

---

# Profassinal Master in Food Processing Technology Program (in English)

(Based on ECTS Education System)

**The program has been accredited by the International Accreditation Commission for Bachelor's Degree Programmes (ASIIN) and EQAS Food Label, Germany, March 2019.**

This program is designed for the preparation of wide profile food science specialists both for the food industry and the companies performing research of food products as well as those applying the food safety procedures. It also provides a degree-level education as for industry (or employment in other sectors of the food chain, or related scientific and marketing sectors) and professionals capable of assisting in the scientific education of food, and analysis of the economics and marketing development of food products .

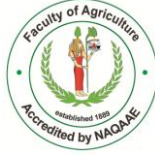
Also, this program concentrates on recent technology in the field of food processing as general and in food safety and food product development as specific. The program is working by ECTS system for specific reasons i.e to develop the food processing graduation skills (in English) in the field of food science i.e safety and development and to help the ECTS graduates to work and study in Europe; to change the current education pattern ( esp. in post graduate studies ) and to improve the graduate skills with relevant training on-site locally or abroad and through the cooperation with food production sector; to upgrade and modernize the postgraduates skills in the field of food processing and safety.

This professional Master degree in Food Processing Technology will be awarded upon completion of 120 ECTS credits in two years (four semeters). There are 12 compulsory courses throught the 4 semesters in addition to 4 elective courses dealing with the recent technologies and development of the field. The traning and project during the study will be given. the program will be delivered by Industry experts, univrsty staffmembers andother univesties.

For more information, please contact program administration:

Prof. Dr. Sobhy Mohsen, Email: [sobmohsen1@hotmail.com](mailto:sobmohsen1@hotmail.com) – 01223101317;

Dr.Tarek Abdelmaksoud, Email: [tarekgamal\\_88@agr.cu.edu.eg](mailto:tarekgamal_88@agr.cu.edu.eg) - 01101441280



برنامج الماجستير المهني  
في  
تكنولوجيا تصنيع الأغذية باللغة الانجليزية  
**Food Processing Technology Program (in English)**

بنظام الساعات المعتمدة الاوروييه (ECTS)  
(Based on ECTS Education System)

تم تصميم وتقييم واعتماد إنشاء هذا البرنامج من قبل

-The National Authority for Quality Assurance and Accreditation of Education, Egypt  
(NAQAA), May 2013.

-The International Accreditation Commission for Bachelor's Degree Programmes (ASIIN) and  
EQAS Food Label, Germany, March 2019.

يعلن برنامج تكنولوجيا تصنيع الاغذية باللغة الانجليزية بكلية الزراعة جامعة القاهرة عن فتح باب القبول في برنامج الماجستير المهني في تكنولوجيا تصنيع الاغذية باللغة الانجليزية المعتمد من الهيئة الالمانية ASIIN. وهذا البرنامج موجه لإعداد متخصصين في الصناعات الغذائية والذي سوف يكون لهم دور في العمل الخاص بالغذاء مثل شركات الصناعات الغذائية المختلفة والمراكز البحثية ووزارة الزراعة الصادرات والواردات. حيث يركز هذا البرنامج على التكنولوجيا الحديثة في مجال التصنيع الغذائي وخاصة تطوير و سلامة الاغذية والتدريس يكون باللغة الانجليزية و بنظام الساعات المعتمدة الاوروييه مما يؤهل الخريج من العمل والدراسة في اوروبا.

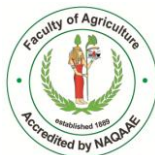
تمنح درجة الماجستير المهني في تكنولوجيا تصنيع الاغذية بعد حصول الطالب على 120 ساعة اوروييه خلال سنتين حيث يحصل الطالب على 12 مقرر اجباري و 4 مقررات اختيارية تتناول هذه المقررات احدث التطورات والتكنولوجيات في مجال الصناعات الغذائية في مصر والعالم. كما يقوم البرنامج بإجراء تدريب للطلاب خلال فترة الصيف في احد مصانع التصنيع الغذائي وكذلك يقوم الطالب بعمل مشروع تخرج اثناء فترة الدراسة. في هذا البرنامج يتم التدريس من قبل اساتذه متخصصين سواء اساتذه بكلية الزراعة جامعة القاهرة او من جامعات الاخرى أو من خبراء التصنيع الغذائي علي مستوي مصر.

لمزيد من المعلومات يرجى التواصل مع ادارة البرنامج

أ.د. صبحي محسن - 01223101317 - Email: [sobmohsen1@hotmail.com](mailto:sobmohsen1@hotmail.com)

د. سيد سعد - 01150013307 - Email: [sayedsaad1910@agr.cu.edu.eg](mailto:sayedsaad1910@agr.cu.edu.eg)

د. طارق عبدالمقصود - 01101441280 - Email: [tareekgamal\\_88@agr.cu.edu.eg](mailto:tareekgamal_88@agr.cu.edu.eg)



## Program Structure

### 1- First year:

#### First semester

##### A: Compulsory Course

Course code	Course name	ECTS Credit			Semester
		Lec.	Practical	Total	
FPT	Recent technology in food processing	2.5	5	5	1
FPT	Total quality management	2.5	5	5	1
FPT	Instrumentation and measurement and process control	2.5	5	5	1

##### B: Elective

1	Food business, marketing and policy	2.5	5	5	1
2	Postharvest, physiology and handling	2.5	5	5	1

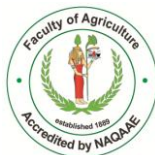
#### Second semester

##### A: Compulsory Course

Course code	Course name	ECTS Credit			Semester
		Lec.	Practical	Total	
FPT	Lean production system	2.5	5	5	2
FPT	Sustainable food wastes management	2.5	5	5	2
FPT	Food components chemical interactions and reactions	2.5	5	5	2

##### B: Elective

1	Human resources management	2.5	5	5	1
2	Food borne infection and intoxication	2.5	5	5	1



## Second year

### First semester

#### A: Compulsory Course

Course code	Course name	ECTS Credit			Semester
		Lec.	Practical	Total	
FPT	Food biotechnology	2.5	5	5	1
FPT	Food contaminates and hygiene	2.5	5	5	1
FPT	Traceability of food plant products sources	2.5	5	5	1

#### B: Elective

1	Supply chain in food processing	2.5	5	5	1
2	Food composition and nutritional states	2.5	5	5	1

### Second semester

#### A: Compulsory Course

Course code	Course name	ECTS Credit			Semester
		Lec.	Practical	Total	
FPT	Risk assessments in processing and quality	2.5	5	5	2
FPT	Rheology of food and biological materials	2.5	5	5	2
FPT	Traceability of animal and microbial food products sources	2.5	5	5	2

#### B: Elective

1	New food products development ideas	2.5	5	5	1
2	Food toxicity and Traceability of whole food chain	2.5	5	5	1

1. Training during summer vacation at 20 ECTS.



2. Project during the study at 20 ECTS.

