



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

كلية الزراعة

قسم تغذية الإنسان والحميات

الخطة الدراسية للحصول على درجة
البكالوريوس
في تخصص
تغذية الإنسان والحميات
لعام الجامعي 2025/2024

أقرت بقرار مجلس العمداء رقم (22 / 2023-2024) في جلسه الخامسة.
عدلت بقرار مجلس العمداء رقم (60 / 2024-2025) في جلسه 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 الهداف

الأهداف

1. رفد المجتمع بأخصائي تغذية صحية وعلاجية بقدر كافٍ من المعرفة والعلم في مجال التغذية العلاجية المبنية على اسس علمية.
2. عمل مشاريع بحثية بهدف تقييم الوضع التغذوي للأفراد والمجتمعات لتحديد المشكلات التغذوية وحلها.
3. التعريف بجميع الموضوعات التغذوية 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.



مخرجات البرنامج التعليمية

المعرف الرئيسية

يظهر فهما عميقاً لأسس العلوم التغذوية ومحنوي 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 الخلوي وبنية ووظيفة النظم الفسيولوجية المختلفة ومبادئ الكيمياء الحيوية.

يقيم، يحلل كيفية استخدام وتطبيق معلومات البحوث العلمية من مختلف المصادر فيما يتعلق بال營غذية ونمط الحياة الغذائي والجوانب الصحية من خلال العمل مع الآخرين والتواصل وإدارة الذات وحل المشكلات والتفكير في مختلف مكونات البحث. يناقش كيفية تحديد وتقييم وتوصيل المعلومات للأفراد والمجموعات واستخدام الأدبيات المهنية لاتخاذ قرارات أخلاقية وتطبيق الممارسة المبنية على الأدلة باستخدام كل من الوسائل الشفوية والمكتوبة لتحسين الجودة المستمرة.

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.

يتبني 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 ومحنوي العناصر الغذائية المتناولة ومحنوي الغذاء المستهلك في الأفراد والمجموعات.

يظهر سلوكاً مهنياً متسقاً وفق الحدود القانونية والأخلاقية لمهنة التغذية من خلال تطبيق مبادئ العدالة الاجتماعية مع احترام الأشخاص وثقافاتهم ومعتقداتهم.

يقيم المعرف المتعلقة بالنظام الغذائي والصحة، وتوصيل وتعليق على المعلومات الغذائية أو الصحية من كل من المصادر العلمية وما هو متاح للجمهور، وصياغة مقترنات مع الوعي بالمسائل الأخلاقية والاجتماعية



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

مكونات الخطة

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

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

نظام الترميز المعتمد في الجامعة

رمز الكلية	رمز القسم	المستوى (السنة الدراسية)	رقم المجال المعرفي	الترتيب
9	02			

- 0 استدرادي
- 1 اولى
- 2 ثانية
- 3 ثلاثة
- 4 رابعة



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	الاحياء الدقيقة وسلامة 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	تغذية المجتمع والتنفيذ الصحي: التنفيذ والارشاد التغذوي، تغذية المجتمع	6
6	المجالات المساندة: الكيمياء العضوية، الكيمياء الحيوية، علم وظائف الأعضاء، كيمياء عامه عملي، مبادئ في الاحياء عملي	12



أولاً: متطلبات الجامعة [27] ساعة معتمدة

أ. متطلبات الجامعة الإجبارية: (12) ساعة معتمدة

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

ب. متطلبات الجامعة الاختيارية: (15) ساعة معتمدة

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



ثانياً: متطلبات الكلية [21] ساعة معتمدة

المتطلب السابق	الساعات المعتمدة	اسم المنسق	رقم المنسق	نوع التعليم		
				اليوني	مدمج	وجاهي
	3	مبادئ الإرشاد الزراعي	901113			✓
-	3	مبادئ الاقتصاد الزراعي	901135	✓		
-	3	مبادئ الإحصاء الزراعي	901153	✓		
901162	3	مبادئ الانتاج النباتي	901111	✓		
901162	3	مبادئ الانتاج الحيواني	901171			✓
	3	كيمياء عامة	502108		✓	
	3	مبادئ في الأحياء	901162		✓	

ثالثاً: متطلبات التخصص الإجبارية [80] ساعة معتمدة

المتطلب السابق	الساعات المعتمدة	اسم المنسق	رقم المنسق	نوع التعليم		
				اليوني	مدمج	وجاهي
901162	1	مبادئ في الأحياء عملي	901163	✓		
502108	1	كيمياء عامة عملي	502109	✓		
و 902122 901162	3	علم الأحياء الدقيقة للأغذية	902223			✓
902223 متزامن	1	علم الأحياء الدقيقة للأغذية - عملي	902224	✓		
502109	3	كيمياء عضوية	902151		✓	
502109	3	أساسيات علم الغذاء	902122			✓
901162	3	أساسيات علم التغذية	902101		✓	
901162	3	علم وظائف الأعضاء	902254		✓	
902101	3	تغذية الإنسان والأيض	902202		✓	
902101 902202	2	تخطيط الوجبات والحميات	902231		✓	
902231 (متزامن)	1	تخطيط الوجبات والحميات - عملي	902232	✓		
+502108 901162	3	كيمياء حيوية	902252		✓	
902252 متزامن	1	كيمياء حيوية - عملي	902253	✓		



