جامعة عين شمس
كلية الزراعة

تقديرات طلبة المستوى الثالث فى العام الجامعى ٢٠١٦/ ٢٠١٧
برنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية

فصل صيفي

ل	جـ	جـجـ	م
١٦٠٠	٢٠٨٠	٢٤٠٠	٢٧٢٠

الرقم الكودى	اسم الطالب	حالة الطالب فى نهاية العام	مواد الفصل الدراسى الأول الإجبارية والوحدات والدرجات: كيمياء تحليل الأغذية والألبان (٣٠١) (٣) ٣٠٠	ميكرو بيولوجيا الأغذية والألبان (٣٠٣) (٣) ٣٠٠	مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان (٣٠٥) (٣) ٣٠٠	تطبيقات الحاسب الآلى (٣٠١) (١) ٢٠٠	مواد إختيارية والوحدات والدرجات – من داخل البرنامج: تكنولوجيا الخضر والفاكهة (٣٠٧) (٣) ٣٠٠	تغذية إنسان (٣٠٨) (٣) ٣٠٠	تكنولوجيا المنتجات الثانوية للأغذية والألبان (٣١٢) (٣) ٣٠٠	التعبئة والتغليف للأغذية والألبان (٣١٠) (٣) ٣٠٠	اللبن السائل ومعاملاته (٣١١) (٣) ٣٠٠	تدوير مخلفات مصانع الأغذية والألبان (٣٠٩) (٣) ٣٠٠	من خارج البرنامج: كيمياء التمثيل الحيوي (٣٠٤) (٣) ٣٠٠	إنتاج بساتين (٣١٣) (٣) ٣٠٠	تخزين وتداول وتصدير الحاصلات البستانية (٣١٥) (٣) ٣٠٠	الجدوى الإقتصادية للمشروعات (٤٤٨) (٣) ٣٠٠	أساسيات تسويق (٤٠٧) (٣) ٣٠٠	مواد الفصل الدراسى الثانى الإجبارية والوحدات والدرجات: تصميم وتحليل التجارب (٤١١) (٣) ٣٠٠	مكافحة آفات مصانع الأغذية والألبان (٣٠٤) (٣) ٣٠٠	هندسة تصنيع الأغذية والألبان (٣٠٦) (٣) ٣٠٠	مهارات الاتصال الفعال (٣٠٢)	تدريب صيفى (٣٠٤)	مواد من المستوى الأول / الثانى	مجموع الدرجات والتقدير	ملاحظات
٢٠١٥١١٤	اسراء محمد شعبان عبد المالك	باق	ل ١٥٣	ل ١٨٠	ض x	ر.ن		جـ ٢٠١			ل ١٩٢				جـ ٢١٩	ل ١٩٢	ل ١٩٢	ض x	٧٠ جـ		كيمياء حيوية ل ١٥٠	غير مسجل لمقرر اختياري	
