



سيرة ذاتية

الاسم:	الهام أمين محمد الدن
تاريخ الميلاد:	1981/2/24
الجنسية:	مصرية
الحالة الاجتماعية:	متزوجة
رقم التليفون:	01009015104 - 01003930725
الديانة:	مسلمة
الإيميل:	elham.mohamed@agr.menofia.edu.eg. eldenelham@gmail.com
المؤهلات العلمية:	1. بكالوريوس علوم زراعية (قسم صناعات غذائية وألبان) من كلية الزراعة- جامعة المنوفية- مايو 2004م- بتقدير جيد جداً مع مرتبة الشرف. 2. ماجستير في العلوم الزراعية من كلية الزراعة- جامعة المنوفية- 2009م. 3. دكتوراه في العلوم الزراعية من كلية الزراعة - جامعة المنوفية- 2014م.
الوظيفة الحالية:	أستاذ الألبان بقسم علوم و تكنولوجيا الأغذية و الألبان- كلية الزراعة- جامعة المنوفية. 1- قائم بعمل رئيس قسم علوم و تكنولوجيا الألبان. 2- مدير مركز الخدمة العامة _ كلية الزراعة. 3- مدير وحدة نشاط منتجات الألبان _ مركز الخدمة العامة_ كلية الزراعة
الوظائف السابقة:	1. معيد بقسم صناعات غذائية و الألبان- كلية الزراعة - جامعة المنوفية- في الفترة من 2005 إلى 2009م. 2. مدرس مساعد بقسم صناعات غذائية و الألبان- كلية الزراعة- جامعة المنوفية في الفترة من 2009 إلى 2013م. 3. مدرس بقسم صناعات غذائية و الألبان- كلية الزراعة- جامعة المنوفية في الفترة من 2014 إلى 2020م. 4. مساعد مدير وحدة نشاط منتجات الألبان _ مركز الخدمة العامة_ كلية الزراعة.

1. تأثير المحتوى الدهني على خصائص الجبن الدمياطي وذلك تم نشره بكتاب المركز الدولي للبحوث والاستشارات (كومبيصل) الإسكندرية في الفترة من 7-9 إبريل 2009م.
2. الكشك كغذاء وظيفي - تم نشره بمجلة المنوفية للبحوث الزراعية 2014م .
3. الخصائص الفيزيوكيميائية و الحسيمة للكشك المدعم بالبكتيريا المكبستة الداعمة للحيوة 2017م .
4. إنتاج جبن قريش وظيفي جديد 2018م.
5. كشك البروبيوتك المصري كوسيلة ناقلة للمكونات الوظيفية (الكركميين) 2019م.
6. تحضير وخصائص مجروش الكشك الحيوى 2019م.
7. كشك البروبيوتك المدعم بمستخلصات نباتات طبية كمضادات للأكسدة 2020م.
8. إنتاج جبن قريش صحي بإضافة مسحوق الرمان كمكمل غذائى 2020م.
9. الخواص الكيميائية والميكروبولوجية لجبن الريكوتا المدعم بالكركمين والبيفيدوبكتيريا 2020م.

البحوث التي تم نشرها:

المشروعات والمؤتمرات:

- 1- المشاركة الفعالة في مؤتمر قطاع خدمة البيئة وتنمية المجتمع السنوي للجامعة.
- حضور المؤتمر المصري العاشر لعلوم وتقنولوجيا الألبان الذي عقد بالمركز الدولي للزراعة الدقى - القاهرة في الفترة من 19-21 نوفمبر 2007م.
- حضور المؤتمر والمعرض العربي التاسع (حول الصناعات الغذائية بين جودة الإنتاج والقدرة التنافسية) بالمركز الدولي للبحوث والاستشارات (كومبيصل) الإسكندرية في الفترة من 7-9 إبريل 2009م وتم عرض بحث بعنوان تأثير المحتوى الدهني على خصائص الجبن الدمياطي.
- حضور الجمعية المصرية لعلوم الألبان و التي تعقد سنوياً في شهر أبريل بصورة منتظمة
- حضور المؤتمر المصري الثاني عشر لعلوم وتقنولوجيا الألبان - القاهرة في الفترة من 9-11 نوفمبر 2015م.
- حضور المؤتمر العلمي الدولي الرابع لكلية التربية النوعية جامعة المنوفية (الشخصية الابداعية منطلق لمستقبل التعليم النوعي) - خلل الفترة من 16-17 مارس 2016م.
- حضور المؤتمر الدولي الرابع - العربي الثامن عشر للإقتصاد المنزلي (الإقتصاد المنزلي و قضايا التنمية) من 5-6 أبريل 2016 .
- المشاركة في المؤتمر الدولي الخامس - العربي التاسع عشر للإقتصاد المنزلي 16-17 أكتوبر 2017 .
- حضور المؤتمر المصري الثالث عشر لعلوم وتقنولوجيا الألبان - القاهرة نوفمبر 2018م.
- المشاركة كمحاضر في القافلة الزراعية المتوجهة للإدارة الزراعية بمنوف بتاريخ 2016/10/24.
- المشاركة كمحاضر في القافلة الزراعية المتوجهة للإدارة الزراعية بمنوف بتاريخ 2017/9/4.

