جامعة عجلون الوطنية Ajloun National University

Ajloun National University جامعة عجلون الوطنية

كلية الزراعة

قسم تغذية الإنسان والحميات

الخطة الدراسية للحصول على درجة البكالوريوس

في تخصص

تغذية الإنسان والحميات

للعام الجامعي 2025/2024

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

الرؤية

يهدف قسم تغذية الانسان والحميات إلى إعداد خريجين مؤهلين ومتميزين يمكنهم مواجهة تحديات اليوم والعمل على المستويات الوطنية والإقليمية والدولية في مجالات التغذية والتغذية العلاجية.

الرسالة

إعداد الكوادر البشرية المؤهلة في مجالات التغذية من خلال تزويد الطلاب بالمعرفة العلمية والمهارات العملية اللازمة لإجراء البحوث العلمية المتقدمة، والتدريس الجامعي، ونشر الثقافة التغذوية الهادفة

الأهداف

1. رفد المجتمع بأخصائي تغذية صحية وعلاجية بقدر كافٍ من المعرفة والعلم في مجال التغذية العلاجية المبنية على اسس علمية.
2. عمل مشاريع بحثيه بهدف تقييم الوضع التغذوي للأفراد والمجتمعات لتحديد المشكلات التغذويه وحلها.
3. التعريف بجميع الموضوعات التغذويه مثل التغذية الصحية، التغذية العلاجية، والفوائد الغذائية في جسم الانسان.
4. إقامة النشاطات والندوات المختلفة ذات العلاقة بالغذاء، والتغذية العلاجية والحميات؛ بهدف خدمة المجتمع المحلي بمختلف الوسائل المتاحة.

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

مخرجات البرنامج التعليمية

المعارف الرئيسة
يظهر فهما عميقا لأسس العلوم التغذويه ومحتوى المواد الغذائية من المغذيات، وإدراك الروابط بين النظام الغذائي مع المرض والصحة والعوامل الاجتماعية / الأخلاقية التي تؤثر على النظام الغذائي والصحة.
يفسر مبادئ عمليات التمثيل الغذائي الخلوية وبنية ووظيفة النظم الفسيولوجية المختلفة ومبادئ الكيمياء الحيوية.
يقيم، يحلل كيفية استخدام وتطبيق معلومات البحوث العلمية من مختلف المصادر فيما يتعلق بالتغذية ونمط الحياة الغذائي والجوانب الصحية من خلال العمل مع الآخرين والتواصل وإدارة الذات وحل المشكلات والتفكير في مختلف مكونات البحث.
يناقش كيفية تحديد وتفسير وتقييم وتوصيل المعلومات للأفراد والمجموعات واستخدام الأدبيات المهنية لاتخاذ قرارات أخلاقية وتطبيق الممارسة المبنية على الأدلة باستخدام كل من الوسائل الشفوية والمكتوبة لتحسين الجودة المستمر.
المهارات الأساسية
يستخدم ويطبق طرق البحث العلمي الأساسية، ومعالجة البيانات باستخدام برامج الحاسوب وتطبيق هذه الطرق لتحليل البيانات التي تم الحصول عليها من مجموعة واسعة من المصادر والحالات، لتوليد المعرفة والمهارات الجديدة في مجال التغذية.
يتبنى المهارات اللازمة لتعزيز القدرة على العمل والمسؤولية واتخاذ القرارات في سياقات معقدة وغير متوقعة؛ والقدرة على التعلم، والمهارات اللازمة لإجراء مزيد من التدريب المناسب ذو الطابع المهني أو ما يعادله.
يتواصل بشكل فعال مع المجموعات والأفراد للتوعية بفوائد النظام الغذائي المتوازن خلال مراحل الحياة ويثبت القدرة على استخدام المهارات العلمية المخبرية.
الكفايات العامة
يقيم، يحلل ويقوم بشكل ناقد، النظام الغذائي والغذاء ومحتوى العناصر الغذائية المتناولة ومحتوى الغذاء المستهلك في الأفراد والمجموعات.
يظهر سلوكا مهنيا متسقا وفق الحدود القانونية والأخلاقية لمهنة التغذية من خلال تطبيق مبادئ العدالة الاجتماعية مع احترام الأشخاص وثقافاتهم ومعتقداتهم.
يقيّم المعارف المتعلقة بالنظام الغذائي والصحة، وتوصيل والتعليق على المعلومات الغذائية أو الصحية من كل من المصادر العلمية وما هو متاح للجمهور، وصياغة مقترحات مع الوعي بالمسائل الأخلاقية والاجتماعية

أُقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

مكونات الخطة

تتكون الخطة الدراسية لدرجة البكالوريوس في تخصص تغذية الإنسان والحميات من (140) ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي:

التسلسل	نوع المتطلب	عدد الساعات المعتمدة	النسبة المئوية%
أولاً	متطلبات الجامعة	27	19.3%
ثانياً	متطلبات الكلية	21	15.0%
ثالثاً	متطلبات التخصص الإجبارية	80	57.1%
رابعاً	متطلبات التخصص الاختيارية	09	6.4%
خامساً	متطلبات حرة	03	2.1%
	المجموع	140	100%

نظام الترميز المعتمد في الجامعة

التسلسل	رقم المجال المعرفي	المستوى (السنة الدراسية)	رمز القسم	رمز الكلية
				02

9

0 استدراكي
1اولى
2 ثانية
3 ثالثة
4 رابعة

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

المجالات المعرفية

رمز المجال	المجال المعرفي	عدد الساعات المعتمدة
1	تغذية الانسان :أساسيات علم التغذية، تغذية الانسان والايض، التغذية في مراحل الحياة المختلفة، تقييم الوضع التغذوي.	12
2	علم الأغذية: أساسيات علم الغذاء، كيمياء وتحليل الأغذية، تحضير الاغذية، اداره مؤسسات التغذية	13
3	الأحياء الدقيقة وصحة الأغذية: صحة وسلامة الغذاء، علم الاحياء دقيقه للأغذية، ضبط واداره جودة الغذاء.	10
4	التغذية العلاجية: تخطيط وجبات الطعام، التغذية العلاجية السريرية (1)، التغذية العلاجية السريرية (2)، التغذية السريرية للأطفال، التدريب الصيفي، ضبط وادارة الوزن، مشروع تخرج في تغذية الانسان والحميات	27
5	التغذية في حالات الصحة: التثقيف والارشاد التغذوي، تغذية المجتمع	6
6	الكيمياء العضوية، الكيمياء الحيوية، علم وظائف الأعضاء, كيمياء عامه عملي, مبادئ في الاحياء عملي	12

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

أولاً: متطلبات الجامعة[27]ساعة معتمدة

أ. متطلبات الجامعة الإجبارية: (12) ساعة معتمدة

نوع التعليم			رقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
الكتروني	مدمج	وجاهي				
	√		704118	مهارات اللغة العربية(1)	2	704099
	√		704119	التربية الوطنية	2	-
	√		704116	المهارات الحياتية	1	-
	√		704107	الريادة والابتكار	1	-
	√		704109	القيادة والمسؤولية الاجتماعية	1	-
√			704200	العلوم العسكرية	3	-
√			704117	مهارات اللغة الإنجليزية(1)	2	714099

ب. متطلبات الجامعة الاختيارية: (15) ساعة معتمدة

نوع التعليم			رقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
الكتروني	مدمج	وجاهي				
	√		201101	القانون في حياتنا	3	
	√		202132	حقوق الانسان	3	
	√		401100	مبادئ الإدارة	3	
√			701140	المكتبة العربية والمعاجم	3	-
		√	704103	قضايا دولية وعربية معاصرة	3	
√			704104	الثقافة الاسلامية	3	-
	√		704108	النزاهة والشفافية	3	
	√		704110	الثقافة الرقمية	3	
	√		704112	مهارات اللغة العربية (2)	3	704118
		√	704113	فن الخطابة والحوار	3	
	√		704115	التنمية وتنظيم الأسرة في الإسلام	3	
	√		704141	تاريخ القدس	3	
	√		704151	مهارات الحاسوب (1)	3	724099
	√		704152	مهارات الحاسوب (2)	3	704151
	√		704163	اللغة الأجنبية غير اللغة الإنجليزية	3	
		√	704172	الرياضة والصحة	3	

أُقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

ثانياً: متطلبات الكلية [21] ساعة معتمدة

نوع التعليم			رقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
الكتروني	مدمج	وجاهي				
	√		901113	مبادئ الإرشاد الزراعي	3	
		√	901135	مبادئ الاقتصاد الزراعي	3	-
		√	901153	مبادئ الإحصاء الزراعي	3	-
		√	901111	مبادئ الانتاج النباتي*	3	901162
√			901171	مبادئ الانتاج الحيو اني	3	901162
	√		502108	كيمياء عامة	3	
	√		901162	مبادئ في الأحياء	3	

ثالثاً: متطلبات التخصص الإجبارية [80] ساعة معتمدة

نوع التعليم			رقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
الكتروني	مدمج	وجاهي				
		√	901167	مبادئ في الاحياء عملي	1	901162
		√	502109	كيمياء عامة عملي	1	502108
	√		902223	علم الاحياء الدقيقة للأغذية	3	902111
		√	902224	علم الاحياء الدقيقة للأغذية-عملي	1	(902223 متزامن)
	√		902151	كيمياء عضوية	3	502109
√			902111	أساسيات علم الغذاء	3	502109
	√		902101	أساسيات علم التغذية	3	502109+ 901162
√			902252	علم وظائف الأعضاء	3	901171
	√		902202	تغذية الانسان والأيض	3	902261
	√		902241	تخطيط الوجبات والحميات	2	902101
		√	902242	تخطيط الوجبات والحميات-عملي	1	902241 (متزامن)
	√		902261	كيمياء حيوية	3	901162+502108
		√	902262	كيمياء حيوية – عملي	1	(902261 متزامن)
√			902442	تغذية المجتمع	2	902342 902344
		√	902443	تغذية المجتمع عملي	1	902442

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

902202	3	التغذية خلال مراحل الحياة	902303	√		
902223	2	صحة وسلامة الأغذية	902321		√	
902321 (متزامن)	1	صحة وسلامة الأغذية- عملي	902322	√		
902342+ 902344	3	التثقيف والارشاد التغذوي	902441			√
902101	2	إدارة مؤسسات التغذية	902414			√
902414 متزامن	1	ادارة مؤسسات التغذية – عملي	902415	√		
902111	3	كيمياء وتحليل الأغذية	902311		√	
902311) (متزامن)	1	كيمياء وتحليل الأغذية-عملي	902312	√		
902202	2	تقييم الوضع التغذوي	902305	√		
902305) (متزامن)	1	تقييم الوضع التغذوي-عملي	902306	√		
902241+ + 902252 902202	3	التغذية العلاجية السريرية(1)	902342		√	
902342) (متزامن)	1	التغذية العلاجية السريرية (1)-عملي	902343	√		
902241+ + 902252 902202	3	التغذية السريرية للأطفال	902434		√	
902434) (متزامن)	1	التغذية السريرية للأطفال - عملي	902435	√		
902241+ + 902252 902202	3	التغذية العلاجية السريرية(2)	902344		√	
902344) (متزامن)	1	التغذية العلاجية السريرية (2)-عملي	902345	√		
902111	2	تحضير الأغذية	902213		√	
902213) (متزامن)	1	تحضير الأغذية-عملي	902214	√		
اكمال 90 ساعه معتمده	6	التدريب الصيفي	902335	√		
902342 902344+	2	ضبط وإدارة الوزن	902436		√	

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

		ضبط وإدارة الوزن – عملي	902437	√		902436 متزامن
√		ضبط وإدارة جودة الغذاء	902423		2	902311
		ضبط وإدارة جودة الغذاء عملي	902424	√	1	902423
		مشروع تخرج في تغذية الإنسان والحميات	902438	√	3	901153

رابعا: متطلبات التخصص الاختيارية [9] ساعة معتمدة

نوع التعليم			رقم المساق	اسم المساق	الساعات المعتمدة	المتطلب السابق
الكتروني	مدمج	وجاهي				
√			902011	المغذيات والاعشاب الطبيعية	3	902340
	√		902012	فيتامينات ومعادن	3	902216
	√		902013	التغذية وامراض العصر	3	902216+ 902111
	√		902014	تكنولوجيا الالبان	3	902122
√			902015	الاغذية الوظيفية	3	901162
		√	902016	موضوعات خاصة في تغذية الإنسان والحميات	3	902241+ + 902252 902202
	√		901463	الأمن الغذائي	3	902241+ + 902252 902202
√			902018	تغذية الرياضيين	3	902241+ + 902252 902202
		√	902019	تغذية كبار السن	3	902216 902111
		√	902020	التغذية والمناعة	3	902241+ + 902252 902202
√			901412	مناهج البحث العلمي	3	-
	√		901203	مهارات الاتصال	3	-

خامسا: متطلبات حرة (3) ساعات معتمده يدرسها الطالب من خارج الخطة

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

الخطة الاسترشادية لنيل درجة البكالوريوس في تخصص تغذية الانسان والحميات

السنة الاولى

الفصل الأول

رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
901162	مبادئ في الاحياء	3	-
901167	مبادئ في الاحياء عملي	1	901162
502108	كيمياء عامة	3	-
502109	كيمياء عامة عملي	1	502109
901135	مبادئ في الاقتصاد الزراعي	3	-
704118	مهارات اللغة العربية (1) (جامعه اجباري)	2	-
704116	المهارات الحياتية (جامعه اجباري)	1	-
-	متطلب جامعه اختياري(1)	3	-
المجموع		17	

الفصل الثاني

رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
902111	أساسيات علم الغذاء	3	502108
902101	أساسيات علم التغذية	3	502109+901162
901171	مبادئ الانتاج الحيو اني	3	901162
902151	كيمياء عضوية	3	502109
901113	مبادئ الارشاد الزراعي	3	-
-	متطلب جامعه اختياري(2)	3	-
المجموع		18	

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

Ajloun National University جامعة عجلون الوطنية

السنة الثانية

الفصل الأول

رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
901111	مبادئ الانتاج النباتي	3	901162
902241	تخطيط الوجبات والحميات	2	902101
902242	تخطيط الوجبات والحميات-عملي	1	902241 متزامن
901153	مبادئ في الإحصاء الزراعي	3	-
902261	كيمياء حيوية	3	502108+901162
902262	كيمياء حيوية - عملي	1	902261متزامن
902213	تحضير الأغذية	2	902111
902214	تحضير الأغذية-عملي	1	902213 متزامن
	المجموع	16	

الفصل الثاني

رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
902252	علم وظائف الاعضاء	3	901171
902223	علم الاحياء الدقيقة للأغذية	3	902111
902224	علم الاحياء الدقيقة للأغذية - عملي	1	902223 متزامن
902202	تغذية الانسان والأيض	3	902261
-	متطلب جامعه اختياري (3)	3	-
-	متطلب جامعه اختياري (4)	3	-
	المجموع	16	

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

السنة الثالثة

الفصل الاول

رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
902342	التغذية العلاجية السريرية(1)	3	902252+902241 902202+
902343	التغذية العلاجية السريرية (1) - عملي	1	902342متزامن
902305	تقييم الوضع التغذوي	2	902202
902306	تقييم الوضع التغذوي-عملي	1	902305 متزامن
704119	التربية الوطنية (جامعه اجباري)	2	-
902321	صحة وسلامة الأغذية	2	902223
902322	صحة وسلامة الأغذية – عملي	1	902321
902311	كيمياء وتحليل الأغذية	3	902111
902322	كيمياء وتحليل الأغذية عملي	1	902311 متزامن
	المجموع	16	

