

**مشروع البحث لطلابات المرحلة الرابعة للعام الدراسي ٢٠٢٣-٢٠٢٢**

استاذ المادة: أ.م . ابتهال اسماعيل محمد

ن	اسم المشرف	اسم الطالبة	عناوين البحث
1	أ.م علياء سعد عبد الرحمن (تغذية)	زهراء عباس جلوب وعلياء خالد	دراسة الخواص الكيميائية والحسية للمعكرونة السريعة التحضير المصنعة من طحين البازلاء
2	ا.د.انتصار كمال قاسم (علم النفس)	بتول عصام حسين	قلق الانفصال وعلاقته ببعض المتغيرات لدى المراهقين
		هاجر احمد	تجنب المدرسة وعلاقته ببعض المتغيرات لدى تلامذة المرحلة المتوسطة
3	ا.د.عفراء ابراهيم خليل (علم النفس)	ايلاف فراس	ادراك الذات وعلاقته ببعض المتغيرات لدى طلبة المرحلة المتوسطة
		نرجس ميثم	التدفق النفسي لدى طلبة المرحلة المتوسطة في ضوء متغير الجنس
4	أ.م بشرى فاضل (منسوجات وملابس)	بنين عبد الكريم حاتم	المرونة الايجابية لدى طلبة المرحلة المتوسطة في ضوء بعض المتغيرات
		ضحى سعد	ملابس الاطفال وتصاميمها
5	أ.م. د. منها مازن	عبير مصطفى	الترميق واهميته في البيئة
		زيتب سامي واية محمد وزينب علاء	التصميم المرن وتطبيقاته على فستان الزفاف
6	إفاطمة فائق جمعة (تغذية) مع م. هالة عبد المنعم (تغذية)	بشرى حسان	ابتكار تصميمات متنوعة من قماش الجنيز لمكملاً الملابس النسائية
		ميديا سلام ومريم سمير راضي واسراء كامل	تأثير اضافة مسحوق قشور الموز وبعض انواع المكسرات في الصفات الحسية والكيميائية لزبدة فستق الحقل المصنعة مختبرياً والمعززة حيوياً
7	أ.م ابتهال اسماعيل محمد (تغذية)	زيتب علي	التقييم الحسي للجبن المصنوع من انواع مختلفة من الحليب باستعمال الحامض والانزيم
		زيتب ابراهيم	تصنيع مشروب طاقة طبيعي للرياضيين ودراسة صفاتيه الحسية
	فاطمة رفعت		تصنيع مشروب طاقة طبيعي للمرأة الحامل ودراسة صفاتيه الحسية
		فاطمة حسين	تصنيع مشروب طاقة طبيعي لكتاب السن ودراسة صفاتيه الحسية

استعمال خلطات من الحبوب الكاملة في تصنيع خبز اللوف المختبرى	نور نزار هبة على	ا.م.نادية حسين منخي (تغذية)	8
تحضير بسكت مختبri من خلطات حبوب خالية الكلوتين	سارة ليث عارف	ا.م.مها محمد نافع (تغذية)	9
دراسة الخواص النوعية للبسكط المدعم بنور الشيا	سارة صباح ابراهيم		
تأثير اضافة تقل التفاح في الصفات النوعية للكيك المختبri	زهراء نعيم	ا.م.وداد فاضل عباس (تغذية)	10
انتاج بسكويت خالي الكلوتين باستعمال الحمص	رفل محمد		
تصنيع لين منخفض السعرات باستعمال الشرش والصمغ العربي	حسناء احمد		
استخلاص حليب نباتي من لب الجوز واستعماله في تصنيع الكيك	فضائل حيدر كريم	أ.م.سهام محسن امويلح (تصميم منزل)	11
الاضاءة المنزلية في التصميم الداخلي	لجين عادل صالح		
التصميم الداخلي للمنزل وآثاره النفسية	نرجس نزار		
صناعة منتج عالي بالالياف الغذائية باستعمال حبوب الشوفان	رندة خضرير	أ .م.إيمان علي هادي (تغذية)	12
دراسة اثر استعمال الرز البني في صناعة منتج غذائي لمعالجة السكري	ريام عادل		
تأثير استبدال طحين الحنطة بمسحوق بعض الخضار المجففة في الصفات النوعية للبسكط المختبri	رسل عمران	م.باهرة محمود جفر (تغذية)	13
تأثير استبدال طحين الحنطة بمسحوق بعض الخضار المجففة في الصفات النوعية للكيك الدهني	فاطمة كريم		
التاثير التازري لاستبدال طحين الحنطة بتراكيز مختلفة من البافلاء والحمص في الصفات الحسية للكيك	ابيات احمد عبد الكريم	م.الشرقاوى جهاد خضرير (تغذية)	14
اثر تدعيم زيت جوز الهند بتراكيز مختلفة في الصفات الحسية للبسكط المختبri	بنين هادي فياض		
اثر تدعيم طحين الحنطة بمطحون البازلاء المجففة في الصفات الحسية للبسكط المختبri			
مع ا. فاطمة فائق جمعة اشرف مشترك		م.هالة عبد المنعم ياسين (تغذية)	15
اعادة تدوير بقايا الأقمشة والاستفادة منها في عمل اغطية خاصة باجهزة وادوات المطبخ	مريم صالح حسن		16
الاحتياجات الملبيّة لاطفال في مرحلة الرضاعة ( تطبيق خياطة ملابس الاطفال )	نرجس صاحب عبد الامير	م.يسرى شاكر محمد جواد (خياطة)	
تأثير طارق السلق Blanching على الصفات الحسية لبعض الخضراوات خلال فترة الخزن	نسرين احمد ورولا عبد القادر حاتم	17	

تدريم البسكك بطحين اللوز	هاجر قاسم عدنان وزهراء فلاح	م.د.ونام عبد الواحد (كيمياء حياتية )	
			18
القيم الجمالية في الحرف التطبيقية اليدوية	هدى عبد الله وزهراء صلاح	م..شيماء خليل فضيل (خياطة)	
توظيف خيوط متنوعة في تنمية المهارات الحرفية	تبارك عماد وزينب لوي		19
توظيف خامات البيئة في الاعمال الفنية	لينا محمد	م.م.نادين محمد خالد (تصميم)	
توظيف خامات مختلفة في عمل السجاد	حنين خليل		20
اشراف مشترك مع ست شيماء		م.م.رشا علي (خياطة)	21
الذكاء الانفعالي وعلاقته ببعض المتغيرات لدى طلاب المرحلة المتوسطة	دعاء عارف وزهراء جليل	م.م نور حسين (تربيبة طفل)	22