



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنيها
GAUFABU



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر تكنولوجيا السكر والحلوى (أ غ ذ 401) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم:
الصناعات الغذائية

2023-2022 <input checked="" type="checkbox"/>	2022-2021 <input type="checkbox"/>	2021-2020 <input type="checkbox"/>	2020-2019 <input type="checkbox"/>	2019-2018 <input type="checkbox"/>
---	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

أ - معلومات أساسية:

تكنولوجيا السكر والحلوى (أ غ ذ 401)	1- اسم المقرر ورمزه الكودي:
الصناعات الغذائية	2. القسم العلمي:
الصناعات الغذائية	3- التخصص:
<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input checked="" type="checkbox"/> الرابع	4- الفرقة / المستوى:
<input checked="" type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني	5- الفصل الدراسي:
(2) نظري + (2) عملي/ اسبوعيا	6- الساعات المعتمدة:
يتم تشكيل لجان الامتحان من أعضاء هيئة التدريس بالقسم مع مراعاة التخصصات الدقيقة في تلك اللجان	7- النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات:
<input checked="" type="checkbox"/> متوافر <input type="checkbox"/> غير متوافر	8- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:
2	9- عدد القائمين بالتدريس:
أ.د/ أشرف مهدي عبد الحميد شروبة	10- تشكيل لجنة المتحنيين:
أ.د/ مصطفى محمد سليمان الغرابلي	
أ.د/ إبراهيم عبد الغفار خليفة	
أ.د/ حسن حسن الطناحي	

ب - معلومات متخصصة:

1- الإحصائيات :

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروبة
أشرف مهدي شروبة



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمده قرار 154 تاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنيها
GAUFABU



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر تكنولوجيا السكر والحلوى (أ غ ذ 401) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم:
الصناعات الغذائية

2023-2022	2022-2021	2021-2020	2020-2019	2019-2018
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

94					- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر:
94					- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:
% الراسب	% النجاح	الاجمالي	عدد راسب	عدد ناجح	- نتيجة الامتحان :
0	100	93	0	93	
%مقبول	%جيد	%جيد جدا	%ممتاز	- النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها:	
0%	1.06	4.25	94.6		

2- تدريس المقرر :

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروية
أشرف مهدي شروية



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمهه قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
GAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر تكنولوجيا السكر والحلوى (أ غ ذ 401) (مرحلة البكالوريوس) - برنامج: علوم الأغذية قسم:
الصناعات الغذائية

2023-2022 ✓ □	2022-2021 □	2021-2020 □	2020-2019 □	2019-2018 □
---------------	-------------	-------------	-------------	-------------

اسبوع-1	مقدمه عن إنتاج السكر من مصادره المختلفه - المكونات الداخلة فى صناعة الحلوى				- الموضوعات التي تم تدريسها:
اسبوع-2	قصب السكر				
اسبوع-3	بنجر السكر - الذرة السكرية				
اسبوع-4	صناعة الحلوى الأقرنجية				
اسبوع-5	صناعة السكر من القصب				
اسبوع-6	صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية				
اسبوع-7	تابع صناعة حلوى السكر والحلاوة الطحينية				
اسبوع-8	إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك				
اسبوع-9	تابع إنتاج حلوى الدقيق والجاتوهات والكيك				
اسبوع-10	صناعة السكر من بنجر السكر				
اسبوع-11	تابع صناعة السكر من بنجر السكر				
اسبوع-12	إنتاج حلوى الشوكولاته				
اسبوع-13	إنتاج سكر الجلوكوز والهاى فراكتوز والعسل الأسود - منتجات البلح				
اسبوع-14	المحليات الصناعية - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة) - المنتجات الخاصة (الشاي والقهوة)				
				100 %	- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:
		85 < √ □	84 - 60 □	60 > □	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر :
		85 < √ □	84 - 60 □	60 > □	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر:
					- أساليب التعليم والتعلم:
					□ √ محاضرات نظرية □ √ تدريبات عملية □ √ حلقات نقاش □ مادة بحث □ √ أعمال فصلية

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدى شروية



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمه قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
QAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر تكنولوجيا السكر والحلوى (أ غ ذ 401) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم:
الصناعات الغذائية

2023-2022	2022-2021	2021-2020	2020-2019	2019-2018
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

طريقة تقويم الطلاب:	<p>✓ امتحان نظري نهائي ✓ امتحان عملي ✓ امتحان شفوي ✓ نصف الترم ✓ أعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير، تعلم ذاتي، الورقة الفصلية (...)</p>
---------------------	---

3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :	
المراجع العلمية:	<p>✓ متوافرة □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة</p>
الوسائل المعينة:	<p>✓ متوافرة □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة</p>
المستلزمات والخامات:	<p>✓ متوافرة □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة</p>
4- قيود إدارية وتنظيمية :	لا يوجد
5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:	<p>□ أقل من 25% □ أقل من 50% □ أقل من 75% □ أقل من 100%</p>
6- مقترحات تحسين المقرر:	<p>1- الاهتمام بالزيارات المتبادلة مع الجامعات والمعامل والمصانع الأخرى 2- توفير المواد الخام والمحسّنات الجديدة المستخدمة في صناعة منتجات الحلوى المختلفة 3- إطلاع الطلاب على أحدث طرق التصنيع وتوفير خطوط إنتاج مبسطة لمحاكاة ما يتم تنفيذه بالمصانع</p>
7- ملاحظات المراجعين الخارجيين:	<p>تم عمل ملاحظات المراجع الخارجى طبقا للتقرير الوارد من وحدة الجودة بالكلية.</p>
8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:	<p>1- توفير بعض الخامات 2- إطلاع الطلاب على بعض النماذج لمنتجات الحلوى والقيام بتصنيعها 3- التحسين المستمر للمنهج وربطه بالجديد من الأبحاث والدراسات.</p>
9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب):	<p>1- توفير بعض وحدات تصنيع الحلوى معمليا 2- تصنيع المنتجات الحديثة التي تحتاج لخطوط تصنيع حديثة</p>

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدى شروبة
أشرف مهدى شروبة



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر تكنولوجيا السكر والحلوى (أغ ذ 401) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم:
الصناعات الغذائية

2023-2022 <input checked="" type="checkbox"/>	2022-2021 <input type="checkbox"/>	2021-2020 <input type="checkbox"/>	2020-2019 <input type="checkbox"/>	2019-2018 <input type="checkbox"/>
---	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
استاذ المقرر	2024-2023	تحديث طرق التدريس	استخدام الطرق الحديثة في التدريس وإطلاع الطلاب على أحدث وسائل البحث العلمي و المنصات العلمية الحديثة للتعليم و التعلم
		التواصل مع الطلاب	إعطاء الفرصة للطلاب للبحث و المشاركة و إبداء الآراء عن ما يمكن عمله لإنتاج منتجات حلوى جديدة ذات وظائف صحية وحيوية
		تحديث طرق التقويم وتهيئة الطالب للتعلم الذاتي وإدارة الحوار	قيام الطلاب بأعداد عروض تقديمية للمادة العلمية باستخدام الأساليب الحديثة للعرض و التقديم

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدى شروبة

أشرف شروبة



كلية الزراعة بمشهر



كلية معقده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
QAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر: كيمياء تحليل الاغذية (أ غ ذ 403) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022	2022-2021	2021-2020	2020-2019	2019-2018
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

أ - معلومات أساسية:

