



كلية الزراعة / جامعة بنها

اللائحة الداخلية لبرنامج
"أمن وسلامة الغذاء"

برنامج الساعات المعتمدة
(برنامج كلية مشترك بين الأقسام العلمية)

برنامج باللغة الإنجليزية المميز الخاص
لطلاب مرحلة البكالوريوس

مايو ٢٠١٣



أهداف البرنامج:

- يهدف برنامج أمن وسلامة الغذاء إلى إعداد خريج يحمل بكالوريوس زراعة كفاء، خريج هذا البرنامج سوف يكون مؤهل للعمل لدى جميع مصانع وشركات الأغذية على المستوى المحلى والأقليمي والدولى – أيضا خريج هذا البرنامج مؤهل للعمل بشركات الطيران- والفنادق الكبرى والنوادي الكبرى والمدن الجامعية كمسئول تغذية ومسئول جودة وأمان وسلامة الغذاء- العمل فى الهيئات الرقابية على إستيراد وتصدير الأغذية من وإلى مصر والعالم – العمل فى المراكز البحثية المتخصصة فى مجال الغذاء. خريج هذا البرنامج قادر على العمل فى مجال أمن وسلامة الغذاء للهيئات التى تتعامل باللغة الإنجليزية داخل مصر وخارجها عربياً ودولياً. ويعمل البرنامج على إعداد خريج قادر على المنافسة فى سوق العمل محليا وعالمياً من خلال:
- الإلمام التام بأمن وسلامة الغذاء.
 - تطبيق أسس سلامة الغذاء أثناء تصنيع الأغذية.
 - تداول الغذاء والخامات الغذائية بطريقة آمنة وسليمة.
 - تخطيط وتنفيذ الدراسات العلمية فى مجال أمن وأمان الأغذية.
 - القدرة على العمل مع الشركات العالمية متعددة الجنسيات.
 - القدرة على العمل فى المؤسسات الدولية العاملة فى مجال الغذاء مثل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

لغة البرنامج:

يدرس البرنامج باللغة الإنجليزية فى الأربع سنوات الدراسية. ويقوم بالتدريس أساتذة من الكلية من خريجي الجامعات الأمريكية والأوروبية ويقبل البرنامج الطلبة المصريين وغير المصريين.



الاتحاق ونظام الدراسة:

مادة (١): طبقاً لمواد اللائحة الداخلية للبرنامج:
يقبل البرنامج الطلاب الحاصلون على الثانوية العامة (علوم، رياضة).

مادة (٢): جامعة بنها هي الجهة التي تمنح الشهادة بناءً على طلب كلية الزراعة بمشهور.

- مادة (٣):** نظام الدراسة وتقييم الطالب ومنح الدرجة:
- نظام الساعات المعتمدة للحصول على بكالوريوس إدارة الأعمال الزراعية.
 - مدة الدراسة أربع سنوات أكاديمية، لا تقل عن ٨ فصول دراسية. وكل فصل دراسي مدته ١٥ اسبوعاً، وينتهي كل فصل دراسي بالامتحانات النظرية والعملية لكل مقرر دراسي.
 - يشمل كل فصل دراسي على أربعة مقررات إجبارية ومقرران اختياريان طبقاً لجدول الدراسة.
 - الدراسة ٨ فصول دراسية في مدة أربعة سنوات أكاديمية.
 - يدرس الطالب أربعة مقررات إجبارية، ومقرران اختياريين بإجمالي ٦ مقررات دراسية في الفصل الدراسي.
 - يجب على الطالب أن يسجل ١٢ ساعة معتمدة على الأقل، ٢١ ساعة معتمدة على الأكثر في الفصل الدراسي بناءً على قرار مجلس الكلية في هذا الشأن.

