المعايير الاكاديمةالمرجعيةARSE الدراسات العليا

برنامج الماجستير صناعات غذائية

مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات	طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار														طرق التقويم								
		مقررات دراسية	حلقات نقاشية	مكتبات	معمل	مشروع	بحث	مجموعة عمل	حل مسائل	محاضرات عامة	انترنت	مزرعة	مصنع	زيارة ميدانية	لقاء مع متخصص	امتحان تحريري	امتحان عملي	امتحان شفهي	كتابة مقال مختصر	كتابة مقال مطول	تقرير عن تجربة	تقرير عن مقرر	تقرير عن مشروع	عرض أمام جمهور
1. يحيط بالأطر العلمية والفنية العامة على المستوى العالمي والإقليمي والمحلي. 2.يدرك نطاقاً واسعاً من الموضوعات الأساسية للبرنامج مع الإلمام بقوانينها ونظرياتها ومبادئها وتفسيراتها وتطبيقاتها. 3.يبرهن على إدراكه لنطاق واسع من موضوعات الساعة محل الاهتمام الواسع من جانب المجتمع والعلم. 4.يعرف ما يخص أنظمة الإنتاج التطبيقية المختلفة من حيث مواقع وجودها وكيفية إدارتها واستغلالها متوافقة مع الأطر الأخلاقية البيولوجيا ذات الصلة والسلوك الإنساني و سلامة البيئة والجوانب الاقتصادية. 5. يفهم مبادئ التخطيط وتنمية البحوث و التعامل مع مشاكلها عن طريق جمع وتحليل وتقييم المعلومات الوصفية والكمية المناسبة واستخدامها على نحو مبتكر لاقتراح الحلول واتخاذ القرارات. 6.يتسلح بمعرفة دعامية ثابتة قوية لجميع الخريجين (مصدرها العلوم الزراعية التطبيقية خارج التخصص. 7.يتسلح بمعرفة دعامية قوية متغيرة وفقاً	**أ - المعرفة والفهم :**																							
	أ-1- معرفة ماهو البحث العلمي وكيفية تطبيقه.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-2- معرفة التركيب الكيماوي للمواد الغذائية وماهي التغيرات التي تحدث به أثناء اعداد وتصنيع الأغذية.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-3- . معرفة الوظائف التغذوية للعناصر الغذائية في العديد من المواد الغذائية.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-4- . معرفة أسس الطرق الريولوجية المستخدمة في تقييم الأغذية وكذلك علاقة تركيب المواد الغذائية بالصفات الريولوجية لمواد الغذائية.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-5- .معرفة دور الكائنات الحية سواء الممرضة أو المسببة للفساد في المواد الغذائية والظروف التي تساعد علي نموها.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-6- يعرف كيفية عزل وتصنيف الكائنات الحية من الأغذية الخام ومنتجاتها.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-7- . معرفة كيفية استخدام الزيوت الطيارة وتطبيقاتها في الأغذية.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-8- . معرفة كيفية الإستفادة من مخلفات التصنيع الغذائي.	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					
	أ-9- . المعرفة والإلمام الكافي بتركيب وكيفية حفظ وتصنيع الأسماك والأغذية	√	√	√	√	√	√			√	√		√	√		√	√	√	√					

للتطـورات العلميــة الســريعة فى مجــال بــرامج التخصص الدقيقة.	البحرية.																																
	أ-10-. معرفــة طـرق الحفـظ وخطـوات التصنيع والتعبئة والتغليف والتوزيع تحت ظروف جيدة للحفاظ علي الناحية التغذوية والصحية للغذاء.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	أ-11- . معرفة أسس عمل الإنزيمات في الأغذية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	أ-12- .معرفة المعلومات الكافية للأغذية المختلفة وخاصة كيفية تجفيفها وتعليبها وتجميدها....إلخ.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	أ-13- .ومعرفة أساسيات الطاقة وطرق انتقال الحرارة وفقدها وكيفية الإستخدام الأمثل لها.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	أ-14- .معرفة كل التغيرات الكيمائية التي تحدث عند فساد الأغذية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	أ-15- .معرفة الطرق الحديثة كالهاسب والتي تستخدم لمراقبة جودة الأغذية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

