**LT Production management in food industry**

**«Vegeterian products»**

**2019**

**CURRICULUM SUMMARY**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COURSE CODE | COURSE | TOTAL HOURS |
| A | **Production Management** | 90 |
| B | **Quality Management & Food Safety** | 90 |
| C | **Facilities Maintenance & Operations** | 60 |
| D | **Principles of Food Science** | 120 |
| E | **Food Microbiology** | 90 |
| F | **Chemistry of Fruit & Vegetable products** | 120 |
| G | **Food Technology & Unit Operations** | 120 |
| H | **Food Processing: Fruit & Vegetable products (Course)** | 120 |
| **Food Processing: Fruit & Vegetable products (Practical Work)** | 120 |
| I | **Food Product Development & Problem Solving (Project)-group of 2 or 3 students per project** | 30/project |
| J | **التشريع الصناعيّ Industrial legislation** | 60 |
| TOTAL | | **990** |

* يقسّم الطلاّب إلى مجموعات من طالبين أو ثلاثة طلاّب وتُعطى كلّ مجموعة مشروعًا للتخرّج.
* يُعطى كلّ أستاذ 30 ساعة للإشراف على المشروع الواحد.
* يُسلّم مشروع التخرّج إلى المديريّة العامّة للتعليم المهنيّ والتقنّي في مهلة أقصاها 20 أيّار من نهاية العام الدراسيّ .
* يُعطى كلّ طالب مدّة 20 دقيقة لمناقشة مشروعه أمام لجنة الامتحانات الرسميّة.