



جامعة إربيد الأهلية
IRBID NATIONAL UNIVERSITY

كلية الزراعة

برنامج بكالوريوس التغذية والحميات

دليل البرنامج للعام الجامعي

2026/2025

جدول المحتويات

رقم الصفحة	المحتوى	
3	1. معلومات البرنامج (المؤهل)	2.
3	1.1 نظرة عامة عن البرنامج	
3	1.2 الرؤية والرسالة	
4	1.3 أهداف البرنامج	
4	1.4 مخرجات التعلم للبرنامج	
5	1.5 مصفوفة الترابط بين مخرجات البرنامج والمساقات الدراسية	
6	1.6 شروط القبول في البرنامج	
9	1.7 الفرص الوظيفية للبرنامج	
9	2. متطلبات التخرج من البرنامج (المؤهل)	
10	3. هيكل البرنامج (المؤهل)	
10	3.1 الخطة الدراسية وخطة الإدماج للبرنامج	
12	3.2 الخطة الاسترشادية للبرنامج	
11	3.3 الخطة الشجرية للبرنامج	
15	3.5 وصف المساقات	
27	4. معلومات التواصل	

1. معلومات البرنامج (المؤهل)

1.1 نظرة عامة عن البرنامج

ينتمي قسم التغذية والحميات إلى كلية الزراعة، ويركز على دراسة المبادئ العلمية والتطبيقية للتغذية والصحة العامة، مع تحليل الأنظمة الغذائية وفهم احتياجات الإنسان في جميع مراحل حياته. يسعى القسم لإعداد خريجين مؤهلين قادرين على تقديم حلول تغذوية وقائية وعلاجية، وضمان سلامة وجودة الغذاء، مستفيدين من مساقات الغذاء التي تغطي إنتاج الغذاء، تقييم الجودة، وتقنيات الحفظ والمعالجة الحديثة. يقدم القسم مساقات متقدمة ومتخصصة لتعزيز معرفة الطلاب في قضايا معاصرة مثل الصحة النفسية وعلاقتها بالسمنة واضطرابات التغذية، إضافة إلى مساقات اختيارية تشمل الأغذية الوظيفية، تغذية كبار السن، وتغذية الأطفال في حالي الصحة والمرض. كما يركز على تأسيس أخصائيي تغذية متميزين في الأيض، الحميات الغذائية المتعددة، والتغذية العلاجية للأمراض المختلفة، مع الربط بين المعرفة الغذائية وسلامة الأغذية وجودتها. يوفر القسم بيئة تعليمية وتطبيقية متكاملة تجمع بين المعرفة النظرية والتدريب العملي في التغذية العلاجية، تغذية الرياضيين، إدارة مؤسسات التغذية، والأغذية الوظيفية، مع تعزيز البحث العلمي والتفكير النقدي. ويشجع التعاون مع فرق متعددة التخصصات والمؤسسات المحلية والدولية، مما يتيح للطلبة العمل في المستشفيات، مراكز الرعاية الصحية، النوادي الرياضية، أو تقديم الاستشارات التغذوية للأصحاء والمرضى، بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلي والإقليمي وتطور أمراض العصر 1.2 الرؤية والرسالة والغايات للبرنامج

رسالة القسم

تقديم خدمة تعليمية متميزة في مجال تغذية الإنسان والحميات مرتكزة على منهجيات البحث العلمي الحديثة، وإعداد كوادر بشرية مؤهلة قادرة على إجراء البحوث العلمية وتطبيق المعرفة النظرية في الممارسة المهنية، لتلبية حاجات سوق العمل محلياً وإقليمياً من الكفاءات المتخصصة في قطاع التغذية العلاجية والغذاء، مع الإسهام في نشر الثقافة الصحية والغذائية بمستويات جودة عالية لخدمة المجتمع وتحسين نمط الحياة.

رؤية القسم

تحقيق الريادة والتميز الأكاديمي و المهني في تخصص التغذية والحميات على المستوى المحلي والإقليمي.

1.3 أهداف البرنامج

1. أداء وإنجاز المهام الموكلة في المؤسسات الغذائية والتغذوية بكفاءة، والتواصل بفعالية مع الأفراد والمجموعات في المجالات الاجتماعية والمهنية المختلفة.
2. إجراء وتحليل وعرض البيانات العلمية المتعلقة بالتغذية العلاجية من خلال تطبيق التقنيات المتقدمة، وتقييم نقدي وإجراء مراجعات شاملة للأدبيات العلمية المتعلقة بالجوانب النظرية والسريرية لتغذية الإنسان ضمن المجتمع العلمي.
3. تحديد وحل التحديات على المستويين الفردي والمجتمعي في مجالي التغذية والصحة، ومعالجة مشكلات سوء التغذية الناجمة عن نقص أو زيادة السرعات الحرارية أو المغذيات.
4. اكتساب معرفة شاملة بالعناصر الغذائية الكبرى والدقيقة وتطوير القدرة على تطبيق هذه المعرفة في تصميم أنظمة غذائية متوازنة وكافية من الناحية التغذوية.
5. تطبيق مختلف المفاهيم الغذائية في الممارسات الوقائية وتطوير الاستراتيجيات العلاجية لإدارة الأمراض وتعزيز الصحة العامة.
6. تقييم سلامة الغذاء وجودته وتحديد العلاقة بين صحة وسلامة الغذاء ومعدلات حدوث الأمراض المعدية، وتطوير فهم لأساليب التقييم الملموسة المتعلقة بسلامة الغذاء كمعايير لقبول واستهلاك الأطعمة.
7. تصحيح المفاهيم الخاطئة المتعلقة بمواضيع التغذية والصحة وتوضيح أثر تبني عادات صحية علمية على تحسين نمط الحياة للفرد والمجتمع، وتطبيق المبادئ العلمية لتقييم مستوى المعرفة السائد حول التغذية على المستويين الفردي والمجتمعي

1.4 مخرجات التعلم للبرنامج

مخرجات التعلم للبرنامج PLO

تصف نتائج التعلم للبرنامج ما يُتوقع من الطلاب أن يعرفوه وأن يكونوا قادرين على القيام به بحلول وقت التخرج. وتتعلق هذه بالمعرفة والمهارات والكفاءة التي يكتسبها الطلاب أثناء تقدمهم خلال البرنامج. سيوضح ذلك خريج برنامج (التغذية والحميات):

	فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية والمتخصصة في مجالات التغذية وعلوم الأغذية والعلوم الزراعية ذات الصلة، مع الإلمام بالعوامل المؤثرة في جودة الغذاء وطرق تقييمه حسيًا.
	استيعاب دور العناصر الغذائية والمكونات الكيميائية للأغذية في تغذية الإنسان، وآليات فساد الغذاء وطرق الحفظ والتصنيع، وتقدير القيمة الغذائية للوجبات المقدّمة للأفراد والمجموعات.
	تطبيق أسس سلامة وجودة الغذاء، وطرق التحضير والتعبئة والإضافات الغذائية، وفهم تأثير المعالجة على الخصائص الكيميائية والتغذوية، وربطها بمصادر الغذاء المختلفة
	اكتساب مهارات مهنية وعملية في التغذية العلاجية والسريرية من خلال التعلم القائم على الحالات والتدريب التطبيقي
1.5	توظيف مبادئ التغذية لتحسين الصحة الفردية والعامة والوقاية من الأمراض المرتبطة بالتغذية أو بالأغذية والمياه الملوثة.
	تقييم الأنظمة الغذائية وتحليل محتوى الغذاء والعناصر الغذائية المستهلكة لدى الأفراد والجماعات، وتفسير البيانات البحثية باستخدام أساليب تحليل مناسبة.
	تشخيص المشكلات التغذوية وسلامة الغذاء، وتطوير حلول عملية قائمة على الأدلة العلمية لخدمة المرضى والأصحاء على حدّ سواء.
	العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة التخصصات، والتعاون مع مؤسسات مختصة على المستويات المحلية والإقليمية والدولية لتقديم خدمات تغذوية تُحسن الصحة ورفاهية المجتمع.

