



## التقرير السنوي لوحدة التدريب للعام الجامعي 2020 / 2021



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

2020

## مقدمة

يعتبر التدريب نوعاً 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 هادفاً ويتميز بالاستمرارية، والشمولية بحيث يشمل جميع المجموعات والمستويات الوظيفية، ومتميزاً بالتدرج في تقديم المادة التدريبية، وأن يكن واقعياً، 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 لأعضاء 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 مستوى 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							
٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١
الميزانية	المدرّبون	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، ولا يعني 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 لمدة 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 المستوى 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 إلى 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 ٢٠٢٠/٢٠٢١

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 اكايدمية و أعضاء هيئة التدريس بالكلية و معاونيهم ، و العاملين الاداريين و العمالة الفنية، الطلاب و الخريجين خلال العام الجامعي ٢٠٢٠/٢٠٢١ 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
٢.٨١	ادارة وتقييم البرامج والمشروعات.
٢.٨١	وضع خطة استراتيجية للمنظمة .
٢.٥٩	استثمار الوقت ومواجهة ضغوط العمل .
٢.٨٩	العمل الجامعي و بناء الفريق
٢.٥٩	قياس رضا المستفيدين من الخدمات المقدمة
٢.٧٣	دراسات الجدوى الاقتصادية للمشروعات
٢.٥١	حل المشكلات المجتمعية و اتخاذ القرارات
٢.٦٢	ادارة الجودة الشاملة داخل المنظمات المختلفة
٢.٦٨	مهارات الاتصال مع الاخرين و الفئات المختلفة

## خطة التدريب للقيادات الاكاديمية

	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
١	دراسات الجدوي الاقتصادية للمشروعات	رؤساء الاقسام (٥)	١	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل ٢٠٢٠	-ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٢	مهارات الاتصال مع الاخرين و الفئات المختلفة	رؤساء الاقسام و السادة الوكلاء (٥)	١	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس ٢٠٢١	-ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .



٣	حل المشكلات المجتمعية و اتخاذ القرارات	رؤساء الاقسام (٥)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	استثمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل ٢٠٢٠	ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٤	استثمار الوقت و مواجهة الضغوط	رؤساء الاقسام (٥)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين	استثمارات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس ٢٠٢٠	ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٥	ادارة الجودة الشاملة داخل المنظمات المختلفة	رؤساء الاقسام (٥)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين	استثمارات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس ٢٠٢٠	ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

٦	قياس رضا المستفيدين من الخدمات المقدمة	رؤساء الأقسام و السادة الوكلاء (٥)	١	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين. - المقابلة الشخصية.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل ٢٠٢٠	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٧	ادارة و تقييم البرامج و المشروعات	رؤساء الأقسام (٥)	١	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس ٢٠٢١	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٨	وضع خطة استراتيجية	رؤساء الأقسام (٥)	١	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل ٢٠٢١	- ورش عمل. - ندوات .	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .



تم عمل استبيان و تم تحليله احصائيا لمعرفة الدورات الاكثر احتياجات لأعضاء هيئة التدريس ومعاونيهم و ذلك 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

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
استراتيجية التعليم و التعلم و طرق التدريس	استاذ استاذ مساعد مدرس (٢٠)	١	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	يوليو ٢٠٢٠	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير . - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
التصحيح الالكتروني	معيد مدرس مساعد مدرس استاذ مساعد (١٠)	١	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	اغسطس ٢٠٢١	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير . - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

٣	التحليل الاحصائي للبيانات	معيد مدرس مساعد مدرس (٢٠)	١	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين. - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	يوليو ٢٠٢٠	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ٢-١ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٤	توصيف المقررات و تصميم المنهج الدراسي	معيد مدرس مساعد مدرس (٢٠)	١	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين. - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	نوفمبر ٢٠٢١	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ٢-١ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٥	جودة المعامل	معيد مدرس مساعد مدرس (٢٠)	١	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين. - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ديسمبر ٢٠٢١	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ٢-١ 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
٢.٤١	صيانة وتشغيل الأجهزة العلمية.
٢.٣٧	صيانة وتشغيل الوسائل السمعية والبصرية.
٢.٨٣	مهارات التعامل مع الحاسب الآلي.
٢.٧٦	تنمية الموارد البشرية .
٢.٢٤	أعمال الاطفاء ومكافحة الحرائق.
٢.٥٩	أعمال الاسعافات الأولية.
٢.٨٨	مهارات اتقان اللغة الانجليزية.
٢.٥٦	أعمال السكرتارية واعداد وحفظ الملفات.
٢.٥٦	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
١	اعمال الاطفاء و مكافحة الحرائق	الموظفون و العمال (١٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل ٢٠٢٠	-ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٢	صيانة و تشغيل الوسائل السمعية و البصرية	الموظفون و العمال (١٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس ٢٠٢١	-ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .



٣	صيانة و تشغيل الاجهزة العلمية	الموظفون و العمال (١٠)	٢	تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	اسـتـمـارـات الاستبيان  المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب  المبني (و) بالدور الثالث	سبتمبر  ٢٠٢٠	ورش عمل.  ندوات .  مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير .  - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٤	اعمال السكرتارية و اعداد و حفظ الملفات	الموظفون و العمال (١٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	اسـتـمـارـات الاستبيان  المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب  المبني (و) بالدور الثالث	ابريل  ٢٠٢١	ورش عمل.  ندوات .  مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير .  - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٥	نظام الامان المهني	الموظفون و العمال (١٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	اسـتـمـارـات الاستبيان  المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب  المبني (و) بالدور الثالث	أغسطس  ٢٠٢٠	ورش عمل.  ندوات .	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير .  - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

٦	أعمال الإسعافات الأولية	الموظفون و العمال (١٠)	٢	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اسـتـمـارـات الاستبيان المقابـلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	سبتمبر ٢٠٢١	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل . مناقشات.
٧	تنمية الموارد البشرية	الموظفون و العمال (١٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	اسـتـمـارـات الاستبيان المقابـلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث	ابريل ٢٠٢١	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل . مناقشات.
٨	مهارات التعامل مع الحاسب الالي	الموظفون و العمال	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين	اسـتـمـارـات الاستبيان	وحدة التدريب بالكلية	مدرج وحدة التدريب	أغسطس	ورش عمل. مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على	

<p>أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .</p>	<p>- ندوات . - مناقشات .</p>	<p>٢٠٢١</p>	<p>المبني (و) بالدور الثالث</p>		<p>- المقابلة الشخصية .</p>	<p>- تحديد المدربين .</p>	<p>(١٠)</p>	
<p>- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير . - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .</p>	<p>- ورش عمل . - ندوات . - مناقشات .</p>	<p>سبتمبر ٢٠٢١</p>	<p>مدرج وحدة التدريب المبني (و) بالدور الثالث</p>	<p>وحدة التدريب بالكلية</p>	<p>- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية .</p>	<p>- تجهيز المحتوى التدريبي . - أعداد المتدربين - تحديد المدربين .</p>	<p>٢ الموظفون و العمال (١٠)</p>	<p>٩ مهارات إتقان اللغة الانجليزية</p>

تم عمل استبيان و تم تحليله احصائيا لمعرفة الدورات  
الاكثر احتياجا 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
1.00	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	٦ 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
١	تصميم و تنسيق الحدائق بأستخدام الأوتوكاد	طلاب وخريجين الكلية (٨٠)	٦	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين خلال برنامج zoom	تقام دوره كل ٣ 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 ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
٢	تصميم شبكات ري	طلاب وخريجين الكلية (٦٠)	٣	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين - تحديد المدربين.	- استمارات الاستبيان - المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	دورة كل سنه	- ورش عمل. - ندوات . - مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

٣	إدارة وريادة الأعمال الزراعية	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	١	تجهيز المحتوي التدريبى. أعداد المتدربين تحديد المدرسين.	- استمارات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبى على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبى على المدى الطويل .
٤	السموم في الاغذية	طلاب وخريجين الكلية (٦٠)	٢	تجهيز المحتوي التدريبى. أعداد المتدربين تحديد المدرسين.	- استمارات الاستبيان المقابلة الشخصية.	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبى على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبى على المدى الطويل .
٥	ISO 22000	طلاب وخريجين الكلية (٦٠)	٣	تجهيز المحتوي التدريبى. أعداد المتدربين تحديد	- استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	ورش عمل. ندوات . و نوفمبر ٢٠٢١	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبى على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبى على المدى الطويل .