1- اسم المقرر ورمزه الكودي:	كيمياء وتحليل الاغذية (أ غ ذ 403)
2. القسم العلمي:	الصناعات الغذائية
3- التخصص:	علوم الأغذية
4- الفرقة / المستوى:	الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع √ □
5- الفصل الدراسي:	الأول √ □ الثاني □
6- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي
7- النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات:	
8- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:	متوافر √ □ غير متوافر □
9- عدد القائمين بالتدريس:	2
10- تشكيل لجنة المتحنيين:	1 أ.د/ جلال غزال 2. أ.د/ حسن حسن الطناحي 3. أ.د/ رؤوف محمد السعدنى 4. أ.د/ احمد إبراهيم الدسوقي

ب - معلومات متخصصة:

1- الإحصائيات :				
- عدد الطلاب المتحققين بالمقرر:				
94				
- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:				
94				
- نتيجة الامتحان :				
عدد ناجح	عدد راسب	الاجمالي	% النجاح	% الراسب
94	0	94	100	0
- النسبة المئوية % للناجحين طبقاً				
%ممتاز	%جيد جدا	%جيد	%مقبول	
67.02	22.34	7.44	3.19	
- للتقديرات الحاصلين عليها:				

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال
جلال عبد الفتاح



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
QAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر: كيمياء تحليل الاغذية (أ غ ذ 403) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم:الصناعات الغذائية

2023-2022 <input checked="" type="checkbox"/>	2022-2021 <input type="checkbox"/>	2021-2020 <input type="checkbox"/>	2020-2019 <input type="checkbox"/>	2019-2018 <input type="checkbox"/>
---	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

2- تدريس المقرر :

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال
جلال عبد الفتاح



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
QAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر: كيمياء تحليل الاغذية (أ غ ذ 403) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022	2022-2021	2021-2020	2020-2019	2019-2018
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

اسبوع-1	مقدمة عن اهمية علم كيمياء تحليل الاغذية	- الموضوعات التي تم تدريسها:
اسبوع-2	العينة (حجمها - كيفية أخذها - الأدوات اللازمة لأخذها - الشروط الواجب توافرها في القالب بأخذ العينة - طرق حفظها ونقلها)	
اسبوع-3	الماء - الكربوهيدرات - السكريات - البروتينات - الانزيمات أهميتها و تقسيمها و دورها واهمية تحليلها كيميائيا و تقديرها في الاغذية	
اسبوع-4	ادوات أخذ العينات	
اسبوع-5	تجهيز العينة (للتحكيم الحسى - للتحليل الكيماوى) - اعداد تقرير عن العينة	
اسبوع-6	تسجيل العينة - تجهيز العينة للتحكيم الحسى - حفظ العينة لأجراء الاختبارات اللازمة لاحقا - تجهيز العينة للاختبارات الكيماوية والدقيقة	
اسبوع-7	تقدير بعض المكونات مثل الرطوبة و الرماد و البروتين في الاغذية المختلفة	
اسبوع-8	إجراء تحليل حسى لبعض المواد الغذائية المختلفة	
اسبوع-9	طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجرة فى مجال كهربي - فصل بروتينات - تحليل طيفى)	
اسبوع-10	تابع طرق التحليل الدقيقة (تحليل كروماتوجرافى - الهجرة فى مجال كهربي - فصل بروتينات - تحليل طيفى)	
اسبوع-11	إجراء تحليلات كيماوية	
اسبوع-12	التعرف على اجهزة التحليلات الدقيقة	
أسبوع -13	أعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة	
أسبوع-14	تابع أعداد تقارير عن نتيجة العينات المختلفة	
% 100		- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:
85 < √ □	60 > □	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر :

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
2023/1/10



أستاذ المادة
أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال
جلال عبد الفتاح



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمد قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنيها
QAUFABU



جامعة بنيها

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر; كيمياء تحليل الاغذية (أ غ ذ 403) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم:الصناعات الغذائية

2023-2022	2022-2021	2021-2020	2020-2019	2019-2018
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

85 < √ □	84 - 60 □	60 > □	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر:
√ □ محاضرات نظرية √ □ تدريبات عملية √ □ حلقات نقاش □ مادة بحث √ □ اعمال فصلية √ □ التعليم الذاتي			- أساليب التعليم والتعلم:
√ □ امتحان نظري نهائي √ □ امتحان عملي √ □ امتحان شفوي √ □ نصف الترم √ □ اعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير، تعلم ذاتي، الورقة الفصلية)			- طريقة تقويم الطلاب:

3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :	
□ 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	4- قيود إدارية وتنظيمية :
5- نظام شراء الأجهزة يأخذ وقت طويل وكذلك حل المشاكل الخاصة بإصلاح الأجهزة	5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:
□ أقل من 25% □ أقل من 50% □ أقل من 75% □ أقل من 100%	6- مقترحات تحسين المقرر:
1- توفير بعض الأجهزة الحديثة لإجراء التحاليل الكيميائية المختلفة الحديثة باستخدام الطرق و الأجهزة الحديثة	
2- إطلاع الطلاب على الوسائل الجديدة للتعلم الذاتي و البحث العلمي المتعلق بطرق التحليل الجديدة	
3- توفير بعض الإمكانيات اللازمة للمساعدة على تدريب الطلاب بالمعمل على إجراء التحليل الكيميائي للأغذية المختلفة باستخدام الطرق الحديثة مثل HPLC -Spectrophotometer -GC-MS وهكذا .	
1- تم عمل ملاحظات المراجع الخارجي طبقا للتقرير الوارد من وحدة الجوده بالكلية.	7- ملاحظات المراجعين الخارجيين:
1- توفير بعض الكواشف والأدوات و قيام الطلاب بالعديد من الاختبارات المعملية اللازمة على إعداد من العنوا الغذائية المختلفة	8- ما تم تنفيذه من

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال
جلال عبد الفتاح



كلية الزراعة بمشهر



كلية معجده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
QAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر: كيمياء تحليل الاغذية (أغ ذ 403) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الاغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022	2022-2021	2021-2020	2020-2019	2019-2018
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2- القيام بزيارات ميدانية لبعض المصانع		مقترحات التطوير في العام السابق:	
3- تدعيم المقرر ببعض الابحاث الحديثة		9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ماهي والأسباب):	
1- عدم توفير كافة الاجهزة الحديثة المتطورة اللازمة			
2- عدم قيام الطلاب بالتدرب على إجراء الاختبارات المعملية باستخدام الطرق و الاجهزة الحديثة			
10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
استاذ المادة	2024 /2023	تحديث طرق التدريس	إطلاع الطلاب على الطرق العلمية الحديثة للبحث العلمي و التعلم الذاتي
		تحديث طرق التدريس	توفير بعض الأجهزة الحديثة لإجراء التحاليل الكيميائية المختلفة على المواد الغذائية المختلفة
		التواصل مع الطلاب	اشراك الطلاب في البحث و المعرفة لطرق التحليل الحديثة و المشاركة في العملية التدريسية
		تحديث طرق التقييم وتهيئة الطالب للتعلم الذاتي وادارة الحوار	توفير بعض الإمكانيات و المواد الخام اللازمة للمساعدة على تدريب الطلاب بالمعمل على إجراء التحليل الكيميائي للأغذية المختلفة باستخدام الطرق الحديثة و توفير الزيارات و التدريبات الميدانية في المعامل المختلفة للطلاب

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي

أحمد الدسوقي



استاذ المادة
أ.د/ جلال عبد الفتاح غزال

جلال غزال



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

٢٠٢٣/٢٠٢٢	√	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---

أ - معلومات أساسية:

١- اسم المقرر ورمزه الكودي:	ميكروبيولوجيا البان (أ غ ذ ٤٠٧)
٢. القسم العلمي:	برنامج علوم الأغذية
٣- التخصص:	علوم الأغذية
٤- الفرقة / المستوى:	□ الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع
٥- الفصل الدراسي:	□ الأول □ الثاني
٦- الساعات المعتمدة:	(٢) نظري + (١) عملي
٧- النظام المتبع لاختبار لجنة الامتحانات:	
٨- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:	□ متوافر □ غير متوافر
٩- عدد القائمين بالتدريس:	٢
١٠- تشكيل لجنة المتحنيين:	أ.د/ جمال فهمي النجار أ.د/ سنية محمود عبده أ.د/ عبدالعاطي محمد د/ عطاالله عبدالرازق عطاالله

