



جمهوريه مصر العربيه  
وزير التعليم العالي  
الوزا

( المادة الثانية )

يلحق باللائحة الداخلية لكلية الطب البيطري جامعة المنصورة المشار إليها بعاليه اللائحة الدراسية المرفقة والخاصة ببرنامج تمييز صحة وسلامة الغذاء" بنظام الساعات المعتمدة.

( المادة الثالثة )

على جميع الجهات المختصة تنفيذ هذا القرار .

وزير التعليم العالي  
رئيس المجلس الأعلى للمجامعات

(أ.د/ السيد احمد عبد الخالق)

مختار  
مساعد

مع



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

Food Safety & Hygiene (FSH)

"نظام المساعات المعتمدة"

كلية الطب البيطري - جامعة المنصورة



جنة  
دكتور  
C. 10/11/C

ج. ٢٠١١

٤	المحتويات
٤	الرؤية والرسالة :
٥	مقدمة
٦	اهداف البرنامج
٦	مادة (١) : الدرجات العلمية التي تمنحها جامعة المنصورة بناءاً على طلب مجلس كلية
٧	الطب البيطري
٧	مادة (٢) : شروط القبول بالبرنامج
٨	مادة (٣) : المجلس الأكاديمي لإدارة البرنامج
٩	مادة (٤) : نظام الدراسة في البرنامج
٩	مادة (٥) : شروط التسجيل
١١	مادة (٦) : حالة الطالب وانتظام الدراسة
١١	مادة (٧) : المشرف الأكاديمي
١٢	مادة (٨) : إعلادة دراسة المقررات
١٢	مادة (٩) : قواعد الانضمام في الدراسة
١٢	المصروفات الدراسية
١٢	قواعد السداد
١٢	- حالة الانقطاع
١٢	- تغيير العنوان
١٢	مادة (١٠) تسجيل المقررات
١٢	- الإعلان و مدة التسجيل
١٣	- المستمعون
١٣	مادة (١١) الإضافة والحدف
١٣	- العباء الدراسي في الفصل الواحد
١٣	- الإضافة والحدف بعد التسجيل
١٤	مادة (١٢) التخرج والحصول على الدرجة
١٤	مادة (١٣) نظام التقييم والامتحانات
١٥	- التقييم و توزيع الدرجات
١٥	مادة (١٤) شروط النجاح
١٥	مادة (١٥) الانسحاب
١٧	مادة (١٦) متوسط التقدير
١٨	مادة (١٧) الانذار الأكاديمي

١٨	مادة (١٨) مرتبة الشرف
١٩	مادة (١٩) بيان المرتجات
١٩	مادة (٢٠) نظام تحويل الطلاب من رالي البرنامج
١٩	مادة (٢١) تعيين شريجي البرنامج في وظيفة مدير
٢٠	مادة (٢٢) المشاريع
٢٠	مادة (٢٣) التدريب العملي و التدريسي
٢٢	مادة (٤) الدراسات العليا لشريجي البرنامج
٢٢	مادة (٢٥) قواعد عامة
	مادة (٢٦) المقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء
	مقررات متطلبات الجامعة (٤ ساعة معتمدة إجبارية)
	مقررات متطلبات الكلية الإجبارية (١٥٠ ساعة معتمدة)
	مقررات متطلبات البرنامج الإجبارية (٢٠ ساعة معتمدة)..
	مقررات اختيارية (٦ ساعة معتمدة)
٣٣	مادة (٢٧) المحتوى العلمي للمقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء.

## الرؤية:

تسعى كلية الطب البيطري -جامعة المنصورة إلى وجود برنامج متميز بالكلية في مجال العلوم الطبية البيطرية محلياً واقليمياً وعالمياً والارتقاء بالعملية التعليمية و البحثية وخصوصاً في مجال صحة وسلامة الأغذية ذات الأصل الحيواني.

## الرسالة:

إعداد كوادر بيطرية متميزة ورواد أكفاء في مجال صحة وسلامة الغذاء قادر على نقل المعارف وتوظيف التقنية وخدمة وتطوير المجتمع المحلي والإقليمي ، بالإضافة إلى توجيه البحث العلمي لخدمة المجتمع وأحتجاجاته.

## مقدمة

يحتل موضوع سلامـة الغـذاـء جـزـءاً كـبـيراً من اهـتمـامـ المـجـتمـعـ نـتـيـجةـ لـزيـادةـ الـوعـىـ الـغـذاـئـىـ،ـ وـخـاصـةـ بـعـدـ التـقـدـمـ الـعـلـمـىـ الـكـبـيرـ خـلـالـ الـقـرـنـ الـحـالـىـ فـىـ مـجـالـ إـلـامـ بـصـحةـ إـلـانـسـانـ وـمـعـرـفـةـ الـكـثـيرـ مـنـ الـأـمـرـاـضـ الـتـىـ تـصـبـيـهـ نـتـيـجةـ تـتـالـوـلـ الـأـغـذـيـةـ الـفـاسـدـهـ هـذـاـ وـقـدـ زـادـ الـاـهـتمـامـ الشـعـبـىـ فـىـ الـأـوـنـةـ الـأـخـيـرـ بـمـوـضـوـعـ سـلـامـةـ الـغـذاـءـ بـعـدـ الضـجـجـ الـإـلـاعـمـيـةـ الـتـىـ أـثـيـرـتـ حـولـ مـرـضـ آـنـفـلوـنـزاـ الـطـيـورـ وـمـرـضـ جـنـونـ الـبـقـرـ وـتـشـعـيـعـ الـأـغـذـيـةـ وـالتـالـوـلـ بـمـيـكـرـوبـ الـلـيـسـتـرـيـاـ وـمـيـكـرـوبـاتـ الـفـولـوـنـ الـسـامـةـ وـالـأـغـذـيـةـ الـمـهـنـدـسـةـ وـرـاثـيـاـ ،ـ وـتـطـالـعـنـاـ الصـحـفـ يـوـمـيـاـ بـأـخـبـارـ سـيـئةـ فـىـ صـفـحـاتـ الـحوـادـثـ حـنـ كـواـزـ،ـ وـمـشـاـكـلـ وـحـالـاتـ نـقـشـيـ وـبـانـيـةـ مـنـ الـأـغـذـيـةـ الـفـاسـدـهـ وـأـنـبـاءـ عـنـ التـسـمـمـ الـغـذاـئـىـ وـمـلـوـثـاتـ الـأـغـذـيـةـ وـالـأـغـذـيـةـ الـتـىـ تـسـبـبـ السـرـطـانـ وـتـلـكـ الـمـغـشـوـشـةـ أوـ مـنـتـهـيـةـ الـصـلـاحـيـةـ وـقـدـ كـثـرـتـ التـسـاؤـلـاتـ عـنـ هـذـهـ الـمـخـاطـرـ وـكـيـفـيـةـ تـجـنبـهاـ سـمـاـ جـعـلـ النـاسـ فـىـ جـمـيعـ أـنـحـاءـ الـعـالـمـ وـعـلـىـ كـلـ الـمـسـتـوـيـاتـ يـهـتـمـونـ بـمـوـضـوـعـ

## سلامـةـ الـغـذاـءـ

وـمـنـ هـذـاـ كـانـتـ صـحـةـ وـسـلـامـةـ الـغـذاـءـ مـنـ أـهـمـ التـحـديـاتـ الـتـىـ تـواجهـ الـعـالـمـ وـهـنـاكـ العـدـيدـ مـنـ الـعـوـافـرـ الـتـىـ سـاـهـمـتـ فـىـ التـأـثـيرـ سـلـباـ عـلـيـهـاـ مـثـلـ عـدـمـ تـحـديثـ التـشـريعـاتـ وـتـعـدـدـ السـلـطـلـاتـ وـضـعـفـ

الإشراف، والنقص في الكوادر المتخصصة وكذلك النقص في التدريب المستمر لها، والنقص في الأجهزة الحديثة للكشف عن الملوثات الغذائية، وتکلیف اشخاص غير متخصصين للإشراف على الرقابة الغذائية والنقص الشديد في الدراسات والبحوث المتعلقة بضخة وسلامة الغذاء، وأخيراً النقص في برامج التوعية المتعلقة بسلامة الغذاء.

وتواجه برامج صحة وسلامة الغذاء في الوطن العربي بعض التحديات التي ساهمت في تفاقم الوضع الغذائي مثل الزيادة في انتشار الأمراض المقلولة بالغذاء وما تسببه من خسائر اقتصادية واجتماعية وصحية، وظهور ملوثات وسلالات جديدة من الجراثيم مما يشكل تحدياً علمياً لمكافحتها، كما أن التغير السريع في إنتاج وتصنيع وتسويق الغذاء أو إيجاد أغذية جديدة ليس لها مواصفات قياسية لضبطها، وهذا يعني المزيد من الجهد والبحث والدراسة لوضع معايير تتلاءم مع تلك الأغذية.

### أهداف البرنامج

يهدف برنامج صحة وسلامة الغذاء إلى إعداد وتدريب أطباء بيطريين ذو مهارة عالية في مجال الصحة العامة وسلامة الأغذية وتعزيز سلسلة إنتاج الأغذية وذلك للحد من تعرض الإنسان للمخاطر الكيميائية والبيولوجية الناشئة عن استهلاك الغذاء، كما يهدف البرنامج أيضاً إلى 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 والتقطيع الجيد لتعزيز سلامة الغذاء مع التأكد تدابير فعالة تضمن التعامل مع أي مخاطر تهدد سلامة الغذاء من أجل منع حدوث التسمم الغذائي أو التقليل من وقوعه، وذلك من خلال اكتساب الخريج المهارات التالية:

١. تلبية المعارف والمفاهيم والمبادئ في ميكروبولوجي الأغذية والكيمياء الغذائية، تكنولوجيا الأغذية، تحليل الأغذية، سلامة الأغذية والتغذية البشرية.

