

طرق التقويم	طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار	المعايير الأكاديمية المرجعية ARSE الدراسات العليا برنامج الدكتوراه صناعات غذائية	
		مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات
عرض أمام جمهور	لقاء مع متخصص	1. يستدعي معرفة مبنية على ما تعلمه فقط من البرنامج مباشرة مع بعض البرهان على سعي أوسع للمعرفة.	ب- المهارات الذهنية:
تقرير عن مشروع	زيارة ميدانية	2. يبرهن على فهمه لما يخص الموضوع من نظريات ونماذج ومفاهيم ومبادئ مع بعض الفهم لنطاقات أكثر تخصصاً.	ب1. يختار أفضل الأساليب لإنتاج وتصنيع الغذاء.
تقرير عن مؤثر	مصنع	3. يبرهن على قدرته على تعريف ووضع وتقييم حلول لمشاكل تقليدية وغير تقليدية.	ب2. يشخص مشاكل التصنيع التي تحدث أثناء التحضير والتصنيع والتخزين.
تقرير عن تجربة	مزرعة	4. يقدر على النقل من المعلومات إلى عناصرها وجزئياتها والنقل من الملاحظات والجزئيات إلى النظريات والاتجاهات والتعميمات وتلخيص وتقييم المعلومات.	ب3. يختار التكنولوجيات الحديثة التي تستخدم في التصنيع الغذائي مثل الترشيح الفائق وطرق الطحن والنخل والخلط ووحدات التقشير والتقطيع الحديثة وأختيار أفضل هذه الوحدات في المصانع.
كتابة مقال مطول	إنتاج	5. يتكامل بدقة بين أدلة لدعم نتائج ونظريات فرضية.	ب4. يتوقع سلوك الكائنات الحية الدقيقة وبخاصة البكتيريا الممرضة في الغذاء أثناء تخزين الغذاء لضمان السلامة وزيادة فترات الصلاحية.
كتابة مقال مختصر	محااضرات عامة	6. يبرهن على قدرة في أن يأخذ في الاعتبار أموراً من أكثر من منظور لأكثر من مجال علمي والربط بينها وأن يعتمد على مفاهيم وقيم ملائمة عند الوصول إلى تقييم حاسم.	ب5. يطور ويحدث برامج التصنيع
امتحان شفهي	حل مسائل	7. يقيم بشكل حاسم التقارير والمقالات الأكاديمية ومصادر المعلومات العلمية الأخرى.	
امتحان عملي	مجموعة عمل	8. يخطط وينفذ ويقدم دراسة مستقلة تحت بعض الإشراف.	
امتحان تحريري	بحث	9. يربط الدراسات مع أعمال سابقة ويشير إلى المراجع بشكل ملائم ويتبين الموقف عندما تكون المعلومات ناقصة.	
	مشروع		
	معمل		
	مكتبات		
	حلقات نقاشية		
	مقررات دراسية		

					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب16. يقيم قواعد التغذية العامة.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب17. يصمم برنامج الهاسب لمراقبة الجودة وتصميم بعض أنظمة مراقبة الجودة الأخرى اللازمة لعمليات تصنيع الغذاء.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب18. يطور طرق تصنيع المنتجات الغذائية لإنتاج منتجات غذائية جديدة مستندة على متطلبات السوق.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب19. يحلل البيانات ويحل مشاكل تصنيع الغذاء بتطبيقات الحاسب الآلى.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب20. يقارن بين الطرق الجديدة المختلفة لتحليل مكونات الغذاء طبقاً لمبادئ الكيمياء التحليلية.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب21. يصمم أجهزة تصنيع الغذاء كالتجفيف، التجميد، التبخير، التبريد، التعقيم والبسترة....الخ.

