

مقرر أسس علوم الأغذية

رقم المقرر	202 غدت
اسم المقرر	أسس علوم الأغذية
الساعات المعتمدة	ساعتان
المتطلب السابق	لا يوجد
الساعات المعملية	لا يوجد
اسم أستاذ المقرر	د. محمد صالح العمري
المحاضرات في الأسبوع	ساعتان
وصف المقرر	<ul style="list-style-type: none"> <li>- التعرف بالغذاء</li> <li>- الوضع الغذائي في السعودية و العالم</li> <li>- مجاميع الغذاء (الحليب,اللحوم, البقول، البيض، الخضاروالفواكه، الحبوب و منتجات الخبيز)</li> <li>- الفساد الطبيعي والكيميائي والميكروب للأغذية</li> <li>- مقدمة عن حفظ الأغذية</li> <li>- منتجات غذائية (الحليب و منتجاته,الخضروات والفواكه, الحبوب, اللحوم, الدهون والسكر)</li> </ul>
أهداف المقرر	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- أن يتعرف الطالب على أهمية الغذاء والوضع الغذائي المحلي والعالمي</li> <li>2- أن يتعرف الطالب على خواص جودة الأغذية</li> <li>3- أن يتعرف الطالب على فساد الأغذية و أنواعه</li> <li>4- أن يتعرف الطالب على طرق حفظ الأغذية</li> <li>5- أن يتعرف الطالب على بعض المنتجات الغذائية و كيفية تصنيعها باختصار.</li> </ol>
المراجع	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- جون ت نيكرسون و لويس ج رونسيغالي. (ترجمة أبو العلا ,واصل و بسيوني, صبحي). أسس علوم الأغذية. 1992. الدار العربية للنشر و التوزيع. القاهرة</li> <li>2- حسن, يحيى. مبادئ الصناعات الغذائية. 1979. عمادة شؤون المكتبات. جامعة الملك</li> </ol>

<p>سعود. المملكة العربية السعودية.</p> <p>3- Vaclavik, V. A. 1998. Essential of Food Science. Chapman and Hall. Newyork.</p> <p>4- Potter, N.N. 1996. Food Science. The Avi Publishing Co. Inc. Westport.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اختباران نظريان في الأسبوع السابع والثالث عشر (20 درجة لكل منهما)</li> <li>• اختبارات مفاجئة و واجبات (10 درجات)</li> <li>• اختبار نهائي (50 درجة)</li> </ul>		التقييم
الموضوع	الاسبوع	توزيع مفردات المقرر على الفصل الدراسي
مقدمة (وتشمل خلفية سريعة عن الأغذية)	الأول	
الوضع الغذائي في المملكة و العالم	الثاني	
المجاميع الغذائية	الثالث - السادس	
الامتحان الفصلي الأول	السابع	
فساد الأغذية	الثامن - العاشر	
طرق حفظ الأغذية	الحادي عشر - الثاني عشر	
الامتحان الفصلي الثاني	الثالث عشر	
المنتجات الغذائية	الرابع عشر - السادس عشر	