

## أساسيات حفظ الغذاء بشكل آمن

### Fundamentals of Safe Food Preservation

#### توصيف المقرر

يتناول هذا المقرر الأسس العلمية والعملية لحفظ الأغذية بطرق آمنة، بهدف تقليل مخاطر التلوث وضمان سلامة الغذاء وصلاحيته للاستهلاك. يركز على فهم العوامل المؤثرة في فساد الأغذية، وطرق الحفظ التقليدية والحديثة، إضافةً إلى معايير الصحة العامة المرتبطة بتداول وتخزين الأغذية.

#### أهداف المقرر

1. تعريف الطالب بالمفاهيم الأساسية لحفظ الأغذية وأهميتها في الصحة العامة وسلامة المستهلك.
2. توضيح العوامل الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية المؤثرة على فساد الأغذية.
3. دراسة الطرق المختلفة لحفظ الأغذية مثل التبريد، التجميد، التعليب، والتجفيف.
4. تعزيز وعي الطالب بالإجراءات الوقائية لضمان جودة وسلامة الأغذية.

#### المخرجات المتوقعة

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

1. تفسير العوامل المسببة لفساد الأغذية وطرق الحد منها.
2. اختيار وتطبيق طرق الحفظ المناسبة لمختلف أنواع الأغذية.
3. تقييم جودة الأغذية المحفوظة وفق المعايير الصحية والغذائية.
4. الالتزام بممارسات صحيحة في تداول وتخزين الأغذية بشكل آمن.