مصفوفة الترابط بين مخرجات البرنامج والمساقات الدراسية

مصفوفة الترابط بين مخرجات البرنامج والمساقات التعليمية



مصنوفة ربط مخرجات تعلم البرنامج مع المساقات (قسم التغذية والحميات)										
IRBIT NATIONAL UNIVERSITY			PLOs							
Faculty	Faculty of Agriculture		المعرفة			المهارة		الكفاية		
Department	nutrition and dietetics		فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية	استيعاب دور العناصر الغذائية	تطبيق أسس سلامة وجودة	كتساب مهارات مهنية	توظيف مبادئ التغذية	تقييم الأنظمة الغذائية	تشخيص المشكلات التغذوية	العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة
Program	Bachelor degree		K1	K2	K3	S1	S2	S3	C1	C2
	اسم المساق	رقم المساق								
4	مبادئ علم الغذاء	902105	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
5	اساسيات علم التغذية	902106	✓	✓			✓	✓		
6	كيمياء عضوية	902107	✓	✓	✓					
7	احياء دقيقة للأغذية	902200	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
8	مختبر الكيمياء الحيوية عملي	902202	✓	✓	✓	✓			✓	✓
9	تغذية انسان وأيض	902203	✓	✓			✓		✓	
10	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	902204	✓	✓		✓	✓	✓		
11	صحة وسلامة الغذاء	902205	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
12	التغذية في مراحل الحياه	902206	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
13	الاحصاء والتجارب الزراعية	902207	✓					✓	✓	✓
14	الكيمياء وتحليل الأغذية	902300	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
15	تقييم الوضع التغذوي	902301	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
16	التغذية العلاجية 1	902302	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
17	التغذية العلاجية 2	902303	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
18	تحضير الأطقمة	902304	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
19	تحضير الاطعمة عملي	902305	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
20	الارشاد والتثقيف التغذوي	902306		✓			✓		✓	✓
21	مبادئ انتاج نباتي	902102	✓		✓				✓	
22	فيتامينات ومعادن	902309	✓	✓			✓	✓		
23	تغذية المجتمع	902400		✓			✓		✓	✓
24	ادارة جودة الأغذية	902401	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
25	ادارة مؤسسات التغذية	902402	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
26	ندوة في التغذية والحميات	902403	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
27	ضبط وادارة الوزن	902404		✓		✓	✓	✓	✓	✓
28	تغذية الرياضيين	902203		✓		✓	✓	✓	✓	✓
29	الاغذية الوظيفية	902409	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
31	التغذية وامراض العصر	902408		✓		✓	✓	✓	✓	✓
32	تعبنة وتغليف الأغذية	902407	✓	✓	✓		✓		✓	✓
33	تغذية كبار السن	902410		✓		✓	✓	✓	✓	✓
34	استخدام الحاسوب في التغذية	902411	✓	✓			✓	✓	✓	✓
35	قضايا معاصرة في التغذية والحميات	902406	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
36	تدريبات في ادارة مؤسسات التغذية	902307	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
37	تدريبات في تغذية الاصحاء	902308		✓			✓	✓	✓	✓
38	تدريبات في تغذية المرضى	902310		✓		✓	✓	✓	✓	✓
39	مبادئ انتاج حيواني	902103	✓	✓	✓		✓		✓	✓
40	مبادئ اقتصاد زراعي	902100	✓		✓		✓		✓	✓
41	مبادئ ارشاد زراعي	902104	✓		✓		✓		✓	✓

1.6 شروط القبول في البرنامج

يُقبل في البرنامج الطلبة الحاصلون على شهادة الثانوية العامة بمعدل لا يقل عن (70 %) في فروع الثانوية العامة (العلمي، الزراعي، صناعي، اقتصاد منزلي، التعليم الصحي) أو ما يعادلها من الشهادات الأجنبية.

يقبل القسم خريجي كليات المجتمع الذين اجتازوا الامتحان الشامل بمعدل لا يقل عن (60%) إذا كان التخصص مناظر لبرنامج التغذية والحميات شريطة ان يكون معدل الثانوية لا يقل عن (70%)، وبمعدل لا يقل عن (68%) إذا كان التخصص غير مناظر لبرنامج التغذية والحميات وشريطة ان يكون معدل الثانوية لا يقل عن (60%)، ويعفى الطالب من دراسة المواد الموجودة في خطته الدراسية، إذا كان قد سبق له دراسة هذه المواد في الكلية التي تخرج فيها، على الا تزيد عدد الساعات التي يعفى منها الطالب عن (48) ساعة من خطته الدراسية في مرحلة الدبلوم المتوسط.

1.7 الفرص الوظيفية للبرنامج

يعمل خريجو البرنامج في القطاعين العام والخاص والعديد من المنظمات وغيرها في المجالات التالية:

1. أخصائي تغذية وحميات سريرية يعمل في المستشفيات والمراكز الصحية لتقييم الحالة الغذائية للمرضى ووضع خطط علاجية غذائية متخصصة.
2. مستشار تغذية وتصميم الوجبات في العيادات الخاصة ومراكز اللياقة البدنية، لتقديم الاستشارات الغذائية الفردية وإعداد برامج غذائية ملائمة للأهداف الصحية والبدنية.
3. العمل في مجال الصناعات الغذائية من خلال تطوير المنتجات الغذائية، وضبط الجودة، ومتابعة تطبيق معايير سلامة الغذاء.
4. المشاركة في برامج التوعية والتثقيف الغذائي المجتمعي ضمن مؤسسات الصحة العامة والقطاعات المجتمعية بهدف تعزيز السلوك الغذائي الصحي.
5. العمل الأكاديمي والبحث العلمي في الجامعات والمراكز البحثية من خلال التدريس، والإشراف، وإجراء الدراسات المتخصصة في مجال علوم التغذية.

2. متطلبات التخرج من البرنامج (المؤهل)

تمنح درجة البكالوريوس في تخصص التربية المهنية لمن يكمل 136 ساعة بنجاح، وبمعدل لا يقل عن 60% حسب نظام العلامات، وهي كما يلي :

متطلبات الجامعة ساعة معتمدة (27)	متطلبات الجامعة الإلزامية	(18) ساعة معتمدة
متطلبات كلية (21) ساعة معتمدة	متطلبات الجامعة الاختيارية	(9) ساعة معتمدة
متطلبات تخصص (88) ساعة معتمدة	متطلبات الكلية الإلزامية	(21) ساعة معتمدة
	متطلبات التخصص الإلزامية	(70) ساعة معتمدة
	متطلبات التخصص الاختيارية	(9) ساعة معتمدة
	متطلبات مساندة اجبارية	(9) ساعة معتمدة

3. هيكل البرنامج (المؤهل)

3.1 الخطة الدراسية للبرنامج وخطة الإدماج

جامعة إربد الأهلية

كلية الزراعة

خطة تخصص البكالوريوس - قسم التغذية والحميات

902 - بكالوريوس قسم التغذية



الخطط الدراسية

التخصص : التغذية والحميات / البكالوريوس	فصل الإصدار : 20251
الكلية : الزراعة	القسم : التغذية والحميات
ساعات الخطة : 136	نوع الخطة : رئيسي
الحد الأدنى للفصول : 3	الإصدار : 1
الحد الأعلى للفصول : 14	المسار : بلا
	نوع الدراسة : صباحي
	لا يوجد

الساعات : (27) ساعة / ساعات

الفئة : متطلبات جامعية

الساعات : (18) ساعة / ساعات

المجموعة : إجباري

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
205107	العلوم العسكرية	3		
205110	التربية الوطنية	3		
205123	مهارات في اللغة العربية (1)	3	205097 ((س))	
205125	مهارات في اللغة الإنجليزية (1)	3	205098 ((س))	
205126	الريادة والابتكار	2		
205127	القيادة والمسؤولية المجتمعية	1		
205128	المهارات الحياتية	3		

الساعات : (9) ساعة / ساعات

المجموعة : إختياري

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
205105	قضايا معاصرة	3		
205106	المجتمع الأردني	3		
205112	الثقافة الإسلامية	3		
205117	القضية الفلسطينية وتاريخ القدس	3		
205118	الحضارة العربية الإسلامية	3		
205122	القانون في حياتنا	3		
205129	مهارات حاسوبية	3	205099 ((س))	



903123	مبادئ الإرشاد الزراعي	3
--------	-----------------------	---

الفئة : متطلبات تخصصية الساعات : (79) ساعة / ساعات

	المجموعة : إجباري	الساعات : (70) ساعة / ساعات
--	-------------------	-------------------------------

