

ناقش عدد من طالبات كلية العلوم الصحية بجامعة قطر مشاريع تخرجهن النهائية للفصل خريف 2016، حيث بلغ عدد الطالبات 42 طالبة، منهم 16 طالبة من قسم العلوم الحيوية الطبية، 25 طالبة من قسم تغذية الإنسان، وطالبة واحدة من قسم الصحة العامة. وقالت الدكتورة أسماء آل ثاني عميد كلية العلوم الصحية ومدير مركز البحوث الحيوية الطبية بجامعة قطر إن أبحاث خريجات كلية العلوم الصحية ارتبطت بالظواهر الصحية المحلية وبمحاولة إيجاد حلول للمشاكل المنتشرة في المجتمع القطري وذلك باتباع أحدث الأساليب العلمية والتقنية، كما أن طالباتنا على قدر عال من الكفاءة والتميز في مجال العمل البحثي العلمي، مما أهلهن على نشر أبحاثهن في المجلات العلمية العالمية وحصولهن على جوائز دولية.



□ طالبة من كلية العلوم الصحية تعرض مشروعها البحثي

## 42 طالبة يناقشن مشاريع تخرجهن في جامعة قطر

والجازي القحطاني، التي جاءت بعنوان: (العلاقة بين نسبة الخصر إلى الطول ومؤشرات الالتهاب لأمراض القلب لدى الطالبات)، أنه توجد علاقة إيجابية بين المؤشرات الجسمية والمؤشرات الحيوية.

المواد للحصول على الوظائف والقيمة الغذائية)، حيث أثبتت هذه الدراسات التطبيق الفعّال لهذه الأطعمة في تطوير المنتجات الغذائية للمستقبل. فيما أشارت الدراسة التي أجرتها كل من الطالبات تمارا ميرزا، أمنة اديبه،

البحرية في تطوير المنتجات الغذائية ذات الجودة العالية والفوائد الصحية). بينما قامت كل من الطالبات زمزم سيد، هدى حدرومي، فداء علي، وعيشة نفيه، بتقديم دراسة عن (بذور التمر محشوة بالشوكولاتة: تطوير وتحليل

الحيوية، أشارت فيه الطالبتان إلى أنه لا يوجد اختلاف في مجموعات الخلايا اللمفاوية بين من يتميزن بالحنفاة أو السمينة المصاحبة لتمثيل غذائي صحي أو غير صحي، حيث يمكن أن تدل هذه النتائج على اختلاف ضئيل في مقاومة الأنسولين بين المجموعات التي شملتها الدراسة كما قامت الطالبتان نور الدوس وإسراء البشير من قسم العلوم الطبية الحيوية بتقييم مدى انتشار العوامل الفيروسية المسببة للتهاب المعدة والأمعاء الحاد بين المغتربين الإصحاء لدى وصولهم إلى قطر، وذلك بإشراف الدكتور بجمن حنفي، حيث أوضحت الطالبتان أن فيروس Adenovirus هو أكثرها انتشاراً.

وبقسم تغذية الإنسان وتحت إشراف الدكتورة طاهرة عبيد تم تقديم مشروعين في مجال علوم الأغذية، حيث قامت كل من الطالبات حنا دوالبيت، دعاء إبراهيم، آلاء الأمين، وأثيا يوسف، بدراسة كيفية استخدام (الأعشاب

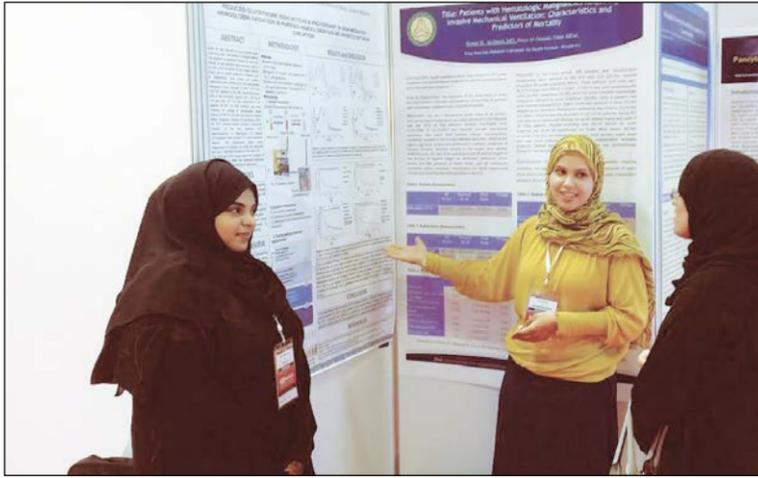
أضافت: تعد التخصصات الصحية المختلفة بكلية العلوم الصحية ثمرة التزامنا تجاه مجتمعنا في دولة قطر وذلك لدعم الرؤية الوطنية 2030، إن جامعة قطر تشجع الطلبة على استخدام التفكير المنهجي والبحثي أثناء الدراسة الجامعية، وقد ثبت أن منهج الدمج بين التعليم والبحث عاد بالفائدة على الخريجات في حياتهن المهنية، من خلال تطبيق ما تعلمنه في برامجهن المختلفة سواء العلوم الحيوية الطبية، التغذية العلاجية، أو الصحة العامة، وممارسته سواء في وزارة الصحة، مؤسسة حمد الطبية أو مؤسسة الرعاية الأولية والمعاهد البحثية في الدولة.

