

الخطة الدراسية لمرحلة الدرجة الجامعية المتوسطة
في تخصص التصنيع الغذائي
برنامج الدراسات الثنائية المتكاملة في العمل
(رمز التخصص: L60603)

(تم الموافقة على تعديل هذه الخطة بموجب قرار لجنة الخطة الدراسية رقم
2025/2024/11/12 بتاريخ 2025/8/20، وتطبق اعتباراً من بداية العام الجامعي 2026/2025).

تتكون الخطة الدراسية للدرجة الجامعية المتوسطة في تخصص التصنيع الغذائي من (72)
ساعة معتمدة موزعة على النحو الآتي:-

الرقم	المتطلبات	عدد الساعات المعتمدة
أولاً	متطلبات الثقافة العامة	6
ثانياً	متطلبات مهارات التشغيل	12-9
ثالثاً	متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل	9-6
رابعاً	متطلبات المسار	45-39
خامساً	الممارسة المهنية	6
	المجموع	72

بيانات المسار/ التخصص:

التصنيع الغذائي	اسم التخصص (باللغة العربية)	1.
Food Processing	اسم التخصص (باللغة الإنجليزية)	2.
المستوى 6: الدرجة الجامعية المتوسطة <input type="checkbox"/> المستوى 5: الشهادة الجامعية المتوسطة <input type="checkbox"/> المستوى 4: الدبلوم الفني أو التدريبي <input type="checkbox"/> أخرى (تذكر):	مستوى البرنامج في الاطار الوطني الاردني للمؤهلات	3.
دبلوم متوسط <input type="checkbox"/> أخرى (تذكر):	الدرجة العلمية للبرنامج	4.
	الكلية او الكليات الموطن بها البرنامج	5.
	القسم الاكاديمي التابع له البرنامج	6.
	الأقسام الأخرى المشتركة في تدريس البرنامج	7.
	تاريخ بداية البرنامج (قرار الترخيص)	8.
72 ساعة معتمدة (سنتان دراسيتان)	مدة الدراسة في التخصص	9.
اللغة العربية + اللغة الانجليزية	لغة التدريس	10.
تحدد شروط القبول في ضوء لائحة الدراسة للمرحلة الجامعية المتوسطة والتعليمات الخاصة بها في جامعة البلقاء التطبيقية، بالإضافة الى ما يصدر من مجلس التعليم العالي من قرارات بهذا الخصوص .	شروط القبول في البرنامج	11.
أكاديمي <input type="checkbox"/> تطبيقي <input type="checkbox"/> تقني <input type="checkbox"/> ثنائي <input type="checkbox"/>	نوع البرنامج	12.

هدف البرنامج

يهدف التخصص إلى إعداد تقنيين وفنيين في مجال التصنيع الغذائي للعمل لدى المصانع والشركات والمؤسسات المعنية بتصنيع الأغذية و سلامتها و ضبط جودتها وفقا لمتطلبات وواصفات المستوى السادس في الإطار الوطني الأردني للمؤهلات

الأهداف العامة التي يحققها البرنامج :

1. تزويد الطلاب بالمعرفة الأساسية والمتقدمة في علوم التصنيع الغذائي و الطرق المختلفة
2. تنمية المهارات العملية: في مجال الصناعات الغذائية المختلفة .
3. تطوير مهارات التفكير النقدي وحل المشكلات خاصة المتعلقة بالصناعات الغذائية و ضبط جودة المنتجات و السلامة
4. التواصل الفعال والعمل الجماعي خلال الانشطة المختلفة سواء في الجانب النظري المتعلق بالنظريات الأساسية للتصنيع الغذائي او من خلال الجزء العملي التطبيقي
5. الالتزام بمعايير السلامة والجودة و خاصة بما يتعلق بتحديد مصادر الخطر و تحليلها و عمل خطط الصحة و السلامة اللازمة في مواقع التصنيع الغذائي المختلفة .
6. الاستعداد لسوق العمل بالمهارات التشغيلية المتميزة في مجال التصنيع الغذائي و خاصة المتعلقة بجودة المنتج و مطابقته للمواصفات المحلية و الدولية
7. التطوير المستمر للذات من خلال الاطلاع على التجارب العالمية في المجال و خاصة المتعلقة بالاقتصاد الأخضر و الرقميه و تطبيقات الذكاء الاصطناعي في مجالات الصناعات الغذائية .
8. تعزيز الكفاءة الفنية : في التصنيع الغذائي و ضبط جودة الغذاء

