



اللائحة الداخلية لبرنامج بكالوريوس
العلوم الطبية البيطرية
(تميز صحة وسلامة الغذاء)

Food Safety & Hygiene (FSH)

" الساعات المعتمدة "

كلية الطب البيطري – جامعة دمنهور

٢٠١٩م

المحتويات

٤	الرؤية والرسالة :
٤	مقدمة
٥	اهداف البرنامج.
٦	مادة (١) : الدرجات العلمية التى تمنحها جامعة دمنهور بناءا على طلب مجلس كلية الطب البيطرى.
٦	مادة(٢): شروط القبول بالبرنامج.
٧	مادة(٣) : المجلس الأكاديمى لإدارة البرنامج.
٧	مادة(٤) : نظام الدراسة فى البرنامج.
٨	مادة (٥): شروط التسجيل.
٨	مادة(٦) : حالة الطالب وانتظام الدراسة.
١٠	مادة (٧): المشرف الأكاديمى.
١٠	مادة(٨) : إعادة دراسة المقررات.
١١	مادة(٩) : قواعد الانتظام فى الدراسة .
١١	- الرسوم الدراسية
١١	- قواعد السداد
١١	- حالة الانقطاع
١١	- تغيير العنوان
١١	مادة(١٠) تسجيل المقررات .
١١	- الإعلان و مدة التسجيل
١١	- المستمعون
١٢	مادة(١١) إضافة وحذف مقررات.
١٢	- العبء الدراسي فى الفصل الواحد
١٢	- الإضافة والحذف بعد التسجيل
١٢	مادة (١٢) التخرج والحصول على الدرجة.
١٣	مادة(١٣) نظام التقييم والامتحانات.
١٣	- التقييم و توزيع الدرجات
١٤	- المعدل التراكمى
١٤	- حساب المعدل التراكمى
١٤	مادة(١٤) شروط النجاح.
١٤	مادة (١٥) الانسحاب.
١٦	مادة(١٧) الانذار الاكاديمى.
١٦	مادة (١٨) مرتبة الشرف.

١٧	مادة (١٩) بيان الدرجات.
١٧	مادة (٢٠) نظام تحويل الطلاب من وإلى البرنامج.
١٧	مادة (٢١) تعيين خريجي البرنامج فى وظيفة معيد .
١٨	مادة (٢٢) المشاريع.
١٨	مادة (٢٣) التدريب العملي و الميداني.
١٩	مادة (٢٤) الدراسات العليا لخريجى البرنامج.
١٩	مادة (٢٥) قواعد عامة.
١٩	مادة (٢٦) المقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء.
١٩	- مقررات متطلبات الجامعة (إجبارية).
٢٠	- مقررات متطلبات الكلية الإجبارية (٧٦ ساعة معتمدة).
٢١	- مقررات متطلبات التخصص الإجبارية (٨٣ ساعة معتمدة).
٢٢	- مقررات اختيارية (١٢ ساعة معتمدة).
٢٨	مادة (٢٧) المحتوى العلمى للمقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء.
٤٧	ماده (٢٨) دراسة جدوى فى البرنامج المميز(تميز صحة وسلامة الغذاء)
٤٨	ماده (٢٩) المراجع والكتب المتعلقة بسلامة الغذاء
٤٩	ماده (٣٠) مميزات برنامج تميز صحه وسلامه الغذاء

الرؤية:

تسعى كلية الطب البيطري - جامعة دمنهور إلى التميز في مجال العلوم الطبية البيطرية محلياً وإقليمياً وعالمياً والارتقاء بالعملية التعليمية وبمستوى البحث العلمي وتطويرها ويشمل كافة المجالات وخصوصاً في مجال صحة وسلامة الأغذية ذات الأصل الحيواني وحماية الإنسان من الأمراض والمتبقيات الضارة التي تنتقل إليه من الحيوان ومنتجاته والمخلفات الحيوانية. مع تقديم الحلول المناسبة لها والتي تسهم في تنمية الثروة الحيوانية.

الرسالة:

إعداد كوادر بيطرية متميزة ورواد أكفاء في مجال صحة وسلامة الغذاء والبحث العلمي قادرة على نقل المعارف وتوطين التقنية وخدمة وتطوير المجتمع المحلي والإقليمي ، بالإضافة إلى توجيه البحث العلمي لخدمة المجتمع واحتياجاته في شتى مجالات الحقل البيطري.

مقدمة

يحتل موضوع سلامة الغذاء جزءاً كبيراً من اهتمام المجتمع نتيجة لزيادة الوعي الغذائي، وخاصة بعد التقدم العلمي الكبير خلال القرن الحالى فى مجال الإلمام بصحة الإنسان ومعرفة الكثير من الأمراض التى تصيبه نتيجة تناول الأغذية الفاسدة هذا وقد زاد الاهتمام الشعبى فى الآونة الأخيرة بموضوع سلامة الغذاء بعد الضجة الإعلامية التى أثارت حول مرض أنفلونزا الطيور ومرض جنون البقر وتشيع الأغذية والتلوث بميكروب الليستيريا وميكروبات القولون السامة والأغذية المهندسة وراثياً وتطالعنا الصحف يومياً بأخبار سيئة فى صفحات الحوادث عن كوارث ومشاكل وحالات تفشى وبائية من الأغذية الفاسدة وأنباء عن التسمم الغذائى وملوثات الأغذية والأغذية التى تسبب السرطان وتلك المغشوشة أو المنتهية الصلاحية .وقد كثرت التساؤلات عن هذه المخاطر وكيفية تجنبها مما جعل الناس فى جميع أنحاء العالم وعلى كل المستويات يهتمون بموضوع سلامة الغذاء.

ومن هنا كانت صحة وسلامة الغذاء من أهم التحديات التى تواجه العالم وهناك العديد من العوامل التى ساهمت فى التأثير سلباً عليها مثل عدم تحديث التشريعات وتعدد السلطات وضعف الإشراف، والنقص فى الكوادر المتخصصة وكذلك النقص فى التدريب المستمر لها، والنقص فى

الأجهزة الحديثة للكشف عن الملوثات الغذائية، وتكليف أشخاص غير متخصصين للإشراف على الرقابة الغذائية والنقص الشديد في الدراسات والبحوث المتعلقة بصحة وسلامة الغذاء، وأخيرا النقص في برامج التوعية المتعلقة بسلامة الغذاء.

وتواجه برامج صحة وسلامة الغذاء في الوطن العربي- وعلى وجه الخصوص في مصر- بعض التحديات التي ساهمت في تفاقم الوضع الغذائي مثل الزيادة في انتشار الأمراض المنقولة بالغذاء وما تسببه من خسائر اقتصادية واجتماعية وصحية، وظهور ملوثات وسلالات جديدة من الجراثيم مما يشكل تحديا علميا لمكافحتها، كما أن التغير السريع في إنتاج وتصنيع وتسويق الغذاء أوجد أغذية جديدة ليس لديها مواصفات قياسية لضبطها. وهذا يعنى المزيد من الجهد و البحث والدراسة لوضع معايير تتلاءم مع تلك الأغذية..

أهداف البرنامج

يهدف برنامج صحة وسلامة الغذاء الى إعداد وتدريب الكوادر والمهنيين المتخصصين لتطبيق المهارات والمعارف لحماية المستهلك وتحسين الصحة العامة من خلال التأكد من سلامة الأغذية وتعزيز سلسلة إنتاج الأغذية وذلك للحد من تعرض الإنسان للمخاطر الكيميائية والبيولوجية الناشئة عن استهلاك الغذاء. كما يهدف البرنامج أيضا الى دراسة كافة الإجراءات الاسترشادية لوقاية المستهلكين من الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء والتحقق من سلامة وصلاحية الأغذية المعروضة لتأمين إمداد غذائي سليم معروض بأمانة لحماية المستهلكين، والمحافظة على المواد الغذائية وحمايتها من الفساد والحد من الملوثات بمختلف أنواعها وتكثيف البرامج الإرشادية للعاملين في المنشآت الخاصة بالأغذية لتنفيذ شروط وضوابط التحضير والتصنيع الجيد لتعزيز سلامة الغذاء مع اتخاذ تدابير فعالة تضمن التعامل مع أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء من أجل منع حدوث التسمم الغذائي أو التقليل من وقوعه، وذلك من خلال اكتساب الطالب المهارات التالية:

١. تنمية المعارف والمفاهيم والمبادئ في ميكروبيولوجيا الأغذية والكيمياء الغذائية، تكنولوجيا الأغذية، تحليل الأغذية، سلامة الأغذية والتغذية البشرية.
٢. اكتساب المهارات المطلوبة لتحديد وتعريف وحل المشاكل الروتينية في مجال علوم الغذاء؛ القدرة على تخطيط وتنظيم العمل والتفاعل بشكل فعال.

٣. تنمية المهارات العامة لحل المشاكل العلمية في مجال علوم الغذاء والتغذية والمجالات ذات الصلة في السياق الاجتماعي والاقتصادي والثقافي.
٤. تحليل وتقييم جوانب السلامة في المواد الخام والمنتجات الغذائية فيما يتعلق بصحة الإنسان، وتغطي السلسلة الغذائية بأكملها.
٥. اكتساب مهارات تنفيذ وإدارة نظم الرقابة على سلامة الأغذية والتدابير في العمليات التكنولوجية.
٦. تنمية قدرات الطالب في المشاركة في إجراء البحوث على جودة وسلامة المنتجات الغذائية.
٧. اكتساب مهارات العمل بفعالية في المؤسسات الغذائية ومختبرات البحوث تطبيق نظم إدارة الجودة.
٨. اكتساب المهارات اللازمة لإثبات وجود الوعي من القضايا الراهنة التي تهم المجتمع وتقديرها من القضايا الأخلاقية المشتركة في مجالات سلامة الأغذية، وإنتاج الأغذية، وتقييم التغذية والاحتياجات
٩. التنفيذ والسيطرة على سلسلة الإنتاج الغذائي من المواد الخام للمستهلك لضمان الصحة العامة.

