



عناوين الموضوعات البحثية لطلاب برنامج الهندسة الزراعية  
المستوي الثاني - الفصل الدراسي الثاني ٢٠١٩/٢٠٢٠م

م	المقرر	عدد الطلاب	لجان الممتحنين	لجان المصححين	عناوين المشروعات البحثية
١	أساسيات إنتاج اسماك (ج. ١١٤)	٥٦	د/ ميرفت على محمد د/ أمل محمد إبراهيم الفقى	د/ ميرفت على محمد د/ أمل محمد إبراهيم الفقى	١. المشاكل التي تواجه بحيرات مصر الشمالية و كيفية النهوض بها. ٢. تربية الأسماك بحقول الأرز. ٣. أنظمة الاستزراع السمكي المختلفة. ٤. الاستزراع التكاملي وتأثيره على إنتاجية الأسماك. ٥. جودة المياه وتأثيرها على إنتاجية الأسماك و حيويتها. ٦. كيف تنشأ مزرعة سمكية. ٧. المرشحات وتأثيرها على مياه المزرعة السمكية. ٨. الوسائل البيولوجية و غير البيولوجية لزيادة الإنتاج السمكي. ٩. استزراع الأسماك في الأقباض العائمة.
٢	صيانة وخدمة أراضي (أ. م. ١١٣)	٦٢	د/ علي يوسف علي جنيد د/ أحمد إبراهيم أحمد د/ باسم محسن السيد	د/ علي يوسف علي جنيد د/ عصام محمد حكام د/ أحمد إبراهيم أحمد د/ باسم محسن السيد	١. تجريف الأراضي الزراعية في مصر. ٢. تدهور الأراضي المصرية. ٣. الانجراف المائي في مصر. ٤. الانجراف الهوائي في مصر. ٥. القشرة السطحية. ٦. الكتبان الرملية. ٧. مصدات الرياح. ٨. الدورة الزراعية وأثرها على صيانة الأراضي. ٩. إمكانيات المياه الجوفية في مصر. ١٠. صيانة الموارد المائية. ١١. خواص الأراضي المرتبطة بصيانة الأراضي. ١٢. التجوية والتهووية والجريان السطحي. ١٣. عمليات الخدمة وعلاقتها بصيانة الأراضي. ١٤. الآلات الزراعية وعلاقتها بصيانة الأراضي.
٣	رعاية ماشية اللبن (ج. ١١٢)	١١	د/ أشرف عبد الرحمن أمين د/ عبد الله علي غازي	د/ أشرف عبد الرحمن أمين د/ عبد الله علي غازي	١. نظم إيواء حيوانات اللبن المتخصصة وتدرج تكوين القطيع وأنواع المحاليل المختلفة. ٢. مشاكل التوسع في صناعة ماشية اللبن في مصر وكيفية التغلب عليها. ٣. أهم نظم التسجيل في ماشية اللبن ومدى مساهمتها في تطور صناعة إنتاج الألبان. ٤. الطرق الحديثة في تغذية ماشية اللبن و استخدام بدائل الأعلاف. ٥. أهم الأمراض (الأعراض - التشخيص - العلاج - طرق الوقاية) التي تصيب ماشية اللبن تحت الظروف المصرية.
٤	نظرية إنشاءات وتحليل إجهادات (ه.ز. ١١٥)	١١٨	د/ سامح سعيد كشك	د/ سامح سعيد كشك	١. أنواع ومحصلة القوى. ٢. حساب محصلة العزوم لأي جسم. ٣. أنواع الكمرات و الأحمال المؤثرة عليها. ٤. الدعامات و أنواعها. ٥. منحني القوى المماسية على مقطع الكمرات (N.F.D). ٦. منحني القوى العمودية على مقطع الكمرات ( S.F.D & (B.M.D). ٧. تحليل الإطارات Frames. ٨. تحليل الكمرات المائلة. ٩. تحليل الجمالونات بطريقة العقد. ١٠. تحليل الجمالونات بطريقة القطع. ١١. أنواع الإجهادات. ١٢. العلاقة البيانية بين الإجهاد و الانفعال. ١٣. الاستطالة التي تحدث في الجسم نتيجة القوة المؤثرة عليه.

