

## أسس علوم الأغذية

### Fundamentals of Food Science

#### • توصيف المقرر

٥ يشمل المقرر دراسة اساسيات الصناعات الغذائية ومكونات الغذاء الرئيسية مثل الكربوهيدرات والبروتينات والدهون ثم يتطرق عن فساد الأغذية والعوامل المحددة لذلك وطرق المحافظة على الأغذية بالإضافة للتكنولوجيا المتبعة في إنتاج الزيوت والحبوب والمياه الغازية ثم يعرج على أساسيات الألبان.

#### • اهداف المقرر

٥ تدرس الطالب / الطالبة مكونات الغذاء الأساسية مثل الكربوهيدرات والبروتينات والدهون وتركيبها الكيميائي والشروط الواجب توفرها في الغذاء الجيد للإنسان.

٥ تدرس الطرق المختلفة لتحليل الأغذية وطرق المحافظة على الغذاء من عوامل الفساد المختلفة.

٥ دراسة الأساسيات التصنيعية للعديد من المواد الغذائية الهامة.

#### • المخرجات المتوقعة

٥ القدرة على معرفة المكونات الغذائية الأساسية وتوفرها في الغذاء و أهميتها للإنسان.

٥ القدرة على استخدام الطرق المختلفة في الحفاظ على الأغذية من عوامل الفساد الكيميائية والفيزيائية والمicrobiological.

- المعرفة الكافية بأساسيات الصناعات الغذائية المختلفة مثل اللبن والعصائر والمياه الغازية