مادة (١) : الدرجة العلمية

تمنح جامعة دمنهور بناء على طلب مجلس كلية الطب البيطري درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية (تميز صحة وسلامة الغذاء).

تمنح جامعة دمنهور شهادة تفوق للطلاب الذين حصلوا على متوسط التقدير ٣.٧ أو أكثر في الفصول الدراسية السابقة على ألا يكونوا قد رسبوا في أي مقرر أثناء الدراسة. ويدون هذا التمييز في السجل الأكاديمي للطالب.

مادة (٢): شروط القبول بالبرنامج

أولا بالنسبة للطلاب المصريين :

- يتم قبول الطلاب المصريين المستجدين المقبولين بكلية طب بيطري دمنهور وكذا المحولين إليها من كليات الطب البيطري بالجامعات المصرية عن طريق مكتب التنسيق المركزي بالوزارة.
- يجوز التحويل من البرنامج العادي خلال السنة الدراسية الأولى إلى برنامج صحة وسلامة الغذاء للطلاب المقيدون بكلية طب بيطري دمنهور إذا كان التحويل أثناء العام. كما يمكن للطالب

الحاصل على تقدير عام مقبول على الأقل في حالة قضاء عام دراسي في البرنامج العادي التحويل للبرنامج (صحة وسلامة الغذاء).

ثانيا الطلاب الوافدين :

يتم قبول الطلاب الوافدين عن طريق مكتب الوافدين بجامعة دمنهور طبقا للقواعد والشروط المنصوص عليها في هذا الشأن.

- يجوز لمجلس الكلية قبول طلاب من الحاصلين على درجة البكالوريوس او ما يعادلها من كليات العلوم او الزراعة او الصيدلة للدراسة بالكلية و وفقا للقواعد التي يحددها مجلس الكلية و مجلس الجامعة بالفرقة الاولى .

مادة (٣):المجلس الأكاديمي لإدارة البرنامج

اللجنة الفرعية لإدارة برنامج تميز صحة وسلامه الغذاء، يشكل بمعرفه وموافقه مجلس قسم الرقابه الصحيه على الأغذيه و مجلس الكلية وبقرار من رئيس الجامعة ويكون التشكيل لمدة عامين قابلة للتجديد مرة واحدة علي النحو التالي :-

- السيد أ.د/ عميد الكلية "رئيسا"
- السيد أ.د/ وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب "نائب للرئيس"
- أستاذ بالكلية (على ان يكون استاذ بقسم الرقابه الصحيه على الأغذيه) "مدير تنفيذي"
- عدد ٤ أستاذ من أعضاء هيئة التدريس بالكلية (على ان يكونوا من قسم الرقابه الصحيه على الأغذيه) (أعضاء)
- السيد الأستاذ/ أمين الكلية "عضوا"
- مدير شئون الطلاب "عضوا"

- ويجوز ضم عضو أو أكثر من ذوي الخبرة بترشيح من مجلس الكلية، ويصدر قرار تشكيل اللجنة الفرعية من رئيس الجامعة لمدة عامين قابلة للتجديد.
- ويتولى أمين الكلية أمانة اللجنة ويعد سجل تدون فيه جلسات الاجتماعات ويوقع عليها رئيس وأعضاء اللجنة الفرعية للبرنامج وترفع للجنة التعليم للإشراف علي البرامج النوعية بالجامعة للأعتماد.

مادة (٤):نظام الدراسة في البرنامج:

١) الدراسة بنظام الساعات المعتمدة وتحسب ساعات التدريس كالتالي:

الساعة المعتمدة تعادل ساعة محاضرة، أو من 2:3 ساعة علمية أو تطبيقية خلال الفصل الدراسي الواحد (طبقا للجداول المرفقة).

٢) لغة الدراسة : الدراسة باللغة الانجليزية ، عدا بعض المقررات التى يتطلب تدريسها باللغة العربية.

٣) مواعيد الدراسة والقيد:

يقسم العام الأكاديمي الى ثلاث فصول دراسية على النحو التالي:
الفصل الأول : يبدأ من الأسبوع الثالث من شهر سبتمبر ولمدة ١٥ أسبوع.
الفصل الثاني : يبدأ من الأسبوع الثانى من شهر فبراير ولمدة ١٥ أسبوع.
الفصل الصيفى : يبدأ من الأسبوع الأول من شهر يوليو ولمدة ٦ أسابيع.
ولمجلس الجامعة مراعاة للصالح العام أن يقرر بدء الدراسة أو انتهائها قبل المواعيد المذكورة أو بعدها. يتم القيد لأى مرحلة خلال أسبوعين قبل بدأ أى فصل دراسى بعد استيفاء شروط القيد ودفع الرسوم المقررة ويعتبر الفصل الصيفى اختياري للطلاب.

أ- مدة الدراسة:

مدة الدراسة خمس سنوات جامعية تمثل خمس مستويات . يتكون كل مستوى من فصلين دراسيين، مدة كل فصل دراسي خمسة عشر أسبوعا يتبعها امتحانات تحريرية وشفهية وعملية أو تطبيقية لكل فصل دراسي على حده. ويخضع الطالب لقانون تنظيم الجامعات وتعديلاته فيما يتعلق بالفرص المتاحة للطلاب للدراسة والفصل وإعادة القيد.

ب- الرسوم الدراسية:

يتم تحديد رسوم الخدمة التعليمية المقررة، لكل ساعة معتمدة، بمعرفة الجامعة بناء على اقتراح مجلس الكلية.

يوقع الطالب على تعهد بالالتزام بدفع رسوم الخدمة التعليمية التى تقترحها الكلية، وتوافق عليها الجامعة. تحصل رسوم الخدمة التعليمية كل فصل دراسى، وتقدر قيمة رسوم الخدمة التعليمية بعدد الساعات التى يسجل فيها الطالب كل فصل دراسى (الفصل الأول - الفصل الثانى) وبحد أدنى ما يقابل رسوم تعليمية لمدة ١٢ ساعة معتمدة فصليا ، إلا إذا كان عدد الساعات المعتمدة المتبقية للحصول على الدرجة أقل من ذلك فيتم محاسبتها على الساعات الفعلية للدراسة وتكون رسوم الخدمة التعليمية للفصل الصيفى معتمدة على عدد الساعات المعتمدة التى سجل فيها الطالب. بناء على موافقة مجلس الكلية والجامعة.

مادة (٥) شروط التسجيل:

يمكن الطالب التسجيل فى الفصل الأول أو الثاني فى مقررات تصل ساعتها المعتمدة الى ٢١ ساعة ويمكن للطلاب التسجيل فى الفصل الصيفى فى مقررات لا تزيد ساعتها المعتمدة عن ٦ ساعات، كما هو موضح بمستويات البرنامج.

مادة (٦) حالة الطالب وانتظام الدراسة

يحتاج الطالب لدراسة عدد من المقررات الدراسية يساوى ١٩٠ ساعة معتمدة واجتياز المقررات بنجاح للحصول على درجة البكالوريوس.

لتحديد حالة الطالب، فالطالب الذى يقوم بالتسجيل لعدد ١٢ ساعة معتمدة او أكثر يعتبر طالبا منتظما. ويعرف مستوى الطالب فى الدراسة تبعا للجدول .

جدول ١. مستوى الطالب بناء على عدد الساعات المعتمد المجتازة

عدد الساعات المعتمدة التي اجتازها الطالب بنجاح	تعريف موقع الطالب بنتظام الدراسة	المستوى الدراسى
٣٧ > ٠	Freshman	١٠٠
٧١ > ٣٧	Sophomore	٢٠٠
١٠٩ > ٧١	Junior	٣٠٠
١٤٥ > ١٠٩	Senior-1	٤٠٠
١٩٠ > ١٤٥	Senior-2	٥٠٠

على الطالب أن ينتظم فى دراسة المقررات التى قام بالتسجيل فيها رسميا. ويشمل الانتظام فى الدراسة والمحاضرات والتمارين والمعامل، وذلك طبقا للساعات المتعمدة.

يجب على الطالب ان يستمر فى برنامج الدراسة بانتظام ولا يجوز له أن ينقطع عن الدراسة حيث لايسمح له بالانقطاع إلا فى ظروف خاصة. ويمكن حذف مقررات للطلاب تم تسجيله فيها إذا زادت نسبة الغياب عن المسموح به. ولايسمح للطلاب الموقوف قيده بالانتظام فى الفصول خلال فترة وقف القيد.

١- نقاط استرشادية عامة تشمل الاتى :

- أى انقطاع يمكن ان يؤثر على تقدير الطالب.
- لايعطى القائمون بالتدريس تمارين أو امتحانات إضافية للطلاب الذى انقطع عن الدراسة.

- إذا حدث وانقطع الطالب لمدة تزيد عن ثلاثة أسابيع خلال الفصل الدراسي لأي سبب ، أو في فصل الصيف ، فإن القائم بالتدريس سوف يتخذ احد الإجراءات التالية:
- يعطى تقدير F يطلب من الطالب أن يحذف المقرر إذا حدث الغياب قبل انتهاء ميعاد حذف المقررات.
- إذا انقطع الطالب عن الدراسة بسبب المرض الذى تم إثبات هو تسجيله أو أى ظرف طارئ أخرجوا من حضوره منتظما أثناء الدراسة فإنه يحصل على تقدير I لعدم إتمام العمل المطلوب (لم يحضر الامتحانات المقرره لاحد المقررات يوم انعقادها) ويجب تقديم شهادة مرضية من الطبيب فى حالة الأمراض الحادة الى شئون الطلاب . وسوف تخطر شئون الطلاب القائمين بالتدريس على الطالب بفترة الغياب المتوقعة.
- على الطالب ان ينتظم فى الدراسة ولا يجوز له أن ينقطع مدة تزيد عن عامين إلا فى ظروف خاصة يقبلها مجلس الكلية.

