

الباب الثالث
المقررات العلمية للدبلومات
١- قسم : الأراضي
دبلوم : استصلاح وتنمية الأراضي

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
ع									
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	استصلاح وتحسين الأراضي الرملية والجيرية	أ ر ض ٥٠٥	٣	٢	٢	الرى والصرف	أ ر ض ٥٠١
٣	٢	٢	استصلاح وتحسين الأراضي المتأثرة بالأملاح	أ ر ض ٥٠٦	٣	٢	٢	خصوبة أراضى	أ ر ض ٥٠٢
٣	٢	٢	التسميد وتغذية النبات فى الأراضي الرملية والجيرية	أ ر ض ٥٠٧	٣	٢	٢	تنمية الأراضي الصحراوية	أ ر ض ٥٠٣
٣	٢	٢	التسميد وتغذية النبات فى الأراضي المتأثرة بالاملاح	أ ر ض ٥٠٨	٣	٢	٢	التحليلات الكيماوية والطبيعية للاراضى والمياه والنبات	أ ر ض ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	تقييم الأراضي	أ ر ض ٥١٢	٣	٢	٢	كيمياء الأراضي	أ ر ض ٥٠٩
٣	٢	٢	بيولوجيا الأراضي	أ ر ض ٥١٣	٣	٢	٢	حركة الماء فى الأراضي	أ ر ض ٥١٠
٣	٢	٢	حفظ وصيانة الأراضي	أ ر ض ٥١٤	٣	٢	٢	حصر وتصنيف الأراضي	أ ر ض ٥١١

قسم: الأراضي
دبلوم : تكنولوجيا التسميد وتغذية النبات

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	العناصر الغذائية الدقيقة والمواد المخليبية	أرض ٥١٩	٣	٢	٢	تغذية النبات	أرض ٥١٥
٣	٢	٢	تدهور وتلوث الأراضي	أرض ٥٢٠	٣	٢	٢	غرويات الأراضي	أرض ٥١٦
٣	٢	٢	الزراعات العضوية والحيوية	أرض ٥٢١	٣	٢	٢	أسمدة ومخصبات	أرض ٥١٧
٣	٢	٢	نظم الري والصرف الحديثة	أرض ٥٢٢	٣	٢	٢	تكنولوجيا استخدام المحاليل المغذية	أرض ٥١٨
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	استخدام النظائر المشعة فى الأراضي	أرض ٥٢٦	٣	٢	٢	طبيعة الأراضي	أرض ٥٢٣
٣	٢	٢	نظم الري والتسميد	أرض ٥٢٧	٣	٢	٢	تكوين الأراضي	أرض ٥٢٤
٣	٢	٢	أرصاء جوية	أرض ٥٢٨	٣	٢	٢	منالوجيا الأراضي	أرض ٥٢٥

٢- قسم: الاقتصاد الزراعي
دبلوم : اقتصاديات الأراضي و المياه.

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	اقتصاديات المياه	أق ز ٥٠٥	٣	٢	٢	نظريات اقتصاديات الأراضي	أق ز ٥٠١
٣	٢	٢	مناقشات فى اقتصاديات الأراضي	أق ز ٥٠٦	٣	٢	٢	النظام الحيازي للأراضي الزراعية	أق ز ٥٠٢
٣	٢	٢	تنمية الموارد المائية و الأرضية	أق ز ٥٠٧	٣	٢	٢	اقتصاديات أراضى الحضر	أق ز ٥٠٣
٣	٢	٢	تثمين مزارع	أق ز ٥٠٨	٣	٢	٢	سياسة إدارة الموارد الأرضية	أق ز ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	تحليل اقتصادى	أق ز ٥١٣	٣	٢	٢	اقتصاديات الدول العربية	أق ز ٥٠٩
٣	٢	٢	إحصاء	أق ز ٥١٤	٣	٢	٢	جغرافيا اقتصادية	أق ز ٥١٠
٣	٢	٢	اقتصاديات البيئة	أق ز ٥١٥	٣	٢	٢	تصنيف الأراضي الزراعية	أق ز ٥١١
٣	٢	٢	مداخل للإرشاد الزراعى	أق ز ٥١٦	٣	٢	٢	مجتمعات ريفية	أق ز ٥١٢

قسم : الاقتصاد الزراعي
دبلوم: مشروعات التنمية الريفية و الإرشاد الزراعي.

