



عناوين الموضوعات البحثية لطلاب برنامج السلامة الغذائية  
المستوي الأول - الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٩/٢٠٢٠م

م	المقرر	عدد الطلاب	لجان الممتحنين	لجان المصححين	عناوين المشروعات البحثية
١	حاسب آلي وبرمجه HUM121	٤٥	أ.د/ أحمد عباس الشاعر أ.د/ محمد التابعي البغدادي	أ.د/ أحمد عباس الشاعر أ.د/ محمد التابعي البغدادي	1. Types of Computer Language. 2. Data Types - CLASSES in c++ programming. 3. How to write good C++ code. 4. Functional, elegant, efficient, user-friendly, and self-documenting. 5. Control Structures in C++ language. 6. Using Looping and iteration in C++ programming. 7. Functions and Data in C++ programming.
٢	كيمياء طبيعية NASC122	٣٩	أ.د/ يوسف محمد الفخراني أ.د/ عبد المنعم محمود زايد	أ.د/ يوسف محمد الفخراني أ.د/ عبد المنعم محمود زايد	1. Types and characteristics of solutions. 2. Colligative properties of solutions. 3. Types and properties of colloids. 4. Adsorption on solid surface. 5. Osmosis and osmotic pressure. 6. Application of Electrical potential measurements. 7. Application of Electrical conductance measurements. 8. Free energy and cell potential. 9. Chemical kinetics. 10. Activation energy.
٣	مدخل إلى علوم وتكنولوجيا الأغذية FPS121	٥٦	د/ سيد محمد مختار د/ تامر موسى أيوب	د/ سيد محمد مختار د/ تامر موسى أيوب	1. A comparison between food processing and food preservation. 2. A comparison between food safety and food quality. 3. Impact of water activity on the shelf life of food products. 4. Impact of pH value on the temperature applied for preserving canned foods. 5. Enzymatic browning in dried potatoes. 6. Enzymatic browning in crustaceans. 7. Food quality attributes. 8. Food hazards. 9. Food preservation by hurdle technology. 10. Food canning technology. 11. Fruit jam processing. 12. Apple juice processing. 13. ISO22000. 14. Food spoilage. 15. Food allergies. 16. Food irradiation. 17. Modified atmosphere packaging. 18. Cured meats. 19. Food additives in food processing. 20. Production of fats from marine animals.

