

وصف المواد لتخصص التصنيع الغذائي

٣ (٢-٣)

٣٠٤٠١٠٢٠١ مبادئ الانتاج النباتي

اساسيات نمو وتطور الانواع النباتية المزروعة - طرق التكاثر - العوامل البيئية المؤثرة على انتاج المحاصيل - زراعة
مواستخدام محاصيل الفاكهة - الخضراوات، الازهار، نباتات الزينة، النباتات الحرجية، والمحاصيل الحقلية.

متطلب سابق: ٣٠٤١٢٤١١٣

٣ (٢-٣)

٣٠٤٠١١٢١١ علم الاحياء الدقيقة

اكتشاف الاحياء الدقيقة - الخصائص العامة - تنظيم الشكل الخارجي والتركيب - تغذية الاحياء الدقيقة - اوساط الزراعة -
منحنى النمو - قياس نمو الاحياء الدقيقة - التركيب المفصل للبكتيريا، الفطريات، الطحالب، الطلائعيات، والفيروسات - تصنيف
الميكروبات (التصنيف الجزيئي) - الطرق المستخدمة في تشخيص الميكروبات - التداخل بين الميكروبات والنبات - المسببات
المرضية البشرية - المطهرات والمضادات الحيوية - الميكروبات البيئية - ايض واستهلاك الطاقة في الخلايا البدائية.

متطلب سابق: ٣٠٤١٢٤١١٢

٣ (٢-٣)

٣٠٤٠١١٢٢٤ مبادئ علم الالبان

العلم والتقنيات التي لها علاقة بانتاج وتصنيع وتسويق الحليب ومشتقاته، - بيولوجيا ماشية الحليب مع التركيز على
وراثة وتكاثرها وتغذيتها - ادارة ماشية الحليب - تطبيقات على الاسس الوراثية لتحسين ماشية الحليب.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢١١

٣ (٣-٠)

٣٠٤٠١١٢٤١ التغذية والتصنيع الغذائي

العناصر الغذائية تصنيفها ومصادرها الغذائية، وظائفها في جسم الإنسان واحتياجاته منها، حفظها وتصنيعها، مفهوم
الوجبات الغذائية المتوازنة واهم مشاكل سوء التغذية من حيث أسبابها والوقاية منها وتدبيرها، أسباب تلف الغذاء وأنواعه
واهم الأمراض التي تنتقل بواسطته وبطرق حفظه، الوضع التغذوي وواقع الصناعات الغذائية في الأردن.

متطلب سابق: ٣٠١٥٠٤١٠٢

٣٠٤١٢٤١١٢

٣ (٢-٣)

٣٠٤٠١١٢٥٢ مبادئ الانتاج الحيواني

الاسس البيولوجية وعمليات الابيض في انتاج الحيوانات - استخدام الغذاء وتحويله الى منتجات حيوانية - الصفات
التكاثرية في مجتمعات الحيوان - انظمة التكاثر - تقنيات انتاج الحيوان - العوامل المؤثرة على كمية المنتجات الحيوانية - اسس
تربية الحيوانات وكلفتها.

متطلب سابق: ٣٠٤١٢٤١١٤

٣ (٢-٣)

٣٠٤٠١١٣٢١ كيمياء الأغذية

تتناول هذه المادة الماء والغرويات وأهميتها في الأغذية وكذلك مكونات الأغذية الرئيسية من حيث تصنيعها وتركيبها
ووجودها ووظائفها والتفاعلات ذات الأهمية في التعامل والتخزين والحفظ والتصنيع وتغطي أيضا المكونات الطبيعية الأخرى
كالأنزيمات ومواد النكهة والأصبغ كما تعطي لمحة عن المواد المضافة للأغذية.

متطلب سابق: ٣٠١٥٠٤٢٥١

٣ (٢-٣)

٣٠٤٠١١٣٢٢ تحليل الأغذية

أهمية تحليل الأغذية وطرق اخذ العينات وتسجيل نتائج التحليل والخطأ التجريبي نظرية المطياف الضوئي ومطياف
الامتصاص، الكروماتوغرافيا بأنواعها المختلفة كالورقة والعمود الغازي والسائل.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٣٢١

وصف المواد لتخصص التصنيع الغذائي

٣ (٣-٠)

٣٠٤٠١١٣٣٢ تغذية الإنسان

المفاهيم التطبيقية في تغذية الإنسان مع التركيز على العناصر العناية التغذوية، دور اختصاصي التغذية، مفاهيم الدليل الغذائي والنظام الغذائي الصحي، المعايير الغذائية وأسس تحديدها في المراحل الفسيولوجية المختلفة، سوء التغذية في الفرد والمجتمع وطرق تقييمها وتدبيرها التداخل بين العناصر الغذائية والادوية، التغذية واللياقة البدنية عند الإنسان.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٢)

