



## نظرة لدرية لجنة الكولوس فيض الضيق لغذائي

أولاً: متطلبات الجامعة (٢٤) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:  
أ- متطلبات الجامعة الإلبارية : (١٨) ساعة معتمدة وهي كالآتي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة		المتطلب السابق
		نظري	عملي	
٣٠١٠٠١١٠١	مهارات الحاسوب (١)	٣	٦	--
٣٠١٥٠١١٠١	اللغة العربية (١)	٣	--	--
٣٠١٥٠١١٠٢	اللغة العربية (٢)	٣	--	٣٠١٥٠١١٠١
٣٠١٥٠٢١٠١	اللغة الإنجليزية (١)	٣	--	--
٣٠١٥٠٢١٠٢	اللغة الإنجليزية (٢)	٣	--	٣٠١٥٠٢١٠١
٣٠١٥٠٦١٠١	علوم عسكرية	٣	--	--
المجموع		١٨	٦	--

ب- متطلبات الجامعة الاختيارية: (٦) ساعات معتمدة.  
على الطالب اختيار (٦) ساعات معتمدة من المجموعات التي تطرحها الكليات الأخرى باستثناء المجموعة التي تطرحها كلية الزراعة التكنولوجية.

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة
مجموعة العلوم التطبيقية		
٣٠١٥٠٨١٠١	تاريخ العلم	٣
٣٠١٥٠٩١٠٢	فلسفة العلم	٣
٣٠١٥١٠١٠٣	مبادئ المنطق العلمي	٣
٣٠١٥١١١٠٤	الكتابة التقنية	٣
مجموعة العلوم التربوية و الاجتماعية		
٣٠١٥١٢١٠١	مدخل إلى علم الاجتماع	٣
٣٠١٥١٣١٠٢	مدخل إلى التربية	٣
٣٠١٥١٤١٠٣	مدخل إلى علم النفس	٣
٣٠١٥١٥١٠٤	المجتمع الأردني	٣
٣٠١٥١٦١٠٦	الرياضة للجميع	٣



## لطة لدرية لجة الكلوس فيض الصنع لغائي

مجموعة علوم الشريعة والحضارة الإسلامية		
٣	الثقافة الإسلامية	٣٠١٥١٧١٠١
٣	مدخل إلى تاريخ الفنون الإسلامية	٣٠١٥١٨١٠٢
٣	تاريخ الخلفاء الراشدين	٣٠١٥١٩١٠٣
٣	حاضر العالم الإسلامي	٣٠١٥٢٠١٠٤
٣	مقدمة في الفنون الإسلامية والزخرفية	٣٠١٥٢١١٠٥
مجموعة التخطيط والإدارة		
٣	جغرافية الأردن	٣٠٣٠١٢١٠٤
٣	مقدمة في التخطيط	٣٠٣٠١٢١٠٦
٣	مفاهيم اقتصادية	٣٠٣٠١٣١٠٥
٣	مقدمة في المكتبات والمعلومات	٣٠٣٠١٤١٠٢
٣	مفاهيم إدارية	٣٠٣٠١٦١٠١
مجموعة الزراعة التكنولوجية		
٣	البيئة والمجتمع	٣٠٤٠٠٩١٠٢
٣	نحل العسل	٣٠٤٠١٠١٠٤
٣	الزراعة في الأردن	٣٠٤٠٢٩١٠١
٣	الحديقة المنزلية	٣٠٤٠٢٩١٠٣

ثانياً: متطلبات الكلية الإلبارية (٢٦) ساعة معتمدة، وهي كالآتي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق
			نظري	عملي	
٣٠١٠٠٤١٠٢	مهارات الحاسوب (٢)	٣	-	٦	٣٠١٠٠١١٠١
٣٠١٥٠٣١٠٥	الفيزياء العامة لطلبة الزراعة	٣	٣	-	-
٣٠١٥٠٣١٢٥	الفيزياء العامة العملية لطلبة الزراعة	١	-	٣	٣٠١٥٠٣١٠٥ *
٣٠١٥٠٤١٠١	الكيمياء العامة (١)	٣	٣	-	-
٣٠١٥٠٤١٠٢	الكيمياء العامة (٢)	٣	٣	-	٣٠١٥٠٤١٢١
٣٠١٥٠٤١٢١	الكيمياء العامة العملية (١)	١	-	٣	٣٠١٥٠٤١٠١ *
٣٠١٥٠٤١٢٢	الكيمياء العامة العملية (٢)	١	-	٣	٣٠١٥٠٤١٠٢ *
٣٠١٥٠٥١٠١	الرياضيات (١)	٣	٣	-	-
٣٠٤١٢٤١١١	العلوم الحياتية العامة (١)	٣	٣	-	-
٣٠٤١٢٤١١٢	العلوم الحياتية العامة (٢)	٣	٣	-	٣٠٤١٢٤١١٣
٣٠٤١٢٤١١٣	العلوم الحياتية العامة العملية (١)	١	-	٣	٣٠٤١٢٤١١١ *
٣٠٤١٢٤١١٤	العلوم الحياتية العامة العملية (٢)	١	-	٣	٣٠٤١٢٤١١٢ *
	المجموع	٢٦	١٨	٢١	



