

عام الخطة : ٢٠١٧

فصل الخطة : الفصل الأول

الدرجة : البكالوريوس

عدد الساعات: ١٣٨

الكلية : الزراعة

القسم : التغذية والتصنيع الغذائي

التخصص : تغذية الإنسان والحميات

الساعات : ١٨

المجموعة الرئيسية : متطلبات الجامعة الاجبارية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٢٢٢٠١٠٠	العلوم العسكرية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٠	الثقافة الوطنية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠١	مهارات التعلم والبحث العلمي	٣,٠		
			١٩٣٢٠٩٩,٣٢٠١٠٩٩,٣٢٠	
			٢٠٩٩	
٣٤٠٠١٠٢	مهارات التواصل	٣,٠	٣٤٠٠١٠١	
٣٤٠٠١٠٣	مقدمة في الفلسفة والتفكير الناقد	٣,٠	٣٤٠٠١٠١	
٣٤٠٠١٠٤	الحضارة الانسانية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٥	الحياة الجامعية وأخلاقياتها	٠,٠		

الساعات : ٩

المجموعة الرئيسية : متطلبات الجامعة الاختيارية

المجموعة الفرعية : المجموعة الاولى الحد الأدنى للساعات ٣

الحد الأعلى : ٣

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٤٠٠١٠١	الإسلام وقضايا العصر	٣,٠		
٢٣٠٠١٠١	الحضارة العربية الاسلامية	٣,٠		
٢٣٠٠١٠٢	الأردن تاريخ و حضارة	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٧	مهارات الكتب	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٨	القدس	٣,٠		

المجموعة الفرعية : المجموعة الثانية الحد الأدنى للساعات ٣

الحد الأعلى : ٣

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٣٠٠١٠٢	الثقافة البيئية	٣,٠		
٠٤٠٠١٠٢	الثقافة الإسلامية	٣,٠		
٠٧٢٠١٠٠	الثقافة الصحية	٣,٠		
١٠٠٠١٠٢	الثقافة القانونية	٣,٠		
١١٠٠١٠٠	الثقافة البدنية	٣,٠		

المجموعة الفرعية : المجموعة الثالثة الحد الأدنى للساعات ٣

الحد الأعلى : ٣

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
١٦٠٠١٠٠	التجارة الإلكترونية	٣,٠		
١٦٠٠١٠١	الريادة والإبداع	٣,٠		
١٩٠٠١٠١	وسائل التواصل الاجتماعي	٣,٠		
٢٠٠٠١٠٠	نُدوق الفنون	٣,٠		
٢٢٠٠١٠٣	اللغة الأجنبية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٦	موضوع خاص	٣,٠		

الساعات : ٢١

المجموعة الرئيسية : متطلبات الكلية الاجبارية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٣٠١١٠١	التفاضل والتكامل (١)	٣,٠		
٠٣٠٣١٠١	الكيمياء العامة (١)	٣,٠		
٠٣٠٤١٠١	العلوم الحياتية العامة ١	٣,٠		
٠٣٠٤١٠١	علوم الحياة العامة العملية ١	١,٠		٠٣٠٤١٠١
٠٣٣٢١١٣	الفيزياء العملية لعلوم الحياه	١,٠		٠٣٤٢١٠٣
٠٣٣٣١٠٩	الكيمياء العامة العملية لغير طلبة الكيمياء	١,٠		٠٣٠٣١٠١
٠٣٤٢١٠٣	الفيزياء العامه لطلبة علوم الحياه	٣,٠		
٠٦٦١١٠١	مبادئ الانتاج النباتي	٣,٠	٠٣٠٤١٠١	
١٩٤٢١٠٢	المهارات الحاسوبية للكليات الانسانية	٣,٠	١٩٠٢٠٩٨,١٩٣٢٠٩٩	