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	المنظمات الاجتماعية الريفية	أق ز ٥٢١	٣	٢	٢	التنمية الريفية المتكاملة و المتواصلة	أق ز ٥١٧
٣	٢	٢	تخطيط و تقييم البرامج الإرشادية	أق ز ٥٢٢	٣	٢	٢	نظريات التعليم و الاتصال	أق ز ٥١٨
٣	٢	٢	المجالات المستحدثة فى العمل الإرشادى و مشكلاته فى الدول النامية	أق ز ٥٢٣	٣	٢	٢	الإحصاء الاجتماعى	أق ز ٥١٩
٣	٢	٢	المنظمات الاجتماعية الريفية	أق ز ٥٢٤	٣	٢	٢	السكان الريفيون	أق ز ٥٢٠
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	مجتمعات ريفية	أق ز ٥٢٩	٣	٢	٢	علم النفس و تعليم الكبار	أق ز ٥٢٥
٣	٢	٢	مداخل للإرشاد الزراعى	أق ز ٥٣٠	٣	٢	٢	الهجرة الداخلية و المجتمع الريفي	أق ز ٥٢٦
٣	٢	٢	تنمية الموارد البشرية الريفية	أق ز ٥٣١	٣	٢	٢	انتشار و تبنى المستحدثات الزراعية	أق ز ٥٢٧
٣	٢	٢	أوضاع العمالة الريفية فى الدول النامية	أق ز ٥٣٢	٣	٢	٢	اقتصاديات البيئات الريفية	أق ز ٥٢٨

٣- قسم : الإنتاج الحيواني
دبلوم : الإنتاج الحيواني

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	تجهيز وتصنيع العلائق	٥٠٥ ان ح	٣	٢	٢	تغذية حيوان	٥٠١ ان ح
٣	٢	٢	فسيولوجى الأقلمة	٥٠٦ ان ح	٣	٢	٢	فسيولوجيا التناسل والتلقيح الصناعى	٥٠٢ ان ح
٣	٢	٢	إنتاج أغنام وماعز	٥٠٧ ان ح	٣	٢	٢	رعاية ماشية اللبن واللحم	٥٠٣ ان ح
٣	٢	٢	مناقشات	٥٠٨ ان ح	٣	٢	٢	تربية وتحسين حيوانات المزرعة	٥٠٤ ان ح
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	أمراض حيوانات المزرعة	٥١٣ ان ح	٣	٢	٢	إنتاج الإبل	٥٠٩ ان ح
٣	٢	٢	التمثيل الغذائى فى الحيوان	٥١٤ ان ح	٣	٢	٢	التقنيات الحديثة فى الإنتاج الحيوانى	٥١٠ ان ح
٣	٢	٢	تطبيقات الحاسب الآلى فى الإنتاج الحيوانى	٥١٥ ان ح	٣	٢	٢	إنشاء مزارع الإنتاج الحيوانى	٥١١ ان ح
٣	٢	٢	الغدد الصماء	٥١٦ ان ح	٣	٢	٢	الإنتاج الحيوانى والبيئة	٥١٢ ان ح

قسم : الإنتاج الحيواني
دبلوم : الدواجن

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	تفريخ وحضانة	٥٢١ ان ح	٣	٢	٢	فسيولوجي دواجن	٥١٧ ان ح
٣	٢	٢	فسيولوجي الاقلمة والمناعة	٥٢٢ ان ح	٣	٢	٢	انتاج دجاج البيض واللحم	٥١٨ ان ح
٣	٢	٢	تكوين وتحليل علائق الدواجن	٥٢٣ ان ح	٣	٢	٢	تربية الدواجن	٥١٩ ان ح
٣	٢	٢	مناقشات	٥٢٤ ان ح	٣	٢	٢	تغذية الدواجن	٥٢٠ ان ح
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	تكنولوجيا منتجات الدواجن	٥٢٩ ان ح	٣	٢	٢	الارانب والطيور الداجنه	٥٢٥ ان ح
٣	٢	٢	الرعاية الصحية للدواجن	٥٣٠ ان ح	٣	٢	٢	التقنيات الحديثة في الدواجن	٥٢٦ ان ح
٣	٢	٢	تطبيقات الحاسب الالى في الإنتاج الداجني	٥٣١ ان ح	٣	٢	٢	التمثيل الغذائي في الدواجن	٥٢٧ ان ح
٣	٢	٢	الغدد الصماء في الدواجن	٥٣٢ ان ح	٣	٢	٢	تصميم وتجهيز مزارع الدواجن	٥٢٨ ان ح

٤ - قسم : البساتين
دبلوم : تكنولوجيا إنتاج خضر الزراعات المحمية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	ري وتسميد خضر الزراعات المحمية	ب س ن ٥٠٤	٣	٢	٢	أسس إكثار وإنتاج تقاوي خضر الزراعات المحمية	ب س ن ٥٠١
٣	٢	٢	تكنولوجيا الإنتاج النظيف لخضر الزراعات المحمية	ب س ن ٥٠٥	٣	٢	٢	أسس إنتاج خضر الزراعات المحمية	ب س ن ٥٠٢
٣	٢	٢	الإتجاهات الحديثة لمكافحة الآفات	و ق ن ٥٠٥	٣	٢	٢	تكنولوجيا تصميم نظم إنتاج خضر الزراعات المحمية	ب س ن ٥٠٣
٣	٢	٢	مشروع تخرج	ب س ن ٥٠٦	٣	٢	٢	طرق مكافحة أمراض النبات	أ م ن ٥١٩
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	إعداد وتخزين وتصدير الخضر	ب س ن ٥٠٩	٣	٢	٢	تحسين أصناف خضر الزراعات المحمية	ب س ن ٥٠٧
٣	٢	٢	فسيولوجي نباتات الخضر	ب س ن ٥١٠	٣	٢	٢	تطبيقات تكنولوجيا المعلومات الزراعية في إنتاج الخضر	ب س ن ٥٠٨
٣	٢	٢	إنتاج الخضر فى الأراضى المستصلحة	ب س ن ٥١١					

