**صحة وسلامة الغذاء (607336)**

يتضمن المساق التعرف على أهمية صحة وسلامة الأغذية وكيفية فساد الأغذية وطرق حفظها من الفساد , ايضا يتم التعرف على متطلبات صحة وسلامة الاغذية في اماكن الانتاج والتخزين والتقديم , كما يتم التعرف على الامراض التي تنتقل للانسان بواسطة الطعام الملوث وبالاضافة الى التعرف على اساليب حماية الاغذية من التلوث والفساد, والتعرف على نظام الهاسب

**Food health and safety (607336):**

The course includes the importance of food health and safety, how food spoils, and the methods of preserving it from spoilage. Also, the requirements for health and safety of food in places of production, storage and presentation are recognized. Diseases transmitted to humans by contaminated food are also identified, in addition to identifying methods of protection Food from contamination, spoilage. Addition to identify the HACCP system.