

جامعة قناة السويس

كلية الزراعة



برنامج السلامة الغذائية

قسم الصناعات الغذائية

(برنامج مميز بمصروفات

باللغة الانجليزية)

تعريف بالبرنامج

الاسماعيلية

2014

جامعة قناة السويس

قسم الصناعات الغذائية



برنامج السلامة الغذائية

(Food Safety Prpgram)

مدير البرنامج: اد عوض فرحات البحراوى

منسق البرنامج: ا.د. رمضان احمد عبد الغنى

للاستعلام والتسجيل: الاتصال بقسم الصناعات

الغذائية- وادارة شئون الطلاب بالكلية

تليفون وفاكس 0643201793

موبايل : 01027528322 ولمزيد من المعلومات

يرجى زيارة موقع الكلية على شبكة المعلومات

[Http://www.agri.scuegypt.edu.eg](http://www.agri.scuegypt.edu.eg)

هدف البرنامج

تطرح كلية الزراعة- جامعة قناة السويس هذا العام ولأول مرة فى جمهورية مصر العربية برنامجها المميز (بمصروفات) للحصول على درجة البكالوريوس فى السلامة الغذائية بنظام الساعات المعتمدة وذلك بعد موافقة المجلس الاعلى للجامعات بالقرار الوزارى رقم 520 بتاريخ 24 / 2 / 2014 ويهدف البرنامج الى:

1- استحداث تعليم متميز فى مجال التصنيع الغذائى و سلامة الغذاء طبقا للمستويات المحلية والعالمية.

2- إكساب الخريج معارف و مهارات علمية و مهنية و فنية فى مجال سلامة الغذاء لا يتوافر له فى الجامعات المصرية الاخرى تمكنه من العمل بكفاءة متميزة فى مجال الصناعة والرقابة وادارة الهيئات و الشركات.

3- إنشاء منظومة جديدة للدراسة على مستوى البكالوريوس بكلية الزراعة لتتوافق مع احتياجات سوق العمل المحلى والعالمى.

4- إيجاد قنوات اتصال و تعاون مع الوزارات والشركات والهيئات والمؤسسات المصرية وكذلك الهيئات العلمية الأجنبية المماثلة لتبادل الخبرات والمعلومات وفتح مجالات للعمل والتوظيف لطلاب البرنامج.

مخرجات البرنامج المهنية

## خريج برنامج السلامة الغذائية سيكون قادراً على أن:

- 1- يحدد ويحلل المشاكل في مجال تصنيع وسلامة الغذاء وترتيبها وفقاً لأولويتها.
- 2- يحلل الغذاء كيميائياً وميكروبيولوجياً وريولوجياً وحسياً وكذا يحلل الملوثات ليتمكن من تقدير الجودة والسلامة.
- 3- يطبق نظم فحص الغذاء - مخاطر التسمم والمؤثرات الصحية ومسبباتها وكيفية منعها.
- 4- يضع التسلسل التكنولوجي لخطوط تصنيع الأغذية المختلفة.
- 5- يقيم مختلف خطوط التصنيع والعيوب وطرق صيانة الماكينات لضمان سلامة الغذاء

## مجالات العمل المتوقع التحاق الخريجين بها:

مصانع الاغذية والالبان- وزارة الصحة (المعامل والمختبرات)- وزارة البيئة- اجهزة حماية المستهلك- وزارة الزراعة - ادارة التغذية في المستشفيات و المطاعم و المدارس و الجامعات- وزارة التربية والتعليم- وزارة الصناعة (هيئة التوحيد القياسي)\* وزارة التموين والتجارة الخارجية- جهاز الرقابة على الصادرات والواردات- العمل بالدول العربية وغيرها من الدول التي تتطلب الامام باللغة الانجليزية في الخريجين

## القبول و التسجيل بالبرنامج

- 1- **القيود:** يقيد الطالب لدرجة البكالوريوس في هذا البرنامج إذا كان حاصلًا على شهادة الثانوية العامة (علمي علوم) أو ما يعادلها، وفقاً للمادة 75 من قانون تنظيم الجامعات. ويتم اختيار الطلاب الذين سوف يلتحقون بالبرنامج من الطلاب المقبولين في كلية الزراعة – جامعة قناة السويس بناءً على طلب الطالب (الاعداد محدودة والقبول بأسبقية التقدم).
- 2- **التحويل:** يتم قبول الطلاب الراغبين للتحويل الى البرنامج من أى برنامج يدرس بكليات الزراعة وذلك في نهاية المستوى الاكاديمي الاول بحد اقصى ولا يسمح التحويل بعد ذلك, ويتم عمل مقاصة لهؤلاء الطلاب. وعلى الطلاب الراغبين في التحويل الى البرنامج من أى كلية جامعية أن يقدموا بيان حالة من الكلية التي كانوا مقيدين بها.

## المصروفات الدراسية

يخضع البرنامج للائحة المالية للبرامج غير التقليدية - الجديدة - بالجامعة.

## متطلبات الحصول على درجة البكالوريوس

تمنح جامعة قناة السويس درجة البكالوريوس في السلامة الغذائية كتنخصص رئيسي اذا اجتاز الطالب متطلبات الدراسة بما لا يقل عن 141 ساعة معتمدة من المقررات الدراسية طبقاً لتوزيع الساعات على المقررات على النحو التالي:

- أ- (6) ساعات معتمدة متطلبات جامعة:  
\* ساعتان معتمدتان: لغة انجليزية

\* ساعتان معتمدتان: مدخل الي علم الجودة

\* ساعتان معتمدتان: حقوق انسان

ب- أربعون (40) ساعة معتمدة متطلبات كلية موزعة على النحو التالي:

\* (22) ساعة معتمدة موزعة بين مقررات العلوم الاساسية.

\* (18) ساعة معتمدة موزعة بين مقررات العلوم التطبيقية.

ج- (16) ساعة معتمدة للعلوم الاجتماعية ومهارات الاتصال منها 6 ساعات اختيارية.

د- متطلبات البرنامج الاساسية: 79 ساعة معتمدة موزعة كالتالي:

\* (67) ساعة معتمدة مقررات اجبارية، وتخصص من هذه الساعات (6) ساعات معتمدة لمشروع التخرج خلال الفصل الثامن.

\* (12) ساعة معتمدة مقررات اختيارية في المستويين الثالث والرابع.

هـ الطلاب الناجحون في المستوى الثالث يمضون فترة تدريب صيفي لمدة ستة اسابيع بالهيئات والشركات والمؤسسات ذات العلاقة بالتصنيع الغذائي وسلامة الغذاء، ويعتبر هذا التدريب متطلباً أساسياً للتخرج.