



لم يتقدم طلبه للالتحاق بالدكتوراه عام ٢٠١٦-٢٠١٧  
تقرير مقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي – دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي  
٢٠١٧ / ٢٠١٨

أ – معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي متقدم
٢	التخصص	تغذية وعلوم الأطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات (٢٨)	(١) نظري – (٢) عملي
٥	النظام المتبع لاختبار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	
٧	عدد القائمين بالتدريس	أثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب – معلومات متخصصة :-

١ – الإحصائيات :-	
٣	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٣	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد: ٣ (١٠٠٪) ناجح عدد: (-) راسب	- نتيجة الامتحان
٢ (٧٥٪) جيد جدا ١ (٢٥٪) مقبول	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها

٢ – تدريس المقرر :-

- الموضوعات التي تم تدريسها	
- الإحصاء وظائفها وأهميتها ومزاياها. - البرنامج الإحصائي SPSS. - تبويب البيانات وجدولتها، وتحديد أنواع الجداول التكرارية. - أنواع التكرار (النسبي، المئوي، المتجمع الصاعد والمتجمع الهابط). - التمثيل البياني للتوزيعات التكرارية. - مقاييس النزعة المركزية (المتوسط، الوسيط، والمنوال). - مقاييس التشتت. - مقاييس الدلالة الإحصائية البارامترية (اختبار "ت" وحالاته المختلفة، تحليل التباين)، واللابارامترية (اختبار مان ويتني (U) ، اختبار ويلكوكسون (W)). - معامل ارتباط الرتب لسبيرمان، وبيرسون، والتوافق، وفاي. - تحليل الانحدار. - التحليل العاملي. - السلاسل الزمنية.	
٨٥ < (√ )	- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر
٨٥ < (√ )	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
٨٥ < (√ )	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
(√ ) (محاضرات نظرية (√ ) تدريب عملي الأعمال الفصلية (تذكر) :	- أساليب التعليم والتعلم
المحاضرة المطورة - المناقشة والحوار - العصف الذهني - التعلم التعاوني - التدريب الميداني - التعلم الذاتي - التعلم بالمحاولة والخطأ - التعلم بالملاحظة - التعلم باستخدام التكنولوجيا الحديثة. تدريبات عملية وميدانية - زيارة ميدانية داخلية إلى وحدة الحاسب الآلي بالكلية ومشاهدة	



اختصاصي الحاسب الآلي أثناء استخدام البرنامج الإحصائي ال-SPSS. - عمل ورش عمل لحل بعض المسائل الخاصة باختبارات ومعاملات الارتباط.			
- نظري - شفوي - عملي		- طريقة تقويم الطلاب	
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-			
متوافرة		- المراجع العلمية	
متوافرة		-الوسائل المعينة	
متوافرة بدرجة محدودة ( √ ) غير متوافرة		- المستلزمات والخامات	
٤- قيود إدارية وتنظيمية:-			
٩٧%		٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-	
وجود معامل حاسب آلي مزودة بشبكة الإنترنت. - خلق بيئة عمل مناسبة مع الكليات والمؤسسات المناظرة حتى يتم فتح آفاق جديدة للطلاب وتنمية مداركه، وكذلك لتطبيق ما يتعلمه. - عمل زيارات ميدانية لمعهد الإحصاء. - تزويد المكتبة بالمراجع الحديثة.		٦- مقترحات تحسين المقرر :-	
لا توجد		٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت)	
لا يوجد، لأن العام الماضي لم يكن هناك طلبة ملتحقه بالبرنامج.		٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	
لا يوجد، لأن العام الماضي لم يكن هناك طلبة ملتحقه بالبرنامج.		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-			
مجال التطوير	توصيف التطوير	توقيت التطوير	المسئول عن التنفيذ
تعليمي	وجود أجهزة كمبيوتر	قبل بدء الفصل الدراسي	ادارة الكلية
	توافر أماكن مناسبة للتدريس	قبل بدء الفصل الدراسي	ادارة الكلية

اسم منسق المادة : أ.م.د/ محمد نعمان مدير البرنامج : أ.م.د/ منى ابراهيم محمد

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع

التوقيع:

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢٤ - ٦ - ٢٠١٨ م



**تقرير مقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي – دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي  
(٢٠١٨-٢٠١٩)**

**أ – معلومات أساسية :-**

١	اسم المقرر	الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي متقدم
٢	التخصص	تغذية وعلوم الاطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات (٢٨)	( ١ ) نظري – (٢) عملي
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	
٧	عدد القائمين بالتدريس	أثنان من أعضاء هيئة التدريس

**ب – معلومات متخصصة :-**

<b>١ – الإحصائيات :-</b>	
٤	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٤	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد: ٤ ( ١٠٠٪ ) ناجح عدد: (- ) راسب	- نتيجة الامتحان
٢ ( ٥٠٪ ) جيد ٢ ( ٥٠٪ ) مقبول	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها
<b>٢ – تدريس المقرر :-</b>	
- الموضوعات التي تم تدريسها	
- الإحصاء وظائفها وأهميتها ومزاياها. - البرنامج الإحصائي SPSS. - تبويب البيانات وجدولتها، وتحديد أنواع الجداول التكرارية. - أنواع التكرار (النسبي، النسبي، المتجمع الصاعد والمتجمع الهابط). - التمثيل البياني للتوزيعات التكرارية. - مقاييس النزعة المركزية (المتوسط، الوسيط، والمنوال). - مقاييس التشتت. - مقاييس الدلالة الإحصائية البارامترية (اختبار "ت" وحالاته المختلفة، تحليل التباين)، واللابارامترية (اختبار مان ويتني (U) ، اختبار ويلكوكسون (W)). - معامل ارتباط الرتب لسبيرمان، وبيرسون، والتوافق، وفاي. - تحليل الانحدار. - التحليل العملي. - السلاسل الزمنية.	
$85 < (\sqrt{\quad})$	- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر
$85 < (\sqrt{\quad})$	- مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
$85 < (\sqrt{\quad})$	- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
$(\sqrt{\quad})$ محاضرات نظرية ( $\sqrt{\quad}$ ) تدريب عملي الأعمال الفصلية (تذكر) : المحاضرة المطورة - المناقشة والحوار - العصف الذهني - التعلم التعاوني - التدريب الميداني - التعلم الذاتي - التعلم بالمحاولة والخطأ - التعلم بالملاحظة - التعلم باستخدام التكنولوجيا الحديثة. تدريبات عملية وميدانية - زيارة ميدانية داخلية إلى وحدة الحاسب الآلي بالكلية ومشاهدة اختصاصي الحاسب الآلي أثناء استخدام البرنامج الإحصائي ال-	- أساليب التعليم والتعلم



