

تقويم الأغذية ومراقبتها

Food Evaluation and Quality Control

توصيف المقرر

يركز هذا المقرر على دراسة الأسس العلمية والعملية لتقويم جودة الأغذية وضمان سلامتها، من خلال التعرف على المعايير الحسية، الكيميائية، والميكروبيولوجية المستخدمة في التقييم. كما يتناول المقرر أنظمة المراقبة والجودة المطبقة في الصناعات الغذائية، وأهمية الالتزام بالمعايير المحلية والدولية لحماية المستهلك.

أهداف المقرر

1. تعريف الطالب بالمفاهيم الأساسية لتقويم جودة الأغذية وطرق قياسها.
2. تمكين الطالب من فهم طرق المراقبة الحسية، الكيميائية والميكروبيولوجية للأغذية.
3. تدريب الطالب على استخدام معايير الجودة وسلامة الغذاء في المؤسسات الإنتاجية.
4. تعزيز وعي الطالب بالأنظمة والقوانين المرتبطة بمراقبة الأغذية محلياً ودولياً.

المخرجات المتوقعة

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

1. تقييم جودة المنتجات الغذائية باستخدام أدوات ومعايير علمية.
2. تطبيق أساليب المراقبة والتحكم لضمان سلامة الغذاء.
3. تحليل نتائج الفحوص المخبرية وربطها بالممارسات الصناعية.
4. الالتزام بتطبيق أنظمة الجودة وسلامة الغذاء في بيئة العمل.