٢- يعد الطالب راسبا (تقدير F) في المقرر

- إذا حصل على أقل من ٣٠% من درجة الامتحان التحريري النهائي مهما كانت درجاته في العملي أو الشفوي.
- إذا حصل على أقل من ٥٠% من مجموع درجات المقرر دون الإخلال بالفقرة السابقة.
- الطالب الذي يرسب في مقرر إجباري عليه إعادته.
- الطالب الذي يرسب في مقرر اختياري له إعادة دراسته مرة أخرى أو اختيار مقرر بديل له.
- الطالب الذي يرسب في مقرر أكثر من مرة يكتفي باحتساب الرسوب مرة واحدة فقط في معدله التراكمي وتحسب له الدرجة الحاصل عليها. ويسجل عدد مرات الرسوب فى سجله الأكاديمي.

مادة (٧): المشرف الأكاديمي

يعين المجلس الأكاديمي للبرنامج مشرفا أكاديميا من أعضاء هيئة التدريس لكل مجموعة من الطلاب قبل بداية العام الدراسي وذلك لمساعدته الطالب أكاديميا. ويقوم هؤلاء المشرفون بالإشراف على برنامج الدراسة للطلاب وملاحظة تقدمه ومراقبة أدائه كجزء من العملية التعليمية. وعلى الطلاب أن يحصلوا على موافقة المشرف الأكاديمي المخصص لهم فى اختيار مقرراتهم الدراسة قبل التسجيل فيها كل فصل دراسي.

مادة (٨) : إعادة دراسة المقررات

يمكن للطلاب المقيد في البرنامج أن يعيد دراسة مقرر سبق دراسته ما بما لا يزيد عن ٢٤ ساعة معتمدة من المقررات الإلزامية والاختيارية خلال فترة الدراسة بالبرنامج. وفي حال ما إذا زاد عدد الساعات المطلوب من الطالب إعادتها عن ٢٤ ساعة معتمدة يعرض الأمر على مجلس الإدارة لبحث أمر الموافقة لو وجددت مبررات مقبولة .

إعادة دراسة مقرر لاينتج عنها محو التقدير السابق من بيان الدرجات .
إذا نجح في مقرر سبق الرسوب فيه (حصل على F) ويجسب تقديره فيه بحد اقصى D+ وتتم إضافته عند حساب متوسط التقدير.

مادة (٩) : قواعد الانتظام في الدراسة

يجب أن يلتزم جميع الطلاب المسجلين في البرنامج بالقواعد الجامعية التالية:

١- الرسوم الدراسية

يتم دفع مصروفات التسجيل والخدمات التعليمية عند بدء التسجيل. ويحدد مجلس الكلية الرسوم المطلوبة للتسجيل والخدمات التعليمية.

٢- قواعد السداد

لايسمح للطلاب بمعرفة نتيجته إلا بعد سداد الرسوم الدراسية المستحقة حتى يتم التسجيل بالمستوى الأعلى. وكذلك عند التخرج، لايستلم الطالب أوراقه وشهادته الدالة على منح الدرجة إلا بعد سداد الرسوم الدراسية المتأخرة كاملة.

٣- حالة الانقطاع

على الطالب أن يخطر مشرفه الأكاديمي عند انقطاعه عن الدراسة لمدة تزيد عن أسبوعين موضحا ذلك بشهادات معتمدة. وإذا لم يدخل الطالب الامتحان نتيجة للمرض فيجب تقديم شهادة مرضية فورا ويجب تقديم شهادة مرضية معتمدة من الإدارة الطبية للجامعة وسوف تخطر شئون الطلاب القائمين بفترة الغياب المتوقعة للطلاب.

٤- تغيير العنوان

على الطالب أن يخطر إدارة الكلية بأى تغيير فى عنوان مراسلته.

مادة (١٠) : تسجيل المقررات

يتم الإعلان عن مواعيد التسجيل الأكاديمي فى المقررات الدراسية بالكلية. وعلى الطلاب تسجيل مقرراتهم بعد استشارة المشرفين الأكاديميين. ولن يسمح بالتسجيل بعد المواعيد المحددة .

المستمعون

يجوز قبول طلاب مستمعين فى أى من المقررات بدون حساب الساعات المعتمدة للمقرر، ولا يسمح للطلاب المستمع من أداء الامتحان، أو حصوله على شهادة من الكلية وذلك بعد استئذان ادارة البرنامج.

مادة (١١) : الإضافة والحذف

العبء الدراسى فى الفصل الواحد

- الحد الأدنى لعدد الساعات المسموح للطلاب لتسجيلها فى الفصل الدراسى الأول والثانى هو ١٢ ساعة معتمدة فى ماعدا حالات التخرج بناء على موافقة المجلس الأكاديمي.
- لا يسمح للطلاب الذى له معدل تراكمي متدن (أقل من 2) بالتسجيل فى أكثر من ١٢ ساعة معتمدة فى الفصل الدراسى
- أما بالنسبة للفصل الصيفى فلاتزيد ساعات المقررات التى يتم التسجيل فيها عن 6 ساعات معتمدة وتزداد الى ٩ ساعات معتمدة فى حالة التخرج.

الاضافة والحذف بعد التسجيل

يجوز للطلاب ، أن يحذف أو يضيف مقررا أو أكثر حتى نهاية الأسبوع الثانى على الأكثر من بدء الفصل الدراسى ، وذلك بما لا يخل بالعبء الدراسى المنصوص عليه فى هذه اللائحة

مادة (١٢) : التخرج والحصول على الدرجة ودور التخرج

- للحصول على درجة البكالوريوس يجب أن يكون الطالب قد اجتاز عدد ١٩٠ ساعة متعمدة فى دراسة المقررات .
- النجاح فى مشروع التخرج.
- اجتياز التدريب العملى والتدريب الميدانى

دور التخرج هو الدور الذى يستكمل فيه الطالب عدد الساعات المعتمدة اللازمة للتخرج ويتم ذلك من خلال ثلاث ادور على مدى العام الدراسى هما :

١- **دور يونيو** : يتم تخرج طلاب المستوى الخامس بعد ظهور نتيجة امتحانات الفصل الدراسى الثانى (دور يونيو) واعتمادها من مجلس الجامعة ، بشرط استيفاء جميع متطلبات التخرج الواردة بهذه اللائحة .

٢- **دور يناير** : يتم تخرج طلاب المستوى الخامس بعد ظهور نتيجة امتحانات الفصل الدراسى الأول (دور يناير) واعتمادها من مجلس الجامعة ، بشرط استيفاء جميع متطلبات التخرج الواردة بهذه اللائحة .

٣- **دور سبتمبر** : طلاب المستوى الدراسى النهائى ، الراسبون فيما لا يزيد عن مقررین دراسيين على الأكثر (٦ ساعات معتمدة على الأكثر) ، فإنهم يتقدمون للامتحان فيما رسبوا فيه خلال شهر سبتمبر من نفس العام ، ويتم تخرجهم بعد نجاحهم فى هذه المقررات فى شهر أكتوبر ، فإذا تكرر رسوبهم امتحنوا فيما رسبوا فيه طبقا لموقع المقرر من خطة الدراسة.

مادة (١٣) : نظام التقييم والامتحانات

يؤدى الطالب امتحانا فى نهاية كل فصل دراسى بالمقررات التى قام بالتسجيل فيها خلال فترة التسجيل، و يجب على الطالب متابعة المحاضرات والاشتراك فى التمرينات العملية وفقا للنظام الذى يقره مجلس الكلية ، وللمجلس الكلية ، بناء على طلب مجلس ادارة البرنامج ، أن يحرم الطالب من التقدم للامتحان كله أو بعضه إذا لم يحضر ٧٥ % على الأقل ، من عدد الساعات المحددة لكل مقرر دراسى ، وفى هذه الحالة يعتبر راسبا فى المقرر الذى حرم من التقدم للإمتحان فيه ، وإذا قدم الطالب عذرا يقبله مجلس الكلية لعدم تمكنه من الحصول على النسب المقررة للحضور ، اعتبر متغيبا عن الامتحان بعذر مقبول.

التقييم وتوزيع الدرجات

اولاً: يخصص لكل مقرر ١٠٠ درجة ماعدا مقررات حقوق الانسان والانجليزى وكذلك لمقررات التدريب الاكلينيكي فى المستشفيات البيطرية والزيارات الميدانية لمصانع الاغذية وتوزع كالاتي.

(١) ١٠% اعمال سنه (الاختبارات الدورية الشفهية والتحريرية والتطبيقية والرحلات العلمية والحقلية).

(٢) ٢٠% اختبار منتصف الفصل الدراسي.

(٣) ٢٠% الاختبار العلمي والشفوي في آخر الفصل.

(٤) ٥٠% الامتحان التحريري في آخر الفصل.

ثانياً: يجري الامتحان فى مقررات حقوق الانسان والانجليزى امتحان تحريرى فقط ونهايته العظمى ٥٠ درجة.

ثالثاً: يجري الامتحان فى مقررات التدريب الاكلينيكي فى المستشفيات البيطرية والزيارات الميدانية لمصانع الاغذية امتحان شفويا فقط ونهايته العظمى ٥٠ درجة.

رابعاً: مدة الامتحان التحريري لجميع المقررات ساعتان.

المعدل التراكمي

يحتسب التقدير النهائي للدرجة الممنوحة على أساس تراكمي لإجمالي الساعات المعتمدة (المعدل التراكمي GPA) التى درسها الطالب.