المؤتمرات والندوات التي شاركت فيها:

<p>12- المشاركة كمحاضر في القافلة الزراعية المتجهة للجمعية الزراعية بالباجور بتاريخ 2017/12/4.</p> <p>13- المشاركة كمحاضر في القافلة الزراعية المتجهة للجمعية الزراعية بشبين الكوم بتاريخ 5 م 2018/3/</p> <p>14- المشاركة في تجهيز المعامل داخل القسم العلمي .</p> <p>15- المشاركة في دورة ريادة الاعمال التي اقيمت لمدة اسبوع في شهر فبراير لعام 2022 التابعة لبرنامج مسار .</p>

الحصول على الدورات التالية:

- 1- الادارة الجامعية خلال الفترة من 13 إلى 14 م 2025.
- 2- التقويم الذاتي لمؤسسات التعليم العالي خلال الفترة من 17 إلى 18 م 2025.
- 3- مباديء التوصيف وكتابه البرامج والمقررات خلال الفترة من 20 إلى 21 م 2025.
- 4- المراجعات الداخلية وتقويم الاداء خلال الفترة من 23 إلى 24 م 2025.
- 5- التحول الرقمي خلال الفترة 2025/5.
- 6- مهارات الاتصال في أنماط التعليم المختلفة.
- 7- الساعات المعتمدة.
- 8- مهارات العرض الفعال.
- 9- تنظيم المؤتمرات العلمية.
- 10- معايير الجودة في العملية التدريسية.
- 11- الجوانب المالية والقانونية في الاعمال الجامعية.
- 12- التخطيط الاستراتيجي.
- 13- ادارة الناس.
- 14- استخدام التكنولوجيا في التدريس.
- 15- سلوكيات المهنة .
- 16- النشر العلمي .
- 17- نظم الامتحانات و تقويم الطلاب .
- 18- اخلاقيات البحث العلمي .
- 19- التخطيط الاستراتيجي.

<p>ادارة الناس. -20</p> <p>اتخاذ القرارات وحل المشكلات. -21</p> <p>الجامعة والمجتمع. -22</p> <p>ادارة الوقت. -23</p> <p>الخريطة الذهنية. -24</p>	
<p>1. دكتوراة مهنية في التغذية العلاجية _ جامعة اكسفورد 2024 م.</p> <p>2. ماجستير مهني في الصحة النفسية _ جامعة اكسفورد 2025 م.</p> <p>3. شهادة ICDL. (حاسب ألي)</p> <p>4. شهادة MICIT . (حاسب ألي)</p> <p>5. شهادة TOFEL.(لغة إنجليزية)</p>	<p>شهادات أخرى تم الحصول عليها:</p>
<p><u>مقررات الدرجة العلمية الجامعية الأولى:</u></p> <p>1. (غ ل 312) التقنية الحيوية للأغذية والألبان.</p> <p>2. (ل 322) مراقبة الجودة للبن ومنتجاته .</p> <p>3. (ل 404) ميكروبولوجي منتجات الألبان.</p> <p>4. (ل 441) ألبان خاصة .</p> <p>5. (ل 424) ألبان مكثفة ومجففة.</p> <p>6. (غ ل 403) أسس صناعات غذائية وألبان.</p> <p>7. (ل 301) اللبن السائل ومعاملاته .</p> <p>8. (غ ل 450) مشروع التخرج في علوم التصنيع الغذائي والألبان.</p>	<p>المواد التي أقوم بتدريسها</p>
<p><u>مقررات الدراسات العليا:</u></p> <p>1- (ل 631) ميكروبولوجي الألبان.</p> <p>2- (ل 611) اللبن السائل.</p> <p>3- (ل 602) منهجية البحث العلمي في تكنولوجيا الألبان.</p> <p>4- (ل 633) مراقبة جودة اللبن ومنتجاتها والتشريعات اللبنية.</p> <p>5- مناقشات</p> <p>6- بحث</p>	

