



جامعة كفر الشيخ

كلية الطب البيطري

الرحمة والاحمد

لبرنامج بكالوريوس العلوم الطبية البيطرية

(تميز صحة وسلامة الغذاء)

Internal Regulation of
Food Safety and Hygiene



جمهوريّة مصر العَربِيَّة
وزَارَةُ التَّعْلِيمِ الْعُالَمِيِّ
الوزير

قرار وزير

رقم (٤٧٨٩) بتأريخ ٢٠١٩/٨/٣٧

بشأن تعديل اللائحة الداخلية لكلية الطب البيطري
جامعة كفر الشيخ (مرحلة البكالوريوس)

وزير التعليم العالي والبحث العلمي ورئيس المجلس الأعلى للجامعات

- ❖ بعد الاطلاع على القانون رقم (49) لسنة 1972 في شأن تنظيم الجامعات والقوانين المعدلة له.
- ❖ وعلى القرار الجمهوري رقم (809) لسنة 1975 بإصدار اللائحة التنفيذية لقانون تنظيم الجامعات والقرارات المعدلة له.
- ❖ وعلى القرار الوزاري رقم (2431) بتاريخ 9/5/2007 بشأن إصدار اللائحة الداخلية لكلية الطب البيطري جامعة كفر الشيخ (مرحلة البكالوريوس) والقرارات المعدلة له.
- ❖ وعلى القرار الوزاري رقم (1099) بتاريخ 20/3/2019 بشأن تعديل اللائحة الداخلية لكلية الطب البيطري جامعة كفر الشيخ.
- ❖ وعلى موافقة مجلس جامعة كفر الشيخ بجلسته بتاريخ 29/1/2019.
- ❖ وعلى موافقة لجنة قطاع الدراسات البيطرية بجلساتها بتاريخ 3/28 ، 4/18 ، 4/27 .
- ❖ وعلى قرار المجلس الأعلى للجامعات بجلسته بتاريخ 24/8/2019.

قرار (المادة الأولى)

يستبدل بنص البند (أولاً) من المادة رقم (2) الواردة باللائحة الداخلية لكلية الطب البيطري جامعة كفر الشيخ (مرحلة البكالوريوس) الصادرة بالقرار الوزاري رقم (2431) بتاريخ 9/5/2007 البند التالي:
مادة (2):

تمنع جامعة كفر الشيخ بناء على طلب مجلس كلية الطب البيطري بكفر الشيخ الدرجات العلمية والدبلومات التالية:

أولاً : الدرجات العلمية:

- 1- درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية
- 2- درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية في تخصص (تميز طب وجراحة الحيوانات الأليفة)
- 3- درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية في تخصص (تميز أمراض ورعاية السمك والقشريات)
- 4- درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية في تخصص (تميز صحة وسلامة الغذاء)
- 5- درجة الماجستير في العلوم الطبية البيطرية
- 6- درجة دكتوراه الفلسفة في العلوم الطبية البيطرية



جمهوريّة مصرُ العربيّة
وزَارَةُ التَّعْلِيمِ الْعَالِيِّ
الوزير

(المادة الثانية)

يلحق باللائحة الداخلية المشار إليها بعاليه اللائحة الدراسية المرفقة والخاصة ببرنامج بكالوريوس العلوم الطبية البيطرية تميز "تميز صحة وسلامة الغذاء".

(المادة الثالثة)

على جميع الجهات المختصة تنفيذ هذا القرار.

وزير التعليم العالي والبحث العلمي
ورئيس المجلس الأعلى للجامعات

(أ.د/ خالد عبد الغفار)



وزير

الرؤية

تسعى كلية الطب البيطري / جامعة كفرالشيخ من خلال برنامج متخصص في صحة وسلامة الغذاء إلى تأهيل خريج في مجال العلوم الطبيعية البيطريية قادر على المنافسة على مستوى المحلي والإقليمي ومتخصص في صحة وسلامة الغذاء.

الرسالة

تللزم كلية الطب البيطري / جامعة كفرالشيخ بإعداد كوادر طبية بيطيرية ذو كفاءة عالية في مجال الحيوانات والطيور والأسمدة عامة وفي مجال صحة وسلامة الغذاء خاصة طبقاً للمعايير القياسية القومية لتلبية احتياجات سوق العمل المحلي والإقليمي وتقديم خدمات مجتمعية متميزة في إطار قيم أخلاقية.

الأهداف

« بالإضافة إلى أهداف البرنامج العام يهدف برنامج تميز صحة وسلامة الغذاء إلى:

- إعداد وتدريب الكوادر والمهنيين المتخصصين لتطبيق المهارات والمعارف لحماية المستهلك و الصحة العامة من خلال التأكيد من سلامة الأغذية وتعزيز سلسلة إنتاج الأغذية وذلك للحد من تعرض الإنسان للمخاطر الكيميائية والبيولوجية الناشئة عن استهلاك الغذاء.
- 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،
- المحافظة على المواد الغذائية وحمايتها من الفساد والحد من الملوثات بمختلف أنواعها وتكثيف البرامج الإرشادية للعاملين في المنشآت الخاصة بالأغذية لتنفيذ شروط وضوابط التحضير والتصنيع الجيد لتعزيز سلامة الغذاء.
- تنمية المهارات العلمية والفنية للعاملين والراغبين في العمل بمراكز وشركات إنتاج وتعبئة وتصنيع الغذاء، وشركات استيراد وتصدير الأغذية والمواد الخام والوسطية المستخدمة في تصنيع الغذاء، وكذلك العاملين في جهات الرقابة على إنتاج وتصنيع وتعبئة وتسويقي واستيراد وتصدير وتقديم الغذاء، والعاملين بمعامل تحليل الغذاء والجهات التشريعية في مجال إنتاج وتداول الغذاء.

مميزات البرنامج

- تنمية المعارف والمفاهيم والمبادئ في صحة وسلامة الأغذية والتغذية البشرية.
- اكتساب المهارات المطلوبة لتحديد وتعريف وحل المشاكل الروتينية في مجال علوم الغذاء؛ القدرة على تخطيط وتنظيم العمل والتفاعل بشكل فعال.
- تحليل وتقييم جوانب السلامة في المواد الخام والإضافات والمنتجات الغذائية فيما يتعلق بصحة الإنسان، وتعطى السلسلة الغذائية.
- اكتساب مهارات تنفيذ وإدارة نظم الرقابة الصحية على سلامة الأغذية والتدابير في العمليات التكنولوجية.
- توفير فرص التعليم المستمر لمن يرغب في رفع مستوى العلمي والثقافي في مجال سلامة وجودة الغذاء
- يؤهل الدارس إلى تطبيق البرامج التالية:
 - الممارسات الجيدة للتصنيع GMP
 - تحليل المخاطر ونقط تحكم الحرجة
 - إدارة الجودة ISO 9001
 - نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000
 - التخطيط الفعال لمراجعات الجودة وسلامة الغذاء وعمل التقارير اللازمة طبقاً لإرشادات الأيزو ISO 9011:2002

مقدمة:

يهم الأطباء البيطريون بتأمين أفضل إنتاجية للثروة الحيوانية، والداجنة والثروة السمكية عن طريق الوقاية من وعلاج الأمراض. ويهتمون أيضاً بالصحة العامة للإنسان عن طريق تطبيق التدابير المناسبة للسيطرة على الأمراض والرقابة الصحية على الأغذية من أجل حماية البشر من الأمراض التي تنتقل من الحيوان أو من المنتجات الحيوانية للإنسان. لذلك يعتبر الأطباء البيطريين هم خط الدفاع الأول عن صحة الإنسان والحيوان.

إن التعليم البيطري لديه خواص فريدة من نوعها حيث يتميز بأنه مزيج من العلم والفن والمهارات الشخصية والعملية، والتفاعل بين الإنسان والحيوان وبالتالي فإن التعليم البيطري في مصر، وبدعم من المعايير القومية المرجعية العامة وقطاع التعليم البيطري بالمجلس الأعلى للجامعات المصرية، يسعى إلى مواصلة وضمان وتحسين نوعية التعليم البيطري الذي يفي بحاجات المجتمع وينمى ثقته في الخريجين ولجعل الممارسة المهنية على أفضل وجه ممكن.

ما يزال الغذاء وخاصة ذو الأصل الحيواني يمثل تحدياً كبيراً للحكومات المتعاقبة من حيث تواجهه بكميات تلبى احتياجات المواطنين وتقدمه لهم كغذاء صحي خال من الملوثات بأنواعها وأمن من المخاطر جميعها

إن الثقة في سلامة الأغذية والاطمئنان إليها مطلب مهم في نظر المستهلكين. ومن شأن ظهور أمراض منقوله بالأغذية مثل السالمونيلا والسل والتسمم الغذائي أو ملوثات كيميائية، أن يُبرز مشكلات سلامة الأغذية وأن يزيد من قلق المستهلكين من أن نظم إنتاج وتجهيز الأغذية العصرية من نقص النظافة العامة في جميع مراحل السلسلة الغذائية، عدم وجود رقابة وقائية على عمليات التجهيز والإعداد، إساءة استخدام الكيماويات وبعض الألوان الصناعية وتلوث الخامات أو بقية العناصر أو المياه، عدم كفاية التخزين أو عدم سلامته وغير ذلك والتي لا توفر الضمانات الكافية للصحة العامة.

الأمر الذي حدا بالمسؤولين بالدولة مزيد من الاهتمام وإنشاء هيئة لسلامة الغذاء تكون تبعيتها لرئاسة الجمهورية وفي هذا القياس تشير أن كليات الطب البيطري وخاصة أقسام مراقبة الأغذية تولى اهتماماً عالياً بتدريس صحة وسلامة الغذاء وتقدم كوادر متخصصة ولكن نظراً للأعداد الكبيرة للطلاب الملتحقين بالكلية وتوجه بعض الطلاب للتخصص في مراقبة الأغذية - الأمر الذي حدا بقسم مراقبة الأغذية بأن يكون له دور أكثر فاعلية والمشاركة بتقديم كوادر فنية مؤهلة لمشاركة في فحص والتأكد من سلامة الغذاء ذات الأصل الحيواني المقدم للمواطنين وذلك عن طريق إنشاء برنامج مميز يتحقق به من هو له السمات والقدرات والميول العلمي لفحص والتأكد من سلامة الأغذية.

أن برنامج صحة وسلامة الغذاء بجانب دراسة مقررات برنامج العلوم الطبية البيطرية يقدم مقررات متخصصة في صحة وسلامة الغذاء مما يؤهل الطالب الخريج الحصول على بكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية "تميز صحة وسلامة الغذاء" ليكون حافزاً لخريجي البرنامج بالعمل في مجال الأغذية وهو من ضمن المجالات الواعدة بالداخل والخارج كما أنه يحق لخريجي هذا البرنامج التعيين في درجة معيد طبقاً لاحتياجات الكلية وبما لا يخالف قانون تنظيم الجامعات ولاته التنفيذية.

يقوم الطالب بدراسة عشر مستويات دراسية بنظام الساعات المعتمدة مقررات اختيارية ومقررات إجبارية الأمر الذي يجعله قادراً على الاختيار وملم بقدرات ومهارات تساعده في خلق فرص عمل بل وإنشاء مشروع خاص له.

مفاهيم أساسية ومصطلحات

General Concepts and Terminology

مادة (١): المسمى The Official Name

يطلق على هذه اللائحة المسمى "اللائحة الداخلية لبرنامج تميز صحة وسلامة الغذاء".

مادة (٢): تعريفات Terminology

للكلمات والعبارات التالية، حينما ترد في هذه اللائحة، المعاني المخصصة لها أدناه، ما لم تدل القرينة على خلاف ذلك.

الجامعة : جامعة كفر الشيخ.

مجلس الجامعة : مجلس جامعة كفر الشيخ.

اللائحة : اللائحة الداخلية لبرنامج تميز صحة وسلامة الغذاء.

الساعة المعتمدة : وحدة قياس أكاديمي لتحديد وزن المقرر بين المقررات الأخرى.

ساعة الاتصال : الوقت الطبيعي المنقضي في محاضرة أو معمل أو فصل دراسي.

البرنامج الدراسي : مجموعة الدراسات والمناهج التي تؤدي إلى الحصول على الدرجة العلمية في هذا التخصص.

الخطبة الدراسية : قائمة المقررات المطلوب دراستها لهذا البرنامج الدراسي، للحصول على الدرجة الجامعية المطلوبة.

الكلية : كلية الطب البيطري.

العام الجامعي : يتكون من ثلاثة فصول دراسية؛ فصلين إجباريين (خريفي وشتوي) وفصل صيفي اختياري، وكل فصل دراسي إجباري يتكون من خمسة عشر أسبوعاً يتخلله فترة الامتحانات، كما يتكون الفصل الصيفي من ثماني أسابيع يتخلله فترة الامتحانات.

العملية الدراسية : مجموعة الساعات المعتمدة التي يسجلها الطالب في الفصل الدراسي.

الدرجة الجامعية : الشهادة التي تمنحها الكلية للطالب بعد استكمال متطلبات التخرج.

المعدل الفصلي : طريقة عددية لتقدير الطالب أكاديمياً خلال الفصل الدراسي.

المعدل التراكمي : طريقة عددية لتقدير الأداء الأكاديمي للطالب خلال فترة معينة، فإذا كانت تلك الفترة تمثل اكتمال الساعات المطلوبة للتخرج فيكون المعدل التراكمي هو المعدل التراكمي للتخرج.

التقدير العام : التقدير الذي يحصل عليه الخريج حسب المعدل التراكمي للتخرج.

الغذاء : يقصد بالغذاء في اللائحة الغذاء ذو الأصل الحيواني للحوم ومنتجاتها والألبان ومنتجاتها وبivity المائدة والزيوت والدهون ولحوم الدجاج والأسمدة.

مادة (٣): تطبيق اللائحة Provision

تسري أحكام ونظم ومواد هذه اللائحة على الطلاب الذين سيلتحقون بالبرنامج في العام الدراسي التالي لإصدار القرار الوزاري الخاص بهذه اللائحة.

مادة (٤): الأقسام العلمية بالكلية

تضم الكلية عشرون قسماً علمياً يختص كل منها بتدريس مقرر أو أكثر من المقررات المطلوبة للخروج من هذا البرنامج وهي:

التشريح والأجنة	١
علم الخلية والأنسجة	٢
الفيسيولوجيا (وظائف الأعضاء)	٣
الكيمياء الحيوية	٤
تنمية الثروة الحيوانية	٥
الفارماكولوجيا	٦
الباتشولوجيا	٧
الطفيليات	٨
التغذية و التغذية الإكلينيكية	٩
البكتريولوجيا و الفطريات والمناعة	١٠
الفيروЛОجيا	١١
الطب الشرعي	١٢
مراقبة الأغذية	١٣
الباتشولوجيا الإكلينيكية	١٤
أمراض الأسماك ورعايتها	١٥
طب الحيوان	١٦
الجراحة والتخدير والأشعة	١٧
التلبيب والتناول والتلقيح الاصطناعي	١٨
الصحة و الطب الوقائي	١٩
أمراض الدواجن	٢٠

لائحة القبول

Admission Regulations

مادة (٥): الشروط العامة للقبول General Rules for Admission

تخضع الكلية لنظام القبول بالجامعات المصرية المعمول به في الدولة، يشترط فيمن يتقى للالتحاق بالبرنامج الشروط

التالية:

- ١ - أن يكون مصرى الجنسية، ويجوز قبول غير المصريين وفقاً للتعليمات المنظمة لذلك.
- ٢ - أن يكون من الطالب المقبولين بكلية الطب البيطري - جامعة كفر الشيخ أو الطالب المحولين من كليات الطب البيطري الأخرى.
- ٣ - أن يكون لائقاً صحياً.
- ٤ - أن يكون متفرغاً تفرغاً تاماً للدراسة.
- ٥ - لا يكون قد مضى على حصوله على الشهادة المطلوبة للقبول أكثر من المدة المسموحة بها طبقاً للنظام المصري.

مادة (٦): وثائق الالتحاق Documents Required for Admission

يقدم الطالب الملتحق بالبرنامج الوثائق التالية:

- ١ - أصل شهادة المؤهل المطلوب، وأصل شهادة الميلاد، وست صور مقاس ٦×٤ حديثة.
- ٢ - الكشف الطبي المعتمد.
- ٣ - نموذج ٢ جند للطالب الذكور.
- ٤ - ما قد تطلبه الكلية من مستندات أو وثائق أخرى.

مادة (٧): منح الدرجات العلمية Scientific Degree Awarding

- تمنح جامعة كفر الشيخ، بناءً على طلب مجلس كلية الطب البيطري درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية تميز صحة وسلامة الغذاء، وذلك بعد استيفاء جميع متطلبات التخرج.

مادة (٨) : لجنة إدارة البرنامج

يشكل مجلس الكلية لجنة فرعية لإدارة برنامج تميز صحة وسلامة الغذاء بقرار من رئيس الجامعة ويكون

التشكيل على النحو التالي:

- عميد الكلية _____ د. رئيساً (بصفته)

- وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب (بصفته)

- منسق البرنامج (عضو هيئة تدريس من قسم مراقبة الأغذية)

- رئيس قسم مراقبة الأغذية (بصفته)

- عدد (٢) أستاذة من أعضاء هيئة التدريس بالكلية لمدة ثلاثة سنوات قابلة للتجديد مرة واحدة

- أمين الكلية _____ د. عضواً (بصفته)

- رئيس قسم شئون الطلاب _____ د. عضواً (بصفته)

مهام اللجنة:

- الإشراف التنفيذي على البرنامج والامتحانات.

- تعقد اللجنة اجتماعاً شهرياً لمتابعة الدراسة وأعمال البرنامج.

لائحة نظام الدراسة والتسجيل

Study and Registration System

مادة (٩): اللائحة المالية للبرنامج

يتم عمل اللائحة المالية للبرنامج بمعرفة مجلس الكلية ويتم اعتمادها من مجلس الجامعة.

مادة (١٠): النظام الدراسي System of Study

مدة الدراسة للحصول على درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية (تمييز صحة وسلامة الغذاء) خمس سنوات تمثل خمس مستويات ويكون كل مستوى من فصلين دراسيين. مدة كل فصل دراسي خمسة عشر أسبوعاً يتخللها امتحانات دورية ويتبعها امتحانات تحريرية وشفهية وعملية أو تطبيقية لكل فصل دراسي على حدى. يعتبر الفصل الصيفي اختياري للطلاب ويخضع الطالب لقانون تنظيم الجامعات وتعديلاته فيما يتعلق بالفرص المتاحة للطالب للدراسة والفصل وإعادة القيد.

تعريف حالة الطالب:

ينقل الطالب من المستوى المقيد به إلى المستوى الذي يليه كالتالي:

- ينقل الطالب إلى المستوى الدراسي الثاني إذا كان ناجحاً فيما لا يقل عن (٣٠) ساعة معتمدة دراسية.
- ينقل الطالب إلى المستوى الدراسي الثالث إذا كان ناجحاً فيما لا يقل عن (٦٢) ساعة معتمدة دراسية.
- ينقل الطالب إلى المستوى الدراسي الرابع إذا كان ناجحاً فيما لا يقل عن (١٠٧) ساعة معتمدة دراسية.
- ينقل الطالب إلى المستوى الدراسي الخامس إذا كان ناجحاً فيما لا يقل عن (١٤٦) ساعة معتمدة دراسية.

