



	<p>الدليل التعريفي لبرنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية بكلية الزراعة <b>Food Science &amp; Technology Program</b></p>	
	<p>محافظة الاسماعيلية جمهورية مصر العربية ٢٠٢٣/٢٠٢٢</p>	

التواصل مع ادارة البرنامج بالطليحة عبر الموقع الالكتروني <http://www.agri.scuegypt.edu.eg> - بريدنا على

مكتبة السيد ا.د. محمد الطليحة ص. ب. ٤١٥٣٣ - تليفون مكتب / فاكس ا.د. / محمد الطليحة: ٠٦٤/ ٣٣٠١٧٩٣



## محتوى الدليل

م	المحتوى	ص
١	نشأة الكلية وتوجهاتها المستقبلية	٢
٢	رؤية الكلية ورسالتها	٣
٣	رسالة البرنامج وأهدافه	٣
٤	مواصفات خريج البرنامج	٤
٥	الإقسام العلمية المشرفه عن البرنامج وتجهيزات البرنامج التعليمية والتجهيزات المساعده	٤
٦	السمات المميزة بالبرنامج	٨
٧	طبيعة الدراسة وفرص التوظيف لخريجه	٩
٨	الهيكل التنظيمى للبرنامج	٩
٩	اسماء الساده اعضاء هيئة التدريس وتخصصاتهم	١٠
١٠	سياسات القبول للبرنامج ومعايير التشعب	١١
١١	هيكل البرنامج ومكوناته	١٢
١٢	تطور أعداد الطلاب الملتحقين بالبرنامج عبر عدد من السنوات حتى العام الجامعى ٢٠٢١/٢٠٢٠	١٤
١٣	تطور نسب النجاح وعدد الطلاب الحاصلين على تقديرات لعدد من السنوات	١٥
١٤	دور مركز الخدمة العامة لتصنيع المنتجات الالبان فى دعم الموارد المالية وانشطة خدمة المجتمع	١٦
١٥	الخدمات التى تتيحها الكلية لطلابها الاعزاء	١٧
١٦	للتواصل مع اداره البرنامج	١٨

### ١- نشأة الكلية وتوجهاتها المستقبلية

تعتبر كلية الزراعة بالإسماعيلية جزءاً هاماً من تاريخ جامعة قناة السويس حيث كانت من أوائل الكليات التى أنشئت بمجرد صدور القرار الجمهوري بإنشاء جامعة قناة السويس بالإسماعيلية برقم ٩٣ للعام ١٩٧٦ ثم بدأت الدراسة بالكلية فى العام الجامعى ١٩٧٧/١٩٧٨ بتخريج الطلاب فى أربع مجالات زراعية فقط وهى الإنتاج النباتي - الإنتاج الحيوانى - الأراضي والمياه - علوم وتكنولوجيا الاغذية ثم تطورت هذه البرامج وتم تحويلها إلى أقسام علمية تقوم بالتدريس لعشرة برامج خلال الفترة من عام ١٩٨٢ إلى ٢٠٠٥ /٢٠٠٦ وبداية من ذلك التاريخ تم إنشاء برنامج الهندسة الزراعية ويعمل بنظام الساعات المعتمدة. وفى العام الدراسى ٢٠٠٨ / ٢٠٠٩ بدأت الدراسة فعلياً فى برنامج إدارة الأعمال الزراعية ويعمل أيضا بنظام الساعات المعتمدة. ثم بدأت الدراسة ببرنامج سلامة الغذاء (برنامج مميز بمصروفات) وهو احد البرامج التى



تعمل بنظام الساعات المعتمده وهو يدرس باللغة الانجليزية. حصلت الكلية على الاعتماد بقرار الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد رقم ١٥٤ بتاريخ ٢٣ مايو ٢٠١٦. وحديثا عام ٢٠٢٢/٢٠٢١ بدأت الدراسة ببرنامج الزراعه المستدامة ونتاج التقاوى (برنامج مميز بمصروفات) ويعمل بنظام الساعات المعتمده ويدرّس باللغة الانجليزية.

تسعى الكلية عبر تطوير ادائها باستمرار وتعزيز تواصلها مع القطاعات البحثية وخدمة المجتمع وتنمية البيئة وتطوير برامجها المستمر واستطلاع رأى الاطراف المجتمعية وخريجها عن سبل تطوير تلك البرامج وما تحتاجه لى يلبى الخريجين احتياجات المجتمع وفى ذلك تسعى الكلية عبر أنشطتها المختلفة للحصول على الاعتماد الاكاديمى من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد.

## ٢- رؤية الكلية ورسالتها

### رؤية الكلية

"تتطلع كلية الزراعة إلى أن تتبوأ مكانه مرموقة ومتميزة بين كليات الزراعة بالجامعات المصرية والإقليمية والعالمية من خلال برامجها التعليمية وأنشطتها البحثية وخدماتها المجتمعية والبيئية كجزء من رؤية جامعة قناة السويس المستقبلية"

### رسالة الكلية

" تلتزم كلية الزراعة بتقديم فرص للتعلم والتعليم المتميز لإعداد وتخريج مهنيين وباحثين زراعيين قادرين على المنافسة والإسهام بالبحوث فى تطوير قطاع الزراعة مع التركيز على مشاكل المجتمع والبيئة المحيطة بما يحقق التنمية المستدامة مع مراعاة أخلاقيات المهنة والاحتفاظ بهويتنا"

## ٣- رساله برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية وأهدافه

يسعى برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية إلى إعداد مهندسين زراعيين قادرين على المنافسة في مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية عبر توفير فرص التعليم والتعلم المتميز والبحث العلمي الموجه لخدمة المجتمع ومشاكل البيئة المحيطة بما يحقق التنمية المستدامة مع مراعاة أخلاقيات المهنة والاحتفاظ بهويتنا

### اهداف برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية

- ١- إمداد المجتمع بمهندس زراعى متخصص فى مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية لديه القدرة على ادارة والاشراف على خطوط إنتاج المواد الغذائية بمصانع الاغذية والألبان.
- ٢- إكساب الخريج قدرا من المعارف، المفاهيم والمهارات المتطورة التى تمكنه من الالتزام بمعايير السلامة والجودة والمواصفات القياسية.
- ٣- إعداد خريج قادر على استخدام أجهزة وطرق التحليل والفحص للكشف عن فساد وتلوث الأغذية لإنتاج غذاء آمن.
- ٤- إعداد خريج قادر على مواكبة التطورات في مجال تطبيقات التكنولوجيا الحديثة والحيوية لمجال علوم وتكنولوجيا الاغذية في إطار خطة الدولة للتنمية المستدامة.



٥- تنمية قدرات الخريج علي الاستفادة من جميع مخلفات التصنيع الغذائي للمحافظة على البيئة من التلوث وزيادة الامن الغذائى.

