

دبلوم سلامة الغذاء
خطة البرنامج
مدة البرنامج 8 أشهر – 39 ساعة

الفصل	المادة العلمية	عدد الساعات	درجة النجاح
الأول	سلامة الأغذية والتغذية	3	%60
	أساسيات ميكروبيولوجيا الأغذية	3	%60
	ملوثات الأغذية	3	%60
	التسمم الغذائي	3	%60
	التقييم		%60
الثاني	الأمراض المنقولة بالغذاء	3	%60
	طرق الاختبار والكشف عن البكتيريا والأمراض في المختبرات	3	%60
	التعريف بنظام ISO 22000 وفوائده	3	%60
	أساسيات حفظ الغذاء بشكل آمن	3	%60
	التقييم		%60
الثالث	معايير الرقابة في الأنظمة الغذائية	3	%60
	نظام الهاسب (HACCP)	3	%60
	المكافحة المتكاملة للآفات	3	%60
	التقييم		%60
	بحث التخرج Graduation Research Project	6	%60
عدد الساعات		39	