



التقرير السنوي لوحدة التدريب للعام الجامعي 2019 / 2020



إعداد

أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط علي جبر
مدير الوحدة

تحت إشراف

أ.د/ محمد علي محمد علي شطا
وكيل الكلية لشئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة

2019

مقدمة

يعتبر التدريب نوعا من أنواع النشاط المقصود والمخطط في أي مؤسسة، حيث يعمل علي إكساب العاملين بها مجموعة من الخبرات بهدف تحسين أداء كل منهم .

فالتدريب هو نشاط مخطط يهدف إلي إحداث تغييرات في المتدربين من ناحية معلوماتهم، ومعارفهم، ومهاراتهم، وسلوكياتهم بما يجعلهم متقنين لإداء أعمالهم بكفاية ونتاجية مرتفعة. وللتدريب مجموعة من المبادئ منها أن يكون التدريب هادفا ويتميز بالاستمرارية، والشمولية بحيث يشمل جميع المجموعات والمستويات الوظيفية، ومتميزا بالترج في تقديم المادة التدريبية، وأن يكن واقعا، ويتميز بالتطوير المستمر في المادة والأسلوب.

رؤية وحدة التدريب بالكلية:

التميز و الرقي في تقديم و تقييم البرامج التدريبية لمختلف المستهدفين من الكلية.

رسالة وحدة التدريب بالكلية:

في اطار رسالة الكلية تلتزم الوحدة بتنمية الموارد البشرية لمختلف المستهدفين من الكلية من خلال تغطية احتياجاتهم من البرامج التدريبية المختلفة.

الأهداف التدريبية

تعتبر وحدة التدريب إحدى وحدات الكلية التي تقوم بدور رئيسي لتطوير أداء الكلية حيث تهدف الي:

- تقديم خدمات التدريب للفئات المستهدفة داخل و خارج الكلية للأفراد و الهيئات التي تعمل في المجال الزراعي من خلال :
- تحديد الاحتياجات التدريبية للطلاب و الخريجين من الكلية في المجالات المختلفة .
- تحديد الاحتياجات التدريبية لاعضاء هيئة التدريس و معاونيهم في المجالات المختلفة .
- تحديد الاحتياجات التدريبية للهيئة الادارية و الفنية بالكلية في المجالات المختلفة .
- القيام بتقديم خطة تدريبية مقترحة لمختلف الفئات المستهدفة من الكلية مع بداية كل عام دراسي.
- التنسيق و الاشراف و تقييم الدورات التدريبية التي تقوم بها الكلية لمختلف المستهدفين.
- توثيق و تقييم البرامج التدريبية التي تقدمها الهيئات و المشروعات المختلفة من داخل و خارج الكلية للسادة أعضاء هيئة التدريس و معاونيهم و الهيئة الادارية و كذلك الطلاب.

- التنسيق مع ادارة شؤون الطلاب بالكلية في تخطيط و تنفيذ و متابعة عمليات تدريب الطلاب من خلال :

- حصر الطلاب المؤهلين للتدريب و تجهيز بياناتهم و سيرتهم الذاتية.
- بناء قاعدة بيانات التدريب الميداني.
- الاعلان عن فرص التدريب المتاحة (بالتنسيق مع جهات التدريب).
- تنسيق الاشراف و المتابعة الميدانية.
- تقييم أداء الطلاب و التدريب.
- تنسيق توزيع الطلاب علي جهات التدريب.

- إصدار النشرات و الادلة التي من شأنها أن تساعد علي التعريف بخدمات و إمكانيات الوحدة المختلفة.

- الإشتراك في تعديل اللوائح الخاصة بتدريب الطلاب بالكلية بالتنسيق مع إدارة شؤون الطلاب بما يخدم العملية التعليمية.

مهام وحدة التدريب بالكلية عند تنفيذ برنامج تدريبي:

- وضع خطة التدريب السنوية للبرامج التدريبية للفئات المستهدفة (أعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم، الإداريون، العاملون والطلاب بالكلية) بناء علي دراسة الاحتياجات التدريبية التي تهدف إلي رفع مستوي وكفاءة الفئات المختلفة.
- تحديد الفترات الزمنية الملائمة حسب طبيعة الفئات المستهدفة للتدريب وتحديد مكان إقامة البرامج التدريبية.
- مخاطبة الفئات المستهدفة للبرنامج التدريبي المقترح لارسال الترشيحات المناسبة.
- متابعة الترشيحات والتأكد من أن الترشيحات ملائمة لهدف البرنامج التدريبي المقترح لتحقيق الاستفادة القصوي من ذلك البرنامج.
- التأكد من إعداد المادة التدريبية لتوزيعها علي المتدربين في اليوم الأول للبرنامج.
- متابعة تنفيذ البرنامج التدريبي والعمل علي حل المعوقات التي تعترض سبل تنفيذه عن طريق منسق البرنامج.
- متابعة إصدار شهادات اجتياز برامج التدريب.
- متابعة تقييم البرامج التدريبية واعداد التقارير الخاصة بذلك.
- تقويم البرامج التدريبية واتخاذ الاجراءات التصحيحية التي من شأنها مراعاة معوقات البرنامج التي تم تنفيذه والعمل علي حل تلك المعوقات أو الحد منها عند تنفيذ البرامج المستقبلية.

تصميم البرامج التدريبية

تعتبر عملية تصميم البرنامج التدريبي عملية فنية حيث تختلف من منظم لآخر، حسب درجة خبرته والظروف المحيطة به ، إلا أنه من الممكن وضع بعض الإرشادات العامة لتصميم وتقييم البرنامج التدريبي ليشمل الخطوات التالية:

خطوات تصميم البرنامج التدريبي							
8	7	6	5	4	3	2	1
الميزانية	المدرسون	المتدربون	الزمن والمكان	الوسائل	الأساليب	الموضوعات	الأهداف

ويعتبر تحديد أهداف البرنامج الخطوة الأولى والأساسية عند تصميم البرامج التدريبية.

ويتم تحديد الموضوعات التي سيتضمنها البرنامج أو تحديد محتوى البرنامج في ضوء تحديد أهداف البرنامج والذي سيتوقف علي تحليل الاحتياجات التدريبية ومستوي المشاركين فقد تتشابه بعض الموضوعات في بعض البرامج ولكن عناصر كل منها يختلف من برنامج لآخر، كما أن التركيز علي الجانب المعرفي والجانب التطبيقي يختلف أيضا.

وتتعدد الأساليب التدريبية فمنها المحاضرات، والمحاضرة النقاشية، ودراسة الحالة، والتمارين، والاستقصاءات، والتعليم المبرمج، تمثيل الأدوار، والمباريات، والزيارات الميدانية... الخ، ولايعني تعدد الأساليب التدريبية أنها بدائل لبعضها البعض، ولكن لكل منها مزاياها وعيوبها، والأهم من ذلك أن لكل منها مجالا للاستخدام حسب طبيعة الموضوع الذي تتم معالجته، وحسب نوعية الجوانب المطلوبة تزويد المتدرب بها سواء كانت في شكل معارف أو مهارات أو تغيير في الاتجاهات والسلوكيات.

وبالنسبة لمدّة البرنامج التدريبي والتي تتضمن إجمالي الساعات التدريبية اللازمة لتغطية موضوعات البرنامج التدريبي ، أما بالنسبة لمكان انعقاد البرنامج التدريبي فقد يتم داخل المؤسسة نفسها، أو خارجها بالنسبة للبرامج التي تنظمها مؤسسات تدريبية متخصصة.

كما يعتبر اختيار المدربين والمتدربين الركيزة الأساسية لنجاح البرنامج التدريبي حيث يجب أن تتوفر في المدربين مجموعة من المهارات الأساسية كمهارة العرض والقدرة علي الاتصال الفعال، والقدرة علي الإقناع، ولديه درجة عالية من الحساسية الاجتماعية مدركا لمشاعر المتدربين وقادر علي تحفيزهم للمشاركة... الخ. كما يجب أن تراعي مجموعة من الاعتبارات الأساسية عند اختيار المتدربين منها أن تتناسب طبيعة البرنامج مع احتياجاتهم التدريبية وأن يكون هناك تجانسا في المستوي الوظيفي والمؤهل العلمي وأن يكون عدد المشاركين مناسباً لطبيعة البرنامج.

كما يجب تحديد ميزانية التدريب اللازمة للبرنامج التدريبي بدقة من مكافآت المدربين والأدوات اللازمة لكل برنامج تدريبي، وتكلفة إعداد المادة التدريبية، والمصريف الإدارية الأخرى.

وفي نهاية البرنامج التدريبي تتم عملية التقييم فهي عملية منظمة تهدف إلي تحديد كفاءة أو قيمة شيء ما، فالهدف من تلك العملية تحديد ما إذا كان التدريب مواكبا للأهداف الأصلية التي عقد من أجلها أم لا، وتحديد التحسينات التي يجب إدخالها علي برامج التدريب وفق ما تنتهي إليه عملية التقييم، واختبار مدى وضوح ومصداقية الأسئلة والاستقصاءات والأدوات والأساليب المستخدمة في النشاط التدريبي.

خطة البرامج التدريبية 2020/2019

من الأهمية بمكان إجراء دراسات تقييم الاداء المؤسسي للتعرف علي أولويات البرامج التدريبية لمختلف العاملين بالمؤسسة في ضوء الأهداف الخاصة للمؤسسة علي المدى القصير و الطويل، و في هذا الاطار قامت وحدة التدريب بالتعاون مع القيادات الاكاديمية (العميد - الوكلاء-رؤساء الاقسام)- أعضاء هيئة التدريس - الموظفين - الطلاب بالكلية في اجراء دراسات لتحديد الاحتياجات التدريبية لكل الفئات المستهدفة من قيادات اكااديمية و أعضاء هيئة التدريس بالكلية و معاونيهم ، و العاملين الاداريين و العمالة الفنية، الطلاب و الخريجين خلال العام الجامعي 2020/2019 و انبثق منها خطة ثلاثية يتم فيها تنفيذ البرامج التدريبية لمختلف فئات المستهدفين من كلية الزراعة - جامعة المنصورة مع العمل علي ضرورة تحديث و قياس الاحتياجات التدريبية.

و في هذا الاطار تقوم وحدة التدريب في بداية كل عام جامعي بوضوح مقترح لخطة سنوية للتدريب ، و في نفس الوقت تقوم الوحدة بكتابة تقرير سنوي لانشطة الوحدة تبين البرامج التدريبية المستهدفة و غير المنفذة مع توضيح الاسباب وراء عدم تنفيذ.

- أهداف وضع خطة للبرامج التدريبية Objectives

- ١- ربط التدريب بأولويات أهداف كلية الزراعة - جامعة المنصورة.
- ٢- التعرف علي البرامج التدريبية المتخصصة التي تقدم لكل فئة.
- ٣- وضع تصور للموارد المطلوبة لتنفيذ الخطة.
- ٤- الحصول علي موافقة من إدارة الكلية لتدعيم برامج التدريب و تشجيع مختلف المستهدفين لحضور البرامج التدريبية المختلفة.
- ٥- دعم احتياجات تطوير المسار المهني لمختلف المستهدفين.

-العمليات التي تجري لوضع الخطة Process-

يتم وضع التصور السنوي لخطة التدريب المقترحة إستنادا علي:

أ- الاوزان النسبية لاولويات الاحتياجات التدريبية المختلفة المستهدفين كما هو موضح دراسات الاحتياجات التدريبية لمختلف المستهدفين.

ب-الملاحظات التي تبديها إدارة الكلية ووحدة ضمان الجودة و الاعتماد بالكلية بشأن البرامج التدريبية و التي قد تكون نتيجتها الاهتمام ببرامج تدريبية معينة أو تكثيف التدريب لفئة معينة في ضوء التغيرات الحادثة في زيادة أعداد المعينين اللذين لم يتلقوا تدريب سابق أو العجز الناتج من عدم وجود أفراد مؤهلين لاسباب مختلفة للقيام بمهام محددة داخل وحدات أو أقسام داخل الكلية.

ج- الملاحظات التي تبديها فريق المراجعين الداخليين بمركز ضمان الجودة و الاعتماد بجامعة المنصورة في تقريرهم المقدم للكلية في ضوء مقابلاتهم الميدانية مع الفئات المختلفة داخل الكلية.

بعد وضع الاعتبارات التي يتم مراعاتها عند تنظيم البرامج التدريبية (والتي سبق توضيحها)

يتم تحديد ميزانية التدريب اللازمة للبرنامج التدريبي بدقة من مكافآت المدربين و الادوات اللازمة لكل برنامج تدريبي، و تكلفة إعداد المادة التدريبية ، و المصاريف الإدارية الاخرى. وفي نهاية البرنامج التدريبي تتم عملية التقييم فهي عملية منظمة تهدف الي تحديد كفاءة أو قيمة شئ ما، فالهدف من تلك العملية تحديد ما إذا كان التدريب مواكبا للاهداف الاصلية التي عقد من أجلها أم لا، و تحديد التحسينات التي إدخالها علي برامج التدريب وفق ما تنتهي اليه عملية التقييم، و اختبار مدي وضوح و مصداقية الاسئلة و الاستقصاءات و الادوات و الاساليب المستخدمة في النشاط التدريبي.

الخطط التدريبية لوحدية التدريب لمختلف الفئات المستهدفة

تم عمل استبيان و تحليله احصائيا لعمل خطة ثلاثية للبرامج التدريبية لمعرفة الدورات الاكثر احتياجا للقيادات الاكاديمية و ذلك بهدف تنفيذها في وحدة التدريب

نتيجة استبيان القيادات الاكاديمية

المتوسط	الموضوع
2.81	ادارة وتقييم البرامج والمشروعات.
2.81	وضع خطة استراتيجية للمنظمة .
2.59	استثمار الوقت ومواجهة ضغوط العمل .
2.89	العمل الجامعي و بناء الفريق
2.59	قياس رضا المستفيدين من الخدمات المقدمة
2.73	دراسات الجدوى الاقتصادية للمشروعات
2.51	حل المشكلات المجتمعية و اتخاذ القرارات
2.62	ادارة الجودة الشاملة داخل المنظمات المختلفة
2.68	مهارات الاتصال مع الاخرين و الفئات المختلفة

خطة التدريب للقيادات الاكاديمية

م	البرنامج التدريبي	الفئة المستهدفة	عدد البرامج	آليات التنفيذ	معايير التقييم	مسئولية التدريب	مكان التدريب	موعد تنفيذ البرنامج المقترح	التغذية الراجعة من المتدربين	قياس الأثر التدريبي
1	دراسات الجدوي الاقتصادية للمشروعات	رؤساء الاقسام (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
2	مهارات الاتصال مع الاخرين و الفئات المختلفة	رؤساء الاقسام و السادة الوكلاء (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
3	حل المشكلات المجتمعية و اتخاذ القرارات	رؤساء الاقسام (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل 2020	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
4	استثمار الوقت و مواجهة الضغوط	رؤساء الاقسام (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس 2020	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

5	ادارة الجودة الشاملة داخل المنظمات المختلفة	رؤساء الاقسام (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس 2020	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
6	قياس رضا المستفيدين من الخدمات المقدمة	رؤساء الاقسام و السادة الوكلاء (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل 2020	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
7	ادارة و تقييم البرامج و المشروعات	رؤساء الاقسام (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس 2021	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
8	وضع خطة استراتيجية	رؤساء الاقسام (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. 9- أعداد المتدربين تحديد المدربين	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل 2021	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
9	العمل الجامعي و بناء الفريق	رؤساء الاقسام و السادة الوكلاء (5)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	نوفمبر 2018	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

تم عمل استبيان و تم تحليله احصائيا لمعرفة الدورات الاكثر احتياجا لأعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم وذلك بهدف تنفيذها في وحدة التدريب
نتيجة استبيان الاحتياجات التدريبية لأعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم

المتوسط	الموضوع
2.36	كتابة مقترحات بحثية جديدة .
2.00	ادارة وتقييم البرامج والمشروعات.
2.10	وضع خطة استراتيجية للمنظمة .
2.34	التحليل الاحصائي للبيانات البحثية
2.36	كتابة التقارير العلمية.
2.50	التصحيح الالكتروني
2.40	النشر العلمي.
2.14	الاستراتيجيات الحديثة للتدريس لطلاب مرحلة البكالوريوس.
2.88	استراتيجية التعليم و التعلم و طرق التدريس
2.41	جودة المعامل
2.41	تطوير المقررات الدراسية.
2.37	تقييم الأنشطة الطلابية.
2.51	توصيف المقررات وتصميم المنهج الدراسي.
2.00	تحويل المقررات الدراسية لمقررات الكترونية.
2.47	التحليل الاحصائي للبيانات
2.31	نشر الأفكار العلمية المستحدثة.
2.00	الاتصال بمراكز الإنتاج والمنتجين
1.96	أنشطة تدريبية لفئات مجتمعية
2.02	تخطيط وتنفيذ وتقييم ورش عمل وندوات ومؤتمرات.
1.82	تخطيط و تقييم البرامج التدريبية.
1.80	قياس رضا المستفيدين من الخدمات المقدمة.
1.69	دراسات الجدوي الإقتصادية للمشروعات.
1.92	حل المشكلات المجتمعية و إتخاذ القرارات.
1.80	إدارة الجودة الشاملة داخل المنظمات المختلفة.