٤- مواصفات خريج برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية

- ١/١ يظهر دارية ووعياً بدور المهندس الزراعي في المجتمع.
- ٢/١ يدير ويوظف الموارد الزراعية.
- ٣/١ يدير المنشآت الزراعية.
- ٤/١ يستخدم التكنولوجيات الملائمة لمعالجة المشاكل الفنية والاقتصادية في مجال الزراعة.
- ٥/١ يظهر قدراته المهنية بشكل جيد.
- ٦/١ يحافظ على الموارد الطبيعية والتنوع البيولوجى.
- ٧/١ يظهر الوعي بالقضايا القانونية والأخلاقية والأجتماعية ذات الصلة بالزراعة.
- ٨/١ يظهر قدرته على تطوير أدائه مؤهلاً للتعلم الذاتي والمستمر.
- ٩/١ يلتحق ببرامج الدراسات العليا والعمل في المجال البحثي.
- ١٠/١ يصنع مختلف أنواع الأغذية ومنتجاتها.
- ١١/١ يطبق معايير ضمان الجودة وسلامة الغذاء.
- ١٢/١ يستخدم الطرق الحديثة في تقييم الأغذية ومنتجاتها.
- ١٣/١ يختار ظروف التخزين المناسبة للمصنعات الغذائية.
- ١٤/١ يسيطر على ومنع تلف وفساد الأغذية.

٥- الاقسام العلمية المشرفه عن البرنامج

وتجهيزات البرنامج التعليمية والتجهيزات المساعده

يشرف على برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية كلا من قسمى الالبان Dairy Dept. والصناعات الغذائية Food industries Dept. ويتسم كلا القسمين بتجهيزاتهم الحديثه وامكانياتهم المعملية الجيده والتي تناسب كافه الانشطة اللازمه لاكتساب المعارف والمفاهيم والمهارات اللازم اكتسابها بما يحقق فاعليه تعليمية ومستوى خريج متميز.

اولا: القاعات التدريسية

القسم	رقم القاعه	المساحه م <sup>2</sup>	نوع التجهيزات
الالبان	الاولى بالدور الارضى	104	سبوره + white board + data show
	الثانيه بالدور الارضى	75	سبوره + white board + data show
	الثالثه بيدروم القسم	90	سبوره + white board + data show

الرابعة بيدروم القسم	90	سبوره + data show + white board
قاعه الاجتماعات	45	data show
الصناعات الغذائية	74	سبوره + data show + white board
	74	سبوره + data show + white board
	15	data show

ثانيا المعامل الطلابية والمستغله فى المقررات الدراسية للطلاب

القسم	اسم المعمل	المساحة م <sup>2</sup>	التجهيزات
الالبان	معمل الكيمياء لطلاب مرحلة البكالوريوس	122.8	متوفر به تجهيزات متكامله من كيمائيات واجهزه وادوات مناسبة للتحليلات الكيماويه للبن ومنتجاته
	معمل الميكروبيولوجى لطلاب مرحلة البكالوريوس	72.5	متوفر به تجهيزات متكامله من بيئات واجهزه وادوات مناسبة للتحليلات الميكروبيولوجية للبن ومنتجاته
	معمل كيمياء الالبان بمبنى المعامل	54.5	متوفر به تجهيزات متكامله من كيمائيات واجهزه وادوات مناسبة للتحليلات الكيماويه للبن ومنتجاته
	معمل ميكروبيولوجى بمبنى المعامل	54	متوفر به تجهيزات متكامله من بيئات واجهزه وادوات مناسبة للتحليلات الميكروبيولوجية للبن ومنتجاته
	معمل ميكروبيولوجى مركزى بمبنى المعامل	119	متوفر به تجهيزات متكامله من بيئات واجهزه وادوات مناسبة للتحليلات الميكروبيولوجية للبن ومنتجاته
الصناعات الغذائية	معمل أ.د. احمد عسكر رقم (٣٤)	126	متوفر به تجهيزات متكامله من كيمائيات واجهزه وادوات مناسبة للتحليلات الكيماويه
	معمل الميكروبيولوجى لطلاب مرحلة البكالوريوس (رقم ٨)	74	يتوفر به (كابينة تعقيم--- اوتوكلاف- فرن تعقيم هواء ساخن- بينوكلر ميكروسكوب - - ميكروسكوب - اسبكتروفوتوميتر- مجفف زجاجى-- Incubator - حمام مائى- إسبكتروفوتوميتر- فرن كهربائى - حضان - حضان - pH-meter - سخان ومقلب مغناطيسى- ميزان- ميزان- ميكروويف- جهاز رج vortex - وحدة تعقيم الاشعة فوق بنفسجية- Heater - حضان تسخين محلى الصنع- ثلاجة - ثلاجة توشيبا -10 ml VITLAB-Dispenser - داتاشو (Canon) + شاشة عرض + سبوره متحركة
	معمل ميكروبيولوجى للدراستات العليا (رقم ٣٠، ٣١)	56	يتوفر به فرن تعقيم هواء ساخن- ميزان رقمى - جهاز أوتوكلاف- حمام مائى (٤ عيون) - حضان-ثلاجة كريازى - سبوره متحركة
	معمل القياسات الضوئية (رقم ٣٢)	11	يتوفر به سخان- pH meter 3510 -حمام مائى ٤ عيون-فرن تقدير الرطوبة-جهاز فصل بالهجرة بالمجال

الكهربي-جهاز طرد مركزي-اسبكتروفوتوميتر-رفركتوميتر ابى -ميزان- جهاز تجفيف تحت تفريغ			
متوفر به تجهيزات متكامله من اجهزه وادوات مناسبة للقياسات الريولوجية	11	معمل الريولوجي (تابع للمعمل المركزى بالكلية) (رقم ٣٧)	الصناعات الغذائية
يتوفر به منخل هزاز-ميزان-حلة تجفيف زجاجية-ماكينة مكرونة-فرن تجفيف-مطحنة- ثلاجة ١٤ قدم-ديب فريزر-اوتوكلاف بوتاجاز- ماكينة قفل الزجاجيات- جهاز داتاشو (Optima) + شاشة عرض متحركة-سخان كهربي-فرن ترميد -وحدة هضم بروتين- سخان ومقلب مغناطيسي-جهاز طرد مركزي-جهاز تجنييس-جهاز تقطير البروتين-فرن رطوبة-فرن تجفيف	82	معمل الكيمياء للدراسات العليا (ارقام ٣٥، ٣٤، ٣٦)	

وعموما يتسم البرنامج عامة بتجهيزاتها الجيدة لاتمام العملية التعليمية النظرية والعملية كما يلاحظ

وجود تجهيزات جيدة للاتمام الجزء العملى كما يظهر فى الصور المرفقة





### التسهيلات الداعمة بمركز الخدمة العامة لتصنيع منتجات الألبان:

يتواجد في نفس المبنى مركز الخدمة العامة لتصنيع المنتجات اللبنية وهو احد الوحدات ذات الطابع الخاص بالكلية والتي تم إنشاؤها بقرار السيد الأستاذ الدكتور رئيس الجامعة بتشكيل مجلس إدارة مركز الخدمة العامة لتصنيع منتجات الألبان بتاريخ ١٧ / ٢ / ٢٠٠٨. ويصل طولها الى ٢١,٥ متر وعرضها ١٤,٨ متر بمساحة قدرها ٣١٨ متر مربع. وهي مجهزة بجميع مستلزمات تصنيع المنتجات اللبنية وهذا بالإضافة الى غرفه تبريد لحفظ المنتجات.



