

**QU**

Saudi Arabia

**Qassim  
University**



جامعة القصيم

**كلية الزراعة والطب البيطري  
برنامج علوم الأغذية وتغذية الإنسان  
دليل البرنامج**

رقم الصفحة	المحتويات	م
4	مقدمة عن الكلية	1
4	رؤية الكلية	2
4	رسالة الكلية	3
5	أهداف الكلية	4
5	شروط القبول بالكلية	5
5	نظام الدراسة بالكلية	6
6	أقسام الكلية	7
6	رموز الأقسام	8
6	الدرجات العلمية التي تمنحها الكلية	9
7	قسم علوم الاغذية وتغذية الانسان	10
8	مقدمة عن القسم	12
9	رؤية القسم	13
9	رسالة القسم	14
9	أهداف القسم	15
10	إرتباط أهداف القسم بأهداف الكلية	16
10	قيم القسم	17
11	التخصصات والمسارات التي يقدمها القسم	18
11	الدرجة العلمية التي يحصل عليها الطالب بعد تخرجه	19
11	مقدمة عن البرنامج	20
11	رسالة البرنامج	21
11	الفرص الوظيفية	22
11	متطلبات الحصول على درجة البكالوريوس	23
12	شروط القبول بالقسم	24
12	التدريب التعاوني	25
12	متطلبات الدراسة	26

رقم الصفحة	المحتويات	م
13	الهيكل العام للخطة الدراسية بالقسم .....	27
14	أولاً: مقررات متطلبات الجامعة .....	28
15	ثانياً: المقررات الإجبارية للكلية .....	29
17	ثالثاً: المقررات الاختيارية للكلية .....	30
18	رابعاً: المقررات الإجبارية من خارج القسم .....	31
19	خامساً: المقررات الإجبارية من داخل القسم .....	32
21	سادساً: المقررات الاختيارية من داخل القسم .....	33
21	المقررات الحرة .....	34
22	توزيع مقررات الخطة على المستويات الدراسية .....	35

## • مقدمة عن الكلية:

بدأت الدراسة بالكلية عام 1402/1403 هـ. ومنذ ذلك الوقت والكلية تشهد نمواً مضطرباً في المجالات الأكاديمية والعلمية والإنشائية ، وتطويراً مستمراً للخطط الدراسية وإرتقاء بمستوى البحث العلمي في إطار نظرة علمية واعية تتماشى مع احتياجات المملكة . تسعى الكلية إلى مواكبة التطور العلمي في المجالات المختلفة والأرتقاء بدورها في التنمية الاقتصادية والاجتماعية في المملكة من خلال تطبيق معايير الجودة في إطار علمي تفي بمتطلبات المجتمع .

تم إعداد الخطة الاستراتيجية لكلية الزراعة والطب البيطري بصورة طموحة من شأنها الارتقاء بمستوى مخرجات الكلية والمساعدة في تحقيق الجودة المتميزة في الأداء بناءً على مشاركة فعالة من الأطراف ذات الصلة والمقارنة المرجعية وما تهدف إليه الكلية من تعزيز دورها في تحقيق التنمية المستدامة في المملكة .

وتحرص إدارة الكلية دائماً على تطوير برامجها على مستوى درجة البكالوريوس والماجستير معتمدة على المتغيرات العالمية في مجال تخصصاتها المختلفة . هذا وقد سعت الكلية إلى أن تكون هناك مشاركة فعالة من أعضاء هيئة التدريس والاداريين والفنيين والطلاب والقيادات وممثلين لجميع الاطراف ذات الصلة ببرامج الكلية لتعزيز نقاط القوة وتلاشي نقاط الضعف والعمل على تطويرها باستخدام الفرص المتاحة للكلية.

وتحرص إدارة الكلية دائماً على مراجعة وتطوير المقررات والخطط الدراسية من حين لآخر حتى تواكب التغيرات الحادثة في مناهج كليات الزراعة والطب البيطري في العالم العربي والدول الاجنبية المتقدمة في المجالات الزراعية والبيطرية ولكي تواكب النهضة العلمية وتطور التنمية الاقتصادية والاجتماعية في المملكة .

## • رؤية الكلية:

كلية متميزة وطنياً في التعليم الزراعي والبيطري والغذائي وداعمة للتنمية المستدامة في القصيم.

## • رسالة الكلية :

توفير برامج تعليمية متطورة ومعتمدة في المجالات الزراعية والبيطرية والغذائية لإعداد كفاءات مؤهلة تفي بإحتياجات سوق العمل ، وتقديم أبحاث تطبيقية وخدمات استشارية وتدريبية متميزة للمجتمع المحلي بما يسهم في التنمية الزراعية والأمن الغذائي والبيئي ، وذلك بتطبيق أفضل المعايير وتفعيل الشراكة وطنياً ودولياً.

### • أهداف الكلية :

1. الارتقاء بجودة التعليم في الكلية وحصولها على الاعتماد وطنياً ودولياً .
2. تحسين البيئة التعليمية والأكاديمية للطلاب
3. التميز في البحوث التطبيقية والخدمات الاستشارية والتدريبية لتدعيم الأمن الزراعي والبيئي.
4. رفع الأداء الإداري والتقني والمعلوماتي بالكلية.
5. تعزيز التعاون والشراكة مع المجتمع والمؤسسات المحلية والإقليمية والدولية.
6. تنمية الموارد البشرية واستبقاؤها.
7. إعداد وتأهيل الكوادر الفنية في المجال الزراعي والبيطري.
8. القيام بالأبحاث والدراسات التطبيقية التي تهدف إلى تطوير الإنتاج الزراعي والحيواني بالمملكة.
9. خدمة البيئة والمجتمع في شتى المجالات الزراعية والبيطرية، وتقديم الخدمات الإرشادية الزراعية والبيطرية التي تواجه المزارعين والمستثمرين في المجال الزراعي والحيواني في منطقة القصيم خاصة وفي المملكة عامة.
10. إقامة الدورات والورش التدريبية الزراعية والبيطرية وإقامة الندوات والمؤتمرات العلمية وتقديم الخدمات الاستشارية لقطاعات الدولة والقطاع الخاص في كافة المجالات الزراعية والبيطرية بشقيها النباتي والحيواني.

### • شروط القبول بالكلية :

تحدد شروط القبول العامة في ضوء المواد من لائحة الدراسة والاختبارات للمرحلة الجامعية وقواعدها التنفيذية بجامعة القصيم بالإضافة الى ما يصدر من مجلس الجامعة من قرارات بهذا الشأن.