الفصل الثاني

رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
902344	التغذية العلاجية السريرية(2)	3	902252+902241 902202+
902345	التغذية العلاجية السريرية (2) - عملي	1	902344 متزامن
704200	العلوم العسكرية	3	-
902303	التغذية خلال مراحل الحياة	3	902202
704109	القيادة والمسؤولية الاجتماعية (جامعه اجباري)	1	-
704107	الريادة والابتكار(جامعه اجباري)	1	-
-	متطلب تخصص اختياريه(1)	3	-
704117	مهارات اللغة الإنجليزية(1)	2	714099
	المجموع	17	

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

السنة الرابعة

الفصل الاول			
رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
902423	ضبط وإدارة جودة الغذاء	2	902311
902424	ضبط وإدارة جودة الغذاء - عملي	1	902423 متزامن
902434	التغذية السريرية للأطفال	3	902252+902241 902202+
902435	التغذية السريرية للأطفال - عملي	1	902434
902442	تغذية المجتمع	2	902344+902342
902443	تغذية المجتمع- عملي	1	902442
-	متطلب تخصص اختياريه(2)	3	-
-	ماده حره من خارج الخطة	3	-
	المجموع	16	

الفصل الثاني			
رقم المساق	اسم المساق	ساعات المعتمدة*	المتطلب السابق
902441	التثقيف والارشاد التغذوي	3	902344+902342
902414	ادارة مؤسسات التغذية	2	902101
902415	ادارة مؤسسات التغذية – عملي	1	902414 متزامن
902438	مشروع تخرج في تغذية الإنسان والحميات	3	901153
902436	ضبط وإدارة الوزن	2	902344+902342
902437	ضبط وإدارة الوزن - عملي	1	902436 متزامن
-	متطلب تخصص اختياريه(3)	3	-
-	متطلب جامعه اختياري(5)	3	-
	المجموع	18	

902610 التدريب الصيفي 6 ساعات على الفصل الصيفي بعد اكمال 90 ساعة

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

وصف المساقات

متطلبات الكليــة الإجبارية(21ساعة معتمدة)

رقم المــادة	:	901135
اسم المــادة	:	مبادئ في الاقتصاد الزراعي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

المبادئ الاقتصادية، والتي تشمل علاقة المدخلات بالإنتاج وعلاقة المدخلات بالمخرجات. دراسة وظائف الإنتاج وقوانين الإنتاج ودراسات التكلفة. كما يتناول هذا المقرر مكانة الزراعة في البنية الاقتصادية والخصائص التي يتميز بها العمل في الزراعة، ثم يتناول مختلف فروع الاقتصاد الزراعي، مع تسليط الضوء على السياسات الزراعية المتبعة في بعض الدول العربية.

رقم المــادة	:	901111
اسم المــادة	:	مبادئ انتاج نباتي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	901162

يتضمن المساق أسس اختيار وإعداد موقع البستان واختيار الجذور والأصناف المناسبة ومعرفة أنماط نمو وخصوبة الأشجار المثمرة وخصائصها التشريحية لاختيار أفضل الممارسات في الزراعة والتسميد والري والتقليم.

رقم المــادة	:	901171
اسم المــادة	:	مبادئ انتاج حيواني
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	901162

يغطي المقرر الأسس العامة للإنتاج الحيواني، منتجات حيوانات المزرعة، اللحوم، الحليب، البيض، أنواع الأبقار والأغنام والدواجن وسلالاتها، العمليات الفسيولوجية المتعلقة بالتكاثر، إنتاج الحليب، الهضم في حيوانات المزرعة، تكيف الحيوانات مع الظروف البيئية وطرق تغذية ورعاية حيوانات المزرعة.

أُقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

رقم المـادة	:	506108
اسم المـادة	:	الكيمياء العامة
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

هذا المساق يتضمن موضوعات في الحسابات الكيميائية، تركيب الذرّة، التركيب الإلكتروني للعناصر، الجدول الدوري، الغازات خصائص المواد الصلبة والسوائل والمحاليل، التفاعلات الكيميائية، الكيمياء الحرارية والروابط الكيميائية.

رقم المـادة	:	901162
اسم المـادة	:	مبادئ في الاحياء
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

يتناول هذا المساق معرفة الصفات الفيزيائية والكيميائية للخلية. دراسة الخلية من الناحيتين التركيبية والوظيفية، تحولات الطاقة، الأنسجة النباتية والحيوانية، الجانب الوظيفي للكائنات الحية والتي تشمل الجهاز الهضمي والتنفسي والعصبي والمستقبلات الحسية.

رقم المـادة	:	901113
اسم المـادة	:	مبادئ في الارشاد الزراعي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

يهدف الى التعريف بدور المرشدين الزراعيين، دراسة نشأة الإرشاد الزراعي وتطوره، ومعرفة أهدافه وفلسفته التي تؤثر على فعاليتها وتزويد الطالب بمعلومات تساعده في إعداد البرامج الإرشادية وتقييمها، تاريخ وتنظيم خدمات الإرشاد الزراعي وأهدافه ووظائفه، ووضعه الحالي، والطرق إلى زيادة نجاعته.

رقم المـادة	:	901153
اسم المـادة	:	مبادئ في الإحصاء الزراعي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

تعريف الطلبة بالمفاهيم الأساسية لعلم الاحصاء الزراعي واهدافه ووظائفه. التعرف على الاختبارات الإحصائية المختلفة وكيفية تطبيقها بشكل مناسب في الاعمال الزراعية. التعرف على بعض القواعد والاحتمالات البسيطة، المتغير العشوائي، توزيع ذي الحدين ، التوزيع الطبيعي وتطبيقاته، مقايس النزعة المركزية ومقايس التشتت، الفرضيات والنظريات الإحصائية، والخطأ المعياري. تمثيل البيانات من خلال الجداول والرسوم البيانية.

مواد التخصص الاجبارية (80 ساعة معتمدة):

رقم المـادة	:	901167
اسم المـادة	:	مبادئ في علم الاحياء عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	901162

يهتم الجانب العملي لهذا المساق الى التعرف على الميكروسكوب، خلية النباتات والحيوانات، التركيب والانقسام، الخواص الكيميائية والفيزيائية للخلية، الانزيمات، التركيب الضوئي، الانقسام الخلوي، الانقسام الاختزالي.

رقم المـادة	:	502109
اسم المـادة	:	الكيمياء العامة عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	506108

يهدف هذا المساق الى اجراء الحسابات الكيميائية والقياسات، دراسة الخصائص الكيميائية والفيزيائية، الصيغ الأولية، حساب مولات الماء في المركبات التي تحوي الماء، المعايرة ودراسة قياس مضاد الحموضة. كذلك يزود الطالب بالمهارات الاساسية المتعلقة باستخدام الأدوات والاجهزة المخبرية، علاوة على ذلك معرفة قواعد السلامة العامة داخل المختبرات الكيميائية.

رقم المـادة	:	902223
اسم المـادة	:	علم الاحياء الدقيقة للأغذية
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902111

يهدف هذا المساق الى التعرف على الخصائص التركيبية والفسيولوجية للكائنات الدقيقة الهامة في الغذاء والتمييز بين الكائنات الحية المفيدة والضارة. وكذلك يصف الامراض التي تنتقل عن طريق الغذاء وتلف الأغذية ومسبباتها والظروف التي تنمو فيها. يصف الطرق المختلفة لتشخيص الامراض المتعلقة بفساد الأغذية وعلاجها.

رقم المـادة	:	902224
اسم المـادة	:	علم الاحياء الدقيقة للأغذية عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902223

يهدف هذا المساق الى اكساب الطلاب المهارات الأساسية للتعرف مخبريا على الكائنات الحية المختلفة التي تسبب فساد الأغذية، كذلك ستشمل المهارات تقنية التعقيم، والفحص المجهري، والوسائط التفاضلية والفحوص المستخدمة للكشف عن الكائنات الحية التي تسبب تلوث الغذاء.