### التسهيلات الداعمة صاله التصنيع الغذائى

يتواجد فى نفس المبنى صاله التصنيع الغذائى ويصل طولها الى ٢١,٥ متر وعرضها ١٨ متر

بمساحة قدرها ٣٨٧ متر مربع. وهى مجهزه بجميع مستلزمات تصنيع المنتجات الغذائية.



### ٦- السمات المميزة بالبرنامج

- أحد أقدم برامج المؤسسة منذ انشائها.
- يتوافق البرنامج مع احتياجات المجتمع حيث ان رضا السادة ممثلو الاطراف المجتمعيه عن اداء خريجه مرتفعه ذلك عبر استبيانات رضا الأطراف المجتمعية عن مجمل الخدمات التى تقدمها الكلية.
- تزايد اقبال الطلاب على البرنامج خلال العشر سنوات الاخيرة.
- تزايد نسب نجاح طلاب الفرقة الرابعة وارتفاع نسبة الطلاب الحائزين على تقديرات مرتفعه خلال العشر سنوات الاخيرة.
- وجود الكلية في منطقة ذات نشاط زراعى مميز وكذلك بعض الانشطة الصناعية بالمحافظة قائمة علي النشاط الزراعى ومجتمع أعمال في خمس محافظات مختلفة.
- وجود علاقات تعاون اكاديمى وعلمى عديدة من خلال اتفاقيات ثنائية ومشروعات بحثية ما بين اعضاء هيئة التدريس وعدد من المؤسسات المناظرة فى مصر والعالم الخارجى فى مجالات التدريس، البحث العلمى و التدريب الميدانى.
- تنوع المدارس العلمية للسادة اعضاء هيئة التدريس داخليا وخارجيا مما يسهم فى تنوع الخبرات ونقل الخبرات ما بين الجميع وكذلك تواجد عدد من السادة اعضاء هيئة التدريس الحاصلين على جوائز علمية محلية ودولية.
- وجود مجلة علمية متخصصة على بنك المعرفة تحت اسم **Ismailia Journal Dairy Science & Technology** تقوم بنشر الابحاث العلمية التى تصدر من السادة اعضاء هيئة التدريس داخل وخارج الكلية.
- توفر بنية اساسية جيدة من مدرجات ومعامل طلابية ومعامل بحثية محدثة وفقا لامكانيات البرنامج.





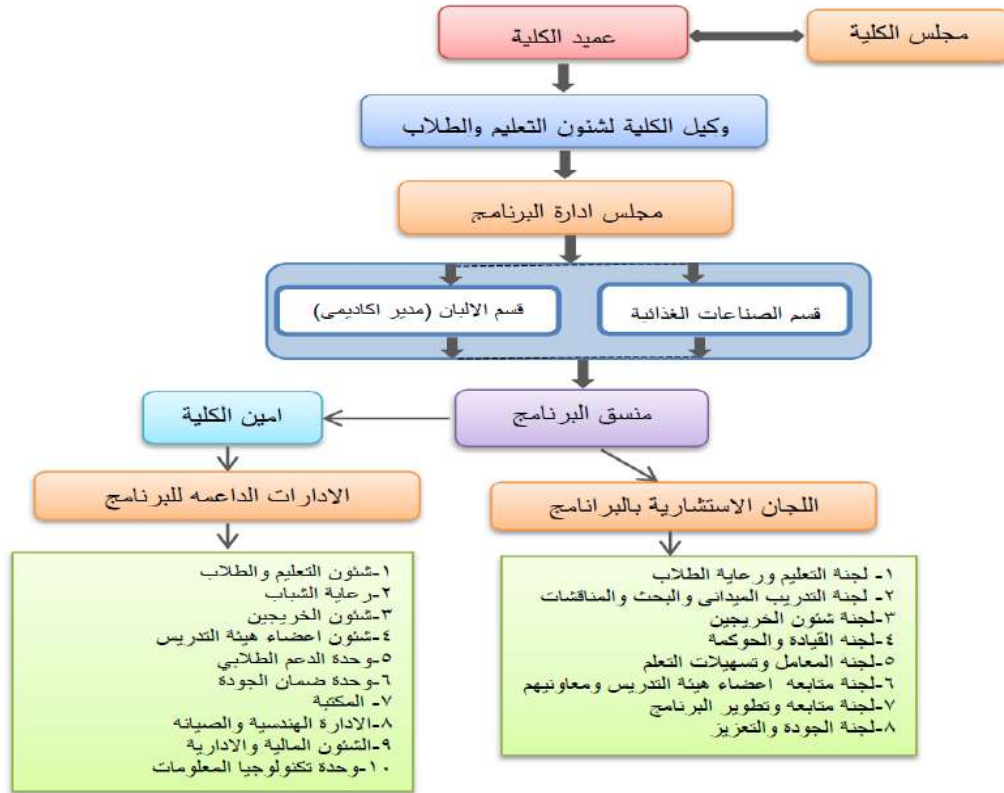
- تنوع اساليب التعليم والتعلم التي تتوجد فى مقررات البرنامج بما يعمل على تطوير الاداء بشكل مستمر.
- تقوم مركز الخدمه العامه لتصنيع منتجات الالبان كوحده ذات طابع خاص بالكلية فى تخفيف تكلفه اتمام الدروس العملية لبعض المقررات الدراسية بالكلية مما يقلل من العبء المادى الخاص باتمام الدروس العملية وكذلك فهى تعمل كوحدة تدريب للطلاب خلال العملية الدراسية والتدريب الصيفى.
- يتم توفير فرص عمل للخريجين عبر تواصلهم على صفحه طلاب وخريجى كلية الزراعة جامعه قناة السويس المتواجده على الفيسبوك.

#### ٧- طبيعة الدراسة وفرص التوظيف لخريجيه

يشمل برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية تخصصين رئيسيين هما الصناعات الغذائية وتكنولوجيا الألبان و يبنى البرنامج على العلوم الأساسية الخاصة بالزراعة إلى جانب علوم الميكروبيولوجيا، الكيمياء، تغذية الإنسان والعلوم الهندسية. ويشمل هذا البرنامج معارف ومهارات ذهنية ومهنية وعملية في مجال انتاج الاغذية بصورة امنه وهو يضم تخصصين رئيسيين هما الصناعات الغذائية وتكنولوجيا الألبان و يبنى البرنامج على العلوم الأساسية الخاصة بالزراعة إلى جانب علوم الميكروبيولوجيا، الكيمياء، تغذية الإنسان والعلوم الهندسية. ولخريج هذا البرنامج فرصة العمل في مصانع الأغذية، منظمات وهيئات مراقبة جودة الغذاء، شركات استيراد وتصدير الأغذية، إدارات التموين و معامل تحليل الأغذية وهذا بالإضافة الى اخصائيو التغذية العلاجية بالمستشفيات ومراكز البحوث العلمية.