طرق التقويم	طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار	المعايير الأكاديمية المرجعية ARSE الدراسات العليا برنامج الدكتوراه صناعات غذائية	
		مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات
عرض أمام جمهور	لقاء مع متخصص	1. يستخدم بشكل <u>متمكن</u> وأمن المعدات العملية والحقلية.	ج. - المهارات المهنية والعملية:
تقرير عن مشروع	زيارة ميدانية	2. <u>يختار</u> ويطبق مدى من طرق ملائمة لحل المشاكل.	ج 1- يختار ويُدرب المحكمين الذين يقومون بالإختبارات الحسية وتطبيق الطرق الحسية ذات الدور الفعال لقياس خواص الغذاء.
تقرير عن مؤثر	مصنع	3. يستخدم التقنيات الملائمة لمعالجة المشاكل بطريقة مسنولة وأمنة وبشكل فعال.	ج 2- يطبق الوقت الأمثل للمعاملة الحرارية للغذاء أثناء التصنيع والقدرة على تطبيق مبادئ هندسة التصنيع في إنتاج الغذاء والمنتجات الغذائية.
تقرير عن تجربة	مزرعة	4. يصف <u>بوضوح</u> ويسجل بدقة في الحقل والمعمل.	ج 3- يصنع المنتجات الغذائية الجديدة خاصة الأغذية الشعبية المصرية.
كتابة مقال مطول	إنتزنت	5. يفسر النتائج العملية بشكل منطقي دون إشراف.	ج 4- يجري الإختبارات الميكروبيولوجية التي تستخدم في فحص المنتجات الغذائية المختلفة ويطبق مبادئ مراقبة الجودة الميكروبيولوجية للمنتجات الغذائية.
كتابة مقال مختصر	محاضرات عامة	6. يقدم نتائج الدراسات في عدد من القوالب بشكل فعال وعلى نحو ملائم.	ج 5- يطبق أسس حفظ الغذاء.
امتحان شفهي	حل مسائل	7. يحلل المعلومات العلمية والمصادر الأخرى من المعلومات ويستخدمها في اتخاذ القرار.	
امتحان عملي	مجموعة عمل	8. يحدد إجراء مناسب للمعاينة لأخذ العينات.	
امتحان تحريري	بحث	9. يتبين المجموعات الناقصة من المعلومات ويقترح حلولاً؛	
	مشروع	10. يعالج ويفسر البيانات بشكل فعال.	
	معمل	11. يحل <u>مدى</u> من المشاكل الرقمية باستخدام تقنيات مناسبة.	
	مكتبات	12. يتعامل مع <u>مدى</u> من الصعوبات التي تكتنف المعلومات الرقمية الناقصة التي تبني عليها القرارات.	
	حلقات نقاشية		
	مقارنات دراسية		

					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 6- يطور الطرق التحليلية لتقدير التوكسينات والسموم الفطرية، الإضافات الغذائية، والتلوث بالمواد الكيماوية والكانتات الحية الدقيقة الخطرة على الصحة.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 7- يطبق الطرق الإحصائية لحل المشاكل في مجال تكنولوجيا الغذاء.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 8- يطبق طرق جديدة وحديثة لإستخراج الزيوت والدهون وقياس الثوابت الطبيعية والكيماوية لها.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 9- يصنع منتجات اللحوم والأسماك والبيض ويستخدم طرق مناسبة لكل طريقة.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 10- يفاضل بين نوعيات ودرجات الدقيق المستخدم في التصنيع الغذائي.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 11- يطور طرق التصنيع الغذائي التي تعتمد على المعاملات الحرارية كالتجفيف، البسترة، التركيز و التبريد والتجميد.....ألخ
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 12- يطور طرق إنتاج وتصنيع الخبز، البسكويت، الكعك، المكرونه، الحلوى، الشيكولاتة وحلوى البلح،..... ألخ.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 13- يحدد دور الأنزيمات في عمليات تصنيع وإنتاج المنتجات الغذائية.
					√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج 14- يطور ويستخدم طرق مراقبة الجودة الحديثة مثل نظام الهاسب

