

### 3. تخصص التصنيع الغذائي

#### متطلبات تخصص التصنيع الغذائي/المنفرد

للحصول على درجة البكالوريوس في تخصص التصنيع الغذائي/المنفرد ، على الطالب ان يتم بنجاح (149) ساعة معتمدة موزعة كما يأتي:

مجموعة المساقات	اجباري	اختياري	الحره	المجموع
متطلبات الجامعة	24	3	-	27
متطلبات الكلية	18	-	-	18
متطلبات التخصص	90	8	-	98
مقررات حرة	-	-	6	6
المجموع				149

#### 1. المقررات التخصصية / التخصص المنفرد:

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

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

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

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

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

### المقررات الآتية:

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

## 2. المقررات الحرة:

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