حساب المعدل التراكمي

ويحتسب المعدل التراكمي على النحو التالي

لكل مقرر يتم احتساب نقاط المقرر = عدد الساعات المعتمدة للمقرر × نقاط المقرر

المعدل التراكمي = مجموع النقاط للمقررات مقسوماً على عدد الساعات المعتمدة لكل المقررات

مادة (١٤) : شروط النجاح

يشترط لكى يعد الطالب ناجحاً، أن يحصل على ٥٠% على الأقل فى مجموع درجاته فى المقرر وان يحصل على ٣٠% على الأقل فى درجات الامتحان التحريري النهائي. يمكن أن تستثنى بعض المقررات مثل التدريب العملى والندوات ومشروع التخرج وما شابه من عقد امتحان تحريرى . و يمكن أن تقيم بعض المقررات مثل التدريب العلمى والندوات على أساس ناجح/ راسب (Pass/Fail) ولا تدخل فى حساب المعدل التراكمي .

مادة (١٥) : الانسحاب

(١) يسمح للطالب بالانسحاب من المقرر الدراسي قبل نهاية الأسبوع الثاني عشر من بداية الفصل الدراسي الأول أو الثاني أو الأسبوع السادس من الفصل الدراسي الصيفى بعد تعبئة نموذج الانسحاب واعتماده من المرشد الأكاديمي وفى هذه الحالة لا تحسب للطالب ساعات هذا المقرر ويرصد للطالب تقدير منسحب (W) withdrawal فى سجله الدراسى.

(٢) لا يسمح للطالب بدخول الامتحان النهائي إلا إذا حضر ٧٥% على الأقل من الساعات التدريسية للمقرر. فإذا تجاوزت نسبة غيابه ٢٥% من مجموع عدد الساعات التدريسية للمقرر. يخطر الطالب بحرمانه من دخول امتحان نهاية الفصل ويرصد له فى سجله الدراسى منسحباً انسحاباً إجبارياً من المقرر (FW) Forced Withdrawal .

(٣) يحصل الطالب على تقدير غير مكتمل (I) Incomplete إذا تعذر عليه دخول الامتحان النهائي لمقرر أو إتمام بعض متطلباته لأسباب قهرية يقبلها المجلس الأكاديمي للبرنامج وتقرها مجلس الكلية شريطة أن يكون قد حضر وأدى ٧٥% على الأقل من متطلبات المقرر (امتحانات اعمال السنة ونسبة الحضور والانشطة و البحوث) ويحتسب له الدرجات الفعلية التي يحصل عليها عند إعادة التسجيل فى هذا المقرر.

(٤) المقررات التى يحصل فيها الطالب على تقديرات (FW) أو (W) أو Military (MW) withdrawal أو (I) لا تحسب له كساعات دراسية ولا تدخل فى حساب المتوسط التراكمي للدرجات.

(٥) يرصد فى سجل الطالب الدراسى Transcript جميع تقديراته الحاصل عليها فى المقررات فى جميع محاولاته وتدخل جميعها فى حساب المتوسط التراكمي للدرجات فى جميع الفصول الدراسية

مادة (١٦) : متوسط التقدير

وتحسب التقديرات الكلية على النحو المبين فى جدول ٢:
جدول ٢. الرمز والتقدير المناظران لدرجة التقييم الحاصل عليها الطالب

عدد النقاط	التقدير	النسبة المئوية الحاصل عليها الطالب
٤.٠٠	A+	95 فأعلى
3.60	A	90 حتى أقل من 95%
3.40	A-	85% حتى أقل من 90%
3.20	B+	80% حتى أقل من 85%
3.00	B	75% حتى أقل من 80%
2.80	C+	٧٠% حتى أقل من 75%
2.60	C	٦٥% حتى أقل من ٧٠%
2.40	D+	٦٠% حتى أقل من ٦٥%
2.20	D	٥٥% حتى أقل من ٦٠%
2.00	D-	٥٠% حتى أقل من ٥٥%
٠.٠٠	F	أقل من ٥٠%

التقديرات الآتية لاتدخل ضمن حساب متوسط التقدير

I	عمل غير تام
W	انسحاب رسمى
FW	انسحاب اجبارى
L	مستمع
NP	غير ناجح
P	ناجح

مادة (١٧) : الإنذار الأكاديمي

إذا انخفض المعدل التراكمي للطالب اقل من 2.00 فى أى فصل دراسى يوجه له إنذار أكاديمي، يقضى بضرورة رفع الطالب للمعدل التراكمي الى أكبر من أو يساوى 2.00. يفصل الطالب المنذر أكاديميا من الدراسة ببرامج الساعات المعتمدة اذا تكرر انخفاض معدلة التراكمى عن 2.00 أربعة فصول دراسية رئيسية متتابعة.

- يجوز تحويل الطالب المتعثر الى البرنامج العادى بالكلية على أن يتم عمل مقاصة بين المقررات التى درسها الطالب والمقررات التى ينبغي عليه دراستها والنجاح فيها. ولإتمام عملية المقاصة تستخدم الدرجات المكافئة للتقديرات المحددة فى نظام الساعات المعتمدة.

مادة (١٨) : مرتبة الشرف

يمنح الطالب عند التخرج مرتبة الشرف Honor إذا حصل على متوسط تقدير فصلى ٣.٠٠ أو أكثر فى جميع مستويات سنوات الدراسة، وهو ما يعادل الحد الأدنى لتقدير جيد جدا فى التقديرات اللفظية السابقة وفقا لما جاء بالمادة ٨٥ من اللائحة التنفيذية لقانون تنظيم الجامعات ، ويشترط لحصول الطالب على مرتبة الشرف ألا يكون قد رسب فى أى امتحان تقدم له وأية مستوى دراسي .

مادة (١٩) : بيان الدرجات

الطلاب الذين يحصلون على الدرجة أو الذين ينسحبون من البرنامج بتقدير + D على الاقل لهم الحق فى الحصول على بيان بالدرجات لسجلهم الأكاديمي . ولا يمكن الحصول على هذا البيان خلال فترة الامتحانات، التسجيل، أو ميعاد التخرج. كذلك لاتعطى بيانات الدرجات عند عدم تسديد الرسوم الدراسية.

مادة (٢٠) : نظام تحويل الطلاب من والى البرنامج

- يجوز تحويل الطالب المقيد بنظام الساعات المعتمدة الى نظام الفصلين الدراسيين العادى ، طالما لم يجتاز ٥٠% من إجمالى الساعات المعتمدة اللازمة للتخرج، ويتم إجراء مقاصة للمقررات التى اجتازها الطالب فى نظام الساعات المعتمدة وتحدد المقررات المكافئة لها فى البرنامج الدراسى المطلوب التحويل إليه.
- لا يجوز تحويل طلاب نظام الفصلين الدراسيين العادى المفصولين لاستئناف مرات الرسوب فى السنة الإعدادية او السنوات اللاحقة الى نظام الدراسة بالساعات المعتمدة.

• يجوز بعد موافقة المجلس الأكاديمي للبرنامج ومجلس الكلية وإتباع قواعد المنصوص عليه بالجامعة تحويل طلاب من وإلى البرنامج مع كليات الطب البيطرى على أن يتم عمل مقاصة بين المقررات التى درسها الطالب والمقررات التى ينبغي عليه دراستها والنجاح فيها. ولإتمام عملية المقاصة تستخدم الدرجات المكافئة للتقديرات المحددة فى نظام الساعات المعتمدة، عند حساب التقديرات الخاصة بالمقررات فى البرامج وما يقابلها من درجات وتقديرات فى الكلية التى لا تستخدم نظام الساعات المعتمدة.

مادة (٢١) : تعيين خريجى البرنامج فى وظيفة معيد

يجوز لمجلس قسم الرقابة الصحية على الاغذية اقتراح تعيين المعيد من خريجى البرنامج بناء على طلب مجلس قسم الرقابة الصحية على الأغذية وموافقة مجلس الكلية وخطة تعيين المعيد المعتمدة من مجلس الجامعة طبقاً للمادة (١٣٣) من القانون رقم ٤٩ لسنة ١٩٧٢ بشأن تنظيم الجامعات وبما لا يخل بتطبيق المادتين ١٣٥ و ١٣٦ من ذات القانون، ويتم تحويل نتيجة الطالب التراكمية GPA الى ما يناظرها فى المجموع التراكمى للطلاب فى البرامج العادية يشترط تعيين المعيد أن يكون حاصلًا على تقدير تراكمي جيد جدا على الأقل وتقدير جيد جدا لمادة التخصص – مع مراعاة تحويل المعدل التراكمي الى ما يناظره فى المجموع التراكمي للخطوة المقدمة مسبقا.

مادة (٢٢) : المشاريع

يكلف الطالب بإعداد مشروع تخرج فى موضوعات معينة يحددها المجلس الأكاديمي المشرف على البرنامج ، تحت إشراف أعضاء هيئة التدريس بقسم الرقابة الصحية على الأغذية للإشراف علي المشاريع ومناقشتها ، ولا يحصل الطالب على شهادة البكالوريوس إلا إذا أدى بنجاح المشروع المقرر. يعطى الطالب تقدير ناجح أو راسب فقط ولكن يشترط اجتياز المشروع بنجاح للحصول على درجة البكالوريوس.

مادة (٢٣) التدريب العملى و الميدانى

يطالب الطالب بتأدية التدريب العملى و الميدانى خلال العطلة الصيفية تحت إشراف أعضاء هيئة التدريس بقسم الرقابة الصحية على الأغذية وذلك على النحو التالى:

• تدريب عملى : يؤدى الطلاب المنقولين الى المستوى الثالث تدريباً عملياً داخل الكلية أو فى المراكز والوحدات المتخصصة داخل الكلية لمدة أسبوعين بإجمالي عدد ساعات لا يقل عن ٨٤ ساعة . ويحصل الطالب على شهادة لإتمامه التدريب العملى .

