**الاحياء الدقيقة للأغذية (607335)**

يتضمن المساق تعريف الطلبة على المفاهيم الاساسية في علم الاحياء الدقيقة وكذلك دراسة مصادر تلوث الاغذية بهذه الميكروبات ودورها في فساد الاغذية ونقل بعض الامراض الميكروبية في المجاميع الغذائية المختلفة مثل الحليب ومنتجت الالبان, اللحوم , الفواكه والخضروات, الاغذية المحفوظة بالحرارة المنخفضة والعالية. والتمييز بين الأحياء الدقيقة المفيدة والضارة في الأغذية.

**Food microbiology (607335)**

This course introduces students to basic concepts in microbiology, as well as studying the sources of food contamination with these microbes and their role in food spoilage and the transmission of some microbial diseases in different food groups such as milk and dairy products, meat, fruits and vegetables, foods preserved at low and high temperatures. And to distinguish between beneficial and harmful microorganisms in food.