### • نظام الدراسة بالكلية:

نظام الدراسة في الكلية تتبع النظام الفصلي الكامل ( الساعات المعتمدة) ولا يتيح للطالب نظام الانتساب الجزئي. ولغة التدريس هي اللغة العربية.

يقضي الطالب أربع سنوات للثلاثة أقسام ( إنتاج النبات ووقايته وإنتاج الحيوان وتربيته وعلوم الاغذية وتغذية الإنسان) موزعة على ثمانية فصول دراسية بعدد ساعات 140 - 144 ساعة معتمدة) وقسم الطب البيطري يمكث الطالب خمس سنوات موزعة على عشرة فصول دراسية بعدد 186 ساعة معتمدة).

• أقسام الكلية :

1. الطب البيطري.
2. إنتاج النباتات ووقايته.
3. إنتاج الحيوان وتربيته.
4. علوم الأغذية وتغذية الإنسان.

• رموز الاقسام:

م	القسم	الرمز باللغة العربية	الرمز باللغة الإنجليزية
1	علوم الأغذية وتغذية الإنسان	غذا	FSNU
2	الطب البيطري	طبيب	VMD
3	إنتاج النباتات ووقايته	نتق	PAP
4	إنتاج الحيوان وتربيته	أحد	APP

• الدرجات العلمية التي تمنحها الكلية:

1. درجة البكالوريوس في الطب البيطري.
2. درجة البكالوريوس في إنتاج النباتات ووقايته.
3. درجة البكالوريوس في إنتاج الحيوان وتربيته.
4. درجة البكالوريوس في علوم الاغذية وتغذية الانسان.

قسم  
علوم الأغذية وتغذية الإنسان

**FOOD SCIENCE AND HUMAN  
NUTRITION DEPARTMENT**

## • مقدمة عن القسم :

يحتوي قسم علوم الاغذية وتغذية الإنسان على تخصصين هامين جداً ويكمل بعضهما البعض وهما في النهاية يسهمان في توفير كوادر تستطيع المساهمة في توفير غذاء صحي آمن وسليم وكاف غذائياً لأفراد المجتمع. يهتم القسم بتقديم برامج أكاديمية تحتوي على مقررات تقنية وتصنيع وحفظ الأغذية ومنتجات الألبان علي أعلى درجة من الجودة والسلامة وكذلك الشؤون الصحية الغذائية وسلامة الأغذية والتدريب المستمر على تصنيع جميع المنتجات الغذائية ، وكذلك يقوم القسم بتدريس مقررات في تغذية الانسان والتي تهتم ب :

1. تغطية الاحتياجات الغذائية للفرد خلال مراحل العمر في الصحة والمرض .

2. تهتم بنشر الوعي والثقافة الغذائية في المجتمع .

ويركز القسم علي تدريب الطلاب على كيفية تخطيط الوجبات العلاجية على أعلى المعايير العالمية، كما يهتم القسم من خلال برامج الاكاديميه بتزويد الطلاب بالمهارات اللازمة للعمل سواء في مصانع الأغذية والألبان أو في اقسام التغذية بالمستشفيات وفي هيئات مراقبة الأغذية والمواصفات القياسية والتغذية والدواء والجامعات ومراكز البحوث العلمية.

نتيجة لأهتمام القسم برفع المستوي العلمي والبحثي تم مراجعة الخطط الدراسية للقسم عبر الأعوام السابقة ليواكب متطلبات التطور والجودة في الجامعة والتغيرات التي تحدث عالمياً في تدريس علوم الأغذية وتغذية الإنسان وكذلك المستجدات والمتطلبات المحلية والإقليمية في مجالي علوم الاغذية وتغذية الإنسان وكذلك وضوح رؤية القسم في خدمة المجتمع للمساهمة في التنمية المستدامة في المملكة العربية السعودية وإهتمام القسم بمدى احتياج سوق العمل ورفع شأن الخريج ليكون متميزاً عالمياً ومحلياً.

يتميز خريجو القسم بقدرتهم على العمل بكفاءة وفاعلية في مجالي الأغذية أو تغذية الإنسان ومتابعة الجديد والتطورات الحديثة في التخصص بما يعود بالنفع على المجتمع.

كما التحق عدد كبير من خريجي القسم بالداخل والخارج ببرنامج الماجستير ، حيث تم إعتقاد برنامج الماجستير في مجالي علوم الأغذية وتغذية الإنسان .

كما حصل العديد منهم على درجة الماجستير والدكتوراه من أرقى الجامعات الدولية .

ويعنى القسم الرغبة الأولى عند طلاب كلية الزراعة والطب البيطري نظراً لزيادة الطلب على خريجه في سوق العمل في كل من القطاعين العام والخاص، ويتم تعيين خريجي القسم فور تخرجهم نظراً للمستوى العلمي المرتفع والجاد لهم.



## • رؤية القسم **Vision**:

برنامج أكاديمي متميز ومتكامل في مجال علوم الأغذية وتغذية الإنسان يساهم في إمداد سوق العمل بكفاءات بشرية لديها القدرة على التنمية المستدامة بالمملكة العربية السعودية.

## • رسالة القسم **Mission**:

تقديم برنامج متقدم ومتميز في التعليم، البحث العلمي وخدمة المجتمع في مجال علوم الأغذية وتغذية الإنسان لتلبية إحتياجات سوق العمل في المملكة العربية السعودية.

## • غايات القسم **Goals**:

1. تزويد الطلاب بمعارف، أساسيات ومفاهيم علوم الأغذية وتغذية الإنسان في الصحة والمرض.
2. تزويد الطلاب بالمهارات المطلوبة للعمل بكفاءة في مجال علوم الأغذية وتغذية الإنسان.
3. تشجيع الطلاب على العمل في فريق وحل المشكلات ذات الصلة بمجال علوم الأغذية وتغذية الإنسان مع مراعاة إحترام قواعد وأخلاقيات المهنة.
4. تزويد الطلاب بالقدرة على إستخدام وتطبيق تقنية المعلومات الحديثة في مجال علوم الأغذية وتغذية الإنسان.

