



مواصفات خريج برنامج علوم الأغذية

إلى جانب المواصفات العامة لخريج كليات الزراعة طبقاً للمعايير القومية الأكاديمية لقطاع العلوم الزراعية يجب أن يكون:

- تصنيع مختلف الأغذية ومنتجاتها.
- تطبيق معايير ضمان الجودة وسلامة الغذاء.
- استخدام الطرق الحديثة في تقييم الأغذية ومنتجاتها.
- اختيار ظروف التخزين المناسبة للمصنعات الغذائية.
- السيطرة علي، ومنع تلف وفساد الأغذية.

المعارف والفهم

إلى جانب المعارف والمفاهيم العامة التي يجب ان يكتسبها خريج كليات الزراعة يجب أن يكون خريج برنامج التصنيع الغذائي مكتسباً المعارف والمفاهيم التالية

- الخواص الطبيعية لمكونات الغذاء، والتفاعلات الخاصة بها، وكيفية التحكم في هذه التفاعلات.
- أسس تصنيع وحفظ المنتجات الغذائية على مستوى القرية.
- الميكروبات الممرضة، والمفسدة للطعام، وكيفية الحد من نموها.
- مفاهيم إدارة الجودة الشاملة في المنشآت الصناعية.
- أساسيات نقل وتداول المواد الغذائية.
- الأساسيات العلمية لخطوات تصنيع وطرق حفظ الأغذية.
- أساسيات الديناميكا الحرارية والعمليات الميكانيكية في تصنيع الأغذية.
- خصائص واستخدامات مواد تعبئة وتغليف الأغذية.
- سياسيات التنظيف والتطهير ومختلف النواحي الصحية في عمليات تصنيع الغذاء.
- الخواص الحسية للغذاء.
- التشريعات: الوطنية والدولية، والمنظمات المشرفة لتصنيع الغذاء.
- كيفية إعادة تدوير مخلفات صناعة الغذاء.

المهارات المهنية

إلى جانب المهارات المهنية التي يجب أن يكتسبها خريج كليات الزراعة يجب أن يكون خريج برنامج التصنيع الغذائي قادراً على:

- تحليل الغذاء كيميائياً ومكروبيولوجياً.
- تحديد مشاكل تخزين الغذاء ومسبباتها الناتجة من عمليات التصنيع.
- اختيار العبوات المناسبة للأغذية المصنعة.
- إدارة معدات تصنيع الأغذية الأساسية.
- تحديد طرق التصنيع المثلى للأغذية المختلفة.



- مراقبة الشروط الصحية عند نقل وتسليم الغذاء.
- توظيف قواعد عمليات التخمير، وتنفيذ أساليب التركيز والتجفيف في تصنيع الأغذية.
- السيطرة على عمليات التلف والفساد، التي تحدث للمواد الغذائية الخام والمصنعة.

مهارات إضافية لتكنولوجيا الألبان

يجب أن يكون الخريج قادراً على:-

- تصنيع منتجات الألبان المعروفة محلياً.
- حساب وتكوين مخاليط المتلجات اللبنية.
- تقييم منتجات الألبان.

مهارات إضافية للصناعات الغذائية

يجب أن يكون الخريج قادراً على:-

- تدريج وتقييم منتجات اللحوم والأسماك.
- تصنيع منتجات الحبوب.
- تصنيع زيوت الطعام ومنتجاتها.
- تصنيع الفاكهة والخضر.

مجموع الأغذية