	مناقشات.					المدرسين.				
	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	اكتوبر ٢٠٢٠	اون لاين	وحدة التدريب بالكلية	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين تحديد المدرسين.	٢	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	برامج انفاص الوزن
	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	دورة كل سنة	خلال برنامج zoom	وحدة التدريب بالكلية	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد المتدربين تحديد المدرسين.	٢	طلاب وخريجين الكلية (٤٠)	المنهج المتكامل لضمان سلامة الاغذية ISO/HASSP أشارة للممارسات التصنيعية الجيدة
	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على	ورش عمل.	ابريل	اون لاين	وحدة التدريب بالكلية	- استمارات الاستبيان	- تجهيز المحتوى التدريبي. - أعداد	٣	طلاب وخريجين الكلية	الممارسات التصنيعية الجيدة

					بالمقابلة الشخصية	المتدربين - تحديد المدرسين.	(٦٠)		
	- ندوات . - مناقشات.	٢٠٢١							
٩			خلال برنامج zoom	وحدة التدريب بالكلية	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين تحديد المدرسين	٢	طلاب وخريجين الكلية (٤٠)	التفتيش علي الاغذية
	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل . - ندوات . - مناقشات.	مارس و ابريل ٢٠٢١ , ٢٠٢٢							
١٠			اون لاين	وحدة التدريب بالكلية	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	- تجهيز المحتوي التدريبي. - أعداد المتدربين تحديد المدرسين	١	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	استخدام برنامج الريال تايم في مجال اللانداسكيب
	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل . - ندوات . - مناقشات.	تقام دورة كل سنة							



١١	تربية الدواجن	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	استمارات الاستبيان 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 ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
١٢	تربية السمان و النعام و الحمام	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	استمارات الاستبيان بالمقابلة 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 ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
١٣	أمراض دواجن	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	١	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	دورة كل سنة	ورش عمل. ندوات .	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

١٤	الطاقة الشمسية	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	٢	تجهيز المحتوى التدريبي.	أعداد المتدربين	تدريب المدربين.	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	اكتوبر ٢٠٢٠	ورش عمل. ندوات . مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل . مناقشات.
١٥	التسميد و مقاومة الافات لبعض محاصيل الخضر في الصوب	طلاب وخريجين الكلية (٦٠)	٣	تجهيز المحتوى التدريبي.	أعداد المتدربين	تدريب المدربين.	استمارات الاستبيان 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 ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل . مناقشات.

١٦	زراعة الانسجة النباتية	طلاب وخريجين الكلية (١٥)	٢	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	اون لاين	-ورش عمل. -ندوات . -مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .
١٧	المساحة	طلاب وخريجين الكلية (٢٠)	٢	تجهيز المحتوى التدريبي. أعداد المتدربين تحديد المدربين.	استمارات الاستبيان بالمقابلة الشخصية	وحدة التدريب بالكلية	خلال برنامج zoom	-ورش عمل. -ندوات . -مناقشات.	- تحليل معارف ومهارات واتجاهات المتدربين قبل وبعد البرنامج التدريبي على المدى القصير. - عقد مناقشات مع المتدربين بعد تنفيذ البرنامج من ١-٢ عام للتعرف على أثر البرنامج التدريبي على المدى الطويل .

الدورات التدريبية التي تم تنفيذها خلال ٢٠٢٠/٢٠٢١

م	اسم الدورة	المدرّب	المنسق	فترة الاتعداد	المتدربون	
					طالب	خريج
١	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٢- ٢٠٢٠/١/٢٣	٥٢	----
٢	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١,٢/٢٩- ٢٠٢٠/٣/٢	١٩	----
٣	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠١٩/٢/١٩	٥٩	----
٤	"تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد"	أ.م.د/ محمود مكرم قاسم	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١/٢٨ الي ٢٠٢٠/٢/٦م	٣	٧
٥	شبكات الري اون لاين باستخدام برنامج zoom	د/ أحمد جادو	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٨/١٣ الي ٢٧/ ٢٠٢٠/٨م	٤	٨
٦	دورة تصميم انظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom	د/ أحمد جادو	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٨/١٣ الي ٢٠٢٠/٩/٣	-----	٥
٧	الايزو / الهاسب / المعاملات	أ.د/ وليد الشارود	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠ / ٨/ ٢٠٢٠	١٩	----

في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع			الي ٩ /٣ / ٢٠٢٠/		أ.م.د/ محمد سمير درويش	التصنيعية الجيدة / التفتيش علي الاغذية / السموم في الاغذية) تم استخدام برنامج webex	٨
	١٠	----	٢٠٢٠ /٩/ ٢٧ الي ١٠ /١ / ٢٠٢٠/	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط			
كيفية انشاء انظمة طاقة شمسيه لخدمة البيئة و انتاج الكهرباء		٤	الي ١٠/١٥ / ٢٠٢٠/١٠/٣١	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ أحمد جادو	" دورة تصميم انظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom	٩
التعرف علي كيفية تقليل الاثار الجانبية من امراض الكبد بالاغذية	-----	٢٥	٢٠٢٠/١١/٢٧ م.	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	تغذية مرضي الكبد" اون لاين ببرنامج webex	١٠
التعرف علي كيفية تقليل الاثار الجانبية من امراض السرطان بالاغذية	٥١	٢	٢٠٢١/١/١٢ م.	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	تغذية مرضي السرطان" اون لاين ببرنامج webex	١١
التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع	-----	٢٠	/١/ ٢٤ الي ٢٠٢١ /١/٣٠ / ٢٠٢١/	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش	الايزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة) تم استخدام برنامج webex	١٢
تعلم كيفية رفع المساحة بالطرق المختلفه	-----	٤	٢٠٢١ /٢/ ٢ الي ٢ /٧ / ٢٠٢١/	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	د/ أحمد جادو	Total Station, Surveying and Mapping تم استخدام برنامج zoom	١٣

١٤	" تغذية الرياضيين " اون لاين ببرنامج webex	أ.م.د/ محمد سمير درويش (أستاذ مساعد بقسم الالبان)	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠٢١/٢/١٥ م	٣٥	----	كيفية عمل الوجبات الصحية للرياضيين
١٥	تغذية دواجن و تكوين علائق الدواجن	أ.د/ خليل الشحات شريف	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠٢١/٤/٨-٧ م	٢٠	١	كيفية تكوين العلائق المختلفه و تغذية الدواجن في مراحل العمر المختلفة
١٦	تغذية اطفال" اون لاين ببرنامج zoom	أ.م.د/ محمود مصطفى محمد الرفاعي (أستاذ مساعد بقسم الالبان)	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠٢١/٤/٢٦ م.	٢٦	----	تغذية الاطفال و الفرق بين الغذاء الطبيعي و الصناعي و مراحل تطور التغذية خلال العمر المختلف
١٧	( الايزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة) تم استخدام برنامج webex	أ.م.د/ محمد سمير درويش (أستاذ مساعد بقسم الالبان)	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠٢١ /٥/ ٢٠ الي ٢٠٢١/٥ /٢٧	١٣	----	التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع

و فيما يلي عرض تفصيلي لما تم في البرامج التدريبية السابقة

البرنامج التدريبي "الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبية ٢٢-٢٣/١/٢٠٢٠

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٦) ساعات تدريبية في الدورة الواحدة يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (٥٢) متدرب الكلية لتأهيلهم علي التفتيش علي الاغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم بالكامل	م	الاسم بالكامل
1	احمد عبد اللطيف احمد عبد العال	26	رومانى كمال فهمى شحاته
2	سعيد فاروق عبد الفتاح مخلوف	27	غزال عيد عبد الحميد محمد
3	محمد محمد سالم يوسف	28	سعد عبد الفتاح على يوسف
4	كيرلس عطية الله امين القمص	29	نادر متى دقش متى
5	محمود محمد السيد السمسار	30	محمود حسين عبد الحميد اسماعيل
6	اشرف محمد عبد العزيز احمد	31	احمد رجب عبد الحميد طه
7	احمد مصطفى ابو الذهب شرقاوى	32	محمد عبد القادر محمود ابراهيم
8	محمود محمد احمد ابو المكارم	33	محمود جنيدى عبد الرازق جنيدى
9	بيشوى منصور اسطفانوس نصر	34	مصطفى محمد كامل اسماعيل
10	محمد فريد شوقى حميده	35	عمرو دياب غانم رضوان
11	نايل شفيق عطا سعد	36	بيشوى سليمان عبده سليمان
12	هشام ناجح عبد السلام على	37	صالح مكسيموس صالح مكسيموس
13	قاسم شعبان قاسم عبد الله	38	هارون مخلف جرجس غبريال
14	عصام سليمان الجازى رضوان	39	احمد عصمت عبد النعيم محمود
15	جمال وجيه عبد الباقي محمد	40	محمد هلال حيدر سليمان
16	احمد شريف فتحى احمد	41	علاء احمد عبد الحفيظ محمد
17	اشرف جميل حليم جرجس	42	جرجس نادى غالى بسطا
18	سمير ابو العز ضبع تكلا	43	كيرلس تقى ناروز جبرائيل
19	محمد عزت عبد الحميد تونى	44	عزت ايسخرون ابراهيم ايسخرون
20	عصام رضا محمد فتح الله	45	احمد طه عبد الجابر محمد
21	عمرو عاطف محمد رشيد	46	عماد عياد فهم عبد السيد
22	محمود سعد محمود محمد	47	بيتر فيلبس فكرى فيلبس
23	على سعيد عمر عيسى	48	طه بدرى دياب عبد المقصود
24	عبد الرحمن على احمد حسن	49	حسن حجازى عبد الحميد خليفه

