

السيرة الذاتية والمؤهلات العلمية والتدرج الوظيفي والأنشطة العلمية والتعليمية والتطبيقية الخاصة

بالدكتور / صلاح أحمد عبد الجليل خليفة

استاذ مساعد بقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق



الاسم: صلاح أحمد عبد الجليل خليفة

الجنسية: مصري

تاريخ ومحل الميلاد: 1979 / 1 / 20، الصالحية - فاقوس - الشرقية - مصر

الوظيفة الحالية: استاذ مساعد بقسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق.

الحالة الاجتماعية: متزوج وأعوول اربعة اولاد.

البريد الإلكتروني:

salahkhalifa2006@yahoo.com

salahkhalifa2006@gmail.com

salahkhalifa@zu.edu.eg

العنوان: كلية الزراعة - قسم علوم الأغذية - جامعة الزقازيق - جمهورية مصر العربية.

فاكس: 002 055 2287567

تليفون: 002 055 2379224

أولاً: المؤهلات العلمية

- بكالوريوس في العلوم الزراعية (علوم أغذية) بتقدير عام جيد جداً مع مرتبة الشرف من كلية الزراعة - جامعة الزقازيق عام 2000م.
- ماجستير في العلوم الزراعية (ألبان) من كلية الزراعة - جامعة الزقازيق في 1/ 25 /2006 وكان عنوان الرسالة " دراسات تكنولوجية على الجبن "
- دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية (ألبان) من كلية الزراعة - جامعة الزقازيق في 5/ 25 /2011 وكان عنوان الرسالة " استخدام اللبن المعامل بثاني أكسيد الكربون في إنتاج بعض منتجات الألبان "
- استاذ علوم وتكنولوجيا الألبان المساعد 2016/7/26

ثانياً: التدرج الوظيفي

- معيد بقسم علوم الأغذية 2000 /12/20 حتى 2006/2/27
- مدرس مساعد بقسم علوم الأغذية في 2006/2/28 حتى 2011/6/27
- مدرس في 2011/ 6/28 حتى الآن في قسم علوم الأغذية كلية الزراعة – جامعة الزقازيق.
- الوظيفة الحالية استاذ علوم وتكنولوجيا الألبان المساعد

ثالثاً: حضور دورات تنمية قدرات اعضاء هيئة التدريس والقيادات

التاريخ		مكان الدورة	موضوع الدورة
الى	من		
2016/2/1	2016/3/31	مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات- جامعة الزقازيق	ادارة الوقت والاجتماعات
2016/2/3	2016/2/2	"	معايير الجودة في العملية التعليمية
2016/2/8	2016/2/7	"	التخطيط الإستراتيجي

2016/2/10	2016/2/9	"	النشر العلمى للبحوث العلمية
2016/2/17	2016/2/16	"	استخدام التكنولوجيا فى التدريس

رابعاً: الدورات التدريبية المتعلقة بالجودة والتطوير:

التاريخ		مكان الدورة	موضوع الدورة
النهاية	البداية		
2015/2/9	2015/2/7	كلية الزراعة جامعة الزقازيق - تحت اشراف الهيئة القومية لضمان جودة التعليم والاعتماد	التقويم الذاتى لمؤسسات التعليم العالى
2015/2/19	201/2/17 5	"	توصيف البرامج وخرائط المنهج لمؤسسات التعليم العالى
2015/3/30	201/3/28 5	"	المراجعة الخارجية لمؤسسات التعليم العالى
2015/4/5	2015/4/4	"	التخطيط الاستراتيجى

خامساً: الندوات والمؤتمرات العلمية

التاريخ		مكان المؤتمر	المؤتمر العلمى
إلى	من		
4 ابريل 2012	4 أبريل 2012	كلية الزراعة - جامعة المنوفية - شبين الكوم	ندوة التطبيقات الحديثة لعلوم الالبان Recent Trends in Applied Dairy Science
18 ابريل 2012	2012/4/18	قاعة فارسى كلية الزراعة - الاسكندرية	ندوة "تطوير صناعة الجبن في مصر بين الواقع والتحديات"
3 أبريل 2013	3 أبريل 2013	كلية الزراعة - جامعة الفيوم	ندوة "Nutritional Environmental Aspects of Milk Processing"
24 أبريل 2013	24 أبريل 2013	المركز القومي للبحوث - القاهرة	ندوة "Food Safety"

