

الكلية - الزراعة

القسم - الصناعات الغذائية

الصف - الثاني

الفصل الدراسي - الأول

الموضوع - مبادئ الصناعات

الغذائية

الساعات الاسبوعية - (٢) نظري

الساعات الكلية للموضوع - (٣٠)

١. مقدمة عن أهمية الصناعات الغذائية وكيفية نشوئها وتطورها وموقف هذه الصناعة بالنسبة للصناعات الأخرى •
٢. التعرف على مشاريع الصناعات الغذائية القائمة في العراق والاساليب المتبعة في التخطيط لإنشاء صناعة جديدة •
٣. التوزيع الجغرافي العالمي في انتاج وتصنيع واستهلاك الأغذية وأثر الزيادة السكانية على عوامل التصنيع •
٤. صلاحية المواد الأولية المستعملة في التصنيع وأثر مواصفات تقييم المواد المصنعة •
٥. أثر المكننة في الانتاج الزراعي والجبني والتصنيع •
٦. فكرة عامة عن صفات الخضروات والفواكه واللحوم والبيض والدجاج والزيت والاسماك والحبوب والشاي والقهوة •
٧. انواع التلف في المواد الغذائية - والسلامة الصحية في طرق الانتاج •
٨. الطرق العامة لحفظ وتصنيع المواد الغذائية والاسباب الموجبة •
٩. الأغذية الجاهزة والاصطناعية ومصادر الأغذية ، والتثليث وأثره •