

## T6. Course Specification (CS) توصيف المقرر

Institution المؤسسة Nujran university	Date التاريخ 1438/8/28
College/Department الكلية/ القسم الكلية/ القسم	College of Education Department of Home economic

### A. Course Identification and General Information: التعريف بالمقرر الدراسي ومعلومات عامة عنه:

1. Course title and code اسم ورمز المقرر الدراسي : مبادئ ميكروبيولوجى الأغذية (208 أقص-2)			
2. Credit hours عدد الساعات المعتمدة (2 hour + 1 hour)	(2 ساعة عملي + 1 ساعة نظري)		
3. Program(s) in which the course is offered. (If general elective available in many programs indicate this rather than list programs) البرنامج أو البرامج التي يقدم ضمنها المقرر الدراسي. (إذا كان المقرر يقدم كمقرر اختياري عام في عدة برامج، بين ذلك بدلاً من إعداد قائمة بهذه البرامج)			
Home economic program			
4. Name of faculty member responsible for the course اسم عضو هيئة التدريس المسؤول عن المقرر الدراسي Dr/ thnaa mahmoud hashem gouda			
5. Level/year at which this course is offered المستوى أو السنة التي يقدم فيها المقرر الدراسي	Level four		
6. Pre-requisites for this course (if any) المتطلبات السابقة لهذا المقرر (إن وجدت) : استيفاء معلمي الأحياء من كافة الأدوات والأجهزة اللازمة لإتمام المقرر. كذلك لسير العملية التعليمية بنجاح ويسر			
7. Co-requisites for this course (if any) المتطلبات المصاحبة لهذا المقرر (إن وجدت) : توفير بعض الأدوات اللازمة لمعمل الأحياء لإتمام المقرر العملي مثل (لهب بنزن، أطباق بتري زجاجية، قطن، ماسك للشرايح الزجاجية، فوط للتنشيف، رقائق ألومونيوم و دوارق زجاجية مخروطية مفتوحة من أعلى فقط.)			
8. Location if not on main campus موقع تقديم المقرر إن لم يكن داخل المقر الرئيس للجامعة College of Education			
9. Mode of Instruction (mark all that apply) نمط التدريس (ضع علامة على كل ما ينطبق)			
a. Traditional classroom الفصل الدراسي التقليدي	no	What percentage النسبة المئوية ?	0%
b. Blended (traditional and online) التعليم المدمج ( التقليدي + عبر الانترنت)	Yes	What percentage النسبة المئوية ?	50%
c. e-learning التعليم الإلكتروني	Yes	What percentage النسبة المئوية ?	50%
d. Correspondence التعليم بالمراسلة (عن بعد)	Yes	What percentage النسبة المئوية ?	50%
f. Other طرق أخرى	No	What percentage النسبة المئوية ?	0%

التعليق Comments:

- يتم شرح وتوضيح المقرر من خلال الطريقة التقليدية، وذلك بسبب عدم توافر وحدات الانترنت بقاعات التدريس، كذلك عدم كفاية وحدات العرض داخل قاعات التدريس

Is to explain and clarify the decision through the traditional method, due to the unavailability of units online teaching halls, as well as the inadequacy of display units inside the classroom

**B. Objectives الأهداف**

1. What is the main purpose for this course ما هو الهدف الأساسي من هذا المقرر  
أنه بنهاية تدريس هذا المقرر يتوقع من الطالبة أن تكون قادرة على أن

- تتعرف على نشأة وتطور علم الميكروبيولوجي .
- تتعرف على مكونات الميكروسكوب ونظرية عمله.
- تستخدم جهاز الميكروسكوب للفحص المجهرى لفحص بعض أنواع الأحياء الدقيقة.
- تعدد العوامل التي تؤثر على نمو وتكاثر (الفطريات، الخمائر و البكتيريا).
- تعدد أنواع الصبغات البكتيرية وخطوات الصبغ الصحيحة.
- تقارن بين طرق الصبغ البسيط والصبغ المركب.
- تسرد الخطوات الصحيحة لعمل المزرعة الميكروبية لأي مادة غذائية.
- تتعرف على شكل وحجم ولون الكائنات الدقيقة في الغشاء البكتيري.
- تصنف الكائنات الدقيقة وفقاً لأضرارها وفوائدها.
- تصنف مصادر تلوث الأغذية ميكروبيولوجياً.
- تتعرف على بعض أنواع البكتيريا المسببة لفساد بعض المواد الغذائية.
- تجرى الفحص المجهرى لبعض الكائنات الحية الدقيقة للتعرف عليها.

