

برنامج الدرجة الجامعية المتوسطة

التخصص	تكنولوجيا التصنيع الغذائي
اسم المادة	تكنولوجيا الأغذية
رقم المادة	021103111
الساعات المعتمدة	3
ساعة نظري	3
ساعة عملي	0

الوصف المختصر للمادة:

تعريف الطالب على المفاهيم الأساسية في علم الصناعات الغذائية من مسببات الفساد الغذائي، مؤشرات جودة الأغذية، طرق حفظ وتصنيع الأغذية، المواد المضافة، وإدارة الفضلات والمياه العادمة.

أهداف المادة الدراسية:

أهداف المادة الدراسية:

بعد دراسة هذه المادة يتوقع من الطالب أن يكون قادرًا على تحقيق الأهداف التالية:

- ان يتعرف الطالب على أهمية حفظ وتصنيع الأغذية وعلاقة هذا القطاع بالتطور التقني والعلمي.
- ان يتعرف الطالب على علاقة العناصر الغذائية بعمليات الحفظ والتصنيع الغذائي.
- ان يتعرف الطالب على طرق حفظ الأغذية المختلفة.
- ان يعي الطالب الأساس العلمي لعمليات الحفظ المختلفة.
- ان يتعرف الطالب على عمليات تصنيع بعض المنتجات الغذائية بالطرق العلمية.
- ان يعرف الطالب المقصود بالمواد المضافة للأغذية.
- ان يتعرف الطالب على إدارة المخلفات والفضلات والمياه العادمة الخارجة من المصانع الغذائية

محتويات المساق:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	المحتوى	عدد الحصص
1.	أهمية حفظ وتصنيع الأغذية	علم الأغذية والعلاقة بين تصنيع الأغذية وحفظها، الأمن الغذائي	3
2.	مكونات الأغذية	المكونات الرئيسية والثانوية، التحليل التقريبي للأغذية	7
3.	فساد الأغذية	عوامل الفساد الحيوية والكيميائية الطبيعية للأغذية	3
4.	جودة الأغذية وعناصرها وطرق	الجودة وأهميتها، أشكالها وعناصرها، لوحات ضبط الجودة	3

		تقييمها	
	أنواع التخمرات الغذائية والسيطرة عليها	الطرق البيولوجية لحفظ الأغذية (التخمرات)	5.
	التجفيف، والتركيز، التبريد والتجميد، المعاملة الحرارية والتعليب، التشعيع	الطرق الطبيعية لحفظ الأغذية	6.
	وظائفها، أنواعها، المدلولات القانونية لها	المواد المضافة	7.
	مقدمة في (الحبوب ومنتجاتها) مقدمة في (اللحوم والأسماك ومنتجاتها) مقدمة في (الألبان ومنتجاتها) مقدمة في (الخضراوات والفواكه ومنتجاتها) مقدمة في (الزيوت والدهون) مقدمه في (السكر والحلويات)	المنتجات الغذائية	8.
	اشكال الفضلات وخواصها، إدارة الفضلات الصناعية ومعالجتها	إدارة الفضلات والمياه العادمة	9.

الكتب والمراجع: الرجاء تحديد الكتب والمراجع

الكتب و المراجع:

الكتاب المقرر:

- 1- حفظ وتصنيع الأغذية، د. عايد عمرو، جامعة القدس المفتوحة، 1998 ، الطبعة الأولى.
- 2- حفظ وتصنيع الأغذية، د. محمد حميض، د. مالك حدادين، د. عايد عمرو، جامعة القدس المفتوحة 1994 ، الطبعة الأولى.

المراجع:

1. تقانة تصنيع الأغذية وحفظها، د. حمد نزار حمد، 1992 ، المطبعة العلمية، دمشق.
2. أسس علوم الأغذية، د. جون نيكرسون ولويس رونسيغالي، ترجمة د. واصل محمد ابو العلا وصبحي سالم بسيوني، الدار العربية للنشر والتوزيع، 1982
3. Food Science, Norman N. Potter; Joser H. Hotchkiss, Sed Aspen Publishers, Inc Gaithersburg Maryland, 1998.