مصفوفة مخرجات التعلم للتخصص PLOs: PLOs Program Learning Outcomes

الرقم	المجال المعرفي	المعرفة	المهارات	الكفايات
1	تحليل الأغذية	<p>1- يظهر الطالب معرفة في التركيب الكيميائي للمواد الغذائية.</p> <p>2- يظهر الطالب معرفة في التفاعلات الكيميائية والحيوية خلال عمليات التصنيع.</p> <p>3- يظهر الطالب معرفة في خصائص الأغذية والصفات الوظيفية لمكوناتها.</p> <p>4- يظهر الطالب معرفة في التغيرات الفسيولوجية التي تحدث للأغذية ما بعد الحصاد وخلال عمليات التخزين والتصنيع.</p> <p>5- يظهر الطالب معرفة في آليات سحب العينات وتحضيرها والإحتفاظ بها لحين التحليل.</p> <p>6. يظهر الطالب المعرفة في الأسس العلمية لعمليات تحليل الأغذية.</p>	<p>1- يطبق مهارات تشغيل وضبط أجهزة ومعدات الفحص لتنفيذ الإختبارات في تحليل الأغذية.</p> <p>2- يطبق مهارات المقدرة على ضبط تفاعلات الكيميائية في الأغذية خلال عمليات التصنيع.</p> <p>3- يطبق مهارات المقدرة على تحضير المحاليل الكيميائية اللازمة لتنفيذ الفحوصات الكيميائية</p>	<p>1- يعمل الطالب على تنفيذ التحليل التقريبي للأغذية وإعداد جداول القيمة الغذائية.</p> <p>2- يعمل الطالب على مطابقة نتائج التحليل بالمواصفات القياسية المطلوبة للمادة الغذائية.</p> <p>3- يعمل الطالب على إصدار النتائج النهائية للعينات الغذائية بالرفض او القبول.</p>
2	ضبط جودة الأغذية	<p>1- يظهر الطالب معرفة في الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض والكائنات الحية الدقيقة المسببة لفساد الأغذية والظروف الملائمة لنموها.</p> <p>2. يظهر الطالب معرفة بالظروف اللازمة للحد من نمو الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض والاحياء الدقيقة المسببة لفساد الأغذية واهمية تثبيط الاحياء المجهرية وتأثير العوامل البيئية المختلفة على نموها.</p> <p>3. يظهر الطالب معرفة في أنظمة سلامة وجودة الغذاء المطبقة عالميا وطرق التدقيق عليها.</p> <p>4. يظهر الطالب معرفة بالمبادئ والممارسات الأساسية للتنظيف والتعقيم المتبعة في مصانع الأغذية.</p> <p>5. يظهر الطالب المعرفة بالمواصفات القياسية الأردنية والعالمية للمنتجات الغذائية.</p>	<p>1. يطبق الطالب المهارات والسلوكيات والممارسات الصحية الجيدة في الصناعات الغذائية وطرق التعامل السليم مع المنتجات الغذائية للحفاظ على منتج آمن وذا جودة عالية.</p> <p>2. يطبق الطالب المعرفة في تنفيذ اجراءات منع التلوث المتبادل في المنشآت الغذائية.</p> <p>3. يطبق الطالب المهارات الأساسية في تنفيذ الفحوصات المخبرية الخاصة بالاحياء الدقيقة في الأغذية.</p> <p>4. يطبق الطالب مهارة استخدام وتشغيل المعدات والأجهزة المخبرية المستخدمة في ضبط وإدارة جودة الأغذية.</p>	<p>1. يعمل على توجيه العاملين في مصانع الأغذية على تطبيق ممارسات التصنيع الجيد.</p> <p>2. يعمل على استخدام وتشغيل المعدات والأجهزة المخبرية المستخدمة في ضبط جودة وسلامة الأغذية وإجراء التحاليل الميكروبية والنوعية اللازمة.</p> <p>3. يعمل على اعداد برامج التنظيف والتعقيم اللازمة في مصانع الأغذية.</p> <p>4. عمل على تحديد تجهيزات المختبر وتقييم مستوى الخطورة من التعامل مع الميكروبات بما يضمن السلامة المهنية للعاملين في المختبر.</p>
3	تصنيع الأغذية وحفظها	<p>1- يظهر الطالب معرفة بأنواع مسببات فساد الأغذية الحيوية والكيميائية والفيزيائية والعوامل المؤثرة عليها وطرق السيطرة عليها.</p>	<p>1- يطبق الطالب مهارة في وصف التغيرات التي تطرأ على المادة الغذائية اثناء التخزين والتصنيع.</p>	<p>1- يعمل على إعداد وتحضير وضبط الخلطات الغذائية وطرق التصنيع الغذائي الجيد والمناسبة</p>