٢٠١٥٢٧٥	باسل سعيد سالم محمد	منقول بمواد	ل ١٥٣	جـجـ ٢٣١	ل ١٥٦	ل ١١٦		جـ ١٩٨			جـ ٢١٩				جـجـ ٢٢٥	ض x	جـ ٢٠٧	ل ١٩٢	٧٠ جـ		لغة انجليزية ل ١٢٨	غير مسجل لمقرر اختياري	
٢٠١٥٣٦٣	داليا جمال حمزة محمود	باق	ل ١٥٠	غ بدون عذر	ر.ن	ل ١٢٨			جـجـ ٢٣٧					جـجـ ٢٢٥	جـ ٢٢٢	ل ١٦٨	م ٢٥٥	ل ١٨٦	٧٣ جـ		كيمياء حيوية ض	غير مسجل لمقرر اختياري	
٢٠١٥٥٢٧	طاهر محمد عبد الرحمن	منقول بمواد	ض x	ل ١٨٣	ل ١٥٠	ل ١١٦			ل ١٨٣			ل ١٦٥		جـجـ ٢٣١	ل ١٧٧	ل ١٨٠	ل ١٦٥	ر.ن	٥٠ ل				
٢٠١٥٥٨٢	علاء محسن احمدعبد الجابر	منقول بمواد	ل ١٩٢	ل ١٦٥	ل ١٨٠	ر.ن			جـجـ ٢٣٧			جـجـ ٢٣٤		ل ١٨٠	جـجـ ٢٤٣	جـ ١٩٥	ل ١٧٧	ض x	٨٠ جـجـ				
٢٠١٥٦١٤	فادى ابراهيم قرنى رمضان	باق	ر.ن	جـ ١٩٨	ض x	ل ١١٨			جـ ٢١٠			جـ ٢١٦		جـ ٢٠٧		ل ١٩٢	جـجـ ٢٢٨	غ بدون عذر	٦٥ جـ		كيمياء عضوية ل ١٦٢	غير مسجل لمقرر اختياري	
٢٠١٥٦٦٦	محمد احمد سلامه عبدالرحمن	منقول بمواد	ض x	ل ١٦٨	ل ١٧٧	جـ ١٤٢			ل ١٨٦			جـجـ ٢٢٨		جـجـ ٢٢٥	جـجـ ٢٤٩	ل ١٩٢	جـ ٢٢٢	ل ١٩٢	٧٠ جـ				
٢٠١٥٧٨٠	محمود محمد عباس محمد جبر	باق	غ بدون عذر	غير مسجل	ل ١٥٠	ل ١٠٦	ل ١٨٩					ل ١٧٤			جـجـ ٢٣٤	ل ١٥٠	جـجـ ٢٣٧	ل ١٧١	٥٤ ل		ميكروبيولوجيا العامه ل ١٩٢		
طلبة باقون للاعادة																							
٢٠١٤٢٣٩	عبد الله سعيد محمد امين عمر	منقول بمواد	ل ١٥٠	ل ١٧٧	ر.ن	ل ١١٨			جـ ١٩٥			جـ ٢١٦		جـجـ ٢٢٥	جـجـ ٢٣١	ل ١٥٩	جـ جـ ٢٣٤	ل ١٥٩	ل		ت. التبريد والتجميد* ل ١٨٩ ، الشئون الصحية فى التصنيع الغذائى* جـ ٢٠٧، ت. الجبن المتخمرة* جـ ٢٠٧ ، الأنزيمات الغذائى * ل ١٥٦، ت. الحبوب ومنتجاتها* ل ١٥٠ ، ت.اللحوم البحري* ل ١٧٤ ، تكنولوجيا الزيوت* ل ١٥٩ ، تكنولوجيا المنتجات الدهنية* جـ ١٩٨ ، الشئون الصحية لمصانع الألبان* جـ ٢٤٩، بحث* جـ ١٦٨، الإدارة الفنية لمصانع الألبان* جـ ٢٣١ ،الوعى الغذائى* جـ ٢٠٤ ،تكنولوجيا السكر والحلوى* جـ ٢٢٢		