رقم المـادة	:	902151
اسم المـادة	:	كيمياء عضويه
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	502109

يركز على دراسة المركبات العضوية التي تحتوي على الكربون، مثل الهيدروكربونات والمجموعات الوظيفية المرتبطة بها. يشمل المساق تعلم تركيب المركبات العضوية، تفاعلاتها الكيميائية، وتفاعلاتها مع العناصر الأخرى مثل الأوكسجين، النيتروجين، والهيدروجين. كما يتم دراسة كيفية تكوين المركبات العضوية في الطبيعة وأثرها على الحياة اليومية، بالإضافة إلى التطبيقات الصناعية والطبية لهذه المركبات. يساعد المساق الطلاب على فهم الأساسيات اللازمة لتحليل وتفسير التفاعلات العضوية في العديد من المجالات العلمية

رقم المـادة	:	902111
اسم المـادة	:	اساسيات علم الغذاء
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	502109

يركز على دراسة المكونات الكيميائية والفيزيائية للأغذية، ويستعرض تأثير العمليات التكنولوجية مثل التجميد والتعليب على جودة الغذاء وصلاحياته. يتناول المساق أيضًا موضوعات حفظ وتخزين الغذاء لضمان الحفاظ على قيمته الغذائية وسلامته، بالإضافة إلى دراسة سلامة الغذاء وطرق الوقاية من التلوث والميكروبات الضارة. يهدف المساق إلى تزويد الطلاب بفهم شامل لعلم الغذاء وكيفية تأثير ممارسات إنتاجه وتخزينه على صحة الإنسان وجودة الحياة.

رقم المـادة	:	902101
اسم المـادة	:	اساسيات علم التغذية
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	502108+901162

يهدف إلى تعريف الطلاب بالمكونات الغذائية الأساسية مثل الكربوهيدرات، البروتينات، الدهون، الفيتامينات والمعادن، ودورها في صحة الإنسان. يركز المساق على فهم عملية الهضم والامتصاص للعناصر الغذائية في الجسم، بالإضافة إلى أهمية التوازن الغذائي لتلبية احتياجات الجسم اليومية. كما يتناول تأثير التغذية على الصحة العامة، من حيث الوقاية من الأمراض وتحسين الأداء الجسدي والعقلي. يُعِد هذا المساق الطلاب لفهم تطبيقات التغذية في الوقاية والعلاج وتحسين نمط الحياة.

رقم المـادة	:	902252
اسم المـادة	:	علم وظائف الاعضاء
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	901171

يهدف مساق علم وظائف الاعضاء الى التعرف على الأجهزة الحيوية في جسم الانسان ودور الخلايا المحددة فيها. مع التركيز على فسيولوجيا الإنسان التي لها علاقة بالتغذية والنظام الغذائي، الجهاز الهضمي والأعضاء ذات الصلة.

أُقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

رقم المـادة	:	902202
اسم المـادة	:	تغذية الانسان والايض
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902261

يهدف هذا المساق الى التعرف على طرق انتاج الطاقة في الجسم وعمليات الايض للعناصر الغذائية المختلفة والتي تشمل البروتينات والكربوهيدرات والدهون والفيتامينات والمعادن ومشتقات هذه المواد. وكذلك التعرف على المشاكل الصحية الناتجة عن اختلال عمليات الايض لهذه العناصر الغذائية وكيفية التعامل مع هذه الحالات من الناحية الغذائية.

رقم المـادة	:	902241
اسم المـادة	:	تخطيط الوجبات نظري
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902101

يعرض المساق مبادئ الغذاء والتغذية لتخطيط وجبات صحية ومتوازنة، تلبي احتياجات الأفراد والجماعات بالاعتماد على مجموعات الغذاء الاربع الأساسية ونظام البدائل الغذائية. كذلك يهتم بدراسة الجوانب التغذويه والإدارية ذات الصلة بوجبات الطعام. ويشمل المساق على موضوعات أخرى مثل كمية شراء الأغذية، ووضع الميزانيات، الإعداد والخدمة؛ تحليل تكاليف الطعام والمطبخ والطعام واختيار المعدات والرعاية.

رقم المـادة	:	902242
اسم المـادة	:	تخطيط الوجبات والحميات(عملي)
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902241

يهدف هذا المساق إلى تعليم الطالب كيفية إعداد وتخطيط الوجبات لمختلف الأمراض الصحية بالاعتماد على المعرفة الغذائية النظرية من خلال تحديد احتياجات الجسم من الطاقة والعناصر الغذائية.

رقم المـادة	:	902261
اسم المـادة	:	كيمياء حيوية
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	502108

أقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

يتناول هذا المساق دراسة التراكيب والتفاعلات المتنوعة في الخلايا الحية والتي تؤمن الطاقة الضرورية للعمليات والنشاطات الحيوية ودور المركبات العضوية مثل الكربوهيدرات والبروتين والدهون والأحماض النووية. كما يتطرق الى دور الانزيمات في العمليات الايضية المختلفة مع وصف طرق كبح هذه الانزيمات والعوامل المساعدة لنشاطاتها.

رقم المـادة	:	902262
اسم المـادة	:	كيمياء حيوية عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902261

يعنى الجانب العملي في هذا المساق بتدريب الطلاب على تجارب تعنى بأسس ومبادئ الكيمياء الحيوية. فحص تراكيز الكربوهيدرات والبروتينات والاحماض النووية بالإضافة الى قياس سرعة وخواص التفاعلات الحيوية.

رقم المـادة	:	902442
اسم المـادة	:	تغذية المجتمع
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902344+902342

يهدف المساق الى دراسة علاقة التغذية بصحة المجتمع من خلال تعريف الطلاب بالمعرفة والمهارات الأساسية اللازمة لتقييم العلاقة بين النظام الغذائي والتغذية والأمراض المزمنة في المجتمع. كما يتطرق المساق إلى كيفية تفسير نتائج الدراسات الوبائية عن طرق إجراء المسوحات التغذويه وإعداد الاستبيانات التغذويه والتحليل الإحصائي.

رقم المـادة	:	902443
اسم المـادة	:	تغذية المجتمع عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902442

يهتم هذا المساق بتدريب عملي للطلاب في مجال تغذية المجتمع. وستشمل الممارسة تطبيق عملية العناية التغذويه في المجتمع. يقوم الطالب باختيار مشكلة تغذوية منتشرة في المجتمع ووضع عرض دراسة حالة باستخدام مبادئ توجيهية قائمة على الأدلة، وتقييم التغذية والتشخيص والتدخل والرصد والتقييم. لفئة عمرية معينة من المجتمع.

أُقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

رقم المـادة	:	902303
اسم المـادة	:	التغذية خلال مراحل الحياه
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902202

مساق التغذية خلال مراحل الحياة يركز على دراسة احتياجات الجسم الغذائية في مختلف مراحل الحياة من الطفولة حتى الشيخوخة. يتناول المساق التغيرات الفسيولوجية التي تحدث في كل مرحلة، مثل النمو، الحمل، الرضاعة، والشيخوخة، وكيفية تأثير التغذية المناسبة على الصحة والوقاية من الأمراض. كما يناقش الاحتياجات الخاصة لكل مرحلة عمرية، مثل الفيتامينات والمعادن اللازمة لدعم النمو أو الحفاظ على صحة العظام والعضلات. يهدف المساق إلى توفير المعرفة حول كيفية تعديل النظام الغذائي بما يتناسب مع الاحتياجات الفريدة في كل مرحلة من مراحل الحياة.