خطة التدريب لاجراء هيئة التدريس و الهيئة المعاونة

م	البرنامج التدريبي	لغة المستهدفة	عدد البرامج	آليات التنفيذ	معايير التقييم	مسئولية التدريب	مكان التدريب	موعد تنفيذ البرنامج المقترح	التغذية الراجعة من المتدربين	قياس الأثر التدريبي
1	استراتيجية التعليم و التعلم و طرق التدريس	استاذ استاذ مساعد مدرس (20)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	يوليو 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
2	التصحيح الالكتروني	معيد مدرس مساعد مدرس استاذ مساعد (10)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	اغسطس 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
3	التحليل الاحصائي للبيانات	معيد مدرس مساعد مدرس (20)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	يوليو 2020	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
4	توصيف المقررات و تصميم المنهج الدراسي	معيد مدرس مساعد مدرس (20)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	نوفمبر 2021	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

5	جودة المعامل	معيد مدرس مساعد مدرس (20)	1	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين. - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ديسمبر 2021	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
---	--------------	------------------------------------	---	--	---	----------------------	--	-------------	---------------------------------------	---

تم عمل استبيان و تم تحليله احصائيا لمعرفة الدورات الاكثر احتياجا للموظفين و ذلك بهدف تنفيذها في وحدة التدريب
نتيجة استبيان الاحتياجات التدريبية
للموظفين

المتوسط	الموضوع
2.41	صيانة وتشغيل الأجهزة العلمية.
2.37	صيانة وتشغيل الوسائل السمعية والبصرية.
2.83	مهارات التعامل مع الحاسب الآلي.
2.76	تنمية الموارد البشرية .
2.24	أعمال الاطفاء ومكافحة الحرائق.
2.59	أعمال الاسعافات الأولية.
2.88	مهارات اتقان اللغة الانجليزية.
2.56	أعمال السكرتارية واعداد وحفظ الملفات.
2.56	نظم الأمان المهني.

الجهاز الاداري و الموظفين بالكلية

م	البرنامج التدريبي	الفئة المستهدفة	عدد البرامج	آليات التنفيذ	معايير التقييم	مسئولية التدريب	مكان التدريب	موعد تنفيذ البرنامج المقترح	التغذية الراجعة من المتدربين	قياس الأثر التدريبي
1	اعمال الاطفاء و مكافحة الحرائق	الموظفون و العمال (10)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
2	صيانة و تشغيل الوسائل السمعية و البصرية	الموظفون و العمال (10)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
3	صيانة و تشغيل الاجهزة العلمية	الموظفون و العمال (10)	2	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	سبتمبر 2019	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
4	اعمال السكرتارية و اعداد و حفظ الملفات	الموظفون و العمال (10)	1	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل 2020	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
5	نظام الامان المهني		1	- تجهيز المحتوي						- تحليل معارف ومهارات واتجاهات

تم عمل استبيان و تم تحليله احصائيا لمعرفة الدورات
الاکثر احتیاجا للطلاب و ذلك بهدف تنفيذها في وحدة التدريب

المتوسط	الموضوع
1.00	تصميم و تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد
1.00	تصميم شبكات ري
1.00	إدارة و ريادة الاعمال الزراعية
1.00	تنمية بشرية
1.00	ISO22000
1.00	تغذية مرضي الكبد
1.00	المنهج المتكامل لضمان سلامة الاغذية ISO/HASSP أشارة للممارسات التصنيعية الجيدة
1.00	الممارسات التصنيعية الجيدة
1.00	تقييم المخاطر الميكروبية للاغذية
1.00	برنامج Real Time3D لتنسيق الحدائق ثلاثية الابعاد
1.00	تربية دواجن
1.00	تربية السمان و النعام و الحمام
1.00	امراض دواجن
1.00	تربية أرانب
1.00	التسميد ومقاومة الآفات لمحاصيل الخضر تحت نظم البيوت المحمية
1.00	زراعة الانسجة النباتية
1.00	التداوي بالنباتات الطبية والعطرية
1.00	التداخل بين الغذاء و الدواء
1.00	تغذية الرياضيين
1.00	تغذية مرضي السرطان
1.00	برامج انقاص الوزن
1.00	التفتيش علي الاغذية
1.00	السموم في الاغذية
1.00	6 سيجما
1.00	اعداد مهندس تنسيق حدائق حصر و تنفيذ
1.00	تغذية مرضي السكر و الضغط
1.00	تكنيك البلمرة المتسلسل
1.00	صناعات الالبان
1.00	اعداد اخصائي اغذية
1.00	مساحة
1.00	عيش الغراب

الطلاب والخريجين

م	البرنامج التدريبي	الفئة المستهدفة	عدد البرامج	آليات التنفيذ	معايير التقييم	مسئولية التدريب	مكان التدريب	موعد تنفيذ البرنامج المقترح	التغذية الراجعة من المتدربين	قياس الأثر التدريبي
1	تصميم وتنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد	طلاب وخريجين الكلية (80)	6	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين	اساتذات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين خلال برنامج zoom	تقام دوره كل 3 شهور	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
2	تصميم شبكات ري	طلاب وخريجين الكلية (60)	3	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اساتذات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	دورة كل سنة	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
3	إدارة وريادة الاعمال الزراعية	طلاب وخريجين الكلية (20)	1	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اساتذات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	اكتوبر 2020	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

4	السموم في الاغذية	طلاب وخريجين الكلية (60)	2	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اساتذات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	اكتوبر 2020	ورش عمل. ندوات. مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
5	ISO 22000	طلاب وخريجين الكلية (60)	3	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اساتذات الاساتذات بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	نوفمبر 2020 و نوفمبر 2021	ورش عمل. ندوات. مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
6	برامج انقاص الوزن	طلاب وخريجين الكلية (20)	2	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اساتذات الاساتذات بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	اكتوبر 2020	ورش عمل. ندوات. مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
7	المنهج المتكامل لضمان سلامة الاغذية ISO/HASSP أشارة للممارسات التصنيعية الجيدة	طلاب وخريجين الكلية (40)	2	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اساتذات الاساتذات بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	دورة كل سنة	ورش عمل. ندوات. مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من 1-2 عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
8	الممارسات التصنيعية الجيدة	طلاب وخريجين	3	- تجهيز المحتوى		وحدة التدريب	اون لاين		ورش عمل.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي

				بالكلية	- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	- التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدرسين.	الكلية (60)		
		ابريل 2021							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021	خلال وحدة برنامج التدريب بالكلية zoom		- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	تجهيز المحتوي التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدرسين	طلاب وخريجين الكلية (40)	التفتيش علي الاغذية	9
		مارس و ابريل 2021 2022							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021	خلال وحدة برنامج التدريب بالكلية zoom		- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	تجهيز المحتوي التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدرسين	طلاب وخريجين الكلية (20)	استخدام برنامج الريال تايم في مجال اللانداسكيب	10
		تقام دورة كل سنة							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021	خلال وحدة برنامج التدريب بالكلية zoom		- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	تجهيز المحتوي التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدرسين	طلاب وخريجين الكلية (20)	تربية الدواجن	11
		دورة كل سنة							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021							
		- ندوات . - مناقشات.							
		ابريل 2021	خلال وحدة برنامج التدريب بالكلية zoom		- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	تجهيز المحتوي التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدرسين	طلاب وخريجين الكلية (20)	تربية السمان و النعام و الحمام	12
		دورة كل سنة							
		- ندوات . - مناقشات.							

الدورات التدريبية التي تم تنفيذها خلال 2020/2019

الهدف	المتدربون		فترة الانعقاد	المنسق	المدرّب	أسم الدورة	م
	طالب	خريج					
احتياج سوق العمل لمهندسين زراعيين في مجال تنسيق الحدائق	21	--	2/10 الي 2/19 2019	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/محمود مكرم قاسم د/ احمد عبد العال	تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد	1
تدريب الطلاب علي اجتياز المقابلات الخاصة بالعمل و السيرة الذاتية	18	---	2019/2/19	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد عبد الدايم	تنمية بشرية	2
عمل مشروعات تربية الارانب كاحد المشروعات الصغيرة المرحة	19	---	2019/2/27	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ فوزي صديق	تربية ارانب	3
تدريب علي كيفية حساب التكاليف لاي مشروع زراعي و كيفية حساب المكسب المتوقع	13	----	2019/3/10	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد عبد الدايم	إدارة اعمال مزرعية	4
عمل مشروعات تربية الدواجن كاحد المشروعات الصغيرة المرحة	30	----	2019/3/20	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	م/ السيد الباسيلي	تربية دواجن	5
التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع	43	---	2019/3/28	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Iso 22000	6
	42	----	2019/4/4	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	الهاسب	7
	54	---	2019/4/11	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	الهاسب	8
تدريب الطلاب علي اهم الامراض في مجال الدواجن و كيفية علاجها	13	----	2019/4/17	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	م/ مصطفى الصاوي	أمراض دواجن	9
التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج	67	-----	2019/4/18	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Iso 22000	10

11	التفتيش علي الاغذية	أ.د/ رانيا الجمال	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/4/20	-----	67	مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع و كيفية التفتيش علي الاغذية
12	الاسعافات الاولية	د/ احمد سامي	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/4/24	-----	62	تدريب موظفين الكلية علي علاج الكسور
13	السموم علي الاغذية	أ.د/ رانيا الجمال	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/4/27	-----	68	التفتيش علي الاغذية حضر عدد من مفتشي الصحة
14	السموم علي الاغذية	أ.د/ رانيا الجمال	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/5/11	-----	40	التفتيش علي الاغذية حضر عدد من مفتشي الصحة
15	التداوي بالنباتات الطبية	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/7/11	18	-----	معرفة اهميه بعض النباتات و التي يمكن استخدامها في علاج الامراض للامراض المختلفة او تقليل الاعراض
16	تغذية مرضي الكبد	أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/7/11	20		
17	إعداد اخصائي اغذية	د/ الزهراء مطاوع	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/7/21	26	6	
18	شبكات ري	د/محمود مكرم قاسم	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/7/25 – 16	10	2	
19	Hass/Iso	أ.د/ وليد الشارود	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/7/18	34	3	
20	Iso 22000	أ.د/ وليد الشارود	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/8/22	29	1	
21	الصوب	د/ محمد مسعد ندا	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/8/25			
22	زراعة الانسجة النباتية	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/8/24 الي 8-15			
23	تنسيق الحدائق	أ.م.د/ محمود مكرم قاسم	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	2019/9/26 الي 9/9	10		

		28	2019/12/12	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	م/ عاطف عبد الدايم	تربية دواجن	24
		19	2019/12/12	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ احمد جادو	الطاقة الشمسية	25
	6	12	2019/10/10	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	برامج انقاص الوزن	26
		12	2019/10/17	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	م/ مصطفى الصاوي	أمراض الدواجن	27
		10	2019/10/22	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد عبد الدايم	ادارة الاعمال المزرعية	28
		48	2019/10/27	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Pre-Requisit Pro	29
	51		2019/10/30	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Hassp	30
	53		2019/11/2	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Iso 22000	31
	3	44	2019/11/13	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ محمود الرفاعي	تخطيط وجبات	32
	37		2019/11/23	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	أساسيات سلامة الغذاء	33
	4	36	2019/11/21	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	البصمة الغذائية	34
	45	1	2019/11/25	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	GMP	35
	39		2019/11/27	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	المخاطر	36
			2019/11/28	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Iso 22000	37
			2019/11/30	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	Hassp	38

			2019/11/30	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	GMP	39
			2019/12/1	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	التفتيش علي الاغذية	40
		20	2019/11/30	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ هبه عبد الله	مهارات التفكير	41
	46		2019/12/11	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	التفتيش علي الاغذية	42
	1	9	2019/12/12	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ محمود الرفاعي	تخطيط الوجبات	43

و فيما يلي عرض تفصيلي لما تم في البرامج التدريبية السابقة

البرنامج التدريبي "تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي 8 أيام تدريبية خلال الفترة من 10 - 2019/2/19

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (5) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (21) متدرب من 13 طالب و 8

خريجي الكلية لتأهيلهم علي فنيات تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تنسيق الحدائق .

م	الاسم
1	محمد جلال المعداوي علي
2	محمد سعد حامد علي
3	أسامة جمال أحمد بكر
4	محمود محمد عبد المنعم
5	عمر رمضان زيدان
6	علي علي حامد يوسف
7	محمود عبد العزيز عبد الحكيم
8	محمود عبد الحميد عبد الخالق
9	شذا عبد الله الموجي شريف
10	محمود عبد الرازق فاروق
11	محمد هيثم عزت صابر
12	راضي محمد المشد
13	علا زكي المغازي
14	محمد محمد المكاوي
15	أشرف محمد أبو العنين
16	ايمان راشد صالح
17	إسراء إبراهيم حشيش
18	ندى ابراهيم العطار
19	محمود وحيد محمد
20	يحيي أكرم يحيي
21	أحمد محمد غريب

أ.م. د/ محمود مكرم قاسم

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة تخصص نباتات زينة)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(أستاذ الزينة المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

1- مقدمة في تصميم وتنسيق الحدائق
2- نظم تنسيق المساحات
3- أسس تنسيق المساحة
4- العوامل المؤثرة في التنسيق
5- أهم المجاميع النباتية لنباتات الزينة Soft Scape
6- إستخدامات العناصر النباتية
7- العناصر الإنشائية في التصميم
8- الرسم الهندسى (AutoCad(2D
9- مراحل إنشاء التصميمات المختلفة

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد) وتم توزيعها علي الطلاب .

كما تم إعداد البرنامج بأستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين .

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي "تنسيق الحدائق" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة

البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج

ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:
 أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من 60 % من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.
 يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
56	-	-	20	2	80	8	مقدمة في تصميم و تنسيق الحدائق.
54	-	-	30	3	70	7	نظم تنسيق المساحات.
54	-	-	30	3	70	7	أسس تنسيق المساحة.
58	-	-	10	1	90	9	العوامل المؤثرة في التنسيق.
46	-	-	70	7	30	3	أهم المجاميع النباتية لنباتات الزينة.
54	-	-	30	3	70	7	أستخدامات العناصر النباتية.
52	-	-	40	4	60	6	العناصر الانشائية في التصميم.
58	-	-	10	1	90	9	الرسم الهندسي Auto Cad (2D).
50	-	-	50	5	50	5	مراحل إنشاء التصميمات المختلفة.

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوى جودة عالي بنسبة تقدر 60% و يعرض جدول (2) آراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	54
المتدربون	55
المحتوي التدريبي	54
مكان التدريب	57
موعد و مدة البرنامج	54
المعينات و الاجهزة المستخدمة	55
التسهيلات التدريبية	57
الاجمالي	55

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 60% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 40 % قد حقق اهدافه بدرجة متوسطة

توصيات التقرير :

لا يوجد



البرنامج التدريبي " تنمية بشرية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبية من 2019/2/19

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (5) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (18) متدرب من طلبة الكلية

لتأهيلهم علي فنيات العمل الزراعي كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل المجال الزراعي .

م	الاسم	م	الاسم
1	عبد الرحمن عادل عبد الله	10	خلود احمد احمد
2	محمد السيد المرسي	11	جون موريس مؤنس
3	السيد ابراهيم حفور	12	حميده مختار جلال
4	محمود ابوبكر علي	13	اشرف محمد احمد ابو العنين
5	حنان عبد الفتاح محمود	14	الاء محمد محمد عبد الهادي
6	احمد محمود احمد	15	حمزة عبد الله عبد الرحمن
7	امجد الدسوقي السيد	16	حسام حمدي عيد
8	محمد احمد محمد	17	شيماء الحسين محمود
9	لبنى محمد عبد المجيد	18	علي السيد علي

3 المدربون د/ محمد عبد الدايم (قسم الاقتصاد)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(أستاذ الزينة المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- ادارة الوقت و ضغوط العمل.

- مهارات المقابلة الشخصية و كتابة السيرة الذاتية.

- مهارات الاتصال الفعال.

- مهارات العرض الفعال.

- مهارات حل المشكلات و اتخاذ القرار.

- مقدمه في ريادة الاعمال.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (إدارة وريادة الأعمال الزراعية) وتم توزيعها علي الطلاب .

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " إدارة وريادة الأعمال الزراعية " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من 52.33% من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب

بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوى وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
54	-	-	28	7	72	18	إدارة الوقت وضغوط العمل
53	-	-	32	8	68	17	مهارات المقابلة الشخصية وكتابة السيرة الذاتية
52	-	-	36	9	64	16	مهارات الإتصال الفعال
52	-	-	36	9	64	16	مهارات العرض الفعال
53	-	-	32	8	68	17	مهارات حل المشكلات وإتخاذ القرار
50	4	1	40	10	56	14	مقدمة فى ريادة الأعمال

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن

المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوى جودة عالي بنسبة تقدر 53.43%

و يعرض جدول (2) أراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدربون	57
المتدربون	56
المحتوي التدريبي	55
مكان التدريب	57
موعد و مدة البرنامج	54
المعينات و الاجهزة المستخدمة	48
التسهيلات التدريبية	47
الاجمالي	53.43

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 48% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 48% قد حقق

اهدافه بدرجة متوسطه 2% منخفض

توصيات التقرير :

لا يوجد



البرنامج التدريبي " تربية الارانب "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبية من 2019/2/27

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (5) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (19) متدرب من طلبة الكلية

لتأهيلهم علي فنيات العمل الزراعي كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تربية الارانب .

