

الجمهورية العربية السورية

جامعة إب



كلية الزراعة والطب البيطري

قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية

Food Science and Technology

Department

(الخطة الدراسية)



الخطة الدراسية – قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة والطب البيطري

المستوى الأول والثاني - عام
Level (I) and (II) – General

رقم م	عدد الساعات		اسم المقرر	رقم المقرر	رقم م	عدد الساعات		اسم المقرر	رقم المقرر	المستوى
	نظري	عملي				نظري	عملي			
٣	٢	٣	فسيولوجيا نبات Plant Physiology	ب ١٠٨	٤	٣	٣	علم النبات العام General Botany	ب ١٠١	الأول
٣	٢	٣	كيمياء تحليلية Analytical Chemistry	ك ٢٣١	٣	٣	٢	علم الحيوان Zoology	ب ١٠٢	
٣	٢	٣	فيزياء عامة General Physics	ف ١١١	٣	٣	٢	كيمياء عامة General Chemistry	ك ١٠١	
٣	٢	٣	مبادئ مساحة Principles of Surveying	AGM124	٤	-	٤	رياضيات Mathematics	ر ١١٣	
٣	٢	٣	مبادئ حاسوب Principle of Computer	ح ١٢٢	٢	-	٢	لغة إنجليزية (١) English Language(I)	م ج ١٠١	
٣	-	٣	لغة عربية (٢) Arabic Language(II)	م ج ١٠٢	٣	-	٣	لغة عربية (١) Arabic Language(I)	م ج ١٠٣	
٢	-	٢	لغة إنجليزية (٢) English Language(II)	م ج ١٠٤	٣	-	٣	ثقافة إسلامية Islamic Culture	م ج ١٠٥	
٣	٢	٣	مبادئ ميكنة زراعية Principle of Agricultural Mechanization	AGM221	٣	٣	٢	مبادئ إحصاء Statistics Principles	ر ٢١١	
٣	٢	٣	مبادئ بستنة وغابات Principles of Horticulture and Forests	AGEE222	٣	٣	٢	اقتصاد زراعي Agricultural Economic	AGH212	
٣	٢	٣	مبادئ صناعات غذائية وألبان Dairy and Food Production Principles	AGFT223	٣	٣	٢	مبادئ إنتاج حيواني Principles of Animal Production	AGAP213	
٣	٢	٣	كيمياء حيوية Biochemistry	ك ٢٦٢	٣	٣	٢	مبادئ المحاصيل الحقلية Principles of Field Crops	AGA214	
٣	٢	٣	مبادئ وقاية مزروعات Plant Protection Principles	PP225	٣	٣	٢	كيمياء عضوية Organic Chemistry	ك ٢٤١	
٣	٢	٣	مبادئ الوراثة Principle of Genetics	B106	٣	٣	٢	مبادئ أراضي Principles of Soil	AGA216	
٣	٢	٣	أساسيات إرشاد زراعي Fundamentals of Agricultural Extension	AGH227	٣	٣	٢	ميكروبيولوجي Microbiology	م ٢٠٢	

الخطة الدراسية – قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة والطب البيطري

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول				المستوى		
م.م.	عدد الساعات		اسم المقرر	رقم المقرر	م.م.	عدد الساعات			اسم المقرر	رقم المقرر
	نظري	عملي				نظري	عملي			
٢	٢	٢	كيمياء أغذية Food chemistry	٣	٢	٢	٢	تكنولوجيا منتجات الألبان (١) Dairy products technology		
٢	٢	٢	تصنيع خبز ومعجنات Bread and pastry Technology	٣	٢	٢	٢	ميكروبيولوجي اغذيه Food Microbiology		
٢	٢	٢	كيمياء فيزيائية Physical Chemistry	٣	٢	٢	٢	تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها Cereal and products Technology		
٢	-	٢	هندسة مصانع الأغذية Food Process Engineering	٣	٢	٢	٢	تصنيع أغذية (١) Food Technology (1)		
٢	٢	٢	تصنيع أغذية (٢) Food Technology (2)	٣	٢	-	٣	علم البيئة Ecology		
٢	٢	٢	عناية وخزن الفاكهة والخضر Keeping and Storage of Fruit and vegetables	٣	٢	٢	٢	تقنيات حيائيه (١) Biotechnology (1)		
٢	-	٢	إدارة مصانع الأغذية Food Factories Management							
			تدريب صيفي Summer Training							
٣	-	٣	أساسيات تغذية إنسان Human Nutrition Principles	AGFT 421	٤	٤	٢	تحليل أغذية Food Analysis	AGFT 411	
٣	٢	٢	تكنولوجيا منتجات الألبان (٢) Dairy Products Technology (II)	AGFT422	٣	٣	٢	تكنولوجيا اللحوم والأسماك Fish & Meat Technology	AGFT 412	
2	-	٢	سلامة الأغذية Food Safety	AGFT 423	٣	٣	٢	كيمياء الألبان Dairy Chemistry	AGFT 413	
٣	٢	٢	سيطرة نوعية Quality control	AGA 425	٣	٣	٢	تكنولوجيا الدهون الغذائية Edible fats Technology	AGFT 414	
١	-	١	حلقة دراسية Seminar	AGFT 426	٣	٣	٢	تقنيات حيائية (٢) Biotechnology (II)	AGFT 415	
١	٣	-	مشروع تخرج (٢) Graduation Project (II)	AGFT 427	1	3	-	مشروع تخرج (١) Graduation Projects	AGFT 416	
٣	٢	٢	تطبيقات الحاسوب في الغذاء Computer Applications on Food							

الثاني

الأول