25	محمد شحاته تونى فهيم	50	ابراهيم سيف النصر ابراهيم على
51	محمد سعيد محمد امام	52	على محمد عليوه عبد الرحمن

- ٣ المدريون أ.د./ وليد الشارود , أ.م.د./ محمد سمير درويش (قسم الالبان)
- ٤ منسق البرنامج أ.م.د./ مهند محمد عبد الباسط
- (مدرس بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب)
- ٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

الدورة الاولى: أساسيات سلامة الغذاء

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

الدورة الثانية: أيزو ٢٢٠٠٠

مفاهيم الغذاء السليم (Safe Food) ..

- أنواع المخاطر (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء .
- وسائل التحكم (Control Measures) في المخاطر .

نظام ISO 22000 كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء .

الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام ISO 22000

مكونات نظام ISO 22000 وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية.

الدورة الثالثة: الهاسب

- 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.

الدورة الرابعة: GHP-GMP-GAP

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.

#### الدورة الخامسة: 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 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 "الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبية ١٤-١٧/١/٢٠٢٠

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٦) ساعات تدريبية في الدورة الواحدة يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (١٩) متدرب الكلية لتأهيلهم علي التفتيش علي الاغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

١- محمد حسنى مسعد المتولى
٢- أحمد محمد محمد ابراهيم التابعى
٣- محمد عماد الدين شريف
٤- أحمد ابراهيم مسعد
٥- أحمد محمد عباس
٦- السيد حسن على
٧- طارق أشرف شاكر السيد
٨- احمد نكاء ابراهيم حسن
٩- احمد سمير الدسوقي
١٠- محمد احمد شفيق
١١- احمد نشأت غازي
١٢- محمود عبد العزيز السروي
١٣- يسري سعد محمد
١٤- عبد الحميد عوض عبد الحميد
١٥- السيد محمد عبده جاد
١٦- ريهام سعد سعد
١٧- هديل فريد السيد سالم
١٨- جيهان خالد السيد
١٩- نهلة عيد سعيد عيد
٢٠- سماء محمد سعد

المدرسون أ.د./ وليد الشارود ، أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

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

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

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

## الدورة الاولى: أساسيات سلامة الغذاء

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

## الدورة الثانية: أيزو ٢٢٠٠٠

### مفاهيم الغذاء السليم (Safe Food) ..

- أنواع المخاطر (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء .
- وسائل التحكم (Control Measures) في المخاطر .
- نظام ISO 22000 كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء .
- الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام ISO 22000
- مكونات نظام ISO 22000 وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية.

### الدورة الثالثة: الهاسب

- ٦- الهاسب كنظام لضمان سلامة الغذاء .
- ٧- نشأة و تطور الهاسب .
- ٨- المبادئ السبعة للهاسب
- ٩- تطبيق الهاسب عند صناعة احد المنتجات الغذائية.
- ١٠- تدريب عملي علي اعداد خطة هاسب .

## الدورة الرابعة:GHP-GMP-GAP

### 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 .

## الدورة الخامسة: 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 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 "الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ثلاثة ايام تدريبية ٢٩/٢-١،٢/٢٠٢٠/٣

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٦) ساعات تدريبية في الدورة الواحدة يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (٥٩) متدرب الكلية لتأهيلهم علي التفتيش علي الاغذية كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	الرقم القومي	الاصدار
١	نهى محمد الطاهر سعد	٢٨١١٢٠١١٦٠١٠٤٧	الغربية
٢	اسلام احمد احمد ندا	٢٨٧٠١٠١١٦٢٠٠٣٩	الغربية
٣	محمد سعيد ابراهيم خلف	٢٨٧٠٥٠٣١٦٠٠٢٩٣	الغربية
٤	خالد مصطفى حسن عياد	٢٨١١٠٢٥١٦٠٢٨١١	الغربية
٥	احمد محمد احمد عبد المنعم	٢٨٤٠٩٠١١٦٠٧٦٩٢	الغربية
٦	محمد قطب احمد سيف الدين	٢٩٣٠٣٢٠١٧٠٠٣٣٨	المنوفية
٧	حسين علي حسين حماد	٢٨٩١٠١٠١٨٢١٠٧٦	البحيرة
٨	محمد جمعه منصور بدران	٢٨٥٠٩١٤١٦٠٢٥٧٣	الغربية
٩	سامي محمد عبد الهادي محمد	٢٧٠٠٥٠٥١٦٠١٤٥٢	الغربية
١٠	اميل اديب صابر خليل	٢٩٠١٢١٠٢٦٠٠٢٧١	قنا
١١	محمد جاد الله فرغل جاد الله	٢٩١٠٦٢٥٢٦٠١٨١٥	سوهاج
١٢	احمد حسني مجاهد مهران	٢٨٢٠٢٢٦٢٦٠٠١٣٨	سوهاج
١٣	وائل مصطفى عبادي احمد	٢٨١٠٧٢٥٢٨٠٠٧١٣	اسوان
١٤	محمد علي الدين عبد الحميد سليمان	٢٨١٠٨١٤٢٨٠٠٤٧١	اسوان
١٥	مصطفى علي طه محمد	٢٩٣٠٩٠٢٢٨٠٠٦١٢	اسوان
١٦	رمضان السيد محمد توفيق	٢٨٩٠٥١٤٢٨٠٠٦٧٣	اسوان
١٧	مجدي حسن محمد خليل	٢٨٤٠٥٠٧٢٨٠٠٠٩١	اسوان
١٨	محمد ابراهيم حسان محمد	٢٧٥٠٣٢١٢٨٠٠٠٩٤	اسوان
١٩	محمد عادل محمد ابو العلا	٢٨٩٠٤٢٥١٢٠١٤٧٣	الدقهلية
٢٠	محمد عماد عبده احمد الليثي	٢٩٦٠١٢٢١٢٠١٣٧٢	الدقهلية
٢١	مصطفى محمد عبد الغفار ابراهيم	٢٩٣٠٩٠١١٧٠٥٣٩١	المنوفية
٢٢	علي احمد قاسم عبد الرحمن	٢٩٤٠٩٠٦٢٧٠٠٥٣٤	الاقصر
٢٣	اماني عبد الله رشاد الحبشي	٢٨٠٠٣١٥١٦٠٣٣٠٥	الغربية
٢٤	وهبه علي وهبه علي يونس	٢٩١٠١٢٢١٢٠٢٧٧٥	الدقهلية
٢٥	اسامه ابراهيم السعيد حموده	٢٨٩٠٥٢٠١٢٠٥٢٥٣	الدقهلية
٢٦	امير شوقي عبد العظيم علي	٢٨٣١١٢٤١٢٠٢٠٧١	الدقهلية
٢٧	محمد سعد السيد فيشار	٢٩٧٠٢١٥١٦٠٠٢٥٩	الغربية
٢٨	احمد خالد الشاذلي محمد	٢٩٧٠٣١٥١٥٠٠٠٧٢	كفر الشيخ

