



[Type text]

بيان بعض بتجيزات المعامل من الاجهزة بمعامل الدروس العملية لبرنامج علوم الاغذية

وتكنولوجيا الاغذية

حاله العمل	الاجياز	م
<u>يعمل</u>	<u>اوتوكلاف راسي</u>	<u>١</u>
<u>يعمل</u>	<u>جهاز PH meter</u>	<u>٢</u>
<u>يعمل</u>	<u>Rotary evaporator</u>	<u>٣</u>
<u>يعمل</u>	<u>وحدة هضم البروتين</u>	<u>٤</u>
<u>يعمل</u>	<u>جهاز طرد مركزي</u>	<u>٥</u>
<u>يعمل</u>	<u>فرن تجفيف بالمروحة</u>	<u>٦</u>
<u>يعمل</u>	<u>جهاز تقدير الرماد</u>	<u>٧</u>
<u>يعمل</u>	<u>جهاز سوكسلت</u>	<u>٨</u>
<u>يعمل</u>	<u>جهاز تقطير مياه</u>	<u>٩</u>
<u>يعمل</u>	<u>جهاز spectrophotometer</u>	<u>١٠</u>
<u>يعمل</u>	<u>حمامات مائية هزاز وثابت</u>	<u>١١</u>
<u>يعمل</u>	<u>عجان / خلاط</u>	<u>١٢</u>
<u>يعمل</u>	<u>فرن كهربى لحجم الرغيف</u>	<u>١٣</u>
<u>يعمل</u>	<u>ميكروسكوبات</u>	<u>١٤</u>

عميد الكلية

أ.د./ ايمن الغمري

مدير البرنامج

أ.د./ رانيا الجمال

رسالة البرنامج

يسعي البرنامج لاعطاء تعليم متميز يجمع بين المعرفة والابتكار في مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية. واعداد خريج مؤهل علمياً وبحثياً بخبرات تطبيقية وعملية لتلبية احتياجات سوق العمل وفقاً لمعايير الجودة. وله القدرة على استخدام التقنيات الحديثة في مجال علوم وتكنولوجيا الاغذية والمجالات المرتبطة بها بما يتواءم مع رؤية الدولة للتنمية المستدامة.