

1.	الكلية	الزراعة
2.	القسم	التغذية والتصنيع الغذائي
3.	اسم الدرجة العلمية (بالعربية)	دكتوراه في علم وتكنولوجيا الغذاء
4.	اسم الدرجة العلمية (بالإنجليزية)	Ph. D in Food Science and Technology

الخطة الدراسية المعتمدة

رقم الخطة	رقم التخصص	الدرجة	رقم القسم	رقم الكلية	السنة	رسالة/شامل
رقم الخطة	032	9	3	6	2014	رساله

أولاً : أحكام وشروط عامة:

1. تتفق الخطة مع تعليمات برامج الدراسات العليا النافذة.

2. التخصصات التي يمكن قبولها:

الأولوية الأولى: ماجستير علم وتكنولوجيا الغذاء

الأولوية الثانية: ماجستير التغذية والتصنيع الغذائي

الأولوية الثالثة: لمن يحمل درجة البكالوريوس في علم وتكنولوجيا الغذاء أو التغذية والتصنيع الغذائي و يحمل درجة الماجستير في الكيمياء أو الهندسة الكيماوية أو العلوم البيولوجية أو العلوم الإدارية.

3. سياسات القبول:

- سيتم اعتماد سياسة القبول الأولى

ثانياً: شروط خاصة : لا يوجد

ثالثاً: تتكون مواد هذه الخطة من (54) ساعة معتمدة موزعة كما يلي:

1. مواد إجبارية (21) ساعة معتمدة كما يلي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق
0641901	تصميم التجارب وتحليلها	3	3	-	-
0603911	الإنزيمات في علم الأغذية	3	3	-	-
0603932	تطوير المنتجات الغذائية الجديدة	3	3	-	-
0603933	التقانات الحيوية في الغذاء والتغذية	3	3	-	-
0603935	مستجدات في ضبط جودة الأغذية	3	3	-	-
0603942	علم السموم في الغذاء والتغذية	2	2	-	-
0603972	السياسات والتخطيط في الغذاء والتغذية	3	3	-	-
0603992	ندوة في علم الأغذية	1	1	-	-

2. مواد اختيارية : (15) ساعة معتمدة يتم اختيارها مما يلي:

رقم المادة	اسم المادة	الساعات المعتمدة	نظري	عملي	المتطلب السابق
0603926	نكهات وألوان الأغذية	3	3	-	-
0603930	التقييم الحسي للأغذية	3	3	-	-
0603934	تأثير التصنيع على خصائص الأغذية	3	3	-	-
0603941	الأغذية الوظيفية	2	2	-	-
0603943	الأغذية العربية التراثية	3	3	-	-
0603975	تشريعات الأغذية	3	3	-	-
0603994	مواضيع مختارة في علم الأغذية	3	3	-	-

الخطة الدراسية المعتمدة

3. النجاح في امتحان الكفاءة المعرفية ورقمها (0603998).

4. رسالة جامعية (18) ساعة معتمدة ورقمها (0603999).

5. امتحان الكفاية في اللغة العربية (2501700).

*إضافة ملاحظات ان وجدت.

وصف المواد

(0641901) تصميم التجارب وتحليلها (3 ساعات معتمدة)

يشمل هذا المساق أفكار وطرق إحصائية متقدمة في تصميم التجارب وتحليلها وتطبيقها للأبحاث الزراعية مثل: نظام القطاع العشوائي غير المكتمل، والتصاميم المشبكة ومربعة التشبيك، إضافة إلى التصاميم الممزوجة (Confounding) واستخداماتها. كما يشمل هذا المساق طرق ربط التجارب على مدى سنوات وفي بيئات مختلفة، وكذلك تجارب مختلفة الأحجام، وفحص تفاعل المعاملات مع الأماكن (كما يشمل هذا المساق تجارب التكرارات في كل من الأماكن والوقت وتحليل التجارب).

