

(1103215) علم التغذية /3 (. .) (0305101):

هذا المقرر التدريسي يهدف إلى تعريف الطالب بالاحتياجات والوظيفة التغذوية للمواد الأساسية والتي يتم تناولها بكميات كبيرة البروتينات، الدهون ، الكربوهيدرات التي يحتاجها الجسم بكميات قليلة مثل المع والفيتامينات.

(113250) ميادئ علم الأغذية /3 (. .) (0305102 0303102):

مقدمة عامة حول إنتاج الأغذية واستهلاكها في العالم ، صفات المواد الغذائية: الخضروات ، الفواكه ، الحبوب ، اللحوم ، البيض ، الدهون ، الشاي والقهوة ، صلاحية المواد الأولية للتصنيع ، مقدمة عامة حول طرق حفظ وتصنيع الأغذية ، مقدمة في التقنيات الحيوية للأغذية. طرق معالجة المياه العادمة.

(1103252) /3 (. .) (0305334):

هذه المادة تهدف الى دراسة مكونات الحليب والعوامل المؤثرة على كمية ونوعية هذه المكونات مع دراسة مفصلة لبروتينات ودهون الحليب اضافة الى دراسة الصفات الفيزيائية للحليب وطرق قياسها. التعرف على اهم الاحياء المجهرية التي تسبب فساد الحليب او التي لها تأثيرات صحية على الانسان مع دراسة تفصيلية عن عمليات تحلل هون الحليب. يات ال ارارية للحليب وتأثيراتها على صفاته الفيزيوكيماوية واخيرا دراسة املاح وانزيمات الحليب.

(1103304) كيمياء الأغذية /3 (1103250):

كيمياء الأغذية، تركيب الماء والثلج ودورها في الأغذية ، الكربوهيدرات وتركيبها وخواصها التصنيعية وتفاعلات الاسمرار ، اللبيدات والبروتينات ووظائفها التصنيعية وتأثير الطرق التصنيعية فيها ، أنزيمات الأغذية ودورها في التصنيع ، فيتامينات ومعادن وصبغات الأغذية ، مركبات النكهة في الأغذية.

(1103306) تحليل الأغذية/1 (. .) (1103304):

هذا المقرر يهدف إلى تعريف الطلبة بأهم طرق تحليل الأغذية و أستعمالاتها ومحدداتها، والتعرف عمليا على الطرق والأجهزة المستعملة في تحليل مكونات الأغذية والتي تساعد في التعرف على جودة المواد الغذائية ومكوناتها. تدريب تحليل المجموعات الغذائية الكبرى والصغرى بالإضافة إلى المضافات الغذائية.

(1103310) الأحياء الدقيقة للأغذية / 3 (. .) (0305334):

أهمية علم الأحياء المجهرية وعلاقتها بالأغذية ، مصادر التلوث بالأحياء المجهرية ، طرق الحد من نمو الأحياء المجهرية ، الأحياء المجهرية في اللحوم ومنتجاتها والخضروات والفواكه والتوابل والمخللات والأغذية المعلبة والأغذية المحفوظة بالتبريد والتجميد والمجففة، الأدلة الميكروبية للتعرف على التلوث بالميكروبات المرضية ، تركيب وصفات الحليب وعلاقته بنمو الأحياء المجهرية ، ميكروبيولوجيا الحليب المبستر والمغلي والمعقم والحليب المركز والمجفف والكريم والزبد والملتجات اللبنية ، مايكروبيولوجيا البادئات والجبن ، التسمم الغذائي .

(1103330) تغذية الإنسان / 3 (. .) (1103215):

مقدمة حول العناصر الغذائية ، الماء وتوزيعه في الجسم والتوازن المائي ، الكربوهيدرات ووظائفها وعلاقتها بمرض السكر ، أهمية الألياف ، الدهون ووظائفها وعلاقتها بتصلب الشرايين ، البروتينات ووظائفها والتوازن النيوتروجيني ،

الفيتامينات والمعادن وأهميتها وأعراض نقصها ، هضم وامتصاص وتمثيل المغذيات ، الإحتياجات والمقررات الغذائية ، مبادئ التقييم الغذائي وطرق إجراء المسح الغذائي للمجتمع .

(1103340) تصنيع اللحوم 3 (. .) (1102212):

مقدمة في التركيب الكيميائي والفيزيائي للذبيحة، العضلة وتركيبها، القيمة الغذائية للحوم، العوامل المؤثرة في صف اللحوم، طرق حفظ اللحوم، تلف وفساد اللحوم، ويتضمن الجزء العملي التعرف على أجزاء الذبيحة وتصنيع بعض منتجات اللحوم، (.) .

(1103350) تصنيع الأغذية (1) / 3 (. .) (1103310 1103306):

طرق حفظ الأغذية (التبريد ، التعليب ، التمليح ، التدخين ، الحفظ بالكيماويات ، الحفظ بالإشعاع) العمليات المشتركة في التصنيع الغذائي ويتضمن الجزء العملي ، تطبيقات في حفظ وتصنيع الخضار والفواكه.