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

902337	2	تغذية المجتمع	902451	✓		
902451 متزامن	1	تغذية المجتمع عملي	902452	✓		
902337	3	التغذية خلال مراحل الحياة	902303	✓		
902122	2	صحة وسلامة الأغذية	902331		✓	
902331 متزامن	1	صحة وسلامة الأغذية- عملي	902332	✓		
-	3	التنقيف والارشاد التغذوي	902454		✓	
-	2	ادارة مؤسسات التغذية	902416		✓	
902416 متزامن	1	ادارة مؤسسات التغذية – عملي	902417	✓		
502108 و 902122	3	كيمياء وتحليل الأغذية	902221		✓	
902321 متزامن	1	كيمياء وتحليل الأغذية- عملي	902322	✓		
902101 و 902202	2	تقييم الوضع التغذوي	902304	✓		
902304 متزامن	1	تقييم الوضع التغذوي- عملي	902305	✓		
902231	3	التغذية العلاجية السريرية (1)	902333	✓		
9023 33 متزامن	1	التغذية العلاجية السريرية (1)-عملي	902334	✓		
902338	3	التغذية السريرية للأطفال	902335	✓		
902335 متزامن	1	التغذية السريرية للأطفال - عملي	902336	✓		
902333	3	التغذية العلاجية السريرية (2)	902337		✓	
902337 متزامن	1	التغذية العلاجية السريرية (2)-عملي	902338	✓		
902101 و 902122	2	تحضير الأغذية	902227		✓	
902227 متزامن	1	تحضير الأغذية- عملي	902228	✓		
اكمال 90 ساعه معتمده	6	التدريب الصيفي	902339	✓		



جامعة عجلون الوطنية Ajloun National University

902333 و 902337	2	ضبط وإدارة الوزن	902444		✓	
902444 متزامن	1	ضبط وإدارة الوزن – عملي	902445	✓		
902332	2	ضبط وإدارة جودة الغذاء	902425		✓	
902425 متزامن	1	ضبط وإدارة جودة الغذاء عملي	902426	✓		
اكمال 90 ساعه	3	مشروع تخرج في تغذية الإنسان والحميات	902433	✓		

رابعاً: متطلبات التخصص الاختيارية [9] ساعة معتمدة

المطلب السابق	الساعات المعتمدة	اسم المساق	رقم المساق	نوع التعليم		
				الكترون ي	وجه مدمج	الكترون وجه مدمج
-	3	المغذيات والاعشاب الطبيعية	902411			✓
902101	3	فيتامينات ومعادن	902349		✓	
902333	3	التغذية وامراض العصر	902413		✓	
902122	3	تكنولوجيا الابان	902429		✓	
901162 و 902337	3	الاغذية الوظيفية	902315		✓	
902333 و 902337	3	م الموضوعات خاصة في تغذية الإنسان والحميات	902329	✓		
-	3	الأمن الغذائي	901463			✓
902333 و 902337	3	تغذية الرياضيين	902318	✓		
902333 و 902337	3	تغذية كبار السن	902319	✓		
-	3	التغذية والمناعة	902320	✓		
-	3	مناهج البحث العلمي	901412			✓
-	3	مهارات الاتصال	901203		✓	

خامساً: متطلبات حرة (3) ساعات معتمدة يدرسها الطالب من خارج الخطة



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

الخطة الاسترشادية لنيل درجة البكالوريوس في تخصص تغذية الانسان

السنة الأولى

الفصل الأول

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المساق	رقم المساق
-	3	مبادئ في الاحياء	901162
901162	1	مبادئ في الاحياء عملي	901163
-	3	كيمياء عامة	502108
502109	1	كيمياء عامة عملي	502109
-	3	مبادئ في الاقتصاد الزراعي	901135
-	2	مهارات اللغة العربية (1) (جامعه اجباري)	704118
-	1	المهارات الحياتية (جامعه اجباري)	704116
-	3	متطلب جامعه اختياري(1)	-
	17	المجموع	

الفصل الثاني

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المساق	رقم المساق
502109	3	أساسيات علم الغذاء	902122
502109+901162	3	أساسيات علم التغذية	902101
901162	3	مبادئ الانتاج الحيواني	901171
502109	3	كيمياء عضوية	902151
-	3	مبادئ الارشاد الزراعي	901113
-	3	متطلب جامعه اختياري(2)	-
	18	المجموع	



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

السنة الثانية

الفصل الأول

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المساق	رقم المساق
901162	3	مبادئ الانتاج النباتي	901111
902101	2	تخطيط الوجبات والحميات	902231
902231 متزامن	1	تخطيط الوجبات والحميات-عملی	902232
-	3	مبادئ في الإحصاء الزراعي	901153
502108+901162	3	كيمياء حيوية	902252
902252 متزامن	1	كيمياء حيوية - عملی	902253
902101	2	تحضير الأغذية	902227
902122.			
902227 متزامن	1	تحضير الأغذية-عملی	902228
المجموع			
		16	