البحيرة	٢٨٦٠٦٢٢١٨٠٠١٥١	عماد حسن حسين القديم	٢٩
البحيرة	٢٧٧٠٩٢٠١٨٠٤٨٩٣	ياسر مجدي محمود عبد الحليم	٣٠
شمال سيناء	٢٩٣٠٥٢٨٣٤٠٠١٣٦	احمد ابراهيم محسن مبروك	٣١
الدقهلية	٢٨٩٠٢١٨١٢٠٤٩٥٧	محمود شكري محمد ابو القمصان	٣٢
الدقهلية	٢٩٥١١٢٠١٢٠٠٤٥١	محمد نجا عباده خليل درويش	٣٣
الدقهلية	٢٩٢١٢٠١١٢٠٨٩١٢	اشرف جمال محمود فهمي صبح	٣٤
البحيرة	٢٦٧٠٩١٧١٨٠١٨١٥	بسري السيد يسن يوسف	٣٥
البحيرة	٢٦٧٠٢٢٠١٨٠١٧٧٨	موهوب هاشم محمد السيد	٣٦
البحيرة	٢٨١٠٦٢٧١٨٠٢١٣٥	منير عبد العزيز محمد عبد العزيز	٣٧
البحيرة	٢٨٨٠٤٢٠١٨٠٥٢٩٢	كامل مصطفى كامل مدبولي علي	٣٨
البحيرة	٢٨١٠٨٢٢١٨٠٢٣١٩	سامح محمود عبد الهادي سعد	٣٩
الاسكندرية	٢٧١٠٣٢١١٨٠١٩٩٤	محمد خميس احمد سيد احمد	٤٠
البحيرة	٢٧١٠٢١٧١٨٠٣٦١٥	محمود شحاته محمود عوض	٤١
البحيرة	٢٧٠٠٧١١١٨٠١٨١٥	محمد درويش علي درويش	٤٢
البحيرة	٢٦٩٠٦٠٥١٨٠٢١٧٦	السيد محمد عبد السلام مغني	٤٣
الدقهلية	٢٩٠٠٨٢٥١٢٠١٦٩٢	احمد محمد السيد فوده	٤٤
سوهاج	٢٨٤٠٨٢٥٢٦٠٢٤٧٤	عمر راغب عبد العزيز عبد الرحمن	٤٥
سوهاج	٢٨٦١١٢٧٢٦٠١٧٩٢	محمود حمدي احمد ابراهيم	٤٦
سوهاج	٢٨٥٠٦٠٧٢٦٠٠٥٥٦	احمد عبد اللاه نجدى عبد الجليل	٤٧
سوهاج	٢٨٤١١٠١٢٦٠٦٨١٣	محمد بلبوش محمد شلقامى	٤٨
البحيره	٢٦٩٠٤٢٧١٨٠٢٠٧٧	ماهر محمد عبد المعطى عيد	٤٩
الغريبه	٢٨٧٠٧١٠١٦٠٠٧٣٦	محمد محمد وجدى محمد أبو عمر	٥٠
الغريبه	٢٨١١١١٦١٦٠٢٢٧٤	احمد حامد عبد المهيمن الفقى	٥١
		احمد محمد احمد بيومى	٥٢
		هشام مجدى السيد محمد	٥٣
		محمد خالد زينو على	٥٤
		نادر محمد عاصم عبد السلام ابو هاشم	٥٥
		احمد محمد احمد النجار	٥٦
		ايهاب مجدى عبد الجواد زهرة	٥٧
		فرج السيد فرج السيد	٥٨
		فاطمه محمد كامل يوسف	٥٩

المدرسون أ.د./ وليد الشارود ، أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

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

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

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:



تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

الدورة الاولى: أساسيات سلامة الغذاء

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

الدورة الثانية: أيزو ٢٢٠٠٠

مفاهيم الغذاء السليم (Safe Food) ..

- أنواع المخاطر (Hazards) التي يتعرض لها الغذاء .
- وسائل التحكم (Control Measures) في المخاطر .
- نظام ISO 22000 كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء .
- الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام ISO 22000
- مكونات نظام ISO 22000 وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية.

الدورة الثالثة: الهاسب

- ١١- الهاسب كنظام لضمان سلامة الغذاء .
- ١٢- نشأة و تطور الهاسب .
- ١٣- المبادئ السبعة للهاسب
- ١٤- تطبيق الهاسب عند صناعة احد المنتجات الغذائية.
- ١٥- تدريب عملي علي اعداد خطة هاسب .

الدورة الرابعة: GHP-GMP-GAP

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 .

الدورة الخامسة: 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 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 "تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد"

### البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١- مدة البرنامج التدريبي ٨ أيام تدريبية خلال الفترة من ١/٢٨ الي ٦/٢/٢٠٢٠م
- ٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٢٤) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة في كل يوم تدريبي. الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (١٠) متدرب ٣ خريج و ٧ طلاب من كلية الزراعة بدمياط لتأهيلهم علي فنيات تنسيق الحدائق كتدريب تحويلي يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل تصميم و تنسيق الحدائق.

م	الاسم
١	عبد الرحمن مديح عبد اللطيف
٢	محمد طه محمد ابراهيم
٣	السيد علي الامبابي
٤	عمرو محمود عبد الرازق
٥	عبد الرحمن محمد
٦	خالد محمود محمدالنجاوي
٧	علاء صفوت الهواري
٨	طارق وهبه وهبه
٩	أماني محمد عبده
١٠	شرين عماد الدين المتولي

المدرسون أ.م.د/ محمود مكرم قاسم (قسم الخضر و الزينة)

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

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

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- مقدمة في تصميم و تنسيق الحدائق.

- نظم تنسيق المساحات.

-أسس تنسيق المساحة.

-العوامل المؤثرة في التنسيق.

-أهم المجاميع النباتية لنباتات الزينة.

- استخدامات العناصر النباتية.

-العناصر الانشائية في التصميم.

- الرسم الهندسي (2D) Auto Cad.

-مراحل إنشاء التصميمات المختلفة.

المادة التدريبية للبرنامج تم إعداد مادة تدريبية للبرنامج التدريبي (تنسيق الحدائق باستخدام 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

(المدرّبون- المتدربون- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية-

التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



## برنامج التدريب "شبكات الري" اون لاين باستخدام برنامج zoom

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٧ ايام تدريبية خلال الفترة من ٨/١٣ الي ٢٧/٨ /٢٠٢٠م

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٢٠) ساعة تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (١٢) متدرب ٨ طالب و ٤ خريج الكلية لتأهيلهم علي نظم شبكات الري  
كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في تصميم شبكات الري .

م	الاسم
١	عبد الرحمن مديح عبد اللطيف
٢	أحمد محمد جمال إبراهيم
٣	أحمد الغريب
٤	عمرو خالد عبد المطلب
٥	يحيي أكرم يحيي
٦	محمود جمال النبيه
٧	محمود محمد مصطفى عوض
٨	شذا عبد الله الموجي
٩	عبد الرحمن محمد
١٠	محمد صلاح رمضان
١١	خالد جلال
١٢	عماد السيد مجدين

٣ المدربون: د/ أحمد جادو

(المدرس بقسم الهندسة الزراعية)

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

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

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:

-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).



البرنامج التدريبي " دورة تصميم انظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom  
البرنامج الزمني للبرنامج:  
تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٢٠ ساعة تدريبية خلال الفترة من ٨/١٣ الي ٣/٩/٢٠٢٠.

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٢٠) ساعات تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ٥ ) متدرب لتأهيلهم علي تصميم انظمة طاقة شمسية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تصميم انظمة طاقة شمسية.

م	الاسم
١	مصطفى محمد صلاح
٢	أمل أبو صالح عبد القادر
٣	أحمد أشرف فؤاد فهيم
٤	إبراهيم جمال إبراهيم
٥	ناريمان السيد مصطفى

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

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

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

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

✓ معرفة المكونات للمنظومة الشمسية من خلايا شمسية وبطاريات ومنظمات شحن وغيرها مع معرفة طريقة اختيار المكونات بكفاءة عالية للمنظومات الشمسية	✓ 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 المضخات المناسبة "irrigation with solar water pumping systems"
✓ تصميم منظومات الطاقة الشمسية للمنازل	✓ كيفية عمل دراسة جنوى لمشروع طاقة شمسية وتقديمها للعملاء للتعاقد على إنشاء المحطات
✓ قواعد وأشرادات تنفيذ المحطات المرتبطة بالشبكة	✓ كيفية ربط المنظومات المرتبطة بالشبكة مع شبكة الحكومة وتحديد سعر التعريف للتعذية 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 المنظومات ذات الكفاءة والإنتاجية 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 انظمة 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 (المدرّبون- المتدربون- المحتوى التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

## البرنامج التدريبي

عدد ٥ دورات جودة

( الايزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة / التفتيش علي الاغذية / السموم في الاغذية )

تم استخدام برنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٤ ايام خلال الفترة من ٢٠ / ٨ / ٢٠٢٠ الي ٣ / ٩ / ٢٠٢٠

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٢٤) ساعة تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ١٩ ) متدرب طلبه و خرجين لتأهيلهم علي أساسيات سلامة

الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم
١	شريف شمس الدين
٢	شعبان رمضان شحاته
٣	محمد محمد ابراهيم
٤	شاكر حسن حامد
٥	رضا الظريف
٦	الدسوقي السيد
٧	عوض محمود عوض
٨	رامس المتولي
٩	أحمد جمال عبد العزيز
١٠	إيمان خليل ابراهيم
١١	إنجي طارق
١٢	أيه اشرف السيد
١٣	سارة محمد موسي
١٤	خالد جلال كامل

أسماعيل احمد فهمي	١٥
فاطمه الزهراء	١٦
أسلام السيد عطيه	١٧
كريم طارق	١٨
عبد الله بركات	١٩

٣ - المدرب : أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

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

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

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:

"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 egyption standards in food inspection.