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
504116	كيمياء حيوية	3	((س)) 902107	
504230	فسبولوجيا الإنسان	3	((س)) 504111	
504231	فسبولوجيا الإنسان - عملي	1		
902105	مبادئ في علم الغذاء	3		
902106	اساسيات علم التغذية	3	((س)) 504111 & ((س)) 504113	
902107	الكيمياء العضوية	3	((س)) 504113	
902200	الاحياء الدقيقة في الاغذية	3		
902202	مختبر الكيمياء الحيوية (عملي)	1		
902203	تغذية الإنسان والايض	3	((س)) 902106 & ((س)) 504116	
902204	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	3	((س)) 902106	
902205	صحة وسلامة الغذاء	3	((س)) 902200	
902206	التغذية في مراحل الحياه	3	((س)) 902203	
902207	الاحصاء والتجارب الزراعية	3		
902300	كيمياء وتحليل الاغذية	4		
902301	تقييم الوضع التغوي	3	((س)) 902204	
902302	التغذية العلاجية (1)	3	((س)) 902204	
902303	التغذية العلاجية(2)	3	((س)) 902302	
902304	تحضير الاطعمة - نظري	3		
902305	تحضير الاطعمة - عملي	1		
902306	الارشاد والتثقيف التغوي	3	((س)) 902203	
902309	فيتامينات ومعادن	2	((س)) 902203	
902400	تغذية المجتمع	3	((س)) 902302	
902401	ادارة جودة الاغذية	3		
902402	ادارة مؤسسات التغذية	3	((س)) 902304	
902403	ندوة في التغذية والحميات	1		



المجموعة : إجباري الساعات : (70) ساعة / ساعات

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
902404	ضبط وإدارة الوزن	3	902203 (س) & 902206 (س))	

المجموعة : إختياري الساعات : (9) ساعة / ساعات

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
902405	تغذية الرياضيين	3	902203 (س))	
902406	قضايا معاصرة في التغذية والحميات	3	902203 (س))	
902407	تعبئه وتغليف الاغذية	3	902105 (س))	
902408	التغذية وامراض العصر	3	902203 (س))	
902409	الاغذية الوظيفية	3	902106 (س))	
902410	تغذية كبار السن	3	902106 (س))	
902411	استخدام الحاسوب في التغذية	3	902204 (س))	
902413	مواضيع مختارة في الغذاء	3		

الفئة : متطلبات مساندة الساعات : (9) ساعة / ساعات

المجموعة : إجباري الساعات : (9) ساعة / ساعات

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
902307	تدريبات في ادارة مؤسسات التغذية (عملي)	3	902301 (س) & 902303 (س))	
902308	تدريبات في تغذية الاصحاء عملي	3	902301 (س) & 902303 (س))	
902310	تدريبات في تغذية المرضى عملي	3	902301 (س) & 902303 (م))	

الفئة : مواد استدرائية الساعات : (9) ساعة / ساعات

المجموعة : إجباري الساعات : (9) ساعة / ساعات

رمز المقرر	إسم المقرر	الساعات	المتطلبات السابقة / المقررات	المتطلب السابق / الساعات
205097	اللغة العربية / استدرائي	3		
205098	اللغة الإنجليزية / استدرائي	3		
205099	مهارات الحاسوب / استدرائي	3		

3.2 الخطة الاستراتيجية للبرنامج

الخطة الاستراتيجية

السنة الاولى				الفصل الدراسي الاول			
رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق	رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق
504113	كيمياء عامة	3		902105	مبادئ علم الغذاء	3	
504111	علوم حيوانية نظري	3		902106	اساسيات في علم التغذية	3	
504113	متطلب جامعة اختياري	3		902107	كيمياء عضوية	3	
205123	مهارات في اللغة العربية 1	3	205097 (س)	205107	العلوم العسكرية	3	
504118	فيزياء عامة	3		205128	مهارات حيوانية	3	
205125	مهارات في اللغة الإنجليزية (1)	3	205098 (س)		متطلب جامعة اختياري	3	
	المجموع	18			المجموع	18	

السنة الثانية				الفصل الدراسي الاول			
رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق	رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق
902102	مبادئ انتاج نباتي	3	504111	902204	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	3	902203
902104	كيمياء حيوية	3	902107	902206	التغذية في مراحل الحياة	3	902203
902202	كيمياء حيوية-عملي	1	902104 متزامن	902200	الأحياء الدقيقة للأغذية	3	504111
902205	صحة و سلامة الغذاء	3	902105	504230	فسيولوجيا الانسان	3	504111
902203	تغذية الانسان والايض	3	902+902106	504231	فسيولوجيا الانسان-عملي	1	504230 متزامن
902104	مبادئ الارشاد الزراعي	3	104 أو متزامن	902207	احصاء وتجارب زراعية	3	
205126	الريادة و الابتكار	2		205127	القيادة والمسؤولية المجتمعية	1	
	المجموع	18			المجموع	17	

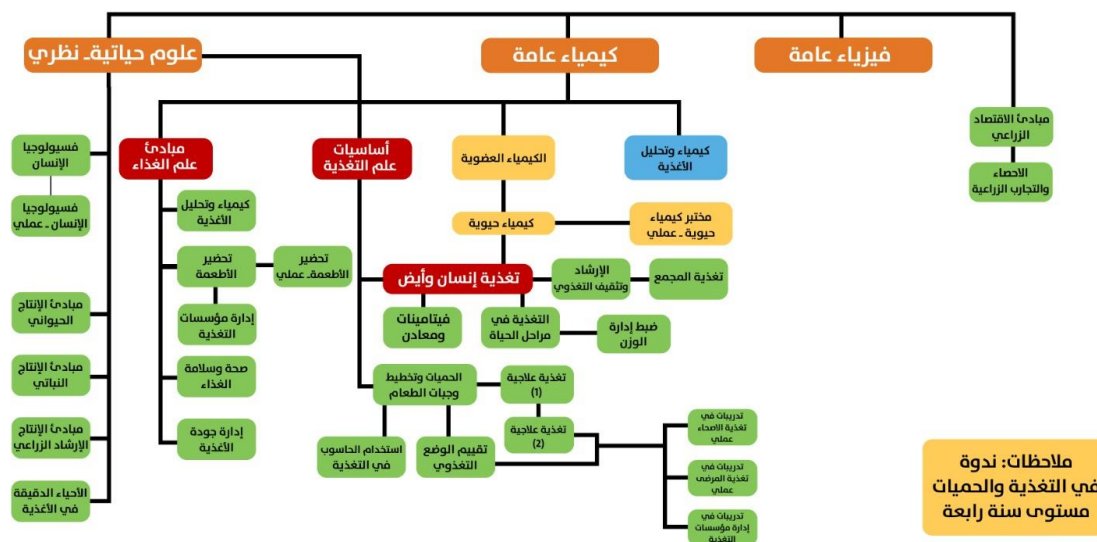
السنة الثالثة				الفصل الدراسي الاول			
رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق	رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق
902309	فيتامينات ومعادن	2	902203	902303	التغذية العلاجية 2	3	902302
902301	تقييم الوضع التغذوي	3	902204	902304	تحضير الأطعمة	3	902105
902302	التغذية العلاجية 1	3	902204	902304	تحضير الأطعمة عملي	3	902105
902401	ادارة جودة الأغذية	3	902105	902306	الارشاد والتثقيف التغذوي	3	902203
902300	كيمياء وتحليل الأغذية	4	504113	205110	التربية الوطنية	3	
-	متطلب تخصص اختياري	3		-	متطلب تخصص اختياري	3	
	المجموع	18			المجموع	16	

السنة الرابعة				الفصل الدراسي الاول			
رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق	رقم المادة	اسم المادة	عدد الساعات	المتطلب السابق
902400	تغذية المجتمع	3	902305	802404	ندوة في التغذية والحميات	1	
902402	ادارة مؤسسات التغذية	3	902304	802306	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية عملي	3	902301 (س) Or 902303 ((س))
902103	مبادئ انتاج حيواني	3	902103	802307	تدريبات في تغذية الأصحاء عملي	3	902301 (س) Or 902303 ((س))
-	متطلب جامعة اختياري	3		802308	تدريبات في تغذية المرضى عملي	3	902301 (س) Or 902303 ((س))
802405	ضبط وادارة الوزن	3	902206+902203	902100	مبادئ الاقتصاد الزراعي	3	
-	متطلب تخصص اختياري	3					
	المجموع	18			المجموع	13	





الخطة الشجرية



4.3 وصف المساقات

وصف المساقات

• متطلبات الجامعة الإلزامية (18 ساعة معتمدة):



اسم المادة:	العلوم العسكرية			رقم المادة:	205107
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
تطور وتنظيم القوات المسلحة الأردنية، معلومات عن: صنوف الأسلحة للقوات المسلحة الأردنية، وعن المخبرات العامة، والاستخبارات العسكرية، والحرب الإلكترونية، وسلاح الجو، والطائرات العمودية، والبحرية، والشرطة النسائية ودور المرأة في القوات المسلحة، ودور القوات المسلحة في التنمية، ودور القوات المسلحة في حفظ السلام، والمحاكم الخاصة، والتمريض، وأسلحة الدمار الشامل، والعمليات الخاصة، والثورة العربية الكبرى، ومعركة الكرامة، وحرب عام 1973، والقيام بزيارة عسكرية.					

