**تصنيع وحفظ الأغذية (607345)**

هذا المساق المكون من ثلاث ساعات يتضمن تعريف الطلبة على المفاهيم الاساسية فيعلم الغذاء , وطرق طرق حفظ الاغذية وتصنيعها وهذه تشمل المجالات المختلفة والمفاهيم الاساسية في علم الغذاء منها الخصائص الوظيفية , مكونات الغذاء واهميتها وجودة الغذاء , عوامل تلف الاغذية وطرق مكافحتها . كما يتم تعريف الطلبة على الطرق الفيزيائية , الكيميائية والحيوية المستخدمة في حفظ الاغذية وكذلك الطرق المختلفة في عمليات التصنيع. وايضا يتم اجراء بعض التجارب للطلبة تتضمن انتاج بعض الأغذية مثل المخللات , الأغذية المعلبة , الخضراوات ومنتجات الألبان .

**Food Processing and Preservation (607345)**

This 3-credit hour course is designed to give the student an overview of the food science as a discipline and a career. It introduces the student to the various areas of food preservation and processing. Major concepts of food science are covered including the functional properties and roles of food constituents, quality and unit operations, food deterioration factors and their control. The student is introduced to the physical, chemical, and biological methods of food preservation. Lab experiments include production of some food commodities including pickles, canned fruits and vegetables & dairy products.