



الكلية: كلية الصحة العامة.

القسم: قسم صحة البيئة.

الدرجة: دبلوم.

التخصصات الدقيقة للبرنامج: لا يوجد

تتبع: المسار الصحي

المستوى الدراسي: الدراسات العليا

الدرجة العلمية: دبلوم عالي

سنوات الدراسة: سنة أكاديمية واحدة (فصلين دراسيين)

الساعات المعتمدة: ٢٩

اسم البرنامج والمستوى الدراسي:

الدبلوم العالي فى جودة وسلامة الغذاء (اختصار البرنامج (DFSQ))

طريقة الدراسة:

دراسة انتظامية عن طريق تسجيل المقررات الدراسية وحضور التدريب العملي.

مدة الدراسة:

سنة أكاديمية واحدة (فصلين دراسيين)

نظام الدراسة:

تعتمد الدراسة على مزيج من المقررات الدراسية بطريقة المحاضرات التفاعلية مع حلقات النقاش والزيارات الميدانية لمصانع الأغذية والجهات الحكومية ذات العلاقة والتدريب العملي (إن وجد).

الخطة الدراسية:

تعتمد الخطة الدراسية على المقررات الأكاديمية بحيث يجب على الطالب اتمام ما لا يقل عن ٢٩ ساعة دراسية خلال الفترة المقررة للدراسة (فصلين دراسيين).

توزيع المقررات الأكاديمية خلال فترة الدراسة:

ستكون الدراسة عبارة عن فصلين دراسيين وفي كل فصل يجب على الطالب اتمام ١٤-١٥ ساعة أكاديمية وهي

موزعة كالتالي:



١. الفصل الدراسي الأول:

عدد الساعات الدراسية			اسم المقرر	رقم المقرر
المجموع	الساعات العملية	الساعات النظرية		
3 (2+1)	١	٢	أساسيات الغذاء	DFSQ511
3 (2+1)	١	٢	مبادئ معالجة الأغذية وحفظها	DFSQ512
3 (2+1)	١	٢	السلامة الميكروبيولوجية للأغذية	DFSQ513
3 (2+1)	١	٢	علم السموم والسلامة الكيميائية للأغذية	DFSQ514
3 (2+1)	١	٢	النظافة والتعقيم في تجهيز الأغذية	DFSQ515
١٥			المجموع	

٢. الفصل الدراسي الثاني:

عدد الساعات الدراسية			اسم المقرر	رقم المقرر
المجموع	الساعات العملية	الساعات النظرية		
3(2+1)	١	٢	نظم إدارة الجودة في سلامة الأغذية	DFSQ521
3(2+1)	١	٢	التفتيش والتحقيق الغذائي	DFSQ522
2(2+0)	0	٢	القوانين والتشريعات الغذائية	DFSQ523
3(0+3)	٣	0	التدريب الصناعي على سلامة الأغذية	DFSQ524
3(0+3)	٣	0	مشروع التخرج	DFSQ525
١٤			المجموع	

تفصيل المقررات الدراسية لبرنامج الدبلوم:

١٦ ساعة دراسية	المقررات الدراسية النظرية
١٣ ساعات دراسية	المقررات الدراسية العملية
٢٩ ساعة دراسية	المجموع
	تخصصات دقيقة: لا توجد

منح الدرجة العلمية:

بعد إكمال الطالب لجميع المقررات الدراسية بنجاح واجتيازه جميع الامتحانات يتم رفع توصيات من مجلس القسم والكلية وعمادة الدراسات العليا وعرضها على مجلس الجامعة. وبناء عليه يمنح الطالب درجة (الدبلوم العالي في سلامة وجودة الأغذية) من جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل.



College: College of Public Health

Campus: Dammam

Department: DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Track: Health

Level: Postgraduate

Degree: Higher Diploma

Years of study: 1 academic year

Credit hours: 29

Program System

The program is conducted through courses and a thesis.

SUB-SPECIALITIES OF THE PROGRAM

None

Semester I

Course ID	Course Title	Credit units		
		Theoretical	Practical	Total
DFSQ511	Food Fundamentals	2	1	3(2-1)
DFSQ512	Principles of Food Processing and Preservation	2	1	3(2-1)
DFSQ513	Microbiological safety of Food	2	1	3(2-1)
DFSQ514	Toxicology and Chemical safety of Food	2	1	3(2-1)
DFSQ515	Sanitation and Hygiene in Food Processing	2	1	3(2-1)
Total credits of semester I		10	5	15

Semester II

Course ID	Course Title	Credit units		
		Theoretical	Practical	Total
DFSQ521	Quality Management Systems in Food Safety	2	1	3(2-1)
DFSQ522	Food Inspection and Investigation	2	1	3(2-1)
DFSQ523	Food Laws and Legislations	2	0	2(2-0)
DFSQ524	Industrial Training on Food Safety	0	3	3(0-3)
DFSQ525	Graduation Project	0	3	3(0-3)
Total credits of semester II		6	8	14
Total program credits		29		

Theoretical credit units : 16

Practical credit units : 13

Total program credit units : 29