اسم المادة:	التربية الوطنية			رقم المادة:	205110
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
يهدف هذا المساق إلى إثراء معرفة الطلبة من جميع التخصصات الأكاديمية في جامعة إربد الأهلية، بالأصول الفكرية والمفاهيم الأولية في موضوع الوطن والوطنية، وما يترتب على ذلك من تأسيس مفاهيم التربية الوطنية بما تنطوي عليه من تحديد حقوق المواطن وواجباته، ومعرفة مجموعة الأعراف والقوانين والمؤسسات التي تضمن حقوق الأفراد والجماعات وتضبط العلاقات بينهم.					

اسم المادة:	مهارات في اللغة العربية (1)			رقم المادة:	205123
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	استدراكي
دراسة الأبواب النحوية الأساسية والمشكلات اللغوية والإملائية من خلال التعرف إلى نصوص قديمة وحديثة وتحليلها وتدقيقها والتطبيق عليها.					

اسم المادة:	مهارات في اللغة الإنجليزية (1)			رقم المادة:	205125
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	استدراكي (E)
أقسام الكلام في اللغة الإنجليزية والأنماط النحوية الاسمية للجملة الخبرية الإنجليزية إضافة إلى الأنواع الأخرى من الجمل المشتقة من النوع الأول.					

اسم المادة:	الريادة والابتكار			رقم المادة:	205126
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:					



عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	<u>القيادة والمسؤولية المجتمعية (205126)</u>
يتناول المساق نبذة تاريخية عن تطور الابداع ونشأة ريادة الأعمال، ومفهوم الابداع والابتكار، عناصر الإبداع وأنواعه، والخصائص الشخصية للشخص المبتكر، ومميزات ريادة الأعمال وأهدافها، وأهمية الابداع والابتكار في التخطيط والمتابعة في الريادة في العمل، على الابداع والابتكار.					

اسم المادة:	<u>القيادة والمسؤولية المجتمعية</u>			رقم المادة:	<u>205127</u>
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	<u>الريادة والابتكار (205126)</u>
تهدف هذه المادة إلى تعريف الطالب بمفهوم القيادة وأهميتها ومعرفة الفرق بين المدير والقائد، وتحديد مصادر قوة القيادة، وتأثير كل منها على السلوك القيادي. ومعرفة أنواع القيادة وأساليبها ونظرياتها، وصفات القيادة الناجحة الشخصية والإدارية. وتهدف هذه المادة إلى تعريف الطالب بأهمية العمل ضمن فريق، وأسس ومهارات العمل الجماعي، وكيفية بناء فريق فعال على أساس علمي، ومهام قيادة الفريق، وأسس وضع الأهداف، وطرق تقويم التقدم نحو تحقيق الهدف، كما يهدف المساق إلى صقل الشخصية الأكاديمية وبناء الجانب الاجتماعي الوطني لدى الطلبة، وإكسابهم الخبرة العملية من خلال الاندماج المبكر في المجتمع المحلي، وتفعيل الجانب المنهجي والامنهي لديهم على حد سواء والمتمثل بتعزيز فكرة القبول بالعمل التطوعي، من منطلق التركيز على الرسالة الجامعة بأن الشراكة بالعمل مع المجتمع المحلي، بات العمل الجماعي وروح الفريق الواحد، وتحقيقه ضرورة ملحة لبناء الأوطان والنهوض بها نحو التقدم والمنافسة.					

اسم المادة:	<u>المهارات الحياتية</u>			رقم المادة:	<u>205128</u>
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
يتناول المقرر المهارات الحياتية التي يحتاجها الطالب الجامعي مثل مهارات تحديد الأهداف، وإدارة الوقت، والتواصل والاتصال، والتفكير التحليلي، واتخاذ القرارات وحل المشكلات، وإدارة الوقت، وإدارة المواقف والأزمات، وإدارة مواقف الصراع، وإجراء عمليات التفاوض ويقوم الطالب في هذا المقرر بالممارسة العملية لهذه المعارف من خلال منهجية التعلم عن طريق الخدمة بغرض إثراء المخرجات التعليمية والمساهمة في تقوية المجتمعات المحلية، كما يسهم المقرر في بناء المهارات القيادية والمهنية لدى الطالب وتعزيز مفهوم الاهتمام بالآخرين وتلمس احتياجاتهم.					

• متطلبات الجامعة الاختيارية (9 ساعات معتمدة):

اسم المادة:	<u>قضايا معاصرة</u>			رقم المادة:	<u>205105</u>
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	

الديموقراطية والتعدد السياسي، والسياسات الاجتماعية والفقر، والسياسات السكانية/ المواءمة بين الموارد والسكان، وعملية السلام والنزاع العربي الإسرائيلي، والجريمة والانحراف، ومشكلة البطالة والإنتاجية في الأردن، ومفهوم البيئة والتلوث.

اسم المادة:	المجتمع الأردني			رقم المادة:	205106
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
تاريخ الأردن، والسكان في الأردن، والنظام السياسي في المجتمع الأردني، ومفاهيم عامة في العادات والتقاليد والقيم، والنظام القرابي في المجتمع الأردني، ومشكلات المجتمع الأردني.					

اسم المادة:	الثقافة الإسلامية			رقم المادة:	205112
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
الثقافة والعلم والفرق بينهما، الثقافة الإسلامية: مصادرها وخصائصها، العقيدة الإسلامية، النظام الاجتماعي في الإسلام، النظام الاقتصادي في الإسلام، نظام العقوبات في الإسلام، الإسلام والقضايا المعاصرة.					

اسم المادة:	القضية الفلسطينية وتاريخ القدس			رقم المادة:	205117
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
يهدف هذا المساق إلى بيان أهمية الوطن العربي للدول الاستعمارية في العصر الحديث، وظهور الحركة الصهيونية غير اليهودية وظهور الصهيونية اليهودية، ووعده بلفور وظروف إعلانه، والانتداب البريطاني على فلسطين وصك الانتداب، وآلية تكوين الكيان الصهيوني، ومشاريع التقسيم، والموقف الفلسطيني من القضية، والموقف الأردني من القضية، والموقف العربي من القضية، والجامعة العربية وموقفها من القضية الفلسطينية، وحرب عام 1948، ووحدة الضفتين. ويهدف هذا المساق أيضا إلى تزويد الطلبة بالمعرفة العلمية والموضوعية الخاصة بمدينة القدس العربية: تاريخها وجغرافيتها ومكانتها الدينية ووضعها السياسي على مر القرون، ابتداءً من تأسيسها ومروراً بوضعها السياسي والحضاري في العهود الإسلامية، وانتهاءً بوقوعها تحت الانتداب البريطاني الذي مهد لاحتلالها من قبل الصهاينة. كما يهدف هذا المساق إلى إبراز مكانة القدس لدى العرب والمسلمين، وإلى تعريف الطلبة بالتضحيات الهائلة التي بذلها المسلمون في زمن الحروب الصليبية من أجل الحفاظ على القدس وتحريرها. وكل ذلك من أجل بعث الأمل لدى الطلبة العرب الذين يعيشون الآن مأساة القدس وفلسطين وهم متقلون بالأسى والقنوط وغياب بارقة الأمل في التحرير.					

اسم المادة:	الحضارة العربية الإسلامية			رقم المادة:	205118
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	



مفهوم الحضارة، والفرق بينها وبين المدنية وشرح عناصرها، وخصائص الحضارة الإسلامية، وآثار الحضارة الإسلامية في مجال العقيدة والخدمة العامة والمرافق العمرانية والعلاقات الإنسانية والعلوم، والحضارة العربية الإسلامية كأساس للحضارة الأوربية، وكيفية انبعاث الحضارة الإسلامية من جديد.