**Teaching that by the end of this decision is expected from the student should be able to:**

- Recognize the origins and evolution of science of microbiology.
- Identify the components of the microscope and theory work.
- Dealing with a microscope for microscopic examination of some types of Microbiology.
- The multiplicity of factors that affect the growth and reproduction (fungi, yeasts and bacteria).
- Multiple types of bacterial pigments and pigment correct steps.
- Comparing the methods of dye and pigment simple compound.
- Lists the correct steps to work the farm microbial any food item.
- Recognize the shape, size and color of micro-organisms in the bacterial membrane.
- Micro-organisms are classified according to the harms and benefits.
- Are classified as sources of contamination of food microbiology.
- - Recognize some types of bacteria that cause corruption of some nutrients.
- Conducting a microscopic examination of some microorganisms to know it.

2. Briefly describe any plans for developing and improving the course that are being implemented. (e.g. increased use of IT or web based reference material, changes in content as a result of new research in the field)

صف بإيجاز أية خطط يتم تنفيذها لتطوير وتحسين المقرر الدراسي . (مثل الاستخدام المتزايد لتقنية المعلومات أو مراجع الإنترنت، والتغييرات في المحتوى كنتيجة للأبحاث الجديدة في مجال الدراسة).  
- تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس.  
- الاطلاع على أحدث الندوات والمؤتمرات والمراجع العلمية في فروع الاقتصاد المنزلي.  
- عرض محتوى المقرر على أعضاء مجلس القسم بكلية.  
- عرض محتوى المقرر على بعض المحكمين في المجال.  
- استخدام التعلم الإلكتروني في تدريس المقرر.  
- تدريس المقرر عملياً في معامل الحاسب الآلي المتوفرة بالكلية.  
- الاهتمام بالنواحي التطبيقية للمقرر من خلال توظيف إمكانات مصادر التعلم المتاحة

C. Course Description (Note: General description in the form used in the Bulletin or handbook should be attached). وصف المقرر الدراسي (ملاحظة: ينبغي إرفاق وصف عام كما يظهر في النشرة التعريفية أو الدليل).

وصف المقرر Course Description :

1. Topics to be Covered : الموضوعات التي ينبغي تغطيتها

List of Topics قائمة الموضوعات	No. of Weeks عدد الأسابيع	Contact Hours الساعات الفعلية للتدريس
1- The origins and development of the science of Microbiology. - نشأة وتطور علم الميكروبيولوجي.	One week	1 hour
2- Fungi (classified, mount, multiply, needs, types of fungi associated with the field of nutrition). - الفطريات ( تصنيفها ، تركيبها، تكاثرها، احتياجاتها، أنواع الفطريات المرتبطة بمجال التغذية).	Two week	2Hours
3- Yeasts (classification, reproduction, types of yeasts associated with the field of nutrition). - الخمائر ( تصنيفها، تكاثرها، أنواع الخمائر المرتبطة بمجال التغذية).	One week	1 hour

<p>- البكتريا(شكلها، تركيبها، التجزئ، العوام التي تؤثر على نمو ونشاط البكتريا).</p> <p>4- Bacteria (shape, composition, sporulation, factors that affect the growth and activity of bacteria).</p>	One week	1 hour
<p>- مجموعات البكتريا المرتبط بمجال التغذية.</p> <p>5-Groups of bacteria associated with the field of nutrition.</p>	One week	1 hour
<p>- مصادر تلوث الأغذية ميكروبيولوجياً</p> <p>6- Sources of contamination of food microbiology.</p>	One week	1 hour
<p>- فساد الأغذية ( فساد اللحوم ومنتجاتها، فساد الحبوب ومنتجاتها، فساد الأسماك ومنتجاتها، فساد السكر ومنتجاته).</p> <p>7- Food corruption (corruption of meat and meat products, cereals and products of corruption, the corruption of fish and fish products, corruption and sugar products).</p>	three week	3hours
<p>-التسمم الغذائي ( السموم البكتيرية، السموم الفطرية، الطرق اللازمة للتحكم في إنتاج السموم).</p> <p>8-food poisoning (bacterial toxins, mycotoxins, roads necessary to control the production of toxins).</p>	One week	1 hour
<p>أهمية التعقيم وطرق التعقيم المستخدمة في البكتيريولوجي).</p> <p>9- The importance of sterilization and sterilization methods used in Baktarubiologi).</p>	One week	1 hour
<p>- التعرف على الكائنات الحية الدقيقة باستخدام الفحص المجهرى.</p> <p>10 - Identify microorganisms using microscopic examination.</p>	One week	1 hour
<p>- الصبغات البكتيرية وأنواعها وطرق الصبغ وخطواته.</p> <p>11- Bacterial pigments and pigment types and methods and steps.</p>	Two week	2 hours2