الرقم	المجال المعرفي	المعرفة	المهارات	الكفايات
		<p>2- يظهر معرفة بطرق حفظ الأغذية والأساس العلمي لعمليات الحفظ المختلفة</p> <p>3- يظهر معرفة بعلاقة قطاع الصناعات الغذائية بالقطاعات الأخرى، والمعرفة بالتطورات التقنية والعلمية.</p> <p>4- يظهر المعرفة بعمليات تصنيع المنتجات الغذائية والمعدات المستخدمة فيها</p> <p>5. يظهر المعرفة بالتشريعات والمواصفات القياسية الأردنية والعالمية للمنتجات الغذائية وآليات مطابقتها.</p> <p>6. يظهر المعرفة بتقنيات ما بعد الحصاد والعمليات المشتركة في مصانع الأغذية.</p> <p>7. يظهر المعرفة بمصادر المواد الغذائية الخام وتنوعها وتأثيرها على تصنيع وجودة الأغذية.</p> <p>8. يظهر الطالب المعرفة بأنظمة التغليف</p>	<p>2. يطبق مهارة الطرق العلمية المختلفة في حفظ وتصنيع الأغذية</p> <p>3. يطبق مهارة التواصل الفعال مع الجهات الرقابية والجهات ذات العلاقة لضمان الإمتثال للتشريعات المعمول بها.</p> <p>4. يطبق مهارة تنفيذ الإختبارات والفحوصات اللازمة لأنظمة التغليف لضمان جودة وسلامة الأغذية.</p> <p>5. يطبق مهارة تحديد معايير ضبط العمليات التصنيعية.</p>	<p>لعمليات التصنيعية بما يتماشى مع التشريعات الغذائية.</p> <p>2. يعمل على المشاركة في إيجاد الحلول المناسبة للمشاكل التصنيعية والفنية وطرق السيطرة عليها للحصول على منتج غذائي عالي الجودة</p> <p>3. يعمل على تطبيق مبادئ حفظ الأغذية والتخزين عند إنتاج المنتجات الغذائية.</p> <p>4. يعمل على المشاركة في وضع المواصفات القياسية الخاصة في المنتجات الغذائية.</p> <p>5. يعمل على تحديد أنظمة التغليف الملائمة للمنتج بحسب طبيعته.</p> <p>6. يعمل على المشاركة في تحديد متطلبات وعناصر بطاقة البيان الملائمة للمنتج النهائي.</p>
4	العلوم الغذائية التطبيقية	<p>1- المقدرة على دمج وتطبيق مبادئ علوم الأغذية في حل مشكلات قطاع الصناعات الغذائية في الواقع العملي.</p> <p>2- يظهر المعرفة بالمشاكل الفنية التي تطرأ على المنتجات الغذائية خلال العمليات التصنيعية</p> <p>3- يظهر المعرفة بالتواصل الفعال بالمجتمع المحلي.</p>	<p>1- يطبق مهارة تقييم المشاكل التقنية ووضع الحلول المناسبة لها.</p> <p>2- يطبق مهارة التدريب ومشاركة المعلومات العلمية والتقنية مع أفراد المجتمع المحلي.</p>	<p>1- يعمل على وضع الاجراءات التصحيحية والوقائية التي تواجه التصنيع الغذائي.</p> <p>2- يعمل على القيام بمشاريعهم الخاصة بشكل فردي او مجموعات.</p> <p>3- يعمل على تحديد الاحتياجات التدريبية لأصحاب المشاريع للمجتمع المحلي.</p>

المجالات المعرفية لمتطلبات الثقافة العامة:

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	عملي/ تطبيقي	نظري		
تربية وطنية	1 ندوة	1	2	1. الثقافة العامة
علوم عسكرية	-	1	1	
الثقافة الإسلامية	-	3	3	
	1	5	6	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية لمتطلبات مهارات التشغيل :

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	عملي/ تطبيقي	نظري		
اللغة الإنجليزية التطبيقية	1 تطبيقات عملية	2	3	2. مهارات التشغيل
تطبيقات الذكاء الاصطناعي	1 تطبيقات عملية	2	3	
الريادة والابتكار	1 مشروع	1	2	
مهارات الحياة والعمل	1 ندوة	1	2	
مهارات رقمية	2 مختبر حاسوب	0	2	
	6	6	12	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية لمتطلبات العلوم الأساسية للمؤهل :

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	عملي/ تطبيقي	نظري		
إدارة الأعمال الزراعية	1 مشروع	2	3	3. العلوم الأساسية للمؤهل
الصحة والسلامة وإدارة المخاطر في الأعمال الزراعية	1 تقارير و مشروع	1	2	
الممارسة المهنية في الإقتصاد الأخضر	1 ندوة	1	2	
مدخل الى الزراعة الذكية	1 ندوة	1	2	
	4	5	9	المجموع (ساعة معتمدة)

المجالات المعرفية للمسار:

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	المجال المعرفي	
	عملي / تطبيقي	نظري			
كيمياء الأغذية	0	2	2	4. تحليل الأغذية	
مختبر كيمياء الأغذية	3	0	1		
تحليل الأغذية	0	2	2		
مختبر تحليل الأغذية	3	0	1		
	2	4	6	المجموع (ساعة معتمدة)	
العلوم العامة	1 تقارير وأبحاث	1	2	5. ضبط جودة الاغذية	
مختبر العلوم العامة 1	3	0	1		
مختبر العلوم العامة 2	3	0	1		
الاحياء الدقيقة للأغذية	0	2	2		
مختبر الأحياء الدقيقة للأغذية	3	0	1		
ضبط جودة و سلامة الغذاء	1 ندوة	2	3		
	5	5	10		المجموع (ساعة معتمدة)
تصنيع الخضار و الفواكه	1 مشروع	1	2	6. تصنيع الاغذية وحفظها	
مشغل تصنيع الخضار و الفواكه	3	0	1		
تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها	0	2	2		
مشغل تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها	3	0	1		
تصنيع الألبان و منتجاتها	1 ندوة	1	2		
مشغل تصنيع الألبان و منتجاتها	3	0	1		
تكنولوجيا الحلويات و العصائر	1 ندوة	1	2		
مشغل تكنولوجيا الحلويات و العصائر	3	0	1		
تكنولوجيا اللحوم و منتجاتها	0	2	2		
مشغل تكنولوجيا اللحوم و منتجاتها	3	0	1		
تصنيع الزيوت و الدهون	0	2	2		
مشغل تصنيع الزيوت و الدهون	3	0	1		
	9	9	18		المجموع (ساعة معتمدة)

المساقات التعليمية	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	المجال المعرفي
	عملي / تطبيقي	نظري		
تغذية الانسان	1 مشروع	2	3	7. العلوم التطبيقية
مشروع تطبيقي	2	0	2	
	3	2	5	المجموع (ساعة معتمدة)
الممارسة المهنية 1	10	0	3	8. الممارسة المهنية
الممارسة المهنية 2	10	0	3	
	6	0	6	المجموع (ساعة معتمدة)

الخطة الدراسية

أولاً: متطلبات الثقافة العامة (6) ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:-

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
لا يوجد	1 ندوة	1	2	تربية وطنية	L60000114
لا يوجد	-	1	1	علوم عسكرية	L60000112
لا يوجد	-	3	3	الثقافة الإسلامية	L60000111
--	1	5	6	المجموع	

ثانياً: متطلبات مهارات التشغيل (9-12) ساعة معتمدة، وهي كالآتي:-

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
*اللغة الإنجليزية 99	1	2	3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L60000122
-	1	2	3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L60000124
-	1 ندوة	1	2	الريادة والابتكار	L60000121
-	1 ندوة	1	2	مهارات الحياة والعمل	L60000123
**مهارات الحاسوب 99	2 مختبر حاسوب	0	2	مهارات رقمية	L60000125
	6	6	12	المجموع	

*النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية يعفى الطالب من مادة اللغة الإنجليزية 99.

**النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، يعفى الطالب من مهارات الحاسوب 99

ثالثاً: متطلبات العلوم الأساسية للمؤهل (الزراعة) (6-9) ساعة معتمدة، وهي كالاتي :-

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
	1 مشروع	2	3	إدارة الأعمال الزراعية	L60603131
	1 تقارير و مشروع	1	2	الصحة و السلامة وإدارة المخاطر في الأعمال الزراعية	L60603133
	1 ندوة	1	2	الممارسة المهنية في الإقتصاد الأخضر	L60603132
	1 ندوة	1	2	مدخل الى الزراعة الذكية	L60603134
	4	5	9	المجموع	

رابعاً: متطلبات المسار للمؤهل (39-45) ساعة معتمدة، وهي كالاتي :-

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
L60603151	0	2	2	كيمياء الأغذية	L60603144
*L60603144	3	0	1	مختبر كيمياء الاغذية	L60603146
L60603144	0	2	2	تحليل الأغذية	L60603241
*L60603241	3	0	1	مختبر تحليل الأغذية	L60603243
-	1تقارير و وابحاث	1	2	العلوم العامة	L60603151
*L60603151	3	0	1	مختبر العلوم العامة (1)	L60603152
*L60603151	3	0	1	مختبر العلوم العامة (2)	L60603153
L60603151	0	2	2	الاحياء الدقيقة للأغذية	L60603251
*L60603251	3	0	1	مختبر الاحياء الدقيقة للأغذية	L60603253
*L60603241	1ندوة	2	3	ضبط جودة و سلامة الغذاء	L60603251
L60603144	1مشروع	1	2	تصنيع الخضار و الفواكه	L60603261
*L60603261	3	0	1	مشغل تصنيع الخضار و الفواكه	L60603263
L60603144	0	2	2	تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها	L60603265
*L60603265	3	0	1	مشغل تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها	L60603267
L60603144	1ندوة	1	2	تصنيع الألبان و منتجاتها	L60603269
*L60603269	3	0	1	مشغل تصنيع الألبان و منتجاتها	L606032611

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي	نظري			
L60603144	1ندوة	1	2	تكنولوجيا الحلويات و العصائر	L60603260
*L60603260	3	0	1	مشغل تكنولوجيا الحلويات و العصائر	L60603262
L60603144	0	2	2	تكنولوجيا اللحوم و منتجاتها	L60603264
*L60603264	3	0	1	مشغل تكنولوجيا اللحوم و منتجاتها	L60603266
L60603144	0	2	2	تصنيع الزيوت و الدهون	L60603268
*L60603268	3	0	1	مشغل تصنيع الزيوت و الدهون	L606032610
L60603151	1مشروع	2	3	تغذية الانسان	L60603271
فصل رابع	2	0	2	مشروع تطبيقي	L601222612
العملي 19 س.م	41	20	39	المجموع (ساعة معتمدة)	