• تدريب ميدانى : ويؤدى الطلاب المنقولين الى المستوى الرابع والطلاب المنقولون إلى المستوى الخامس تدريباً ميدانياً داخل القطاعات المتخصصة خارج الكلية لمدة ستة أسابيع لكل مستوى بإجمالي عدد ساعات لا يقل عن ٣٣٦ ساعة لكل مستوى ويجب ان يحصل الطالب على شهادة من جهة التدريب لانتظامه بالتدريب وحصوله على الخبرة المطلوبة .

• يضع مجلس الكلية نظام مفصل ينتهى بتقدير يذكر فى شهادة تخرج الطالب ولا تضاف درجات التدريب للمجموع التراكمى للطالب ولا يتم حصوله على درجة البكالوريوس إلا بعد نجاحه فى التدريب.

• ويجوز تدريب الطلاب خارج الجمهورية بناء على موافقة المجلس الأكاديمي المشرف على البرنامج وموافقة مجلس الكلية. ولا يحصل الطالب على شهادة البكالوريوس إلا إذا أدى اجتاز كلا من التدريبين العملى والميدانى بنجاح.

وفى جميع حالات التدريب يعطى الطالب تقدير ناجح أو راسب فقط ولكن يشترط اجتياز التدريب بنجاح للحصول على درجة البكالوريوس.

مادة (٢٤) : الدراسات العليا لخريجي البرنامج

خريجي البرنامج لهم الحق فى مواصلة الدراسات العليا فى العلوم الطبية البيطرية كما هو متبع مع النظام العادى بالكلية وطبقاً لللائحة الداخلية للكلية

مادة (٢٥) : قواعد عامة

• الطلاب المقيدون بالبرنامج خاضعون للنظام التأديبي المبين فى قانون تنظيم الجامعات ولائحته التنفيذية .

- يجوز للمجلس الأكاديمي للبرنامج تعديل متطلبات الدراسة والمحتوى العلمى للمقررات الدراسية وإضافة مقررات الى قائمة المقررات الاختيارية بعد اخذ موافقة مجلسي الكلية والجامعة.
- تطبق أحكام قانون تنظيم الجامعات ولائحته التنفيذية في مالم يرد فيه نص في هذه اللائحة.

مادة (٢٦) : المقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء

للحصول على درجة البكالوريوس فى العلوم الطبية البيطرية تميز صحة وسلامة الغذاء من جامعة دمنهور يجب على الطالب أن يجتاز بنجاح عددا من المقررات تبلغ فى مجموعها ١٩٠ ساعة معتمدة طبقا للائحة الاسترشادية للوائح الداخلية لكليات الطب البيطرى (مرحلة البكالوريوس) منها متطلبات جامعة مقدارها ٥ ساعات معتمدة ومتطلبات اساسية وكلية جميعها اجباريه مقدارها ١٥٠ ساعة معتمدة، ثم متطلبات تميز فى صحة وسلامة الغذاء وهى جميعها إجبارية وتبلغ ٣٠ ساعة معتمدة، هذا بالإضافة الى المقررات الاختيارية التى يدرس منها الطالب ما قيمته ٦ ساعات معتمدة ويكون الاختيار طبقا لرغبة الطالب من بين عدد كبير من المقررات بحيث يمكنه التركيز أو التعمق فى اتجاه أو أكثر فى مجال صحة وسلامة الغذاء، ويتم ذلك تحت إشراف المرشد الأكاديمي.

المقررات الدراسية الاجبارية و موزعة على مستويات الدراسة المختلفة

- * يرمز للمقررات الدراسية طبقا لما يلى:
- أ) يمثل رقم المئات المستوى الدراسى.
- ب) يمثل رقم الاحاد والعشرات رقم المقرر الدراسى.
- ج) يمثل حرف (F) الفصل الدراسى الاول والحرف (S) الفصل الدراسى الثانى فى جميع المستويات.
- د) يمثل حرف (E) مقررات الاختياري.

المستوى الاول:

أ. الفصل الدراسي الاول:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
كيمياء عامة	102F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
هستولوجيا عام	103F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
وراثة	105F	١٥×١	١	١٥×٣	١	٢
بيولوجيا	100F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تشريح	106F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
احصاء حيوى	104F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
فيزياء حيوية	101S	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
الاجمالي		١٨٠	١٢	٢٤٠	٧	١٩

ب. الفصل الدراسي الثانى:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
كيمياء حيوية	110S	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
هستولوجيا خاص	108S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	3
فسولوجيا	109S	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
تشريح وأجنة	107S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
انجليزى	112F	١٥×١	١	—	—	١
سلوكيات حيوان	111S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
الاجمالي		١٩٥	١٣	٢١٠	٥	١٨

المستوى الثانى:

أ. الفصل الدراسى الاول:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالى الساعات المعتمدة
بكتريا ومناعة وفطريات	203F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
اقتصاد	205F	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
انتاج حيوانى	202F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تغذية الحيوان	204F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
فسيولوجيا	200F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
كيمياء حيوية	201F	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
الاجمالى		١٨٠	١٢	٢٢٥	٦	١٨

ب. الفصل الدراسى الثانى:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالى الساعات المعتمدة
تحليل الاغذية	210S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تغذية الحيوان	207S	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٥
حقوق انسان	209S	١٥×١	١	—	—	١
انتاج حيوانى ودواجن واسماك	208S	١٥×١	١	١٥×٢	١	٣
بكتيريا ومناعة وفطريات	206S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
كيمياء الاغذية	211S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
الاجمالى		١٦٥	١١	١٣٥	٥	١٦

المستوى الثالث:

أ. الفصل الدراسي الأول:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
فارماكولوجيا	303F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
طفيليات	300F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
الرقابة الصحية على اللحوم	305F	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
باثولوجيا	301F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
الرقابة الصحية على الالبان	304F	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
فيرولوجيا	302F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
الاجمالي		210	١٤	٢٥٥	٦	٢٠

ب. الفصل الدراسي الثاني:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
طفيليات	306S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
فيرولوجيا	308S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
باثولوجيا	307S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
صحة الدواجن والاسماك	311S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
فارماكولوجيا	309S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
صحة منتجات الالبان والبيض والزيوت والدهون	310S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
الاجمالي		١٨٠	١٢	٢٢٥	٦	١٨

المستوى الرابع:

أ. الفصل الدراسي الأول:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	إجمالي الساعات المعتمدة
التقنيات المتقدمة لتحليل مخاطر الأغذية	406F	١٥×١	١	١٥×٣	١	٢
باثولوجيا اكلينيكية	400F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
امراض معدية	403F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
ميكروبيولوجيا الاغذية	401F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
صحة الحيوان	405F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
امراض الدواجن والارانب	404F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
امراض باطنة	402F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
الإجمالي		١٩٥	١٣	٢٤٠	٧	٢٠

ب. الفصل الدراسي الثاني:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	إجمالي الساعات المعتمدة
امراض الدواجن والارانب	410S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
سلامة الغذاء في المستشفيات والفنادق	412S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تكنولوجيا الاغذية	407S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
صحة الحيوان	411S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
امراض معدية	409S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
امراض باطنة	408S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
الإجمالي		١٨٠	١٢	١٩٥	٦	١٨

المستوى الخامس:

أ. الفصل الدراسي الأول:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
نظم ادارة الجودة ومقاييس الايزو للاغذية	503F	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
طب شرعى وسموم	502F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تدريب اكلينيكي فى المستشفيات البيطرية	507F	—	—	١٥×٥	٢	٢
المخلفات الحيوانية	504F	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
التقييم الحسى للاغذية	506F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تناسليات	500F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
امراض الاسماك	505F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
جراحة عامة	501F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
الاجمالى		١٨٠	١٢	٣٣٠	٩	٢١

ب. الفصل الدراسي الثانى:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
توليد	506S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
جراحة خاصة	507S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
قوانين الاغذية والمواصفات	512S	١٥×١	١	----	---	١
طب شرعى وسموم	509S	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
امراض مشتركة	508S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
الرقابة الشرعية للاغذية	510S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
زيارات ميدانية لمجازر ومصانع الاغذية	511S	----	—	١٥×٣	١	١
الاجمالى		١٥٠	١٠	٢٤٠	٦	١٦

المقررات الدراسية الاختيارية:

للحصول على درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية (صحة وسلامة الغذاء) لابد ان يدرس الطالب ويجتاز مقررات عدد ساعاتها (١٩٠) ساعة وتسعون ساعة منها (١٨٤) ساعة وثمانون ساعة معتمدة اجبارية بالاضافة الى عدد (٦) ثمان ساعات معتمدة اختيارية من المقررات المذكورة في الجدول التالي:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
التغذية والمغذيات الدوائية	602E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
الغذاء والتثقيف الصحي	603E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
الاغذية والهندسة الوراثية	605E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
مضافات الاغذية	600E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
اضافات الاعلاف	601E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
حفظ وتعليب الاغذية	604E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
المتبقيات في الاغذية ذات الاصل الحيواني	606E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢

انزيمات الاغذية	611E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
خطط جمع العينات	607E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
تغذية الانسان	612E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
التنظيف والتعقيم	610E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
التخصيب المجهرى ونقل الاجنة	609E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
امراض سوء التغذية والتمثيل الغذائي	608E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢

المقررات الاجبارية التي لها متطلبات سابقة:

- لايحوز للطالب التسجيل في مقرر له متطلبات سابقة قبل استيفاء شروط النجاح في المقررات السابقة.