الساعات : ٧٥

المجموعة الرئيسية : متطلبات التخصص الاجبارية

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٣٠٣١٠٢	الكيمياء العامة (٢)	٣,٠	٠٣٠٣١٠١	
٠٣٠٣٢١٦	الكيمياء التحليلية العمليه	١,٠	٠٣٣٣١٠٩,٠٣٣٣٢١١	
٠٣٠٣٢٣٩	الكيمياء العضويه العمليه لغير طلبة الكيمياء	١,٠		٠٣٣٣٢٣٣
٠٣٠٤١٠٢	العلوم الحياتية العامه ٢	٣,٠	٠٣٠٤١٠١	
٠٣٣٣٢١١	الكيمياء التحليلية	٣,٠	٠٣٠٣١٠٢	
٠٣٣٣٢٣٣	الكيمياء العضويه لغير طلبة الكيمياء	٣,٠	٠٣٠٣١٠٢	

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المتزامنة
٠٣٤٤٣٢١	الكيمياء الحيوية	٤,٠	٠٣٣٣٢٣٣	
٠٦٠٢١٠١	مبادئ الانتاج الحيواني	٣,٠	٠٣٠٤١٠١	
٠٦٠٣٢٣١	اساسيات علم التغذية	٣,٠	٠٣٠٣١٠٢,٠٣٠٤١٠١	
٠٦٠٣٣٠١	علم الاحياء الدقيقة العامة	٤,٠	٠٣٠٤١١١	
٠٦٠٣٣٠٢	الفسبيولوجيا	٣,٠	٠٣٠٤١٠٢	
٠٦٠٣٣٢٣	تحليل الأغذية	٢,٠	٠٣٣٣٢١١	
٠٦٠٣٣٥٣	مقدمة في الحميات الغذائية	٣,٠	٠٦٠٣٢٣١	
٠٦٠٣٤٥٤	تقييم الوضع التغذوي	٣,٠	٠٦٠٣٢٣١	
٠٦٠٣٤٩٠	ندوة في تغذية الانسان والحميات	١,٠		
٠٦٠٥١٠١	مبادئ الاقتصاد الزراعي	٣,٠	٠٣٠١١٠١	
٠٦٠٥١٥٠	الاحصاء الزراعي	٣,٠	٠٣٠١١٠١	
٠٦٤٣٣٢٢	تحضير الاطعمه	٣,٠	٠٦٠٣٢٣١,٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٤٣٣٣٢	تغذية الانسان والايض	٣,٠	٠٦٠٣٢٣١	
٠٦٤٣٤٣١	التغذية في مراحل الحياة	٣,٠	٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٤٣٤٥١	التغذية العلاجية ١	٣,٠	٠٦٠٣٣٥٣,٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٤٣٤٥٢	التغذية العلاجية ٢	٣,٠	٠٦٠٣٣٥٣,٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٤٣٤٥٣	صحة وسلامة الأغذية	٣,٠	٠٦٠٣٣٠١	
٠٦٤٣٤٦١	نظم ادارة الجودة	٢,٠		
٠٦٤٣٤٩٢	تدريبات في ادارة مؤسسات التغذية	٣,٠		
٠٦٤٣٤٩٣	تدريبات في تغذية الاصحاء	٣,٠	٠٦٠٣٤٥٤,٠٦٤٣٤٣١,٠٦٤٣٤٥٢	
٠٦٥٣٤٩٤	تدريبات في تغذية المرضى	٣,٠	٠٦٠٣٤٥٤,٠٦٤٣٤٣١,٠٦٤٣٤٥٢	

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المتزامنة
٠٣٠٤٢٨١	وراثة عامة	٣,٠	٠٣٠٤١٠١	
٠٦٠٣٣٩١	منهجية البحث	٢,٠	٠٦٠٥١٥٠	
٠٦٠٣٤٢٠	المواد المضافة للأغذية	٢,٠	٠٣٠٣١٠٢	
٠٦٠٣٤٣٥	تغذية المجتمع	٣,٠	٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٠٣٤٣٦	تغذية الرياضيين	٢,٠	٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٠٣٤٥٥	التغذية وامراض العصر	٣,٠	٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٠٣٤٦٠	ادارة مؤسسات التغذية	٢,٠	٠٦٤٣٣٢٢	
٠٦٣٣٢٢٠	مبادئ علم الأغذية	٢,٠	٠٣٠٣١٠٢,٠٣٠٤١٠١	
٠٦٣٣٣٤٢	تعبئة وتغليف الاغذية	٢,٠	٠٣٠٣١٠٢,٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٣٣٤٣٠	الارشاد التغذوي	٣,٠	٠٦٤٣٣٣٢	
٠٦٣٣٤٤٢	التقانات الحيوية للأغذية	٢,٠	٠٦٠٣٣٠١	
٠٦٤٣٤١٠	التقييم الحسي للأغذية	٣,٠	٠٦٠٥١٥٠,٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٤٣٤٣٢	قضايا معاصرة في التغذية والحميات	٣,٠	٠٦٤٣٣٣٢	