المصروفات الدراسية:

- يتم تحديد مقابل الخدمة التعليمية لكل ساعة معتمدة بمقدار ٣٠٠ جنيه قابلة للتعديل على الطلاب الجدد بمعرفة الجامعة بناءً على اقتراح لجنة إدارة البرنامج ومجلس الكلية.
- يوقع الطالب وولي أمره تعهد بسداد مقابل الخدمة التعليمية.
- يحصل مقابل الخدمة التعليمية كل فصل دراسي ويقدر قيمته بعدد الساعات التي يسجل فيها الطالب في كل فصل دراسي.

مادة (١١): الساعات المعتمدة وساعات الاتصال Credit Hours and Contact Hours

الساعة المعتمدة عبارة عن وحدة قياس أكاديمي لتحديد وزن المقرر الدراسي بين المقررات الأخرى، وهي تعادل محاضرة نظرية مدتها ساعة في الأسبوع أو ساعتين تطبيقي / معملي في الأسبوع أو ٣ ساعات تطبيقي إكلينيكي أو ميداني أسبوعياً، وعدد الساعات المعتمدة لمقرر ما يعكس الناتج المتوقع من المقرر، كما يوضح الوقت المطلوب لدراسة المقرر وطبيعة هذه الدراسة ، بينما ساعات الاتصال هي الوقت الفعلي (المنقضى) في محاضرة أو معمل.

مادة (١٢): لغة الدراسة

الدراسة باللغة الإنجليزية عدا بعض المقررات التي يتطلب تدريسها باللغة العربية.

مادة (١٣): البرنامج الدراسي Study Program

تضم الخطة الدراسية للكتابة عدد (٢) برنامج دراسي للدرجة الجامعية الأولى يضاف إليه هذا البرنامج الجديد وهو يؤهل لدرجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية مع توجيهه نسبة ٢٠٪ من الساعات التدريسية للتميز في صحة وسلامة الغذاء.

مادة (١٤): المتطلبات الدراسية للبرنامج Program Study Requirement

- توزع الخطة الدراسية للبرنامج إلى المقررات الآتية:
 - المتطلبات الإلزامية: (١٧٠) ساعة معتمدة.
 - المتطلبات الاختيارية: (٢٠) ساعة معتمدة يمكن اختيارها من قائمة معدة بعناية.
 - متطلبات البرنامج الدراسي الإلزامية والاختيارية تقدم بواسطة مجلس الكلية وتعتمد من مجلس الجامعة.
- يقوم الطالب بتسجيل المقررات الدراسية بحد أدنى (١٢) ساعة معتمدة وبحد أقصى (٢٢) ساعة معتمدة للفصل الدراسي الواحد ويجوز لمجلس الكلية لدواعي التخرج أو عدم الفصل التجاوز عن هذه الحدود.

مادة (١٥): الساعات المعتمدة المطلوبة للتخرج**Minimum Credit Hours Required for Graduation**

الساعات المعتمدة المطلوبة للتخرج للحصول على درجة البكالوريوس في العلوم الطبية البيطرية (تمييز صحة وسلامة الغذاء) هي ١٩٠ ساعة معتمدة، بما في ذلك المقررات الإلزامية والاختيارية وهي إجمالاً كالتالي:

الساعات المعتمدة	اسم الكلية	كود الكلية
١٩٠	الطب البيطري	٣

مادة (١٦): أرقام المقررات Course Numbering

- تضم الخطة الدراسية للبرنامج مجموعة مقررات تخضع للإشراف العلمي للأقسام العلمية داخل الكلية وخارجها.
- يخصص لكل مقرر دراسي رقماً كودياً لا يتكرر، يحتوي على معلومات عن الكلية والقسم العلمي الذي يشرف على المقرر، ومستوى المقرر داخل القسم.
- رقم المقرر عبارة عن خمس خانات كما بالشكل التالي، لكل خانة منها مدلول خاص:

D4	D3	D2	D1	D0
----	----	----	----	----

فالخانة التي في أقصى اليسار خانة (D4) كود الكلية كلية الطب البيطري بالنسبة للجامعة و ($D_3 \& D_2$) تحدد كود القسم و ($D_1 \& D_0$) تحدد الرقم الكودي للمقرر داخل القسم.

مادة (١٧): الإرشاد الأكاديمي Academic Advising

يخصص لكل مجموعة من الطلاب مرشدًا أكاديمياً من بين أعضاء هيئة التدريس، يساعد الطلاب في اختيار المقررات الدراسية، وترتيب جداولهم الدراسية، وعمليات الحذف والإضافة والانسحاب من مقرر أو من فصل دراسي، وحل مشاكلهم الداخلية طوال فترة الدراسة ويعتبر الطالب مسؤولاً مسئولة مباشرة عن اختيار المقررات والجدول الدراسي، والتأكد من تحقيق المتطلب السابق للمقرر إن وجد، والتأكد من عدم وجود أي تعارض في الجدول الدراسي.

مادة (١٨): منسق البرنامج Program Coordinator

يعين مجلس الكلية من بين أعضاء هيئة التدريس بقسم مراقبة الأغذية منسقاً للبرنامج الدراسي، للتنسيق بين الكلية والمرشدين الأكاديميين ومكتب القبول والتسجيل بالكلية، وذلك فيما يخص الأمور الداخلية.

مادة (١٩): التسجيل Registration

تنشر مواعيد التسجيل في التقويم الأكاديمي، سواء كان ذلك بالنسبة للطلاب الجدد أو الطلاب المستمرة. يقوم الطالب بمساعدة مرشدته الأكاديمية بتبئنة نموذج التسجيل، وباختيار المقررات الدراسية وتبعية النماذج الخاصة بذلك، وتسليمها إلى إدارة القبول والتسجيل بعد اعتمادها من المرشد الأكاديمي.

إجراءات تنظيمية للتسجيل في الفصل الصيفي:

- تطبق القواعد المعمول بها بالجامعة.
- يحصل الطالب على أعلى المقبول في حالة اجتيازه لمقرر سبق وأن رسب فيه (قانون تنظيم الجامعات رقم ٤٩ لسنة ١٩٧٢م ولائحته التنفيذية).
- يعتبر الطالب مسجلاً إذا أنهى متطلبات التسجيل وسدد المصروفات الدراسية. وعلى إدارة القبول والتسجيل أن تنشئ ملفاً أكاديمياً لكل طالب يحتوى على كامل وثائق الالتحاق، وكذلك على صور من جدوله الدراسي ونماذج الحذف والإضافة ... إلخ، ويجب أن يحدث هذا الملف في نهاية كل فصل دراسي.

مادة (٢٠): تسجيل الطالب المنذر أكاديمياً

الطالب الذي حصل على إنذار أكاديمي يسجل في الحد الأدنى للعبء الدراسي في الفصل الدراسي التالي، ولا يجوز تجاوز ذلك إلا بموافقة مجلس الكلية بناء على توصية المرشد الأكاديمي استناداً لنص المادة رقم (٤٨) من لائحة الامتحانات.

مادة (٢١): المتطلب السابق لمقرر Course Prerequisite

لا يجوز تسجيل الطالب في أي مقرر دراسي يشترط له متطلب سابق ما لم يكن قد اجتاز بنجاح ذلك المتطلب، ولا يتم تجاوز ذلك إلا بموافقة مجلس شئون التعليم والطلاب بناءً على توصية من مجلس الكلية وذلك لظروف التخرج.

مادة (٢٢): العباء الدراسي Study Load

العبء الدراسي هو مجموع الساعات المعتمدة التي يسجلها الطالب في الأسبوع وهذا العباء يختلف من طالب إلى آخر طبقاً لاستعداده العلمي ومستواه الدراسي، ولظروف الجدول الدراسي وتعارضاته، وفي جميع الأحوال يراعى التالي:

١. الحد الأعلى للتسجيل ٢٢ ساعة معتمدة، إلا في الحالات التي يتوقف عليها تخرج الطالب فيجوز تجاوز هذا الحد في الفصل الدراسي الأخير، وذلك بموافقة المرشد الأكاديمي ومنسق البرنامج الدراسي، بشرط ألا تتجاوز هذه الزيادة ٦ ساعات معتمدة.
٢. الحد الأدنى للتسجيل (١٢) ساعة معتمدة ويستثنى من ذلك الطالب الذي بقي على تخرجه أقل من ذلك، وذلك في الفصل الدراسي الأخير.
٣. إذا طرح فصل دراسي صيفي فيكون الحد الأعلى للتسجيل فيه ١٠ ساعة معتمدة ، إلا في الحالات التي يتوقف عليها تخرج الطالب فيجوز تجاوز الحد الأعلى في حدود ثلاثة ساعات معتمدة، وذلك بموافقة المرشد الأكاديمي ومنسق البرنامج الدراسي.
٤. تعرض الحالات الأخرى لتجاوز الحدود العليا والدنيا على مجلس الكلية لاتخاذ ما يراه بشأنها.

مادة (٢٣): فترات التسجيل والحدف والإضافة Registration, Adding and Dropping Deadlines

مع الأخذ في الاعتبار الحد الأعلى والحد الأدنى للعبء الدراسي، يراعى الآتي:

١. يخصص الأسبوع الأول من الفصل الدراسي للتسجيل، وتبدأ الدراسة مع بداية الأسبوع الثاني مباشرة.
٢. يسمح للطالب بالحذف والإضافة خلال الأسبوع الثاني، وخلال الأسبوع الثالث بالحذف فقط.
٣. يخصص الأسبوع الأول من الفصل الدراسي الصيفي للحذف والإضافة، وتبدأ الدراسة في اليوم الثالث من الأسبوع الأول.
٤. يقوم الطالب بتسجيل المقررات الدراسية بعد أدنى (١٢) ساعة معتمدة وبعد أقصى (٢٢) ساعة معتمدة للفصل الدراسي الواحد ويجوز لمجلس الكلية لدواعي التخرج أو عدم الفصل التجاوز عن هذه الحدود.
٥. لا يجوز للطالب أن يسجل في أحد المقررات التي لها متطلب سابق إلا بعد اجتيازه المتطلب بنجاح.
٦. لا يمكن للطالب إضافة أي مقرر يتعارض مع الجدول الدراسي للمقررات الأساسية للمستوى الدراسي المسجل به الطالب.
٧. لا يمكن للطالب حذف أي مقرر يجب أن يكون المتطلب السابق مع المقرر المتعلق به إلا إذا حذف المقررين.
٨. يقوم الطالب بتبعة النماذج الخاصة بذلك وبمشاورة ومساعدة المرشد الأكاديمي وموافقته، ثم تسلم النماذج إلى إدارة القبول والتسجيل.

مادة (٢٤): الانسحاب من مقرر Withdrawal from a Course

يجوز للطالب الانسحاب من أي مقرر، بعد موافقة المرشد الأكاديمي ومحاضر المقرر، وذلك حتى نهاية الأسبوع الرابع من الفصلين الخريفي والشتوي، ونهاية الأسبوع الثاني من الفصل الصيفي، مع مراعاة الحد الأدنى للعبء الدراسي، ويرصد له الرمز "W"، بشرط ألا يكون قد تجاوز نسبة الغياب المقررة قبل الانسحاب، ولا تدخل تلك المقررات في حساب معدل الطالب. وإذا تم الانسحاب بعد الفترة المحددة يعتبر الطالب راسبًا في المقرر ويرصد له التقدير "F".

مادة (٢٥): الانسحاب من الفصل الدراسي Withdrawal from a Semester

تنظم أمور الانسحاب من الفصل الدراسي طبقاً للقواعد التالية:

١. يجوز للطالب الانسحاب الكلى من الفصل الدراسي بتوصية من المرشد الأكاديمي وموافقة مجلس الكلية، على ألا يتجاوز ذلك نهاية الأسبوع الرابع من بداية الفصلين الخريفي والشتوي، ونهاية الأسبوع الثاني من بداية الفصل الصيفي.
٢. الطالب المستمر الذي لم يحضر للتسجيل خلال فترتي التسجيل والحدف والإضافة يعتبر منسحبًا من الفصل الدراسي.
٣. ينظر مجلس الكلية في طلبات الانسحاب التي تقدم بعد نهاية الفترة المسموح بها في الفقرة السابقة، وللمجلس اتخاذ القرار المناسب.
٤. لا يجوز أن يتتجاوز عدد الفصول التي ينسحب منها الطالب عن أربعة فصول دراسية.

مادة (٢٦): تأجيل القبول Postponement of Admission

تنظم أمور تأجيل قبول الطالب طبقاً للقواعد التالية:

١. يجوز تأجيل قبول الطالب لفصل دراسي واحد إذا تقدم بعذر يقبله مجلس الكلية خلال أسبوع التسجيل.

مادة (٢٧): الانقطاع عن الدراسة Study Discontinuance

الطالب المستمر الذي سجل وانقطع عن الدراسة ولم يقدم طلب انسحاب، يعامل معاملة الغائب طبقاً للمادة (٥١) من لائحة الامتحانات.

مادة (٢٨): تغيير البرنامج الدراسي Changing Study Program

يجوز للطالب تغيير برنامجه الدراسي حتى المستوى الثاني لبرنامج آخر بالكلية وذلك بعدأخذ رأى المرشد الأكاديمي ومنسق البرنامج وموافقة المجالس المختصة بعد عمل المقاضة اللازمة.

مادة (٢٩): انتقال المقررات Transfer of Credit

يجوز انتقال بعض المقررات التي درسها الطالب وإنهاها بنجاح في جامعة أخرى، إلى سجل الطالب وذلك بعد اقتراح منسق البرنامج وموافقة مجلس الكلية وبالشروط الآتية:

١. أن تكون تلك المقررات ضمن الخطة الدراسية للبرنامج الدراسي.
٢. ألا يزيد ما يتم انتقاله من ساعات معتمدة عن ٥٠٪ من إجمالي ساعات البرنامج الدراسي.

مادة (٣٠): حضور الطلاب Student Attendance

- يجب على الطالب أن يحقق نسبة حضور ٧٥٪ على الأقل من إجمالي الساعات النظرية والعملية لكل مقرر على حده وإذا تجاوزت نسبة الغياب (دون عذر مقبول) في أحد المقررات ٢٥٪ من إجمالي عدد الساعات النظرية والعملية لكل مقرر يكون لمجلس الكلية الحق في حرمانه من دخول الامتحان النهائي في هذا المقرر ويعتبر راسب في المقررات التي حرم من امتحانها ويرصد له التقدير "F".

- ينذر الطالب بإذار أول في حالة غيابه ١٠٪ من إجمالي عدد الساعات النظرية والعملية للمقرر.

- ينذر الطالب بإذار الثاني في حالة غيابه ١٥٪ من إجمالي عدد الساعات النظرية والعملية للمقرر بخطاب رسمي وموثق بعلم الوصول.

- الإنذار الثالث والأخير في حالة تعييه نسبة ٢٥٪ من إجمالي عدد الساعات النظرية والعملية للمقرر بخطاب رسمي وموثق بعلم الوصول.

- الطلاب المتأخرون عن التسجيل حتى نهاية الأسبوع الثالث من بداية الفصل الدراسي يعتبروا منقطعين عن الدراسة ولا يمكن تسجيلهم في هذا الفصل الدراسي وعليهم تقديم سبب انقطاعهم وتأخيرهم حتى يمكنهم إيقاف قيدهم في هذا الفصل هذا بعد موافقة مجلس الكلية على سبب التأخير في التسجيل حتى لا يعتبروا غائبين ويعاملوا كراسبين.

مادة (٣١): المدة القصوى للدراسة The Maximum Period of Study

ينتخب النظام المتبوع في هذه اللائحة للطالب إمكانية الانتهاء من متطلبات البرنامج الدراسي في الحد الأدنى من الوقت، بعد إكماله جميع متطلبات البرنامج الدراسي وال ساعات المعتمدة المطلوبة له، وفي كل الأحوال يؤخذ في الاعتبار الحدود التالية:

١. المدة القصوى للدراسة في هذا البرنامج تكون ١٦ فصلًا دراسيًّا، بما في ذلك الفصول التي انسحب منها الطالب، دون احتساب الفصول الصيفية.
٢. لا يجوز تجاوز هذه المدة القصوى للدراسة إلا بقرار من مجلس الجامعة، بناءً على توصية من مجلس الكلية، وبعذر مبرر ومحبوب.
٣. المدة الأدنى للدراسة (١٠) فصل دراسي دون احتساب الفصول الصيفية.

مادة (٣٢): النصل من الكلية Dismissing from the Faculty

يفصل الطالب في الحالات التالية:

١. إذا تجاوز عدد مرات الانسحاب المسموح به طبقاً للمادة (٢٥) من هذه اللائحة.
٢. إذا لم ينجز دراسته في المدة القصوى التي حددتها المادة (٣١) من هذه اللائحة.
٣. إذا حصل على إنذارين أكاديميين خلال فصلين دراسيين متتاليين، أو حصوله على ثلاثة إنذارات أكاديمية طبقاً للمادة (٤٨) من لائحة الامتحانات.
٤. إذا صدر بحقه قرار فصل بسبب سلوكه أو أخلاقي.
٥. إذا حُرم من دخول الامتحان النهائي لجميع المقررات لفصلين دراسيين.

مادة (٣٣): إلغاء القيد Registration Ending

الطالب الذي يطوي قيده بناءً على طلبه لا يحق له العودة للدراسة إلا بعد تقديم طلب التحاق جديد، موضحاً به مبررات العودة، ويعرض على مجلس الكلية، وفي حالة التوصية بالموافقة يعرض على مجلس الجامعة، وفي حالة الموافقة يعامل الطالب معاملة الطالب المستمر بناءً على وضعه السابق في الكلية قبل إلغاء قيده.

لائحة الامتحانات

Examination Regulations

مادة (٣٤) : المقرر الدراسي

المقرر الدراسي هو منهج تعليمي يعطى خلال فصل دراسي واحد، وينتهي في نهاية الفصل بامتحان نهائي، حيث يتولى تدريسه عضو هيئة تدريس، أو أكثر وفي هذه الحالة يقوم منسق البرنامج بإسناد مسؤولية المنهج لأحدهم، حيث يتولى تنسيق الأعمال وتحديد المراجع والتصحيح وأعمال الامتحانات وأن يكون الامتحان النهائي موحد في حالة تدريس المقرر بأكثر من عضو هيئة تدريس. وعلى المحاضر أن يعلم الطالب في أول محاضرة بمحتوى المقرر ومواصفاته ومراجعه، وبطريقة قياس أداء الطلاب، وموعد الامتحانات الدورية.

مادة (٣٥) : الأعمال الفصلية Semester Work

يُقيّم نشاط ومستوى الطالب في مقرر ما بمجموع درجات الأعمال الفصلية ودرجة الامتحان النهائي لهذا المقرر، ودرجة الأعمال الفصلية للمقررات هي الدرجة التي تقوم بها أعمال الطالب خلال الفصل الدراسي، وقد يشمل التقويم امتحانات تحريرية أو تدريبات عملية، أو بحوث، أو تقارير، أو أي أنشطة تعليمية مختلفة للمقرر.