#### ٨- الهيكل التنظيمى للبرنامج

يسمح الهيكل التنظيمى للبرنامج بتحديد العلاقات المتبادلة به فى الهيكل المحدث حيث يسمح بالتعاون الرأسى والأفقى والعلاقات المتبادلة بين مستوياته ووحداته. كما أنه يتضمن الهيكل كافة الادارات والوحدات لدعم العملية التعليمية بالبرنامج. وقد تم اختيار منسق البرنامج والمدير الاكاديمى له فى ضوء اعتماد مجلس الكلية لمعايير اختبار المنسق الاكاديمى فى شهر نوفمبر ٢٠١٩ للبرنامج ليكون ا.د/ عادل ابو بكر عبد الحميد كمنسق للبرنامج لتطابق المعايير على سيادته & السيد ا.د/ رفيق عبد الرحمن محمد - رئيس قسم الالبان كمدير اكاديمى للبرنامج للاشراف والمساعدته الفعاله فى اعمال المعايير.



٩- أسماء السادة اعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم وتخصصاتهم

قسم الصناعات الغذائية		قسم الالبان	
التخصص	اسم عضو هيئة التدريس	التخصص	اسم عضو هيئة التدريس
صناعات غذائية	ا.د/ صلاح كامل محمد السماحي	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ محمد سميح الصفتي
تكنولوجيا وكيمياء الأسماك	ا.د/ فاطمة محمد محمود الزايط	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ امين جودة محمد
انزيمات	ا.د/ حلمي طه محمد احمد عمران	ميكروبيولوجيا وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ مجدى محمد عبد المنعم
انزيمات	ا.د/ زكريا احمد محمد صالح الشامى	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ عاطف محمد ابو النور
تكنولوجيا اللحوم	ا.د/ حسن احمد حسن على شحاته	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ فوزى محمد عباس
التطبيق الصناعى للأزيميات على الأغذية	ا.د/ رمضان احمد عبد الغنى على حبيب	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ اميرة محمد الخولى
حفظ أغذية	ا.د/ جمال على عبد العال مصطفى	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ رفيق عبد الرحمن محمد
الكيمياء الحيوية وميكروبيولوجى الأغذية	ا.د/ امال عبد الفتاح على جاب الله	ميكروبيولوجيا وتكنولوجيا الالبان	ا.د/ حسنى احمد على
صناعات غذائية	ا.د/ عادل ابو بكر عبد الحميد شطا	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	د/خلود ابراهيم البلاسى
صناعات غذائية	ا.د/ خالد محمد يوسف على	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	د/ أحمد محمد عبد الدايم

صناعات غذائية	أ.د./ سيد محمد مختار محمد	ميكروبيولوجيا وتكنولوجيا الالبان	د./ محمد ابراهيم أبو النجا
الاقتصاد المنزلى	أ.م.د./نها السيد مرسى محمد	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	د./ صفاء محمود مقبل
صناعات غذائية	أ.م.د./ احمد محمد محمد ريان	الهيئة المعاونه	
صناعات غذائية	د./ جهاد صلاح سعيد إبراهيم الديب	ميكروبيولوجيا وتكنولوجيا الالبان	م./ محمد يوسف ابو الوفا
صناعات غذائية	د./ تامر السيد محمد موسى	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	م./ محسن على فيصل
صناعات غذائية	د./ يحيى سعود محمد حامد	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	م./ اسماء عماد ابراهيم
صناعات غذائية	د./ حفصه نور الدين عبد القادر	كيمياء وتكنولوجيا الالبان	م./ عبد الرحمن أحمد سالم
صناعات غذائية	د./ سمر محمد عارف	ميكروبيولوجيا وتكنولوجيا الالبان	م./ الشيماء غريب صقر
الهيئة المعاونه			
صناعات غذائية	م./ محمد سالم		
صناعات غذائية	م./ احمد ايمن بدوى		
صناعات غذائية	م./ جيلان عبد الرحمن		
الاقتصاد المنزلى	م./ سولاف اشرف		
صناعات غذائية	م./ اروى محمد		

#### ١٠- سياسات القبول للبرنامج ومعايير التشعب

تتوافق سياسات القبول بالكلية مع تجهيزاتها وفقا لاشتراطات الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد NAQAAE حيث يتم قبول الطلاب وفقا لقواعد القبول التى يحددها المجلس الأعلى للجامعات فى ضوء تخصصات الطلاب خلال مرحلة الثانويه العامة (علمى علوم - علمى رياضة- أدبي). ويتم قبول طلاب برامج الزراعه العام من طلاب علمى العلوم بالكلية طبقاً للوائح وقوانين المجلس الأعلى للجامعات والتي يمكن تلخيصها فى النقاط التالية:

١- يحدد المجلس الأعلى للجامعات فى نهاية كل عام جامعي بناءً على اقتراح مجالس الجامعات بعد أخذ رأى مجالس الكليات المختلفة عدد الطلاب الذين يقبلون فى كل كلية فى العام الجامعي التالي من بين الحاصلين على شهادة الثانويه العامة أو الشهادة المعادلة.

٢- يتم موافقة مكتب التنسيق بالنسبة للطلاب المصريين الحاصلين على شهادة الثانويه العامة والدبلومات والشهادات المعادلة.

٣- مع مراعاة الشروط المؤهلة للقبول بكل كلية يحدد المجلس الأعلى للجامعات عدد الطلاب الذين يقبلون من الوافدين ويراعى موافقة الإدارة العامة للوافدين بالنسبة للطلاب غير المصريين ويصدر بقبولهم قرار من وزير التعليم العالي، ويكون تحويلهم ونقل قيدهم بقرار منه، وفى جميع الأحوال لا يجوز أن يزيد



عدد الطلاب المقبولين أو المحولين في كل كلية عن ١٠% من عدد الطلاب المقبولين من أبناء جمهورية مصر العربية.

٤- يشترط لقياد الطالب في الكلية للحصول على بكالوريوس العلوم الزراعية:

أ- أن يكون حاصلاً على شهادة الثانوية العامة علمي علوم أو ما يعادلها ويكون القبول بترتيب درجات النجاح مع مراعاة التوزيع الجغرافي وفقاً لما يقرره المجلس الأعلى للجامعات بعد أخذ رأى مجالس الجامعات ومجالس الكليات ويقبل كذلك الحاصلين على شهادة الثانوية الزراعية وذلك وفقاً للنظام وبالشروط التي يضعها المجلس الأعلى للجامعات بعد أخذ رأى مجلس الجامعة.

ب- أن يثبت الكشف الطبي خلوه من الأمراض المعدية وصلاحيته لمتابعة الدراسة التي يتقدم لها وفقاً للقواعد التي يضعها المجلس الأعلى للجامعات ومجلس الكلية.

حيث يدرس الطلاب الفرقتين الأولى والثانية ببرنامج الزراعة العامه ثم يتم التدريب الصيفي للفرقة

الثانية بهدف التعرف على طبيعته دراسة وفرص التوظيف المتاحة لكل برنامج.