(0603911) الإنزيمات في علم الأغذية (3 ساعات معتمدة)

يبحث المساق المبادئ العامة التي تحكم حركيات الإنزيمات، كما يبحث تحليل الإنزيمات الغذائية ومصادرها وطرق تثبيتها والخصائص العامة لإنزيمات الليباز والبروتياز وتلك المحللة للبروتينات وإنزيمات الأكسدة والإختزال. يتطرق المساق بإسهاب إلى استعمالات الإنزيمات في مجالات صناعة الحبوب والمحاليل السكرية وصناعة الألبان والخضار والفواكه واللحوم. يتطرق المساق أيضا إلى المدلولات التغذوية والصحية لاستعمال الإنزيمات وتطبيقاتها في مجالات تحليل الأغذية والتقانات الحيوية.

(0603926) نكهات وألوان الأغذية (3 ساعات معتمدة)

يشمل هذا المساق دراسة الصفات الطبيعية والكيميائية لنكهات وألوان الأغذية الطبيعية منها والاصطناعية، كما ويشمل طرق عزلها وتركيزها وتقديرها وطرق تخليقها في الأنظمة الحيوية وفيزيولوجيا الإحساس بها من قبل الإنسان، وأخيراً يتطرق المساق إلى دراسة التغيرات المختلفة التي تطرأ على ألوان ونكهات الأغذية نتيجة لتصنيعها وتخزينها.

(0603930) التقييم الحسي للأغذية (3 ساعات معتمدة)

الطرق الحسية في مجال عمليات ضبط جودة الأغذية: إيجابياتها وسلبياتها ونبذة تاريخية عن تطبيق وممارسة التقييم الحسي للأغذية، تحليل نتائج الفحوصات الحسية، تصميم وتطبيق أنظمة التقييم الحسي الوصفي.

(0603932) تطوير المنتجات الغذائية الجديدة (3 ساعات معتمدة)

يشمل المساق على دراسة متقدمة لتطوير المنتجات الغذائية من حيث تاريخها والدوافع للتطوير ومعايير ومراحل عملية التطوير وفقا لطرق الأيزو وغيرها من المرجعيات العالمية. يغطي المساق أيضا وظائف مكونات الأغذية واختيارها ودور التقييم الحسي ورضى المستهلك و الجودة والأدوار التي يلعبها التغليف والحفظ والتسويق والإبداع في عملية تطوير المنتجات الجديدة. يبحث المساق حالات للدراسة حول قصص نجاح في تطوير المنتجات الجديدة.

(0603933) التقانات الحيوية في الغذاء والتغذية (3 ساعات معتمدة)

التعريف باستخدام التقنية الحيوية في فحوص الأغذية وإنتاج بدائل الأغذية وتحويل الصفات الوظيفية للأغذية، العمليات المشتركة في التقنية الحيوية، المفاعلات الحيوية والتحويل الحيوي للمواد الخام، التقنية الحيوية للفيتامينات وعوامل النمو والهرمونات والأحماض الأمينية من حيث إنتاجها وتحويلها وكيفية استخدامها لإثراء الأغذية، النواحي القانونية والاجتماعية المنظمة للتقنية الحيوية للغذاء والتغذية.

(0603934) تأثير التصنيع على خصائص الأغذية (3 ساعات معتمدة)

دراسة تأثير التصنيع على الخصائص الفيزيائية والكيميائية للأغذية ومكوناتها وأثر ذلك على القيمة الغذائية، وكذلك دراسة الإجراءات التي من شأنها التقليل من التأثيرات السلبية المتعلقة بالعناصر الغذائية والمرافقة لعمليات التصنيع.

(0603935) مستجدات في ضبط جودة الأغذية (3 ساعات معتمدة)

يغطي هذا المساق مواضيع تتعلق بإدارة جودة الغذاء كسياسة الجودة وأهدافها وعناصرها وكذلك مبادئ الجودة الشاملة وأدواتها وأساليبها. يتم أيضا تغطية أنظمة ضبط الجودة وعمليات التدقيق لها. يغطي المساق أيضا سحب العينات ورسم اللوحات والضبط الإحصائي لجودة الغذاء، كما يشمل أيضا حالات دراسية لحل المشاكل في مجال ضبط جودة الغذاء.

