



## توصيف برنامج بكالوريوس علوم زراعية تخصص علوم الأغذية والتغذية

الجامعة: صنعاء الكلية: الزراعة والأغذية والبيئة

1. المعلومات الأساسية عن البرنامج:	
اسم البرنامج والدرجة العلمية	بكالوريوس علوم الأغذية والتغذية.
الجهة المسؤولة عن منح الدرجة العلمية	كلية الزراعة والأغذية والبيئة.
الجهة المسؤولة عن البرنامج	قسم علوم الأغذية والتغذية-كلية الزراعة والأغذية والبيئة
الأقسام العلمية المشاركة في البرنامج	بعض اقسام الكلية ذات العلاقة.
لغة الدراسة في البرنامج	العربية.
أسلوب الدراسة في البرنامج	منتظم (الحد الأدنى للحضور 75%).
مكان تنفيذ البرنامج	الجامعة / كلية الزراعة والأغذية والبيئة.
نظام الدراسة	فصلي.
الزمن الكلي للبرنامج	أربع سنوات (8 فصول دراسية).
المؤهل المطلوب للالتحاق:	ثانوية عامة / القسم العلمي
التقدير المطلوب للالتحاق:	التقدير المطلوب من قبل الكلية (لا يقل عن 65%)
شروط أخرى:	
تاريخ آخر اعتماد مواصفات البرنامج	يسعى للاعتماد

## 2. رؤية ورسالة الكلية وأهدافها:

انسجاماً مع رسالة واهداف الجامعة انبثقت رؤية ورسالة واهداف الكلية

### • رؤية الكلية:

الريادة والتميز في العلوم الزراعية والغذائية والبحث العلمي وخدمة المجتمع محلياً وإقليمياً.

### • رسالة الكلية:

تقديم برامج تعليمية تحقق التنمية المستدامة ومتطلبات الجودة وتنمية القدرات البشرية لإعداد خريجين مؤهلين للعمل في مختلف المجالات الزراعية والغذائية والبيئية على المستوى المحلي والإقليمي وإجراء بحوث علمية وتطبيقية لخدمة



المجتمع ودعم التطوير المستمر في إطار من العمل الجماعي والتميز والشفافية.

### • أهداف الكلية:

1. اعداد خريجين مزودين بقدرات علمية ومهارات تؤهلهم للمنافسة بسوق العمل وقادرين على الإسهام في تطوير القطاع الزراعي والمساهمة في تحقيق الامن الغذائي في الجمهورية اليمنية.
2. المساهمة في تخرج كوادر علمية مؤهلة من حملة شهادتي الماجستير والدكتوراه لرفد الجامعات والمؤسسات ذات العلاقة بالتحصينات الزراعية والغذائية والبيئية.
3. توظيف البحث العلمي للإسهام في التنمية الشاملة للقطاع الزراعي وحل مشكلاته والارتقاء بالقطاع الزراعي (نباتي وحيواني) والغذائي والبيئي.
4. توسيع نطاق الاستفادة من أنشطة وخدمات الكلية لتشمل المجتمع اليمني وتصحيح مسارها بما يخدم الاحتياجات التنموية والبيئة المحلية.
5. تنمية القدرات الأكاديمية والمادية والبنية الأساسية
6. تحديث وتطوير خطط الكلية والمراجعة المستمرة لخطط تطوير الكلية والبرامج وترشيد وتطوير مناخ العمل والالتزام بالجودة لمختلف المخرجات التعليمية والبحثية والمهنية للكلية استرشاداً بالمواصفات والمرجعيات العالمية.
7. الالتزام بمواكبة التقدم والتطور العالمي في المعارف العلمية والتقنيات الزراعية والغذائية مع تعظيم توظيف تطبيقاتها في تنمية قدرات المجتمع الزراعي ومؤسساته وتشجيع استمرار التعلم الذاتي على المستوى الفردي والجماعي والمؤسسي ببرامج التدريب والخدمات المجتمعية.
8. تنمية روح العمل الجماعي بما يحقق اهداف ورسالة الكلية.

### 3. رؤية ورسالة القسم العلمي المسؤول عن تطوير البرنامج وأهدافه:

#### رؤية القسم العلمي:

التميز في التعليم والتعلم والبحث العلمي وخدمة المجتمع في مجالات علوم الأغذية وتغذية الإنسان.

#### رسالة القسم العلمي:

يعمل قسم علوم الأغذية والتغذية على تأهيل وإعداد كوادر علمية وبخثية مؤهلة قادرة على تلبية احتياجات سوق العمل من خلال الالتزام بمقومات الجودة والتطوير وتنمية مهارات التعلم الذاتي المستمر والبحث العلمي لخدمة وتنمية المجتمع، والتعاون البناء مع المؤسسات العلمية والمجتمعات المحلية ذات العلاقة للوصول الى التنمية المستدامة للموارد البشرية والطبيعية.



#### أهداف القسم العلمي:

1. اعداد كوادر بشرية مؤهلة في مجالات علوم الأغذية والتغذية بما يلبي احتياجات السوق وخدمة المجتمع وإبقاء حلقة وصل معهم.
2. اجراء البحوث العلمية المتعلقة بالتغذية وتكنولوجيا الأغذية والصناعات اللبنية والدراسات للإسهام في تحسين التغذية وتطوير التصنيع الغذائي، مما يعزز الاكتفاء الذاتي وتحقيق الامن الغذائي.
3. تنمية قدرات ومهارات الطلبة لنشر الوعي الغذائي في المجتمع والمشاركة في التنمية والتفاعل مع البيئة.
4. ربط البحوث والأنشطة العلمية بخدمة المجتمع من خلال إنشاء قنوات تعاون واتصال مع الجهات الحكومية والقطاع الخاص ومراكز الأبحاث والمنظمات ذات الصلة محليا وعالميا.
5. إقامة المؤتمرات والندوات العلمية والدورات التدريبية لرفع كفاءة المختصين من الخريجين والموظفين.
6. تبادل الخبرات العلمية مع الجامعات العربية والعالمية ذات العلاقة وتقديم الاستشارات الفنية واجراء الدراسات العلمية المتخصصة في مجال الغذاء والتغذية بما يلبي متطلبات سوق العمل وخدمة المجتمع.
7. توثيق أواصر التعاون والتنسيق مع المنظمات والهيئات الدولية ذات العلاقة.
8. حل المشاكل التي تواجه زيادة الإنتاج مع تحقيق الجودة والسلامة في مجال الصناعات الغذائية والألبان على أسس علمية حديثة تتناسب مع متطلبات السوق المحلية والعالمية.