كل طالب يختلف عن أي امتحان معلن مسبقاً من امتحانات أعمال الفصل بدون عذر يقبله المحاضر تقدر درجته بصفة في هذا الامتحان، وتدخل في حساب درجة أعمال الفصل. أما إذا كان التخلف بعد عذر مقبول فيمكن للمحاضر أن يسمح للطالب بامتحان تعويضي.

مادة (٣٦) : الامتحان النهائي The Final Examination

- الامتحان النهائي لمقرر عبارة عن امتحان شامل في المقرر، يعقد في نهاية كل فصل دراسي مرة واحدة، ويكون اختباراً نظرياً أو عملياً أو شفرياً، أو كل ذلك بناء على متطلبات ومواصفات المقرر. والدرجة التي يحصل عليها الطالب هي درجة الامتحان النهائي وأن يكون الامتحان النهائي موحداً في حالة تدريس المقرر بأكثر من عضو هيئة تدريس.

مادة (٣٧) : الدرجة النهائية The Final Mark

الدرجة النهائية لمقرر ما هي مجموع درجة الامتحانات الشفوية والعملية والأعمال الفصلية ودرجة الامتحان النهائي لهذا المقرر، وفقاً للنسب الآتية:

- ٥٠٪ من النهاية العظمى لدرجات المقرر تخصص للامتحانات الشفوية والعملية والأعمال الفصلية، ويشترط الحصول على ٣٠٪ من الدرجة المخصصة للامتحانات العملية لدخول الطالب الامتحان التحريري.
- ٥٠٪ من النهاية العظمى لدرجات المقرر تخصص للامتحان التحريري وفي حالة حصول الطالب على أقل من ٣٠٪ من الدرجة المخصصة للامتحان التحريري للمادة (رأس تحريري).
- الدرجة النهائية للمقرر يعبر عنها برقم صحيح مع تجنب كسر الدرجة دائماً.

مادة (٣٨): النهاية العظمى للمقررات Course Maximum Mark

توزيع النهاية العظمى لدرجة كل مقرر بالبرنامج طبقاً للمادة رقم (٥٧) أ ، ب من هذه اللائحة.

مادة (٣٩): التقويم والتقديرات Evaluation And Grades

تحتسب التقديرات التي يحصل عليها الطالب لكل مقرر والتي تدخل في حساب المعدلات التراكمية كالتالي:

التقدير	الرمز	عدد النقاط	النسبة
ممتاز	A+	٤	من ٩٥ إلى ١٠٠
ممتاز	A	٣,٦	من ٩٠ إلى أقل من ٩٥
ممتاز	A-	٣,٤	من ٨٥ إلى أقل من ٩٠
جيد جداً	B+	٣,٢	من ٨٠ إلى أقل من ٨٥
جيد جداً	B	٣	من ٧٥ إلى أقل من ٨٠
جيد	C+	٢,٨	من ٧٠ إلى أقل من ٧٥
جيد	C-	٢,٦	من ٦٥ إلى أقل من ٧٠
مقبول	D+	٢,٤	من ٦٠ إلى أقل من ٦٥
مقبول	D	٢,٢	من ٥٥ إلى أقل من ٦٠
مقبول	D-	٢	من ٥٠ إلى أقل من ٥٥
رساب	F	٠٠	أقل من ٥٠

أما الرموز التي ليس لها نقاط ولا تدخل في حساب المعدل التراكمي فهي كالتالي:

الرمز	التقويم	النحو
I	غير مكتمل	يجب إكمال متطلبات المقرر قبل نهاية الأسبوع الثامن من الفصل التالي
W	منسحب	تتغير إلى F إذا كان الانسحاب بعد الموعد المحدد
S	مرضى	نتيجة مقرر تم اجتيازه بدون تقيير
TC	مقرر منقول	مقرر تم دراسته خارج الجامعة
EX	معفي	مقرر أُعفى الطالب من دراسته

مادة (٤٠): كشف رصد درجات المقرر Marks Sheet

بعد لكل مقرر ما كشف رصد درجات وتقديرات، بحيث يحتوي على أسماء الطلاب وأرقامهم الداخلية، ودرجة الأعمال الفصلية، والدرجة النهائية، (النظري - العملي - الشفوي) والتقديرات وأي ملاحظات. ويوقع هذا الكشف من عضو هيئة التدريس المكلف بتدريس وتصحيح ذلك المقرر.

مادة (٤١): النتائج Results

تعلن نتيجة الطالب النهائية في نهاية الفصل الدراسي طبقاً لنظام الكنترول في البرنامج العام.

مادة (٤٢): نقاط المقرر Course Grade Points

- تحسب نقاط المقرر (*Course Grade Points, CGP*) بضرب عدد ساعاته المعتمدة في قيمة النقاط المناظرة للدرجة النهائية التي يحصل عليها الطالب في هذا المقرر.

مادة (٤٣): المعدل الفصلي Semester Grade Point Average

- المعدل الفصلي (*Semester Grade Point Average, SGPA*) عبارة عن طريقة عدبية لتقدير الطالب أكاديمياً خلال الفصل الدراسي، ويحسب بحاصل قسمة مجموع نقاط جميع المقررات التي درسها الطالب في فصل دراسي واحد على مجموع الساعات المعتمدة ل تلك المقررات في ذلك الفصل، مقرباً إلى أقرب خاتمين بعد العلامة العشرية.

مادة (٤٤): المعدل التراكمي Grade Point Average

المعدل التراكمي (*Grade Point Average, GPA*) للطالب هو طريقة عدبية لتقدير الأداء الأكاديمي للطالب خلال فترة دراسته بالكلية، ويحسب بحاصل قسمة مجموع نقاط المقررات التي درسها الطالب بالكلية على مجموع الساعات المعتمدة ل تلك المقررات مقرباً إلى أقرب خاتمين بعد العلامة العشرية.

مادة (٤٥): مرتبة الشرف Honor Academic

يمنح الخريج مرتبة شرف طبقاً لما حدده قانون تنظيم الجامعات رقم ٤٩ لسنة ١٩٧٢م في هذا الشأن.

مادة (٤٦): تقدير غير مكتمل Incomplete Grade

يسجل للطالب مؤقتاً الرمز "I" غير مكتمل، وذلك إذا تعذر على الطالب إكمال متطلبات المقرر لظرف قاهر يقبله محاضر المقرر، بشرط أن يقدم الطالب بطلب يفيد ذلك قبل موعد الامتحان النهائي. والطالب مسؤول عن الاتصال بالمحاضر وإكمال متطلبات المقرر قبل نهاية الفصل الدراسي التالي. وإذا لم يتمكن الطالب من إكمال متطلبات المقرر قبل نهاية الفصل الدراسي التالي يعتبر الطالب راسباً في هذا المقرر ويغير الرمز إلى "F".

مادة (٤٧): التغيب عن الامتحان النهائي Absence from Final Examination

- يشترط لنجاح الطالب في مقرر حضور الامتحان النهائي، والطالب الذي يتغيب عن الامتحان النهائي النظري أو العملي تكون درجته صفراً في ذلك الامتحان.
- إذا لم يتمكن الطالب من حضور الاختبار النهائي في أي من مقررات الفصل الدراسي لعذر قهري تمت الموافقة عليه من مجلس الكلية يسمح بإعطائه اختبار تعويضي خلال مدة لا تتجاوز نهاية الفصل الدراسي التالي علماً بأن ورقة الامتحان التعويضي يتم تسليمها مسبقاً في وقت تسليم ورقة الامتحان الفصلي للمقرر.

مادة (٤٨): الإنذارات الأكاديمية Academic Warning

يوجه للطالب إنذار أكاديمي إذا حصل على معدل تراكمي أقل من ٢ لأي فصل دراسي، ولا يسجل الطالب في الفصل الدراسي التالي إلا في الحد الأدنى لعدد الساعات. ويفصل الطالب إذا حصل على إنذارين أكاديميين خلال فصلين متتاليين أو عند حصوله على أربعة إنذارات أكاديمية.

مادة (٤٩): إعادة مقرر Course Repeat

إذا رسب الطالب في أي مقرر إجباري عليه إعادة عند تقديم ذلك المقرر، والامتحان فيه مرة أخرى. أما المقررات الاختيارية فله إعادتها أو استبدالها وذلك بعد تسديد المصروفات المقررة ، هذا ولا تحتسب تقديرات المقررات التي رسب فيها الطالب في معدله التراكمي، وتظهر في سجله الأكاديمي وفي هذه الحالة تحسب الساعات المعتمدة للمقرر مرة واحدة، وتستبدل نتيجة المقرر بالنتيجة الجديدة.

مادة (٥٠): الحرمان من الامتحان النهائي Preventing from Attending the Final Examination

يحرم الطالب من دخول الامتحان النهائي لجميع المقررات التي قام بتسجيلها في الفصل الدراسي إذا تغيب في أحد المقررات وتجاوز نسبة ٢٥٪ من إجمالي عدد الساعات النظرية والعملية لكل مقرر أو حصل على أقل من ٣٠ للدرجة المخصصة لامتحانات العملية ويكون لمجلس الكلية الحق في حرمانه من دخول الامتحان النهائي في هذا المقرر ويعتبر راسب في المقررات التي حرم من امتحانها ويرصد له التقدير "F" (راسب) ولا يوجه له إنذار أكاديمي في ذلك الفصل. وإذا قبل مجلس الكلية عذر الطالب فيعتبر منسحاً من الفصل ويرصد له الرمز "W" ، ما لم يرى مجلس الكلية إمكانية استمراره في الدراسة. هذا ويفصل الطالب نهائياً إذا حرم من دخول الامتحان النهائي لجميع المقررات لفصلين دراسيين متتاليين.

مادة (٥١): التنظيمات الخاصة بالامتحانات النهائية Organization of Final Examinations

مع عدم الإخلال بأحكام مواد هذه اللائحة، يتولى مجلس الكلية وضع التنظيمات الخاصة بالامتحانات النهائية بالتنسيق مع السادة أعضاء هيئة التدريس المحاضرين ولجنة إدارة البرنامج.

مادة (٥٢): نموذج التخرج Degree Plan Form

يقدم الطالب المتوقع تخرجه "نموذج التخرج" قبل بداية فصل التخرج، وذلك بعد تعبيته بجميع المقررات التي اجتازها بنجاح، وكذلك المقررات الباقية لإكمال متطلبات البرنامج الدراسي المسجل فيه الطالب. ويجب أن يعبأ هذا النموذج بإشراف مباشر من المرشد الأكاديمي وبن توقيعه، ثم يسلم لإدارة القبول والتسجيل، بعد اعتماده من منسق البرنامج الدراسي. ويجب أن يحتوى النموذج على ما يفيد تسديد كامل المصاروفات الدراسية.

مادة (٥٣): مشروع التخرج Graduation Project

يكلف الطالب بإعداد مشروع تخرج في موضوعات محددة يحددها مجلس قسم مراقبة الأغذية تحت إشراف أعضاء هيئة التدريس بقسم مراقبة الأغذية والأقسام الأخرى بالكلية للإشراف على المشاريع وتقدير المشروع (نجاح / راسب) فقط ويشترط اجتياز الطالب المشروع بنجاح للحصول على درجة البكالوريوس.

مادة (٥٤): متطلبات التخرج Degree Requirements

يمنح الطالب الدرجة الجامعية الأولى (البكالوريوس) بعد إكمال جميع المتطلبات التالية:

١. عدم تجاوز الحد الأقصى لسنوات الدراسة، طبقاً للمادة رقم (٣١).
٢. إكمال جميع متطلبات الساعات المعتمدة المطلوبة في البرنامج الدراسي، سواء كانت إجبارية أو اختيارية طبقاً للخطة الدراسية للبرنامج (١٧٠ ساعة إجبارية ، ٢٠ ساعة اختيارية).
٣. الحصول على معدل تراكمي لا يقل عن (٢).
٤. اجتياز التدريب الصيفي
٥. اجتياز مشروع التخرج بنجاح.
٦. سداد كامل المصاروفات الدراسية.

مادة (٥٥): الهيكل الأكاديمي العام للخطة الدراسية

صممت الخطة الدراسية للكلية بتخصصاتها المختلفة بحيث تشمل على خمس مستويات دراسية ويحتوي كل مستوى على فصلين دراسيين بإجمالي عدد ساعات البرنامج ١٩٠ ساعة معتمدة منهم ٢٠ ساعة اختيارية.

مادة (٥٦): توزيع المقررات الدراسية والمحتوى العلمي لها على المستويات الدراسية الخمسة

- أ) تبين الجداول الآتية المسمى العلمي لكل مقرر باللغتين العربية والإنجليزية وتوزيع المقررات على الفصلين الدراسيين وعدد ساعات المحاضرات النظرية والدروس العملية المخصصة لكل مقرر أسبوعياً.
- ب) تبين اللائحة المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالفرق المختلفة بالكلية.
- ج) يجوز لمجلس الكلية بناءً على طلب الأقسام العلمية تعديل المحتوى العلمي للمقررات لاستيعاب مستجدات سوق العمل والتطور العلمي.

المقررات الإجبارية

ساعات معتمدة	ساعات اتصال			اسم وקוד القسم		اسم المقرر	كود المقرر	م
	مجموع	عملي	محاضرة	ال코드	الاسم			
٣	٤	٢	٢	٣٠١٠١	التشریح والأجننة	التشریح العام وعلم الأجننة General Anatomy and Embryology	٣٠١٠١	١
٣	٤	٢	٢	٣٠١٠٢		التشریح المقارن Comparative Anatomy	٣٠١٠٢	٢
٣	٤	٢	٢	٣٠٢٠١	علم الخلية والأنسجة	علم الخلية والأنسجة العام General Cytology and Histology	٣٠٢٠١	٣
٣	٤	٢	٢	٣٠٢٠٢		علم الخلية والأنسجة الخاص Special Cytology and Histology	٣٠٢٠٢	٤
٢	٣	٢	١		كلية العلوم	كيمياء عام General Chemistry (Organic and Inorganic)		٥
٢	٣	٢	١		كلية العلوم	بيولوجيا Biology		٦
٢	٣	٢	١		كلية العلوم	فيزياء حيوية Biophysics		٧
٣	٤	٢	٢	٣٠٣٠١	قسم الفيسيولوجيا	فيسيولوجيا بيطري عام General Veterinary Physiology	٣٠٣٠١	١
٣	٤	٢	٢	٣٠٣٠٢		فيسيولوجيا بيطري خاص Special Veterinary Physiology	٣٠٣٠٢	٢
٣	٤	٢	٢	٣٠٤٠١	الكيمياء الحيوية	كيمياء حيوية (أ) Biochemistry (A)	٣٠٤٠١	٨
٣	٤	٢	٢	٣٠٤٠٢		كيمياء حيوية (ب) Biochemistry (B)	٣٠٤٠٢	٩
٢	٤	٣	١	٣٠٥٠١	تنمية الثروة الحيوانية	التربيّة والإنتاج الحيواني والداجني والسمكي (أ) Animal, Poultry and Fish breeding and Production (A)	٣٠٥٠١	١٠
٢	٤	٣	١	٣٠٥٠٢		التربيّة والإنتاج الحيواني والداجني والسمكي (ب) Animal, Poultry and Fish breeding and Production (A)	٣٠٥٠٢	١١
٢	٣	٢	١	٣٠٥٠٣		إحصاء حيوي Biostatistics	٣٠٥٠٣	١٢
٢	٣	٢	١	٣٠٥٠٤		الوراثة البيطريّة Veterinary Genetic	٣٠٥٠٤	١٣
٢	٣	٢	١	٣٠٥٠٥		الاقتصاد البيطري وإدارة المزارع Veterinary Economy and Farm Management	٣٠٥٠٥	١٤

ساعات معتمدة	ساعات اتصال			اسم و كود القسم		اسم المقرر	كود المقرر	م
	مجموع	عملي	محاضرة	النوع	الاسم			
٣	٤	٢	٢	٣٠٦٠١	فارماكولوجيا	أدوية بيطرية (أ) Veterinary Pharmacology (A)	٣٠٦٠١	١٥
٢	٣	٢	١	٣٠٦٠٢		أدوية بيطرية (ب) Veterinary Pharmacology (B)	٣٠٦٠٢	١٦
٣	٤	٢	٢	٣٠٧٠١	باتشولوجيَا	باتشولوجيَا عام General Pathology	٣٠٧٠١	١٧
٣	٤	٢	٢	٣٠٧٠٢		باتشولوجيَا خاص Special Pathology	٣٠٧٠٢	١٨
٣	٤	٢	٢	٣٠٨٠١	طفيليات	طفيليات بيطري عام General Veterinary Parasitology	٣٠٨٠١	١٩
٣	٤	٢	٢	٣٠٨٠٢		طفيليات بيطري خاص Special Veterinary Parasitology	٣٠٨٠٢	٢٠
٣	٤	٢	٢	٣٠٩٠١	التغذية والتجذيف الإكلينيكية (أ)	التغذية والتجذيف الإكلينيكية (أ) Nutrition and Clinical Nutrition (A)	٣٠٩٠١	٢١
٣	٤	٢	٢	٣٠٩٠٢		التغذية والتجذيف الإكلينيكية (ب) Nutrition and Clinical Nutrition (B)	٣٠٩٠٢	٢٢
٣	٤	٢	٢	٣١٠٠١	البكتيريا والفطريات والمناعة	بكتيريا وفطريات ومناعة عام General Bacteriology, Mycology and Immunology	٣١٠٠١	٢٣
٣	٤	٢	٢	٣١٠٠٢		بكتيريا وفطريات ومناعة خاص Special Bacteriology, Mycology and Immunology	٣١٠٠٢	٢٤
٢	٣	٢	١	٣١١٠١	الفيرونيجيا	فيرونيجيا عام General Virology	٣١١٠١	٢٥
٢	٣	٢	١	٣١١٠٢		فيرونيجيا خاص Special Virology	٣١١٠٢	٢٦
٢	٣	٢	١	٣١٣٠١	مراقبة الأغذية	الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ) Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (A)	٣١٣٠١	٢٧
٢	٣	٢	١	٣١٣٠٢		الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (ب) Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (B)	٣١٣٠٢	٢٨
٢	٣	٢	١	٣١٣٠٣		الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ) Meat Hygiene (A)	٣١٣٠٣	٢٩
٢	٤	٣	١	٣١٣٠٤		الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (ب) Meat Hygiene (B)	٣١٣٠٤	٣٠
٣	٤	٢	٢	٣١٣٠٥		مكونات وتحليل الأغذية Food Composition and analysis	٣١٣٠٥	٣١
٢	٣	٢	١	٣١٣٠٦		التسمم الغذائي Food Poisoning	٣١٣٠٦	٣٢