*- متطلب متزامن

خامساً: متطلبات الممارسة المهنية وهي (6) ساعات معتمدة موزعة على النحو الآتي :

المتطلب السابق	الساعات الاسبوعية		الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
	عملي*	نظري			
فصل ثالث	2*5=10	-	3	الممارسة المهنية 1	L60122271
فصل رابع	2*5=10	-	3	الممارسة المهنية 2	L60122272
	6	-	6	المجموع (ساعة معتمدة)	

الخطة الاسترشادية

السنة الأولى					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
1	علوم عسكرية	L6000112	3	الثقافة الإسلامية	L6000111
2	تربية وطنية	L6000114	2	الريادة والابتكار	L6000127
3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L6000120	2	مهارات الحياة والعمل	L6000129
3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L6000128	2	مهارات رقمية	L6000161
2	الممارسة المهنية في الاقتصاد الأخضر	L60603132	3	إدارة الأعمال الزراعية	L60603131
2	مدخل الى الزراعة الذكية	L60603134	2	الصحة والسلامة وإدارة المخاطر في الأعمال الزراعية	L60603133
2	الاحياء الدقيقة	L60603251	2	العلوم العامة	L60603151
2	كيمياء الأغذية	L60603144	1	مختبر العلوم العامة(1)	L60603152
1	مختبر كيمياء الاغذية	L60603146	1	مختبر العلوم العامة (2)	L60603153
18	المجموع		18	المجموع	

السنة الثانية					
الفصل الدراسي الثاني			الفصل الدراسي الأول		
الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة	الساعات المعتمدة	اسم المادة	رقم المادة
3	تغذية الانسان	L60603271	2	تكنولوجيا الحلويات والعصائر	L60603260
1	مختبر تكنولوجيا الحلويات و العصائر	L60603262	1	مختبر الاحياء الدقيقة	L60603253
2	تكنولوجيا اللحوم و منتجاتها	L60603264	2	تصنيع الخضار و الفواكه	L60603261
1	مشغل تكنولوجيا اللحوم و منتجاتها	L60603266	1	مشغل تصنيع الخضار و الفواكه	L60603263
2	تصنيع الزيوت و الدهون	L60603268	2	تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها	L60603265
1	مشغل تصنيع الزيوت و الدهون	L606032610	1	مشغل تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها	L60603267
3	ضبط جودة و سلامة الغذاء	L60603251	2	تصنيع الألبان و منتجاتها	L60603269
2	مشروع تطبيقي	L601222612	1	مشغل تصنيع الألبان و منتجاتها	L606032611
3	الممارسة المهنية 2	L60122272	2	تحليل الأغذية	L60603241
			1	مختبر تحليل الأغذية	L60603243
			3	الممارسة المهنية 1	L60122271
18	المجموع		18	المجموع	

الوصف المختصر لمواد الخطة الدراسية لتخصص التصنيع الغذائي

(0-1)1	علوم عسكرية	L6000112
يحدد ويحدث المحتوى وكذلك المرجع المعتمد من قبل مديرية التربية والتعليم والثقافة العسكرية		
(0-2)2	تربية وطنية	L6000114
مجموعة الثوابت الوطنية الأردنية وعلى رأسها العقيدة الإسلامية السمحاء، ومبادئ الثورة العربية الكبرى والدستور الأردني والميثاق الوطني وفكر القيادة الهاشمية المستنير، بأبعاده العربية والإسلامية والانسانية وتجربة الأمة التاريخية بالشكل الذي ينسجم مع الاستراتيجية الوطنية الأردنية للتعليم العالي تأصيل روح المواطنة الفاعلة عند الطالب بصورة حضارية متوازنة بعيداً عن التطرف والتعصب، وبما يمكنه من مواجهة التحديات القائمة ومواكبة التطورات العصرية.		
(0-3)3	الثقافة الإسلامية	L6000111
الثقافة الإسلامية وبيان معانيها وموضوعاتها والنظم المتعلقة بها – وظائفها وأهدافها، مصادر ومقومات الثقافة الإسلامية والأركان والأسس التي تقوم عليها، خصائص الثقافة الإسلامية، الإسلام والعلم، والعلاقة بين العلم والإيمان، التحديات التي تواجه الثقافة الإسلامية، رد الشبهات التي تثار حول الإسلام، الأخلاق الإسلامية والآداب الشرعية في إطار الثقافة الإسلامية، النظم الإسلامية.		
(1-2)3	اللغة الإنجليزية التطبيقية	L6000120
Introduction to communication, Verbal communication skills, Interpersonal communication, Public speaking, Written communication & Presentation Skills, how to be brilliant in a job interview. Common technical genres including emails, memos, agendas and minutes, and reports. Contemporary technologies, applications and Artificial Intelligence in technical writing. المتطلب السابق النجاح في امتحان مستوى اللغة الإنجليزية أو دراسة مادة اللغة الإنجليزية 99		
(1-2)3	تطبيقات الذكاء الاصطناعي	L6000128
مفهوم الذكاء الاصطناعي وأدواته، تطبيقات الذكاء الاصطناعي: التعرف على الكلام، الترجمة، الرؤية الحاسوبية، التشخيص، التجارة والأعمال الإلكترونية، الأمن السيبراني، الروبوتات الذكية، تحليل البيانات، الألعاب الإلكترونية.		
(1-1)2	الريادة والابتكار	L6000127
المبادئ الأساسية لريادة الأعمال. المفاهيم المرتبطة بريادة الأعمال، تطوير الأفكار المبتكرة والإبداعية وتحويلها إلى مشاريع قابلة للتنفيذ. الأدوات الضرورية لتقييم السوق والمنافسة، وبناء وتطوير الفرق، وإعداد خطط العمل والتمويل.		
(1-1)2	مهارات الحياة والعمل	L6000129
مفهوم المهارات الحياتية وتصنيفها، الكفايات والمهارات التي يحتاجها الطلبة والمطابقة لاحتياجات سوق العمل سواء أكانت ادارية أم الكترونية للانخراط والنجاح في سعيهم للحصول على تعليم افضل ونتائج ايجابية في العمل وبما يساهم في بناء المجتمع ، من خلال بناء المعرفة في موضوعات الحياة العملية، وتشمل المهارات الآتية: مهارات الوعي الذاتي، مهارات تحديد الهدف، مهارات إدارة الوقت، مهارات حل المشكلات، مهارات التواصل، مهارات اتخاذ القرار، مهارات التفكير النقدي، مهارات		