2.Course components (total contact hours and credits per semester): مكونات المقرر (اجمالي عدد الساعات الفعلية والوحدات المعتمدة لكل فصل دراسي):						
	Lecture المحاضرة	Tutorial مجموعات صغيرة	Laboratory or studio المعمل أو الاستديو	Practical التطبيقي	Other: أخرى	Total الاجمالي
Contact Hours الساعات الفعلية	15	Not found لا يوجد	30		Not found	45
Credit الوحدات المعتمدة	1	Not found	1		Not found	2

3-Additional private study/learning hours expected for students per week ساعات الدراسة الخاصة/ساعات التعلم الإضافية المتوقعة من الطالب أسبوعياً	2
	(30) ساعة بمعدل ساعتين أسبوعياً.

4. Course Learning Outcomes in NQF Domains of Learning and Alignment with Assessment Methods and Teaching Strategy. مخرجات تعلم المقرر وفقاً لمجالات التعلم بالإطار الوطني للمؤهلات واتساقها مع أساليب التقييم واستراتيجيات التدريس.
---

On the table below are the five NQF Learning Domains, numbered in the left column.

في الجدول الموضح أدناه يوجد خمس مجالات للتعلم مرقمة في العمود الأيسر.

**First**, insert the suitable and measurable course learning outcomes required in the appropriate learning domains (see suggestions below the table)

أولاً، يجب ان توضع مخرجات تعلم المقرر القابلة للقياس امام مجال التعلم المناسب (انظر المقترحات في الجدول أدناه).

**Second**, insert supporting teaching strategies that fit and align with the assessment methods and intended learning outcomes.

ثانياً، ادخل استراتيجيات التدريس التي تتماشى وتتسق مع اساليب التقييم ومخرجات التعلم المستهدفة

**Third**, insert appropriate assessment methods that accurately measure and evaluate the learning outcome. Each course learning outcomes, assessment method, and teaching strategy ought to reasonably fit and flow together as an integrated learning and teaching process. (Courses are not required to include learning outcomes from each domain).

ثالثاً، ضع اساليب التقييم المناسبة التي تقيس وتقيم بدقة مخرج التعلم . كل مخرج تعلم للمقرر واسلوب تقييمه واستراتيجية التدريس يجب ان تتسق مع بعضها كعملية متكاملة للتعلم والتعلم. (ليس من الضروري ان تحتوى المقررات على مخرجات تعلم من كل مجال من مجالات التعلم).

Code # مسلسل	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes مجالات التعلم وفق الإطار الوطني للمؤهلات ومخرجات تعلم المقرر	Course Teaching Strategies استراتيجيات التدريس	Course Assessment Methods أساليب التقييم
1.0	Knowledge المعرفة		
1.1	بنهاية دراسة هذا المقرر يتوقع من الطالبة أن تكون قادرة على أن: By the end of this course the		