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المتزامنة
٠٦٠٠١٥٠	خدمة المجتمع	٠,٠		
١٩٠٢٠٩٨	الامتحان التصنيفي في مهارات الحاسوب	٠,٠		
١٩٣٢٠٩٩	اساسيات الحاسوب	٣,٠	١٩٠٢٠٩٨	
٣٢٠١٠٩٨	الامتحان التصنيفي في اللغة العربية	٠,٠		
٣٢٠١٠٩٩	اساسيات اللغة العربية	٣,٠	٣٢٠١٠٩٨	
٣٢٠١١٠٠	مهارات اللغة العربية	٣,٠	٣٢٠١٠٩٨,٣٢٠١٠٩٩	
٣٢٠٢٠٩٨	الامتحان التصنيفي في اللغة الإنجليزية	٠,٠		
٣٢٠٢٠٩٩	اساسيات اللغة الإنجليزية	٣,٠	٣٢٠٢٠٩٨	
٣٢٠٢١٠٠	مهارات اللغة الإنجليزية	٣,٠	٣٢٠٢٠٩٨,٣٢٠٢٠٩٩	

عام الخطة : ٢٠١٧

فصل الخطة : الفصل الأول

الدرجة : البكالوريوس

عدد الساعات: ١٣٨

الكلية : الزراعة

القسم : التغذية والتصنيع الغذائي

التخصص : علم وتكنولوجيا الغذاء

المجموعة الرئيسية : متطلبات الجامعة الاجبارية

الساعات : ١٨

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٢٢٢٠١٠٠	العلوم العسكرية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٠	الثقافة الوطنية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠١	مهارات التعلم والبحث العلمي	٣,٠		
			١٩٣٢٠٩٩,٣٢٠١٠٩٩,٣٢٠	
			٢٠٩٩	
٣٤٠٠١٠٢	مهارات التواصل	٣,٠	٣٤٠٠١٠١	
٣٤٠٠١٠٣	مقدمة في الفلسفة والتفكير الناقد	٣,٠	٣٤٠٠١٠١	
٣٤٠٠١٠٤	الحضارة الانسانية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٥	الحياة الجامعية وأخلاقياتها	٠,٠		

المجموعة الرئيسية : متطلبات الجامعة الاختيارية

الساعات : ٩

المجموعة الفرعية : المجموعة الاولى الحد الأدنى للساعات ٣

الحد الأعلى : ٣

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٤٠٠١٠١	الإسلام وقضايا العصر	٣,٠		
٢٣٠٠١٠١	الحضارة العربية الاسلامية	٣,٠		
٢٣٠٠١٠٢	الأردن تاريخ و حضارة	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٧	مهارات الكتب	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٨	القدس	٣,٠		

المجموعة الفرعية : المجموعة الثانية الحد الأدنى للساعات ٣

الحد الأعلى : ٣

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٣٠٠١٠٢	الثقافة البيئية	٣,٠		
٠٤٠٠١٠٢	الثقافة الإسلامية	٣,٠		
٠٧٢٠١٠٠	الثقافة الصحية	٣,٠		
١٠٠٠١٠٢	الثقافة القانونية	٣,٠		
١١٠٠١٠٠	الثقافة البدنية	٣,٠		

