

فرص العمل

ستتمحور مهارات الخريجين حول المحاور التالية:

-التحكم في عمليات تجهيز الأغذية: تنظيم الإنتاج الصناعي على أساس معالجة الإنتاج الزراعي ، وفهم التفاعلات بين المنتجات والعمليات ، وتحسين أداة الإنتاج ، وقياس التكاليف وتحسينها ، وتعزيز المنتجات الثانوية ؛

-مراقبة المنتجات الغذائية: المواد الخام والمنتجات نصف المصنعة والمنتجات النهائية. وبالتالي ، سيتم دعوة هؤلاء المرخص لهم في المستقبل للمشاركة في بناء وتحسين نظام الجودة ، وإنشاء نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، والمساهمة في عملية إصدار الشهادات ، والمشاركة في عمليات التدقيق ، وتدريب الموظفين على النظافة ، وإنشاء إمكانية التتبع ؛

-تقييم المخاطر المتعلقة بالجودة الكيميائية والفيزيائية والكيميائية والأحياء الدقيقة للمنتجات الغذائية ؛

-فهم ومراقبة التفاعلات الكيميائية المصاحبة لتخزين المنتجات الغذائية.

-إنشاء المشروعات متناهية الصغر والقدرة على إدارة المشاريع الاستثمارية.