

ملاحظات	مجموع الدرجات والتقدير	مواد من المستوى الأول	مواد الفصل الدراسى الثانى الإجبارية والوحدات والدرجات													حالة الطالب فى نهاية العام	اسم الطالب	الرقم الكودى						
			مـــواد الاختبر																					
			مواد الفصل الدراسى الثانى الإجبارية والوحدات والدرجات						من داخل البرنامج															
تدريب صيفى ممتد (٢٠٤)	حاسب الى عام (٢٠٢)	المعاملات الحرارية للأغذية والألبان (٢٠٦)	أسس حفظ الأغذية (٢٠٤)	كيمياء عضوية (٢٠٥)	مشتقات المبيدات فى الأغذية والألبان (٢٠٦)	مقدمة فى الهندسة الزراعية (٠٠٤)	إنتاج الدواجن (٢٠٥)	إفراز اللبن (٢٠٦)	إنتاج فسيولوجيا حيوانات اللحم واللبن (٢٠٥)	إنتاج الحبوب والزيوت (٢١٢)	أساسيات الوراثة (٢٠٥)	ك. طبيعية وتحليلية (٢٠٣)	سلامة الأغذية والألبان (٢٠٩)	المواد المضافة للأغذية والألبان (٢٠٨)	المفاهيم الأساسية فى التغذية (٢٠٧)	الأساسية فى الأغذية والألبان (٢٠٥)	منتجات الألبان (٢٠٥)	لغة إنجليزية عام (٢٠١)	الميكرو بيولوجيا العامة (٢٠٣)	الكيمياء الحيوية (٢٠١)				
(٢) ٢٠٠	(٢) ٢٠٢	(٣) ٣٠١	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠	(٣) ٣٠٠				
تصميم وتحليل التجارب ل ١٩٢ ، مكافحة أفات مصانع الأغذية * ل ١٦٢ ، أساسيات تسويق * ج ٢٣٤ ، تكنولوجيا المنتجات الثانوية* ج ١٩٨ ، مهارات الاتصال* ج ٦٥ ، هندسة تصنيع الأغذية والألبان ل ١٦٢				ل	ل	ل			ل	ل			ج					ج	ج	ض	ل	منقول بمواد	فاطمه كور دينا كور	٢٠١٥١٠٥٣
				ج	ل	ل			ل	ل			ل					ج	ج	ل	غـ بدون عنر	باقى	رانيا عادل عبد الرازق النور الامين	٢٠١٦٠٤٧٤
			اجتاز	ل	ل	ج	ل	ج	ل	ل			ج					ج	ج	ل	ل	منقول بمواد	مى جمال ابراهيم السيد	٢٠١٦١٠٨٩
	مقبول ٢١٦٠		اجتاز	ل	ل	ج	ل	ج	ل	ل			ج					م	ج	ل	ل	مقبول	هدير هيثم محمد عبد الغنى محمد	٢٠١٦١٢٤٦
			اجتاز	ل	ل	ج	ل	ج	ل	ل			ل					ج	ج	ج	ج	منقول بمواد	ايه مجدى محمد الدمرداش على	٢٠١٦١٣٦٤
			اجتاز	ض	ل	ج	ل	ج	ل	ل			ل					ج	ج	ل	ل	منقول بمواد	فوزيه سيد محمد سليمان	٢٠١٦١٣٦٦
			اجتاز	ل	ل	ج	ل	ل	ل	ل			ل					ج	ج	ل	ل	منقول بمواد	ميرنا مدحت محمد على	٢٠١٦١٣٦٩

يعتمد
عميد الكلية

رئيس لجنة النظام والمراقبة ،
وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب

رئيس الكنترول

أمله
راجع الإملاء

كتبه
راجع الكتابة
تاريخ اعتماد عميد الكلية للنتيجة ٥ / ٩ / ٢٠١٧