

قسم علوم الاغذية

الصف الثاني				الصف الاول			
عدد الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	المادة	عدد الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	المادة
٣,٥	٣	٢	كيمياء عضوية	٣,٥	٣	٢	كيمياء عامة
٣,٥	٣	٢	مبادئ احياء مجهرية	٣,٥	٣	٢	مبادئ بستنة
٣,٥	٣	٢	محاصيل صناعية	٢	--	٢	مبادئ اقتصاد زراعي
٣,٥	٣	٢	مبادئ البان	٢	-	٢	رياضيات
٣,٥	٣	٢	تصميم وتحليل تجارب	١	-	١	حقوق انسان
١,٥	٣	-	تطبيقات في الحاسوب	١	-	١	اللغة الانكليزية
٢	-	٢	مبادئ الارشاد الزراعي	١,٥	٣	-	رسم هندسي
١	-	١	اللغة الانكليزية	١,٥	٣	-	تطبيقات في الحاسوب
٣,٥	٣	٢	كيمياء فيزيوية	٣,٥	٣	٢	كيمياء كمية
٣,٥	٣	٢	كيمياء حيوية	٣,٥	٣	٢	مبادئ انتاج حيواني
٣,٥	٣	٢	افات مخازن	٣,٥	٣	٢	مبادئ صناعات غذائية
٣,٥	٣	٢	صحة اغذية	٣,٥	٣	٢	مبادئ الورش الهندسية
٢	-	٢	ادارة معامل اغذية	٣,٥	٣	٢	احصاء
٣,٥	٣	٢	هندسة معامل اغذية	١	--	١	اللغة الانكليزية
٢	-	١	الحرية والديمقراطية	١,٥	٣	-	تطبيقات في الحاسوب
٣,٥	-	٢	اللغة العربية	٣,٥	٣	٢	مبادئ علم التربة
١,٥	٣	-	تطبيقات في الحاسوب				
١	-	١	اللغة الانكليزية				
الصف الرابع				الصف الثالث			
عدد الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	المادة	عدد الوحدات	ساعات العملي	ساعات النظري	المادة
٣,٥	٣	٢	تصنيع اغذية ١	٣,٥	٣	٢	كيمياء اغذية
٣,٥	٣	٢	صناعة جبن	٣,٥	٣	٢	تصنيع حبوب
٣,٥	٣	٢	تقانات حياتية ١	٣,٥	٣	٢	علم الحياة الجزيئي
٣,٥	٣	٢	تحليل اغذية	٣,٥	٣	٢	احياء اغذية
٣,٥	٣	٢	تصنيع لحوم واسماك	٢	-	٢	مبادئ تغذية انسان
٣,٥	٣	٢	عناية وخزن	٣,٥	٣	٢	تصنيع ثمر وسكر
١,٥	٣	-	مشروع بحث التخرج	٢	--	٢	تسويق زراعي
١	-	١	اللغة الانكليزية	١	--	١	اللغة الانكليزية
٣,٥	٣	٢	تصنيع اغذية ٢	٣,٥	٣	٢	كيمياء البان
٣,٥	٣	٢	زبد ومثلجات	٣,٥	٣	٢	خبز ومعجنات
٣,٥	٣	٢	تقانات حياتية ٢	٣,٥	٣	٢	هندسة وراثية
٣,٥	٣	٢	سيطرة نوعية	٣,٥	٣	٢	احياء الالبان المجهرية
٣,٥	٣	٢	تغذية علاجية	٣,٥	٣	٢	مسارات ايضية
١	-	١	حلقات	٣,٥	٣	٢	منتجات البان سائلة
١,٥	٣	-	مشروع بحث التخرج	١	-	١	اللغة الانكليزية
١	-	١	اللغة الانكليزية				

الفصل الربيعي

الفصل الصيفي

الفصل الربيعي

الفصل الخريفي