قسم البساتين
دبلوم : إنتاج الخضر فى الأراضى المستصلحة

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	إنتاج خضر الزراعات الصيفية	ب س ن ٥١٦	٣	٢	٢	أساسيات إنتاج الخضر	ب س ن ٥١٢
٣	٢	٢	فسيولوجيا الخضر	ب س ن ٥١٧	٣	٢	٢	إنتاج خضر الزراعات الشتوية	ب س ن ٥١٣
٣	٢	٢	إعداد وتخزين وتصدير الخضر	ب س ن ٥١٨	٣	٢	٢	نظم الري	ب س ن ٥١٤
٣	٢	٢	تسميد وتغذية الخضر	ب س ن ٥١٩	٣	٢	٢	تكنولوجيا إنتاج الخضر تحت الزراعات المحمية	أ م ن ٥١٥
مقررات اختيافية									
٣	٢	٢	الإنتاج المتكامل لمحاصيل الخضر	ب س ن ٥٢١	٣	٢	٢	إنتاج الخضر باستخدام تكتيك زراعة الأسجة	ب س ن ٥٢٠
٣	٢	٢	إنتاج تقاوي الخضر	ب س ن ٥٢٢	٣	٢	٢	المكافحة المتكاملة للأمراض وآفات الخضر	أ م ن ٥٢١
٣	٢	٢	مشروع تخرج	ب س ن ٥٢٣					

قسم البساتين
دبلوم: إنتاج كروم العنب

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
عملي	نظري	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	تربية وتحسين كروم العنب	ب س ن ٥٢٨	٣	٢	٢	فسيولوجيا كروم العنب	ب س ن ٥٢٤
٣	٢	٢	إنتاج العنب الصالح للتصدير	ب س ن ٥٢٩	٣	٢	٢	عنب متقدم	ب س ن ٥٢٥
٣	٢	٢	إكثار العنب بزراعة الانسجة	ب س ن ٥٣٠	٣	٢	٢	تكنولوجيا رى وتسميد كروم العنب	ب س ن ٥٢٦
٣	٢	٢	إنتاج العنب فى الأراضى المستصلحة حديثا	ب س ن ٥٣١	٣	٢	٢	جمع وتداول وتصدير ثمار العنب	ب س ن ٥٢٧
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	البيئة النباتية للعنب	ب س ن ٥٣٧	٣	٢	٢	الاتجاهات الحديثة فى رى وتسميد العنب	ب س ن ٥٣٢
٣	٢	٢	استخدام منظمات النمو فى العنب	ب س ن ٥٣٨	٣	٢	٢	تربية ونقل كرمات العنب	ب س ن ٥٣٣
٣	٢	٢	الزراعة العضوية فى العنب	ب س ن ٥٣٩	٣	٢	٢	دورة النمو السنوية لكروم العنب	ب س ن ٥٣٤
٣	٢	٢	التسميد الحيوى لكروم العنب	ب س ن ٥٤٠	٣	٢	٢	إكثار العنب	ب س ن ٥٣٥
٣	٢	٢	السكون الداخلى فى كروم العنب	ب س ن ٥٤١	٣	٢	٢	مشاكل إنتاج العنب فى مصر	ب س ن ٥٣٦

قسم البساتين
دبلوم: إنتاج الموالح

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	تربية وتقليم أشجار الموالح	ب س ن ٥٤٦	٣	٢	٢	موالح متقدم	ب س ن ٥٤٢
٣	٢	٢	إنتاج الموالح فى الأراضى المستصلحة حديثاً	ب س ن ٥٤٧	٣	٢	٢	فسيولوجيا اشجار الموالح	ب س ن ٥٤٣
٣	٢	٢	إكثار الموالح بزراعة الانسجة	ب س ن ٥٤٨	٣	٢	٢	تكنولوجيا رى وتسميد اشجار الموالح	ب س ن ٥٤٤
٣	٢	٢	الاتجاهات الحديثة فى رى وتسميد الموالح	ب س ن ٥٤٩	٣	٢	٢	تداول وتخزين وتصدير ثمار الموالح	ب س ن ٥٤٥
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	تحسين كفاءة تصدير الموالح	ب س ن ٥٥٥	٣	٢	٢	الازهار والعقد فى اشجار الموالح	ب س ن ٥٥٠
٣	٢	٢	استخدام منظمات النمو فى الموالح	ب س ن ٥٥٦	٣	٢	٢	تكنولوجيا اكثار الموالح	ب س ن ٥٥١
٣	٢	٢	التسميد الحيوى لاشجار الموالح	ب س ن ٥٥٧	٣	٢	٢	فسيولوجيا ثمار الموالح	ب س ن ٥٥٢
٣	٢	٢	الزراعة العضوية فى الموالح	ب س ن ٥٥٨	٣	٢	٢	البيئة النباتية للموالح	ب س ن ٥٥٣
٣	٢	٢	تربية وتحسين اشجار الموالح	ب س ن ٥٥٩	٣	٢	٢	مشاكل إنتاج الموالح فى مصر	ب س ن ٥٥٤