مادة (٤): الفصل الدراسي الصيفي:

لمجلس الكلية إضافة فصل دراسي صيفي خلال الأربع سنوات لمن يرغب دراسة مقرر رسب فيه في الفصل الدراسي الأول أو الثاني



مادة (٥): منح الدرجة:

يمنح الطالب درجة البكالوريوس في العلوم الزراعية برنامج "أمن وسلامة الغذاء" بعد استكمال ١٤٨ ساعة معتمدة على الأقل كما هو مبين في الجدول التالي:

Level	Semester	Number of credit hours		Grand total of credit hours
		Compulsory Courses (Obligatory)	Optional Courses (selective)	
1	2	26	12	38
2	2	26	12	38
3	2	24	12	36
4	2	24	12	36
Total	8	100	48	148

مادة (٦): ترتيب الطلبة وحالتهم:

- ١- المستوى الأول (المتحقين لأول مرة).
- ٢- المستوى الثاني (الصف الثاني).
- ٣- المستوى الثالث (الصف الثالث).
- ٤- المستوى الرابع (الصف الرابع).

مادة (٧): المرشد الأكاديمي للطالب

طبقاً للمادة ٦ من اللائحة الداخلية للكلية فإن المرشد الأكاديمي للطالب هو عضو هيئة تدريس (أستاذ أو أستاذ مساعد) يساعد الطالب في اختيار المقررات الدراسية ويشرح له فرص العمل بعد التخرج.



مادة (٨): استبدال مقرر دراسي بآخر:

بناءً على توصية المرشد الأكاديمي للطالب وما يتماشى مع سياسة مجلس الكلية فيمكن للطالب استبدال مقرر دراسي بآخر خلال اسبوعين من بداية الفصل الدراسي الأول أو الثاني أو خلال الاسبوع الأول للفصل الدراسي الصيفي.

مادة (٩): الانسحاب من مقرر دراسي

للطالب الحق في الانسحاب من مقرر دراسي خلال ٦ أسابيع الأولى من الفصل الدراسي الصيفي.

مادة (١٠): النقل الى مستوى أعلى

في امكان الطالب الانتقال الى المستوى الأعلى إذا نجح في جميع المقررات أو إذا رسب الطالب في مقرر دراسي له الحق في التسجيل فيه مرة ثانية ودخول الامتحان كالأخرين.

مادة (١١): الرسوب في مقرر دراسي

إذا رسب الطالب في مقرر دراسي إجباري لابد من تسجيل الطالب فيه مرة أخرى طبقاً للمادة ١٩ من اللائحة الداخلية للكلية أما إذا رسب الطالب في مقرر اختياري يمكنه التسجيل مرة ثانية أو يختار مقرر اختياري آخر.



مادة (١٢): حضور الدروس العملية

وفقاً للمادة ٢٠ من اللائحة الداخلية للكلية يجب على الطالب حضور الدروس العملية بنسبة حضور ٧٥% على الأقل ويمكن أن يتعرض الطالب لمنعه من دخول الامتحان.

مادة (١٣): امتحانات المتابعة الدورية

طبقاً للمادة ٢١ من اللائحة الداخلية للكلية الخاصة بامتحانات المتابعة (عدد ٢ امتحان على الأقل في كل مقرر أثناء الفصل الدراسي) ومع نهاية الفصل الدراسي يؤدي الطالب الامتحانات العملية والشفوية والتحريرية في مدة ساعتان إذا لم يقرر مجلس الكلية غير ذلك.

مادة (١٤): توزيع درجات الامتحان

طبقاً للمادة ٢٢ من اللائحة الداخلية للكلية توزع الدرجات كالاتي:

أ- المقررات التي لها امتحانات عملية ومعملية فإن ٦٠% من الدرجة للامتحان النهائي، ١٥% للامتحان العملي والمعملي ، ١٠% للامتحان الشفوي، ١٥% لأعمال السنة والامتحانات الدورية.

ب- للمقررات التي ليس بها امتحانات عملية ومعملية:

- ٧٠% للامتحان التحريري النهائي.
- ١٠% للتدريبات العملية.
- ١٠% للامتحان الشفوي.
- ١٠% للامتحانات الدورية.

مادة (١٥): لجان امتحانات الشفوي والعملي والاختبارات المعملية.

