**برنامج علوم الأغذية**

* **رسالة برنامج علوم الأغذية**

التميز في التعليم والتعلم والبحوث والارشاد والتدريب من أجل التنمية الزراعية المستدامة وجودة الحياه عن طريق إنتاج وتطبيق المعارف والمهارات وإعداد كوادر علمية متميزة في كافة مجالات علوم صناعة الألبان والصناعات الغذائية وسلامة الغذاء بما يتوافق على سوق العمل والقدرة على المنافسه في محيطاتنا المحلية والأقليمية والأفريقية .

* **اهداف برنامج علوم الأغذية**
1. إعداد وتاهيل خريج قادرا على إظهار قدراته المعرفية والمهنية والعمل في المجال البحثى ويواكب متطلبات سوق العمل على المستوى المحلى والأقليمي ومؤهلا للتعلم الذاتي في مجال صناعة الأليان والصناعات الغذائية وحفظ وسلامة الغذاء .
2. إعداد خريج له القدره على استخدام أجهزة وطرق التحليل والفحص للكشف عن فساد وتلوث الأغذية لإنتاج غذاء أمن
3. يدير كافة العمليات المتعلقة بصناعة الألبان والأغذية المختلفة وكذلك طرق حفظها وسلامتها بكفاءه لزيادة إنتاجية وجودة الألبان والغذاء والإستفادة من مخلفات الصناعات الغذائية
4. يعمل على تنمية الموارد الذاتية ويعظم من الموارد المتاحه وتقديم الاستشارات الفنية .
5. يطبق الأنظمة الحديثة في صناعة الأغذية والألبان وحفظ الأغذية وسلامتها ومعالجة المشاكل الفنية المختلفة
6. يظهر الوعي بدوره في خدمة المجتمع وفي القضايا القانونية والأخلاقية والاجتماعية