## • أهداف القسم **OBJECTIVES**

### 1- المهارات المعرفية:

- 1.1. تعريف الطلاب بالمبادئ والمفاهيم ذات الصلة بخصائص وتركيب الأغذية والألبان ومنتجاتهم.
- 2.1. تزويد الطلاب بالمعارف ذات الصلة بأساسيات تغذية الإنسان والإحتياجات الغذائية خلال مراحل العمر في الصحة والمرض.
- 3.1. تزويد الطلاب بالمعارف الخاصة بالتقنيات الحديثة للأغذية والألبان بجانب أنظمة السلامة وتشريعاتها.

### 2- المهارات الإدراكية:

- 1.2. إكتساب مهارات تقدير وتحليل الاغذية والألبان ومنتجاتهم و تحديد سلامتهم.
- 2.2. إكتساب مهارات تصنيع وحفظ منتجات الأغذية والألبان بجودة وقيمة غذائية عالية.
- 3.2. إكتساب مهارات حساب الإحتياجات الغذائية وإعداد الوجبات لمختلف الفئات العمرية في الصحة والمرض.

**3- مهارات السمات الشخصية والمسئولية:**

- 1.3. إكتساب مهارات تناول وحل المشكلات ذات الصلة بمجال علوم الاغذية وتغذية الإنسان في فريق عمل.
- 2.3. إكتساب مهارات تجميع وتحليل البيانات وتخطيط برامج التغذية وفقاً للعادات الغذائية والمعتقدات في المملكة العربية السعودية.
- 3.3. إكتساب إحترام وتطبيق أخلاقيات المهنة في المنشآت الغذائية وأقسام التغذية.

**4- مهارات الاتصال وتقنية المعلومات:**

- 1.4. تدريب الطلاب على إستخدام برامج الحاسوب، الإنترنت وتطبيقاتها فى الحصول على المعلومات ذات الصلة بمجال التخصص وكتابة التقارير.
- 2.4. تزويد الطلاب بالتطورات الحديثة فى مجال علوم الاغذية وتغذية الانسان لتمكينهم من تلبية متطلبات سوق العمل.

**• إرتباط أهداف القسم بأهداف الكلية**

1. يسعى القسم إلى الإرتقاء بجودة التعليم من خلال تأهيل مختصين في مجالي علوم الأغذية وتغذية الإنسان وتدعيمهم بالمعرفة والمهارات المناسبة لسوق العمل.
2. كما يهدف القسم إلى التميز في البحوث التطبيقية والخدمات الإستشارية والتدريبية لتدعيم الأمن الغذائي والبيئي بما يتماشى مع الخطة الاستراتيجية للكلية والجامعة.
3. يسهم القسم بدور فعال فى تعزيز التعاون والشراكة مع المجتمع والمؤسسات المحلية والإقليمية والدولية.
4. يعمل القسم على متابعة أحدث المستجدات العلمية والتكنولوجية فى علوم الأغذية وتغذية الإنسان لإستخدامها فى التعليم والتدريب والبحث العلمي وخدمة المجتمع.

**• قيم القسم VALUES:**

1. العدالة
2. الأمانة
3. الشفافية
4. الجودة
5. الإبداع
6. العمل الجماعي
7. الحرية العلمية

• **التخصصات والمسارات التي يقدمها القسم:**

يقدم القسم مساراً واحداً وهو علوم الأغذية وتغذية الإنسان.

• **الدرجة العلمية التي يحصل عليها الطالب بعد تخرجه:**

درجة البكالوريوس في علوم الأغذية وتغذية الإنسان.

• **مقدمة عن البرنامج Introduction:**

يلعب الغذاء والتغذية دوراً رئيسياً في الحالة الصحية والاقتصادية للأفراد والمجتمعات، وتعد صناعة الأغذية والألبان من أكبر الصناعات الموجودة بالمملكة، وقد شهدت السنوات الأخيرة تطوراً هائلاً في صناعة الأغذية بالمملكة. كما يعتبر مجال تغذية الإنسان من أهم المجالات التي يجب العناية بها للوصول إلى صحة جيدة ولقد أصبح علم التغذية من أهم العلوم التي يهتم بها المجتمع لنشر الوعي التغذوي والصحي بين أفراد المجتمع. وقد تأسس قسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان عام 1425 هـ كأحد الأقسام بكلية الزراعة والطب البيطري، وتشمل أنشطة القسم : التدريس والبحوث وخدمة المجتمع.

• **الفرص الوظيفية:**

1. تعيين أوائل الخريجين في الجامعات والمراكز العلمية البحثية المتخصصة.
2. مصانع الأغذية المنتشرة بجميع أنحاء المملكة .
3. أقسام التغذية بالمستشفيات والمدارس والجامعات وغيرها من التجمعات.
4. الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس .
5. هيئة الغذاء والدواء السعودية.
6. وزارة الصحة (مختبرات تحليل ومراقبة الأغذية وإدارات التغذية) .

• **متطلبات الحصول على درجة البكالوريوس:**

للحصول على درجة البكالوريوس في علوم الأغذية وتغذية الإنسان يجب أن يجتاز الطالب بنجاح 144 وحدة دراسية.

### • شروط القبول بالقسم:

يقبل الطالب بقسم علوم الأغذية وتغذية الإنسان بعد اجتيازه المستوى الأول بنجاح وبالشروط التي يحددها مجلس الكلية.

أوصى مجلس القسم بالموافقة على إعفاء طلاب القسم الذين يحصلون على شهادة التوفيل TOEFL (بدرجة 440 فأكثر) أو شهادة الأيلتس IELTS (بدرجة 4.5 فأكثر) من مركز معتمد لدراسة اللغة الإنجليزية، من دراسة مقرري اللغة الإنجليزية (103 نجل و104 نجل) وفي هذه الحالة يحسب للطالب معدل (+ بدرجة 95) في كلا المقررين، وذلك مع الإبقاء على مقرر 101 نجل وهو متطلب كلية ولا بد للطلاب من دراسته والنجاح فيه علماً بأنه يعتبر متطلب دراسي لمقرر 103 نجل والذي يعتبر هو الآخر متطلب دراسي لمقرر 104 نجل.