الفصل الثاني

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المساق	رقم المساق
901162	3	علم وظائف الاعضاء	902254
902122	3	علم الاحياء الدقيقة للأغذية	902223
902223 متزامن	1	علم الاحياء الدقيقة للأغذية - عملی	902224
902101	3	تغذية الانسان والأيض	902202
-	3	متطلب جامعه اختياري (3)	-
-	3	متطلب جامعه اختياري (4)	-
المجموع			
		16	



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

السنة الثالثة

الفصل الاول

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المنسق	رقم المنساق
902231	3	التغذية العلاجية السريرية(1)	902333
902333 متزامن	1	التغذية العلاجية السريرية (1) - عملي	902343
902101	2	تقييم الوضع التغذوي	902304
902304 متزامن	1	تقييم الوضع التغذوي-عملي	902306
-	2	التربية الوطنية (جامعة اجباري)	704119
902122	2	صحة وسلامة الأغذية	902331
902331	1	صحة وسلامة الأغذية - عملي	902322
502108 ,902122	3	كيمياء وتحليل الأغذية	902221
902221 متزامن	1	كيمياء وتحليل الأغذية عملي	902322
	16	المجموع	

الفصل الثاني

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المنسق	رقم المنساق
902333	3	التغذية العلاجية السريرية(2)	902237
902237 متزامن	1	التغذية العلاجية السريرية (2) - عملي	902345
-	3	العلوم العسكرية	704200
902337	3	التغذية خلال مراحل الحياة	902303
-	1	القيادة والمسؤولية الاجتماعية (جامعة اجباري)	704109
-	1	الريادة والإبتكار (جامعة اجباري)	704107
-	3	متطلب تخصص اختياري(1)	-
714099	2	مهارات اللغة الإنجليزية(1)	704117
	17	المجموع	



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

السنة الرابعة

الفصل الاول

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المساق	رقم المساق
902332	2	ضبط وإدارة جودة الغذاء	902425
متزامن 902425	1	ضبط وإدارة جودة الغذاء - عملي	902424
902338	3	التغذية السريرية للأطفال	902335
902335	1	التغذية السريرية للأطفال - عملي	902435
902337	2	تغذية المجتمع	902451
902451	1	تغذية المجتمع- عملي	902452
-	3	متطلب تخصص اختياري(2)	-
-	3	ماده حره من خارج الخطة	-
	16	المجموع	

الفصل الثاني

المتطلب السابق	ساعات المعتمدة*	اسم المساق	رقم المساق
-	3	التحقيق والارشاد التغذوي	902454
902101	2	ادارة مؤسسات التغذية	902417
متزامن 902417	1	ادارة مؤسسات التغذية – عملي	902415
901153	3	مشروع تخرج في تغذية الإنسان والحميات	902433
902333+902337	2	ضبط وإدارة الوزن	902444
متزامن 902444	1	ضبط وإدارة الوزن - عملي	902445
-	3	متطلب تخصص اختياري(3)	-
-	3	متطلب جامعي اختياري(5)	-
	18	المجموع	

902339 التدريب الصيفي 6 ساعات في الفصل الصيفي "بعد اكمال 90 ساعة "



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

وصف المساقات

متطلبات الـكـاـيـة الإجـبارـية (21 ساعـة معـتمـدة)

رقم المـاـدة : 901135
اسم المـاـدة : مـبـادـيـ في الـاقـتصـادـ الزـرـاعـيـ
السـاحـاتـ المـعـتمـدـةـ : 3
المـتـطلـبـ السـابـقـ : -

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 تسلط الضوء على السياسات الزراعية المتتبعة في بعض الدول العربية.

رقم المعايير : 901111
اسم المعايير : مبادئ انتاج نباتي
الساعات المعتمدة : 3
المتطلبات السابقة : 901162

يتناول مساق مبادئ الإنتاج النباتي أسس اختيار وإعداد موقع البستان، و اختيار الجذور والأصناف المناسبة، بالإضافة إلى فهم أنماط نمو وخصوبة الأشجار المثمرة وخصائصها. يركز المساق على تطبيق أفضل الممارسات في الزراعة، بما في ذلك التسميد، الري، والتقليل لضمان تحقيق أعلى مستويات الإنتاجية وجودة المحاصيل. يدمج الذكاء الاصطناعي في تحسين عملية اختيار الأصناف والأشجار المثمرة، وتحليل بيانات التربة والظروف البيئية، مما يساعد في تحصيص ممارسات الزراعة بشكل أكثر دقة وفعالية.

رقم المعاادة	:	901171
اسم المعاادة	:	مبادئ انتاج حيواني
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابعة	:	901162

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



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

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

هذا المـسار يتضمن مـوضوعات في الحسابات الكـيمـيـاـية، تركـيب الذـرـة، التـركـيب الـإـلـكـتـرـوـنـي لـلـعـناـصـر، الجـدـول الدـورـي، الغـازـات خـصـائـص المـوـاد الـصـلـبة وـالـسـوـاـئـل وـالـمـحـالـيل، التـفـاعـلـات الكـيمـيـاـية، الكـيمـيـاء الـحرـارـيـة وـالـروـابـط الكـيمـيـاـية.

