



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| الورقة | الثالثة (المهارات الفنية المتخصصة) |
| البرنامج/ المسار | الزراعي |
| التخصص | تكنولوجيا التصنيع الغذائي (٠٢١١٠٣٣٠) |

| مخرجات التعلم | | |
|---------------|-------------------------|---|
| الرقم | المجال المعرفي | المهارات الفنية |
| ١ | مختبرات تحليل الاغذية | ١. اخذ العينات للتحليل الغذائي ٢. التحليل التقريبي (رطوبة ، بروتين ، دهن ، الالياف، رماد، كربوهيدرات) للمواد الغذائية الطازجة والمصنعة ٣. يعرف التجهيزات المستخدمة في مختبرات تحليل الاغذية ٤. تحضير الاوساط الغذائية وتعقيمها ٥. زراعة الاحياء الدقيقة ٦. صبغ الأحياء الدقيقة |
| ٢ | تصنيع الخضار والفواكه | ١. تحضير المحاليل الملحية والسكرية ٢. إجراء اختبارات كفاءة عملية السلق الخفيف للخضار والفواكه البيروكسيديز والكتاليز ٣. صناعة التعليب للخضار والفواكه ٤. حفظ الخضار والفواكه بالطرق المختلفة (تبريد، تجميد، التجفيف، تركيز، تخليل) وضبط جودتها ٥. التمييز بين عصير طبيعي وصناعي |
| ٣ | تصنيع الالبان ومنتجاتها | ١. إجراء فحوصات استلام الحليب الكيميائية والفيزيائية (الوزن النوعي ، فحص الغليان ، فحص الكحول ، نسبة ودرجة حموضة الحليب) ٢. تحديد نسبة الدهن في منتجات الالبان |





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

| | | |
|---|--------------------------------|---|
| ٣. صناعة منتجات الالبان (الحليب المبستر والمعقم ،اللبن واللبنة ، الزبدة والسمن البلدي والاجبان) وضبط جودتها | | |
| ١- يعرف انواع الطين المستخدمة في منتجات المخابز ٢- يعرف صناعة منتجات الحبوب (الخبز بانواعه والبسكويت، والكعك ، البرغلوالفريكه) وضبط جودتها | تصنيع منتجات الحبوب | ٤ |
| ١- إجراء فحوصات جودة الزيوت والدهون (نسبة حموضة، رقم البيروكسيد) ٢- تصنيع منتجات الزيوت والدهون (السمنة النباتية ، الزيوت النباتية) وضبط جودتها ٣- يصنف درجات زيت الزيتون | تصنيع الزيوت والدهون ومنتجاتها | ٥ |
| ١- يميز بين الحلويات القاسية والطيرية والتقليدية (دريس ، مصاص ، التوفي، سمسمة ، فستقية ، جوز الهند) وضبط جودتها | تصنيع الحلويات | ٦ |
| ١- إجراء فحوصات استلام اللحوم (اللون، والفحوصات الحسية والميكروبية) ٢- صناعة منتجات اللحوم والدواجن (برجر، مرتديلا، سجق) وضبط جودتها ٣- فحوصات جودة بيض الدواجن | تصنيع اللحوم ومنتجاتها | |
| ١- استلام المواد الغذائية وحفظها في المستودعات ٢- يعرف الحميات العامة التغذوية والعلاجية ٣- تخطيط البرامج التغذوية للمرضى | مراقبة تغذية (مستشفيات) | |

