جامعة إربد الأهلية
IRBID NATIONAL UNIVERSITY

كلية الزراعة

برنامج بكالوريوس التغذية والحميات

دليل البرنامج للعام الجامعي

2027/2026

جدول المحتويات

المحتوى	رقم الصفحة
1. معلومات البرنامج (المؤهل)	**3**
1.1 نظرة عامة عن البرنامج	3
1.2 الرؤية والرسالة	3
1.3 أهداف البرنامج	3
1.4 مخرجات التعلم للبرنامج	4
1.5 مصفوفة الترابط بين مخرجات البرنامج والمساقات الدراسية	5
1.6 شروط القبول في البرنامج	6
1.7 الفرص الوظيفية للبرنامج	6
2. متطلبات التخرج من البرنامج (المؤهل)	**7**
3. هيكل البرنامج (المؤهل)	**8**
3.1 الخطة الدراسية للبرنامج	8
3.2 الخطة الاسترشادية للبرنامج	11
3.3 الخطة الشجرية للبرنامج	14
3.4 وصف المساقات	15
4. معلومات التواصل	**30**

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، وتقييم الجودة، وتقنيات الحفظ والمعالجة الحديثة. يقدم القسم مساقات متقدمة ومتخصصة لتعزيز معرفة الطلاب في قضايا معاصرة مثل التغذية وأمراض العصر، وضبط وإدارة الوزن، وتغذية الرياضيين، إضافة إلى مساقات اختيارية تشمل الأغذية الوظيفية، وتغذية كبار السن، وتعبئة وتغليف الأغذية، واستخدام الحاسوب في التغذية. كما يركز على تأسيس أخصائيي تغذية متميزين في الأيض، والحميات 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 إدارة مؤسسات التغذية، وتغذية الأصحاء، وتغذية المرضى، مع تعزيز البحث العلمي والتفكير النقدي. ويشجع التعاون مع فرق متعددة التخصصات والمؤسسات المحلية والدولية، مما يتيح للطلبة العمل في المستشفيات، ومراكز الرعاية الصحية، والنوادي الرياضية، أو تقديم الاستشارات التغذوية للأصحاء والمرضى، بما يتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلي والإقليمي وتطور أمراض العصر.

1.2 الرؤية والرسالة

رؤية القسم

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

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.

1.3 أهداف البرنامج

يسعى البرنامج إلى تحقيق الأهداف الآتية:

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 السعرات 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

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

الرمز	المجال	مخرج التعلم
K1	المعرفة	فهم المصطلحات العلمية والمبادئ الأساسية والمتخصصة في مجالات التغذية وعلوم الأغذية والعلوم الزراعية ذات الصلة، مع الإلمام بالعوامل المؤثرة في جودة الغذاء وطرق تقييمه حسياً.
K2	المعرفة	استيعاب دور العناصر الغذائية والمكوّنات الكيميائية للأغذية في تغذية الإنسان، وآليات فساد الغذاء وطرق الحفظ والتصنيع، وتقدير القيمة الغذائية للوجبات المقدَّمة للأفراد والمجموعات.
K3	المعرفة	تطبيق أسس سلامة وجودة الغذاء، وطرق التحضير والتعبئة والإضافات الغذائية، وفهم تأثير المعالجة على الخصائص الكيميائية والتغذوية، وربطها بمصادر الغذاء المختلفة.
S1	المهارات	اكتساب مهارات مهنية وعملية في التغذية العلاجية والسريرية من خلال التعلم القائم على الحالات والتدريب التطبيقي.
S2	المهارات	توظيف مبادئ التغذية لتحسين الصحة الفردية والعامة والوقاية من الأمراض المرتبطة بالتغذية أو بالأغذية والمياه الملوَّثة.
S3	المهارات	تقييم الأنظمة الغذائية وتحليل محتوى الغذاء والعناصر الغذائية المستهلكة لدى الأفراد والجماعات، وتفسير البيانات البحثية باستخدام أساليب تحليل مناسبة.
C1	الكفاءة	تشخيص المشكلات التغذوية وسلامة الغذاء، وتطوير حلول عملية قائمة على الأدلة العلمية لخدمة المرضى والأصحاء على حدّ سواء.
C2	الكفاءة	العمل بكفاءة ومهنية ضمن فرق متعددة التخصصات، والتعاون مع مؤسسات مختصة على المستويات المحلية والإقليمية والدولية لتقديم خدمات تغذوية تُحسن الصحة ورفاهية المجتمع.

1.5 مصفوفة الترابط بين مخرجات البرنامج والمساقات الدراسية

تبيّن المصفوفة الآتية ارتباط كل مساق بمخرجات التعلم للبرنامج (المعرفة K، المهارات S، الكفاءة C).

رقم المساق	اسم المساق	K1	K2	K3	S1	S2	S3	C1	C2
902105	مبادئ في علم الغذاء	✓	✓	✓		✓		✓	
902106	أساسيات علم التغذية	✓	✓			✓		✓	
902107	الكيمياء العضوية	✓	✓						
902200	الأحياء الدقيقة في الأغذية	✓	✓	✓		✓		✓	✓
902202	مختبر الكيمياء الحيوية (عملي)	✓	✓				✓		✓