رقم المـادة	:	902321
اسم المـادة	:	صحة وسلامة الأغذية
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902223

مساق صحة وسلامة الأغذية يركز على المبادئ الأساسية لضمان جودة وسلامة الأغذية عبر جميع مراحل السلسلة الغذائية، بدءًا من الإنتاج وحتى الاستهلاك. يشمل المساق دراسة مصادر تلوث الأغذية، الطرق الفعالة للسيطرة على الملوثات، وأهمية تطبيق أنظمة إدارة السلامة مثل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP). كما يتناول القوانين والتشريعات المتعلقة بسلامة الأغذية، مع التركيز على حماية صحة المستهلك والوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء..

رقم المـادة	:	902322
اسم المـادة	:	صحة وسلامة الأغذية(عملي)
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902321 متزامن

المساق العملي لصحة وسلامة الأغذية يهدف إلى تطبيق المفاهيم النظرية بشكل عملي من خلال تنفيذ تجارب واختبارات مخبرية لفحص جودة وسلامة الأغذية. يتضمن تحليل ملوثات الأغذية مثل الميكروبات، السموم،

والمعادن الثقيلة، بالإضافة إلى تقييم صلاحية المنتجات الغذائية للاستهلاك. يركز المساق على تدريب الطلبة على استخدام الأجهزة المخبرية الحديثة، تطبيق أنظمة الجودة والسلامة مثلHACCP ، وإجراء دراسات حالة لتحديد ومعالجة المشكلات المرتبطة بسلامة الأغذية في بيئات حقيقية.

رقم المـادة	:	902441
اسم المـادة	:	التثقيف والارشاد التغذوي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902344+902342

مساق الإرشاد والتثقيف التغذوي يتناول المبادئ والأساليب المستخدمة لتوجيه الأفراد والمجتمعات نحو تبني أنماط حياة صحية وسلوكيات غذائية سليمة. يشمل المساق دراسة استراتيجيات التواصل الفعّال، تحليل احتياجات الجمهور المستهدف، تصميم وتنفيذ برامج تثقيف غذائي، وتقييم تأثيرها. يركز أيضًا على دور التثقيف الغذائي في الوقاية من الأمراض المزمنة، تعزيز الصحة العامة، وتغيير العادات الغذائية من خلال استخدام أدوات مثل الإرشاد الفردي، الحملات الإعلامية، وورش العمل التوعوية.

رقم المـادة	:	902414
اسم المـادة	:	**ادارة مؤسسات التغذية**
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902101

مساق **إدارة** مؤسسات التغذية يركز على تزويد الطلاب بالمعرفة والمهارات اللازمة لإدارة المؤسسات التي تقدم خدمات غذائية، مثل المستشفيات، المدارس، والمطاعم. يتناول المساق جوانب متعددة من الإدارة مثل التخطيط والتنظيم، إدارة الموارد البشرية، مراقبة الجودة، والتسويق في مجال التغذية. كما يتضمن دراسة استراتيجيات توفير الأطعمة الصحية والمتوازنة بما يتناسب مع احتياجات الأفراد المختلفة، بالإضافة إلى التعامل مع التحديات المالية والإدارية التي تواجه هذه المؤسسات. يهدف المساق إلى تطوير قدرة الطلاب على اتخاذ قرارات فعّالة تضمن تقديم خدمات غذائية عالية الجودة وتحقيق أهداف المؤسسة.

رقم المـادة	:	902415
اسم المـادة	:	**ادارة مؤسسات التغذية عملي**
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902414

المساق العملي لإدارة مؤسسات التغذية يهدف إلى تدريب الطلبة على المهارات التطبيقية لإدارة وتشغيل مؤسسات التغذية بكفاءة. يشمل تصميم خطط وجبات متوازنة للمؤسسات الكبيرة كالمستشفيات والمدارس، تطبيق معايير السلامة والجودة في إعداد الطعام، وإدارة الموارد البشرية والمادية لضمان تحقيق أهداف المؤسسة. كما يتضمن استخدام برمجيات تخطيط وإدارة التغذية، إعداد ميزانيات التغذية، وتحليل دراسات حالة من الواقع لتطوير حلول مبتكرة للمشكلات الإدارية في قطاع التغذية.

رقم المـادة	:	902311
اسم المـادة	:	كيمياء وتحليل الأغذية
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902111

يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب بأهمية تحليل الأغذية وطرق اخذ العينات والتحليل التقريبي للأغذية: تقدير الرطوبة والرماد والبروتين والكربوهيدرات والدهون والألياف والفيتامينات والمعادن والأملاح والمواد المضافة والملوثات. كذلك يتطرق الى تعريف الطالب بالخصائص الوظيفية للأغذية بالإضافة إلى التفاعلات الكيميائية المتعلقة بالغذاء. كما وتتطرق المادة إلى فهم التغيرات الفيزيائية والكيميائية التي تحدث في المواد الغذائية .

رقم المـادة	:	902312
اسم المـادة	:	كيمياء وتحليل الأغذية عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902311 متزامن

تتناول هذه المادة تطبيقا عمليا للطرق الآلية المستخدمة في تحليل الأغذية لتحديد مكوناتها الكيميائية المختلفة من سكريات ودهون وبروتينات وغيرها، والأنظمة المختلفة في تحديد صلاحية الأغذية.

رقم المـادة	:	902305
اسم المـادة	:	تقييم الوضع التغذوي
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902202

مساق تقييم الوضع التغذوي يركز على الأساليب العلمية لتقييم الحالة التغذوية للأفراد والمجتمعات، بهدف تحديد المشكلات التغذوية ووضع استراتيجيات للتدخل. يتضمن المساق دراسة الأدوات المختلفة مثل القياسات الأنثروبومترية (الطول، الوزن، نسبة الدهون)، التقييم الغذائي عن طريق الاستبيانات (24 ساعة، التكرار الغذائي)، وتحليل المؤشرات البيوكيميائية والسريرية. كما يشمل تحليل البيانات المستخلصة لتحديد الأنماط الغذائية ومخاطر الأمراض المرتبطة بسوء التغذية، مع التركيز على تخطيط البرامج التغذوية الموجهة لتحسين الصحة العامة.

رقم المـادة	:	902306
اسم المـادة	:	تقييم الوضع التغذوي(عملي)
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902305 متزامن

الجانب العملي في مساق تقييم الوضع التغذوي يركز على تطبيق المفاهيم النظرية في بيئات واقعية. يتضمن هذا الجانب جمع بيانات غذائية عبر استبيانات ومقابلات غذائية مع أفراد حقيقيين، بالإضافة إلى إجراء قياسات جسمية مثل الوزن، الطول، محيط الجسم، وكتلة الدهون. كما يشمل إجراء فحوصات تحليلية مثل فحوصات الدم لتقييم مستوى الفيتامينات والمعادن. يقوم الطلاب بتحليل البيانات المجمعة باستخدام أدوات وتقنيات إحصائية، ثم إعداد تقارير تحتوي على التقييمات والتوصيات التغذوية المناسبة. يتضمن الجانب العملي أيضًا تطوير خطط تغذوية مخصصة بناءً على التقييمات الشخصية أو الجماعية ومتابعة تقدم الأفراد الذين تم تقييمهم.

رقم المـادة	:	902342
اسم المـادة	:	التغذية العلاجية السريرية(1)
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902202+902252+902241

يتناول هذا المساق دراسة الأمراض الأكثرشيوعا في المجتمع مثل السمنة والسكري وأمراض القلب والشرايين وارتفاع ضغط الدم وأمراض الجهازالهضمي والكبد والمرارة والكلى. يميزالاسباب، العلامات، والتشخيص لكل حاله مرضيه والأغذية العلاجية المناسبة لكل حاله.

رقم المـادة	:	902343
اسم المـادة	:	التغذية العلاجية السريرية عملي 1
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902342 متزامن

يهدف الجانب العملي لهذا المساق إلى تطبيق المفاهيم النظرية عمليًا من خلال تقييم حالات مرضية واقعية وتحليلها. يشمل تدريب الطلبة على جمع التاريخ الطبي والتغذوي للمرضى، تفسير الفحوصات المخبرية المتعلقة بالأمراض المزمنة، وتصميم خطط تغذوية فردية ملائمة لكل حالة. يتم التركيز على إعداد وجبات غذائية علاجية تراعي احتياجات المرضى الصحية، بالإضافة إلى استخدام برمجيات متخصصة في التخطيط التغذوي. كما يتضمن المساق مناقشة دراسات حالة واقعية لتطوير مهارات التفكير النقدي وحل المشكلات في مجال التغذية العلاجية.