رقم المـادة	: 901162
اسم المـادة	: مـبـادـىـ فـي الـاحـيـاء
الساعـاتـ المعـتمـدة	: 3
المـتـطلـبـ السـابـقـ	- :

يتـنـاـول هـذـاـ المـسـارـ مـعـرـفـةـ الصـفـاتـ الـفـيـزـيـاـيةـ وـالـكـيمـيـاـيةـ لـلـخـلـيـةـ. درـاسـةـ الـخـلـيـةـ مـنـ النـاحـيـتـينـ التـرـكـيـبـيـةـ وـالـوظـيـفـيـةـ، تحـولاتـ الطـاقـةـ، الـأـنـسـجـةـ النـبـاتـيـةـ وـالـحـيـوـانـيـةـ، الـجـانـبـ الـوـظـيفـيـ لـلـكـانـنـاتـ الـحـيـةـ وـالـتـشـمـلـ الـجـهـازـ الـهـضـمـيـ وـالـتنـفـسـيـ وـالـعـصـبـيـ وـالـمـسـتـقـبـلـاتـ الـحـسـيـةـ.

رقم المـادة	: 901113
اسم المـادة	: مـبـادـىـ فـي الـاـرـشـادـ الزـرـاعـيـ
الساعـاتـ المعـتمـدة	: 3
المـتـطلـبـ السـابـقـ	- :

يـهـدـفـ إـلـىـ التـعـرـيـفـ بـدورـ الـمـرـشـدـينـ الـزـرـاعـيـنـ، درـاسـةـ نـشـأـةـ الـإـرـشـادـ الزـرـاعـيـ وـتـطـوـرـهـ، وـمـعـرـفـةـ أـهـدـافـهـ وـفـلـسـفـةـ الـتـيـ تـؤـثـرـ عـلـىـ فـعـالـيـتـهـ وـتـزوـيدـ الـطـالـبـ بـمـعـلـومـاتـ تـسـاعـدـهـ فـيـ إـدـادـ الـبـرـامـجـ الـإـرـشـادـيـةـ وـتـقـيـيـمـهـاـ، تـارـيخـ وـتـنـظـيمـ خـدـمـاتـ الـإـرـشـادـ الـزـرـاعـيـ وـأـهـدـافـهـ وـوـظـائـفـهـ، وـوـضـعـهـ الـحـالـيـ، وـالـطـرـقـ إـلـىـ زـيـادـةـ نـجـاعـتـهـ.



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

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، مقاييس النزعة المركزية ومقاييس التشتت، الفرضيات والنظريات الإحصائية، والخطأ المعياري. تمثيل البيانات من خلال الجداول والرسوم البيانية.

مواد التخصص الاجبارية (80 ساعة معتمدة):

رقم المـادة	: 901163
اسم المـادة	: مبادئ في علم الاحياء عملي
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 901162

يهم جانب 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 بمهارات الاساسية المتعلقة باستخدام الأدوات والاجهزه المخبرية، علاوة على ذلك معرفة قواعد السلامة العامة داخل المختبرات الكيميائية.



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

رقم المـادة	: 902223
اسم المـادة	: علم الاحياء الدقيقة للأغذية
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902122, 901162

يهدف هذا المساق الى التعرف على الخصائص التركيبية والفيسيولوجية 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 الطالب المهارات الأساسية للتعرف مخبريا على الكائنات الحية المختلفة التي تسبب فساد الأغذية، كذلك ستشمل المهارات تقنية التعقيم، والفحص المجهرى، والوسائل التفاضلية والفحوص المستخدمة للكشف عن الكائنات الحية التي تسبب تلوث الغذاء.

رقم المـادة	: 902151
اسم المـادة	: كيمياء عضوية

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 المادة	: 902122
اسم المادة	: اساسيات علم الغذاء
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 502109

يركز على دراسة المكونات الكيميائية والفيزيائية للأغذية، ويستعرض تأثير العمليات التكنولوجية مثل التجميد والتعليق على جودة الغذاء وصلاحياته. يتناول المساق أيضاً 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 الطالب بفهم شامل لعلم الغذاء وكيفية تأثير ممارسات إنتاجه وتخزينه على صحة الإنسان وجودة الحياة.

رقم المادة	: 902101
اسم المادة	: اساسيات علم التغذية
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 901162

يهدف إلى تعريف الطالب 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. يُعد هذا المساق الطالب لفهم تطبيقات التغذية في الوقاية والعلاج وتحسين نمط الحياة.