المجموعة الفرعية : المجموعة الثالثة الحد الأدنى للساعات ٣

الحد الأعلى : ٣

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
١٦٠٠١٠٠	التجارة الإلكترونية	٣,٠		
١٦٠٠١٠١	الريادة والإبداع	٣,٠		
١٩٠٠١٠١	وسائل التواصل الاجتماعي	٣,٠		
٢٠٠٠١٠٠	تذوق الفنون	٣,٠		
٢٢٠٠١٠٣	اللغة الأجنبية	٣,٠		
٣٤٠٠١٠٦	موضوع خاص	٣,٠		

المجموعة الرئيسية : متطلبات الكلية الاجبارية

الساعات : ٢١

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٣٠١١٠١	التفاضل والتكامل (١)	٣,٠		
٠٣٠٣١٠١	الكيمياء العامة (١)	٣,٠		
٠٣٠٤١٠١	العلوم الحياتية العامة ١	٣,٠		
٠٣٠٤١٠١	علوم الحياة العامة العملية ١	١,٠		
٠٣٣٢١١٣	الفيزياء العملية لعلوم الحياه	١,٠		
٠٣٣٣١٠٩	الكيمياء العامة العملية لغير طلبة الكيمياء	١,٠		
٠٣٤٢١٠٣	الفيزياء العامه لطلبة علوم الحياه	٣,٠		
٠٦٦١١٠١	مبادئ الانتاج النباتي	٣,٠	٠٣٠٤١٠١	
١٩٤٢١٠٢	المهارات الحاسوبية للكليات الانسانية	٣,٠	١٩٠٢٠٩٨,١٩٣٢٠٩٩	

المجموعة الرئيسية : متطلبات التخصص الاجبارية

الساعات : ٧٥

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٣٠٣١٠٢	الكيمياء العامة (٢)	٣,٠	٠٣٠٣١٠١	
٠٣٠٣٢١٦	الكيمياء التحليلية العمليه	١,٠	٠٣٣٣١٠٩,٠٣٣٣٢١١	
٠٣٠٣٢٣٩	الكيمياء العضويه العمليه لغير طلبة الكيمياء	١,٠		
٠٣٣٣٢١١	الكيمياء التحليلية	٣,٠	٠٣٠٣١٠٢	
٠٣٣٣٢٣٣	الكيمياء العضويه لغير طلبة الكيمياء	٣,٠	٠٣٠٣١٠٢	
٠٣٤٤٣٢١	الكيمياء الحيوية	٤,٠	٠٣٣٣٢٣٣	

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٦٠٢١٠١	مبادئ الانتاج الحيواني	٣,٠	٠٣٠٤١٠١	
٠٦٠٣٢٣١	اساسيات علم التغذية	٣,٠	٠٣٠٣١٠٢,٠٣٠٤١٠١	
٠٦٠٣٣٠١	علم الاحياء الدقيقة العامة	٤,٠	٠٣٠٤١١١	
٠٦٠٣٣٢١	كيمياء الأغذية	٣,٠	٠٣٣٣٢٣٣	
٠٦٠٣٣٢٣	تحليل الأغذية	٢,٠	٠٣٣٣٢١١	
٠٦٠٣٤٠١	علم الاحياء الدقيقة للأغذية	٣,٠	٠٦٠٣٣٠١	
٠٦٠٣٤٩٦	تدريب عملي ١	٣,٠		
٠٦٠٣٤٩٧	تدريب عملي ٢	٣,٠		
٠٦٠٣٤٩٨	مشروع تخرج	٣,٠		
٠٦٠٥١٠١	مبادئ الاقتصاد الزراعي	٣,٠	٠٣٠١١٠١	
٠٦٠٥١٥٠	الاحصاء الزراعي	٣,٠	٠٣٠١١٠١	
٠٦٣٣٢٢٠	مبادئ علم الأغذية	٢,٠	٠٣٠٣١٠٢,٠٣٠٤١٠١	
٠٦٣٣٤٤٢	التقانات الحيوية للأغذية	٢,٠	٠٦٠٣٣٠١	
٠٦٣٣٤٤٧	ضبط جودة الأغذية	٢,٠	٠٦٤٣٣٤١,٠٦٤٣٣٤٥	
٠٦٤٣٣٤٠	مبادئ هندسة الأغذية	٣,٠	٠٣٠١١٠١,٠٣٤٢١٠٣	
٠٦٤٣٣٤١	حفظ الأغذية	٣,٠	٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٤٣٣٤٥	تصنيع الاغذية	٣,٠	٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٤٣٤١٠	التقييم الحسي للأغذية	٣,٠	٠٦٠٥١٥٠,٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٤٣٤٤١	علم وتكنولوجيا الالبان	٣,٠	٠٦٤٣٣٤١	
٠٦٤٣٤٥٣	صحة وسلامة الأغذية	٣,٠	٠٦٠٣٣٠١	
٠٦٤٣٤٦١	نظم ادارة الجودة	٢,٠		
٠٦٤٣٤٩١	ندوة في علم و تكنولوجيا الغذاء	١,٠		