رقم المـادة	:	902434
اسم المـادة	:	التغذية السريرية للأطفال
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902202+902252+902241

مساق التغذية السريرية للأطفال يركز على فهم الاحتياجات الغذائية للأطفال من الولادة وحتى سن المراهقة، مع التركيز على دور التغذية في النمو والتطور السليم. يتناول المساق تقييم الحالة التغذوية للأطفال، التعامل مع الأمراض الشائعة مثل سوء التغذية، السمنة، حساسية الطعام، وأمراض الجهاز الهضمي. كما يشمل تصميم خطط غذائية مخصصة لكل حالة مرضية، مع مراعاة الفروق العمرية والاحتياجات الفسيولوجية. يركز المساق أيضًا على التداخل بين التغذية والعلاج الطبي في رعاية الأطفال المرضى في البيئات السريرية.

رقم المـادة	:	902435
اسم المـادة	:	التغذية السريرية للأطفال عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902434 متزامن

المساق العملي للتغذية السريرية للأطفال يركز على تطبيق المفاهيم النظرية في بيئة عملية لتقييم ومعالجة الحالات التغذوية للأطفال. يشمل تدريب الطلبة على استخدام أدوات التقييم التغذوي مثل قياس الطول، الوزن، ومؤشر كتلة الجسم للأطفال، وتحليل التاريخ الغذائي والطبي. يتم العمل على تصميم خطط تغذوية علاجية متخصصة وفقًا للاحتياجات الفردية، مثل حالات سوء التغذية، السمنة، أو الحساسية الغذائية. كما يشمل المساق مناقشة حالات واقعية، إعداد وجبات غذائية متوازنة للأطفال، والتعامل مع الأنظمة الغذائية الخاصة بالأمراض المزمنة، مع التركيز على مهارات التواصل مع الأطفال وأسرهم لتوفير رعاية شاملة.

رقم المـادة	:	902344
اسم المـادة	:	التغذية العلاجية السريرية 2
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902202+902252+902241

يهدف هذا المساق الى التعرف على دور التغذية في الوقاية من الأمراض وعلاجها وتتضمن دراسة الأمراض مثل فقر الدم والسرطان ونقص المناعة والأمراض العصبية والرئوية وأمراض العظام. يميز الاسباب، العلامات، والتشخيص لكل حاله مرضيه والأغذية العلاجية المناسبة لكل حاله.

رقم المـادة	:	902345
اسم المـادة	:	التغذية العلاجية السريرية عملي 2
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902344 متزامن

يركز على تطبيق المفاهيم النظرية في تشخيص وعلاج الأمراض باستخدام التغذية. يشمل تدريب الطلبة على تقييم الحالات المرضية الواقعية، مثل فقر الدم، السرطان، نقص المناعة، الأمراض العصبية، الرئوية وأمراض العظام، من خلال جمع البيانات السريرية والغذائية. يتم العمل على تصميم خطط غذائية علاجية فردية تتناسب مع احتياجات كل مريض، مع مراعاة العوامل الفسيولوجية والنفسية. يشمل المساق أيضًا تحليل الفحوصات المخبرية، وتقديم استشارات غذائية للمرضى حول كيفية تعديل نمط حياتهم الغذائي في إطار الوقاية والعلاج. كما يتم تدريب الطلبة على إعداد وجبات غذائية مناسبة، واستخدام الأساليب العلمية الحديثة في علاج الأمراض الغذائية

رقم المـــادة	:	902213
اسم المـــادة	:	تحضير الأغذية
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902111

مساق تحضير الأغذية يركز على دراسة الأساليب الفنية والعلمية لتحضير الطعام بما يتناسب مع معايير الصحة والسلامة الغذائية. يشمل المساق تعلم طرق التحضير المناسبة للأطعمة المختلفة، سواء كانت مطبوخة أو خام، مع التركيز على الحفاظ على القيمة الغذائية للمواد الخام أثناء التحضير. يتناول المساق استخدام المعدات والأدوات اللازمة بشكل صحيح، وتعليم كيفية تخزين الطعام بشكل آمن لتجنب التلوث أو فقدان الجودة. كما يركز على تقنيات الطهي الصحية مثل الطهي بالبخار أو الشوي، وتطبيق ممارسات آمنة للتعامل مع الطعام مثل نظافة اليدين وتعقيم الأسطح. يتم أيضًا في هذا المساق تدريب الطلاب على تنسيق قوائم الطعام بما يتماشى مع المبادئ الغذائية السليمة، مع مراعاة احتياجات الأفراد المختلفة.

رقم المـــادة	:	902214
اسم المـــادة	:	تحضير الأغذية عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902213 متزامن

المساق العملي لتحضير الأغذية يركز على تطبيق المهارات الفنية والعلمية في بيئة مطبخية حقيقية. يشمل تدريب الطلاب على استخدام الأدوات والمعدات المختلفة لتحضير الطعام بطريقة آمنة وصحية. يتم تطبيق تقنيات الطهي المتنوعة مثل السلق، الشوي، القلي، والطهي بالبخار، مع مراعاة الحفاظ على القيمة الغذائية للمكونات. يشمل المساق أيضًا تدريبات على تنظيم العمل في المطبخ، مع التركيز على السلامة الغذائية، مثل فحص درجات حرارة الطعام أثناء التحضير، والامتثال لمعايير النظافة الشخصية والمهنية. يتم تدريب الطلاب على تصميم قوائم الطعام المناسبة للأفراد ذوي الاحتياجات الخاصة، مثل المرضى الذين يتبعون أنظمة غذائية معينة. بالإضافة إلى ذلك، يتضمن المساق تعلم تقنيات العرض الجمالي للأطباق وطرق حفظ الطعام بشكل آمن.

أُقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.

رقم المـادة	:	902335
اسم المـادة	:	التدريب الصيفي
الساعات المعتمدة	:	6
المتطلب السابق	:	اكمال90ساعة معتمدة.

يقضي الطالب ما لا يقل عن 8 اسابيع في احدى المستشفيات أوالمراكزالصحية اودورالايتام ورعاية المسنين المتخصصة في التغذية السريرية والحميات لتطبيق ما تعلمه في مجال الخدمات الغذائية والتغذية العلاجية الطبية.

رقم المـادة	:	902436
اسم المـادة	:	ضبط وادارة الوزن
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902344+902342

مساق ضبط وإدارة الوزن يهدف إلى تعليم الأساليب العلمية والعملية لتحقيق توازن صحي في الوزن، سواء كان من خلال إنقاص الوزن أو زيادته بشكل صحي. يشمل المساق دراسة العوامل الفسيولوجية والنفسية التي تؤثر على الوزن، مثل التمثيل الغذائي، العادات الغذائية، وأسلوب الحياة. يتم التركيز على تصميم برامج غذائية ورياضية مخصصة لكل فرد وفقًا لاحتياجاته الشخصية وأهدافه. يشمل المساق أيضًا تعلم كيفية تحديد العوامل المؤثرة في الوزن مثل التوتر، النوم، وأوقات الوجبات، وكذلك تقديم استراتيجيات فعالة للحفاظ على الوزن المثالي على المدى الطويل من خلال تغيير العادات والسلوكيات.كما يتضمن المساق استخدام تقنيات علمية مثل الحسابات الحرارية ومراقبة مؤشر كتلة الجسم(BMI) ، بالإضافة إلى دراسة دور الأطعمة في تعزيز عملية الأيض وحرق الدهون.