٢. اكتساب المهارات المطلوبة لتحديد وتعريف وحل المشاكل الروتينية في مجال علوم الغذاء مع القدرة على تخطيط وتنظيم العمل والتفاعل بشكل فعال.
٣. تنمية المهارات العامة لحل المشاكل العلمية في مجال علوم الغذاء والتغذية وال المجالات ذات الصلة في السياق الاجتماعي والاقتصادي والثقافي.
٤. تحليل وتقييم جوانب السلامة في المواد الخام والمنتجات الغذائية فيما يتعلق بصحة الإنسان وسلسلة 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 ومخابر البحوث وتطبيق نظم إدارة الجودة.
٨. الوعي بالقضايا الراهنة التي تهم المجتمع والقضايا الأخلاقية المشتركة في مجالات سلامة الأغذية، وإنتاج الأغذية، وتقييم التغذية والاحتياجات.
٩. التنفيذ والسيطرة على سلسلة الإنتاج الغذائي من المواد الخام للمستهلك حفاظاً على الصحة العامة.

#### **مادة (١) : الدرجة العلمية**

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

تمنح جامعة المنصورة شهادة تفوق للطلاب الحاصلين على متوسط تقدير ٣.٧ أو أكثر في الفصول الدراسية على ألا يكونوا قد رسبوا في أي مقرر أثناء الدراسة ويدون هذا التفوق في السجل الأكاديمي للطالب.

## **مادة (٢) شروط القبول بالبرنامج**

### **أولاً بالنسبة للطلاب المصريين :**

- يتم قبول الطلاب المصريين المستجدين المقبولين بكلية الطب البيطري - جامعة المنصورة وكذلك المحولين إليها من كلية 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 المقيدين بكلية الطب البيطري .. جامعة المنصورة خلال الشهر الأول من الدراسة . كما يمكن للطالب الحاصل على تقدير عام مقبول على الأقل في الفرقة الأولى للبرنامج العادي التحويل لبرنامج (صحة وسلامة الغذاء) بعد عمل المعاشرة الازمة.

### **ثانياً الطلاب الوافدين :**

- يتم قبول الطلاب الوافدين عن طريق مكتب الوافدين بجامعة المنصورة طبقاً للقواعد والشروط المنصوص عليها في هذا الشأن.

## **مادة (٣) المجلس الأكاديمي لإدارة البرنامج**

يشكل مجلس حاملي إدراة البرنامج برئاسة عميد الكلية بصفته وعضوية كل من :-

- وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب بصفته .
- المدير التنفيذي ومنسق البرنامج بانتسابه من قبل مجلس قسم الرقابة الصحية على الأغذية لمدة ٥ سنوات قابلة التجديد.
- رئيس مجلس قسم الرقابة الصحية على الأغذية بصفته.
- عدد ٢ من الأعضاء ذو خبرة في التخصص من خارج الكلية يقوم بترشيحهما مجلس القسم لمدة عاشر قابلة التجديد.
- أمين الكلية بصفته.

ويتم اعتماد تشكيل مجلس الادارة بقرار من السيد الاستاذ الدكتور رئيس الجامعة بعد موافقة مجلس الكلية.

#### مادة (٤) نظام الدراسة في البرنامج:

١) الدراسة بنظام الساعات المعتمدة وتحسب ساعات التدريس كالتالي:

الساعة المعتمدة تعادل ساعة محاضرة، أو من ٢ إلى ٣ ساعة عملية أو تطبيقية خلال الفصل الدراسي الواحد (طبقاً للجدول المرفق).

٢) لغة الدراسة : الدراسة باللغة الإنجليزية، عدا بعض المقررات التي يتطلب تدریسها باللغة العربية.

٣) مواعيد الدراسة والقيد:

يقسم العام الأكاديمي إلى ثلاثة فصول دراسية على النحو التالي:

الفصل الأول : يبدأ من الأسبوع الثالث من شهر سبتمبر ولمدة ١٥ أسبوع.

الفصل الثاني : يبدأ من الأسبوع الثاني من شهر فبراير ولمدة ١٥ أسبوع.

الفصل الصيفي : يبدأ من الأسبوع الأول من شهر يونيو ولمدة ٦ أسابيع.

تتبع هذه المواعيد قرارات مجلس الجامعة بخصوص بدء الدراسة وانتهائها من اعطة الصالحة العام، يتم القيد لأى من حلقة خلال أسبوعين قبل بدء أي فصل دراسي بعد استيفاء شروط القيد ودفع المصارييف الدراسية المقررة وبعتبر الفصل الصيفي اختياري للطالب.

٤- مدة الدراسة: مدة الدراسة خمس سنوات جامعية تمثل خمس مستويات، يتكون كل مستوى من فصلين دراسيين، مدة كل فصل دراسي خمسة عشر أسبوعاً يتخلله امتحانات دورية ويتبعها امتحانات تحريرية وشفهية وعملية أو تطبيقية لكل فصل دراسي على حده، ويختضع الطالب لقانون تنظيم الجامعات وتعديلاته فيما يتعلق بالفرص المتاحة للطالب الدراسة والفصل وإعادة القيد.

**بـ. المصارييف الدراسية:** يتم تحديد مقابل الخدمة التعليمية المقررة، لكل ساعة معتمدة، بعرفة الجامعة بناء على اقتراح مجلس الكلية.

يقع الطالب على تعهد بالالتزام بدفع مقابل الخدمة التعليمية التي تقتربها الكلية، وتوافق عليها الجامعة. تحصل مصروفات الخدمة التعليمية كل فصل دراسي، وتقدر قيمتها بعدد الساعات التي يسجل فيها الطالب كل فصل دراسي (الفصل الأول-الفصل الثاني) وبحد أدنى ما يقابل مصروفات 12 ساعة معتمدة فصلياً، إلا إذا كان عدد الساعات المعتمدة المتبقية للحصول على الدرجة أقل من ذلك فتتم المحاسبة على الساعات الفعلية للدراسة ويحسب مقابل الخدمة التعليمية للفصل الصيفي بناء على عدد الساعات المعتمدة التي سجل فيها الطالب.

**مادة (٥) شروط التسجيل:**  
يمكن للطالب التسجيل في الفصل الأول أو الثاني في مقررات تصل مساحتها المعتمدة إلى ٢١ ساعة ويمكن للطالب التسجيل في الفصل الصيفي في مقررات لا تزيد مساحتها المعتمدة عن ٩ ساعات، كما هو موضح بمستويات البرنامج.

**مادة (٦) حالات الطالب وانتظام الدراسة:**  
يحتاج الطالب لدراسة عدد من المقررات الدراسية يساوي ١٩٠ ساعة معتمدة واجتناب المقررات بنجاح للحصول على درجة البكالوريوس.  
ويعرف مستوى الطالب في الدراسة تبعاً للمجدول الثاني.

جدول ١ : مستوى الطالب بناء على عدد الساعات المعتمدة التي اجتازها

المستوى الدراسي	تعريف موقع الطالب بنظام الدراسة	عدد الساعات المعتمدة التي اجتازها الطالب بنجاح
الأول (١٠٠)	Freshman	٣٣ - ٢٧
الثاني (٢٠٠)	Sophomore	٦٤ - ٦٤
الثالث (٣٠٠)	Junior	٩٨ - ٩٥
الرابع (٤٠٠)	Senior-1	١٣١ - ٩٩
الخامس (٥٠٠)	Senior-2	١٩٠ - ١٣٢

على الطالب أن ينتظم في دراسة المقررات التي قام بالتسجيل فيها. ويشمل الانتظام في الدراسة والمحاضرات والتمارين والمعامل، وذلك طبقاً للساعات المعتمدة.  
يجب على الطالب أن يستمر في برنامج الدراسة بانتظام ولا يجوز له أن ينقطع عن الدراسة إلا في الظروف التي تسمح بها لوائح الجامعة.

#### ١- نفاذ استثنائية عامة تشمل الآتي :

- ٠ إذا حدث وانقطع الحالب لمدة تزيد عن ثلاثة أسابيع خلال الفصل الدراسي لأى سبب، أو في فصل الصيف، فإن القائم بالتدريس سوف يتخذ أحد الإجراءات التالية:
- ٠ يعطى تقيير F، ويطلب من الطالب أن يحذف المقرر إذا حدث الغياب قبل انتهاء معهاد حذف المقررات.
- ٠ إذا انقطع الطالب عن الدراسة بسبب عذر يقبله مجلس الكلية وكان حضوره منتظماً أثناء الدراسة فإنه يحصل على تقيير I لعدم إتمام العمل المطلوب.
- ٠ على الطالب أن ينتظم في الدراسة ولا يجوز له أن ينقطع مدة تزيد عن عامين إلا في ظروف خاصة يقبلها مجلس الكلية.

- ٢ - يعد الطالب راسباً (تقديره) في المقرر في الحالات التالية:
  - إذا حصل على أقل من ٣٠٪ من درجة أي من الامتحانين التحريري والعلمي النهائي.
  - إذا حصل على أقل من ٥٪ من مجموع درجات المقرر دون الإخلال بالفقرة السابقة.
  - الانقطاع عن الدراسة لمدة تزيد عن ثلاثة أسابيع خلال الفصل الدراسي بدون عذر يقبله مجلس الكلية.
  - الطالب الذي يرسب في مقرر إجباري عليه إعادة
  - الطالب الذي يرسب في مقرر اختياري له إعادة دراسته مرة أخرى أو اختيار مقرر بديل له.
  - الطالب الذي يرسب في مقرر أكثر من مرة يكتفى باحتساب الرسوب مرة واحدة فقط في معدله التراكمي وتحسب له الدرجة الحاصل عليها ويسجل عدد مرات الرسوب في سجله الأكاديمي.

#### **مادة (٧) : المشرف الأكاديمي**

يعين مجلس الكلية بناءً على ترشيح المجلس الأكاديمي للبرنامج مشرفاً أكاديمياً من أعضاء هيئة التدريس لكل مجموعة من الطلاب قبل بداية العام الدراسي وذلك لمساعدة الطالب أكاديمياً. ويقوم هؤلاء المشرفون بالإشراف على برنامج الدراسة للطالب وملحوظة تقدمه ومرأة أدائه كجزء من العملية التعليمية. وعلى الطلاب أن يحصلوا على موافقة المشرف الأكاديمي المخصص لهم في اختيار مقرر انتم الدراسية قبل التسجيل فيها كل فصل دراسي.

#### **مادة (٨) : إعادة دراسة المقررات**

يمكن للطالب المقيد في البرنامج أن يعيد تسجيل مقرر قد سبق ورسبه فيه بما لا يزيد عن ٤ ساعات معتمدة من المقررات الإجبارية والاختيارية خلال فترة الدراسة بالبرنامج.

