

## مقدمة

في عالم يتزايد فيه الطلب على المنتجات الغذائية المضمونة، تبرز مهنة التصنيع الغذائي كركيزة أساسية في ضمان سلامة الغذاء وجودته وكفاءته التسويقية. تعمل هذه المهنة على تحويل المواد الخام (خضروات، لحوم، ألبان، فواكه، زيوت...) إلى منتجات غذائية جاهزة للاستهلاك، ضمن معايير جودة وسلامة دولية مثل:

- نظام الهاسب (HACCP)
- ممارسات التصنيع الجيد (GMP)
- نظام الأيزو ISO 22000

يتعامل أصحاب هذه المهنة مع جميع مراحل الإنتاج الغذائي:

من استقبال المواد الخام

إلى الفحوصات المخبرية

إلى خطوط التصنيع

ثم التعبئة والتخزين

وتتخذ هذه المهنة: المصانع الغذائية، مراكز الفحص، شركات التصدير، المستهلك، وسلامة الأمن الغذائي الوطني.

## المسارات التعليمية لدخول مجال التصنيع الغذائي

- **دبلوم تصنيع غذائي أو تكنولوجيا الأغذية** (سنتان – 3 سنوات): يجمع بين الجوانب النظرية والعملية.
- **بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الغذاء / الهندسة الغذائية / السلامة الغذائية:** لمن يرغب بالتخصص والبحث العلمي.
- **دورات متخصصة:** في تحليل النقاط الحرجة، مراقبة الجودة، تكنولوجيا الألبان، اللحوم، العصائر، الزيوت، وغيرها.

## المواد الدراسية الأساسية في التصنيع الغذائي

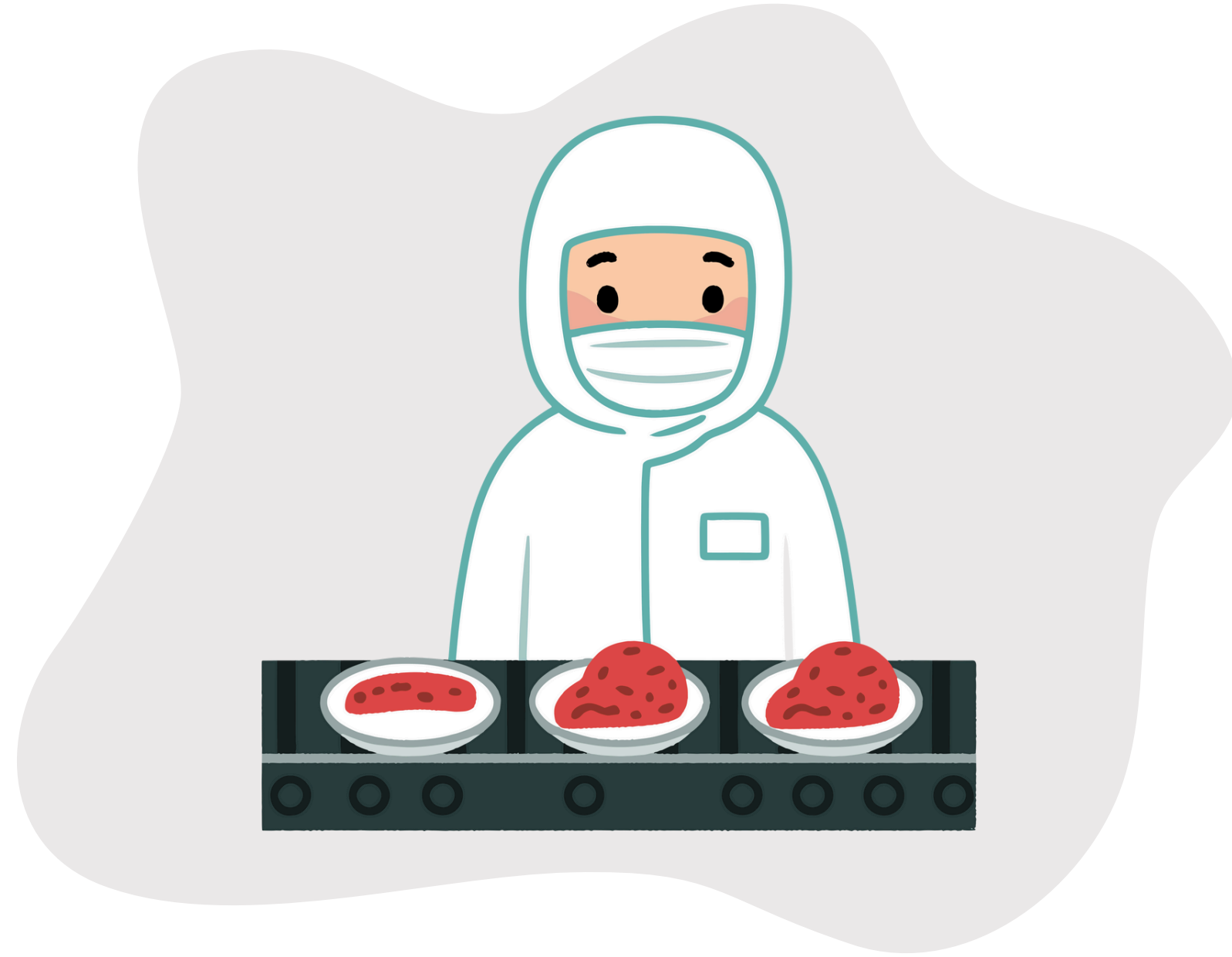
- كيمياء الأغذية و ميكروبيولوجيا الغذاء
- تكنولوجيا الألبان، اللحوم، الحبوب، الدهون، العصائر
- ممارسات النظافة والتعقيم
- أنظمة الجودة وسلامة الغذاء (HACCP – GMP – ISO)
- صيانة وتشغيل خطوط الإنتاج
- مهارات التحليل الحسي والمخبري
- التعبئة والتغليف والتخزين