السموم في الاغذية

- o 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 0
- "نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو ٢٢٠٠٠
- Safe Food) مفاهيم الغذاء السليم
- التي يتعرض لها الغذاء (Hazards) أنواع المخاطر
- في المخاطر (Control Measures) وسائل التحكم
- كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء ISO 22000 نظام
- ISO 22000. الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام
- وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية ISO 22000 مكونات نظام

#### GHP-GMP-GAP

- 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 -

#### HACCP

- **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 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  
عدد ٣ دورات جودة  
( الایزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة )  
تم استخدام برنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٤ ايام خلال الفترة من ٢٧ / ٩ / ٢٠٢٠ الي ١ / ١٠ / ٢٠٢٠

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (١٦) ساعة تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ١٠ ) متدرب طلبه و خرجين لتأهيلهم علي أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم
١	محمد جهاد عبد الغني على
٢	سعد محمود سعد محمد
٣	عمار ياسر عرفات السيد
٤	عبد الرحمن عوض محمد عيسى
٥	إبراهيم محمد جمال إبراهيم الشافعي
٦	احمد محمود على داود
٧	يوسف طارق احمد رجائي شطا
٨	سماح حسن ابو النصر
٩	احمد خالد محمد الحضييري
١٠	شريف عبد الجليل عبد الجليل

٣ - المدرب : أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

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

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

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

"نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو ٢٢٠٠٠

(Safe Food) مفاهيم الغذاء السليم

التي يتعرض لها الغذاء (Hazards) أنواع المخاطر

في المخاطر (Control Measures) وسائل التحكم

. كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء ISO 22000 نظام

ISO 22000. الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام

.وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية ISO 22000 مكونات نظام

GHP-GMP-GAP

- 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 -

## HACCP

- 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 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- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).



## البرنامج التدريبي " التداخل بين الغذاء و الدواء" اون لاين ببرنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١ - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد ٣١/١٠/٢٠٢٠م.
- ٢ - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٤) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- ٣- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ٢٢ ) متدرب ٢٠ من طلاب الكلية و عدد ٢ من كلية الصيدلة لتأهيلهم علي كيفية استخدامة الاغذية المناسبه و التداخلات التي قد تحدث مع الادوية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال التغذية .

كشف اسماء دورة التداخل بين الغذاء و الدواء

م	الاسم
١	سارة اسلام ابو عيسي
٢	فاطمه سلامه علي حسن
٣	معاذ ابراهيم حسن
٤	محمد عثمان الباز
٥	محمد اسامه المسيري
٦	زينب علي عطيه
٧	ايه محمد عوض
٨	رغده عبد الودود
٩	ساره عوده سالماني
١٠	علا محمد
١١	شيماء جمال عبد الرحمن
١٢	الاء وجدي احمد
١٣	شريف عبد الجليل
١٤	ريموندا عادل
١٥	فاطمه خليفه احمد
١٦	هدى نصر محمد
١٧	اسماعيل أحمد فهمي
١٨	مايساء ابراهيم البحري
١٩	هبه الله السيد
٢٠	الاء بدير
٢١	ايمان اشرف
٢٢	علياء عبد الله

٣ المدرب:

أ.م.د/ محمد سمير درويش

(أستاذ مساعد بقسم الالبان)

٤ منسق البرنامج د/ مهند محمد عبد الباسط

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

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:  
تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

حركية الدواء
ديناميكية الدواء
أنواع التفاعلات الدوائية
آليات التفاعلات الغذائية - الدوائية
فوائد تقليل التفاعلات بين الغذاء والدواء
تداخل العناصر الغذائية مع الدواء
تداخل الدواء مع العناصر الغذائية

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 " التداخل بين الغذاء و الدواء " 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- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

البرنامج التدريبي " دورة تصميم انظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom  
البرنامج الزمني للبرنامج:  
تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٢٠ ساعه تدريبيه خلال الفترة من ١٥/١٠ الي ٣١/١٠/٢٠٢٠.

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٢٠) ساعات تدريبيه.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (٤) متدرب لتأهيلهم علي تصميم انظمة طاقة شمسية كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال تصميم انظمة طاقة شمسية.

م	الاسم
١	احمد محمد جاد
٢	احمد سعد احمد
٣	عبد الرحمن جمال
٤	حازم محمد عبد المنعم

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

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

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

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

✓ هذا الكورس يبدأ معك كيفية تصميم وتنفيذ المنظومات الشمسية بكافة انواعها من البداية الي الاحتراف بخطوه بخطوه بأسلوب سهل و بسيط	✓ معرفة المكونات للمنظومة الشمسية من خلايا شمسية وبطاريات ومنظمات شحن وغير ها 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
✓ فواحد وأشر اطات تنفيذ المحطات المرتبطة بالشبكة	✓ كيفية ربط المنظومات المرتبطة بالشبكة مع شبكة الحكومة وتحديد سعر التعريفية للتعريفية 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 المنظومات ذات الكفاءة والأنتاجية 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 (المدرّبون- المتدربون- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

## البرنامج التدريبي " تغذية مرضي الكبد" اون لاین ببرنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١ - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد ٢٧/١١/٢٠٢٠م.
- ٢ - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٦) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- ٣- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ٢٥ ) متدرب ٢٣ من طلاب الكليه و عدد ٢ من كلية الصيدلة لتأهيلهم علي كيفية استخدامة الاغذية المناسبه لمرضي الكبد كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال التغذية لمرضي الكبد .

### كشف اسماء

م	الاسم
١	سارة اسلام ابو عيسي
٢	فاطمه سلامه علي حسن
٣	معاذ ابراهيم حسن
٤	ايه علي محمد عبد الهادي
٥	محمد اسامه المسيري
٦	زينب علي عطيه
٧	خلود خالد مكين
٨	رغده عبد الودود
٩	ريموندا عادل بدري
١٠	فاطمه خليفه احمد
١١	شيماء جمال عبد الرحمن
١٢	مايساء ابراهيم البحري
١٣	ندي عبد اللطيف
١٤	الاء بدير عبد الله
١٥	ايمان اشرف محمد
١٦	هذي نصر محمد
١٧	علياء عبد الله الصياد
١٨	زينب محمد عطيه
١٩	سهير عبد الرحمن عطيه
٢٠	هيه الله السيد انور
٢١	نهال السيد محمود
٢٢	مريم مصطفى محمود
٢٣	مي احمد محمد عبد الحميد
٢٤	محمد عثمان الباز
٢٥	ندي شعبان

٣ المدرب:

أ.م.د/ محمد سمير درويش

(أستاذ مساعد بقسم الالبان)

٤ منسق البرنامج د/ مهند محمد عبد الباسط

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

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:

- Physiology of the liver.
- Liver diseases.
- Diet in acute liver diseases .
- Diet in chronic liver diseases .
- Diet as a cause of liver disease .

□ Drug nutrient interaction.

