

# ملف المقرر الدراسي لمادة حفظ وتصنيع الأغذية

( ٣٥٢ غدت )

## محتويات الملف:

١. اسم المقرر: حفظ و تصنيع الأغذية
٢. رقم ورمز المقرر: ٣٥٢ غدت
٣. عدد وحداته الدراسية وتوزيعها: محاضرة (٧) ، عملي (١) ، تدريب (٠)
٤. المتطلبات السابقة للمقرر: ٣٢٢ غدت
٥. موقع المقرر في المستوى الدراسي للتخصصات الأخرى: المستوى السادس

المتطلبات المرافقة للمقرر: لا يوجد

المقررات المعادلة : لا يوجد

٦. تعريف أو وصف المقرر باللغة العربية:  
تقنيات الحفظ والتصنيع والعلاقة بينهما - إعداد المواد الخام الحيوانية والنباتية لطرق الحفظ التقليدية (تبريد، تجميد، معاملات حرارية)، الطرق الحفظية التصنيعية (التعليب، التخليل، التليح، التدخين، التركيز)، الطرق التصنيعية (صناعات تحويلية، تكرير، استخلاص، تجفيف) وطرق الحفظ غير التقليدية (تشعيع الأغذية) - تطوير منتجات جديدة - أنظمة تعبئة وتغليف المنتجات الغذائية.

٧. وصف المقرر باللغة الإنجليزية ( إن وجد):  
Technologies of preservation and processing and the inter relationship. Preparation of animal and plant raw materials for conventional preservation methods (refrigeration, freezing, thermal processing), processing and preservation methods (canning, pickling, salting, smoking, concentration), processing methods (modified processing, refining, extraction, drying), nontraditional methods of preservation (food irradiation), new product development, food packaging systems.

٨. أهداف المقرر:

- \* التعرف بتقنيات الحفظ والتصنيع المختلفة والفرق بين علوم الأغذية وتقنية الأغذية.
- \* كيفية استلام ونقل وتداول وتخزين الأغذية قبل عملية التصنيع.
- \* التعرف على طرق الحفظ المختلفة الدائمة والموقتة التقليدية وغير التقليدية للأغذية الطازجة والمصنعة.
- \* معرفة العمليات التصنيعية وخطوط التصنيع داخل المصانع الغذائية.
- \* أهمية البحث والتطوير في الصناعة الغذائية.
- \* التعرف على مراحل تطوير المنتجات الجديدة واستخدام الحاسوب في عملية البحث والتطوير.
- \* معرفة أنظمة التعبئة والتغليف التقليدية وغير التقليدية.