ضبط النفس، مهارات المرونة

(1-1)2	مهارات رقمية	L6000161
--------	--------------	----------

مفهوم المهارات الرقمية وأهميتها في سوق العمل، مهارات استخدام الأجهزة والتقنيات الرقمية، مهارات إنشاء المحتوى الرقمي، مهارات إنشاء خدمة رقمية، مهارات تسويق الخدمات الرقمية. أمثلة وتطبيقات عملية وتشمل تنظيم وإدارة قواعد البيانات، تصميم المواقع الإلكترونية، تحليل البيانات، التسويق الإلكتروني للسلع والخدمات.

المتطلب السابق: النجاح في امتحان مستوى مهارات الحاسوب، أو دراسة مادة مهارات الحاسوب

(1-2)3	إدارة الأعمال الزراعية	L60603131
--------	------------------------	-----------

الخيارات المتاحة لإنشاء نظا ادارة الاعمال الزراعية وحفظ سجلات المزرعة وعمل برنامج محوسب للأعمال الزراعية. ويركز على اختبار حزمة برامج حاسوبية مناسبة للأعمال الزراعية. المصطلحات الحاسوبية المرتبطة بنظام حفظ السجلات المحوسب وأهمية تخطيط الأعمال.

(1-1)2	الصحة والسلامة وإدارة المخاطر في الأعمال الزراعية	L60603133
--------	---	-----------

مبادئ الصحة و السلامة في المنشآت الزراعية، اختبار و تطوير طرق تحليل المخاطر في الاعمال الزراعية ، تصنيف المخاطر الزراعية و مستوياتها، التعرف على استراتيجيات الحد من المخاطر و تطبيقها عمل نماذج من خطط الصحة و السلامة و ادارة المخاطر لمنشآت زراعية

(1-1)2	الممارسة المهنية في الاقتصاد الأخضر	L60603132
--------	-------------------------------------	-----------

تعريف الاقتصاد الأخضر، مبادئ الاقتصاد الأخضر، الكفاءة والكفاية، كيفية التعبير عن الاقتصاد الأخضر، خصائص الاقتصاد الأخضر، مؤشرات قياس الاقتصاد الأخضر، القطاعات المعنية بالاقتصاد الأخضر: الطاقة المتجددة، العمارة الخضراء، النقل المستدام، المياه، تدوير المخلفات، الزراعة المستدامة.

(1-1) 2	مدخل إلى الزراعة الذكية	L60603134
---------	-------------------------	-----------

مفهوم الزراعة الذكية وتطبيقات التقنيات الحديثة مثل إنترنت الأشياء، الاستشعار عن بعد، تحليل البيانات، والذكاء الاصطناعي في إدارة الموارد الزراعية. تحسين الكفاءة الإنتاجية، تقليل الفاقد، ومواجهة التغيرات المناخية من خلال حلول زراعية ذكية ومتراطة.