رقم المساق	اسم المساق	K1	K2	K3	S1	S2	S3	C1	C2
902203	تغذية الإنسان والأيض	✓	✓			✓		✓	
902204	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	✓	✓			✓		✓	✓
902205	صحة وسلامة الغذاء	✓	✓	✓		✓		✓	
902206	التغذية في مراحل الحياة	✓	✓			✓		✓	✓
902207	الإحصاء والتجارب الزراعية	✓					✓		✓
902300	كيمياء وتحليل الأغذية	✓	✓	✓			✓	✓	
902301	تقييم الوضع التغذوي	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
902302	التغذية العلاجية (1)	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
902303	التغذية العلاجية (2)	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
902304	تحضير الأطعمة – نظري	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
902305	تحضير الأطعمة – عملي	✓		✓				✓	✓
902306	الإرشاد والتثقيف التغذوي	✓	✓			✓		✓	✓
902102	مبادئ الإنتاج النباتي	✓		✓		✓	✓		✓
902309	فيتامينات ومعادن	✓	✓			✓		✓	
902400	تغذية المجتمع	✓	✓			✓	✓	✓	✓
902401	إدارة جودة الأغذية	✓		✓				✓	✓
902402	إدارة مؤسسات التغذية	✓		✓		✓		✓	✓
902403	ندوة في التغذية والحميات	✓					✓	✓	
902404	ضبط وإدارة الوزن	✓	✓		✓	✓		✓	
902405	تغذية الرياضيين	✓	✓			✓	✓		✓
902409	الأغذية الوظيفية	✓	✓	✓		✓		✓	
902408	التغذية وأمراض العصر	✓	✓			✓		✓	
902407	تعبئة وتغليف الأغذية	✓	✓	✓				✓	✓
902410	تغذية كبار السن	✓	✓		✓	✓		✓	✓
902411	استخدام الحاسوب في التغذية	✓	✓			✓	✓	✓	✓
902406	قضايا معاصرة في التغذية والحميات	✓	✓			✓		✓	
902307	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية – عملي	✓	✓	✓		✓		✓	✓
902308	تدريبات في تغذية الأصحاء – عملي		✓			✓	✓	✓	✓
902310	تدريبات في تغذية المرضى – عملي		✓		✓	✓	✓	✓	✓
902103	مبادئ الإنتاج الحيواني	✓		✓		✓		✓	
902100	مبادئ الاقتصاد الزراعي	✓							✓
902104	مبادئ الإرشاد الزراعي	✓				✓			✓

رقم المساق	اسم المساق	K1	K2	K3	S1	S2	S3	C1	C2
	عدد المساقات المرتبطة بالمخرج	35	28	13	6	28	14	30	23

إجمالي الروابط في المصفوفة: 177 رابطاً بين 37 مساقاً من مساقات الكلية والتخصص.

1.6 شروط القبول في البرنامج

يُقبل في البرنامج الطلبة الحاصلون على شهادة الثانوية العامة بمعدل لا يقل عن (70%) في جميع فروع الثانوية العامة أو ما يعادلها من الشهادات الأجنبية.

ويقبل القسم خريجي كليات المجتمع الذين اجتازوا الامتحان الشامل بمعدل لا يقل عن (60%) إذا كان التخصص مناظراً لبرنامج التغذية والحميات، شريطة أن يكون معدل الثانوية لا يقل عن (60%)، وبمعدل لا يقل عن (68%) إذا كان التخصص غير مناظر لبرنامج التغذية والحميات، وشريطة أن يكون معدل الثانوية لا يقل عن (60%). ويُعفى الطالب من دراسة المواد الموجودة في خطته الدراسية إذا كان قد سبق له دراسة هذه المواد في الكلية التي تخرج فيها، على ألاّ تزيد عدد الساعات التي يُعفى منها الطالب عن (50%) 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 الآتية:

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)

تُمنح درجة البكالوريوس في تخصص التغذية والحميات لمن يكمل 136 ساعة معتمدة بنجاح، وبمعدل لا يقل عن 60% حسب نظام العلامات، وهي كما يأتي:

نوع المتطلب	التفصيل	الساعات المعتمدة
متطلبات الجامعة (27 ساعة معتمدة)	متطلبات الجامعة الإجبارية	**18**
	متطلبات الجامعة الاختيارية	**9**
متطلبات الكلية (21 ساعة معتمدة)	متطلبات الكلية الإجبارية	**21**
متطلبات التخصص (88 ساعة	متطلبات التخصص الإجبارية	**70**

نوع المتطلب	التفصيل	الساعات المعتمدة
معتمدة)	متطلبات التخصص الاختيارية	9
	متطلبات مساندة إجبارية (تدريبات عملية)	9
المجموع الكلي	متطلبات الجامعة والكلية والتخصص	136

3. هيكل البرنامج (المؤهل)

3.1 الخطة الدراسية للبرنامج

تبيّن الخطة الدراسية الآتية مساقات البرنامج ومتطلباتها وأنماط التعلم المعتمدة لكل مساق (تعلم إلكتروني، تعلم مدمج، تعلم وجاهي).

رقم المساق	اسم المساق	ساعة معتمدة	ساعة نظري	ساعة عملي	المتطلب السابق	تعلم إلكتروني	تعلم مدمج	تعلم وجاهي
متطلبات الجامعة (27 ساعة معتمدة)								
متطلبات الجامعة الإجبارية (18 ساعة معتمدة)						**15**	**0**	**3**
205107	العلوم العسكرية	3	3	0	—			✓
205110	التربية الوطنية	3	3	0	—	✓		
205123	مهارات في اللغة العربية (1)	3	3	0	201099	✓		
205125	مهارات في اللغة الإنجليزية (1)	3	3	0	202099	✓		
205126	الريادة والابتكار	2	2	0	205127	✓		
205127	القيادة والمسؤولية المجتمعية	1	1	0	205126	✓		
205128	مهارات حياتية	3	3	0	—	✓		
متطلبات الجامعة الاختيارية (يختار الطالب منها 9 ساعات معتمدة)						**15**	**21**	**15**
205105	قضايا معاصرة	3	3	0	—		✓	
205106	المجتمع الأردني	3	3	0	—		✓	
205112	الثقافة الإسلامية	3	3	0	—	✓		
205117	القضية الفلسطينية وتاريخ القدس	3	3	0	—		✓	
205118	الحضارة العربية الإسلامية	3	3	0	—			✓
205122	القانون في حياتنا	3	3	0	—	✓		
205129	مهارات حاسوبية	3	3	0	401099		✓	
205199	الخدمة المجتمعية والعمل التطوعي	3	3	0	—			
205210	حقوق الإنسان	3	3	0	—	✓		
205212	اللغة الألمانية	3	3	0	—			✓
205214	العلوم الصحية والسلامة المرورية	3	3	0	—		✓	
205215	البحث العلمي	3	3	0	—	✓		
205216	التعلم والتربية الأخلاقية	3	3	0	—			✓
205219	مهارات التواصل	3	3	0	—		✓	
205221	مهارات التفكير الناقد وحل المشكلات	3	3	0	—			✓
205222	مقدمة في الفلسفة وعلم المنطق	3	3	0	—		✓	
205223	الثقافة الرقمية	3	3	0	—	✓		
205224	التنمية والبيئة	3	3	0	—			✓