كتبه _____ املاء _____ رئيس لجنه النظام والمراقبه ، يعتـــمد
راجع الكتابة _____ راجع الإملاء _____ رئيس الكنترول _____ وكيل الكليه لشئون التعليم والطلاب _____ عميد الكلية _____

تاريخ اعتماد عميد الكلية للنتيجة ٥ / ٩ / ٢٠١٧

جامعة عين شمس
كلية الزراعة

تقديرات طلبة المستوى الثالث فى العام الجامعى ٢٠١٦/ ٢٠١٧
برنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية

فصل صيفي

الرقم الكودى	اسم الطالب	حالة الطالب فى نهاية العام	مواد الفصل الدراسى الأول الإجبارية والوحدات والدرجات: كيمياء تحليل الأغذية والألبان (٣٠١) (٣) ٣٠٠	ميكرو بيولوجيا الأغذية والألبان (٣٠٣) (٣) ٣٠٠	مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان (٣٠٥) (٣) ٣٠٠	تطبيقات الحاسب الآلى (٣٠١) (١) ٢٠٠	مواد إختيارية والوحدات والدرجات – من داخل البرنامج: تكنولوجيا الخضر والفاكهة (٣٠٧) (٣) ٣٠٠	تغذية إنسان (٣٠٨) (٣) ٣٠٠	تكنولوجيا المنتجات الثانوية للأغذية والألبان (٣١٢) (٣) ٣٠٠	التعبئة والتغليف للأغذية والألبان (٣١٠) (٣) ٣٠٠	اللبن السائل ومعاملاته (٣١١) (٣) ٣٠٠	تدوير مخلفات مصانع الأغذية والألبان (٣٠٩) (٣) ٣٠٠	من خارج البرنامج: كيمياء التمثيل الحيوي (٣٠٤) (٣) ٣٠٠	إنتاج بساتين (٣١٣) (٣) ٣٠٠	تخزين وتداول وتصدير الحاصلات البستانية (٣١٥) (٣) ٣٠٠	الجدوى الإقتصادية للمشروعات (٤٤٨) (٣) ٣٠٠	أساسيات تسويق (٤٠٧) (٣) ٣٠٠	مواد الفصل الدراسى الثانى الإجبارية والوحدات والدرجات: تصميم وتحليل التجارب (٤١١) (٣) ٣٠٠	مكافحة آفات مصانع الأغذية والألبان (٣٠٤) (٣) ٣٠٠	هندسة تصنيع الأغذية والألبان (٣٠٦) (٣) ٣٠٠	مهارات الاتصال الفعال (٣٠٢)	تدريب صيفى (٣٠٤)	مواد من المستوى الأول / الثانى	مجموع الدرجات والتقدير	ملاحظات
٢٠١٣٤٢٥	نادين مجدي محمد ذكي	جيد	ل ١٦٥	ل ١٩٢	ل ١٩٢	ل ١٢٠	جـجـ ٢٥٢		جـجـ ٢٤٣					جـجـ ٢٢٨	م ٢٧٠	ل ١٦٨	جـ ١٩٥	ل ١٥٠		ل			جيد ٢١٧٥		
٢٠١٤٢٤٨	علاء عماد عبد الصادق الحبيشي	مقبول	ل ١٧٤	ل ١٥٩	ل ١٥٠	ل ١٠٤			جـ ٢١٣			جـجـ ٢٢٥		جـ ٢١٦	جـجـ ٢٢٨	جـ ٢١٠	جـ ٢١٣	ل ١٨٣		م			مقبول ٢٠٧٥		

تقديرات طلبة المستوى الرابع فى العام الجامعى ٢٠١٦ / ٢٠١٧
برنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية

فصل صيفي

			مواد الفصل الدراسى الأول الإجبارية والوحدات والدرجات	مواد إختيارية والوحدات والدرجات – صناعات غذائية	مواد إختيارية والوحدات والدرجات – تكنولوجيا الألبان	مواد الفصل الدراسى الثانى الإجبارية والوحدات والدرجات		مجموع الدرجات والتقدير

جامعة عين شمس
كلية الزراعة

تقديرات طلبة المستوى الثالث فى العام الجامعى ٢٠١٦/ ٢٠١٧
برنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية

