



معايير الاعتماد الخاص لتخصصات علوم الأغذية والتغذية في الجامعات الأردنية

المادة (1):

تسمى هذه التعليمات (تعليمات الاعتماد الخاص لبرامج التغذية في الجامعات الأردنية) الصادرة بموجب قرار مجلس الهيئة رقم (/ /) بتاريخ / / / استناداً إلى الفقرتين (أ، س) من المادة (7) من قانون اعتماد مؤسسات التعليم العالي وضمان جودتها رقم (20) لسنة 2007 وتعديلاته.

المادة (2): معايير الاعتماد الخاص لتخصصات علوم الأغذية والتغذية

أولاً: مسميات التخصصات

حيث أنه يوجد تكرار وتداخل بين مسميات تخصصات الغذاء والتغذية والحميات في الجامعات الأردنية المختلفة، ارتأت اللجنة أن تقتصر التسمية على التخصصات الثلاثة الآتية مع توضيح المسميات المرادفة الأخرى لهذه التخصصات والمستخدمة في بعض الجامعات الأردنية:

الرقم	التخصص	المرادف له من تخصصات مطروحة في الجامعات وتحمل نفس المضمون
1.	تغذية الإنسان والحميات	<ul style="list-style-type: none">● التغذية السريرية والحميات● تغذية وحميات● تغذية الإنسان
2.	علم وتكنولوجيا الغذاء	<ul style="list-style-type: none">● تصنيع الأغذية● تكنولوجيا الغذاء● التصنيع الغذائي● علم الغذاء
3.	التغذية وتكنولوجيا الغذاء	<ul style="list-style-type: none">● تغذية وتصنيع الأغذية● تغذية وصناعات غذائية● تغذية وتكنولوجيا الغذاء● علم الغذاء والتغذية● غذاء وتغذية



1. اسم التخصص: تغذية الإنسان والحميات
(التغذية السريرية والحميات او تغذية وحميات او تغذية الانسان)

أ- نتائج التعلم

يتوقع من الخريج أن يكون قادراً على ما يلي:

1- الفهم والاستيعاب :

1-1 الإلمام بالعلوم الأساسية وتقنية المعلومات ومهارات الاتصال .

2-1 إدراك المسؤوليات الأخلاقية والمهنية للعاملين في مجال علم التغذية.

3-1 فهم أهمية الغذاء الصحي والامن والخالي من التلوثات بأنواعها.

2- المهارات الفكرية والمعرفية والتحليلية :

1-2 المعرفة العامة بالعلوم الزراعية والبيولوجية والصحية والغذائية وتطبيقاتها ذات العلاقة بتغذية

الإنسان.

2-2 إدراك أهمية الغذاء المتوازن والقدرة على تمييز الأخطاء في الادعاءات التي تروج الأغذية

والمنتجات الغذائية.

3- المهارات الخاصة / التطبيقية :

1-3 العمل بكفاءة مع الفئات المختلفة في مؤسسات تعنى بعلم التغذية وتطبيقاته كالمستشفيات

والمراكز الصحية ومراكز الأمومة والطفولة.

2-3 تخطيط الوجبات الغذائية الصحية والمتوازنة مع مراعاة تقبلها الحسي.

3-3 تقييم الوجبات الغذائية والوضع التغذوي للفرد والمجتمع

4. المهارات الإبداعية / القابلة للتحويل :



4-1 القدرة على الكتابة العلمية ومهارة العرض الشفوي أمام الجمهور.

ب- عدد ساعات التخصص

يكون الحد الأدنى لعدد الساعات المعتمدة للخطة الدراسية لنيل درجة البكالوريوس في التخصص (136) ساعة معتمدة موزعة على المكونات المختلفة للبرنامج، على أن توزع المساقات الإلزامية كالآتي:

أ- المجالات النظرية الأساسية الإلزامية:

الحد الأدنى للساعات المعتمدة	المجال المعرفي
12	تغذية الإنسان: أساسيات علم التغذية، تغذية الإنسان والأبيض، التغذية في مراحل الحياة المختلفة، تقييم الوضع التغذوي
9	علم الأغذية: مبادئ علم الأغذية، كيمياء وتحليل الأغذية، تحضير وإدارة وجبات الأغذية
9	الأحياء الدقيقة وسلامة الأغذية: صحة وسلامة الأغذية، أحياء دقيقة عامة، ضبط وإدارة جودة الغذاء
9	التغذية العلاجية: الحميات وتخطيط الوجبات، تغذية علاجية تم حذف مادة تقييم الوضع التغذوي لأنها مكررة
6	تغذية المجتمع والتثقيف الصحي: تغذية المجتمع، إرشاد تغذوي

