"وصف المواد "تخصص التغذية والتصنيع الغذائي "

AAL101 لغة عربية تطبيقية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

المهارات اللغوية بمستوياتها المختلفة في أصوات اللغة العربية وصرفها ونحوها وفي مستواها البلاغي ومستواها المعجمي ومستواها الكتابي وهي تشتمل إلى جانب ذلك على تطبيقات في استخدام المعاجم العربية، وتطبيقات على بعض المهارات الكتابية التي لا يستغني عنها الدارسون في حياتهم العملية، ولكي يتصل الدارسون بالنصوص العربية الراقية تضمنت هذه المادة تذوقا لمجموعة من النصوص القرآنية والشعرية والقصصية.

المتطلب السابق: امتحان مستوى اللغة العربية (٩٩٩٩) أو اللغة العربية ٩٩ (٣٠١٥٠١١٩٩)

AEL101 لغة إنجليزية تطبيقية (١) ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

متطلب جامعة اجباري يدرس بواقع ٣ ساعات معتمدة ويتم التركيز فيه على مهارات الاستماع والمحادثة والقراءة والكتابة بهدف مراجعة الوظائف اللغوية والتراكيب الاساسية الضرورية للتواصل الفعال الى جانب التركيز على بناء المفردات واللفظ الصحيح والقواعد الاساسية للغة الانجليزية.

المتطلب السابق: امتحان مستوى اللغة الإنجليزية (٣٠١٥٠٢٠٠٠) أو لغة إنجليزية تطبيقية (٩٩) (AEL099)

AEL102 لغة إنجليزية تطبيقية (2) ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

يبنى هذا المساق على ما تعلمه الطالب في مساق اللغة الانجليزية ١. فبالإضافة الى تعزيزه المهارات الاساسية الاربعة للتواصل الناجح يغطي المساق مواضيع جديدة ومثيرة للإهتمام ويتم التركيز فيه على تراكيب لغوية متقدمة واستخدامها في سياقات تفاعلية تهدف في نهاية المطاف الى تمكين الطالب من مهارات الاتصال الفعالة الشفوية منها والكتابية.

المتطلب السابق: AEL101

CS101 مهارات الحاسوب و التعليم الالكتروني ٣ (٣، ٢) ساعات معتمدة:

وحدات بناء الكمبيوتر، المفاهيم الأساسية لتكنولوجيا المعلومات (تقنية المعلومات)، استخدام الحواسيب الشخصية وتطبيقاتها على مستوى كاف من الكفاءة، الكيان المادي والبرمجيات، البرامج العامة مثل: نظم التشغيل، معالجة النصوص، جداول البيانات، برامج العروض التقديمية، وبرامج قواعد البيانات. مقدمة موجزة الى تكنولوجيا الاتصال (الانترنت والبريد الالكتروني والشبكة العنكبوتية وغيره).

المتطلب السابق: امتحان مستوى مهارات الحاسوب (١٤٥٢) أو مهارات الحاسوب الإستدراكية (٣٥٠٠٥٠٩٩)

35001101 علوم عسكرية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تقوم الشعبة بتدريس مادة العلوم العسكرية في الجامعة وإعطاء المحاضرات المقررة ضمن برامج الجامعة وتزويد الطلبة بالثقافة العسكرية العامة وبيان قدرات القوات المسلحة الأردنية للدفاع عن الوطن ودورها في تنمية المجتمع الأردني وخدمته. تقوم الشعبة بنشاطات متعددة أبرزها تشجيع الطلاب على المشاركة في النشاطات والفعاليات في المناسبات الوطنية والدينية والجامعية وتنظيم زيارات الطلبة إلى مواقع الوحدات والتشكيلات في القوات

تأسست سنة ١٩٩٧

المسلحة والأمن العام والمخابرات العامة والدفاع المدني ومن أهم انجازات الشعبة وبالتنسيق مع دائرة التعليم الجامعي تم وضع استراتيجية عمل اشتملت على تطوير مناهج مادة العلوم العسكرية بإضافة مواضيع جديدة في مجال مفاهيم الأمن الوطني والإدارة العسكرية في القوات المسلحة الأردنية ومفهوم الولاء والانتماء في الإسلام إضافة إلى عقد ندوات متخصصة بمناسبة ذكرى معركة الكرامة وبمناسبة عيد الاستقلال ويوم الجيش والثورة العربية الكبرى.

NE101 التربية الوطنية و السلوك الجامعي ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعد مادة التربية الوطنية من المتطلبات الإجبارية لجميع طلبة الجامعات الأردنية، وهي مادة تبحث في الأصول الدينية والسياسية والاجتماعية والاقتصادية والتعليمية والثقافية والعسكرية... للمجتمع الأردني وفق منظومة الدستور والقوانين والانظمة والتعليمات واللوائح المعمول بها. وتؤكد مادة التربية الوطنية على مؤسسات التنشئة الوطنية ودورها في تربية الأجيال وغرس الانتماء والولاء والاعتزاز والمصلحة الوطنية والمواطنة الصالحة والتسامح والوحدة الوطنية في قلوبهم وعقولهم، كما وتؤكد على ثوابت العدالة والمساواة ولائحة الحريات، وأهمية العادات والتقاليد والقيم والأخلاق الفاضلة في المجتمع الأردني. وتعمل المادة على صناعة جيل يؤمن بالله ويعمل على تنمية وطنه وتطويره والدفاع عن أرضة وشعبة وقيادته.