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٦٠٣٣٥٣	مقدمة في الحميات الغذائية	٣,٠	٠٦٠٣٢٣١	
٠٦٠٣٣٩١	منهجية البحث	٢,٠	٠٦٠٥١٥٠	
٠٦٠٣٤٢٠	المواد المضافة للأغذية	٢,٠	٠٣٠٣١٠٢	
٠٦٠٣٤٢٧	المستجدات في علم الأغذية	٢,٠		
٠٦٠٣٤٦٢	التشريعات و الرقابة الغذائية	٢,٠	٠٦٤٣٤٥٣	
٠٦٣٣٣٤٢	تعبئة وتغليف الاغذية	٢,٠	٠٣٠٣١٠٢,٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٣٣٣٤٨	انتاج الأغذية التقليدية	٢,٠	٠٦٤٣٣٤٥	
٠٦٣٣٤٤٣	علم وتكنولوجيا اللحوم	٣,٠	٠٦٤٣٣٤١	
٠٦٣٣٤٤٥	كيمياء وتصنيع الزيوت والدهون	٢,٠	٠٦٠٣٣٢١	
٠٦٣٣٤٤٨	تصنيع الفواكه والخضراوات	٣,٠	٠٦٤٣٣٤١	
٠٦٣٥٢٣٠	التسويق للأعمال الزراعية	٣,٠	٠٦٠٥١٠١	
٠٦٤٣٣٢٢	تحضير الاطعمه	٣,٠	٠٦٠٣٢٣١,٠٦٣٣٢٢٠	
٠٦٤٣٣٤٤٠	تصنيع السكاكر والحلويات	٢,٠	٠٦٤٣٣٤٥	
٠٦٤٣٣٤٤٤	كيمياء و تصنيع الحبوب	٣,٠	٠٦٤٣٣٤١	
٠٦٤٣٤٤٦	كيمياء و ميكروبيولوجيا الألبان	٣,٠	٠٦٠٣٣٢١,٠٦٠٣٤٠١	

رقم المادة	اسم المادة	الساعات	المتطلبات السابقة	المتطلبات المترتبة
٠٦٠٠١٥٠	خدمة المجتمع	٠,٠		
١٩٠٢٠٩٨	الامتحان التصنيفي في مهارات الحاسوب	٠,٠		
١٩٣٢٠٩٩	اساسيات الحاسوب	٣,٠	١٩٠٢٠٩٨	
٣٢٠١٠٩٨	الامتحان التصنيفي في اللغة العربية	٠,٠		
٣٢٠١٠٩٩	اساسيات اللغة العربية	٣,٠	٣٢٠١٠٩٨	
٣٢٠١١٠٠	مهارات اللغة العربية	٣,٠	٣٢٠١٠٩٨,٣٢٠١٠٩٩	
٣٢٠٢٠٩٨	الامتحان التصنيفي في اللغة الإنجليزية	٠,٠		
٣٢٠٢٠٩٩	اساسيات اللغة الإنجليزية	٣,٠	٣٢٠٢٠٩٨	
٣٢٠٢١٠٠	مهارات اللغة الإنجليزية	٣,٠	٣٢٠٢٠٩٨,٣٢٠٢٠٩٩	