.SPSS - عمل ورش عمل لحل بعض المسائل الخاصة باختبارات ومعاملات الارتباط.			
نظري	شفوي	عملي	- طريقة تقويم الطلاب
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-			
متوافرة		- المراجع العلمية	
متوافرة		- الوسائل المعينة	
متوافرة بدرجة محدودة ( √ ) غير متوافرة		- المستلزمات والخامات	
لا يوجد		٤- قيود إدارية وتنظيمية :-	
٩٧٪		٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر :-	
● عقد دورات تدريبية وورش عمل للأساسيات المهمة عند استخدام قواعد البيانات. ● تدريب الطلبة علي الطريقة المثلى لبرامج الإحصاء باستخدام الحاسوب.		٦- مقترحات تحسين المقرر :-	
لا يوجد		٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت)	
ايجاد أماكن تدريس مناسبة .		٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	
توافر أجهزة كمبيوتر (لقلة الامكانيات) .		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب)	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
ادارة الكليه	قبل بدء الفصل الدراسي	وجود أجهزة كمبيوتر	تعليمي
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	قبل بدء الفصل الدراسي	زيادة عدد المراجع بالمكتبه	

اسم منسق المادة : أ.م.د/ محمد نعمان  
مدير البرنامج : أ.م.د/ منى ابراهيم محمد  
رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع  
التوقيع:

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٩ - ١٠ - ٢٠١٩ م



تقرير مقرر الإحصاء وتطبيقات الحاسب الآلي – دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي  
\_ ٢٠٢٠/٢٠١٩ م

أ – معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	حلقة بحث
٢	التخصص	اقتصاد منزلي
٣	الفرقة / المستوي	تمهيدي دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(٤) عملي
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	غير متوفر ✓
٧	عدد القائمين بالتدريس	أثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب – معلومات متخصصة :-

١ – الإحصائيات :-	
٤	- عدد الطلاب المتحقين بالمقرر
٤	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
١٠٠٪	- نتيجة الامتحان
٥٠٪ جيد جدا ٢٥٪ جيد	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها

٢ – تدريس المقرر :- ما تم تدريسه من موضوعات

- تدريسها	تعريف الإحصاء، وظيفتها ومزاياها	٦
	البرنامج الإحصائي SPSS.	٦
	تبويب البيانات وجدولتها	٢
	تحديد أنواع الجداول التكرارية.	٢
	التمثيل البياني للتوزيعات التكرارية.	٢
	التكرار النسبي، المئوي	٢
	المتجمع المساعد والمتجمع الهابط.	٢
	مقاييس النزعة المركزية (المتوسط، الوسيط، المنوال)	٦
	مقاييس التشتت.	٢
	مقاييس الدلالة الإحصائية البارامترية	٢
	اختبار "ت" وحالاته المختلفة	٢
	تحليل التباين	٢
	الإحصاء اللابارامترية	٢
	اختبار مان ويتني (U)	٢
	اختبار ويلكوسون (W)	٢
	معامل ارتباط (الرتب لسبيرمان، بيرسون، التوافق، فاي)	٨
	تحليل الانحدار.	٢
	- التحليل العاملي. - لسلاسل الزمنية	٢
	عدد الساعات	٨٤
- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر		٨٥ <
- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر		٨٥ <



محاضرات نظرية √ تدريب عملي أنشطة فصلية √ الأعمال الفصلية (تذكر): √ كتابة بحث علمي √ مجموعات الواثس آب √	- أساليب التعليم والتعلم		
نظري √ شفوي أعمال فصلية √ عملي √	- طريقة تقويم الطلاب		
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>			
غير متوافرة	- المراجع العلمية		
متوافرة بدرجة محدودة	-الوسائل المعينة		
غير متوافرة	- المستلزمات والخامات		
- وجود نقص في عدد الكتب والمراجع الحديثة في مناهج البحث العلمي بمكتبة الكلية	٤- قيود إدارية وتنظيمية:-		
	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-		
توفير مراجع حديثة في التخصص بالمكتبة . تدريب الطلاب على استخدام أساليب التعليم الالكتروني	٦- مقترحات تحسين المقرر :-		
لا يوجد	٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت)		
شراء مراجع حديثة للمكتبة . تم عمل فيديوهات تعليمية لتدريب الطلاب على التعلم الالكتروني	٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق		
	٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب)		
	١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-		
<b>المسئول عن التنفيذ</b>	<b>توقيت التطوير</b>	<b>توصيف التطوير</b>	<b>مجالات التطوير</b>
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	مع بداية العام الدراسي	شراء مراجع حديثة للمكتبة	تحسين إمكانيات التدريس
وحدة التدريب ومركز الخدمة العامة بالكلية	في الإجازة الصيفية	عقد دورات تدريبية للطلاب على التعلم الالكتروني	

رئيس القسم أ.د/ سعيد مناع

أستاذ المقرر : أ.م.د. متفرغ / محمد نعمان نوفي

مدير البرنامج أ.د/ منى ابراهيم محمد

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦ - ١٢ - ٢٠٢٠ م



تقرير مقرر حلقة بحث دكتوراه تغذية وعلوم الأطعمة قسم الاقتصاد المنزلي (٢٠١٧/٢٠١٨)

أ - معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	حلقة البحث
٢	التخصص	تغذية وعلوم الاطعمة
٣	الفرقة	دكتوراة
٤	عدد الوحدات (٢٨)	( ٣ ) نظري - عملي (-)
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	_____
٧	عدد القائمين بالتدريس	أثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب - معلومات متخصصة :-

١ - الإحصائيات :-	
٣	- عدد الطلاب الملحقين بالمقرر
٣	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
( ١٠٠ % ) ناجح ( - ) راسب	- نتيجة الامتحان
١ ( ٢٥ ) ممتاز ٢ ( ٧٥ % ) جيد جدا	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها
٢ - تدريس المقرر :-	
١. مفهوم البحث العلمي	- الموضوعات التي تم تدريسها
٢. أنواع مناهج البحث في تكنولوجيا التعليم	
٣. مكونات الخطة البحثية في تكنولوجيا التعليم وما تشمله من مكونات مختلفة	
٤. المشكلة البحثية وتحديدها وكيفية صياغتها	
٥. مفهوم فروض البحث وصياغاتها وأنواعها	
٦. العينات	
٧. أهمية البحث	
٨. أهداف البحث	
٩. ادوات جمع البيانات الاستبيان _ تحليل المضمون	



