

المادة : صناعات غذائية/ نظري

المرحلة : الرابعة

عدد الساعات: ١

الفصل : السابع

## مفردات المنهج

١. مقدمة من الصناعات الغذائية.
  - مفهومها - أسس نجاحها - نشؤها وتطورها.
  ٢. دور الصناعات الغذائية في تنمية الاقتصاد الوطني.
  ٣. انواع الصناعات الغذائية الرئيسية.
  ٤. مكونات الغذاء.
  - الماء، البروتينات، الليبيدات، الكربوهيدرات، الفيتامينات، العناصر المعدنية.
  ٥. طرق حفظ الأغذية.
  - أهدافها - أنواعها.
  ٦. أهم الصناعات الغذائية.
  - صناعة الدبس، المخللات، المربيات، السكر، الحبوب، المعجون، المياه الغازية، الزيوت، الحلويات.
  ٧. الحليب وتصنيع مشتقاته.
  - أ- الحليب، مكوناته، أنواعه، خواصه، طرق تعقيمه.
  - ب- القيمة الغذائية للحليب ومشتقاته.
  - ج- مشتقات الحليب.
  - (صناعة اللبن، القشطة، الزيد، الجبن)
  ٨. حفظ البيض وأهم الطرق.
  ٩. حفظ الاسماك.
  ١٠. تأثير التصنيع على القيمة الغذائية.
  ١١. تلف الاغذية وفسادها.
  ١٢. العادات الغذائية.
  ١٣. أغذية المستقبل.
- ملاحظة : يكون الجانب العملي مطابقاً في مفرداته لمفردات الجانب النظري وعدد الساعات (٢) أي وحدة واحدة فقط.