طبقاً للمادة ٢٣ من اللائحة الداخلية للكلية فإن لجان الامتحانات يجب أن لا تقل عن عضوان ولا تزيد عن خمسة أعضاء. ولا يقل عدد الطلاب في



اللجنة الواحدة عن ٥ طلاب أو طبقاً لعدد الطلاب المسجلين في المقرر طبقاً للمادة ٢٩٠ من قانون تنظيم الجامعات المصرية.

مادة (١٦): حساب متوسط الدرجات الحاصل عليها الطالب:

طبقاً للمادة ٢٤ من دليل الكلية، فإن متوسط المعدل التراكمي للطالب يقع بين صفر الى ٤ والجدول التالي يوضح طريقة حساب درجة الطالب في المقرر الواحد حيث أن التقدير ممتاز من ٨٥ درجة إلى ١٠٠ و جيد جدا من ٧٥ درجة إلى أقل من ٨٥ و جيد من ٦٥ درجة إلى أقل من ٧٥ ومقبول من ٥٠ درجة إلى أقل من ٦٥ و ضعيف من ٣٠ درجة الى أقل من ٥٠ و ضعيف جداً أقل من ٣٠ درجة:

Grade	Percentage of maximum marks	GPA	Grade code
Excellent	95 and more	4.0	A
	90 to less than 95	3.7	A ⁻
	85 to less than 90	3.4	B ⁺
Very Good	80 to less than 85	3.0	B
	75 to less than 80	2.8	B ⁻
Good	70 to less than 75	2.4	C ⁺
	65 to less than 70	2.0	C
Pass	60 to less than 65	1.6	C ⁻
	55 to less than 60	1.3	D ⁺
	50 to less than 55	1.0	D
Weak	30 to less than 50	0.0	F
Very Weak	less than 30	0.0	F ⁻

مادة (١٧): الدرجات المجمعة لكل مستوى دراسي.

طبقاً للمادة ٢٥ من اللائحة الداخلية للكلية فإن الدرجة المجمعة للطالب موضحة بالجدول السابق من دليل البرنامج.



مادة (١٨): درجة الشرف (مرتبة الشرف)

يحصل الطالب على مرتبة الشرف إذا حصل على درجة امتياز أو جيد جداً في كل عام دراسي في الأربعة سنوات دراسية وفي نفس الوقت حصل على درجة امتياز أو جيد جداً (على الأقل في ١٥ ساعة معتمدة في كل فصل دراسي) وعدم رسوبه في أي مقرر).

مادة (١٩): فصل الطالب

طبقاً للمادة ١٩ من دليل الكلية، الطالب المسجل في المستوى الأول غير مسموح له بالاستمرار ويفصل إذا لم ينجح على الأقل في ٢٩ ساعة معتمدة.

مادة (٢٠): التدريب الصيفي والزيارات العلمية

طبقاً للمادة ٢٧ من دليل الكلية، على الطالب الذي أتم بنجاح على الأقل ٧٠ ساعة معتمدة أن يؤدي التدريب الصيفي والزيارات العلمية (لمدة شهر واحد ٦ أيام في الأسبوع وكل يوم ٨ ساعات).

مادة (٢١): احتفال التخرج

تعلن نتائج نجاح امتحانات التخرج بعد امتحانات شهر يونيو (احتفال دفعة يونيو) في حالة النجاح في كل المقررات المطلوبة طبقاً للمادة ٣٠ من اللائحة الداخلية للكلية والطلاب الراسبين يمكن دخولهم امتحانات الدور الثاني فإذا نجحوا يتم تخرجهم في دفعة سبتمبر.



المادة (٢٢): البرنامج الدراسي والساعات المعتمدة المطلوبة:
على الطالب أن يكمل على الأقل ١٤٨ ساعة معتمدة في جميع المقررات الدراسية حسب برنامجه منها ٥٢ مقرر إجباري في المستوى الأول والثاني، ٤٨ ساعة معتمدة إجباري في المستوى الثالث والرابع، ٤٨ ساعة اختياري في المستوى الثالث والرابع.