IEC101 الابتكار و الريادة و الابداع ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعريف الاتصال وطبيعته ومكوناته وأنواعه وعناصره ونماذجه وخصائصه وكفاءة الاتصال ودراسة بعض المفاهيم الخاطئة عن الاتصال، الإدراك الذهني ومفهوم الذات، العلاقة بين الاتصال الكلامي والاتصال غير الكلامي، وكتابة السيرة الذاتية والمقابلة الشخصية، إعداد وكتابة الرسائل وأنواع التقارير.

٣٦٠٠٢١٠٢ مبادئ علم النفس ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

التعرف على المبادئ الأساسية في علم النفس والأصول التجريبية التي تأسست عليها المعارف النفسية، عرض لمفهوم علم النفس نشأته وتطوره وفروعه، مع التركيز على مدراس علم النفس، التعلم، الدافعية، الشخصية، الذاكرة، الاضطرابات النفسية، الذكاء.

٣٦٠٠٣١٠٣ المجتمع الاردني ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعتبر مادة المجتمع الأردني من المتطلبات الاختيارية في جامعة البلقاء التطبيقية، وهي تبحث في أصول وتكوين المجتمع الأردني وفئاته (حضر، بدو، ريف، مخيمات) وطبقاته الاجتماعية والاقتصادية (غني، وسط، فقير) وعاداته وتقاليده وأعرافه وقيمه، وخصائص كل واحدة منها، كما وتشير المادة إلى التغيرات السياسية والاجتماعية والاقتصادية والسكانية والثقافية ...التي أصابت هذا المجتمع بفعل الزيادة السكانية من جهة، والهجرات والانفتاح العالمي من جهة ثانية. ولهذه المادة فضل وأهمية في صقل شخصية ووعي المواطن الأردني وإيصاله إلى مرحلة التكيف والتعايش والتأقلم في المكان الذي يعيش فيه، ويعمل على حمايته وتطويره ورفعته.

٣٦٠٠٤١٠٤ الرياضة للجميع ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعتبر مادة الرياضة للجميع أحد أهم المواد التي يتم طرحها لطلبة الجامعة وذلك لأنها تلامس حاجة ملحة في هذا العصر ألا وهي قلة الحركة النشاط البدني وزيادة عوامل الخطورة للإصابة بالأمراض المزمنة والتي تعتبر الخمول البدني إحداها. تهدف هذه المادة إلى تعريف الطالب بأهمية ممارسة النشاط البدني الرياضي ودورة الهام

في الوقاية من الإصابة بالعديد من الأمراض المزمنة كما تهدف إلى الارتقاء لمستوى الوعي الصحي للطلاب من خلال إكسابهم معلومات حول السلوك الصحي والنشاط الرياضي المعزز للصحة.

٣٦٠٠٥١٠٥ الثقافة الاسلامية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

يهدف منهاج الثقافة الإسلامية إلى تعميق ثقافة الطلبة بموضوعات تخص أمور دينهم وإعطائهم نبذة حول تاريخ القرآن الكريم والسنة النبوية المشرفة... وتوثيق صلتهم وانتمائهم وحبهم لأوطانهم من خلال تعريفهم بحقيقة الثقافة الإسلامية السمحة وتوجيههم إلى نبذ أشكال العنف والتطرف الذي يحاول البعض خارصين نسبته إلى الإسلام، وتحذيرهم من بعض الآفات التي تفتك بالمجتمعات كتعاطي المخدرات والإدمان...وبيان موقف الإسلام منها. لتصقل شخصية الطلبة بفكر التسامح والرحمة فيكونوا أسبابا لرفعة وتطور وازدهار بلدنا الحبيب.

٣٦٠٠٩١١١ مفاهيم اقتصادية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

٣٦٠٠٦١٠٦ مفاهيم إدارية واقتصادية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

مفهوم الادارة وأهميتها وتطبيقاتها ودراسة النظريات التقليدية والسلوكية والحديثة ووظائف الإدارة من تخطيط وتنظيم وتوجيه ورقابة ومفهوم الاقتصاد والطلب والعرض وسلوك المستهلك وحالات السوق المختلفة مثل المنافسة الكاملة والاحتكار التام واحتكار القلة.

٣٦٠١٢١٠٩ الخلفاء الراشدين ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعد مادة الخلفاء الراشدين من المواد الاختيارية في جامعة البلقاء التطبيقية، السيرة الذاتية والشخصية للخلفاء الراشدين الخمسة ابو بكر وعمر وعثمان وعلى والحسن بن علي، كيفية وصول كل واحد منهم الى منصب الخلافة، بيعتهم الخاصة والعامة، بيان خلافة كل واحد منهم، انجازاتهم وأعمالهم، أبرز الأحداث التي وقعت في عهدهم، وفاتهم، صورة تاريخية تفصيلية وتحليلية تهدف للوصول إلى الحقيقة.