(1103354) التغذية خلال مراحل الحياة / 3 (. .) (1103330):

الأساليب والاحتياجات التغذوية في جميع مراحل عمر الإنسان (الحامل، المرضع، الرضيع، الأطفال، المراهقين، البالغين، كبار السن والرياضيين) التأكيد على نمو وتطور سليمين للإنسان، البرامج التغذوية اللازمة لكل مرحلة من مراحل النمو والمراحل الفسيولوجية المختلفة، أهم المشاكل الصحية المتعلقة بالتغذية لكل الفئات العمرية.

(1103358) (1) / 3 (. .) (1103330):

هذه المادة المقررة تتضمن الأساسيات في التغذية العلاجية لطلبة التغذية من حيث الشروط الصحية المتضمنة: أمراض الحروق وتسممات الدم، أمراض الجهاز التنفسي ، الغذائية في حالات إعادة التأهيل والاحتياجات المرضية الخاصة وربطها بحالات دراسية عملية تمثل واقع عملي حقيقي .

(1103366) تصنيع الحبوب / 3 (. .) (1101222):

أهمية الحبوب الاقتصادية والنمط الاستهلاكي لها، وصفات الحبوب وتركيبها المورفولوجي ، عمليات تنظيف وطحن وخن القمح، تصنيع منتجات القمح الناعم والخشن، الشعير وطرق تصنيعه، وطرق حصاده، تصنيعه، الذرة الصفراء وطرق تصنيعها وتصنيع الخبز والمعجنات.

(1103402) ضبط جودة الأغذية / 3 (. .) (1103350):

تعريف
الجودة ، سحب العينات ، مواصفات الايزو.

(1103404) صحة وسلامة الأغذية / 3 (. . 1103310.):

الشؤون الصحية في معامل الأغذية والألبان، التداول الصحيح للأغذية، السلامة الصحية للمياه والموارد الأولية الداخلة في الصناعة، كيفية استخدام المواد المضادة للميكروبات المسببة للفساد الغذائي، التسمم الغذائي.

(1103440) 1 / (1103358 1103350):

يقوم الطالب بإلقاء محاضرة أو بحثاً نظرياً أو عملياً في موضوع من مواضيع الغذاء والتغذية، وتتم مناقشته من قبل أعضاء الهيئة التدريسية وزملائه في القسم.

(1103480) 2 / (2) (. . 1103358.):

هذه المادة المقررة تتضمن استكمال مقرر (1) لطلبة التغذية من حيث التغذية العلاجية في الحالات مرضية المتضمنة: أمراض الجهاز العصبي، الأمراض الوراثي، العظام، وأمراض الحساسية والبنكرياس. وأيضاً دراسة حالات عملية لتغذية الإعتلالات الصحية المختلفة بطريقة علاجية تغذوية متكاملة.

(1103496) تطبيقات عملية التصنيع الغذائي / 3 (1103350):

قيام الطلاب بالتدريب العملي في شركات تصنيع الأغذية المختلفة، لى تدريب الطلاب على طرق السيطرة النوعية في المصانع أو في الدائر الرقابية وفقاً لتعليمات القسم والكلية.

(1103498) تطبيقات عملية في التغذية العلاجية / 3 (1103358):

تدريب الطلاب على التغذية العلاجية وذلك في المستشفيات او العيادات التغذوية وذلك يشمل مواضيع تحضير وجبات الغذاء لاصحاب الاحتياجات الخاصة مثل امراض السكر او القلب او الجهاز الهضمي ... الخ اضافة الى دراسة اهمية الغذاء في تحسين الصفات الصحية لجميع الفئات العمرية.

. تطلبات التخصص الاختيارية (15) :

(1101360) المكننة الزراعية/ 3 .

(1101472) 3 / .

(1102410) 3/ (. . 1102212.):

(1103314) هندسة معامل الأغذية / 3 (. . 1103250.):

المادة والطاقة، المعادن الداخلة في صناعة الأدوات المستعملة في التصنيع الغذائي، استعمال الطاقة الكهربائية في الأجهزة المختلفة، الحرارة وطرق استعمالها، توليد البخار واستعماله في البسترة والصلق والتعقيم، الضخ واستعماله، أدوات الخلط والاستحلاب، تصميم معامل الأغذية.

دراسة شاملة لجميع مراحل التخطيط والإنشاء والإدارة للمشاريع الخاصة بالصناعات الغذائية وتشمل القروض وأنواع الأرباح المترتبة عليها مع التعرف على كيفية عمل تخطيط السيولة النقدية Cash Flow. دراسة الإدارة والهيكل التنظيمية إضافة إلى دراسة الجدوى الاقتصادية لمشاريع الصناعات الغذائية وطرق حسابها. السياسات التسويقية وحسابات التوقعات للكميات المسوقة إضافة إلى القواعد الصحية في مؤسسات الغذاء .