ب - معلومات متخصصة:

١- الإحصائيات:				
عدد الطلاب الملحقين بالمقرر:				
عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:				
نتيجة الامتحان:				
عدد ناجح	عدد راسب	الاجمالي	% النجاح	% الراسب
٥٥	٠	٥٥	١٠٠	٠
النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها:				
%ممتاز	%جيد جدا	%جيد	%مقبول	
٢١	٢٧	٢٩	٢٣	
٢- تدريس المقرر:				

منسق البرنامج

نائب منسق البرنامج

استاذ المادة



أحمد سويف

أحمد سويف



جامعة كافوه - كلية الزراعة بمشتهر - وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس) - برنامج:

2023/2022	√	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---

اسبوع-٦-١	مقدمه عن علاقه الميكروبات باللبن ومنتجاته - تطور علم ميكروبيولوجي الالبان تقسيم ميكروبات اللبنة ومنتجاته ودراسة خصائصها (النافعة - المسببة للفساد - المرضية)	- الموضوعات التي تم تدريسها:
اسبوع-٧	العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات في مجال الالبان على أهمية بكتريا القولون في اللبنة ومنتجاته - الفطريات - الخمائر - الفيروس - البكتريوفاج	
اسبوع-٨-٩	المجاميع ذات العلاقه بالالبان و أسس تقسيمها - الفطريات - الخمائر في اللبنة ومنتجاته المجموعات الفسيولوجية والنمو المشترك	
اسبوع-١٠-١١	ميكروبيولوجيا اللبنة السائل و الألبان المعامله حراريا و منتجات الالبان مثل الالبان المتخمرة والجبن و القشدة والذبد و المتلوجات اللبنيه	
اسبوع-١٢-١٤	عزل وتصنيف بعض ميكروبات اللبنة ميكروبيولوجيا المنتجات اللبنيه (جبن - قشدة - زبد - متلوجات لبنيه) والألبان المتخمرة الجزء العملي	
الأولى - السادسة	الأختبارات الميكروبيولوجية المختلفة (تحضير البينة) طرق أخذ العينات لللبنة ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا	
السابعة	طرق العد القياسي - دراسة بكتريا القولون طرق التعقيم - طرق تحضير البينات - طرق عد البكتريا	
الثامنة - التاسعة	اختبارات الأختزال المزارع البكتيرية - طرق عزلها وتصنيفها وحفظها - طرق صبغ البكتريا	
العاشره - الحادية عشر	الفحص الميكروسكوبي دراسة بكتريا القولون	
الثانية عشر - الرابعة عشر	الكشف عن المضادات الحيوية في اللبنة طرق أخذ العينات لللبنة ومنتجاته وطرق فحصها ميكروبيولوجيا	
		- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:
	□ > 60 □ 60 - 84 □ < 85 √	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر :
	□ > 60 □ 60 - 84 □ < 85 √	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر:
	√ محاضرات نظرية □ √ تدريبات عملية √ حلقات نقاش □ مادة بحث □ أعمال فصلية	- أساليب التعليم والتعلم:
	√ 60 امتحان نظري نهائي □ √ 10 امتحان عملي □ √ 10 امتحان شفوي □ √ 10 امتحانات فصلية	- طريقة تقويم الطلاب:

٣ - الإمكانيات المتاحة للتدريس :

منسق البرنامج

نائب منسق البرنامج

استاذ المادة





جامعة بنها - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس) - برنامج:

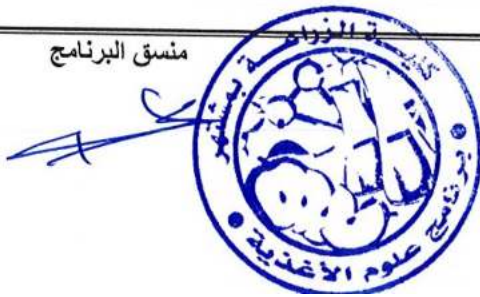
2023/2022	√	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---

□ متوافرة √ □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- المراجع العلمية:
□ متوافرة √ □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- الوسائل المعينة:
□ متوافرة √ □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- المستلزمات والخامات:
1 - معمل الميكروبيولوجي المتاح صغير جدا بالنسبة لاعداد الطلبة 2 - عدم وجود ترابط بين الاقسام العلمية في توفير الحل لبعض المشاكل من اجهزة ومعامل 3 - الميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة 4 - عدم وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل 5 - نظام شراء الاجهزة يأخذ وقت طويل وكذلك حل المشاكل الخاصة بإصلاح الاجهزة	4 - قيود إدارية وتنظيمية :
□ أقل من 25% □ أقل من 50% □ أقل من 75% □ أقل من 100%	5 - نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:
1 - توفير الكيماويات والبيئات والسلالات الميكروبية والأدوات والأجهزة (خاصة حضانة لاهوائية- أتوكلاف ذو سعة كبيرة - جهاز تعقيم بالهواء الساخن - ثلاجة خاصة لحفظ المزارع الميكروبية ولتحضين الميكروبات المحبة للبرودة) 2 - توفير معمل ميكروبيولوجي مكتمل يسع من 5- 10 طلبة - وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل 3 - القيام بزيارات ميدانية للمصانع - توفير المراجع العلمية الحديثة	6 - مقترحات تحسين المقرر:
تم عمل ملاحظات المراجع الخارجي طبقا للتقرير الوارد من وحدة الجودة بالكلية وهي: 1 - مراجعة المهارات 2 - خطة التحسين	7 - ملاحظات المراجعين الخارجيين:
1 - توفير بعض الكيماويات والأدوات والبيئات المتخصصة 2 - القيام بزيارات ميدانية لبعض المصانع 3 - تدعيم المقرر ببعض الابحاث الحديثة 4 - يقوم الطلاب باعداد تقارير نتائج التحاليل الميكروبيولوجية	8 - ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:
1 - عدم توفير معمل ميكروبيولوجي مكتمل يسع من 5- 10 طلبة 2 - عدم توفر حضانة لاهوائية- أتوكلاف ذو سعة كبيرة - جهاز تعقيم بالهواء الساخن - ثلاجة خاصة لحفظ المزارع الميكروبية ولتحضين الميكروبات المحبة للبرودة (والبيئات والسلالات الميكروبية (قيود ادارية- نقص الميزانية) 3 - عدم توفر التقسيم الحديث للميكروبات وكذلك المراجع الحديثة 4 - عدم وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل. والاسباب قيود ادارية والميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة 5 - قصور في بعض الزيارات لمعامل الجودة بالمصانع 6 - عدم توفر قاعات تدريس حديثة ومجهزة (والاسباب قيود ادارية ونقص الميزانية)	9 - ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ماهي والاسباب):

منسق البرنامج

نائب منسق البرنامج

استاذ المادة



أحمد سوري

أحمد سوري



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

٢٠٢٣/٢٠٢٢	√	□	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---	---

١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
استاذ المادة ومنسق البرنامج	٢٠٢٤	تحديث طرق التدريس	تطوير المقرر بما يستجد من تقسيم الميكروبات والطرق الحديثة والابحاث
		تحديث طرق التدريس	استخدام أجهزة العرض الحديثة في التدريس
		التواصل مع الطلاب	اشراك الطلاب باعداد وتجميع مادة علمية للمحاضرات طبقا لللائحة
		تحديث طرق التقويم وتهيئة الطالب للتعلم الذاتي وادارة الحوار	قيام الطلاب باعداد عروض تقديمية للمادة العلمية