م	الاسم	م	الاسم
1	محمود حامد عبيد عبد الغني	10	عبد الله جمعه محمد حسن
2	محمد السيد المرسي	11	مني محمد السعيد
3	اسراء حسن عبد السلام	12	محمد عبده عوض
4	محمد هيثم عزت	13	احمد ابراهيم محمد ابراهيم
5	احمد سمير محمد	14	السيد شعبان السيد
6	احمد محمد الحسيني	15	ابراهيم صابر محمد
7	حسن محمد نكي رضوان	16	احمد محمد معوض
8	محمد احمد محمد البشتلي	17	ايه السباعي محمد
9	محمد المغاوري الدمرداش	18	السيد حسن السيد عبد القادر
19	محمد السيد عبد المطلب		

3 المدربين أ.د/ فوزي صديق (قسم الدواجن)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(أستاذ الزينة المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- تأسيس القطيع . - نبذة عن السلالات.

- تغذية الارانب. - مساكن الارانب.

-التكاثر في الارانب. - اهم الامراض و التحصينات.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تربية ارانب) وتم توزيعها علي الطلاب .

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " تربية ارانب " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من % من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوى وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
58	-	-	10	1	90	19	تأسيس القطيع
58	-	-	10	1	90	19	نبذة عن السلالات
56	-	-	20	2	80	18	تغذية الارانب
58	-	-	10	1	90	19	مساكن الارانب
56	-	-	20	2	80	18	التكاثر في الارانب
56	-	-	20	2	80	18	اهم الامراض و التحصينات

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوى جودة عالي بنسبة تقدر 56%

و يعرض جدول (2) أراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	55
المتدربون	56
المحتوي التدريبي	59
مكان التدريب	58
موعد و مدة البرنامج	55
المعينات و الاجهزة المستخدمة	57
التسهيلات التدريبية	56
الاجمالي	56

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 48% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق أهدافه بدرجة عالية و ان 48% قد حقق
أهدافه بدرجة متوسطة 2% منخفض
توصيات التقرير :
لا يوجد

البرنامج التدريبي "إدارة الاعمال"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبيين 10 / 3 / 2019م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (13) متدرب خريج الكلية لتأهيلهم علي ادارة الاعمال ويمكن عن طريقها رفع كفاءتهم لتحسين جودة العمل.

م	الاسماء	الفئة
1	عيد عبد العزيز محمد	خريج
2	وليد رافت عبده	
3	محمود الشحات الشحات	
4	ابراهيم الشحات الشحات	
5	محمد السعيد السيد	
6	ولاء السعيد السيد	
7	حنان محمد محمد	
8	شرين السيد عبد الوهاب	
9	فتحي عبد الباقي	
10	اشرف محمد احمد	
11	محمود ابو بكر علي	
12	طارق محمد السيد	
13	محمد امين خالد	

المدرّبون أ.م.د/ محمد عبد الدايم (استاذ مساعد بقسم الاقتصاد)

4 منسق البرنامج د/ مهند محمد عبد الباسط

(مدرس بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

مبادئ ادارة الاعمال- التخطيط ودوره في إدارة الاعمال داخل المنظمة- التنظيم الاداري و

تحديد المسؤوليات داخل المنظمة - التنسيق بين المستويات الادارية داخل المنظمة- الرقابة

الادارية داخل المنظمة- السمات الاساسية لمدير اداري ناجح .

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب أن ما يقرب من 70% من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة

للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب

بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوى وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي %	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	عدد	%	عدد	%	عدد	%	
56	-	-	20	2	80	8	مبادئ ادارة الاعمال
56	-	-	20	2	80	8	التخطيط ودوره في إدارة الاعمال داخل المنظمة
54	-	-	30	3	70	7	التنظيم الاداري و تحديد المسؤوليات داخل المنظمة
56	-	-	20	2	80	8	التنسيق بين المستويات الادارية داخل المنظمة
56	-	-	20	2	80	8	الرقابة الادارية داخل المنظمة
58	-	-	10	1	90	9	السمات الاساسية لمدير اداري ناجح .

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوى جودة عالي بنسبة تقدر 70 % كما حقق مستوى جودة متوسط بنسبة تقدر 30% و -% بدرجة منخفضة.

و يعرض جدول (2) أراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدربون	55
المتدربون	56
المحتوي التدريبي	56
مكان التدريب	57
موعد و مدة البرنامج	55
المعينات و الاجهزة المستخدمة	53
التسهيلات التدريبية	55
الاجمالي	55.28

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 70% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق أهدافه بدرجة عالية
توصيات التقرير :
لا يوجد

تقرير البرنامج التدريبي

"تربية الدواجن "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد 20 /3/2019م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (30) متدرب من طلبة الكلية لتأهيلهم علي

تربية الدواجن كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الدواجن .

م	الاسم	م	الاسم
1	السيد حسن السيد عبد القادر	16	انجي السيد علي حسنين
2	احمد ذكي محمد	17	حازم عماد الدين الشحات
3	فاطمة محمود السيد محمد درويش	18	أسماء رمضان حامد إبراهيم
4	مي السيد عبد الفتاح	19	نيرة شعبان الحماقي عوض
5	عبد الرحمن عماد جميل محمد	20	ابراهيم حسن محمد علي
6	منة الله محمد فاروق	21	عمر جعفر عبد الهادي
7	محمد السيد محمد الكوردي	22	إبراهيم محمد عبد الله
8	خالد محمد جابر علي	23	احمد محمد الحسيني حسن السمري
9	محمود عزبي حسن عبد الله	24	منى محمد السعيد الرئيس
10	اسراء حسن عبد السلام	25	محمد عبده عوض إبراهيم
11	روان صلاح محمود	26	محمود محمد العيسوي
12	نجلاء فتحي محمد سعيد	27	عبد الله جمعة محمد حسن البحيري
13	محمد محسن عبد النبي أبو غضبان	28	محمد المغاوري الدمرداش
14	السيد سمير حسن الرفاعي	29	هشام سعد شحاته سعد
15	خالد أحمد عبد الله	30	احمد ابو النصر محمد

3 المدربون م/ السيد الباسيلي (معيد بقسم الدواجن)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- أسس عملية الحضانة ورعاية الكتاكيت.

- الأسس العلمية والعملية لنجاح عملية التحصين.

- عمليات الرعاية المختلفة طوال فترة التحصين.

- قواعد التغذية السليمة طوال فترة التحصين.

- العمليات الرعائية المختلفة طوال الفترات الإنتاجية.

- الأسس العلمية لتكوين العلائق المختلفة.

- كيفية إجراء عمليات التحصين. - الأسس السليمة لتداول الدواجن.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تربية الدواجن) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي "تربية الدواجن" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة

بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من 53% من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي %	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
52	10	1	20	2	70	7	أسس عمليات التشريح السليمة
52	10	1	20	2	70	7	الأسس العلمية والعملية لنجاح عملية التحصين
52	10	1	20	2	70	7	عمليات مقاومة الأمراض
52	10	1	20	2	70	7	قواعد الأمن الحيوى فى مجال مقاومة الأمراض
52	10	1	20	2	70	7	العمليات الرعائية المختلفة طوال الفترات الإنتاجية
52	10	1	20	2	70	7	كيفية إجراء عمليات التحصين المختلفة
52	10	1	20	2	70	7	الأسس السليمة لتداول الدواجن النافقة
54	10	1	10	1	80	8	وضع برامج التحصين الحديثة لمقاومة الأمراض

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوي جودة عالي بنسبة تقدر 70% كما حقق مستوى جودة متوسط بنسبة تقدر 30% و --% بدرجة منخفضة.

و يعرض جدول (2) آراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	47
المتدربون	53
المحتوي التدريبي	50
مكان التدريب	53
موعد و مدة البرنامج	49
المعينات و الاجهزة المستخدمة	53
التسهيلات التدريبية	54
الاجمالي	51.25

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 51% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة متوسطة

توصيات التقرير :

لا يوجد



البرنامج التدريبي "نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/3/28.

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (43) متدرب لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	م	الاسم
1	هاجر مصطفى كامل محمد	23	محمد عادل ماهر السعيد
2	امنية عبد الرحمن عبد الرحمن داود	24	محمود محمد السيد حمودة
3	محمود علي محمود حسن	25	عبد العزيز يحيى عبد العزيز
4	أية علاء السيد القللي	26	أحمد محمود محمود محمد أبو سعاد
5	كريمة محمد السيد حلوة	27	محمد سمير فتحي عيسى
6	عمر جعفر عبد الهادي	28	إبراهيم السيد محمد عبد الوهاب
7	خالد مجدي عبد الفتاح	29	يوسف محمد عطية
8	السيد محمود شوقي السيد	30	أحمد محمد حسن سلامة
9	محمد إبراهيم عبد الحميد أبو الاسعاد	31	أيمن عبد الحميد معوض
10	محمد خالد محمد خالد إسماعيل	32	محمد إبراهيم المصري
11	ساره محمد المرغني الهلالي	33	أحمد العدوي البسيوني
12	محمد محمود أحمد محمد سالم	34	محمد سمير أبو الفتوح
13	كريم شعبان أبو النصر	35	مدحت زاهر الجوهري
14	محمد عبد الرحمن عبد الرحمن علي سرحان	36	عبد الحميد عبد الحميد محمد حسن
15	عاصم علي محمد رضوان	37	سعد لطفي علي عوض
16	أبو النجا طه أبو النجا أبو النجا	38	محمد ماهر صالح الباز
17	السيد كمال عبد الفتاح محمد السبع	39	محمد محمود إبراهيم السيد سليمان
18	عوض السيد محمد المتولي	40	طلعت رمضان أحمد محمود
19	محمد أحمد محمد علي جلال	41	أحمد أبوزيد عبد الواحد
20	محمد حمادة محمد عبد الرحمن	42	أشرف عبد الله أبو زيد محمد
21	بسام طلعت فؤاد علي المرسي	43	أحمد القاسمي محمد القاسمي
22	محمود محمد عبد السلام		

3 -المدرّب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبيهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

م	الموضوع
1	مفاهيم الغذاء السليم.(Safe Food) .
2	أنواع المخاطر (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء.
3	وسائل التحكم (Control Measures) في المخاطر.
4	نظام ISO 22000 كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء.
5	الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام ISO 22000 .
6	مكونات نظام ISO 22000 وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من 52.2% من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.

يعرض الجدول رقم (1) لعينة ممثلة من 20 فرد للمجموعة لاهم النتائج التقييم البعدي

لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
54	-	-	25	5	75	15	التعريف بمفاهيم جودة و سلامة الاغذية.
52	-	-	30	6	70	14	تطبيق الممارسات التصنيعية الجيدة.
51	10	2	20	4	70	14	تصميم خطة هاسب لضمان سلامة الاغذية.
51	5	1	35	7	60	12	أنظمة الايزو لادارة و جودة و سلامة الاغذية.
53	-	-	45	9	55	11	التكامل بين GMP- HACCP .

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوي جودة عالي بنسبة تقدر 53%

و يعرض جدول (2) آراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	54
المتدربون	53
المحتوي التدريبي	54
مكان التدريب	54
موعد و مدة البرنامج	52
المعينات و الاجهزة المستخدمة	53
التسهيلات التدريبية	48

53	الاجمالي
----	----------

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:
أفاد 50% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 45% قد حقق
اهدافه بدرجة متوسطة 5% منخفض
توصيات التقرير :
ان يكون المحتوي متناسب مع المدة الزمنية



البرنامج التدريبي "GHP/GMP/Haccp"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/4/4م
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (42) متدرب (1) طالب و (41) خريج لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	
1	خالد مجدي عبد الفتاح	طالب
2	السيد كمال عبد الفتاح محمد السبع	خريج
3	مصطفى محمد حسام الدين يوسف	
4	أحمد محمد حسن سلامة	
5	ماجد رجب محمد عطية	
6	محمد سمير ابو الفتوح	
7	محمد إبراهيم المصري	
8	أحمد العدوي البسيوني	
9	احمد ابراهيم محمد يحيى حجازي	
10	عبد العزيز يحيى عبد العزيز	
11	محمد محمود أحمد محمد سالم	
12	كريم شعبان أبو النصر	
13	مدحت زاهر الجوهري	
14	يوسف محمد عطية	
15	مسعود رأفت محمد ابراهيم	
16	أحمد محمود محمود محمد أبو سعاد	
17	طلعت رمضان أحمد محمود	
18	عاصم علي محمد رضوان	
19	محمد عادل ماهر السعيد	
20	محمد أحمد محمد علي جلال	
21	محمد نزيه السعيد عطايا	
22	أبو النجا طه أبو النجا أبو النجا	
23	محمد ماهر صالح الباز	
24	عوض السيد محمد المتولي	

	محمد عبد الرحمن عبد الرحمن علي سرحان	25
	خالد عبد الرحيم السيد عبد العزيز	26
	عبد الوهاب حسيني عبد الوهاب	27
	إبراهيم فاروق إبراهيم احمد	28
	أشرف عبد البديع محمد الشريبي	29
	إبراهيم السيد محمد عبد الوهاب	30
	عبد إبراهيم السيد صديق	31
	سعيد علي إبراهيم محمد	32
	محمود محمد عبد السلام	33
	أسامة محمد عبد الجواد عبد العال	34
	أحمد محمد محمد سعد	35
	محمد محمود محمد العوضي محمد حسن	36
	محمد إبراهيم محمد عبد المجيد	37
	السيد حازم محمد السيد	38
	رأفت قديس ابو الخير	39
	محمد سمير فتحي عيسي	40
	عبد الحميد عبد الحميد محمد حسن	41
	سعد لطفي علي عوض	42

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:

- الممارسات الجيدة.

الممارسات الزراعية الجيدة.

أساليب تطبيق الممارسات.

الممارسات التصنيعية الجيدة أنواعها و أهميتها.

الممارسات الصحية الجيدة.

تطبيق الممارسات علي خطوط انتاج المواد الغذائية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (GHP/GMP/Haccp)

وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " GHP/GMP/Haccp " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من 51.33% من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
54	3	1	20	6	76	23	الممارسات الجيدة.
54	3	1	23	7	73	22	الممارسات الزراعية الجيدة.
55	6	2	10	3	83	25	أساليب تطبيق الممارسات.
52	6	2	26	8	66	20	الممارسات التصنيعية الجيدة أنواعها و أهميتها.
43	30	9	23	7	46	14	الممارسات الصحية الجيدة.
53	6	2	20	6	73	22	تطبيق الممارسات علي خطوط انتاج المواد الغذائية.

آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوى جودة عالي بنسبة تقدر 53 % و يعرض جدول (2) آراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	56
المتدربون	54
المحتوي التدريبي	55
مكان التدريب	56
موعد و مدة البرنامج	52
المعينات و الاجهزة المستخدمة	51
التسهيلات التدريبية	47
الاجمالي	53

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 53% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 46% قد حقق اهدافه بدرجة متوسطة

توصيات التقرير :

لا يوجد



البرنامج التدريبي " الهاسب / GMP/GHP/Iso "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/4/11م
 - 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (54) متدرب خريج لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية و المعاملات التصنيعية الجيدة كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم
1	محمد فتحي عبد الحليم عبدالله
2	مصطفى فتحي عباس
3	ابراهيم شعبان ابراهيم
4	احمد جمال خاطر بكر
5	وليد محمد محمد الجبروني
6	ايمن ربيع هلال عارف
7	محمد فؤاد أبو الاتوار
8	هاني فتح الله السيد أحمد شحاتة
9	رضا محمد عبد الرؤوف وهاب
10	السيد الشحات السيد حافظ
11	حسام السعيد عثمان محمد
12	فتحي سعد فتحي عيسى
13	محمود نجاح فتحي عبد الخالق
14	محمد محمود محمد حامد
15	محمد محمد سيد احمد عبيد
16	محمد محمد عبد الصمد البحيري
17	عمر محمد عمر سيد احمد
18	محمد منصور محمد منصور
19	وجيه عبد المنعم خليل
20	احمد السعيد فهمي ابو طالب
21	سامي ابراهيم محمد الجوهري
22	احمد سمير عبد الرازق الشافعي
23	احمد محمد السيد محمد
24	احمد السيد حسيني مرسى
25	ابراهيم ابراهيم محمد جاد

خريج

	احمد صالح ابو زيد ابو زيد	26
	عطية سعيد عطية السيد	27
	مختار محمد ابراهيم علي	28
	محمد مصطفى عبد العزيز محمد	29
	اشرف محمد شرف	30
	احمد الشربيني اللايح	31
	ياسر عرفات السيد	32
	منصور المرسي سلامة	33
	يسري علاء الدين محمود زيدان	34
	محمود محمد السيد حمودة	35
	الشناوي الشناوي يونس نجم	36
	خالد محمد محمد ابو الخير	37
	سامي أحمد عبد العزيز جبر	38
	محمود محمد أحمد ابراهيم	39
	محمد عماد حمدي صدقا	40
	خالد محمود أحمد محمود	41
	ماهر أبو الحسن عرفة الصفتي	42
	عباس سعد مصطفى الجندي	43
	عمرو عبد الباسط ابراهيم خليفة	44
	أحمد جميل عبد السلام الحو	45
	سمير أحمد جاد أحمد النجار	46
	أحمد فوزي سليمان أبو فاطمة	47
	محمد البسيوني محمد أحمد البسيوني	48
	عمرو محسن أحمد عبد الغفار	49
	أحمد محمود أحمد ابراهيم عريف	50
	يحي زكريا أحمد مسعد محمد سليمان	51
	راند رضا مصطفى عزام	52
	سمير أحمد رزق يوسف	53
	محمود عبد الناصر محمود حسن المصري	54

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تتمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- Food quality and safety concepts.