2 أبريل 2012	2 أبريل 2012	المركز القومي للبحوث - القاهرة	"Recent Trends in Applied Dairy Sciences" ندوة
1 أبريل 2015	1 أبريل 2015	المركز القومي للبحوث - القاهرة	"Milk: The Vital Force" ندوة
2015/11/11	2015/11/9	فندق سفير بالقاهرة	The 12 th Egyptian Conference of Dairy Science and Technology " Milk And Dairy Products: A Healthy Vision"

سادساً: الأشتراك في الجمعيات العلمية والمجلات

- مجلة العلوم الزراعية بكلية الزراعة جامعة الزقازيق.
- عضو الجمعية المصرية لعلوم الألبان.
- عضو الجمعية العلمية للصناعات الغذائية.

سابعاً: الأشتراك في الأشراف على الرسائل العلمية

الدرجة العلمية	اسم الرسالة بالعربية	اسم الرسالة بالانجليزية	اسم الطالب	تاريخ الإشراف	المكان
ماجستير	دراسة عن الانزيمات المجبنة للبن من المصادر النباتية	A Study on milk clotting enzymes from plant sources	هبة الله حلمى عبد الرووف	اكتوبر 2014	قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق
ماجستير	دراسات على الألبان المتخمرة	Studies on fermented milk	محمد رضا فرج	اكتوبر 2013	قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق
ماجستير	تأثير العديد من مضادات الاكسدة الطبيعية على منتجات الالبان	Effect of Certain Natural Antioxidants on Dairy Products	اسلام عماد الدين عبد المقصود	فبراير 2013	قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق
ماجستير	نمو البفيدوبكتريا في لبن الصويا وقدرتها على البقاء في منتج لبن الصويا المتخمر الحيوى خلال التخزين	Growth of bifidobacteria in soymilk and their survival in the fermented soymilk product during storage	ماجد محمود سامى محمد اسماعيل	يونيو 2015	قسم علوم الأغذية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق

ثامناً: الأشتراك في تدريس المقررات الدراسية بالقسم

- مقررات مرحلة البكالوريوس

- كيمياء الأغذية والألبان السنة الرابعة -شعبة علوم الأغذية.
- هندسة التصنيع والشئون الصحية السنة الرابعة -شعبة علوم الأغذية.
- تكنولوجيا الالبان المكثفة والمجففة والمثلجات القشدية السنة الرابعة -شعبة علوم الأغذية.
- مراقبة جودة وطرق تحليل الاغذية والالبان السنة الرابعة -شعبة علوم الأغذية.
- تكنولوجيا الجبن السنة الرابعة -شعبة علوم الأغذية.
- تقييم وتحليل الاغذية والالبان السنة الرابعة شعبة الاقتصاد المنزلي الريفي.
- ميكروبيولوجيا الألبان لطلاب السنة الثالثة - شعبة علوم الأغذية.
- تلوث وفساد الأغذية والألبان لطالبات السنة الثالثة - شعبة الاقتصاد المنزلي الريفي.
- اللبن السائل ومعاملاته الحرارية لطلاب السنة الثالثة - شعبة علوم الأغذية.
- تكنولوجيا المنتجات اللبنية الدهنية لطلاب السنة الثالثة - شعبة علوم الأغذية.
- تكنولوجيا اللبن ومنتجاته لطلاب السنة الثالثة - شعبة الاقتصاد المنزلي الريفي.
- لبن ومنتجات لبنية لطلاب السنة الثالثة - شعبة الكيمياء الحيوية الزراعية.
- صناعات غذائية وألبان لطلاب السنة الثالثة - شعبة الاقتصاد الزراعي.
- ألبان لطلاب السنة الرابعة - الشعبة العامة.
- حاسب آلي تخصصي لطلاب السنة الرابعة - شعبة علوم الأغذية.
- حاسب آلي تخصصي لطلاب السنة الرابعة - شعبة الاقتصاد المنزلي الريفي.