إعادة دراسة مقرر لا ينتج عنها محى التقدير السابق من بيان الدرجات . إذا نجح فى مقرر سبق الربوب فيه (حصل فيه على F) يحسب تقديره فيه بجد إقصى D+ و يتم إضافته عند حساب متوسط التقدير.

#### مادة (٩) : قواعد الانظام في الدراسة

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

##### ١- المصاريفات الدراسية

يتم دفع مصاريفات التسجيل والخدمات التعليمية عند بدء التسجيل . ويحدد مجلس الكلية المصاريفات المطلوبة للتسجيل والخدمات التعليمية.

##### ٢- 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 فوراً معتمدة من الإدارة الطبية للجامعة وسوف تخطر شئون الطلاب القائمين بفترة الغياب المتوقعة للطالب.

##### ٣- تغيير العنوان

خطي الطالب أن يخطر إدارة الكلية بأى تغيير في عنوانه من إسلاماته.

#### مادة (١٠) : تسجيل المقررات

يتم الإعلان عن مواعيد التسجيل الأكاديمي في المقررات الدراسية بالكلية . وعلى الطلاب تنبيه مقررائهم بعد استشارة المشرفين الأكاديميين . وإن يسمح بالتسجيل بعد المواعيد المحددة .

### المستمدون

يجوز قبول طلاب مستمدون في أي من المقررات بدون مصروفات وذلك بعد استئذان إدارة البرنامج، ولا يسمح للطلاب المستمدون من أداء الامتحان، أو الحصول على شهادة من الكلية.

### مادة (١١) : الإضافة والحدف

#### العياء الدراسي في الفصل الواحد

- الحد الأدنى والأقصى لعدد الساعات المسموح للطالب تسجيلها في الفصل الدراسي الأول أو الثاني هو ١٢ - ٢١ ساعة معتمدة في ماعدا حالات التخرج بناء على موافقة المجلس الأكاديمي.
- لا يسمح للطالب الذي له معدل تراكمي مت دون ( أقل من ٢ ) بالتسجيل في أكثر من ١٢ ساعة معتمدة في الفصل الدراسي بالنسبة للفصل الصيفي لا تزيد ساعات المقررات التي يتم التسجيل فيها عن ٦ ساعات معتمدة وتزداد إلى ٩ ساعات معتمدة في حالة التخرج.

#### الإضافة والحدف بعد التسجيل

يجوز للطالب أن يحذف أو يضيف، مقرراً أو أكثر حتى نهاية الأسبوع الثاني على الأكثر من بدء الفصل الدراسي وذلك بما لا يخل بالعياء الدراسي المنصوص عليه في هذه اللائحة.

### مادة (١٢) : التخرج والحصول على الدرجة ودور التخرج

- للحصول على درجة البكالوريوس يجب أن يجتاز الطالب عدد ١٩٠ ساعة معتمدة في دراسة المقررات.
- النجاح في مشروع التخرج.
- اجتياز التدريب العملي والتدريب الميداني.

دور التخرج هو الدور الذي يستكمل فيه الطالب عدد الساعات المعتمدة اللازمة للتخرج ويتم ذلك من خلال ثلاث ادوار على مدى العام الدراسي هم :

١- دور يونيرو : يتم تخرج طلاب المستوى الخامس بعد ظهور نتيجة امتحانات الفصل الدراسي الثاني (دور يونيرو) واعتمادها من مجلس الجامعة ، بشرط استيفاء جميع

متطلبات التخرج الواردة بهذه اللائحة .

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

٣- دور سبتمبر : طلاب المستوى الدراسي النهائي ، الراسبون فيما لا يزيد عن مقررين دراسيين على الأكثر (١ساعات معتمدة على الأكثر ) ، يتقدمون للامتحان فيما رسربوا فيه خلال شهر سبتمبر من نفس العام ، ويتم تخرجهم بعد نجاحهم في هذه المقررات في شهر أكتوبر ، فإذا تكرر رسوبهم امتحنوا فيما رسربوا فيه طبقاً لموقع المقرر من خطة الدراسة .

#### مادة (١٣) : نظام التقييم والامتحانات

يؤدي الطالب امتحاناً في نهاية كل فصل دراسي في المقررات التي قام بالتسجيل فيها خلال فترة التسجيل، و يجب على الطالب متابعة المحاضرات والاشتراك في التمارين العملية وفقاً للنظام الذي يقره مجلس الكلية .

#### التقييم وتوزيع الدرجات

أولاً: يخصص لكل مقرر ١٠٠ درجة (ماعدا مقررات حقوق الإنسان والإنجليزى وكذلك لمقررات التدريب الإكلينيكي في المستشفيات البيطرية والزيارات الميدانية لمصانع الأغذية) وتوزع كالأتي.

١٠% اعمال سنة (الاختبارات النوروية الشفهية والتحريرية والتطبيقية والرحلات العلمية والحقانية)

- (٢) ٦٢٠٪ اختبار منتصف الفصل الدراسي  
 (٣) ٦٢٠٪ الاختبار العملي والشفوي في آخر الفصل  
 (٤) ٥٪ الامتحان التحريري في آخر الفصل.

ثانياً: الامتحان في مقررات حقوق الإنسان والإنجليزي امتحان تحريري فقط ونهايته العظمى ٥٠ درجة.

ثالثاً: الامتحان في مقررات التدريب الأكاديمي في المستشفى البيطري والزيارات الميدانية لمصانع الأغذية امتحان شفوياً فقط ونهايته العظمى ٥ درجة.

رابعاً: مدة الامتحان التحريري لجميع المقررات ساعتان.

خامساً: يقيم مشروع التخرج على أساس ناجح / راسب (Pass / Fail) ولا يدخل في حساب المعدل التراكمي.

**مادة (١٤) : شروط النجاح**  
 يشترط لكي يعد الطالب ناجحاً، أن يحصل على ٥٥٪ على الأقل في مجموع درجاته في المقرر وان يحصل على ٣٠٪ على الأقل في درجات الامتحان التحريري النهائي والامتحان الشفوي وان يجتاز التدريب العملي والميداني الصيفي ومشروع التخرج بنجاح.

#### **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 الصيفي بعد تعينه نموذج الانسحاب واعتماده من المرشد الأكاديمي وفي هذه الحالة لا تجسب للطالب ساعات هذا المقرر ويرصد للطالب تقدير منسحب withdrawal (W) في سجله الدراسي.

- (٢) لا يسمح للطالب بدخول الامتحان النهائي إلا إذا حضر ٧٥٪ على الأقل من الساعات التدريسية النظرية والعملية للمقرر، فإذا تجاوزت نسبة غيابه ٢٥٪ من مجموع عدد الساعات التدريسية للمقرر، يخطر الطالب بحرمانه من دخول امتحان نهاية الفصل ويرصد له في سجله الدراسي منسوباً إيجابياً 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 تهربية يتقبلها المجلس الأكاديمي للبرنامج ويقرها مجلس الكلية شريطة أن يكون قد حضر وادى ٧٥٪ على الأقل من متطلبات المقرر في كل من امتحانات أعمال السنة ونسبة الحضور والأنشطة والبحوث ويحتسب له الدرجات الفعلية التي يحصل عليها عند إعادة التسجيل في هذا المقرر.
- (٤) المقررات التي يحصل فيها الطالب على تقديرات (FW) أو (W) أو (MW) Military withdrawal أو (I) لا تحسب له ك ساعات دراسية ولا تدخل في حساب المتوسط التراكمي للدرجات.
- (٥) يرصد في سجل الطالب الدراسي Transcript جميع تقديراته المحصل عليها في المقررات في جميع محاولاته وتدخل جميعها في حساب متوسط تقدير الدرجات في جميع الفصول الدراسية.

## مادة (١٦) : متوسط التقدير (GAP)

تحسب التقديرات على النحو المبين في جدول ٢:

جدول ٢. الرمز والتقدير المناظران لدرجة التقىيم الحاصل عليها الطالب

النسبة المئوية الحاصل عليها الطالب	التقدير	عدد النقاط
٩٥ فأعلى	A+	٤.٠٠
٩٥ حتى أقل من ٩٥	ممتاز A	٣.٦٠
٨٥ حتى أقل من ٩٠	A-	٣.٤٠
٨٥ حتى أقل من ٨٥	B+	٣.٢٠
٨٠ حتى أقل من ٧٥	جيد جداً B	٣.٠٠
٧٥ حتى أقل من ٧٥	C+	٢.٨٠
٧٥ حتى أقل من ٧٠	جيد C	٢.٦٠
٦٥ حتى أقل من ٦٠	D+	٢.٤٠
٥٥ حتى أقل من ٥٠	مقبول D	٢.٢٠
٥٥ حتى أقل من ٥٥	D-	٢.٠٠
٥٥ وأقل من	مراسب F	١.٠٠

التقديرات الآتية لا تدخل ضمن حساب متوسط التقدير

I	عمل غير تام
W	انسحاب رسمي
FW	انسحاب اجباري
P	نتائج

#### حساب متوسط التقدير:

يحتسب متوسط التقدير على النحو التالي :

لكل مقرر يتم احتساب نقاط المقرر = عدد الساعات المعتمدة للمقرر × النقاط المقابلة للتقدير  
الحاصل عليه الطالب.

متوسط التقدير في الفصل الدراسي = مجموع النقاط للمقررات مقسوماً على عدد الساعات  
المعتمدة لكل المقررات.

#### المعدل التراكمي

يحتسب التقدير النهائي للدرجة الممنوحة على أساس تراكمي لإجمالي الساعات المعتمدة التي درسها الطالب (مجموع النقاط للمقررات مقسوماً على عدد الساعات المعتمدة لكل المقررات).

#### مادة (١٧) : الإنذار الأكاديمي

إذا انخفض متوسط التقدير للطالب أقل من ٢ في أي فصل دراسي يوجه له إنذار أكاديمي،  
يقضى بضرورة رفع الطالب لمتوسط التقدير إلى أو أكبر من ٢.

يفصل الطالب المنذر أكاديمياً من الدراسة بالبرنامج اذا تكرر انخفاض متوسط تقييمه عن ٢  
أربعة فصول دراسية رئيسية متتابعة.