## مجالات العمل بعد التخرج

- مصانع الأغذية بجميع أنواعها (ألبان، لحوم، معلبات، عصائر، حلويات...)
- شركات التعبئة والتغليف الغذائي
- مختبرات فحص الأغذية والمراكز الصحية
- شركات التصدير والاستيراد الغذائي
- مؤسسات الرقابة الغذائية الحكومية
- العمل في التعليم والتدريب المهني الزراعي والغذائي

## لمن هذه المهنة؟

- من لديه اهتمام بالغذاء وسلامته
- من يحب العمل التطبيقي والمنظم
- من يجيد المتابعة والتحليل والتوثيق
- من يتحمل ضغط العمل داخل بيئة إنتاج
- من يهتم بالتفاصيل الدقيقة والجودة



## المهارات المطلوبة للتميز في مهنة التصنيع الغذائي

- ضبط الجودة والفهم العميق لنظم HACCP و GMP
- مهارات الفحص والتحليل المخبري
- القدرة على تشغيل ماكينات التصنيع
- مهارات كتابة التقارير المهنية
- الالتزام بالسلامة والصحة المهنية
- مهارات العمل ضمن فريق وتحت الضغط

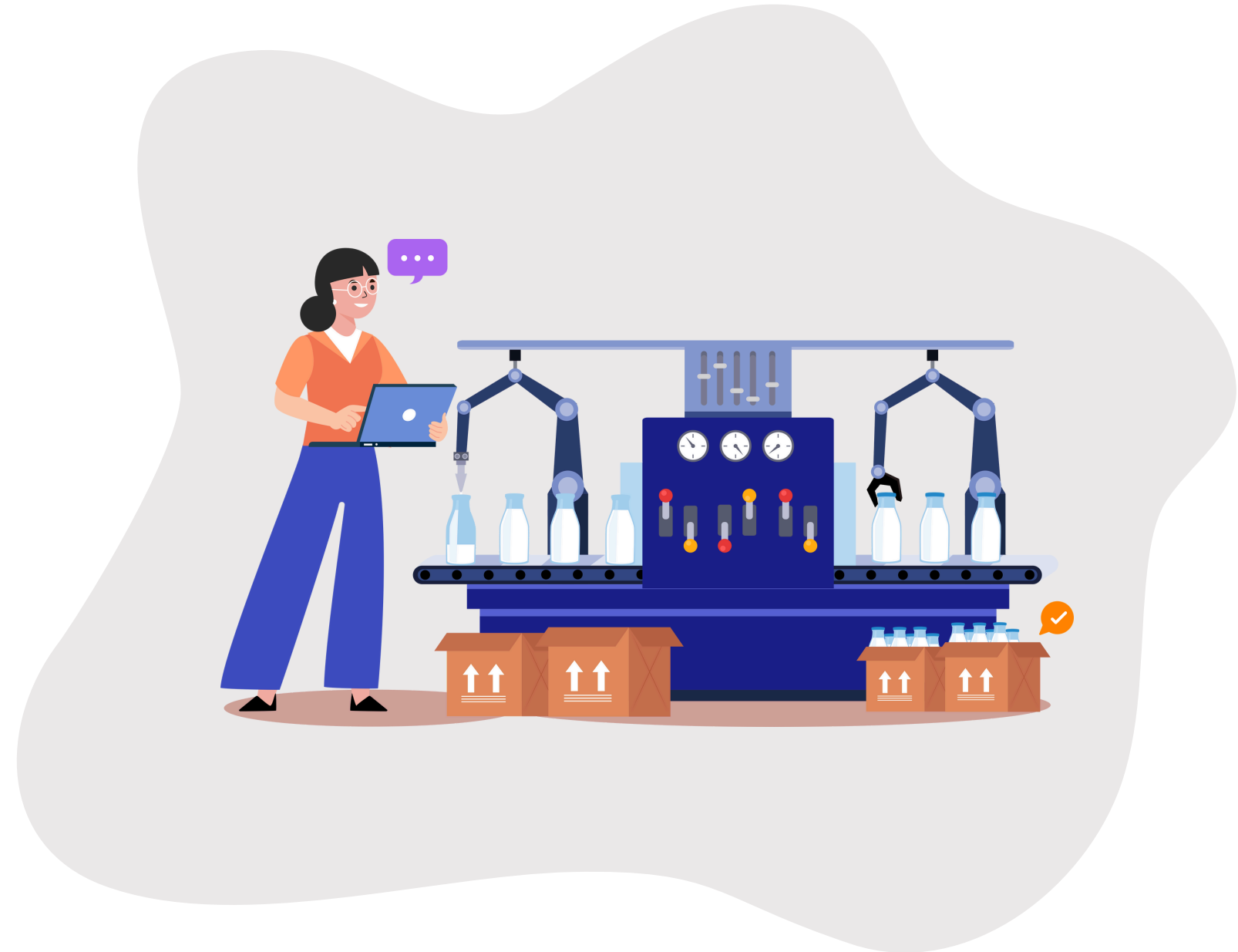
## المهام اليومية وطبيعة العمل

- التعامل مع المواد الخام واستقبالها وفحصها
- تشغيل خطوط الإنتاج ومتابعة مراحل التصنيع
- إجراء الفحوصات الميكروبية والكيميائية
- تطبيق أنظمة الجودة وتحليل النقاط الحرجة