أهم الأبحاث المنشورة:

1- The effect of fat content on the properties of Damietta cheese (2009). Book of the International Center for Research and Consulting (COMBISAL), Alexandria.

kishk as a functional food (2014). Menoufia J. of Food and Dairy Sciences.

Physicochemical and sensory properties of kishk supported by probiotic encapsulated bacteria (2017). Menoufia J. of Food and Dairy Sciences.

Production of a new functional kariesh cheese (2018). Menoufia J. of Food and Dairy Sciences.

The Egyptian probiotics kishk as a means of transporting functional ingredients (curcumin), (2019). Egyptian J. of Dairy Science.

Preparation and characteristics of bio_ kishk crushed vegetables (2019). Egyptian J. of Dairy Science.

Probiotics kishk supported by medicinal plant extracts as antioxidants (2020). Egyptian J. of Dairy Science.

Producing healthy cottage cheese by adding pomegranate powder as a nutritional supplement (2020). Egyptian J. of Dairy Science.

Chemical and microbiological properties of ricotta cheese fortified with curcumin and bifidobacteria (2020). Egyptian J. of Dairy Science.

1- Mona Esawy, Tamer I.M.Ragab, Al Shimaa Gamal Shalaby, Alaa M. Ali and. **El- Den, Elham A., (2025)**.Ulcerative colitis protection in response to Yogurt drink and levan as food additives :A new trend in ulcerative colitis avoiding.Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. Acceptance 11-6-2025.

2-Tamer I.M. Ragab, **Elham A. El-Den**, Nevein S. Omar (2024). Functional kareish cheese enriched with mushroom supplemented: Antioxidant activity, proteolytic and lipolytic bacteria. Egyption J.of Chemistry. 68 (8): 633- 647.

- (2025). Harnessing the Power of Essential Oils Approach to Preserve Ras Cheese. Egypton -1 J. of Chemistry. Acceptance 16-6-2025.
- 4-Omar, Nevein S. and **El-Den, Elham A.** (2023). Synbiotic domiati cheese. Menoufia -2 Journal of Food and Dairy Sciences. 8 (7): 61- 72.
- 5-El-Den, Elham A.** and Omar, Nevein S., (2025). Producing Synbiotic Ice cream. Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences. 10 (2): 19- 30.
- 6- Kebary, K.M.K.(1); Hussein, S.A.; Badawi, R.M. ; Hatem, H.E.A.; Eid, Mai H.M. and. **El-Den, Elham A.**, (2025). Evaluatio of Mozzarella Cheese Quality made from Dfferent milk Types and Stored at Different Temperatures. Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences. 10 (1): 1- 18.
- 7-Hussein, S.A.; Badawi, R.M.; Kebary, K.M.K.; Eid, Mai H.M. and **El-Den, Elham A.**, (2025). -3 Influence of replacing milk fat with N-Lite D on the quality of low- fat Mozzarell cheese. Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences.

الجوائز التي تم الحصول عليها:

- 1- الحصول على **الميدالية الذهبية** في انتاج رقائق الكشك بمسابقة الاغذية التراثية والمقامة بمصر تحت رعاية منظمة اليونيدو ومنظمة الفاو بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة 25-26 مارس 2022م.
- 2- الحصول على **الميدالية الفضية** في انتاج الجبن القريش بمسابقة الاغذية التراثية والمقامة بمصر تحت رعاية منظمة اليونيدو ومنظمة الفاو بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة 25-26 مارس 2022.
- 3- الحصول على **الميدالية البرنزية** في انتاج كلا من السمن الطبيعي والكشك الصعيدي بمسابقة الاغذية التراثية والمقامة بمصر تحت رعاية منظمة اليونيدو ومنظمة الفاو بالتعاون مع وزارة التجارة والصناعة 25-26 مارس 2022.
- 4- الحصول على **جائزة الجامعة** من الفئة الرابعة للمشروعات التطبيقية 2025.