### ◀ مشاريع العلوم الطبية

(دور الخلايا اللمفاوية التائية التنظيمية في السمينة)، كان عنوان مشروع الطالبتين مريم مختار، وتسليم الحمد، من قسم العلوم الطبية

د. أسماء آل ثاني:  
طالباتنا على قدر عال  
من الكفاءة والتميز

الجامعة تشجع الطلبة  
على استخدام التفكير  
المنهجي والبحثي



□ طالبات من الكلية يشرحن البحث العلمي الذي قمن به

ضمن مشاريع تخرج بالتعاون مع مؤسسة حمد الطبية

## 24% من طالبات جامعة قطر أجريين عمليات تجميل

الصحة العامة، وجاءت تحت إشراف الدكتورة منار الحسن. واستنتجت طالبة أن نسبة عالية من الطالبات (أكثر من 24%) قد قمن بإجراء عمليات تجميلية أو لديهن الرغبة بالقيام بها في المستقبل، وقد تبين أن هناك علاقة قوية بين دوافع إجراء هذه العمليات وبين تجارب أقرانهن اللواتي أجريهن عمليات تجميل من الأهل والأصدقاء،

الدوحة - الشرق

التجارب والدوافع والعوامل النفسية والاجتماعية المرتبطة بجراحات التجميل بين طلاب جامعة قطر، كان موضوع مشروع طالبة عيبر أبو قاعود، وهي طالبة سنة نهائية من تخصص

نتائج تحاليل الإنزيمات المستخدمة لتقييم انتشار فيروسات التهاب الكبد الوبائي E فيما بينها، أما المشروع الثاني فقد قامت به الطالبتان ملاذ كومي وعنفقة شفاء وذلك بتقييم ثلاثة تحاليل مختلفة للكشف عن فيروسات الهربس، وبالتعاون مع مؤسسة حمد وتحت إشراف الدكتور بجمن من قسم العلوم الطبية الحيوية درست الطالبتان ندى ناصر وسلسبيل الشامي (تعبير الأنماط الجينية لمرض سرطان الدم المزمن

كما أن نتائج الدراسة تقترح أنه قد يكون للإجراءات التجميلية سوق ناشئة في قطر مع وجود نتائج صحية غير مرغوبة على الصعيد العام والتي تتطلب دراسات أكثر. وتحت إشراف الدكتورة إلهام شريف من قسم العلوم الطبية الحيوية قامت الطالبتان إلهام عجاج وتالا إسماعيل بعرض ومناقشة مشروع بعنوان: (أثر CYP2R1 في مستوى فيتامين (د) في الإنسان) وتوصلت الدراسة إلى أن الحاملة من النوع rs2060793 هي الأكثر عرضة لخطر نقص مستوى فيتامين (د) عن مستواه الطبيعي. (تأثير الوزن الجزيئي المنخفض والعالي لمعدن الحديد في علاج سمك الزرد المشعب به)، كان مشروع تخرج الطالبتين إسراء مجدي وسلمى ناجي من قسم العلوم الطبية الحيوية، وتحت إشراف الدكتور إبراهيم مصطفى حيث برهنت الطالبتان أن أدوية إزالة الحديد LI وDFO تؤدي إلى انخفاض مجموع الحديد، من جانبه أشرف الدكتور غيات نصر الله على مشروع بحثي في مجال تطبيقات تحاليل الأمراض المناعية، المشروع الأول كان موضوع بحث الطالبتين أمينة محمد وأريج مصلح، وقد سلط الضوء على عدم توافق

### أبحاث تقدم توصيات للتغلب على السمينة القيمة الغذائية للوجبات السريعة غير متوازنة

قدمت الطالبتان ميساء بلحاج، زهره عابديني، ومريم عباس، مشروع تخرج بعنوان: (الجودة الغذائية لوجبات الأطفال المقدمة في المطاعم السريعة في الدوحة) حيث خلصت الدراسة إلى أن القيمة الغذائية للوجبات السريعة غير متوازنة من حيث تلبية احتياجات الأطفال، ويرتبط استهلاكها المنتظم في زيادة كمية السعرات الحرارية والدهون والصوديوم، والبروتين، والكربوهيدرات، وانخفاض كمية الألياف.

فيما قدمت الطالبتان مريم الوكيل وأفنان محمد من قسم العلوم الطبية الحيوية عملهما البحثي الذي جاء تحت عنوان:

(تعدد الأنماط الوراثية لمستقبلات 4 - TLR مع السمينة وعناصر متلازمة الأيض)، الذي جاء بإشراف الدكتور ناصر رزق عضو هيئة التدريس بقسم العلوم الطبية، وخلصت الدراسة إلى أن النمط الوراثي له علاقة بزيادة مقاومة الأنسولين دون السمينة.

وتحت إشراف الدكتورة هبة بوادي قامت كل من الطالبات نور الكيلاني، مريم آل سير، أسما جميل، وطيبة أشرف، بتقديم مشروع بحثي بعنوان: (اختبار كفاءة لائحة التبادل للتخطيط وجبة سهلة الاستعمال على عادات الأكل وحالة الوزن بين الطلاب يعانون من زيادة الوزن والسمينة في جامعة قطر) حيث توصلت الدراسة إلى أن التوصيات الغذائية المبسطة والملائمة لعادات وثقافة الفرد يمكن أن تؤدي إلى فقدان الوزن.

فيما أجرت كل من الطالبات: سناء بوتفنوشات، هالة شبانة، شروق إسماعيل، وسيرين الجزار، دراسة علمية متعلقة بتخطيط الوجبات لدى العمال ذوي مستوى التعليم المحدود،

وتوصلت الطالبات إلى أنه بعد دورة التعليم، كان هناك فرق كبير من حيث الخيارات في الفاكهة والبروتين، ومنتجات الألبان، والسعرات الحرارية (% CHO) ومؤشر الأكل الصحي.

□ الطالبتان تالا وإلهام أثناء عرض مشروع التخرج