Code # مسلسل	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes مجالات التعلم وفق الإطار الوطني للمؤهلات ومخرجات تعلم المقرر	Course Teaching Strategies استراتيجيات التدريس	Course Assessment Methods أساليب التقييم
	student is expected to be able to -تتعرف على نشأة وتطور علم الأحياء الدقيقة (الفطريات، الخمائر والبكتريا) ، وتصنيفها. -تعدد مصادر تلوث وفساد الأغذية.		
1.2	- Multiple sources of food contamination and corruption	المحاضرة الحوار المناقشة. العروض التوضيحية - Lecture -Poplar discussion. - -Demos	الاختبارات التحصيلية (الفصلية// النهائية). - تكاليفات بحثية وفق أسس معيارية/ورقة عمل. - Achievement tests (quarterly / final). - Research assignments in accordance with the normative grounds / paper work.
<b>2.0</b>	<b>Cognitive Skills المهارات الإدراكية</b>		
2.1	بنهاية دراسة هذا المقرر يتوقع من الطالبة أن تكون قادرة على أن:  - - تقارن بين مجموعات البكتريا المرتبطة بمجال التغذية. By the end of this course the student is expected to be able to:  - Comparing groups of bacteria associated with the field of nutrition	العروض العملية /التوضيحية. - المشروعات - Special Operation / illustrations. - Projects.	الاختبارات التحصيلية(الفصلية/ النهائية). -اختبار اداء عملي.  -بطاقات ملاحظة أداء للطالبة. -استمارة تقييم المنتج - Achievement tests (quarterly / final).  Note cards for student performance test the performance of my job. -
2.2	تميز بين أنواع التسمم الغذائي - Distinguish between types of food poisoning	العروض العملية /التوضيحية. - المشروعات -- Special Operation / illustrations. - Projects	الاختبارات التحصيلية(الفصلية/ النهائية). -اختبار اداء عملي.  -بطاقات ملاحظة أداء للطالبة. -استمارة تقييم المنتج Achievement tests (quarterly / final).  Note cards for student performance test the performance of my job. -
<b>3.0</b>	<b>Interpersonal Skills &amp; Responsibility</b>	<b>مهارات التعامل مع الآخرين وتحمل والمسئولية</b>	
3.1	By the end of this course the	الحوار والمناقشة. -التدريس المصغر	- بطاقات ملاحظة أداء للطالبة. - تكاليفات بحثية وفق أسس معيارية/ورقة



Code # مسلسل	NQF Learning Domains And Course Learning Outcomes مجالات التعلم وفق الإطار الوطني للمؤهلات ومخرجات تعلم المقرر	Course Teaching Strategies استراتيجيات التدريس	Course Assessment Methods أساليب التقويم
	<p>student is expected to be able to:</p> <p>- تشارك مع زميلاتها في تطبيق الاحتياطات الواجب مراعاتها أثناء التعامل مع الميكروبات داخل معمل الميكروبيولوجي.</p> <p>- Involved with her colleagues in the application of the precautions to be observed while dealing with microbes inside the microbiology lab.</p>	<p>- Dialogue and discussion.</p> <p>- Teaching widget</p>	<p>عمل.</p> <p>- Note cards for student performance.</p> <p>- Research assignments in accordance with the normative grounds / paper work.</p>
<b>4.0</b>	<b>مهارات الاتصال و تقنية المعلومات والمهارات العددية</b>		
4.1	<p>By the end of this course the student is expected to be able to:</p> <p>- تستخدم الوسائط المتعددة لإنتاج بحث علمي في مجال علم الميكروبيولوجي</p> <p>- Using multimedia for the production of scientific research in the field of microbiology</p>	<p>عروض العملية/ التوضيحية - المشروعات</p> <p>- Special Operation / illustrations.</p> <p>- Projects</p>	<p>- الاختبارات التحصيلية (الفصلية/ النهائية).</p> <p>-بطاقات ملاحظة أداء للطالبة.</p> <p>- اختبار أداء عملي</p> <p>- Achievement tests (Alvsalihh / final). Note cards for student performance.</p> <p>Test the performance of practical.-</p>
<b>5.0</b>	<b>المهارات النفسحركية Psychomotor</b>		
5.1	<p>By the end of this course the student is expected to be able to:</p> <p>-تستخدم الأوساط الغذائية الصلبة المعقمة لزرع الأحياء الدقيقة وصبغها والفحص أسفل الميكروسكوب.</p> <p>- Using circles solid food for sterile implant Microbiology and painted the bottom microscope examination.</p>	<p>العروض العملية/ التوضيحية - المشروعات</p> <p>-- Special Operation / illustrations.</p> <p>- Projects</p>	<p>الاختبارات التحصيلية (الفصلية/ النهائية).</p> <p>-استمارة تقييم منتج</p> <p>- بطاقات ملاحظة أداء للطالبة.</p> <p>-اختبار أداء عملي</p> <p>- Achievement tests (Alvsalihh / final). Note cards for student performance.</p> <p>Test the performance of practical.</p>