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

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



رقم المادـة	: 902202
اسم المادـة	: تغذية الانسان والايض
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902101

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

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

يعرض المنساق مبادئ الغذاء والتغذية لخطـيط وجبات صحـية ومتوازنة، مع التركيز على الجوانب الإدارية كشراء الأغذـية، إعداد المـيزانيـات، وتحليل التـكالـيف. يتم دمج تقنيـات الذـكاء الاصـطـنـاعـيـ في تصـمـيم الـوجـبات، تـحلـيلـ الـبـيـانـاتـ الـغـذـائـيـ، وـالتـبـؤـ بـالـاحتـياـجـاتـ، بما يـعـزـزـ الـكـفاءـةـ وـالـدـقـةـ. يـكتـسـ الـطـلـبـةـ مـهـارـاتـ تـخطـيطـ الـوـجـبـاتـ، إـدـارـةـ الـمـوـارـدـ، وـاسـتـخـدـامـ أدـوـاتـ الـذـكـاءـ الـاـصـطـنـاعـيـ فـيـ دـعـمـ الـقـرـارـ الـغـذـائـيـ وـتـحـسـينـ جـوـدـةـ الـخـدـمـاتـ

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

يهدف هذا المنساق إلى تعليم الطالب كيفية إعداد وتخطـيط الـوجـبـاتـ لمـخـتـلـفـ الـأـمـرـاـضـ الصـحـيـةـ بـالـاعـتـمـادـ عـلـىـ الـعـرـفـةـ الـغـذـائـيـةـ الـنـظـرـيـةـ منـ خـلـالـ تـحـدـيدـ اـحـتـيـاجـاتـ الـجـسـمـ مـنـ الطـاـقةـ وـالـعـنـاصـرـ الـغـذـائـيـةـ.



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

رقم المدادة :	902252
اسم المدادة :	كيمياء حيوية
الساعات المعتمدة :	3
المتطلب السابق :	502108. 901162

يتناول هذا المنسق 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 إلى دور الإنزيمات في العمليات الأيضية المختلفة مع وصف طرق كبح هذه الإنزيمات والعوامل المساعدة لنشاطاتها.

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

يعنى الجانب العملي في هذا المنسق بتدريب الطالب على تجارب تعنى بأسس ومبادئ الكيمياء الحيوية. فحص تراكيز الكربوهيدرات والبروتينات والأحماض النووية بالإضافة إلى قياس سرعة وخصائص التفاعلات الحيوية.

رقم المدادة :	902451
اسم المدادة :	تغذية المجتمع
الساعات المعتمدة :	2
المتطلب السابق :	902337

مساق تغذية المجتمع يهدف إلى دراسة التداخل بين التغذية وصحة المجتمع من منظور علمي وعملي متكامل، حيث يزود الطلبة بالمعرفة والمهارات الضرورية لفهم تأثير الأنماط الغذائية على انتشار الأمراض المزمنة ومؤشرات الصحة العامة، كما يدرّبهم على تصميم الدراسات التغذوية، وإجراء المسوحات الميدانية، وإعداد الاستبيانات الخاصة بالتغذية بما يتناسب مع خصائص واحتياجات الفئات المختلفة في المجتمع. ويعطي المنسق طرق تحليل البيانات الوابائية باستخدام الأدوات الإحصائية الحديثة وتطبيقات الذكاء الاصطناعي، مما يتيح تخصيص التوصيات الغذائية وفق السياق المحلي، وتفسير النتائج العلمية بدقة عالية. إضافةً إلى ذلك، يرتكز المنسق على تنمية قدرة الطلبة في توظيف هذه النتائج لإعداد استراتيجيات



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

تدخل غذائي، وتطوير سياسات صحية قائمة على الأدلة، تسهم في تعزيز الصحة العامة وتحسين جودة الحياة في المجتمع

رقم المادة	: 902452
اسم المادة	: تغذية المجتمع عملي
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902451

يهم هذا المنساق بتدريب عملي للطلاب في مجال تغذية المجتمع. وستشمل الممارسة تطبيق عملية العناية التغذوية 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.

رقم المادة	: 902303
اسم المادة	: التغذية خلال مراحل الحياة
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902337

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 الازمة لدعم النمو أو الحفاظ على صحة العظام والعضلات. يهدف المساق إلى توفير المعرفة حول كيفية تعديل النظام الغذائي بما يتاسب مع الاحتياجات الفريدة في كل مرحلة من مراحل الحياة.

رقم المادة	: 902331
اسم المادة	: صحة وسلامة الأغذية
الساعات المعتمدة	: 2
المتطلب السابق	: 902122

مساق صحة وسلامة الأغذية يركز على المبادئ الأساسية لضمان جودة وسلامة الأغذية عبر جميع مراحل السلسلة الغذائية، بدءاً 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



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

الحرجة (HACCP) كما يتناول القوانين والتشريعات المتعلقة بسلامة الأغذية، مع التركيز على حماية صحة المستهلك والوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء..

رقم المادة	: 902332
اسم المادة	: صحة وسلامة الأغذية(عملي)
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902331 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 مثل HACCP ، وإجراء دراسات حالة لتحديد ومعالجة المشكلات المرتبطة بسلامة الأغذية في بيئات حقيقية.