#### 4. مرجعية البرنامج:

- قسم علوم الأغذية والتغذية كلية الزراعة والطب البيطري جامعة القصيم/ المملكة العربية السعودية.
- قسم علوم الأغذية والتغذية كلية الزراعة والأغذية جامعة الامارات/ الإمارات العربية.
- قسم التغذية والتصنيع الغذائي كلية الزراعة والطب البيطري جامعة النجاح الوطنية / فلسطين
- قسم التغذية والتصنيع الغذائي كلية الزراعة الجامعة الأردنية / الأردن.
- قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية كلية الزراعة جامعة عين شمس / مصر.
- قسم علوم الأغذية كلية الزراعة جامعة البصرة / العراق.
- مجلس الاعتماد الأكاديمي بالجمهورية اليمنية.
- **American University of Beirut, Faculty of Agricultural and Food Science, Department of Nutrition and Food Sciences (NFSC**
- **University of Missouri, College of Agriculture, Food and Natural Resources, FOOD SCIENCE AND NUTRITION PROGRAM □**
- **California Polytechnic State University, College of Agriculture, Food and Environmental Sciences, Food Science & Nutrition.**



## 5. رسالة البرنامج:

يسعى البرنامج الى تحقيق رسالة القسم من خلال تقديم مقررات دراسية مميزة ومفيدة في مجال علوم الأغذية والتغذية وتدريبها من خلال كادر مؤهل للحصول على المخرجات الجيدة المتوقعة من البرنامج بما يسهم في تحقيق اهداف القسم والكلية والجامعة والوصول الى الجودة المطلوبة والتميز على المستوى المحلي والعربي.

## 6. أهداف البرنامج:

1. اعداد وتخريج كوادر مؤهلة تمتلك معارف ومهارات عالية تعزز وتحقق اهداف القسم والكلية والجامعة.
2. تنمية وتشجيع روح البحث العلمي في مجال علوم الأغذية والتغذية والاسهام بشكل فاعل في خدمة المجتمع وحل مشاكله المتعلقة بالتخصص.
3. تزويد الطلاب بالمفاهيم المعززة لقطاع الأغذية وإعدادهم للعمل بنجاح مع هيئات الرقابة والتشريعات الحكومية وغير الحكومية للأغذية وتدريبهم على إجراء البحوث الأساسية والتطبيقية التي تلبي احتياجات مهنة تكنولوجيا الأغذية وأصحاب العلاقة في صناعة الأغذية.
4. تطوير مهارات حل المشاكل في مجال تصنيع الاغذية وربط هذه المهارات بالواقع العملي كأسلوب حياة للحفاظ على الحالة الغذائية الجيدة والعمل على تطوير المنتجات المحلية بما يسهم في تنمية المجتمع الريفي.
5. تنمية المهارات اللازمة لتطوير المنتجات الغذائية بما يتناسب مع رغبات المستهلك وصحة وسلامة الغذاء.
6. تأهيل الخريجين في مجالات علوم الأغذية والتغذية وتزويدهم بالمعارف والمهارات المناسبة لسوق العمل من خلال كوادر أكاديمية على مستوى عالي من الكفاءة.
7. تنمية المعرفة في مجالات علوم الأغذية والتغذية البشرية من خلال البحوث التطبيقية الإبداعية بما يلبي حاجات سوق العمل وخدمة المجتمع.
8. رفع مستوى الوعي الغذائي في المجتمع بأهمية ودور تغذية الإنسان في دعم الصحة والوقاية من المرض، وتغيير الأنماط الغذائية الخاطئة.



## 6. مواصفات الخريج:

### عند الانتهاء بنجاح من هذا البرنامج، سوف يكون الخريج قادرا على:

- اكتساب المهارات والمعارف والمعلومات المؤهلة للقيام بالدراسات والبحوث في مجالات علوم الاغذية والتغذية.
- فهم العلوم الاساسية وتطبيقاتها في مجالات العلوم الزراعة وتكنولوجيا الاغذية والتغذية
- تخطيط وتنفيذ العمليات الزراعية والصناعية لإنتاج اغذية آمنة وذات جودة عالية.
- فهم وتحليل القضايا المتعلقة بالمشاكل الزراعية والغذائية والتغذوية لإيجاد انسب الحلول.
- تنمية المهارات اللازمة لتطوير المنتجات الغذائية بما يتناسب مع رغبات المستهلك وصحة وسلامة الغذاء.
- اكتساب مهارات التعامل مع التقنيات الحديثة المتعلقة بتطوير وتحسين جودة المنتجات الغذائية وتطبيق المواصفات والمقاييس الصحيحة بما يتناسب مع رغبات المستهلك وصحة وسلامة الغذاء.
- عمل برامج للإرشاد والتثقيف الغذائي لرفع مستوى الوعي الغذائي وتغيير الأنماط الغذائية الخاطئة، وتخطيط الوجبات واجراء التقييم الغذائي للفرد والمجتمع
- ممارسة المعاملات الزراعية الجيدة ومهارات تصنيع الأغذية بجودة وقيمة غذائية عالية.
- مواكبة متطلبات سوق العمل من خلال الإلمام بالتطورات الحديثة في مجال علوم الغذاء وتغذية الانسان.
- إجراء البحوث التطبيقية الإبداعية الأصيلة في مجال علوم الأغذية والتغذية بما يلبي حاجات سوق العمل وخدمة المجتمع
- تطوير العديد من المهارات والمعارف مثل تقنية المعلومات وتحليل الغذاء والتعلم الذاتي، والتفكير الناقد، وكتابة التقارير، والتواصل مع الاخرين.