- Application of good manufacturing practices (GMP).
- Development of Standard Operating Procedures (SOP) for the GMP.
- Design of a HACCP plan for ensuring the safety of food products.
- ISO systems for the management of food quality and safety.
- Integration between GMP,GHP, HACCP and ISO for ensuring food quality and safety.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي " الهاسب/ GMP/GHP/Iso" وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " " الهاسب/ GMP/GHP/Iso" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " الأمراض الدواجن "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد تدريبية 2019 /4/17 م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي عدد 13 من طلاب الكلية و الكلية لتأهيلهم علي فنيات امراض الدواجن و كيفية علاج المرض كتدريب تحولي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الدواجن.

م	الاسم
1	محمد رمضان محمود
2	محمد السيد يحيي السيد
3	بيشوي أنيس فرج
4	عمر أسامة أحمد مصطفى
5	محمد عبد الرازق أحمد عبد الرازق
6	عبد الرحمن جمال عبد اللطيف
7	أحمد سامح إبراهيم بدير عباس
8	أحمد محمد معوض عبده
9	عبد الله محمد حامد السيد
10	محمد محسن عبد النبي أبو غضبان
11	محمود حلمي منصور أحمد عمر
12	أحمد الصاوي الاحمدي
13	أحمد عماد عطية حسن الديب

3 المدرب:

م/ مصطفى الصاوي

(مهندس زراعي صاحب صيدلية بيطرية)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- اهم الامراض التي تصيب الدواجن.

- الأسس العلمية والعملية لنجاح عملية التحصين.
 - عمليات مقاومة الأمراض قواعد الأمن الحيوى فى مجال مقاومة الأمراض.
 - العمليات الرعائية المختلفة طوال الفترات الإنتاجية كيفية إجراء عمليات التحصين المختلفة.
 - الأسس السليمة لتداول الدواجن النافقة وضع برامج التحصين الحديثة لمقاومة الأمراض.
 - المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (أمراض الدواجن) وتم توزيعها علي الطلاب .
- كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي "امراض الدواجن" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

و الاتي عرض لاهم النتائج التي تم رصدها في هذا الخصوص:

- أظهرت نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب أن ما يقرب من 53% من موضوعات التدريب قد أتضحت لحد ما بالنسبة للمتدربين في نهاية البرنامج التدريبي ، و أظهرت النتائج انه لا توجد موضوعات تدريبية مازالت غير واضحة في نهاية البرنامج التدريبي.
- يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي %	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	عدد	%	عدد	%	عدد	%	
52	1	10	2	20	7	70	اهم الامراض التي تصيب الدواجن.
52	1	10	2	20	7	70	- الأسس العلمية والعملية لنجاح عملية التحصين.
52	1	10	2	20	7	70	-عمليات مقاومة الأمراض قواعد الأمن الحيوى في مجال مقاومة الأمراض.
52	1	10	2	20	7	70	- العمليات الرعائية المختلفة طوال الفترات الإنتاجية كيفية إجراء عمليات التحصين المختلفة.
52	1	10	2	20	7	70	- الأسس السليمة لتداول الدواجن الناظفة وضع برامج التحصين الحديثة لمقاومة الأمراض.

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوي جودة عالي بنسبة تقدر 70% كما حقق مستوى جودة متوسط بنسبة تقدر 30% و --% بدرجة منخفضة.

و يعرض جدول (2) أراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	47
المتدربون	53
المحتوي التدريبي	50
مكان التدريب	53
موعد و مدة البرنامج	49
المعينات و الاجهزة المستخدمة	53

54	التسهيلات التدريبية
51.25	الاجمالي

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 51% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة متوسطة

توصيات التقرير :

لا يوجد

البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 : 2018"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/4/18.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (67) متدرب خريجين (مفتشين أغذية) لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية و التفتيش الغذائي .

م	الاسم
1	سمير أحمد جاد أحمد النجار
2	محمد محمد سيد أحمد عبيد
3	محمد محمد عبد الصمد البحيري
4	سامي ابراهيم محمد الجوهري
5	وجيه عبد المنعم خليل خليل
6	رضا محمد عبد الرؤوف وهاب
7	احمد سمير عبد الرازق الشافعي
8	هاني فتح الله السيد أحمد شحاتة
9	عبد ابراهيم السيد صديق
10	اسامة محمد عبد الجواد عبد العال
11	مسعود رأفت محمد ابراهيم
12	ابراهيم فاروق ابراهيم أحمد
13	سعيد علي ابراهيم محمد
14	خالد عبد الرحيم السيد عبد العزيز
15	عبد الوهاب حسيني عبد الوهاب أبو الغيط
16	السيد حازم محمد السيد
17	رشاد محمد أحمد محمد
18	محمد فتحي عبد الحلیم عبد الله
19	مصطفى فتحي فتحي عباس
20	عبد الرحمن فتحي محمد الاعرج
21	ابراهيم شعبان ابراهيم
22	أحمد جمال خاطر بكر
23	أحمد صلاح فوزي محمود
24	ياسر عرفات السيد بيومي
25	أشرف محمد شرف
26	احمد الشربيني اللايح
27	محمد ابراهيم محمد عبد المجيد
28	نعم أبو العز أبو العز خليل

أحمد محمد السيد محمد	29
ابراهيم محمد نجيب عبد الغني	30
محمد نزيه السعيد عطايا	31
عمرو عبد الباسط ابراهيم خليفة	32
عباس سعد مصطفى الجندي	33
أحمد اسماعيل محمد اسماعيل	34
ماهر أبو الحسن عرفة الصفتي	35
سمير أبو زيد محمد ابراهيم	36
عبد الحلیم سليمان النجار	37
ابراهيم خالد علي عبد الغفار	38
السيد الشحات السيد حافظ	39
أيمن ربيع هلال عارف	40
فتحي سعد فتحي عيسى	41
حسام السعيد عثمان محمد	42
أحمد السعيد فهمي أبوطالب	43
محمد مصطفى محمد السقا	44
وليد محمد محمد الجبروني	45
الشناوي الشناوي يونس نجم	46
خالد محمد محمد أبو الخير	47
سامي أحمد عبد العزيز	48
محمد عماد حمدي صدقا	49
محمود نجاح فتحي عبد الخالق	50
محمد محمود محمد حامد	51
خالد محمود أحمد محمود	52
محمود سمير أحمد ابراهيم	53
يسري علاء الدين محمود زيدان	54
منصور المرسي سلامة المرسي	55
أحمد جميل عبد السلام الحو	56
محمود فؤاد أبو الانوار	57
أشرف عبد البديع محمد الشربيني	58
علي محمد علي محمد الصفتي	59
محمود محسن أحمد عبد الغفار	60
محمد البسيوني محمد أحمد البسيوني	61
أحمد محمود أحمد ابراهيم	62
أحمد فوزي سليمان أبو فاطمة	63
رائد رضا مصطفى مصطفى عزام	64
سمير أحمد رزق يوسف	65
يحي زكريا أحمد مسعد محمد سليمان	66
محمود عبد الناصر محمود حسن المصري	67

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

* مفاهيم سلامة الغذاء (Food Safety Concepts)

* أنواع الأخطار (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء .

* إنشاء وتطور نظام الايزو 22000:2018.

* المؤسسات التي يمكنها أن تطبق نظام الايزو 22000:2018.

* عناصر نظام الأيزو 22000:2018

- التواصل التفاعلي (Interactive Communication).

- إدارة النظام (System Management)

- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

- البرامج الأساسية (Prerequisite Programs).

* وسائل التحكم في الأخطار (Control Measures) (نقاط التحكم الحرجة، البرامج

الأساسية، البرامج الأساسية التشغيلية).

* التغيرات الأساسية في نظام الايزو 22000:2018 بالمقارنة بنظام ISO

22000:2005.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (نظام إدارة سلامة الغذاء

أيزو 22000) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة

البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج

ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب لعينة ممثلة للمجموعة 22 فرد

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
57%	0	0	13%	3	86%	19	التعريف بمفاهيم جودة وسلامة الغذاء
54%	0	0	27%	6	72%	16	تطبيق الممارسات التصنيعية الجيدة
54%	4%	1	18%	4	77%	17	تصميم خطة هاسب (HACCP)
50%	0	0	45%	10	45%	12	أنظمة الأيزو ISO إدارة جودة الغذاء
52%	0	0	36%	8	63	14	التكامل بين GMP و HACCP و ISO لضمان جودة وسلامة الغذاء

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوي جودة عالي بنسبة تقدر 54%

و يعرض جدول (2) آراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	57,2
المتدربون	55,6
المحتوي التدريبي	55,5
مكان التدريب	54
موعد و مدة البرنامج	49,2
المعينات و الاجهزة المستخدمة	53,25
التسهيلات التدريبية	48,5
الاجمالي	53,32

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:
أفاد 52% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 39% قد حقق
اهدافه بدرجة متوسطة
توصيات التقرير :
لا يوجد



البرنامج التدريبي " التفتيش علي الاغذية - السموم في الاغذية"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبين تدريب 20 - 2019/4/27م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة

في اليوم التدريبي الواحد.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (68) متدرب خريج و يعملون في مجال مفتشين صحة لتأهيلهم علي التفتيش علي الاغذية - السموم في الاغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	م	الاسم
1	محمد محمد عبد الصمد البحيري	35	ابراهيم خالد علي عبد الغفار
2	هاني فتح الله السيد أحمد شحاتة	36	عبد الحميد عبد الحميد محمد حسن
3	عبد ابراهيم السيد صديق	37	أحمد صالح أبو زيد أبو زيد
4	ابراهيم فاروق ابراهيم أحمد	38	احمد محمد عبده
5	سعيد علي ابراهيم محمد	39	احمد المهدي محمد المهدي
6	خالد عبد الرحيم السيد عبد العزيز	40	محمد اسماعيل السادات ابراهيم
7	عبد الوهاب حسيني عبد الوهاب ابو الغيط	41	أشرف عبد البديع محمد الشريبي
8	محمد احمد محمد علي جلال	42	أبو النجا طه أبو النجا أبو النجا
9	أحمد صلاح فوزي محمود	43	محمود محمد عبد السلام
10	مسعود رأفت محمد ابراهيم	44	أحمد اسماعيل محمد إسماعيل القنواطي
11	أحمد محمود أحمد ابراهيم عريف	45	ماجد رجب عطية
12	محمد البسيوني محمد أحمد البسيوني	46	محمد محمود إسماعيل
13	الشناوي الشناوي يونس نجم	47	مصطفى محمد حسام الدين
14	أحمد السعيد فهمي أبو طالب	48	عباس سعد مصطفى الجندي
15	عبد الحميد سليمان النجار	49	السيد حازم محمد السيد
16	ماهر أبو الحسن عرفة الصفتي	50	رشاد محمد احمد محمد
17	محمد نزيه السعيد عطايا	51	شيماء حمدين العوضي
18	عمرو عبد الباسط ابراهيم خليفة	52	وجيه عبد المنعم خليل
19	ابراهيم محمد نجيب عبد الغني	53	خالد محمود احمد محمود
20	محمد ماهر صالح الباز	54	سامي أحمد عبد العزيز
21	محمد عبد الرحمن عبد الرحمن علي سرحان	55	احمد محمد السيد محمد
22	عبد الرحمن فتحي محمد الاعرج	56	محمود محمد السيد حموده
23	أحمد السيد حسين مرسي	57	محمد عادل ماهر السعيد
24	ابراهيم ابراهيم محمد جاد	58	عبد العزيز يحيى عبد العزيز
25	أحمد صالح أبو زيد أبو زيد	59	محمد محمود أحمد محمد سالم
26	توفيق محمد توفيق إسماعيل	60	احمد جميل عبد السلام الحو
27	عوض السيد محمد المتولي	61	محمد سمير ابو الفتوح
28	أيمن ربيع هلال عارف	62	ياسر عرفات السيد البيومي
29	محمود نجاح فتحي عبد الخالق	63	رضا محمد عبد الرؤوف وهاب
30	محمود محمد احمد ابراهيم	64	سعد لطفى علي عوض
31	محمد عماد حمدي صدقا	65	احمد سمير عبد الرازق الشافعي
32	خالد محمد محمد أبو الخير	66	سامي ابراهيم محمد الجوهري
33	السيد الشحات السيد حافظ	67	محمد محمد سيد أحمد عبدي
34	محمود فؤاد الانوار	68	يوسف محمد عطية

3 - المدرب : أ.د/ رانيا الجمال (قسم الصناعات الغذائية)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

اليوم الاول - التفتيش علي الاغذية:

* Role of food inspector in inspection and sampling of food.

* Inspection for different fresh food types(meat and meat products, poultry and poultry products, fish and fish products, vegetables, fruits and dairy products).

* Inspection for different dried food types (cereals and cereals products, herbs and spices)

* laws and Regulation in the inspection of food.

* Inspection of canned food.

* the role of egyptian standards in food inspection.

اليوم الثاني- السموم في الاغذية:

○ التعرف علي السموم في الاغذية.

● السموم الفطرية و البكتيرية في الاغذية.

● بقايا المبيدات في الاغذية.

● اضرار المواد المضافة مثل الالوان و مكسبات الطعم مكسبات الرائحة و المواد الحافظة.

● اضرار المعادن الثقيلة.

● مصادر و اضرار مواد التعبئة و التغليف.

● اثر عمليات التصنيع المختلفة علي السموم الغذائية.

● طرق تقدير السموم .

○ الحدود المسموح بها للسموم طبقا للمواصفات القياسية العالمية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي " السموم في الاغذية" وتم

توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " السموم في الاغذية" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب .
 ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب .
 ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب .

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
48	10	1	40	4	50	5	التعرف علي السموم في الاغذية.
52	-	-	40	4	60	6	السموم الفطرية و البكتيرية في الاغذية.
58	-	-	10	1	90	9	بقايا المبيدات في الاغذية.
50	10	1	30	3	60	6	اضرار المواد المضافة مثل الالوان و مكسبات الطعم مكسبات الرائحة و المواد الحافظة.
56	-	-	20	2	80	8	اضرار المعادن الثقيلة.
52	-	-	40	4	60	6	مصادر و اضرار مواد التعبئة و التغليف.
52	-	-	40	4	60	6	اثر عمليات التصنيع المختلفة علي السموم الغذائية.
50	10	1	30	3	60	6	طرق تقدير السموم .
56	-	-	20	2	80	8	الحدود المسموح بها للسموم طبقا للمواصفات القياسية العالمية.

آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:

أظهرت نتائج التعرف علي آراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوي جودة عالي بنسبة تقدر 54%

و يعرض جدول (2) آراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرّبون	54
المتدربون	58
المحتوي التدريبي	59
مكان التدريب	54
موعد و مدة البرنامج	55
المعينات و الاجهزة المستخدمة	55
التسهيلات التدريبية	49
الاجمالي	54

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:

أفاد 70% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 30% قد حقق

اهدافه بدرجة متوسطة

توصيات التقرير :

لا يوجد



البرنامج التدريبي " الاسعافات الاولية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1 - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد 2019/4/24م.
- 2 - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي ساعتان تدريبية .
- 3- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (62) متدرب من موظفي و عمال الكلية لتأهيلهم علي الاسعافات الاولية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاسعافات الاولية .