٣٠٤٠١١٣٤١ حفظ وتصنيع الأغذية

تعريفات أساسية في علم الأغذية، مسببات فساد الأغذية وطرق منعها، طرق حفظ الأغذية باستخدام الحرارة وخفض النشاط المائي وبالتشجيع والتبريد والتجميد واستخدام المواد الكيماوية واستخدام الضغط المرتفع، والتخمير واستخدام توليفة من هذه الوسائل.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٢)

٣٠٤٠١١٣٤٢ تصنيع الفواكه والخضراوات

الخضراوات والفواكه ومنتجاتها، قيمتها الغذائية وجودتها وعلاقتها فسيولوجيا ما بعد الحصاد بالتصنيع، تنظيم عمليات النضج، تأثير المشاكل الفسيولوجية والمرضية والحشرية التي تصيب الفواكه والخضراوات على جودة المنتج، طرق الحصاد والتدريج والتعبئة وأساليب التخزين المختلفة وتأثيرها على جودة المنتج.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٢)

٣٠٤٠١١٣٤٣ التفاعلات الحيوية للأغذية

التعريف بالتفاعلات الحيوية للمواد الغذائية وتطوراتها، أساسيات التخمرات، الهندسة الوراثية والاستنساخ وغيرها من الطرق الحديثة المستعملة في التفاعلات الحيوية، التعريف بتطبيقات التفاعلات الحيوية في الصناعات الغذائية واستعمالها في تخمرات الأغذية وفي إنتاج الأنزيمات والبروتينات والفيتامينات والمواد المضافة للأغذية، معالجة مخلفات مصانع الأغذية.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢١١

٣ (٣-٢)

٣٠٤٠١١٣٤٤ تصنيع الحبوب

أنواع الحبوب الرئيسية ومنتجاتها مع التركيز على القمح من حيث تركيب الحبة ومكوناتها والخصائص الكيميائية والفيزيائية والتخزين. إنتاج دقيق القمح والذرة والمخبوزات وحبوب وجبات الإفطار والوجبات الخفيفة والمعكرونة، إنتاج النشأ والغلوتين، بعض التغيرات التي تؤثر على جودة الحبوب وكيفية تقييمها وتصنيع بعض المنتجات.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٢)

٣٠٤٠١١٣٤٥ تصنيع الألبان

مكونات الحليب المختلفة والخواص الفيزيائية والكيميائية والحسية ومحتواه من الأحياء الدقيقة، تصنيع الحليب السائل بأنواعه المختلفة، صناعة الكريمة والزبدة والجبن والأس كريم والألبان المتخمرة والبادئات البكتيرية ومسحوق الحليب، الحليب المكثف والاجبان المطبوخة.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٢)

٣٠٤٠١١٣٤٧ تصنيع اللحوم

تركيب ومكونات اللحوم بأنواعها، وطرق الذبح وتجهيز الذبائح، التغيرات التي تحصل للحوم بعد الذبح والعوامل التي تؤثر عليها، فساد اللحوم وطرق تفاديه. الطرق المتبعة في تصنيع أهم منتجات اللحوم والآلات المستخدمة في التصنيع.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

وصف المواد لتخصص التصنيع الغذائي

٣٠٤٠١١٤٢٣ الأحياء الدقيقة للأغذية (٣-٢)٣

الأحياء الدقيقة للمواد الغذائية ودورها في سلامة الأغذية وفسادها، العوامل المؤثرة على وجود الأحياء الدقيقة وتكاثرها في المواد الغذائية، الأحياء الدقيقة لبعض المواد الغذائية المختارة مع التركيز على أسس السلامة والنوعية، علاقات المعاملات التصنيعية بالأحياء الدقيقة للأغذية.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢١١

٣٠٤٠١١٤٢٥ صحة وسلامة الأغذية (٠-٣) ٣

أهمية صحة وسلامة الأغذية و الأمراض التي تنتقل للإنسان بواسطة الطعام وبقايا المواد الغريبة في الأطعمة، متطلبات صحة وسلامة الأغذية في أماكن الإنتاج والحصاد والتصنيع وإعداد وتخزين الطعام، أساليب حماية الأغذية من التلوث والفساد والتلف، المتطلبات الصحية الشخصية والعامة للعاملين في إعداد وتصنيع الأغذية وأهمية وسائل التنظيف والتطهير والتعقيم ومكافحة الآفات.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢١١

٣٠٤٠١١٤٢٧ ضبط جودة الأغذية (٠-٣) ٣

النواحي التنظيمية والإدارية والوظيفية لأنظمة الرقابة والتفتيش الغذائي في مصانع الأغذية والرقابة الرسمية، أسس التقييم والتعريف بقوانين ومواصفات الأغذية وبالمؤسسات ذات العلاقة.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٣٢١

٣٠٤٠١١٤٣١ المعالجة بالأغذية (٣-٢)٣

التغذية العلاجية في حالات أمراض الأطفال والجهاز الهضمي والقلب والأوعية الدموية والكلية والسكري وحالات الجراحة الرئيسية والحروق والحوادث وأمراض السرطان، ودورها في ضبط الخلل الفسيولوجي والبيوكيميائي والسريري الذي يصيب الإنسان وتطبيق مبادئ التغذية والحميات الغذائية والإرشاد التغذوي في هذه الحالات المرضية.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٣٣٢

٣٠٤٠١١٤٥١ التدريب الميداني (١٨-٠) ٦

تدريب الطلبة في المعامل، المعاهد، والدوائر او محطات الابحاث ذات العلاقة لتطوير المهارات والخبرة في مجال التصنيع الغذائي.