اسم المادة:	القانون في حياتنا			رقم المادة:	205122
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
مقدمة تعريفية بالقانون، ونشأته، وأقسامه، وفروعه، وبعض التطبيقات العملية من فرعي القانون العام والخاص.					

اسم المادة:	مهارات حاسوبية			رقم المادة:	205129
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	استدراكي (401099س)
مهارات استخدام الإنترنت، متصفح الإنترنت، محركات البحث، البريد الإلكتروني، التجارة الإلكترونية، الإنترنت، التعلم عن بعد، مهارات استخدام معالج الشرائح (ميكروسوفت بوروينت) إنشاء وتصميم العروض التقديمية بما فيها النصوص والرسومات والصور المتحركة وغيرها.					

اسم المادة:	الخدمة المجتمعية والعمل التطوعي			رقم المادة:	205199
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
يهدف مساق الخدمة المجتمعية والعمل التطوعي إلى تعزيز الوعي الاجتماعي لدى الطلاب وتزويدهم بالمهارات اللازمة لفهم المشكلات المجتمعية، والمساهمة في إيجاد حلول لها من خلال تطبيق مبادئ الخدمة الاجتماعية التطوعية في مجالات مثل رعاية الشباب وكبار السن والفئات المحتاجة. يتضمن المساق كذلك دراسة المفاهيم الأساسية، وتمكين الطلاب من تحديد المشكلات الاجتماعية في مجتمعاتهم، وتنمية قدراتهم على الدراسة العلمية لهذه المشكلات ووضع حلول لها.					

اسم المادة:	حقوق الإنسان			رقم المادة:	205210
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	

المفاهيم الإنسانية المتعلقة بحقوق الإنسان، ومصادر حقوق الإنسان، والحقوق المدنية والسياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية. والحريات العامة في الأردن. والحماية الإقليمية لحقوق الإنسان زمن الحرب والمنازعات السلمية.				
اسم المادة:	اللغة الألمانية			رقم المادة:
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:
	3	3	0	
تهدف مادة اللغة الألمانية الى تعريف الطالب باللغة الألمانية وثقافة شعوب البلدان الناطقة باللغة الألمانية. كما أن المادة تتيح فرصة للطلاب لإيجاد فرص عمل في ألمانيا او الدول الناطقة باللغة الألمانية وتحديدأ طلاب التخصصات العلمية نظرا لتوافر فرص عمل كثيرة في هذه المجالات. بالإضافة الى تطبيق معرفتهم اللغوية من خلال نشاطات مختلفة خلال المحاضرة				

اسم المادة:				
العلوم الصحية			رقم المادة:	205214
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:
	3	3	0	
تتناول هذه المادة عدداً من المفاهيم العامة المتصلة بالصحة العامة، مثل الصحة والمرض والصحة المثالية والعدوى وصحة المجتمع... وتلقي ضوءاً على أبرز العلوم الصحية، مثل الصحة الغذائية، والصحة الوقائية، والصحة المهنية، والصحة البيئية، والصحة الشخصية.... وتُعرّف بأبرز الأمراض الشائعة المعدية وغير المعدية، وطرق الوقاية والعلاج.				

اسم المادة:				
البحث العلمي			رقم المادة:	205215
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:
	3	3	0	
تتناول هذه المادة التعريف بمفهوم العلم وأهدافه، والتفكير العلمي، ومناهج البحث العلمي من حيث: مفهومها، وطبيعتها، وأهدافها، ومجالات تطبيقها. كما يتناول أساسيات البحث العلمي من حيث: المشكلة ومصادرها، وأمثلة تطبيقية على صياغتها، وفرضيات البحث العلمي، وصياغتها، وكيفية اختبارها، وتحليل بياناتها، وتفسير نتائجها. كما تتناول المادة أدوات البحث العلمي وأساليب كتابة البحث العلمي وتقييمه، بالإضافة إلى كيفية النشر العلمي، وأنواع المجلات العالمية وتصنيفها في قواعد البيانات العالمية.				

اسم المادة:				
التعلم والتربية الأخلاقية			رقم المادة:	205216
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:
	3	3	0	
تتناول هذه المادة مفهوم التربية الأخلاقية، وأهميتها في تكوين شخصية الفرد ، ومراحل النمو الخلقي والروحي كما رصدتها النظريات الأخلاقية، وتهدف المادة إلى غرس القيم والعادات التي تعزز السلوك الإيجابي، وترسيخ قيم الانتماء والسماحة واحترام الآخر عن طريق تعزيز التعلم التفاعلي الذي يربط بين هذه الأهداف والأحداث والتجارب اليومية للطلاب، وعن طريق ما يعرف بالتعلم الموجه نحو احتياجات الطلبة عن طريق تشجيعهم على المناقشة والتفكير والتحليل والاستنتاج.				



اسم المادة:	مهارات التواصل			رقم المادة:	205219
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	

تهدف هذه المادة إلى تعريف الطالب بعناصر عملية التواصل، وإكسابه مهارات التواصل مع الآخرين، ومنها: الوضوح، والاختصار، والإقناع، وصحة الكتابة والتعبير، وتماسك الخطاب، واكتمال المراد، والود في الخطاب، وملائمة الخطاب للمتلقي.

اسم المادة:	مهارات التفكير الناقد وحل المشكلات			رقم المادة:	205221
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	

تتناول هذه المادة مفهوم التفكير إدراكا ووعيا، وتوظيفه منهاجا وتدريباً وأنشطة. وخصائص التفكير، وعلاقته بالتعلم والذاكرة واللغة. وتصنيفات التفكير، ونظرياته ومعوقاته. ومراحل التفكير الناقد، بدءاً بالملاحظات والحقائق والاستدلال، وانتهاءً بالافتراضات والآراء والحجج. ويتناول الأساليب التعليمية لتنمية مهارات التفكير النقدي وحل المشكلات، ودورها في الحوار الهادف والتعلم الذاتي ثقافة. وآليات الاستقراء والاستنباط والاستنتاج وتوليد المعلومات، والقدرة على التفسير العلمي، والتحليل المنهجي، والتمييز بين المفاهيم الاصطلاحية والآراء الذاتية. وتمحيص المعلومات والمحاكمة المنطقية والمعايير العقلانية. وصياغة مجموعة من القواعد المنطقية التي تساعد في تحليل الفرضيات، والمساهمة في حل المشكلة. ومعايير التفكير الناقد من حيث والوضوح ودرجة الصحة والدقة والربط والدلالة والأهمية. ومهارة الفهم والتقييم للمعلومات المختلفة، سماعاً وقراءة ولفظاً. واستراتيجية التفكير الناقد. وإدارة التفكير الإيجابي، وآلية اتخاذ القرار.

اسم المادة:	مقدمة في الفلسفة وعلم المنطق			رقم المادة:	205222
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	

تتناول هذه المادة مفهوم الفلسفة وارتباطها بماهية الإنسان محتوى وكيونوية وسلوكها، والوجود حكمة ومعرفة وبحثاً. المدارس الفلسفية ورؤاها علاقة الفلسفة بالأخلاق تاريخية الفكر الأخلاقي الإغريقي، مصادر القيم الأخلاقية المعيارية والنسبية فلسفياً وعقائدياً، جذور الفلسفة الإسلامية تاريخاً، وتأثيراً، وتطوراً. خصائص وسمات الفكر الفلسفي. منهجية إدماج التراث الفلسفي، والتحدي الحضاري القيمي.

اسم المادة:	الثقافة الرقمية			رقم المادة:	205223
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	

تهدف هذه المادة إلى تعريف الطالب بدور تكنولوجيا المعلومات والاتصالات وما يرتبط بهما من الإعلام في تطوير الفرد والمجتمع. ومن أهم المواضيع التي تناقشها المادة: المفاهيم العامة لتكنولوجيا المعلومات والاتصالات، والإعلام والمعلوماتية، وعرض عام للتطورات التكنولوجية الحديثة في مجال الحوسبة الشخصية وحوسبة المنازل، شبكات الاتصال وخدمات الإنترنت المنزلية والشخصية، ووسائل حماية الأجهزة من الفيروسات والاختراقات غير القانونية، وأخلاقيات استخدام الحاسوب وأنظمة المعلومات، ودور تكنولوجيا المعلومات في التواصل المجتمعي بين الأفراد، واستخدام شبكات التواصل الاجتماعي كمنصات إعلامية، وأخلاقيات هذا الاستخدام، وخصوصية المعلومات وسريتها، وبعض خدمات تكنولوجيا المعلومات مثل: التعلم الإلكتروني، والحكومة الإلكترونية، والتجارة الإلكترونية، وأهم المخاطر والتهديدات التي ينطوي عليها الاستخدام المتزايد للحاسوب والإنترنت.