طرق التقويم	طرق واستراتيجيات التعليم والتعلم لاستيفاء المعيار	المعايير الأكاديمية المرجعية ARSE الدراسات العليا برنامج الدكتوراه صناعات غذائية	
		مستويات الأداء ومواصفات الخريج	من أهم مكونات البرنامج التي تعكس الاحتياجات
عرض أمام جمهور	مقررات دراسية	1. يستخدم الإنترنت للاتصالات واسترجاع المعلومات بيمارة.	د. المهارات العامة: 1. يتواصل الفعال بأنواعه المختلفة. 2. استخدام تكنولوجيا المعلومات بما يخدم الممارسة المهنية. 3. التقييم الذاتي وتحديد احتياجاته التعليمية الشخصية. 4. استخدام المصادر المختلفة للحصول على المعلومات والمعارف. 5. وضع قواعد ومؤشرات تقييم أداء الآخرين. 6. العمل في فريق ، وقيادة فرق في سياقات مهنية مختلفة. 7. إدارة الوقت بكفاءة.
تقرير عن مشروع	لقاء مع متخصص	2. يتعامل مع المعلومات المبنية على الحاسوب دون إشراف مستخدماً تقنيات أو حزم برامج ملائمة.	
تقرير عن مقرر	زيارة ميدانية	3. يستخدم حزم الحاسوب بانتقائية لتوصيل المعلومات بشكل فعال.	
تقرير عن تجربة عملية	مصنع	4. يتعرف على ويستخدم مدى واسع من المصادر المعلوماتية بشكل فعال.	
كتابة مقال مطول	مزرعة	5. يتواصل بشكل فعال مع الحضور كتابة أو بالرسوم البيانية أو تخاطباً.	
كتابة مقال مختصر	إنتريت	6. يساهم بشكل ملتحج في نقاشات جماعية.	
امتحان شفهي	محاضرات عامة	7. ينصت بانتباه للآخرين.	
امتحان عملي	حل مسائل	8. ينظم بشكل فعال فريق عمل.	
امتحان تحريري	مجموعة عمل	9. يساهم بشكل فعال في فريق عمل.	
لقاء مع متخصص	بحث	10. يحدد أهدافاً فردية وجماعية في فريق عمل.	
زيارة ميدانية	مشروع	11. يتبين ويحترم وجهات نظر الآخرين ويتأمل	
مصنع	معمل		
مزرعة	مكتبات		
إنتريت	حلق نقاشية		
محاضرات عامة	مقررات دراسية		
حل مسائل			
مجموعة عمل			
بحث			
مشروع			
معمل			
مكتبات			
حلق نقاشية			
مقررات دراسية			

√				√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	8. التعلم الذاتي و المستمر.	أداءهم كأفراد وكأعضاء في فريق.
√				√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	9.التواصل بشكل فعال تحليل دراسات الحالة في الكلمة المكتوبة والمحكية والدفاع عن نتائج عملها.	12.يُعلم بوجود <u>ويتمكن من التعليق على</u> الأمور المعنوية والأخلاقية المتصلة بالموضوع. 13.يتفهم ويقدر على تطبيق قواعد مهنية للسلوك.
√				√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	10.إثبات الذات والأصالة في اتجاه معالجة وحل المشاكل والتصرف بصورة مستقلة في تخطيط وتنفيذ المهام.	14.يقبل كامل <u>المسئولية</u> عن أفعاله. 15.يحدد ويسعى نحو أهداف للنمو الشخصي ونمو المسيرة الوظيفية والنمو الأكاديمي.
√				√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	11.تسهم بشكل فعال في أداء مجموعة والتأمل في تجربة التعلم.	16.يمارس تناولاً يتسم <u>بالمسئولية</u> والتأقلم والمرونة للدراسة والعمل.
√				√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	12.تطبيق تكنولوجيا المعلومات المناسبة لتحليل والانتعاش والإبلاغ عن البيانات.	17.ينمي <u>المهارات</u> الضرورية للتعلم الذاتي طوال العمر (مثل الدراسة المستقلة وإدارة الوقت والمهارات التنظيمية). 18.يحلل نقاط القوة والضعف الشخصية.