

2- مقررات قسم الألبان

Dairy Department

الرقم الكودي للقسم (2)

Course Title	عدد الوحدات	الساعات المعتمدة		اسم المقرر	الرقم الكودي
		عملي	نظري		
Liquid Milk and its Treatments /Advanced	3	2	2	اللبن السائل ومعاملاته/ متقدم	02/701
Cheese Technology /Advanced	4	4	2	تكنولوجيا الجبن / متقدم	02/702
Cheese Ripening	4	4	2	تسوية الجبن	02/703
Technology of Dairy Fat Products	4	4	2	تكنولوجيا منتجات الألبان الدهنية	02/704
Technology of Milk By Products	3	2	2	تكنولوجيا منتجات الألبان الثانوية	02/705
Technology of Condensed and Dried Milk	3	2	2	تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة	02/706
Microbiology of Milk Heat Treatments	4	4	2	ميكروبيولوجيا المعاملات الحرارية للألبان	02/707
Milk Proteins	3	2	2	بروتينات اللبن	02/708
Dairy Chemistry /Advanced	4	4	2	كيمياء الألبان / متقدم	02/709
Microbiology of Dairy Products	4	4	2	ميكروبيولوجيا منتجات الألبان	02/710
Milk Lipids	4	4	2	ليبيدات اللبن	02/711
Chemistry of Milk Minor Components	3	2	2	كيمياء المكونات الصغرى للبن	02/712
Engineering of Dairy Processing	3	2	2	هندسة تصنيع الألبان	02/713
Dairy Fermentation	3	2	2	التخميرات اللبانية	02/714
Quality Control and Sanitation in Dairy Plants	3	2	2	رقابه جوده وشئون صحية لمصانع الألبان	02/715
Physical and Rheological Properties of Dairy Products	3	2	2	طبيعة وريولوجيا المنتجات اللبانية	02/716

Infants Milk	3	2	2	ألبان الأطفال	02/717
Ice- Cream	3	2	2	المثلوجات القشدية	02/718
Genetic characteristics of Utilized Bacteria in Dairy Field	3	2	2	الصفات الوراثية للبكتيريا المستخدمة في مجال الألبان	02/719
Bio-Application of Utilized Bacteria in Dairy Field	3	2	2	التطبيقات الحيوية للبكتيريا المستخدمة في مجال الألبان	02/720

تابع) مقررات قسم الألبان

Course Title	عدد الوحدات	الساعات المعتمدة		اسم المقرر	الرقم الكودي
		عملي	نظري		
Packaging & Wrapping of Dairy Products	3	2	2	تعبئة وتغليف منتجات الألبان	02/721
Dairy Fermented Products	3	2	2	منتجات الألبان المختمرة	02/722
Taxonomy of Dairy Microorganisms	3	2	2	تقسيم الكائنات الحية الدقيقة باللبن	02/723
New Trends in Dairy Processing	3	2	2	الاتجاهات الحديثة في الصناعات اللبنية	02/724
Technology of Processed and Imitation Cheeses	3	2	2	تكنولوجيا الجبن المطبوخ ومشابهاة	02/725
Methods of Milk Analysis	3	2	2	طرق تحليل الألبان	02/726
Fundamentals of Dairy Analysis Equipments	3	2	2	الأسس العلمية لأجهزه تحليل الألبان	02/727