

## برنامج الدرجة الجامعية المتوسطة

التخصص	تكنولوجيا التصنيع الغذائي
اسم المادة	تكنولوجيا الحلويات والعصير
رقم المادة	021103292
الساعات المعتمدة	2
ساعة نظري	1
ساعة عملي	3

## الوصف المختصر للمادة:

أن يتعرف الطالب على صناعة الحلويات ويشمل المواد الاولية للحلويات , صناعة الحلويات السكرية الجافة السادة و الحشوة , صناعة الكرميلات العلاكة و التوفي , صناعة الشكولاته البديلة, صناعة الراحة و الحلاوة و السمسمة و بيقة الحلويات الشعبية , هذا بالاضافة الى استعراض للمفاهيم العلمية و ملاحظات وإرشادات حول صناعة الحلويات بشكل عام أيضا أن يتعرف الطالب على صناعة العصير الطبيعي و الشراب الطبيعي و الصناعي و العصير المركز و الجاف و صناعة المياه الغازية و صناعة السكر.

## أهداف المادة الدراسية:

- 1- أن يتعرف الطالب على صناعة الحلويات و المواد الأولية المستخدمة وضبط جودتها.
- 2- أن يتعرف على صناعة العصير والمياه الغازية و المواد الاولية المستخدمة وكيفية ضبط الجودة.

## محتويات المساق:

رقم الوحدة	اسم الوحدة	المحتوى	عدد الحصص
1.	المواد الأولية المستخدمة في الحلويات و العصير ومدى مناسبتها لعمليات التصنيع و الخواص الفيزيائية لها.		1
2	صناعة السكر		
2	صناعة الحلويات السكرية الجافة (القاسية) السادة و الحشوة من حيث الية التصنيع و صفات التصنيع.		2
3	صناعة الكرميلات العلاكة و التوفي		2
4	صناعة الشكولاته		2

2		صناعة بعض الحلويات التقليدية, مثل صناعة الراحة و الحلاوة الطحينية و الملابس و السمسية وصناعة العلكة	5
2		صناعة العصير الطبيعي	6
2		صناعة المياه الغازية	7
2		صناعة الشاي والقهوة و الكاكاو بالإضافة ال مبيض القهوة و خلاصة القهوة	9

الجزء العملي:

الزمن/ ساعة عملية	اسم التمرين العملي	رقم التمرين
3	صناعة الحلويات السكرية القاسية.	1.
3	صناعة التوفي	2.
6	صناعة الشكولاته	3.
3	زيارة لأحد مصانع الحلويات	4.
3	إنتاج عصير طبيعي	5.
3	إنتاج شراب صناعي	6.
3	إنتاج شراب طبيعي	7.
3	زيارة لمصنع عصير أو مياه غازية	8.
3	إنتاج حلاوة طحينية	9.
6	انتاج حلويات تقليدية مختلفه (سمسمية، فستقية ،جوز الهند)	10.
3	الامتحان النهائي	11.

**الكتب والمراجع: الرجاء تحديد الكتب والمراجع**

- 1- الحلويات والعصير : د.محمود رسي مقبل, دار الفرقان, الطبعة الاولى 1991.
- 2-تكنولوجيا السكر والقند(الهلوى) محمود جودة ومحمد يوسف مكتبة المعارف  
2001
- 3- صناعة الحلويات السكرية : هيثم الجفان. بيروت. دار الريحاني. 1981.
- 4- Carole Bloom (2004)Truffles, Candies, and Confections:  
Techniques and Recipes for Candymaking, Ten Speed Press
- 5- المواصفات الأردنية القياسية, العصير, الشراب, السكر الابيض, الحلوى, الحلاوة  
الطحينية و الشكولاته.