



مواصفات خريج برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية

يجب أن يكتسب الخريج المعرفة والفهم للنقاط الآتية:

1- يعرف العلوم الأساسية والتطبيقية ذات الصلة بالزراعة.
2- يذكر المصطلحات الزراعية ومرادفاتها شائعة الاستخدام في الريف.
3- يحدد عناصر المخاطرة في العمليات الزراعية ويختار أساليب فعالة للتعامل معها.
4- يعدد أساليب تداول وتصنيع المخلفات الزراعية و سبل إعادة تدويرها.
5- يحدد أساسيات تخطيط وتنفيذ الأعمال الزراعية.
6- يعرف أساسيات الاقتصاد: الكلى والجزئي.
7- يعرف الجوانب الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في المجتمعات الزراعية وعلاقتها بالتنمية المستدامة.
8- يلم بضوابط وممارسات أنظمة الأمان الحيوي في مجال الزراعة.
9- يصف مفاهيم التنوع البيولوجي ويعدد أساليب الحفاظ على الموارد الطبيعية.
10- يعرف التشريعات الزراعية وأخلاقيات المهنة ذات العلاقة بالبيئة وصحة الإنسان.
11- يشرح مفاهيم وعناصر إدارة الجودة.
12- يعرف الخواص الطبيعية لمكونات المادة الغذائية، التفاعلات الخاصة بها وكيفية التحكم في هذه التفاعلات.
13- يعرف أسس تصنيع وحفظ المنتجات الغذائية على مستوى القرية.
14- يعدد الميكروبات المرضية والمفسدة للطعام وكيفية الحد من نموها.
15- يعرف مفاهيم إدارة الجودة الشاملة في المنشآت الصناعية.
16- يعرف أساسيات نقل وتداول المواد الغذائية والألبان.
17- يلخص الأسس العلمية لخطوات تصنيع وطرق حفظ الأغذية ومنتجات الألبان.
18- يعرف أساسيات الديناميكا الحرارية، العمليات الميكانيكية في تصنيع الأغذية والألبان.
19- يحدد خصائص واستخدامات مواد تعبئة وتغليف الأغذية ومنتجات الألبان.
20- يشرح أساسيات التنظيف والتطهير ومختلف النواحي الصحية في عمليات التصنيع الغذائي.
21- يصف الخواص الحسية للغذاء.
22- يعرف التشريعات الوطنية والدولية والمنظمات المشرفة لتصنيع الأغذية.
23- يعيد تدوير مخلفات صناعة الغذاء