يجوز تحويل الطالب المتعثر الى البرنامج العادي بالكلية على أن يتم حمل مقاصة بين  
المقررات التي درسها الطالب والمقررات التي ينبغي عليه دراستها والنجاح فيها. ولإتمام  
عملية المقاصة تستخدم الدرجات المكافئة للتقديرات المحددة في نظام الساعات المعتمدة.

#### مادة (١٨) : مرتبة الشرف

يمنح الطالب عند التخرج مرتبة الشرف Honor إذا حصل على متوسط تقييم فصلين ٣٠٠ أو  
أكثر في جميع مستويات الدراسة، وهو ما يعادل الحد الأدنى لتقدير جيد جداً في التقديرات اللفظية  
السابقة وفقاً لما جاء بالمادة ٨٥ من اللائحة التنفيذية لقانون تنظيم الجامعات ، ويشرط لحصول  
الطالب على مرتبة الشرف إلا يكون قد رسب في أي امتحان تقدم له وأية مستوى دراسي .

#### **مادة (١٩) : بيان الدرجات**

لا يسمح بالحصول على هذا البيان خلال فترة الامتحانات، التسجيل، أو ميعاد التخرج، كذلك لا تُعطى بيانات الدرجات عند عدم تسديد المصروفات الدراسية.

#### **مادة (٢٠) : نظام تحويل الطلاب من إلى البرنامج**

يجوز تحويل الطالب المقيد بنظام الساعات المعتمدة إلى النظام العام بالكلية ، طالما لم يجتاز ٥٪ من إجمالي الساعات المعتمدة اللازمة للتخرج، ويتم إجراء مقاصلة للمقررات التي اجتازها الطالب في نظام الساعات المعتمدة وتحدد المقررات المكافئة لها في البرنامج الدراسي المطلوب التحويل إليه.

لا يجوز تحويل طلاب النظام العام المقصودين لاستفاده مرات الرسوب في أي من سنوات الدراسة إلى نظام الدراسة بالساعات المعتمدة.

يجوز بعد موافقة المجلس الأكاديمي للبرنامج ومجلس الكلية وإذاع القواعد المنصوص عليها بالجامعة تحويل طلاب من إلى البرنامج مع كليات الطلب البسطوري على أن يتم عمل مقاصلة بين المقررات التي درسها الطالب والمقررات التي ينبغي حلها دراستها والذجاج فيها، وإتمام عملية المقاصلة لاستخدام الدرجات المكافئة للتقديرات المحددة في نظام الساعات المعتمدة، عند حساب التقديرات الخاصة بالمتغيرات في البرنامج وما يقابلها من درجات وتقديرات في الكلية التي لا تستخدم نظام الساعات المعتمدة.

#### **مادة (٢١) : تعيين خريجي البرنامج في وظيفة معييل**

يتم تعيين المعيدين من خريجي البرنامج طبقاً للمادة (١٣٣) من القانون رقم ٤٩ لسنة ١٩٧٢ بشأن تنظيم الجامعات وبما لا يدخل بتطبيق المادتين ١٣٥، ١٣٦ من ذات القانون، وطبقاً للقواعد المنظمة لهذا الشأن بجامعه المنصورة و ضمن الخطه الخمسيه للمعيدين بالكلية ويكون تعيين المعيدين من خريجي البرنامج بنسبه إلى عدد خريجي البرنامج العام بذات السنة ويتم تحويل نتيجة الطالب التراكمية GPA إلى ما يناظرها في المجموع التراكمي للطلاب في البرنامج العام.

## **مادة (٢٢) : المشاريع**

يكلف الطالب بإعداد مشروع تخرج في موضوعات معينة يحددها المجلس الأكاديمي المشرف على البرنامج، تحت إشراف أعضاء هيئة التدريس بقسم الرقابة الصحية على الأغذية والاقسام الأخرى بالكلية للإشراف على المشاريع ومناقشتها، ويحصل الطالب تقدير ناجح أو راسب فقط ويشترط اجتياز المشروع بنجاح للحصول على درجة البكالوريوس.

## **مادة (٢٣) التدريب العملي و الميداني**

يؤدي الطالب التدريب العملي و الميداني خلال العطلة الصيفية تحت إشراف أعضاء هيئة التدريس بقسم الرقابة الصحية على الأغذية والاقسام الأخرى بالكلية على النحو التالي:

«**تدريب حملی :** ي يؤدي الطالب المنقولين الى المستوى الثالث تدريباً حملياً داخل الكلية او في المراكز والوحدات المتخصصة داخل الكلية لمدة ٦ أسابيع باجمالي عدد ساعات لا يقل عن ٢٨٨ ساعة . ويحصل الطالب على شهادة لإنتمامه التدريب العملي .

«**تدريب ميداني :** ي يؤدي الطالب المنقولين الى المستوى الرابع والطالب المنقولين الى المستوى الخامس تدريباً ميدانياً داخل القطاعات المتخصصة خارج الكلية لمدة ٦ أسابيع لكل مستوى باجمالي عدد ساعات لا يقل عن ٢٨٨ ساعة لكل مستوى ويجب أن يحصل الطالب على شهادة من جهة التدريب لانتمامه بالتدريب وحصوله على الخبرة العملية .

### **أماكن التدريب:**

• يتم التدريب بمعاملات الأقسام العلمية والمزارع والوحدات المتخصصة التابعة الجامعة ، وكذلك القوافل العلاجية ، وفي معاهد البحوث البيطرية والمجازر ومزارع الإنتاج الحيواني والدواجن والسمكي والمستشفيات البيطرية ، و معامل الرقابة الصحية على الأغذية والصحة العامة في الجهات المعنية ومصانع الأدوية ومحانع الأعلاف ، والوحدات البيطرية أو ما يماثلها ، وغيرها من أماكن الاهتمام بالثروة الحيوانية ، و تكون فترات التدريب تحت

إشراف المسادة أعضاء هيئة التدريس ومعاونيهـم والمخـتصـين بواقع ٨ ساعات عملـية يومـياً (ستة أيام أسبوعـياً) ، و يحدد مجلس الكلـيـة قواعد توزيع الملـلـاب على أماكن التدـريـب المـخـتلفـة.

و يشتهر ط لاجتياز الطالب التدريب بنجاح الآتي:

- ١- المواظبة على حضور التدريب بنسبة لا تقل عن ٧٥% من أيام التدريب الفعلية في كل فترة.
  - ٢- الا يحرم من التقدم للامتحانات التطبيقية والعملية للتدريب لاي سبب.
  - ٣- نجاح الطالب في الامتحانات التطبيقية والعملية للتدريب الذي يجريها كل قسم طبقاً للقواعد التي يحددها مجلس الكلية.

• يكون: تقييم الطالب في فترات التدريب المختلفة بأحد التقديرات التالية:

مقبول	$\Leftarrow$	من ٥٠ إلى أقل من ٦٥٪
جيد	$\Leftarrow$	من ٦٥٪ إلى أقل من ٧٥٪
جيد جداً	$\Leftarrow$	من ٧٥٪ إلى أقل من ٨٥٪
ممتاز	$\Leftarrow$	: فاكيثر ٨٥٪

ويكون التقدير العام للتدريب هو متوسط ما حصل عليه الطالب في فترات التدريب المختلفة خلال الثمانية عشر أسبوعاً، على أن يتم تسجيل ذلك في شهادة التخرج و لا تحسب درجات التدريب ضمن المجموع الكلي للطالب.

يجوز تدريب الطلاب خارج الجمهورية بناء على موافقة المجلس الأكاديمي المشرف على البرنامج وموافقة مجلس الكلية. ولا يحصل الطالب على شهادة البكالوريوس إلا إذا أدى كلا من التدريبين العملي والميداني بنجاح.

• الطالب الذي لم يجتاز إحدى فترات التدريب في الوقت المحدد لها يتبعن عليه إعادة التدريب  
لهذه الفترة طبقاً للقواعد التي يحددها مجلس الكلية .

**مادة (٢٤) : الدراسات العليا لخريجي البرنامج**  
خريجي البرنامج لهم الحق في مواصلة الدراسات العليا في العلوم الطبية البيطرية كما هو  
متبع مع النظام العام بالكلية وطبقاً للائحة الداخلية للكتابة

**مادة (٢٥) : قواعد عامة**  
• الطلاب المقيدون بالبرنامج خاضعون للنظام التأديبي المبين في قانون تنظيم الجامعات  
ولائحته التنفيذية .  
• يجوز للمجلس الأكاديمي للبرنامج تعديل متطلبات الدراسة والمحوى العلمي للمقررات  
الدراسية وإضافة مقررات إلى قائمة المقررات الاختيارية بعد اخذ موافقة مجلس الكلية  
والجامعة .  
• تطبق أحكام قانون تنظيم الجامعات ولائحته التنفيذية فيما لم يرد فيه نص في هذه  
اللائحة .

**مادة (٢٦) : المقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء**  
للحصول على درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية تميز صحة وسلامة الغذاء من  
جامعة المنصورة يجب على الطالب أن يجتاز بنجاح عدداً من المقررات تبلغ في مجموعها ١٩٠  
ساعة معتمدة طبقاً للائحة الاسترشادية للوائح الداخلية لكتابات الطب البيطري (مرحلة  
البكالوريوس) منها متطلبات جامعة مقدارها ٤ ساعات معتمدة ومتطلبات كلية جميعها اجبارية  
مقدارها ١٥٠ ساعة معتمدة، ثم متطلبات تميز في صحة وسلامة الغذاء وهي جميعها اجبارية وتبلغ  
٣ ساعات معتمدة، هذا بالإضافة إلى المقررات الاختيارية التي يدرس منها الطالب ٦ ساعات معتمدة

ويكون الاختيار طبقاً لرغبة الطالب من بين عدد من المقررات بحيث يمكنه التركيز أو التعمق في اتجاه أو أكثر في مجال صناعة وسلامة الغذاء، ويتم ذلك تحت إشراف المرشد الأكاديمي.

### المقررات الدراسية الإلزامية موزعة على مستويات الدراسة المختلفة

\*يرمز للمقررات الدراسية طبقاً لما يلى:

- أ) يمثل رقم المئات المستوى الدراسي.
- ب) يمثل رقم الأحادي والعشرات رقم المقرر الدراسي.
- ج) يمثل حرف (F) الفصل الدراسي الأول والحرف (S) الفصل الدراسي الثاني في جميع المستويات.
- د) يمثل حرف (E) المقررات الإلزامية.