منسق البرنامج



نائب منسق البرنامج

استاذ المادة



كلية الزراعة بمشهر



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر هندسة تصنيع غذائي (أغ ذ 407) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم: الصناعات الغذائية

2023/2022	<input checked="" type="checkbox"/>	2022/2021	<input type="checkbox"/>	2021 /2020	<input type="checkbox"/>	2020 / 2019	<input type="checkbox"/>	2019 / 2018	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	-----------	--------------------------	------------	--------------------------	-------------	--------------------------	-------------	--------------------------

أ - معلومات أساسية:

هندسة تصنيع غذائي	1- اسم المقرر ورمزه الكودي: أ غ ذ 402
الصناعات الغذائية	2. القسم العلمي:
علوم الاغذية	3- التخصص:
<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input checked="" type="checkbox"/> الرابع	4- الفرقة / المستوى:
<input type="checkbox"/> الأول <input checked="" type="checkbox"/> الثاني	5- الفصل الدراسي:
(2) نظري + (2) عملي/ اسبوعيا	6- الساعات المعتمدة:
يضع القسم أعضاء لجنة الامتحان و يوافق عليها مجلس القسم ثم مجلس الكلية	7- النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات:
<input checked="" type="checkbox"/> متوافر <input type="checkbox"/> غير متوافر	8- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:
2	9- عدد القائمين بالتدريس:
1. أ.د/ حمدي عبد اللطيف	10- تشكيل لجنة المتحنيين:
2. أ.د/ حسن حسن الطناحي	
3. د / جلال عبد الفتاح غزال	
4. د/ محمد خيرى	

ب - معلومات متخصصة:

1- الإحصائيات :				
عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر:				
94				
عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:				
94				
نتيجة الامتحان :				
عدد ناجح	عدد راسب	الاجمالي	% النجاح	% الراسب
94	0	94	100	0
النسبة المئوية % للناجحين طبقاً				
%ممتاز	%جيد جدا	%جيد	%مقبول	
62.76	32.97	2.12	2.12	

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروبة

أشرف مهدي شروبة



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمه قراره 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
GAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر هندسة تصنيع غذائي (أغذ 407) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم: الصناعات الغذائية

2023/2022	√ □	2022/2021	□	2021 /2020	□	2020 / 2019	□	2019 / 2018	□
-----------	-----	-----------	---	------------	---	-------------	---	-------------	---

2- تدريس المقرر	
اسبوع-1	مقدمة – مبادئ الديناميكا الحرارية - الأبعاد والوحدات الهندسية
اسبوع-2	اللزوجة والقوام وريولوجي الاغذية
اسبوع-3	سريان الموائع النيوتونية والغير نيوتونية
اسبوع-4	البخار وتطبيقاته في الاغذية (توليد البخار وخواصه – القيزانات البخارية)
اسبوع-5	انتقال الحرارة في الاغذية والمبادلات الحرارية
اسبوع-6	المعاملات الحرارية للاغذية
اسبوع-7	الهواء الرطب والخرائط السيكرومتريية التبريد والتجميد وحسابات حمولة التبريد والتجميد(العمليات المختلفة لاستخدام الهواء)
اسبوع-8	التجفيف وتطبيقاته والحسابات الخاصة به و نظرية التجفيف الصناعي
اسبوع-9	ادوات النقل الالي للمواد الغير سائلة داخل مصانع الاغذية المراوح والمضخات والغلايات
اسبوع-10	تابع ادوات النقل الالي للمواد الغير سائلة داخل مصانع الاغذية المراوح والمضخات والغلايات
اسبوع-11	وضع ترتيب أجهزة ووحدات التصنيع داخل مصانع الأغذية
اسبوع-12	الأمان الصناعي في مصانع الأغذية – والرقابة على جودة الغذاء من خلال هندسة التصنيع
اسبوع-13	تابع الأمان الصناعي في مصانع الأغذية – والرقابة على جودة الغذاء من خلال هندسة التصنيع
اسبوع-14	الزيارات الميدانية لخطوط الإنتاج فمصانع الأغذية
%100	- لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:
85 < √	60 > □ 84 - 60 □
85 < √	60 > □ 84 - 60 □
√	محاضرات نظرية - تدريبات عملية - حلقات نقاش - مادة بحث - أعمال فصلية - أساليب التعليم والتعلم:
√	تعليم ذاتي

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدي شروبة

أ.د/ أشرف مهدي شروبة



كلية الزراعة بمشهر

كلية معمه قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة أسيوط

جامعة أسيوط - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر هندسة تصنيع غذائي (أغ ذ 407) (مرحلة البكالوريوس) - برنامج: علوم الأغذية قسم: الصناعات الغذائية

2023/2022	<input checked="" type="checkbox"/>	2022/2021	<input type="checkbox"/>	2021 /2020	<input type="checkbox"/>	2020 / 2019	<input type="checkbox"/>	2019 / 2018	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	-----------	--------------------------	------------	--------------------------	-------------	--------------------------	-------------	--------------------------

طريقة تقويم الطلاب:	✓ امتحان نظري نهائي ✓ امتحان عملي ✓ امتحان شفوي ✓ نصف الترم ✓ أعمال السنة (حلقات نقاش، تقارير، تعلم ذاتي، الورقة الفصلية)
3- الإمكانيات المتاحة للتدريس:	
- المراجع العلمية:	<input type="checkbox"/> متوافرة ✓ متوافرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوافرة
- الوسائل المعينة:	<input type="checkbox"/> متوافرة ✓ متوافرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوافرة
- المستلزمات والخامات:	<input type="checkbox"/> متوافرة ✓ متوافرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوافرة
4- قيود إدارية وتنظيمية:	لا يوجد
5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:	<input type="checkbox"/> أقل من 25% <input type="checkbox"/> أقل من 50% <input type="checkbox"/> أقل من 75% ✓ أقل من 100%
6- مقترحات تحسين المقرر:	1- توفير الأدوات والأجهزة خاصة (الثرموكابل- اجهزه قياس للزوجية) 2- توفير خطوط انتاج مبسطة لتجميد او تجفيف او تعليب المواد الغذائية 3- توفير بعض النماذج العملية للمبخرات و المبادلات الحرارية تم عمل ملاحظات المراجع الخارجي طبقا للتقرير الوارد من وحدة الجوده بالكلية.
7- ملاحظات المراجعين الخارجيين:	
8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:	1- القيام بزيارات ميدانية لبعض المصانع 2- توفير المراجع العلمية الحديثة وإطلاع الطلاب بها 3- تدعيم المقرر ببعض الابحاث الحديثة و إشراك الطلاب فى تدريس المادة العملية 4- قيام الطلاب ببعض التجارب المعملية و مشاهدة العروض التقديمية للاجهزة الحديثة و تكوين المصانع الحديثة 5- زيارات ميدانية لبعض المصانع .
9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب):	1- عدم توفير الأدوات والأجهزة 2- عدم توفير خطوط انتاج مبسطة لبعض العمليات التصنيعية المختلفة.

