



بسم الله الرحمن الرحيم



قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية

تاريخ إنشاء القسم

- العام الجامعي ١٩٦٥/٦٤م بأسم قسم الصناعات الغذائية و الألبان.
- العام الجامعي ١٩٧٧/٧٦م بأسم قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية.
- بدأت دراسته بشعبة الصناعات الغذائية في عام ١٩٧٦/٧٥م وتخرجت أول دفعه في عام ١٩٧٧/٧٦م.

مجالات دراسته

- علوم و تكنولوجيا الأغذية – كمياء و تحليل الأغذية – ميكروبيولوجيا الأغذية- تغذية إنسان – الشئون الصحية لمصانع الغذية – مراقبة الجوده – التشريعات الغذائية – التقييم الحسي للأغذية.

المقررات التي يدرسها الطالب خلال الألتحاق بشعبة الصناعات الغذائية

المقررات الدراسية للسنة الثالثة

<u>الفصل الدراسي الأول</u>	<u>الفصل الدراسي الثاني</u>
<ul style="list-style-type: none">• كمياء مكونات أغذية (١)• كمياء و تحليل غذائي• ميكروبيولوجيا الأغذية• دراسات خاصة• إنتاج خضر• إنتاج فاكهه (أ)• هندسة تصنيع الأغذية (أ)	<ul style="list-style-type: none">• كمياء مكونات أغذية (٢)• تحليل أغذية• تغذية إنسان• أساسيات تكنولوجيا الأغذية• النباتات الطبيه و العطريه• هندسة تصنيع الأغذية (ب)• إنتاج فاكهه (ب)

يقوم طلاب الفرقة الثالثة بأداء تدريب في الأجازة الصيفيه لمدة لا تقل عن ثلاثة أسابيع في مجال التصنيع الغذائي مثل مصانع حفظ الأغذية و تصنيعها.....إلخ وذلك لاكتساب بعض المهارات التدريبيه.

المقررات الدراسيه للسنة الرابعه

<u>الفصل الدراسي الأول</u>	<u>الفصل الدراسي الثاني</u>
<ul style="list-style-type: none"> • أساسيات التعليب و التجفيف • أساسيات الحبوب و منتجاتها • أساسيات تكنولوجيا المنتجات الحيوانيه • أساسيات الصناعات الميكروبيولوجيه • أساسيات الزيوت و منتجاتها • بحث خاص و مناقشات (أ) • إقتصاديات التصنيع الغذائي 	<ul style="list-style-type: none"> • أساسيات السكر والحلوى • الشؤون الصحيه لمصانع الأغذيه • أساسيات تعبئه و تغليف • بحث خاص و مناقشات (ب) • تقييم أغذيه و رقابة الجودة و التشريعات • أعداد و تخزين و تصدير الحاصلات البستانيه

الهدف من الدراسه بالقسم

- تهدف الدراسه بالقسم إلي إعداد كوادر بشريه (الخريجين) علي درجه عاليه من الأمام بالمهارات (من تاناقيه النظرية و العمليه) وبكافئه النواحي في علوم وتكنولوجيا الأغذيه .

أعضاء هيئة التدريس بالقسم

م	الاسم	الوظيفة	م	الاسم	الوظيفة
١	إ.د/ أحمد بهي الدين شاهين	استاذ غير متفرغ	١٤	إ.د / جمال رويشد حمد	استاذ
٢	إ.د / مصطفى عبد الرزاق نوفل	في ذمة الله	١٥	دكتور / محمد حمزة السعيد	استاذ مساعد
٣	إ.د / حنفي عبد العزيز هاشم	استاذ غير متفرغ	١٦	-دكتور / أشرف شرف	استاذ مساعد
٤	إ.د / السيد محمد الدماطي	استاذ متفرغ	١٧	دكتور / مصطفى أبو الفضل محمد	استاذ مساعد
٥	إ.د / علي مرسى صالح	استاذ غير متفرغ	١٨	دكتور/ناصرالبدري عبدأللة احمد	استاذ مساعد
٦	إ.د/ محمد الأنور عثمان عبد الفتاح	استاذ متفرغ	١٩	دكتور / محمد إبراهيم محمد	استاذ مساعد
٧	إ.د / حسن حسن عبد الدايم	استاذ متفرغ	٢٠	دكتور/ماهر السيد علي عبد الغني	استاذ مساعد
٨	إ.د / محمد أمين موسى	في ذمة الله	٢١	دكتور / محمد صاير السيد عمار	مدرس
٩	إ.د / جمال علي علي الشرنوبى	استاذ	٢٢	دكتور / أحمد إبراهيم حجازي	مدرس
١٠	إ.د / محمد شحات سالم	استاذ	٢٣	السيد / محمد عبد المنعم الوصيف	مدرس مساعد
١١	إ.د / عبد العزيز جمعه علام	استاذ متفرغ	٢٤	السيد / بدر سعيد عبد القصود	مدرس مساعد
١٢	إ.د / علاء الدين سلامه محمد	استاذ	٢٥	السيد/عصام اسماعيل عبد العظيم	معيد
١٣	إ.د / جمال رويشد حمد	استاذ	٢٦	السيد / هاني محمد فهمي	معيد

رؤساء القسم منذ إنشائه و حتى الآن

إ.د/ أحمد بهي الدين شاهين

إ.د / مصطفى عبد الرزاق نوفل

إ.د / السيد محمد الدماطي

إ.د / محمد الأنور عثمان عبد الفتاح

إ.د / حسن حسن عبد الدايم

إ.د / علاء الدين سلامه محمد

مجالات العمل للخريجين من القسم

• تؤهل الدراسة بالقسم الخريجين للعمل في مجالات متعددة منها علي سبيل المثال و ليس الحصر

١- جميع مصانع التصنيع الغذائي، مطاحن و مخابز الحبوب و منتجاتها ، مصانع الزيوت و المسلي ، تبريد و تجميد الأغذية، صناعات اللحوم و الأسماك و الدواجن، تصنيع و حفظ الخضروات و الفواكه، المياه الغازية، الحلويات و الشيكولاته ، السكر، الخميرة ، الكحول ، الخل ، الصابون و المنظفات الصناعية، تعليب الأغذية ، المكرونة و المعجنات، مضارب الأرز ،المركزات الطبيعيه ،الزيوت العطريه ، التوابل ، مكسبات الطعم و الرائحة ، مستحضرات التجميل.

٢- المراكز و الهيئات البحثيه في مجالات التصنيع الغذائي (الأنتاج و مراقبة الجودة)، المؤسسات المهتمه بالمجالات البيئيه المختلفه و المتعلقه بصحة الإنسان.

٣- مؤسسات الرقابه التشريعيه (مثل هيئة التوحيد القياسي)

٤- مجال تغذية الأنسلن مثل مؤسسات المستشفيات ،المدارس ، الجامعات ، الأسكان الطلابي ، المعسكرات.