م	المقرر	المتطلبات السابقة
١.	فارماكولوجيا	فسيولوجيا , كيمياء حيوى
٢.	تحليل الاغذية	كيمياء عامة , كيمياء حيوى , كيمياء الاغذية
٣.	أمراض باطنة	بكتيريا وفطريات , طفيليات , فيرولوجيا , تغذية , فارماكولوجيا

٤.	أمراض معدية	بكتيريا وفطريات, طفيليات, فيروسولوجيا, تغذية, فارماكولوجيا
٥.	بكتيريا ومناعة وفطريات	بيولوجيا
٦.	فيروسولوجيا	كيمياء حيوى
٧.	سلامة الغذاء فى المستشفيات والفنادق	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٨.	نظم ادارة الجودة ومقاييس الايزو للاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٩.	قوانين الاغذية والمواصفات	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
١٠.	طفيليات	بيولوجيا
١١.	الرقابة الصحية على الالبان	طفيليات , بكتيريا وفيروسولوجيا وفطريات, فيروسولوجيا
١٢.	الرقابة الصحية على اللحوم	بكتيريا وفيروسولوجيا وفطريات , فيروسولوجيا وطفيليات
١٣.	توليد وتناسل	كيمياء حيوية , فارماكولوجيا
١٤.	صحة منتجات الالبان و البيض والزيوت والدهون	الرقابة الصحية على الالبان
١٥.	صحة الدواجن والاسماك	الرقابة الصحية على اللحوم
١٦.	المخلفات الحيوانية	الرقابة الصحية على اللحوم
١٧.	التقييم الحسى للاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
١٨.	التقنيات المتقدمة لتحليل مخاطر الاغذية	كيمياء الاغذية ,الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
١٩.	طب شرعى وسموم	فارماكولوجيا , باثولوجيا بكتيريا وفطريات, طفيليات, فيروسولوجيا. بكتيريا وفطريات, طفيليات, فيروسولوجيا ,تغذية ,فارماكولوجيا
٢٠.	الرقابة الشرعية للاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٢١.	امراض مشتركة	صحة واوبئة, الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٢٢.	امراض الاسماك	بكتيريا وفطريات, طفيليات, فيروسولوجيا ,تغذية, فارماكولوجيا
٢٣.	كيمياء حيوية	كيمياء عامة
٢٤.	انتاج حيوانى	وراثة
٢٥.	ميكروبيولوجيا الاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٢٦.	تكنولوجيا الاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٢٧.	تغذية	كيمياء حيوى
٢٨.	باثولوجيا	تشريح واجنة, هستولوجيا , فسيولوجيا
٢٩.	باثولوجيا اكلينيكية	باثولوجيا, فيروسولوجيا, طفيليات, بكتيريا وفيروسولوجيا ومناعة وفطريات
٣٠.	كيمياء الاغذية	كيمياء عامة , كيمياء حيوى
٣١.	اقتصاد	احصاء حيوى
٣٢.	صحة واوبئة امراض الدواجن	فارماكولوجيا, باثولوجيا
٣٣.	جراحة	بكتيريا وفطريات, طفيليات, فيروسولوجيا

المقررات الاختيارية التى لها متطلبات سابقة:

لا يجوز للطالب التسجيل فى مقرر له متطلبات سابقة قبل استيفاء شروط النجاح فى المقررات السابقة.

CONTENTS OF COURSES

Course: Biology			Credit hours:3
Code Number: 100F	Lectures:	Practical:	
Prerequisite Courses:.....	2	1	

Classification of the plant Kingdom, Plant Physiology(Colloids, Osmosis, Enzymes, Respiration), Genetics, Classification of Animal Kingdom, General Characteristics of each class .

١. حفظ وتعليب الاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٢. امراض سوء التغذية والتمثيل الغذائى	تغذية, امراض باطنة
٣. اضافات الاعلاف	تغذية
٤. خطط جمع العينات	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٥. الغذاء والتثقيف الصحى	الرقابة الصحية على الالبان واللحوم
٦. مضافات الاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٧. الاغذية والهندسة الوراثية	وراثة, الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٨. الغذاء والمغذيات الدوائية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
٩. المتبقيات فى الاغذية ذات الاصل الحيوانى	الرقابة الصحية على اللحوم والالبان
١٠. انزيمات الاغذية	الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم
١١. التنظيف والتعقيم	صحة, بكتيريا وفيروسات
١٢. التخصيب المجهرى ونقل الاجنة	فسولوجيا , التناسل
١٣. تغذية الانسان	كيمياء حيوى,فسولوجيا, الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم

Body electricity and tissue organ electric conductivity, Biophysical basics of

Course: Biophysics Credit hours:2

Code Number: 101F

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses:.....

1

1

diagnostic X-ray: natural and artificial nuclear activity; Control of ionizing radiation and personal preventive means: cooling and heating measures in medical and surgical treatment.

Course: general chemistry Credit hours: 3

Code Number: 102F

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses:.....

2

1

Physical chemistry(states of matter, solutions, chemical equilibrium and kinetics.

Thermo chemistry, Electrolytic conduction, application of ionic theory)
Organic chemistry(General principles of alkene, alcohols, ethers, aldehydes and ketones): Saturated monocarboxylic acids; Monocarboxylic acid derivatives; Amines; monosubstituted monocarboxylic acid; Carbohydrates; Isomersim; Aromatic compounds.

Course: General Histology Credit hours:3

Code Number:103F

Practical:

Lectures:

Prerequisite Courses:.....

2

2

Introduction to general histology and cytology. Histological techniques. General morphology in relation to functions of cells and tissues. Epithelial and connective tissues. Integumentary system and sense organs.

Course: Biostatics Credit hours: 3

Code Number: 104F

Lectures:

Practical

Prerequisite Courses:.....

2

1

Introduction, population and sampling. Measures of tendency. Dispersion and variability. Normal and binomial distribution; Estimation and hypothesis testing. Analysis of frequencies. Analysis of variance; Correlation and regression. Use of computer in biostatistics.

Course: Genetics Credit hours: 2

Code Number: 105F

Prerequisite Courses:.....

Practical: Lectures:

1

1

Principles of inheritance; Monohybrid; Dihybrid; Multiple allelism; Epistasis; Linkage; Chromosomes; Karyotype; Sex chromosomes; Sex determination; Sex- linked inheritance; Chromosome aberrations. Gene; Gene function; Gene mutation lethal in animals; Genes in population; Quantitative inheritance; Variation; Heritability; Correlation among traits. Methods of selection; Systems of breeding; Hereditary defects and diseases in domestic animals; Genetic resistance and resistance to disease.

Course: Anatomy Credit hours: 3

Code Number: 106F

Prerequisite Courses:.....

Lectures:

2

Practical:

1

Introduction to general anatomy , myology , topographic anatomy Animals.
in

Course: Anatomy and embryology Credit hours: 3

Code Number: 107S

Lectures: Practical:

Prerequisite Courses:.....

2

1

Comparative anatomy in different animals. Special topographic and regional anatomy of animals in relation to clinical and surgical approach. Embryology

Course: Special Histology Credit hours: 3

Code Number: 108S

Lectures

practical

Prerequisite Courses:.....

3

2

Immune system, digestive system , respiratory, urinary system, reproductive system, endocrine system, Comparative histology.

Course: Physiology Credit hours:3

Lectures:

Practical:

Code Number: 109S

2

1

Prerequisite Courses:.....

Cell physiology , physiology of central nervous system , autonomic nervous system, muscle and nerve, digestive, circulatory, respiratory system, blood and body fluids .

Course: Biochemistry Credit hours:4

Lectures:

Practical:

Code Number: 110S

3

1

Prerequisite Courses:.....

Carbohydrates, lipids, proteins, nucleic acid, vitamins, hormones, enzymes

Course: Animal Behavior Credit hours: 3

Lectures:

practical:

Code Number:111S

2

1

Prerequisite Courses:.....

Introduction, behavior of equines,cattles,buffaloes,sheep,goats,Petanimals,camels,labanimals,poultry, rabbits.

Course: English Credit hours: 1

Lectures:

Practical

Code Number:112S

1

.....

Prerequisite Courses:.....

Reading skills; reviewing, recognizing, perception, analysis, evaluation, & comprehending. Writing skills; thinking & itemizing points, choosing effective phrases, planning, preparing good sentences, & better one, comprehension and revising. Basic principles of medical terminology .

Course:physiology Credit hours:4

Lectures:

Practical:

Code Number: 200F

3

1

Prerequisite Courses:.....

Endocrinology; Female reproduction, physiology of kidney. Male reproduction and growth physiology.

Course: Biochemistry Credit hours: 4

Code Number: 201F

Prerequisite Courses: 102A

Lectures:

3

Practical:

1

Metabolism of carbohydrates, lipids, protein and nucleic acids, comparative metabolism. Body fluids (blood, milk and urine).

Course: Animal Breeding Credit hours: 3

Code Number: 202F

Prerequisite Courses: 105F

Lectures: Practical:

2

1

Productive traits of animals and poultry. Selecting and managing breeding stocks. Artificial and natural selection. Breeding values and aids to selection. Breeding methods, hybrids and heterosis.

Course: Bacteriology, immunology and mycology Credit hours: 3

Code Number: 203F

Prerequisite Courses: 100F

Lectures:

2

Practical:

1

Microscopy and micrometry. Smear preparation and staining, Sterilization. Preparation of culture media. Biochemical reactions. Serological tests. Antibiotic sensitivity tests. Mycology.

Course: Nutrition Credit hours: 3

Code Number: 204F

Prerequisite Courses: 110F,

Lectures:

2

Practical:

1

Course: Economics Credit hours: 2

Code Number: 205F

Prerequisite Courses:

Lectures:

1

Practical:

1

Economic problems, market problems, project estimation. Production relationship. Risk and uncertainty in animal production. Principles of project evaluation criteria with application in animal production.