رقم المساق	اسم المساق	ساعة معتمدة	ساعة نظري	ساعة عملي	المتطلب السابق	تعلم إلكتروني	تعلم مدمج	تعلم وجاهي
متطلبات الكلية (21 ساعة معتمدة)								
متطلبات الكلية الإجبارية (21 ساعة معتمدة)						**3**	**18**	**0**
504111	علوم حياتية – نظري	3	3	0	—		✓	
504113	كيمياء عامة	3	3	0	—		✓	
504118	فيزياء عامة	3	3	0	—		✓	
902100	مبادئ الاقتصاد الزراعي	3	3	0	—		✓	
902102	مبادئ الإنتاج النباتي	3	3	0	—	✓		
902103	مبادئ الإنتاج الحيواني	3	3	0	—		✓	
902104	مبادئ الإرشاد الزراعي	3	3	0	—		✓	
متطلبات التخصص (88 ساعة معتمدة)								
متطلبات التخصص الإجبارية (70 ساعة معتمدة)						**3**	**48**	**19**
504116	كيمياء حيوية	3	3	0	902107		✓	
504230	فسيولوجيا الإنسان	3	3	0	504111		✓	
504231	فسيولوجيا الإنسان – عملي	1	0	3	متزامن: 504230			✓
902105	مبادئ في علم الغذاء	3	3	0	متزامن: 504113		✓	
902106	أساسيات علم التغذية	3	3	0	504111، 504113			✓
902107	الكيمياء العضوية	3	3	0	504113			✓
902200	الأحياء الدقيقة في الأغذية	3	2	1	504111		✓	
902202	مختبر الكيمياء الحيوية (عملي)	1	0	3	متزامن: 504116			✓
902203	تغذية الإنسان والأيض	3	3	0	902106، 504116		✓	
902204	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	3	2	1	902106			✓
902205	صحة وسلامة الغذاء	3	3	0	902200		✓	
902206	التغذية في مراحل الحياة	3	3	0	902203		✓	
902207	الإحصاء والتجارب الزراعية	3	3	0	902100		✓	
902300	كيمياء وتحليل الأغذية	4	3	1	902105		✓	
902301	تقييم الوضع التغذوي	3	2	1	902204		✓	
902302	التغذية العلاجية (1)	3	2	1	902204		✓	
902303	التغذية العلاجية (2)	3	2	1	902302			✓
902304	تحضير الأطعمة – نظري	3	3	0	902105		✓	
902305	تحضير الأطعمة – عملي	1	0	3	متزامن: 902304			✓
902306	الإرشاد والتثقيف التغذوي	3	3	0	902203		✓	
902309	فيتامينات ومعادن	2	2	0	902106		✓	

رقم المساق	اسم المساق	ساعة معتمدة	ساعة نظري	ساعة عملي	المتطلب السابق	تعلم إلكتروني	تعلم مدمج	تعلم وجاهي
902400	تغذية المجتمع	3	3	0	902203		✓	
902401	إدارة جودة الأغذية	3	3	0	902105	✓		
902402	إدارة مؤسسات التغذية	3	3	0	902304		✓	
902403	ندوة في التغذية والحميات	1	0	3	اجتياز 90 ساعة معتمدة			✓
902404	ضبط وإدارة الوزن	3	3	0	902203			✓
متطلبات التخصص الاختيارية (يختار الطالب منها 9 ساعات معتمدة)						**0**	**24**	**0**
902405	تغذية الرياضيين	3	3	0	902203		✓	
902406	قضايا معاصرة في التغذية والحميات	3	3	0	902203		✓	
902407	تعبئة وتغليف الأغذية	3	3	0	902105		✓	
902408	التغذية وأمراض العصر	3	3	0	902302		✓	
902409	الأغذية الوظيفية	3	3	0	902106		✓	
902410	تغذية كبار السن	3	3	0	902106		✓	
902411	استخدام الحاسوب في التغذية	3	2	1	902204		✓	
902413	مواضيع مختارة في الغذاء	3	3	0	—		✓	
متطلبات مساندة إجبارية (تدريبات عملية) (9 ساعة معتمدة)						**0**	**0**	**9**
902307	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية – عملي	3	0	3	902303 ،902301			✓
902308	تدريبات في تغذية الأصحاء – عملي	3	0	3	902303 ،902301			✓
902310	تدريبات في تغذية المرضى – عملي	3	0	3	902303 ،902301			✓
مجموع الساعات المعتمدة المطلوبة للتخرج		**136**						

ملاحظات: (1) يمثل رقم الساعات في صفوف أنماط التعلم مجموع الساعات المعتمدة للمساقات المنتمية إلى النمط؛ وفي المتطلبات الاختيارية يمثل مجموع الساعات المطروحة. (2) يُقصد بالمتطلب «متزامن» إمكانية دراسة المساق في الفصل نفسه الذي يُدرس فيه المتطلب.

3.2 الخطة الاسترشادية للبرنامج

الخطة الآتية استرشادية لتوزيع مساقات البرنامج على ثماني فصول دراسية بما يراعي المتطلبات السابقة وتوازن العبء الدراسي، ويمكن للطالب تعديلها بالتنسيق مع مرشده الأكاديمي. وتمثل صفوف «متطلب جامعة/تخصص اختياري» اختيار الطالب من قوائم المتطلبات الاختيارية في الخطة الدراسية (3.1).

السنة الأولى

الفصل الدراسي الأول — 15 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
205107	العلوم العسكرية	3	—
205125	مهارات في اللغة الإنجليزية (1)	3	202099
504113	كيمياء عامة	3	—
504111	علوم حياتية – نظري	3	—
902100	مبادئ الاقتصاد الزراعي	3	—

الفصل الدراسي الثاني — 17 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
205110	التربية الوطنية	3	—
205126	الريادة والابتكار	2	205127
902105	مبادئ في علم الغذاء	3	متزامن: 504113
902106	أساسيات علم التغذية	3	504111، 504113
902107	الكيمياء العضوية	3	504113
504118	فيزياء عامة	3	—

السنة الثانية

الفصل الدراسي الأول — 18 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
504116	كيمياء حيوية	3	902107
504230	فسيولوجيا الإنسان	3	504111
504231	فسيولوجيا الإنسان – عملي	1	متزامن: 504230
902200	الأحياء الدقيقة في الأغذية	3	504111
902202	مختبر الكيمياء الحيوية (عملي)	1	متزامن: 504116
902204	الحميات وتخطيط وجبات الطعام	3	902106
205127	القيادة والمسؤولية المجتمعية	1	205126
902102	مبادئ الإنتاج النباتي	3	—