مدة المحضدة ساعات	ساعات اتصال			اسم و קוד القسم		اسم المقرر	كود المقرر	م
	مجموع	عملي	محاضرة	النوع	الاسم			
٢	٤	٣	١	٣١٣٠٧	تابع مراقبة الأغذية	المخاطر الميكروبولوجية وسلامة الأغذية Microbiological hazards and food safety	٣١٣٠٧	٣٣
٢	٣	٢	١	٣١٣٠٨		الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية Food borne diseases	٣١٣٠٨	٣٤
٢	٤	٣	١	٣١٣٠٩		تصنيع وحفظ الأغذية Food technology and preservation	٣١٣٠٩	٣٥
٣	٤	٢	٢	٣١٣١٠		نظام إدارة الغذاء Food management systems	٣١٣١٠	٣٦
٢	٣	٢	١	٣١٣١١		الأغذية الوظيفية Functional food	٣١٣١١	٣٧
٣	٤	٢	٢	٣١٣١٢		سلامة الغذاء في أماكن التقديم Food safety in food serving places	٣١٣١٢	٣٨
١	١	٠٠	١	٣١٣١٣		التشريعات والمعايير الغذائية Food legislations and standards	٣١٣١٣	٣٩
٢	٣	٢	١	٣١٣١٤		مشروع التخرج Graduate project	٣١٣١٤	٤٠
٢	٣	٢	١	٣١٢٠١	الطب الشعري	الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (أ) Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (A)	٣١٢٠١	٤١
٢	٣	٢	١	٣١٢٠٢		الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (ب) Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (B)	٣١٢٠٢	٤٢
٢	٣	٢	١	٣١٤٠١	الباشلوجيا الإكلينيكية	باشلوجيا إكلينيكية (أ) Clinical Pathology (A)	٣١٤٠١	٤٣
٢	٣	٢	١	٣١٤٠٢		باشلوجيا إكلينيكية (ب) Clinical Pathology (B)	٣١٤٠٢	٤٤
٢	٣	٢	١	٣١٥٠١	أمراض الأسمك ورعايتها	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (أ) Fish Diseases and Management (A)	٣١٥٠١	٤٥
٢	٣	٢	١	٣١٥٠٢		أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (ب) Fish Diseases and Management (B)	٣١٥٠٢	٤٦
٢	٣	٢	١	٣١٦٠١	طب الحيوان	الأمراض الباطنة عام (أ) General Internal Medicine (A)	٣١٦٠١	٤٧
٣	٤	٢	٢	٣١٦٠٢		الأمراض الباطنة عام (ب) General Internal Medicine (B)	٣١٦٠٢	٤٨
٣	٥	٣	٢	٣١٦٠٣		الأمراض الباطنة خاص Special Internal Medicine	٣١٦٠٣	٤٩
٣	٤	٢	٢	٣١٦٠٤		الأمراض المعدية (أ) Veterinary Infectious Diseases (A)	٣١٦٠٤	٥٠
٣	٤	٢	٢	٣١٦٠٥		الأمراض المعدية (ب) Veterinary Infectious Diseases (B)	٣١٦٠٥	٥١

مدة المحضرة	اسم المقترن	كود المقرر	م						
				اسم و 코드 القسم	ال kod	الاسم	محتوى	مدة المحضرة	مدة المحضرة
م	مجموع	عملي	محاضرة	ال kod	الاسم	م	م	م	م
٢	٣	٢	١	٣١٧٠١	الجراحة والتخدير والأشعة	الجراحة العامة والتخدير والأشعة (أ) General surgery, Anesthesiology & Radiology (A)		٣١٧٠١	٥٢
٣	٤	٢	٢	٣١٧٠٢		الجراحة العامة والتخدير والأشعة (ب) General surgery, Anesthesiology & Radiology (B)		٣١٧٠٢	٥٣
٣	٥	٣	٢	٣١٧٠٣		جراحة خاصة Special Surgery		٣١٧٠٣	٥٤
٣	٤	٢	٢	٣١٨٠١	التناسيل والوليد والتناسل والانقليس الاصطناعي	التناسيل Reproduction		٣١٨٠١	٥٥
٣	٤	٢	٢	٣١٨٠٢		التلقيح الاصطناعي ونقل الأجنة Artificial Insemination and Embryo Transfer		٣١٨٠٢	٥٦
٣	٤	٢	٢	٣١٨٠٣		الوليد في حيوانات المزرعة Obstetrics of Farm Animals		٣١٨٠٣	٥٧
٣	٥	٣	٢	٣١٩٠١	الصحة والطب الوقائي	سلوكيات ورعاية الحيوان (أ) Animal Behavior and Management (A)		٣١٩٠١	٥٨
٢	٤	٣	١	٣١٩٠٢		سلوكيات ورعاية الحيوان (ب) Animal Behavior and Management (B)		٣١٩٠٢	٥٩
٣	٤	٢	٢	٣١٩٠٣		صحة الحيوان والدواجن والبيئة (أ) Animal, Poultry and Environment Hygiene (A)		٣١٩٠٣	٦٠
٢	٣	٢	١	٣١٩٠٤		صحة الحيوان والدواجن والبيئة (ب) Animal, Poultry and Environment Hygiene (B)		٣١٩٠٤	٦١
٢	٣	٢	١	٣١٩٠٥		أمراض مشركة (أ) Zoonoses (A)		٣١٩٠٥	٦٢
٢	٣	٢	١	٣١٩٠٦		أمراض مشركة (ب) Zoonoses (B)		٣١٩٠٦	٦٣
٣	٤	٢	٢	٣٢٠٠١	أمراض الدواجن	أمراض الطيور والأرانب (أ) Poultry and Rabbit Diseases (A)		٣٢٠٠١	٦٤
٣	٤	٢	٢	٣٢٠٠٢		أمراض الطيور والأرانب (ب) Poultry and Rabbit Diseases (B)		٣٢٠٠٢	٦٥
١	٠٠	٠٠	١		مجلس الكلية	المصطلحات الطبية البيطرية Veterinary Medical Terminology			٦٦
١	١	٠٠	١		متطلب جامعة	حقوق الإنسان ومكافحة الفساد Human Rights			٦٧
٢	٣	٢	١		كلية الحاسبات والمعلومات	حاسب آلي Computer			٦٨

بيان بالمقررات الاختيارية موزعة على المستويات الدراسية الخمسة

الرتبة ال Institutional level	ساعات اتصال			القسم	اسم المقرر	كود المقرر	المستوى الدراسي
	مجموع	النظر	تمرين				
٢	٢	٠٠	٢	مجلس الكلية	حقوق والرفق بالحيوان Animal Rights and Welfare	٣٠٠٠١	المستوى الأول
	٢	٠٠	٢		تاريخ الطب البيطري وآداب المهنة Veterinary Medicine History and Job Ethics	٣٠٠٠٢	
	٢	٠٠	٢		الإرشاد والإعلام البيطري Veterinary Media an Extension	٣٠٠٠٣	
	٢	٠٠	٢		مهارات التواصل في الطب البيطري Communication skills in veterinary medicine	٣٠٠٠٤	
٢	٣	٢	١	مراقبة الأغذية	أساسيات علم الغذاء Basic food science	٣٠٠٠٥	المستوى الثاني
	٣	٢	١		علم معامل الأغذية Science of food lab	٣٠٠٠٦	
	٣	٢	١		الصحة والغذاء Food and health	٣٠٠٠٧	
٢	٣	٢	١	مراقبة الأغذية	الملوثات الغذائية وغض الأغذية Food pollutants and adulteration	٣٠٠٠٨	المستوى الثالث
	٣	٢	١		تقييم تركيبة ألبان الأطفال والأغذية القائمة على الألبان Assessment of infant milk formula and milk based foods	٣٠٠٠٩	
	٣	٢	١		الدهون والزيوت للأكولة Edible fat and oils	٣٠٠١٠	
٢	٣	٢	١	مراقبة الأغذية	فحص حيوان الذبيح والمخلفات الحيوانية Food animal inspection and Animal by products	٣٠٠١١	المستوى الرابع
	٣	٢	١		تقييم الإنتاج الصحي للحوم وبיצع الدواجن Assessment of hygienic production of poultry meat and eggs	٣٠٠١٢	
	٣	٢	١		الأسماك كغذاء Fishes as a food	٣٠٠١٣	
٢	٣	٢	١	مراقبة الأغذية	إنزيمات وإضافات الغذاء Food enzymes and additives	٣٠٠١٤	المستوى الخامس
	٣	٢	١		تعبئة وتغليف الغذاء Food packaging and labeling	٣٠٠١٥	
	٣	٢	١		صحة المنشآت الغذائية Hygiene in food premises	٣٠٠١٦	

١- المستوى الأول**الفصل الدراسي الأول**

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	عملي	محاضرة				
٣	٤	٢	٢	اجباري	التشریح العام وعلم الأجنة General Anatomy and Embryology	٣٠١٠١	١
٣	٤	٢	٢	اجباري	علم الخلية والأنسجة العام General Cytology and Histology	٣٠٢٠١	٢
١	١	٠٠	١	اجباري	المصطلحات الطبية البيطرية Veterinary Medical Terminology		٣
٢	٣	٢	١	اجباري	حاسب آلي Computer		٤
٢	٣	٢	١	اجباري	كيمياء عام General Chemistry (Organic and Inorganic)		٥
٢	٣	٢	١	اجباري	بيولوجيا Biology		٦
٢	٣	٢	١	اجباري	فيزياء حيوية Biophysics		٧
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		٨
اجمالي عدد الساعات							
١٧	٢١	١٢	٩				

الفصل الدراسي الثاني

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	عملي	محاضرة				
٣	٤	٢	٢	اجباري	التشریح المقارن Comparative Anatomy	٣٠١٠٢	١
٣	٤	٢	٢	اجباري	علم الخلية والأنسجة الخاص Special Cytology and Histology	٣٠٢٠٢	٢
٣	٤	٢	٢	اجباري	فسيولوجيا بيطري عام General Veterinary Physiology	٣٠٣٠١	٣
٣	٤	٢	٢	اجباري	كيمياء حيوية (أ) Biochemistry (A)	٣٠٤٠١	٤
٢	٣	٢	١		إحصاء حيوي Biostatistics	٣٠٥٠٣	٥
١	١	٠٠	١	علوم إنسانية	حقوق الإنسان ومكافحة الفساد Human Rights		٦
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		٧
اجمالي عدد الساعات							
١٧	٢٠	١٠	١٠				

« عدد (٣٠) ساعة معتمدة إجبارية + عدد (٤) ساعة معتمدة اختيارية = **٢٤** الإجمالي عدد (٤٣) ساعة معتمدة

٢- المستوى الثاني**الفصل الدراسي الأول**

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	م實ي	محاضرة				
٣	٥	٣	٢	إجباري	سلوكيات ورعاية الحيوان (أ) Animal Behavior and Management (A)	٣١٩٠١	١
٣	٤	٢	٢	إجباري	فيسيولوجيا بيطري خاص Special Veterinary Physiology	٣٠٣٠٢	٢
٢	٤	٣	١	إجباري	التربية والإنتاج الحيواني والداجني والسمكي (أ) Animal, Poultry and Fish breeding and Production (A)	٣٠٥٠١	٣
٣	٤	٢	٢	إجباري	كيمياء حيوية (ب) Biochemistry (B)	٣٠٤٠٢	٤
٣	٤	٢	٢	إجباري	التغذية والتغذية الإكلينيكية (أ) Nutrition and Clinical Nutrition (A)	٣٠٩٠١	٥
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		٦
١٦	٢١	١٢	٩		إجمالي عدد الساعات		

الفصل الدراسي الثاني

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	م實ي	محاضرة				
٢	٤	٣	١	إجباري	التربية والإنتاج الحيواني والداجني والسمكي (ب) Animal, Poultry and Fish breeding and Production (B)	٣٠٥٠٢	١
٣	٤	٢	٢	إجباري	التغذية والتغذية الإكلينيكية (ب) Nutrition and Clinical Nutrition (B)	٣٠٩٠٢	٢
٢	٣	٢	١	علوم انسانية	الاقتصاد البيطري وإدارة المزارع Veterinary Economy and Farm Management	٣٠٥٠٥	٣
٢	٣	٢	١	إجباري	الوراثة البيطرية Veterinary Genetic	٣٠٥٠٤	٤
٢	٤	٣	١	إجباري	سلوكيات ورعاية الحيوان (ب) Animal Behavior and Management (B)	٣١٩٠٢	٥
٣	٤	٢	٢	إجباري	طفيليات بيطري عام General Veterinary Parasitology	٣٠٨٠١	٦
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		٧
١٦	٢٢	١٤	٨		إجمالي عدد الساعات		

ـ عدد (٢٨) ساعة معتمدة إجبارية + عدد (٤) ساعة معتمدة اختيارية = الإجمالي عدد (٣٢) ساعة معتمدة

٣- المستوى الثالث**الفصل الدراسي الأول**

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	ر
	مجموع	عملي	محاضرة				
٣	٤	٢	٢	إجباري	أدوية بيطرية (أ) Veterinary Pharmacology (A)	٣٠٦٠١	١
٣	٤	٢	٢	إجباري	باتشولوجيا عام General Pathology	٣٠٧٠١	٢
٣	٤	٢	٢	إجباري	طفيليات بيطري خاص Special Veterinary Parasitology	٣٠٨٠٢	٣
٣	٤	٢	٢	إجباري	بكتريولوجيا وفطريات ومناعة عام General Bacteriology, Mycology and Immunology	٣١٠٠١	٤
٢	٣	٢	١	إجباري	فيروЛОجيا عام General Virology	٣١١٠١	٥
٢	٣	٢	١	إجباري	باتشولوجيا إكلينيكية (أ) Clinical Pathology (A)	٣١٤٠١	٦
٢	٣	٢	١	إجباري	الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ) Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (A)	٣١٣٠١	٧
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		٨
اجمالي عدد الساعات							
٢٠	٢٥	١٤	١١				

الفصل الدراسي الثاني

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	ر
	مجموع	عملي	محاضرة				
٢	٣	٢	١	إجباري	أدوية بيطرية (ب) Veterinary Pharmacology (B)	٣٠٦٠٢	١
٣	٤	٢	٢	إجباري	باتشولوجيا خاص Special Pathology	٣٠٧٠٢	٢
٣	٤	٢	٢	إجباري	مكونات وتحليل الأغذية Food Composition and analysis	٣١٣٠٥	٣
٣	٤	٢	٢	إجباري	بكتريولوجيا وفطريات ومناعة خاص Special Bacteriology, Mycology and Immunology	٣١٠٠٢	٤
٢	٣	٢	١	إجباري	فيرولوجي خاص Special Virology	٣١١٠٢	٥
٢	٣	٢	١	إجباري	التسمم الغذائي Food Poisoning	٣١٣٠٦	٦
٢	٣	٢	١	إجباري	باتشولوجيا إكلينيكية (ب) Clinical Pathology (B)	٣١٤٠٢	٧
٢	٣	٢	١	إجباري	الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (ب) Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (B)	٣١٣٠٢	٨
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		٩
اجمالي عدد الساعات							
٢١	٢٧	١٦	١١				

» عدد (٣٦) ساعة معتمدة إجبارية + عدد (٤) ساعة معتمدة اختيارية = الإجمالي عدد (٤١) ساعة معتمدة

٤- المستوى الرابع**الفصل الدراسي الأول**

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	عملي	محاضرة				
٢	٣	٢	١	إجباري	الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (أ) Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (A)	٣١٢٠١	١
٢	٣	٢	١	إجباري	الأمراض الباطنة عام (أ) General Internal Medicine (A)	٣١٦٠١	٢
٢	٣	٢	١	إجباري	الجراحة العامة والتخدير والأشعة (أ) General surgery, Anesthesiology & Radiology (A)	٣١٧٠١	٣
٢	٣	٢	١	إجباري	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (أ) Fish Diseases and Management (A)	٣١٥٠١	٤
٣	٤	٢	٢	إجباري	التناسليات Reproduction	٣١٨٠١	٥
٣	٤	٢	٢	إجباري	صحة الحيوان والدواجن والبيئة (أ) Animal, Poultry and Environment Hygiene (A)	٣١٩٠٣	٦
٢	٤	٣	١	إجباري	المخاطر الميكروبيولوجية وسلامة الأغذية Microbiological hazards and food safety	٣١٣٠٧	٧
٢	٣	٢	١	إجباري	الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية Food borne diseases	٣١٣٠٨	٨
٢	٣	٢	١	إجباري	الرقابة الصحية على اللحوم (أ) Meat Hygiene (A)	٣١٣٠٣	٩
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	حسب اختيار الطالب		١٠
٢٢	٣٠	١٩	١١	اجمالي عدد الساعات			

الفصل الدراسي الثاني

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	عملي	محاضرة				
٢	٣	٢	١	إجباري	الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (ب) Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (B)	٣١٢٠٢	١
٣	٤	٢	٢	إجباري	الجراحة العامة والتخدير والأشعة (ب) General surgery, Anesthesiology & Radiology (B)	٣١٧٠٢	٢
٢	٣	٢	١	إجباري	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (ب) Fish Diseases and Management (B)	٣١٥٠٢	٣
٣	٤	٢	٢	إجباري	الأمراض الباطنة عام (ب) General Internal Medicine (B)	٣١٦٠٢	٤
٣	٤	٢	٢	إجباري	التلقيح الاصطناعي ونقل الأجنة Artificial Insemination and Embryo Transfer	٣١٨٠٢	٥
٢	٣	٢	١	إجباري	صحة الحيوانات والدواجن والبيئة (ب) Animal, Poultry and Environment Hygiene (B)	٣١٩٠٤	٦
٢	٤	٣	١	إجباري	الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (ب) Meat Hygiene (B)	٣١٣٠٤	٧
٢	٤	٣	١	إجباري	تصنيع وحفظ الأغذية Food technology and preservation	٣١٣٠٩	٨
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	يحدد بناءً على رغبة الطالب		٩
٢١	٢٩	١٨	١١	اجمالي عدد الساعات			

» عدد (٣٩) ساعة معتمدة إجبارية + عدد (٤) ساعة معتمدة اختيارية

٥- المستوى الخامس:**الفصل الدراسي الأول**

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	عملي	محاضرة				
٣	٥	٣	٢	إجباري	الأمراض الباطنة خاص Special Internal Medicine	٣١٦٠٣	١
٣	٤	٢	٢	إجباري	الأمراض المعدية (أ) Veterinary Infectious Diseases (A)	٣١٦٠٤	٢
٣	٥	٣	٢	إجباري	الجراحة الخاصة Special Surgery	٣١٧٠٣	٣
٣	٤	٢	٢	إجباري	نظام إدارة الغذاء Food management systems	٣١٣١٠	٤
٣	٤	٢	٢	إجباري	التوليد في حيوانات المزرعة Obstetrics of Farm Animals	٣١٨٠٣	٥
٢	٣	٢	١	إجباري	أمراض مشتركة (أ) Zoonoses (A)	٣١٩٠٥	٦
٣	٤	٢	٢	إجباري	أمراض الطيور والأرانب (أ) Poultry and Rabbit Diseases (A)	٣٢٠٠١	٧
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	يحدد بناءً على رغبة الطالب		٨
٢٢	٢٩	١٦	١٣		إجمالي عدد الساعات		

الفصل الدراسي الثاني

ساعات معتمدة	عدد ساعات اتصال			نوع المقرر	المقرر الدراسي	كود المقرر	#
	مجموع	عملي	محاضرة				
٣	٤	٢	٢	إجباري	أمراض معدية (ب) Veterinary Infectious Diseases (B)	٣١٦٠٥	١
٢	٣	٢	١	إجباري	الأغذية الوظيفية Functional food	٣١٣١١	٢
٣	٤	٢	٢	إجباري	سلامة الغذاء في أماكن التقديم Food safety in food serving places	٣١٣١٢	٣
١	١	٠٠	١	إجباري	التشريعات والمعايير الغذائية Food legislations and standards	٣١٣١٣	٤
٣	٤	٢	٢	إجباري	أمراض الطيور والأرانب (ب) Poultry and Rabbit Diseases (B)	٣٢٠٠٢	٥
٢	٣	٢	١	إجباري	أمراض مشتركة (ب) Zoonoses (B)	٣١٩٠٦	٦
٢	٣	٢	١	إجباري	مشروع التخرج Graduate project	٣١٣١٤	٧
٢	٠٠	٠٠	٠٠	اختياري	يحدد بناءً على رغبة الطالب		٨
١٨	٢٢	١٢	١٠		إجمالي عدد الساعات		

» عدد (٣٦) ساعة معتمدة إجبارية + عدد (٤) ساعة معتمدة اختيارية = الإجمالي عدد (٤٠) ساعة معتمدة

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الأول

الفصل الدراسي الأول

Course : General Anatomy and Embryology	Code Number : 30101	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- General anatomy (osteology, syndesmology, myology)
- General embryology (gametogenesis, fertilization, cleavage, gastrulation, fetal membranes, placentation).
- Special embryology of body systems (digestive, respiratory, cardiovascular, urogenital, nervous, endocrine).
- Fish and poultry anatomy

Course : General Cytology and Histology	Code Number : 30201	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| • Histological techniques. | • Connective tissue. |
| • Cytology. | • Cartilage and bone. |
| • Epithelial tissue. | • Muscular tissue. |
| • Blood and bone marrow. | • Skin, mammary gland, sense organs |

Course : Veterinary Medical Terminology	Code Number : -----	
Lectures : 1	Practical : -----	Credit hours : 1

- | | |
|--|---|
| • Veterinary medicine abbreviations and Specializations. | • British and American Spelling, Greek Alphabetical. |
| • Medical adjectives, prefixes, and Suffixes. | • Capital letters, Count and non Count nouns, Writing a thesis and paper. |
| • Latin expressions, Punctuation marks, Singular and Plural, Pronouns. | |

Course : Computer	Code Number : -----	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Computer components.
- Computer Network.
- Computer Programming.
- Computer Topology.
- Computer molecules program.
- Practical program.

