

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الاولى -الفصل الاول

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	احصاء	statistics	2	3	2	1
2	الكيمياء التحليلية	analytical chemistry	2	3	2	1
3	اساسيات الاحياء المجهرية	Basic microbiology	2	3	2	1
4	حقوق الانسان	Humman rights	1	0	1	0
5	اللغة الانكليزية المختصة - ١	English language competent -1	2	0	2	0
6	مبادئ اسس هندسية	basic principles of engineering	2	3	2	1
7	رياضيات	mathematics	2	0	2	0
	مجموع الوحدات		13	12	13	4

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الاولى -الفصل الثاني

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	حاسوب	Computer	1	2	1	1
2	الكيمياء العضوية	Organic chemistry	2	3	2	1
3	احياء اغذية	Food biology	2	3	2	1
4	الفيزياء	physics	2	3	2	1
5	اللغة الانكليزية المختصة - ٢	English language competent -2	2	0	2	0
6	مبادئ تكنولوجيا تصنيع الاغذية	Principles of food processing technology	2	3	2	1
7	حرية وديمقراطية	Demorsatic and freedom	1	0	1	0
8	اقتصاديات الموارد المائية	The economics of water resources	2	0	2	0
	مجموع الوحدات		14	14	14	5

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الثاني -الفصل الاول

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	الكيمياء الفيزيائية	physical chemistry	2	3	2	1
2	مبادئ تكنولوجيا تصنيع الالبان	the principles of dairy technology	2	3	2	1
3	اقتصاديات انتاج	the economics of production	2	0	2	0
4	ادارة معامل اغذية	food plant management	2	0	2	0
5	تكنولوجيا تصنيع حيوب- ١	cereal technology -1	2	3	2	1
6	الكيمياء الحياتية	biochemistry	2	3	2	1
	مجموع وحدات		12	11	12	4

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الثاني -الفصل الثاني

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	تغذية انسان	Human Nutrition	2	0	2	0
2	تكنولوجيا تصنيع الاغذية ١	food processing technology 1	2	3	2	1
3	هندسة معامل اغذية	Food plants Engineering	2	3	2	1
4	تسويق منتجات	Production marketing	2	0	2	0
5	كيمياء اغذية (١)	food chemitry	2	3	2	1
6	التسمم الغذائي وسلامة الاغذية	poisoning and food safety	2	0	2	0
	مجموع وحدات المقررات		12	9	12	3

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الثالثة -الفصل الاول

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	تغذية علاجية وصحية	Therapeutic and healthy nutrition	2	3	2	1
2	كيمياء اغذية (٢)	Food Chem.2	2	3	2	1
3	تكنولوجيا تصنيع تمر (١)	Date Processing technology	2	3	2	1
4	تكنولوجيا تصنيع اللحوم	Meat Technology	2	3	2	1
5	تكنولوجيا تعبئة وتغليف اغذية	Packaging technology	2	3	2	1
6	تطبيقات في الحاسوب	Applications in Computer	2	2	2	1
	مجموع وحدات المقررات		12	17	12	6

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الثالثة -الفصل الثاني

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	تكنولوجيا انتاج انزيمات اغذية	Food Enzymes Technology	2	3	2	1
2	تحليل اغذية	Food Analysis	2	3	2	1
3	تكنولوجيا تصنيع حبوب (٢)	(2)Cereal Technology	2	3	2	1
4	تكنولوجيا تصنيع تمر (٢)	Date Processing technology-2	2	3	2	1
5	سيطرة نوعية ومراقبة الجودة	Quality control	2	0	2	0
6	تدريب صيفي	Summer Training	-	-	-	-
7	تكنولوجيا تصنيع اغذية (٢)	(2)Food processing Technology	2	3	4	2
8	تقنية حيوية	Biotechnology	2	3	2	1
	مجموع وحدات المقررات		14	18	16	5

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الرابعة -الفصل الاول

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	تكنولوجيا تصنيع اغذية (٢)	(2)Food processing Technology	2	3	4	2
2	تقييم منتجات اغذية	Evaluation of Food products	2	3	2	1
3	تكنولوجيا تصفية المياه ومعالجة مخلفات معامل اغذية	Technology of water purification and waste treatment	2	3	2	1
4	تكنولوجيا تطوير تصنيع منتجات الاغذية	Technology of food products development	2	3	2	1
5	تكنولوجيا تصنيع العصائر والمشروبات الغازية	Juices and soft drinks Technology	2	3	2	1
6	مشروع البحث	Research Project	-	3	-	1
	مجموع الوحدات		10	18	12	7

قسم علوم وتكنولوجيا الاغذية  
السنة الرابعة -الفصل الثاني

ت	المقرر	subject	عدد الساعات		عدد الوحدات	
			نظري	عملي	نظري	العملي
1	تكنولوجيا تصنيع اغذية (٣)	Food processing Technology	4	6	4	2
2	تكنولوجيا عناية وخزن	Caring and Storage	2	3	2	1
3	تكنولوجيا اسماك	Fish Technology	2	3	2	1
4	مشروع بحث	Design and Analysis Experiments	0	3	0	1

3	1	2	3	2	Food additives	مضافات غذائية	5
1	0	1	0	1	Seminar	حلقة دراسية	6
17	6	12	18	13		مجموع عدد الوحدات	