## 7. مخرجات تعلم البرنامج:

### المعرفة والفهم

- A1. يبين أسس ومبادئ العلوم الاساسية وتطبيقاتها في علوم الزراعة وتكنولوجيا الاغذية والتغذية موضحا التركيب الكيماوي لمحتويات الغذاء وتفاعلاتها وعوامل فساد الاغذية وطرق الحفظ والتصنيع المناسبة.
- A2. يوضح التنوع الحيوي وأهميته في المحافظة على الموارد الطبيعية مبينا أهمية سلامة وجودة المنتجات الزراعية والغذائية وبرامج الجودة والسلامة المتعلقة بذلك بما يلبي القوانين والتشريعات الغذائية.
- A3. يشرح المتطلبات الغذائية وتخطيط الوجبات للفئات المختلفة خلال مراحل العمر في الصحة والمرض.
- A4. يوضح دور الكائنات الحية المختلفة في إنتاج الغذاء وكيفية التحكم في نموها والسيطرة عليها وأثر العوامل البيئية، والجوانب الصحية للمنشآت الغذائية.
- A5. يناقش مبادئ تخطيط وتنفيذ العمليات الزراعية والصناعية لإنتاج اغذية آمنة وذات جودة عالية.

### المهارات الذهنية

- B1. يربط أهمية القوانين واللوائح والتشريعات الغذائية وبرامج الجودة والشروط الصحية في ضمان سلامة وجودة الاغذية.



B2. يقيم الاحتياجات الغذائية لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرض مكتسبا مهارات تحليل الاغذية والألبان ومنتجاتها وتقدير جودتها وسلامتها.

B3. يقترح الخطط الإنتاجية التجارية للمحاصيل النباتية والحيوانية والغذائية وفقا للمتطلبات السوقية.

B4 يحلل البيانات والمعلومات المتعلقة بالمشاكل الزراعية والغذائية والتغذوية لإيجاد انسب الحلول.

B5 يميز تركيب الكائنات الحية من حيث الخلية والأنسجة والاعضاء ووظائفها والتفاعلات التي تحدث فيها

## 7. مخرجات تعلم البرنامج:

### المهارات المهنية

C1 يوظف بكفاءة التقنيات الحديثة المتعلقة بالعمليات الزراعية والإنتاج الغذائي لتطوير وتحسين المنتج الغذائي وتطبيق المواصفات والمقاييس الصحيحة في مجال علوم الأغذية والتغذية وتحليل وتركيب الغذاء والتغيرات التي تحدث فيه.

C2 يختار الأجهزة المناسبة والآلات الصحية المستخدمة في تصنيع وتحليل الأغذية والألبان ومنتجاتها.

C3. يمارس المعاملات الزراعية الجيدة ومهارات تصنيع وحفظ منتجات الأغذية والألبان بجودة وقيمة غذائية عالية.

C4. يحسب المتطلبات والاحتياجات الغذائية وإعداد الوجبات لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرض.

C5. يستخدم الموارد الزراعية بطريقة مثلى من اجل الوصول الى تنمية زراعية مستدامة.

### المهارات العامة

D1. يظهر مهارة تخطيط وتنظيم وإدارة الوقت وإجادة مهارة التعلم الذاتي والتعامل مع التقنيات الحديثة وبرامج الحاسوب والإنترنت وتطبيقاتها وعرض وكتابة التقارير.

D2. يواكب متطلبات سوق العمل من خلال الإلمام بالتطورات الحديثة في مجال علوم الغذاء وتغذية الانسان.

D3. يعمل مع زملائه بروح الفريق الواحد، متوصلا مع الآخرين بكفاءة محترما أخلاقيات المهنة.

D4. ينفذ البحوث التطبيقية، واستخدام البرامج الإحصائية في التصميم التجريبي وتحليل البيانات في مجال بحوث الغذاء والتغذية.

## 8. خارطة المنهج:

تتكون الخطة الدراسية لبرنامج علوم الأغذية والتغذية من 147 ساعة معتمدة موزعة على النحو التالي:

رقم	مطلوبات الجامعة	ساعة
1	مطلوبات الجامعة	22 ساعة
2	مطلوبات العلوم الأساسية. ومطلوبات الكلية	51 ساعة
3	مطلوبات البرنامج	74 ساعة
	المجموع	147 ساعة



9. مواومة مقررات العلوم الاساسية لبرنامج علوم الاغذية والتغذية															
مصفوفة تسكين مخرجات التعلم مع مقررات البرنامج علوم الاغذية والتغذية															
القدرات الذهنية						المعرفة والفهم						اسم المقرر	رمز المقرر	#	
B6	B5	B4	B3	B2	B1	A6	A5	A4	A3	A2	A1				
													لغة عربية (1)		1
													ثقافة إسلامية		2
													لغة عربية (2)		3
													لغة إنجليزية (1)		4
													لغة إنجليزية (2)		5
			√										مبادئ الحاسوب		6
													الصراع العربي الإسرائيلي		7
													ثقافة وطنية		8
	√	√					√				√		كيمياء عامة		9
	√						√	√			√		نبات عام		10
		√									√		رياضيات		11
		√					√	√			√		الزراعة في البيئة اليمنية		12
		√					√	√			√		اسس علم البيئة		13
		√									√		فيزياء وأرصاد جوية		14
		√	√								√		مبادئ الإحصاء		15
	√	√						√			√		كيمياء عضوية		16
		√	√				√				√		اسس الاقتصاد الزراعي		17
	√	√									√		حيوان عام		18
		√									√		جيولوجيا		19
		√					√	√			√		أسس الوراثة		20
		√					√	√	√		√		أساسيات أراضي		21
	√	√					√	√			√		ميكروبيولوجي عام		22
	√	√					√	√			√		كيمياء حيوية		23
		√					√	√	√		√		أساسيات إنتاج حيواني		24
		√					√	√	√		√		أساسيات إنتاج محاصيل		25
		√						√	√		√		أساسيات علوم أغذية		26
		√					√	√	√		√		أساسيات وقاية المزروعات		27
		√					√	√	√		√		أساسيات البساتين		28
	√	√						√			√		فسيولوجي نبات		29
		√					√		√		√		اساسيات الهندسة الزراعية		30
	√	√					√				√		اسس تغذية انسان		31



