

## ملوثات الأغذية

### Food Contaminants

#### توصيف المقرر

يركز هذا المقرر على دراسة الملوثات التي قد تتواجد في الأغذية، سواء كانت كيميائية (مثل المبيدات، المعادن الثقيلة، السموم الفطرية)، أو بيولوجية (مثل البكتيريا، الفيروسات، الطفيليات)، أو فيزيائية (مثل الشوائب والأجسام الغريبة). كما يتناول المقرر مصادر هذه الملوثات، طرق الكشف عنها، تأثيرها على صحة الإنسان، والأنظمة العالمية لمراقبتها والحد منها.

#### أهداف المقرر

1. تعريف الطالب بأنواع الملوثات الغذائية ومصادرها.
2. دراسة تأثير الملوثات على الصحة العامة وجودة الغذاء.
3. تدريب الطالب على تقنيات الكشف والتحليل الخاصة بملوثات الأغذية.
4. توضيح الأنظمة والمعايير الدولية المتعلقة بمراقبة ملوثات الأغذية.

#### المخرجات المتوقعة

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

1. التمييز بين الأنواع المختلفة لملوثات الأغذية.
2. تفسير المخاطر الصحية المرتبطة بكل نوع من الملوثات.
3. استخدام طرق وتقنيات معملية للكشف عن الملوثات في الأغذية.
4. تقييم مدى التزام المنتجات الغذائية بالمعايير الصحية الدولية.