٣٦٠٠٩١١٤ القدس (القضية الفلسطينية)٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

٣٦٠٠٩١١٢ القانون والاعلام والمجتمع ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

٣٦٠٠٩١٠٩ الاسلام والحياة ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

٣٦٠٠٩١١٥ المجتمع الرقمي ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

٣٦٠٠١١٠١ مهارات الاتصال ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعريف الاتصال وطبيعته ومكوناته وأنواعه وعناصره ونماذجه وخصائصه وكفاءة الاتصال ودراسة بعض المفاهيم الخاطئة عن الاتصال، الإدراك الذهني ومفهوم الذات، العلاقة بين الاتصال الكلامي والاتصال غير الكلامي، وكتابة السيرة الذاتية والمقابلة الشخصية، إعداد وكتابة الرسائل وأنواع التقارير.

٣٠٢٠٢١٠١ التفاضل والتكامل (١) ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

الاقترانات: المجال، العمليات على الاقترانات، رسم الاقترانات، الاقترانات المثلثية، النهايات والاتصال، الاشتقاق، قاعدة السلسلة، الاشتقاق الضمني، التفاضلات، نظرية رول، نظرية القيمة المتوسطة، قاعدة لوبيتال، تزايد وتناقص الاقترانات، التقعر، القيم الصغرى والعظمى للاقترانات، رسم الاقترانات الكسرية، التكامل غير المحدود، النظرية الأساسية في التفاضل والتكامل، المساحة بين منحنيين، الاقتران العكسي، الاقتران الأسي واللوغرتمي، الاقترانات المثلثية الزائدة.

٣٠٢٠٦١٠١ الكيمياء العامة (١) ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

مفاهيم أساسية:القياس والأرقام المعنوية، التفاعلات الكيميائية؛ الحسابات الكيميائية؛ التفاعلات في الوسط المائي ؛الحالة الغازية؛ الكيمياء الحرارية؛ التركيب الإلكترونية والدورية؛ الروابط الكيميائية؛ أشكال الجزيئات .

٣٠٢٠٦١٠٢ الكيمياء العامة العملية (١) ١ (٠، ٣) ساعات معتمدة:

يشتمل المساق على تجارب تتعلق بالمواضيع التالية: شروط السلامة في المختبر ؛ الملاحظات الكيميائية؛ الحسابات الكيميائية؛ التحليل الحجمي؛تفاعلات التأكسد والاختزال ؛ الكيمياء الحرارية ؛ الكشف عن بعض الأيونات الموجبة والسالبة.

المتطلب السابق: ٣٠٢٠٦١٠١ او متزامن

٣٠٢٠٦١٠٣ الكيمياء العامة (٢) ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

قوى التجاذب بين الجزيئات ؛خصائص الفيزيائية للمحاليل؛ حركيات التفاعلات الكيميائية؛ الاتزان الكيميائي؛ الحوامض والقواعد؛ اتزان الحوامض والقواعد في المحاليل المائية؛ الذائبية واتزان الأيونات المعقدة؛ الثيرموديناميكا الكيميائية؛ الكيمياء الكهربائية.

المتطلب السابق: ٣٠٢٠٦١٠٢

٣٠٢٠٦١٠٤ الكيمياء العامة العملية (٢) ١ (٠، ٣) ساعات معتمدة:

تحديد الكتلة المولية ، الخواص التجميعية، الكيمياء الحرارية، الكيمياء الحركية، الإتزان الكيميائي ،درجة الحموضة ،المحاليل المنظمة وتميه الأملاح؛ ثابت الذائبية وتأثير الايون المشترك، الكيمياء الكهربائية.

المتطلب السابق: ٣٠٢٠٦١٠٣ او متزامن

٣٠٢٠٣١٠١ العلوم الحياتية العامة (١) ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

الماء وأهميته للبيئة وللكائنات الحية الجزيئات الكبيرة (التركيب والوظيفة) تركيب ووظيفة النواة الكائنات بدائية التركيب ،الانقسام الاعتيادي ،الانقسام المنصف، الوراثة الجزيئية وتقنيات الحامض النووي منقوص الأوكسجين وراثة الفيروسات والبكتيريا ،الفطريات .التنفس الخلوي ،التركيب الضوئي،النباتات (تركيبها وتطورها وتكاثرها).

تأسست سنة ١٩٩٧

٣٠٢٠٣١١١ العلوم الحياتية العامة العملية ١ (٠، ٣) ساعات معتمدة:
الميكروسكوب، تركيب الخلية، المكونات الكيماوية للخلية، الصفات الفيزيائية للخلية، الأنزيمات، التركيب الضوئي و التنفس، انقسام الخلية (الاعتيادي والمنصف) ،التنوع في الكائنات، الوراثة، الوراثة الجزيئية، زراعة الأنسجة، الأنسجة الحيوانية، تشريح الحيوان.
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٣١٠١ اومتزامن

٣٠٢٠١١٠٥ الفيزياء العامة لطلبة الزراعة ٣ (٣,٠) ساعات معتمدة:
أدخلت الفيزياء العامة الحداثة في خط مستقيم، قوانين نيوتن للحركة، طاقة العمل وطاقة الجهد، درجة الحرارة وسلوك الغازات، الديناميكا الحرارية، الخواص الحرارية للمادة، السوائل، الكهرباء الساكنة والتيار المباشر، والبصريات الهندسية.