<p>Specific Gravity والكثافة النسبية و Density خواص الكثافة والوزن النوعي Specific Weight .          ٢. خاصية اللزوجة Viscosity للسوائل.          ٣. الخاصية الشعرية Capillary للسوائل.          ٤. ضغط البخار Vapor Pressure للسوائل.          ٥. الضغط المطلق والضغط المقاس Absolute Pressure and a Gage Pressure .          ٦. الضغط عند نقطة داخل السائل Pressure at a Point .          ٧. تغيرات الضغط في السائل الساكن Pressure Variation in a Liquid at Rest .          ٨. قياس الضغط باستخدام الأنابيب المانومترية Pressure Measurement using Manometers .          ٩. القوى الهيدوستاتيكية على الأسطح المغمورة Hydrostatic Force on Submerged Surfaces .          ١٠. أنواع سريان الموائع Types of Fluid Flow .          ١١. معادلة الاستمرارية Continuity Equation .          ١٢. طاقة السائل المتحرك Energy of a Liquid in Motion و Bernoulli Equation معادلة برنولي .          ١٣. الفقد في الضغط بالاحتكاك في الأنابيب Pressure loss due to friction in a pipeline .          ١٤. السريان في القنوات المفتوحة Open Channel Flow .          ١٥. المضخات Pumps .</p>	<p>د/ محمد أبو زيد رشاد</p>	<p>د/ محمد أبو زيد رشاد</p>	<p>١٠١</p>	<p>هيدروليكا (هـ.ز. ١١٣)</p>	<p>٥</p>
<p>١. الطاقة          ٢. العمل اليدوي (البشري) والحيواني في المزرعة.          ٣. مصادر الطاقة الأولية (الاحفورية) في مصر (الفحم - البترول - الغاز الطبيعي).          ٤. مصدر القدرة الميكانيكية المستخدمة في العمل الزراعي (الجرار الزراعي).          ٥. تكنولوجيا إنتاج الطاقة من الكتلة العضوية (حيوية كيميائية - تخمر لاهوائي) البيوجاز.          ٦. تكنولوجيا إنتاج الطاقة من الكتلة العضوية (طرق كيميائية) البيوديزل.          ٧. تكنولوجيا إنتاج الطاقة من الكتلة العضوية (حيوية كيميائية - تخمر هوائي).          ٨. تكنولوجيا إنتاج الطاقة من الكتلة العضوية (طرق حرارية كيميائية).          ٩. مصادر الطاقة المتجددة في مصر (طاقة الرياح).          ١٠. الطاقة المتجددة (طاقة المساقط المائية).          ١١. الطاقة المتجددة (طاقة المد والجزر).          ١٢. الطاقة الشمسية السخان الشمسي (المجمع الشمسي).          ١٣. ميكانيكية عمل المجمع الشمسي.          ١٤. الخلايا الشمسية.          ١٥. خلايا الوقود.</p>	<p>أ.د/ محمد علي أحمد عبد الهادي</p>	<p>أ.د/ محمد علي أحمد عبد الهادي</p>	<p>٨١</p>	<p>قوى وطاقات زراعية (هـ.ز. ١١٤)</p>	<p>٦</p>
<p>١. طريقة تقدير معامل التوصيل الحراري للمواد الصلبة.          ٢. حساب المقاومة الحرارية في حالة انتقال الحرارة بالتوصيل والحمل.          ٣. حساب معدل انتقال الحرارة بالتوصيل بمعدل ثابت خلال حائط متعدد الطبقات.          ٤. حساب معدل انتقال الحرارة بالتوصيل بمعدل ثابت في الأسطوانات والكرات.          ٥. حساب معدل انتقال الحرارة بالتوصيل بمعدل ثابت خلال اسطوانة متعددة الطبقات.          ٦. القانون العام لحساب معدل انتقال الحرارة بالحمل والعوامل التي تؤثر علي معامل انتقال الحرارة بالحمل.          ٧. حساب معدل انتقال الحرارة بالحمل الحر من الأسطح الرأسية والأفقية.          ٨. حساب معدل انتقال الحرارة بالحمل الحر من الأسطوانات الرأسية والأفقية.          ٩. حساب معدل انتقال الحرارة بالحمل الجبري عندما يسري المائع فوق الأسطح المستوية.</p>	<p>أ.د/ أسلام حسن الشيخ</p>	<p>أ.د/ أسلام حسن الشيخ</p>	<p>١٠٨</p>	<p>انتقال حرارة (هـ.ز. ١١٢)</p>	<p>٧</p>

<p>١٠. حساب معدل انتقال الحرارة بالحمل الجبري عندما يسري المائع عموديا علي الأسطوانات والكرات.</p> <p>١١. انتقال الحرارة بالإشعاع وخواص الإشعاع الحراري.</p> <p>١٢. حساب معدل التبادل الحراري بالإشعاع بين الأسطح وكذلك بين الاسطوانات.</p>					
<p>١. أنظمه الحلابه في مزارع الألبان</p> <p>٢. التهاب الضرع في ماشية اللبن</p> <p>٣. الكائنات الحية الدقيقة في اللبن الخام</p> <p>٤. منتجات الألبان المدعمة بالبكتريا الحيوية</p> <p>٥. البادئات والألبان المتخمرة</p> <p>٦. أنظمه الغسيل CIP في مصانع الألبان</p> <p>٧. تركيب اللبن</p> <p>٨. إنتاج اللبن</p> <p>٩. الجبن المطبوخة</p> <p>١٠. الاتجاهات الحديثة في صناعه الألبان</p> <p>١١. المتلوجات القشدية (القيمة الغذائية-تقسيمها-المواد الخام الداخلة في صناعتها - الدور الذي يقوم به كل مكون - أهم عيوبها)</p> <p>١٢. الألبان المكثفة</p> <p>١٣. الألبان المجففة</p> <p>١٤. أنظمه تكثيف وتجفيف اللبن</p> <p>١٥. منتجات الزبد المنخفضة الدهن</p> <p>١٦. الطرق المستمرة لصناع الزبد</p> <p>١٧. السمن البقرى</p> <p>١٨. العيوب التكنولوجية للزبد</p> <p>١٩. قوة حفظ السمن</p> <p>٢٠. فرز اللبن باستخدام الطرد المركزي</p>	<p>إ.د/ امين جودة محمد</p> <p>إ.د/ عاطف محمد أبو النور</p> <p>أ.د/ أميرة محمد الخولى</p> <p>د./ محمد إبراهيم أبو النجا</p>	<p>أ.د/ أميرة محمد الخولى</p> <p>د/ محمد إبراهيم أبو النجا</p>	<p>٨٥</p>	<p>تكنولوجيا اللبن ومنتجاته (ل.ب. ١١٣)</p>	<p>٨</p>

نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب

عميد الكلية

وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب

أ.د/

محمد حسن شقيدف

أ.د/

ناصر سعيد مندور

أ.د/

محمد عبد النعيم عثمان