دراسة أهم أنواع الفواكه والخضروات المستعملة في الصناعات الغذائية مع مواصفاتها النوعية. إضافة إلى التعرف على أهم الطرق المتبعة في حفظ وتصنيع الفواكه والخضروات كالتجفيف والتبريد والتجميد والتعليب والحفظ بالمحاليل الملحية والسكرية. أهم المضافات التي يتم استخدامها كمواد حافظة وملونات و مواد نكهة و مواد مثخنه ومستحلبة .

هذه المادة تم اعدادها لتقوم بتزويد طلاب قسم التغذية والصناعات الغذائية بالمعلومات الخاصة بجميع المراحل التصنيعية للحليب ومنتجاته (الحليب بأنواعه ، الكريمة بأنواعه، الزبد، الاجبان، الايس كريم، الحليب المكثف والحليب المجفف)، إضافة الى دراسة كافة التغييرات الكيماوية والميكروبيولوجية والفيزيائية والحسية التي تحصل أثناء مراحل عمليات الإنتاج مع الطرق المستعملة لضبط الجودة والنوعية لهذه المنتجات.

التكنولوجيا الحيوية وتطبيقاتها وأهمية التخمرات الصناعية ، طرق عزل الأحياء المجهرية وحفظها ووسائل تحسين سلالاتها ، المسارات الحيوية التي تسلكها الأحياء المجهرية في تخمير المواد العضوية ، التخمرات المستمر والمتقطعة وحساباتها ، صناعة البادئات وإنتاج سلالات ملائمة للمتطلبات الحيوية والكيميائية ، استخدام الميكروبات في إنتاج بروتين وحيد الخلية والكحول الإيثيلي و حامض الستريك والأحماض الأمينية .

صناعة السكر والحلويات ، صناعة الزيوت والدهون، التخمرات الصناعية الغذائية، أغذية الأطفال وخطوات تصنيعها، تعبئة وتغليف الأغذية ، المضافات الغذائية ، التقييم الحسي للأغذية.

دراسة طرق التعليم والاتصال والإرشاد التغذوي لتشجيع العادات الغذائية الجيدة في المجتمع وتجنب الممارسات الغير صحية .استخدام الوسائل البصرية والسمعية والإعلان الغذائي، ودور برامج الإرشاد في تقييم الوضع التغذوي للأشخاص السليمين والمرضى. نماذج الاستهلاك الغذائي، والممارسات الغذائية واختيارات الغذاء وعلاقتها مع العوامل الاجتماعية والاقتصادية والثقافية والجسمية والنفسية والسياسية والبيئية وإعلانات الغذاء

(1103420) تغذية المجتمع /3 (. . 1103330):

دراسة أهم عناصر تغذية المجتمع (الأفراد، السياسات التغذوية، البرامج التغذوية) مدى أهمية تغذية المجتمع بالصحة العامة التعرف على المشاكل التغذوية لفئات المجتمع المختلفة دراسة تغذية المجتمع برؤية عالمية ومشاكل الدول النامية في عدم

(1103430) تقييم الحالة التغذوية/3 (. . 1103330):

هذا المقرر يتضمن تحديد وفحص الطرق الأمثل المستخدمة في المحافظة على الصحة العامة والتي تساعد في جمع المعلومات وتقييمها ومعرفة الوضع التغذوي للأشخاص أو سكان منطقة الدراسة التغذوية. هذا المقرر يعطي الطالب المعرفة النظرية والعملية في مواضيع تقييم الصحة التغذوية العامة من حيث القدرة على التحليل التغذوي والقياسات الأنثروبولوجية الإنسانية والتعرف على الفحوصات الطبية المخبرية والتي تساعد على تقييم الوضع التغذوي لفئة أو مجتمع موضوع البحث وأيضا القدرة على مساعدة هذه الفئات بكفاءة عالية.

(1103435) الأيض الغذائي/ 2 (. . 1103330)
في هذا المساق سيتم مناقشة هضم وتمثيل الكربوهيدرات والبروتينات والدهون.

(1103444) تطبيقات عملية في الغذاء والتغذية / 1 (. . 1103215):

هدف هذا المقرر هو نقل المعرفة في مبادئ علم التغذية وتطبيقاتها العملية او علاقة الغذاء بصحة الانسان، اما فيما يتعلق بعلم الاغذية فأن الطلبة سوف يتعلمون طرق تصنيع الاغذية: الالبان واللحوم والخضار والفواكة والحبوب. كذلك سيتعلمون طرق ضبط جودة الاغذية بالاضافة الى اهميته للاحياء الدقيقة في الغذاء والتغذية. جميع هذه المعلومات سوف تكون مدعمه من خلال الزيارات الميدانية للمؤسسات ذات العلاقة في القطاعين العام والخاص.