م	الاسم
1	أحمد صابر عبد الفتاح
2	علي إبراهيم الزقرد
3	محمد سامي طلبه
4	محمد شوقي علي عبد الغني حليم
5	نورا محمد عبد الحميد
6	زينب محمد عبد الحميد
7	محمد محمد أحمد العجمي
8	صفية شفيق المتولي
9	إيمان سعد الهادي
10	محمد فرج السيد أبو القمصان
11	عادل فتحي سعد المرسي
12	شيماء عبد المنعم محمد
13	شريف فوزي أحمد السيد
14	محمد ربيع محمد غيث
15	محمد عبد الفتاح الدريني
16	السيد محمد السيد الزقرد
17	سمير شلبي السيد يونس
18	نهى أحمد علي علي سعفان
19	إيمان محمود عبد الجواد عبد الرحيم
20	سعاد حسين إبراهيم
21	أم هاشم السيد محمد
22	مصطفى عبد اللطيف جعفر
23	ندي محمد بهي الدين
24	أميمة إسماعيل محمد عبد المطلب
25	إكرام عبد العزيز توفيق
26	سعاد محمود محمد حسن
27	شرين محمد فهمي
28	خالد محمد شتات
29	هبة صلاح محمد
30	عماد محمد حمدي زكي
31	عصام يوسف محمد
32	رامي مصطفى عبد المتعال

33	مها إبراهيم الزقرد
34	عبد الرحمن محمد محي الرشيدى
35	عمرو محمد عبد القادر موسى
36	علي مصطفى بركات غزاله
37	مصطفى صلاح الدين بدوي
38	أيمن أحمد
39	أشرف رفعت
40	تامر الحسينى علي أحمد محفوظ
41	عمر أحمد أمين
42	محمد صلاح أحمد أحمد
43	حسن عيد محمد محمد
44	سلمه البادي سعد
45	عليه جوهر عبد العزيز
46	عبد القادر أحمد علي علي
47	مني أحمد الدريني
48	مصطفى نبيل الشناوي
49	هيثم يوسف مصطفى أحمد الجيار
50	خالد فتحي فتوح
51	محمد مازن عطوة عبده
52	رضا عبد الله الجمل
53	وليد السيد طه
54	تركية رجب اللوندي
55	محمد بكر علي عبد الدايم
56	هناء عبد الفتاح البسيوني
57	رشا محمد النحاس
58	مها محمود شريف
59	أميمة شوقي محمد
60	إيمان يوسف مصطفى الجيار
61	محمد السعيد محمد السعيد
62	محمود محمد السيد مصطفى

3 المدرب:

د / أحمد سامى محمد الباز
(مدرس بكلية التربية الرياضية قسم علوم الصحة الرياضية)
4 منسق البرنامج أ.م.أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط
(أستاذ الزينة المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي المتدربين .
كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ
البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.
نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات
تم تقييم البرنامج التدريبي " الاسعافات الأولية " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " التفتيش علي الاغذية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي 2019/5/11م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة

في اليوم التدريبي الواحد.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (40) متدرب خريج و يعملون في مجال مفتشين صحة لتأهيلهم علي التفتيش علي الاغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

3 - المدرب : أ.د./ رانيا الجمال (قسم الصناعات الغذائية)

م	الاسم	م	الاسم
1	خالد مجدي عبد الفتاح	21	محمد نزيه السعيد عطايا
2	السيد كمال عبد الفتاح محمد السبع	22	أبو النجا طه أبو النجا أبو النجا
3	مصطفى محمد حسام الدين يوسف	23	محمد ماهر صالح الباز
4	أحمد محمد حسن سلامة	24	عوض السيد محمد المتولي
5	ماجد رجب محمد عطية	25	محمد عبد الرحمن عبد الرحمن علي سرحان
6	محمد سمير ابو الفتوح	26	خالد عبد الرحيم السيد عبد العزيز
7	محمد إبراهيم المصري	27	عبد الوهاب حسيني عبد الوهاب
8	أحمد العدوي البسيوني	28	إبراهيم فاروق إبراهيم احمد
9	احمد ابراهيم محمد يحيى حجازي	29	أشرف عبد البديع محمد الشربيني
10	عبد العزيز يحيى عبد العزيز	30	إبراهيم السيد محمد عبد الوهاب
11	محمد محمود أحمد محمد سالم	31	عبد ابراهيم السيد صديق
12	كريم شعبان أبو النصر	32	سعيد علي ابراهيم محمد
13	مدحت زاهر الجوهري	33	محمود محمد عبد السلام
14	يوسف محمد عطية	34	أسامة محمد عبد الجواد عبد العال
15	مسعود رأفت محمد ابراهيم	35	أحمد محمد محمد سعد
16	أحمد محمود محمود محمد أبو سعاد	36	محمد محمود محمد العوضي محمد حسن
17	طلعت رمضان أحمد محمود	37	محمد ابراهيم محمد عبد المجيد
18	عاصم علي محمد رضوان	38	السيد حازم محمد السيد
19	محمد عادل ماهر السعيد	39	رأفت قديس ابو الخير
20	محمد أحمد محمد علي جلال	40	محمد سمير فتحي عيسى

4- منسق البرنامج: أ.م.د./ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- التعرف علي السموم في الاغذية.
- السموم الفطرية و البكتيرية في الاغذية.
- بقايا المبيدات في الاغذية.
- اضرار المواد المضافة مثل الالوان و مكسبات الطعم مكسبات الرائحة و المواد الحافظة.
- اضرار المعادن الثقيلة.
- مصادر و اضرار مواد التعبئة و التغليف.
- اثر عمليات التصنيع المختلفة علي السموم الغذائية.
- طرق تقدير السموم .
- الحدود المسموح بها للسموم طبقا للمواصفات القياسية العالمية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي " السموم في الاغذية" وتم

توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " السموم في الاغذية" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

يعرض الجدول رقم (1) لاهم النتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب

بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

جدول (1): نتائج التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد

انتهاء التدريب

الوزن النسبي	ضعيف		متوسط		عالي		الموضوعات
	%	عدد	%	عدد	%	عدد	
48	10	1	40	4	50	5	التعرف علي السموم في الاغذية.
52	-	-	40	4	60	6	السموم الفطرية و البكتيرية في الاغذية.
58	-	-	10	1	90	9	بقايا المبيدات في الاغذية.
50	10	1	30	3	60	6	اضرار المواد المضافة مثل الالوان و مكسبات الطعم مكسبات الرائحة و المواد الحافظة.
56	-	-	20	2	80	8	اضرار المعادن الثقيلة.
52	-	-	40	4	60	6	مصادر و اضرار مواد التعبئة و التغليف.
52	-	-	40	4	60	6	اثر عمليات التصنيع المختلفة علي السموم الغذائية.
50	10	1	30	3	60	6	طرق تقدير السموم .
56	-	-	20	2	80	8	الحدود المسموح بها للسموم طبقا للمواصفات القياسية العالمية.

أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بالموقف التدريبي:
أظهرت نتائج التعرف علي أراء المتدربين في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي أن المتدربين يرون أن البرنامج التدريبي قد حقق مستوى جودة عالي بنسبة تقدر 54%
و يعرض جدول (2) أراء المتدربين فيما يتصل ببعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي:

الجوانب التنظيمية	%
المدرسون	54
المتدربون	58
المحتوي التدريبي	59
مكان التدريب	54
موعد و مدة البرنامج	55
المعينات و الاجهزة المستخدمة	55
التسهيلات التدريبية	49
الاجمالي	54

فعالية الموقف التدريبي من وجهة نظر المتدربين:
أفاد 70% من الحضور بأن البرنامج التدريبي قد حقق اهدافه بدرجة عالية و ان 30% قد حقق اهدافه بدرجة متوسطة

توصيات التقرير :

لا يوجد

البرنامج التدريبي "تغذية مرضي الكبد"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي 11 / 7 / 2019م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (20) من طلاب و خريج الكلية لتأهيلهم علي تغذية مرضي الكبد ويمكن عن طريقها رفع كفاءتهم للعمل في مجال تغذية مرضي الكبد.

م	الاسم
1	أكرم محمد ابراهيم خريج
2	علياء محمد علي عبد العزيز
3	نيرة احمد فخري
4	مريم صلاح ابوخليل
5	شيماء علي طلبة
6	ابراهيم عوض محمد صابر
7	محمود حسن محمد حسن
8	عادل احمد فرح
9	منار مجاهد جوده /معيد
10	اسلام محمد عطية
11	هبه محمد رفعت محمد
12	محمد حازم ممدوح
13	علا محمد عادل كامل / مدرس بالقسم
14	سعاد عبد الخالق شحاته
15	نهي حجاج حامد حجاج
16	محمد مجدي محمد همام خريج
17	مني عبد الرحيم محمد
18	ايه محمد عبد الغني /خريج
19	رانيا صالح محمد
20	نورين مصطفى محمد

المدرّب أ.م.د/ محمد سمير درويش (استاذ مساعد بقسم الالبان)

- 4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط
(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)
- 5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

Physiology of the liver	وظائف الكبد والتركيب الفسيولوجيا
Liver diseases	أمراض الكبد
Diet in acute liver diseases	النظام الغذائي للأمراض الكبد الحادة
Diet in chronic liver diseases	النظام الغذائي للأمراض الكبد المزمنة
Diet as a cause of liver disease	الأنظمة الغذائية التي تؤدي إلي أمراض الكبد
Drug nutrient interaction	التداخل بين الغذاء والدواء

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة

البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج

ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق

الأهداف).



البرنامج التدريبي " التداوي بالنباتات الطبية و العطرية"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريبي 2019/7/11م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (18) متدرب من خريجي و طلاب الكلية لتأهيلهم علي التداوي بالنباتات الطبية و العطرية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاعشاب.

- ١- احمد ابراهيم احمد المرسي
- ٢- احمد محمد جمال ابراهيم الشافعي
- ٣- السعيد محمد السعيد شريف
- ٤- عبد الله محمود علي محمد
- ٥- انتصار احمد محمد الشربيني
- ٦- اسماء عبد الحكيم سعد منصور
- ٧- ندي فتحي المحمدي
- ٨- امال رضا عبد المجيد
- ٩- عبد الرازق عبد العزيز عبد الرازق
- ١٠- ندي نصر احمد الدهان
- ١١- هادينام محمد ابراهيم
- ١٢- احمد ابراهيم احمد المرسي
- ١٣- عبد الرازق عبد العزيز عبد الرازق
- ١٤- ندي فتحي المحمدي
- ١٥- اسماء عبد الحكيم سعد منصور
- ١٦- انتصار احمد محمد الشربيني
- ١٧- عبد الله محمود علي محمد
- ١٨- السعيد محمد السعيد شريف

المدرّب و منسق البرنامج أ.م.د/ مهذ محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

و الحاصل علي دبلومة في التداوي بالنباتات الطبية و العطرية من كلية الصيدلة

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

-مميزات التداوي بالاعشاب.

- الطرق المختلفة للتداوي (العسل / الحجامه / الابر الصينية / المساج / الزيوت / الماء المالح / الماء البارد/ الشفاء الذاتي / Homeopathy)
- سلامة العشب / الاجزاء المستخدمة في التداوي (زراعة -تجفيف -حصاد)
- طرق الاستخلاص و الخلط بين الاعشاب و اهميته.
- علاج بعض الامراض (الجهاز الهضمي-التنفسي- العظام)
- أعشاب التجميل.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة

البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج

ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق

الأهداف).

م	الاسم
1	أكرم محمد ابراهيم خريج
2	علياء محمد علي عبد العزيز
3	نيرة احمد فخري
4	مريم صلاح ابوخليل
5	شيماء علي طلحة
6	ابراهيم عوض محمد صابر
7	محمود حسن محمد حسن
8	عادل احمد فرح
9	منار مجاهد جوده / معيد
10	اسلام محمد عطية
11	هبة محمد رفعت محمد
12	محمد حازم ممدوح
13	علا محمد عادل كامل / مدرس بالقسم
14	سعاد عبد الخالق شحاته
15	نهى حجاج حامد حجاج
16	محمد مجدي محمد همام خريج
17	مني عبد الرحيم محمد
18	ايه محمد عبد الغني / خريج
19	رانيا صالح محمد
20	نورين مصطفى محمد

مبادئ إعداد أخصائي التغذية البرنامج التدريبي " الهاسب / GMP/GHP/Iso"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/7/18م
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (37) متدرب (34) طالب و (3) خريج لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم
1	وفاء اسامة محمود
2	روناء عادل احمد
3	حسام حمدي عيد عبد الباقي
4	ياسر علي بكر الجمل
5	منال محمد محمد رزق
6	شيماء السيد عبد النبي محمد
7	دينا محمود محمود الغضبان
8	يمني يحيي زكريا
9	أميرة محمد سمير الزيني
10	هدير محمد احمد محمد
11	أميرة السيد احمد عبد العزيز
12	خلود محمد عوض العبد
13	محمد راضي ابراهيم
14	محمود ابو بكر علي عبد العال
15	محمود علي محمود حسن
16	مصطفى السيد امين
17	محمد احمد حسن
18	سماء محمد سعد
19	محمد حامد عبد العاطي
20	احمد محمد عبد الغني شومان
21	محمد احمد رجب المصري
22	محمود محمد عبد الجيد

طالب

	23	محمود سمير علي محمود
	24	أحمد تامر فؤاد
	25	عمر عبد العزيز السيد
	26	ايه محمد حسن السعيد
	27	ايه جمال بيومي
	28	جهد مصطفى فريد
	29	سماح محمد البشبيشي
	30	كريمة محمد السيد
	31	ياسر عبد العزيز عبد العزيز
	32	هديل فريد السيد سالم
	33	امل عزت عبد الحلیم
	34	هدي عبد المقصود فوزي النحاس
خريج	35	فريز انيس عبدربه
	36	نوران علي الدسوقي
	37	محمد حسين محمد

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

م	الموضوع
1	* مفاهيم جودة وسلامة الأغذية
2	* تطبيق ممارسات التصنيع الجيدة (GMP).
3	* تطوير إجراءات التشغيل القياسية (GMP).
4	* تصميم خطة HACCP لضمان سلامة المنتجات الغذائية.
5	* أنظمة ISO لإدارة جودة الأغذية وسلامتها.
6	* التكامل بين GMP ، GHP ، HACCP و ISO لضمان جودة الأغذية وسلامتها.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي " الهاسب / GMP/GHP/Iso" وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " الهاسب / GMP/GHP/Iso" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).





البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد 2019/7/21م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (32) متدرب 26 طالب و 6 خريج لتأهيلهم علي مبادئ إعداد أخصائي التغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال أخصائي التغذية

م	الاسم	
1	علي عبد الحلیم رجب علام	خريج
2	زينب علي عبد الحلیم رجب علام	
3	ايه محمد عبد الغني	
4	فريز انيس عبد الربيه	
5	أكرم محمد ابراهيم	
6	محمد مجدي محمد همام	
7	الاء بدير عطا الله بدير	طالب
8	نورهان توفيق محمد	
9	أميرة جابر ابراهيم سويدي	

10	امل محمد عبد المقصود
11	ندي عاطف محمد توني
12	ياسمين محمد محمد مجاهد
13	حنين محمود المحمدي ابو عثمان
14	اسراء السيد محمد بدير
15	هاجر محسن محمد
16	انساب عبد الحميد
17	ندي مظهر عبد الله
18	اسراء محمد احمد الطويل
19	شيماء علي طالبة علي
20	سهيلة محمد حامد
21	كريم احمد حسن
22	يحيي اشرف يحيي يوسف
23	رحمة محمد فتحي السيد
24	عادل احمد منصور
25	محمود ابوبكر علي
26	محمد السيد السيد الجندي
27	عادل احمد محمد رشاد
28	ضحى محمود فتحي ابراهيم
29	يارا حبيب السيد
30	هبة منصور ابراهيم
31	نجاه ابو السعد صابر
32	ايمان محمد فتحي الرفاعي

د/ الزهراء محمود مطاوع (مدرس بقسم الصناعات الغذائية)

المدرسون

منسق البرنامج أ.م. د./ مهند محمد عبد الباسط

4

(استاذ مساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

-اخصائي الاغذية.

- المهارات و المعلومات الاساسية لدي أخصائي الاغذية.

- المهام و المسئوليات و المعوقات.

- طرق الحصول علي المعلومات لدي أخصائي التغذية.

- وضع الخطط العلاجية الغذائية .

- مفاتيح النجاح الوظيفي لاختصاصي التغذية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (مبادئ إعداد أخصائي

التغذية) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات:

تم تقييم البرنامج التدريبي " مبادئ إعداد أخصائي التغذية" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة

البرنامج التدريبي (المدربون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج

ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق

الأهداف).

البرنامج التدريبي "شبكات الري"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي 5 ايام تدريبية خلال الفترة من 16-7 الي 25/7/2019م
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (12) متدرب 10 طالب و 2 خريج الكلية لتأهيلهم علي نظم شبكات الري كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في تصميم الشبكات .

م	الاسم	م	الاسم
1	محمود عبد الرازق فاروق	7	مني ياسر فوزي
2	محمد طارق محمد حسن	8	حياة وائل عبد الهادي
3	محمد صلاح الدين يونس	9	عبد الله ربيع فاروق بركات
4	يحيي علاء الدين العطلي	10	مريم محمد احمد السيد
5	محمد صلاح احمد عبد الباقي	11	محمد محمود حامد
6	محمود ابو بكر علي	12	محمد يوسف شافيق

3 المدربين أ.م.د/ محمود مكرم قاسم

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة)

4 منسق البرنامج أ.م.أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلى:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- الاعتبارات الواجب مراعاتها عند تصميم شبكات الري

- تخطيط النظام و عمل الخرائط

- مكونات أنظمة الري الحديث (التنقيط)

- حساب الاحتياجات المائية للنباتات

- فواقد الاحتكاك بالنظام

- اختيار اقطار المواسير و حساب القطر الاقتصادي

- جدولة الري و تأثيرها علي مخطط الشبكة

- اختيار و تعيين قدرة المضخة.

- دراسة نموذج لتصميم نظام الري بالتنقيط

- مقايسة النظام.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (شبكات الري) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل

مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية

التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة

بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد

البرنامج ومدته - المعينات والأجهزة السمعية - التسهيلات التدريبية - وضوح أهداف البرنامج -
مدي تحقيق الأهداف).