١٠. الملاحظة_المقابلة	
١١. مجتمع البحث وحدوده	
١٢. مناهج البحث	
١٣. التوثيق	
١٤. كيفية تطبيق البحث على العينة	
١٥. الإجراءات البحثية	
١٦. النتائج	
١٧. تفسير النتائج	
١٨. المشروع البحثي	
- % لما تم تدريسه من المحتوي الأساسي للمقرر:	
مدي التزام القانمين بالتدريس بمحتوي المقرر	( √ ) < ٨٥
مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر	( √ ) < ٨٥
أساليب التعليم والتعلم	( √ ) محاضرات نظرية ( √ ) تدريب عملي الأعمال الفصلية (تذكر) : المناقشة والحوار - التعلم الذاتي - تدريب ميداني. تدريبات عملية وميدانية - عمل ورش عمل عن كيفية اختيار العينة. - عمل ورش عمل عن كيفية كتابة البحث العلمي. - عمل ورش عمل عن كيفية اشتقاق الفروض البحثية.
طريقة تقويم الطلاب	( √ ) نظري ( √ ) شفوي
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-	
المراجع العلمية	متوافرة بدرجة محدودة (√)
الوسائل المعينة	متوافرة
المستلزمات والخامات	متوافرة بدرجة محدودة (√) غير متوافرة ( )
٤- قيود إدارية وتنظيمية:-	لا توجد
٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-	٩٧%
٦- مقترحات تحسين المقرر :-	١. عمل مشاركة مع الكليات المناظره لرفع المستوى العلمي والتعرف على الجديد في التخصص. ٢. توفير مراجع حديثة في التخصص بالمكتبة .



٣. إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	
٤. تأسيس معمل بيولوجي لتطبيق بعض النقاط العملية .	
٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )	لا توجد
٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	شراء مراجع حديثة في التخصص.
٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	جاري إنشاء معمل البيولوجي. بنك الأسئلة تحت التنفيذ.
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-	

مجالات التطوير	توصيف التطوير	توقيت التطوير	المسئول عن التنفيذ
تحسين العملية التعليمية بالنسبة لتخصص التغذية	- وجود نت وأجهزه الكترونية (حاسوب) حتى يتثنى للطلاب الدخول عليها وعمل دراسة بحثية بسهولة.	قبل بدء الفصل الدراسي الاول .	ادارة الكلية
	زيادة عدد المراجع بالمكتبة .	قبل بدء الفصل الدراسي الاول .	وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم
	-وجود معمل بيولوجي لتطبيق بعض النقاط العملية .	قبل بدء الفصل الدراسي الاول .	ادارة الكلية

اسم منسق المادة : أ.د/أماني عبد المقصود مدير البرنامج: أ.م.د/منى ابراهيم محمد

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢٤-٦-٢٠١٨م



تقرير مقرر حلقة بحث دكتوراه تغذية وعلوم الأطعمة قسم الاقتصاد المنزلي ( ٢٠١٨ / ٢٠١٩ )

أ - معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	حلقة البحث
٢	التخصص	تغذية وعلوم الاطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراة
٤	عدد الوحدات (٢٨)	( ٣ ) نظري - عملي (-)
٥	النظام المتبع لاختبار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	_____
٧	عدد القائمين بالتدريس	اثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب - معلومات متخصصة :-

١ - الإحصائيات :-

٤	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٤	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
( ١٠٠٪ ) ناجح ( - ) راسب	- نتيجة الامتحان
١ ( ٢٥٪ ) ممتاز ٣ ( ٧٥٪ ) جيد جدا	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها

٢ - تدريس المقرر :-

١. مفهوم البحث العلمي	- الموضوعات التي تم تدريسها
٢. أنواع مناهج البحث في تكنولوجيا التعليم	
٣. مكونات الخطة البحثية في تكنولوجيا التعليم وما تشمله من مكونات مختلفة	
٤. المشكلة البحثية وتحديدها وكيفية صياغتها	
٥. مفهوم فروض البحث وصياغتها وأنواعها	
٦. العينات	
٧. أهمية البحث	
٨. أهداف البحث	



٩. أدوات جمع البيانات الاستبيان _ تحليل المضمون	
١٠. الملاحظة _ المقابلة	
١١. مجتمع البحث وحدوده	
١٢. مناهج البحث	
١٣. التوثيق	
١٤. كيفية تطبيق البحث على العينة	
١٥. الإجراءات البحثية	
١٦. النتائج	
١٧. تفسير النتائج	
١٨. المشروع البحثي	
- % لما تم تدريسه من المحتوي الأساسي للمقرر	
( √ ) < ٨٥	- مدي التزام القانمين بالتدريس بمحتوي المقرر
( / ) < ٨٥	- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
( √ ) محاضرات نظرية ( √ ) تدريب عملي الأعمال الفصلية (تذكر) : المناقشة والحوار - التعلم الذاتي - تدريب ميداني. تدريبات عملية وميدانية - عمل ورش عمل عن كيفية اختيار العينة. - عمل ورش عمل عن كيفية كتابة البحث العلمي. - عمل ورش عمل عن كيفية اشتقاق الفروض البحثية.	- أساليب التعليم والتعلم
( √ ) نظري ( √ ) شفوي	- طريقة تقويم الطلاب
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-	
متوافرة (√)	- المراجع العلمية
متوافرة	-الوسائل المعينة
متوافرة بدرجة محدودة ( √ ) غير متوافرة ( )	- المستلزمات والخامات
لا توجد	٤- قيود إدارية وتنظيمية:-
٩٧%	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-
-الاستفادة من التخصصات الأخرى بالإقسام المختلفة بالكلية وعمل دمج بينها وبين تخصص التغذية لتنمية البيئه	٦- مقترحات تحسين المقرر :-



المحيطة .			
لا توجد		٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )	
زيادة عدد المراجع العلمية المتخصصة بالمكتبه .		٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	
- عدم وجود أجهزة الكترونية حتى يتثنى للطلاب الدخول عليها وعمل دراسة بحثية بسهولة (لقلّة الامكانيات). - عدم اكتمال المعمل البيولوجي (سارى العمل فيه) .		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
ادارة الكلية	فصل دراسى	وجود أجهزة الكترونية(حاسوب) حتى يتثنى للطلاب الدخول عليه وعمل دراسة بحثية بسهولة	تحسين العملية التعليمية لتخصص التغذية