مصفوفة تسكين مخرجات التعلم مع مقررات البرنامج علوم الاغذية والتغذية												اسم المقرر	رمز المقرر	#
المهارات العامة						المهارات التطبيقية								
D6	D5	D4	D3	D2	D1	C6	C5	C4	C3	C2	C1			
			√		√								لغة عربية (1)	1
			√		√								ثقافة إسلامية	2
			√		√								لغة عربية (2)	3
			√		√								لغة إنجليزية (1)	4
			√		√								لغة إنجليزية (2)	5
					√						√		مبادئ الحاسوب	6
			√		√								الصراع العربي الاسرائيلي	7
			√		√								ثقافة وطنية	8
													كيمياء عامة	9
													نبات عام	10
					√								رياضيات	11
							√		√				الزراعة في البيئة اليمنية	12
							√		√				اسس علم البيئة	13
							√						فيزياء وأرصاد جوية	14
					√								مبادئ الإحصاء	15
													كيمياء عضوية	16
					√		√						اسس الاقتصاد الزراعي	17
											√		حيوان عام	18
							√				√		جبرولوجيا	19
							√		√		√		أسس الوراثة	20
							√		√		√		أساسيات أراضي	21
											√		ميكروبيولوجي عام	22
													كيمياء حيوية	23
							√		√		√		أساسيات إنتاج حيواني	24
							√		√		√		أساسيات إنتاج محاصيل	25
							√				√		أساسيات علوم أغذية	26
							√		√		√		أساسيات وقاية المزروعات	27
							√		√		√		أساسيات البساتين	28
													فسولوجي نبات	29
							√		√		√		اساسيات الهندسة الزراعية	30
													اسس تغذية انسان	31





مصفوفة تسكين مخرجات التعلم مع مقررات التخصص																				المقررات	م
مخرجات تعلم البرنامج الفرعية																					
D	D4	D3	D2	D1	C5	C4	C3	C2	C1	B5	B4	B3	B2	B1	A5	A4	A3	A2	A1		
		√							√				√						√	معاملات اللين السائل	1
						√						√				√				كيمياء وتحليل أغذية	2
			√					√			√				√					إنتاج اللحوم والحليب	3
				√								√							√	تغذية مجتمع	4
		√				√							√				√			معاملات حفظ أغذية	5
			√				√				√					√				تداول وتخزين حاصلات بستانية	6
			√						√		√					√				تكنولوجيا منتجات الفواكه والخضر	7
								√				√					√			تعبئة وتغليف الأغذية	8
				√		√							√						√	تكنولوجيا اللحوم والأسماك	9
		√				√					√				√					تصنيع الجبن والألبان المتخمرة	10
	√						√				√						√			كيمياء وتحليل الألبان	11
			√						√			√					√			تغذية علاجه 1	12
		√				√														تدريب صيفي	13
								√					√		√					ت/ الحبوب والمحاصيل السكرية	14
				√			√				√								√	ت/ منتجات الألبان الدهنية والملحقات	15
		√				√					√					√				هندسة تصنيع الأغذية	16
									√					√		√				ميكروبيولوجي الأغذية والتخميرات	17
						√														تدريب ميداني	18
			√			√					√								√	ت/ الزيوت والدهون الغذائية	19
								√			√								√	تغذية علاجه 2	20
							√						√			√				ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها	21
				√					√		√					√				تقويم جودة الأغذية	22
			√			√								√	√					الشؤون الصحية لمصانع الأغذية	23
									√		√						√			الأغذية الوظيفية	24
		√							√					√					√	اقتصاديات وإدارة مصانع الأغذية	25
		√					√				√					√				تحليل آلي للأغذية	26
			√					√				√				√				التشريعات والنظم الغذائية	27
												√							√	تقييم الحالة الغذائية.	28
									√		√				√				√	اعداد بحث ومناقشات	29
			√					√											√	إرشاد زراعي ومجتمع ريفي	30
تدرس لقسم الثروة الحيوانية																				تكنولوجيا اللحوم والألبان	31



## 10. استراتيجيات التدريس:

وصف كيفية استخدامها	استراتيجية التدريس
الطريقة التي يقوم بها الأستاذ الجامعي بإلقاء المحاضرة أو التدريس على الطلاب وهم في مقاعدهم وقد يستخدم في شرحه مجموعة من الوسائل والأدوات المختلفة مثل القلم والسبورة أو أجهزة العرض وغيرها.	أ- المحاضرة النظرية
وهي الطريقة التي يقوم بها المعلم عملياً في المعمل بشرح الجزء العملي لكل موضوع تم دراسته نظرياً.	ب- التطبيقات المعملية والحقلية
وهي تعتبر وسيلة حوار شفوي بين المعلم والطالب على صورة أسئلة وأجوبة شرط ان يؤدي الحوار الى الوصول الى المعلومات والمفاهيم الرئيسية لموضوع المناقشة أو اكتشافهم حقائق جديدة أو أخطاء لم يكن الطالب قد أدركها قبل ذلك. وتستخدم هذه الطريقة فردية أو للمجموعات الصغيرة.	ج- مناقشة
هي مجموعة الخبرات العملية التي تعتمد على مراجع نظرية كالمواد الدراسية التي حصل عليها الطالب في السابق. ويتميز التدريب الميداني في علوم الأغذية والتغذية بأن الطالب لا يطبق في جهة واحدة، ولكن في أماكن مختلفة ليسهم ذلك في تطوير مهارات الطالب ويساعد على دعم الجانب العملي للمواد الدراسية ويزود الطالب بالخبرات العملية.	د- تدريب ميداني
يكلف كل طالب بعمل مشروع بحثي لحل مشكلة موجودة في مجال الصناعات الغذائية والالبان أو حالة غذائية أو تطوير ما في مجال علوم الأغذية والتغذية.	هـ- مشاريع التخرج الفردية
يعتبر التعلم الذاتي من أهم أساليب التعلم التي تتيح توظيف مهارات التعلم بفاعلية عالية ويسهم التعليم الذاتي في تطوير الطالب سلوكياً ومعرفياً ووجدانياً كما يزود الطالب بقدرات تمكنه من استيعاب متطلبات العصر القادم وهنا يتعلم الطالب ذاتياً كيفما يريد، كما يدرك ان إتقان مهارات التعلم تمكنه من التعلم في كل الأوقات وطول العمر وهو ما يعرف بالتعلم المستمر.	و- تعلم ذاتي
وهو أسلوب يضع الذهن في حالة من الإثارة والجاهزية للتفكير في كل الاتجاهات لتوليد أكبر قدر من الأفكار حول المشكلة أو الموضوع المطروح بحيث يترك للطالب جو من الحرية ويسمح بطرح كل الرؤى والأفكار، كما يساعد على توليد وإنتاج أفكار وأراء إبداعية من الطالب أو المجموعة لحل مشكلة معينة في وقت قصير في مجال علوم الأغذية والتغذية.	ز- العصف الذهني
الزيارات العلمية الى المصانع والشركات والمؤسسات والهيئات البحثية والجهات ذات العلاقة بصناعة الأغذية والالبان ومنتجاتها والهيئات الرقابية والجهات ذات العلاقة بتغذية الانسان	ح- الزيارات العلمية