يتم اجراء تنسيق داخلى عقب اعلان نتيجة الفرقة الثانية ووفقا لمعايير معلنة ( التقدير - المواد

المؤهلة - عدد الطلاب المتاح للبرنامج استيعابهم) ثم تعلن اسماء الطلاب المنضمين بالبرامج المختلفة

مع اتاحة فترة للانتقالات الداخلية ما بين البرامج لمدة ٢-٣ اسبوع وبعدها لا يتاح للطلاب الانتقال من

برنامج لآخر.

#### معايير التشعب الى الشعب التسع

يتم توزيع الطلاب بالبرنامج العام على برامج الكليه التسع الاخرى بعد نجاحه بالفرقتين الاولى

والثانية وتقدمة بالتدريب الصيفي للفرقة الثانية والذي تهدف الكلية من خلاله الى تعريف الطلاب بطبيعة

الدراسة بالبرامج المختلفة وفرص العمل المتاحة لخريجى تلك البرامج على ان يقوم الطالب باستكمال بطاقة

الرغبات عقب الانتهاء من التدريب الصيفي للفرقة الثانية والتي يليها توزيع الطلاب على البرامج المختلفة.

يتم ترشيح الطلاب للقبول بالبرامج بناء على تقديرات الطالب ومجموع درجاته الكلى وذلك وفقاً

لاولويات معلنة بدليل الطالب الذى يوزع على الطلاب بالفرقة الاولى ويتم اعلانها على الطلاب منذ

التحاقهم بالكلية لتكون دافعا لهم للتميز وكذلك مزيدا من الشفافيه والوضوح ما بين الادارة والطلاب. والمواد

المؤهله للالتحاق بالبرنامج هي أساسيات الصناعات الغذائية والالبان - كيمياء حيوية.

#### كيفية التظلم من التشعب

• للطالب الحق في أن يتقدم بتظلم للسيد ا.د/ وكيل الكلية لشئون الطلاب خلال أسبوعاً واحداً من إعلان

نتيجة التشعب.

• يملأ الطالب استمارة التظلم من التشعب (توجد الاستمارة مطبوعة بقسم شئون الطلاب) على أن يحدد

فيها رغبته الأصلية وأسباب التظلم.

- يتم فحص التظلمات بواسطة السيد ا.د/ وكيل الكلية ويعرضها على لجنة شئون الطلاب اللاحقة.
- يتم التحويل في فترة يحددها ا.د/ عميد الكلية والسيد ا.د/ وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب لا تقل عن أسبوعان من تاريخ إعلان نتيجة التشعيب بحيث لا تتعدى الأسبوع الثاني من بداية الدراسة.

### ١١- هيكل البرنامج

البرنامج مدته اربعة اعوام جامعية وثمانية فصول دراسية كل فصل دراسي يتم تدريسه لمدته اربعة عشر اسبوعا لكل فصل دراسي. ويتخلله تدريب صيفي بالفقره الثانيه يستهدف تعريف الطلاب بالبرامج المختلفه قبل التشعيب وفقا لطبيعته الدراسة وفرص التوظيف اما التدريب الصيفي التخصصي فيتم بعد نهايه الفرقه الثانيه لاكتساب الطلاب قدرات ذهنية ومهنيه ومزيديا من الاحتكاك بسوق العمل لاكتساب المهارات.

### هيكل برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية

الفرقة الاولى- فصل دراسي اول				الفرقة الاولى- فصل دراسي ثاني						
كود	المقرر	ن	ع	عدد الوحدات	كود	المقرر	ن	ع	عدد الوحدات	
ن ١٠١	نبات زراعي (مورفولوجي وتشريح)	٢	٤	٤	ن ١٠٢	نبات زراعي (تقسيم)	٢	٤	٤	
ض ١٠٣	كيمياء غير عضوية	٢	٤	٤	و ١٠٤	كيمياء عضوية	٢	٤	٤	
و ١٠٥	حيوان زراعي عام	٢	٤	٤	ض ١٠٦	فيزياء وأرصاد جوية	٣	١	٤	
خ ١٠٧	رياضه (تفاضل وتكامل)	٢	٢	٣	ح ١١٠	فسيولوجي حيوان	٢	٢	٣	
ق ١١١	اقتصاد عام	٢	٢	٣	ق ١١٢	اقتصاد زراعي	٢	٢	٣	
م ١٠٩	اساسيات إنتاج محاصيل حقلية	٢	٢	٣	ب ١٠٨	اساسيات بساتين	٢	٢	٣	
خ ١١٤	حقوق إنسان	٢	-	٢	خ ١١٣	مدخل إلى علم الجودة	٢	-	٢	
خ ١٠٠	لغة انجليزية	٢	-	٢	خ ١٠٠	لغة انجليزية	٢	-	٢	
الاجمالي				١٦	الاجمالي				١٧	٢٥

الفرقة الثانيه- فصل دراسي اول				الفرقة الثانيه- فصل دراسي ثاني						
كود	المقرر	ن	ع	عدد الوحدات	كود	المقرر	ن	ع	عدد الوحدات	
ص ٢٠١	كيمياء حيوية زراعيه	٢	٤	٤	و ٢٠٢	حشرات عمامة	٢	٤	٤	
ض ٢٠٩	اساسيات اراضي	٢	٤	٤	ص ٢٠٦	اساسيات الصناعات الغذائية والالبان	٢	٤	٤	
ن ٢٠٧	اساسيات ميكروبيولوجيا زراعية	٢	٢	٣	ض ٢٠٨	فسيولوجي نباتات	٢	٢	٤	
ق ٢١١	مجتمع ريفي	٢	٠	٢	م ٢١٢	إنتاج محاصيل عام	٢	٤	٣	
ح ٢٠٣	اساسيات الإنتاج الحيواني والدواجن	٢	٢	٣	ن ٢١٠	وراثة	٢	٢	٣	
ب ٢٠٥	إنتاج بساتين عام	٢	٢	٣	ض ٢٠٤	كيمياء تحليلية	٢	٢	٣	
خ ٢٠٠	اللغة الانجليزية	٢	-	٢	خ ٢٠٠	لغة انجليزية	٢	-	٢	
الاجمالي				١٤	الاجمالي				١٤	٢٣

تدريب صيفي للفرقة الثانيه يتم بهدف تعريف طلاب برامج الزراعة العامة على البرامج الدراسية وطبيعته دراستها ومجالات عملها والتي يعقبها ملئ رغبات التشعيب

الفرقة الثالثه- فصل دراسي اول				الفرقة الثالثه- فصل دراسي ثاني						
كود	المقرر	ن	ع	عدد الوحدات	كود	المقرر	ن	ع	عدد الوحدات	
ص ع ٣٠٥	تكنولوجيا التبريد والتجميد	٢	٤	٤	ص ع ٣٠٨	تغذية انسان	٢	٠	٤	
ع ٣٠٣	لين سائل ومعاملته	٢	٤	٤	م ع ٣١٢	مبادئ احصاء	٢	٢	٤	
ص ع ٣٠١	حفظ اغذية	٢	٢	٣	ص ع ٣٠٦	تعبئة وتغليف	٢	٢	٤	
ص ع ٣١١	كيمياء حيوي خاص	٢	٢	٣	ص ع ٣١٠	تكنولوجيا زيوت ودهون وسكر	٢	٤	٣	
ص ع ٣٠٩	هندسة مصانع اغذية	٢	٢	٣	ص ع ٣٠٢	تكنولوجيا تكتيف وتجفيف وتعليب	٢	٤	٣	
ح ع ٣٠٧	إنتاج لين ولحم	٢	٢	٣	ع ٣٠٤	تكنولوجيا المنتجات اللبنيه الدهنية	٢	٤	٣	
الاجمالي				١٦	الاجمالي				١٦	٢٠