مدير البرنامج: أ.م.د/ منى ابراهيم محمد

اسم منسق المادة : أ.د/أماني عبد المقصود

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ١٩-١٠-٢٠١٩م

رئيس مجلس القسم العلمى: أ.د/ سعيد مناع



تقرير مقرر حلقة بحث دكتوراه تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٩-٢٠٢٠)

أ - معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	حلقة البحث
٢	التخصص	تغذية وعلوم الاطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراة
٤	عدد الوحدات (٢٨)	( ٣ ) نظري - عملي (-)
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	
٧	عدد القائمين بالتدريس	أثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب - معلومات متخصصة :-

١ - الإحصائيات :-	
٤	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٤	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
( ١٠٠٪ ) ناجح ( - ) راسب	- نتيجة الامتحان
١ ( ٢٥٪ ) ممتاز ٣ ( ٧٥٪ ) جيد جدا	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها
٢ - تدريس المقرر :-	
١. مفهوم البحث العلمي	- الموضوعات التي تم تدريسها
٢. أنواع مناهج البحث في تكنولوجيا التعليم	
٣. مكونات الخطة البحثية في تكنولوجيا التعليم وما تشمله من مكونات مختلفة	
٤. المشكلة البحثية وتحديدها وكيفية صياغتها	
٥. مفهوم فروض البحث وصياغاتها وأنواعها	
٦. العينات	
٧. أهمية البحث	
٨. أهداف البحث	
٩. ادوات جمع البيانات الاستبيان_ تحليل المضمون	

١٠. الملاحظة_المقابلة	
١١. مجتمع البحث وحدوده	
١٢. مناهج البحث	
١٣. التوثيق	
١٤. كيفية تطبيق البحث على العينة	
١٥. الإجراءات البحثية	
١٦. النتائج	
١٧. تفسير النتائج	
١٨. المشروع البحثي	
- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر	
( √ ) < ٨٥	- مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
( / ) < ٨٥	- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
( √ ) ( √ ) محاضرات نظرية ( √ ) تدريب عملي الأعمال الفصلية (تذكر) : المناقشة والحوار - التعلم الذاتي - تدريب ميداني. تدريبات عملية وميدانية - عمل ورش عمل عن كيفية اختيار العينة. - عمل ورش عمل عن كيفية كتابة البحث العلمي. - عمل ورش عمل عن كيفية اشتقاق الفروض البحثية.	- أساليب التعليم والتعلم
( √ ) نظري ( √ ) شفوي	- طريقة تقويم الطلاب
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-	
متوافرة (√)	- المراجع العلمية
متوافرة	-الوسائل المعينة
متوافرة بدرجة محدودة ( √ ) غير متوافرة ( )	- المستلزمات والخامات
لا توجد	٤- قيود إدارية وتنظيمية:-
٩٧%	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-
- عمل مشاركة مع الكليات المناظره لرفع المستوى العلمى والتعرف على الجديد فى التخصص .	٦- مقترحات تحسين المقرر :-



لا توجد		٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )	
زيادة عدد المراجع العلمية المتخصصة بالمكتبه .		٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	
لا يوجد		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
ادارة الكلية	فصل دراسي	وجود أجهزه الكترونية(حاسوب) حتى يتثنى للطلاب الدخول عليه وعمل دراسة بحثية بسهولة	تحسين العملية التعليمية لتخصص التغذية

مدير البرنامج: أ.د/ منى ابراهيم محمد

اسم منسق المادة : أ.د/أمانى عبد المقصود

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٦-١٢-٢٠٢٠م

رئيس مجلس القسم العلمي: أ.د/ سعيد مناع



**تقرير مقرر كيمياء الأغذية (دكتوراه لعام ٢٠١٦-٢٠١٧ لا يوجد طلبه مسجلين لهذا العام)**  
**تقرير مقرر كيمياء الأغذية دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي ٢٠١٧/٢٠١٨**

**أ – معلومات أساسية :-**

١	اسم المقرر	كيمياء الأغذية
٢	التخصص	تغذية وعلوم الأطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	( ١ ) نظري – عملي ( ٢ )
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	-----
٧	عدد القائمين بالتدريس	اثان من أعضاء هيئة التدريس

**ب – معلومات متخصصة :-**

١ – الإحصائيات :-	
٣	• عدد الطلاب الملحقين بالمقرر
٣	• عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد (٣%) ناجح عدد (٠%) % راسب	• نتيجة الامتحان
١ (٣٣,٣%) ممتاز ١ (٣٣,٣%) جيد جدا ١ (٣٣,٣%) جيد (٠%) مقبول	• النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها

**٢ – تدريس المقرر :-**

<ul style="list-style-type: none"><li>• Water (Water's importance in Food Chemistry, Phases of water, and the role of water as a solvent in food systems, the concept of water activity)</li><li>• Carbohydrate (Carbohydrate classification , Carbohydrate nomenclature, Carbohydrate reactions (isomerization , caramelization, Millard , Browning, etc.), Polysaccharides, Major types of starch, The process of starch gelatinization, Modified starches and other polysaccharides used in foods)</li><li>• Lipids (Lipid classification and nomenclature, Reactions of lipids (hydrogenation, oxidation), Lipids as emulsifiers)</li><li>• Proteins (Amino acid nomenclature, Amino acid and protein interaction, External factors that influence protein systems in foods).</li><li>• Enzymes, Enzyme kinetics , Important enzymes in food, and the role of the enzyme in the food system (role of enzymes in baking, brewing)</li><li>• Food Colorants and Additives</li><li>• Natural and artificial colorants</li><li>• Roles of commonly used food preservatives</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• الموضوعات التي تم تدريسها</li></ul>
--	---