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 " التداخل بين الغذاء و الدواء " 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 " تغذية مرضي السرطان" اون لاين ببرنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١ - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد ٢٠٢١/١/١٢ م.
  - ٢ - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٤) ساعات تدريبية.
  - ٣- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي (٥٣) متدرب ٥١ من طلاب الكلية و عدد ٢ من كلية الصيدلة لتأهيلهم علي كيفية استخدام الاغذية المناسبة لعلاج السرطان كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال التغذية .
- ٣ المدرب:

م	الاسم	م	الاسم
١	حنين البديوي محمد أمين	٢٨	علياء رضا سالم سالم
٢	نها حاتم السيد	٢٩	سما اسامة محمد
٣	هدى محمد فؤاد الحسيني نقي الدين	٣٠	رشا محمد عبد العظيم
٤	ايه علي محمد عبد الهادي	٣١	رفيه طارق عبد الفتاح عبد الفتاح
٥	ميرنا ابراهيم مناويل معوض	٣٢	كلارا كرام اديب يوسف
٦	زينب علي عطيه	٣٣	فاطمه احمد عبدالكبير احمد
٧	ليلى ناجي نعيم حامد	٣٤	بسنت محمد فاروق ابوسنة
٨	نورهان مصطفى حسن محمد	٣٥	شيماء جمال عبد الرحمن النقيب
٩	سامية محمد محمود الأسود	٣٦	زينب ابراهيم المحمودي محمد
١٠	يارا خالد حسين عبد الرؤوف	٣٧	مريم محمد محمد ابو عجوه
١١	ندي وليد محي الدين ابو النصر	٣٨	اسماء محمد القصيبي أحمد العدل
١٢	مايساء ابراهيم محمد بليغ	٣٩	منه الله زكريا عبد العظيم ابراهيم
١٣	ندي عبد اللطيف عبداللطيف احمد	٤٠	سوزان شكري عبدالرازق الشربيني
١٤	الاء بدير عطاالله بدير	٤١	سوسن محمد عبدالعليم صيام
١٥	إيمان أشرف محمد فهمي	٤٢	بسنت محمد فاروق ابوسنة
١٦	هدى نصر عياد	٤٣	ميساء ابراهيم محمد بليغ
١٧	علياء عبد الله علي علي الصياد	٤٤	إيمان عاطف السيد طه
١٨	اسلام احمد سمير	٤٥	منار حسن الصادق شعبان
١٩	نوران محمد عبدالرازق البنا	٤٦	بان محمد جمال حسن غيث
٢٠	ريم ياسر محمد سعيد علي الدسوقي	٤٧	هيه الله السيد انور نعيم
٢١	هاجر محسن شقوير	٤٨	اية محمد عطيه حماده
٢٢	روان سمير عبد الرحمن السيد	٤٩	صفا عبدالهادي محمد ابوالوفا
٢٣	نهال السيد محمود الدسوقي	٥٠	يوسف هشام عبد العظيم عبده
٢٤	امير تامر محمد سمير محمد مصطفى	٥١	اميره ود السيد شطا
٢٥	ميرنا احمد علي عبد الفتاح محمد	٥٢	عمر محمد سليمان محمد
٢٦	رحمة مجدي الحديدي احمد عبده	٥٣	محمود عادل السعيد
٢٧	سارة فريد محمد محمد علي السروي		

أ.م.د/ محمد سمير درويش

(أستاذ مساعد بقسم الالبان)

- ٤ منسق البرنامج د/ مهند محمد عبد الباسط
- ٥ (مدرس بقسم الخضر و الزينة بالكلية، ومدير وحدة التدريب) أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:
  - ١ تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:
    ١. لاختلافات بين الخلايا الطبيعية والخلايا السرطانه
    ٢. الاختلافات بين الاورام الحميدة والأورام الخبيثة
    ٣. اسباب الإصابة بالسرطان
    ٤. مراحل تطور مرض السرطان
    ٥. التمثيل الغذائي والمغذيات والطاقة المتطلبة لمرضي السرطان
    ٦. أنظمة غذائية مضادة للسرطان

٧. التغذية أثناء العلاج الكيماوي والإشعاعي
٨. دور دعم التغذية في المراحل الأولى والمراحل المتقدمة للمرضى السرطان
- 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 " تغذية مرضى السرطان " 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  
عدد ٣ دورات جودة  
( الأيزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة )  
تم استخدام برنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٣ ايام خلال الفترة من ٢٤ / ١ / ٢٠٢١ الي ٣٠ / ١ / ٢٠٢١

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (١٦) ساعة تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ٢٠ ) متدرب طلبه و خرجين لتأهيلهم علي أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	م	الاسم
١	ايمن علي مسلم الشديقات	١١	مصطفى محمد طه حسن
٢	محمد متولي عوض المتولي عليوه	١٢	محمد مرسي محمد المرسي
٣	سارة قطب الرجال الشحات جوهر	١٣	محمود احمد حسن عوض
٤	محمود محمد محمود حماد	١٤	محمد عبدالله عبدالحليم يوسف البري
٥	محمد ياسر شوقي أنور محمد	١٥	حنان عبد الفتاح محمود السيد
٦	حنين محمود المحدي أبو عثمان	١٦	تهاني الامام الشبراوي السيد
٧	محمد وسام محمد عنب	١٧	أحمد سعد معاطي سعد الزييات
٨	إبراهيم مصطفى إبراهيم طه	١٨	شعبان رمضان شحاته محمد
٩	حسام السيد أحمد محمد	١٩	إبراهيم صابر محمد علي الرفاعي
١٠	محمد السيد السيد الجندي	٢٠	مازن كامل ابو الريش

٣ - المدرب : أ.م.د/ محمد سمير درويش (قسم الالبان)

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

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

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل ب:

"نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو ٢٢٠٠٠

..(Safe Food) مفاهيم الغذاء السليم

التي يتعرض لها الغذاء (Hazards) أنواع المخاطر

في المخاطر (Control Measures) وسائل التحكم

. كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء ISO 22000 نظام

ISO 22000. الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام

وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية ISO 22000 مكونات نظام

## GHP-GMP-GAP

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

## HACCP

- 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 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 - المحتوي

التدريبي - مكان التدريب - موعد البرنامج ومدته - المعينات والأجهزة السمعية - التسهيلات التدريبية - وضوح أهداف البرنامج - مدي تحقيق

الأهداف).

## البرنامج التدريبي المساحة

### Total Station, Surveying and Mapping

تم استخدام برنامج zoom

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٤ ايام خلال الفترة من ٢ / ٢ / ٢٠٢١ الي ٧ / ٢ / ٢٠٢١

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (١٦) ساعة تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ٤ ) متدرب طلبه و خريجين لتأهيلهم علي كيفية رفع المساحة و استخدام جهاز التوتال استيشن لرفع المساحات .

م	الاسم
١	حياة وائل عبد الهادي
٢	محمد طارق محمد حسن
٣	يحيى علاء الدين سعد
٤	احمد سعيد محمد السيد

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

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

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

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

1. Total Station
2. Level
3. ArcMap
4. Pro Link
5. AutoCad

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).

## البرنامج التدريبي " تغذية الرياضيين " اون لاين ببرنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١ - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد ٢٠٢١/٢/١٥ م.
- ٢ - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٤) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- ٣- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي عدد ٣٥ طالب و خريج من الكلية لتأهيلهم علي طرق تغذية الرياضيين كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال التغذية للرياضيين  
كشف اسماء دورة تغذية الرياضيين

م	الاسم	م	الاسم
١	محمود عادل السعيد	١٩	زينب علي عبد الحليم رجب علام
٢	احمد خالد سمير محمد	٢٠	ميساء ابراهيم محمد بلنغ
٣	أية محمد حسن محمد	٢١	احمد مصطفى عثمان البدرى
٤	ليلى محسن سعد مصطفى	٢٢	ايمن علي مسلم الشديفات
٥	محمود محمد علي سويلم	٢٣	نانسي عبدالباري فوزي المرسي منصور
٦	اسراء مكرم عباس	٢٤	يارا محمد محمود أبوالحسن
٧	هيه الله السيد انور نعيم	٢٥	منار مجاهد جودة عبد الرحمن
٨	منار محمد بيومي	٢٦	مصطفى محمد علي
٩	رحمة مجدي الحديدي احمد عبده احمد	٢٧	روان سمير عبد الرحمن السيد سلامه
١٠	يوسف طارق احمد رجائي شطا	٢٨	عمر محمد سليمان محمد
١١	نهى مصطفى عثمان البدرى	٢٩	عمر مصطفى عثمان البدرى
١٢	شيماء على طلبه على	٣٠	محمد عثمان الباز السباعي
١٣	احمد السادات احمد احمد علي	٣١	رغد مصطفى عبدالحليم تمرز
١٤	مريم رضا اردش	٣٢	الشيماء قنديل ابراهيم الديسطي
١٥	ابراهيم مصطفى ابراهيم طه	٣٣	محمد سطوحى عطيه سطوحى
١٦	احمد محمد عيسى سالم	٣٤	مريم صلاح عبدالله محمد
١٧	علي عبد الحليم رجب علام	٣٥	أمل جمال محمد عبدالله
١٨	محمد علي عبد الحليم رجب علام		