تدريب صيفي تخصصي: يتم التدريب بهدف الممارسه المهنيه للمعارف والمهارات المكتسبة والتعرف على الاجراءات الاداريه المنظمه للعمل فيها



الفرقة الرابعة - فصل دراسي ثانى				الفرقة الرابعة- فصل دراسي اول					
عدد الوحدات	ع	ن	المقرر	كود	عدد الوحدات	ع	ن	المقرر	كود
٢	٠	٢	اقتصاديات وإدارة مصانع الأغذية والألبان	ع ٤٠٨	٤	٤	٢	ميكروبيولوجيا اغذية	ص ع ٤٠٥
٤	٤	٢	تحليل الأغذية والألبان	ص ع ٤٠٢	3	٢	٢	تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها	ص ع ٤٠٩
٣	٢	٢	صناعات ميكروبية	ص ع ٤٠٦	٣	٢	٢	مراقبة جودة مصانع الأغذية والألبان	ص ع ٤٠٧
٤	٤	٢	ميكروبيولوجيا الألبان ومنتجاتها	ع ١٠	4	٤	٢	ألبان متخمرة، مثلجات قشدية ومنتجات ثانوية	ع ٤٠٣
٤	٤	٢	تكنولوجيا صناعة الجبن	ع ٤٠٤	4	٤	٢	كيمياء أغذية وألبان	ص ع ٤٠١
٣	٦	-	بحث ومناقشات	ص ع ١٢	٣	٢	٢	تكنولوجيا اللحوم والأسماك	ص ع ٤١١
٢٠	٢٠	١٠	الإجمالي		21	18	١٢	الإجمالي	

١٢- تطور أعداد الطلاب الملتحقين بالبرنامج عبر عدد من السنوات حتى العام الجامعى ٢٠٢٠/٢٠٢١

ونسبة هذا العدد الى اجمالى طلاب الفرقة للبرامج التسع

يوضح الجدول التالى بيان بتطور اجمالى اعداد الطلاب الملتحقين بالفرق المختلفة بالكلية خلال الفترة

من العام الجامعى ٢٠٠٧/٢٠٠٨ الى ٢٠٢٢/٢٠٢٣

العام الجامعى	الفرقة الثالثة	عدد طلاب الفرقة الثالثة	% للطلاب الملتحقين من الفرقة الرابعة	عدد طلاب الفرقة الرابعة	% للطلاب الملتحقين من الفرقة الرابعة
٢٠٠٨/٢٠٠٩	٨	٦٠	١٣,٣	٢٧	٢١,٦
٢٠٠٩/٢٠١٠	١١	٥٦	١٩,٦	١٢	١٣,٥
٢٠١٠/٢٠١١	١٨	٧٨	٢٣,١	١٥	٢١,٧
٢٠١١/٢٠١٢	٢٣	٧٧	٢٩,٩	١٩	٢١,٨
٢٠١٢/٢٠١٣	١٠	٤٨	٢٠,٨	٢٢	٢٨,٦
٢٠١٣/٢٠١٤	٢٣	١١١	٢٠,٧	١٧	٢٥,٤
٢٠١٤/٢٠١٥	١٨	٩٦	١٨,٨	٢٧	٢٢,١
٢٠١٥/٢٠١٦	١٢	٧٢	١٦,٧	٢٤	٢٣,٣
٢٠١٦/٢٠١٧	١٧	١٠٢	١٦,٧	١٨	١٩,١
٢٠١٧/٢٠١٨	٢٧	١٣٩	١٩,٤	٢١	٢٣,٣
٢٠١٨/٢٠١٩	٣٢	١٩٣	١٦,٦	٢٩	٢٢,٥
٢٠١٩/٢٠٢٠	٤٣	٢٠٩	٢٠,٦	٣٥	١٧,٧
٢٠٢٠/٢٠٢١	٣٨	٢٠٣	١٨,٧	٤٦	٢٠,٦
٢٠٢١/٢٠٢٢	٤٧	٢١٣	٢٢,٧	٤٠	٢٠
٢٠٢٢/٢٠٢٣	٤٩	٢٤٨	١٩,٨	٤٥	٢١,٦

بالنظر لاجمالى أعداد الطلاب بالبرنامج للفرقتين الثالثة والرابعة خلال الفترة محل الدراسة نجد ان اعداد الطلاب الملتحقين بالبرنامج خلال الفتره محل الدراسه يتراوح ما بين ٢٠-٣٠% باستثناء بعض السنوات التى كان عدد الطلاب المقيدين بالفرقتين الثالثة والرابعة اقل من النسب الموضوعه لظروف خارجة عن ارادة البرنامج مثل سنة الفراغ فى الثانوية العامة. ومما يلاحظ ايضا الى ان عدد الطلاب الملتحقين بالبرنامج فى تزايد مستمر خلال الفترة محل الدراسة للفرقتين الثالثة والرابعة بالبرنامج مما يدل على اتباع البرنامج لسياسات ناجحة من حيث جذب الطلاب الى الالتحاق بالبرنامج سواء من خلال ربط الطلاب

بميادين العمل وتتبع خطاهم وكذلك بعقد الملتقى التوظيفي السنوى بصفة دورية لاستطلاع رأى اصحاب الاعمال فى مدى موافاة خريجي البرنامج لمتطلبات سوق العمل و العمل المستمر على إيجاد قناة للتواصل من خلالها لمواكبة التغيرات والتطورات التى يلزم ادخالها على البرنامج الدراسي والمهارات التى يلزم اضافتها لخريجي البرامج مما يدفع بمستوى الخريج والبرنامج لمستوى ارقى مع رفع كفاءه البرنامج التنافسية ما بين اقرانه و تزايد دورها فى خدمة المجتمع وتنمية البيئة المحيطة.