● نسبة ما تم تدريسه من المحتوي الأساسي للمقرر:		
➤ ( √ ) < ٨٥	● مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر	
➤ ( √ ) < ٨٥	● مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر	
➤ ( √ ) محاضرات نظرية ( √ ) تدريب عملي ➤ ( √ ) أنشطة فصلية ➤ الأعمال الفصلية (تذكر): ➤ المناقشة والحوار- التعلم الذاتي- تدريب ميداني. (√) ➤ تدريبات عملية وميدانية √ ➤ عمل ورش عمل عن كيفية سحب و اختيار العينة. √	● أساليب التعليم والتعلم	
( √ ) نظري ( √ ) أعمال فصلية ( √ ) عملي	● طريقة تقويم الطلاب	
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-		
متوافرة	● المراجع العلمية	
متوافرة	● الوسائل المعينة	
متوافرة بدرجة محدودة ( √ ) غير متوافرة	● المستلزمات والخامات	
✓ ضعف الأجهزة المعملية الخاصة بكيمياء وتحليل الأغذية. ✓ قلة فني المعمل المتدرب علي أجهزة بكيمياء وتحليل الأغذية بكفاءة عالية. ✓ ارتفاع اسعار اجهزة التحليل الكيميائي للعناصر الغذائية.	٤- قيود إدارية وتنظيمية:-	
٩٧٪	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-	
✓ التعاقد مع شركات الأغذية لتدريب الطلاب علي استخدام الأجهزة المختلفة الخاصة بتقدير وتحليل العناصر الغذائية. ✓ تدريب فني المعمل علي حسن استخدام اجهزة المعمل واتباع قواعد الأمن والسلامة داخل المعمل.	٦- مقترحات تحسين المقرر :-	
لا يوجد	٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )	
-	٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	
-	٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-		
المسئول عن التنفيذ	التوصيف	الأعمال المطلوبة
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	شراء مراجع حديثة للمكتبة	تحسين إمكانيات التدريس
عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	

مدير البرنامج : أ.د/ منى ابراهيم محمد

منسق المقرر: أ.د/ يحي عبدالمنعم

رئيس مجلس القسم : أ.د/ سعيد مناع

التوقيع :

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢٤ - ٦ - ٢٠١٨ م



تقرير مقرر كيمياء الأغذية دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي ٢٠١٨/٢٠١٩

أ – معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	كيمياء الأغذية
٢	التخصص	تغذية وعلوم الأطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	( ١ ) نظري – عملي ( ٢ )
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	-----
٧	عدد القائمين بالتدريس	اثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب – معلومات متخصصة :-

١ – الإحصائيات :-	
٤	عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٤	عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد ( ٤ % ) ناجح عدد ( ٠ % ) راسب	نتيجة الامتحان
( - ) ممتاز ٣ ( ٧٥ % ) جيد جدا ١ ( ٢٥ % ) جيد ( - ) مقبول	النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها

٢ – تدريس المقرر :-

<ul style="list-style-type: none"><li>• Water (Water's importance in Food Chemistry, Phases of water, and the role of water as a solvent in food systems, the concept of water activity)</li><li>• Carbohydrate (Carbohydrate classification , Carbohydrate nomenclature, Carbohydrate reactions (isomerization , caramelization, Millard , Browning, etc.), Polysaccharides, Major types of starch, The process of starch gelatinization, Modified starches and other polysaccharides used in foods)</li><li>• Lipids (Lipid classification and nomenclature, Reactions of lipids (hydrogenation, oxidation), Lipids as emulsifiers)</li><li>• Proteins (Amino acid nomenclature, Amino acid and protein interaction, External factors that influence protein systems in foods).</li><li>• Enzymes, Enzyme kinetics , Important enzymes in food, and the role of the enzyme in the food system (role of enzymes in baking, brewing)</li><li>• Food Colorants and Additives</li><li>• Natural and artificial colorants</li><li>• Roles of commonly used food preservatives</li></ul>	الموضوعات التي تم تدريسها
--	---------------------------

نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:

( √ ) < ٨٥	مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
( √ ) < ٨٥	مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر



أساليب التعليم والتعلم		(√) محاضرات نظرية (√) ( تدريب عملي (√) أنشطة فصلية الأعمال الفصلية (تذكر) : المناقشة والحوار- التعلم الذاتي- تدريب ميداني. (√) تدريبات عملية وميدانية √ عمل ورش عمل عن كيفية سحب و اختيار العينة. √
طريقة تقويم الطلاب		(√) نظري (√) أعمال فصلية (√) عملي
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-		
المراجع العلمية	متوافرة	
الوسائل المعينة	متوافرة	
المستلزمات والخامات	متوافرة بدرجة محدودة و غير متوافرة	
٤- قيود إدارية وتنظيمية :-	ضعف الأجهزة المعملية الخاصة بكيمياء وتحليل الأغذية. قلة فني المعمل المدرب علي أجهزة بكيمياء وتحليل الأغذية بكفاءة عالية. ارتفاع اسعار اجهزة التحليل الكيميائي للعناصر الغذائية.	
٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر :-	٩٧٪	
٦- مقترحات تحسين المقرر :-	التعاقد مع شركات الأغذية لتدريب الطلاب علي استخدام الأجهزة المختلفة الخاصة بتقدير وتحليل العناصر الغذائية. تدريب فني المعمل علي حسن استخدام اجهزة المعمل واتباع قواعد الأمن والسلامة داخل المعمل.	
٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )	لا يوجد	
٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	شراء كتب حديثة للمكتبة	
٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	زيادة عدد المعيدين المعينين في تخصص التغذية(لوجود خطة الكلية ملتزمة بها) انتداب من يقوم بتدريس الجانب التطبيقي(لكثرة عدد المنتدبين بالقسم)	
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-		
أعمال المطلوبة	التوصيف	تاريخ التنفيذ
حسين إمكانيات التدريس	شراء مراجع حديثة للمكتبة	مع بداية العام الدراسي
	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب علي الأنماط المختلفة للتقويم.	قبل تدريس المقرر
المسئول عن التنفيذ		
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم		
عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس		

مدير البرنامج : أ.د/ منى ابراهيم محمد

منسق المقرر: أ.د/ يحي عبدالمنعم

رئيس مجلس القسم : أ.د/ سعيد مناع

التوقيع :

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٩ - ١٠ - ٢٠١٩ م



تقرير مقرر كيمياء الأغذية دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي ٢٠٢٠/٢٠١٩

أ – معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	كيمياء الأغذية
٢	التخصص	تغذية وعلوم الأطعمة
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	( ١ ) نظري – عملي ( ٢ )
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	نظام المراجعة الداخلية
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	-----
٧	عدد القائمين بالتدريس	اثنان من أعضاء هيئة التدريس