٣٠٤٠٣٢١١ مبادئ الانتاج النباتي ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:
اساسيات نمو وتطور الانواع المزروعة ، طرق التكاثر ، العوامل البيئية المؤثرة على انتاج المحاصيل ، زراعة واستخدام محاصيل الفاكهه والخضروات ، الازهار ، نباتات الزينة ، النباتات الحرجية والمحاصيل الحقلية .
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٣١١١

٣٠٢٠٦٢٤١ الكيمياء التحليلية ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:
مقدمة في الكيمياء التحليلية و يناقش أهمية الكيمياء التحليلية و التحليلات الكيماوية، طرق التحليل و كيفية تفسير النتائج كيمياء المحاليل و التراكيز و المعايرة الترسيبية و توازن الحامض القاعدة و معايرة تكوين المعقدات و الاكسدة و الاختزال.
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٦١٠٣

٣٠٢٠٦٣٢٢ الكيمياء الحيوية ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:
الماء وأهميته في الخلية، التركيب الكيميائي للاحماض الامينيه والبروتينات .الكربوهايدرات ، أنواعها وتركيبها الكيمائي ،الأحماض النووية.الدهون والأنزيمات والفيتامينات.
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٦٢٢١

٣٠٤٠٢٢٢١ علم الأحياء الدقيقة ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:
مقدمة عن تاريخ وتطور علم الأحياء الدقيقة ، تعريف الأحياء الدقيقة ، منحنى النمو، قياس نمو الأحياء الدقيقة، تركيب البكتيريا، الفطريات، الطحالب، الطلائعيات، والفيروسات، تصنيف الميكروبات (التصنيف الجزئي)، الطرق المستخدمة في تشخيص الميكروبات، أيض و استهلاك الطاقة في الخلايا البدائية والمسببات المرضية والسموم البكتيرية خصائصها وانواعها، المطهرات والمضادات الحيوية، الميكروبات البيئية .
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٣١١١

ت ت غ ٢١١ مبادئ علم التغذية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة :
مقدمة عن علم التغذية وعلاقته بالعلوم الأخرى. ويتناول المساق العناصر الغذائية فيما يتعلق بالتصنيفات والمصادر الغذائية والوظائف ومتطلبات الجسم. كذلك يتناول مفهوم سوء التغذية ، ودراسة المكونات الأساسية للغذاء: الكربوهيدرات، البروتين والدهون والمعادن والفيتامينات والمياه. بالإضافة إلى لمحة عامة عن مصادر الغذاء

المختلفة لهذه المكونات والأمراض الناتجة عن نقص المغذيات الكبرى والصغرى منها. أيضا، يشمل المساق لمحة عامة عن عمليتي الهضم والامتصاص للمغذيات الكبرى.
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٣١٠١ و ٣٠٢٠٦١٠٣

ت ت غ ٢٢١ مبادئ علم الغذاء ٣ (٣،٠) ساعات معتمدة:
مقدمة عن علم الأغذية وأهميتها، مشكلة الغذاء في العالم، العناصر الغذائية خصائصها ومصادرها وأهميتها ، مقدمة في طرق حفظ الأغذية المختلفة، مقدمة في الاحياء الدقيقة واهميتها في علوم الاغذية و عوامل تلف وفساد الأغذية ، الجودة الغذائية والتطورات الحديثة في علوم الاغذيه والوضع الغذائي في الأردن .
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٣١٠١ و ٣٠٢٠٦١٠٣

ت ت غ ٢١٢ تغذية الانسان ٣ (٣ ، ٠) ساعات معتمدة :
يتناول هذا المساق تعريف علم تغذية الانسان، وشروط النظام الغذائي الصحي وعلاقته بالصحة العامة والأمراض المزمنة ، بالإضافة إلى التعرف على دور العوامل الاجتماعية والنفسية والاقتصادية التي تؤثر في التغذية واختيار الغذاء. ويتطرق المساق أيضًا الى عمليات الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي للمغذيات الكبرى (للكربوهيدرات والبروتينات والدهون) والضرورية لصحة الإنسان. أيضًا، يتطرق المساق الى التعرف على المراجع التغذوية والية استحداثها وتطورها والقدرة على تحليل الكفاية الغذائية للأطعمة.
المتطلب السابق : ت ت غ ٢١١ + ت ت غ ٢٦١

ت ت غ ٣٢١ كيمياء الأغذية ٣ (٣،٠) ساعات معتمدة:
مكونات الأغذية الرئيسية من حيث تصنيفها وتركيبها ووجودها ووظائفها وخصائصها وتفاعلاتها الكيميائية والفيزيائية والتغيرات و التفاعلات ذات الأهمية في التعامل والتخزين والحفظ والتصنيع والمكونات الطبيعية الأخرى كالأنزيمات ومواد النكهة والأصباغ والمواد المضافة للأغذية.
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٦٣٢٢