<p>21. Carbonated beverages. 22. Sweeteners. 23. Meat smoking. 24. Fermented sausage. 25. Coated poultry products.</p>					
<p>1. When we write, we do more than just put words together to make sentences. Discuss and explain the structure of a paragraph. 2. "After you have chosen a topic sentence, you develop your main idea by adding more information to explain what you mean." Discuss and explain the structure of an essay. 3. English Idioms are words or phrases that aren't meant to be taken literally and usually have a cultural meaning behind them. Discuss and support your answers with examples. 4. There are some common mistakes in English we have to avoid. Discuss and support your answers with examples. 5. Punctuation is used to create sense, clarity and stress in sentences. We use punctuation marks to structure and organize our writing. Discuss and support your answers with examples.</p>	<p>د/ غادة على الخريبي د/ محمد عبد الوهاب محمود</p>	<p>د/ غادة على الخريبي د/ محمد عبد الوهاب محمود</p>	<p>٤٥</p>	<p>لغة إنجليزية تقنية ١ HUM123</p>	<p>٤</p>
<p>1. Water pollution by certain polycyclic aromatic hydrocarbons and their adverse effects on humans. 2. Carcinogenic effect of 3,4-benzopyrene. 3. Residues determination of some organic pollutants in certain foods referring the maximum residue levels of such toxicants. 4. Roles of phenol, aromatic amine compounds and benzoic acid in manufacturing of certain important materials. 5. Several condensed aromatic compounds have been found with active carcinogenic effects. Explain with example. 6. Importance of some heterocyclic compounds. 7. Types of Alcohols, nomenclature and chemical properties, methods of preparation and uses of alcohols. 8. Carbonyl compounds, uses for aldehydes and ketones, chemical and physical properties reaction and methods of preparation. 9. Alkane of definition, formula, chemical and physical properties of alkanes and stability of Alkanes. 10. An Introduction to Alkenes, Alkene nomenclature, Chemical and Physical Properties of Alkenes, Alkenes Structures. 11. Hydrocarbon, Nomenclature of Alkynes reactions, physical and chemical properties and preparation methods.</p>	<p>أ.د/ سعد محمد إسماعيل أ.د/ ليلى علي رضا د/ مني محمد جابر عبد اللاه</p>	<p>أ.د/ سعد محمد إسماعيل أ.د/ ليلى علي رضا د/ مني محمد جابر عبد اللاه</p>	<p>٣٩</p>	<p>كيمياء عضوية NASCI23</p>	<p>٥</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Types of different divisions in animal cells.</li> <li>2. Main tissues in animal body.</li> <li>3. Compare between animal and plant cell.</li> <li>4. Plasmodium malaria and their prevention.</li> <li>5. Main types of sponge and their reproduction.</li> <li>6. Effect of bilharzia worms on human.</li> <li>7. The relation between ascaris worm and human.</li> <li>8. Effect of tape worms and liver on different animals.</li> <li>9. Effect of phytophagous mites on plants.</li> <li>10. The relation between true spider and insects.</li> <li>11. Types of hard and soft ticks.</li> <li>12. Types of scorpions and their control.</li> <li>13. Types of stored pests.</li> <li>14. Harmful birds.</li> <li>15. Rodents and their control.</li> </ol>	<p>أ.د/ عوض عبد الله فرحات البحراوي</p> <p>أ.د/ حمدي محمود الشرباصي</p> <p>د/ هبة الله محمد الدناصوري</p>	<p>أ.د/ عوض عبد الله فرحات البحراوي</p> <p>أ.د/ حمدي محمود الشرباصي</p> <p>د/ هبة الله محمد الدناصوري</p>	<p>٥٨</p>	<p>بيولوجي عام ٢ NASC121</p>	<p>٦</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>١. أوجه استفادتك كطالب من خدمات مركز الدعم الأكاديمي للطلاب بجامعة قناة السويس ووحداته بالكليات.</li> <li>٢. المقارنة بين مراحل تعريف الجودة وصولاً لمرحلة الجودة الشاملة.</li> <li>٣. دور الطالب في التعاون مع وحدة ضمان الجودة بكليته لتأهيلها للتقدم للاعتماد.</li> <li>٤. كيفية اشتراكك كطالب في اعتماد البرنامج التعليمي الذي تدرسه.</li> <li>٥. أهمية استجابة زملائك الطلاب للاستبيانات الخاصة بتقييم جودة العملية التعليمية بكليتك.</li> <li>٦. قم بعمل تحليلاً رباعياً خاص بكليتك، متضمناً جوانب القوة والضعف والفرص والتحديات التي تواجه الكلية.</li> <li>٧. كيفية مشاركة الطالب في عملية التخطيط الاستراتيجي بالكلية التي يدرس بها.</li> <li>٨. المقارنة بين مميزات وعيوب اثنان من استراتيجيات التعلم النشط التي درستها.</li> <li>٩. خطوات عملية اعتماد كليتك من الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد.</li> <li>١٠. المقارنة بين كل من عمليتي التقييم التكويني والنهائي بالبرنامج الدراسي الذي تدرسه.</li> <li>١١. دور الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد في اعتماد الكليات والبرامج الجامعية.</li> <li>١٢. دورك كطالب في الاشتراك بعمليتي المراجعة الداخلية والخارجية للبرنامج الذي تدرسه أو الكلية التي تدرس بها.</li> </ol>	<p>أ.د/ مصطفى عبد الستار أيوب</p> <p>أ.د/ محمد عبد النعيم عثمان</p>	<p>أ.د/ مصطفى عبد الستار أيوب</p> <p>أ.د/ محمد عبد النعيم عثمان</p>	<p>٥٤</p>	<p>مدخل إلى علم الجودة HUM122</p>	<p>٧</p>

عميد الكلية  
أ.د/  
ناصر سعيد مندور

وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب  
أ.د/  
محمد عبد النعيم عثمان