



هيكل برنامج علوم الأغذية

1- عميد الكلية

- رؤساء الأقسام
- رئيس قسم علوم وتقنية الألبان
- رئيس قسم علوم وتقنية الأغذية
- مدير البرنامج
- منسقي البرنامج
- منسق قسم علوم وتقنية الألبان
- منسق قسم علوم وتقنية الأغذية
- منسقي الجودة الفرعيين.
- منسق قسم علوم وتقنية الألبان
- منسق قسم علوم وتقنية الأغذية



رسالة برنامج علوم الأغذية

ينشد البرنامج تخرج مهندسين زراعيين متميزين من خلال تعليم جامعي بمعايير جودة عالمية لمواكبة التطور التكنولوجي في مجال صناعة الألبان و الصناعات الغذائية وتأهيلهم لسوق العمل ليصبحوا قادرين علي المنافسة محلياً و اقليمياً ودولياً .

توفير الخدمة التعليمية الجيدة خلال مرحلتى البكالوريوس و الدراسات العليا وإجراء و تطوير البحوث الأكاديمية و التطبيقية سواء بهدف الحصول على الدرجات العلمية أو حل المشاكل التصنيعية بالإضافة إلى الدور الإرشادي لخدمة و تنمية العمل فى مجال علوم و تقنية الأغذية والألبان.

و لقد أمتد نشاط البرنامج بجانب العملية التعليمية إلى مجالات أخرى منها القيام بالعديد من البحوث العلمية ، حل المشاكل المتعلقة بصناعة الألبان و الصناعات الغذائية ، إقامة الدورات التدريبية على المستوى المحلى و الإقليمى و العربى ، عقد و الأشتراك فى المؤتمرات العلمية بالتعاون مع الهيئات العلمية و الجامعات الأجنبية بأمريكا و انجلترا و ألمانيا و فرنسا و روسيا و غيرها فى مجال الأشراف المشترك و المشاريع البحثية بالإضافة إلى إعداد بعض المراجع الخاصة بالصناعات الغذائية و التغذية و التحليل الكيمائى و الكيمياء الحيوية و علوم الألبان.

أهداف برنامج علوم الأغذية

- توفير الخدمة التعليمية الجيدة خلال مرحلتى البكالوريوس والدراسات العليا و إجراء و تطوير البحوث الأكاديمية و التطبيقية سواء بهدف الحصول على الدرجات العلمية أو حل المشاكل التصنيعية بالإضافة إلى الدور الإرشادى لخدمة و تنمية العمل فى مجال علوم و توثيق الألبان و علوم و تقنية الأغذية.
- و يمكن إيجاز هذه الأهداف فى النقاط الآتية:
- 1- إعداد الأخصائيين و الباحثين للعمل فى الهيئات و المؤسسات و المصانع الحكومية و الخاصة و معامل و مراكز البحوث التى تعمل فى المجالات المختلفة لعلوم و تقنية الأغذية.
 - 2- إجراء البحوث التطبيقية لحل المشاكل التصنيعية و تحسين أداء و تطوير العمل فى المصانع و الشركات التى تعمل فى مجالات الألبان و الغذاء.
 - 3- إقامة دورات تدريبية و إرشادية لرفع الكفاءة العلمية و العملية للعاملين فى مجال صناعة الألبان و الصناعات الغذائية.
 - 4- تقديم الاستشارات العلمية المتخصصة و الحلول المناسبة للمشاكل التى تواجه تصنيع الألبان و التصنيع الغذائى.
 - 5- عقد المؤتمرات و الندوات العلمية المتخصصة فى مجال علوم و تقنية الأغذية و علوم و تقنية الألبان.
 - 6- التعاون مع الهيئات العلمية المحلية و الإقليمية و الدولية فى عمل المشروعات البحثية و إقامة الندوات العلمية و الدورات التدريبية فى مجال علوم و تقنية الأغذية و علوم و تقنية الألبان.
 - 7- المساهمة فى إعداد و توفير المراجع العلمية باللغة العربية فى الموضوعات المرتبطة بعلوم و تقنية الأغذية و علوم و تقنية الألبان.
 - 8- تحقيق التميز المعرفى على نحو يستجيب لاحتياجات الصناعات الغذائية و الألبان .
 - 9- إعداد كوادر مؤهلة علمياً متميزاً فى مجال علوم الأغذية و الألبان .
 - 10- إعداد كوادر قادرة على المشاركة فى إتخاذ القرار و مؤهلة للمنافسة فى سوق العمل .
 - 11- تطوير منظومة التعليم بما يتحقق و مضمون الجودة .
 - 12- التطوير المستمر للبرامج الدراسية فى مرحلة البكالوريوس و الدراسات العليا .
 - 13- تشجيع البحث العلمى و ربط الجامعة بالصناعة .
 - 14- تقديم خدمات متميزة و استشارات فنية فى كافة المجالات المرتبطة بالبرنامج.

