



Tanta University
Faculty of Agriculture
Food Sciences and Technology Department



	Course name	اسم المقرر	Units*
١-	Seminars	مناقشات	١-٦
٢-	Research	بحث	١-٦
٣-	Special Studies	دراسات خاصة	١-٦
٤-	Food pollution	التلوث الغذائي	٣
٥-	Food Chemistry	كيمياء الاغذية	٣
٦-	Technology of Food Salting and smoking	تكنولوجيا تمليح وتسخين المواد الغذائية	٣
٧-	technology of Food canning	تكنولوجيا تعليب المواد الغذائية	٣
٨-	Food Analysis	تحليل الاغذية	٣
٩-	Technology of Meat and Meat products – advanced	تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها- متقدم	٣
١٠-	Human Nutrition - advanced	تغذية انسان – متقدم	٣
١١-	Food packages – advanced	عبوات الاغذية – متقدم	٣
١٢-	Meat wastes Processing - advanced	تصنيع مخلفات اللحوم – متقدم	٣
١٣-	Sugar technology and products - advanced	تكنولوجيا السكر ومنتجاته - متقدم	٣
١٤-	Technology of Special Food	تكنولوجيا منتجات خاصة	٣
١٥-	Technology of Oils and fat – advanced	تكنولوجيا الزيوت والدهون – متقدم	٣
١٦-	Food microbiology- advanced	ميكروبيولوجى اغذية – متقدم	٤
١٧-	Technology of Food Additives – advanced	تكنولوجيا الحفظ بالمواد الحافظة- متقدم	٣
١٨-	Prepare of selected meals- advanced	اختيار الاغذية وتحضير الوجبات – متقدم	٣
١٩-	Industrial fermentation- advanced	تخميرات صناعية- متقدم	٣
٢٠-	Food Quality Control – advanced	مراقبة أغذية- متقدم	٣
٢١-	Technology of Fish and Fish products – advanced	تكنولوجيا الاسماك ومنتجاتها – متقدم	٣
٢٢-	Organoleptic Properties of Foods – advanced	الخواص الطبيعية و الحسية للاغذية- متقدم	٣

٢٣-	Technology of Freezing and drying – advanced	تكنولوجيا التجميد والتجفيف- متقدم	٣
٢٤-	Technology of irradiated Food	تكنولوجيا الحفظ بالإشعاعات المرئية	٣
٢٥-	Nutritive Value of Foods	القيمة الغذائية للاغذية	٣
٢٦-	Food poisoning	التسمم الغذائي	٣
٢٧-	Aromatic extracts - advanced	مستخلصات عطرية- متقدم	٣
٢٨-	Microbial foods	الاغذية الميكروبية	٣
٢٩-	Extraction of Essential Oils	استخلاص الزيوت العطرية	٣
٣٠-	Industrial fibers and their Chemistry	الالياف الصناعية وكيميائها	٣
٣١-	Fibers and their mixtures industrialization	تصنيع الالياف ومخاليط الالياف	
٣٢-	Technology of Sugar and Sweets	تكنولوجيا السكر والحلوى	٣
٣٣-	Technology of Oils and fats	تكنولوجيا الزيوت والدهون	٣
٣٤-	Food Technology	تكنولوجيا الاغذية	٣
٣٥-	Fundamentals of Human Nutrition	أساسيات تغذية انسان	٣
٣٦-	Preparation and Writing of Scientific Research	طرق اعداد وكتابة البحث العلمى	٢

فرع الألبان :

١- بالنسبة لمقررات الطلابية

Subject	Stages	Semester
١-Dairy Technology and its products	Second	Second
٢- Quality Control of Food and Dairy	Fourth	First
٣- Fermented milk technology	Fourth	First

٢- بالنسبة لمقررات الدراسات العليا البان

N.	Dairy courses A-	Number of hours per week		Number of hours per week	Semester
		Theoretic al	Training		
-١	Discussions	-	-	١-٦	١-٢
-٢	Special Studies	-	-	١-٦	١-٢
-٣	Search	-	-	١-٦	١-٢
-٤	Food Science (Natural Chemistry)	٢	٤	٤	١-٢

	for Milk and Dairy Products)				
-٥	Food Science (Chemistry of the main Lebanese ingredients)	٢	٤	٤	١-٢
-٦	Milk microbiology and its products	٢	٤	٤	١-٢
-٧	Food Science (Chemistry of Enzymes and Milk Vitamins) advanced	٢	٤	٤	١-٢
-٨	Functional properties of the main milk components	٢	٢	٣	١-٢
-٩	Milk microbiology and its products- advanced	٢	٤	٤	١-٢
-١٠	Microbiological contamination of dairy products	٢	٤	٤	١-٢
-١١	Technology of dairy products	٢	٤	٤	١-٢
-١٢	Microbial chemical contamination of milk and its products	٢	٢	٣	١-٢
-١٣	Liquid milk and its coefficients	٢	٢	٣	١-٢
-١٤	Chemistry, technology and microbiology of milk substitutes and products	٢	٢	٣	١-٢
-١٥	Role of Biotechnology in Dairy Industries	٢	٢	٣	١-٢
-١٦	The basics of cheese industry	٢	٢	٣	١-٢
-١٧	Cheese technology- advanced	٢	٢	٣	١-٢
-١٨	Technology fatty dairy products and ice cream	٢	٢	٣	١-٢
-١٩	Dairy Condensate and Dryer	٢	٢	٣	١-٢
-٢٠	Technology of packing, packaging and storage of dairy products	٢	٤	٤	١-٢
-٢١	Technology manufacturing of secondary byproducts of milk	٢	٢	٣	١-٢
-٢٢	The basics of the manufacture of fermented dairy and starters	٢	٤	٤	١-٢
-٢٣	Quality tests for dairy products	٢	٢	٣	١-٢
-٢٤	The basics of the manufacture of fatty products and ice cream	٢	٤	٤	١-٢
-٢٥	advanced-Production of milk	٢	٢	٣	١-٢
-٢٦	Health affairs of milk factory	٢	٢	٣	١-٢
-٢٧	The basics of fermented dairy industry and starters	٢	٤	٤	١-٢
-٢٨	Food Science (dairy plant planning)	٢	-	٢	١-٢
-٢٩	Dairy and human nutrition	٢	٢	٣	١-٢
-٣٠	Food Science (Methods of Milk	٢	٤	٤	١-٢

	Analysis and Products)				
- ٣١	Chemistry and Technology of Fatty Products – Advanced	٢	٢	٢	١-٢
- ٣٢	Starters and Dairy fermented – Advanced	٢	٢	٢	١-٢
- ٣٣	Chemistry and Technology of dairy ice cream	٢	٢	٢	١-٢
- ٣٤	Field training	-	٦	٢	١-٢
- ٣٥	Research methods and discussions	٢	٢	٢	١-٢