رقم المادة	: 902454
اسم المادة	: التغذيف والارشاد التغذوي
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	-

مساق الإرشاد والتغذيف التغذوي يتناول المبادئ والأساليب المستخدمة لتوجيه الأفراد والمجتمعات نحو تبني أنماط حياة صحية وسلوكيات غذائية سليمة. يشمل المساق دراسة استراتيجيات التواصل الفعال، تحليل احتياجات الجمهور المستهدف، تصميم وتنفيذ برامج تغذيف غذائي، وتقييم تأثيرها. يركز أيضًا على دور التغذيف 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 المادة	: 902417
اسم المادة	: ادارة مؤسسات التغذية
الساعات المعتمدة	: 2
المتطلب السابق	-

مساق إدارة مؤسسات التغذية يركز على تزويد الطلاب بالمعرفة والمهارات الالزمة 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 فعالة تضمن تقديم خدمات غذائية عالية الجودة وتحقيق أهداف المؤسسة.

رقم المادة	: 902417
اسم المادة	: ادارة مؤسسات التغذية عملي
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	902416

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 برامجيات تخطيط وإدارة التغذية، إعداد ميزانيات التغذية، وتحليل دراسات حالة من الواقع لتطوير حلول مبتكرة لل المشكلات الإدارية في قطاع التغذية.

رقم المادة	: 902321
اسم المادة	: كيمياء وتحليل الأغذية
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	902111

يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب بأهمية تحليل الأغذية وطرق اخذ العينات والتحليل التقريري للأغذية: تقدير الرطوبة والرماد والبروتين والكربوهيدرات والدهون والألياف والفيتامينات والمعادن والأملاح والمواد المضافة.



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

والملوّثات. كذلك يتطرق إلى تعريف الطالب بالخصائص الوظيفية للأغذية بالإضافة إلى التفاعلات الكيميائية المتعلقة بالغذاء. كما وتنظر المادّة إلى فهم التغييرات الفيزيائية والكيميائية التي تحدث في المواد الغذائية.

رقم المادة	: 902322
اسم المادة	: كيمياء وتحليل الأغذية عملي
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902321 متزامن

تناول هذه المادّة تطبيقاً عملياً للطرق الآلية المستخدمة في تحليل الأغذية لتحديد مكوناتها الكيميائية المختلفة من سكريات ودهون وبروتينات وغيرها، وأنظمة المختلفة في تحديد صلاحية الأغذية.

رقم المادة	: 902304
اسم المادة	: تقييم الوضع التغذوي
الساعات المعتمدة	: 2
المتطلب السابق	: 902101 . 902202

مساق تقييم الوضع التغذوي يركز على الأساليب العلمية لتقدير 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 المادة	: 902305
اسم المادة	: تقييم الوضع التغذوي (عملي)
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902305 متزامن

الجانب العملي في مساق تقييم الوضع التغذوي يركز على تطبيق المفاهيم النظرية في بيانات واقعية. يتضمن هذا الجانب جمع بيانات غذائية عبر استبيانات ومقابلات غذائية مع أفراد حقيقين، بالإضافة إلى إجراء قياسات جسمية مثل الوزن، الطول، محيط الجسم، وكتلة الدهون. كما يشمل إجراء فحوصات تحليمية مثل



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

فحوصات الدم لتقدير مستوى الفيتامينات والمعادن. يقوم الطلاب بتحليل البيانات المجمعة باستخدام أدوات وتقنيات إحصائية، ثم إعداد تقارير تحتوي على التقييمات والتوصيات التغذوية المناسبة. يتضمن الجانب العملي أيضاً تطوير خطط تغذوية مخصصة بناءً على التقييمات الشخصية أو الجماعية ومتابعة تقديم الأفراد الذين تم تقييمهم.

رقم المادة	: 902333
اسم المادة	: التغذية العلاجية السريرية (1)
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902231

يتناول هذا المقرر المبادئ الأساسية للتغذية العلاجية السريرية من خلال دراسة الأمراض الشائعة مثل السمنة، السكري، أمراض القلب والشرايين، ارتفاع ضغط الدم، وأمراض الجهاز الهضمي والكبد والمرارة والكلى. يركز المقرر على فهم الأسباب والعلامات والتشخيص، وتحديد التدخلات الغذائية المناسبة لكل حالة مرضية. ويُوظف الذكاء الاصطناعي في تحليل الحالات السريرية، وتصميم الحميات العلاجية الشخصية، ودعم اتخاذ القرار الغذائي. بنهائية المقرر، يكون الطالب قادرًا على تقييم الحالة التغذوية، وتطبيق التغذية العلاجية السريرية باستخدام أدوات وتقنيات ذكية تعزز من كفاءة الرعاية الغذائية.

رقم المادة	: 902334
اسم المادة	: التغذية العلاجية السريرية عملي 1
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902333 متزامن

يهدف الجانب العملي لهذا المقرر إلى تطبيق المفاهيم النظرية عملياً 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 برامجيات متخصصة في التخطيط التغذوي. كما يتضمن المقرر مناقشة دراسات حالة واقعية لتطوير مهارات التفكير النقدي وحل المشكلات في مجال التغذية العلاجية.

رقم المادة	: 902435
اسم المادة	: التغذية السريرية للأطفال
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902338



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 أيضاً على التداخل بين التغذية والعلاج الطبي في رعاية الأطفال المرضى في البيئات السريرية.

