

قسم علوم وتكنولوجيا الألبان

DAIRY SCIENCE AND TECHNOLOGY DEPARTMENT



يعتبر مجال علوم وتكنولوجيا الألبان أحد أهم فروع العلوم الزراعية، ويقوم قسم علوم وتكنولوجيا الألبان بالبحث في تطبيق التقنيات الحديثة في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان وتوفير أفضل السبل والإشترطات الصحية لإنتاج وتصنيع المنتجات اللبنية بصورة تحقق الإكتفاء الذاتي والأمن الغذائي .

التخصصات الفرعية داخل القسم :

- علوم وتكنولوجيا الألبان يعتبر تخصص عام يشمل التخصصات الدقيقة التالية:

(كيمياء الألبان - تكنولوجيا الألبان - ميكروبيولوجيا الألبان)

رسالة القسم :

تنبثق رسالة القسم من رسالة الكلية حيث تقوم رسالة القسم بتخصصاته المختلفة إلي إعداد كوادر فنية متخصصة في مجالات عمليات التصنيع والرقابة على الجودة من النواحي التركيبية ، الكيميائية ، الميكروبيولوجية والحسية وكذلك العمل على رفع العائد الاقتصادي للمواد الأولية وحماية البيئة من التلوث وكذلك دراسة الأسس النظرية مع إستخدام البيوتكنولوجيا الحديثة في إنتاج الألبان المختلفة ونقلها إلي المصنع في شكل لبن نظيف يحتوى علي أقل عدد من الكائنات الحية الدقيقة لتصنيعه إلي المنتجات اللبنية المختلفة والتي تشمل الألبان المعاملة

حراريا - الألبان المتخمرة - الجبن بأنواعها المختلفة - المثلوجات القشدية واللبنية - المنتجات اللبنية الغنية في الدهن - الألبان المجففة والمكثفة والمحلاة.

كما تتضمن الأسس النظرية دراسة تركيب اللبن والقيمة الغذائية للبن ومنتجاته وإمكانية حفظ اللبن في صورة منتجات لبنية كالسابق ذكرها وتمشياً مع التكنولوجيا المستحدثة لتصنيع هذه المنتجات.

ومن أهداف القسم إنتاج المنتجات اللبنية في صورة جيدة سواء من الناحية الكمية أو النوعية وإنتاج نوعية من هذه المنتجات يكون لها تأثير ايجابي علي الصحة وذلك بتدعيم المنتجات اللبنية ببعض المدعمات الحيوية **Probiotics**.

ويعطى القسم درجة من الأهمية لتطوير طلابه ثقافياً واجتماعياً بنفس القدر من الإهتمام الذي يوليه لتطويرهم علمياً والقسم بإمكانياته قادر على الإسهام بمدى واسع من التسهيلات التعليمية والاجتماعية والثقافية والمجتمعية.

ويهتم القسم أيضاً بما يسمح لطلابه بتطوير مهاراتهم وقدراتهم وتحسين قدراتهم على المشاركة بإسهاماتهم مع نظائرهم من الخريجين محلياً ودولياً.

هذا ويعمل أعضاء هيئة التدريس بالقسم باستمرار على توفير التميز التعليمي والدعم التكنولوجي المطلوب والتعليم المعاصر والقياسي لطلابه والذي يتطلبه الوعود المقطوعة لهم بإعدادهم لأسواق العمل محلياً ودولياً بما يحقق لهم مستقبلاً واعداً.

كما أن القسم يقوم بتنظيم رحلات علمية الى مصانع الأغذية والألبان بمدينة الإسكندرية كل عام وكذلك العديد من الرحلات العلمية لمصانع الألبان بمدينة العاشر من رمضان والسادس من أكتوبر لطلبة الفرقتين الثالثة والرابعة ببرامج علوم الأغذية و الألبان وذلك للإطلاع على التكنولوجيات الحديثة المستخدمة في مجال علوم وتكنولوجيا الألبان وبما يفيد في نقل الصورة الواقعية لخريجي القسم لإكسابهم مزيد من الأمل والاجتهاد في العملية التعليمية لتلبية متطلبات سوق العمل