المستوى الأول:  
الفصل الدراسي الأول:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
بيولوجيا	100F	10x2	2	10x2	10x2	3
فيزياء حيوية	101F	10x1	1	10x2	10x2	2
كيمياء عامة	102F	10x2	2	10x2	10x2	3
هستولوجيا عام	103F	10x2	2	10x2	10x2	3
احصاء حيوي	104F	10x2	2	10x2	10x2	3
وراثة	105F	10x1	1	10x3	10x3	2
تشريح	106F	10x2	2	10x3	10x3	3
اجمالي		180	12	240	7	19

الفصل الدراسي الثاني:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
تشريح وأجنة	107S	10x2	2	10x3	1	3
هستولوجيا خاص	108S	10x2	2	10x3	1	3
فسيولوجيا عام	109S	10x3	3	10x3	1	4
كيمياء حيوية I	110S	10x3	3	10x3	1	4
سلوكيات حيوان	111S	10x2	2	10x2	1	3
إنجليزى	112S	10x1	1	—	—	1
اجمالي		190	13	210	0	18

**المستوى الثاني:**  
**أ. الفصل الدراسي الأول:**

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
فسيولوجيا خاص	200F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣	٣
كيمياء حيوية II	201F	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤	٤
انتاج حيواني I	202F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣	٣
بكتيريا ومناعة وفطريات I	203F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣	٣
تغذية الحيوان I	204F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣	٣
اقتصاد	205F	١٥×١	١	١٥×٢	١	٤	٤
اجمالي		١٨٠	١٢	٢٢٥	٦	١٨	١٨

**بـ(الفصل الدراسي الثاني):**

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
بكتيريا ومناعة وفطريات II	206S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣	٣
تغذية الحيوان II	207S	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤	٤
انتاج حيواني II	208S	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
حقوق انسان	209S	١٥×١	١	—	—	١	١
تحليل الاختذلة	210S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣	٣
كيمياء الاختذلة	211S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣	٣
اجمالي		١٧٥	١١	١٣٥	٥	١٦	١٦

**المستوى الثالث:**

**أ. الفصل الدراسي الأول:**

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
طفيليات I	300F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
باشلوجيا I	301F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
فيرولاوجيا I	302F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
فارماكولوجيا I	303F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٤
الرقابة الصحية على الالبان	304F	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
الرقابة الصحية على اللحوم	305F	١٥×٣	٣	١٥×٣	١	٤
الاجمالي		210	14	٢٠٠	٦	٢٠

**بـ الفصل الدراسي الثاني:**

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
طفيليات II	306S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
باشلوجيا II	307S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
فيرولاوجيا II	308S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
فارماكولوجيا II	309S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٤
صيحة منتجات الالبان والبيض والزبوب والدهون	310S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
صحة الدواجن والاسماك	311S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
الاجمالي		18	١٢	٢٢٥	٦	١٨

المستوى الرابع:

أ. الفصل الدراسي الأول:

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

بـ الفصل الدراسي الثاني:

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المعتمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
تكتولوجيا الاغذية	407S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١٥×٢	٣
أمراض باطنة II	408S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
أمراض معدية II	409S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١٥×٢	٣
أمراض الدواجن والارانب II	410S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١٥×٢	٣
صحة واوبئة	411S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١٥×٢	٣
سلامة الغذاء في المستشفيات والفنادق	412S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١٥×٢	٣
اجمالي		١٨٠	١٢	١٩٥	٦	١٨

**المستوى الخامسة:**

**أ. الفصل الدراسي الأول:**

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المحمدة	الساعات العملية	الساعات المعتمدة	اجمالي الساعات المعتمدة
تناسليات	500F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
جراحة عامة	501F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
سموم	502F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
نظم ادارة الجودة ومقاييس الایزو للاغذية	503F	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
المخلفات الحيوانية	504F	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
أمراض الاسماك	505F	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
التقييم الحسي للاغذية	506F	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
تدريب اكلينيكي في المستشفيات البيطرية	507F	—	—	١٥×٠	٢	٢
اجمالي		١٨٠	١٢	٤٣٠	٩	٢٢١

**بـ. الفصل الدراسي الثاني:**

المادة	الكود	الساعات النظرية	الساعات المحمدة	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
أمراض مشتركة	508S	١٥×٢	٢	١٥×٢	١	٣
طب شرعي	509S	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢
الرقابة الشرعية للاغذية	510S	١٥×٢	٢	١٥×٣	١	٣
زيارات ميدانية لمجازر ومصانع الاغذية	511S	—	—	١٥×٣	١	١
قوانين الاغذية والمواصفات	512S	١٥×١	١	—	—	١
اجمالي		١٥٠	١٠	٢٤٠	٦	١٦

**المقررات الدراسية الاختيارية:**

للحصول على درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية (صحة وسلامة الغذاء)  
يدرس الطالب مقررات عدد ساعاتها (١٩٠) مائة وتسعون ساعة منها (١٨٤) مائة  
واربعة وثمانون ساعة معتمدة اجبارية بالإضافة إلى عدد (٦) ساعات معتمدة اختيارية  
من المقررات المذكورة في الجدول التالي:

المادة	ال kod	الساعات النظرية	الساعات المعتدلة	الساعات العملية	الساعات المعتدلة	الساعات المعتمدة	اجمالى الساعات المعتمدة
مضادات الاغذية	01E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
إضافات الاعلاف	02E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
التغذية والمعذيات الدوائية	03E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
الغذاء والتغليف الصحي	04E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
حفظ وتعديل، الاغذية	05E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
الاخذية والهندسة الوراثية	06E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
المتقدرات، في الاخذية ذات الاصل الحيواني	07E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
خطط جمع العينات	08E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
امراض سوء التغذية والتمثيل الغذائي	09E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
التحبيب المجهرى ونقل الاجنة	010E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
التطهير والتعقيم	011E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
انزيمات الاخذية	012E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢
تغذية الانسان	013E	١٥×١	١	١٥×٢	١	٢	٢

**المقررات الاجبارية التي لها متطلبات سابقة:**

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

النوع	المقرر	م
متطلبات سابقة	تغذية	١
كيمياء حيوي	باتولوجيا	٢
تشريح واجنة، هستولوجيا، فسيولوجيا	باتولوجيا اكلينيكية	٣
باتولوجيا، فيرولوجيا، طفيلييات، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات	كيمياء الأغذية	٤
كيمياء عامة، كيمياء حيوي	بكتيريا ومناعة وفطريات	٥
بيولوجيا	فيرولوجيا	٦
كيمياء حيوي	طفيلييات	٧
بيولوجيا	الرقابة الصحية على الالبان	٨
طفيلييات، بكتيرولوجيا، فطريات، فيرولوجيا	الرقابة الصحية على اللحوم	٩
بكتيرولوجيا، فطريات، فيرولوجيا ، طفيلييات	فارماكونولوجيا	١٠
فسولوجيا، كيمياء حيوي	تحاليل الأغذية	١١
كيمياء الأغذية	أمراض باطنية	١٢
بكتيريا وفطريات، طفيلييات ، فيرولوجيا ، تغذية، فارماكونولوجيا	أمراض معوية	١٣
بكتيريا وفطريات، طفيلييات ، فيرولوجيا، تغذية، فارماكونولوجيا	طب شرعي وسموم	١٤
باتولوجيا ، أدوية	صحة حيوان وأوبئة	١٥
بكتريولوجيا ، فيرولوجيا ، طفيلييات	أمراض الدواجن	١٦
بكتيريا وفطريات، طفيلييات ، فيرولوجيا، تغذية، فارماكونولوجيا	جراحة	١٧
باتولوجيا ، أدوية	تلقييد وتناسل	١٨
بكتريولوجيا ، فيرولوجيا ، طفيلييات، الباثولوجيا	صحة منتجات الالبان والبيض والزيوت والدهون	١٩
الرقابة الصحية على الالبان	صحة الدواجن والاسماك	٢٠
الرقابة الصحية على اللحوم	المخلفات الحيوانية	٢١
الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم	التقييم الحسي للأغذية	٢٢
كيمياء الأغذية، الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم	التقنيات المتقدمة لتحليل مخاطر الأغذية	٢٣
الرقابة الصحية على الالبان و اللحوم	الرقابة الشرعية للأغذية	٢٤

٢٥	أمراض مشتركة
٢٦	أمراض الاسماك
٢٧	كيمياء حيوية
٢٨	انتاج حيوانى
٢٩	ميكروبولوجيا الاخذية
٣٠	تكنولوجيا الاخذية
٣١	سلامة الغذاء فى المستشفيات والفنادق
٣٢	نظم ادارة الجودة ومقاييس الايزو للاخذية
٣٣	قوانين الاخذية والمواصفات
٣٤	اقتصاد

المقررات الاختيارية التي لها متطلبات سابقة:

١	مضافات الاغذية
٢	اضافات الاعلاف
٣	الغذاء والمعذيات الدوائية
٤	الغذاء والتغليف الصحي
٥	حفظ وتعليق الاغذية
٦	الاغذية والهندسة الوراثية
٧	المتبقيات في الاغذية ذات الاصن الحيواني
٨	خطط جمع العينات
٩	أمراض سوء التغذية والتمثيل الغذائي
١٠	التخصيب المجهرى ونقل الاجنة
١١	التنظيف والتقطير
١٢	انزيمات الاغذية
١٣	تغذية الانسان

مادة (٢٧) المحتوى العلمي للمقررات الدراسية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء

## CONTENTS OF COURSES

**Course: Biology**

**Code Number: 100F**

**Prerequisite Courses:.....**

**Lectures: Practical:**

**2**

**1**

**Credit hours:3**

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

**Course: Biophysics**

**Code Number: 101F**

**Prerequisite Courses:.....**

**Lectures: Practical:**

**1**

**Credit hours:2**

Body electricity and tissue organ electric conductivity, Biophysical basics of 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**

**Code Number: 102F**

**Prerequisite Courses:.....**

**Lectures: Practical:**

**2**

**1**

**Credit hours: 3**

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

Thermo chemistry, Electrolytic conduction, application of ionic theory)

Organic chemistry (General principles of alkenes, 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****Prerequisite Courses:.....****Lectures: Practical:****2 1**

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****Prerequisite Courses:.....****Lectures: Practical:****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:.....****Lectures: Practical:****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.