Course: Bacteriology, immunology and mycology

Credit hours: 3

Code Number: 206S

Prerequisite Courses: 100F

Lectures:

2

Practical:

1

Course: Nutrition Credit hours: 3

Code Number: 207S

Prerequisite Courses: 110S, 201F

Lectures:

2

Practical:

1

Course: Animal, poultry and fish breeding Credit hours: 3

Code Number: 208S

Prerequisite Courses: 105F

Lectures:

2

Practical:

1

Course: Human rights

Code Number: 209S

Prerequisite Courses:

Credit hours: 1

Lectures:

1

Practical:

.....

المصادر الدولية لحقوق الانسان (العالمية والاقليمية) ، المصادر الوطنية لحقوق الانسان ، حقوق الانسان في الشريعة الاسلامية ، عرض لبعض طوائف حقوق الانسان.

Course: Food analysis Credit hours: 3

Code Number: 210S

Prerequisite Courses: 204F

Lectures:

2

Practical:

1

. Introduction to Food Analysis , Regulations and International Standards Related to Food Analysis . Compositional Analysis of food,. Analysis of Food Contaminants, Residues and Chemical Constituents, Analysis for Extraneous Matter.

Course: Food chemistry Credit hours: 3

Code Number: 211S

Lectures: Practical:

Prerequisite Courses: 102F, 110S

2

1

overview of the chemical and physical properties of the major and minor food components and their changes during processing, handling and storage. Food chapters cover water, lipids, carbohydrates, protein, minerals, vitamins and enzymes. Also covered are color, flavor and texture, as well as additives

Course: Parasitology Credit hours: 3

Code Number: 300F

Lectures: Practical:

Prerequisite Courses: 100F

2

1

Arthropods , protozoa.

Course: Pathology Credit hours: 3

Code Number: 301F

Lectures: Practical:

Prerequisite Courses: 106F, 107S, 108S, 109S, 200F

2

1

Inflammation , disturbance in circulation , disturbance in metabolism , disturbance in cell growth , necrosis , gangrenes and PM changes.

Course: Virology Credit hours: 3

Code Number: 302F

Lectures: Practical:

Prerequisite Courses: 110S, 201F

2

1

Physical and chemical properties, viral haemagglutination, virus multiplication, pathogenesis of viral, viral immunity, viral vaccines, effect of physical and chemical agents, on virus, viral isolation and identification, sampling, lab animals used in virology, fertile egg used in virology, and tissue culture.

Course: Pharmacology Credit hours: 3

Code Number: 303F

Lectures: Practical:

Prerequisite Courses: 109S, 110S, 200F, 201F

2

1

Pharmacodynamic, pharmacokinetics, drugs acting on central nervous, autonomic, respiratory, digestive, cardiovascular, urinary, reproductive systems.

Course: Milk hygiene Credit hours:3		
Code Number: 304F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 204F	3	1

Dairy microbiology, Good dairy farm practice, Hygienic quality of milk, indicator organisms, cleaning and sanitation of dairy equipment

Course: meat hygiene Credit hours:3		
Code Number: 305F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 204F	3	1

Slaughterhouses, Preslaughter treatment, Antemortem inspection, Emergency slaughter, slaughter methods, postmortem inspection, marking, grading of beef cuts, Rigor mortis and meat ripening, Lymphatic system, abnormal and pathological conditions, identification of meat of animal species, parasitic diseases, affections of specific parts, bacterial diseases, viral diseases, mycotic diseases

Course: Parasitology Credit hours: 3		
Code Number: 306S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses:100F.	2	1

Trematodes, Cestodes, Nematodes, Parasitic immunity.

Course: Pathology Credit hours: 3		
Code Number: 307S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses.106F,107S,108,109,200F	2	1

Pathology of digestive, respiratory, cardiovascular, urinary, male and female genital,nervous and hoemopoietic system. Pathology of neoplasm.

Course: Virology Credit hours: 3

Code Number: 308S

Prerequisite Courses: 110S,201F

Lectures:

2

Practical:

1

Classification of viruses, riboviruses; deoxyviruses. Purification and concentrations of viruses; assay of viral infectivity, neutralization tests, fluorescent antibody technique, immune- enzymatic assay, immune diffusion technique, immune electrophoresis.

Course: Pharmacology Credit hours: 3

Code Number:309S

Prerequisite Courses: 109S,110S,200F,201

Lectures:

2

Practical:

1

Chemotherapy (antibacterials, anthelmintics, antiviral drugs, antimycotics, insecticides, antiprotozoals) and drugtoxicology.

Course: Dairy products, eggs ,fats &oils hygiene

Credit hours:3

Code Number: 310S

Prerequisite Courses: 304F

Lectures:

2

Practical:

1

Pretreatment of milk, dairy products, fats and oils, egg and egg products

Course: Poultry and fish hygiene Credit hours:3

Code Number: 311S

Prerequisite Courses:305F

Lectures:

2

Practical:

1

Poultry meat hygiene, Rabbit meat hygiene, Fish meat hygiene

Feasibility of marketing, technical feasibility, financial feasibility,

feasibility of social. Sensitivity analysis of the project.

Course: Clinical pathology Credit hours: 3

Code Number:400F

Prerequisite Courses: 203F,206S,300F,301F,302F,306F

307S,308S

Lectures:

2

Practical:

1

Water and electrolyte balance, acid- base balance, lipid, carbohydrate and protein evaluation, cytology, liver and muscle functions, urine analysis, assay of GIT and pancreas functions, antibiotic sensitivity test and basic of molecular biology.

Course:Food microbiology Credit hours:3		
Code Number: 401F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S, 311S	2	1

Microbes in foods, characteristics and sources ,Microbial Growth Response in the Food Environment; Microbial growth (factors influencing microbial growth in food; microbial metabolism of food components; microbial spores; microbial stress response in the food environment)

Food Spoilage - Important factors affecting food spoilage; spoilage of different food groups and associated microorganisms; spoilage bacteria in refrigerated foods; food spoilage by microbial enzymes; indicators of microbial food spoilage;

-Food Poisoning and Foodborne diseases (causes of foodborne diseases, role of microorganisms, importance of predisposing factors in the occurrence of a foodborne disease); foodborne intoxications; foodborne infections; new and emerging foodborne pathogens; detection methods and methods of control; indicators of bacterial pathogens

-Control of Microorganisms in Foods (Cleaning and sanitation; physical removal; heat; low temperature; Aw; low pH and organic acids; modified atmosphere; antimicrobial preservatives; irradiation)

- Applications of Microbiology in the Food Industry

Risk assessment and microbiology (raw food materials/ingredients and microbiology; hygiene monitoring and microbiology; process monitoring and microbiology; finished products and microbiology)

Uses of Microorganisms in the Food Industry (Microorganisms used in food fermentations; fermented food and beverage production; production of food ingredients and enzymes of microbial origin)

Course: Internal medicine	Credit hours: 3		
Code Number: 402F		Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 203F, 206S,300F, 306S,302F, 308S 303F, 309S, 207S		2	1

Diseases of different systems is sheep, goats and camel. Clinical examination of studied diseases.

Course: Infectious diseases	Credit hours: 3		
Code Number: 403F		Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 203F,206S,300F, 306S, 302F, 308S 303F,309S,207S	2	1	

Bacterial diseases in sheep, goats and cattle. Viral diseases in sheep, goats and cattle.parasitic diseases in sheep, goats and cattle. Clinical examination of studied diseases.

Course: Poultry and rabbit diseases	Credit hours: 3		
Code Number: 404F		Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 203F,206S,300F, 306S, 302F, 308S 303F, 309S, 207S	2	1	

Bacterial and viral diseases in poultry.

Course: Animal hygiene	Credit hours: 3		
Code Number: 405F		Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 203F,206S,300F 306F,302F,308F	2	1	

Animal housing : ventilation, drainage system, housing of dairy, beef, cattle, sheep, goats and house. Design of animal forms. Environmental hygiene : normal constituents of air, chemical and biological of pollutants. Treatment of animal manure.

Course: Advanced Analytical Techniques for Food Hazards	Credit hours: 2		
Code Number: 406F		Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S, 311S	1	1	

Course :Food technology Credit hours:3		
Code Number: 407S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S, 311S	2	1

Processing of Milk Dairy Products; Basic Steps in Milk Processing;
 Manufacture of Fluid Milk Products, Concentrated Milk Products, Dry Milk Products, Yogurts, Butter, Cheese and Ice Cream. Processing of egg products ,Processing of cereals and cereal products
 Fresh processed meat products; preservation by refrigeration, irradiation, Raw-fermented sausages; Raw-cooked meat products; Precooked-cooked meat products; Meat curing technology; Meat Smoking; Meat products with high levels of extenders and fillers; Traditional/ethnic meat products; Meat drying; Special meat Products (Kebab, Pastirma, etc.)
 Canning/sterilization of meat products;Processed products made of chicken meat; Processing of fish and seafood; miscellaneous marine products

Course: Internal medicine Credit hours: 3		
Code Number:408S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses:203F,206S,300F 306S,302F,308S, 303F,309S,207S	2	1

Disease of different system in large ruminants. Clinical examination of studied diseases.

Course: Infectious diseases Credit hours: 3		
Code Number:409S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses:203F,206S,300F 306S,302F,308S 303F,309S,207S	2	1

Bacterial diseases in horse, camel and dogs. Viral diseases in horse, camel dogs. Parasitic diseases in horse, camel and dogs. Clinical examination of studied diseases.

