

الوحدات	القر	الوحدات	القر
٣	مستخلصات عطرية متقدمة	٣	١- مقررات الصناعات الغذائية
٣	الأغذية الميكروبية	٣	التأثيرات الغذائية
٣	ب- مقررات الألبان	٣	كيمياء أغذية
٣	الكيمياء الطبيعية لمنتجات الألبان	٣	تكنولوجيا تلميح تدخين المواد الغذائية
٣	تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها (متقدم)	٣	تكنولوجيا تغليب المواد الغذائية
٣	الألبان المركزة والمركزة المحلاة (متقدم)	٣	تحليل أغذية
٣	انزيمات لبنيوية (متقدم)	٣	تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها (متقدم)
٣	المراقبة والشئون الصحية للبنية (متقدم)	٣	تغذية انسان (متقدم)
٣	ميكروبيولوجيا البان (متقدم)	٣	عبوات الاغذية (متقدم)
٣	تخميرات لبنيوية (متقدم)	٣	تصنيع مخلفات اللحوم (متقدم)
٣	التحكم فى منتجات البان (متقدم)	٣	تكنولوجيا الغلال ومنتجاتها
٣	الخواص الريولوجية للبن ومنتجاته	٣	تكنولوجيا السكر ومنتجات (متقدم)
٣	كيمياء الألبان (متقدم)	٣	تكنولوجيا منتجات خاصة
٣	الطرق المعملية الحديثة لتحليل اللبن ومنتجاته	٣	تكنولوجيا الزيوت والدهون (متقدم)
٣	الألبان المجففة ومنتجاتها	٣	ميكروبيولوجى اغذية (متقدم)
٣	تكنولوجيا مثلوجات لبنية (متقدم)	٣	تكنولوجيا الحفظ بالمواد الحافظة (متقدم)
٣	تكنولوجيا البان (متقدم ب)	٣	اختيار الاغذية وتحضير الوجبات
٣	ميكروبيولوجى البان (متقدم ب)	٣	تخميرات صناعية (متقدم)
٣	بادئات البان (متقدم)	٣	مراقبة اغذية (متقدم)
٣	تكنولوجيا الجبن الطرى	٣	تكنولوجيا الاسماك ومنتجاتها (متقدم)
٣	تكنولوجيا الجبن الجاف	٣	الخواص الطبيعية والحسية
٣	ج - مقررات عامة	٣	الأغذية (متقدم)
٢	دراسات خاصة	٣	تكنولوجيا التجميد والتجفيف (متقدم)
٢	مناقشات	٣	تكنولوجيا الحفظ بالإشعاعات المرئية
٣	طرق بحث	٣	القيمة الغذائية للأغذية
		٣	التسمم الغذائي