الفصل الدراسي الثاني — 16 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
902203	تغذية الإنسان والأيض	3	902106، 504116
902205	صحة وسلامة الغذاء	3	902200
902302	التغذية العلاجية (1)	3	902204
902304	تحضير الأطعمة – نظري	3	902105
902305	تحضير الأطعمة – عملي	1	متزامن: 902304
902103	مبادئ الإنتاج الحيواني	3	—

السنة الثالثة

الفصل الدراسي الأول — 18 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
902300	كيمياء وتحليل الأغذية	4	902105
902301	تقييم الوضع التغذوي	3	902204
902303	التغذية العلاجية (2)	3	902302
902206	التغذية في مراحل الحياة	3	902203
902309	فيتامينات ومعادن	2	902106
205123	مهارات في اللغة العربية (1)	3	201099

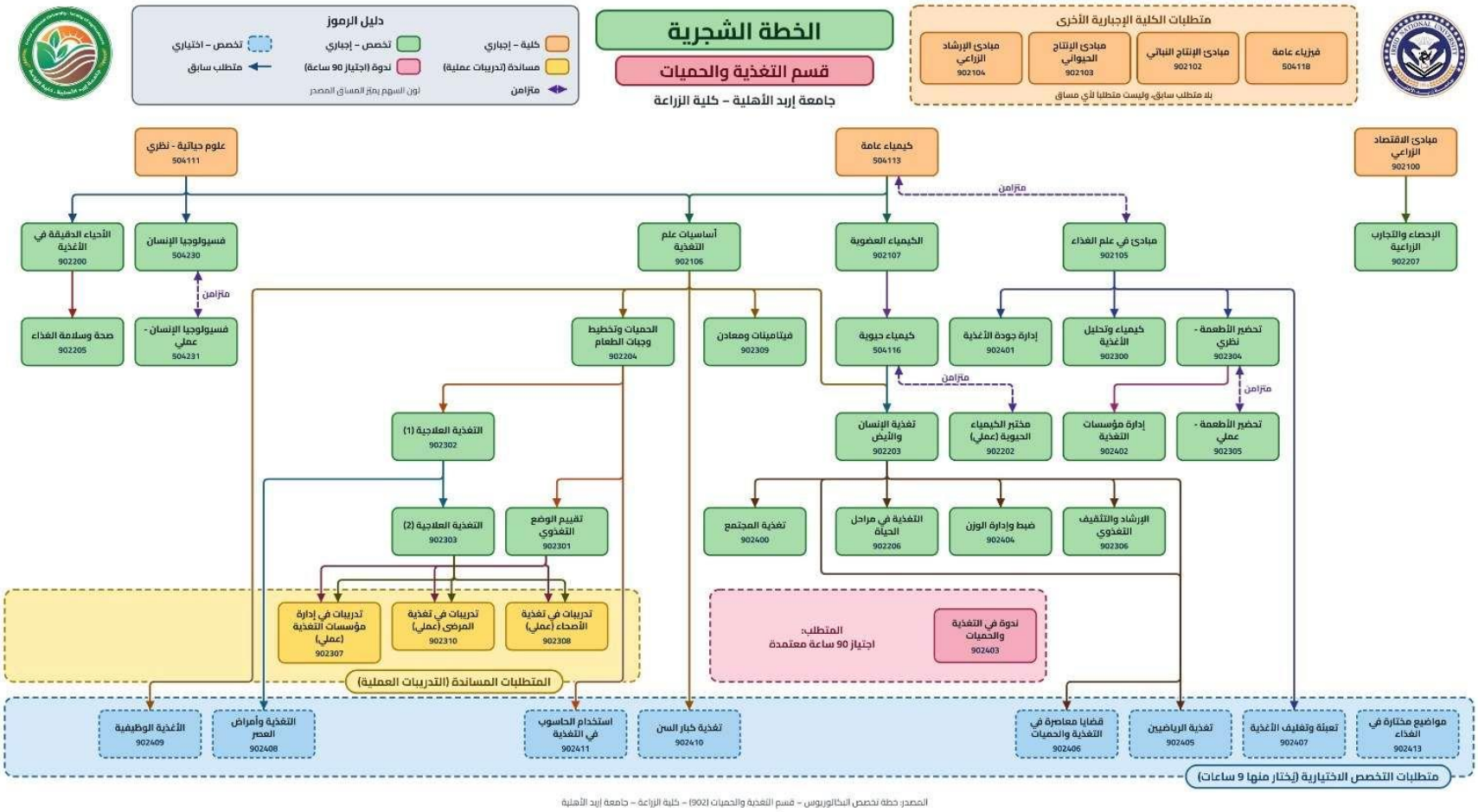
الفصل الدراسي الثاني — 18 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
902306	الإرشاد والتثقيف التغذوي	3	902203
902400	تغذية المجتمع	3	902203
902401	إدارة جودة الأغذية	3	902105
902207	الإحصاء والتجارب الزراعية	3	902100
902104	مبادئ الإرشاد الزراعي	3	—
—	متطلب جامعة اختياري	3	—

السنة الرابعة

الفصل الدراسي الأول — 18 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
902402	إدارة مؤسسات التغذية	3	902304
902404	ضبط وإدارة الوزن	3	902203
—	متطلب تخصص اختياري	3	—
—	متطلب تخصص اختياري	3	—
—	متطلب جامعة اختياري	3	—
205128	مهارات حياتية	3	—

الفصل الدراسي الثاني — 16 ساعة معتمدة			
رقم المساق	اسم المساق	الساعات	المتطلب السابق
902403	ندوة في التغذية والحميات	1	اجتياز 90 ساعة معتمدة
—	متطلب تخصص اختياري	3	—
902307	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية – عملي	3	902303، 902301
902308	تدريبات في تغذية الأصحاء – عملي	3	902303، 902301
902310	تدريبات في تغذية المرضى – عملي	3	902303، 902301
—	متطلب جامعة اختياري	3	—

3.3 الخطة الشجرية للبرنامج



المصدر: خطة تخصص البكالوريوس – قسم التغذية والحميات (902) – كلية الزراعة – جامعة إربد الأهلية

3.4 وصف المساقات

متطلبات الجامعة الإجبارية (18 ساعة معتمدة)

اسم المادة:	العلوم العسكرية			رقم المادة:	205107
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
تطور وتنظيم القوات المسلحة الأردنية، معلومات عن: صنوف الأسلحة للقوات المسلحة الأردنية، وعن المخابرات 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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	201099
دراسة الأبواب النحوية الأساسية والمشكلات اللغوية والإملائية من خلال التعرف إلى نصوص قديمة وحديثة وتحليلها وتذوقها والتطبيق عليها.					