• مقررات مرحلة الدراسات العليا:

- تلوث الأغذية والألبان متقدم
- الألبان وتغذية الإنسان
- بدائل الأغذية والألبان
- المشاكل الغذائية
- تكنولوجيا إنتاج بائل اللبن والمنتجات اللبنية الخاصة
- تكنولوجيا تصنيع النواتج الثانوية اللبنية
- هندسة مصانع الأغذية
- الاستفادة من مخلفات مصانع الأغذية والألبان
- الإضافات في صناعة الأغذية والألبان
- علوم أغذية (تخطيط مصانع الألبان)

- علوم أغذية (طرق تحليل الألبان ومنتجاتها)
- تكنولوجيا الألبان المتخمرة
- مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها
- الخواص الوظيفية لمكونات اللبن الرئيسية
- الشئون الصحية لمصانع الألبان
- ميكروبيولوجيا اللبن ومنتجاته.
- تقييم جودة الأغذية والألبان.
- طرق التحليل الميكروبيولوجية للأغذية والألبان لطلاب دبلوم جودة الأغذية والألبان.
- التلوث الإشعاعي والكيماوي للأغذية والألبان لطلاب دبلوم جودة الأغذية والألبان.
- منتجات الأغذية والألبان الخاصة

تاسعاً: المشاركة في الأنشطة الطلابية

المشاركة في التدريب الصيفي لطلبة الفرقة الثالثة بالقسم والاشتراك في فاعليات المعسكرات الصيفية للطلاب.

عاشراً: المشاركة في تحسين كفاءة العملية التعليمية بالقسم

- المشاركة في اعداد وتجهيز معامل قسم علوم الاغذية بالأجهزة العلمية والكيماويات.
- المشاركة في توصيف وتطوير المقررات.
- المشاركة في توصيف برنامج الماجستير والدكتوراة بالقسم.

احدى عشر : الأنشطة الجامعية والمجتمعية

تاريخ النشاط		ملخص بالمهام المكلف بها	وصف النشاط
من	إلى		
حتى تاريخه	2015/12/19م	الإشراف العام على الاستلام اليومي للمواد الغذائية وتخزينها بالمخازن والمبردات والمجمدات وإعدادها للطهي وتقديمها للطلاب (مجمع البطاوي للمدن الجامعية طلبة - طالبات) بشارع فاروق بمدينة الزقازيق ومدينة العبور الجامعية للطالبات واستطلاع رأي الطلاب فيما يقدم لهم من وجبات والاستماع لشكواهم ومطالبهم ورفع تقرير شهري عن الحالة العامة للمدن	مشرف عام على تغذية طلاب المدن الجامعية (طلبة وطالبات) والمطاعم المركزية والخارجية بجامعة الزقازيق

		إلى السيد أ.د./ نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب يعرض في اجتماع مجلس المدن الجامعية ومجلس الجامعة.	
حتى تاريخه	2015/2014	الإشراف العلمي والتكنولوجي	مشرف علمي لوحة تكنولوجيا وتصنيع الألبان مركز التجارب الزراعية - كلية الزراعة - جامعة الزقازيق
	2009-2007	التدريب والقيام بكافة عمليات تربية حيوان التجارب في بيت الحيوان كلية العلوم من تغذية وحقن جرعات وسحب عينات دم وتشريح الانسجة والقيام بفصل الدم وإجراء التحليلات المعملية	عضو المشروع البحثي «تخفيض مستوى الأمينات الحيوية (السموم الطبيعية) في منتجات الأغذية والألبان» الممول من جامعة الزقازيق بين كلية الزراعة وقسم البيولوجي كلية العلوم جامعة الزقازيق
	2014-2013	المشاركة في القوافل الخدمية التثقيفية للمهندسين الزراعيين كنوع من التفاعل المباشر مع المجتمع المحيط الذي تقوم به جامعة الزقازيق.	القوافل الخدمية التثقيفية.
2016/6	2015 /1/5	الإشراف العلمي والتكنولوجي وتشغيل وصيانة وحدة البسترة والتصنيع	نائب مدير مصنع الألبان التابع للإدارة العامة للمدن الجامعية - جامعة الزقازيق
حتى تاريخه	2015/6	الإشراف العلمي والتكنولوجي وتشغيل وصيانة وحدة البسترة والتصنيع	مدير مصنع الألبان التابع للإدارة العامة للمدن الجامعية - جامعة الزقازيق

اثنى عشر: الأبحاث المنشورة

أولاً الأبحاث التي تم إجرائها أثناء شغل وظيفة معيد وبيانها كالتالي:

- تقييم جودة الجبن الرأس البروبيوتك.

