**مبادئ علم الغذاء(607202**)

يتضمن المساق تعريف الطلبة على المفاهيم الأساسية في علم الغذاء وخاصة دراسة الخواص الحسية للغذاء والتركيب الكيميائي ثم دراسة أسباب فساد الأغذية والتعريف على مبادئ حفظ الأغذية وكذلك كيفية إعداد المواد الغذائية لعمليات التصنيع وأنواع المضافات الغذائية

**Fundamentals of Food Science (607202):**

This course includes how to introduce basic concepts in food Science to students, particularly studying of the organoleptic properties of food and the chemical composition. Then studying the causes of Food spoilage and introducing the principles of food preservation and to know how to prepare food for processing and to know food additives.