وفيما يلي بيان بالمقررات الدراسية للأربع سنوات في أربع مستويات في ثمان فصول دراسية:



المستوى الأول: الفصل الدراسي الأول: قائمة مقررات برنامج "أمن وسلامة الغذاء"

Level 1 Semester 1: Food Safety program

مقررات اجبارية (Compulsory Courses (Obligatory))

Pre-requisite	متطلب المقرر	Practical	عقلي	Theoretical	نظري	Credit Units	الوحدات المعتمدة	اسم المقرر	Course Name	الرقم الكودي	Course code
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	كيمياء ١ (عضوية وغير عضوية)	Chemistry 1 (Organic and Inorganic)	AC 0901	
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	نبات	Botany	AB 0801	
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	حيوان	Zoology	PP 0401	
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	رياضة حيوي	Biomathematics	AE 1102	
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	محاصيل ١	Agronomy 1	AG 010	
		٠	٢	٢	٢	٢	٢	لغة إنجليزية ١	English 1	CJ 1201	

مقررات اختيارية (Optional Courses (Selective))

		٢	٢	٢	٢	٢	٢	هندسة زراعية	Agricultural Engineering	AE1101	
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	الفيزياء الحيوية	Bio-physics	SO 0502	
		٢	٢	٢	٢	٢	٢	علم الحاسوب	Computer Science	CJ 1203	



المستوى الأول: الفصل الدراسي الثاني: برنامج "أمن وسلامة الغذاء"

Level 1 Semester 2: Food Safety program

مقررات اجبارية (Compulsory Courses (Obligatory))

الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
HO 0201	بساتين 1 (أساسيات) Horticulture 1 (Fundamentals)	٦	٢	٢	AB 0801
EE 0601	وراثة 1 Genetics 1	٦	٢	٢	
SO 0501	ميكروبيولوجيا زراعية Agricultural Microbiology	٦	٢	٢	AB 0801
AP 0301	إنتاج حيواني 1 (فسيولوجي) Animal Production 1 (Physiology)	٦	٢	٢	
CJ 1206	حقوق أنسان وتشريعات زراعية Human Rights and Agriculture Legislation	-	٢	-	

مقررات اختيارية (Optional Courses (Selective))

AE 1106	هندسة تصنيع غذائي Food Engineering	٣	٢	٢	AE 1101
AG0102	محاصيل 2 (البذور والحشائش) Agronomy 2 (Seeds and Weeds)	٣	٢	٢	AB 0501
SO0504	التسميد الحيوي Bio-organo Fertilization	٣	٢	٢	SO 0501
CJ 1205	الأمان الحيوي Biosafety	٣	٢	٢	CJ 1201
PP 0409	اتجاهات حديثة في مقاومة الآفات New Approaches in Pest Control	٣	٢	٢	PP 0401
GE1004	بيولوجيا جزيئية Molecular Biology	٣	٢	٢	AB 0801 GE 1001



المستوى الثاني: الفصل الدراسي الأول: برنامج "أمن وسلامة الغذاء" Level 2 Semester 1: Food Safety program					
مقررات اجبارية (Compulsory Courses)					
الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
AC 0902	كيمياء 2 (حيوية) Chemistry 2 (Biochemistry)	٢	٢	٢	AC 0901
AP 0301	إنتاج حيواني 2 (ألبان ولحوم) Animal Production 2 (Dairy and Meat)	٢	٢	٢	AP 0302
AC0901	علم التربة والمياه Soil & Water Science	٢	٢	٢	SO 0501
AB 0801	مبادئ علوم الأغذية والألبان (أساسيات) Food & Dairy science (Fundamentals)	٢	٢	٢	FS 0701
PP 0401	حشرات عام Entomology (General)	٢	٢	٢	PP 0402
CJ 1202	لغة إنجليزية ٢ English 2	٢	٢	٠	CJ 1201
مقررات اختيارية (Optional Courses)					
AC 0901	كيمياء 4 (التدوير) Chemistry 4 (recycling)	٢	٢	٢	AC 0904
AE 1102	هندسة النظم الزراعية الحيوية Agriculture Bio-System Engineering	٢	٢	٢	AE 1104
AB 0803	ميكروبيولوجي تطبيقية Applied Microbiology	٢	٢	٢	AB 0805