ب- المجالات المساندة: 3 ساعات معتمدة لكل من المجالات الآتية

الحد الأدنى للساعات المعتمدة	المجال المعرفي المساند
12	الكيمياء العضوية، الكيمياء الحيوية، فسيولوجيا الحيوان أو الإنسان، الإحصاء

ج- المواد العملية:

لا تقل المواد العملية عن 20% من مجموع الساعات المعتمد لمواد التخصص الإلزامية

د- التدريب العملي: لا يقل عن 6 ساعات معتمدة



لا تقل مدة التدريب عن 8 اسابيع بعد ان يكمل الطالب على الاقل 90 ساعة معتمدة ويكون الطالب متفرغاً للتدريب في احدى المؤسسات ذات العلاقة بالتخصص مثل المستشفيات والمراكز الصحية ودور رعاية المسنين ومراكز الايتام وتحت اشراف احد اعضاء هيئة التدريس، ويتولى القسم ضمان تحقيق التدريب للأغراض المنشودة منه وربط اعتماد التدريب بعدد من الامور منها: الحضور، مدى استفادة المؤسسة من الطالب وتقريراً الطالب والمؤسسة.

هـ- المختبرات

يجب تجهيز المختبرات الآتية بالتجهيزات المناسبة لتنفيذ المجالات العملية: مختبر تحليل الاغذية، مختبر تحضير الاغذية، مختبر تغذية علاجية، مختبر تقييم الوضع التغذوي

2. اسم التخصص: علم وتكنولوجيا الغذاء

(تصنيع الاغذية او تكنولوجيا الغذاء او علم الغذاء)

أ- نتاجات التعلم

1- الفهم والاستيعاب:

- 1.1 الإلمام بالعلوم الأساسية، وتقنية المعلومات، و مهارات الاتصال.
- 1.2 المعرفة العامة بالعلوم الزراعية والبيولوجية وعلوم الأغذية وتطبيقاتها، بما في ذلك التحليل، والتصميم، والتقييم، والتطوير والاختبار.
- 1.3 إدراك **المسؤوليات الأخلاقية والمهنية للعاملين في مجال علوم وتكنولوجيا الغذاء.**
- 1.4 تعلم مهارة الكتابة الفنية، تعلم مهارة العرض الشفوي أمام الجمهور

2- المهارات الفكرية والمعرفية والتحليلية:

- 2.1 يميز مكونات المواد الغذائية وتأثير العمليات التصنيعية على خصائصها.
- 2.2 يصنف وبأليات الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية ويعلم كيفية التحقيق من نقلها في الأغذية.
- 2.3 يقدر اهمية الصحة الغذائية واستراتيجيات الرقابة على سلامة الغذاء

3- المهارات الخاصة/ التطبيقية:

- 3.1 يطبق مفهوم تحليل المخاطر ونظم الجودة وتطبيقاتها في المنشآت الغذائية.
3.2 يوظف الأساليب المستخدمة لتقييم سلامة المواد المضافة للأغذية.
3.3 يطور من جودة المنتج الغذائي بأسلوب علمي سليم بما في ذلك تقنيات التقييم الحسي وتطبيق المواصفات

4. المهارات الإبداعية/ القابلة للتحويل:

- 4.1 ينسق ما بين المفاهيم الجديدة في علم الأغذية مثل الأغذية المعدلة وراثيا، المواد الغذائية السامة، وتطوير المنتجات الغذائية وتحقيق الأمن الغذائي.
4.2 العمل بكفاءة مع الفئات المختلفة في المؤسسات المعنية بعلوم وتكنولوجيا الغذاء محليا وإقليميا
- ب- عدد ساعات التخصص
- ت- يكون الحد الأدنى لعدد الساعات المعتمدة للخطة الدراسية لنيل درجة البكالوريوس في التخصص (136) ساعة معتمدة موزعة على المكونات المختلفة للبرنامج، على أن توزع المساقات الإلزامية كالآتي:
- أ- المجالات النظرية الأساسية الإلزامية:

الحد الأدنى للساعات المعتمدة	المجال المعرفي
6	مبادئ علوم الأغذية والتغذية: مبادئ علم الأغذية، أساسيات علم التغذية
6	كيمياء الأغذية وتحليلها: كيمياء الأغذية، تحليل الأغذية
9	الأحياء الدقيقة وسلامة الأغذية: الأحياء الدقيقة العامة، الأحياء الدقيقة للأغذية، صحة وسلامة الأغذية.
18	حفظ الأغذية وتصنيعها: حفظ الأغذية، التقانات الحيوية للأغذية ، تصنيع الألبان، تصنيع الحبوب، تعبئة وتغليف الأغذية، هندسة الأغذية (أو عمليات مشتركة)، تصنيع اللحوم
9	جودة الغذاء: ضبط ونظم إدارة جودة الغذاء، التقييم الحسي للأغذية، تشريعات الأغذية

- ب- المجالات المساندة: 3 ساعات معتمدة لكل من المجالات الآتية



الحد الأدنى للساعات المعتمدة	المجال المعرفي المساند
9	الكيمياء العضوية، الكيمياء الحيوية، الإحصاء تم حذف الاحياء العام لانها مكررة في مجال الاحياء الدقيقة

ج- المواد العملية:

لا تقل المواد العملية عن 20% من مجموع الساعات المعتمد لمواد التخصص الإجبارية

د- التدريب العملي: لا يقل عن 6 ساعات معتمدة

لا تقل مدة التدريب عن 8 اسابيع بعد ان يكمل الطالب على الاقل 90 ساعة معتمدة ويكون الطالب متفرغاً للتدريب في احدى المؤسسات ذات العلاقة بالتخصص مثل مؤسسة الغذاء والدواء ومؤسسة المواصفات والمقاييس ومصانع وشركات الاغذية وتحت اشراف احد اعضاء هيئة التدريس، ويتولى القسم ضمان تحقيق التدريب للأغراض المنشودة منه وربط اعتماد التدريب بعدد من الامور منها: الحضور، مدى استفادة المؤسسة من الطالب وتقريراً الطالب والمؤسسة.

هـ- المختبرات:

يجب تجهيز المختبرات الآتية بالتجهيزات المناسبة لتنفيذ المجالات العملية: مختبر تحليل الاغذية، مختبر تحضير الاغذية، مختبر تصنيع الأغذية، مختبر تصنيع الألبان

3. سم التخصص: التغذية وتكنولوجيا الغذاء

(تغذية وتصنيع غذائي او تغذية وصناعات غذائية او تغذية وتكنولوجيا الغذاء علم الغذاء والتغذية او غذا
وتغذية)

أ: نتائج التعلم

1- الفهم والاستيعاب :

- 1-1 الإلمام بالعلوم الأساسية وتقنية المعلومات ومهارات الاتصال .
- 1-2 إدراك المسؤوليات الأخلاقية والمهنية للعاملين في مجال التغذية وعلم وتكنولوجيا الاغذية.
- 1-3 فهم أهمية الغذاء الصحي والامن و الخالي من التلوثات بأنواعها.
- 1-4 المعرفة العامة بالعلوم الزراعية والبيولوجية وعلوم الأغذية والتغذية وتطبيقاتها،
- 1-5 تعلم مهارة الكتابة الفنية، تعلم مهارة العرض الشفوي أمام الجمهور
- 2- المهارات الفكرية والمعرفية والتحليلية:
 - 1-2 إدراك أهمية الغذاء المتوازن والقدرة على تمييز الأخطاء في الادعاءات التي تروج الأغذية والمنتجات الغذائية.
 - 2-2 يميز مكونات المواد الغذائية وتأثير العمليات التصنيعية على خصائصها.
 - 3.2 يصنف وبائيات الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية ويعلم كيفية التحقيق من تنقلها في الأغذية.
 - 2-4 يقدر أهمية الصحة الغذائية واستراتيجيات الرقابة على سلامة الغذاء
- 3- المهارات الخاصة/ التطبيقية:
 - 1-3 العمل بكفاءة مع الفئات المختلفة في مؤسسات تعنى بعلم التغذية والاغذية وتطبيقاته كالمستشفيات والمراكز الصحية ومراكز الأمومة والطفولة والمصانع ومختبرات تحليل الاغذية.
 - 2-3 تخطيط الوجبات الغذائية الصحية والمتوازنة مع مراعاة تقبلها الحسي.
 - 3-3 تقييم الوجبات الغذائية والوضع التغذوي للفرد والمجتمع
 - 3-4 تطبيق مفهوم تحليل المخاطر ونظم الجودة في المنشآت الغذائية.
 - 3-5 توظيف الأساليب المستخدمة لتقييم سلامة المواد المضافة للأغذية.
 - 3-6 تطوير من جودة المنتج الغذائي بأسلوب علمي سليم بما في ذلك تقنيات التقييم الحسي وتطبيق المواصفات

4. المهارات الإبداعية/ القابلة للتحويل:



- 4-1 القدرة على الكتابة العلمية ومهارة العرض الشفوي أمام الجمهور .
4-2 ينسق ما بين المفاهيم الجديدة في علم الأغذية مثل الأغذية المعدلة وراثيا، المواد الغذائية السامة، وتطوير المنتجات الغذائية والأمن الغذائي.
4-3 العمل بكفاءة مع الفئات المختلفة في المؤسسات المعنية بعلم التغذية وتكنولوجيا الغذاء محليا وإقليميا.