٣٠٤٠١١٤٥٦ ندوة (٠-١) ١

تدريب الطلبة على جمع المعلومات حول موضوع محدد في مجال التخصص من مصادرها المختلفة وتقديمه ومناقشته.

٣٠٤٠١١٤٥٨ مشروع تخرج (٩-٠) ٣

بحث نظري وتجريبي لمواضيع في تصنيع الأغذية- يتم بحث هذه المواضيع من قبل الطالب تحت اشراف احد اعضاء الهيئة التدريسية- على كل طالب ان يقدم تقرير عن بحثه ويعرض نتائجه امام اعضاء الهيئة التدريسية والطلبة في الدائرة.

٣٠٤٠١١٤٢٦ إحداثة مؤسسات الغذاء (٠-٣) ٣

أنواع مؤسسات خدمات الطعام والهيكل التنظيمي لها ومواصفات المطبخ الإنتاجي وأجهزته، ادارة العاملين، عمليات الشراء والاستلام والتخزين والإصدار للمواد الغذائية و تخطيط قوائم الطعام وضبط الأسعار والجودة.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٤٣٣

وصف المواد لتخصص التصنيع الغذائي

٣ (٢-٣)

٣٣ ٣٠٤٠١١٤٣٣ تحضير الأطعمة

طرق الطهو ومزاياها، المكونات، التركيب، القيمة الغذائية، أهم طرق الأعداد لكل منها واستعمالاتها، والتغيرات في أثناء الأعداد خصوصاً في القيمة الغذائية وجودة المنتج وأسبابها وتلافي التغيرات السلبية.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٠)

٣٤ ٣٠٤٠١١٤٣٤ المواد المضافة للأغذية

فوائد وأضرار المواد المضافة للأغذية والطرق المتبعة في تقييم سلامتها والتشريعات المتعلقة باستعمالها، أقسام وأنواع المواد المضافة من حيث طبيعتها الكيميائية والفيزيائية واستعمالاتها وطرق تأثيرها على الأغذية.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٣-٠)

٣٥ ٣٠٤٠١١٤٣٥ التغذية خلال مراحل الحياة

الاحتياجات الغذائية الأساسية خلال مراحل الحياة وبضمنها: فترة الحمل، فترة الرضاعة، مرحلة الطفولة، ومرحلة البلوغ- الحمية الغذائية- التغيرات الغذائية المصاحبة للتغيرات في جسم الانسان- التوازن الغذائي- سوء التغذية.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٣٣٢

٣ (٣-٠)

٤١ ٣٠٤٠١١٤٤١ تعبئة وتغليف الأغذية

مواد التعبئة والتغليف المعدنية والزجاجية والورقية والبلاستيكية، إنتاجها ومواصفاتها وتركيبها الكيماوي والفيزيائي والتأثيرات المتبادلة مع المواد الغذائية وقياسها، طرق تقييم مواد التعبئة والتغليف واختيار العبوات المناسبة لمجموعات الأغذية المختلفة، أنظمة التعبئة والتغليف، مبادئ الآلات المستعملة في عمليات التعبئة والتغليف.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٢٤١

٣ (٢-٣)

٤٢ ٣٠٤٠١١٤٤٢ تصنيع الزيوت والدهون

مصادر وتركيب وخواص الدهون والزيوت الغذائية وتأثيرها على نوعية الأغذية المحضرة منها، عمليات تصنيع الزيوت والدهون، الاستخلاص والتكرير والهدرجة والتشيتية، إنتاج بعض الأغذية الدهنية كالمزجج والسمن النباتي وزيوت السلطات وبعض منتجات الدهون غير الغذائية، فحوصات ضبط الجودة وفحوصات تعريف الزيوت.

متطلب سابق: ٣٠٤٠١١٣٢١

٣ (٣-٠)

٥٣ ٣٠٤٠١١٤٥٣ مواضيع خاصة

يطرح مواد دراسية لها علاقة بالتخصص غير مطروحة مع متطلبات التخصص الاختيارية عند الحاجة.

٣ (٣-٠)

٦٢ ٣٠٤١٢٤٣٦٢ فسيولوجيا الحيوان

تركيب ووظائف الجهاز العصبي- الدورة الدموية وجهاز التنفس واستجابتهما للعقاقير- تنظيم وتركيب جهاز الغدد الصماء ووظائف الهرمونات- فسلجة الجهاز التكاثري الذكري والانثوي.

متطلب سابق: ٣٠٤١٢٤١١٤