<b>Course:</b> Anatomy		<b>Credit hours:</b> 3
<b>Code Number:</b> 106F	<b>Lectures:</b>	<b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> .....	2	1

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

<b>Course:</b> Anatomy and embryology		<b>Credit hours:</b> 3
<b>Code Number:</b> 107S	<b>Lectures:</b>	<b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> .....	2	1

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

<b>Course:</b> Special Histology		<b>Credit hours:</b> 3
<b>Code Number:</b> 108S	<b>Lectures:</b>	<b>practical :</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> .....	2	1

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

<b>Course:</b> Physiology		<b>Credit hours:</b> 4
<b>Code Number:</b> 109S	<b>Lectures:</b>	<b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> .....	3	1

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

<b>Course:</b> Biochemistry		<b>Credit hours:</b> 4
<b>Code Number:</b> 110S	<b>Lectures:</b>	<b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> .....	3	1

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

**Course: Animal Behavior**

Credit hours: 3

**Code Number: 111S**

Lectures:

practical:

**Prerequisite Courses:.....**

2

1

Introduction, behavior of equines, cattles, buffaloes, sheep, goats, Pet animals, camels, lab animals, poultry, rabbits.

**Course: English**

Credit hours: 1

**Code Number: 112S**

Lectures:

Practical

**Prerequisite Courses:.....**

1

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 : General physiology**

Credit hours: 3

**Code Number: 200F**

Lectures: Practical:

**Prerequisite Courses:.....**

2

1

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

**Course :Biochemistry I**

Credit hours: 4

**Code Number: 201F**

Lectures:

Practical:

**Prerequisite Courses: 102A**

3

1

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

**Course :Animal Breeding I****Credit hours: 3****Code Number: 202F****Lectures:****Prerequisite Courses: 105F****2****Practical:****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 mycologyI****Credit hours:3****Code Number: 203F****Lectures:****Prerequisite Courses: 100F****2****Practical:****1**

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

**Course : NutritionI****Credit hours: 3****Code Number: 204F****Lectures:****Prerequisite Courses: 110F,****2****Practical:****1****Course : Economics****Credit hours:2****Code Number: 205F****Lectures:****Prerequisite Courses: .....****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 mycologyII****Credit hours: 3****Code Number:206S****Lectures:****Prerequisite Courses:100F****2****Practical:****1**

<b>Course : Nutrition II</b>	<b>Credit hours: 4</b>
<b>Code Number: 207S</b>	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses: 110S,201F</b>	<b>Practical:</b>

<b>Course : Animal breeding II</b>	<b>Credit hours:2</b>
<b>Code Number: 208S</b>	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:105F</b>	<b>Practical:</b>

<b>Course : Human rights</b>	<b>Credit hours: 1</b>
<b>Code Number: 209S</b>	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses: .....</b>	<b>Practical:</b>

المصادر الدولية لحقوق الإنسان (العالمية والإقليمية) ، المصادر الوطنية لحقوق الإنسان ، حقوق الإنسان في الشريعة الإسلامية ، عرض بعض مطوابق حقوق الإنسان.

<b>Course : Food analysis</b>	<b>Credit hours: 3</b>
<b>Code Number: 210S</b>	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses: 204F</b>	<b>Practical:</b>

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.

<b>Course : Food chemistry</b>	<b>Credit hours: 3</b>
<b>Code Number:211S</b>	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses: 102F,110S</b>	<b>Practical:</b>

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

<b>Course : Parasitology I</b>	<b>Credit hours: 3</b>
<b>Code Number:</b> 300F	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 100F	<b>Practical:</b>
Arthropods , protozoa.	2 1

<b>Course : Pathology I</b>	<b>Credit hours:3</b>
<b>Code Number:</b> 301F	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 106F, 107S,108S,109S ,200F	<b>Practical:</b>
Inflammation , disturbance in circulation , disturbance in metabolism , disturbance in cell growth , necrosis , gangrenes and PM changes.	2 1

<b>Course : Virology I</b>	<b>Credit hours:</b>
3	
<b>Code Number:</b> 302F	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 110S,201F	<b>Practical:</b>
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.	2 1

<b>Course : Pharmacology I</b>	<b>Credit hours: 3</b>
<b>Code Number:</b> 303F	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 109S, 110S,200F,201F	<b>Practical:</b>
Pharmacodynamic, pharmacokinetics, drugs acting on central nervous, autonomic, respiratory, digestive, cardiovascular, urinary, reproductive systems.	2 1

**Course : Milk hygiene****Credit hours:4****Code Number: 304F****Prerequisite Courses: 204F****Lectures: Practical:****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:4****Code Number: 305F****Prerequisite Courses: 204F****Lectures: Practical:****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 II****Credit hours: 3****Code Number: 306S****Prerequisite Courses: 100F.****Lectures: Practical:****2****1**

Trematodes, Cestodes, Nematodes, Parasitic immunity.

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

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

**Course : Virology II** **Credit hours: 3**  
**Code Number: 308S** **Lectures:** 2  
**Prerequisite Courses: 110S,201F** **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 II** **Credit hours: 3**  
**Code Number:309S** **Lectures:** 2  
**Prerequisite Courses: 109S,110S,200F,201** **Practical:** 1

Chemotherapy (antibacterials, anthelmintics, antiviral drugs, antimycotics, insectides, antiprotozoals) and drug toxicology.

**Course : Dairy products, eggs ,fats & oils hygience** **Credit hours:3**  
**Code Number: 310S** **Lectures:** 2  
**Prerequisite Courses: 304F** **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** **Lectures:** 2  
**Prerequisite Courses:305F** **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.

<b>Course : Clinical pathology</b>	<b>Credit hours: 3</b>
<b>Code Number: 400F</b>	<b>Lectures: Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses: 203F,206S,300F,301F,302F,306F 307S,308S</b>	<b>2 1</b>

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.

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

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)

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

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

<b>Course : Infectious diseases I</b>	<b>Credit hours: 3</b>
<b>Code Number: 403F</b>	
<b>Prerequisite Courses:</b> 203F, 206S, 300F, 306S, 302F, 308S 303F, 309S, 207S	<b>Lectures:      Practical:</b>
	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.

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

Bacterial and viral diseases in poultry.

**Course : Animal hygiene & Epidemiology****Code Number:** 405F**Prerequisite Courses:** 203F, 206S, 300F  
306F, 302F, 308F**Lectures:**

2

**Credit hours: 3****Practical:**

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****Code Number:** 406F**Prerequisite Courses:** 304F, 305F, 310S, 311S**Credit hours: 2****Lectures:**

1

**Practical:**

1

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

2

**Practical:**

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 II**  
**Code Number:408S**  
**Prerequisite Courses:203F,206S,300F**  
                        306S,302F,308S,  
                        303E,309S,207S

**Credit hours: 3**  
**Lectures:      Practical:**  
                        2                    1

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

**Course : Infectious diseases II**  
**Code Number:409S**  
**Prerequisite Courses:203F,206S,300F**  
                        306S,302F,308S  
                        303F,309S,207S

**Credit hours: 3**  
**Lectures:      Practical:**  
                        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 II**  
**Code Number:410S**  
**Prerequisite Courses:203F,206S,300F**  
                        306S,302F,308S  
                        303F,309S,207S

**Credit hours: 3**  
**Lectures:      Practical:**  
                        2                    1

-Parasitic, mycotic, nutritional diseases in poultry  
-Rabbit diseases

**Course : Animal hygiene and epidemiology**

**Code Number:411S**  
**Prerequisite Courses: 203F,206F,300F,**  
                        306F,302F,308F

**Credit hours: 3**  
**Lectures:      Practical:**  
                        2                    1

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 & Hotels****Code Number:412S****Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S****Credit hours:3****Lectures: Practical:**  
**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****Code Number:500F****Prerequisite Courses: 203F,206S,300F,****306TS,302TF,****308TF****Credit hours: 3****Lectures: Practical:****2 1**

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

**Course : General surgery****Code Number:501F****Prerequisite Courses:301F,306S,303F****309TS****Credit hours: 3****Lectures: Practical:****2 1**

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

**Course : toxicology****CodeNumber:502F****Prerequisite Courses: 303F,309S,301F****307S****Credit hours: 3****Lectures: Practical:****2 1**

Corrosive toxicants, Metallic poisons, Pesticides, Mycotoxins, Poisonous plants, Animal poisons, Drug toxicity, Environmental pollution

<b>Course : ISO and Quality Management</b>	<b>Credit hours:2</b>
<b>Code Number:</b> 503F	<b>Lectures:</b> <b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 304F ,305F, 310S, 311S	<b>1</b> <b>1</b>

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

<b>Course : Animal byproducts</b>	<b>Credit hours:2</b>
<b>Code Number:</b> 504F	<b>Lectures:</b> <b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 304F ,305F, 310S, 311S	<b>1</b> <b>1</b>

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

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

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

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

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 farms. Probiotics in cream, cheese defects; concentrated milk products, dried milk, edible fats and oils, egg and egg products.

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

Visits the veterinary clinics in faculty of veterinary Medicine, Benha university and different veterinary clinics in Qalubia Governorate. The aim is to learn diagnosis and treatment of diseased conditions in veterinary field.

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

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

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

Preanaesthesia, local, regional and general anaesthesia. Radiography, sonography  
Surgery of the different systems of body.

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

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

<b>Course :</b> Forensic Medicine	<b>Credit hours:</b> 3
<b>Code Number:</b> 509S	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 303F,309S,301F,502F, 307S	<b>Practical:</b>
	2
Medicolegal reports, Animal identification, Death and post- mortem changes, Physical and natural causes of death, medicolegal wounds, Firearm wounds, Asphyxia and toxic gases, Criminal abortion, Blood stains examination, Seminal stains examination, Veterinary Regulations	

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

<b>Course :</b> Field visit to abattoir and food factories	<b>Credit hours:</b> 1
<b>Code Number:</b> 511S	<b>Lectures:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 304F ,305F, 310S,311S	<b>Practical:</b>

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

**Course : Food Legislations & Standards**  
**Code Number: 512S**  
**Prerequisite Courses: 304F,305F,310S,311S**

**Credit hours: 1**  
**Lectures: Practical: 1**

Study the important food legislations and standards national and international

### **Elective Courses**

**Course : Food Additive**  
**Code Number: 01E**  
**Prerequisite Courses: 304F,305F,310S,311S**

**Credit hours:2**  
**Lectures: Practical: 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**  
**Code Number: 02E**  
**Prerequisite Courses: 207S**

**Credit hours:2**  
**Lectures: Practical: 1 1**

Typical feed additives include vitamins, trace elements, preservatives, antioxidants, zootechnical (such as growth promoters, coccidiostats and anti-blackhead compounds), sensory (colourants and flavours) or technological (antioxidants, emulsifiers, etc.) role; moreover, the increasing importance of enzymes and microorganisms as probiotics etc. Critical issues include toxicological characterization, pathways of feed contamination as well as transfer to animal products. The possible effects of feed additives and contaminants on the overall safety and nutritional quality of human diet as well as risk assessment of feed additives are discussed.