ت ت غ ٣٢٢ تحليل الأغذية ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:
مقدمة عن أهمية تحليل الأغذية وطرق اخذ العينات وتسجيل نتائج التحليل والخطأ التجريبي. التحليل التقريبي للأغذية: تقدير الرطوبة والرماد والبروتين والكربوهيدرات والدهون والألياف والفيتامينات والمعادن والأملاح والمواد المضافة والملوثات.تعريف التحليل الآلي،نظرية المطياف الضوئي ومطياف الامتصاص والاشعاع، الكروماتوغرافيا بأنواعها المختلفة كالورقة والعمود الغازي والسائل. طرق التحليل المناعية وغيرها من الطرق الحديثة.
المتطلب السابق: ت ت غ ٣٢١

ت ت غ ٣٣١ الأحياء الدقيقة للأغذية ٣ (٢،٣) ساعات معتمدة:
الاحياء الدقيقة في المواد الغذائية ودورها في سلامة الأغذية وفسادها، العوامل المؤثرة على وجود الأحياء الدقيقة وتكاثرها في المواد الغذائية، الأحياء الدقيقة لبعض المواد الغذائية المختارة مع التركيز على أسس السلامة والنوعية، علاقات المعاملات التصنيعية بالأحياء الدقيقة للأغذية.
المتطلب السابق: ٣٠٤٠٢٢٢١

ت ت غ ٣٣٢ صحة وسلامة الأغذية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

تعريف انواع و مصادر المخاطر التي تواجه الاغذية (بيولوجية و كيميتئية و فيزيائية) . تعريف بعلم الاوبئة و الامراض و الامراض المنقولة بالاغذية و انواع التسممات الغذائية . التعرف على متطلبات صحة وسلامة الأغذية في أماكن الإنتاج والحصاد والتصنيع وإعداد وتخزين الطعام، أساليب حماية الأغذية من التلوث والفساد والتلف، المتطلبات الصحية الشخصية والعامة للعاملين في إعداد وتصنيع الأغذية وأهمية وسائل التنظيف والتطهير والتعقيم ومكافحة الآفات.

المتطلب السابق : ت ت غ ٣٣١

ت ت غ ٣٢٢ تكنولوجيا الاغذية ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

دور عوامل الفساد المايكروبيولوجية و الكيماوية والفيزيائية في تلف الأغذية؛ أهم عمليات حفظ وتصنيع الأغذية والأجهزة المستخدمة فيها مثل البسترة، التعقيم، التعليب، التجفيف، التبخير، التبريد، التجميد، التشعيع، التمليح، التدخين، إستخدام المواد الحافظة ...الخ؛ العمليات الحديثة في التصنيع مثل التجفيد والتركيز بالتجميد؛ التعبئة والتغليف. أهم التحديثات والتطبيقات في علم وتكنولوجيا الأغذية .

المتطلب السابق: ت ت غ ٢٢١

ت ت غ ٣٢٣ علم وتكنولوجيا الألبان ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

تركيب الحليب وقيمته الغذائية، الخواص الطبيعية (الكيميائية الفيزيائية والحسية والمايكروبية) للحليب، العوامل التي تؤثر على إنتاج وتركيب الحليب، ميكروبات الحليب (فساد الحليب ومنتجات الألبان وطرق الحد منه) وتكنولوجيا البادئات، منتجات الحليب: المبستر والمعقم و والمركز والمكثف والمجفف، فرز القشدة،صناعة الزبد والسمن،المثلجات اللبنية أنواعها، تصنيع الألبان المتخمره اللبن واللبنة والجميد، الاجبان، منتجات الألبان الثانوية ،الشرش، حليب الفرز. و طرق تقدير مكونات الحليب وفحوصات الجودة والسلامة.

المتطلب السابق: ت ت غ ٢٢١

ت ت غ ٣١١ تقييم الوضع التغذوي ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

يناقش المساق الهدف وطرق تقييم الحالة التغذوية بما في ذلك الطرق الغذائية والكيميائية الحيوية وقياسات أبعاد الجسم اللازمة لتوفير العناية الصحية الشاملة للأفراد والجماعات. كما يتناول المساق التعرف على أنظمة التحليل الغذائي المحوسبة واستخدام منحنيات النمو والاستطلاعات التغذية. سيوفر الجزء العملي من المساق التدريب على تطبيق مبادئ التقييم التغذوي والتقنيات التي تمت مناقشتها في هذا المساق.

المتطلب السابق: ت ت غ ٢١٢

ت ت غ ٣٤٢ المعالجة بالأغذية (١) ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

يتناول المساق النظم الغذائية في الحالات الصحية والمرضية، والتفاعلات بين الأدوية والعناصر الغذائية. كما يناقش دور اخصائي التغذية في تقديم الرعاية التغذويه كعضو في فريق الرعاية الصحية. بالإضافة إلى ذلك، يتطرق المساق الى النظم الغذائية العلاجية وخطة العناية التغذوية للأمراض، بما في ذلك أمراض الأطفال، أمراض الجهاز الهضمي، أمراض الكبد، السمنة، السكري، أمراض القلب والأوعية الدموية، أمراض الكلى، الجراحة، الانسداد الرئوي، السرطان والإيدز. إضافة الى التغذية الأنبوبية . كذلك يناقش المساق نظام البدائل الغذائية واستخداماته في تخطيط الوجبات الغذائية المختلفة.

