



Diploma of Food Analysis

دبلوم فى تحليل الأغذية

System of Study

نظام الدراسة

Credit Hours System

نظام الساعات المعتمدة

Duration

مدة الدراسة

One Year

سنة واحدة



Distinctive Features

The program aims to prepare competent personnel with high professionalism in the field of food analysis. It also provides learners with scientific capabilities and practical skills on updated analytical methods, their principles and applications in complex food systems. This enables them to identify food components and characteristics for the purposes of food industry, trade, compliance, quality assurance, authentication and complaints investigation to ensure consumer health protection by certifying that food in the market meets the highest health & safety standards.

Graduate Attributes

- Knowledge of local, regional and international standard specifications and their role in monitoring and controlling the quality of food products.
- The use of modern methods in chemical analysis of foods and the detection of residues of pesticides, toxins and heavy metals in them.
- Preparing microbiological and chemical examination reports for foods according to ISO guidelines.
- Knowledge of the sources of food contamination and the causes of its natural, chemical and microbial corruption.
- Applying the food safety management system in food factories in accordance with the requirements of the international standard in raw materials and food products.

السمات المميزة للبرنامج

يهدف البرنامج إلى إعداد كوادر رائدة تتميز بمهنية عالية في مجال تحليل الأغذية، وإلى إكساب الدارسين قدرات علمية ومهارات عملية عن أحدث الطرق التحليلية ومبادئها وتطبيقاتها في النظم الغذائية والتي تمكنهم من تحديد مكونات وخصائص الأغذية لأغراض صناعة وتجارة الأغذية، والمطابقة، وضمان الجودة، والتوثيق، والتحقيق في الشكاوى بما يضمن حماية صحة المستهلك عن طريق التأكد من أن الغذاء المتداول في السوق يحقق أعلى معايير السلامة والصحة.

مواصفات خريج البرنامج

- الإلمام بالمواصفات القياسية المحلية والإقليمية والعالمية ودورها في مراقبة وضبط جودة المنتجات الغذائية.
- استخدام الطرق الحديثة في التحليل الكيميائي للأغذية والكشف عن متبقيات المبيدات والسموم والمعادن الثقيلة بها.
- إعداد تقارير الفحص الميكروبيولوجي والكيميائي للأغذية طبقاً لإرشادات الأيزو.
- الإلمام بمصادر تلوث الأغذية وأسباب فسادها طبيعياً وكيميائياً وميكروبياً.
- تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء في مصانع الأغذية بما يتفق مع متطلبات المواصفة الدولية في المواد الخام والمنتجات الغذائية.



البرنامج يقبل خريجي كليات الصيدلة والعلوم (نبات/كيمياء/كيمياء حيوية)

والزراعة (علوم الأغذية) ويؤهل للعمل في مجال التصنيع الغذائي وسلامة الأغذية