سمات تميز برنامج علوم الأغذية

- * يضم قسم علوم وتقنية الألبان معمل إرشادي لتصنيع منتجات الألبان يتكون من عدة وحدات رئيسية وهي: وحدة بسترة اللبن- وحدة إنتاج الأيس كريم ، وحدة إنتاج القشدة والزبدة، وحدة إنتاج الجبن الطري والجاف ، وكذلك أدوات ومعدات مساعدة منها : وحدة تسخين المياه (الغلاية) ، وحدة لتبريد المياه ، وحدة ضخ الهواء ومولد احتياطي وغرفة تسوية، جهاز تطهير وغسيل وتنظيف الآلات بمكانها (CIP).
- * وتتخلص أهداف معمل التصنيع الإرشادي الأساسية في التدريس والإنتاج أولا ، ثم البحث العلمي ثانيا وبعدها التدريب والإرشاد وأخيرا الإنتاج المتميز حيث يقوم المعمل بفتح المنتجات اللبنية المختلفة عالية الجودة والأمنة صحيا وتوفيرها للسادة أعضاء هيئة التدريس والموظفين والطلاب بالجامعة وكذلك للمجتمع السكندري .
- * ولقد تم تأسيس معمل إرشادي لتحليل منتجات الألبان للاستفادة من الخبرات والمدارس العلمية المختلفة للسادة أعضاء هيئة التدريس بالقسم وذلك لخدمة وتطوير صناعة الألبان ويعتمد المعمل في نشاطه علي نخبة ممتازة من العلماء من أعضاء هيئة التدريس بالقسم .
- * وتتخلص أهداف معمل التحليل الإرشادي في إجراء الفحوص المعملية للمنتجات اللبنية المختلفة ، وتقديم الخبرة والاستشارات العلمية الفنية الخاصة بصناعة الألبان ومنتجاتها والمساهمة في إعداد الدراسات الخاصة بالموصفات القياسية الخاصة باللبن ومنتجاته و إعداد الدراسات الخاصة بالجوي الاقتصادية لمشروعات اللبن ومنتجاته .
- * كما يضم قسم علوم وتقنية الألبان معمل ميكروبات الألبان وبحوث الجبن وهو معمل معتمد دوليا ويقوم بتطبيق نظام الجودة متوافقا مع متطلبات المواصفات المختصة بجودة أداء معامل التحليل ISO/IEC 17025:2017 بشقيها الإداري والفني ويخدم هذا المعمل العملية التدريسية والبحثية
- * كما يضم قسم علوم وتقنية الألبان معمل الأغذية الوظيفية والعلاجية والذي يقوم بتحسين قيمة الأغذية الوظيفية في مصر وعلى مستوى العالم العربي ويحتوي المعمل على أحدث الأجهزة في هذا المجال ويخدم العملية التعليمية والبحثية
- * كما يضم قسم علوم وتقنية الألبان معمل الكيمياء الحيوية لميكروبات الألبان والذي يقوم بتنفيذ العديد من المشروعات البحثية وإقامة تعاون علمي مثمر ووطيد مع العديد من المراكز البحثية والعالمية ويساهم هذا المعمل في العملية التدريسية والبحثية .
- * يتميز قسم علوم وتقنية الأغذية بوجود نخبة من السادة أعضاء هيئة التدريس في جميع التخصصات المتعلقة بتقنية الأغذية بالإضافة إلى وجود صالة تصنيع غذائي مجهزة تجهيز جيد و مركز دولي متخصص في مجال تداول وتصنيع الأسماك و منتجاتها تم إنشائه بمساعدة هيئة أعالي البحار للتنمية والإدارة بانجلترا مزود بصالة مجهزة تجهيز جيد تستخدم في أعمال التدريب والتدريس وإجراء الأبحاث.
- * كما يحتوى القسم على معمل تحليل إرشادي يهدف إلى إجراء القياسات والتحليل المعملية المختلفة للأغذية لطلبة الدراسات العليا وللقطاعات الإنتاجية والبحثية المختلفة داخل وخارج الجامعة بالإضافة إلى وجود معمل سلامة الغذاء يحتوى على العديد من الأجهزة لإجراء القياسات المختلفة للقطاعات المختلفة.
- * وأيضاً يتميز القسم بوجود دبلوم مراقبة تداول وتصنيع الأغذية ودبلوم الأسماك وإستحداث برامج جديدة للماجستير المهني في سلامة الغذاء وتحليل ومراقبة وجودة الأغذية وتداول وحفظ الأسماك ومنتجاتها .
- * كما يتميز القسم بأنه يضم مقر الجمعية العلمية للصناعات الغذائية والتي تضم 450 عضواً من أساتذة الجامعات المصرية والأجنبية والسادة العاملين في قطاع الإنتاج الغذائي في مصر والتي تساهم