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقيمستشار البرنامج
أ.د/ محمد عيدأستاذ المادة
أ.د/ اشرف مهدى شروية



كلية الزراعة بمشهر



كلية معمهه قراره 154 بتاريخ 2016/5/2



وحدة ضمان الجودة
كلية الزراعة جامعة بنها
GAUFABU



جامعة بنها

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر هندسة تصنيع غذائي (أغ ذ 407) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية قسم: الصناعات الغذائية

2023/2022	<input checked="" type="checkbox"/>	2022/2021	2021 /2020	<input type="checkbox"/>	2020 / 2019	<input type="checkbox"/>	2019 / 2018	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	-----------	------------	--------------------------	-------------	--------------------------	-------------	--------------------------

10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
استاذ المقرر	2024 -2023	تحديث طرق التدريس	تطوير المقرر بما يستجد من الطرق الحديثة في هندسة تصنيع المنتجات الغذائية و إطلاع الطلاب بشكل مستمر على التحديثات في المواد المستعملة في المصانع و الآلات المختلفة
		تحديث طرق التدريس	استخدام أجهزة العرض الحديثة في التدريس
		التواصل مع الطلاب	تدريب الطلاب على استخدام المنصات التعليمية الحديثة
		تحديث طرق التقويم وتهيئة الطالب للتعلم الذاتي وإدارة الحوار	قيام الطلاب باعداد عروض تقديمية للمادة العلمية

رئيس القسم
أ.د/ أحمد الدسوقي
أحمد الدسوقي



أستاذ المادة
أ.د/ أشرف مهدى شروية
أشرف مهدى شروية



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر تغذية انسان وبرامج تغذية (أغ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم "صناعات غذائية"

2023/2022	√ □	2022/2021	□	2021/2020	□	2020/2019	□	2019/2018	
-----------	-----	-----------	---	-----------	---	-----------	---	-----------	--

أ - معلومات أساسية:

1- اسم المقرر ورمزه الكودي:	تغذية إنسان وبرامج تغذية أ غ ذ 404
2. القسم العلمي:	علوم الأغذية "صناعات غذائية"
3- التخصص:	علوم الأغذية "صناعات غذائية"
4- الفرقة / المستوى:	□ الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع
5- الفصل الدراسي:	□ الأول □ الثاني
6- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عمل / اسبوعيا
7- النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات:	يتم تشكيل لجان الامتحان من أعضاء هيئة التدريس بالقسم مع مراعاة التخصصات الدقيقة في تلك اللجان
8- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:	□ متوافر □ غير متوافر
9- عدد القائمين بالتدريس:	2
10- تشكيل لجنة الممتحنين:	1- د. محمد خيرى 2. أ.د/ احمد ابراهيم النسوقى 3 أ.د/ مصطفى الغرابلى 14. د/ حمدي المنسي

ب - معلومات متخصصة:

1- الإحصائيات :	
-----------------	--



(Handwritten signature)

رئيس القسم : أ.د احمد ابراهيم النسوقى

(Handwritten signature)

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الغرابلى

(Handwritten signature)



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر تغذية انسان وبرامج تغذية (أ غ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم "صناعات غذائية"

2023/2022	√ □	2022/2021	□	2021/2020	□	2020/2019	□	2019/2018	
-----------	-----	-----------	---	-----------	---	-----------	---	-----------	--

94					- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر:				
94					- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:				
					- نتيجة الامتحان :				
% الراسب	% النجاح	الاجمالي	عدد راسب	عدد ناجح					
%0	%100	94	صفر	94					
%مقبول	%جيد	%جيد جدا	%ممتاز	- النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها:					
1.06	3.19	39.36	56.38						

2- تدريس المقرر :



منسق البرنامج

رئيس القسم : أ.د احمد ابراهيم الشوقي

عزالدين

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الغرابلي

مصطفى الغرابلي



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر تغذية انسان وبرامج تغذية (أ غ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم "صناعات غذائية"

2023/2022	<input checked="" type="checkbox"/>	2022/2021	<input type="checkbox"/>	2021/2020	<input type="checkbox"/>	2020/2019	<input type="checkbox"/>	2019/2018	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------

اسبوع-1	مقدمه - الطاقة ومقياسها	الموضوعات التي تم تدريسها:
اسبوع-2	البروتينات - الكربوهيدرات - المعادن - الفيتامينات	
اسبوع-3	أقسام الأغذية الشائعة وقيمتها الغذائية	
اسبوع-4	المواد المناعة في الاستفادة الغذائية - تقوية الأغذية	
اسبوع-5	الاحتياجات اليومية في عناصر الغذاء - تقييم وحساب الوجبات الغذائية	
اسبوع-6	تركيب جسم الإنسان - مقاييس الجسم وتعديلها	
اسبوع-7	تغذية الفئات الحساسة	
اسبوع-8	أمراض سوء التغذية	
اسبوع-9	تقييم القيمة الغذائية للبروتينات - تأثير تخزين وصنيع الأغذية على القيمة الغذائية.	
اسبوع-10	أعداد وجبات خاصة للفئات المختلفة من الناس (الرياضيين)	
اسبوع-11	- مرضى السمنة - مرضى النحافة	
اسبوع-12	الحوامل - مرضى الكبد	
اسبوع-13	أغذية النقاهاة - أغذية الأطفال	
اسبوع-14	مرضى السكر - مرضى الكلى	
	%100	- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:
	85 $\sqrt{11}$ 84 - 60 \square 60 > \square	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر:
	85 $\sqrt{11}$ 84 - 60 \square 60 > \square	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر:



رئيس القسم : أ.د. احمد ابراهيم شمسوقي منسق البرنامج : أ.د. محمد عبد

مصدق

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الغرابلي

مصطفى الغرابلي



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر تغذية انسان وبرامج تغذية (أغذ 404) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم "صناعات غذائية"

2023/2022	<input checked="" type="checkbox"/>	2022/2021	<input type="checkbox"/>	2021/2020	<input type="checkbox"/>	2020/2019	<input type="checkbox"/>	2019/2018	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------

أساليب التعليم والتعلم:	<input checked="" type="checkbox"/> محاضرات نظرية <input checked="" type="checkbox"/> تدريبات عملية <input type="checkbox"/> حلقات نقاش <input type="checkbox"/> مادة بحث
طريقة تقويم الطلاب:	<input checked="" type="checkbox"/> أعمال فصلية <input type="checkbox"/> التعلم الذاتي <input type="checkbox"/> التعلم الهجين
	<input checked="" type="checkbox"/> امتحان نظري نهائي <input checked="" type="checkbox"/> امتحان عملي <input checked="" type="checkbox"/> امتحان شفوي <input checked="" type="checkbox"/> امتحانات نصف التيرم <input checked="" type="checkbox"/> امتحان أعمال السنة (حلقات نقاش - التقارير - التعلم الذاتي - الورقة الفصلية..... الخ)

3- الإمكانيات المتاحة للتدريس:	
- المراجع العلمية:	<input checked="" type="checkbox"/> متوافرة <input type="checkbox"/> متوافرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوافرة
- الوسائل المعينة:	<input checked="" type="checkbox"/> متوافرة <input type="checkbox"/> متوافرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوافرة
- المستلزمات والخامات:	<input checked="" type="checkbox"/> متوافرة <input type="checkbox"/> متوافرة بدرجة محدودة <input type="checkbox"/> غير متوافرة
4- قيود إدارية وتنظيمية:	لا يوجد
5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:	<input type="checkbox"/> أقل من 25% <input type="checkbox"/> أقل من 50% <input type="checkbox"/> أقل من 75% <input type="checkbox"/> أقل من 100%
6- مقترحات تحسين المقرر:	1- ادخال الجديد من نتائج الأبحاث في مجال تغذية الانسان 2- توفير الاجهزة المعملية اللازمة لاجراء الاختبارات والتحليل 3- تحسين وادخال الجديد بالمقررات 4- وجود معاونين لهم خبرة في التغذية . والاساليب قيود ادارية والميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة 5- توفر قاعات تدريس حديثة ومجهزة 6- وجود زيارات ميدانية لاجهزة مراكز التغذية 7- تطوير وسائل التدريس
7- ملاحظات المراجعين الخارجيين:	تم عمل ملاحظات المراجع الخارجى طبقا للتقرير المؤرخ من وحدة الجودة بالكلية.