المستوى الثاني: الفصل الدراسي الثاني: برنامج "أمن وسلامة الغذاء"

Level 2 Semester 2: Food Safety program

مقررات اجبارية (Compulsory Courses (Obligatory))

الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
EE 0602	أقتصاد زراعي (أساسيات) Agriculture Economics (Fundamentals)	٢	٢	٢	
AB 0808	فسيولوجيا وأمراض النبات Plant physiology & Pathology	٢	٢	٢	
AP 0303	انتاج حيواني 3 (الدواجن) Animal Production 3 (Poultry)	٢	٢	٢	
PP 0403	حشرات اقتصادية Economic Entomology	٢	٢	٢	
CJ 1207	مهارات الإتصال الفعال Effective Communication Skills	٠	٢	-	

مقررات اختيارية (Optional Courses (Selective))

FS 0702	تسممات غذائية Food Toxicology	٣	٢	٢	
GE 1002	وراثة 2 (السيولوجي والوراثة السيتولوجية) Genetics 2 (Cytology and Cytogenetic)	٣	٢	٢	
FS 0707	تكنولوجيا الأغذية 1 (السكر والحلوى) Food Technology 1 (Sugar and Confectionary)	٣	٢	٢	
FS 0712	وحدات عمليات التصنيع الغذائي Units Operations in Food Processing	٣	٢	٢	
FS 0715	تشريعات غذائية Food Legislation	٣	٢	٢	
AC 0907	كيمياء السموم والملوثات Pollutants and toxicants Chemistry	٣	٢	٢	AC 0902 AB 0808



المستوى الثالث: الفصل الدراسي الأول: برنامج "أمن وسلامة الغذاء" Level 3 Semester 1: Food Safety program					
مقررات اجبارية (Compulsory Courses)					
الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
AC 0903	كيمياء 3 (تحليلية) Chemistry 3 (Analytical)	٢	٢	٢	AC 0901
HO 0202	بساتين 2 (إنتاج الخضار) Horticulture 2 (Vegetable Production)	٢	٢	٢	HO 0201
FS 0703	تكنولوجيا الألبان 1 (اللبن السائل ومعالجاته) Dairy Technology 1 (Liquid Milk and its Treatments)	٢	٢	٢	FS 0701
FS 0706	كيمياء الأغذية والألبان Food and Dairy Chemistry	٢	٢	٢	FS 0701
مقررات اختيارية (Optional Courses)					
FS 0704	تكنولوجيا الألبان 2 (تكنولوجيا الجبن) Dairy Technology 2 (Chasse Technology)	٢	٢	٢	FS 0701
EE 0605	تكنولوجيا النقل والانتشار Technology Transfer and Diffusion	٢	٢	٢	EE 0602
FS 0708	تكنولوجيا الأغذية 2 (الحبوب والزيوت) Food Technology 2 (Cereals and Oils)	٢	٢	٢	FS 0701
AP 0304	الإنتاج الحيواني 4 (الأسماك) Animal Production 4 (Fish)	٢	٢	٢	AP 0301
FS 0710	تقييم المخاطر ومراقبة الجودة Risk Assessment and Quality Control	٢	٢	٢	FS 0701
AC 0903	كيمياء 5 (الأجهزة) Chemistry 5 (Instrumental)				AC 0905



المستوى الثالث: الفصل الدراسي الثاني: برنامج "أمن وسلامة الغذاء"

Level 3 Semester 2: Food Safety program

مقررات اجبارية (Obligatory) Compulsory Courses

الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
HO 0203	بساتين 3 (إنتاج الفاكهة) Horticulture 3 (Fruit Production)	٢	٢	٢	HO 0201
AG 0104	الإحصاء البيولوجي وتصميم التجارب Biostatistics & Experimental Design	٢	٢	٢	AE 1102
AG 0103	محاصيل 3 (إنتاج المحاصيل) Agronomy 3 (Crop Production)	٢	٢	٢	AG 0103
FS 0711	ميكروبيولوجي الأغذية والألبان Food and Dairy Microbiology	٢	٢	٢	FS 0706