### • التدريب التعاوني:

يسجل الطالب مقرر التدريب التعاوني بعد اجتيازه 105 وحدات دراسية على الأقل من المستوى الأول وحتى المستوى السادس وفي هذه الحالة سيتدرب الطالب في المستوى السابع في أحد أقسام التغذية بالمستشفيات ومصانع الأغذية وفق آلية تنفيذ التدريب التعاوني التي يقرها مجلس القسم لمدة فصل دراسي كامل ويحسب التدريب التعاوني للطلاب بواقع 12 وحدات دراسية معتمدة ويجب إجتياز الطالب اختبار شامل بعد أدائه التدريب التعاوني وفي حالة عدم إجتيازه يرصد للطالب معدل (ل) بمعنى ان الطالب لم يوفي متطلبات المقرر ، ويدخل الاختبار مرة اخرى الى ان يتم اجتيازه.

### • متطلبات الدراسة:

تنقسم متطلبات الدراسة إلى أربع مجموعات رئيسة موزعة على النحو التالي:

1. المجموعة الأولى وتشمل "12" وحدة دراسية وهي متطلبات الجامعة.
2. المجموعة الثانية وتشمل "45" وحدة دراسية وهي متطلبات الكلية منها 39 وحدة دراسية إجبارية و6 وحدات دراسية اختيارية.
3. المجموعة الثالثة وتشمل "81" وحدة دراسية وهي متطلبات القسم، منها 63 وحدة دراسية إجبارية من داخل القسم (12 وحدة دراسية للتدريب التعاوني) و 11 وحدة دراسية إجبارية من خارج القسم بالإضافة إلى 6 وحدات دراسية اختيارية من داخل القسم.
4. المجموعة الرابعة هي مجموعة المقررات الحرة وهي 6 وحدات دراسية وهي مقررات يقوم الطالب بدراستها حسب ميوله ورغباته من داخل الكلية أو من أى كلية من كليات الجامعة أو من خارجها ويتم تسجيلها بالتنسيق مع المرشد الأكاديمي.

## الهيكل العام للخطة الدراسية بالقسم

النسبة المئوية %	عدد الوحدات الدراسية		المتطلبات	
	النسبة المئوية	العدد		
%39.58	%8.33	12	متطلبات الجامعة	
	%27.08	39	إجباري	متطلبات الكلية
	%4.17	6	اختياري	
%56.25	%13.88	20	إجباري من خارج القسم	
	%38.20	55	إجباري	متطلبات القسم
	%4.16	6	اختياري	
%4.17	%4.17	6	المقررات الحرة	
%100.0	%100.0	144	المجموع	

### • أولاً: مقررات متطلبات الجامعة (12 وحدة دراسية معتمدة):

المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية			اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر	
	المعتمد	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
	2	0	2	Introduction to Islamic Culture	المدخل إلى الثقافة الإسلامية	IC 101	101 سلم
101 سلم	2	0	2	Islam and the Construction of Society	الإسلام وبناء المجتمع	IC 102	102 سلم
101 سلم	2	0	2	The Islamic Economic System	النظام الاقتصادي في الإسلام	IC 103	103 سلم
101 سلم	2	0	2	Fundamentals of the Islamic Political System	أسس النظام السياسي في الإسلام	IC 104	104 سلم
	2	0	2	Language Skills	المهارات اللغوية	ARAB 101	101 عرب
	2	0	2	Expository Writing	التحرير العربي	ARAB 103	103 عرب
	12	0	12	المجموع			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

- ثانياً: المقررات الإلجبارية للكلية (39 وحدة دراسية معتمدة) :
- مقررات إجبارية لجميع الأقسام ( مشتركة مع باقي الأقسام )  
( 24 وحدة ) ( 61.53 % )

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر (اللغة الانجليزية)	رقم ورمز المقرر (اللغة العربية)
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري				
		3	0	1	2	General Chemistry	كيمياء عامة	CHEM 103	103 كيم
		3	0	1	2	General Physics	الفيزياء العامة	PHY 103	103 فيز
		2	0	-	2	Thinking skills and Teaching Strategies	مهارات التفكير وأساليب التعلم	PSYCH 101	101 نفس
		4	0	1	3	Zoology	حيوان عام	ZOOL 101	101 حين
		2	0	0	2	Communication Skills	مهارات الاتصال	MGMT 103	103 دار
		2	0	1	1	Introduction to Statistics	مقدمة في الإحصاء	STAT 122	122 إحص
		3	0	0	3	Introduction to Calculus	المدخل إلى حساب التفاضل والتكامل	MATH 165	165 رياض
سابق	247 كيم	3	0	1	2	Principales of Biochemistry	مبادئ الكيمياء الحيوية	BCH 301	301 كيم
		2	0	0	2	Principales of Agriculture Economics	أسس الاقتصاد الزراعي	AGEC 202	202 قصر
		<b>24</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>19</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

## المقررات الاجبارية للكلية ( خاصة بالقسم ): ( 15 وحدة ) ( 38.46 % )

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم و رمز المقرر (اللغة الانجليزية)	رقم و رمز المقرر (اللغة العربية)
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري				
		4	0	1	3	General Botany	نبات عام	BOT 101	101 نبت
		2	0	0	2	Fundamentals of Food Science and Human Nutrition	أساسيات علوم الأغذية وتغذية الإنسان	FSNU 251	251 غذا
		3	0	-	3	English ( 1 )	لغة إنجليزية (1)	ENG 101	101 نجل
سابق	101 نجل	3	0	0	3	English Language	لغة إنجليزية	ENG 103	103 نجل
سابق	103 نجل	3	0	0	3	English Language	لغة إنجليزية	ENG 104	104 نجل
		<b>15</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

## ثالثاً: المقررات الاختيارية للكلية (يختار الطالب 6 وحدات دراسية معتمدة)

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر (اللغة الانجليزية)	رقم ورمز المقرر (اللغة العربية)
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري				
سابق	301 كيح	2	0	1	1	Food Safety	سلامة الأغذية	FSNU 313	غذا 313
سابق	301 كيح	2	0	0	2	Nutrition and Immunity in the human	التغذية والمناعة في الإنسان	FSNU 341	غذا 341
سابق	301 كيح	2	0	1	1	Functional foods	الأغذية الوظيفية	FSNU 352	غذا 352
سابق	103 كيم	2	0	1	1	Principles of Pest Control	مبادئ مكافحة الافات	PAP 217	نتق 217
سابق	103 فيز	2	0	1	1	Agricultural Environment and Climate Change	البيئة الزراعية والتغير المناخي	PAP 218	نتق 218
سابق	-----	2	0	1	1	Principles of Biotechnology	مبادئ التقنية الحيوية	PAP 219	نتق 219
سابق	-----	2	0	1	1	Ornamental Animals and Birds Production	إنتاج حيوانات وطيور الزينة	APP 380	أحد 380
سابق	-----	2	0	1	1	Animal farm Technical Management	الإدارة الفنية لمزارع الإنتاج الحيواني	APP 381	أحد 381
سابق	-----	2	0	1	1	Organic Animal Farming	الإنتاج الحيواني العضوي	APP 480	أحد 480
سابق	301 كيح	2	0	1	1	Molecular Biology	البيولوجيا الجزيئية	VMD 348	طبيب 348
سابق	301 كيح	2	0	1	1	Tissue Culture	زراعة الأنسجة	VMD 349	طبيب 349
سابق	301 كيح	2	0	1	1	Wildlife Health and Management	صحة ورعاية الحيوانات الفطرية	VMD 496	طبيب 496
		<b>24</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي/ تدريب بمائة دقيقة