### 5. Schedule of Assessment Tasks for Students During the Semester

الجدول الزمني للمهام التي يقيم من خلالها الطلبة أثناء الفصل الدراسي

	Assessment task (e.g. essay, test, Quizzes, group project, examination, speech, oral presentation, etc.) مهام التقييم (مثل: كتابة مقال – اختبار – اختبارات قصيرة- مشروع جماعي – اختبار نهائي – خطبة، عرض تقديمي شفوي.....الخ)	Week Due أسبوع استحقاق التقييم	Proportion of Total Assessment النسبة من التقييم الكلي
1	الأعمال الفصلية Business Quarterly		
2	اختبار فصلي تحريري - A written examination	7	%20
3	اختبار فصلي عملي - Practical examination	8	%10
4	- تكليفات ومشاريع Assignments and projects -	Each week	%10
5	الاختبار النهائي The final test	17	%40
5		16	%20
6			100 درجة

#### D. Student Academic Counseling and Support الإرشاد الأكاديمي والدعم الطلابي

1. Arrangements for availability of faculty and teaching staff for individual student consultations and academic advice. (include amount of time teaching staff are expected to be available each week)

ترتيبات ضمان إتاحة أعضاء هيئة التدريس للاستشارات والإرشاد الأكاديمي الفردي للطلبة (أذكر قدر الوقت الذي يتوقع أن يتواجد خلاله أعضاء هيئة التدريس لهذا الغرض في كل أسبوع).

-ساعات مكتبية (2) ساعة مكتبية لكل عضوة هيئة تدريس.

-وجود مرشدة أكاديمية خاصة بالبرنامج الذي يدرس هذا المقرر ضمن مقرراته.

- وجود مرشد أكاديمية على مستوى الكلية ككل.

-الرجوع الى منسقة القسم إذا لزم الأمر.

#### E. Learning Resources مصادر التعلم

1. List Required Textbooks قائمة الكتب المقررة المطلوبة :

الشيخي، جودة سامي 0 التجارب المختبرية في ميكروبات الأغذية والألبان 0 الرياض جامعة الرياض (1985م)

El shikhy, gouda Sami. Laboratory experiments in microbial food and milks. Riyadh Riyadh University (1985)

الشيخي، جودة سامي 0 احمد محمد نزار 0 علم ميكروبات الأغذية والألبان 0 الرياض (1977م).

El shikhy, gouda Sami and Ahmed Mohammed Nizar. Microbial food science and milks. Riyadh (1977).

2. List Essential References Materials (Journals, Reports, etc.)

قائمة المراجع الأساسية ( الدوريات العلمية- والتقارير – وغيرها )

مجموعة من المراجع المتخصصة في مجال التغذية وعلوم الأطعمة.

3. List Electronic Materials Web Sites, Facebook, Twitter, etc.

قائمة المصادر الإلكترونية، مواقع الإنترنت، فيس بوك، تويتر، ... الخ

-الاطلاع على المواقع المتخصصة في مجال ميكروبيولوجيا الأغذية

-الاطلاع على المكتبة الإلكترونية التي توفرها الجامعة في مجال التخصص

4. Other learning material such as computer-based programs/CD, professional standards or regulations and software.

مواد تعليمية أخرى مثل البرامج المعتمدة على الحاسب الآلي/الأسطوانات المدمجة، والمعايير المهنية أو اللوائح التنظيمية والبرمجيات.

