



الجامعة: بغداد  
الكلية: الزراعة  
القسم: علوم الاغذية والتكنولوجيا الاحيائية  
المرحلة: الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي: د. مازن جميل هندي  
اللقب العلمي: استاذ  
المؤهل العلمي: دكتوراه  
مكان العمل: علوم الاغذية والتكنولوجيا الاحيائية

## جدول الدروس الأسبوعي

الاسم	د. مازن جميل هندي										
البريد الإلكتروني	mazinhindi@yahoo.com										
اسم المادة	تصنيع الاغذية 2										
مقرر الفصل	فصلي بواقع ساعتان نظري واربع ساعات عملی										
اهداف المادة	يهدف الموضوع القاء الضوء على طائق التصنيع الغذائي لمنتجات ذات اهمية غذائية واقتصادية وتجارية واهماها تصنيع الزيوت والدهونوتصنيع الحلوى السكريةوالكاكاو والشوكولاتةوالاغذية المتخرمة واغذية الاطفال ومنتجات الطماطة										
التفاصيل الاساسية للمادة	موضحة في جدول الدروس										
الكتب المنهجية	تصنيع الاغذية تاليف صادق الحكيم وعبد علي مهدي الجزء الثاني 1985-: تقانة تصنيع الاغذية وحفظها تاليف محمد نزار حمد 1992										
المصادر الخارجية	Food science ;by, N.N. Potter, 1984 Food theory and applications; by, P.C.Paul and H. E> Palmer 1972 Food biochemistry and food processing, by Y.H. Hui 2006 black well publishing. Food processing technology, principles and practice ,P> J> Fellos ,second edition, 2000										
تقديرات الفصل	<table border="1"> <thead> <tr> <th>الفصل الدراسي</th> <th>المختبر</th> <th>الامتحانات اليومية</th> <th>المشروع</th> <th>الامتحان النهائي</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30%</td> <td>%5</td> <td>5%</td> <td>-</td> <td>50%</td> </tr> </tbody> </table>	الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي	30%	%5	5%	-	50%
الفصل الدراسي	المختبر	الامتحانات اليومية	المشروع	الامتحان النهائي							
30%	%5	5%	-	50%							
معلومات اضافية											



الجامعة : بغداد  
الكلية : الزراعة  
اسم القسم : علوم الاغذية والتغذيات الاحيائية  
المرحلة : الرابعة  
اسم المحاضر الثلاثي : د. مازن جميل هندي  
اللقب العلمي : استاذ  
المؤهل العلمي : دكتوراه  
مكان العمل : علوم الاغذية والتغذيات الاحيائية

## جدول الدروس الأسبوعي

النوع	التاريخ	المادة النظرية	المادة العلمية	الملحوظات
1	2012 / 2 / 20	صناعة الدهون والزيوت	التخمرات الصناعية - الخليكي	
2		صناعة الدهون والزيوت	التخمر الاكتيكي مخل اللهانة ومخلات اخرى	
3		صناعة الدهون والزيوت	صناعة صاص الخردل	
4		صناعة الحلوي السكرية	صناعة المايونيز	
5		صناعة الشوكولاتة والكافاو	صناعة منتجات الطماطة	
6		امتحان اول	صناعة الصاص والكجب	
7		التخمرات الصناعية - اهميتها وانواعها	امتحان عملى اول	
8		التخمرات الكحولية	صناعة الحلويات	
9		التخمر الخليكي	صناعة اغذية الاطفال	
10		التخمر الاكتيكي ومنتجاتها	تسكير الفواكه	
11		الاغذية الشرقية المتخرمة	استخلاص الزيوت	
12		امتحان ثانى	استخلاص الصبغات النباتية	
13		صناعة منتجات الطماطة	امتحان ثانى عرض	
14		صناعة اغذية الاطفال	عرض افلام ووسائل ايضاح عن التقدم في الصناعات الغذائية	
15		صناعة الغذية الوظيفية	مراجعة عامة	
16		مراجعة عامة	امتحان عملى نهائيد.	
17		عطلة نصف السنة		
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				

توقيع العميد :

توقيع الاستاذ : مازن جميل هندي