متطلبات الكلية :

متطلبات الكلية الإلزامية (21 ساعة معتمدة) :

اسم المادة:	علوم حياتية			رقم المادة:	504111
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
الماء وأهميته للبيئة وللكاننات الجزيئات الكبيرة (التركيب والوظيفة) تركيب ووظيفة النواة الكائنات بدائية التركيب، الانقسام الاعتيادي، الانقسام المنصف، الوراثة الجزيئية وتقنيات الحمض النووي منقوص الأوكسجين وراثه الفيروسات والبكتيريا، الفطريات، التنفس الخلوي، التركيب الضوئي، النباتات (تركيبها وتطورها وتكاثرها).					

اسم المادة:	الكيمياء العامة			رقم المادة:	504113
	معمدة	نظري	عملي		
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	
مبادئ التغيير الكيميائي، الجدول الدوري وبعض صفات العناصر، الحسابات الوزنية، الحسابات المقياسية، العلاقات الكيميائية الكمية، التفاعلات بين الايونات في المحاليل المائية، تفاعلات التأكسد والإختزال، البناء الذري والإلكتروني للعناصر، الروابط الكيميائية بأنواعها والبناءات الجزيئية.					



اسم المادة:	الفيزياء العامة			رقم المادة:	504118
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	-
	3	3	-		

دراسة المفاهيم والمبادئ الأساسية للميكانيكا (حركة الأشياء، قوانين الحركة، العمل والطاقة)، المرونة، وديناميات الموائع . وصف المرونة والمعلومات العامة حول ديناميات الموائع، الحرارة ودرجة الحرارة، التردد (الصوت، الكهرومغناطيسي).

اسم المادة:	مبادئ اقتصاد زراعي			رقم المادة:	902100
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	3	.3	0		

يهدف هذا المساق إلى تعريف الطالب بأهمية مبادئ الاقتصاد الزراعي، والعلاقة بين مدخلات ومخرجات الإنتاج النباتي ومعرفة الدالة الإنتاجية ومراحلها، وقانون تناقص الغلة وقانوني العرض والطلب وقياس مرونة كل منها والعوامل المؤثرة على قانوني العرض والطلب، إضافة إلى التعرف على نظرية الاستهلاك وتنظيم الأسواق والإنتاج في ظل المنافسة التامة كما يشمل مجالات الأرض والمياه واستخداماتها (اقتصاديات الأراضي) وإدارة وتنظيم المؤسسات الزراعية (اقتصاديات الإدارة الزراعية) وكذلك كيفية تسويق المنتجات الزراعية وسياسة الأسعار الزراعية ومكوناتها، والتعرف كذلك على اقتصاديات السياسات الزراعية واقتصاديات التنمية الزراعية واقتصاديات التعاون الزراعي.

اسم المادة:	مبادئ إنتاج نباتي			رقم المادة:	902102
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	3	3	0		

يشمل المساق إعطاء الطالب نبذة عن المعلومات الأساسية عن إنتاج محاصيل البستنة والمحاصيل الحقلية وذلك يشمل التصنيف النباتي، تقسيم النبات، الصفات الظاهرية للنبات، مقدمة في العمليات الحيوية و الفسيولوجية التي يحتاجها النبات من أجل النمو. الطرق الرئيسية لاكتثار النبات بالإضافة الى التعرف على الهرمونات النباتية ووظائفها

اسم المادة:	مبادئ إنتاج حيواني			رقم المادة:	902103
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي		

عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	-
يغطي هذا المساق أهمية قطاع الإنتاج الحيواني من خلال التطرق إلى منتجات حيوانات المزرعة من (لحوم وحليب وبيض)، وأنواع سلالات الأبقار، الأغنام، الماعز، الدواجن)، وأسس التناسل في هذه الأنواع وإنتاج الحليب والهضم في حيوانات المزرعة، أسس التغذية والرعاية وتأقلم حيوانات المزرعة مع الظروف البيئية، وأهمية ومستقبل الإنتاج الحيواني في الأردن.					

اسم المادة:	مبادئ إرشاد زراعي			رقم المادة:	902104
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	-
نشأة وتطور الإرشاد الزراعي، ماهية ومبادئ وأهداف التعليم الإرشادي الزراعي، مجالات العمل الإرشادي وأدواره التنموية، النظم والتنظيمات الإرشادية الزراعية، تدريب الكوادر الإرشادية، الاتصال الفعال في العمل الإرشادي، طرق ووسائل الاتصال الإرشادي، نشر وتبني المبتكرات الزراعية، القيادة ودورها في الاتصال الإرشادي، أساسيات تخطيط وتقييم البرامج الإرشادية الزراعية، تطبيقات عملية في موضوعات المقرر.					

● **متطلبات التخصص الإلزامية (70 ساعة معتمدة):**

اسم المادة:	الكيمياء الحيوية			رقم المادة:	504116
عدد الساعات:	3	3	0	المتطلب السابق:	-
مقدمة لدراسة المركبات الحيوية في الخلية تمثل الطاقة في الخلية وكذلك تمثيل الكربوهيدرات الدهون البروتينات وبقية العناصر الغذائية في الخلية.					

اسم المادة:	فسيولوجيا الانسان			رقم المادة:	504230
عدد الساعات:	3	3	-	المتطلب السابق:	504128 متزامن
وظائف أجهزة الجسم المختلفة مع بعض التطبيقات الإكلينيكية ذات الصلة بتخصص التغذية ويشمل ذلك دراسة الجهاز التنفسي - الدورة الدموية - القلب الدوراني - الجهاز البولي - الجهاز الهضمي - العضلات والجهاز العصبي مع ذكر بعض الأمثلة من الأمراض التي تختل فيها الوظائف الطبيعية.					



اسم المادة:	مختبر فسيولوجيا الانسان	رقم المادة:	504231
عدد الساعات:	معمدة نظري عملي	المتطلب السابق:	504230 متزامن
	1 0 1		
التطبيق العملي للتعرف على وظائف أجهزة الجسم المختلفة مع بعض التطبيقات الإكلينيكية ذات الصلة بتخصص التغذية ويشمل ذلك دراسة الجهاز التنفسي - الدورة الدموية - القلب الدوراني - الجهاز البولي - الجهاز الهضمي - العضلات والجهاز العصبي مع ذكر بعض الأمثلة من الأمراض التي تختل فيها الوظائف الطبيعية.			

اسم المادة:	مبادئ في علم الغذاء	رقم المادة:	902105
عدد الساعات:	معمدة نظري عملي	المتطلب السابق:	504113
	3 3 0		
تشمل المادة دراسة التعريفات والمبادئ الأساسية لعلم وتكنولوجيا الأغذية و مكونات الغذاء ودورها في التصنيع الغذائي وأثر التصنيع على صفات الغذاء. كما تتعرض المادة لأسباب فساد الغذاء ومقدمة لطرق تصنيع الأغذية.			

اسم المادة:	اساسيات علم التغذية	رقم المادة:	902106
عدد الساعات:	معمدة نظري عملي	المتطلب السابق:	902304
	3 3 0		
يدرك الطالب المفاهيم الأساسية في التغذية ، العناصر الغذائية وما يجري عليها من تحولات بيوكيميائية داخل الجسم الحي ، وعلاقة بعضها مع بعض في عمليات التمثيل الغذائي، مقارنة مصير العناصر الغذائية المختلفة والطاقة المتولدة عنها في الجسم والمشكلات الناتجة عن سوء التغذية.			

اسم المادة:	الكيمياء العضوية	رقم المادة:	902107
عدد الساعات:	معمدة نظري عملي	المتطلب السابق:	504113
	3 3 0		
يتعلم الطالب كيفية تصنيف المركبات العضوية، بالإضافة الى الية حدوث التفاعلات الكيماوية والتطبيقات الصناعية للمركبات العضوية، أما الجزء العملي فيتضمن بعض التطبيقات العملية في الكيمياء العضوية.			