(1-1)2	العلوم العامة	L60603151
--------	---------------	-----------

تعريف الطالب بمستويات التنظيم في جسم الإنسان , الخلية وانواعها والأجزاء البيولوجية والمكونات الجزيئية للخلية ووظائف الأعضاء في جسم الإنسان . تعرف الطالب بالعناصر والمركبات والمعادلات الكيميائية ومعرفته بالتركيب الذري والروابط الكيميائية والالتزام الكيميائي والايوني

(3-0)1	مختبر العلوم العامة (1)	L60603152
--------	-------------------------	-----------

التعريف بالأساس الكيميائي والفيزيائي للكائنات الحية ودراسة تركيب الخلية وانواعها وكيفية التعامل مع المجهر الضوئي واجزائه، والتعرف على مجسمات لأعضاء جسم الإنسان

(3-0)1	مختبر العلوم العامة (2)	L60603153
--------	-------------------------	-----------

التعريف بقواعد السلامة العامة في مختبر الكيمياء ودراسة العوامل المؤثرة على سرعة التفاعلات الكيميائية واجراء التجارب العملية في ما يخص المعايير الكيميائية وتحضير المحاليل بتركيز مختلفة .

2 (0-2)	كيمياء الأغذية	L60603144	العناصر الغذائية الرئيسية ، والمكونات الأخرى التي تشمل الصبغات والنكهات والأزئيمات وكذلك المواد المضافة، التركيب الكيميائي والتفاعلات الكيميائية والحيوية والأزئيمية و التي تحدث في الأغذية وتأثير عمليات التصنيع الغذائي على هذه التفاعلات
1 (3-0)	مختبر كيمياء الأغذية	L60603146	يقوم الطالب بعمل تجارب للكشف عن المكونات الرئيسية للغذاء مثل المواد الكربوهيدراتية السكرية والدهون والبروتينات والصبغات والمواد الحافظة.
2 (0-2)	الاحياء الدقيقة للأغذية	L60603251	التعريف بمواصفات المستعمرات البكتيرية والخمائر والكشف عن الأحياء الدقيقة بالأغذية
1 (3-0)	مختبر الاحياء الدقيقة للأغذية	L60603253	يتضمن هذا المساق التطبيق العملي لدراسة مواصفات المستعمرات البكتيرية والخمائر والكشف عن الأحياء الدقيقة بالأغذية
2 (1-1)	تصنيع الخضار والفواكه	L60603261	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 المختلفة التي تجرى على الخضار والفواكه (تعليب، تبريد وتجميد، تخليل، تجفيف، تركيز و إضافة السكر، والتشعيع).
1 (3-0)	مشغل تصنيع الخضار والفواكه	L60603263	يتضمن هذا المساق الجزء التطبيقي لطرق تصنيع الخضار و الفواكه وطرق الحفظ المختلفة التي تجرى على الخضار والفواكه (تعليب، تبريد وتجميد، تخليل، تجفيف، تركيز و إضافة السكر، والتشعيع.
2 (0-2)	تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها	L60603265	وضع الحبوب في العالم والأردن بشكل خاص، والأهمية الاقتصادية لصناعة منتجات الحبوب وأهم المعوقات التي تواجه هذه الصناعة في الأردن . والتعرف على طرق التخزين والتركيب الكيميائي للحبوب بشكل عام بالإضافة الى التعرف على عمليات تصنيع القمح كالطحين والخبز وتصنيع المعكرونة والبسكويت ، و اغذية الافطار والأغذية المشكلة وبعض الأغذية التقليدية مثل البرغل والفريكة.
1 (3-0)	مشغل تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها	L60603267	يتضمن هذا المساق الجزء التطبيقي بطرق الفحوصات الكيميائية والفيزيائية للحبوب ومنتجاتها و طرق تخزين الحبوب و على عمليات تصنيع القمح كالطحين والخبز وتصنيع المعكرونة والبسكويت ، و اغذية الافطار والأغذية المشكلة وبعض الأغذية التقليدية مثل البرغل والفريكة.
2 (1-1)	تصنيع الألبان ومنتجاتها	L60603269	التركيب الكيميائي والفيزيائي للحليب وتداول الحليب واستلامه واهم العمليات اللازمة لتحضيره للتصنيع وطرق الفرز وضبط نسبة الدهن والتجئيس وعمليات البسترة والتعقيم سواء للحليب او منتجاته، كيفية تحضير البادئات وتكثيرها وكذلك طرق تصنيع الحليب و اللبن واللبننة وبعض انواع الأجبان، القشدة ، الزبدة والسمنة، الأيس كريم، والتعرف على الأهمية الاقتصادية لصناعة منتجات الألبان بالأردن وأهم المعوقات التي تواجهه.
1 (3-0)	مشغل تصنيع الألبان ومنتجاتها	L606032611	

اجراء أهم العمليات اللازمة لتحضير الحليب للتصنيع وطرق الفرز وضبط نسبة الدهن والتجنيب وعمليات البسترة والتعقيم سواء للحليب او منتجاته، وكذلك طرق تصنيع الحليب و اللبن واللبنه وبعض انواع الجبان، القشدة، الزبدة والسمنة، الأيس كريم