اسم المادة:	مهارات في اللغة الإنجليزية (1)			رقم المادة:	205125
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	202099
يهدف المساق إلى تنمية مهارات الطلبة في فهم المقروء والمحادثة والاستماع والكتابة. ويتناول أقسام الكلام في اللغة الإنجليزية والأنماط النحوية الاسمية للجملة الخبرية الإنجليزية والأنواع الأخرى من الجمل المشتقة منها، وأنماط الجملة الأساسية، وتنمية المفردات، وتكوين الكلمات بالإضافة (السوابق واللواحق)، والاستخدام الصحيح لحروف الجر.					

اسم المادة:	الريادة والابتكار			رقم المادة:	205126
عدد الساعات:	معتمدة: 2	نظري: 2	عملي: 0	المتطلب السابق:	205127
يتناول المساق نبذة تاريخية عن تطور الإبداع ونشأة ريادة الأعمال، ومفهوم الإبداع والابتكار، عناصر الإبداع وأنواعه، والخصائص الشخصية للشخص المبتكر، ومميزات ريادة الأعمال وأهدافها، وأهمية الإبداع والابتكار في التخطيط والمتابعة في الريادة في العمل، على الإبداع والابتكار.					

اسم المادة:	القيادة والمسؤولية المجتمعية			رقم المادة:	205127
عدد الساعات:	معتمدة: 1	نظري: 1	عملي: 0	المتطلب السابق:	205126
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 فعّال على أساس علمي، ومهمات 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 واللامنهجي 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:	مهارات حياتية			رقم المادة:	205128
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
يتناول المقرر المهارات الحياتية التي يحتاجها الطالب الجامعي مثل مهارات تحديد الأهداف، وإدارة الوقت، والتواصل والاتصال، والتفكير التحليلي، واتخاذ القرارات وحل المشكلات، وإدارة المواقف والأزمات، وإدارة مواقف الصراع، وإجراء عمليات التفاوض. ويقوم الطالب في هذا المقرر بالممارسة العملية لهذه المهارات 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 (يختار الطالب منها 9 ساعات معتمدة)

اسم المادة:	قضايا معاصرة			رقم المادة:	205105
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
يهدف هذا المساق إلى بيان أهمية الوطن العربي للدول الاستعمارية في العصر الحديث، وظهور الحركة الصهيونية غير اليهودية وظهور الصهيونية اليهودية، ووعد 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، وانتهاء 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 مثقلون بالأسى والقنوط وغياب بارقة الأمل في التحرير.					

اسم المادة:	الحضارة العربية الإسلامية			رقم المادة:	205118
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
مقدمة تعريفية بالقانون، ونشأته، وأقسامه، وفروعه، وبعض التطبيقات العملية من فرعي القانون العام والخاص.					

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

اسم المادة:	الخدمة المجتمعية والعمل التطوعي			رقم المادة:	205199
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
يتناول المساق مفهوم الخدمة المجتمعية والعمل التطوعي وأهميتهما في بناء المجتمع وتنميته، وأنواع العمل التطوعي ومجالاته ومؤسساته، وقيم التطوع ودوافعه ومعوقاته، ومهارات التخطيط للمبادرات التطوعية وتنفيذها وتقويمها، وتنمية روح العمل الجماعي والمسؤولية الاجتماعية لدى الطلبة، مع ممارسة ميدانية لخدمة المجتمع المحلي.					

اسم المادة:	حقوق الإنسان			رقم المادة:	205210
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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:	205212
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
مقدمة في اللغة الألمانية للمبتدئين: الحروف والنطق، والمفردات والعبارات الأساسية للتحية والتعارف والحياة اليومية، والقواعد الأساسية (الأسماء والأدوات والضمائر وتصريف الأفعال في الزمن الحاضر وبناء الجملة البسيطة)، مع تنمية مهارات الاستماع والتحدث والقراءة والكتابة على مستوى مبتدئ.					

اسم المادة:	العلوم الصحية والسلامة المرورية			رقم المادة:	205214
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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 منها وعلاجها. كما تتناول أسس السلامة المرورية، وأسباب الحوادث المرورية وآثارها الصحية والاجتماعية والاقتصادية، وقواعد السلامة المرورية للسائق والراكب والمشاة، ومبادئ الإسعافات الأولية في حوادث الطرق.					

اسم المادة:	البحث العلمي			رقم المادة:	205215
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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 وتقويمه، بالإضافة إلى كيفية النشر العلمي، وأنواع المجلات العالمية وتصنيفها في قواعد البيانات العالمية.					

اسم المادة:	التعلم والتربية الأخلاقية			رقم المادة:	205216
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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 للطالب، وعن طريق ما يعرف بالتعلم الموجه نحو احتياجات الطلبة عن طريق تشجيعهم على المناقشة والتفكير والتحليل والاستنتاج.					

اسم المادة:	مهارات التواصل			رقم المادة:	205219
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد

تتناول هذه المادة مفهوم التفكير إدراكا ووعيا، وتوظيفه منهجا وتدريبا وأنشطة. وخصائص التفكير، وعلاقته بالتعلم والذاكرة واللغة. وتصنيفات التفكير، ونظرياته ومعوقاته. ومراحل التفكير الناقد، بدءا بالملاحظات والحقائق والاستدلال، وانتهاء 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، سماعا وقراءة ولفظا. واستراتيجية التفكير الناقد. وإدارة التفكير الإيجابي، وآلية اتخاذ القرار.

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

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

اسم المادة:	الثقافة الرقمية			رقم المادة:	205223
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد

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.

اسم المادة:	التنمية والبيئة			رقم المادة:	205224
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد

يهدف المساق إلى تعريف السياحة وتطويرها وبيان أنواع السياحة المختلفة في الأردن وأثرها على الاقتصاد الوطني وآثارها الاجتماعية والثقافية والبيئية. وكذلك تعريف الطالب بالمواقع السياحية المختارة في الأردن من خلال تنظيم زيارات علمية ميدانية بالإضافة إلى كيفية التعامل مع المجموعات السياحية.

