

بكالوريوس العلوم الزراعية – تكنولوجيا تصنيع الأغذية (باللغة الإنجليزية)

المقررات التي تدرس لمرحلة البكالوريوس (باللغة الإنجليزية) كمقررات إجبارية عامة لمتطلبات الكلية والجامعة هي: أساسيات إقتصاد- إحصاء- رياضة- كيمياء عامة وتحليلية- كيمياء حيوية- ميكروبيولوجيا زراعية- وراثه (عام)- بيولوجي (نبات وحيوان)- طبيعة- تشريعات الزراعة والبيئة وحقوق الإنسان- التفكير العلمي وإعداد التقارير العلمية- مشكلات وقضايا دولية معاصرة- لغة إنجليزية .

الباب الثالث

أولاً : مادة (٢٦) : المقررات الدراسية بأقسام الكلية :

٢٦- ب-٣- برنامج تكنولوجيا تصنيع الأغذية (٨ وحدة دراسية) موزعة طبقاً للجدول التالية :

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات		
		نظري	عملي	وحدة
م ك ر ١٠١	ميكروبيولوجيا زراعية	٢	٢	٣
ورث ١٠١	وراثة عام	٢	٢	٣
أق ت ١٠٢	أساسيات إقتصاد	٢	-	٢
ك م ح ١٠٢	كيمياء حيوية	٢	٢	٣
م ح ص ١٠٢	رياضة	١	٢	٢
أد ب ١٠٣	لغة إنجليزية	٢	-	٢
ب ف ك ١٠٣	مقدمة في العلوم البستانية	١	٢	٢
م ح ص ١٠٣	إحصاء	١	٢	٢
أن ب ١٠٥	بيولوجي (نبات وحيوان)	٢	٢	٣
أن ح ١٠٧	إنتاج حيواني وداجني	١	٢	٢
م ح ص ١٠٧	مقدمة في علوم المحاصيل	١	٢	٢
زر ع ٢٠١	التفكير العلمي وكتابة التقارير العلمية	١	٢	٢
أل ب ٢٠٢	مقدمة في الألبان ومنتجاتها	١	٢	٢
ح ق ق ٢٠٢	تشريعات الزراعة والبيئة وحقوق الإنسان	٣	-	٣
زر ع ٢٠٢	مشكلات وقضايا دولية معاصرة	٢	-	٢
ص ن ع ٢٠٢	أساسيات علوم الأغذية	١	٤	٣
ص ن ع ٢٠٣	أسس ديناميكا حرارية وكهربية	٢	٢	٣
ك م ح ٢٠٦	كيمياء عامة وتحليلية	٢	٢	٣
أر ض ٢٠٨	فيزياء	١	٢	٢
ص ن ع ٣٠٣	تغذية إنسان	١	٢	٢

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات			المتطلب السابق
		نظري	عملي	وحدة	
ص ن ع ٣٠٢	هندسة تصنيع الأغذية	١	٤	٣	
ص ن ع ٣٠٦	كيمياء وتحليل الأغذية	١	٤	٣	
ص ن ع ٣١١	تعبئة وتغليف الأغذية ومنتجاتها	١	٢	٢	
ص ن ع ٣١٣	تكنولوجيا السكر والمنتجات الخاصة	١	٤	٣	
ص ن ع ٣٢٣	الخواص الطبيعية والهندسية للمنتجات الزراعية	٢	٢	٣	ص ن ع ٢٠٣
ص ن ع ٣٣٨	صيانة معدات وآلات التصنيع الغذائي *	٢	٢	٣	
ص ن ع ٣٣٩	تكنولوجيا زيوت غذائية	١	٢	٢	
ص ن ع ٣٤٠	تكنولوجيا زيوت عطرية ومكسبات	١	٢	٢	
ص ن ع ٣٥٤	معالجة مياه ومخلفات المصانع	١	٤	٣	
ص ن ع ٣٩٦	ميكروبيولوجيا تصنيع الأغذية ومنتجاتها	٢	٢	٣	م ك ر ١٠١
ص ن ع ٤٤٥	تكنولوجيا لحوم وأسماك	١	٤	٣	
ص ن ع ٤٠٦	دراسات خاصة و ندوة	١	٢	٢	
ص ن ع ٤٠٧	تطبيقات الحاسب الآلي في التصنيع الغذائي	١	٢	٢	
ص ن ع ٤١٠	كيمياء وتكنولوجيا الحبوب	١	٤	٣	
ص ن ع ٤١٤	صناعات ميكروبية	٢	٢	٣	ص ن ع ٣٩٦
ص ن ع ٤٣٩	الأسس الهندسية لتشغيل معدات تصنيع الأغذية *	١	٤	٣	ص ن ع ٣٠٢
ص ن ع ٤٤٠	تخطيط وإنشاء مصانع الأغذية *	١	٤	٣	
ص ن ع ٤٤١	الشروط الصحية و مراقبة الجودة	١	٢	٢	