## رابعاً: المقررات الإلزامية من خارج القسم (11 وحدة دراسية معتمدة)

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر (اللغة الانجليزية)	رقم ورمز المقرر (اللغة العربية)
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري				
سابق	103 كيم	3	0	1	2	Principales of Organic Chemistry	أساسيات الكيمياء العضوية	CHEM 247	كيم 247
	-----	2	0	1	1	Handling and Storage of Horticultural Crops	تداول وتخزين المحاصيل البستانية	PAP 435	نتق 435
سابق	202 قصر	1	0	0	1	Food Firms Administration	إدارة المنشآت الغذائية	MGMT 107	107 دار
سابق	103 كيم	3	0	1	2	Basic in Analytical Chemistry	مبادئ الكيمياء التحليلية	CHEM 356	كيم 356
سابق	202 قصر	2	0	1	1	Marketing of Food Products	تسويق المنتجات الغذائية	PAP 415	نتق 415
سابق	301 كيج	3	0	1	2	Nutritional Biochemistry	الكيمياء الحيوية التغذوية	CNUT 318	تغذع 318
سابق	251 غذا	2	0	1	1	Dietary Requirements and Meal Planning	الاحتياجات الغذائية وتخطيط الوجبات	CNUT 321	تغذع 321
سابق	344 غذا	3	0	1	2	Assessment of Nutritional Status	تقييم الحالة الغذائية	CNUT 322	تغذع 322
سابق	321 غذا	1	.	1	0	Application of Computer in Nutrition	تطبيقات الحاسوب في التغذية	CNUT 323	تغذع 323
		20	0	8	12	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

## خامساً: المقررات الإلجبارية من داخل القسم (64 وحدة دراسية معتمدة)

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر (اللغة الانجليزية)	رقم ورمز المقرر (اللغة العربية)
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري				
سابق	غذا 251	3	0	1	2	Food Microbiology	ميكروبيولوجيا الأغذية	FSNU 212	غذا 212
سابق	165 رياض	2	0	1	1	Principles of Food Processing and Packaging Engineering	أسس هندسة تصنيع وتعبئة الأغذية	FSNU 220	غذا 220
سابق	غذا 251	2	0	1	1	Principles of Food Processing	أسس تصنيع الأغذية	FSNU 221	غذا 221
سابق	101 حين	2	0	1	1	Human Physiology	علم وظائف أعضاء الإنسان	FSNU 232	غذا 232
سابق	غذا 212	2	0	1	1	Food Sanitation	شؤون صحية غذائية	FSNU 311	غذا 311
سابق	كيم 356	4	0	2	2	Food Chemistry and Analysis	كيمياء وتحليل الأغذية	FSNU 314	غذا 314
سابق	301 كيج	2	0	1	1	Principles of Dairy Technology	أسس تقنية الألبان	FSNU 322	غذا 322
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (1): Cereals	تصنيع الأغذية (1): الحبوب	FSNU 323	غذا 323
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (2): Vegetables and Fruits	تصنيع الأغذية (2): الخضار والفاكهة	FSNU 324	غذا 324
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (3): Meat and Fish	تصنيع الأغذية (3): اللحوم والأسماك	FSNU 325	غذا 325
سابق	غذا 322	3	0	2	1	Food Processing (4): Milk and Dairy Products	تصنيع الأغذية (4): الألبان ومنتجاتها	FSNU 326	غذا 326
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (6): Dates and their Products	تصنيع الأغذية (6): التمور ومنتجاتها	FSNU 328	غذا 328
سابق	غذا 251	2	0	0	2	Nutrition Through the Life Cycle	التغذية خلال مراحل الحياة	FSNU 335	غذا 335
سابق	غذا 321	2	0	1	1	Principles of Clinical Nutrition	أسس التغذية العلاجية	FSNU 344	غذا 344
سابق	غذا 314	2	0	1	1	Food Quality	توكيد جودة الأغذية	FSNU 416	غذا 416

						Assurance		416	
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (5): Oils and Fats	تصنيع الأغذية (5): الزيوت والدهون	FSNU 427	غذا 427
سابق	غذا 212	3	0	1	2	Food Biotechnology	التقنية الحيوية للأغذية	FSNU 429	غذا 429
سابق	غذا 344	3	0	1	2	Nutrition and Human Diseases	التغذية وأمراض الإنسان	FSHN 445	غذا 445
سابق	غذا 251	1	0	1	0	Special Studies in Field of Food and Nurrition	دراسات خاصة في مجال الأغذية والتغذية	FSNU 455	غذا 455
سابق	إنهاء ) 105 وحدة دراسية معتمدة على الاقفل) من المستوى الأول إلى المستوى السادس	12	0	12	0	Cooperative Training	التدريب التعاوني	FSNU 456	غذا 456
		55	0	32	23	المجموع			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

## سادساً: المقررات الاختيارية من داخل القسم (يختار الطالب 6 وحدات دراسية معتمدة) :

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم و رمز المقرر (اللغة الانجليزية)	رقم و رمز المقرر (اللغة العربية)
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري				
سابق	322 غذا	2	0	1	1	Cheese and Fermented Dairy Products Technology	تقنية الجبن ومنتجات الألبان المتخمرة	FSNU 329	329 غذا
سابق	322 غذا	2	0	1	1	Fatty and Icy Dairy Products	منتجات الألبان الدهنية والمثلجة	FSNU 330	330 غذا
سابق	335 غذا	2	0	1	1	Nutrition Education and Counseling	التثقيف والاستشارات التغذوية	FSNU 336	336 غذا
سابق	251 غذا	2	0	0	2	Community Nutrition	تغذية المجتمع	FSNU 337	337 غذا
سابق	321 غذا	2	0	0	2	Sports Nutrition	تغذية الرياضيين	FSNU 338	338 غذا
سابق	251 غذا	2	0	0	2	Malnutrition Diseases	أمراض سوء التغذية	FSNU 342	342 غذا
سابق	314 غذا	2	0	1	1	Food Sensory Evaluation	التقييم الحسي للأغذية	FSNU 351	351 غذا
سابق	220 غذا	2	0	0	2	Food Packaging	تعبئة وتغليف الأغذية	FSNU 417	417 غذا
سابق	251 غذا	2	0	0	2	Scientific Terms in Food Sciences and Human Nutrition	مصطلحات علمية في علوم الأغذية وتغذية الإنسان	FSNU 453	453 غذا
		18	0	4	14	المجموع			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة.  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة.