(0-2)2	تحليل الأغذية	L60603241
<p>مقدمة عن أهمية تحليل الأغذية وطرق أخذ العينات وتسجيل نتائج التحليل والخطا التجريبي والتحليل التقريبي للأغذية وتقدير الرطوبة والرماد والبروتين والكربوهيدرات والدهون والألياف والفيتامينات والمعادن والأملاح والمواد المضادة والملوثات وتعريف التحليل الآلي والمطياف الضوئي، ومطياف الأشعاع و الكروماتوجرافيا بانواعها.</p>		
(3-0)1	مختبر تحليل الأغذية	L60603243
<p>يتضمن هذا المساق الجزء التطبيقي لتحليل الأغذية وتقدير الرطوبة والرماد والبروتين والكربوهيدرات والدهون والألياف والفيتامينات والمعادن والأملاح والمواد المضادة والملوثات وتعريف التحليل الآلي.</p>		
(1-1)2	تكنولوجيا الحلويات والعصائر	L60603260
<p>تعريف الطالب بالمكونات الأساسية اللازمة لصناعة الحلويات المختلفه سواء الطرية منها والقاسية والحلويات التقليدية وطرق تصنيعها وكذلك انواع العصائر والمشروبات الغازية من حيث تركيبها وطرق تصنيعها وجودتها</p>		
(3-0)1	مشغل تكنولوجيا الحلويات والعصائر	L60603262
<p>يتضمن هذا المساق الجزء التطبيقي لصناعة الحلويات والعصائر المختلفة سواء الطرية منها والقاسية والحلويات التقليدية وطرق تصنيعها وكذلك انواع العصائر والمشروبات الغازية وطرق تصنيعها وجودتها وتحليلها</p>		
(0-2)2	تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها	L60603264
<p>التركيب الكيميائي للحوم وطرق الذبح وطرق تصنيعها وحفظها وفحوصات جودتها، والتغيرات التي تحدث بعد ذبح الحيوان والتعرف على الأهمية الاقتصادية لصناعة منتجات اللحوم بالأردن وأهم المعوقات التي تواجهها</p>		
(3-0)1	مشغل تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها	L60603266
<p>طرق تصنيع اللحوم وحفظها وفحوصات جودتها والتحليل التقريبي لمكوناتها</p>		
(0-2)2	تصنيع الزيوت والدهون	L60603268
<p>التركيب الكيميائي للزيوت والدهون الغذائية وطرق حفظها والعمليات التصنيعية لها، و أنواع فسادها و طرق الوقاية منها واجراء التحاليل المتعلقة بالزيوت والدهون. والتعرف على الأهمية الاقتصادية لصناعة منتجات الزيوت بالأردن وأهم المعوقات التي تواجهها.</p>		
(3-0)1	مشغل تصنيع الزيوت والدهون	L606032610
<p>يشمل هذا المساق على تطبيقات عملية لفحص التركيب الكيميائي للزيوت والدهون الغذائية وطرق حفظها والعمليات التصنيعية لها، واجراء التحاليل المتعلقة بالزيوت والدهون.</p>		
(1-2)3	تغذية الانسان	L60603271
<p>المصطلحات المتعلقة بعلم التغذية ومجموعة العناصر الغذائية من حيث وظائفها في الجسم ومصادرها وتركيبها وتصنيفها وأهم المكونات المتعلقة بها من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية وكذلك التغذية في مراحل الحياة المختلفة والتغذية المتوازنة والعلاجية وأنواع الحميات الروتينية والعلاجية</p>		

(1-2)3	ضبط جودة وسلامة الغذاء	L606032516	المعلومات المتعلقة بمصطلحات واساسيات ضبط الجودة، والتشريعات الغذائية و انظمة ضبط الجودة ومؤسسات التشريع والتقييس، و الهيئات الوطنية العربية والدولية العاملة في مجال التقييس والتشريع. بالاضافة الى تعريف أنواع ومصادر المخاطر التي تواجه الأغذية: (بيولوجية وكيميائية وفيزيائية ومسببات الحساسية) تعريف علم الأمراض المنقولة بالأغذية وأنواع التسممات الغذائية. والتعرف على متطلبات صحة سلامة الأغذية في أماكن تصنيع واعداد وتخزين الطعام وأساليب حماية الأغذية من التلوث والفساد
(2-0)2	مشروع تطبيقي	L601222612	مشروع تطبيقي في أحد المجالات المعرفية الأساسية للتخصص ينتهي بعمل متكامل خلال الفصل الدراسي الرابع
(140-0)3	الممارسة المهنية 1	L60122271	التدريب العملي في مجال تكنولوجيا وتصنيع الأغذية وتحليلها وصحة وسلامة الاغذية بموجب اتفاقيات ومذكرات تفاهم مع الجهات المعنية.
(140-0)3	الممارسة المهنية 2	L60122272	التدريب العملي في مجال تكنولوجيا وتصنيع الأغذية وتحليلها وصحة وسلامة الاغذية بموجب اتفاقيات ومذكرات تفاهم مع الجهات المعنية.