متطلبات الكلية الإجبارية (21 ساعة معتمدة)

اسم المادة:	علوم حياتية – نظري			رقم المادة:	504111
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد

يتناول المساق الماء وأهميته للبيئة والكائنات الحية، والجزيئات الحيوية الكبيرة (التركيب والوظيفة) بما فيها الدهون، وتركيب الخلية والغشاء الخلوي ووظيفتهما، وتركيب النواة ووظيفتها، والكائنات بدائية النواة، والتنفس الخلوي، والبناء الضوئي، ودورة الخلية والانقسام الاعتيادي والانقسام المنصف، والوراثة الجزيئية وتقنيات الحمض النووي منقوص الأكسجين والتعبير الجيني، ووراثة الفيروسات والبكتيريا، والفطريات، والنباتات (تركيبها وتطورها وتكاثرها).

اسم المادة:	كيمياء عامة			رقم المادة:	504113
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
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:	فيزياء عامة			رقم المادة:	504118
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
دراسة المفاهيم والمبادئ الأساسية في الميكانيكا (حركة الأجسام وقوانين الحركة والعمل والطاقة)، والمرونة، وديناميكا الموائع، والحرارة ودرجة الحرارة، والموجات (الصوتية والكهرومغناطيسية).					

اسم المادة:	مبادئ الاقتصاد الزراعي			رقم المادة:	902100
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
مقدمة في علم الاقتصاد الزراعي ومفاهيمه الأساسية: الندرة والاختيار، وسلوك المستهلك والمنتج، والعرض والطلب وتكوّن الأسعار في الأسواق الزراعية والغذائية، والإنتاج والتكاليف والعائد في المزرعة، والتسويق الزراعي، والسياسات الزراعية والغذائية ودور المؤسسات الوطنية والإقليمية والدولية فيها، وعلاقة الاقتصاد الزراعي بالأمن الغذائي وإتاحة الغذاء.					

اسم المادة:	مبادئ الإنتاج النباتي			رقم المادة:	902102
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
مقدمة في الإنتاج النباتي: أهمية المحاصيل والنباتات في غذاء الإنسان، وتصنيف المحاصيل الحقلية والخضروات والفاكهة، وعوامل نمو النبات وإنتاجه (التربة والماء والتسميد والمناخ)، والعمليات الزراعية الأساسية والإكثار ومكافحة الآفات، والحصاد وعمليات ما بعد الحصاد وأثرها في جودة الغذاء وسلامته، والممارسات الزراعية الآمنة والمستدامة والحد من متبقيات المبيدات والملوثات في الغذاء والماء، مع زيارات ميدانية وأنشطة جماعية.					

اسم المادة:	مبادئ الإنتاج الحيواني			رقم المادة:	902103
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
مقدمة في الإنتاج الحيواني: أهمية الثروة الحيوانية ومنتجاتها (اللحوم والحليب والبيض) في غذاء الإنسان، وأنواع الحيوانات المزرعية وسلالاتها، وأسس التغذية والتربية والرعاية الصحية، وإنتاج الحليب واللحوم والدواجن والبيض، وأثر ظروف الإنتاج والتداول والتصنيع في جودة المنتجات الحيوانية وسلامتها، والأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان والمتبقيات الدوائية، ومشكلات الإنتاج الحيواني المؤثرة في سلامة الغذاء وحلولها.					

اسم المادة:	مبادئ الإرشاد الزراعي			رقم المادة:	902104
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
مفهوم الإرشاد الزراعي وأهدافه وفلسفته وأهميته في التنمية الزراعية والريفية، وأسس العمل الإرشادي وأساليبه (الفردية والجماعية والجماهيرية) ووسائله، والاتصال والتعلم الإرشادي وتبني المستحدثات الزراعية، وتخطيط البرامج الإرشادية وتنفيذها وتقويمها، ودور الإرشاد في نشر الوعي الغذائي والصحي والممارسات الزراعية والغذائية الآمنة، والتعاون مع المؤسسات الزراعية والصحية والمجتمعية المحلية والإقليمية والدولية.					

متطلبات التخصص الإجبارية (70 ساعة معتمدة)

اسم المادة:	كيمياء حيوية			رقم المادة:	504116
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902107
مقدمة لدراسة المركبات الحيوية في الخلية، وتمثيل الطاقة في الخلية، وكذلك تمثيل الكربوهيدرات والدهون والبروتينات وبقية العناصر الغذائية في الخلية.					

اسم المادة:	فسيولوجيا الإنسان			رقم المادة:	504230
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	504111
وظائف أجهزة الجسم المختلفة مع بعض التطبيقات الإكلينيكية ذات الصلة بتخصص التغذية، ويشمل ذلك دراسة الجهاز التنفسي، والدورة الدموية والقلب، والجهاز البولي، والجهاز الهضمي، والجهاز الصماوي (الغدد الصماء)، والعضلات والجهاز العصبي، مع ذكر بعض الأمثلة من الأمراض التي تختل فيها الوظائف الطبيعية.					

اسم المادة:	فسيولوجيا الإنسان – عملي			رقم المادة:	504231
عدد الساعات:	معتمدة: 1	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	متزامن: 504230
التطبيق العملي للتعرف إلى وظائف أجهزة الجسم المختلفة مع بعض التطبيقات الإكلينيكية ذات الصلة بتخصص التغذية، ويشمل ذلك دراسة الجهاز التنفسي، والدورة الدموية والقلب، والجهاز البولي، والجهاز الهضمي، والجهاز الصماوي (الغدد الصماء)، والعضلات والجهاز العصبي، مع ذكر بعض الأمثلة من الأمراض التي تختل فيها الوظائف الطبيعية.					

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

اسم المادة:	أساسيات علم التغذية			رقم المادة:	902106
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	504111، 504113
المفاهيم الأساسية في التغذية، والعناصر الغذائية والطاقة من حيث الهضم والامتصاص والتمثيل الغذائي والوظائف والمصادر الغذائية والاحتياجات خلال مراحل الحياة، وما يجري على العناصر الغذائية من تحولات بيوكيميائية داخل الجسم الحي وعلاقة بعضها ببعض في عمليات التمثيل الغذائي، ومقارنة مصير العناصر الغذائية المختلفة والطاقة الناتجة عنها في الجسم، والمشكلات الناتجة عن سوء التغذية.					