رقم المـادة	:	902437
اسم المـادة	:	ضبط وادارة الوزن عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902436 متزامن

المساق العملي لضبط وإدارة الوزن يركز على تطبيق الأساليب والنظريات التي تم تعلمها في الواقع، من خلال تدريب الطلاب على تصميم وتنفيذ خطط غذائية ورياضية مخصصة للأفراد لتحقيق أهداف التحكم بالوزن. يشمل المساق تعلم كيفية تقييم الحالة التغذوية والفسيولوجية للفرد باستخدام الأدوات المناسبة مثل قياسات الوزن، الطول، ومؤشر كتلة الجسم(BMI) ، بالإضافة إلى تقييم العادات الغذائية ومستوى النشاط البدني.يتم العمل على إعداد برامج غذائية تتناسب مع الأهداف المرجوة، مثل فقدان الوزن أو زيادته بطريقة صحية، وتوجيه الطلاب لتطوير استراتيجيات مستدامة للحفاظ على الوزن المثالي. كما يشمل المساق تدريبًا عمليًا على مراقبة تقدم الأفراد، وتقديم استشارات شخصية حول كيفية تعديل العادات الغذائية والنشاط البدني بشكل مستمر. يتضمن المساق أيضًا تنفيذ تمارين رياضية مختلفة وتحليل تأثيرها على الوزن، مع التركيز على تقنيات تحفيز المرضى أو الأفراد على الالتزام بخططهم لتحقيق نتائج فعالة.

رقم المـادة	:	902431
اسم المـادة	:	ضبط وادارة جودة الغذاء
الساعات المعتمدة	:	2
المتطلب السابق	:	902321

تتناول هذه المادة المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء والممارسات الصحية و المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي قد تنتقل عن طريق الغذاء. كما يتناول مواضيع تتعلق بإدارة جودة الغذاء كسياسة الجودة وأهدافها وعناصرها وكذلك مبادئ الجوة الشاملة وأدواتها وأساليبها. كذلك يتعرض المساق للأساليب المختلفة لحفظ الأغذية وتخزينها وإطالة مدة صلاحيتها وتناقش بعض أنظمة الجودة والسلامة التي تستخدم لضمان سلامة الغذاء مثل نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة () HACCPفي منشآت إنتاج وتحضير الغذاء.

رقم المـادة	:	902432
اسم المـادة	:	ضبط وادارة جودة الغذاء عملي
الساعات المعتمدة	:	1
المتطلب السابق	:	902431 متزامن

المساق العملي لضبط وإدارة جودة الغذاء يركز على تطبيق الأدوات والتقنيات المستخدمة لضمان جودة وسلامة المنتجات الغذائية في بيئة حقيقية. يشمل التدريب العملي فحص عينات من الأغذية للتأكد من مطابقتها للمعايير المحددة في جوانب مثل الميكروبات، الملوثات الكيميائية، وخصائص الغذاء (مثل الطعم، اللون، القوام). يتعلم الطلاب كيفية استخدام المعدات المخبرية لتحديد المكونات الأساسية والمواد المضافة في

المنتجات الغذائية. كما يتم تدريبهم على تطبيق أنظمة الجودة مثل HACCP في خطوط الإنتاج، تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة، والتأكد من أن الممارسات المتبعة تفي بمعايير السلامة الغذائية. يتضمن المساق أيضًا تقنيات التدقيق الداخلي للمؤسسات الغذائية، مثل مراقبة عمليات التعبئة والتغليف والتخزين، بالإضافة إلى تقييم دورة حياة المنتج من حيث جودة المواد الخام إلى المنتج النهائي. كما يتدرب الطلاب على كتابة التقارير وتوثيق إجراءات الجودة بشكل صحيح، مما يساعد على تحسين عمليات الإنتاج وضمان الجودة المستدامة.

رقم المـادة	:	902449
اسم المـادة	:	مشروع تخرج في تغذية الانسان والحميات
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902111

يهدف مشروع التخرج إلى تعريف الطلاب بالتطبيق العملي في مجال التغذية من خلال اختيار مشكلة متعلقة بالتغذية التطبيقية بالتشاور مع مشرف هيئة التدريس. يقوم الطلاب بكتابة مقترح بحثي صغير يوضح كيفية حل المشكلة بأسلوب علمي، حيث يتم تطبيق هذا الحل من خلال مشروع بحثي يتضمن جمع البيانات، تحليلها، واستخلاص النتائج التي تساهم في تطوير الفهم العملي للتغذية وتقديم حلول عملية قائمة على الأدلة.

متطلبات التخصص الاختيارية(9 ساعه معتمده)

رقم المـادة	:	902011
اسم المـادة	:	المغذيات والاعشاب الطبيعية
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902340

مساق المغذيات والأعشاب الطبيعية يهدف إلى دراسة دور المغذيات المختلفة في تحسين الصحة والوقاية من الأمراض، بالإضافة إلى استكشاف فوائد الأعشاب الطبيعية واستخداماتها العلاجية. يشمل المساق دراسة أنواع المغذيات الأساسية مثل الفيتامينات، المعادن، البروتينات، الدهون، والكربوهيدرات، وفهم كيفية تأثيرها على وظائف الجسم المختلفة. كما يتناول المساق الأعشاب الطبية والنباتات التي تستخدم في الطب الشعبي لعلاج

مجموعة من الأمراض، مثل الأعشاب التي تدعم الجهاز المناعي، تعزز الهضم، أو تساعد في علاج مشكلات النوم. يتضمن أيضًا المساق التعرف على طرق تحضير واستخدام الأعشاب بشكل آمن وفعال، مع دراسة التفاعلات المحتملة مع الأدوية الأخرى وتأثيراتها الجانبية.

رقم المـادة	:	902012
اسم المـادة	:	فيتامينات ومعادن
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902216

مساق الفيتامينات والمعادن يهدف إلى دراسة دور الفيتامينات والمعادن الأساسية في الجسم وتأثيرها على الصحة العامة. يشمل المساق التعرف على الأنواع المختلفة من الفيتامينات) مثل فيتامينA ، D، E، (C والمعادن (مثل الكالسيوم، الحديد، المغنيسيوم، الزنك) ووظائفها الحيوية في الجسم. يتم التركيز على كيفية امتصاصها، توزيعها، وتخزينها في الجسم، بالإضافة إلى الاحتياجات اليومية الموصى بها من كل منها. كما يدرس المساق الآثار السلبية الناتجة عن نقص أو فائض هذه المغذيات على الصحة، مثل فقر الدم الناتج عن نقص الحديد أو هشاشة العظام بسبب نقص الكالسيوم. يتضمن أيضًا استكشاف مصادر هذه المغذيات في الأطعمة المختلفة وكيفية تصميم خطط غذائية متوازنة لتلبية احتياجات الجسم من الفيتامينات والمعادن.

رقم المـادة	:	902013
اسم المـادة	:	التغذية وامراض العصر
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902111+902216

يهدف هذا المساق إلى دراسة العلاقة بين العادات الغذائية والأمراض المزمنة المرتبطة بأسلوب الحياة في العصر الحديث. يتناول المساق تأثير التغذية غير السليمة على الأمراض الشائعة مثل السمنة، السكري من النوع الثاني، أمراض القلب والشرايين، ارتفاع ضغط الدم، وبعض أنواع السرطان. يركز على فهم كيفية تأثير النظام الغذائي الغني بالدهون المشبعة، السكريات المكررة، والملح على زيادة خطر الإصابة بهذه الأمراض، وكيف يمكن للتغذية السليمة أن تلعب دورًا في الوقاية والعلاج. كما يتضمن المساق دراسة استراتيجيات تغذوية وقائية، مثل تناول الأطعمة الغنية بالألياف، الفيتامينات، والمعادن، بالإضافة إلى تعزيز العادات الغذائية الصحية كالنظام الغذائي المتوازن والنشاط البدني المستمر في مواجهة تحديات أمراض العصر.