قسم : البساتين
دبلوم : النباتات الطبية والعطرية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الأساليب الحديثة في إنتاج النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٦٤	٣	٢	٢	النباتات الطبية	ب س ن ٥٦٠
٣	٢	٢	إنتاج النباتات الطبية والعطرية في الأراضي المستصلحة	ب س ن ٥٦٥	٣	٢	٢	النباتات العطرية	ب س ن ٥٦١
٣	٢	٢	تداول وتخزين النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٦٦	٣	٢	٢	المواد الفعالة في النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٦٢
٣	٢	٢	النباتات الطبية الخشبية	ب س ن ٥٦٧	٣	٢	٢	تطبيقات زراعة الأنسجة في مجال النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٦٣
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	دراسات خاصة في مجال النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٧١	٣	٢	٢	مناقشات	ب س ن ٥٦٨
٣	٢	٢	المشاكل وإنتاج شتلات النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٧٢	٣	٢	٢	إنتاج الأصيل الطبية والعطرية	ب س ن ٥٦٩
					٣	٢	٢	إنتاج بذور النباتات الطبية والعطرية	ب س ن ٥٧٠

قسم : البساتين
دبلوم : التشجير وحماية البيئة

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملى	نظري			المجموع	عملى	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	التشجير والبيئة	ب س ن ٥٧٧	٣	٢	٢	المشاتل وإنتاج شتلات النباتات الخشبية	ب س ن ٥٧٣
٣	٢	٢	الأحزمة الخضراء ومصدات الرياح	ب س ن ٥٧٨	٣	٢	٢	تقسيم وتصنيف الأشجار والشجيرات	ب س ن ٥٧٤
٣	٢	٢	نظم تشجير المدن والقرى والطرق	ب س ن ٥٧٩	٣	٢	٢	نمو وخدمة ورعاية الأشجار الخشبية	ب س ن ٥٧٥
٣	٢	٢	التشجير فى المواقع السياحية والمناطق الصناعية	ب س ن ٥٨٠	٣	٢	٢	الغابات فى مصر والعالم (رؤية مستقبلية)	ب س ن ٥٧٦
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	التشجير والتصحر	ب س ن ٥٨٤	٣	٢	٢	تنمية الغابات ومنتجاتها الطبيعية	ب س ن ٥٨١
٣	٢	٢	أساسيات تكنولوجيا الأخشاب	ب س ن ٥٨٥	٣	٢	٢	الأشجار الخشبية بالمناطق الباردة والمناطق الحارة	ب س ن ٥٨٢
٣	٢	٢	دراسات خاصة	ب س ن ٥٨٦	٣	٢	٢	أشجار وشجيرات الزينة	ب س ن ٥٨٣

٥ - قسم: علوم الأغذية
دبلوم : مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الشروط الصحية والإدارية لمصانع الأغذية	ص ن ع ٥٠٥	٣	٢	٢	التشريعات المنظمة لجودة الأغذية	ص ن ع ٥٠١
٣	٢	٢	هندسة التصنيع الزراعي ومعامل الأغذية	ص ن ع ٥٠٦	٣	٢	٢	الحفظ والتداول والتخزين وجودة الأغذية	ص ن ع ٢٠٢
٣	٢	٢	مراقبة الأغذية وحماية المستهلك	ص ن ع ٥٠٧	٣	٢	٢	القيمة الغذائية والبيولوجية للأغذية	ص ن ع ٥٠٣
٣	٢	٢	الفساد والتسمم الغذائي	ص ن ع ٥٠٨	٣	٢	٢	كيمياء وتحليل الأغذية	ص ن ع ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	أساسيات تغذية إنسان والأغذية الخاصة	ص ن ع ٥١٤	٣	٢	٢	التعبئة والتغليف في جودة الأغذية	ص ن ع ٥٠٩
٣	٢	٢	الأنزيمات في التصنيع الغذائي	ص ن ع ٥١٥	٣	٢	٢	المواد المضافة للأغذية ومنتجاتها	ص ن ع ٥١٠
٣	٢	٢	المراقبة الشاملة والتشريعات الغذائية	ص ن ع ٥١٦	٣	٢	٢	التقييم الحسي والكيميائي لجودة الأغذية	ص ن ع ٥١١
٣	٢	٢	تكنولوجيا الحفظ بالمواد الحافظة والإشعاع	ص ن ع ٥١٧	٣	٢	٢	تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها	ص ن ع ٥١٢
٣	٢	٢	تكنولوجيا التخمرات والمشروبات والأغذية المتخمرة	ص ن ع ٥١٨	٣	٢	٢	تكنولوجيا السكر والحلويات ومنتجاتها	ص ن ع ٥١٣