مقررات اختيارية (Selective) Optional Courses

HO 0204	بساتين 4 (نباتات الزينة والطبية والعطرية) Horticulture 4 (Ornamental, Medicinal and Aromatic Plants)	٢	٢	٢	HO 0201
FS 0709	تكنولوجيا الأغذية 3 (لحوم وأسماك ودواجن) Food Technology 3 (Meat, Fish and Poultry)	٢	٢	٢	FS 0701
FS0705	تكنولوجيا الألبان 3 (ألبان متخمرة ومنتجات ثانوية) Dairy Technology 3 (Fermented Milks and By-Products)	٢	٢	٢	FS 0701
HO 0206	بساتين 6 (تكنولوجيا ما بعد الحصاد) Horticulture 6 (Post harvest Technology)	٢	٢	٢	HO 0201
AE 1107	هندسة ما بعد الحصاد Post-harvest Engineering	٢	٢	٢	AE 1104
FS 0724	إضافات غذائية Food additives	٢	٢	٢	FS 0711



المستوى الرابع: الفصل الدراسي الأول: برنامج "أمن وسلامة الغذاء"

Level 4 Semester 1: Food Safety program

مقررات اجبارية (Obligatory) Compulsory Courses

الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
FS 0713	حفظ الأغذية Food Preservation	٢	٢	٢	AE 1101
AP 0308	صحة اللحوم والدواجن Animal and poultry Hygiene	٢	٢	٢	AP 0301
AB 0801	تقسيم الفطريات والخمائر Mould Fungi & Mycotoxins	٢	٢	٢	AB0808
CJ 1208	مشروع التخرج * Graduation Project*	٢	٢	٢	

مقررات اختيارية (Selective) Optional Courses

GE 1007	الأغذية المحورة وراثيا Genetically Modified Food				GE 1001
FS 0716	منتجات الألبان الوظيفية Functional Dairy Products	٣	٢	٢	FS 0701
FS 0717	المنتجات الدهنية وبدائل الألبان Milk Fatty Products and Milk Replacement	٣	٢	٢	FS 0706 & FS 0711
FS 0718	تكنولوجيا تعبئة الأغذية Food Packaging Technology	٣	٢	٢	FS 0706 & FS 0711
EE 0623	التسويق الزراعي Agricultural Marketing	٣	٢	٢	EE 0602
FS 0720	توكيد سلامة الغذاء Food safety Insurance	٣	٢	٢	FS 0706 & FS 0713



المستوى الرابع: الفصل الدراسي الثاني: برنامج "أمن وسلامة الغذاء"

Level 4 Semester 2: Food Safety program

مقررات اجبارية (Compulsory Courses (Obligatory))

الرقم الكودي Course code	اسم المقرر Course Name	الوحدات المعتمدة Credit Units	نظري Theoretical	عملي Practical	متطلب المقرر Pre-requisite
FS 0714	تغذية الإنسان Human Nutrition and Nourishment	٢	٢	٢	FS 0706
PP 0408	بقايا المبيدات Pesticides Residues	٢	٢	٢	PP 0401 OR AC 0901
FS 0719	الشنون الصحية ومراقبة جودة الأغذية والألبان Food and Dairy Sanitation & Quality Control	٢	٢	٢	FS 0706 FS 0713
FS 0719	تطبيقات الحاسب في سلامة الأغذية Computer Applications in Food Safety	٢	٢	٢	FS 0706 OR FS 0713
CJ 1208	مشروع التخرج Graduation Project*	٢	٢	٢	

مقررات اختيارية (Optional Courses (Selective))

FS 0721	الألبان والمنتجات المكثفة والمجففة Condensed & Dried Milks and Ices	٣	٢	٢	FS 0706 or FS 0713
FS 0722	تكنولوجيا النانو في الغذاء Food Nano- technology	٣	٢	٢	FS 0701
FS 0725	التخميرات الصناعية Industrial Fermentation	٣	٢	٢	FS 0711