-برامج تعليمية تعتمد على الحاسب الآلي تتناول موضوعات المقرر

- أفلام تسجيلية ذات علاقة بموضوعات المقرر.
- عروض تقديمية للمحاضرات

#### F. Facilities Required المرافق اللازمة

Indicate requirements for the course including size of classrooms and laboratories (i.e. number of seats in classrooms and laboratories, extent of computer access etc.) حدد متطلبات المقرر الدراسي بما في ذلك حجم فصول الدراسة والمختبرات (أي: عدد المقاعد داخل الفصول الدراسية والمختبرات، وعدد أجهزة الحاسب الآلي المطلوب توفيرها... إلخ).
1. Accommodation (Classrooms, laboratories, demonstration rooms/labs, etc.) المرافق التعليمية (قاعات المحاضرات، المختبرات، حجرات / معامل العروض... إلخ):
قاعات دراسية ملائمة لعدد الطالبات ومجهزة بأجهزة عروض ضوئية. - معامل حاسب آلي. - معمل اقتصاد منزلي. - معمل الكيمياء.
2. Computing resources (AV, data show, Smart Board, software, etc.) التجهيزات الحاسوبية (أجهزة الصوت والصورة- الداتا شو – السبورة الذكية- السوفت وير(البرمجيات).
شبكة انترنت عالية السرعة. - برمجيات للوسائط المتعددة المعتمدة على الحاسب الآلي في موضوعات المقرر. - وسائل الاتصال الملائمة
3. Other resources (specify, e.g. if specific laboratory equipment is required, list requirements or attach list) مصادر أخرى (حددها... مثل: الحاجة إلى تجهيزات مختبر معينة، اذكرها، أو أرفق قائمة بها)
جهاز تعقيم. Outokliaf
- فرن كهربائي. Electric oven
- ميزان كهربائي الرابع رقم عشري. Electrical balance of the fourth decimal number
- محضن كهربائي. Incubator electric
- طابعات ملونة. Color printers
- كاميرات رقمية. Digital Cameras
-جهاز عرض المعلومات. Display device information

Smart boards.- السبورات الذكية.

### G. Course Evaluation and Improvement Processes تقييم المقرر الدراسي وعمليات تحسينه

1. Strategies for Obtaining Student Feedback on Effectiveness of Teaching استراتيجيات الحصول على التغذية الراجعة من الطلاب بخصوص فعالية التدريس
2. Other Strategies for Evaluation of Teaching by the Instructor or by the department. استراتيجيات أخرى لتقييم عملية التدريس من قبل عضو هيئة التدريس أو القسم.
3. Processes for Improvement of Teaching عمليات تحسين التدريس : حضور الندوات والمؤتمرات المتخصصة. - برامج تدريبية لعضوات هيئة التدريس. - حوافز تشجيعية ومادية. - الارتقاء بالعلاقة بين عضوه هيئة التدريس والطلاب. - تبادل الخبرات بين عضوات هيئة التدريس في مجال التخصص. - إقامة ورش عمل أكاديمية ومهنية بهدف تحقيق التطوير المهني والأكاديمي. - الاتصال بخبراء على المستوى المحلي والعالمي. - متابعة المعايير العالمية للمقرر الدراسي والتي تهدف على تحسين جودة المنتج التعليمي. - إعادة النظر في استراتيجيات التعليم والتعلم المتبعة. - تطوير أساليب التقويم.
4. Processes for Verifying Standards of Student Achievement (e.g. check marking by an independent member teaching staff of a sample of student work, periodic exchange and remarking of tests or a sample of assignments with staff at another institution) عمليات التحقق من مستويات انجاز الطلبة ( مثل: تدقيق تصحيح عينة من أعمال الطلبة من قبل أعضاء هيئة تدريس مستقلين، وتبادل تصحيح الاختبارات أو عينة من أعمال الطلبة بصفة دورية مع قبل أعضاء هيئة تدريس من مؤسسة أخرى) استخدام الطرق الإحصائية الحديثة في مقارنة نتائج الطلاب بنتائج الطلاب في جامعات أخرى يدرسون نفس المقرر. - عمل سجلات إحصائية من خلال تقارير المقررات بهدف استخدامها لمقارنة وتحليل النتائج بين الطالبات الاتي يدرسن المقرر وطالبات سبق أن درسن المقرر.
5. Describe the planning arrangements for periodically reviewing course effectiveness and planning for improvement : صف ترتيبات التخطيط للمراجعة الدورية لمدى فعالية المقرر الدراسي والتخطيط للتحسين
-نتائج التحليل الإحصائي لدرجات الطلاب. - القائمين بالتدريس.

- رأى الخبراء.
- توصيات نتائج ورش العمل والندوات والمؤتمرات المتخصصة.
- اللقاءات الدورية بالطلاب المتميزين لمعرفة الجوانب السلبية والإيجابية.
- مراجع أساليب التقويم.

Name of instructor اسم استاذ المقرر:  
Dr / thnaa Mahmoud Hashem Gouda

Signature التوقيع: \_\_\_\_\_ Date Report Completed تاريخ إكمال التقرير 28/8/1438

Name of field experience teaching staff اسم أعضاء هيئة تدريس الخبرة الميدانية  
\_\_\_\_\_

Program coordinator منسق البرنامج: A/ Mana EL- yamy

Signature التوقيع: \_\_\_\_\_ Date received التاريخ الاستلام  
\_\_\_\_\_