قسم : علوم الأغذية
مقررات دبلوم : التصنيع الغذائي

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	تكنولوجيا الحفظ بالمواد الحافظة والإشعاع	ص ن ع ٥١٧	٣	٢	٢	تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها	ص ن ع ٥١٢
٣	٢	٢	تكنولوجيا التخمرات والمشروبات والأغذية المتخمرة	ص ن ع ٥١٨	٣	٢	٢	تكنولوجيا السكر والحلويات ومنتجاتها	ص ن ع ٥١٣
٣	٢	٢	تكنولوجيا الأسماك ومنتجاتها	ص ن ع ٥٢١	٣	٢	٢	تكنولوجيا اللحوم والدواجن ومنتجاتها	ص ن ع ٥١٩
٣	٢	٢	تكنولوجيا الأغذية المعلبة والمجففة	ص ن ع ٥٢٢	٣	٢	٢	تكنولوجيا الحبوب والعجائن ومنتجات الخبز	ص ن ع ٥٢٠
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	كيمياء وتحليل الأغذية	ص ن ع ٥٠٤	٣	٢	٢	الحفظ والتداول والتخزين وجودة الأغذية	ص ن ع ٥٠٢
٣	٢	٢	الشروط الصحية والإدارية لمصانع الأغذية	ص ن ع ٥٠٥	٣	٢	٢	الفساد والتسمم الغذائي	ص ن ع ٥٠٨
٣	٢	٢	هندسة التصنيع الزراعي ومعامل الأغذية	ص ن ع ٥٠٦	٣	٢	٢	أساسيات تغذية الإنسان والأغذية الخاصة	ص ن ع ٥١٤
٣	٢	٢	التعبئة والتغليف في جودة الأغذية	ص ن ع ٥٠٩	٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا الأغذية	ص ن ع ٥٢٣

٦- قسم : الميكروبيولوجيا الزراعية
دبلوم : التسميد الحيوي

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	تلوث بيئة	م ك ز ٥٠٥	٣	٢	٢	تكنيك ميكروبيولوجي عام	م ك ز ٥٠١
٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا تطبيقية	م ك ز ٥٠٦	٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا أراضي متقدم	م ك ز ٥٠٢
٣	٢	٢	الاتزان الميكروبي	م ك ز ٥٠٧	٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا تحولات العناصر	م ك ز ٥٠٣
٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا منطقة الجذور	م ك ز ٥٠٨	٣	٢	٢	مخصبات حيوية	م ك ز ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	الكائنات المنتجة للمضادات والسموم	م ك ز ٥١١	٣	٢	٢	مقاومة ميكروبيولوجية متقدم	م ك ز ٥٠٩
٣	٢	٢	مشروع التخرج	م ك ز ٥١٢	٣	٢	٢	مناقشات	م ك ز ٥١٠

قسم : الميكروبيولوجيا الزراعية
دبلوم : التكنولوجيا الحيوية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة		المقررات	الكود	الساعات المعتمدة		المقررات	الكود		
المجموع	العملي			النظري	المجموع			العملي	النظري
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	صناعة الكومبست	م ك ز ٥١٧	٣	٢	٢	أساسيات الميكروبيولوجيا الصناعية	م ك ز ٥١٣
٣	٢	٢	الإنزيمات الميكروبية	م ك ز ٥١٨	٣	٢	٢	تقسيم البكتيريا	م ك ز ٥١٤
٣	٢	٢	تكنولوجيا التخمرات الميكروبيولوجية	م ك ز ٥١٩	٣	٢	٢	فسيولوجيا الكائنات الدقيقة	م ك ز ٥١٥
٣	٢	٢	بكتيريا البروبيوتكس Probiotics	م ك ز ٥٢٠	٣	٢	٢	تكنولوجيا المخصبات الحيوية	م ك ز ٥١٦
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا المياه	م ك ز ٥٢٢	٣	٢	٢	تلوث البيئة	م ك ز ٥٠٥
٣	٢	٢	مشروع التخرج	م ك ز ٥٢٣	٣	٢	٢	فيروسات بكتيرية	م ك ز ٥٢١