م	الاسم	م	الاسم
1	محمد محمد عبد الصمد البحيري	35	إبراهيم خالد علي عبد الغفار
2	هاني فتح الله السيد أحمد شحاتة	36	عبد الحميد عبد الحميد محمد حسن
3	عبد إبراهيم السيد صديق	37	أحمد صالح أبو زيد أبو زيد
4	إبراهيم فاروق إبراهيم أحمد	38	أحمد محمد عبده
5	سعيد علي إبراهيم محمد	39	أحمد المهدي محمد المهدي
6	خالد عبد الرحيم السيد عبد العزيز	40	محمد اسماعيل السادات إبراهيم
7	عبد الوهاب حسيني عبد الوهاب أبو الغيط	41	أشرف عبد البديع محمد الشربيني
8	محمد أحمد محمد علي جلال	42	أبو النجا طه أبو النجا أبو النجا
9	أحمد صلاح فوزي محمود	43	محمود محمد عبد السلام
10	مسعود رأفت محمد إبراهيم	44	أحمد اسماعيل محمد إسماعيل القنواطي
11	أحمد محمود أحمد إبراهيم عريف	45	ماجد رجب عطية
12	محمد البسيوني محمد أحمد البسيوني	46	محمد محمود إسماعيل
13	الشناوي الشناوي يونس نجم	47	مصطفى محمد حسام الدين
14	أحمد السعيد فهمي أبو طالب	48	عباس سعد مصطفى الجندي
15	عبد الحميد سليمان النجار	49	السيد حازم محمد السيد
16	ماهر أبو الحسن عرفة الصفتي	50	رشاد محمد أحمد محمد
17	محمد نزيه السعيد عطايا	51	شيماء حمدين العوضي
18	عمرو عبد الباسط إبراهيم خليفة	52	وجيه عبد المنعم خليل
19	إبراهيم محمد نجيب عبد الغني	53	خالد محمود أحمد محمود
20	محمد ماهر صالح الباز	54	سامي أحمد عبد العزيز
21	محمد عبد الرحمن عبد الرحمن علي سرحان	55	أحمد محمد السيد محمد
22	عبد الرحمن فتحي محمد الأعرج	56	محمود محمد السيد حموده
23	أحمد السيد حسين مرسي	57	محمد عادل ماهر السعيد
24	إبراهيم إبراهيم محمد جاد	58	عبد العزيز يحيى عبد العزيز
25	أحمد صالح أبو زيد أبو زيد	59	محمد محمود أحمد محمد سالم
26	توفيق محمد توفيق إسماعيل	60	أحمد جميل عبد السلام الحو
27	عوض السيد محمد المتولي	61	محمد سمير أبو الفتوح
28	أيمن ربيع هلال عارف	62	ياسر عرفات السيد البيومي
29	محمود نجاح فتحي عبد الخالق	63	رضا محمد عبد الرؤوف وهاب
30	محمود محمد أحمد إبراهيم	64	سعد لطفي علي عوض
31	محمد عماد حمدي صدقا	65	أحمد سمير عبد الرازق الشافعي
32	خالد محمد محمد أبو الخير	66	سامي إبراهيم محمد الجوهري
33	السيد الشحات السيد حافظ	67	محمد محمد سيد أحمد عبيد
34	محمود فؤاد الأنوار	68	يوسف محمد عطية

البرنامج التدريبي "نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/8/22.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (30) متدرب (29) طالب و (1) خريج لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	الفئة (طالب / خريج)
1	عمر عبد العزيز العدل	خريج
2	أميرة السيد احمد عبد العزيز	طالب
3	خلود محمد عوض العبد	
4	أسماء حسن حسين حسونة	
5	هدير سعيد مجاهد الحصري	
6	سماح حسن ابو ناصر	
7	الاء مهند عبد الرحيم	
8	روان مصطفى فرحات	
9	هديل فريد السيد سالم	
10	أمل عزت عبد الحليم	
11	مصطفى السيد أمين	
12	دينا السيد ابو الفتوح	
13	مريم عبد اللطيف محمد	
14	مني عبد الرحيم محمد	
15	محمد حامد عبد العاطي	
16	احمد محمد عبد الغني	
17	محمد احمد رجب	
18	ياسر علي بكر	
19	رضا محمد حداد	
20	ايه الشحات عبد الحميد	
21	محمد ابراهيم كمال	
22	احمد خالد محمد محمد	
23	مصطفى محمد صلاح علي	
24	اشرف صابر محمد صابر	
25	شروق احمد عبد الجواد	
26	عبد الرحمن محمد شميس	
27	محمد اشرف حامد	
28	مدحت مجدي ابوسيف	

	ايمن سمير عطية	29
	نوران عصام محمد	30

3- المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: د/ مهند محمد عبد الباسط

(مدرس بقسم الخضر والزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبيهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:

"نظام إدارة سلامة الغذاء ايزو 22000 :2018"

قد استكمل البرنامج التدريبي في المجالات الاتية:

* مفاهيم سلامة الغذاء (Food Safety Concepts).

* أنواع الأخطار (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء .

* إنشاء وتطور نظام الايزو 22000 : 2018 .

* المؤسسات التي يمكنها أن تطبق نظام الايزو 22000 : 2018 .

* عناصر نظام الأيزو 22000 : 2018 .

- التواصل التفاعلي (Interactive Communication).

- إدارة النظام (System Management)

- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

- البرامج الأساسية (Prerequisite Programs).

* وسائل التحكم في الأخطار (Control Measures) (نقاط التحكم الحرجة، البرامج

الأساسية، البرامج الأساسية التشغيلية).

*التغيرات الأساسية في نظام الايزو22000 : 2018 بالمقارنة بنظام الايزو22000:

. 2005

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي

(نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب .

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين .

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

البرنامج التدريبي " التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر تحت نظم البيوت المحمية"
البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1 - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد 2019/8/22م
- 2 - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- 3- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (30) متدرب عدد 29 طالب و 1 خريج من الكلية لتأهيلهم علي فنيات التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر تحت نظم البيوت المحمية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الصوب كمشروع مربح .

م	الإسم	طالب / خريج
1	هند جمال سلامة حجازي	
2	سارة محمود ابراهيم الدسوقي	
3	اميرة محمد عوض عبد العزيز	

طالب	4	ايمان رمضان العزازي يوسف	
	5	فاطمة محمد الاباصيري	
	6	دينا محمود الغضبان	
	7	وسيم عبد الوهاب عبد الفتاح	
	8	عبد الرحمن عادل لطفى	
	9	مازن محمد عبد القادر	
	10	محمود احمد احمد البشيهي	
	11	علا يحيي ابراهيم سويلم	
	12	شيماء متولي حسن عواد	
	13	روان احمد عمر	
	14	فاطمة عبده محمد عقل	
	15	محمود محمد عبد الجيد	
	16	مجدي ايمن محمود عيد	
	17	امل عادل عوف	
	18	عزة المتولي علي	
	19	محمد السعيد احمد	
	20	محمود سمير علي	
	21	ايمان الشافعي محمد	
	22	احمد محمد غريب	
	23	احمد سعد حامد	
	24	نهى حسام محمد عزيز	
	25	نهال ابراهيم صدقي	
	26	محمود ابوبكر علي	
	27	هناء حامد خضير	
	28	دينا طارق انيس الباز	
	29	منة الله مجدي الجلاذ	
	خريج	30	احمد السيد عبد الله الحسيني

3 المدرب:

د/ محمد مسعد ندا

(مدرس بقسم الخضر)

4 منسق البرنامج د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ الزينة المساعد بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

١- تعريف الزراعة المحمية – الاهداف- انواع البيوت المحمية

٢- اهم المحاصيل التي تزرع فيها خيار –فلفل-طماطم

٣- تربية محاصيل الخضر داخل البيوت المحمية

٤- برامج التسميد المتبعة داخل البيوت المحمية

٥- أهم الامراض و الافات و برامج المكافحة المتبعة

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي الطلاب .

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

- تم تقييم البرنامج التدريبي " فنيات التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر " من خلال:
- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
 - ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
 - ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).





البرنامج التدريبي "زراعة الانسجة النباتية"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1 - مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبين خلال الفترة من 2019/8/15م الي 2019/8/24م
- 2 - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (8) ساعات تدريبية 2 ساعه نظري و 6 عملي.
- 3- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (17) متدرب من كلية العلوم طلاب البرنامج المميز بايو تكنولوجي فرق مختلفة طالب من الكلية لتأهيلهم علي فنيات التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر تحت نظم البيوت المحمية كتدريب تحولي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الصوب كمشروع مربح .

طالب / خريج	الإسم	م
طالب	حسن محمد ذكي رضوان	1
	أحمد عبد الله سالم	2
	شيماء محمد عبد العظيم	3
	دينا عاطف الكومي	4
	أميرة مصطفى عبد المنعم	5
	سلمي نبيل السيد	6
	ندي صلاح حسن	7
	ريم احمد ربيع السيد	8
	نوران سامي عبد المجيد	9

10	ريم محمد باز
11	ميّار هشام قاسم
12	انجي شعبان الشريبي
13	رنا رزق شريف
14	محمد سامح محمد الامام
15	عبد الله حاتم حسونه
16	كاميليا محمد سلامة
17	حبيبة احمد عبد الفتاح

3 المدرب:

أ.م. د/ مهند محمد عبد الباسط
(استاذ الزينة المساعد بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

4 منسق البرنامج:

أ.م. د / مهند محمد عبد الباسط
(استاذ الزينة المساعد بالكلية، ومدير وحدة التدريب)
5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:
تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

تعريف زراعة الأنسجة والطرف المختلفة لزراعتها
العوامل التي تتحكم في زراعة الأنسجة
التجهيزات المطلوب توافرها بمعمل زراعة الأنسجة
مراحل الإكثار باستخدام تكتيك زراعة الأنسجة
أهم الملاحظات والظواهر على النباتات الناتجة وكيفية علاجها

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي الطلاب . كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين. نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " فنيات التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر " من خلال:
أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).





البرنامج التدريبي " أمراض و تربية دواجن "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي 3 أيام تدريب من 27الي29/8/2019.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة كل يوم.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (28) متدرب طلاب لتأهيلهم علي أمراض و تربية الدواجن كتدريب تحولي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تربية الدواجن.

م	الاسم
1	محمود عبد الحميد متولي
2	فادي عبد الرؤف محمد عبد الرؤف نوار
3	نورهان عبد المجيد احمد الزهيري
4	يحيي محمد محمد حامد العيوطي
5	محمد سيد محمد
6	هاله ابو اليزيد سعد
7	حمدي ذكي سيد علي
8	أشجان محمد ذكي سيد
9	أمنية محمد ذكي سيد
10	هشام محجوب عمر
11	كريمة رضا مصباح حسن
12	السيد صابر السيد الشناوي
13	علي أحمد أحمد أحمد يوسف
14	محمد مصطفى محمد عبد القادر
15	أحمد إسماعيل إبراهيم حسن
16	عادل التمساح
17	محمد ناجي فاروق الفقي
18	أحمد محمد هندراوي
19	سعد محمد الحلو
20	محمد عبد الحميد عيسي عبد الحميد
21	محمود عبد الخالق عمر
22	أمير مصطفى محمد عبد الفتاح
23	ياسر سعد زغلول
24	أحمد بدوي عبد الحميد عبد الفتاح أبوشادي

25	حسني محمد محمود عشري
26	محمد السيد يحيي السيد
27	محمد رمضان محمود عباس
28	محمود حسين مفتاح

3 - المدرب : م/عاطف عبدالدايم

استشاري تربية وأمراض الدواجن

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- أسس عملية الحضانة ورعاية الكتاكيت.
- الأسس العلمية والعملية لنجاح عملية التحصين.
- عمليات الرعاية المختلفة طوال فترة التحصين.
- قواعد التغذية السليمة طوال فترة التحصين.
- العمليات الرعائية المختلفة طوال الفترات الإنتاجية.
- الأسس العلمية لتكوين العلائق المختلفة. - تشريح و اهم الامراض و علاجها.
- كيفية إجراء عمليات التحصين. - الأسس السليمة لتداول الدواجن.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (أمراض و تربية دواجن)

وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي "تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي 8 أيام تدريبية خلال الفترة من 9 / 9 الي 2019/9/25م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (5) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (10) متدرب من 6 طالب و 4 خريج

من الكلية و كلية زراعة دمياط لتأهيلهم علي فنيات تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد كتدريب

يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تنسيق الحدائق .

م	الاسم	الفئة
1	نورا محمد عبد القادر عفيفي	خريج 400
2	هبة محمد رفعت محمد	
3	محمود ابراهيم عبد الفتاح	

	اسلام علي محمد علي شريف	4
طالب 350	ماريان عبد الحافظ عبد الحافظ	5
	محمد صلاح احمد عبد الباقي	6
	محمود احمد احمد البشاهي	7
	مازن محمد عبد القادر عثمان	8
	احمد السيد علي الحلو	9
	امير احمد فاروق	10

3 المدربون:

أ.م.د/ محمود مكرم قاسم

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة تخصص نباتات زينة)

4 منسق البرنامج د/ مهند محمد عبد الباسط

(مدرس بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

1- مقدمة في تصميم وتنسيق الحدائق
2- نظم تنسيق المساحات
3- أسس تنسيق المساحة
4- العوامل المؤثرة في التنسيق
5- أهم المجاميع النباتية لنباتات الزينة Soft Scape
6- إستخدامات العناصر النباتية
7- العناصر الإنشائية في التصميم
8- الرسم الهندسى (2D) AutoCad
9- مراحل إنشاء التصميمات المختلفة

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد) وتم توزيعها علي الطلاب .

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي "تنسيق الحدائق" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).





البرنامج التدريبي " دورة تصميم انظمة طاقة شمسية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي 3 ايام تدريبية خلال الفترة من 9/26 الي 2019/10/1.
 - 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (12) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (19) متدرب لتأهيلهم علي تصميم انظمة طاقة شمسية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تصميم انظمة طاقة شمسية.

م	الاسم
1	أحمد محمود أحمد محمد المصري

2	جون موريس مؤنس عازر
3	حسام حمدي عيد عبد الباقي الداودي
4	معاذ صبري محمد محمد
5	محمود عبد الرازق فاروق
6	محمد ابراهيم كمال
7	هيثم عبد المعطي حلمي احمد
8	احمد عبد الباسط محمد سعده
9	محمد رفعت السعيد علي
10	محمد ناصر محمد الصديق
11	علياء سمير الامين علي
12	ندي عماد سالم محمود
13	عمر عبد الرحمن حافظ
14	بدر عصام عبد الهادي
15	أمنية صلاح أحمد الباز
16	أيه سند ابراهيم شيحة
17	محمد هيثم عزت صابر
18	أحمد محمود علي
19	محمود محمد عبد الجيد

3 - المدرب : د/ احمد جادو (قسم الهندسة الزراعية)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

✓ هذا الكورس يبدأ مع مقدمة كيفية تصميم وتنفيذ المنظومات الشمسية بكافة أنواعها من البداية الى الاحتراف خطوه بخطوه بأسلوب سهل و بسيط	✓ معرفة المكونات للمنظومة الشمسية من خلايا شمسية وبطاريات ومنظمات شحن وغيرها مع معرفة طريقة اختيار المكونات بكفاءة عالية للمنظومات الشمسية
✓ طريقة تحديد الإشعاع الشمسي وحساب معدلات الإنتاج السنوي للمحطة	✓ "off-grid systems designing" كيفية تصميم المنظومات المستقلة عن الشبكة
✓ "on-grid systems designing" كيفية تصميم المنظومات المرتبطة بالشبكة	✓ كيفية تصميم منظومات الري بالطاقة الشمسية واختيار "irrigation with solar water pumping systems" المضخات المناسبة
✓ تصميم منظومات الطاقة الشمسية للمنازل	✓ كيفية عمل دراسة جدوى لمشروع طاقة شمسية وتقديمها للعملاء للتعاقد على إنشاء المحطات
✓ قواعد وأشرطيات تنفيذ المحطات المرتبطة بالشبكة	✓ كيفية ربط المنظومات المرتبطة بالشبكة مع شبكة الحكومة وتحديد سعر التعريفه للتغذية الخاصة بالشبكة
✓ "net metering with on-grid systems" نظام الربط بصافي القياس	✓ طريقة تحديد زوايا ميل الألواح باختلاف فصول العام
✓ أنواع منظومات الشحن المستخدمة في المنظومات الشمسية وكيفية تحديد المنظمات ذات الكفاءة و الإنتاجية العالية	✓ أنواع البطاريات وكيفية استخدام وربط البطاريات ذات الشحن العميق في المنظومات الشمسية
✓ طرق فحص البطاريات في النظام الشمسي	✓ short circuit & open circuit فحص الألواح الشمسية وحسابات ال
✓ المستخدمة في ربط الألواح الشمسية mc4 كبلات ال	✓ "using of global solar atlas " استخدام برنامج أطلس لحسابات الإشعاع الشمسي
✓ pv syst التصميم باستخدام البرامج الهندسية	✓ كيفية عمل العرض الفني والمالي لنظام شمسي

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (دورة تصميم أنظمة طاقة شمسية) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " دورة تصميم أنظمة طاقة شمسية " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدربون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي: برامج انقاص الوزن

للبرنامج تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريبي الخميس أيام 2019/10/10م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف

ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (18) متدرب 12 طالب و 6 خريج

من الكلية لتأهيلهم علي عمل برامج انقاص الوزن كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في

مجال انقاص وزن الجسم .

م	الاسم	الفئة
1	سميه ياسر موسى محمود	طالب
2	مصطفى مدبولي عبد النبي	
3	مصطفى السيد أمين حنيفة	
4	إسراء محمد وهدان الدسوقي	
5	حميدة مختار جلال خليل صالح	
6	رحمة أيمن محمد عبد العزيز العراقي	
7	خلود محمود عبده ابو خالد	
8	فاطمه أحمد السعيد سيد احمد خفاجي	
9	ميساء إبراهيم محمد بليغ	
10	إيمان الشافعي محمد إبراهيم	
11	محمد حازم ممدوح	
12	شيماء قنديل ابراهيم	
13	أكرم محمد ابراهيم زكي	خريج
14	ندي عبد اللطيف عبد اللطيف أحمد	
15	مريم جورج عبد التواب	
16	ياسر عادل علي فوده	

	أحمد سعد الدين عبد الحميد	17
	علي عبد الحلیم رجب	18

المدرّبون أم.د./ محمد سمير درويش

(الاستاذ المساعد بقسم الالبان بالكلية)

4 منسق البرنامج أم.د./ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- التعرف علي اشهر انواع الحميات المستخدمة لانقاص الوزن.