**Course : Food & Nutraceuticals****Code Number: 03E****Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S****Credit hours:2****Lectures: 1 Practical: 1**

- Introduction; Definition; Link between Nutrition and medicine; phytochemicals for disease prevention.- The influence of the major food nutrients (carbohydrates, proteins, and lipids) on the metabolic processes that are involved in human chronic diseases.

**Course : Food and Health Education****Code Number: 04E****Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S****Credit hours:2****Lectures: 1 Practical: 1**

- **Meal planning:** Balanced diet; Nutritional tools; dietary needs; Energy balance; planning and modifying meals; Eating out.

- **Diet-Related diseases:** Types of diseases; Effect of insufficient and excessive intake of nutrients and dietary fibers.

- **Food management:** Methods of cooking; reasons for cooking foods; different types of cooking; effect of different methods of cooking on food; reasons for conducting sensory evaluation; Criteria for evaluating food.

- **Food and Kitchen Safety:** Causes of food contamination; Hygienic practices when handling and storing food; Guidelines for ensuring kitchen safety.

**Course :Food preservation and packaging****Credit hours:2****Code Number: 05E****Prerequisite Courses: 304F ,305F, 310S,311S****Lectures: 1 Practical: 1**

The course explores the methods of food preservation and packaging, it enhances the knowledge of the students in microbiology of food preservation by heat processing, irradiation, low temperature storage,

chemical preservatives, modification of atmosphere, control of water activity. The course will also teach insect contaminants as spoilage organism and the characteristics of packaging materials, migration of substances from packages into food and their health implications and packaging requirement for raw and processed food for local and foreign markets.

<b>Course : Foods and Genetic Engineering</b>	<b>Credit hours:2</b>
<b>Code Number:</b> 06E	<b>Lectures:</b> <b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 105F, 304F ,305F, 310S,311S	1                  1

- What is genetically modified food. Why are foods genetically modified. Common genetically modified foods (Vegetables, tomatoes, potatoes, rice, cheese, meat, and fish). How can DNA be moved from one organism to another. Possible Benefits of GM Foods. Possible risk of GM foods.

<b>Course : Residues in food of animal origin</b>	
<b>Credit hours:2</b>	
<b>Code Number:</b> 07E	<b>Lectures:</b> <b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 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.

<b>Course : Sampling plans</b>	<b>Credit hours:2</b>
<b>Code Number:</b> 08E	<b>Lectures:</b> <b>Practical:</b>
<b>Prerequisite Courses:</b> 304F ,305F, 310S,311S	1                  1

**Sampling Plans..** To ensure that the estimated value obtained from the laboratory sample is a good representation of the true value of the population. A sampling plan should be a clearly written document that

contains precise details that an analyst uses to decide the *sample size*, the *locations* from which the sample should be selected, the *method* used to collect the sample, and the method used to preserve them prior to analysis. It should also stipulate the required documentation of procedures carried out during the sampling process. The choice of a particular sampling plan depends on the purpose of the analysis, the property to be measured, the nature of the total population and of the individual samples, and the type of analytical technique used to characterize the samples.

**Course : Diseases of malnutrition and metabolism**

**Code Number:** 09E

**Prerequisite Courses:** 207S,402F,409S

**Credit hours:2**

**Lectures: Practical:**

1

1

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

**Course : Microscopical fertilization and embryo transfer**

**Credit hours:2**

**Lectures: Practical:**

1

1

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

**Course : Cleaning and sanitation**

**Credit hours:2**

**Code Number:** 011E

**Lectures: Practical:**

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

1

Detailed procedures must be developed for all food-product contact surfaces (equipment, utensils, etc.) as well as for non-product surfaces such as non-product portions of equipment, overhead structures, shields, walls, ceilings, lighting devices, refrigeration units and heating, ventilation and air conditioning (HVAC) systems, and anything else which could impact food safety .The objective of cleaning and sanitizing food contact surfaces is to

عرض في الكلية

مذكرة

للعرض على السيد أ.د/ عميد الكلية

للعرض على مجلس الكلية

بشأن تعديل بعض متطلبات المقررات الاجبارية والاختيارية

لبرنامج صحة وسلامة الغذاء

١- تنص اللائحة الداخلية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء مادة (٢٥) : قواعد عامة

٢- يجوز للمجلس الأكاديمي للبرنامج تعديل متطلبات الدراسة والمحورى العلمى للمقررات الدراسية وإضافة مقررات الى قائمة المقررات الاختيارية بعد اخذ موافقة مجلسى الكلية والجامعة.

- وعلى إيه حرصاً منا على مصلحة ابنائنا الطلاب فقد رأينا تخفيف العبء الدراسي للمقررات الاجبارية والاختيارية التي لها متطلب وذلك على النحو التالي:

النحو	المقرر	التعديل	المطلبات السابقة قبل التعديل
١	كيمياء حيوى I (110S) كيمياء حيوى II (201F)	كيمياء عامة (102F)	كيمياء عامة (102F)
٢	انتاج حيوى I (202F) انتاج حيوى II (208S)	وراثة (105F)	وراثة (105F)
٣	بكتريولوجيا ومناعة وفطريات I (203F) بكتريولوجيا ومناعة وفطريات II (206S)	بيولوجيا (100F)	بيولوجيا عام (100F) بكتريولوجيا ومناعة وفطريات I (203F)
٤	فيسيولوجيا خاص (200F) تغذية الحيوان I (204F) تغذية الحيوان II (207S)	—	فيسيولوجيا عام (109S) كيمياء حيوى I (110S) تغذية الحيوان I (204F)
٥	اقتصاد (205F)	احصاء حيوى (104F)	احصاء حيوى (104F)
٦	تغذيل الاعنة (210 S)	كيمياء الاعنة (211S)	كيمياء حيوى II (201S)
٧	كيمياء الاعنة (211S)	كيمياء عامة (102F) ، كيمياء حيوى I (110S) ، كيمياء حيوى II (201S)	كيمياء عامة (102F) ، هستولوجيا عام (103F)
٨	باتولوجيا I (301F) باتولوجيا II (307S)	تشريح واجنة (107S) هستولوجيا عام (103F) باتولوجيا I (301F)	تشريح واجنة (107S) ، هستولوجيا عام (103F) ، هستولوجيا خاص (108S) فسولوجيا عام (109S) . فسولوجيا خاص (200F)
٩	طفيليات (300F) طفيليات II (306S)	بيولوجيا (100F)	بيولوجيا (100F) طفيليات I (300F)



	فارماكولوجيا II (309S)		
٢٠	طفليات I (300F) ، طفليات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات (203F) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S) ، فيرولوجيا I (302F) ، فيرولوجيا II (308S) صحة حيوان (405F)	صحة حيوان (405F)	صحة وآوبنة (411S)
٢١	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	مكربنولوجيا الأغذية (401F)
٢٢	تحليل الأغذية (211S) ، كيمياء الأغذية (211S)	كيمياء الأغذية (211S) ، الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	القياس المتقدمة لتحليل مخاطر الأغذية (406 F)
٢٣	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	كتولوجيا الأغذية (407S)
٢٤	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	سلامة الغذاء في المستويات والقاد (412S)
٢٥	فسولوجيا خاص (200F) فارماكولوجيا II (309S) تاسيليات (500F)	طفليات I (300F) ، طفليات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات (203F) ، فيرولوجيا II (308S) ، فيرولوجيا I (302F) ، باثولوجيا II (307S) ، باثولوجيا I (301F)	تاسيليات (500F) توليد (506S)
٢٦	تشريح واجنة (107S) فارماكولوجيا II (309S) جراحة عامة (501F)	باشولوجيا I (301F) ، باشولوجيا II (303F) ، فارماكولوجيا I (309S) ، فارماكولوجيا II (309S)	جراحة عامة (501F) جراحة خاصة (507S)
٢٧	فارماكولوجيا II (309S) باشولوجيا II (307S)	باشولوجيا I (301F) ، باشولوجيا II (303F) ، فارماكولوجيا II (309S)	سيروم (502F) طب شرعي (509S)
٢٨	بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (306S) ، طفليات II (206S)	بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات (203F) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S) ، فيرولوجيا II (308S) ، فيرولوجيا I (302F) ، تغذية الحيوان II (204F) ، تغذية الحيوان II (207S) ، فارماكولوجيا I (303F) ، فارماكولوجيا II (309S) ، طفليات II (300F) ، طفليات II (306S)	أمراض الأيسك (505F)
٢٩	صحة وآوبنة (411S)	الرقابة الصحية على اللحوم (305F)	المحافت الحيوانية (504F)
٣٠	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	القييم الحي لالأغذية (506 F)
٣١	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	سلطة ادارة الجردة ومقاييس الايزو للأغذية (503F)
٣٢	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الشرعية للأغذية (510 S)
٣٣	بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (306S) ، فيرولوجيا II (308S) ، طفليات II (306S)	صحة وآوبنة ، الرقابة الصحية على الالبان (305F) ، اللحوم (304F)	أمراض مشتركة (508S)
٣٤	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	قوانين الأغذية والمعاصرات (512S)



### المقررات الإختيارية :-

المقرر	م	المتطلبات السابقة قبل التعديل	المتطلبات السابقة بعد التعديل
تغذية الإنسان	1	كيمياء حيوي، فسيولوجيا ، الرقابة الصحية على الألبان واللحوم	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم
مضادات الأغذية	2	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم
الغذاء والمغذيات الدوائية	3	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم
التنظيف والتعقيم	4	صحة بكتيريا وفيروسات	فيروЛОجي II، بكتيريا III
التخصيب المجهري ونقل الأجنة	5	فسيولوجيا ، تناسل	فسيولوجيا خاص ، تناسليات
أمراض سوء التغذية والتمثيل الغذائي	6	تغذية ، أمراض باطنية	كيمياء الأغذية

