



جامعة البلقاء التطبيقية
وحدة التقييم والامتحانات العامة
مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم
Learning Outcomes

الورقة	الرابعة (امتحان الكفاءة العملي)
البرنامج/ المسار	الزراعي
التخصص	تكنولوجيا التصنيع الغذائي (٠٢١١٠٣٤٠)

مخرجات التعلم العملية		
الرقم	المجال المعرفي	المهارات العملية
٢.	تحليل الاغذية	١- اخذ العينات للتحليل الغذائي ٢- التحليل التقريبي (رطوبة ، بروتين ، دهن ، الالياف، رماد، كربوهيدرات) للمواد الغذائية الطازجة والمصنعة ٣- تحضير الاوساط الغذائية وتعقيمها ٤- زراعة الاحياء الدقيقة ٥- صبغ الأحياء الدقيقة
٣.	تصنيع الخضار والفواكه	١- تحضير المحاليل الملحية والسكرية ٢- إجراء اختبارات كفاءة عملية السلق الخفيف للخضار والفواكه البيروكسيدز والكتاليز ٣- صناعة التعليب للخضار والفواكه ٤- حفظ الخضار والفواكه بالطرق المختلفة (تبريد، تجميد، التجفيف، تركيز (مربيات، تخليل) وضبط جودتها ٥- تحضير عصير طبيعي وصناعي
٤.	تصنيع الالبان	١- إجراء فحوصات استلام الحليب الكيمائية والفيزيائية (الوزن النوعي ، فحص الغليان ، فحص الكحول ، نسبة ودرجة





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

		حموضة الحليب) ٢- تقدير نسبة الدهن في منتجات الالبان ٣- صناعة منتجات الالبان (الحليب المبستر والمعقم، اللبن واللبننة، الزبدة والسمن البلدي والاجبان) وضبط جودتها
٥.	تصنيع منتجات الحبوب	١- التمييز بين انواع الطحين المستخدم في منتجات المخابز ٢- تصنيع منتجات الحبوب (الخبز بأنواعه والبسكويت، والكحك ، البغل والفريكه) وضبط جودتها
٦.	تصنيع الزيوت والدهون ومنتجاتها	١- ضبط جودة الزيوت والدهون (نسبة حموضة، رقم البيروكسيد) ٢- تصنيع منتجات الزيوت والدهون (السمنة النباتية ، الزيوت النباتية) وضبط جودتها ٣- تصنيف درجات زيت الزيتون
٧.	تصنيع الحلويات	١- تصنيع الحلويات القاسية والطرية والتقليدية (درس ، مصاص ، التوفي، سمسمة ، فستقية ، جوز الهند) وضبط جودتها
٨.	تصنيع اللحوم ومنتجاتها	١- إجراء فحوصات استلام اللحوم (اللون، والفحوصات الحسية والميكروبية) ٢- تصنيع منتجات اللحوم والدواجن (برجر، مرتديلا) وضبط جودتها ٣- إجراء اختبارات جودة بيض الدواجن
٩.	مراقبة تغذية الطلاب (مستشفيات) وحدة التقييم والامتحانات العامة	١- استلام المواد الغذائية وحفظها ٢- تحديد الحميات العامة التغذوية والعلاجية





جامعة البلقاء التطبيقية

وحدة التقييم والامتحانات العامة

مصفوفة الكفايات والمهارات العملية لمخرجات التعلم Learning Outcomes

٣- تخطيط البرامج التغذوية		
---------------------------	--	--