المتطلب السابق: ت ت غ ٣١١

ت ت غ ٤٤١ المعالجة بالاغذية (٢) ٣ (٣ ، ٠) ساعات معتمدة :

يدرس المساق عملية الرعاية التغذوية في الحالات السريرية المختلفة التي تحدث بشكل أقل شيوعًا في المستشفيات، بما في ذلك الحساسية الغذائية وأمراض العيوب الوراثية. كما يتعمق المساق في فهم عملية الرعاية التغذوية في الامراض التي لها علاقة بتوتر البيئة الداخلية للجسم، بما في ذلك السرطان والإيدز والحروق، وامراض الجهاز التنفسي والروماتويد، والتفاعلات بين المغذيات والادوية.

المتطلب السابق: ت ت غ ٣٤٢

ت ت غ ٤٧١ التدريب الميداني في التغذية والتصنيع الغذائي ٦ (٠، ٦) ساعات معتمدة:

تدريب الطالب ضمن برامج التغذية في المستشفيات والتصنيع الغذائي في المصانع، وتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بالإشراف من الجهات المسئولة عن تطبيق قوانين صحة وسلامة الغذاء، يقدم الطالب تقرير في نهاية التدريب .

المتطلب السابق: بعد اكمال ٩٠ س م . مدة التدريب الميداني (٨) اسابيع متصلة (٢٨٠ ساعة زمنية) بعد انهاء المواد التالية : المعالجة بالاغذية ، تحليل الأغذية و الاحياء الدقيقة للاغذية ويكون الطالب متفرغا للتدريب .

ت ت غ ٤٧٢ الندوة في التغذية والتصنيع الغذائي ١ (١,٠) ساعة معتمدة:

تدريب الطلبة على الكتابه العلمية وطرق البحث وجمع المصادر و المعلومات الرصينه من المجلات العلمية في موضوعات التغذية والتصنيع الغذائي واستخدامها وكيفية كتابة مقترح مشروع بحث وتقديمه ومناقشته.

المتطلب السابق: بعد اكمال ٩٠ س م

ت ت غ ٤٢٢ التقييم الحسي وتطوير المنتجات الغذائية ٣ (٣ ، ٠) ساعات معتمدة:

مقدمة عن التقييم الحسي، عرض الأساس الفسيولوجي للتقييم الحسي، الخواص الحسية للأغذية، لجان التحكيم، شروط وخصائص البيئة الصالحة للتقييم الحسي.إعداد العينات للتقييم الحسي وتقديمها.أنواع الطعم و النكهات والالوان للأغذية.بطاقات تقييم المنتجات الغذائية. كما يتضمن المقرر مقدمة عن تعريف تطوير المنتجات الغذائية. دراسة خواص وأسس ومراحل تطوير المنتجات الغذائية الجديدة ، دراسة وظائف مكونات المواد الغذائية ودور التقييم الحسي ورغبة المستهلك ورفع مستوى الجودة في تطوير المنتجات الجديدة، دراسة تطوير الحفظ والتعبئة واستراتيجية التسويق في تطوير المنتجات الجديدة، تعريف براءات الاختراع والعلامات التجارية وبطاقات البيان والنواحي التنظيمية في تطوير المنتجات الغذائية، ودراسة امثلة حية ومختارة لمنتجات غذائية تم تطويرها حديثا.

المتطلب السابق : ت ت غ ٣٢٢

ت ت غ ٤٣٢ ضبط جودة الأغذية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

الجودة وعناصرها، النواحي التنظيمية والإدارية والوظيفية لأنظمة الرقابة والتفتيش الغذائي في مصانع الأغذية والرقابة الرسمية، أسس التقييس والتعريف بقوانين ومواصفات الأغذية وبالمؤسسات ذات العلاقة. التعريف باحدث انظمة سلامة الاغذية و متطلباتها ISO 22000:20005 , FSSC: 2009. دراسة اسس التدقيق و التفتيش الداخلي و الخارجي .