رئيس القسم: أ.د. احمد ابراهيم العسوي مديق البرنامج: أ.د. محمد عيد

استاذ المادة: أ.د. مصطفى الغرابلي

مصطفى الغرابلي



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/23

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة

تقرير مقرر تغذية انسان وبرامج تغذية (أ غ ذ 404) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم "صناعات غذائية"

2023/2022	<input checked="" type="checkbox"/>	2022/2021	<input type="checkbox"/>	2021/2020	<input type="checkbox"/>	2020/2019	<input type="checkbox"/>	2019/2018	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------	-----------	--------------------------

1- ادخال الجديد من نتائج الابحاث في مجال تغذية الانسان 2- وجود معاونين لهم خبرة في التغذية . والاسباب قيود ادارية والميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة 3- توفر قاعات تدريس حديثة ومجهزة 4- تطوير وسائل التدريس 5- وجود زيارات ميدانية لاهد مراكز التغذية		8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:	
1- توفير الاجهزة المعملية اللازمة لاجراء الاختبارات والتحليل		9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والاسباب):	
10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسؤول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
أستاذ المادة	2024-2023	تحديث طرق التدريس	تطوير المقرر بما يستجد من الطرق الحديثة في حفظ وتصنيع المنتجات الغذائية
		تحديث طرق التدريس	استخدام أجهزة العرض الحديثة في التدريس
		التواصل مع الطلاب	اشراك الطلاب باعداد وتجميع مادة علمية للمحاضرات طبقا لللائحة
		تحديث طرق التقييم وتهيئة الطالب للتعلم الذاتي وادارة الحوار	قيام الطلاب باعداد عروض تقديمية للمادة العلمية



رئيس القسم : أ.د احمد ابراهيم السوقي منسق البرنامج : أ.د محمد

استاذ المادة : أ.د/ مصطفى الغرابي

مصطفى الغرابي



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

٢٠٢٣/٢٠٢٢	√	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---

أ - معلومات أساسية:

١- اسم المقرر ورمزه الكودي:	البنان متخمرة ونواتج ثانوية (أغ ذ ٤٠٦)
٢. القسم العلمي:	البنان
٣- التخصص:	علوم الأغذية
٤- الفرقة / المستوى:	□ الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع
٥- الفصل الدراسي:	□ الأول □ الثاني
٦- الساعات المعتمدة:	(٢) نظري + (٢) عملي
٧- النظام المتبع لاختبار لجنة الامتحانات:	
٨- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:	□ متوافر √ غير متوافر
٩- عدد القائمين بالتدريس:	٢
١٠- تشكيل لجنة المتحنين:	١- أ.د/ محمد بدير الألفي ٢- أ.د/ سنية محمود عبده ٣- أ.د/ عبد العاطي محمد عبد العاطي ٤- د/ إبراهيم سمير عمر الخطاب

ب - معلومات متخصصة:

١ - الإحصائيات :				
٩٤				
- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر:				
٦٤				
- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:				
- نتيجة الامتحان :				
عدد ناجح	عدد راسب	الاجمالي	% النجاح	% الراسب
٩٤	٠	٩٤	١٠٠	٠
- النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها:				
% ممتاز	% جيد جدا	% جيد	% مقبول	
٥٠	٤٢.٥	٦.٤	١.١	

رئيس لجنة المراجعة الداخلية

منسق البرنامج

رئيس القسم

القائم بالتدريس

أ.د/ محمد الألفي

د/ إبراهيم الخطاب



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

٢٠٢٣/٢٠٢٢	√	□	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---	---

٢- تدريس المقرر	
الموضوعات التي تم تدريسها:	اسبوع-١-٤
التخميرات اللبنية المختلفة	اسبوع-٥-٦
البادئات والألبان المتخمرة	اسبوع-٧-٨
صناعة بعض المنتجات من المنتجات الثانوية للألبان	اسبوع-٩-١٠
صناعات مختلفة تدخل فيها المنتجات الثانوية للألبان	اسبوع-١١-١٢
صناعة الكازين و سكر اللاكتوز	اسبوع-١٣-١٤
صناعة حمض اللاكتيك -الريبوفلافين-كحول الايثايل - منتجات اللحوم	
الجزء العملي	
١-انواع الالبان المتخمرة المختلفة	الأولى - الرابعة
٢-طرق تنشيط البادئات	الخامسة - السادسة
٣- صناعة بعض الالبان المتخمرة وتحكيها	السابعة - الثامنة
٤- صناعة الكازين	التاسعة - العاشرة
٥- صناعة لبن الشيكولاته وشراب الشيكولاته	الحادية عشر - الثانية عشر
٦- صناعة الكشك والمش	الثالثة عشر - الرابعة عشر
	١. ١٠٠ %
	٢.
	٣.
	٤.
	١. > ٦٠ □ ٦٠ - ٨٤ □ < ٨٥ √ □
	٢. > ٦٠ □ ٦٠ - ٨٤ □ < ٨٥ √ □
	٣. √ □ محاضرات نظرية √ □ تدريبات عملية √ □ حلقات نقاش □ مادة بحث √ □ أعمال فصلية
	٤. √ □ ٦٠ امتحان نظري نهائي √ □ ١٥ امتحان عملي √ □ ١٠ امتحان شفوي □ ١٥ امتحانات فصلية
٣- الإمكانيات المتاحة للتدريس :	

رئيس لجنة المراجعة الداخلية

منسق البرنامج

رئيس القسم

القائم بالتدريس

أ.د/ محمد الألفي

د/ إبراهيم الخطاب



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

٢٠٢٣/٢٠٢٢	√	□	□	□	□	□
-----------	---	---	---	---	---	---

□ متوافرة √ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- المراجع العلمية:		
□ متوافرة √ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- الوسائل المعينة:		
□ متوافرة √ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- المستلزمات والخامات:		
١. الميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة لتدريبات العملية ٢. عدم وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل- عدم توفر قاعات تدريس مجهزة ٣. ٤.	٤- قيود إدارية وتنظيمية :		
□ أقل من ٢٥% □ أقل من ٥٠% □ أقل من ٧٥% □ أقل من ١٠٠%	٥- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:		
١- توفير مخمر- تدعيم المقرر ببعض الأبحاث الحديثة ٢- زيارات ميدانية للمصانع - توفير الكيماويات والأدوات والأجهزة ٣- توفير المراجع العلمية الحديثة - توفر قاعات تدريس مجهزة بأجهزة العرض الحديثة	٦- مقترحات تحسين المقرر:		
١- ٢- ٣-	٧- ملاحظات المراجعين الخارجيين:		
١- الربط ما بين أنواع الألبان المتخمرة و أجناس البكتريا المسؤولة عنها بالقيمة الغذائية و الصحية . ٢- استعراض الاثار الإيجابية و السلبية للتخمر في صورة مجموعتين (مرغوبة و غير مرغوبة) ٣- استعراض إمكانية تحسين جودة منتجات الالبان المتخمرة و كذلك استنباط منتجات جديدة من خلال السلالات المضافة و التحور في خطوات التصنيع (بعد التقدم الهائل في انتاج البادئات)	٨- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:		
١- ٢- ٣-	٩- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب):		
١٠- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
ادارة الكلية مجلس القسم	٢٠٢٤/٢٠٢٣	إضافة محاضرة تضم أحدث الاتجاهات في مجال النواتج الثانوية	تحديث المحاضرات

رئيس لجنة المراجعة الداخلية

منسق البرنامج

رئيس القسم

القائم بالتدريس
أ.د/ محمد الألفي
د/ إبراهيم الخطاب



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

2023-2022	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

أ - معلومات أساسية:

1- اسم المقرر ورمزه الكودي:	الألبان المكثفة والمجففة والمثلوجات اللبنية (أ غ ذ408)
2. القسم العلمي:	برنامج علوم الأغذية
3- التخصص:	الألبان
4- الفرقة / المستوى:	<input type="checkbox"/> الأول <input type="checkbox"/> الثاني <input type="checkbox"/> الثالث <input checked="" type="checkbox"/> الرابع
5- الفصل الدراسي:	<input type="checkbox"/> الأول <input checked="" type="checkbox"/> الثاني
6- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي
7- النظام المتبع لاختبار لجنة الامتحانات:	
8- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:	<input checked="" type="checkbox"/> متوافر <input type="checkbox"/> غير متوافر
9- عدد القائمين بالتدريس:	2
10- تشكيل لجنة المتحنيين:	أ.د/ جمال فهمي النجار أ.د/ عبدالعاطي محمد أ.د/ سنية محمود عبدة أ.د/ السيد السيد اسماعيل

ب - معلومات متخصصة:

1- الإحصائيات:				
- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر:				
94				
- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:				
94				
- نتيجة الامتحان:				
عدد ناجح	عدد راسب	الاجمالي	% النجاح	% الراسب
94	0	94	100	0
- النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها:				
%ممتاز	%جيد جدا	%جيد	%مقبول	
43.62	40.43	9.57	6.38	
2- تدريس المقرر : 2				



رئيس القسم

أستاذ المادة



جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس)- برنامج:

2023-2022	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

صناعة اللبن المكثف المحلي والغير محلي	اسبوع-1-3	- الموضوعات التي تم تدريسها:	
صناعة اللبن المجفف بالاسطوانات والرزاز عملية الاسترجاع والعوامل التي تؤثر عليها	اسبوع-4-6		
صناعة اللبن المجفف سريع الذوبان تأثير مكونات اللبن أثناء التكتيف والتجفيف	اسبوع-7		
تعريف وتقسيم المثلجات والمواد الداخلة في تكوينها	اسبوع-8-10		
خطوات الصناعة وحساب مكونات المخاليط	اسبوع-11-13		
التحكيم- عيوب المثلجات وكيفية التغلب عليها	اسبوع-14		
الجزء العملي			
طرق أخذ عينات اللبن المكثف المحلي و الغير محلي واللبن المجفف	الاولى - الثالثة		
الأختبارات التي تجري علي اللبن المكثف المحلي و الغير محلي	الرابعة - السادسة		
الأختبارات التي تجري علي اللبن المجفف	السابعة		
القيمة الغذائية للايس كريم والمكونات الداخلة في الصناعة	الثامنة - العاشرة		
صناعة الايس كريم بمختلف انواعه وتحكيمه	الحادية عشر - الثالثة عشر		
الاختبارات التي تجري علي الايس كريم	الرابعة عشر		
. 100 %			- لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:
$85 < \sqrt{\square}$	$84 - 60 \square$	$60 > \square$	- مدى التزام القاسمين بالتدريس بمحتوى المقرر :
$85 < \sqrt{\square}$	$84 - 60 \square$	$60 > \square$	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر:
$\sqrt{\square}$ محاضرات نظرية $\sqrt{\square}$ تدريبات عملية $\sqrt{\square}$ حلقات نقاش \square مادة بحث $\sqrt{\square}$ أعمال فصلية	- أساليب التعليم والتعلم:		
\square 60 امتحان نظري نهائي \square 15 امتحان عملي \square 10 امتحان شفوي \square 15 امتحانات فصلية	- طريقة تقويم الطلاب:		
3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :			



مقرر البرنامج

رئيس القسم

أستاذ المادة



جامعة أسيوط - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس) - برنامج:

2023-2022 ✓ □

□

□

□

□

□ متوافرة ✓ □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- المراجع العلمية:		
□ متوافرة ✓ □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- الوسائل المعينة:		
□ متوافرة ✓ □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة	- المستلزمات والخامات:		
1. نظام شراء واصلاح الأجهزة يأخذ وقت طويل 2. الميزانية المخصصة للقسم لا تلبى الاحتياجات المطلوبة 3. عدم وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل - عدم توفر قاعات تدريس مجهزة	4- قيود إدارية وتنظيمية :		
□ أقل من 25% □ أقل من 50% □ أقل من 75% □ أقل من 100%	5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:		
1- توفير ماكينة آيس كريم حديثة وجهاز لتكثيف اللبن لتدريبات العملية للطلبة 2- جهاز بيركفيلد لتقدير اللزوجة 3- التوسع في قاعات التدريس المجهزة 4- توفير معمل للتحكيم الحسي - والاختبارات الريولوجية	6- مقترحات تحسين المقرر:		
	7- ملاحظات المراجعين الخارجيين:		
1- توفير جهاز تحليل التركيب والقوام 2- توفير المواد الكيميائية اللازمة للتحليل 3- توفير عينات من الحليب المكثف المحلى وغير المحلى والحليب المجفف 4- قيام الطالب- بدعم المقرر بالابحاث الحديثة واعداد التقارير عن الطرق الحديثة للتصنيع والتحليل . 5- مشاركة الطلاب في المناقشات العلمية 6- القيام بالزيارات الميدانية للمصانع	8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:		
1- عدم توفير جهاز بيركفيلد 3- عدم توفير ماكينة آيس كريم حديثة 4- التوسع في توفير قاعات دراسية مجهزة 4- توفير الادوات والأجهزة اللازمة للتحليل والاسباب: القيود الادارية - ونقص ميزانية القسم التي لا تلبى الاحتياجات المطلوبة	9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والاسباب):		
10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
إدارة الكلية - القسم العلمي	وفقا للميزانية	تدريب الطلاب علي قياس اللزوجة للتحقق من المواصفات المطلوبة والحكم على جودة المنتج	1- توفير وجهاز بيركفيلد
إدارة الكلية - القسم العلمي	وفقا للميزانية	تدريب الطلاب على القيام بعمليات التصنيع المختلفة	2- توفير ماكينة آيس كريم حديثة وجهاز لتكثيف الحليب
- القسم العلمي	2024-2023	تدريب الطلاب على الدروس العملية	3- توفير الأدوات والأجهزة اللازمة للتحليل

منسق البرنامج



رئيس القسم

أستاذ المادة



جامعة كافي - كلية الزراعة بمشهر - وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر دراسي (مرحلة البكالوريوس) - برنامج:

2023-2022	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
إدارة الكلية - القسم العلمي	وفقا للميزانية	لتسهيل نجاح العملية التعليمية	4- التوسع في توفير قاعات دراسية مجهزة		
إدارة الكلية - القسم العلمي	وفقا للميزانية	تدريب الطلاب علي قياس الخصائص الريولوجية والحسية للتحقق من المواصفات المطلوبة والحكم على جودة المنتج لتسهيل نجاح العملية التعليمية	5- توفير معمل للتحكيم الحسي - والاختبارات الريولوجية		



رئيس القسم

أستاذ المادة



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية (أغذ 424) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022√	2022/2021	2021/2020 □	2020/2019 □	2019/2018 □
------------	-----------	-------------	-------------	-------------

أ - معلومات أساسية:

1- اسم المقرر ورمزه الكودي:	مراقبة جودة إنتاج الأغذية أ غ ذ 424
2. القسم العلمي:	علوم الأغذية " صناعات غذائية"
3- التخصص:	علوم الأغذية " صناعات غذائية"
4- الفرقة / المستوى:	□ الأول □ الثاني □ الثالث □ الرابع
5- الفصل الدراسي:	□ الأول □ الثاني
6- الساعات المعتمدة:	(2) نظري + (2) عملي/ اسبوعيا
7- النظام المتبع لاختيار لجنة الامتحانات:	يتم تشكيل لجان الامتحان من أعضاء هيئة التدريس بالقسم مع مراعاة التخصصات الدقيقة في تلك اللجان
8- نظام المراجعة الخارجية للامتحان:	□ متوافر □ غير متوافر
9- عدد القائمين بالتدريس:	2
10- تشكيل لجنة الممتحنين:	1. د/ محمد خيرى 2. أ. د/ رؤوف عبدالله السعدنى 3. أ. د. مصطفى الغرابلي 4. أ. د/ حمدي عبداللطيف المنسي

