



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:	<ol style="list-style-type: none"> 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:	<p>أستاذ الألبان بقسم علوم و تكنولوجيا الاغذية و الألبان- كلية الزراعة- جامعة المنوفية.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- قائم بعمل رئيس قسم علوم وتكنولوجيا الألبان. 2- مدير مركز الخدمة العامة _ كلية الزراعة. 3- مدير وحدة نشاط منتجات الألبان _ مركز الخدمة العامة _ كلية الزراعة
الوظائف السابقة:	<ol style="list-style-type: none"> 1. معيد بقسم صناعات غذائية و الألبان- كلية الزراعة - جامعة المنوفية- في الفترة من 2005م إلى 2009م. 2. مدرس مساعد بقسم صناعات غذائية و الألبان- كلية الزراعة- جامعة المنوفية في الفترة من 2009م إلى 2013م. 3. مدرس بقسم صناعات غذائية و الألبان- كلية الزراعة- جامعة المنوفية في الفترة من 2014م إلى 2020م. 4. مساعد مدير وحدة نشاط منتجات الألبان _ مركز الخدمة العامة _ كلية الزراعة.

<ol style="list-style-type: none"> 1. تأثير المحتوى الدهني على خصائص الجبن الدميائي 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 الحسية للكشك المدعم بالبكتيريا المكبسلة الداعمة للحويية 2017م . 4. إنتاج جبن قريش وظيفي جديد 2018م. 5. كشك البروبيوتك المصري كوسيلة ناقلة للمكونات الوظيفية (الكرميين) 2019م. 6. تحضير وخصائص مجروش الكشك الحيوي 2019م. 7. كشك البروبيوتك المدعم بمستخلصات نباتات طبية كمضادات للأكسدة 2020م. 8. إنتاج جبن قريش صحي بإضافة مسحوق الرمان كمكمل غذائي 2020م. 9. الخواص الكيميائية والميكروبيولوجية لجبن الريكوتا المدعم بالكرميين والبيفيدوبكتريا 2020م. 	<p>البحوث التي تم نشرها:</p>
<p>المشروعات والمؤتمرات:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- المشاركة الفعالة في مؤتمر قطاع خدمة البيئة وتنمية المجتمع السنوي للجامعة. 2- حضور المؤتمر المصري العاشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان الذي عقد بالمركز الدولي للزراعة- الدقي - القاهرة في الفترة من 19-21 نوفمبر 2007م. 3- 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 الدميائي. 4- حضور الجمعية المصرية لعلوم الألبان و التي تعقد سنوياً في شهر أبريل بصورة منتظمة 5- حضور المؤتمر المصري الثاني عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان - القاهرة في الفترة من 9- 11 نوفمبر 2015م. 6- حضور المؤتمر العلمى الدولي الرابع لكلية التربية النوعية جامعة المنوفية (الشخصية الابداعية منطلق لمستقبل التعليم النوعى) - خلال الفترة من 16- 17 مارس 2016م. 7- حضور المؤتمر الدولي الرابع - العربي الثامن عشر للإقتصاد المنزلي (الإقتصاد المنزلي و قضايا التنمية) من 5-6 أبريل 2016 . 8- المشاركة في المؤتمر الدولي الخامس - العربي التاسع عشر للإقتصاد المنزلي 16-17 أكتوبر 2017 . 9- حضور المؤتمر المصري الثالث عشر لعلوم وتكنولوجيا الألبان - القاهرة نوفمبر 2018م. 10- المشاركة كمحاضر فى القافلة الزراعية المتجهة للإدارة الزراعية بمنوف بتاريخ 2016/10/24م. 11- المشاركة كمحاضر فى القافلة الزراعية المتجهة للإدارة الزراعية بمنوف بتاريخ 2017/9/4م. 	<p>المؤتمرات والندوات التي شاركت فيها:</p>

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

الحصول على الدورات التالية:

- 1- الادارة الجامعية خلال الفترة من 13 الي 14 /5/2025م.
- 2- التقويم الذاتي لمؤسسات التعليم العالي خلال الفترة من 17 إلى 2025/2/18م.
- 3- مبادئ التوصيف وكتابة البرامج والمقررات خلال الفترة من 20 إلى 2025/2/21م.
- 4- المراجعات الداخلية وتقويم الاداء خلال الفترة من 23 إلى 2025/2/24م.
- 5- التحول الرقمي خلال الفترة 2025/5م.
- 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 فى الاعمال الجامعية.
- 12- التخطيط الاستراتيجى.
- 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 الاستراتيجى.

<p>20- ادارة الناس .</p> <p>21- اتخاذ القرارات وحل المشكلات .</p> <p>22- الجامعة والمجتمع .</p> <p>23- ادارة الوقت .</p> <p>24- الخرائط الذهنية .</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 اللبن ومنتجاته .</p> <p>3. (ل 404) ميكروبيولوجيا 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><u>مقررات الدراسات العليا:</u></p> <p>1- (ل 631) ميكروبيولوجيا الالبان .</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>	<p>المواد التي أقوم بتدريسها</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. Egyptian J.of Chemistry. 68 (8): 633- 647.

- 1- (2025). Harnessing the Power of Essential Oils Approach to Preserve Ras Cheese. Egypt J. of Chemistry. Acceptance 16-6-2025.
- 2- 4-Omar, Nevein S. and **El-Den, Elham A.** (2023). Synbiotic domiati cheese. Menoufia 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 Defferent milk Types and Stored at Different Temperatures. Menoufia Journal of Food and Dairy Sciences. 10 (1): 1- 18.
- 3- 7-Hussein, S.A.; Badawi, R.M.; Kebary, K.M.K.; Eid, Mai H.M. and **El-Den, Elham A.**, (2025). 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 علي **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 علي **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 2022م.
- 3- الحصول علي **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 2022م.
- 4- الحصول علي **جائزة الجامعة** من الفئة الرابعة **للمشروعات التطبيقية** 2025م.