المعايير الاكاديمةالمرجعيةARSE الدراسات العليا برنامج الماجستير صناعات غذائية		طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار														طرق التقويم								
مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات	مقررات دراسية	حلقات نقاشية	مكتبات	معمل	مشروع	بحث	مجموعة عمل	حل مسائل	محاضرات عامة	إنترنت	مزرعة	مصنع	زيارة ميدانية	لقاء مع متخصص	امتحان تحريري	امتحان عملي	امتحان شفهي	كتابة مقال مختصر	كتابة مقال مطول	تقرير عن تجربة معملية	تقرير عن مشروع	عرض أمام جمهور
1.يستدعي معرفة مبنية على ما تعلمه فقط من البرنامج مباشرة مع بعض البرهان على سعي أوسع للمعرفة. 2.يبرهن على فهمه لما يخص الموضوع من نظريات ونماذج ومفاهيم ومبادئ مع بعض الفهم لنطاقات أكثر تخصصاً. 3.يبرهن على قدرته على تعريف ووضع وتقييم حلول لمشاكل تقليدية وغير تقليدية. 4.يقدر على النقل من المعلومات إلى عناصرها وجزئياتها والنقل من الملاحظات والجزئيات إلى النظريات والاتجاهات والتعميمات وتلخيص وتقييم المعلومات. 5. يتكامل بدقة بين أدلة لدعم نتائج ونظريات فرضية. 6.يبرهن على قدرة في أن يأخذ في الاعتبار أموراً من أكثر من منظور لأكثر من مجال علمى و الربط بينها وأن يعتمد على مفاهيم وقيم ملائمة عند الوصول إلى تقييم حاسم. 7.يقيم بشكل حاسم التقارير و المقالات الأكاديمية ومصادر المعلومات العلمية الاخرى. 8.يخطط وينفذ ويقدم دراسة مستقلة تحت بعض الإشراف. 9.يربط الدراسات مع أعمال سابقة ويشير إلى المراجع بشكل ملائم ويتبين الموقف عندما تكون	**ب- المهارات الذهنية:**																						
	ب-1- . تحليل البيانات وكتابة التوصيات عن العناصر الغذائية المهمة في تغذية الإنسان.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-2- . تحديد أنواع الميكروبات التي تلوث الأغذية عن طريق بعض الإختبارات الميكروبيولوجية اللازمة لذلك.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-3- . تتبع طرق تصنيع الأغذية لإنتاجغذية مطابقة للقوانين المحلية والعالمية.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-4- . تحليل البيانات والتغلب علي بعض المشاكل عن طريق استخدام الكمبيوتر.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-5- . المقارنة بين أسس طرق الحفظ المختلفة للأغذية.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-6- . اقتراح طرق تصنيع غذائية جديدة عن طريق معالجة بعض العيوب.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-7- . توقع التغيرات التي تحدث في خواص المواد الغذائية أثناء عمليات التصنيع بناءا علي التحليل الكيماوي.	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				
	ب-8- .مقارنة الطرق الكيماوية الحديثة المستخدمة في التحليل بناءا علي	√	√	√	√	√	√				√		√	√	√	√	√	√	√				