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

اسم المادة:	الأحياء الدقيقة في الأغذية			رقم المادة:	902200
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 2	عملي: 1	المتطلب السابق:	504111
يتناول المساق الأحياء الدقيقة المنقولة بالغذاء ودورها وأهميتها في جودة الأغذية وسلامتها، والعوامل المؤثرة في بقاء الأحياء الدقيقة في الأغذية وموتها، والأحياء الدقيقة في مجموعات غذائية مختارة مع التركيز على السلامة والجودة، ودور الأحياء الدقيقة في تصنيع الأغذية. كما يناقش أهمية حفظ الأغذية وأهدافه، وأسباب تلف الأغذية والطرق المستخدمة في الوقاية منه بما فيها الطرق البيولوجية والفيزيائية والكيميائية، وحفظ الأغذية بالتخمير والتسخين والحرارة المنخفضة وخفض نشاط الماء والمواد الكيميائية مع التركيز على مبادئها وجوانبها الهندسية وتأثيراتها في خصائص الأغذية، إضافة إلى الطرق غير التقليدية وغير الحرارية كالإشعاع والمجال الكهربائي والموجات فوق الصوتية والضغط العالي والتسخين الأومي والتسخين بالأشعة تحت الحمراء. ويوفر الجزء العملي المعارف والمهارات الأساسية اللازمة في مختبر الأحياء الدقيقة الغذائية.					

اسم المادة:	مختبر الكيمياء الحيوية (عملي)			رقم المادة:	902202
عدد الساعات:	معتمدة: 1	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	متزامن: 504116
تشمل الموضوعات التي تُدَرَّسُ في هذا المقرر طرقَ توصيف الأحماض الأمينية والبروتينات والأحماض النووية والكربوهيدرات والدهون، وتنقيتها وعزلها.					

اسم المادة:	تغذية الإنسان والأيض			رقم المادة:	902203
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902106، 504116
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:	معتمدة: 3	نظري: 2	عملي: 1	المتطلب السابق:	902106
الجوانب النفسية والاجتماعية والتاريخية للأنماط الغذائية. والأساليب الصحيحة لتخطيط وإعداد وجبة صحية للأسرة و برامج التثقيف الغذائي.					

اسم المادة:	صحة وسلامة الغذاء			رقم المادة:	902205
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902200
أهمية صحة وسلامة الأغذية ثم الأمراض التي تنتقل للإنسان بواسطة الطعام وبقايا المواد الغريبة في الأطعمة، متطلبات صحة وسلامة الأغذية في أماكن الإنتاج والحصاد والتصنيع وإعداد وتخزين الطعام، أساليب حماية الأغذية من التلوث والفساد والتلف، والمتطلبات الصحية الشخصية والعامة للعاملين في إعداد وتصنيع الأغذية، وأهمية وسائل التنظيف والتطهير والتعقيم ومكافحة الآفات. التعريف بنظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهسب) وتطبيقه في مؤسسات الأغذية.					

اسم المادة:	التغذية في مراحل الحياة			رقم المادة:	902206
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902203
النمو الجسدي وأهم التطورات الجسدية والفيزيولوجية والنفسية خلال مراحل النمو ما قبل الولادة وبعدها، وكذلك أهم التغيرات الفيزيولوجية خلال الحمل والإرضاع وعلاقة ذلك بالاحتياجات الغذائية وبالتغذية. كذلك التغيرات الفيزيولوجية والنفسية والاجتماعية للمسنين واحتياجاتهم الغذائية. بالإضافة إلى بعض المشكلات ذات العلاقة بالتغذية وتدبيرها في المراحل المختلفة.					

اسم المادة:	الإحصاء والتجارب الزراعية			رقم المادة:	902207
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902100
الإحصاء الوصفي (تنظيم البيانات وعرضها ومقاييس النزعة المركزية والتشتت)، ومبادئ الاحتمالات والتوزيعات الاحتمالية والتوزيع الطبيعي، والاستدلال الإحصائي (فترات الثقة واختبارات الفرضيات)، والارتباط والانحدار، ومبادئ تصميم التجارب الزراعية والغذائية (التصميم العشوائي الكامل وتصميم القطاعات العشوائية الكاملة) وتحليل التباين، وتفسير النتائج وعرضها، مع تطبيقات باستخدام البرامج الإحصائية وإنجاز مهام تحليلية ضمن مجموعات عمل.					

اسم المادة:	كيمياء وتحليل الأغذية			رقم المادة:	902300
عدد الساعات:	معتمدة: 4	نظري: 3	عملي: 1	المتطلب السابق:	902105
التركيب الكيميائي لمكونات الغذاء وتشمل الدهون والبروتينات والكربوهيدرات، والتغيرات الكيميائية التي تطرأ على مكونات الغذاء أثناء التصنيع والتخزين مثل أكسدة الدهون، والتفاعلات والآليات المهمة في كيمياء الأغذية مثل هدرجة الدهون وكرملة السكريات. أهمية تحليل الأغذية وطرق أخذ العينات وتسجيل وتفسير نتائج التحليل والخطأ التجريبي. نظرية المطياف الضوئي ومطياف الامتصاص الذري والكروماتوغرافيا بأنواعها المختلفة: الورقية والعمودية والغازية والسائلة.					

اسم المادة:	تقييم الوضع التغذوي			رقم المادة:	902301
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 2	عملي: 1	المتطلب السابق:	902204
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:	902302
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 2	عملي: 1	المتطلب السابق:	902204
التغذية العلاجية في حالات أمراض الأطفال والجهاز الهضمي والقلب والأوعية الدموية والكلى والسكري وبعض حالات الجراحة. دورها في ضبط الخلل الفسيولوجي والبيوكيميائي والسريري الذي يصيب الإنسان 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:	902303
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 2	عملي: 1	المتطلب السابق:	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 – نظري			رقم المادة:	902304
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902105
طرق الطهو ومزايا كل منها، المكونات والتركيب والقيمة الغذائية والاختيار والتخزين والإعداد للأغذية، وأهم التغيرات الكيميائية والفيزيائية وفي القيمة الغذائية وجودة المنتج.					