(0603941) الأغذية الوظيفية (2 ساعة معتمدة)

تتناول هذه المادة بمستواها المتقدم المكونات المختلفة للأغذية الوظيفية والتي تشمل: المستحضرات الغذائية الصيدلانية (بما فيها مكملات العناصر الغذائية) والمستحضرات الميكروبيولوجية (محفزات حيوية وما تحتاجه من مواد تعيش عليها) والأمينات الحيوية والحموض العضوية الوظيفية والكيماويات النباتية التي يروج لها أنها ذات فوئد صحية؛ ويتم التركيز على الإدعاءات والصرعات التي تقترن بهذه المكونات الغذائية واستعمالاتها في الوقاية من الحالات المرضية المعقدة والمزمنة وعلاجها والتي من أمثلتها السرطان وأمراض الجهاز العصبي المركزي والسمنة ونقص المناعة وأمراض المسنين.

(0603942) علم السموم في الغذاء والتغذية (2 ساعة معتمدة)

دراسة مفصلة لمختلف أنواع سموم الأغذية التي تشمل السموم الميكروبيولوجية والطبيعية ذات المصادر النباتية والحيوانية وكذلك الكيماوية الناتجة عن المبيدات والمعادن الثقيلة، وكذلك المواد المضافة للأغذية، وتشمل المادة أيضاً دراسة كيمياء هذه السموم وطرق تحليلها وتأثيراتها على الإنسان وأسلوب التخلص منها والطرق البيولوجية لاختبارها والمشاكل القانونية الخاصة بها، إضافة إلى دراسة طرق قياس وتقييم السمية في الإنسان .

(0603943) الأغذية العربية التراثية (3 ساعات معتمدة)

بحث متقدم في نشوء وتطور الأغذية التراثية العربية وتأثير الحضارة العربية على تطورها وجودتها. كما يتناول المساق تأثير البيئة في الوطن العربي على ابتداء وحفظ وانتشار الأغذية و في دور الشريعة الإسلامية في صياغة الأنماط الغذائية في العالم العربي. إضافة إلى أمثلة للتداسر عن تأثير الحضارات غير العربية على تطور بعض الأغذية والعادات الغذائية. يشمل المساق على أوراق بحثية في العلاقة بين الأنتروبولوجيا والبيئة والغذاء.

(0603972) السياسات والتخطيط في الغذاء والتغذية (3 ساعات معتمدة)

يعنى المساق بتحديد أهداف السياسات الغذائية والتغذوية وتطورها والمعلومات اللازمة لوضعها وطرق استخدامها، وكذلك بعض المفاهيم والاعتبارات العملية في تخطيط وتقييم البرامج التغذوية.

(0603975) تشريعات الأغذية (3 ساعات معتمدة)

أهمية وتطور التشريع في الغذاء، مواصفات الأغذية وكيفية وطرق وضعها. نشاطات التشريع في الأغذية على المستوى المحلي والعالمي والوكالات ذات العلاقة من حيث نشاطها وتنظيمها وأهدافها مثل لجنة دستور الأغذية العالمي، تشريع الغذاء في بعض الدول المتقدمة، وفي منظمة المواصفات العالمية ومنظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة الدولية .

(0603992) ندوة في علم الأغذية (1 ساعة معتمدة)

تقارير شفوية لأبحاث ودراسات في علوم الأغذية وخاصة تلك المتعلقة بمجال بحث الطالب، بهدف توسعة فهم الطالب وقدرته على التحليل في المشاكل ذات العلاقة بهذه العلوم، وإعداد المراجعات العلمية الناقدة وتحفيز البحث العلمي لديه.

(0603994) مواضيع مختارة في علم الأغذية (3 ساعات معتمدة)

تشمل دراسة مواضيع متقدمة وخاصة الحديثة منها، في مجال علوم الأغذية لم يتم التطرق لها في مواد لدراسات العليا الأخرى، وتتطلب موافقة القسم المسبقة.

الخطة الدراسية المعتمدة