* بالإشتراك مع كلية الهندسة – جامعة القاهرة

(ب) : المقررات الاختيارية للمستوي الثالث والرابع يختار الطالب م- ا يع- ادل (٢٤ وحدة دراسية) طبقاً لما يلي :-
١- مقررات إختيارية من داخل التخصص بواقع ٩ وحدات

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات			المتطلب السابق
		نظري	عملي	وحدة	
ص ن ع ٣٥٢	طرق حفظ الأغذية	١	٤	٣	
ص ن ع ٣٥٣	تكنولوجيا إنزيمات	١	٤	٣	
ص ن ع ٤٨٧	أساسيات التكنولوجيا الحيوية في الغذاء	٢	٢	٣	
ص ن ع ٤٨٨	تقييم حيوي للأغذية	١	٤	٣	
ص ن ع ٤٨٩	تطوير وتسويق منتجات الغذاء	١	٤	٣	

٢- على الطالب دراسة توجه واحد (١٥ وحدة) أو إختيار مقرر من كل توجه من الآتي :

أولاً : توجه إدارة وتسويق الأغذية:

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات			المتطلب السابق
		نظري	عملي	وحدة	
ص ن ع ٣٨١	إدارة وتسويق الأغذية	٢	٢	٣	
ص ن ع ٣٨٢	إدارة اقتصاديات الغذاء	٢	٢	٣	
ص ن ع ٣٨٣	إنتاج وتوكيد جودة الغذاء	١	٤	٣	
ص ن ع ٤٨٩	تطوير وتسويق منتجات الغذاء	٢	٢	٣	
ص ن ع ٤٩٠	دراسات جدوي لمشروعات التصنيع الغذائي	٢	٢	٣	

ثانياً : توجه صحة وسلامة الغذاء :

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات			المتطلب السابق
		نظري	عملي	وحدة	
ص ن ع ٣٨٤	الملوثات وصحة الغذاء	٢	٢	٣	
ص ن ع ٣٨٥	سلامة الغذاء - المخاطر والتكنولوجيا	٢	٢	٣	
ص ن ع ٤٩١	تدوير مخلفات مصانع الأغذية	٢	٢	٣	
ص ن ع ٤٩٢	القوانين والتشريعات الغذائية	٢	٢	٣	
ص ن ع ٤٩٣	إدارة سلامة ومخاطر الوجبات السريعة	٢	٢	٣	

اللائحة الداخلية للكلية
ثالثاً : توجه التغذية وخدمات التموين :

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات		
		نظري	عملي	وحدة
ص ن ع ٣٨٥	سلامة الغذاء -المخاطر والتكنولوجيا	٢	٢	٣
ص ن ع ٣٨٦	التغذية العلاجية	٢	٢	٣
ص ن ع ٣٨٧	خدمات الأغذية والتموين	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٤	تغذية المجتمعات	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٥	تقييم أغذية ومواصفات	٢	٢	٣

رابعاً : توجه تعبئة وتغليف الأغذية :

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات		
		نظري	عملي	وحدة
ص ن ع ٣٨٨	أسس تخزين وحماية الأغذية	٢	٢	٣
ص ن ع ٣٨٩	فساد الأغذية	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٢	القوانين والتشريعات الغذائية	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٦	تكنولوجيا مواد التعبئة	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٧	إنتاج وتصنيع وتسويق الغذاء	٢	٢	٣

خامساً : توجه تصنيع وتطوير إنتاج الأغذية :

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات		
		نظري	عملي	وحدة
ص ن ع ٣٩٠	بيوتكنولوجيا الغذاء والأغذية الوظيفية	٢	٢	٣
ص ن ع ٣٨١	إدارة وتسويق الأغذية	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩١	تدوير مخلفات مصانع الأغذية	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٨٩	تطوير وتسويق منتجات الغذاء	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٨	المشاكل العالمية للغذاء	٢	٢	٣

سادساً : توجه بيوتكنولوجيا الأغذية :

الرقم الكودي	المقرر	عدد الساعات		
		نظري	عملي	وحدة
ص ن ع ٣٩٢	تكنولوجيا التخمرات والظفرات	٢	٢	٣
ص ن ع ٣٩٣	التكنولوجيا الحيوية وسلامة الغذاء	٢	٢	٣
ص ن ع ٣٩٤	الإنزيمات في التصنيع الغذائي	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٨٦	تطبيقات التكنولوجيا الحيوية في علوم الأغذية	٢	٢	٣
ص ن ع ٤٩٩	الأغذية المعدلة وتقييم الأغذية	٢	٢	٣