ب – معلومات متخصصة :-

١ – الإحصائيات :-	
٤	عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٤	عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد ( ٤ ) % ناجح عدد ( ٠ ) % راسب	نتيجة الامتحان
٣ ( ٧٥ % ) جيد جدا ١ ( ٢٥ % ) جيد	النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها
٢ – تدريس المقرر :-	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Water (Water's importance in Food Chemistry, Phases of water, and the role of water as a solvent in food systems, the concept of water activity)</li><li>• Carbohydrate (Carbohydrate classification, Carbohydrate nomenclature, Carbohydrate reactions (isomerization , caramelization, Millard , Browning, etc.), Polysaccharides, Major types of starch, The process of starch gelatinization, Modified starches and other polysaccharides used in foods)</li><li>• Lipids (Lipid classification and nomenclature, Reactions of lipids (hydrogenation, oxidation), Lipids as emulsifiers)</li><li>• Proteins (Amino acid nomenclature, Amino acid and protein interaction, External factors that influence protein systems in foods).</li><li>• Enzymes, Enzyme kinetics , Important enzymes in food, and the role of the enzyme in the food system (role of enzymes in baking, brewing)</li><li>• Food Colorants and Additives</li><li>• Natural and artificial colorants</li><li>• Roles of commonly used food preservatives</li></ul>	الموضوعات التي تم تدريسها
نسبة ما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:	
( √ ) < ٨٥	مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
( √ ) < ٨٥	مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
( √ ) محاضرات نظرية ( √ ) تدريب عملي	أساليب التعليم والتعلم



(√) أنشطة فصلية الأعمال الفصلية (تذكر) : المناقشة والحوار- التعلم الذاتي- تدريب ميداني. (√) تدريبات عملية وميدانية √ عمل ورش عمل عن كيفية سحب و اختيار العينة. √		طريقة تقويم الطلاب	
(√) نظري (√) أعمال فصلية (√) عملي		طريقة تقويم الطلاب	
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-			
متوافرة		المراجع العلمية	
متوافرة		الوسائل المعينة	
متوافرة بدرجة محدودة و غير متوافرة		المستلزمات والخامات	
ضعف الأجهزة المعملية الخاصة بكيمياء وتحليل الأغذية. قلة فني المعمل المتدرب علي أجهزة بكيمياء وتحليل الأغذية بكفاءة عالية. ارتفاع اسعار اجهزة التحليل الكيميائي للعناصر الغذائية.		٤- قيود إدارية وتنظيمية :-	
٩٧٪		٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر :-	
التعاقد مع شركات الأغذية لتدريب الطلاب علي استخدام الأجهزة المختلفة الخاصة بتقدير وتحليل العناصر الغذائية. تدريب فني المعمل علي حسن استخدام اجهزة المعمل واتباع قواعد الأمن والسلامة داخل المعمل.		٦- مقترحات تحسين المقرر :-	
لا يوجد		٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )	
شراء كتب حديثة للمكتبة		٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق	
عدم وجود فني مؤهل ومتدرب علي فنيات المعمل		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	
		١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-	
المسئول عن التنفيذ	تاريخ التنفيذ	التوصيف	أعمال المطلوبة
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	مع بداية العام الدراسي	شراء مراجع حديثة للمكتبة	حسين إمكانيات التدريس
عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس	قبل تدريس المقرر	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	

منسق المقرر: أ.د/ عزة زهير

مدير البرنامج : أ.د/ منى ابراهيم محمد

رئيس مجلس القسم : أ.د/ سعيد مناع

التوقيع :

تم مناقشته واعتماده بتاريخ ٦ - ١٢ - ٢٠٢٠م



تقرير مقرر دراسي ٢٠١٦-٢٠١٧  
لا توجد طلبة مقيدين لدرجة الدكتوراه

تقرير مقرر ميكروبيولوجي أغذية دكتوراه تغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٦-٢٠١٧)

أ – معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	ميكروبيولوجي الأغذية
٢	التخصص	اقتصاد منزلي
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(١) نظري + (٢) عملي
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	غير متوفر
٧	عدد القائمين بالتدريس	أستاذين للمادة

ب – معلومات متخصصة :-

١ – الإحصائيات :-	
٣	- عدد الطلاب المنتهين بالمقرر
٣	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
نتيجة الامتحان	- نتيجة الامتحان
ناجح	عدد ١ % ٣٣,٣٣ راسب
ممتاز	عدد ٠ % ٠
جيد	عدد ٣٣,٣٣ % ٣٣,٣٣
مقبول	عدد ٠ % ٠
جدا	عدد ٠ % ٠
ممتاز	عدد ٠ % ٠
جيد	عدد ٠ % ٠
مقبول	عدد ٠ % ٠
جدا	عدد ٠ % ٠
٢ – تدريس المقرر :-	
- الموضوعات التي تم تدريسها	
١- مقدمة عن علم الميكروبيولوجي والصحة العامة والتقسيم العام للميكروبات.	
٢- أشكال المجاميع الميكروبية الهامة في الأغذية (بكتريا – فطر - خمائر).	
٣- البكتريا (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها).	
٤- طرق التغذية والتنفس والتكاثر للبكتريا.	
٥- منحنى النمو والعوامل المؤثرة علي نمو البكتريا .	
٦- الانزيمات البكتيرية (طبيعتها- أنواعها- المرافقات الانزيمية وتركيبها الكيميائي.الفطريات (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها).	
٧- الفطريات أهم أجناسها وطرق التغذية والتنفس والتكاثر للفطريات.	
٨- العوامل المؤثرة علي نمو الفطريات.	
٩- الخمائر(تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها).	



أنواعها). ١٠ - طرق التغذية والتنفس والتكاثر الخمائر. ١١ - نمو وتكاثر الخمائر. ١٤ - العوامل الفيزيائية التي تؤثر على نمو وتكاثر الميكروبات في الأغذية ١٥ - العوامل الكيميائية التي تؤثر على نمو وتكاثر الميكروبات في الأغذية. ١٦ - مصادر التلوث الميكروبي للأغذية. ١٧ - طرق حفظ الأغذية من الفساد الميكروبي. ١٨ - ميكروبيولوجيا اللحوم ومنتجاتها. ١٩ - ميكروبيولوجيا الخضر والفاكهة ٢٠ - ميكروبيولوجيا الحبوب. ٢١ - ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها. ٢٢ - ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته والمياه. ٢٣ - ميكروبيولوجيا لحوم الدواجن والبيض. ٢٤ - ميكروبيولوجيا المعلبات (الأغذية المعلبة). ٢٥ - كيفية السيطرة علي الأخطار الميكروبية في المنشآت الغذائية . ٢٦ - العلاقة بين التركيب الكيماوي للأغذية والفساد الميكروبي . ٢٧ - المجموعات النافعة والضارة من الميكروبات وتأثير كل منهما علي الغذاء والإنسان والبيئة. ٢٨ - طرق الفحص والمقاومة الحديثة للنمو الميكروبي.	
١٠٠ %	- لما تم تدريسه من المحتوي الأساسي للمقرر
< ٨٥ (✓)	- مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
< ٨٥ (✓)	- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
(✓) تدريبات عملية (✓) محاضرات نظرية (✓) دراسة حالة (✓) أنشطة فصلية الأعمال الفصلية (تذكر) : .....	- أساليب التعليم والتعلم
(✓) شفوي (✓) أعمال فصلية	- طريقة تقويم الطلاب
<b>٣ - الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>	
متوافرة (✓) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة	- المراجع العلمية
متوافرة (✓) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة	- الوسائل المعينة
متوافرة (✓) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة	- المستلزمات والخامات
لا يوجد	٤ - قيود إدارية وتنظيمية :-
٩٧ %	٥ - نتيجة تقويم الطلاب للمقرر :-
١ - شراء مراجع حديثة للمكتبة . ٢ - إعداد بنك أسئلة للمقرر. ٣ - زيادة عدد القاعات التدريسية والأماكن المتاحة للتدريس	٦ - مقترحات تحسين المقرر :-
لا ينطبق	٧ - ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )
١ - شراء مراجع حديثة للمكتبة .	٨ - ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام



السابق			
٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب )	١- إعداد بنك أسئلة للمقرر على وضع بنك الأسئلة ٢- زيادة عدد الأماكن المتاحة لتدريس النظري بسبب محدودية الأماكن وزيادة أعداد الطلاب كل عام مرحلة البكالوريوس		
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-			
مجالات التطوير	توصيف التطوير	توقيت التطوير	المسئول عن التنفيذ
تحسين إمكانيات التدريس	شراء مراجع حديثة للمكتبة	مع بداية العام الدراسي	وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم
	إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	قبل تدريس المقرر	عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس ووكالة الكلية لشئون التعليم والطلاب
تحسين المرافق	زيادة عدد القاعات التدريسية لتدريس النظري	في الخطة المستقبلية للكلية	عميد الكلية

اسم منسق المادة : أ.د/علي رصاص ، أ.د. يحي عبدالمنعم

رئيس القسم: أ.د/ سعيد مناع

التوقيع :

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ ٢٤ / ٦ / 2018م



**تقرير مقرر ميكروبيولوجي أغذية – دكتوراه تغذية وعلوم الأطعمة قسم الإقتصاد المنزلي (٢٠١٨ – ٢٠١٩)**

**أ – معلومات أساسية :-**

١	اسم المقرر	ميكروبيولوجي الأغذية
٢	التخصص	اقتصاد منزلي
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(١) نظري + (٢) عملي
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	غير متوفر
٧	عدد القائمين بالتدريس	أستاذين للمادة

**ب – معلومات متخصصة :-**

<b>١ – الإحصائيات :-</b>	
٤	- عدد الطلاب المتحقين بالمقرر
٤	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد ٣ % ناجح	- نتيجة الامتحان
عدد ٢٥ % ممتاز عدد ٣ % جيد جدا عدد ٧٥ % مقبول	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها

**٢ – تدريس المقرر :-**

<p>١- مقدمة عن علم الميكروبيولوجي والصحة العامة والتقسيم العام للميكروبات.</p> <p>٢- أشكال المجاميع الميكروبية الهامة في الأغذية (بكتريا – فطر- خمائر).</p> <p>٣- البكتريا (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها).</p> <p>٤- طرق التغذية والتنفس والتكاثر للبكتريا.</p> <p>٥- منحنى النمو والعوامل المؤثرة على نمو البكتريا .</p> <p>٦- الانزيمات البكتيرية (طبيعتها- أنواعها- المرافقات الانزيمية وتركيبها الكيميائي. الفطريات (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها).</p> <p>٧- الفطريات أهم أجناسها وطرق التغذية والتنفس والتكاثر للفطريات.</p> <p>٨- العوامل المؤثرة على نمو الفطريات.</p> <p>٩- الخمائر (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها).</p> <p>١٠- طرق التغذية والتنفس والتكاثر الخمائر.</p> <p>١١- نمو وتكاثر الخمائر.</p> <p>١٤- العوامل الفيزيائية التي تؤثر على نمو وتكاثر الميكروبات في الأغذية.</p> <p>١٥- العوامل الكيميائية التي تؤثر على نمو وتكاثر الميكروبات في الأغذية.</p>	<p>- الموضوعات التي تم تدريسها</p>
--	------------------------------------



١٦- مصادر التلوث الميكروبي للأغذية. ١٧- طرق حفظ الأغذية من الفساد الميكروبي. ١٨- ميكروبيولوجيا اللحوم ومنتجاتها. ١٩- ميكروبيولوجيا الخضار والفاكهة ٢٠- ميكروبيولوجيا الحبوب. ٢١- ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها. ٢٢- ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته والمياه. ٢٣- ميكروبيولوجيا لحوم الدواجن والبيض. ٢٤- ميكروبيولوجيا المعلبات (الأغذية المعلبة). ٢٥- كيفية السيطرة علي الأخطار الميكروبية في المنشآت الغذائية . ٢٦- العلاقة بين التركيب الكيماوي للأغذية والفساد الميكروبي . ٢٧- المجموعات النافعة والضارة من الميكروبات وتأثير كل منهما علي الغذاء والإنسان والبيئة. ٢٨- طرق الفحص والمقاومة الحديثة للنمو الميكروبي.		
١٠٠ %		- لما تم تدريسه من المحتوي الأساسي للمقرر
٨٥ < (√)		- مدي التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر
٨٥ < (√)		- مدي تغطية الامتحان لموضوعات المقرر
تدريب عملي (√) تدريبات نظرية (√) أنشطة فصلية (√) دراسة حالة (√) الأعمال الفصلية (تذكر): .....		- أساليب التعليم والتعلم
نظري (√) شفوي (√) أعمال فصلية (√) عملي (√)		- طريقة تقويم الطلاب
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>		
متوافرة (√) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة		- المراجع العلمية
متوافرة (√) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة		- الوسائل المعينة
متوافرة (√) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة		- المستلزمات والخامات
لا يوجد		٤- قيود إدارية وتنظيمية:-
٩٧ %		٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:-
١- شراء مراجع حديثة للمكتبة . ٢- إعداد بنك أسئلة للمقرر. ٣- زيادة عدد القاعات التدريسية والأماكن المتاحة للتدريس		٦- مقترحات تحسين المقرر :-
لا ينطبق		٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )
شراء مراجع حديثة للمكتبة .		٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق
١- إعداد بنك أسئلة للمقرر على وضع بنوك الأسئلة ٢- زيادة عدد الأماكن المتاحة لتدريس النظري بسبب محدودية الأماكن وزيادة أعداد الطلاب كل عام مرحلة البكالوريوس		٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات ( ما هي و الأسباب )
<b>١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-</b>		
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء الكتب بالقسم	مع بداية العام الدراسي	شراء مراجع حديثة للمكتبة
		تحسين إمكانيات التدريس



إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	قبل تدريس المقرر	عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس ووكالة الكلية لشئون التعليم والطلاب	
تحسين المرافق	زيادة عدد القاعات التدريسية لتدريس النظري	في الخطة المستقبلية للكلية	عميد الكلية

اسم منسق المادة : أ.د/علي رصاص رئيس القسم: أ.د/ سعيد مناع

التوقيع :

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ : ٩ / ١٠ - ٢٠١٩ م



تقرير مقرر ميكروبيولوجي أغذية – دكتوراه التغذية وعلوم الأطعمة – قسم الإقتصاد المنزلي ٢٠١٩-٢٠٢٠

أ – معلومات أساسية :-

١	اسم المقرر	ميكروبيولوجي الأغذية
٢	التخصص	اقتصاد منزلي
٣	الفرقة / المستوي	دكتوراه
٤	عدد الوحدات / الساعات المعتمدة	(٢) نظري + (٤) عملي
٥	النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات	تشكيل مجلس القسم
٦	نظام المراجعة الخارجية للامتحان	غير متوفر
٧	عدد القائمين بالتدريس	أستاذين للمادة

ب – معلومات متخصصة :-

١ – الإحصائيات :-	
٤	- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر
٤	- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان
عدد (٤) ناجح بنسبة ١٠٠٪	- نتيجة الامتحان
جيد جدا ٢٥٪ جيد ٧٥٪	- النسبة المئوية % للناجحين طبقا للتقديرات الحاصلين عليها
٢ – تدريس المقرر :-	
- الموضوعات التي تم تدريسها	
١- مقدمة عن علم الميكروبيولوجي والصحة العامة والتقسيم العام للميكروبات. ٢- أشكال المجاميع الميكروبية الهامة في الأغذية ( بكتريا - فطر - خمائر). ٣- البكتريا (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها). ٤- طرق التغذية والتنفس والتكاثر للبكتريا. ٥- منحني النمو والعوامل المؤثرة علي نمو البكتريا . ٦- الانزيمات البكتيرية (طبيعتها- أنواعها- المرافقات الانزيمية وتركيبها الكيميائي.الفطريات (تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها). ٧- الفطريات أهم أجناسها وطرق التغذية والتنفس والتكاثر للفطريات. ٨- العوامل المؤثرة علي نمو الفطريات. ٩- الخمائر(تعريفها- أماكن تواجدها- بنيتها- أشكالها- أنواعها). ١٠- طرق التغذية والتنفس والتكاثر الخمائر. ١١- نمو وتكاثر الخمائر. ١٤-العوامل الفيزيائية التي تؤثر على نمو وتكاثر الميكروبات في الأغذية ١٥-العوامل الكيميائية التي تؤثر على نمو وتكاثر الميكروبات في الأغذية.	



١٦- مصادر التلوث الميكروبي للأغذية. ١٧- طرق حفظ الأغذية من الفساد الميكروبي. ١٨- ميكروبيولوجيا اللحوم ومنتجاتها. ١٩- ميكروبيولوجيا الخضر والفاكهة ٢٠- ميكروبيولوجيا الحبوب. ٢١- ميكروبيولوجيا الأسماك ومنتجاتها. ٢٢- ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته والمياه. ٢٣- ميكروبيولوجيا لحوم الدواجن والبيض. ٢٤- ميكروبيولوجيا المعلبات (الأغذية المعلبة). ٢٥- كيفية السيطرة علي الأخطار الميكروبية في المنشآت الغذائية ٢٦- العلاقة بين التركيب الكيماوي للأغذية والفساد الميكروبي . ٢٧- المجموعات النافعة والضارة من الميكروبات وتأثير كل منهما علي الغذاء والإنسان والبيئة. ٢٨- طرق الفحص والمقاومة الحديثة للنمو الميكروبي.			
١٠٠ %	- لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر		
< ٨٥ (✓) ٦٠-٨٤	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوي المقرر		
< ٨٥ (✓) ٦٠-٨٤	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر		
(✓) تدريبات نظرية (✓) تدريبات عملية (✓) دراسة حالة (✓) أنشطة فصلية الأعمال الفصلية (تذكر) : .....	- أساليب التعليم والتعلم		
(✓) نظري (✓) شفوي أعمال فصلية (✓) عملي	- طريقة تقويم الطلاب		
<b>٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :-</b>			
متوافرة (✓) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة	- المراجع العلمية		
متوافرة (✓) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة	- الوسائل المعينة		
متوافرة (✓) متوافرة بدرجة محدودة غير متوافرة	- المستلزمات والخامات		
لا يوجد	٤- قيود إدارية وتنظيمية :-		
	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر :-		
١- شراء مراجع حديثة للمكتبة . ٢- إعداد بنك أسئلة للمقرر. ٣- زيادة عدد القاعات التدريسية والأماكن المتاحة للتدريس	٦- مقترحات تحسين المقرر :-		
لا ينطبق	٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين (إن وجدت )		
شراء مراجع حديثة للمكتبة .	٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق		
١- إعداد بنك أسئلة للمقرر على وضع بنوك الأسئلة ٢- زيادة عدد الأماكن المتاحة لتدريس النظري بسبب محدودية الأماكن وزيادة أعداد الطلاب كل عام مرحلة البكالوريوس	٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي و الأسباب)		
<b>١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :-</b>			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
وكالة الدراسات العليا ولجنة شراء	مع بداية العام	شراء مراجع حديثة للمكتبة	تحسين إمكانيات



التدريس	الدراسي	الكتب بالقسم
إعداد بنك أسئلة للمقرر لتدريب الطلاب على الأنماط المختلفة للتقويم.	قبل تدريس المقرر	عضو هيئة التدريس القائم بالتدريس ووكالة الكلية لشئون التعليم والطلاب
تحسين المرافق	في الخطة المستقبلية للكلية	عميد الكلية

اسم منسق المادة : أ.د/علي رصاص رئيس القسم: أ.د/ سعيد مناع

التوقيع :

تم مناقشته وإعتماده بتاريخ : ٦ / ١٢ / ٢٠٢٠