### ١٣- تطور نسب النجاح وعدد الطلاب الحاصلين على تقديرات لعدد من السنوات

يعتبر برنامج علوم وتكنولوجيا الاغذية هو واحد من اكبر البرامج من حيث عدد الطلاب الملتحقين به سنويا وكذلك الاقبال الكبير على البرنامج ويوضح الجدول التالى بيانا بنسب النجاح للطلبة الفرقتين الثالثة والرابعة الملتحقين بالبرنامج و توزيعا لتقديرات الطلاب الملتحقين بالبرنامج خلال الفترة من العام الجامعى ٢٠٠٧/٢٠٠٨ الى العام الجامعى ٢٠٢١/٢٠٢٢

جدول: يوضح بيانا بنسب النجاح للطلبة الفرقتين الثالثة والرابعة الملتحقين ببرنامج علوم الاغذية و توزيعا لتقديرات

الطلاب الملتحقين بالبرنامج خلال الفترة من العام الجامعى ٢٠٠٧/٢٠٠٨ الى العام الجامعى ٢٠٢١/٢٠٢٢

الفرقة	العام الجامعى	العدد	طلاب ناجحون				نسبة النجاح
			ممتاز	جيد جدا	جيد	مقبول	
الثالثة	٢٠٠٨/٢٠٠٧	٢١	١	٥	٥	٨	٩٥,٢٤
	٢٠٠٩/٢٠٠٨	٨	٠	٠	٥	١	١٠٠,٠٠
	٢٠١٠/٢٠٠٩	١١	١	٠	٢	٥	٩١,٩٠
	٢٠١١/٢٠١٠	١٨	٠	٤	٢	٨	٨٣,٣٣
	٢٠١٢/٢٠١١	٢٠	١	٢	٧	٤	٨٠,٠٠
	٢٠١٣/٢٠١٢	١٠	١	١	٠	٤	٩٠,٠٠
	٢٠١٤/٢٠١٣	٢٢	٣	٦	٩	٠	١٠٠
	٢٠١٥/٢٠١٤	١٨	٠	١١	٤	٢	٩٤,٤٤
	٢٠١٦/٢٠١٥	١٢	٠	٥	٢	١	٨٣,٣٣
	٢٠١٧/٢٠١٦	١٧	٠	٥	٤	٤	٩٤,١١
	٢٠١٨/٢٠١٧	٢٦	١	٤	٦	٧	٩٦,١٥
	٢٠١٩/٢٠١٨	٣٢	١	٩	١٧	٣	١٠٠
	٢٠٢٠/٢٠١٩	٤٣	١	٢٠	١٧	٥	١٠٠
٢٠٢١/٢٠٢٠	٣٨	٢	٢١	١٤	٠	١٠٠	
٢٠٢٢/٢٠٢١	٤٧	١	٢٤	١٩	١	١٠٠	
الرابعة	٢٠٠٨/٢٠٠٧	٢٠	٠	٣	٦	١	٧٥,٠٠
	٢٠٠٩/٢٠٠٨	٢٧	١	٤	٦	٩	٩٢,٥٩
	٢٠١٠/٢٠٠٩	١٢	٠	١	٤	٢	٧٥,٠٠
	٢٠١١/٢٠١٠	١٥	١	٠	٣	٧	٧٣,٣٣
	٢٠١٢/٢٠١١	١٥	٠	٢	٥	٥	٧٥,٠٠
	٢٠١٣/٢٠١٢	٢٢	١	٠	٦	٧	٦٣,٦٣
	٢٠١٤/٢٠١٣	١٤	٠	١	٢	٨	٧٨,٥٧
	٢٠١٥/٢٠١٤	٢٧	١	٤	١٠	٥	٧٤,٠٧
	٢٠١٦/٢٠١٥	٢٧	٠	٥	٩	٧	٧٧,٧٨
	٢٠١٧/٢٠١٦	١٨	٠	١	٥	٦	٦٦,٦٧
	٢٠١٨/٢٠١٧	٢٤	٠	٢	٨	٨	٧٥,٠٠
	٢٠١٩/٢٠١٨	٣٠	١	٢	١٢	١١	٨٦,٧



٩١,٤	٣	٠	٣	٢٠	٩	٠	٣٥	٢٠٢٠/٢٠١٩
٨٩,١	٥	٠	١	٢٨	١١	١	٤١	٢٠٢١/٢٠٢٠
٨٨,٤	٥	٠	٥	٢٣	١٠	٠	٤٣	٢٠٢٢/٢٠٢١

ومن استعراض تلك النسب التي تظهر في الجدول رقم ٣ والشكل رقم ٢ وبتتبع نسب النجاح بالبرنامج مرتفعة وهذا يمثل احد اسباب اقبال الطلاب للالتحاق بالقسم بالاضافة الى فرص العمل التي يسعى القسم لتوفيرها لخريجيه ومما يساعد على ذلك ولا شك قلة أعداد الطلاب نسبيًا بالكلية وكذلك الاهتمام بالزيارات الميدانية. الا ان لوحظ ايضا ان نسب النجاح للفرقة الثالثة كان اعلى من نسب نجاح الفرقة الرابعة لكل عام جامعي على حدى وهذا ربما يرجع الى الصعوبة النسبية لمقررات الفرقة الرابعة. ولكن يلاحظ اجمالاً ان تطور نسب النجاح خلال الفترة محل الدراسة مما يدل على اتباع القائمين على البرنامج اساليب تعليم وتعلم واساليب تقييم متطورة بالقدر الذى يشجع الطلاب لنقل معارفهم ومهاراتهم مما يساعد على تطوير اداء الطلاب.

#### ١٤- دور مركز الخدمة العامة لتصنيع المنتجات الالبان فى دعم الموارد المالية وانشطة خدمة المجتمع

منذ انشاء جامعه قناة السويس وكلياتها المختلفة فى ١٩٧٧ وهى موجهه لخدمة مجتمعها المحيط بها وهى منطقة اقليم القناة وسيناء وهى تسعى عبر تلك السنوات فى تحقيق تطوير مستمر للأقليم والارتقاء به والسعى لتحقيق رسالة الكلية وذلك عبر خطط دورية لقطاع خدمة المجتمع وتنمية البيئة مبنية على احتياجات مجتمعها وخريجها والعاملين بالقطاع الزراعى فى هذا الاقليم. وتقوم الكلية بعدد من الدورات التدريبية التى تقوم بها للارتقاء بمستوى الخريجين وكذلك أنشطة القوافل البيئية للاستفادة من الخبرات العلمية والبحثية بالكلية فى خدمة المجتمع المحيط بالكلية. كما ان الكلية تعقد العديد من الندوات التثقيفية فى مختلف مجالات وانشطة الكلية وما يعزز من الارتقاء بالاقليم الذى تنتمى اليه الكلية.

تتعدد الوحدات ذات الطابع الخاص والتي تعتمد على ركيزتين فى عملها، الأولى المشاركة الفعلية فى تقديم الخدمات والاستشارات ووضع خبرات أعضاء هيئة التدريس وإمكاناتهم البحثية فى سبيل تحقيق رسالة الجامعة ورسالة الكلية فى خدمة المجتمع والثانية المشاركة فى توفير موارد مالية ذاتية للكلية مما يعزز من موارد الكلية كما تقدم تلك الوحدات ذات الطابع الخاص العديد من الخدمات والمنتجات الزراعيه إلى العاملين بالجامعة والمجتمع المحيط بها كما تقدم للطلاب والخريجين عددا من البرامج التدريبية المتطورة لهم مما يؤهلهم لمواجهة تحديات سوق العمل، وتدريب العاملين بالجامعة وخارجها لرفع كفاءتهم وهذا بالاضافة الى تزويد المدينة الجامعية ومستشفى الجامعة ببعض مستلزماتها.