٣ المدرب:

أ.م.د/ محمد سمير درويش

(أستاذ مساعد بقسم الالبان)

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

(أستاذ مساعد بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

التغذية قبل التدريب
التغذية أثناء التدريب
التغذية بعد التدريب
المشروبات الرياضية
المكملات الغذائية لممارسة الرياضة و الأداء الرياضي
أهمية البروتين للرياضيين

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 " تغذية الرياضيين " 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 " تغذية دواجن و تكوين علائق الدواجن "

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١ - مدة البرنامج التدريبي يومين تدريبي ٧-٨/٤/٢٠٢١م.
- ٢ - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٤) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- ٣- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي عدد ٢٠ طالب و خريج واحد من الكلية لتأهيلهم علي طرق تغذية الدواجن كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الدواجن

م	الاسم
١	ابراهيم سعد محمد
٢	ابراهيم هلال هلال
٣	احمد الشحات السعيد
٤	محمود احمد محمود
٥	احمد محيي الدين السعيد
٦	احمدي حمدي هريدي
٧	محمد وليد احمد
٨	اسلام حمدي محمد
٩	مصطفى السيد محمود
١٠	محمود السيد عبد الغني
١١	محمود السيد سليمان
١٢	احمد محمود عبد المتجلي
١٣	محمد احمد الفضالي
١٤	فؤاد عبده فؤاد
١٥	السعيد مجدي محمد
١٦	شيماء حسن
١٧	محمد علي السعيد
١٨	مؤمن عبد العاطي
١٩	محمد احمد احمد
٢٠	كريم تامر السيد
٢١	حسين محمد احمد العزاق- خريج

٣ المدرب:

أ.د/ خليل الشحات شريف

(أستاذ بقسم الدواجن)

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

(أستاذ مساعد بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

- مفهوم التغذية.

- مصادر العناصر الغذائية في العلائق.

- إحتياجات الدواجن.

- أهم النقاط الواجب مراعاتها عند تغذية الدواجن.

- الأسس العلمية لتكوين العلائق يدويا.

- تكوين العلائق الكترونيا ( بالكمبيوتر).

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 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 " تغذية اطفال" اون لاين ببرنامج zoom

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

- ١ - مدة البرنامج التدريبي يوم تدريبي واحد ٢٦/٤/٢٠٢١م.
- ٢ - عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (٤) ساعات تدريبية يتخللها نصف ساعة راحة.
- ٣- الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي عدد ٢٦ طالب و خريج من الكلية لتأهيلهم علي طرق تغذية الاطفال كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال التغذية الخاص بالاطفال

م	الاسم	م	الاسم
١	ليلي محسن سعد	١٩	انجي جمال عبد المحسن
٢	فرح اسامه حسانين	٢٠	ايمان توكل السيد السعيد
٣	شيماء ايمن	٢١	خلود حجي محمود
٤	محمد سطوح عطيہ سطوح	٢٢	نور هان مصطفى حسن محمد
٥	احمد السادات احمد احمد	٢٣	نور هان هشام ابراهيم
٦	اسراء مكرم عباس	٢٤	الاء بدير عطاالله بدير
٧	ابرار فتوح ابو المعاطي	٢٥	مني عبد الرحيم محمد سليم
٨	امل جمال محمد عبد الله	٢٦	نجوي محمود مجاهد
٩	علي قاسم اسماعيل		
١٠	زاهر طارق		
١١	محمد عثمان الباز		
١٢	هاجر محمد الخليفة		
١٣	ساره عبد الحميد عبد الجيد		
١٤	شيماء علي طلبه		
١٥	علي عبد الحلیم رجب		
١٦	محمد علي عبد الحلیم رجب		
١٧	زينب علي عبد الحلیم رجب		
١٨	احمد سعد الدين عبد الحميد		

٣ المدرب:

أ.م.د/ محمود مصطفى محمد الرفاعي

(أستاذ مساعد بقسم الالبان)

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

(أستاذ مساعد بالكلية، ومدير وحدة التدريب)

٥ أهداف البرنامج التدريبي يهدف هذا البرنامج بصورة رئيسية إلي:

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

* Infants nutrition.
* Toddler/ Preschool nutrition.
* School nutrition.

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 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  
عدد ٣ دورات جودة  
( الأيزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة )  
تم استخدام برنامج webex

البرنامج الزمني للبرنامج:

تم تصميم البرنامج الزمني للتدريب في ضوء الاعتبارات التالية:

١- مدة البرنامج التدريبي ٣ ايام خلال الفترة من ٢٠ / ٥ / ٢٠٢١ الي ٢٧ / ٥ / ٢٠٢١

٢- عدد ساعات التدريب خلال البرنامج التدريبي (١٦) ساعة تدريبية.

الفئة المستهدفة: (المتدربون) حضر البرنامج التدريبي ( ١٣ ) متدرب طلبه و خريجين لتأهيلهم علي أساسيات سلامة الغذاء ووسائل التحكم في الاخطار كتدريب يمكن عن طريقه رفع كفاءتهم للعمل في مجال الاغذية .

م	الاسم	م	الاسم
١	وليد عصام محمد	٨	محمد وسام محمد
٢	مصطفى محمد علي	٩	ياسمين يسري اسماعيل
٣	احمد السيد جمعان	١٠	نرمين عبد العاطي احمد
٤	هايدي صلاح ابراهيم	١١	ندي طارق رزق
٥	نجوي محمود مجاهد	١٢	غاده عادل مصطفى
٦	ادهم السعيد رضا	١٣	اسراء محمد احمد
٧	امنيه صلاح احمد		

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

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

القائم بالتدريب : أ.م.د/ محمد سمير درويش

الاستاذ المساعد بقسم الالبان

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

تنمية معارف ومهارات المتدربين فيما يتصل بـ:

"نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو ٢٢٠٠٠

..(Safe Food) مفاهيم الغذاء السليم

التي يتعرض لها الغذاء (Hazards) أنواع المخاطر

في المخاطر (Control Measures) وسائل التحكم

. كنموذج للمنهج المتكامل لضمان سلامة الغذاء ISO 22000 نظام

ISO 22000. الهيئات والمؤسسات التي يجب أن تقوم بتطبيق نظام

وكيفية تطبيقها لضمان سلامة المنتجات الغذائية ISO 22000 مكونات نظام

## GHP-GMP-GAP

- 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 -

## HACCP

- 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 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- المحتوي التدريبي - مكان التدريب- موعد البرنامج ومدته- المعينات والأجهزة السمعية- التسهيلات التدريبية- وضوح أهداف البرنامج- مدي تحقيق الأهداف).

## الملاحق

استمارة تقييم البرنامج التدريبي

اسم البرنامج: ..... الوظيفة: ..... القسم: .....  
الجهة المنظمة: وحدة التدريب تاريخ البرنامج: من / إلي / ٢٠٢١

فاعلية الموقف التدريبي

من فضلك ما هو حكمك على مدى توفر عناصر الموقف التدريبي التالية للبرنامج التدريبي:

ضعيف	متوسط	عالي	العنصر التدريبي	ضعيف	متوسط	عالي	العنصر التدريبي
مكان التدريب :				المدرّبون :			
			١- مجهز لراحة المتدربين.				١- المعلومات الغزيرة عن الموضوع .
			٢- مجهز لاستخدام المعينات التدريبية.				٢- القدرة على توصيل المعلومات.
			٣- تتوافر به الشروط الصحية.				٣- استخدام المعينات والأجهزة السمعية والبصرية.
			٤- متنوع وملائم للعملية التدريبية.				٤- مراعاة مستوى المتدربين واحترامهم
			٥- بعيد عن الضوضاء .				٥- توفير وقت كاف للمناقشة .
موعد البرنامج ومدته				المتدربون			
			١- ملائمة موعد الدورة للمتدربين.				١- لديهم حافز قوى للتدريب.
			٢- ملائمة موعد الدورة للمحتوى.				٢- سلوكهم لائق في الموقف التدريبي.
			٣- ملائمة بدء وانتهاء اليوم التدريبي.				٣- منتظمون في حضور المحاضرات.
			٤- ملائمة مدة الدورة لحجم المحتوى.				٤- يبدون استجابة جيدة للتعلم.
			٥- ملائمة مدة التطبيقات العملية .				٥- استفساراتهم وتعليقاتهم مرتبطة بالموضوع.
المعينات والأجهزة المستخدمة				المحتوى التدريبي :			
			١- تنوع المعينات المستخدمة في التدريب.				١- يتسم بالبساطة والوضوح.
			٢- توفر الخبرة والمهارة لتشغيلها.				٢- ترتيب الموضوعات منطقي ومتسلسل
			٣- ملائمة المعينات للمحتوى التدريبي.				٣- يتوافق مع حاجة ومستوى المتدربين
			٤- تم استخدامها في التوقيت وبالشكل المناسب				٤- مرتبط بمهارات وكفايات الوظيفة .
التسهيلات التدريبية							
			٢- توفير مادة مطبوعة ملائمة.				١- توفير ظروف إعاشة ملائمة.

