**LT Food Inspector 2019**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Courses** | **Hours / Year** | | |
|  | Th | Pr | Total |
| French Language | 60 |  | 60 |
| English Language | 60 |  | 60 |
| Advance Statistics | 60 |  | 60 |
| Food packaging and labeling | 60 |  | 60 |
| Methodology of research | 60 |  | 60 |
| Toxicology | 90 |  | 90 |
| Conservations techniques | 60 |  | 60 |
| Food fraud control | 60 |  | 60 |
| Accreditation ,standardization and conformity assessment | 90 |  | 90 |
| Inspection of establishment | 60 |  | 60 |
| Post harvest and post mortem technology | 60 |  | 60 |
| Human resources | 60 |  | 60 |
| ISO and Auditing | 60 |  | 60 |
| Food Safety Laws & Regulations | 60 |  | 60 |
| Case Study(group of 2 or 3 students per project) |  | 30/project |  |
| Training |  | 150 | 150 |
| **Total** | **900** | **150** | **1050** |

* يقسّم الطلاّب إلى مجموعات من طالبين أو ثلاثة طلاّب وتُعطى كلّ مجموعة مشروعًا للتخرّج.
* يُعطى كلّ أستاذ 30 ساعة للإشراف على المشروع الواحد.
* يُسلّم مشروع التخرّج إلى المديريّة العامّة للتعليم المهنيّ والتقنّي في مهلة أقصاها 20 أيّار من نهاية العام الدراسيّ .
* يُعطى كلّ طالب مدّة 20 دقيقة لمناقشة مشروعه أمام لجنة الامتحانات الرسميّة.