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

يركز هذا المساق العملي على تطبيق المفاهيم النظرية في تقييم ومعالجة الحالات التغذوية للأطفال، من خلال تدريب الطلبة على استخدام أدوات التقييم مثل قياسات الطول، الوزن، ومؤشر كتلة الجسم، وتحليل التاريخ الغذائي والطبي. يشمل المساق تصميم خطط غذائية علاجية لحالات مثل سوء التغذية، السمنة، والحساسيات الغذائية، إضافة إلى إعداد وجبات متوازنة ومناقشة حالات واقعية. يُدمج الذكاء الاصطناعي في تحليل البيانات التغذوية، وتخصيص الحميات، وتحسين التواصل مع الأطفال وأسرهم. يُنمى المساق مهارات التقييم، التخطيط، والتواصل السريري لن تقديم رعاية تغذوية شاملة وفعالة.

رقم المادة	902337
اسم المادة	التغذية العلاجية السريرية 2
الساعات المعتمدة	3
المتطلب السابق	902333

يهدف هذا المساق إلى التعرف على دور التغذية في الوقاية من الأمراض وعلاجها وتنبض من دراسة الأمراض مثل فقر الدم والسرطان ونقص المناعة والأمراض العصبية والرئوية وأمراض العظام. يميز الأسباب، العلامات، والتشخيص لكل حالة مرضية والأغذية العلاجية المناسبة لكل حالة.



رقم المادـة	902345
اسم المادـة	التغذية العلاجية السريرية عملي 2
الساعـات المعتمـدة	1
المتطلـب السـابـق	902344 متزامـن

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، وتقدم 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 المادـة	902227
اسم المادـة	تحضير الأغذـية
الساعـات المعتمـدة	2
المتطلـب السـابـق	902122 . 902101

مساق تحضير الأغذية يركز على دراسة الأساليب الفنية والعلمية لتحضير الطعام بما يتاسب 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 يتناسب مع المبادئ الغذائية السليمة، مع مراعاة احتياجات الأفراد المختلفة.

رقم المادـة	902228
اسم المادـة	تحضير الأغذـية عملي
الساعـات المعتمـدة	1
المتطلـب السـابـق	902227 متزامـن



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 أيضاً 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.

رقم المادة	: 902339
اسم المادة	: التدريب الصيفي
الساعات المعتمدة	: 6
المتطلب السابق	: اكمال 90 ساعة معتمدة.

يلتزم الطالب خلال التدريب الصيفي بقضاء مدة لا تقل عن ثمانية أسابيع في أحد المستشفيات أو المراكز الصحية أو دور رعاية الأيتام والمسنين المتخصصة في التغذية السريرية والحميات، بهدف تطبيق ما اكتسبه من معارف ومهارات في مجال الخدمات الغذائية والتغذية العلاجية الطبية، وتنمية خبراته العملية بما يعزز قدرته على الربط بين الجانب الأكاديمي والتطبيقي.

رقم المادة	: 902444
اسم المادة	: ضبط وإدارة الوزن
الساعات المعتمدة	: 2
المتطلب السابق	: 902337+902333

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 وفقاً لاحتياجاته الشخصية وأهدافه. يشمل المساق أيضاً تعلم كيفية تحديد



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

العامل المؤثرة في الوزن مثل التوتر، النوم، وأوقات الوجبات، وكذلك تقديم استراتيجيات فعالة لحفظ 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 المادة	: 902445
اسم المادة	: ضبط وادارة الوزن عملي
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902444 متزامن

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 لحفظ على الوزن المثالي. كما يشمل المساق تدريبياً عملياً على مراقبة تقدم الأفراد، وتقديم استشارات شخصية حول كيفية تعديل العادات الغذائية والنشاط البدني بشكل مستمر. يتضمن المساق أيضاً تنفيذ تمارين رياضية مختلفة وتحليل تأثيرها على الوزن، مع التركيز على تقنيات تحفيز المرضى أو الأفراد على الالتزام بخطتهم لتحقيق نتائج فعالة.

رقم المادة	: 902425
اسم المادة	: ضبط وادارة جودة الغذاء
الساعات المعتمدة	: 2
المتطلب السابق	: 902332

تناول هذه المادة المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء والممارسات الصحية والمخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي قد تنتقل عن طريق الغذاء. كما يتناول مواضيع تتعلق بإدارة جودة الغذاء كسياسة الجودة وأهدافها وعناصرها وكذلك مبادئ الجودة 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 (HACCP) في منشآت إنتاج وتحضير الغذاء.

