

معلومات مقرر أسس علوم الأغذية		
١	رقم المقرر	٢٠٢ غدت
٢	اسم المقرر	أسس علوم الأغذية
٣	الساعات المعتمدة	ساعتان
٤	المتطلب	لا يوجد
٥	المعمل	لا يوجد
٦	اسم المحاضر	د. فهد يحيى إبراهيم الجهيمي
٧	الساعات في الأسبوع (العملي)	لا يوجد
٨	الساعات في الأسبوع (المحاضرات)	ساعتان
٩	وصف المقرر	التعريف بالغذاء-الوضع الغذائي في المملكة العربية السعودية و العالم-مجاميع الغذاء (الحليب،اللحوم، البقول و البيض، الخضار و الفواكه،الحبوب و منتجات الخبز)- الفساد الطبيعي و الكيميائي و الميكروبي للأغذية- مقدمة عن حفظ الأغذية-منتجات غذائية (الحليب و منتجاته، الخضروات و الفواكه، الحبوب، اللحوم، الدهون و السكر)
١٠	أهداف المقرر	١-أن يتعرف الطالب على أهمية الغذاء سواء بالنسبة للمملكة أو للعالم ٢-أن يتعرف الطالب على خواص الجودة للأغذية ٣-أن يتعرف الطالب على فساد الأغذية و أنواعه ٤-أن يتعرف الطالب على الطرائق المختلفة في حفظ الأغذية ٥-أن يتعرف الطالب على بعض المنتجات الغذائية و كيفية تصنيعها باختصار
١١	المراجع	١-جون ت نيكسون و لويس ج رونسيوالي. (ترجمة أبو العلا، واصل و بسيوني، صبحي). أسس علوم الأغذية. ١٩٩٢. الدار العربية للنشر و التوزيع. القاهرة ٢-حسن، يحيى. مبادئ الصناعات الغذائية. ١٩٧٩. عمادة شؤون المكتبات. جامعة الملك سعود. المملكة العربية السعودية. 3-Vaclavik, V. A. 1998. Essential of Food Science. Chapman and Hall. Newyork. 4-Potter, N.N. 1996. Food Science. The Avi Publishing Co. Inc. Westport.
١٢	التقييم	-اختباران نظريان في الأسبوع السادس و الحادي عشر (٢٠ درجة لكل منهما) -اختبارات مفاجئة و واجبات (١٠ درجات) -اختبار نهائي (٥٠ درجة)
١٣	توزيع المفردات(النظري)	١-مقدمة (و تشتمل على أخذ خلفية سريعة عن الأغذية)

<p>٢-الحالة الغذائية في المملكة و العالم  ٣-فساد الأغذية  -الفيزيائي  -الكيميائي  -الميكروبي  ٤-مقدمة عن الطرائق المختلفة لحفظ الأغذية  -طرائق الحفظ المؤقتة مثل التبريد  -طرائق الحفظ الدائمة مثل التجميد، التعليب، التجفيف،  التشعيع)  ٥-المنتجات الغذائية  -الحليب و منتجات الألبان  -الخضروات و الفواكه  -منتجات اللحوم  -الحبوب  -الدهون  -السكر</p>		
-	توزيع المفردات (العملي)	١٤