المتطلب السابق: ت ت غ ٣٣٢

ت ت غ ٤٣٣ التكنولوجيا الحيوية للأغذية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

التعريف بالتقانات الحيوية للمواد الغذائية وتطوراتها، أساسيات التخمرات، الهندسة الو راثية والاستنساخ وغيرها من الطرق الحديثة المستعملة في التقانات الحيوية، التعريف بتطبيقات التقانات الحيوية في الصناعات الغذائية

واستعمالها في تخمرات الأغذية وفي إنتاج الأنزيمات والبروتينات والفيتامينات والمواد المضافة للأغذية، معالجة مخلفات مصانع الأغذية.
المتطلب السابق: ت ت غ ٣٣٢

ت ت غ ٤٥١ الارشاد وتغذية المجتمع ٣ (٣,٠) ساعات معتمدة
دراسة أساسيات التثقيف التغذوي والإرشاد من خلال دراسة المجموعات الغذائية المختلفة ودورها في تقديم المشورة الغذائية والتخطيط والتدخل التغذوي. أيضا التعرف على الوسائل التعليمية للأفراد في حالة الصحة والمرض. وكذلك يركز المساق على انظمة تغذية المجتمع والعوامل المؤثرة عليها، وبرامج تغذية المجتمع والمجموعات المستهدفة، وطرق تشخيص المجتمع، ودور منظمات المجتمع المحلية والدولية، والدعاية الغذائية والسياسات الغذائية. كما يتضمن المساق زيارات ميدانية لبعض المؤسسات الغذائية مثل مراكز الأمومة والطفولة، ومراكز رعاية المسنين وغيرها.
المتطلب السابق: ت ت غ ٣٤٢

ت ت غ ٤١٢ التغذية خلال مراحل الحياة ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:
يتناول هذا المساق عرضًا تفصيليًا للأسس الغذائية اللازمة لنمو الإنسان وتطوره وصحته في كل مرحلة من مراحل حياة الإنسان، بما في ذلك الحمل والرضاعة والطفولة والمراهقة والبالغين. وايضا يتناول المساق التوصيات والعواقب على الصحة والمرض لكل مرحلة من مراحل دورة الحياة.
المتطلب السابق: ت ت غ ٢١٢

ت ت غ ٢٧١ مبادئ الانتاج الحيواني ٣ (٣ ، ٠) ساعات معتمدة :
يتضمن هذا المساق التعريف بحيوانات المزرعة (ألأهمية ، التصنيف ، السلالات) ، المنتجات الحيوانية (اللحوم ، الحليب ، البيض) ، التحسين الوراثي ، تشريح وفسلجة الجهاز التناسلي الذكري والأنثوي ، تشريح وفسلجة الجهاز الهضمي ، مصادر الغذاء والعناصر الغذائية ، التركيب الكيماوي للغذاء ، ادارة حيوانات المزرعة والأمراض الشائعة.
المتطلب السابق : ٣٠٢٠٣١٠١

ت ت غ ٤٢٢ تحضير الاغذية ٣ (٢ ، ٣) ساعات معتمدة:
يتضمن هذا المساق طرق الطهو ومزاياها، المكونات، التركيب، القيمة الغذائية، أهم طرق الأعداد لكل منها واستعمالاتها، والتغيرات في أثناء الأعداد خصوصاً في جودة المنتج وأسبابها وتلافي التغيرات السلبية.
المتطلب السابق: ت ت غ ٣٢٢

ت ت غ ٤٥٢ إدارة مؤسسات الغذاء والتغذية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:
يتناول المساق أنواع مؤسسات خدمات الطعام والهيكل التنظيمي لها ومواصفات المطبخ الإنتاجي وأجهزته، إدارة العاملين، عمليات الشراء والاستلام والتخزين والإصدار للمواد الغذائية و تخطيط قوائم الطعام وضبط الأسعار والجودة.
المتطلب السابق: ت ت غ ٣٤٢

ت ت غ ٤٥٣ تصنيع الخضار والفواكه ٣ (٢ ، ٣) ساعات معتمدة:

يتضمن هذا المساق التركيب الكيميائي للخضار والفواكه، عملية النضج والتغيرات التي تصاحبها، المواد الأولية المستعملة في تصنيع الخضار والفواكه، مواد التعبئة والتغليف المستخدمة للخضار والفواكه ومنتجاتها، طرق الحفظ والتصنيع المختلفة التي تجرى على الخضار والفواكه (تعليب، تبريد وتجميد، تخليل، تجفيف، تركيز واضافة السكر، تشعيع) العصائر والمشروبات والتطورات الحديثة في حفظ وتكنولوجيا وتصنيع الخضار والفواكة .

المتطلب السابق : ت ت غ ٢٢١

ت ت غ٤٥٤ علم وتكنولوجيا الحبوب ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

أنواع الحبوب القمح وخصائصها مع التركيز على القمح من حيث تركيب الحبة ومكوناتها والخصائص الكيميائية والفيزيائية والتخزين السليم للحبوب. إنتاج دقيق القمح وخصائص الجودة للطحين . الخبز و المخبوزات و البسكويت وجبات الإفطار المنتج من الحبوب والوجبات الخفيفة والمعكرونة، إنتاج النشا والجلوتين .الجودة والفحوصات .

المتطلب السابق: ت ت غ ٢٢١

ت ت غ ٤٥٥ علم وتكنولوجيا اللحوم ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

تركيب ومكونات اللحوم بأنواعها، وطرق الذبح وتجهيز الذبائح، التغيرات التي تحصل للحوم بعد الذبح والعوامل التي تؤثر عليها، عوامل فساد اللحوم وطرق تفاديها. طرق حفظ اللحوم بالتبريد والتجميد، والتغليف بالتفريغ من الهواء وضخ الغازات. أحدث الطرق المتبعة في تصنيع أهم منتجات اللحوم والمكونات والآلات المستخدمة في التصنيع، مثل التعليب، التقديد، التمليح... الخ.