Course : General Chemistry (Organic and Inorganic)	Code Number : -----	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- A) Organic Chemistry: Alkenes and Alkynes, Alcohols Ethers and Epoxides, Aldehydes and Ketones, Carboxylic acids and their derivatives, Amines compounds and phenols.
- B) Physical Chemistry: Gaseous, Liquid and Solid state, Thermochemistry, equilibrium, Solutions.

Course : Biology (Zoology and Botany)	Code Number : -----	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- A) Botany: Plant Structure and Physiology, Osmosis and Systematic Botany.
- B) Zoology: Taxonomy of animal kingdom with example, fish biology.

Course : Biophysics	Code Number : -----	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Electromagnetic radiation
- X- rays and rays measurement
- X- rays
- Ultrasound production and interactions
- Thermionic emission and X- rays tubes
- Radiology
- Interaction of X- rays
- Biological instruments.
- Fluoroscopy

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الأول

الفصل الدراسي الثاني

Course : Comparative Anatomy	Code Number : 30102	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Digestive system of domestic animals.
- Respiratory system of domestic animals.
- Urogenital system of domestic animals.
- Cardiovascular system of domestic animals.
- Neuronatomy of domestic animals.
- Dog and Cat anatomy

Course : Special Cytology and Histology	Code Number : 30202	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Lymphatic system.
- Cardiovascular system.
- Nervous tissue and Nervous system.
- Respiratory system.
- Urinary system.
- Digestive system.
- Male genital system, Female genital system and Endocrine system.

Course : General Veterinary Physiology	Code Number : 30301	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Cell physiology
- Autonomic nervous system
- Physiology of muscle & nerve
- Physiology of sense organs
- Physiology of nervous system
- Physiology of thermoregulation
- Physiology of urinary system
- Physiology of blood
- Physiology of respiratory system

Course : Biochemistry (A)	Code Number : 30401
Lectures : 2	Practical : 2

- Carbohydrates.
- Nucleoproteins and nucleic acids.
- Lipids.
- Enzymes and coenzymes.
- Proteins.
- Vitamins
- Hormones.
- Animal pigments.
- Animal pigments.

Course : Biostatistics	Code Number : 30503
Lectures : 1	Practical : 2

Description of the data:

A- Pictorial Description (Frequency distribution tables, histograms, polygons; curves).

B- Quantitative Description.

- (i)- Central tendency (A. mean, G. mean, W. mean, median, mode, IQR, and Box plot).
- (ii)- Dispersive measurement(Variance, SD, SE, and CV %).
- Binomial distribution
- Normal distribution
- Testing hypothesis

Analysis of categorical data:

- Chi-squared tests.
- Analysis of Variance.
- Quantifying risk; disease prevalence.
- Analysis of regression and correlation.
- Experimental design.

Course : Human Rights	Code Number : ----
Lectures : 1	Practical : ----

- حقوق الإنسان في قانون العمل وقانون التأمين الاجتماعي.
- حقوق الإنسان في الدستور المصري.
- الملكية الفكرية في حقوق الإنسان.
- حقوق الإنسان في الشريعة الإسلامية.
- الفساد وأنواعه
- تعريف الفساد
- القوانين واللوائح الخاصة بمحاربة الفساد
- طرق مكافحة الفساد

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الثاني

الفصل الدراسي الأول

Course : Animal Behavior and Management (A)	Code Number : 31901	
Lectures : 2	Practical : 3	Credit hours : 3

- General introduction of ethology
- Camel behavior and management
- Cattle behavior and management
- Animal transportation
- Buffalo behavior and management
- Animal destroying
- Sheep behavior and management
- Animal vices
- Goat behavior and management
- Pet animals Behavior and Management

Course : Special Veterinary Physiology	Code Number : 30302	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Physiology of Endocrine system.
- Physiology of Cardiovascular system.
- Physiology of Digestive system.
- Dog and cat Physiology.
- Physiology of Female Reproductive system.
- Poultry physiology.
- Physiology of Male Reproductive system.
- Fish physiology.

Course : Animal, Poultry and Fish breeding and Production (A)	Code Number : 30501	
Lectures : 1	Practical : 3	Credit hours : 2

- Traits, phenotypes, Genotypes and Genes in populations.
- Quantitative and qualitative Traits.
- Genetic parameters.
- Gene and genotype frequencies.
- Selection

- Mating systems.
- Biotechnology in animal breeding.
- Mating strategies based on animal performance (phenotype): assortative mating.
- Mating strategies based on pedigree: inbreeding and out breeding.
- Advanced Animal, Poultry and Fish breeding.
- Breeding for disease resistance and immune responsiveness.

Course : Biochemistry (B)	Code Number : 30402	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Carbohydrate Metabolism.
- Lipid Metabolism.
- General Protein Metabolism.
- Mineral Metabolism.
- Amino acids' Metabolism.
- Blood.
- The urine.
- Putrefaction and detoxication.
- Biological Oxidation.

Course : Nutrition and Clinical Nutrition (A)	Code Number : 30901	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Technical terms
- Nutritional problems
- Water nutrition
- Vitamins
- Carbohydrate nutrition
- Minerals
- Protein nutrition
- Evaluation of feedstuffs
- Lipids' nutrition
- Feedstuffs

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الثاني

الفصل الدراسي الثاني

Course :	Animal, Poultry and Fish breeding and Production (B)	Code Number :	30502
Lectures :	1	Practical :	3

Part I: POULTRY PRODUCTION:

- Poultry House Environments and design.
- Artificial Incubation and Hatchability.
- Brooder and Growing Management.
- Laying Management and Breeder Management.
- Management of Broilers.

Part II: ANIMAL PRODUCTION:

- Reproductive performance of dairy cattle.
- Milking.
- Selecting dairy sires and dairy cattle.
- Classes and breeds of animals.
- Managing the dry cow.
- Principles and practices of sheep and goat production.

Part III: FISH PRODUCTION:

- Guidelines for Site selection for aquaculture.
- Control of high ammonia contents & clay turbidity.
- Selection of species and Culture Systems.
- Biological characteristics of fish species.
- Water quality criteria and management.
- Principals of pond fertilization.
- Control of low dissolved oxygen contents.
- Aquatic weed control.
- Fish hatcheries.

Course :	Nutrition and Clinical Nutrition (B)	Code Number :	30902
Lectures :	2	Practical :	2

- Feeding standards for maintenance, growth and lactation.
- Requirements for reproduction, lactation, wool and growth
- Dairy Nutrition
- Beef Nutrition
- Sheep and goat nutrition
- Fish nutrition
- Poultry and rabbit nutrition
- Pet animal nutrition
- Ration formulation for different animal species.
- Feed processing and storage

Course : Veterinary Economy and Farm Management	Code Number : 30505
Lectures : 1	Practical : 2

- Introduction about veterinary economics.
- Pricing
- Elasticity measures
- The business of veterinary practice
- Management in veterinary setting
- Veterinary marketing
- Production function theory
- Costs of production
- Farm records and accounts
- Depreciation
- Budgeting
- Position of animal farms and their requirements
- Economic and productive efficiency of animal production farms
- Methods used for assessing the economic benefits of disease control
- Basis of feasibility studies of animal production projects
- Comparison between the economic traits of farm animals

Course : Veterinary Genetic	Code Number : 30504
Lectures : 1	Practical : 2

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Part I: Cytogenetics: | Part II: Molecular Genetics: |
| • Chromosome and cell cycle | • DNA replication |
| • Heterochromatin and Euchromatin. | • The genetic code |
| • Sex determination | • Genetic expression |
| • Transcription and Translation. | |
| • Regulation of protein synthesis | |

Part III: Mutation

- The genetic manipulation and genetic engineering

Part IV: Immunogenetics:

- Genetic resistance and pathogens
- Control of inherited disorders and diseases

Course : Animal Behavior and Management (B)	Code Number : 31902
Lectures : 1	Practical : 3

- | | |
|--|--|
| Poultry behavior and management | Fish behavior |
| Duck behavior and Geese behavior and management | |
| Turkey and ostrich behavior and management | |
| Quail and pigeon behavior and management | • Dog and cat behavior and management |
| Rabbits behavior and management | • Lab. animal behavior and management |
| Poultry vices and abnormal behavior | • Wild animals behavior and management |

Course : General Veterinary Parasitology	Code Number : 30801
Lectures : 2	Practical : 2

- Introduction into Parasitology.
- Habitat, Morphology, Life cycle, Diagnosis, Control and Medical importance of:
 - 1- Trematodes.
 - 2- Cestodes.
 - 3- Nematodes.
- Helminthological techniques.

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الثالث

الفصل الدراسي الأول

Course : Veterinary Pharmacology (A)	Code Number : 30601
Lectures : 2	Credit hours : 3

- 1- Introduction and general pharmacology.
- 2- Drugs affecting on autonomic nervous system, autacoids and anti-inflammatory drugs.
- 3- Drugs affecting on central nervous system and general anesthesia.
- 4- Drugs affecting on cardiovascular system.

Course : General Pathology	Code Number : 30701
Lectures : 2	Credit hours : 3

- Histopathological Technique.
- Disturbances in Circulation.
- Disturbances in Cell Growth.
- Oncology.
- Disturbances in Cell Metabolism.
- Necrosis and gangrene.
- Inflammation and Healing.

Course : Special Veterinary Parasitology	Code Number : 30802
Lectures : 2	Credit hours : 3

- Introduction into Arthropods.
- Habitat, Morphology, Life cycle, Diagnosis, Control and Medical importance of:
- 1- Arthropods
- 2- Protozoa
- Diagnostic techniques of Arthropods and protozoa.
- Immunity to Parasites.
- Entomology
- Dog and cat Parasites.
- Fish Parasites.

Course : General Bacteriology, Mycology and Immunology	Code Number : 31001
Lectures : 2	Credit hours : 3

I- Bacteriology:

- General bacteriology:
 - Morphology
 - Bacterial genetics
 - Growth

II- Mycology:

- General Mycology:
 - Morphology
 - Mycotoxins
 - Growth and reproduction

III- Immunology:

- Structure of Immune system
- Innate immune response
- Acquired immune response
- Antigen, antibodies and complement system
- Hypersensitivity

Course : General Virology	Code Number : 31101	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1- Fundamental characters of viruses. | 5- Pathogenesis of viral infections |
| 2- General properties of viruses | 6- Interference phenomenon |
| 3- Viral haemagglutination | 7- Viral vaccines: |
| 4- Virus – Cell relationships | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Live viral vaccines ▪ Inactivated vaccines |
| 8- Antiviral drugs | |

Course : Clinical Pathology (A)	Code Number : 31401	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- General principles of Hematology
- Erythrocyte disorders and abnormal morphology & inclusion bodies.
- Evaluation of erythrocytes
- Polycythemia
- Evaluation of leukocytes
- Abnormalities of thrombocytes & Hemostatic disorders
- Hematopoietic neoplasia
- Ineffective and effective hematopoiesis
- Anemia
- Abnormal hemoglobin content
- Interpretation of leukogram
- Field cases

Course : Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (A)	Code Number : 31301	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Sampling and physical properties of milk
- Milk composition and its chemical analysis
- Sources of contamination of milk
- Factors affecting microbial growth
- Spoilage organisms
- Keeping quality tests of milk
- Clean milk production
- Pathogens in milk
- Residues and contaminants

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الثالث

الفصل الدراسي الثاني

Course : Veterinary Pharmacology (B)	Code Number : 30602	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

1- Pharmacology of systems:

- Drugs affecting on Respiratory system
- Drugs affecting on Digestive system
- Drugs affecting on Reproductive system
- Drugs affecting on eye and skin
- Drugs affecting on Urinary system

2- Drugs affecting metabolism and growth promoting agents.

3- Chemotherapy:

- Antimicrobials
- Antifungal drugs
- Anthelmintics
- Insecticides
- Antiprotozoal drugs
- Antiseptics and disinfectants
- Antiviral drugs

4- Drug toxicology:

- General drug toxicology
- Special drug toxicology

5- Clinical pharmacology and miscellaneous drug studies.

Course : Special Pathology	Code Number : 30702	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

• Pathology of:

- Cardiovascular System
- Urinary System
- Respiratory System
- Nervous System
- Digestive System
- Reproductive System
- Viral Diseases
- Parasitic Diseases
- Bacterial Diseases
- Mycotic Diseases

Course : Food Composition and analysis	Code Number : 31305
Lectures : 2	Practical : 2

- Chemical composition of food
- Analysis of food products
- Antioxidants and lipid oxidation of food
- Types of food analysis [sensory (physical), chemical, radioactive, crude fats, analysis, extraneous matter]
- Analytical methods of food components
- Steps of analysis (Select and Prepare Sample, Perform the Assay, Calculate and Interpret the Results....etc.)
- Food and drug analysis
- Governmental and international standards of food analysis
- Analysis food of animal origin
- Report and Certificate of food analysis

Course : Special Bacteriology, Mycology and Immunology	Code Number : 31002
Lectures : 2	Practical : 2

Systematic Bacteriology:

- Gram positive bacteria
- Gram negative bacteria

Systematic mycology:

- Moulds
- Yeasts
- Dimorphic fungi
 - *Sporothrix schenckii*
 - *Histoplasma farciminosum*
 - *Blastomycetes dermatitidis*
 - *Coccidioides immitis*

Course : Special Virology	Code Number : 31102
Lectures : 1	Practical : 2

A- Classification of viruses:

B- Riboviruses (RNA-viruses):

- | | |
|--------------------|-----------------|
| ▪ Orthomyxoviridae | ▪ Bunyaviridae |
| ▪ Picornaviridae | ▪ Caliciviridae |
| ▪ Rhabdoviridae | ▪ Coronaviridae |
| ▪ Flaviviridae | ▪ Reoviridae |

- Paramyxoviridae

- Birnaviridae

- Retroviridae

C- Deoxyriboviruses (DNA-viruses):

- Poxviridae

- Herpesviridae

- Adenoviridae

- Circoviridae

Course : Food Poisoning	Code Number : 31306
Lectures : 1	Practical : 2
Credit hours : 2	

- Aim and introduction

- Viral food poisoning

- Classification of food poisoning

- Mycotic food poisoning

- Bacterial food poisoning

- Chemical food poisoning

Course : Clinical Pathology (B)	Code Number : 31402
Lectures : 1	Practical : 2
Credit hours : 2	

- General principles of clinical chemistry
- Abnormalities of water and electrolytes balance
- Abnormalities of Acid base balance
- Exfoliative cytology
- Abnormal Lipids, carbohydrates and proteins metabolism
- Disorder of Liver and muscle function
- Abnormal Renal function and urinalysis
- Gastroentrology (disorders of GIT& pancreas)
- Immunodiagnostics and other emerging diagnostic technology
- Clinical cases
- Diagnostic molecular clinical pathology

Course : Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (B)	Code Number : 31302
Lectures : 1	Practical : 2
Credit hours : 2	

- Food poisoning

- Eggs

- Heat treatment of milk

- Diseases transmitted through milk

- Food processing technologies

- Mastitis and milk quality

- Dairy products

- HACCP system in dairy plants

- Edible fats and oils

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الرابع

الفصل الدراسي الأول

Course :	Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (A)	Code Number :	31201
Lectures :	1	Practical :	2

- Identification
- Death
- Wounds
- Thermal injuries
- Asphyxia
- Abortion and infanticide
- Medical rules and ethics

Course :	General Internal Medicine (A)	Code Number :	31601
Lectures :	1	Practical :	2

- General systemic state
- Diseases of respiratory system
- Diseases of Urinary system
- Diseases of upper digestive tract

Course :	General surgery, Anesthesiology & Radiology (A)	Code Number :	31701
Lectures :	1	Practical :	2

Veterinary Anaesthesia

- Pre-anaesthetic medications
- Types of anaesthesia

I- Local anaesthesia (analgesia)

II- Regional anaesthesia (analgesia)

1- *Perineural analgesia (nerve block):*

- a- Perineural analgesia of head nerves.
- b- Perineural analgesia of limb nerves
- c- Perineural analgesia of the trunk

2- *Spinal analgesia:*

- a- Epidural analgesia
- b- Subarachnoid analgesia

3- *I/V regional analgesia*

III- General anaesthesia

1-*Injectable General anaesthesia*

2-*Inhalation General anaesthesia*

- Anaesthetic emergencies and accidents.
- Diagnostic imaging.
- Principles of X-ray and Ultrasonography.

