**التقييم الحسي للأغذية (607473)**

يهدف المساق إلى التعریف بأھمیة التقییم الحسي للأغذیة وطرق الإعداد والظروف المثلى لممارسة الاختبارات الحسیة. الطرق المختلفة للتقییم الحسي وكیفیة تحلیل النتائج المتحصل علیھا احصائیاً . بعض الاختبارات الحسیة على أنواع مختارة من الأغذیة المصنعة محلیاً**.**

**Sensory Evaluation of Food (607473)**

The course aims to introduce the importance of sensory assessment of food, methods of preparation, and optimal conditions for practicing sensory testing. The different methods of sensory assessment and how to statistically analyze the obtained results. Some sensory tests on selected types of locally manufactured foods.