

المُسْتَقْبَل

على بُعد خطوة واحدة

برنامج علم الأحياء الدقيقة الغذائية الصناعي Industrial Food Microbiology

نتائج تعلم المساق : يستطيع الخريج القيام بما يلي:



- ✗ سيكون الطلاب قادرين على تطوير مهارات تقييم التغذية وصياغة خطط رعاية التغذية للمرضى والمحاكاة بما في ذلك أولئك الذين يحتاجون إلى التغذية الداخلية والحقن.
- ✗ سيتمكن الطلاب من اكتساب الفهم العميق للعوامل المساهمة في الإدراك الحسي للأطعمة.
- ✗ سيتمكن الطلاب من استخدام المنهجية الحسية والأدوات الإحصائية لتقييم جميع الجوانب الحسية للأغذية.
- ✗ سيكون الطلاب قادرين على تنفيذ وتطبيق التحليل الإحصائي وتفسير البيانات الحسية.

- ✗ سيتمكن طالب هذا التخصص من تطبيق المفاهيم الميكروبيولوجية ونتائج البحوث الأساسية من خلال الوصف والتفسير والتحليل.
- ✗ سيكون الطلاب قادرين على استخدام المفاهيم الميكروبيولوجية لتلخيص وتحليل وتوليف الأدبيات العلمية والمتعلقة بالميكروبيولوجيا.
- ✗ سيتمكن الطلاب من فهم كيفية تصنيع المنتجات الغذائية وتعبئتها وحفظها.
- ✗ سيتمكن الطلاب من إثبات ما يلي:
فيما يتعلق بالسلامة الميكروبية والكيميائية والبيولوجية للأغذية، ومبادئ الصرف الصحي لتجهيز الأغذية، والخدمات الغذائية وصناعات الأغذية بالتجزئة.

يستهدف البرنامج الطلاب من المسار العلمي الحاصلون على درجات عالية في امتحان "التوجيهي"، وخاصة في مجالات الرياضيات والكيمياء والبيولوجيا.

لمعرفة كيفية التسجيل و شروط القبول

زوروا على موقعنا الإلكتروني و تابعونا على صفحات التواصل



zaytuna_uni



zaytuna_uni



zaytuna_uni

الإجتماعي

www.zust.edu.ps





جامعة الزيتونة

للعلوم والتكنولوجيا

الرؤية :

يهدف البرنامج إلى فهم المعدات والعمليات المستخدمة في تجهيز وتعبئة وتوزيع الأغذية. و لمعرفة كيف تؤثر تقنيات الحفظ المختلفة على جودة وسلامة المنتجات الغذائية أيضاً. كما يظهر دور تغليف المواد الغذائية في الحفاظ على المنتجات الغذائية. يعطى هذا التخصص فرصة للطلبة الفلسطينيين في الداخل من الالتحاق في برنامج مميز ومحط الانظار وذو مستقبل واعد.

يمنح درجة البكالوريوس بمجموع ساعات معتمدة تساوي 135 ساعة.

#1 هذا البرنامج يطرح لأول مرة في الجامعات الفلسطينية، أي أنه فريد وغير مكرر.

تم تصميم برنامج درجة البكالوريوس في قسم علوم الأغذية والأحياء الدقيقة لإنتاج الخريجين الذين سيكونون في طلب مرتفع من قبل صناعات الأغذية والمشروبات بسبب اعتماد البشرية على إمدادات من الغذاء الآمن. حيث انه سيتم تجهيز الخريجين من خلال مساقات تغطي تركيبة الطعام ، تحليل الغذاء ، ضمان جودة علم الأحياء الدقيقة الذي يوفره هذا البرنامج.

الأهداف:

✗ يلخص علم الأغذية والأحياء الدقيقة بأنه برنامج متعدد التخصصات يشمل تطبيق علم الأحياء والكيمياء لدراسة الغذاء.

✗ عند دراسة المناهج الشاملة ، سيتمكن الطالب من فهم كيفية تحول المواد الخام إلى طعام وكيف يمكن لعلم الغذاء أن يؤثر على صحة الإنسان.

✗ سيدخل الخريجون إلى قطاع الأغذية ، حيث ستستغل الشركات المعنية علوم الأغذية وعلم الأحياء الدقيقة لتلبية طلب الأسواق بطريقة آمنة وصحية للمستهلكين كما انه سيطور من جودة المنتجات على نحو كبير مما يعطى أهمية إضافية كبيرة لهذا المجال.