### 11. استراتيجيات التقويم :

طريقة التقويم	وصفها (في أي المقررات تستخدم ومعدل استخدامها)
أ- الامتحانات التحريرية	طريقة تصاغ فيها اسئلة تحريرية بأشكال مختلفة ثم تقدم للطلاب في موعد محدد للإجابة عليها.
ب- الامتحانات الشفهية	وهي عبارة عن توجيه اسئلة شفهية للطلاب ويجب الطالب عليها شفهايا.
ج- بحث تخرج	يكلف الطالب بمشروع بحثي يستمر الطالب للعمل فيه خلال عام كامل ثم يقيم من قبل الأستاذ المشرف عليه.
د- عمل تقارير	يكلف الطلاب بمهام قصيرة مرتبطة بالمقرر وبعد انجازه يخضع التقرير للتقييم من استاذ المقرر. وأحيانا تقارير عن زيارة علمية او عن نتائج تجربة عملية.
هـ- نقاشات صفية	اثناء المحاضرة على شكل تساؤلات وسماع إجابات الطلبة على ذلك
و- عروض للطلاب	يكلف الطلاب بمهام معينة فردية او جماعية ثم يقدم من قبل الطلاب كعروض.
ز- تكاليف	يكلف الطالب بحل مشكلة معينة متعلقة بعلوم الأغذية والتغذية وإيجاد الحلول المثلى لها.
ح- أسئلة سريعة	توجه أسئلة بصورة مباشرة للطلاب لغرض شحذ همته الفكرية وتدريبه على أسلوب الرد العلمي الدقيق والتفكير السليم.

### 12. استراتيجيات تعلم وتعليم البرنامج وطرق التقويم:

مواعمة مخرجات تعلم البرنامج باستراتيجيات التدريس والتقويم

أولاً:- مواعمة مخرجات تعلم البرنامج (المعرفة والفهم) باستراتيجيات التدريس والتقويم:

1. مخرجات البرنامج/ المعرفة والفهم		استراتيجية التدريس							استراتيجية التقويم								
		أ	ب	ج	د	هـ	و	ز	ح	أ	ب	ج	د	هـ	و	ز	ح
A1										√	√			√		√	
A2											√	√		√		√	
A3											√	√		√		√	
A4											√	√		√		√	
A5											√	√		√		√	



استراتيجيات تعلم وتعليم البرنامج وطرق التقويم:																		
مواعمة مخرجات تعلم البرنامج باستراتيجيات التدريس والتقويم																		
ثانياً :- مواعمة مخرجات تعلم البرنامج (المهارات الذهنية) باستراتيجيات التدريس والتقويم:																		
استراتيجية التقويم							استراتيجية التدريس							2. مخرجات البرنامج/ المهارات الذهنية				
ح	ز	و	هـ	د	ج	ب	أ	ح	ز	و	هـ	د	ج	ب	أ			
	√			√	√				√		√							B1
	√			√	√				√		√							B2
	√			√	√				√		√							B3
	√			√	√				√		√							B4

استراتيجيات تعلم وتعليم البرنامج وطرق التقويم:																		
مواعمة مخرجات تعلم البرنامج باستراتيجيات التدريس والتقويم																		
ثالثاً :- مواعمة مخرجات تعلم البرنامج (المهارات المهنية والتطبيقية) باستراتيجيات التدريس والتقويم:																		
استراتيجية التقويم							استراتيجية التدريس							3. مخرجات البرنامج/ المهارات المهنية والتطبيقية				
ح	ز	و	هـ	د	ج	ب	أ	ح	ز	و	هـ	د	ج	ب	أ			
		√		√	√			√			√	√		√				C1
		√		√	√			√			√	√		√				C2
		√		√	√			√			√	√		√				C3
		√		√	√			√			√	√		√				C4
		√		√	√			√			√	√		√				C5



### استراتيجيات تعلم وتعليم البرنامج وطرق التقويم:

مواعاة مخرجات تعلم البرنامج باستراتيجيات التدريس والتقويم

رابعاً:- مواعاة مخرجات تعلم البرنامج (المهارات العامة) باستراتيجيات التدريس والتقويم:

استراتيجية التقويم									استراتيجية التدريس									4 . مخرجات البرنامج/ المهارات العامة
ح	ز	و	هـ	د	ج	ب	أ	ح	ز	و	هـ	د	ج	ب	أ			
		√		√				√		√						D1		
		√		√				√		√						D2		
		√		√				√		√						D3		
		√		√				√		√						D4		

### 13. نظام الدراسة:

نظام فصلي، انتظام، عدد الاسبوع الدراسية 14 اسبوع محاضرات+ اسبوعين امتحان فصلي و امتحان نهائي، ونظام المواظبة والانتقال وتأجيل الدراسة تتم وفقاً للأئحة شؤون الطلاب والقوانين النافذة في الجامعة بخصوص ذلك.