إعداد : دكتور/ وائل فتحي محمد القط

ما هي مجالات العمل المتاحة لخريجي قسم علوم وتكنولوجيا الألبان؟

يمكن لخريج قسم علوم وتكنولوجيا الألبان العمل في كلا من:-

- 1- مهندس إنتاج ومراقبة الجودة بجميع مصانع الصناعات الغذائية والألبان بمصر والخارج مثل (جهينه - دومتي - جرين لاند - بيتي - المراعي - سيكلام - فرجلو - آيس مان - المصريين - طعمه - أمريكانا - بريزيدن - دانون - وكذلك المصانع والشركات التابعة للمؤسسات والهيئات الحكومية.
- 2- الإنضمام إلى هيئة التدريس بالقسم او لأحد المراكز البحثية مثل : (المركز القومي للبحوث - معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - معهد الهندسة الوراثية - المعهد القومي للتغذية التابع لوزارة الصحة) .
- 3- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات .
- 4- جميع المنافذ الجمركية بالمطارات والموانئ والحجر الزراعي .
- 5- أخصائي تغذية بالمستشفيات الحكومية والخاصة .
- 6- مفتشى التموين وكذلك مراقبي ومفتشي الأغذية بوزارة الصحة .
- 7- أخصائي تغذية بالمدن الجامعية ووزارتي التربية والتعليم والأزهر الشريف.
- 8- يمكن للطلاب بإمكانيات محدودة من تنفيذ مشروع صغير يدر عليه دخلاً مناسباً جداً .
- 9- معامل تحليل الأغذية والألبان كيماوياً وميكروبيولوجياً .
- 10- الإشتراك مع أطباء التغذية والتغذية العلاجية في ترخيص وإنشاء وحدات ومراكز للتغذية العلاجية .
- 11- الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي والمواصفات القياسية المصرية .
- 12- مهندس زراعي في معظم الهيئات والوزارات والمؤسسات الحكومية .

كيف تتم الدراسة بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان؟

تتم الدراسة بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان من خلال الإلتحاق ببرنامج علوم الأغذية والألبان من المستوى الثالث ثم يتم التوجه داخل القسم من المستوى الرابع حسب رغبة الطالب وطبقاً للقواعد واللوائح التي ينظمها ويحددها مجلس الكلية ، حيث يقوم على تدريس أغلب المقررات التي تدرس بالقسم من خلال برنامج علوم الأغذية والألبان السادة أعضاء هيئة التدريس بقسم علوم وتكنولوجيا الألبان و الصناعات الغذائية ماعدا بعض المقررات التي يشارك فيها السادة أعضاء هيئة التدريس بأقسام الميكروبيولوجي - الإنتاج الحيواني - البساتين ووقاية النبات.

يعقب إتمام دراسة السنة الثالثة مرحلة التدريب الصيفي والتي تستمر شهراً كاملاً في المصانع داخل جمهورية مصر العربية طبقاً لمقترحات القسم والتي يحدد بداية ونهاية مدتها مجلس الكلية.

الخدمات المجتمعية التي يمكن أن يقوم بها القسم:-

- 1- عقد بعض الدورات التدريبية المتخصصة في مجال تصنيع منتجات الألبان ضمن إطار برنامج التدريب التحويلي لبعض الخريجين.
- 2- يقوم القسم بالتعاون مع قطاع شئون البيئة وخدمة المجتمع بتنفيذ عدد من الدورات التدريبية لتصنيع منتجات الألبان للعاملين بالمصالح الحكومية المختلفة.
- 3- تقديم بعض الإستشارات الفنية للسادة العاملين بمجال علوم وتكنولوجيا الألبان
- 4- يتبنى القسم إجراء الأبحاث العلمية التطبيقية في مجال تكنولوجيا الألبان وبالإشتراك مع الأقسام العلمية الأخرى والتي تخدم المجتمع المصري بوجه عام والمجتمع الأسواني بشكل خاص .

نظرة مستقبلية لقسم علوم وتكنولوجيا الألبان :

1- يهدف القسم إلى إنشاء مركز إنتاجي بحثي وتعليمي لإنتاج وتسويق منتجات الألبان المختلفة والغير تقليدية ليخدم المجتمع الأسواني ومراكز محافظة أسوان مما يحقق الإكتفاء الذاتي من منتجات الألبان ذات الجودة العالية داخل المحافظة والخروج بالجامعة من الدور التعليمي فقط إلى الدور الإنتاجي والتنافسي داخل السوق المصري وكذلك رفع كفاءة وخبرات خريج القسم والكلية .

الدرجات العلمية التي يمنحها القسم :

- 1- درجة البكالوريوس في العلوم الزراعية - برنامج علوم الأغذية والألبان .
- 2- درجة الماجستير المهني في : جودة وتصنيع منتجات الألبان .
- 3- درجة الماجستير في : علوم وتكنولوجيا الألبان (كيمياء الألبان – ميكروبيولوجيا الألبان - تكنولوجيا الألبان) .
- 4- درجة الدكتوراة في : علوم وتكنولوجيا الألبان (كيمياء الألبان – ميكروبيولوجيا الألبان – تكنولوجيا الألبان) .

أعضاء هيئة التدريس بالقسم :

الإسم	الدرجة	التخصص العام	التخصص الدقيق
أ.د/ أبوستيت محمود درويش	أستاذ متفرغ ورئيس القسم	علوم وتكنولوجيا الألبان	علوم وتكنولوجيا الألبان
د./ وائل فتحي محمد القط	مدرس	علوم وتكنولوجيا الألبان	كيمياء وتكنولوجيا الألبان
د./ أسامه صفوت فوزي خليل	مدرس	علوم وتكنولوجيا الألبان	ميكروبيولوجيا وتكنولوجيا الألبان

الهيئة المعاونة لأعضاء هيئة التدريس بالقسم :

الإسم	الدرجة	التخصص العام	التخصص الدقيق
م/ أحمد محمود عبدالله عصر	معيد	علوم وتكنولوجيا الألبان	-----

مع خالص تمنياتنا لجميع طلابنا الأعزاء بحياة جامعية طيبة
ومستقبل مشرق بإذن الله لكم ولمصرنا الحبيبة