

3. تخصص التصنيع الغذائي

متطلبات تخصص التصنيع الغذائي/المنفرد

للحصول على درجة البكالوريوس في تخصص التصنيع الغذائي/المنفرد، على الطالب ان يتم بنجاح (146) ساعة معتمدة موزعة كما يأتي:

| مجموعة المساقات | اجباري | اختياري | الحره | المجموع |
|-----------------|--------|---------|-------|---------|
| متطلبات الجامعة | 21 | 3 | - | 24 |
| متطلبات الكلية | 18 | - | - | 18 |
| متطلبات التخصص | 90 | 8 | - | 98 |
| مقررات حرة | - | - | 6 | 6 |
| المجموع | | | | 146 |

1. المقررات التخصصية / التخصص المنفرد:

تتكون هذه المقررات من (98) ساعة معتمدة موزعة كما يأتي:

1.1. مقررات تخصصية إجبارية: وتتكون من (90) ساعة معتمدة مبنية في الجدول الآتي:

| رقم المقرر | عنوان المقرر | الساعات المعتمدة | الساعات الأسبوعية | | المتطلب السابق |
|------------|----------------------------|------------------|-------------------|------|----------------|
| | | | نظري | عملي | |
| 1101 | الرياضيات العامة | 3 | 3 | - | - |
| 1133 | علوم حياتية عامة (1) | 3 | 2 | 1 | - |
| 1329 | كيمياء عضوية | 3 | 2 | 1 | 2124 |
| 1330 | كيمياء تحليلية | 3 | 2 | 1 | 2124 |
| 1331 | كيمياء حيوية | 3 | 2 | 1 | 1133 |
| 2120 | مبادئ التصنيع الغذائي | 3 | 3 | - | 2124 |
| 2204 | الاحياء الدقيقة | 3 | 2 | 1 | 1133 |
| 2218 | حفظ وتصنيع الاغذية | 3 | 2 | 1 | 2120 |
| 2220 | الاحياء الدقيقة في الاغذية | 3 | 3 | - | 2204 |
| 2221 | تحضير الوجبات الغذائية | 3 | 2 | 1 | 2218 |

| المتطلب السابق | الساعات الأسبوعية | | الساعات المعتمدة | عنوان المقرر | رقم المقرر |
|----------------------|----------------------|------|---------------------|-----------------------------------|---------------|
| | عملي | نظري | | | |
| 1330 | 1 | 3 | 4 | كيمياء تحليل الاغذية | 2222 |
| 1331 | - | 3 | 3 | مبادئ التغذية | 2320 |
| انهاء 66 ساعة | 5 | - | 5 | تدريب عملي (1) | 2327 |
| 2220 | - | 3 | 3 | فساد وتسمم الاغذية | 2330 |
| 2222 | - | 3 | 3 | ضبط الجودة للاغذية | 2331 |
| 2218 | - | 3 | 3 | تعبئة وتغليف الاغذية | 2332 |
| 2120 | 1 | 2 | 3 | تكنولوجيا الخضار والفواكهة | 2334 |
| 2218 | 1 | 2 | 3 | تصنيع الاغذية المنزلية | 2335 |
| 2218 | 1 | 2 | 3 | تصنيع الجبن والمتخمرات اللبنية | 2336 |
| 2120 | 1 | 2 | 3 | تكنولوجيا الزيوت والدهون | 2337 |
| 2120 | 1 | 2 | 3 | تكنولوجيا انتاج وتصنيع التمور | 2344 |
| 2327 ، انهاء 90 ساعة | 5 | - | 5 | تدريب عملي (2) | 2444 |
| 2218 | - | 3 | 3 | تكنولوجيا النباتات الطبية | 2460 |
| 2120 | 1 | 2 | 3 | تصنيع الحبوب والمعجنات | 2461 |
| - | - | 3 | 3 | تقييم حسي للأغذية | 2462 |
| 2114 | - | 3 | 3 | هندسة معامل الاغذية | 2466 |
| 2320 | 1 | 2 | 3 | المعالجة بالاغذية | 2468 |
| 5303 ، 0103 | 3 | 1 | 4 | مشروع التخرج | 2499 |
| | 25 | 65 | 90 | المجموع | |

2.1. مقررات تخصصية اختيارية: وتتكون من (8) ساعات معتمدة يختارها الطالب من المقررات الآتية:

| رقم المقرر | عنوان المقرر | الساعات المعتمدة | الساعات الأسبوعية | | المتطلب السابق |
|------------|---------------------------------------|------------------|-------------------|------|----------------|
| | | | نظري | عملي | |
| 2338 | الفرويات الغذائية | 3 | 3 | - | - |
| 2339 | تغذية مجتمعات | 2 | 2 | - | - |
| 2340 | فحص ومراقبة جودة اللحوم | 3 | 3 | - | 2218 |
| 2341 | مبادئ التسويق الغذائي | 3 | 3 | - | - |
| 2342 | الارشاد التغذوي والعادات الغذائية | 2 | 2 | - | - |
| 2343 | الاضافات الغذائية | 3 | 3 | - | - |
| 2346 | معادن وفيتامينات | 3 | 3 | - | 2216 ، 2325 |
| 2467 | ادارة مصانع الاغذية | 3 | 3 | - | - |
| 2470 | تصنيع المنتجات الحيوانية | 3 | 3 | - | 2218 |
| 2471 | تغيرات بيوكيميائية في التصنيع الغذائي | 3 | 3 | - | - |
| 2472 | التغذية في المراحل العمرية | 2 | 2 | - | 2320 |
| 2473 | مواضيع مختارة في علم الغذاء | 3 | 3 | - | - |

2. المقررات الحرة:

يستطيع الطالب اختيار (6) ساعات معتمدة من أي تخصص آخر من تخصصات الجامعة / خارج الخطة الدراسية لتخصصه ، كمقررات حرة على أن لا يكون مضمون المادة التعليمية مكرراً في مقررات أخرى كما و/أو كيفاً وأن لا تكون ممنوعة من التخصص.