Course: poultry and rabbit diseases Credit hours: 3

Code Number:410S

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses:203F,206S,300F

306S,302F,308S

2

1

303F,309S,207S

-Parasitic, mycotic, nutritional diseasesin poultry

-Rabbit diseases

Course: Animal hygiene and epidemiologyCredit hours: 3

Code Number:411S

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 203F,206F,300F,

306F,302F,308F21

Poultry housing. Farm hygiene. Veterinary epidemiology : etiological agents, disease transmission, prevention and control of contagious diseases, quarantine. Hygienic disposal of carcass.

Course:Food Safety in Hospitals & HotelsCredit hours:3

Code Number:412S

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 2

1

This course is aimed at anyone working in catering or hospitality whether employed, working in restaurants, hotels, fast food outlets, takeaways, cafes, bars, kitchens, catering in hospitals, schools and colleges. It allows every catering business, regardless of size, to provide all staff with first class training at a fraction of the cost

Course: Theriogenology Credit hours: 3

Code Number:500F

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 203F,206S,300F,

306TS,302TF,

2

1

308TF

Identify the female physiological norms, eliminate the infertility problems and to manipulate the female reproductive management.

Course: General surgery Credit hours: 3

Code Number:501F

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses:301F,306S,303F

309TS

2

1

Surgical handling of inflammation, bursitis, tendon and joint affections.
Wounds, fracture, abscess, hernia, fistula, burns, suture patterns.

Course: Forensic medicine and toxicology		
Credit hours: 3		
Code Number:502F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 303F,309S,301F		
307S	2	1

Signs of death , blood spots, adulteration, asphyxia and medical ethics.
Veterinary jorseprodeuce.

Course:ISO and Quality ManagementCredit hours:3		
Code Number: 503F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S, 311S	1	1

Prerequisite programs and HACCP, Quality assurance and
management, ISO certificate in food industry.

Course : Animal byproducts Credit hours:3		
Code Number: 504S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S, 311S	1	1

Importance and categories,Rendering of animal by-products (fats; stomachs
and intestines; blood; bones; hoofs and horns; neat'sfoot oil; hairs and bristles;
hides and skins; condemned meat and offal)

Course: Fish diseases Credit hours: 3		
Code Number:505F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 203F,206S,207S,300F,301F,302F,306F		
307S,308S	2	1

Bacterial, parasitic and mycotic diseases. Ecological diseases. Control of fish
diseases.

Course: Sensory evaluation of food Credit hours:3		
Code Number: 506F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S, 311S	2	1

Chemical composition of milk, sources of contamination, functional ingredients of milk, keeping quality and sanitary tests, factors affecting microbial growth in milk. Sanitation and HACCP on dairy forms. Probiotics in cream, cheese defects, concentrated milk products, dried milk, edible fats and oils, egg and egg products.

Course: Clinical training in veterinary hospital		
Credit hours: 2		
Code Number:507F	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 400F,402F,409S		
403F,410S,404F		
411S,407F	--	2

Visit the veterinary clinics in faculty of veterinary Medicine, Damanhour University and different veterinary clinics in elbehera Governorate. The aim is to learn diagnosis and treatment of diseased conditions in veterinary field.

Course: Obstetrics Credit hours: 3		
Code Number:506S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses:203F,206S,300F		
306S,302F,308F	2	1

Good manipulation of obstetrical cases.
Control the par partial pathological affections.
Manage the female before, during and after delivery.

Course: Special surgery Credit hours: 3		
Code Number:507S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses:301F,306S,303F		
309S	2	1

Preanaesthetics, local, regional and general anaesthetics. Radiography, sonography
Surgery of the different systems of body.

Course: Zoonosis Credit hours: 3		
Code Number:508S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses:405F,412S,401F,408S	2	1

Classification of zoonoses, terms of zoonoses
Immunity, prevention, control, and eradication of zoonotic diseases.
Bacterioses, rickettsiosis and chlamydiosis.

Course: Sharia Supervisory of Food Credit hours:3		
Code Number:510S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S	2	1

Halal Food: Food permitted according to the Sharia (Islamic Law), Haram: Forbidden, including the categories of: dead (unslaughtered carcasses),Flowing Blood,Swine ,Intoxicants including Alcohol ,Religious Documentation, Halal Standards,Food Safety & Health, Animal Welfare

Course: Field visit to abattoir and food factories Credit hours:2		
Code Number:511S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S	----	2

Visit to the abattoirs in different localities in Egypt and many food and dairy factories .

Course:Food Legislations& StandardsCredit hours: 1		
Code Number: 512S	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S	-	1

Study the important food legislations and standards national and international

Elective Courses

Course: Food Additive Credit hours:2

Code Number: 600E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

Antibiotics given to food producing animals. Antioxidants in oily or fatty foods ,Artificial sweeteners, such as aspartame, saccharine, and sodium cyclamate, Benzoic acid in fruit juices ,Lecithin, gelatins, corn starch, waxes, gums, and propylene glycol in food stabilizers and emulsifiers ,Many different dyes and coloring substances, Monosodium glutamate (MSG), Nitrates and nitrites in hot dogs and other meat products

Course: Feed Additive Credit hours:2

Code Number: 601E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 207S

1

1

Course: Food & Nutraceuticals Credit hours:2

Code Number: 602E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

Course: Food and Health Education Credit hours:2

Code Number: 603E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

Course: Food preservation and packaging

Credit hours:2

Code Number: 604E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

Course: Foods and Genetic Engineering Credit hours: 2		
Code Number: 605E	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 105F, 304F ,305F, 310S,311S	1	1

Course: Residues in food of animal originCredit hours: 2		
Code Number: 606E	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S	1	1

Residues in milk and dairy products, egg and egg products, oils and fats, meat and meat products, fish and fish products and poultry &its products.

Course: Sampling plansCredit hours: 2		
Code Number: 607E	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S	1	1

Course: Diseases of malnutrition and metabolism Credit hours: 2		
Code Number: 608E	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 207S,402F,409S	1	1

Study the diseases caused by deficiency of vitamins, minerals, protein, carbohydrates and fat in feed of animals

Course: Microscopical fertilization and embryo transferCredit hours: 2		
Code Number: 609E	Lectures:	Practical:
Prerequisite Courses: 109S,200F	1	1

Artificial insemination, economic, management and technique of in vitro fertilization and embryo transfer. Techniques of cloning and sexins.

Course: Cleaning and sanitationCredit hours:2

Code Number: 610E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

Course: Food enzymesCredit hours:2

Code Number: 611E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

Course: Human nutritionCredit hours:2

Code Number: 612E

Lectures:

Practical:

Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S 1

1

ماده (٢٨) دراسة جدوى فى البرنامج المميز (تميز صحة وسلامة الغذاء)

سكشن ١	سكشن ٢	الاجمالى	
٢٥	٢٥	٥٠	عدد الطلاب
١٠٠ جنيه مصرى	للساعة المعتمدة المسجلة		تكلفة الساعة المعتمدة
توزيع عدد الساعات على اعضاء هيئة التدريس و الهيئة المعاونة			
الدرجة العلمية	نظري	عملي	الاجمالى
استاذ	٢	٢	٤
استاذ مساعد	٢	١	٣
مدرس	٢	١	٣
مدرس مساعد		٢	٢
معيد		٢	٢
التكلفة (بالجنيه المصرى)	استاذ	استاذ مساعد	مدرس
الساعة المعتمدة نظري	٤٠	٣٥	٣٠
الساعة العملي	٣٠	٢٥	٢٠
الهيئة المعاونة	مدرس مساعد	معيد	
الساعة العملي	٢٠	٢٠	
الادرايين والسكرتارية والعمال			
عدد ١ ادارى	اساسى مرتب		
عدد ١ سكرتارية	اساسى مرتب		
عدد ١ عامل	اساسى مرتب		

ماده (٢٩) المراجع والكتب المتعلقة بسلامة الغذاء

١. ادارة الجودة والامان الغذائى ٢٠٠٧- دكتور لطفى فهمى حمزاوى ، على عبد العزيز على

٢. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food

٢٠١٤ Industry | SciTech Connect

٣. ٢٠٠٦ Guideline for Food Safety in Egypt

٤. ٢٠١٩ Food safety and food standards

٥. 8th International .The role of veterinarians in food safety

Congress Veterinary science and profession

٦. ٢٠١٣ Disciplines Associated with Food Safety: Food Safety Toxicology

٧. ٢٠١٣ Food Safety Assurance Systems: Food Safety and Ethics

٨. ٢٠١٩ Blockchain and the Economics of Food Safety

٩.

١٠. The effect of thymol and carvacol oils supplementation on meat quality of broiler chickens

Ebeed Saleh; Mahmoud Seddeik; Reem Abdelwahab. Damanhour journal of veterinary sciences. 2

(1) 7-11

١١. Heavy metals in raw milk and some dairy products at local markets

Ebeed Saleh¹; Ahlam Elleboudy²; Afnan Elsakhawy damanhour journal of veterinary sciences. 1

(1) 27-30

ماده (٣٠) مميزات برنامج (تميز صحة وسلامة الغذاء)

- يعد برنامج سلامة الغذاء بكلية الطب البيطرى جامعة دمنهور برنامج خدمى لكل مصانع الالبان ومنتجاتها التى تتطلب اشتراطات السلامة الغذائية فى محافظة البحيرة ومنها على سبيل الحصر
١ شركة الدولية لمشروعات التصنيع الزراعى (بيتى)
٢. شركة اسكندرية الزراعية (لمار) لمنتجات الحليب
٣. شركة ابوداود لمنتجات الالبان
- كما يتميز هذا البرنامج باعداد طلاب وخريجون مميزون فى مجال الاغذية وسلامتها مما يعد خطوة فى الحفاظ على سلامة وصحة الانسان داخل المحافظة والحد من الامراض والوفيات
- امكانية استحداث دراسات عليا خاصة بالبرنامج مما يتيح الى انتاج علمى مميز له تاثير على مدى استمرارية سلامة الغذاء داخل المحافظة