هل كانت أهداف البرنامج التدريبي واضحة بالنسبة لك:

- قبل بداية التدريب .  
 في نهاية الدورة .  
 في أول يوم تدريبي .  
 لم تتضح حتى الآن .  
 هل حقق البرنامج التدريبي أهدافها من وجهة نظرك :  
 حققه بدرجة عالية .  
 حققه بدرجة متوسطة .  
 لم يحقق أهدافه إطلاقاً .  
 حققه بدرجة منخفضة .

فاعلية

الموقف

التدريبي

مقترحات التدريب

ما هي أهم المقترحات التي ترى أخذها في الاعتبار لتحسين وتطوير الأداء بالبرنامج التدريبي في حالة تكراره مستقبلاً:

- ١- .....
- ٢- .....
- ٣- .....

استمارة تقييم بعدى للبرنامج التدريبي

اسم البرنامج:

الجهة المنظمة: وحدة التدريب

تاريخ البرنامج: من / إلى / ٢٠٠٩

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

مستوى المعرفة			الموضوعات التدريبية
ضعيف	متوسط	عالى	

مع أطيب تمنيات وحدة التدريب بالكلية بالتوفيق .....

## استمارة تقييم قبلي للبرنامج التدريبي

اسم البرنامج:

الجهة المنظمة: وحدة التدريب

تاريخ البرنامج: من / إلى / ٢٠٠٩

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	عالى	ضعيف	متوسط	عالى	

مع أطيب تمنيات وحدة التدريب بالكلية بالتوفيق .....



ملخص إحصائي للدورات التدريبية التي تم تنفيذها ٢٠٢٠/٢٠٢١

م	اسم الدورة	المدرّب	المنسق	فترة الانعقاد	المتدربون	
					طالب	خريج
١	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٢- ٢٠٢٠/١/٢٣	----	٥٢
٢	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١,٢/٢٩- ٢٠٢٠/٣/٢	----	١٩
٣	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠١٩/٢/١٩	----	٥٩
٤	"تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد"	أ.م.د/ محمود مكرم قاسم	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١/٢٨ الي ٢٠٢٠/٢/٦م	٧	٣
٥	شبكات الري اون لاين باستخدام برنامج zoom	د/ أحمد جادو	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٨/١٣ الي ٢٧/ ٢٠٢٠/٨م	٨	٤
٦	دورة تصميم أنظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom	د/ أحمد جادو	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٨/١٣ الي ٢٠٢٠/٩/٣	٥	----
٧	الايزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة / التفتيش علي الاغذية / السموم في الاغذية) تم	أ.د/ وليد الشارود أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠٢٠ /٨/ ٢٠ الي ٩ /٣ ٢٠٢٠/	----	١٩
٨	استخدام برنامج webex		أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٠٢٠ /٩/ ٢٧ الي ١٠ /١ ٢٠٢٠/	----	١٠

٩	" دورة تصميم أنظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom	د/ أحمد جادو	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١٥/١٠ الي ٢٠٢٠/١٠/٣١	٤	كيفية انشاء أنظمة طاقه شمسيه لخدمة البيئة و انتاج الكهرباء
١٠	تغذية مرضي الكبد" اون لاين ببرنامج webex	أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٧/١١/٢٠٢٠ .م	٢٥	التعرف علي كيفية تقليل الاثار الجانبية من امراض الكبد بالاغذية
١١	تغذية مرضي السرطان" اون لاين ببرنامج webex	أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١٢/١/٢٠٢١.م	٢	التعرف علي كيفية تقليل الاثار الجانبية من امراض السرطان بالاغذية
١٢	الايزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة) تم استخدام برنامج webex	أ.م.د/ محمد سمير درويش	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٤ / ١ / الي ٢٠٢١ ١ / ٣٠ ٢٠٢١ /	٢٠	التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع
١٣	Total Station, Surveying and Mapping تم استخدام برنامج zoom	د/ أحمد جادو	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢ / ٢ / ٢٠٢١ الي ٢ / ٧ ٢٠٢١ /	٤	تعلم كيفية رفع المساحة بالطرق المختلفه
١٤	" تغذية الرياضيين" اون لاين ببرنامج webex	أ.م.د/ محمد سمير درويش (أستاذ مساعد بقسم الالبان)	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	١٥/٢/٢٠٢١م	٣٥	كيفية عمل الوجبات الصحيه للرياضيين
١٥	تغذية دواجن و تكوين علائق الدواجن	أ.د/ خليل الشحات شريف	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٧-٨/٤/٢٠٢١م	٢٠	كيفية تكوين العلائق المختلفه و تغذيه الدواجن في مراحل العمر المختلفة
١٦	تغذية اطفال" اون لاين ببرنامج zoom	أ.م.د/ محمود مصطفي محمد الرفاعي	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	٢٦/٤/٢٠٢١.م	٢٦	تغذيه الاطفال و الفرق بين الغذاء الطبيعي و الصناعي و مراحل

تطور التغذية خلال العمر المختلف					(أستاذ مساعد بقسم الالبان)		
التعريف بنظم الجوده المستخدمه في المصانع لتخريج مهندس زراعي يعمل في مجال الاغذية ملم بنظم الجودة في المصانع	----	١٣	٢٠ / ٥ / ٢٠٢١ الي ٢٧ / ٥ / ٢٠٢١	أ.م.د/مهند محمد عبد الباسط	أ.م.د/ محمد سمير درويش  (أستاذ مساعد بقسم الالبان)	( الايزو / الهاسب / المعاملات التصنيعية الجيدة) تم استخدام برنامج webex	١٧

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

### ١- خطة التدريب لاجتماع هيئة التدريس و الهيئة المعاونة

تم تنفيذ دورتان من أربعة بنسبة ٥٠% 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 ٧٥% هما:

تطوير المهارات الفنية للعاملين

مهارات التعامل مع الحاسب الالى

أعمال الاسعافات الاولية

### الدورات التي تم تنفيذها للطلاب و الخريجين ٢٠٢٠

العدد الذي تم تدريبيه	العدد المتوقع تدريبيه	أسم الدورة
٢٢٨	٢٠٠	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية
١٠	٨٠	"تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد"
١٢	٦٠	شبكات الري اون لاين باستخدام برنامج zoom
٩	٢٠	دورة تصميم انظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom
٢٥	٢٠	تغذية مرضي الكبد" اون لاين ببرنامج webex
٥٣	٢٠	تغذية مرضي السرطان" اون لاين ببرنامج webex
٤	٢٠	<b>Total Station, Surveying and Mapping</b> تم استخدام برنامج zoom
٣٥	٢٠	" تغذية الرياضيين" اون لاين ببرنامج webex
٢١	٢٠	تغذية دواجن و تكوين علائق الدواجن
٢٦	٢٠	تغذية اطفال" اون لاين ببرنامج zoom

جدول (١): يوضح أسماء الدورات التي تم تنفيذها في وحدة التدريب

وعدد مرات إنعقادها خلال ٢٠٢٠

عدد مرات الإنعقاد	إسم الدورة
٦	الايزو / الهاسب/ المعاملات التصنيعية الجيدة /سلامة الغذاء / التفتيش علي الاغذية
١	"تنسيق الحدائق باستخدام الاوتوكاد"
١	شبكات الري اون لاين باستخدام برنامج zoom
٢	دورة تصميم أنظمة طاقة شمسية " اون لاين باستخدام برنامج zoom
١	تغذية مرضي الكبد" اون لاين ببرنامج webex
١	تغذية مرضي السرطان" اون لاين ببرنامج webex
١	<b>Total Station, Surveying and Mapping</b> تم استخدام برنامج zoom
١	" تغذية الرياضيين" اون لاين ببرنامج webex
١	تغذية دواجن و تكوين علائق الدواجن
١	تغذية اطفال" اون لاين ببرنامج zoom