ب - معلومات متخصصة:

1- الإحصائيات :

منسق البرنامج

رئيس القسم

استاذ المادة

محمد عيد

أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

د/ محمد خيرى السيد

محمد خيرى



محمد خيرى



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية (أغذ 424) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022 ✓	2022/2021	2021/2020 □	2020/2019 □	2019/2018 □
-------------	-----------	-------------	-------------	-------------

94					- عدد الطلاب الملتحقين بالمقرر:
94					- عدد الطلاب الذين أدوا الامتحان:
% الراسب	% النجاح	الاجمالي	عدد راسب	عدد ناجح	- نتيجة الامتحان :
%0	%100	94	صفر	94	
%مقبول		%جيد	%جيد جدا	%ممتاز	- النسبة المئوية % للناجحين طبقاً للتقديرات الحاصلين عليها:
-		1.06	42.5	56.38	

2- تدريس المقرر :

منسق البرنامج

أ.د / محمد عيد

رئيس القسم

أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد



كلية معمهده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة بنيها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية (أغذ 424) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022 ✓	2022/2021	2021/2020 □	2020/2019 □	2019/2018 □
-------------	-----------	-------------	-------------	-------------

تعريف مراقبة الجودة في الاغذية	اسبوع-1	الموضوعات التي تم تدريسها:	
العلاقة بين قسم مراقبة الجودة وقسم الإنتاج بالمصنع	اسبوع-2		
الطرق المستخدمة لمراقبة الجودة بالمصانع	اسبوع-3		
صفات الجودة الظاهرية للاغذية والمنتجات	اسبوع-4		
طرق قياس الصفات الطبيعية	اسبوع-5		
طرق تقدير الخواص الكيميائية	اسبوع-6		
التقييم الحسي للاغذية	اسبوع-7		
شهادات الجودة	اسبوع-8		
المواد المضافة وعلاقتها بجودة الغذاء	اسبوع-9		
المعاملات والعمليات التصنيعية وعلاقتها بجودة الغذاء	اسبوع-10		
القوانين والتشريعات الغذائية	اسبوع-11		
الطرق الدولية في مراقبة جودة الاغذية	اسبوع-12		
امثلة عملية على مراقبة جودة الإنتاج بمصانع الاغذية	اسبوع-13		
امثلة عملية على تحليل المخاطر الإنتاج بمصانع الاغذية	اسبوع-14		
%100		- % لما تم تدريسه من المحتوى الأساسي للمقرر:	
85 < √ □	84 - 60 □	60 > □	- مدى التزام القائمين بالتدريس بمحتوى المقرر :
85 < √ □	84 - 60 □	60 > □	- مدى تغطية الامتحان لموضوعات المقرر:
√ □ محاضرات نظرية √ □ تدريبات عملية □ حلقات نقاش □ مادة بحث □ √ أعمال			- أساليب التعليم والتعلم:

منسق البرنامج

رئيس القسم

استاذ المادة

محمد عيد

أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

د/ محمد خيرى السيد



محمد خيرى

محمد خيرى



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية (أغذ 424) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022√	2022/2021	2021/2020 □	2020/2019 □	2019/2018 □
------------	-----------	-------------	-------------	-------------

فصلية □ التعلم الذاتي □ التعلم الهجين	- طريقة تقويم الطلاب:
√ امتحان نظري نهائي □ √ امتحان عملي □ √ امتحان شفوي □ √ امتحانات نصف التيرم □ √ امتحان أعمال السنة (حلقات نقاش - التقارير - التعلم الذاتي - الورقة الفصلية.....الخ)	

3- الإمكانيات المتاحة للتدريس :	
المراجع العلمية:	√ متوافرة □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة
الوسائل المعينة:	√ متوافرة □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة
المستلزمات والخامات:	√ متوافرة □ متوافرة بدرجة محدودة □ غير متوافرة
4- قيود إدارية وتنظيمية :	لا يوجد
5- نتيجة تقويم الطلاب للمقرر:	□ أقل من 25% □ أقل من 50% □ أقل من 75% □ أقل من 100%
6- مقترحات تحسين المقرر:	1- وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل. والاسباب قيود إدارية والميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة 2- الزيارات لمعامل الجودة بالمصانع 3- توفر قاعات تدريس حديثة ومجهزة 4- تدعيم المقرر ببعض الأبحاث الحديثة 5- توفير خطوط مصغرة لمصانع الجودة . 6- توفير بعض الكيماويات والأدوات

رئيس القسم

استاذ المادة

د/ محمد عيد

د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

د/ محمد خيرى السيد

د/ محمد عيد

د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

د/ محمد خيرى السيد



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشتهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية (أغ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022√	2022/2021	2021/2020 □	2020/2019 □	2019/2018 □
------------	-----------	-------------	-------------	-------------

7- ملاحظات المراجعين الخارجيين ن:	تم عمل ملاحظات المراجع الخارجى طبقا للتقرير الوارد من وحدة الجوده بالكلية.
8- ما تم تنفيذه من مقترحات التطوير في العام السابق:	1-1- توفير بعض الكيماويات والأدوات 2-2- تحسين وادخال الجديد بالمقررات. 3--3- تدعيم المقرر ببعض الابحاث الحديثه 4-الزيارات لمعامل الجودة بالمصانع 4- توفير بعض الكيماويات والأدوات 5-2- تحسين وادخال الجديد بالمقررات. 5-6- تدعيم المقرر ببعض الابحاث الحديثه 4-الزيارات لمعامل الجودة بالمصانع 6-6- توفر قاعات تدريس حديثه ومجهزة (والاسباب قيود ادارية ونقص الميزانية)
9- ما لم يتم تنفيذه من مقترحات (ما هي والأسباب):	1- عدم وجود معاونين لهم خبرة في تحضير المعامل. والاسباب قيود ادارية والميزانية المخصصة للقسم لا تلبي الاحتياجات المطلوبة 2- قصور في بعض الزيارات لمعامل الجودة بالمصانع 3- عدم امكانية توفير خطوط مصغرة لمصانع الجودة

منسق البرنامج

أ.د / محمد عيد



رئيس القسم

أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

استاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد



كلية معتمده قرار 154 بتاريخ 2016/5/2

جامعة بنها- كلية الزراعة بمشهر- وحدة ضمان الجودة
تقرير مقرر مراقبة جودة إنتاج الأغذية (أ غ ذ 424) (مرحلة البكالوريوس)- برنامج: علوم الأغذية
قسم: الصناعات الغذائية

2023-2022 ✓	2022/2021	2021/2020 □	2020/2019 □	2019/2018 □
-------------	-----------	-------------	-------------	-------------

10- خطة التطوير للمقرر للعام القادم :			
المسئول عن التنفيذ	توقيت التطوير	توصيف التطوير	مجالات التطوير
أستاذ المادة	2024-2023	تحديث طرق التدريس	تطوير المقرر بما يستجد من الطرق الحديثة لرقابة جودة المواد الغذائية
		تحديث طرق التدريس	استخدام أجهزة العرض الحديثة في التدريس
		التواصل مع الطلاب	اشراك الطلاب باعداد وتجميع مادة علمية للمحاضرات طبقا لللائحة
		تحديث طرق التقييم وتهيئة الطالب للتعلم الذاتي وادارة الحوار	قيام الطلاب باعداد عروض تقديمية للمادة العلمية



أ.د / محمد عيد

رئيس القسم

أ.د/ أحمد ابراهيم الدسوقي

أستاذ المادة

د/ محمد خيرى السيد