

(٢/١/٤)

تنوع المدارس العلمية لأعضاء هيئة التدريس بالبرنامج
(الخطة التدريسية لأعضاء هيئة التدريس بالبرنامج)



التخصص العلمي للسادة أعضاء هيئة التدريس بقسم الألبان والصناعات الغذائية

| م | اسم عضو هيئة التدريس | التخصص العام | التخصص الدقيق |
|------------------------------|----------------------------------|---------------|--------------------------------|
| قسم الألبان | | | |
| ١ | أ.د/ طه عبد الحليم نصيب | ألبان | ميكروبيولوجيا ألبان |
| ٢ | أ.د/ عبد الوهاب الشاذلي خليل | ألبان | كيمياء وتكنولوجيا ألبان |
| ٣ | أ.د/ انظاهرة محمد احمد عمار | ألبان | كيمياء وتكنولوجيا ألبان |
| ٤ | أ.د/ محمد بونس رياض | ألبان | تكنولوجيا ألبان |
| ٥ | أ.د/ محمد شنبى جمعه | ألبان | تكنولوجيا وميكروبيولوجيا ألبان |
| ٦ | أ.د/ وليد محمود الشارود | ألبان | ميكروبيولوجيا ألبان |
| ٧ | أ.د/ متولى محمد ابوسريع | ألبان | تكنولوجيا ألبان |
| ٨ | أ.د/ محمد النسوقى عبد العزيز | ألبان | تكنولوجيا ألبان |
| ٩ | أ.م.د/ محمد سمير درويش | ألبان | ميكروبيولوجيا ألبان |
| ١٠ | د/ محمود مصطفى محمد رفاعى | ألبان | تكنولوجيا ألبان |
| ١١ | د/ محمد صبري مصطفى | ألبان | تكنولوجيا ألبان |
| ١٢ | د/ أسماء عبد الله العوضى | ألبان | ميكروبيولوجيا ألبان |
| ١٣ | د/ سمر أحمد عبدالجليل | ألبان | ميكروبيولوجيا ألبان |
| ١٤ | د/ علا محمد عادل كامل | ألبان | ميكروبيولوجيا ألبان |
| قسم الصناعات الغذائية | | | |
| ١ | أ.د/ عبدالحميد ابراهيم عبدالجواد | صناعات غذائية | تكنولوجيا اللحوم |
| ٢ | أ.د/ أحمد عبدالعزيز الرفاعى | صناعات غذائية | كيمياء أغذية |



| | | | |
|----------------------------------|---------------|--|----|
| تكنولوجيا اللحوم | صناعات غذائية | أ.د/ أبو بكر محمد حسن | ٣ |
| تكنولوجيا اللحوم | صناعات غذائية | أ.د/ محمد طه ابراهيم شلبي | ٤ |
| تكنولوجيا الحبوب | صناعات غذائية | أ.د/ مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبو ربه | ٥ |
| تكنولوجيا الحبوب-تغذية | صناعات غذائية | أ.د/ منى محمود خليل عثمان | ٦ |
| تكنولوجيا الزيوت والدهون | صناعات غذائية | أ.د/ ممدوح محمد أحمد ربيع | ٧ |
| تخميرات غذائية | صناعات غذائية | د/ نعيم عبداللطيف عبدالعزيز البرعى | ٨ |
| ميكروبيولوجيا أغذية | صناعات غذائية | د/ أماليكا درويش مصطفى الدهشان | ٩ |
| تكنولوجيا أسماك | صناعات غذائية | أ.د/ شادى محمد محمود الشهاوى | ١٠ |
| تغذية | صناعات غذائية | أ.د/ جيهان على عوض غنيم | ١١ |
| كيمياء أغذية وجودة وسلامة الغذاء | صناعات غذائية | أ.د/ رانيا ابراهيم أحمد الجمال | ١٢ |
| ميكروبيولوجيا أغذية | صناعات غذائية | أ.د/ فانتن يوسف ابراهيم يوسف | ١٣ |
| كيمياء أغذية | صناعات غذائية | أ.م.د/ محمد السيد عبدالحميد حفى | ١٤ |
| تخميرات غذائية | صناعات غذائية | أ.م.د/ الحسينى أحمد أحمد على أبو النجا | ١٥ |
| تغذية | صناعات غذائية | د/ الزهراء محمود حسن مطاوع | ١٦ |
| تكنولوجيا أغذية | صناعات غذائية | د/ محمد ممدوح محمد أحمد ربيع | ١٧ |
| كيمياء أغذية | صناعات غذائية | د/ محمد عبدالحميد أبو الحسن عسكر | ١٨ |
| ميكروبيولوجيا أغذية | صناعات غذائية | د/ هبة عماد الدين أمين عبدالله أمين | ١٩ |
| تكنولوجيا زيوت ودهون | صناعات غذائية | د/ إيمان ابراهيم أبو خليل أمين على سعفان | ٢٠ |