فصل صيفي

ل	ج	جج	م
١٦٠٠	٢٠٨٠	٢٤٠٠	٢٧٢٠

الرقم الكودى	اسم الطالب	حالة الطالب فى نهاية العام	مواد الفصل الدراسى الأول الإجبارية والوحدات والدرجات				مـــــــواد إختيـــــــاريـــــــة والوحدات والدرجات												مواد الفصل الدراسى الثانى الإجبارية والوحدات والدرجات						مواد من المستوى الأول / الثانى	مجموع الدرجات والتقدير	ملاحظات	
							من داخل البرنامج							من خارج البرنامج														
			كيمياء تحليل الأغذية والألبان (٣٠١) ٣٠٠ (٣)	ميكرو بيولوجيا الأغذية والألبان (٣٠٣) ٣٠٠ (٣)	مراقبة جودة وسلامة الأغذية والألبان (٣٠٥) ٣٠٠ (٣)	تطبيقات الحاسب الآلى (٣٠١) ٢٠٠ (٢)	تكنولوجيا الخضر والفاكهة (٣٠٧) ٣٠٠ (٣)	تغذية إنسان (٣٠٨) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا المنتجات الثانوية للأغذية والألبان (٣١٢) ٣٠٠ (٣)	التعبئة والتغليف للأغذية والألبان (٣١٠) ٣٠٠ (٣)	اللبن السائل ومعاملاته (٣١١) ٣٠٠ (٣)	تدوير مخلفات مصانع الأغذية والألبان (٣٠٩) ٣٠٠ (٣)	كيمياء التمثيل الحيوي (٣٠٤) ٣٠٠ (٣)	إنتاج بساتين (٣١٣) ٣٠٠ (٣)	تخزين وتداول وتصدير الحاصلات البستانية (٣١٥) ٣٠٠ (٣)	الجدوى الإقتصادية للمشروعات (٤٤٨) ٣٠٠ (٣)	أساسيات تسويق (٤٠٧) ٣٠٠ (٣)	تصميم وتحليل التجارب (٤١١) ٣٠٠ (٣)	مكافحة آفات مصانع الأغذية والألبان (٣٠٤) ٣٠٠ (٣)	هندسة تصنيع الأغذية والألبان (٣٠٦) ٣٠٠ (٣)	مهارات الاتصال الفعال (٣٠٢) ٣٠٠ (٣)	تدريب صيفى (٣٠٤) ٣٠٠ (٣)				
رقم الجلوس	اسم الطالب	حالة الطالب فى نهاية العام	تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها (٤٠١) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا اللحوم والأغذية البحري (٤٠٣) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا الجبن والألبان المتخمرة (٤٠٥) ٣٠٠ (٣)	بحث عام (٤٠١) ٢٠٠ (٢)	تحليل أغذية متقدم (٤١١) ٣٠٠ (٣)	الآثريمات فى التصنيع الغذائى (٤١٣) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا البقوليات الغذائية (٤١٦) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا التبريد والتجميد (٤١٧) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا السكر والحلوى (٤١٨) ٣٠٠ (٣)	الشئون الصحية فى التصنيع الغذائى (٤١٩) ٣٠٠ (٣)	التخمرات الحيوية فى الأغذية (٤٢٣) ٣٠٠ (٣)	الخصائص الوظيفية لمكونات اللبن (٤٢٤) ٣٠٠ (٣)	كيمياء الألبان (٤٢٦) ٣٠٠ (٣)	ميكروبيولوجيا منتجات الألبان (٤٢٧) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة (٤٢٨) ٣٠٠ (٣)	الإدارة الفنية لمصانع الألبان (٤٣٢) ٣٠٠ (٣)	الوعى الغذائى وحماية المستهلك (٤٢٢) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا الزيوت والدهون (٤٠٢) ٣٠٠ (٣)	تكنولوجيا المنتجات الدهنية والمثلوجات (٤٠٤) ٣٠٠ (٣)	الشئون الصحية لمصانع الألبان (٤٠٦) ٣٠٠ (٣)	مواد من المستويات الأخرى	المستوى الرابع	المستوى الثالث	المستوى الثاني
																										٣٨٠٠	٣٢٠٠	٣٤٠٠
٢٠١٣٤٢٥	نادين مجدي محمد ذكي	جيد	ل	جج	ل	م					ج	ج					ج	ج	ل	ج	ج			جيد	جيد	مقبول
			١٥٠	٢٢٥	١٨٩	١٨٤					٢١٦	١٩٨		٢٢٨			٢٠١	٢١٦	١٥٠	٢٥٥	٢٠٧	٢٠٤		٢٦٢٣	٢١٧٥	٢٠٩٢
٢٠١٤٢٤٨	علاء عماد عبد الصادق الحبيشي	جيد	ل	ل	جج	جج		ل		ل	ج	جج						ج	ل	جج	ج	جج		جيد	مقبول	جيد
			١٦٢	١٦٥	٢٣٧	١٦٨		١٨٩		١٥٦	٢١٣	٢٣١						٢١٩	١٥٩	٢٤٠	٢٠١	٢٣٧		٢٥٧٧	٢٠٧٥	٢٢٢٩

كتبه _____ أملاه _____ رئيس لجنة النظام والمراقبة ، يعتـــمد

راجع الكتابة _____ راجع الإملاء _____ رئيس الكنترول _____ وكيل الكلية لشئون التعليم والطلاب _____ عميد الكلية _____

تاريخ اعتماد عميد الكلية للنتيجة ٥ / ٩ / ٢٠١٧