رقم المادة	: 902426
اسم المادة	: ضبط وادارة جودة الغذاء عملي
الساعات المعتمدة	: 1
المتطلب السابق	: 902425 متزامن



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

السوق العملي لضبط وإدارة جودة الغذاء يركز على تطبيق الأدوات والتقنيات المستخدمة لضمان جودة وسلامة المنتجات الغذائية في بيئه 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 الطالب كيفية استخدام المعدات المخبرية لتحديد المكونات الأساسية والمواد المضافة في المنتجات الغذائية. كما يتم تدريتهم على تطبيق أنظمة الجودة مثل HACCP في خطوط الإنتاج، تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة، والتتأكد من أن الممارسات المتبعة تفي بمعايير السلامة الغذائية. يتضمن السوق أيضاً 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 يتدرّب الطالب على كتابة التقارير وتوثيق إجراءات الجودة بشكل صحيح، مما يساعد على تحسين عمليات الإنتاج وضمان الجودة المستدامة.

رقم المعادة	:	902433
اسم المعاادة	:	مشروع تخرج في تغذية الانسان والحميات
الساعات المعتمدة	:	3
المتطلب السابق	:	اكمال 90 ساعه

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 مقرح 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.



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

متطلبات التخصص الاختيارية (٩ ساعه معتمده)

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، والكريبوهيدرات، وفهم كيفية تأثيرها على وظائف الجسم المختلفة. كما يتناول المساق الأعشاب الطبيعية 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 المـاـدة : 902349
اسم المـاـدة : فيتامينات ومعادن
الساعات المعتمدة : 3
المـطـبـقـ السـابـقـ : 902101

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 فيتامين A ، 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 المادة	: 902413
اسم المادة	: التغذية وامراض العصر
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902333

يهدف هذا المنسق إلى دراسة العلاقة بين العادات الغذائية والأمراض المزمنة المرتبطة بأسلوب الحياة في العصر الحديث. يتناول المنسق 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 دوراً في الوقاية والعلاج. كما يتضمن المنسق 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 المادة	: 902429
اسم المادة	: تكنولوجيا الألبان
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 المنسق جوانب متعددة من صناعة الألبان، مثل جمع الحليب، معالجته، تخزينه، والتقييمات الحديثة المستخدمة في إنتاج المنتجات المتنوعة. كما يدرس المنساق أهمية التعقيم والمبسترة في الحفاظ على سلامة وجودة الحليب، بالإضافة إلى طرق تحسين طعم وقيمة الألبان الغذائية. يشمل أيضاً دراسة تصنيع الأجبان بأنواعها المختلفة، من خلال تعلم الأساليب المتبعة في التخمير، التلميع، 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.



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

رقم المادة	: 902315
اسم المادة	: 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 البريبايوتيك، والبروبابيويتك، والمواد الكيميائية النباتية، والأعشاب، وبعض المنتجات الحيوانية والنباتية، وبعض المواد الكيميائية النشطة مثل الستيروول، 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، البروبابيويتك، الأحماض الدهنية أوميغا-3، وغيرها، وكيفية تأثيرها على الأمراض المزمنة مثل السمنة، السكري، وأمراض القلب. يتم أيضاً 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 المادة	: 902329
اسم المادة	: موضوعات خاصة في تغذية الإنسان والحميات
الساعات المعتمدة	: 3
المتطلب السابق	: 902337+902333

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



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

رقم المادة	: 901463
اسم المادة	: الامن الغذائي
الساعات المعتمدة	: 3
المطلب السابق	-

يغطي هذا المنسق 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 محلياً ودولياً، أهمية التخزين في عملية اتخاذ القرار. تطبيق النظريات الاقتصادية الخاصة بإنتاج واستهلاك الغذاء. العرض والطلب والتکاليف والاسعار ووضع البرامج الغذائية والميزانية الغذائية بالإضافة إلى انماط استهلاك الغذاء.

رقم المادة	: 902318
اسم المادة	: تغذية الرياضيين
الساعات المعتمدة	: 3
المطلب السابق	: 902337+902333

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

رقم المادة	: 902319
اسم المادة	: تغذية كبار السن
الساعات المعتمدة	: 3
المطلب السابق	: 902337+902333

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



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

يركز هذا المنساق على دراسة العلاقة بين النظام الغذائي وصحة الجهاز المناعي. يتناول المنساق كيفية تأثير المغذيات الأساسية مثل الفيتامينات، المعادن، البروتينات، والأحماض الدهنية على تعزيز وقوية جهاز المناعة، مما يساعد الجسم في مقاومة الأمراض والعدوى. يشمل دراسة دور العناصر الغذائية مثل فيتامين C، فيتامين D، والسيلينيوم في تعزيز استجابة الجهاز المناعي. كما يدرس المنساق 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 أيضاً التركيز على تأثير السمنة وسوء التغذية على ضعف المناعة وزيادة القابلية للإصابة بالأمراض. يتضمن المنساق تطبيقات عملية لفهم كيفية تحسين الصحة المناعية باستخدام استراتيجيات غذائية، مثل تناول الأطعمة الغنية بالبروبوتيك، الألياف، ومضادات الأكسدة. كما يدرس الأساليب التي يمكن من خلالها دمج هذه العناصر الغذائية في النظام الغذائي اليومي لتعزيز المناعة بشكل فعال.

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

رقم المعادة : 901203
اسم المعادة : مهارات الاتصال
الساعات المعتمدة : 3
المتطلب السارق : -



Ajloun National University

جامعة عجلون الوطنية

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



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