عميد الكلية

أ.د/ محمد عبدالمجيد رزق

مدير البرنامج

أ.د/ رانيا ابراهيم الجمال

منسق المعيار

د/ محمد صبرى مصطفى



المقررات الدراسية التي يشارك في تدريسها أعضاء هيئة التدريس بقسم الألبان والصناعات الغذائية في برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية

| م | اسم عضو هيئة التدريس | المقررات التي يشارك في تدريسها | المستوى |
|--------------------|------------------------------|--|------------------|
| قسم الألبان | | | |
| ١ | أ.د/ طه عبد الحليم نصيب | ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان الخصائص الوظيفية لمكونات الألبان | الثالث الثالث |
| ٢ | أ.د/ عبد الوهاب الشاذلي خليل | تكنولوجيا الزيوت والدهون اللبن وأغذية الإنسان | الرابع الثاني |
| ٣ | أ.د/ الطاهرة محمد احمد عمار | اللبن السائل ومعاملاته الشنون الصحية لمصانع الألبان | الثالث الثالث |
| ٤ | أ.د/ محمد يونس رياض | تكنولوجيا الجبن الطرى والمطبوخ تكنولوجيا مثلوجات لبنية | الرابع الرابع |
| ٥ | أ.د/ محمد شلبي جمعه | اللبن وأغذية الإنسان البنان متخمرة وبادئات | الثاني الثالث |
| ٦ | أ.د/ وليد محمود الشارود | تحليل الأغذية والألبان مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان | الثالث الثالث |
| ٧ | أ.د/ متولي محمد أبوسريع | تكنولوجيا الجبن الطرى والمطبوخ تكنولوجيا مثلوجات لبنية | الرابع الرابع |



| | | | |
|----------------------------|--|-----------------------------|----|
| الرابع الرابع | تكنولوجيا الزيوت والدهون تدوير مخلفات الألبان | أ.د/محمد الدسوقي عبدا لعزیز | ٨ |
| الرابع الثالث الرابع | تكنولوجيا المنتجات اللبنية الخاصة الخصائص الوظيفية لمكونات الألبان منتجات الألبان البديلة | أ.م.د/محمد سمیر درویش | ٩ |
| الثالث الثالث الثالث | مبادئ تصنيع منتجات الألبان التعبئة والتغليف للأغذية والألبان الألبان المجففة والمكثفة | د/ محمود مصطفى محمد رفاعي | ١٠ |
| الثالث الثاني | اللبن السائل ومعاملاته مبادئ تصنيع منتجات الألبان | د/ محمد صبري مصطفى | ١١ |
| الرابع الرابع | تكنولوجيا المنتجات اللبنية الخاصة ميكروبيولوجيا منتجات الألبان | د/ أسماء عبد الله العوضي | ١٢ |
| الثالث الرابع الثالث | ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان تكنولوجيا مثلوجات لبنية مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان | د/ سمر أحمد عبدالجليل | ١٣ |
| الثالث الرابع | اللبن السائل ومعاملاته الشنون الصحية لمصانع الألبان | د/ علا محمد عادل كامل | ١٤ |



قسم الصناعات الغذائية

| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|----|
| الربع الثاني | تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها أساسيات علوم أغذية | أ.د/ عبدالحميد ابراهيم عبدالجواد | ١ |
| الثالث الربع | كيمياء أغذية تغذية انسان | أ.د/ أحمد عبدالعزيز الرفاعي | ٢ |
| الربع | تكنولوجيا الزيوت والدهون | أ.د/ أبوبكر محمد حسن | ٣ |
| الربع الثاني الربع الربع | تغذية انسان أساسيات الغذاء والتغذية تكنولوجيا اللحوم ومنتجاتها تكنولوجيا اللحوم والأسماك | أ.د/ محمد طه ابراهيم شلبي | ٤ |
| الربع | تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها | أ.د/ مسعد عبدالعزيز عبدالفتاح أبوريه | ٥ |
| الثالث الربع | تكنولوجيا منتجات خاصة تغذية انسان | أ.د/ منى محمود خليل عثمان | ٦ |
| الربع الربع الربع | تكنولوجيا زيوت ودهون تكنولوجيا تجفيد وتجفيف تكنولوجيا الأسماك | أ.د/ ممدوح محمد أحمد ربيع | ٧ |
| الثالث الربع | ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان تخميرات صناعية ولبنية | د/ نعيم عبداللطيف عبدالعزيز البرعى | ٨ |
| - | - | د/ أمانيكا درويش مصطفى الدهشان | ٩ |
| - | - | أ.د/ شادي محمد محمود الشهاوي | ١٠ |
| الثالث | تكنولوجيا السكر ومنتجاته | أ.د/ جيهان على عوض غنيم | ١١ |
| الربع الثالث الثالث | تكنولوجيا زيوت ودهون تحليل الأغذية والألبان مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان | أ.د/ رانيا ابراهيم أحمد الجمال | ١٢ |
| الثالث الربع الثالث | ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان تكنولوجيا تجفيد وتجفيف تكنولوجيا تعبئة وتغليف | أ.د/ فانتن يوسف ابراهيم يوسف | ١٣ |
| - | - | أ.م.د/ محمد السيد عبدالحميد حفنى | ١٤ |
| الثالث الربع | ميكروبيولوجيا الأغذية والألبان تخميرات صناعية ولبنية | أ.م.د/ الحسينى أحمد أحمد على أبوالنجا | ١٥ |



| | | | |
|------------------|--|---|----|
| الرابع الثاني | تغذية انسان اساسيات الغذاء والتغذية | د/ الزهراء محمود حسن مطاوع | ١٦ |
| الرابع الثالث | تكنولوجيا تجفيد وتجفيف تكنولوجيا تعبئة وتغليف | د/ محمد ممدوح محمد أحمد ربيع | ١٧ |
| الثالث الثالث | كيمياء أغذية تحليل الأغذية والألبان | د/ محمد عبدالحميد أبوالحسن عسكر | ١٨ |
| الثالث | مكروبيولوجيا الأغذية والألبان | د/ هبة عمادالدين أمين عبدالله أمين | ١٩ |
| الثالث | تحليل الأغذية والألبان | د/ إيمان ابراهيم أبوخليل أمين على سعفان | ٢٠ |

عميد الكلية

محمد عبدالمجيد رزق



مدير البرنامج
أ.د/ رانيا إبراهيم الجمال

منسق المعيار
د/ محمد ضبري مصطفى