

القسم : علوم الاغذية والتقانات الاحيائية المرحلة : الرابع الفصل الثاني

اسم المادة

اسم المادة بالانكليزية

ن/ع/الوحدات

المفردات

تصنيع الاغذية (2)

Food Processing 2

3/3/2

صناعة الدهون والزيوت - تصنيع الحلوى السكرية - تصنيع الشوكولاته والكاكاو - التخمرات الصناعية - التخمر الكحولي والخلوي واللاكتيكي ومنتجاتهما - صناعة منتجات الطماط - اغذية الاطفال

تصنيع الالبان (2)

Dairy processing 2

4/3/3

القسدة واهميتها والقيمة الغذائية واستعمالاتها وطرق صنعها الزبد - تعريفه واهميته واستعمالاته - الاضافات الغذائية في صناعة الزبدة ، طرق الصناعة والعوامل المؤثرة عليها - المارجرين - البترين - صناعة السمن - المثلجات اللبنية - صناعة المثلجات الجافة - مراقبة الجودة والشؤون الصحية

تقنية حيائية

Biotechnology 2

3/3/2

الاغذية المحورة وراثيا - تقيد الخلايا والانزيمات - انتاج الوقود الحيوي - انتاج الحوامض العضوية (الستريك واللاكتيك والفورميك) - انتاج الحوامض الامينية - انتاج مركبات النكهة - انتاج الانزيمات والهرمونات والفيتامينات - انتاج المضادات الحيوية والمنتجات الصيدلانية - انتاج خميرة - الخبز - بروتين الخلية الواحدة والعروون .

سيطرة نوعية

Quality control

3/3/2