عدد الساعات المطلوبة لإكمال البرنامج 147 ساعة معتمدة.

1. عدد الساعات ونسبتها المئوية من مجموع ساعات البرنامج، موزعة كالتالي:

عدد الساعات	النسبة	المتطلبات
22	≈15%	المقررات الثقافية العامة (متطلبات الجامعة)، ونسبتها من إجمالي ساعات البرنامج
51	≈35%	متطلبات الععلوم الأساسية ومتطلبات الكلية ونسبتها من إجمالي ساعات البرنامج.
74	≈50%	مقررات التخصص الإجبارية، ونسبتها من إجمالي ساعات البرنامج
147	100%	المجموع



#### 14. الخطة الدراسية:

##### متطلبات الجامعة

الساعات المعتمدة	المقرر	م
3	لغة عربية 1	1
3	لغة عربية 2	2
3	ثقافة إسلامية	3
3	لغة انجليزية 1	4
3	لغة انجليزية 2	5
2	ثقافة وطنية	6
2	الصراع العربي الإسرائيلي	7
3	مبادئ الحاسوب	8
22	عدد الساعات المعتمدة	

##### متطلبات العلوم الأساسية

الساعات المعتمدة	المقرر	م
3	كيمياء عامة	1
3	كيمياء عضوية	2
3	كيمياء حيوية	3
2	أسس وراثية	4
3	حيوان عام	5
2	رياضيات 1	6
3	ميكروبيولوجي عام	7
2	فسيلوجيا نبات	8
3	فيزياء وارصاد جوية	9
1	جيولوجيا	10
25	عدد الساعات المعتمدة	



متطلبات الكلية		
الساعات المعتمدة	المقرر	م
1	الزراعة في البيئة اليمنية	1
2	أسس الاقتصاد الزراعي	2
2	أساسيات أراضي	3
2	اساسيات انتاج حيواني	4
2	مبادئ الإحصاء	5
2	اسس علوم البيئة	6
3	نبات عام	7
2	أسس تغذية انسان	8
2	اساسيات علوم أغذية	9
2	اساسيات وقاية المزروعات	10
2	أسس الهندسة الزراعية	11
2	اساسيات انتاج محاصيل	12
2	اساسيات البساتين	13
26	عدد الساعات المعتمدة	



## الخطة الدراسية وتوزيعها على الفصول الدراسية

### الفصل الدراسي الأول

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	
	معمتمة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي		
الجامعة	3			3	لغة عربية (1)	UR	مج	001	
الجامعة	3			3	ثقافة إسلامية	UR	مج	006	
عدة اقسام	3		2	2	كيمياء عامة	FR	مك	111	
وقاية النبات	3		2	2	نبات عام	FR	مك	112	
الهندسة الزراعية	2		2	2	رياضيات	FR	مك	113	
البساتين + المحاصيل	1			1	الزراعة في البيئة اليمنية	FR	مك	114	
الجامعة	2			2	ثقافة وطنية	UR	مج	007	
عدة أقسام	2			2	أسس علم البيئة	FR	مك	115	
	19	مجموع الساعات المعتمدة							

### الفصل الدراسي الثاني

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	
	معمتمة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي		
الهندسة الزراعية	3			3	فيزياء وارساد جوية	FR	مك	121	
الاقتصاد	2		2	2	مبادئ الإحصاء	FR	مك	122	
علوم الأغذية	3		2	2	كيمياء عضوية	FR	مك	123	
الاقتصاد	2			2	أسس الاقتصاد الزراعي	FR	مك	124	
وقاية النبات	3		2	2	حيوان عام	FR	مك	125	
الأراضي	1			1	جيولوجي	FR	مك	126	
المحاصيل	2			2	أسس الوراثة	FR	مك	127	
الجامعة	2		2	2	الصراع العربي الإسرائيلي	UR	مج	008	
	18	مجموع الساعات المعتمدة							

### الفصل الدراسي الثالث

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	
	معمتمة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي		
الأراضي	2		2	2	أسس أراضي	FR	مك	211	
وقاية النبات	3		2	2	ميكروبيولوجي عام	FR	مك	212	
علوم الأغذية	3		2	2	كيمياء حيوية	FR	مك	213	
الإنتاج الحيواني	2			2	أساسيات إنتاج حيواني	FR	مك	214	
الجامعة	3			3	لغة إنجليزية (1)	UR	مج	003	
المحاصيل	2		2	2	اساسيات انتاج محاصيل	FR	مك	215	
الهندسة الزراعية	2			2	أساسيات الهندسة الزراعية	FR	مك	216	
	17	مجموع الساعات المعتمدة							





### الفصل الدراسي الرابع

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
	معتمدة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي	
علوم الأغذية	2		2	2	اساسيات علوم اغذية	FR	مك	221
وقاية النبات	2		2	2	اساسيات وقاية المزروعات	FR	مك	222
الجامعة	3			3	لغة إنجليزية (2)	UR	مج	004
الجامعة	3			3	لغة عربية (2)	UR	مج	002
البيساتين	2		2	2	اساسيات البيساتين	FR	مك	223
المحاصيل	2			2	فسيولوجي نبات	FR	مك	224
علوم الأغذية	2			2	أسس تغذية انسان	FR	مك	225
الاقتصاد الزراعي	3		2	3	مهارات الحاسوب	UR	مج	005
	19				مجموع الساعات المعتمدة			