- تعبئة وتخزين المنتجات وفق معايير محددة
- كتابة التقارير التفصيلية وتوثيق البيانات

طبيعة العمل ميدانية - ضمن بيئة صناعية أو مخبرية، وتشمل التناوب بين فرق العمل والعمل ضمن إجراءات صارمة للسلامة والجودة.

## الفروع الدّراسية التي تؤهلك لدراسة التصنيع الغذائي

- **الفرع العلمي:** الأكثر توافقاً مع متطلبات القبول في تخصصات التصنيع الغذائي والعلوم الزراعية.
- **لفرع الزراعي أو التكنولوجي المهني:** يمكن من الالتحاق بالمعاهد التطبيقية أو برامج التدريب الفني.



## أبرز المعتقدات الخاطئة عن مهنة التصنيع الغذائي

| المعتقد الخاطئ                 | المعتقد الصحيح                                                       |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| العمل في مصنع الغذاء غير متطور | المهنة تعتمد على أجهزة وتقنيات عالية تخضع لمعايير عالمية             |
| المهنة تقليدية روتينية         | كل منتج يتطلب فحصاً وتحكماً دقيقاً، والتطوير دائم ومستمر             |
| لا يمكن التخصص بها أكاديمياً   | المهمة مفتوحة للتطور من تدريب مهني حتى درجة الدكتوراه في علوم الغذاء |