## نظرة لدرية لجنة البكالوريوس في التصنيع لغذائي

\* متزامن

ثالثاً: متطلبات التخصص : (٧٣) ساعة معتمدة، وهي كالآتي:  
أ- متطلبات التخصص الإجبارية (٦٤) ساعة معتمدة:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	الساعات الأسبوعية		المتطلب السابق
			نظري	عملي	
٣٠٤٠١٠٢٠١	مبادئ الإنتاج النباتي	٣	٢	٣	٣٠٤١٢٤١١٣
٣٠٤٠١١٢١١	علم الأحياء الدقيقة	٣	٢	٣	٣٠٤١٢٤١١٢
٣٠٤٠١١٢٢٤	مبادئ علم الألبان	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢١١
٣٠٤٠١١٢٤١	التغذية و التصنيع الغذائي	٣	٣	-	٣٠١٥٠٤١٠٢ ٣٠٤١٢٤١١٢
٣٠٤٠١١٢٥٢	مبادئ الإنتاج الحيواني	٣	٢	٣	٣٠٤١٢٤١١٤
٣٠٤٠١١٣٢١	كيمياء الأغذية	٣	٢	٣	٣٠١٥٠٤٢٥١
٣٠٤٠١١٣٢٢	تحليل الأغذية	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٣٢١
٣٠٤٠١١٣٣٢	تغذية الإنسان	٣	٣	-	٣٠٤٠١١٢٤١
٣٠٤٠١١٣٤١	حفظ و تصنيع الأغذية	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢٤١
٣٠٤٠١١٣٤٢	تصنيع الفواكه و الخضراوات	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢٤١
٣٠٤٠١١٣٤٣	التقانات الحيوية للأغذية	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢١١
٣٠٤٠١١٣٤٤	تصنيع الحبوب	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢٤١
٣٠٤٠١١٣٤٥	تصنيع الألبان	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢٤١
٣٠٤٠١١٣٤٧	تصنيع اللحوم	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢٤١
٣٠٤٠١١٤٢٣	الأحياء الدقيقة للأغذية	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٢١١
٣٠٤٠١١٤٢٥	صحة و سلامة الأغذية	٣	٣	-	٣٠٤٠١١٢١
٣٠٤٠١١٤٢٧	ضبط جودة الأغذية	٣	٣	-	٣٠٤٠١١٣٢١
٣٠٤٠١١٤٣١	المعالجة بالأغذية	٣	٢	٣	٣٠٤٠١١٣٣٢
٣٠٤٠١١٤٥١	تدريب ميداني	٦	-	١٨	-
٣٠٤٠١١٤٥٦	ندوة	١	١	-	-
٣٠٤٠١١٤٥٨	مشروع تخرج	٣	-	٩	-
<b>المجموع</b>					
		٦٤	٤١	٦٩	

\* كل ثلاث ساعات معتمدة تعادل أربعة أسابيع تدريب ميداني



## نظرة لدرية لجنة البكوليس فيض الصنع لغذائي

ب - متطلبات التخصص الاختيارية (٩) ساعات معتمدة يختارها الطالب من مجموعة المواد التالية:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
-	٣	٢	٣	تربية نحل العسل	٣٠٤٠١٠٢٢٢
٣٠٤٠١١٤٣٣	-	٣	٣	إدارة مؤسسات الغذاء	٣٠٤٠١١٤٢٦
٣٠٤٠١١٢٤١	٣	٢	٣	تحضير الأطعمة	٣٠٤٠١١٤٣٣
٣٠٤٠١١٢٤١	-	٣	٣	المواد المضافة للأغذية	٣٠٤٠١١٤٣٤
٣٠٤٠١١٣٣٢	-	٣	٣	التغذية خلال مراحل الحياة	٣٠٤٠١١٤٣٥
٣٠٤٠١١٢٤١	-	٣	٣	تعبئة و تغليف الأغذية	٣٠٤٠١١٤٤١
٣٠٤٠١١٣٢١	٣	٢	٣	تصنيع الزيوت و الدهون	٣٠٤٠١١٤٤٢
-	-	٣	٣	مواضيع خاصة	٣٠٤٠١١٤٥٣
٣٠٤١٢٤١١٤	٣	٢	٣	فسيولوجيا الحيوان	٣٠٤١٢٤٣٦٢

رابعاً: متطلبات التخصص المساندة: وهي (١٢) ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي:

المتطلب السابق	الساعات الأسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
٣٠١٥٠٤١٠١	٣	٢	٣	الكيمياء التحليلية	٣٠١٥٠٤٢٢١
٣٠١٥٠٤١٠٢	٣	٢	٣	الكيمياء العضوية	٣٠١٥٠٤٢٣١
٣٠١٥٠٤٢٣١	٣	٢	٣	الكيمياء الحيوية	٣٠١٥٠٤٢٥١
٣٠١٥٠٥١٠١	-	٣	٣	الإحصاء الحيوي	٣٠٤١٢٤٤٦١
	٩	٩	١٢	المجموع	

"بسم الله الرحمن الرحيم"

Al-Balqa' Applied University



جامعة البلقاء التطبيقية

تأسست سنة ١٩٩٧

---

## خطة الدراسة لدرجة البكالوريوس في الضيق لغذائي