Course : Fish Diseases and Management (A)	Code Number : 31501	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Bacterial diseases of fish.
- Parasitic diseases of fish.
- Viral diseases of fish.
- Commercial farm-food fish.
- General ichthyology and fish biology.
- Fish transportation & specimens dispatch.
- Nutritional diseases of fish.
- Fish farm construction.
- Hydrobiology and chemistry of aquaculture
- Laboratory diagnosis of fish diseases.
- Internal anatomy and external features of fish.
- Technical terms of aquaculture.

Course : Reproduction	Code Number : 31801	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Age of puberty and follicular waves.
- Clinical application of reproductive hormones.
- Using of ultrasonography in reproductive system examination.
- Ovulation synchronization in cattle.
- Congenital causes of infertility in animals.
- Hormonal causes of infertility in animals.
- Repeat breeders.
- Environmental causes of infertility in animals.
- Estrous detection.
- Estrous synchronization in farm animals
- Diseases causing abortion in farm animals
- Pregnancy diagnosis in animals.
- Causes of infertility in male.
- Sire selection.

Course : Animal, Poultry and Environment Hygiene (A)	Code Number : 31903	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Stress
- Air pollution
- Water pollution
- Epidemiology

Course : Microbiological hazards and food safety	Code Number : 31307
Lectures : 1	Practical : 3

- Basic microorganisms characteristics
- Microbial detection and indicator organisms
- Microbial growth in foods – intrinsic parameters
- Government agency and food safety policy
- Microbial growth in foods – extrinsic parameters
- Antibiotic resistance
- Sources and transmission of microorganisms in foods

Course : Food borne diseases	Code Number : 31308
Lectures : 1	Practical : 2

- Classification of food borne diseases
- Epidemic diseases (causative agent, source of contamination, symptoms, prevention and control)
- Zoonotic diseases (causative agent, source of contamination, symptoms, prevention and control)
- Isolation of causative agents from food
- New pathogens and emerging food borne diseases

Course : Meat Hygiene (A)	Code Number : 31303
Lectures : 1	Practical : 2

- Types of abattoirs
- Viral diseases of food animal
- Ante mortem inspection
- Methods of animals slaughtering
- Post mortem examination
- Abnormal conditions of food animals
- Bacterial diseases of food animals
- Poultry meat hygiene
- Tuberculosis
- Parasitic diseases of food animals

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الرابع

الفصل الدراسي الثاني

Course :	Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (B)	Code Number :	31202
Lectures :	1	Practical :	2

- Basic of general toxicology
- Corrosives
- Metallic poisons
- Pesticides
- Animal poisoning
- Volatile gases poisoning
- Mycotoxicosis
- Poisonous plants
- Irradiation

Course :	General surgery, Anesthesiology & Radiology (B)	Code Number :	31702
Lectures :	2	Practical :	2

- Inflammation
- Suppuration and abscesses formation
- Phlegmone (Cellulitis)
- Sinus and Fistula
- Ulcer
- Necrosis and Gangrene
- Haemorrhage and Haemostasis
- Wounds and Thermal injuries
- Surgical disorders of the body (regions):
 - Affections of the head, neck and chest
 - Affections of the Abdomen
 - Affections of the perineum
 - Affections of the tail
- Affections of Bone
- Affections of Joints
- Affections of tendons and ligaments
- Affections of bursae
- Affections of muscles
- Affections of lymphatic system
- Cysts
- tumors
- Hernias

Course :	Fish Diseases and Management (B)	Code Number :	31502
Lectures :	1	Practical :	2

- Fish aquaculture.
- Mycotic diseases of fish.
- Nutritional diseases of fish.
- Water pollutants and toxicants.
- Prophylaxis, control & treatment diseases of fish.
- Fish hatching.
- Hematological examination of fish blood.
- Immunity and stress in fish.
- Crustacean diseases.
- Diseases of marine fish.

Course : General Internal Medicine (B)	Code Number : 31602
Lectures : 2	Credit hours : 3

- Diseases of the skin.
- Principles of Ultrasound.
- Digestive diseases of compound stomach (Ruminants)
- Digestive diseases of Equine and hepatobiliary diseases

Course : Artificial Insemination and Embryo Transfer	Code Number : 31802
Lectures : 2	Credit hours : 3

- Introduction of Artificial insemination
- Insemination technique
- Methods of semen collection
- Embryo transfer protocol in farm animals
- Semen collection and evaluation
- Embryo preservation
- Semen composition and sperm metabolism
- Embryo transfer and associated biotechnology
- Semen diluents and semen preservation

Course : Animal, Poultry and Environment Hygiene (B)	Code Number : 31904
Lectures : 2	Credit hours : 3

- Animal and poultry housing
- Combating of infectious diseases
- Animal wastes management
- Disinfection

Course : Meat Hygiene (B)	Code Number : 31304
Lectures : 1	Credit hours : 2

- Fish meat hygiene
- Identification of animal species
- Animal byproducts
- Chemical composition of meat
- Meat preservation
- Rigor mortis
- Meat technology
- Meat analysis
- Meat residues
- Ostrich meat hygiene

Course : Food technology and preservation	Code Number : 31309
Lectures : 1	Credit hours : 2

- Methods and techniques of food processing
- Equipment's and tools used for food preservation and its cleaning and disinfection.
- Food biotechnology and food processing
- Types and techniques food preservation.
- Role of chemical engineering in food industry
- New and emerging preservation technologies
- Food nanotechnology
- Benefits of food preservation
- New trends in food technology science
- Packaging, packaging materials, storage practices of preserved food
- Principles of preservation processes

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الخامس

الفصل الدراسي الأول

Course : General Internal Medicine	Code Number : 31601	
Lectures : 2	Practical : 3	Credit hours : 3

- General systemic state
- Diseases of Urinary system
- Diseases of respiratory system
- Diseases of upper digestive tract
- Digestive diseases of compound stomach (Ruminants)
- Digestive diseases of Equine and hepatobiliary diseases

Course : Veterinary Infectious Diseases (A)	Code Number : 31603	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- **Infectious diseases of camels:**
 - Infectious Bacterial diseases of cattle and buffaloes.
 - Infectious Viral diseases of cattle and buffaloes.
 - Infectious Parasitic diseases of cattle and buffaloes.
 - Infectious Mycotic diseases of cattle and buffaloes.
 - Infectious Rickettsial diseases of cattle and buffaloes.
 - Infectious diseases of calves.

Course : Special Surgery	Code Number : 31702	
Lectures : 2	Practical : 3	Credit hours : 3

- Ophthalmology
- Surgical affections of digestive system
- Surgical affections of the ear
- Surgical affections of urinary system
- Surgical affections of the horn
- Surgical affections of genital system
- Surgical affections of respiratory system
- Surgical affections of the mammary gland
- Lameness diagnosis
- Forelimb lameness
- Hoof affections
- Hind limb lameness.
- Claw affections

Course : Food management systems	Code Number : 31310
Lectures : 2	Practical : 2

- Importance and basics of quality assurance for food quality control
- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system
- Good Manufacturing Practices
- Developing and implementation of food safety plans to ensure food products are safe and wholesome.
- Role of Food Safety Management System in reducing food risks.
- Principles contained in ISO 22000:2005 standard and their benefits in food organization.

Course : Obstetrics of farm animals	Code Number : 31803
Lectures : 2	Practical : 2

- Normal pregnancy
- Abnormal pregnancy
- Normal parturition
- Dam and calf aftercare
- Dystocia (causes, diagnosis, Treatment)
- Puerperium (Normal & Abnormal)

Course : Zoonoses (A)	Code Number : 31905
Lectures : 1	Practical : 2

- Introduction to zoonotic diseases
- Bacterial zoonotic diseases
- Mycotic zoonotic diseases
- Chlamydia and Rickettsial diseases

Course : Poultry and Rabbit Diseases (A)	Code Number : 32001
Lectures : 2	Practical : 2

- Avian viral diseases
- Mycotoxines and avian Mycotic diseases.
- Avian Parasitic diseases.

توزيع المحتوى العلمي للمقررات التي تدرس بالمستوى الخامس

الفصل الدراسي الثاني

Course : Veterinary Infectious Diseases (B)	Code Number : 31605
Lectures : 2	Practical : 2

- Infectious Viral diseases of Sheep and Goats
 - Infectious Mycotic disease of Equine
 - Infectious Bacterial diseases of Sheep and Goats
 - Infectious Viral diseases of Dogs and cats
 - Infectious Parasitic diseases of Sheep and Goats
 - Infectious Bacterial diseases of Dogs and cats
 - Infectious Viral diseases of Equine
 - Infectious Parasitic diseases of Dogs and cats
 - Infectious Bacterial diseases of Equine
 - Infectious Mycotic diseases of Dogs and cats
 - Infectious Parasitic diseases of Equine

Course : Functional food	Code Number : 31311
Lectures : 1	Practical : 2

- Concept of functional food
 - Functional components
 - Nature, types and manufacture of functional foods
 - Regulations apply to functional Foods
 - Functional food and innovation in food industry
 - GMP and functional food processing
 - Inspection of processed food and assessment of food functionality
 - Health benefits of functional foods
 - Functional foods and drugs

Course : Food safety in food serving places	Code Number : 31312
Lectures : 2	Practical : 2

- Implementation of hygiene practices on preparing and serving staff
 - Skin problems in catering
 - Inspection of all catering facilities
 - Food safety regulations and rules inside food services places
 - Design and inspection of food preparation areas
 - Major risk factors occur in food serving places
 - Best practices for controlling food hazards

Course : Food legislations and standards	Code Number : 31313	
Lectures : 1	Practical : ---	Credit hours : 1

- Export Quality control and Inspection regulations
- Chlorinated hydrocarbons regulations
- Antibiotic regulations
- Food code
- Pesticides regulations
- Codex Alimentarius regulations
- Mycotoxins regulations
- FDA, FAO, CDC regulations
- Heavy metal regulations
- Egyptian law and regulations of food safety

Course : Poultry and Rabbit Diseases (B)	Code Number : 32002	
Lectures : 2	Practical : 2	Credit hours : 3

- Avian Bacterial diseases
- Nutritional diseases
- Rabbit diseases.
- Miscellaneous conditions

Course : Zoonoses (B)	Code Number : 31906	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Parasitic zoonotic diseases
- Viral zoonotic diseases

Course : Graduate project	Code Number : 31314	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Student choose new topic in the field of food Hygiene and safety in cooperation with staff members of the department.
- Collection of scientific data about the topics.
- Preparation of the project (practical + writing).
- Presentation of the project.

توزيع المحتوى العلمي للمقررات الاختيارية

المستوى الأول

Course : Animal Rights and Welfare	Code Number : 30001	
Lectures : 2	Practical : ---	Credit hours : 2

- الأخلاقيات والحيوان في العصر القديم.
- سبل الرفق بالحيوان.
- حقوق الحيوان في الشريعة الإسلامية.
- حقوق الحيوان في العالم العربي.

Course : Veterinary Medicine History and Job Ethics	Code Number : 30002	
Lectures : 2	Practical : ---	Credit hours : 2

- نشأة وتطور الطب البيطري في العصور القديمة منذ استئناس الحيوان حتى الآن.
- تطوير تدريس الطب البيطري في مصر والعالم.
- الهيئات المهنية والعلمية لمهنة الطب البيطري.
- واجبات أعضاء النقابة (الأطباء البيطريين).
- شروط مزاولة الطب البيطري.
- آداب وتقالييد مهنة الطب البيطري والنظام التأديبي.
- اتحاد النقابات المهنية الطبية، الجمعيات العلمية البيطرية، مجالات عمل الطبيب البيطري.
- تاريخ الطب البيطري عند الفراعنة والعرب وفي العالم.

Course : Veterinary Media and Extension	Code Number : 30003	
Lectures : 2	Practical : --	Credit hours : 2

- This course will build on, and enhance, the knowledge base and skill in the area of communications, human-animal interaction, professional development, and the client/patient/veterinarian triad. Problem-solving, conflict resolution and stress management through application of innate and acquired knowledge and skills will be developed, in addition, the course will introduce concepts of business and entrepreneurial skills which are required for successful veterinary practice.

Course : Communication skills in veterinary medicine	Code Number : 30004
Lectures : 2	Practical : --
	Credit hours : 2

- Basic communication skills • أساس التواصل
- The importance of communication • أهمية التواصل
- Definition of key terms • تعريفات
- Types of communication • أنواع التواصل
- Ethical and legal aspects of communication • أخلاق وقوانين التواصل
- Dealing with difficult situations • التعامل مع الحالات الحرجة
- Communication with colleagues • التواصل مع الزملاء
- Communication with a wider audience • التواصل مع المستمعين
- Communication stress and the individual • ضغوط التواصل على الفرد

المستوى الثاني

Course : Basic food science	Code Number : 30005	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Food composition
- Packaging and labeling
- Food safety
- Product development
- Food Processing
- Food marketing and related topics

Course : Science of food lab	Code Number : 30006	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Introduction to laboratory technique
- Food safety microbiology
- Food chemistry
- Food fermentation
- Food analysis
- Experimental food

Course : Food and health	Code Number : 30007	
Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2

- Principles of food and health (Eating rights)
- Nutrition of animal source foods
- Health impacts of micronutrient deficiency
- Animal source food supplementation and production
- Impact of food of animal origin in human nutrition and health
- human daily requirements from food
- Food and obesity
- Food and aging

المستوى الثالث

Course : Food pollutants and adulteration	Code Number : 30008
Lectures : 1	Practical : 2

- What is food pollutant?
- Types and Sources of food pollutant (Physical, Chemical, Biological)
- Pathway of pollutants
- High risk foods and public health
- Threat and Health hazard of food adulteration
- Consumer protection against fraudulent activities
- Food pollution control
- Pollution free, organic food
- Methods of detection and Legislations.
- Types and methods of food adulteration.
- Methods for detection of food adulteration

Course : Assessment of infant milk formula and milk based foods	Code Number : 30009
--	----------------------------

Lectures : 1	Practical : 2	Credit hours : 2
---------------------	----------------------	-------------------------

- History of the Development of Infant Formulas
- Composition of Infant Formulas, cow's milk and Human Milk
- Infant Formula Regulations and Guidelines
- Types of IMF
- Types of milk based food
- IMF as a source disease
- Quality evaluation of IMF
- Source of contamination
- Quality evaluation of milk based food

Course : Edible fat and oils	Code Number : 30010
Lectures : 1	Practical : 2

- Different sources of common edible fats and oils.
- Chemical structure and properties of Fats and Oils
- Importance for living organisms and Functional dietary lipids
- Edible fat and oil processing and Industrial uses
- Oxidation and anti- oxidant in fat and oil processing
- Fat and oil sampling and analysis

المستوى الرابع

Course : Food animal inspection and Animal by products Code Number : 30011

Lectures : 1

Practical : 2

Credit hours : 2

- Animal observation prior to abattoir (farm and transportation)
- Postmortem inspection (animal, poultry and fish)
- Antemortem inspection (animal, poultry and fish)
- Sampling and laboratory testing
- Identification of different slaughtered animals carcass and organs
- Control and monitoring of animal inspection process
- Types of animal byproducts
- Processing of animal byproducts and treatment methods
- Establishment of animal byproducts unite
- Hygienic disposal of animal byproducts
- Economic importance and uses of animal byproducts
- Byproducts of dairy industry
- Best practices and hygienic requirements for separation and storage of animal byproducts
- Byproducts of egg industry

Course : Assessment of hygienic production of poultry meat and eggs Code Number : 30012

Lectures : 1

Practical : 2

Credit hours : 2

- Hygienic production of poultry meat
- Hygienic production of table eggs
- Poultry meat products
- Quality of table eggs
- Poultry meat marketing
- Egg preservation and processing of table eggs products
- Hygiene of laying hens farm
- On-farm control and processing control

Course : Fishes as a food

Code Number : 30013

Lectures : 1

Practical : 2

Credit hours : 2

- Nutritional and health benefits of fish as a food
- Fish and zoonotic diseases
- Edible types of fishes
- Hazards of fish consumption
- Physical and sensory evaluation of fish and crustaceans
- Microbiological examination of fish
- Spoilage of fish

المستوى الخامس

Course : Food enzymes and additives	Code Number : 30014
Lectures : 1	Practical : 2

- Nature , types and sources of food enzymes
- Classification of different food-related enzymes.
- Enzymes and allergy
- Application of food enzymes in food industry and their influence on the quality of the final products (Dairy products, meat, poultry, fish, and egg products)
- Factors affect enzyme performance
- Methods for enzyme detection and measurement of its activity
- What are food additives? (Definition, classification, coding, uses.....)
- Commonly used food additives their importance and function (Antioxidant, Flavoring agents, Coloring agents, Stabilizers, Thickeners, Dyes, Preservatives)
- Hazards of food additives (Consumer acceptability and sensitivity of food additives)
- Food additives regulations
- Testing methods

Course : Food packaging and labeling	Code Number : 30015
Lectures : 1	Practical : 2

- Food packaging systems (Introduction and history of packaging)
- Package testing
- Packaging and labeling regulations.
- Food labeling
- Packaging designs guidelines
- Identify and solve the food packaging problems
- Evaluate new and emerging technologies in food packaging.