ب- عدد ساعات التخصص

يكون الحد الأدنى لعدد الساعات المعتمدة للخطة الدراسية لنيل درجة البكالوريوس في التخصص (136) ساعة معتمدة موزعة على المكونات المختلفة للبرنامج، على أن توزع المساقات الإلزامية كالاتي

أ- المجالات النظرية الأساسية الإلزامية:

الحد الأدنى للساعات المعتمدة	المجال المعرفي
12	أساسيات التغذية: أساسيات علم التغذية، تغذية الإنسان والأبيض، التغذية في مراحل الحياة المختلفة، تغذية المجتمع
9	أساسيات علوم الأغذية: مبادئ علم الأغذية، كيمياء وتحليل الأغذية، تحضير الأغذية
9	الأحياء الدقيقة وسلامة الأغذية: صحة وسلامة الأغذية، الأحياء الدقيقة للأغذية، التقانات الحيوية للأغذية
9	جودة الأغذية: ضبط ونظم إدارة جودة الغذاء، التقييم الحسي للأغذية، إدارة مؤسسات التغذية
9	التغذية السريرية والحميات: مقدمة في الحميات وتخطيط الوجبات، تغذية علاجية ، تقييم الوضع التغذوي
6	حفظ وتصنيع الأغذية: حفظ وتصنيع الأغذية، تصنيع الألبان

ب- المجالات المساندة: 3 ساعات معتمدة لكل من المجالات الآتية



الحد الأدنى للساعات المعتمدة	المجال المعرفي المساند
12	الكيمياء العضوية، الكيمياء الحيوية، فسيولوجيا الحيوان أو الإنسان، الإحصاء

ج- المواد العملية:

لا تقل المواد العملية عن 20% من مجموع الساعات المعتمد لمواد التخصص الاجبارية

د- التدريب العملي: لا يقل عن 6 ساعات معتمدة

لا تقل مدة التدريب عن 8 اسابيع بعد ان يكمل الطالب على الاقل 90 ساعة معتمدة ويكون الطالب متفرغاً للتدريب في احدى المؤسسات ذات العلاقة بالتخصص مثل المستشفيات ومراكز الامومة ومؤسسة الغذاء والدوا ومؤسسة المواصفات والمقاييس و مصانع وشركات الاغذية وتحت اشراف احد اعضاء هيئة التدريس، ويتولى القسم ضمان تحقيق التدريب للأغراض المنشودة منه وربط اعتماد التدريب بعدد من الامور منها: الحضور، مدى استفادة المؤسسة من الطالب وتقريراً الطالب والمؤسسة.

هـ- المختبرات:

يجب تجهيز المختبرات الآتية بالتجهيزات المناسبة لتنفيذ المجالات العملية: مختبر تحليل الاغذية، مختبر تحضير الاغذية، مختبر تغذية علاجية، مختبر تقييم الوضع التغذوي، مختبر تصنيع الأغذية، مختبر تصنيع الحبوب، مختبر تصنيع الألبان.



أحكام عامة

المادة (4):

إذا اعتمد التخصص اعتماداً خاصاً ولم يبدأ التدريس فيه بعد مرور سنة من ترخيصه يقوم المجلس بالتنسيق إلى مجلس التعليم العالي بإلغائه.

المادة (5):

لا يتم النظر في طلب الاعتماد الخاص أو رفع الطاقة الاستيعابية العامة أو الخاصة لأي جامعة أو كلية جامعية إذا كان عليها عقوبات أو غرامات مالية صادرة عن المجلس، وفي حال تكرار تلك المخالفات لا ينظر بهذه الطلبات إلا بعد مرور فصل دراسي واحد على الأقل من تاريخ إزالتها.

المادة (6):

يبت المجلس في أية أمور أخرى لم يرد عليها نص في هذه التعليمات.

المادة (7):

تلغي هذه التعليمات أية نصوص أو قرارات سابقة صادرة من المجلس تتعارض معها.