يربط الجامعة بالصناعة. كما تقوم الجمعية العلمية تحت إشراف أساتذة القسم بنشر مجلة الإسكندرية لعلوم وتقنية الأغذية والتي حصلت على أعلى النقاط للمجلات المحلية في التصنيف الأخير للمجلات العلمية الذي يجريه المجلس الأعلى للجامعات بجمهورية مصر العربية. ولقد أمتد نشاط قسم علوم وتقنية الأغذية بجانب العملية التعليمية إلى مجالات أخرى منها القيام بالعديد من البحوث العلمية، حل المشاكل المتعلقة بالصناعات الغذائية، إقامة الدورات التدريبية على المستوى المحلى والإقليمي والعربي، عقد و الأشتراك في المؤتمرات العلمية بالتعاون مع الهيئات العلمية والجامعات الأجنبية بأمريكا و إنجلترا و ألمانيا و غيرها في مجال الأشراف المشترك والمشاريع البحثية بالإضافة إلى إعداد بعض المراجع الخاصة بالصناعات الغذائية و التغذية و التحليل الكيميائي و الكيمياء الحيوية.

* ويفخر قسم علوم وتقنية الأغذية وعلوم وتقنية الألبان أن من بين خريجه ما من يتقلد الآن أرفع المناصب العلمية والفنية والمراكز القيادية في الجامعات والهيئات والشركات المصرية والعربية والدولية ، كما يعمل عدد كبير من خريجي القسم بين كبراء لتحديد الجودة والتحليل الكيماوي والميكروبيولوجي لسلامة الأغذية والألبان ومنتجاتهما بوزارة الصحة والتموين والصناعة والتجارة والزراعة ، ويعمل الكثير منهم بالمنظمات الدولية التابعة لجامعة الدول العربية ومنظمة الوحدة الإفريقية والامم المتحدة (منظمة الأغذية والزراعة – منظمة الصحة العالمية) . كما أنه لأول مرة على مستوى الجامعات المصرية ووفقا لاتفاقية ناغويا الدولية الموقعة من قبل العديد من الدول من بينهم جمهورية مصر العربية في عام 2014 تم توقيع عقد ترخيص لإستخدام سلالات بكتيرية معزولة من المنتجات اللبنية المصرية بين جامعة الإسكندرية وأ.د/إبراهيم السيد والمعهد الزراعي الوطني (INRA) بفرنسا لإستخدام هذه السلالات على المستوى التجارى والبحثى على مستوى العالم وذلك بعد الحصول على موافقة الحكومة المصرية ممثلة في وزارة البيئة المصرية وعلى أن تحصل جامعة الإسكندرية على عائد من تسويق هذه السلالات .

*ويتم تدريس برنامج علوم الأغذية باللغة العربية والإنجليزية والفرنسية .

فرص ومجالات العمل لخريجي البرنامج

يعمل خريجي و خريجات برنامج علوم الأغذية في مصانع تصنيع و إنتاج الأغذية والألبان المنتشرة في جمهورية مصر العربية – كما يعمل بعض الخريجين و الخريجات في مراكز البحوث الزراعية .

- 1- العمل كمهندسين إنتاج ومراقبة جودة في مصانع الألبان والأغذية .
- 2- العمل في معامل التحليل الغذائي التابع لوزارة التموين والصحة والزراعة .
- 3- العمل في الهيئات الرقابية علي مصانع الأغذية والألبان .
- 4- العمل في المنظمات التابعة لجامعة الدول العربية .
- 5- العمل في منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.