### الفصل الدراسي الخامس

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
	معتمدة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي	
علوم الأغذية	3		2	2	معاملات اللبن السائل	FNS	غذت	311
علوم الأغذية	3		2	2	كيمياء وتحليل أغذية	FNS	غذت	312
علوم الأغذية	3		2	2	معاملات حفظ أغذية	FNS	غذت	313
علوم الأغذية	2			2	تغذية مجتمع	FNS	غذت	314
الانتاج الحيواني	3		2	2	انتاج اللحوم والحليب	ANR	ثرح	316
البيساتين	3		2	2	تداول وتخزين حاصلات بستانية	HRT	بسا	317
الاقتصاد	2			2	إرشاد زراعي ومجتمع ريفي	FR	مك	315
	19				مجموع الساعات المعتمدة			

### الفصل الدراسي السادس

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
	معتمدة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي	
علوم الأغذية	3		2	2	تكنولوجيا منتجات الفواكه والخضر	FNS	غذت	321
علوم الأغذية	3		2	2	تكنولوجيا اللحوم والأسماك	FNS	غذت	322
علوم الأغذية	3		2	2	كيمياء وتحليل الالبان	FNS	غذت	323
علوم الأغذية	3		2	2	تصنيع الجبن والالبان المتخمرة	FNS	غذت	324
علوم الاغذية	2			2	التشريعات والنظم الغذائية	FNS	غذت	325
علوم الاغذية	2		2	2	تعبئة وتغليف الأغذية*	FNS	غذت	326
علوم الاغذية	2			2	تقييم الحالة الغذائية.	FNS	غذت	327
علوم الاغذية	1	2		-	تدريب صيفي	FNS	غذت	328
	19				مجموع الساعات المعتمدة			
علوم الاغذية			3 ساعات (2مظري+2 عملي)		ت/ اللحوم والالبان تدرس للإنتاج الحيواني	FNS	غذت	417



### لفصل الدراسي السابع

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
	معمتمة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي	
علوم الأغذية	3		2	2	ت/ الحبوب والمحاصيل السكرية	FNS	غذت	411
علوم الأغذية	3		2	2	ميكروبيولوجي الأغذية والتخميرات	FNS	غذت	412
علوم الأغذية	3		2	2	ت/ منتجات الألبان الدهنية والمنتجات	FNS	غذت	413
الهندسة الزراعية	3		2	2	هندسة تصنيع الأغذية	ETA	هزت	421
علوم الأغذية	2			2	تغذية علاجية (1)	FNS	غذت	414
علوم الأغذية	2		2	2	الأغذية الوظيفية	FNS	غذت	415
علوم الأغذية	2	2			تدريب ميداني	FNS	غذت	416
	18	مجموع الساعات المعتمدة						

### الفصل الدراسي الثامن

القسم العلمي المسؤول	عدد الساعات				اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
	معمتمة	تدريب	عملي	نظري		Eng.	عربي	
علوم الأغذية	3		2	2	ت/ الزيوت والدهون الغذائية	FNS	غذت	421
علوم الأغذية	2			2	تقويم جودة الأغذية	FNS	غذت	422
علوم الأغذية	3		2	2	ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها	FNS	غذت	423
علوم الأغذية	2			2	الشؤون الصحية لمصانع الاغذية	FNS	غذت	424
علوم الأغذية	2			2	تغذية علاجية (2)	FNS	غذت	425
علوم الأغذية	3		2	2	التحليل الآلي للأغذية	FNS	غذت	426
الاقتصاد	2			2	اقتصاديات وادارة مصانع الأغذية	AEC	قصا	428
علوم الأغذية	1			1	اعداد بحث ومناقشات	FNS	غذت	427
	18	مجموع الساعات المعتمدة						



## الخطة الدراسية الاسترشادية

مقررات برنامج البكالوريوس لقسم علوم الاغذية والتغذية برنامج علوم الاغذية والتغذية

الخطة الدراسية لبرنامج البكالوريوس علوم الاغذية والتغذية (FSN) - قسم علوم الاغذية والتغذية

أولاً. مقررات المستوى الأول

المستوى الأول									
الفصل الدراسي الثاني					الفصل الدراسي الأول				
الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
		Eng.	عربي				Eng.	عربي	
3	فيزياء وأرصاد جوية	FR	مك	121	3	لغة عربية (1)	UR	مج	001
2	مبادئ الإحصاء	FR	مك	122	3	ثقافة إسلامية	UR	مج	006
3	كيمياء عضوية	FR	مك	123	3	كيمياء عامة	FR	مك	111
2	اسس الاقتصاد الزراعي	FR	مك	124	3	نبات عام	FR	مك	112
3	حيوان عام	FR	مك	125	2	رياضيات	FR	مك	113
1	جيوولوجيا	FR	مك	126	1	الزراعة في البيئة اليمنية	FR	مك	114
2	أسس الوراثة	FR	مك	127	2	ثقافة وطنية	UR	مج	007
2	الصراع العربي الاسرائيلي	UR	مج	008	2	اسس علم البيئة	FR	مك	115
18	المجموع				19	المجموع			

ثانياً. مقررات المستوى الثاني

المستوى الثاني									
الفصل الدراسي الثاني					الفصل الدراسي الأول				
الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
		Eng.	عربي				Eng.	عربي	
2	أساسيات علوم أغذية	FR	مك	221	2	أساسيات أراضي	FR	مك	211
2	أساسيات وقاية المزروعات	FR	مك	222	3	ميكروبيولوجي عام	FR	مك	212
3	لغة إنجليزية (2)	UR	مج	004	3	كيمياء حيوية	FR	مك	213
3	لغة عربية (2)	UR	مج	002	2	أساسيات إنتاج حيواني	FR	مك	214
2	أساسيات البساتين	FR	مك	223	3	لغة إنجليزية (1)	UR	مج	003
2	فسيولوجي نبات	FR	مك	224	2	أساسيات إنتاج محاصيل	FR	مك	215
2	اسس تغذية انسان	FR	مك	225	2	اساسيات الهندسة الزراعية	FR	مك	216
3	مهارات الحاسوب	UR	مج	005	--	-----	--	--	--
19	المجموع				17	المجموع			