- للقسم الحق في إضافة مقررات اختيارية جديدة أو الحد منها عند الأحتياج لها في المستقبل (متطلبات الجودة والاعتماد).

**المقررات الحرة:**

يختار الطالب عدداً من المقررات الدراسية من داخل الكلية أو من أي كلية من كليات الجامعة أو من خارج الجامعة بما يساوي 6 وحدات دراسية معتمدة.

## توزيع مقررات الخطة على المستويات الدراسية

## المستوى الأول:

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
		2	0	0	2	Introduction to Islamic Culture	المدخل إلى الثقافة الإسلامية	IC 101	سلم 101
		2	0	0	2	Language Skills	المهارات اللغوية	ARAB 101	عرب 101
		4	0	1	3	Zoology	حيوان عام	ZOOL 101	101 حين
		3	0	1	2	General Chemistry	كيمياء عامة	CHEM 103	103 كيم
		3	0	-	3	English (1)	لغة إنجليزية (1)	ENG 101	101 نجل
		3	0	0	3	Introduction to Calculus	المدخل إلى حساب التفاضل والتكامل	MATH 165	165 رياض
		2	0	0	2	Thinking Skills and Teaching Strategies	مهارات التفكير وأساليب التعلم	PSYCH 101	101 نفس
		<b>19</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

## المستوى الثاني:

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
سابق	سلم 101	2	0	0	2	Islam and the Construction of society	الإسلام وبناء المجتمع	IC 102	سلم 102
سابق		2	0	0	2	Expository Writing	التحرير العربي	ARAB 103	عرب 103
		2	0	1	1	Introduction to Statistics	مقدمة في الإحصاء	STAT 122	122 إحص
		2	0	0	2	Principales of Agriculture Economics	أسس الاقتصاد الزراعي	AGEC 202	202 قصر
		2	0	0	2	Communication Skills	مهارات الاتصال	MGMT 103	103 دار
		2	0	0	2	Fundamentals of Food Science and Human Nutrition	أساسيات علوم الأغذية وتغذية الإنسان	FSNU 251	251 غذا
سابق	نجل 101	3	0	.	3	English Language	لغة إنجليزية	ENG 103	103 نجل
		3	0	1	2	General physics	الفيزياء العامة	PHYS 103	103 فيز
		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

**المستوى الثالث:**

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم و رمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
		4	0	1	3	General Botany	نبات عام	BOT 101	101 نبت
سابق	103 نجل	3	0	0	3	English Language	لغة إنجليزية	ENG 104	104 نجل
سابق	101 سلم	2	0	0	2	The Islamic Economic System	النظام الاقتصادي في الإسلام	IC 103	103 سلم
سابق	103 كيم	3	0	1	2	Principales of Organic Chemistry	أساسيات الكيمياء العضوية	CHEM 247	247 كيم
سابق	165 ريضر	2	0	1	1	Principles of Food Processing and Packaging Engineering	أسس هندسة تصنيع وتعبئة الأغذية	FSNU 220	220 غذا
سابق	251 غذا	2	0	1	1	Principles of Food Processing	أسس تصنيع الأغذية	FSNU 221	221 غذا
سابق	103 كيم	3	0	1	2	Basic in Analytical Chemistry	مبادئ الكيمياء التحليلية	CHEM 356	356 كيم
		<b>19</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة.  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة.

**المستوى الرابع:**

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم و رمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
سابق	101 سلم	2	0	0	2	Fundamentals of the Islamic Political System	أسس النظام السياسي في الإسلام	IC104	104 سلم
سابق	251 غذا	3	0	1	2	Food Microbiology	ميكروبيولوجيا الأغذية	FSNU 212	212 غذا
سابق	247 كيم	3	0	1	2	Principales of Biochemistry	مبادئ الكيمياء الحيوية	BCH 301	301 كيج
سابق	251 غذا	2	0	1	1	Dietary Requirements and Meal Planning	الاحتياجات الغذائية وتخطيط الوجبات	CNUT 321	321 تغذع
سابق	101 حين	2	0	1	1	Human Physiology	علم وظائف أعضاء الإنسان	FSNU 232	232 غذا
		2		1	1	Handling and Storage of Horticultural Crops	تداول وتخزين الحاصلات البستانية	PAP 435	435 نتق
		2	0			Elective College	اختياري كلية		
		2				Elective Department	اختياري قسم		
		2				Free Course	مقرر حر		
		<b>20</b>				<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة.  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة.

**المستوى الخامس:**

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم و رمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
سابق	غذا 212	2	0	1	1	Food Sanitation	شؤون صحية غذائية	FSNU 311	غذا 311
سابق	كيم 356	4	0	2	2	Food Chemistry and Analysis	كيمياء وتحليل الأغذية	FSNU 314	غذا 314
سابق	كيح 301	2	0	1	1	Principles of Dairy Technology	أسس تقنية الألبان	FSNU 322	غذا 322
سابق	كيح 301	3	0	1	2	Nutritional Biochemistry	الكيمياء الحيوية التغذوية	CNUT 318	تغذع 318
سابق	غذا 251	2	0	0	2	Nutrition Through the Life Cycle	التغذية خلال مراحل الحياة	FSNU 335	غذا 335
		2				Elective College	اختياري كلية		
		2				Elective Department	اختياري قسم		
		2				Free Course	مقرر حر		
		19				المجموع			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة.  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة.