وكيل الكلية

لشئون التعليم والطلاب

المدير التنفيذي للبرنامج

شئون الطلاب

أ.د/ خالد ابراهيم ابو الفتح سلام      أ.د/ مها عبد محمد العشماوى

# مرفق

(رقم ٢)

تعديل متطلبات الدراسة للمقررات الدراسية الإجبارية  
والاختيارية لبرنامج صحة وسلامة الغذاء بكلية الطب  
البسطري

قرار الموضوع رقم (٣٠١)

بالصفحة رقم (٣٠)

المقررات اللاحبارية :-

المنطلقات السابقة بعد التعديل	المنطلقات السابقة قبل التعديل	المقرر	م
كيمياء عامة (102F)	كيمياء عامة (102F)	كيمياء حيوى I (110S)	١
كيمياء حيوى I (110S)		كيمياء حيوى II (201F)	
وراثة (105F)	وراثة (105F)	انتاج حيوان I (202F)	٢
انتاج حيوان I (202F)		انتاج حيوان II (208S)	
بيولوجيا (100F)		بكتريولوجيا ومناعة وفطريات I (203F)	٣
بكتريولوجيا ومناعة وفطريات (203F)	بيولوجيا (100F)	بكتريولوجيا ومناعة وفطريات II (206S)	
فيسيولوجيا عام (109S)		فيسيولوجيا خاص (200F)	
كيمياء حيوى I (110S)	كيمياء حيوى I (110S)، كيمياء حيوى II (201S)	تقنيات الحيوان I (204F)	٤
تقنيات الحيوان I (204F)		تقنيات الحيوان II (207S)	
احصاء حيوى (104F)	احصاء حيوى (104F)	الاقتصاد (205F)	٥
كيمياء حيوى II (201S)	كيمياء الاغذية (211S)	تحليل الاغذية (210 S)	٦
كيمياء حيوى II (201S)	كيمياء عامة (102F)، كيمياء حيوى I (110S)، كيمياء حيوى II (201S)	كيمياء الاغذية (211S)	٧
تشريح راجنة (107S) فسطولوجيا عام (103F)	تشريح راجنة (107S)، هستولوجيا عام (108S)، فسطولوجيا عام (103F)	باتولوجيا I (301F)	٨
باتولوجيا I (301F)	باتولوجيا عام (109S)، لسولوجيا عام (200F)	باتولوجيا II (307S)	
بيولوجيا (100F)	بيولوجيا (100F)	طفيليات I (300F)	٩
طفيليات I (300F)		طفيليات II (306S)	

١٣	فirologia I (302F) فirologia II (308S)	كيماء حبوب I (110S) ، وراثة (105F)	كيماء حبوب I (110S) ، كيماء حبوب II (201S)
١٤	farmakologja I (303F) farmakologja II (309S)	فسيولوجيا عام (200F) فارماكولوجيا I (303F)	فسيولوجيا عام (109S) ، فسيولوجيا عام (200F) كيماء حبوب I (110S) ، كيماء حبوب II (201S).
١٥	الرقابة الصحية على الالبان (304F)	بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S)	طلبات I (300F) ، طلبات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (203F) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S) ، فirologia I (302F) ، فirologia II (308S)
١٦	الرقابة الصحية على اللحوم (305F)	بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S)	طلبات I (300F) ، طلبات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (203F) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S) ، فirologia I (302F) ، فirologia II (308S)
١٧	صحة منتجات الالبان والبيض والزبوب والدهون (310S)	الرقابة الصحية على الالبان (304F)	الرقابة الصحية على اللحوم (305F)
١٨	صحة المدراجن والاسماك (311S)	الرقابة الصحية على اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على اللحوم (305F)
١٩	باتولوجيا كلينيكية (400F)	باتولوجيا II (307S)	باتولوجيا I (301F) باتولوجيا II (307S) ، فirologia I (302F) ، فirologia II (308S) ، طلبات I (300F) ، طلبات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (203F) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S) ، فirologia I (302F) ، فirologia II (308S)
٢٠	أمراض باطنية I (402F)	ندبة الحيوان I (204F)	طلبات I (300F) ، طلبات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومناعة وفطريات II (206S) ، فطريات (203F) ، بكتيرولوجيا II (308S) ، ندبة الحيوان فirologia I (302F) ، فirologia II (308S) ، ندبة الحيوان II (207S) ، فارماكولوجيا I (204F) ، فارماكولوجيا II (303F) ، فارماكولوجيا III (309S) ، فارماكولوجيا IV (303F)
٢١	أمراض باطنية II (408S)	أمراض باطنية I (402F)	فirologia I (302F) ، فirologia II (308S)

بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات II (206S)  فيروЛОжия I (302F)  أمراض معدية I (403F)	طفاليات I (300F) ، طفاليات II (306S)، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات II (203F) ، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات II (206S) ، فيروЛОجيا I (302F) ، فيروЛОجيا II (308S)  تغذية الحيوان I (204F) ، تغذية الحيوان II (207S) فارماكولوجيا I (303F) ، فارماكولوجيا II (309S)	أمراض معدية I (403F)  أمراض معدية II (409S)	١٨
طفاليات II (306S) .  فيرونوجيا I (302F) ، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات II (206S).	طفاليات I (300F) ، طفاليات II (306S)، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات (203F) ، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات II (206S) ، فيروLOGIA I (302F) ، فيروLOGIA II (308S)  تغذية الحيوان I (204F) ، تغذية الحيوان II (207S) فارماكولوجيا I (303F) ، فارماكولوجيا II (309S)	أمراض الدواجن والأرانب I (404F)  أمراض الدواجن والأرانب II (410S)	١٩
أمراض الدواجن والأرانب 404F I			
طفاليات I (300F)  بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات I (203F)	طفاليات I (300F) ، طفاليات II (306S)، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات (203F) ، بكتيرولوجيا ومتاعنة وفطريات II (206S) ، فيروLOGIA I (302F) ، فيروLOGIA II (308S)	صحة حيوان (405F)  صحة وأوبئة (411S)	٢٠
صحة حيوان (405F)			
الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	بكتيرولوجيا الأغذية (401F)	٢١
تحليل الأغذية (210 S)  كيمياء الأغذية (211S)	كيمياء الأغذية (211S) ، الرقابة الصحية على الالبان (305F) و اللحوم (304F)	التقييم المقدم للتحليل مخاطر الأشذية (406 F)	٢٢
الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	بكتيرولوجيا الأغذية (407S)	٢٣
الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	سلامة الغذاء في المستشفيات والفنادق (412S)	٢٤

٢٥	نماضيات (500F) بكتيرولوجيا خاص (200F) فارماكولوجيا II (309S)	طلبات I (300F) ، طلبات II (306S) ، بكتيرولوجيا ومتاعة رفطريات (203F) ، بكتيرولوجيا ومتاعة وفطريات II (206S) ، فورلوجيا I (302F) ، فورلوجيا II (308S) ، باترلوجيا I (301F) ، باترلوجيا II (307S)	نماضيات (500F)
٢٦	جراحة عامة (501F) تربيح راجنة (107S) فارماكولوجيا II (309S)	باترلوجيا I (301F) ، باترلوجيا II (307S) ، فارماكولوجيا II (303F) ، فارماكولوجيا II (309S)	جراحة عامة (501F)
٢٧	جراحة خاصة (507S) فارماكولوجيا II (309S)	باترلوجيا I (301F) ، باترلوجيا II (307S) ، فارماكولوجيا II (303F) ، فارماكولوجيا II (309S)	جراحة خاصة (507S)
٢٨	جوم (502F) طب شرعى (509S)	باترلوجيا I (301F) ، باترلوجيا II (307S) ، فارماكولوجيا II (303F) ، فارماكولوجيا II (309S)	جوم (502F)
٢٩	أمراض الأسمدة (505F) الرقة المصححة على اللحوم (305F)	بكتيرولوجيا ومتاعة وفطريات (203F) ، بكتيرولوجيا ومتاعة وفطريات II (206S) ، فورلوجيا I (302F) ، فورلوجيا II (308S) ، تقذية المحيوان I (204F) ، تقذية المحيوان II (207S) ، فارماكولوجيا I (303F) ، فارماكولوجيا II (309S) ، طبليات I (300F) ، طبليات II (306S)	أمراض الأسمدة (505F)
٣٠	التحليلات الحيوانية (504 F) الرقابة الصحية على الألبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على اللحوم (305F)	التحليلات الحيوانية (504 F)
٣١	نظم ادارة الجودة وقياس الابيز للاغذية (503F) الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	نظم ادارة الجودة وقياس الابيز للاغذية (503F)
٣٢	الرقابة الشرعية للاغذية S (510 S) الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الالبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الشرعية للاغذية S (510 S)

٢٣	أمراض مشتركة (508S)	صحة واربنة ، الرقابة الصحية على الألبان (304F) واللحوم (305F)	بكريولوجيا ومناعة وفطريات II (308S)، فيروЛОجيا II (306S) طفاليات II (306S)
٣٤	قوانين الأغذية والمواصفات (512S)	الرقابة الصحية على الألبان (304F) و اللحوم (305F)	الرقابة الصحية على الألبان (304F) و اللحوم (305F)

### المقررات الاختبارية :-

المقرر	المطالبات السابقة قبل التعديل	المطالبات السابقة بعد التعديل	م
١	تقديرية الإنسان	كماء حيوي، فسيولوجيا . الرقابة الصحية على الألبان واللحوم	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم
٢	مواصفات الأغذية	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم
٣	الغذاء والمغذيات الدوائية	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم	الرقابة الصحية على الألبان واللحوم
٤	التنظيم والتقييم	صحة بكتيريا وفiroسات	فيرولوجي II، بكتيريا II
٥	التخصيب الخيري ونقل الأجنة	فسيولوجيا ، تناول	فسيولوجيا خاص ، تناوليات
٦	أمراض سوء التغذية والتسميل الغذائي	تدريبة ، أمراض ناطحة	كماء الأغذية