

جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



الكفايات العملية لتخصص: تكنولوجيا التصنيع الغذائي

يجب على الطالب بعد انتهاء دراسته ان يكون حاصل على المهارات التالية:

- 1- ان يتقن الطالب طرق صبغ الأحياء الدقيقة (الصبغة البسيطة وصبغة جرام) وان يميز بين انواع البكتيريا موجبة وسالبة الجرام.
- 2- ان يقدر الطالب الرطوبة، والرماد، والمواد الصلبة الذائبة والكلية للمواد الغذائية الطازجة والمصنعة
- 3- ان يقدر الطالب نسبة البروتين في المواد الغذائية بطريقة كلاهل
- 4- ان يقدر الطالب نسبة الدهون والزيوت بطريقة سوكسلت للمواد الغذائية
- 5- ان يقدر الطالب نسبة السكريات بطريقة لين أند إنون في المواد الغذائية
- 6- ان يقدر الطالب نسبة بنزوات الصوديوم (مادة حافظة) في المواد الغذائية المصنعة
- 7- ان يتقن الطالب تحضير المحاليل الملحية والسكرية بطريقة مربع بيرسون
- 8- ان يتقن الطالب قياس تركيز المحاليل الملحية والسكرية باستخدام الهيدروميترات
- 9- ان يتقن الطالب إجراء اختبارات كفاءة عملية السلق الخفيف للخضار والفواكه)

البيروكسيدز والكتاليز)

10- ان يتقن الطالب صناعة التعليب للخضار والفواكه

11- ان يتقن الطالب حفظ الاغذية بطريقة التجميد

12- ان يتقن الطالب حفظ الاغذية بطريقة التجفيف



جامعة البلقاء التطبيقية



وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة

- 13- ان يتقن الطالب صناعة المخلات
- 14- ان يتقن الطالب صناعة المربيات والجلي
- 15- ان يقدر الطالب نسبة المواد الصلبة الذائبة للمواد الغذائية باستخدام الرفراكتوميتر
- 16- ان يستطيع الطالب اجراء فحوصات استلام الحليب الكيميائية والفيزيائية (الوزن النوعي ، فحص الغليان ، فحص الكحول ، نسبة ودرجة حموضة الحليب)
- 17- ان يقدر الطالب نسبة الدهن في الحليب ومنتجاته بطريقة جبرير
- 18- ان يقدر الطالب فحص كفاءة البسترة للحليب (الفوسفاتيز القاعدي)
- 19- ان يقدر الطالب الحمل الميكروبي للحليب بإجراء اختبار اختزال صبغة الميثيل الأزرق
- 20- ان يتقن الطالب صناعة اللبن الرائب واللبننة
- 21- ان يتقن الطالب صناعة الجبن البلدي والمبستر
- 22- ان يتقن الطالب صناعة الزبدة
- 23- ان يتقن الطالب صناعة السمن البلدي
- 24- ان يقدر الطالب نسبة الجلوتين الرطب للقمح
- 25- ان يتقن الطالب تفسير نتائج قراءات الفارينوغراف
- 26- ان يقدر الطالب نسبة حموضة الزيت
- 27- ان يقدر الطالب الرقم اليودي للزيوت



جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة
الدائرة الفنية وتكنولوجيا المعلومات
امتحان الشهادة الجامعية المتوسطة



28- ان يقدر الطالب رقم التصبن للزيوت

29- ان يقدر الطالب رقم البيروكسيد لعينات زيت

30- ان يتقن الطالب اجراء اختبارات الجودة للمواد الغذائية الطازجة والمصنعة ومطابقتها مع

المواصفة القياسية الاردنية.