اسم المادة:	تحضير الأطعمة – عملي			رقم المادة:	902305
عدد الساعات:	معتمدة: 1	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	متزامن: 902304
التطبيق العملي لطرق الطهي وتحضير الأغذية (الحبوب والخضروات والفواكه واللحوم والدواجن والأسماك والبيض والحليب ومنتجاته والمعجنات)، وتقييم الصفات الحسية للمنتجات، ودراسة أثر طرق الطهي والمعالجة في الصفات الحسية والقيمة الغذائية، وتطبيق قواعد السلامة والصحة الشخصية في المطبخ، وحل المشكلات المرتبطة بالتحضير وجودة المنتج، والعمل ضمن فريق في إعداد الأطعمة.					

اسم المادة:	الإرشاد والتثقيف التغذوي			رقم المادة:	902306
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902203
مفهوم الإرشاد والتثقيف والتعليم التغذوي وأهميته وأساليبه وطرق تقييم وتنفيذ برامجه. أهمية مهارات الاتصال في تحقيق التغذية الصحية والوعي التغذوي للأفراد والجماعات في حالتي الصحة والمرض ومتابعة وتقييم العمل والنشاط الإرشادي، العادات الغذائية وتطورها وتقييمها وعلاقتها المتبادلة مع العوامل الاجتماعية والثقافية والاقتصادية والسياسية والنفسية والفسيولوجية والبيئية والإعلام الغذائي.					

اسم المادة:	فيتامينات ومعادن			رقم المادة:	902309
عدد الساعات:	معتمدة: 2	نظري: 2	عملي: 0	المتطلب السابق:	902106
يعرض هذا المساق المفاهيم الأساسية للفيتامينات والمعادن وآلية عملها داخل جسم الإنسان ودورها في صحته، وإدراك أعراض النقص والزيادة وتأثيرها في جسم الإنسان، ومعرفة مصادرها في الأغذية والجرعات المناسبة الموصى بها لكل منها.					

اسم المادة:	تغذية المجتمع			رقم المادة:	902400
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902203
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، الإعلام الغذائي.					

اسم المادة:	إدارة جودة الأغذية			رقم المادة:	902401
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902105
مبادئ وتطبيقات نظم إدارة الجودة وتشمل أنظمة الإيزو 9000 وأنظمة إدارة الجودة الأخرى.					

اسم المادة:	إدارة مؤسسات التغذية			رقم المادة:	902402
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902304
أنواع مؤسسات خدمات الطعام والهيكل التنظيمي لها ومواصفات المطبخ الإنتاجي وأجهزته. إدارة العاملين. عمليات الشراء والاستلام والتخزين والإصدار للمواد الغذائية وتخطيط قوائم الطعام وضبط الأسعار والجودة.					

اسم المادة:	ندوة في التغذية والحميات			رقم المادة:	902403
عدد الساعات:	معتمدة: 1	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	اجتياز 90 ساعة معتمدة
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:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0		المتطلب السابق:	902203
يعرض هذا المساق استكشافاً متعمقاً للنظريات والأساليب العملية لإدارة وزن الجسم، ويؤكد على الاستراتيجيات القائمة على الأدلة لتعزيز فقدان الوزن الصحي ومنع زيادة الوزن والحفاظ على التحكم في الوزن على المدى الطويل. كما يعرض المشكلات المتعلقة بالوزن من زيادة الوزن والبدانة وانخفاض الوزن دون الحد الطبيعي واضطرابات الأكل، وتمثل هذه الحالات مشكلات فعلية مرتبطة بمخاطر صحية. ويجمع 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 (يختار الطالب منها 9 ساعات معتمدة)

اسم المادة:	تغذية الرياضيين				رقم المادة:	902405
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0		المتطلب السابق:	902203
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:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0		المتطلب السابق:	902203
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:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0		المتطلب السابق:	902105
مواد التعبئة والتغليف المعدنية والزجاجية والورقية والبلاستيكية، انتاجها ومواصفاتها وتركيبها الكيماوي والفيزيائي والتأثيرات المتبادلة مع المواد الغذائية وقياسها، طرق تقييم مواد التعبئة والتغليف واختيار 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:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0		المتطلب السابق:	902302
علاقة التغذية والتغيرات المتزامنة في نمط الاستهلاك الغذائي بالأمراض المزمنة المعاصرة كالسمنة والسرطان والسكري والنقرس وأمراض القلب والأوعية الدموية والكلى. وبائيات الأمراض والوقاية منها مع التركيز على استعمال النظام الغذائي الصحي.						

اسم المادة:	الأغذية الوظيفية				رقم المادة:	902409
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0		المتطلب السابق:	902106
يعرض هذا المساق تعريف الأغذية 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:	تغذية كبار السن			رقم المادة:	902410
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	902106
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.					

اسم المادة:	استخدام الحاسوب في التغذية			رقم المادة:	902411
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 2	عملي: 1	المتطلب السابق:	902204
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.					

اسم المادة:	مواضيع مختارة في الغذاء			رقم المادة:	902413
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 3	عملي: 0	المتطلب السابق:	لا يوجد
يتناول المساق موضوعات مختارة ومستجدة في مجال الغذاء وتكنولوجيا الأغذية والتغذية، يحددها القسم في كل فصل دراسي بما يتناسب مع المستجدات العلمية وحاجات سوق العمل، مع الاعتماد على أحدث الدراسات والتطبيقات.					

متطلبات مساندة إجبارية (تدريبات عملية) (9 ساعة معتمدة)

اسم المادة:	تدريبات في إدارة مؤسسات التغذية – عملي			رقم المادة:	902307
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	902303 ،902301
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 – عملي			رقم المادة:	902308
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	902303 ،902301
تدريبات في تغذية الأصحاء لفئات عمرية وحالات فيزيولوجية مختلفة بهدف إكساب الطالب المهارات اللازمة في تقييم الوضع التغذوي والتثقيف والإرشاد التغذوي وتخطيط الوجبات والأنظمة الغذائية واستخدام برامج التغذية الإلكترونية.					

اسم المادة:	تدريبات في تغذية المرضى – عملي			رقم المادة:	902310
عدد الساعات:	معتمدة: 3	نظري: 0	عملي: 3	المتطلب السابق:	902303 ،902301
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

الاسم	د. هديل محمد عبيدات
المسمى الوظيفي	رئيس قسم التغذية والحميات
البريد الإلكتروني	h.obeidat@inu.edu.jo
الهاتف	0795095213
العنوان	جامعة إربد الأهلية، إربد – الأردن. الرمز البريدي (2600)