



King Saud University  
College of Science  
Department: Botany & Microbiology

جامعة الملك سعود  
كلية العلوم  
قسم : النبات والاحياء الدقيقة

مختصر توصيف المقرر 349 حدق

### The Yeasts

اسم المقرر: علم الخمائر	رقم المقرر ورمزه: 349 حدق
المتطلب السابق للمقرر: 140 حدق	لغة تدريس المقرر: العربية
مستوى المقرر: مقرر اختياري	الساعات المعتمدة: 2 (1+0+1)

#### Module Description

#### وصف المقرر :

Yeast Ultra structure -Nutritional requirement for Growth –Growth -Factors affecting growth –Cultural and physiological characters-Yeast classification and reproduction- Methods of bakery yeast production and preservation – Yeast uses in food industries – yeast as food-Single cell protein - Economical importance of Yeast.	التركيب الدقيق للخميرة – المتطلبات الغذائية لمو الخمائر والعوامل المؤثرة عليا – الصفات المزربية والفسولوجية للخمائر – تصنيف وتشخيص الخمائر وطرق تكاثرها – طرق انتاج خميرة الطعام وحفظها - استعمال الخمائر لاحداث تغيرات فيزيائية وكيميائية في المواد – الاستغلال المباشر للخمائر كغذاء للانسان – انتاج البروتين احادي الخلية من الخمائر – الأهمية الاقتصادية للخمائر.
---	---

#### Module Aims

#### أهداف المقرر :

Two explain the ultra structure of yeast	التعرف على التركيب الدقيق للخمائر
Growth of yeast	النمو
Importance of yeasts utilization as protein food	اهمية الخمائر كمصدر بروتيني
Food requiring of yeasts and factors affecting its growth	معرفة الاغذية التي تحتاج للخميرة والعوامل المؤثرة على النمو
Industrial and medical importance of yeasts	الاهمية الصناعية والطبية للخمائر
Production of single cell protein (scp)	انتاج البروتين وحيد الخلية

#### مخرجات التعليم: (الفهم والمعرفة والمهارات الذهنية والعملية)

يفترض بالطالب بعد دراسته لهذه المقرر أن يكون قادرا على:

General introduction of yeasts	القدرة على التعرف على الخمائر
Studying of medical and economic importance of yeasts	الاهمية الصناعية والطبية للخمائر

#### الكتاب المقرر والمراجع المساندة:

اسم الكتاب	اسم المؤلف	اسم الناشر	سنة النشر
Yeast physiology and biotechnology 350pages.	Walker G.M.	Lavoisier	(1998)