**المستوى السادس:**

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم و رمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (1): Cereals	تصنيع الأغذية (1): الحبوب	FSNU 323	غذا 323
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing (2): Vegetables and Fruits	تصنيع الأغذية (2): الخضار والفاكهة	FSNU 324	غذا 324
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing(3): Meat and Fish	تصنيع الأغذية (3): اللحم والأسماك	FSNU 325	غذا 325
سابق	غذا 322	3		2	1	Food Processing(4): Milk and Dairy Products	تصنيع الأغذية (4): الألبان ومنتجاتها	FSNU 326	غذا 326
سابق	غذا 221	2	0	1	1	Food Processing(6): Dates and their Products	تصنيع الاغذية (6): التمر ومنتجاتها	FSNU 328	غذا 328
سابق	غذا 321	2	0	1	1	Principles of Clinical Nutrition	أسس التغذية العلاجية	FSNU 344	غذا 344
سابق		2				Elective College	اختياري كلية		
سابق		2				Elective Department	اختياري قسم		
		2				Free Course	مقرر حر		
		19				المجموع			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة.  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة.

**المستوى السابع:**

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
سابق	إنهاء ( 105 وحدة دراسية معتمدة على الأقل) من المستوى الأول إلى المستوى السادس	12	0	12	0	Cooperative Training	التدريب التعاوني	FSNU 456	456 غذا
		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة

**المستوى الثامن:**

نوع المتطلب	المتطلب	توزيع الوحدات الدراسية				اسم المقرر باللغة الانجليزية	اسم المقرر باللغة العربية	رقم ورمز المقرر	
		المعتمد	تدريب	عملي	نظري			باللغة الانجليزية	باللغة العربية
سابق	202 قصر	2	0	0	2	Marketing of Food Products	تسويق المنتجات الغذائية	PAP 415	415 نتق
سابق	202 قصر	1	0	0	1	Food firms administration	إدارة المنشآت الغذائية	MGMT 107	107 دار
سابق	314 غذا	2	0	1	1	Food Quality Assurance	توكيد جودة الأغذية	FSNU 416	416 غذا
سابق	221 غذا	2	0	1	1	Food Processing (5): Oils and Fats	تصنيع الاغذية (5): الزيوت والدهون	FSNU 427	427 غذا
سابق	212 غذا	3	0	1	2	Food Biotechnology	التقنية الحيوية للأغذية	FSNU 429	429 غذا
سابق	344 غذا	3	0	1	2	Nutrition and Human Diseases	التغذية وأمراض الإنسان	FSNU 445	445 غذا
سابق	251 غذا	1	0	1	-	Special Studies in Field of Food and Nurtrition	دراسات خاصة في مجال الاغذية والتغذية	FSNU 455	455 غذا
سابق	344 غذا	3	0	2	1	Assessment of Nutritional Status	تقييم الحالة الغذائية	CNUT 322	322 تغذع
سابق	321 غذا	1	0	1	-	Application of Computer Nutrition	تطبيقات الحاسوب في التغذية	CNUT 323	323 تغذع
		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>المجموع</b>			

تحسب كل وحدة معتمدة نظري بخمسين دقيقة  
تحسب كل وحدة معتمدة عملي / تدريب بمائة دقيقة



## أعضاء هيئة التدريس:

أولاً: شطر الطلاب:

د. سامي بن عبد الله الثواب	الاسم	1
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
تغذية الانسان	التخصص العام	
تغذية الانسان	التخصص الدقيق	
عام 2016 - جامعة نبراسكا لنكولن	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:thaoab@qu.edu.sa">thaoab@qu.edu.sa</a>	Email	
2229 رئيس القسم	تحويلة داخلية	

د. أحمد بن علي الحسن	الاسم	2
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
تعبئة وتغليف الأغذية	التخصص الدقيق	
2011 - جامعة سيانز - ماليزيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:ahsn@qu.edu.sa">ahsn@qu.edu.sa</a>	Email	
2602	تحويلة داخلية	

د. هاني بن عبد العزيز الفهيد	الاسم	3
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
تغذية الانسان	التخصص العام	
التغذية العلاجية (الأكلينيكية)	التخصص الدقيق	
2018 جامعة جلاسكو - بريطانيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:h.alfheaid@qu.edu.sa">h.alfheaid@qu.edu.sa</a>	Email	
2366	تحويلة داخلية	

أ.د. حسن ميرغني موسى	الاسم	4
أستاذ	الدرجة العلمية	
علوم بيطرية	التخصص العام	
الكيمياء الحيوية	التخصص الدقيق	
جامعة لندن - المملكة المتحدة عام 1982م.	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:hmhmd@qu.edu.sa">hmhmd@qu.edu.sa</a>	Email	
2363	تحويلة داخلية	

أ.د. السيد عطية عبالهادي	الاسم	5
أستاذ	الدرجة العلمية	
تقنية الأغذية والتمور	التخصص العام	
تقنية الأغذية	التخصص الدقيق	
جامعة قناة السويس بالاشتراك مع اكااديمية البحث العلمي الالمانية 1992	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:a.abdelhadi@qu.edu.sa">a.abdelhadi@qu.edu.sa</a>	Email	
2371	تحويلة داخلية	

أ.د. محمد مصطفى عبد الرازق	الاسم	6
أستاذ	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
ميكروبيولوجيا الأغذية	التخصص الدقيق	
جامعة عين شمس عام 2002 م	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:mm.abdulrazaq@qu.edu.sa">mm.abdulrazaq@qu.edu.sa</a>	Email	
2361	تحويلة داخلية	

أ.د. خالد مغاوري الزهار	الاسم	7
أستاذ	الدرجة العلمية	
تغذية الإنسان	التخصص العام	
تغذية تطبيقية	التخصص الدقيق	
2004 - جامعة نانيس بفرنسا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:k.abdelsayed@qu.edu.sa">k.abdelsayed@qu.edu.sa</a>	Email	
2574	تحويلة داخلية	

أ.د. محمد جاد الله السيد جاد الله	الاسم	8
أستاذ	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
تقنية الحبوب ومنتجاتها	التخصص الدقيق	
عام 2008 م جامعة عين شمس بالإشتراك مع جامعة هانوفر بألمانيا.	تاريخ التخرج والجهة	
mg.gadallah@qu.edu.sa	Email	
2382	تحويلة داخلية	