اسم المادة:	الاحياء الدقيقة للأغذية	رقم المادة:	902200
عدد الساعات:	معمدة نظري عملي	المتطلب السابق:	504111
	3 3 0		
يناقش أهمية وأهداف حفظ الأغذية وأسباب تلف الأغذية والطرق المستخدمة في الوقاية منها بما في ذلك الطرق البيولوجية والفيزيائية والكيميائية. شرح حفظ الأطعمة عن طريق التخمير والتسخين ودرجة الحرارة المنخفضة وانخفاض نشاط الماء			

والمواد الكيميائية مع التركيز على مبادئها وجوانبها الهندسية وتأثيراتها على خصائص الأغذية. كما يناقش طرقاً أخرى غير تقليدية وغير حرارية بما في ذلك الإشعاع والحقل الكهربائي والموجات فوق الصوتية والضغط العالي والعزل الكهربائي والأوم والتسخين بالأشعة تحت الحمراء

اسم المادة:	مختبر الكيمياء الحيوية			رقم المادة:	902202
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	1	0	1		
تشمل الموضوعات التي تُدرّس في هذا المقرر طرق توصيف الأحماض الأمينية والبروتينات والأحماض النووية والكربوهيدرات والدهون، وتنقيتها وعزلها.					

اسم المادة:	تغذية الإنسان والأبيض			رقم المادة:	902203
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902106
	3	3	0		
تطبيقات في مفاهيم تتعلق بتغذية الإنسان مع التركيز على تكامل تأثيرات العناصر الغذائية والحالة التغذوية للوظائف الفيزيولوجية والأيضية على مستوى الخلية والنسيج والعضو والجسم بكامله وعلاقة ذلك بالصحة والمرض في الإنسان، سوء التغذية على مستوى الفرد والمجتمع، الادعاءات الصحية المتعلقة بالغذاء والتغذية، المقررات الغذائية وأسس تحديدها في المراحل الفيزيولوجية المختلفة، التغذية والتداخلات الدوائية، التغذية واللياقة البدنية، الديناميكية الحيوية لتنظيم عمليات الأيض.					

اسم المادة:	الحميات وتخطيط وجبات الطعام			رقم المادة:	902204
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902106
	3	2	1		
الجوانب النفسية والاجتماعية والتاريخية لأنماط الغذائية. والأساليب الصحيحة لتخطيط وإعداد وجبة صحية للأسرة. برامج التنقيف الغذائي.					



اسم المادة:	<u>صحة وسلامة الغذاء</u>			رقم المادة:	<u>902205</u>
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902200
	3	3	0		

اسم المادة:	<u>التغذية في مراحل الحياة</u>			رقم المادة:	<u>902206</u>
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902203
	3	3	0		

اسم المادة:	<u>الإحصاء والتجارب الزراعية</u>			رقم المادة:	<u>902207</u>
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	3	3	0		

اسم المادة:	<u>كيمياء وتحليل الأغذية</u>			رقم المادة:	<u>902300</u>
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	4	3	1		



اسم المادة:	تقييم الوضع التغذوي			رقم المادة:
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	902301
	3	2	1	9902204
أسس تقييم الوضع التغذوي للجسم في حالة الصحة والمرض باستخدام معايير الغذاء والتغذية ومقاييس الجسم والمعايير السريرية والبيوكيميائية والاجتماعية والاقتصادية والنفسية لغرض التدخل التغذوي المناسب.				

اسم المادة:	التغذية العلاجية (1)			رقم المادة:
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	902302
	3	2	1	902204
التغذية العلاجية في حالات أمراض الأطفال والجهاز الهضمي والقلب والأوعية الدموية والكلية والسكري وبعض حالات الجراحة. دورها في ضبط الخلل الفسيولوجي والبيوكيميائي والسريري الذي يصيب الانسان وتطبيق مبادئ التغذية والحميات الغذائية والإرشاد التغذوي في هذه الحالات المرضية. ويتضمن الجزء العملي دراسة حالات مرضية مختارة ومعالجتها وتخطيط الحميات المناسبة في معالجتها.				

اسم المادة:	التغذية العلاجية (2)			رقم المادة:
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	902303
	3	2	1	902302
دراسة لبعض الحالات المرضية ومعالجتها بالأغذية مع التركيز على دور التغذية في تأهيل المرضى خاصة في حالات الجراحة الرئيسية والأمراض الشديدة المختلفة كالحروق والحوادث وأمراض السرطان، وكذلك استخدام أساليب التغذية بالأنبوب والتغذية الوريدية ويتضمن الجزء العملي دراسة حالات مرضية مختارة واستخدام الحمية المناسبة في معالجتها.				

اسم المادة:	تحضير الأطعمة			رقم المادة:
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	902304
	3	3	0	902105
طرق الطهو ومزايا كل منها ، المكونات والتركييب والقيمة الغذائية والاختيار والتخزين والإعداد للأغذية ، وأهم التغيرات الكيميائية والفيزيائية وفي القيمة الغذائية وجودة المنتج.				

اسم المادة:	تحضير الأطعمة عملي			رقم المادة:
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	902305



عدد الساعات:	1	0	1	المتطلب السابق:	902105
يتعلم الطالب مهارات طرق الطهو ومزايا كل منها والتغيرات التي تحدث اثناء عملية الطبخ والتصنيع					

اسم المادة:	الإرشاد والتثقيف التغذوي			رقم المادة:	902306
عدد الساعات:	معمتمة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902203
	3	2	1		
مفهوم الارشاد والتثقيف والتعليم التغذوي وأهميته وأساليبه وطرق تقييم وتنفيذ برامجهم. أهمية مهارات الاتصال في تحقيق التغذية الصحية والوعي التغذوي للأفراد والجماعات في حالي الصحة والمرض ومتابعة وتقييم العمل والنشاط الارشادي، العادات الغذائية وتطورها وتقييمها وعلاقتها المتبادلة مع العوامل الاجتماعية والثقافية والاقتصادية والسياسية والنفسية والفسولوجية والبيئية والاعلام الغذائي .					

اسم المادة:	فيتامينات ومعادن			رقم المادة:	902309
عدد الساعات:	معمتمة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902106
	3	3	0		
يعرض هذا المساق المفاهيم الأساسية للفيتامينات والمعادن واليه عملهم داخل جسم الانسان ودورهم في صحة الانسان وادراك اعراض النقص والزيادة و اتأثيرها على جسم الانسان ومعرفة مصادرها في الاغذية والجرعات المناسبة الموصى بها لكل منها.					

اسم المادة:	تغذية المجتمع			رقم المادة:	902400
عدد الساعات:	معمتمة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902305
	3	3	0		
دراسة المجتمع المستهدف ودراسة وضعه التغذوي بما في ذلك التدخل والرصد التغذوي، دور اختصاصي تغذية المجتمع، تخطيط وإدارة برامج تغذية المجتمع الحكومية وغير الحكومية المختلفة وبخاصة المجموعات الأقل حظا والأكثر عرضة لسوء التغذية، الاعلام الغذائي.					

اسم المادة:	إدارة جودة الاغذية			رقم المادة:	902401
عدد الساعات:	معمتمة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902207
	3	3	0		
مبادئ وتطبيقات نظم إدارة الجودة وتشمل أنظمة الايزو 9000 وأنظمة إدارة الجودة الأخرى.					



اسم المادة:	إدارة مؤسسات التغذية			رقم المادة:	902402
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902304
	2	2	0		
أنواع مؤسسات خدمات الطعام والهيكل التنظيمي لها ومواصفات المطبخ الإنتاجي وأجهزته . إدارة العاملين . عمليات الشراء والإستلام والتخزين والإصدار للمواد الغذائية و تخطيط قوائم الطعام وضبط الأسعار والجودة					

اسم المادة:	ندوة في التغذية والحميات			رقم المادة:	902403
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	1	1	0		
ينجز الطالب مشروعاً تطبيقياً في أي من مجالات علم تكنولوجيا التغذية والحميات سواء بمفرده أم بالاشتراك مع طالب أو أكثر، تحت إشراف أعضاء الهيئة التدريسية.					

