

الخطة الدراسية لبرنامج الماجستير في تخصص علوم الأغذية وتقنياتها

- الجهة المقدمة للبرنامج :

- كلية العلوم الزراعية والأغذية - قسم علوم الغذاء والتغذية

- اسم البرنامج ومسمى الدرجة العلمية :

- اسم البرنامج : برنامج علوم الأغذية وتقنياتها.
- مسمى الدرجة العلمية : ماجستير " علوم الأغذية وتقنياتها "

- القبول في البرنامج :

يتطلب القبول والدراسة في البرنامج استيفاء جميع شروط اللائحة الموحدة للدراسات العليا في الجامعات السعودية , بالإضافة إلى ذلك فإنه يشترط لقبول الطلاب ببرنامج ماجستير علوم الأغذية وتقنياتها ما يلي :

1. أن يكون المتقدم حاصلًا على درجة البكالوريوس من جامعة الملك فيصل أو ما يعادلها من الجامعات المعترف بها وبتقدير عام (جيد جداً) على الأقل ، أو حاصل على منحة رسمية للدراسات العليا إذا كان من غير السعوديين.
2. اجتياز المتقدم المقابلة الشخصية أو أي اختبارات أخرى يجريها القسم .

- الخطة الدراسية :

للحصول على درجة الماجستير في (تخصص علوم الأغذية وتقنياتها) على الطالب بعد انتهائه من مقررات البرنامج أن ينهي نجاح ما يلي :

- استكمال 24 ساعة معتمده، بالإضافة إلى 6 ساعات لإعداد بحث و كتابة الأطروحة.

مدة البرنامج : المدة المطلوبة للحصول على الدرجة سنتان على الأقل .

مقررات برنامج ماجستير علوم الأغذية وتقنياتها :

اسم المقرر (انجليزي)	الوحدات المعتمدة	اسم المقرر (عربي)	رقم المقرر
AF601 Modern Techniques in Food analysis. 3 Cr. Units.	3	الطرق الحديثة لتحليل الأغذية	0106601
AF602 Food Biochemistry. 2 Cr. Units.	2	الكيمياء الحيوية للأغذية	0106602
AF603 Food Carbohydrates. 2 Cr. Units.	2	كربوهيدرات الأغذية	0106603
AF604 Food Lipids. 2 Cr. Units	2	ليبيدات الأغذية	0106604
AF605 Food Proteins. 2 Cr. Units	2	بروتينات الأغذية	0106605
AF606 dairy Chemistry. 3 Cr. Unit.	3	كيمياء الألبان	0106606
AF607 Cereal Chemistry.3 Cr. Units.	3	كيمياء الحبوب	0106607
AF608 Applied Human Nutrition. 3 Cr. Units.	3	تغذية الإنسان التطبيقية	0106608
AF609 Nutrition and Dietetics. 2 Cr. Units.	2	التغذية وتصميم الوجبات	0106609

AF610 Food Additives. 2 Cr. Units	2	المواد المضافة للأغذية	0106610
AF611 Advanced Food Microbiology. 3 Cr. Units.	3	الأحياء الدقيقة للأغذية (متقدم)	0106611
AF612 Food Toxicology. 3 Cr. Units	3	علم سموم الأغذية	0106612
AF613 Sensory Evaluation of Foods. 3 Cr. Units.	3	التقييم الحسي للأغذية	0106613
AF614 Physical Properties of Food Stuffs. 3 Cr. Units.	3	الصفات الفيزيائية للأغذية	0106614
AF615 Sanitary conditions in Food Plants. 3 Cr. Units.	3	الشنون الصحية في مصانع الأغذية	0106615
AF616 Microbiology of Fermented Dairy Products. 3 Cr. Units	3	الكائنات الدقيقة لمنتجات الألبان المتخمرة	0106616
AF617 Advanced Dairy Technology. 3 Cr. Units	3	تقنية الألبان (متقدم)	0106617
AF618 Advanced Cereal Technology. 4 Cr Units	4	تقنية الحبوب (متقدم)	0106618

AF619 Advanced Studies in the Tech. of Anima1 Prod. 3 Cr. Units	3	دراسات متقدمة في تقنية المنتجات الحيوانية	0106619
AF620 Advanced Studies in fish Technology. 3 Cr. Units	3	دراسات متقدمة في تقنية الأسماك	0106620
AF621 Recent Trends in Food Technology. 2 Cr. Units	2	الاتجاهات الحديثة في تقنية الأغذية	0106621
AF622 Technology of Agric. By products. 3 Cr. Units	3	تقنية المخلفات الزراعية	0106622
AF623 Food Biotechnology. 3 Cr. Units.	3	التقنية الحيوية للغذاء	0106623
AF624 Ecology of Food & Nutrition. 2 Cr. Units	2	بيئة الغذاء والتغذية	0106624
AF625 Microbial Taxonomy and physiology. 3 Cr. Units	3	تصنيف وفسولوجيا الأحياء الدقيقة	0106625
AF626 Advanced Studies on Date Technology. 3 Cr. Units	3	دراسات متقدمة في تقنية التمور	0106626
AF627 Food Enzymes. 3 Cr. Units	3	أنزيمات الأغذية	0106627

3 Technology of Dairy Products & Substitutes. Units	2	تقنية منتجات الألبان الثانوية وبدائلها	0106628
AF629 Physical Chemistry. 3Cr.Units	3	الكيمياء الطبيعية	0106629
AF630 Special Topics. 2 Cr. Units	2	دراسات خاصة	0106630
AF690 Seminar. 1 Cr. Unit	1	حلقة بحث	0106690
AF800 Thesis. 6 Cr. Units.	6	الرسالة	0106800