٧- قسم : الوراثة
دبلوم : الوراثة وزراعة الأنسجة

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	زراعة أنسجة (ب)	ورث ٥٠٥	٣	٢	٢	علم الخلية	ورث ٥٠١
٣	٢	٢	وراثة سيتولوجية	ورث ٥٠٦	٣	٢	٢	وراثة متقدمة	ورث ٥٠٢
٣	٢	٢	وراثة جزيئية	ورث ٥٠٧	٣	٢	٢	زراعة أنسجة (أ)	ورث ٥٠٣
٣	٢	٢	دراسات خاصة	ورث ٥٠٨	٣	٢	٢	الطفور والمطفرات	ورث ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	التقنية الحيوية والتحسين الوراثي فى المحاصيل	ورث ٥١٢	٣	٢	٢	وراثة كيمياء حيوية	ورث ٥٠٩
٣	٢	٢	التقنية الحيوية والتحسين الوراثي فى البساتين	ورث ٥١٣	٣	٢	٢	وراثة فسيولوجية	ورث ٥١٠
٣	٢	٢	التقنية الحيوية والتحسين الوراثي فى الكائنات الدقيقة	ورث ٥١٤	٣	٢	٢	الهندسة الوراثية وتكنولوجيا الجينات	ورث ٥١١

قسم : الوراثة
دبلوم : الوراثة والهندسة الوراثية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملي	نظري			المجموع	عملي	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الوراثة الجزيئية	ورث ٥٠٧	٣	٢	٢	أساسيات الهندسة الوراثية	ورث ٥١٥
٣	٢	٢	الهندسة الوراثية وتكنولوجيا الجينات	ورث ٥١١	٣	٢	٢	وراثة كائنات دقيقة	ورث ٥١٦
٣	٢	٢	التقنية الحيوية والتحسين الوراثي في المحاصيل	ورث ٥١٢	٣	٢	٢	الوراثة الكيميائية الحيوية	ورث ٥٠٩
٣	٢	٢	مناقشات	ورث ٥١٧	٣	٢	٢	الطفور والمطفرات	ورث ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	الوراثة والأمان الحيوي	ورث ٥١٩	٣	٢	٢	دراسات خاصة	ورث ٥٠٨
٣	٢	٢	التحسين الوراثي في النبات	ورث ٥٢٠	٣	٢	٢	وراثة سيتولوجية	ورث ٥١٠
٣	٢	٢	التحسين الوراثي في الكائنات الدقيقة	ورث ٥٢١	٣	٢	٢	تكنولوجيا زراعة الأنسجة والخلايا	ورث ٥١٨

٨- قسم : أمراض النبات
دبلوم : مكافحة أمراض محاصيل التصدير

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	المكافحة الحيوية لأمراض النبات	أم ن ٥٠٥	٣	٢	٢	طرق تشخيص ومقاومة أمراض النبات	أم ن ٥٠١
٣	٢	٢	سموم الفطريات الممرضة للنبات	أم ن ٥٠٦	٣	٢	٢	الزراعة العضوية وأمراض النبات	أم ن ٥٠٢
٣	٢	٢	فسيولوجيا الفطريات الممرضة للنبات	أم ن ٥٠٧	٣	٢	٢	أمراض الخضر والفاكهة أثناء التسويق والتخزين	أم ن ٥٠٣
٣	٢	٢	علاقة عوامل البيئة بإتشار أمراض النبات	أم ن ٥٠٨	٣	٢	٢	معاملات ما قبل الحصاد لمكافحة أمراض النبات	أم ن ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	فسيولوجيا النمو	أم ن ٥١٣	٣	٢	٢	دراسات خاصة	أم ن ٥٠٩
٣	٢	٢	مناقشات (متعلقة بأمراض محاصيل التصدير)	أم ن ٥١٤	٣	٢	٢	أمراض ما بعد الحصاد	أم ن ٥١٠
٣	٢	٢	أمراض النبات الفيروسية	أم ن ٥١٥	٣	٢	٢	طبيعة المقاومة للأمراض النباتية	أم ن ٥١١
٣	٢	٢	أمراض النبات الفطرية	أم ن ٥١٦	٣	٢	٢	أمراض النبات البكتيرية	أم ن ٥١٢