المعلومات ناقصة.	أساسيات التحليل الكيماوي.	√																													
	ب-9- . اختيار مواد خام جديدة وكذلك الأدوات والأجهزة والماكينات وكذلك خطوط الإنتاجلجديدة.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ب-10- . التفكير في كيفية خفض تكلفة الإنتاج ودرجة التلوث خلال عملية التصنيع.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ب-11- .اختيار أجهزة المعاملات الحرارية مثل أجهزة التجفيف والتجفيد والتبريد والتجميد والبسترة والتعقيم.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ب-12- . التقليل من الخطوات اليدوية في عملية التصنيع مثل التداول والخلط والفرز.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ب-13- . تقييم الصفات الحسية للمكونات والمنتجات الغذائية الجديدة.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ب-14- . عمل قاعدة بيانات للمواصفات القياسية المحلية والعالمية للإستفادة بها في مجال التصنيع الغذائي.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ب-15- . حل المشاكل التي تنتج من اجراء التحليلات المختلفة مثل اللزوجة – الكثافة- انتقال الحرارة للمواد الغذائية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

المعايير الاكاديمةالمرجعيةARSE الدراسات العليا برنامج الماجستير صناعات غذائية		طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار														طرق التقويم								
مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات	مقررات دراسية	حلقات نقاشية	مكتبات	معمل	مشروع	بحث	مجموعة عمل	حل مسائل	محاضرات عامة	انترنت	مزرعة	مصنع	زيارة ميدانية	لقاء مع متخصص	امتحان تحريري	امتحان عملي	امتحان شفهي	كتابة مقال مختصر	كتابة مقال مطول	تقرير عن تجربة معملية	تقرير عن مقرر	تقرير عن مشروع	عرض أمام جمهور
	ج. - المهارات المهنية والعملية:																							
1.يستخدم بشكل متمكن وآمن المعدات المعملية والحقلية. 2.يختار ويطبق مدى من طرق ملائمة لحل المشاكل. 3.يستخدم التقنيات الملائمة لمعالجة المشاكل بطريقة مسئولة وآمنة وبشكل فعال. 4.يصف بوضوح ويسجل بدقة في الحقل والمعمل. 5.يفسر النتائج العملية بشكل منطقي دون اشراف. 6.يقدم نتائج الدراسات في عدد من القوالب بشكل فعال وعلى نحو ملائم. 7.يحلل المعلومات العلمية والمصادر الأخرى من المعلومات ويستخدمها في اتخاذ القرار. 8.يحدد إجراء مناسب للمعاينة لأخذ العينات. 9.يتبين المجموعات الناقصة من المعلومات ويقترح حلولاً؛ يتفهم المخاطر. 10.يعالج ويفسر البيانات بشكل فعال. 11.يحل مدى من المشاكل الرقمية باستخدام تقنيات مناسبة. 12.يتعامل مع مدى من الصعوبات التي تكتنف المعلومات الرقمية الناقصة التي تبني عليها القرارات.	ج1- .تحسين وتطوير الآلات والأجهزة المستخدمة في مختلف خطوط التصنيع.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 2- . التقييم الحسي لمختلف الأغذية.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 3- . اجراء الإختبارات اللازمة لمعرفة طزاجة اللحوم والدواجن والأسماك والبيض وكذلك منتجاتها مثل السجق والبرجر واللانشون.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 4- . اجراء طرق حفظ اللحوم والأسماك والبيض مثل التعليب والتجميد والتجفيف والتدخين والتمليح.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 5- . انتاج العديد من الأغذية الداخل بها الأغذية البحرية.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 6- . تقييم القيمة الغذائية للأغذية أثناء عمليات التصنيع والتداول المختلفة.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 7- . تقييم الأغذية من ناحية الخصائص الطبيعية مثل القوام.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 8- . تتبع قوانين مراقبة جودة إنتاج الأغذية.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 9- . استخدام الإنزيمات في التصنيع الغذائي.	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					
	ج 10- . استخدام الطرق المختلفة للكشف عن المواد السامة الطبيعية	√	√	√	√	√	√	√		√	√		√	√	√	√	√	√	√					