### ثالثاً. مقررات المستوى الثالث

المستوى الثالث									
الفصل الدراسي الثاني					الفصل الدراسي الأول				
الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
		Eng.	عربي				Eng.	عربي	
3	ت/منتجات الفواكه والخضر	FSN	غذت	321	3	معاملات اللبن السائل	FSN	غذت	311
3	تكنولوجيا اللحوم والأسماك	FSN	غذت	322	3	كيمياء وتحليل أغذية	FSN	غذت	312
3	كيمياء وتحليل الالبان	FSN	غذت	323	3	معاملات حفظ أغذية	FSN	غذت	313
3	تصنيع الجبن والالبان المتخمرة	FSN	غذت	324	2	تغذية مجتمع	FSN	غذت	314
2	التشريعات والنظم الغذائية	FSN	غذت	325	3	انتاج اللحوم و الحليب	ANR	ثرح	316
2	تعبة وتغليف الأغذية	FSN	غذت	326	3	تداول وتخزين حاصلات بستانية	HRT	بسا	317
2	تقييم الحالة الغذائية.	FSN	غذت	327	2	إرشاد زراعي ومجتمع ريفي	FR	مك	315
1	تدريب صيفي	FSN	غذت	328		-----	--	--	--
19	المجموع				19	المجموع			

### رابعاً: مقررات المستوى الرابع

المستوى الرابع									
الفصل الدراسي الثاني					الفصل الدراسي الأول				
الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر	الساعات المعتمدة	اسم المقرر	رمز المقرر		رقم المقرر
		Eng.	عربي				Eng.	عربي	
3	ت/ الزيوت والدهون الغذائية	FSN	غذت	421	3	ت/ الحبوب والمحاصيل السكرية	FSN	غذت	411
2	تقويم جودة الأغذية	FSN	غذت	422	3	ميكروبيولوجي الأغذية والتخميرات	FSN	غذت	412
3	ميكروبيولوجيا الالبان ومنتجاتها	FSN	غذت	423	3	ت/ منتجات الالبان الدهنية والتملجات	FSN	غذت	413
2	الشؤون الصحية لمصانع الاغذية	FSN	غذت	424	3	هندسة تصنيع الأغذية	ETA	هزت	421
2	تغذية علاجية (2)	FSN	غذت	425	2	تغذية علاجية (1)	FSN	غذت	414
3	التحليل الآلي للأغذية	FSN	غذت	426	2	الأغذية الوظيفية	FSN	غذت	415
2	اقتصاديات وإدارة مصانع الأغذية	AEC	قصا	428	2	تدريب ميداني	FSN	غذت	416
1	اعداد بحث ومناقشات	FSN	غذت	427	--	-----	--	--	--
18	المجموع				18	المجموع			



### 15. متطلبات القبول:

- 1- الحصول على شهادة الثانوية العامة بنسبة مئوية لا تقل عن ( 70 %).
- 2- إحصار وثائق التخرج الأصلية، وفي حالة الحصول عليها من الخارج يشترط المصادقة عليها ومعادلتها من الجهات المختصة حسب القانون .
- 3- اجتياز اختبار القبول.
- 4- تسديد الرسوم الدراسية المحددة في اللائحة المالية بداية العام الدراسي.
- 5- الا يكون المتقدم قد فصل من أي جامعة أخرى لأسباب تأديبية.
- 6- لا يجوز القبول في برنامجين دراسيين في آن واحد.

### 16. متطلبات الحضور وإكمال البرنامج :

1. تنظم لائحة شؤون الطلاب في الجامعة قواعد الانتقال من المستوى الأدنى الى المستوى الأعلى.
2. تنظم لائحة شؤون الطلاب في الجامعة قواعد البقاء في نفس المستوى او إيقاف القيد او الانسحاب.

### 17. متطلبات التخرج:

- إجمالي الساعات المطلوبة للتخرج. 147 ساعة معتمدة.
- الحد الأدنى من الدرجات اللازمة للنجاح بالنسبة لكل مقرر من المقررات الدراسية للبرنامج.
- إجمالي الدرجات أو التقديرات المطلوبة للتخرج. 50% من مجموع الدرجات.

### 18. الإمكانيات المطلوبة لتنفيذ البرنامج:

- مصادر التعلم: المكتبة (المراجع) – الأنترنت-المجلات العلمية-الرسائل العلمية-مقالات وأبحاث على الأنترنت –المكتبة الإلكترونية.
- المختبرات والتجهيزات والأدوات والمواد التعليمية: أجهزة العرض –قاعات دراسية ومكتبة مستقلة بالبرنامج – معمل حاسوب – قاعة تدريب – معامل متخصصة.
- التنسيق مع بعض الجهات ذات العلاقة لتنفيذ الزيارات والتدريب الميداني والصيفي.

### 19. تقويم البرنامج وتحسينه:

العينة	أداة التقويم	المستهدفون
كافة الطلاب	استبيان عن المراحل السابقة	طلبة السنة النهائية
بعض الخريجين	تتبع الخريجين	خريجون
كافة العاملين	استبيان	جهات التوظيف
جميع المدرسين	استبيان	الكادر التدريسي
	أدوات التقويم الذاتي + تقرير	وحدة ضمان الجودة في الكلية



### لجنة اعداد البرنامج

لجنة اعداد البرنامج	
أ.د./ مطهر شيبان	أ.د./ طلال عبدالرزاق الكوري
أ.م.د/ عدنان عبده محمد القباطي	أ.د/ جلال احمد فضل
أ.م.د/ عبد المجيد بجاش عبد الله	أ.م.د/ خالد ناصر حميد

### اللجنة الاشرافية على اعداد البرنامج وتوصيف المقررات الدراسية

اللجنة الاشرافية	
أ.م.د./ عبد المجيد بجاش عبد الله	ممثل وحدة ضمان الجودة بالكلية
د/ عبد الغني مطهر النور	ممثل مركز التطوير وضمان الجودة
أ.م.د./ عدنان عبد الولي الصنوي	نائب عميد الكلية للشؤون الأكاديمية
أ.م.د/ ابراهيم المطاع	نائب رئيس الجامعة للشؤون الاكاديمية