**جودة الأغذية (607310)**

يتضمن المساق بعض المصطلحات والتعاريف الخاصه بالجودة وضبطها وتأكيدها والتقييس والموصفات وعلامة الجودة وبطاقة بيان المواد الغذائيه, إضافة إلى التعرف على بعض أنظمة ضبط الجودة مثل ممارسة التصنيع الجيد ومواصفات الايزو 9000 ونظام الهسب وكذلك دراسة حلقة الجودة وعناصرها سواء كانت عناصر حسيه كالحجم واللون والشكل او عناصر غير حسيه كعناصر الجودة التغذويه وعناصر الجودة الخفيه

**Food Quality (607310)**

The course includes some terms and definitions related to quality, its control and confirmation, standardization, specifications, the quality mark and the foodstuff label, in addition to learning about some quality control systems such as good manufacturing practice, ISO 9000 specifications and the HACCP system, as well as studying the quality cycle and its elements, whether they are sensory elements such as size, color, shape, or non-sensory elements as nutritional quality and the elements of hidden quality.