	ومعرفة المواد المضافة ومواد التلوث الصناعية وكذلك الميكروبات الممرضة.																														
	ج 11- . نشر خطوط الإنتاجلمستخدمة لحفظ الأغذية بالمعاملات الحرارية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ج 12- . تصنيف الميكروبات الممرضة.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ج 13- . تقييم خواص الأغذية وتعريف كل من للمستهلكين والمصدرين والمستوردين بالخواص الجيدة للأغذية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ج 14- . تتبع وتطويرطرق التبخير والتكثيف والتجفيف والسلق والبسترة والتعقيم للأغذية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	ج 15- .وصف وتحسين الطرق المستخدمة لتحسين جودة الأغذية وإنتاجها بطريقة اقتصادية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

المعايير الاكاديمةالمرجعيةARSE الدراسات العليا برنامج الماجستير صناعات غذائية		طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار														طرق التقويم							
مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات	مقررات دراسية	حلقات نقاشية	مكتبات	معمل	مشروع	بحث	مجموعة عمل	حل مسائل	محاضرات عامة	إنترنت	مزرعة	مصنع	زيارة ميدانية	لقاء مع متخصص	امتحان تحريري	امتحان عملي	امتحان شفهي	كتابة مقال مختصر	كتابة مقال مطول	تقرير عن تجربة معملية	تقرير عن مقرر	تقرير عن مشروع	عرض أمام جمهور
1.يستخدم الإنترنت للاتصالات واسترجاع المعلومات بمهارة. 2.يتعامل مع المعلومات المبنية على الحاسوب دون إشراف مستخدماً تقنيات أو حزم برامج ملائمة. 3.يستخدم حزم الحاسوب بانتقائية لتوصيل المعلومات بشكل فعال. 4.يتعرف على ويستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال. 5.يتواصل بشكل فعال مع الحضور كتابة أو بالرسوم البيانية أو تخاطباً. 6.يساهم بشكل ملتحم في نقاشات جماعية. 7.ينصت بانتباه للآخرين. 8.ينظم بشكل فعال فريق عمل. 9.يسهم بشكل فعال في فريق عمل. 10.يحدد أهدافاً فردية وجماعية في فريق عمل. 11.يتبين ويحترم وجهات نظر الآخرين ويتأمل أداءهم كأفراد وكأعضاء في فريق. 12.يعلم بوجود ويتمكن من التعليق على الأمور المعنوية والأخلاقية المتصلة بالموضوع. 13.يتفهم ويقدر على تطبيق قواعد مهنية للسلوك. 14.يقبل كامل المسئولية عن أفعاله.	**د.المهارات العامة:**	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	1.التواصل الفعال بأنواعه المختلفة.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	2. استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم الممارسة المهنية.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	3. التقييم الذاتي وتحديد احتياجاته التعليمة الشخصية.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	4.استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات و المعارف.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	5.وضع قواعد ومؤشرات تقييم أداء الآخرين.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	6.العمل في فريق ، وقيادة فرق في سياقات مهنية مختلفة.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	7. إدارة الوقت بكفاءة.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	8. التعلم الذاتي و المستمر.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	9.التواصل بشكل فعال تحليل دراسات الحالة في الكلمة المكتوبة والمحكية والدفاع عن نتائج عملها.	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√
	10.إثبات الذات والأصالة في اتجاه معالجة وحل المشاكل والتصرف بصورة	√	√	√	√	√	√	√			√		√	√	√	√	√	√	√				√

15.يحدد ويسعى نحو أهداف للنمو الشخصي ونمو المسيرة الوظيفية والنمو الأكاديمي. 16.يمارس تناولاً يتسم بالمسئولية والتأقلم والمرونة للدراسة والعمل. 17.ينمي المهارات الضرورية للتعلم الذاتي طوال العمر (مثل الدراسة المستقلة وإدارة الوقت والمهارات التنظيمية). 18.يحلل نقاط القوة والضعف الشخصية.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	مستقلة في تخطيط وتنفيذ المهام.																														
	11.تسهم بشكل فعال في أداء مجموعة والتأمل في تجربة التعلم.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	12.تطبيق تكنولوجيا المعلومات المناسبة لتحليل والانتعاش والإبلاغ عن البيانات.	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√