مركز الخدمة العامة لتصنيع الألبان هو احد الوحدات ذات الطابع الخاص بالكلية والتي تم إنشاؤها بقرار السيد الأستاذ الدكتور رئيس الجامعة بتشكيل مجلس إدارة مركز الخدمة العامة لتصنيع منتجات الألبان بتاريخ ١٧ / ٢ / ٢٠٠٨. وبدء المركز فى تجربة الإنتاج فى ١ / ٣ / ٢٠٠٨ ومنذ ٣ / ٣ / ٢٠٠٨ بدأ المركز فى التوريد لمستشفيات الجامعة بمعدل ٩٥٠ كوب يوميا ووصل فى بعض الاعوام الى ثلاثة الاف كوب يوميا. بداية من ١٧ / ١ / ٢٠٠٩ بدء التوريد إلى المدن الجامعية بمعدل وصل إلى ٥٠٠٠ كوب أسبوعيا ووصلت الى ما يزيد عن ١٠٠٠٠ عبوة اسبوعيا للمدن الجامعية هذا وقد وفرت هذه





المنتجات لإدارة التغذية بالمدن الجامعية مبالغاً مالية كبيرة لكل عام جامعي. يقوم المركز بتصنيع منتجات ألبان عديدة ذات جودة عالية تشمل الزبادي وجبن قريش وجبن دماطي وايس كريم وزبد وقشدة وهذا بالإضافة إلى توفير منتجات صحية بجودة عالية للسادة أعضاء هيئة التدريس والمعاونين والعاملين بالجامعة. كما ان المركز يعزز من دور التدريب الميدانى لطلاب مرحلتى البكالوريوس والدراسات العليا بالكلية. يستهدف المركز خدمة أعضاء هيئة التدريس والعاملين بالجامعة بتوفير المنتجات اللبنية المختلفة بجوده عالية وبأسعار مناسبة وتقديم الاستشارات الاقتصادية والتدريبية في مجال التسويق الزراعي للأفراد والهيئات داخل الجامعة وخارجها.

#### ١٤- الخدمات التي تتيحها الكلية لطلابها الاعزاء

١- التمتع بالخدمات التي تقدمها الكلية عن طريق مكتب شئون الطلاب بمبنى ادارة الكلية من حيث (تأجيل التجنيد للذكور- عمل اشترك بوسائل الانتقالات الخاصة بأتوبيسات المحافظات والقطارات- طلب افادة قيد طالب بالكلية- الإقامة بالمدن الجامعية- استخراج بطاقة الرقم القومي- طلب تغيير محل الإقامة بوثائق رسمية معتمده -الخدمات الاجتماعية بعد عمل بحث اجتماعي -استخراج كارنية للطالب-استمارة الكشف الطبى للطلاب الجدد).

٢- يتاح للطلاب بالفرقتين الاولى تكليف احد السادة اعضاء هيئة التدريس بالكلية للقيام بأعباء الرياده العلمية حيث يرشد الطلاب خلال تقدمه بالفرقتين الاولى والثانية ويعرفه باللائحه وحقوقه وواجباته والعمل على تسهيل حياته الجامعية وبأقل قدر ممكن من العقبات. اما بالنسبة للطلاب خلال الفرقتين الثالثه والرابعه فيقوم باعباء الرياده العلمية الساده اعضاء هيئة التدريس بقسمى الالبان والصناعات الغذائية ويتم الاعلان عن ذلك فى لوحه الاعلانات فى كلا القسمين.

٣- بالنسبة لامتحانات فيمكن للطلاب التقدم بعذر مرضى الى السيد ا.د وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب قبل بدء الامتحانات او اثنائه او خلال يومين على الاكثر من تاريخ نهاية الامتحان مرفق به شهادة طبية معتمدة من احد المؤسسات الطبية الحكومية مع استطلاع رأى الادارة الطبية بالجامعة ولا يلتفت للطلب المقدم بعد ذلك. أما بالنسبة للأعذار الاجتماعية فيتقدم الطالب بالعذر الاجتماعى مصحوبا بالوثائق الرسمية الدالة على حقيقة العذر ولا يعتد بالاوراق المقدمة من جهات غير رسمية.

٤- يحق للطلاب التقدم بالتماس لاعادة رصد درجات اى مقرر قبل مرور اسبوعين من اعلان النتيجة بالكلية بطلب مقدم الى السيد ا.د وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب مع سداد المصاريف المقررة وتقديم الطلب على النماذج المعدة لذلك الغرض ويتم عرض الامر بعد ذلك على السادة رئيس الكنترول المختص للإفادة.

٥- للتحويل من الكلية الى كلية اخرى يقوم الطالب بتقديم طلب لاستخراج بيان حالة من الكلية الى الكلية المراد التحويل اليها ويتم ارسال اصل البيان بريديا وإعطاء الطالب صورة طبق الاصل من البيان للمتابعة) ويتم عرض مذكرة للعرض على مجلس الكلية ثم على السيد ا.د نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب لابداء الرأى ثم يقوم الطالب بتقديم وثيقة اخلاء الطرف بعد استيفائها ثم يتم ارسال الملف الى الكلية المراد التحويل اليها مع تحرير اقرار مواد التحميل ومواد الاعفاء.



- ٦- للتحويل الى الكلية يتم بموافاة مركز التحويلات الرئيسية بالجامعة واستيفاء المستندات (بيان حالة يثبت ان محل سكنة يقع فى النطاق الجغرافي-صورة من استمارة الثانوية العامة) ويتم اتباع الخطوات التالية لتنفيذ التحويل مع العرض على السيد وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب.
- ٧- فى حالة رغبة الطالب فى وقف القيد بالنسبة للطلاب المتحفظ عنهم حتى يتم الافراج عنهم او الاعذار المرضية المزمنة حتى يتم شفاؤهم (مع استطلاع رأى اللجنة الطبية بالجامعة) مع تقديم الوثائق الرسمية الدالة على ذلك.
- ٨- الوثائق اللازمة لقيد طالب بالكلية هى (شهادة الثانوية العامة اصل+صورة - شهادة ميلاد الطالب بالكمبيوتر اصل +صورة - عدد ٦ صور شخصية - نموذج ٢ جند للذكور- صورة من بطاقة الترشيح للطالب)

١٦- للتواصل مع ادارة البرنامج

المدير الاكاديمى للبرنامج ا.د/ رفيق عبد الرحمن محمد	منسق البرنامج ا.د/ عادل أبو بكر عبد الحميد
محمول: 01222556967 بريد الكترونى: <a href="mailto:Rafik.khalil@agr.suez.edu.eg">Rafik.khalil@agr.suez.edu.eg</a> <a href="mailto:Rafikkhalil2004@yahoo.com">Rafikkhalil2004@yahoo.com</a> داخلى: ١٨٨٥	محمول: 01117173478 بريد الكترونى: <a href="mailto:adelshata@agr.suez.edu.eg">adelshata@agr.suez.edu.eg</a> <a href="mailto:shatta59@gmail.com">shatta59@gmail.com</a> داخلى: ١٨٣٦

عميد الكلية

المدير الاكاديمى للبرنامج

منسق البرنامج

ا.د/ عادل ابو بكر عبد الحميد ا.د/ رفيق عبد الرحمن محمد ا.د/ محمد أحمد يس