Course : Hygiene in food premises	Code Number : 30016
Lectures : 1	Practical : 2

- Hygienic design of food premises
- Personal hygiene
- Cleaning and disinfection of food premises:
 - Cleaning techniques
 - Disinfection techniques
 - Detergent and sanitizers
- Hazards of unhygienic planning of food premises

مادة (٥٧): توزيع درجات المقررات على المستويات الدراسية الخمسة (الإجبارية / الاختيارية)

أ) تبين الجداول الآتية توزيع درجات المقررات الدراسية للمستويات الخمسة (الإجبارية) على النحو التالي:

توزيع درجات المقررات الدراسية للمستويات الخمسة (الإجبارية)

درجات المقررات						نوع المقرر	القسم	اسم المقرر	كود المقرر
مجموع	أعمال فصلية	شفوي	عملي	تحريري	تحريري				
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	التشريح والأجنة	التشريح العام وعلم الأجنة General Anatomy and Embryology	٣٠١٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠				التشريح المقارن Comparative Anatomy	٣٠١٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	علم الخلية والأنسجة العام General Cytology and Histology	علم الخلية والأنسجة العام General Cytology and Histology	٣٠٢٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠				علم الخلية والأنسجة الخاص Special Cytology and Histology	٣٠٢٠٢
٥٠	٥	٠٠	٢٠	٢٥		اجباري	كلية العلوم	كيمياء عام General Chemistry	
٥٠	٥	٠٠	٢٠	٢٥		اجباري	كلية العلوم	بيولوجيا Biology	
٥٠	٥	٠٠	٢٠	٢٥		اجباري	كلية العلوم	فيزياء حيوية Biophysics	
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	قسم الفسيولوجيا	فسيولوجيا بيطري عام General Veterinary Physiology	٣٠٣٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠				فسيولوجيا بيطري خاص Special Veterinary Physiology	٣٠٣٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الكيمياء الحيوية	كيمياء حيوية (أ) Biochemistry (A)	٣٠٤٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠				كيمياء حيوية (ب) Biochemistry (B)	٣٠٤٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الصحة والطب الوقائي	التربية والإنتاج الحيواني والدواجن والسمكي (أ) Animal, Poultry and Fish breeding and Production (A)	٣٠٥٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		التربية والإنتاج الحيواني والدواجن والسمكي (ب) Animal, Poultry and Fish breeding and Production (A)	٣٠٥٠٢
٥٠	٥	٠٠	٢٠	٢٥		اجباري	تنمية الشروة الحيوانية	إحصاء حيوي Biostatistics	٣٠٥٠٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الوراثة البيطرية Veterinary Genetic	٣٠٥٠٤
٥٠	٥	٠٠	٢٠	٢٥		اجباري		الاقتصاد البيطري وإدارة المزارع Veterinary Economy and Farm Management	٣٠٥٠٥

درجات المقررات						نوع المقرر	القسم	اسم المقرر	كود المقرر
مجموع	أعمال فصلية	شفوي	عملي	تحريري	تحريري				
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الفارماكونولوجيا	أدوية بيطرية (أ) Veterinary Pharmacology (A)	٣٠٦٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		أدوية بيطرية (ب) Veterinary Pharmacology (B)	٣٠٦٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	باشولوجيا	باشولوجيا عام General Pathology	٣٠٧٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		باشولوجيا خاص Special Pathology	٣٠٧٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	طفيليات	طفيليات بيطري عام General Veterinary Parasitology	٣٠٨٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		طفيليات بيطري خاص Special Veterinary Parasitology	٣٠٨٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	التغذية والتغذية الإكلينيكية	التغذية والتغذية الإكلينيكية (أ) Nutrition and Clinical Nutrition (A)	٣٠٩٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		التغذية والتغذية الإكلينيكية (ب) Nutrition and Clinical Nutrition (B)	٣٠٩٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	البكتيريا والفطريات والمناعة	بكتيريا وفطريات ومناعة عام General Bacteriology, Mycology and Immunology	٣١٠٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		بكتيريا وفطريات ومناعة خاص Special Bacteriology, Mycology and Immunology	٣١٠٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الفيرونيجيا	فيرونيجيا عام General Virology	٣١١٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		فيرونيجيا خاص Special Virology	٣١١٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	مراقبة الأغذية	الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ) Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (A)	٣١٣٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (ب) Milk, Eggs and their products Hygiene and Fat and Oils (B)	٣١٣٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ) Meat Hygiene (A)	٣١٣٠٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (ب) Meat Hygiene (B)	٣١٣٠٤
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		مكونات وتحليل الأغذية Food Composition and analysis	٣١٣٠٥
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		التسمم الغذائي Food Poisoning	٣١٣٠٦

درجات المقررات						نوع المقرر	القسم	اسم المقرر	كود المقرر
مجموع	أعمال فصلية	شفوي	عملي	تحريري	تحريري				
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	تابع مراقبة الأغذية	المخاطر الميكروبيولوجية وسلامة الأغذية Microbiological hazards and food safety	٣١٣٠٧
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الأمراض المقلولة عن طريق الأغذية Food borne diseases	٣١٣٠٨
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		تصنيع وحفظ الأغذية Food technology and preservation	٣١٣٠٩
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		نظام إدارة الغذاء Food management systems	٣١٣١٠
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الأغذية الوظيفية Functional food	٣١٣١١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		سلامة الغذاء في أماكن التقديم Food safety in food serving places	٣١٣١٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		التشريعات والمعايير الغذائية Food legislations and standards	٣١٣١٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		مشروع التخرج Graduate project	٣١٣١٤
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (أ) Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (A)	٣١٢٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الطب الشرعي	الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (ب) Forensic Medicine, Toxicology and Veterinary Regulations (B)	٣١٢٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		باشلوجيا إكلينيكية (أ) Clinical Pathology (A)	٣١٤٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	باشلوجيا إكلينيكية	باشلوجيا إكلينيكية (ب) Clinical Pathology (B)	٣١٤٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (أ) Fish Diseases and Management (A)	٣١٥٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (ب) Fish Diseases and Management (B)	٣١٥٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الأمراض الباطنة عام (أ) General Internal Medicine (A)	٣١٦٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	طب الحيوان	الأمراض الباطنة عام (ب) General Internal Medicine (B)	٣١٦٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الأمراض الباطنة خاص Special Internal Medicine	٣١٦٠٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الأمراض المعدية	الأمراض المعدية (أ) Veterinary Infectious Diseases (A)	٣١٦٠٤
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الأمراض المعدية (ب) Veterinary Infectious Diseases (B)	٣١٦٠٥

درجات المقررات						نوع المقرر	القسم	اسم المقرر	كود المقرر
مجموع	أعمال فصلية	شفوي	عملي	تحريري	تحريري				
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الجراحة والتخدير والأشعة	الجراحة العامة والتخدير والأشعة (أ) General surgery, Anesthesiology & Radiology (A)	٣١٧٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		الجراحة العامة والتخدير والأشعة (ب) General surgery, Anesthesiology & Radiology (B)	٣١٧٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		جراحة خاصة Special Surgery	٣١٧٠٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	التناسل Reproduction	التناسلات	٣١٨٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		التلقيح الاصطناعي وتقل الأجنحة Artificial Insemination and Embryo Transfer	٣١٨٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		التوقيد في حيوانات المزرعة Obstetrics of Farm Animals	٣١٨٠٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	الصحة والطب الوقائي	سلوكيات ورعاية الحيوان (أ) Animal Behavior	٣١٩٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		سلوكيات ورعاية الحيوان (ب) Animal Behavior	٣١٩٠٢
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		صحة الحيوان والدواجن والبيئة (أ) Animal, Poultry and Environment Hygiene (A)	٣١٩٠٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		صحة الحيوان والدواجن والبيئة (ب) Animal, Poultry and Environment Hygiene (B)	٣١٩٠٤
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		أمراض مشركة (أ) Zoonoses (A)	٣١٩٠٥
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		أمراض مشركة (ب) Zoonoses (B)	٣١٩٠٦
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري	أمراض الدواجن	أمراض الطيور والأرانب (أ) Poultry and Rabbit Diseases (A)	٣٢٠٠١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		اجباري		أمراض الطيور والأرانب (ب) Poultry and Rabbit Diseases (B)	٣٢٠٠٢
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		اجباري	مجلس الكلية	المصطلحات الطبية البيطرية Veterinary Medical Terminology	
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		اجباري	متطلب جامعة	حقوق الإنسان ومكافحة الفساد Human Rights	
٥٠	٥	٠٠	٢٠	٢٥		اجباري	كلية الحاسوب والمعلومات	حاسب آلي Computer	

ب) تبين الجداول الآتية توزيع درجات المقررات الدراسية للمستويات الخمسة (الاختيارية) على النحو التالي:

توزيع درجات المقررات الدراسية للمستويات الخمسة (الاختيارية)

درجات المقررات						نوع المقرر	القسم	اسم المقرر	كود المقرر
مجموع	أعمال فصلية	شفي	عملي	تحريري	تحريبي				
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		اختياري	مجلس الكلية	حقوق والرفق بالحيوان Animal Rights and Welfare	٣٠٠٠١
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		اختياري	مجلس الكلية	تاريخ الطب البيطري وأداب المهنة Veterinary Medicine History and Job Ethics	٣٠٠٠٢
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		اختياري	مجلس الكلية	الإرشاد والإعلام البيطري Veterinary Media an Extension	٣٠٠٠٣
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		اختياري	مجلس الكلية	مهارات التواصل في الطب البيطري Communication skills in veterinary medicine	٣٠٠٠٤
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		أساسيات علم الغذاء Basic food science	٣٠٠٠٥
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		علم معامل الأغذية Science of food lab	٣٠٠٠٦
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		الصحة والغذاء Food and health	٣٠٠٠٧
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		الملوثات الغذائية وغض الأغذية Food pollutants and adulteration	٣٠٠٠٨
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		تقييم تركيبة ألبان الأطفال والأغذية القائمة على الألبان Assessment of infant milk formula and milk based foods	٣٠٠٠٩
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		الدهون والزيوت المأكولة Edible fat and oils	٣٠٠١٠
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		فحص حيوان الذبيح والمخلفات الحيوانية Food animal inspection and Animal by products	٣٠٠١١
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		تقييم الإنتاج الصحي لللحوم وبיצ الدواجن Assessment of hygienic production of poultry meat and eggs	٣٠٠١٢
٥٠	٠٠	٠٠	٠٠	٥٠		مراقبة الأغذية		الأسمك كفداء Fishes as a food	٣٠٠١٣
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		إنزيمات وأضافات الغذاء Food enzymes and additives	٣٠٠١٤
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		تعبئة وتغليف الغذاء Food packaging and labeling	٣٠٠١٥
١٠٠	١٥	١٠	٢٥	٥٠		مراقبة الأغذية		صحة المنشآت الغذائية Hygiene in food premises	٣٠٠١٦

مادة (٥٨): المطلبات السابقة للمقررات الدراسية (الإجبارية / الاختيارية)

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

المقررات الإجبارية التي لها متطلبات سابقة

المطلب السابق	اسم المقرر	كود المقرر
التشريح العام	التشريح المقارن	٣٠١٠٢
علم الخلية والأنسجة العام	علم الخلية والأنسجة الخاص	٣٠٢٠٢
فسيولوجيا عام	فسيولوجيا بيطري خاص	٣٠٣٠٢
كيمياء عامة	كيمياء حيوية (أ)	٣٠٤٠١
الكيمياء الحيوية (أ)	كيمياء حيوية (ب)	٣٠٤٠٢
التربية والإنتاج الحيواني والداجني والسمكي (أ)	التربية والإنتاج الحيواني والداجني والسمكي (ب)	٣٠٥٠٢
الكيمياء الحيوية - الفسيولوجيا	إحصاء حيوي	٣٠٥٠٣
فسيولوجيا خاص - كيمياء حيوي (أ) ، (ب)	الوراثة البيطرية	٣٠٥٠٤
أدوية بيطرية (أ)	أدوية بيطرية (ب)	٣٠٦٠٢
علم الخلية والأنسجة عام – تشريح وأجنحة	بايثولوجيا عام	٣٠٧٠١
بايثولوجيا العام	بايثولوجيا خاص	٣٠٧٠٢
بيولوجيا	طفيليات بيطري عام	٣٠٨٠١
الطفيليات البيطري (أ)	طفيليات بيطري خاص	٣٠٨٠٢
كيمياء حيوي (أ)،(ب)	الغذية والتغذية الإكلينيكية (أ)	٣٠٩٠١
الغذية والتغذية الإكلينيكية (أ)	الغذية والتغذية الإكلينيكية (ب)	٣٠٩٠٢
بيولوجيا - كيمياء حيويه	بكتيريا وفطريات ومناعة عام	٣١٠٠١
بكتيريا وفطريات ومناعة عام	بكتيريا وفطريات ومناعة خاص	٣١٠٠٢
كيمياء حيوية	فيروlogy عام	٣١١٠١
فيروlogia عام	فيروlogia خاص	٣١١٠٢
بكتيريا وفطريات ومناعة عام - فيروlogia	الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ)	٣١٣٠١
الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ)	الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (ب)	٣١٣٠٢
كيمياء حيوي - بايثولوجيا	الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ)	٣١٣٠٣
الرقابة الصحية على اللحوم (أ)	الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (ب)	٣١٣٠٤
كيمياء حيوي	مكونات وتحليل الأغذية	٣١٣٠٥
بكتيريا وفطريات ومناعة عام	التسمم الغذائي	٣١٣٠٦

المطلب السابق	اسم المقرر	كود المقرر
بكتيريا وفطريات ومناعة عام	المخاطر الميكروبيولوجية وسلامة الأغذية	٣١٣٠٧
بكتيريا وفطريات ومناعة عام - فيرولوجيا - طفيلييات	الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية	٣١٣٠٨
مكونات وتحليل الأغذية - الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ) - الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ)	تصنيع وحفظ الأغذية	٣١٣٠٩
مكونات وتحليل الأغذية - الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ) - الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ)	نظام إدارة الغذاء	٣١٣١٠
مكونات وتحليل الأغذية - الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ) - الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ)	الأغذية الوظيفية	٣١٣١١
مكونات وتحليل الأغذية - الرقابة الصحية على اللحوم ومنتجاتها (أ) - الرقابة الصحية على الألبان والبيض ومنتجاتها والزيوت والدهون (أ)	سلامة الغذاء في أماكن التقديم	٣١٣١٢
أدوية بيطرية خاص - تشريح مقارن	الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (أ)	٣١٢٠١
الطب الشرعي والسموم (أ)	الطب الشرعي والسموم والإجراءات البيطرية (ب)	٣١٢٠٢
الكيمياء الحيوية (ب) - باشولوجيابا خاص	باشولوجيابا إكلينيكية (أ)	٣١٤٠١
الباشولوجيابا الإكلينيكية (أ)	باشولوجيابا إكلينيكية (ب)	٣١٤٠٢
بكتيريا وفطريات ومناعة عام - طفيلييات	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (أ)	٣١٥٠١
أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (أ)	أمراض ورعاية الأسماك والأحياء المائية (ب)	٣١٥٠٢
تغذية - أدوية بيطرية	الأمراض الباطنة عام (أ)	٣١٦٠١
الأمراض الباطنة العام (أ)	الأمراض الباطنة عام (ب)	٣١٦٠٢
الأمراض الباطنة العام (أ)	الأمراض الباطنة خاص	٣١٦٠٣
بكتيريا وفطريات ومناعة عام - طفيلييات	الأمراض المعدية (أ)	٣١٦٠٤
طفيلييات - باشولوجيابا عام - باشولوجيابا خاص	الأمراض المعدية (ب)	٣١٦٠٥
تشريح خاص - أدوية بيطرية عام	الجراحة العامة والتخدير والأشعة (أ)	٣١٧٠١
الجراحة العامة	الجراحة العامة والتخدير والأشعة (ب)	٣١٧٠٢
الجراحة العامة - الجراحة والتخدير والأشعة	جراحة خاصة	٣١٧٠٣
فيسيولوجيابا بيطرى خاص- أدوية بيطرية	التناسليات	٣١٨٠١
فيسيولوجيابا بيطرى خاص- تشريح مقارن	التلقيح الاصطناعي ونقل الأجنة	٣١٨٠٢
فيسيولوجيابا بيطرى خاص- تشريح مقارن	التوليد في حيوانات المزرعة	٣١٨٠٣
سلوكيات ورعاية الحيوان (أ)	سلوكيات ورعاية الحيوان (ب)	٣١٩٠٢
صحة الحيوان والدواجن والبيئة (أ)	صحة الحيوان والدواجن والبيئة (ب)	٣١٩٠٤
بكتيريا وفطريات ومناعة عام - فيرولوجيا	أمراض مشتركة (أ)	٣١٩٠٥
الأمراض المشتركة (أ)	أمراض مشتركة (ب)	٣١٩٠٦
بكتيريا وفطريات ومناعة عام - فيرولوجيا - طفيلييات	أمراض الطيور والأرانب (أ)	٣٢٠٠١
أمراض الطيور والأرانب (أ)	أمراض الطيور والأرانب (ب)	٣٢٠٠٢

مادة (٥٩): توصيف المقررات العلمية

يقوم كل قسم علمي بتوصيف المقررات العلمية التي يسند إليه تدريسها على أن يعتمد هذا الموضوع من مجلس القسم ومجلس الكلية.

مادة (٦٠): التدريب الصيفي

- على طلاب البرنامج قضاء خمسة أشهر تدريب صيفي موزعة على النحو التالي:
 - عدد (١) شهر بعد المستوى الثاني.
 - عدد (٢) شهر بعد المستوى الثالث.
 - عدد (٢) شهر بعد المستوى الرابع.
- بما يعادل ٢٠ أسبوعاً (١٠٠ يوم × ٨ ساعات يومياً بإجمالي ٨٠٠ ساعة اتصال) أي ما يوازي ٦٠ ساعة معتمدة

أماكن التدريب:

- معامل الكلية
- المستشفى البيطري التعليمي
- المعاهد والمراكم البحثية
- مؤسسات المجتمع المدني ذات الصلة
- مديريات الطب البيطري
- هذا بالإضافة إلى القوافل العلاجية البيطرية.
- يحدد مجلس الكلية بناءً على اقتراحات الأقسام العلمية بالكلية المحتوى العلمي للتدريب وخرجات التعلم المستهدفة طبقاً لأهداف البرنامج التعليمي.
- يقيم أداء الطالب في نهاية كل فترة تدريب عن طريق كارت متابعة وامتحان شفوي وعملي وتحريري نهائياً طبقاً لما يحدده مجلس الكلية ولا تضاف درجات التدريب الصيفي للمجموع الكلى (على أن لا يقل نسبة حضور الطالب عن ٧٥%) ويتم التقييم على النحو التالي:

نظام التقييم	الدرجة	النسبة المئوية
كارت متابعة	٣٠	% ٣٠
امتحان شفوي	١٥	% ١٥
امتحان عملي	٤٠	% ٤٠
امتحان تحريري	١٥	% ١٥
مجموع / النسبة	١٠٠	% ١٠٠

- يشار إلى التقدير التراكمي للتدريب بشهادة التخرج على النحو التالي:

التقدير	الرمز	النسبة
ممتاز	A+	من ٩٥ إلى ١٠٠
ممتاز	A	من ٩٠ إلى أقل من ٩٥
ممتاز	A-	من ٨٥ إلى أقل من ٩٠
جيد جداً	B+	من ٨٠ إلى أقل من ٨٥
جيد جداً	B	من ٧٥ إلى أقل من ٨٠
جيد	C+	من ٧٠ إلى أقل من ٧٥
جيد	C-	من ٦٥ إلى أقل من ٧٠
مقبول	D+	من ٦٠ إلى أقل من ٦٥
مقبول	D	من ٥٥ إلى أقل من ٦٠
مقبول	D-	من ٥٠ إلى أقل من ٥٥
راسب	F	أقل من ٥٠

- الطلاب الذين تخلفوا عن أداء التدريب عليهم إعادة التدريب لفترات مماثلة مع الطلاب الذين لم يجتازوا التدريب طبقاً لما يقره مجلس الكلية.
- لا يمنح الطالب شهادة الحصول على البكالوريوس إلا بعد اجتياز التدريب الصيفي بنجاح طبقاً لما يقره مجلس الكلية.
- يحدد مجلس الجامعة بناءً على اقتراح مجلس الكلية مواعيد بداية ونهاية التدريب وطريقة توزيع الطلاب على أماكن التدريب وتشكيل اللجان المنوط بها الإشراف العام والإشراف المتخصص والإعداد وتنفيذ التدريب وتحديد مكافآته.

مادة (٦١): 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 للكلية.
- يتم تعيين المعيدين من خريجي البرنامج طبقاً للمادة (١٣٣) من القانون رقم ٤٩ لسنة ١٩٧٢ م بشأن تنظيم الجامعات وبما لا يخل بتطبيق المادتين (١٣٥ ، ١٣٦) من ذات القانون وطبقاً للقواعد المنظمة لهذا الشأن بجامعة كفر الشيخ وضمن الخطة الخمسية للمعيدين بالكلية ويكون تعيين المعيد من خريجي البرنامج بنسبة عدد خريجي البرنامج العام بذات السنة ويتم تحويل نتيجة الطالب التراكمية GPA إلى ما يناظرها في المجموع التراكمي للطلاب في البرنامج العام.

