

ضبط الجودة والتقييم الحسي للأغذية

Quality Control and Sensory Evaluation of Foods

توصيف المقرر

يهدف مقرر "ضبط الجودة والتقييم الحسي للأغذية" إلى تعريف الطالب بالمبادئ الأساسية لضبط جودة الأغذية وسلامتها، مع التركيز على الممارسات والنظم العالمية المستخدمة في الصناعة الغذائية. يتناول المقرر الجوانب المتعلقة بتحليل المخاطر، نقاط التحكم الحرجة (HACCP)، الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP)، بالإضافة إلى تطبيقات التقييم الحسي للأغذية وفهم تأثيرها على رضا المستهلك وجودة المنتج.

أهداف المقرر

1. فهم المفاهيم الأساسية لضبط الجودة وسلامة الأغذية.
2. التعرف على نظم إدارة الجودة، مثل HACCP و ISO 9000، وأهميتها في الصناعة الغذائية.
3. دراسة أسس التقييم الحسي للأغذية ودورها في تحسين جودة المنتجات.
4. تحليل المخاطر المتعلقة بالأغذية وتطبيق استراتيجيات التحكم فيها.

المخرجات المتوقعة

بعد إتمام هذا المقرر، يتوقع أن يكون الطالب قادرًا على:

1. شرح المفاهيم الأساسية لضبط الجودة والتقييم الحسي في صناعة الأغذية.
2. تصميم وتنفيذ برامج مراقبة الجودة وضمان سلامة الأغذية.
3. استخدام أساليب التقييم الحسي لتقييم جودة الأغذية وتحسينها.
4. تطبيق معايير الجودة المعتمدة دوليًا لضمان سلامة المنتجات الغذائية.