د. عصام محمد محمد حمد	الاسم	9
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
تغذية إنسان	التخصص العام	
السمنة والتحكم في الوزن	التخصص الدقيق	
2008 - جامعة القاهرة بالإشتراك مع جامعة كيوشا باليابان	تاريخ التخرج والجهة	
e.hamad@qu.edu.sa	Email	
2380	تحويلة داخلية	

د. حسن أحمد بركات محمد	الاسم	10
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
تغذية إنسان	التخصص العام	
تخطيط وجبات غذائية	التخصص الدقيق	
2010 - جامعة بنها بالإشتراك مع الجامعة التكنولوجية بألمانيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:Haa.mohamed@qu.edu.sa">Haa.mohamed@qu.edu.sa</a>	Email	
2478	تحويلة داخلية	

د. محمد فرغلي يونس حسن	الاسم	11
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
التقنية الحيوية للأغذية	التخصص الدقيق	
2009 م جامعة المنيا بالإشتراك مع جامعة كيل بألمانيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:m.hassan@qu.edu.sa">m.hassan@qu.edu.sa</a>	Email	
2372	تحويلة داخلية	

د. محمد عبد القادر محمد سعيد	الاسم	12
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
تقنية اللحوم والدواجن	التخصص الدقيق	
2011 م جامعة باترا بماليزيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:m.saeed@qu.edu.sa">m.saeed@qu.edu.sa</a>	Email	
2486	تحويلة داخلية	

د. خالد حامد موسى	الاسم	13
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
تحليل الأغذية	التخصص الدقيق	
2010 م جامعة كيبانجاسن بماليزيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:k.musa@qu.edu.sa">k.musa@qu.edu.sa</a>	Email	
2486	تحويلة داخلية	

### ثانياً: شطر الطالبات:

د. هند فيصل حمد الحربي	الاسم	1
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
تغذية إنسان	التخصص العام	
تغذية إنسان	التخصص الدقيق	
2018 جامعة ماثيستر - بريطانيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:Hf.alharbi@qu.edu.sa">Hf.alharbi@qu.edu.sa</a>	Email	
181	تحويلة داخلية	

د. رغد محمد عبد الرحمن الحميد	الاسم	2
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
تغذية إنسان	التخصص العام	
التغذية خلال مراحل العمر	التخصص الدقيق	
2018 جامعة اوليستر - بريطانيا	تاريخ التخرج والجهة	
	Email	
	تحويلة داخلية	

د. ريهام محمد صالح الغشيري	الاسم	3
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
تغذية إنسان	التخصص العام	
التغذية وأمراض الإنسان	التخصص الدقيق	
2018 جامعة مانشيستر - بريطانيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:r.algheshairy@qu.edu.sa">r.algheshairy@qu.edu.sa</a>	Email	
203	تحويلة داخلية	

أ.د. هدي على محمد عرس	الاسم	4
أستاذ	الدرجة العلمية	
التغذية	التخصص العام	
أمراض سوء التغذية	التخصص الدقيق	
1988 - جامعة القاهرة	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:H.ars@qu.edu.sa">H.ars@qu.edu.sa</a>	Email	
203	تحويلة داخلية	

د. عطيات أحمد لبيب محمود	الاسم	5
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
كيمياء	التخصص العام	
كيمياء	التخصص الدقيق	
2005 - جامعة عين شمس	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:mhmodaa@qu.edu.sa">mhmodaa@qu.edu.sa</a>	Email	
181	تحويلة داخلية	

د. سحر حسن صلاح محمد	الاسم	6
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
ميكروبيولوجيا أغذية	التخصص الدقيق	
2006 - جامعة القاهرة	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:SH.ahmed@qu.edu.sa">SH.ahmed@qu.edu.sa</a>	Email	
184	تحويلة داخلية	

د. رحاب فاروق محمد على	الاسم	7
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
كيمياء حيوية	التخصص العام	
كيمياء حيوية تغذوية	التخصص الدقيق	
2007 - جامعة القاهرة	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:Reh.ali@qu.edu.sa">Reh.ali@qu.edu.sa</a>	Email	
203	تحويلة داخلية	

د. زينب عبد الكريم شبيب	الاسم	8
أستاذ مشارك	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
الصناعات الغذائية	التخصص الدقيق	
2008 - جامعة القاهرة	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:z.asmai@qu.edu.sa">z.asmai@qu.edu.sa</a>	Email	
183	تحويلة داخلية	

د. نجلاء عبد الله شديد على	الاسم	9
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
الصناعات الغذائية	التخصص الدقيق	
2007 - جامعة القاهرة	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:naaly@qu.edu.sa">naaly@qu.edu.sa</a>	Email	
184	تحويلة داخلية	

د. عبير أمين عفيفي أحمد	الاسم	10
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
الصناعات الغذائية	التخصص الدقيق	
2006 - جامعة القاهرة	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:saalha@qu.edu.sa">saalha@qu.edu.sa</a>	Email	
184	تحويلة داخلية	

د. عزة جمال الدين عبد الرازق	الاسم	12
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
ألبان	التخصص الدقيق	
2008 - جامعة الأسكندرية	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:Ajabdh@qu.edu.sa">Ajabdh@qu.edu.sa</a>	Email	
184	تحويلة داخلية	

د. سمر إبراهيم توفيق على	الاسم	13
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
الكيمياء الفيزيائية وجودة المنتجات الحيوية	التخصص الدقيق	
2011 - جامعة ران وان بفرنسا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:s.aly@qu.edu.sa">s.aly@qu.edu.sa</a>	Email	
203	تحويلة داخلية	

د. أسمهان أزهرى على	الاسم	14
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
التقنية الحيوية	التخصص الدقيق	
2015 - جامعة الخرطوم	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:a.azhari@qu.edu.sa">a.azhari@qu.edu.sa</a>	Email	
204	تحويلة داخلية	

د. وهيبة الفكي أحمد	الاسم	15
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
تغذية إنسان	التخصص العام	
تغذية إنسان	التخصص الدقيق	
2014 - جامعة الزعيم الأزهرى	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:w.alfaki@qu.edu.sa">w.alfaki@qu.edu.sa</a>	Email	
207	تحويلة داخلية	

د. سارة الخير مصطفى	الاسم	16
أستاذ مساعد	الدرجة العلمية	
علوم الأغذية	التخصص العام	
الزيوت والدهون	التخصص الدقيق	
2011 - جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا	تاريخ التخرج والجهة	
<a href="mailto:S.fadul@qu.edu.sa">S.fadul@qu.edu.sa</a>	Email	
207	تحويلة داخلية	