مادة (٦٢): قواعد عامة

- يخضع الطلاب المقيدون بالبرنامج للنظام التأديبي في قانون تنظيم الجامعات ولائحته التنفيذية.
- يجوز للجنة إدارة البرنامج تعديل متطلبات الدراسة والمحوى العلمي للمقررات الدراسية وإضافة مقررات إلى قائمة المقررات الاختيارية بعد اخذ موافقة مجلس الكلية والجامعة وتطبيق أحكام قانون تنظيم الجامعات ولائحته التنفيذية فيما لم يرد بشأنه نص في هذه اللائحة.

قائمة بالمراجع التي تخدم برنامج

بكالوريوس العلوم الطبية البيطرية "تمييز صحة وسلامة الغذاء"

على بنك المعرفة المصري

Butchering, Processing and Preservation of Meat:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Frank G. Ashbrook
- **Year:** 1995

Animal welfare and meat production:

- **Original publisher:** CABI Publishing
- **Editors:** Gregory, N. G., Grandin, T.
- **Year:** 2007

Canning of Fish and Meat:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** R. J. Footitt A. S. Lewis
- **Year:** 1995

Dry-Cured Meat Products:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Toldrá, Fidel
- **Year:** 2008

Fermented Meats:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** G. Campbell-PlattP. E. Cook
- **Year:** 1995

HACCP in Meat, Poultry, and Fish Processing:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** A. M. Pearson, T. R. Dutson
- **Year:** 1995

Gracey's Meat Hygiene:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** David S. Collins Robert J.Huey
- **Year:** 2015

Handbook of Meat Processing:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Fidel Toldrá
- **Year:** 2010

Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Nollet, Leo M. L.
- **Year:** 2008

Inedible Meat by-Products:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** A. M. Pearson T. R. Dutson
- **Year:** 1992

Meat Inspection and Control in the Slaughterhouse:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Thimjos Ninios JanneLundén HannuKorkeala Maria Fredriksson Ahomaa
- **Year:** 2014

Meat Biotechnology:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Fidel Toldrá
- **Year:** 2008

Meat science: an introductory text:

- **Original publisher:** CABI Publishing
- **Editors:** Warriss, P.
- **Year:** 2000

Poultry Meat and Egg Production:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Carmen R. Parkhurst George J. Mountney
- **Year:** 1988

Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** A. M. Pearson T. R. Dutson
- **Year:** 1997

Processed Meats:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** A. M. Pearson F. W. Tauber
- **Year:** 1984

Safety of Meat and Processed Meat:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Toldrá, Fidel
- **Year:** 2009

The science of meat quality:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Chris R. Kerth
- **Year:** 2013

Wilson's Practical Meat Inspection:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Wilson, William
- **Year:** 2008

Dairy in human health and disease across the life span:

- **Editors:** Ronald Toss Watson, Robert J. Collier and Victor R. Preedy
- **Year:** 2018

Nutrients in dairy and their implications for health and disease:

- **Editors:** Ronald Toss Watson, Robert J. Collier and Victor R. Preedy
- **Year:** 2018

Fermented food in health and disease prevention:

- **Editors:** Juanafarias, Cristina Martinez- villaluenga and Elena penas
- **Year:** 2016

Dairy processing and quality assurance:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Ramesh C. Chandan
- **Year:** 2008

Dairy chemistry and biochemistry:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** P.F.fox, T.uniake- lowe, P.L.H. McSweeney, J.A.O. Mahony
- **Year:** 2018

A Handbook of Food Packaging:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Frank A. Paine Heather Y. Paine
- **Year:** 1992

Advances in Food Mycology:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** A. D. Hocking, J. I. Pitt, Robert A. Samson, U. Thrane
- **Year:** 2006

Advances in Food Biotechnology:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Ravishankar Rai V.
- **Year:** 2015

Dairy fats and related products:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Dr A.Y. tamime
- **Year:** 2009

Dairy ingredients for food processing 1st ed:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Ramesh C. chandan, Arunkilara
- **Year:** 2011

Dairy microbiology handbook: the microbiology of milk and milk products:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Robinson, Richard K.
- **Year:** 2001

Dairy powders and concentrated products:

- **Original publisher:** Blackwell
- **Editors:** Dr A. Tamime
- **Year:** 2009

Bioactive component of milk:

- **Original publisher:** Jstor
- **Editors:** Bosze, Zsuzsanna
- **Year:** 2008

Chemical profiles of industrial cow's milk curds:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Caterina Barone, Marcella Barbera, Michele Barone, savatoreparisi, IzabelaSteirka

Effect of milk fat globules size on the physical functionality of dairy products:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** TuyenTruon, Martin Polmer, Nidhibansol, Bhandari
- **Year:** 2016

Fermented milks:

- **Original publisher:** Blackwell
- **Editors:** TamimeA.y.
- **Year:** 2006

Milk and milk products:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Alan H. Varnam, Jane P. Sutherland
- **Year:** 1994

Milk processing and quality management:

- **Original publisher:** Blackwell
- **Editors:** TamimeA.y.
- **Year:** 2009

Milk and dairy products as functional foods:

- **Original publisher:** John Wiley&Sonsinc
- **Editors:** Kanekanian, Ara.
- **Year:** 2014

Milk Quality:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** F. Harding
- **Year:** 1995

Ultra - high- temperature processing of milk and milk products:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** H.Burton
- **Year:** 1994

Active Food Packaging:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** M. L. Rooney
- **Year:** 1995

Advances in Food Protection:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Magdy Hefnawy
- **Year:** 2011

Advances in Food Science and Nutrition:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Visakh P. M. Laura B. Iturriaga Pablo Daniel Ribotta
- **Year:** 2013

Principles of Food Industry Sustainability:

- **Original publisher:** Wiley
- **Editors:** Cheryl J. Baldwin
- **Year:** 2015

Advances in Food Science and Technology:

- **Original publisher:** John Wiley&Sonsinc
- **Editors:** Visakh P. M. Sabu Thomas Laura B. Iturriaga Pablo Daniel Ribotta
- **Year:** 2013

Analytical Chemistry of Foods:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** C. S. James
- **Year:** 1995

Antimicrobial Food Additives:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Erich Lück, Martin Jager
- **Year:** 1997

Basic Food Chemistry:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Frank A. Lee
- **Year:** 1983

Basic Food Microbiology:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** George J. Banwart
- **Year:** 1998

Chemical Changes in Food during Processing:

- **Original publisher:** Springer Nature
- **Editors:** Thomas Richardson John W. Finley
- **Year:** 1986

Applied Veterinary Clinical Nutrition:

- **Editors:** Andrea J. Fascetti VMD, PhD, DACVIM, DACVN,
- Sean J. Delaney DVM, MS, DACVN,
- **First published:** 20 January 2012
- Print ISBN: 9780813806570 | Online ISBN: 9781118785669 | DOI: 10.1002/9781118785669
- Copyright © 2012 by John Wiley & Sons Ltd.

Animal Welfare in Veterinary Practice:

- **Authors:** James Yeates BVSc, BSc (Hons), DWEL, Dip ECAWBM (WSEL), PhD, MRCVS, First published: 1 February 2013
- **Print ISBN:** 9781444334876 | Online ISBN: 9781118782958 | DOI: 10.1002/9781118782958
- Copyright © 2013 by John Wiley & Sons, Ltd.

Applied Statistics for Agriculture, Veterinary, Fishery, Dairy and Allied Fields:

- Authors Pradip Kumar Sahu
- DOI <https://doi.org/10.1007/978-81-322-2831-8>
- Copyright Information Springer India 2016
- Publisher Name Springer, New Delhi
- Book Packages Mathematics and Statistics
- Print ISBN 978-81-322-2829-5
- Online ISBN 978-81-322-2831-

Atlas of Animal Anatomy and Histology:

- Authors Péter Löw, Kinga Molnár, György Kriska
- DOI <https://doi.org/10.1007/978-3-319-25172-1>
- Copyright Information Springer International Publishing Switzerland 2016
- Publisher Name Springer, Cham
- Book Packages Biomedical and Life Sciences
- Print ISBN 978-3-319-25170-7
- Online ISBN 978-3-319-25172-1

Comparative and Veterinary Pharmacology:

- Editors Fiona Cunningham, Jonathan Elliott, Peter Lees
- DOI <https://doi.org/10.1007/978-3-642-10324-7>
- Copyright Information Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2010
- Publisher Name Springer, Berlin, Heidelberg
- Book Packages Biomedical and Life Sciences
- Print ISBN 978-3-642-10323-0
- Online ISBN 978-3-642-10324-7
- Series Print ISSN 0171-2004
- Series Online ISSN 1865-0325

Fish Histology Female Reproductive Systems:

- Editors Donald B. McMillan
- DOI <https://doi.org/10.1007/978-1-4020-5715-1>
- Copyright Information Springer 2007
- Publisher Name Springer, Dordrecht
- Book Packages Biomedical and Life Sciences
- Print ISBN 978-1-4020-5415-0
- Online ISBN 978-1-4020-5715-1

General Histology of the Mammal An Atlas for Students of Medicine and Biology:

- Authors Radivoj V. Krstić
- DOI <https://doi.org/10.1007/978-3-642-70420-8>
- Copyright Information Springer-Verlag Berlin Heidelberg 1985
- Publisher Name Springer, Berlin, Heidelberg
- Book Packages Springer Book Archive
- Print ISBN 978-3-642-70422-2
- Online ISBN 978-3-642-70420-8

Atlas of Veterinary Anatomy for Veterinary Students / Part 1:

- Prepared by Ashraf Sobhy Saber
- Cairo : Dar Al-Maaref, 1986 - 123 p. : ill. ; 24 cm.
- ISBN: 9770219010

Principles and Practice of Clinical Parasitology:

- Editor(s): Stephen H. Gillespie, Richard D. Pearson
- First published: 1 November 2001
- Print ISBN: 9780471977292 | Online ISBN: 9780470842508 | DOI: 10.1002/0470842504
- Copyright © 2001 John Wiley & Sons, Ltd

Modern Parasitology: A Textbook of Parasitology, Second Edition:

- Editor(s): F. E. G. Cox
- First published: 26 October 1993
- Print ISBN: 9780632025855 | Online ISBN: 9781444313963 | DOI: 10.1002/9781444313963
- Copyright © 1993 Blackwell Science Ltd

Medical biochemistry / John Baynes, Marek H. Dominiczak:

- By: Baynes, John W [author].
- Contributor(s): Dominiczak, Marek H [author].
- Book Publisher: Edinburgh : Saunders, 2014
- Edition: Fourth edition.
- Media type: unmediated Carrier type: volume ISBN: 9781455745807 (pbk.); 1455745804 (pbk.). Subject(s): Biochemistry | Clinical biochemistry | Biochemistry | Chemistry, Clinical DDC classification: 616.0756 Also issued online.
- Tags from this library: No tags from this library for this title. Log in to add tags.

Principles of Biochemistry:

- Author: Voet
- Publisher: Wiley
- Edition: 4th
- BISAC: SCI007000
- ISBN: 9781118653463

Biochemistry:

- Authors J. Stenesh
- DOI <https://doi.org/10.1007/978-1-4757-9427-4>
- Copyright Information Springer-Verlag US 1998
- Publisher Name Springer, Boston, MA
- Book Packages Springer Book Archive
- Print ISBN 978-1-4757-9429-8
- Online ISBN 978-1-4757-9427-4

Clinical Examination of Farm Animals:

- Editor (s): Peter G.G. Jackson BVM&S, MA, DVM&S, FRCVS,
- Peter D. Cockcroft MA, VetMB, MSc, DCHP, DVM&S, MRCVS,
- First published: 12 July 2002
- Print ISBN: 9780632057061 | Online ISBN: 9780470752425 | DOI: 10.1002/9780470752425
- Copyright © 2002 by Blackwell Science Ltd

Equine Respiratory Diseases:

- Editors: Bonnie Rush, Tim Mair
- First published: 17 September 2004
- Print ISBN: 9780632052622 | Online ISBN: 9780470752326 | DOI: 10.1002/9780470752326
- Copyright © 2004 by Blackwell Science Ltd

Growth of Farm Animals:

- Editors: Lawrence, T. L. J., Fowler, V. R.
- Year of Publication 2002
- ISBN: 0851994849
- DOI: 10.1079/9780851994840.0000

Manual for Treatment and Control of Lameness in Cattle:

- Authors: Sarel R. van Amstel, Jan Shearer
- First published: 15 November 2006
- Print ISBN: 9780813814186 | Online ISBN: 9780470344576 | DOI: 10.1002/9780470344576
- Copyright © 2006 Blackwell Publishing

Manual of Sheep Diseases, Second Edition:

- Editor(s): J.C. Hindson BVSc, Hon, FRCVS, Agnes C. Winter BVSc, DSHP, PhD, MRCVS, ARAgS,
- First published: 15 August 2002
- Print ISBN: 9780632059997 | Online ISBN: 9780470752449 | DOI: 10.1002/9780470752449
- Copyright © 2002 by Blackwell Science Ltd

Reproduction in Cattle, Third Edition:

- Editor(s): P.J.H. Ball BSc, PhD, A.R. Peters BA, DVetMed, PhD, FRCVS, FIBiol,
- First published: 6 September 2004
- Print ISBN: 9781405115452 | Online ISBN: 9780470751091 | DOI: 10.1002/9780470751091
- Copyright © 2004 by P.J.H. Ball and A.R. Peters

Biology of Breeding Poultry:

- Authors: Hocking, P.
- Year of Publication 2009
- ISBN: 9781845933753
- DOI: 10.1079/9781845933753.0000

Fish diseases and disorders. Volume 1: protozoan and metazoan infections:

- Editors: Woo, P. T. K.
- Year of Publication 2006
- ISBN 9780851990156
- DOI 10.1079/9780851990156.0000

Fish diseases and disorders. Volume 3: viral, bacterial and fungal infections:

- Editors: Woo, P. T. K., Bruno, D. W.
- Year of Publication 2011
- ISBN 9781845935542
- DOI 10.1079/9781845935542.0000

Poultry genetics, breeding and biotechnology:

- Editors: Muir, W. M., Aggrey, S. E.
- Year of Publication 2003
- ISBN 0851996604
- DOI 10.1079/9780851996608.0000

Nutrition and feeding of organic poultry:

- Editors: Blair, R.
- Year of Publication 2008
- ISBN 9781845934064
- DOI 10.1079/9781845934064.0000

Animal Welfare in Veterinary Practice:

- Authors: James YeatesBVSc, BSc (Hons), DWEL, Dip□ECAWBM (WSEL), PhD, MRCVS,
- First published: 1 February 2013
- Print ISBN: 9781444334876 | Online ISBN: 9781118782958 | DOI: 10.1002/9781118782958
- Copyright © 2013 by John Wiley & Sons, Ltd.

Introduction to Veterinary and Comparative Forensic Medicine:

- Editors: John E. Cooper DTVM, FRCPath, FIBiol, FRCVS, Margaret E. Cooper LLB, FLS,
- First published: 30 March 2007
- Print ISBN: 9781405111010 | Online ISBN: 9780470752944 | DOI: 10.1002/9780470752944
- Copyright © 2007 by Blackwell Publishing Ltd

Veterinary Comparative Hematopathology:

- Authors: Victor E. Valli
- First published: 6 September 2007
- Print ISBN: 9780813809243 | Online ISBN: 9780470344545 | DOI: 10.1002/9780470344545
- Copyright © 2007 Blackwell Publishing

Veterinary Surgical Oncology:

- Authors: Simon T. KudnigBVSc, MVS, MS, FACVSc, Diplomate ACVS,Bernard Séguin DVM, MS, Diplomate ACVS,
- First published:19 April 2012
- Print ISBN:9780813805429 |Online ISBN:9781118729038 |DOI:10.1002/9781118729038
- Copyright © 2012 by John Wiley & Sons, Ltd.,

Veterinary treatment for working equines:

- Editors: Duncanson, G. R.
- Year of Publication 2010
- ISBN 9781845936556
- DOI 10.1079/9781845936556.0000

Antimicrobial Therapy in Veterinary Medicine, Fifth Edition:

- Editors: SteeveGiguère DVM, PhD,DACVIM,John F.Prescott MA, VetMB, PhD,Patricia M. Dowling DVM, MS, DACVIM, DACVCP,
- First published:16 August 2013
- Print ISBN:9780470963029 |Online ISBN:9781118675014 |DOI:10.1002/9781118675014
- Copyright © 2013 John Wiley & Sons, Inc.

Differential Diagnosis in Small Animal Medicine:

- Editors: Alex Gough MA VetMBCertSAMCertVC MRCVS,
- First published:10 May 2007
- Print ISBN:9781405132527 |Online ISBN:9780470751190 |DOI:10.1002/9780470751190
- Copyright © 2007 by Alex Gough

Goat Medicine, Second Edition:

- Authors: Mary C. Smith DVM,
- David M. Sherman DVM, MS,
- First published:3 July 2009
- Print ISBN:9780781796439 |Online ISBN:9780813818825 |DOI:10.1002/9780813818825
- Copyright © 2009 Wiley□Blackwell

Advanced Dairy Science and Technology:

- Editors: Trevor J. Britz, Richard K. Robinson
- First published:1 January 2008
- Print ISBN:9781405136181 |Online ISBN:9780470697634 |DOI:10.1002/9780470697634
- Copyright © 2008 Blackwell Publishing Ltd

Cattle Behaviour& Welfare, Second Edition:

- Editors: Clive Phillips BSc, MA, PhD,
- First published: 15 August 2002
- Print ISBN: 9780632056453 | Online ISBN: 9780470752418 | DOI: 10.1002/9780470752418
- Copyright © 2002 by Blackwell Science Ltd

Dairy Chemistry and Biochemistry:

- Authors P. F. Fox, T. Uniacke-Lowe, P. L. H. McSweeney, J. A. O'Mahony
- DOI: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-14892-2>
- Copyright Information Springer International Publishing Switzerland 2015
- Publisher Name Springer, Cham
- Book Packages Chemistry and Materials Science
- Print ISBN: 978-3-319-14891-5
- Online ISBN: 978-3-319-14892-2

Dairy herd health:

- Editors: Green, M.
- Year of Publication 2012
- ISBN 9781845939977
- DOI 10.1079/9781845939977.0000

Mastitis control in dairy herds:

- Editors: Blowey, R., Edmondson, P.
- Year of Publication 2010
- ISBN 9781845935504
- DOI 10.1079/9781845935504.0000

Principles of cattle production:

- Editors: Phillips, C. J. C.
- Year of Publication 2009
- ISBN 9781845933975
- DOI 10.1079/9781845933975.0000

The genetics of cattle:

- Editors: Garrick, D. J., Ruvinsky, A.
- Author Affiliation Iowa State University, Iowa, USA.
- Year of Publication 2015
- ISBN 9781780642215
- DOI 10.1079/9781780642215.0000