-حمية ضبط الكربوهيدرات- حمية ضبط حجم الوجبات.

- حمية المؤشر السكري-حمية قليلة الدهون .

- حمية خلط الاطعمة-حمية النوع الاستقلابي.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (برامج انقاص الوزن)

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل

مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي، لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " برامج انقاص الوزن " من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة

البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج

ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق

الأهداف).



البرنامج التدريبي " الأمراض الدواجن "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد تدريبية 2019 /10/17 م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي عدد 12 من طلاب الكلية و الكلية لتأهيلهم علي فنيات امراض الدواجن و كيفية علاج المرض كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الدواجن.

١. مجدي أيمن محمود

٢. الشيماء حسن

٣. خالد وليد فاروق

٤. حمدي مجدي

٥. عمر محمد فتحي

٦. أحمد إبراهيم بدير

٧. خالد ابراهيم ياسين

٨. أحمد جمال سعيد

٩. السيد مسعد عبد الرحيم

١٠. عماد السيد عوض

١١. أحمد عبد الله طيف

١٢. أحمد خالد

3 المدرب:

م/ مصطفى الصاوي

(مهندس زراعي صاحب صيدلية بيطرية)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- اهم الامراض التي تصيب الدواجن.
 - الأسس العلمية والعملية لنجاح عملية التحصين.
 - عمليات مقاومة الأمراض قواعد الأمن الحيوى فى مجال مقاومة الأمراض.
 - العمليات الرعائية المختلفة طوال الفترات الإنتاجية كيفية إجراء عمليات التحصين المختلفة.
 - الأسس السليمة لتداول الدواجن النافقة وضع برامج التحصين الحديثة لمقاومة الأمراض.
- المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (أمراض الدواجن) وتم توزيعها علي الطلاب .

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي "امراض الدواجن" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

البرنامج التدريبي "إدارة الاعمال"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يومين تربيين 22 / 10 / 2019م

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (10) متدرب 2 طالب و 8 خريج الكلية

الاعمال ويمكن

كفاءتهم لتحسين

لتأهيلهم علي ادارة

عن طريقها رفع

جودة العمل.

١. سعد حسن محمد علي
٢. محمد السعيد محمد عبد الدايم
٣. منصور السعيد محمد عبد الدايم
٤. صابر علي محمد الصباغ
٥. ابراهيم شفيق ابراهيم محمد
٦. تامر احمد فتوح
٧. محمد عبد المعبود احمد
٨. ماهر عطية السعيد حامد
٩. الشيماء حسن البدوي
١٠. عزه المتولي علي عاصي

المدرّبون أ.م.د/ محمد عبد الدايم (استاذ مساعد بقسم الاقتصاد)

4 منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

مبادئ ادارة الاعمال- التخطيط ودوره في إدارة الاعمال داخل المنظمة- التنظيم الاداري و تحديد المسئوليات داخل المنظمة - التنسيق بين المستويات الادارية داخل المنظمة- الرقابة الادارية داخل المنظمة- السمات الاساسية لمدير اداري ناجح .
المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء

التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/10/27.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (48) متدرب مفتشين صحة لتأهيلهم علي أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم بالكامل	م	الاسم بالكامل
1	محمد السيد الشناوى عز الدين	26	إمبابى صبرى إمبابى على حسن
2	محمود محمد مصطفى القاضى	27	محمد محمود محمد شاهين
3	هيثم شعبان عطية سالم قنبر	28	أسامة على صبحى عجلان
4	على حسن حامد أبو مودة	29	محمد أحمد عبد العظيم القزاز
5	عمرو إبراهيم زين العابدين الطويل	30	خالد عبد العزيز أبو المعاطى القبلاوى
6	أحمد محمود أحمد جاد الحق	31	أحمد رمضان حسن يوسف

7	أحمد منصور متولى الششتاوى	32	محمود بكر إبراهيم عبد العزيز
8	عبد الفتاح إسماعيل عطية بدر	33	محمود إبراهيم عبد الغفار المتولى
9	نبيه يونس نبيه أبو زيد	34	محمد يوسف مسعد الفار
10	محمد صبرى عبد السميع أحمد	35	مدحت شعبان محمد
11	البكرى فتوح البكرى الغزالي	36	إسلام محمد عبد اللطيف محمد عيد
12	محمد ربيع شمش محمد موسى	37	محمد عبد السلام على بحر محمود
13	محمد سعد عبد السلام سويحل	38	جاءب الله رمضان جاءب الله بردع
14	أحمد عبد الله محمد أبو عطية	39	أحمد ياسين أحمد وحيد عبد الكريم
15	محمد محمود محرم الكلاوى	40	محمد أحمد محمد العشرى البرعى
16	شريف محمد السيد بكتوت	41	محمد ماهر صالح الباز
17	خالد سيد أحمد سليمان جمعة	42	محمد عبدالرحمن عبدالرحمن سرحان
18	الحسين عبد الفتاح عبد السلام	43	مصطفى محمد مجدي موافي
19	عماد مجدى فريد محرز	44	محمد إسماعيل عبد الله سليم
20	مصطفى محمد أبو بكر أبو الوفا	45	عادل سمير نجيب باسيلي
21	محمد سيد عبد الحكيم العشرى	46	وليد إبراهيم عبد اللطيف شريف
22	لبنى محمد السعيد عابد	47	هاني مجدي محمد عامر
23	على عبد الجواد على على الظنى	48	إبراهيم عبد الجيد محمد علي الامام
24	أحمد محمد جوده عبد الواحد		
25	كريم لطفى راغب أبو ظهر		

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(الاستاذ المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- *أساسيات سلامة الغذاء.
- *الاحطار المصاحبة للغذاء.
- *وسائل التحكم في الاخطار.
- *نقاط التحكم الحرجة.
- *البرامج الاساسية .
- *البرامج الاساسية التشغيلية .

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.
كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.
نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات
تم تقييم البرنامج التدريبي " أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).





الاشتراك	الاسم	م
350	احمد محمد جاد	1
	احمد سعد احمد	2
	عبد الرحمن جمال عبد اللطيف	3
	حازم محمد عبد المنعم	4

البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/11/2.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربين) حضر البرنامج التدريبي (53) متدرب مفتشين صحة لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم بالكامل	م	الاسم بالكامل
1	محمد السيد الشناوى عز الدين	26	إمبابى صبرى إمبابى على حسن
2	محمود محمد مصطفى القاضى	27	محمد محمود محمد شاهين
3	هيثم شعبان عطية سالم قنبر	28	أسامة على صبحى عجلان
4	على حسن حامد أبو مودة	29	محمد أحمد عبد العظيم القرزاز
5	عمرو إبراهيم زين العابدين الطويل	30	خالد عبد العزيز أبو المعاطى القبلاوى
6	أحمد محمود أحمد جاد الحق	31	أحمد رمضان حسن يوسف
7	أحمد منصور متولى الششتاوى	32	محمود بكر إبراهيم عبد العزيز
8	عبد الفتاح إسماعيل عطية بدر	33	محمود إبراهيم عبد الغفار المتولى
9	نبيه يونس نبيه أبو زيد	34	محمد يوسف مسعد الفار
10	محمد صبرى عبد السميع أحمد	35	مدحت شعبان محمد
11	البكرى فتوح البكرى الغزالي	36	إسلام محمد عبد اللطيف محمد عيد
12	محمد ربيع شمش محمد موسى	37	محمد عبد السلام على بحر محمود
13	محمد سعد عبد السلام سويحل	38	جاب الله رمضان جاب الله بردع
14	أحمد عبد الله محمد أبو عطية	39	أحمد ياسين أحمد وحيد عبد الكريم
15	محمد محمود محرم الكلاوى	40	محمد أحمد محمد العشرى البرعى
16	شريف محمد السيد بكتوت	41	محمد ماهر صالح الباز

17	خالد سيد أحمد سليمان جمعة	42	محمد عبدالرحمن عبدالرحمن سرحان
18	الحسين عبد الفتاح عبد السلام	43	مصطفى محمد مجدي موافي
19	عماد مجدي فريد محرز	44	محمد إسماعيل عبد الله سليم
20	مصطفى محمد أبو بكر أبو الوفا	45	عادل سمير نجيب باسيلي
21	محمد سيد عبد الحكيم العشرى	46	وليد ابراهيم عبد اللطيف شريف
22	لبنى محمد السعيد عابد	47	هاني مجدي محمد عامر
23	على عبد الجواد على على الظنى	48	إبراهيم عبد الجيد محمد علي الامام
24	أحمد محمد جوده عبد الواحد	49	احمد فوزي طنطاوي
25	كريم لطفى راغب أبو ضهر	50	احمد عنتر توفيق
51	تامر عبد الله مرسي	52	محمد سمير محمود
53	محمود فتحي محمد		

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

م	الموضوع
1	مفاهيم الغذاء السليم.(Safe Food) .
2	أنواع المخاطر (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء.
3	وسائل التحكم (Control Measures) في المخاطر.
4	نظام ISO 22000 كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء.
5	الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام ISO 22000 .
6	مكونات نظام ISO 22000 وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (نظام إدارة سلامة الغذاء

أيزو 22000) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000" من خلال:

أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " الهاسب "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/10/30.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (51) متدرب مفتشين صحة لتأهيلهم علي الهاسب كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم بالكامل	م	الاسم بالكامل
1	محمد السيد الشناوى عز الدين	26	إمبابى صبرى إمبابى على حسن
2	محمود محمد مصطفى القاضى	27	محمد محمود محمد شاهين
3	هيثم شعبان عطية سالم قنبر	28	أسامة على صبحى عجلان
4	على حسن حامد أبو مودة	29	محمد أحمد عبد العظيم القزاز
5	عمرو إبراهيم زين العابدين الطويل	30	خالد عبد العزيز أبو المعاضى القبلاوى
6	أحمد محمود أحمد جاد الحق	31	أحمد رمضان حسن يوسف
7	أحمد منصور متولى الششتاوى	32	محمود بكر إبراهيم عبد العزيز
8	عبد الفتاح إسماعيل عطية بدر	33	محمود إبراهيم عبد الغفار المتولى
9	نبيه يونس نبيه أبو زيد	34	محمد يوسف مسعد الفار
10	محمد صبرى عبد السميع أحمد	35	مدحت شعبان محمد
11	البكرى فتوح البكرى الغزالى	36	إسلام محمد عبد اللطيف محمد عيد
12	محمد ربيع شمش محمد موسى	37	محمد عبد السلام على بحر محمود
13	محمد سعد عبد السلام سويحل	38	جاب الله رمضان جاب الله بردع
14	أحمد عبد الله محمد أبو عطية	39	أحمد ياسين أحمد وحيد عبد الكريم
15	محمد محمود محرم الكلاوى	40	محمد أحمد محمد العشرى البرعى
16	شريف محمد السيد بكتوت	41	محمد سمير محمود
17	خالد سيد أحمد سليمان جمعة	42	محمود فتحي محمد
18	الحسين عبد الفتاح عبد السلام	43	مصطفى محمد مجدي موافى

19	عماد مجدى فريد محرز	44	محمد إسماعيل عبد الله سليم
20	مصطفى محمد أبو بكر أبو الوفا	45	عادل سمير نجيب باسيلي
21	محمد سيد عبد الحكيم العشرى	46	وليد ابراهيم عبد اللطيف شريف
22	لبنى محمد السعيد عابد	47	هاني مجدي محمد عامر
23	على عبد الجواد على على الظنى	48	إبراهيم عبد الجيد محمد علي الامام
24	أحمد محمد جوده عبد الواحد	49	احمد فوزي طنطاوي
25	كريم لطفى راغب أبو زهر	50	احمد عنتر توفيق
51	تامر عبد الله مرسي		

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

١- الهاسب كنظام لضمان سلامة الغذاء .

٢- نشأة و تطور الهاسب .

٣- المبادئ السبعة للهاسب

٤- تطبيق الهاسب عند صناعة احد المنتجات الغذائية.

٥- تدريب عملي علي اعداد خطة هاسب .

٦- المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (نظام الهاسب) وتم

توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب .

٧- كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في

تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين .

٨- نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

٩- تم تقييم البرنامج التدريبي (نظام الهاسب) من خلال:

١٠- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية

التدريب .

١١- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

١٢- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدى تحقيق الأهداف).





البرنامج التدريبي " تخطيط الوجبات الغذائية"

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/11/13.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (47) متدرب 44 طالب 3 خريج لتأهيلهم علي تخطيط الوجبات الغذائية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .
- 3 - المدرب : د محمود الرفاعي (قسم الالبان)
- 4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط
(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)
- 5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:
تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:
التقييم التغذوي
حساب السعرات الكلية
اعداد نظام غذائي ليوم كامل باستخدام بدائل الاغذية
- 1- المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تخطيط الوجبات الغذائية) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

- ٢- كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.
- ٣- نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات
- ٤- تم تقييم البرنامج التدريبي (تخطيط الوجبات الغذائية) من خلال:
- ٥- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ٦- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ٧- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).





البرنامج التدريبي " أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في المخاطر "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/11/27.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (39) متدرب خريجين (مفتشين أغذية) لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية و التفتيش الغذائي .
- 3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)
- 4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط
(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- ١- أساسيات سلامة الغذاء
- ٢- الاخطار المصاحبة للغذاء
- ٣- وسائل التحكم في الاخطار
- ٤- نقاط التحكم الحرجة
- ٥- البرامج الاساسية
- ٦- البرامج الاساسية التشغيلية
- ٧- المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في المخاطر) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.
- ٨- كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.
- ٩- نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات
- ١٠- تم تقييم البرنامج التدريبي " أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في المخاطر " من خلال:
- ١١- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ١٢- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ١٣- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب - موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " مهارات التفكير "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/11/30.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (4) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (20) متدرب طالب من الكلية لتأهيلهم علي التفكير الجيد كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم الاستيعابية.

م	الاسم	م	الاسم
1	ندي السيد سعد حكيم	11	فاطمة الزهراء محمد
2	مها المعصراوي ابراهيم	12	نادية اشرف عبد المعطي

3	فاطمة الزهراء السيد	13	منه السيد محمود
4	رامز الدسوقي فكري	14	محمد صابر حافظ
5	يوسف طارق احمد	15	اسماء رضا محمد
6	خالد اشرف انور	16	فاطمة محمد عبد الوهاب
7	محمد خالد فكري	17	ايه جمال عبد العظيم
8	محمد ابراهيم عيسي	18	ياسر عبد العزيز عبد العزيز
9	محمود احمد محمد سيف	19	شيماء عمر حامد
10	علياء محمود رجب	20	احمد السيد زغلول

3- المدرب : أ.م.د./ هبة الله على محمود السيد (قسم الاقتصاد)

4- منسق البرنامج: أ.م.د./ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

1- المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (مهارات التفكير) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

2- كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

3- نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

4- تم تقييم البرنامج التدريبي " مهارات التفكير " من خلال:

5- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.

6- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.

7- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة

بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوي التدريبي - مكان التدريب -

موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف

البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " GHP-GMP-GAP "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريبية 2019/11/25

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (46) متدرب طالب واحد و 45 خريج الكلية لتأهيلهم علي الممارسات التصنيعية الجيدة كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

3 المدربون أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

4 منسق البرنامج أ.م.أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(أستاذ الزينة المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- الممارسات الجيدة.
- الممارسات الزراعية الجيدة.
- أساليب تطبيق الممارسات.
- الممارسات التصنيعية الجيدة أنواعها و أهميتها.
- الممارسات الصحية الجيدة.
- تطبيق الممارسات علي خطوط انتاج المواد الغذائية.
- تطبيق الممارسات الصحية علي المصانع و العاملين بتداول الغذاء.
- جودة الغذاء.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (الممارسات التصنيعية الجيدة) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " الممارسات التصنيعية الجيدة" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدربون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/11/28.
 - 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (37) متدرب مفتشين صحة لتأهيلهم علي المنهج المتكامل لضمان سلامة الأغذية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم بالعربي
1	محمد صبحي محمد السباعي
2	خالد محمود بدوي المحلاوي
3	محمد محمد يوسف جاد

4	السيد محسن معن جمعه
5	هشام احمد محمد حامد
6	احمد رمضان عبد المعطي مصطفى
7	محمود محمد محمود السعيد
8	البحراوى السيد حمدى لطفى
9	ابراهيم على محمد على احمد
10	تامر احمد نصر عبد التواب
11	محمد عبد المنجى راغب سرحان
12	محمد عبد الشافى عبد القادر محمد
13	احمد محمد حسن زيان
14	احمد محمود ابراهيم شتله
15	احمد حمدى عبد الحميد شريف
16	اشرف عبد الرافع راغب الديبيه
17	هانى عبد الفتاح عبد الفضيل رويشى
18	ابراهيم رمضان عبد الغنى حسنه
19	عمرو مصطفى حامد سليمان
20	احمد جابر عبد المنعم احمد
21	سامى رجائى مصطفى احمد
22	محمد صادق شحاته محمد سلام
23	ابراهيم فتحى عبد الموجود كامل
24	علاء محمد رشدى عبد اللطيف
25	ابراهيم على محمد على
26	محمد رجب عبد الفتاح ابراهيم
27	احمد محمد عبد الله السيد
28	محمد فؤاد محمد احمد
29	مطاوع عكاشه مطاوع على
30	عمرو اسماعيل فرغلى عوض
31	عاطف محروس عبد الحليم احمد
32	عبدالله قرشي رضوان على
33	اسامه جابر عبدالملاك صالح
34	محمد محمود رمضان حافظ
35	اسامه محمد شعبان ابوالمعاطي
36	محمد عبد المنعم محمد حسونه
37	احمد عبد العال شعيب عبد العال

3 - المدرب : أ.د/ وليد الشارود (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

م	الموضوع
1	مفاهيم الغذاء السليم.(Safe Food) .
2	أنواع المخاطر (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء.
3	وسائل التحكم (Control Measures) في المخاطر.
4	نظام ISO 22000 كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء.
5	الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام ISO 22000 .
6	مكونات نظام ISO 22000 وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين. نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000" من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدربون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " التفتيش علي الاغذية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريبية 2019/12/1

2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (37) متدرب الكلية لتأهيلهم علي التفتيش

علي الاغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم بالعربي
1	محمد صبحي محمد السباعي
2	خالد محمود بدوي المحلاوي
3	محمد محمد يوسف جاد
4	السيد محسن معن جمعه
5	هشام احمد محمد حامد
6	احمد رمضان عبد المعطي مصطفى
7	محمود محمد محمود السعيد
8	البحراوى السيد حمدي لطفى
9	ابراهيم على محمد على احمد
10	تامر احمد نصر عبد التواب
11	محمد عبد المنجي راغب سرحان
12	محمد عبد الشافي عبد القادر محمد
13	احمد محمد حسن زيان
14	احمد محمود ابراهيم شتله
15	احمد حمدي عبد الحميد شريف
16	اشرف عبد الرافع راغب الديبيه
17	هاني عبد الفتاح عبد الفضيل رويشى
18	ابراهيم رمضان عبد الغنى حسنه
19	عمرو مصطفى حامد سليمان
20	احمد جابر عبد المنعم احمد
21	سامي رجائي مصطفى احمد

22	محمد صادق شحاته محمد سلام
23	ابراهيم فتحى عبد الموجود كامل
24	علاء محمد رشدى عبد اللطيف
25	ابراهيم على محمد على
26	محمد رجب عبد الفتاح ابراهيم
27	احمد محمد عبد الله السيد
28	محمد فؤاد محمد احمد
29	مطاوع عكاشه مطاوع على
30	عمرو اسماعيل فرغلى عوض
31	عاطف محروس عبد الحليم احمد
32	عبدالله قرشي رضوان على
33	اسامه جابر عبدالملاك صالح
34	محمد محمود رمضان حافظ
35	اسامه محمد شعبان ابوالمعاطى
36	محمد عبد المنعم محمد حسونه
37	احمد عبد العال شعيب عبد العال

3 المدربون أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

4 منسق البرنامج أ.م.أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(أستاذ الزينة المساعد بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

5 أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- * Role of food inspector in inspection and sampling of food.
- * Inspection for different fresh food types(meat and meat products, poultry and poultry products, fish and fish products, vegetables, fruits and dairy products).
- * Inspection for different dried food types (cereals and cereals products, herbs and spices)
- * laws and Regulation in the inspection of food.
- * Inspection of canned food.
- * the role of egyption standards in food inspection.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (التفتيش علي الاغذية)

وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.

كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.

نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات

تم تقييم البرنامج التدريبي " التفتيش علي الاغذية " من خلال:

- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرّبون- المتدربون- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



البرنامج التدريبي " تخطيط الوجبات الغذائية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- 1- مدة البرنامج التدريبي يوم واحد تدريب 2019/12/12.
- 2- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (6) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (10) متدرب 9 طالب 1 خريج لتأهيلهم علي تخطيط الوجبات الغذائية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم
1	يمني احمد محمد
2	عبد الرحمن مصطفى عبد الهادي
3	أيه هشام فكري
4	لبنى محمد عبد المجيد
5	منى الراعي محمود محمد
6	سارة محمد عبد الحميد
7	إيمان محمد فتحي الرفاعي
8	بسنت اسامة رمضان نافع
9	ميرهان السيد محمد
10	محمد سطوح عطية سطوح

3 - المدرب : د محمود الرفاعي (قسم الالبان)

4- منسق البرنامج: أ.م.د/ مهند محمد عبد الباسط

(استاذ مساعد بقسم الخضر والزينة بالكلية ، ومدير وحدة التدريب)

5- أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:
التقييم التغذوي

حساب السرعات الكلية

اعداد نظام غذائي ليوم كامل باستخدام بدائل الاغذية

- ١- المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تخطيط الوجبات الغذائية) وتم توزيعها علي الطلاب بواسطة المدرب.
- ٢- كما تم إعداد البرنامج باستخدام برنامج MS PowerPoint لاستخدامه بشكل مبسط في تنفيذ البرنامج التدريبي الفعلي لتبسيط المادة التدريبية وجعلها واضحة ومفهومة للمتدربين.
- ٣- نتائج تقييم البرنامج التدريبي والتوصيات
- ٤- تم تقييم البرنامج التدريبي (تخطيط الوجبات الغذائية) من خلال:
 - ٥- أ- التقييم القبلي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين قبل بداية التدريب.
 - ٦- ب- التقييم البعدي لمستوي وضوح موضوعات التدريب بالنسبة للمتدربين بعد انتهاء التدريب.
 - ٧- ج- التعرف علي آراء المتدربين وفعالية الموقف التدريبي في بعض الجوانب المتعلقة بجودة البرنامج التدريبي (المدرسون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



2- سلوكهم لائق في الموقف التدريبي.	2- ملائمة موعد الدورة للمحتوى.
3- منتظمون في حضور المحاضرات.	3- ملائمة بدء وانتهاء اليوم التدريبي.
4- يبدون استجابة جيدة للتعليم.	4- ملائمة مدة الدورة لحجم المحتوى.
5- استفساراتهم وتعليقاتهم مرتبطة بالموضوع.	5- ملائمة مدة التطبيقات العملية .
المحتوى التدريبي :	
1- يتسم بالبساطة والوضوح.	1- تنوع المعينات المستخدمة في التدريب.
2- ترتيب الموضوعات منطقي ومتسلسل .	2- توفر الخبرة والمهارة لتشغيلها.
3- يتوافق مع حاجة ومستوى المتدربين	3- ملائمة المعينات للمحتوى التدريبي.
4- مرتبط بمهارات وكفايات الوظيفة .	4- تم استخدامها في التوقيت وبالشكل المناسب
التسهيلات التدريبية	
1- توفير ظروف إعاشة ملائمة.	2- توفير مادة مطبوعة ملائمة.

هل كانت أهداف البرنامج التدريبي واضحة بالنسبة لك:

قبل بداية التدريب .
 في أول يوم تدريبي .
 في نهاية الدورة .
 لم تتضح حتى الآن .

هل حقق البرنامج التدريبي أهدافها من وجهة نظرك :

حققه بدرجة عالية .
 حققه بدرجة متوسطة.
 حققه بدرجة منخفضة .
 لم يحقق أهدافه إطلاقاً.

**فاعلية
الموقف
التدريبي**

مقترحات المدرب

- ما هي أهم المقترحات التي ترى أخذها في الاعتبار لتحسين وتطوير الأداء بالبرنامج التدريبي في حالة تكراره مستقبلاً:
- 1-
- 2-
- 3-
- 4-

استمارة تقييم بعدى للبرنامج التدريبي

اسم البرنامج:	الجهة المنظمة: وحدة التدريب	تاريخ البرنامج: من / إلى / 2009/
---------------	-----------------------------	----------------------------------

زميلي المتدرب تفضل بإبداء رأيك حول مستوى معرفتك عن الموضوعات التدريبية التالية بعد اتمام البرنامج التدريبي:

مستوى المعرفة			الموضوعات التدريبية
ضعيف	متوسط	عالي	

مع أطيب تمنيات وحدة التدريب بالكلية بالتوفيق

استمارة تقييم قبلي للبرنامج التدريبي

اسم البرنامج:

الجهة المنظمة: وحدة التدريب

تاريخ البرنامج: من / إلى / 2009/

زميلي المتدرب تفضل بإبداء رأيك حول مستوى معرفتك عن الموضوعات التدريبية التالية قبل بداية تنفيذ البرنامج التدريبي وعلاقة تلك الموضوعات بوظيفتك :

علاقة الموضوع التدريبي بوظيفتك			مستوى المعرفة			الموضوعات التدريبية
ضعيف	متوسط	عالي	ضعيف	متوسط	عالي	

			ف			

مع أطيب تمنيات وحدة التدريب بالكلية بالتوفيق

ملخص إحصائي للدورات التدريبية التي تم تنفيذها خلال 2019/2018

م	أسم الدورة	المدرّب	المنسق	فترة الانعقاد	المتدربون		الهدف
					طالب	خريج	
1	الامراض الفيروسية للدواجن	د/ زياد محمد قلبه	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/3/9	30	----	تدريب الطلاب علي اهم الامراض في مجال الدواجن و كيفية علاجها
2	الامراض البكتيرية و الطفليات للدواجن	أ.د/ فوزي صديق	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/4/4	20	1	تأهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضي للعمل في المستشفيات في مجال الاغذية
3	تغذية مرضي السرطان	د/ محمد سمير درويش	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/4/14	60	2	تدريب علي كيفية حساب التكاليف لاي مشروع زراعي و كيفية حساب المكسب المتوقع
4	إدارة الاعمال المزرعية	د/ محمد عبد الدايم	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/4/18-16	4	17	تأهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضي للعمل في مجال الاغذية
5	تغذية مرضي الضغط و السكر	د/ محمد سمير درويش	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/4/26	22	3	التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع
6	إدارة الجودة الشاملة	أ.د / نعيم عبد اللطيف	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/4/21	21	13	عمل مشروعات عيش الغراب كاحد المشروعات الصغيرة المربحة
7	دورة عيش الغراب	د/ أحمد محمود السواح	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/6/26	29	-	مشروع تحضين و تفريخ الكتاكيت كمشروع مربح
8	حضانة و تفريخ	م/ علاء الدين مصطفى نائب مدير معمل القاهرة للدواجن	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/7/3	30	4	احتياج سوق العمل لمهندسين زراعيين في مجال تنسيق الحدائق
9	تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد	د./مهند محمد عبد الباسط م/ محمد عيد	د./مهند محمد عبد الباسط	6/28 الي 9 /2018/7	21	3	تخريج مهندسين زراعيين ملمين بمشروع الصوب الزراعية كاحد المشاريع المربحة
10	التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر في الصوب	د/ محمد مسعد ندا	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/7/18	24	7	تأهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضي للعمل في
11	تغذية الرياضيين	د/ محمد سمير درويش	د./مهند محمد عبد الباسط	2018/8/16	29	1	

المستشفيات في مجال الاغذية						
توفير احتياج سوق العمل لمهندسين زراعيين في مجال تنسيق الحدائق و تصميم شبكات الري	14	19	2018/8/29 الي 8/21	د./مهند محمد عبد الباسط	د./محمود مكرم	12 تصميم شبكات الري
تاهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضى للعمل في المستشفيات في مجال الاغذية	5	30	2018/8/30	د./مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد سمير درويش	13 برامج انقاص الوزن
تاهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية للعمل في مجال الاغذية	3	25	2018/9/2	د./مهند محمد عبد الباسط	د/ الزهراء مطاوع	14 مبادئ اعداد اخصائي اغذية
معرفة اهم النباتات الطبية و كيفية استخدامها و اضرار الافراط من استخدامها و نماذج لعدد من النباتات الطبية	2	24	2018/9/22	د./مهند محمد عبد الباسط	د./مهند محمد عبد الباسط د/ احمد السيد دبور	15 التداوي بالاعشاب الطبية
التعريف بنظم الجودة المستخدمة في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع	8	23	2018/10/10	د./مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	16 المنهج المتكامل لضمان الغذاء
تاهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضى للعمل في المستشفيات في مجال الاغذية	1	45	2018/10/18	د./مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد سمير درويش	17 التداخل بين الغذاء و الدواء
تاهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضى للعمل في المستشفيات في مجال الاغذية	4	26	2018/11/15	د./مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد سمير درويش	18 التداخل بين الغذاء و الدواء
لعمل رسومات ثلاثية الابعاد لتصميمات تنسيق الحدائق	1	25	2018/11/ 29 و 28	د./مهند محمد عبد الباسط	د/محمود مكرم قاسم	19 برنامج الريال تايم
التعريف بنظم الجودة المستخدمة في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع	10	20	2018/11/29	د./مهند محمد عبد الباسط	أ.د/ وليد الشارود	20 Iso22000
تاهيل الطلاب للتعرف علي نظم تغذية المرضى للعمل في المستشفيات في مجال الاغذية	1	29	2018/12/6	د./مهند محمد عبد الباسط	د/ محمد سمير درويش	21 تغذية مرضي السرطان

بيان بالدورات التي تم تنفيذها من الخطة للفئات المختلفة خلال الثلاث سنوات السابقة

١ - خطة التدريب لاجراءه هينة التدريس و الهينة المعاونة

تم تنفيذ دورتان من أربعة بنسبة 50% هما:
توصيف المقررات و تصميم المنهج الدراسي
اعداد التقرير السنوي والخطة السنوية

٢ - الجهاز الاداري و الموظفين بالكلية

تم تنفيذ ثلاثة دورات من أربعة بنسبة 75% هما:
تطوير المهارات الفنية للعاملين
مهارات التعامل مع الحاسب الالى
أعمال الاسعافات الاولية

الدورات التي تم تنفيذها للطلاب و الخريجين 2018

الطلاب والخريجين

تم تنفيذ عدد دورات من اجمالي دورة هما:

العدد الذي تم تدريبه	العدد المتوقع تدريبه	أسم الدورة
30	60	الامراض الفيروسية للدواجن
21		الامراض البكتيرية و الطفليات للدواجن
92	----	تغذية مرضي السرطان
21	20	إدارة الاعمال المزرعية
25	----	تغذية مرضي الضغط و السكر
54	60	إدارة الجودة الشاملة
29	----	دورة عيش الغراب
34	----	حضانة و تفريخ
24	120	تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد
31	60	التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر في الصوب
30	----	تغذية الرياضيين
33	40	تصميم شبكات الري
35	----	برامج انقاص الوزن
28	----	مبادئ اعداد اخصاني اغذية
26	40	التداوي بالاعشاب الطبية
31	40	المنهج المتكامل لضمان الغذاء
76	----	التداخل بين الغذاء و الدواء
26	20	برنامج الريال تايم

(----) دورات تم اضافتها لخطة التدريب

جدول(1): يوضح أسماء الدورات التي تم تنفيذها في وحدة التدريب
وعدد مرات إنعقادها خلال 2019/2018م

عدد مرات الإنعقاد	اسم الدورة
1	الامراض الفيروسية للدواجن
1	الامراض البكتيرية و الطفليات للدواجن
2	تغذية مرضي السرطان
1	أدارة الاعمال المزرعية
1	تغذية مرضي الضغط و السكر
1	إدارة الجودة الشاملة
1	دورة عيش الغراب
1	حضانة و تفريخ
1	تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد
1	التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر في الصوب
1	تغذية الرياضيين
1	تصميم شبكات الري
1	برامج انقاص الوزن
1	مبادئ اعداد اخصائي اغذية
1	التداوي بالاعشاب الطبية
1	المنهج المتكامل لضمان الغذاء
2	التداخل بين الغذاء و الدواء
1	برنامج الريال تايم
1	Iso 22000

جدول بأسماء الدورات التي تم تنفيذها في وحدة التدريب
وعدد المتدربين خلال 2019/2018م
للطلاب والخريجين والموظفين والسادة أعضاء هيئة التدريس

عدد المتدربين			إسم الدورة
عضو هيئة تدريس	خريج	طالب	
-	----	30	الامراض الفيروسية للدواجن
-	1	20	الامراض البكتيرية و الطفليات للدواجن
3	2	60	تغذية مرضي السرطان
-	17	4	إدارة الاعمال المزرعية
2	3	22	تغذية مرضي الضغط و السكر
1	13	21	إدارة الجودة الشاملة
-	-	29	دورة عيش الغراب
-	4	30	حضانة و تفریح
-	3	21	تنسيق الحدائق بأستخدام الاوتوكاد
-	7	24	التسميد و مقاومة الافات لمحاصيل الخضر في الصوب
-	1	29	تغذية الرياضيين
-	14	19	تصميم شبكات الري
1	5	30	برامج انقاص الوزن
-	3	25	مبادئ اعداد اخصائي اغذية
-	2	24	التداوي بالاعشاب الطبية
-	8	23	المنهج المتكامل لضمان الغذاء
18	5	71	التداخل بين الغذاء و الدواء
2	1	25	برنامج الريال تايم
-	1	29	Iso 22000

عدد مرات الإنقاذ