المتطلب السابق: ت ت غ ٢٢١

ت ت غ ٤١٣ تغذية الرياضيين ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

يقدم هذا المساق فهماً للعلاقة بين التغذية والتمارين الرياضية. وسيغطي المساق متطلبات الجسم من السوائل والمغذيات الكبرى والصغرى اثناء الرياضة، كذلك دراسة دور الكربوهيدرات والدهون والبروتينات والفيتامينات والمعادن في تغذية الجسم قبل وأثناء وبعد التمرين. أيضا، سيتطرق المساق الى بعض المشكلات الغذائية لبعض الرياضيين. بالإضافة إلى ذلك ، سيغطي المساق استخدام المكملات الرياضية وأسسها العلمية.

المتطلب السابق: ت ت غ ٢١٢

ت ت غ ٤٥٦ اساسيات هندسة الغذاء ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:

مقدمة عن هندسة الغذاء (تشمل الوحدات الهندسية ومفهوم النظام وحالته والكثافه والتركيز والرطوبه والحراره والضغط ومعادلات الحالة وقانون الغاز المثالي وحفظ الكتله وتوازن المواد وقوانين الثيرموداينامكس وحفظ الطاقة والقوة والمساحة) . تدفق الموائع في التصنيع الغذائي ، استدامة الموارد والانتقال الحراري بالتصنيع الغذائي ، طرق حفظ المواد الغذائية ، التبريد ، التجميد ، التبخير ، دراسة مزيج الهواء وبخار الماء ، انتقال الكتلة ، الفصل بالاغشية ، التجفيف ، عمليات البثق للغذاء ، مفهوم التغليف . مسائل وتطبيقات عملية، زيارات ميدانية.

المتطلب السابق: ت ت غ ٢٢١

ت ت غ ٤٥٧ علم وتكنولوجيا الزيوت والدهون ٣ (٢، ٣) ساعات معتمدة:

مصادر وتركيب وخواص الدهون والزيوت الغذائية وتأثيرها على نوعية الأغذية المحضرة منها، عمليات تصنيع الزيوت والدهون، الاستخلاص والتكرير والهدرجة، إنتاج بعض الأغذية الدهنية كالمرجرجين والسمن النباتي وزيوت السلطات وبعض منتجات الدهون غير الغذائية، فحوصات ضبط الجودة وفحوصات تعريف الزيوت.
المتطلب السابق: ت ت غ ٢٢١

ت ت غ ٤١٤ الطاقة والايض ٣ (٣,٠) ساعات معتمدة:

يركز المساق على الآليات الجزيئية والخلوية، بحيث يدرس وظيفة الأنسجة وكيفية التواصل فيما بينها ، وبتطرق المساق الى أنظمة الأعضاء المختلفة وكيفية الحفاظ على توازن الجسم خلال الظروف المختلفة. أيضا، يدرس المساق التغير بالطاقة أثناء الراحة وأثناء الحالات المختلفة.
المتطلب السابق: ت ت غ ٢١٢

ت ت غ ٤٥٨ التشريعات والقوانين الغذائية ٣ (٣,٠) ساعات معتمدة:

يدرس هذا المساق تاريخ وأهمية وتطوير وإنفاذ قوانين ولوائح الأغذية المحلية والوطنية والدولية التي تؤثر على صناعة انتاج الأغذية ومستهلكي الأغذية، وكيفية المساهمة في إمدادات غذائية آمنة ومغذية وجيدة.
المتطلب السابق: ت ت غ ٤٣٢

ت ت غ ٢٦١ فسيولوجيا الانسان ٣ (٢ ، ٣) ساعات معتمدة :
الجزء النظري من هذا المقرر يتناول تعريف علم وظائف الأعضاء البشرية، وهيكل ووظيفة انظمة الجسم المختلفة، مثل الجهاز الهضمي و التنفسي والعصبي و التناسلي والبولي والدورة الدموية، وكذلك هيكل وتنظيم نظام الغدد الصماء وآثارها على انظمة الجسم المختلفة. ويركز الجزء العملي على قياس بعض آليات النقل التي تحدث في الخلايا، وإجراء بعض اختبارات الدم وضغط الدم وتحديد الهيموغلوبين، بالاضافة لتحليل البول.
المتطلب السابق : ٣٠٢٠٣١١١

٣٠٤٠٣٤٧٣ الإحصاء و تصميم التجارب الزراعية ٣ (٣، ٠) ساعات معتمدة:
المقاييس الاحصائية ، الاختبارات الاحصائية ، اختباري t & f. اسس تصميم التجارب الزراعية . اختبار الفرضيات الاحصائية .التصميم العشوائي الكامل . تصميم القطاعات العشوائية الكاملة . التجارب العالمية . تصميم المربع اللاتيني . اختبار المتوسطات . تحليل الانحدار . استخدام برامج الحاسوب في تحليل التجارب الزراعية مثل SAS , SPSS
المتطلب السابق: ٣٠٢٠٢١٠١