قسم : أمراض النبات

دبلوم : صحة النبات

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الأمان الحيوي وأمراض النبات	أ م ن ٥٢١	٣	٢	٢	طرق دراسة أمراض النبات	أ م ن ٥١٧
٣	٢	٢	التلوث البيئي وأمراض النبات	أ م ن ٥٢٢	٣	٢	٢	طرق تشخيص أمراض النبات	أ م ن ٥١٨
٣	٢	٢	أمراض نبات غير معديّة	أ م ن ٥٢٣	٣	٢	٢	طرق مكافحة أمراض النبات	أ م ن ٥١٩
٣	٢	٢	التغذية وعلاقتها بأمراض النبات	أ م ن ٥٢٤	٣	٢	٢	علاقة عوامل البيئة بابتشار أمراض النبات	أ م ن ٥٢٠
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	فسيولوجيا النمو	أ م ن ٥١٣	٣	٢	٢	دراسات خاصة (صحة النبات)	أ م ن ٥٢٥
٣	٢	٢	مناقشات (متعلقة بأمراض النبات)	أ م ن ٥٣٠	٣	٢	٢	المكافحة الحيوية للأمراض النبات	أ م ن ٥٢٦
٣	٢	٢	أمراض محاصيل الحقل	أ م ن ٥٣١	٣	٢	٢	أمراض نبات نيماتودية	أ م ن ٥٢٧
٣	٢	٢	أمراض أشجار الفاكهة	أ م ن ٥٣٢	٣	٢	٢	أمراض نباتات طبية وعطرية	أ م ن ٥٢٨
٣	٢	٢	أمراض نباتات الخضر	أ م ن ٥٣٣	٣	٢	٢	أمراض تخزين وتسويق الحاصلات الزراعية	أ م ن ٥٢٩

١٠ - قسم وقاية النبات
دبلوم : مكافحة الآفات

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الاتجاهات الحديثة لمكافحة الآفات	وق ن ٥٠٥	٣	٢	٢	تلوث البيئة بالمبيدات	وق ن ٥٠١
٣	٢	٢	حشرات إقتصادية	وق ن ٥٠٦	٣	٢	٢	مبيدات آفات	وق ن ٥٠٢
٣	٢	٢	المكافحة غير الكيماوية للآفات	وق ن ٥٠٧	٣	٢	٢	بيئة وسلوك الحشرات	وق ن ٥٠٣
٣	٢	٢	آفات حيوانية زراعية	وق ن ٥٠٨	٣	٢	٢	تربية نحل العسل	وق ن ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	تجهيز مبيدات	وق ن ٥١٣	٣	٢	٢	تكنيك أبحاث مبيدات	وق ن ٥٠٩
٣	٢	٢	مبيدات حشائش	وق ن ٥١٤	٣	٢	٢	مبيدات فطرية	وق ن ٥١٠
٣	٢	٢	بيولوجي حشرات	وق ن ٥١٥	٣	٢	٢	آفات المحاصيل الحقلية والبستانية	وق ن ٥١١
٣	٢	٢	آفات الحبوب المخزونة ومنتجاتها	وق ن ٥١٦	٣	٢	٢	مورفولوجي وتشريح حشرات	وق ن ٥١٢

قسم وقاية النبات
دبلوم : نحل العسل

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	سمية مبيدات	وق ن ٥٢١	٣	٢	٢	فسيولوجي حشرات	وق ن ٥١٧
٣	٢	٢	عمليات النحالة	وق ن ٥٢٢	٣	٢	٢	تربية نحل العسل	وق ن ٥١٨
٣	٢	٢	أفات نحل العسل	وق ن ٥٢٣	٣	٢	٢	تكنيك أبحاث نحل العسل	وق ن ٥١٩
٣	٢	٢	منتجات نحل العسل	وق ن ٥٢٤	٣	٢	٢	ملحقات المحاصيل الحقلية والبستانية	وق ن ٥٢٠
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	بيئة وسلوك الحشرات	وق ن ٥٠٣	٣	٢	٢	الإتجاهات الحديثة في مكافحة الآفات	وق ن ٥٠٥
٣	٢	٢	تلوث البيئة بالمبيدات	وق ن ٥٢٧	٣	٢	٢	أفات حيوانية زراعية	وق ن ٥٠٨
٣	٢	٢	تربية الملكات	وق ن ٥٢٨	٣	٢	٢	مكافحة حيوية	وق ن ٥٢٥
٣	٢	٢	إنتاج الغذاء الملكي	وق ن ٥٢٩	٣	٢	٢	دودة الحرير	وق ن ٥٢٦