اسم المادة:	ضبط وإدارة الوزن			رقم المادة:	902404
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	3	2	1		
يعرض هذا المساق استكشافاً متعمقاً للنظريات والأساليب العملية لإدارة وزن الجسم. وتؤكد على الاستراتيجيات القائمة على الأدلة لتعزيز فقدان الوزن الصحي، ومنع زيادة الوزن، والحفاظ على التحكم في الوزن على المدى الطويل، ويعرض المشاكل المتعلقة بالوزن من زيادة الوزن والبدانة وانخفاض الوزن تحت الحد الطبيعي واضطرابات الاكل هذه الظروف تمثل مشكلات فعلية مرتبطة بمخاطر صحية. يجمع المساق بين المعرفة المستمدة من علم التغذية وعلم وظائف الأعضاء والتمارين الرياضية وعلم النفس وتغيير السلوك لتزويد الطلاب بفهم شامل لإدارة الوزن.					

● متطلبات التخصص الاختيارية (9 ساعات معتمدة):

اسم المادة:	تغذية الرياضيين			رقم المادة:	902405
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902203
	3	3	0		
تزويد الطلبة بالمبادئ السليمة للرياضة والتغذية وتداخلهما للارتقاء بالصحة والأداء الرياضي لدى بعض فئات المجتمع، احتياجات السوائل والوقود للرياضات ذات الشدة والفترات المختلفة، تقييم أساسيات القوة والقدرة والتحمل العضلي، بعض					

الحقائق والخرافات المتعلقة بالمكملات الغذائية ووسائل تحسين الأداء الرياضي، دور الرياضة في تدبير الوزن والوقاية من الأمراض المزمنة.

اسم المادة:	قضايا معاصرة في التغذية والحميات			رقم المادة:	902406
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902203
	3	3	0		

تطوير وتوسيع معرفة ومهارات الطالب بقضايا معاصرة في التغذية العامة العلاجية وتسليط الضوء على آخر المستجدات في مواضيع راهنة مختارة ذات أهمية خاصة.

اسم المادة:	تعبئة وتغليف الأغذية			رقم المادة:	902407
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902105
	3	3	0		

مواد التعبئة والتغليف المعدنية والزجاجية والورقية والبلاستيكية ، انتاجها ومواصفاتها وتركيبها الكيميائي والفيزيائي والتأثيرات المتبادلة مع المواد الغذائية وقياسها ، طرق تقييم مواد التعبئة والتغليف و اختيار العبوات المناسبة لمجموعات الأغذية المختلفة ، أنظمة التعبئة والتغليف ، مبادئ الآلات المستعملة في عمليات التعبئة والتغليف.

اسم المادة:	التغذية وأمراض العصر			رقم المادة:	902408
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902203
	3	3	0		

علاقة التغذية والتغيرات المترامنة في نمط الاستهلاك الغذائي بالأمراض المزمنة المعاصرة كالسمنة والسرطان والسكري والنقرس وأمراض القلب والأوعية الدموية والكلية. وبنيات الأمراض والوقاية منها مع التركيز على إستعمال النظام الغذائي الصحي.

اسم المادة:	الإغذية الوظيفية			رقم المادة:	902409
عدد الساعات:	معمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	
	3	3	0		

يعرض هذا المساق تعريف الإغذية الوظيفية؛ الشعبية والاستخدامات؛ الكيمياء والمكونات التي تشمل البريبايوتكس، والبروبيوتكس، والمواد الكيميائية النباتية، والأعشاب، وبعض المنتجات الحيوانية والنباتية، وبعض المواد الكيميائية النشطة مثل الستيرولات، والبوليفينول، والمساعدات المولدة للطاقة ومضادات الأكسدة؛ وصف موجز لإنتاجها؛ الجوانب التشريعية والمطالبات، والمخاطر الصحية المرتبطة بها.



اسم المادة:	<u>تغذية كبار السن</u>			رقم المادة:	902410
	معمدة	نظري	عملي		
	3	3	0	المتطلب السابق:	
<p>يعرض هذا المساق دراسة نظريات الشيخوخة، التغيرات الفسيولوجية والكيميائية، التطورات النفسية والاجتماعية أثناء الشيخوخة، تأثيرها على الحالة الغذائية ومتطلباتها، التركيز على الأمراض المرتبطة بالتغذية، تفاعلات المغذيات والأدوية، كما يتناول دراسة مبادئ الرعاية الغذائية، برامج وخدمات التغذية لكبار السن.</p>					

اسم المادة:	<u>استخدام الحاسوب في التغذية</u>			رقم المادة:	902411
	معمدة	نظري	عملي		
	3	3	0	المتطلب السابق:	
<p>يكشف هذا المقرر تطبيق تكنولوجيا الكمبيوتر في مجال التغذية. ويغطي المجالات الرئيسية التالية: 1. مقدمة في معلوماتية التغذية: فهم دور تكنولوجيا المعلومات في إدارة وتحليل البيانات الغذائية. 2. قواعد البيانات الغذائية: نظرة عامة على قواعد البيانات الغذائية المختلفة واستخدامها في التقييم والتخطيط الغذائي. 3. برامج التحليل الغذائي: التدريب على البرامج المتخصصة المستخدمة لتحليل تناول العناصر الغذائية وتخطيط الوجبات والتوصيات الغذائية. 4. إدارة البيانات: تقنيات لجمع وتنظيم وإدارة مجموعات كبيرة من البيانات الغذائية. 5. التقنيات الناشئة: استكشاف التقنيات الجديدة والناشئة في مجال التغذية، مثل تطبيقات الهاتف المحمول والأجهزة القابلة للارتداء والأدوات التي تعمل بالذكاء الاصطناعي</p>					

اسم المادة:	<u>مواضيع مختارة في الغذاء</u>			رقم المادة:	902401
	معمدة	نظري	عملي		
	3	3	0	المتطلب السابق:	
<p>يتناول هذا المساق موضوعات مختارة وحديثة في مجال علوم وتكنولوجيا الغذاء، يتم تحديدها وفقاً للتطورات العلمية والاحتياجات البحثية في هذا المجال. يهدف المساق إلى تعميق معرفة الطلبة بالقضايا المتقدمة في علوم الغذاء مثل تكنولوجيا التصنيع الغذائي، سلامة وجودة الغذاء، الأغذية الوظيفية، والتقنيات الحديثة في حفظ وتحليل الأغذية.</p> <p>يركز المساق على تنمية مهارات التفكير النقدي والتحليل العلمي من خلال مناقشة ومراجعة الدراسات والأبحاث الحديثة في المجال، إضافة إلى ربط الجانب النظري بالتطبيقات العملية في صناعة الغذاء. كما يشجع المساق الطلبة على البحث العلمي، والعمل الجماعي، وتقديم عروض علمية حول موضوعات مختارة.</p>					



• **التدريب العملي (9 ساعات معتمدة):**

يدرس الطالب مواد التدريب التالية وذلك بموافقة المرشد الأكاديمي

اسم المادة:	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية			رقم المادة:	902307
عدد الساعات:	معتمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902301 و 902303
	3	-	3		
تدريب الطالب في إحدى مؤسسات خدمات الطعام في مجال إدارة التغذية ويشمل ذلك القوى البشرية والعمليات المختلفة بدءا بالشراء وحتى الخدمة، والسيطرة على الجودة.					

اسم المادة:	تدريبات في تغذية الأصحاء			رقم المادة:	902308
عدد الساعات:	معتمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902301 و 902303
	3	-	3		
تدريبات في تغذية الأصحاء لفئات عمرية وحالات فيزيولوجية مختلفة بهدف إكساب الطالب المهارات اللازمة في تقييم الوضع التغذوي والتثقيف والإرشاد التغذوي وتخطيط الوجبات و الأنظمة الغذائية واستخدام برامج التغذية الإلكترونية.					

اسم المادة:	تدريبات في تغذية المرضى			رقم المادة:	902310
عدد الساعات:	معتمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق:	902301 و 902303 و 902309
	3	0	3		
تدريبات في الحميات الغذائية للمرضى بهدف إكساب الطالب المهارات اللازمة في تقييم الوضع التغذوي وتخطيط الحميات الغذائية المناسبة في حالات المرض المختلفة واستخدام برامج التغذية الإلكترونية					



4. معلومات التواصل

د. هديل محمد عبيدات

رئيس قسم التغذية والحميات

h.obeidat@inu.edu.jo

[0795095213](tel:0795095213)

العنوان: جامعة اربد الأهلية، اربد – الاردن. الرمز البريدي (2600)