رقم المـادة	:	902014
اسم المـادة	:	تكنولوجيا الالبان
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902122

مساق "تكنولوجيا الألبان" يركز على دراسة العمليات التقنية المستخدمة في تصنيع منتجات الألبان المختلفة، بما في ذلك الحليب، الزبادي، الجبن، وغيرها. يتناول المساق جوانب متعددة من صناعة الألبان، مثل جمع الحليب، معالجته، تخزينه، والتقنيات الحديثة المستخدمة في إنتاج المنتجات المتنوعة. كما يدرس المساق أهمية التعقيم والمبسترة في الحفاظ على سلامة وجودة الحليب، بالإضافة إلى طرق تحسين طعم وقيمة الألبان الغذائية.يشمل أيضًا دراسة تصنيع الأجبان بأنواعها المختلفة، من خلال تعلم الأساليب المتبعة في التخمير، التمليح، والتخزين. كما يتطرق إلى تكنولوجيا إنتاج الزبادي والمشروبات اللبنية، مع التركيز على إضافة المكونات الحية مثل البروبيوتيك لتحسين الفوائد الصحية. علاوة على ذلك، يتم دراسة تقنيات التعبئة والتغليف التي تساهم في الحفاظ على جودة المنتجات لفترات طويلة.

رقم المـادة	:	902015
اسم المـادة	:	الأغذية الوظيفية
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	901162

مساق "الأغذية الوظيفية" يركز على دراسة الأغذية التي تقدم فوائد صحية تتجاوز مجرد توفير العناصر الغذائية الأساسية **التي تشمل البريبايوتكس، والبروبيوتيك، والمواد الكيميائية النباتية، والأعشاب، وبعض المنتجات الحيوانية والنباتية، وبعض المواد الكيميائية النشطة مثل الستيرول، والبوليفينول، ومضادات الأكسدة. يتناول** المساق دراسة كيفية تأثير هذه الأغذية على الصحة العامة، مثل دعم الجهاز المناعي، تحسين الهضم، تقليل الالتهابات، وتحسين صحة القلب. كما يتم استكشاف المكونات الفعالة في الأغذية الوظيفية مثل مضادات الأكسدة، البروبيوتيك، الأحماض الدهنية أوميغا-3، وغيرها، وكيفية تأثيرها على الأمراض المزمنة مثل السمنة، السكري، وأمراض القلب. يتم أيضًا التعرف على كيفية دمج هذه الأغذية في النظام الغذائي اليومي لتوفير فوائد صحية إضافية، مع التركيز على البحث العلمي في مجال الأغذية الوظيفية وتطوير منتجات غذائية جديدة تحتوي على مكونات صحية.

رقم المـادة	:	902016
اسم المـادة	:	موضوعات خاصه في تغذية الانسان والحميات
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902202+902252+902241

يتناول هذا المساق دراسة متقدمة في إحدى مواضيع التغذية والحميات والتي لها اهتمام عام، بحيث تستعمل فيها نشرات بحثية ومرجعية حديثة. ويمكن أن يتغير الموضوع كل سنة وحسب ما هو جديد. ويمكن أن يشمل تفاعلات الادوية/المغذيات، والتمثيل الغذائي للبروتين، والتغذية والسلوك، والتغذية والتمارين الرياضية وأي مواضيع متقدمة أخرى في هذا المجال.

رقم المـادة	:	901463
اسم المـادة	:	الامن الغذائي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

يغطي هذا المساق تعريف الأمن الغذائي، أساسيات الاقتصاد الزراعي التي تخص الأمن الغذائي، نظام الأمن الغذائي وأهميته على ثلاثة مستويات (مستويات الفرد، المستوى المحلي، والمستوى الوطني). دراسة السياسات الخاصة بالأمن الغذائي والمؤسسات العاملة في الأمن الغذائي محليا ودوليا, أهمية التخزين في عملية اتخاذ القرار. تطبيق النظريات الاقتصادية الخاصة بإنتاج واستهلاك الغذاء. العرض والطلب والتكاليف والاسعار ووضع البرامج الغذائيه والميزانية الغذائية بالإضافة الى انماط استهلاك الغذاء.

رقم المـادة	:	902018
اسم المـادة	:	تغذية الرياضيين
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902202+902252+902241

يُركّز مساق تغذية الرياضيين على فهم الاحتياجات الغذائية الخاصة للرياضيين وكيفية تصميم أنظمة غذائية تدعم الأداء البدني، تحسين التعافي، وتقليل مخاطر الإصابات. يهدف هذا المساق إلى تقديم معرفة علمية وعملية حول تأثير التغذية على الأداء الرياضي في مختلف التخصصات والأنشطة البدنية.

رقم المـادة	:	902019
اسم المـادة	:	تغذية كبار السن
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902214+902111

يهتم هذا المساق بالتعرف على التغيرات الفسيولوجية التي تحدث في جسم الإنسان مع التقدم في العمر، وتأثيرها على الاحتياجات الغذائية والصحية. يهدف المساق إلى تزويد الطلاب بالمعلومات الأساسية والمهارات اللازمة لتصميم خطط غذائية تتناسب مع احتياجات كبار السن وتساعدهم على تحسين جودة حياتهم

رقم المـادة	:	902020
اسم المـادة	:	التغذية والمناعة
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	902312+902214

يركز هذا المساق على دراسة العلاقة بين النظام الغذائي وصحة الجهاز المناعي. يتناول المساق كيفية تأثير المغذيات الأساسية مثل الفيتامينات، المعادن، البروتينات، والأحماض الدهنية على تعزيز وتقوية جهاز المناعة، مما يساعد الجسم في مقاومة الأمراض والعدوى. يشمل دراسة دور العناصر الغذائية مثل فيتامين C، فيتامينD ، الزنك، والسيلينيوم في تعزيز استجابة الجهاز المناعي. كما يدرس المساق تأثير التغذية السليمة في الوقاية من الأمراض المناعية مثل أمراض المناعة الذاتية، ويستعرض الأبحاث الحديثة حول كيفية تحسين وظيفة المناعة من خلال النظام الغذائي. يتم أيضًا التركيز على تأثير السمنة وسوء التغذية على ضعف المناعة وزيادة القابلية للإصابة بالأمراض .يتضمن المساق تطبيقات عملية لفهم كيفية تحسين الصحة المناعية باستخدام استراتيجيات غذائية، مثل تناول الأطعمة الغنية بالبروبيوتيك، الألياف، ومضادات الأكسدة. كما يدرس الأساليب التي يمكن من خلالها دمج هذه العناصر الغذائية في النظام الغذائي اليومي لتعزيز المناعة بشكل فعال

رقم المـادة	:	901412
اسم المـادة	:	مناهج البحث العلمي
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

يُركّز مساق "مناهج البحث العلمي" على تعليم الطلاب كيفية إجراء البحوث العلمية بشكل منهجي ومنظم. يهدف هذا المساق إلى تقديم الأدوات والمفاهيم الأساسية المتعلقة بتصميم البحث، جمع البيانات، تحليلها، وتفسير النتائج. كما يُعرِّف الطلاب بأنواع البحث المختلفة وأساليبها، ويعزز قدرتهم على التفكير النقدي وتحليل المعلومات بموضوعية.

رقم المـادة	:	901203
اسم المـادة	:	مهارات الاتصال
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	-

يهدف مساق "مهارات الاتصال" إلى تعزيز قدرات الطلاب في التواصل الفعّال سواء في الحياة الشخصية أو المهنية. يتناول المساق أساسيات الاتصال وكيفية تحسينه في مختلف السياقات، سواء كان شفويًا، كتابيًا، أو غير شفوي. كما يعزز المساق فهم الطلاب لأهمية التواصل الفعّال في بناء العلاقات وتحقيق الأهداف في بيئات العمل والتعليم

أُقرت بقرارمجلس العمداء رقم (22/ 2023-2024) في جلسته الخامسة.
عُدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60/ 2024-2025) في جلسته العاشرة.