١١ - قسم : الكيمياء الحيوية الزراعية
دبلوم : التحليل الكيمائية الزراعية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	عملى	نظري			المجموع	عملى	نظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الكيمياء التحليلية الكمية	ك ي ز ٥٠٥	٣	٢	٢	الكيمياء التحليلية الوصفية	ك ي ز ٥٠١
٣	٢	٢	تنقية البروتينات وتشخيصها	ك ي ز ٥٠٦	٣	٢	٢	التحليل الكروماتوجرافى	ك ي ز ٥٠٢
٣	٢	٢	تحليل المواد الكربوهيدراتية	ك ي ز ٥٠٧	٣	٢	٢	التحليل الطيفى	ك ي ز ٥٠٣
٣	٢	٢	طرق التحليل البيوكيميائية والبيولوجية	ك ي ز ٥٠٨	٣	٢	٢	تحليل المركبات العضوية	ك ي ز ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	تحليل الأغذية	ك ي ز ٥١٥	٣	٢	٢	تحليل السوائل الحيوية	ك ي ز ٥٠٩
٣	٢	٢	كيمياء النظائر المشعة	ك ي ز ٥١٦	٣	٢	٢	تحليل السموم	ك ي ز ٥١٠
٣	٢	٢	الأجهزة الدقيقة وتطبيقاتها	ك ي ز ٥١٧	٣	٢	٢	تحليل المركبات الأساسية	ك ي ز ٥١١
٣	٢	٢	كيمياء معالجة مخلفات المزارع والمصانع	ك ي ز ٥١٨	٣	٢	٢	تحليل المركبات الثانوية	ك ي ز ٥١٢
٣	٢	٢	تحليل مواد العلف	ك ي ز ٥١٩	٣	٢	٢	تحليل التربة والسماد	ك ي ز ٥١٣
٣	٢	٢	كيمياء تقدير القيمة البيولوجية	ك ي ز ٥٢٠	٣	٢	٢	كيمياء النبات وزراعة الأنسجة	ك ي ز ٥١٤

١٢ - قسم : الألبان
دبلوم : تكنولوجيا الجبن والألبان والمنتخمة

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة		المقررات		الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري	المجموع		العملي	النظري			
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الجبن وأنواعه	أ ل ب ٥٠٥	٣	٢	٢	كيمياء وتكنولوجيا الألبان المتخمرة	أ ل ب ٥٠١
٣	٢	٢	تعبئة وتغليف منتجات الألبان	أ ل ب ٥٠٦	٣	٢	٢	كيمياء وتكنولوجيا البادئات	أ ل ب ٥٠٢
٣	٢	٢	مشروعات لبنية ودراسات الجدوى	أ ل ب ٥٠٧	٣	٢	٢	أساسيات صناعة الألبان المتخمرة والجبن	أ ل ب ٥٠٣
٣	٢	٢	التسوية في الجبن	أ ل ب ٥٠٨	٣	٢	٢	كيمياء وتحليل الألبان	أ ل ب ٥٠٤
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	الاتجاهات الحديثة في صناعة الجبن	أ ل ب ٥١٤	٣	٢	٢	الخواص الوظيفية لمكونات اللبن	أ ل ب ٥٠٩
٣	٢	٢	تكنولوجيا المنتجات الثانوية	أ ل ب ٥١٥	٣	٢	٢	الأنزيمات اللبنية ومجبنات اللبن	أ ل ب ٥١٠
٣	٢	٢	الإدارة الفنية لمصانع الألبان والشروط الفنية	أ ل ب ٥١٦	٣	٢	٢	كيمياء المواد المضافة في صناعة الألبان	أ ل ب ٥١١
٣	٢	٢	اختبارات الجودة والتشريعات اللبنية	أ ل ب ٥١٧	٣	٢	٢	المعاملات الحرارية في صناعة الألبان	أ ل ب ٥١٢
٣	٢	٢	التحليل في الجبن والقيمة الغذائية	أ ل ب ٥١٨	٣	٢	٢	القيمة الحيوية والصحية للألبان المتخمرة	أ ل ب ٥١٣

قسم : الألبان
دبلوم : المثلجات اللبنية

الفصل الدراسي الثاني				الفصل الدراسي الأول					
الساعات المعتمدة			المقررات	الكود	الساعات المعتمدة			المقررات	الكود
المجموع	العملي	النظري			المجموع	العملي	النظري		
مقررات إجبارية									
٣	٢	٢	الخواص الطبيعية للبن ومنتجاته	أ ل ب ٥٢٢	٣	٢	٢	كيمياء وتكنولوجيا الألبان المتخمرة	أ ل ب ٥٠١
٣	٢	٢	الكيمياء الغروية للبن	أ ل ب ٥٢٣	٣	٢	٢	منتجات لبنية عامة	أ ل ب ٥١٩
٣	٢	٢	اقتصاديات إنتاج المثلوجات اللبنية	أ ل ب ٥٢٤	٣	٢	٢	أسس تصنيع المثلوجات اللبنية	أ ل ب ٥٢٠
٣	٢	٢	الألبان المجففة والمركزة	أ ل ب ٥٢٥	٣	٢	٢	التبريد والتجميد في صناعة المثلوجات اللبنية	أ ل ب ٥٢١
مقررات اختيارية									
٣	٢	٢	التسوية في الجبن	أ ل ب ٥٠٨	٣	٢	٢	الجبن وأنواعها	أ ل ب ٥٠٥
٣	٢	٢	كيمياء المواد المضافة في صناعة الألبان	أ ل ب ٥١١	٣	٢	٢	المثبتات والمستحلبات اللبنية	أ ل ب ٥٢٦
٣	٢	٢	المعاملات الحرارية في صناعة الألبان	أ ل ب ٥١٢	٣	٢	٢	ميكروبيولوجيا ألبان	أ ل ب ٥٢٧