10)	10	من رقم 1 إلى 9
	الامتحان النهائي	2 ساعة	50% (50)	16	الكل
المجموع الكلي للتقييم			100% (100)		

المنهاج الاسبوعي النظري	
الاسبوع	المواد المعطاة
الأسبوع ١	Mammary gland Structure
الأسبوع ٢	Milk biosynthesis
الأسبوع ٣	Milk and colostrum
الأسبوع ٤	Chemical composition of raw milk
الأسبوع ٥	
الأسبوع ٦	Physical composition of raw milk
الأسبوع ٧	
الأسبوع ٨	Microbiological of dairy milk
الأسبوع ٩	
الأسبوع ١٠	Microbiological of dairy milk
الأسبوع ١١	Safety and quality of dairy products
الأسبوع ١٢	Milk spoilage
الأسبوع ١٣	
الأسبوع ١٤	Pathogenic of raw milk
الأسبوع ١٥	
الأسبوع ١٦	الامتحان النهائي

المنهاج الاسبوعي للمختبر	
الاسبوع	المواد المعطاة
الأسبوع ١	Acidity
الأسبوع ٢	Milk physical and specific gravity
الأسبوع ٣	Determination of fat and total solid in milk
الأسبوع ٤	Adulteration of milk
الأسبوع ٥	Antibiotic residue in milk
الأسبوع ٦	Detection of abnormal color
الأسبوع ٧	Determination of aflatoxin in milk
الأسبوع ٨	Preservation of milk
الأسبوع ٩	Mastitis tests
الأسبوع ١٠	
الأسبوع ١١	Determination of abnormal odors
الأسبوع ١٢	Milk microbiology
الأسبوع ١٣	
الأسبوع ١٤	
الأسبوع ١٥	Exam

مصادر التعلم والتدريس		
	المصدر	هل يتوافر في المكتبة؟
المصادر المطلوبة	Milk Hygiene by Dr. Najim Hadi Najim. Laboratory manual for milk testing by Dr.Najim	نعم
المصادر الموصى بها	Standard methods for the examination of dairy products Dairy Microbiology <i>Dairy Processing & Quality Assurance</i> Editor Ramesh C. Chandan 2008	نعم
مواقع الويب		

مخطط الدرجات				
مجموعة	الدرجة	التقدير	الدرجات %	تعريف

مجموعة النجاح (١٠٠ - ٥٠)	A	امتياز	100-90	أداء متميز
	B	جيد جدا	89-80	أعلى من المتوسط مع بعض الأخطاء
	C	جيد	79-70	عمل جيد مع أخطاء ملحوظة
	D	متوسط	69-60	مقبول ولكن به عيوب كبيرة
	E	مقبول	59-50	العمل يفي بالحد الأدنى من المعايير
مجموعة الفشل (٤٩ - ٠)	FX	راسب (قيد المعالجة)	(49-45)	مطلوب المزيد من العمل ولكن تم منح التقدير
	F	راسب	(44-0)	مطلوب قدر كبير من العمل

ملاحظة: سيتم تقريب العلامات العشرية التي تزيد أو تقل عن ٠,٥ إلى العلامة الكاملة الأعلى أو الأدنى (على سبيل المثال، سيتم تقريب علامة ٥٤,٥ إلى ٥٥، بينما سيتم تقريب علامة ٥٤,٤ إلى ٥٤). لدى الجامعة سياسة لا تسمح بحالات الرسوب القريبة من النجاح، لذا فإن التعديل الوحيد للعلامات الممنوحة من قبل المصححين الأصليين سيكون التقريب التلقائي الموضح أعلاه.