Aly, M.E., El-abbassy, M.M., Taha, S.N. and Khalifa, S. A. (2005). Quality Evaluation of probiotic Ras Cheese. New Egyptian J. Microbiology, 12, 287-299.

ثانياً الأبحاث التي تم إجرائها أثناء شغل وظيفة مدرس مساعد وبيانها كالتالي:

- مشروبات اللبن المتخمر المكربن.

Khalifa, S. A., Ashour, M. Z., Abdel- Baky, A. A. and Rabie, A. M. (2010). Carbonated fermented milk beverages. Egyptian J. Biotechnology, 36, 81-97.

ثالثاً الأبحاث التي تم إجرائها أثناء شغل وظيفة مدرس وبيانها كالتالي:

1- الاستفادة من نكتار لب ثمار المخيط *Cordia dichotoma* في صناعة مشروب الـيوجورت ذو الخواص الوقائية.

Abdel-Galeele, A. A., Sulieman, A.M., Abd El-Wahed, E. M. and **Khalifa, S. A.** (2013). Utilization of Sebestan Plum Fruit Nectar (*Cordia dichotoma* forst) in the Manufacture of Flavoured Nutraceutical Yoghurt Drink. Zagazig J. Agric. Res., 40, 6, 1119-1131.

2- تأثير الإنزيمات الرابطة للبروتينات على خواص الجبن الطرى المصنع من ألبان النوق.

Ibrahim, A. H. and **Khalifa, S. A.** (2013). Influence of Protein Cross-Linking Enzymes on Soft Cheese Properties Made From Camel's Milk. Zagazig J. Agric. Res., 40, 6, 1133-1140.

3- الخواص البكتريولوجية، الطبيعية الكيميائية والحسية لألبان النوق المتخمرة الحيوية وتأثيرها بإضافة الأنولين.

Ibrahim, A. H. and **Khalifa, S. A.** (2013). Bacteriological, Physicochemical and Sensory Properties of Probiotic Fermented Camel's Milk as Affected by Added Inulin. Egypt. J. Appl. Sci., 28, 12, 295-313

- 4- تأثير المثبتات المختلفة على الخواص الفيزيوكيميائية ليوجورت لبن النوق.
- Ibrahim, A. H. and **Khalifa, S. A.** (2015). The effect of various stabilizers on physiochemical properties of camel milk yoghurt. J. American Science, 11, 1, 15-24.
- 5- تحسين الجودة الحسية والخواص التركيبية للبن النوق المتخمر المدعم بالالياف الغذائية.
- Ibrahim, A. H. and **Khalifa, S. A.** (2015). Improve Sensory Quality and Textural Properties of Fermented Camel's Milk Fortified With Dietary Fiber. J. American Science. 11, 3, 42-54.
- 6- تأثير التجفيد على الخواص التغذوية للبن النوق.
- Ibrahim, A. H. and **Khalifa, S.A.** (2015). Effect of freeze-drying on camel's milk nutritional properties. Int. Food Res. J. 22, 4, 1438-1445.
- 7- تحسين خصائص جودة الجبن الأبيض الطرى باستخدام خلاصة ثمرة الكرانبرى (*Vaccinium macrocarpon*).
- Khalifa, S. A.** and Wahdan, K. M. (2015). Improving the quality characteristics of white soft cheese using cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) fruit extract. Int. Food Res. J. 22, 6, 2203-2211.
- 8- تأثير إضافة النشا المعدل كمنثبت على الخواص الفيزيوكيميائية والتركيبية ليوجورت لبن النوق.
- Khalifa, S. A.** and Ibrahim, A. H. (2015). Influence of Addition Modified Starches as Stabilizer on Physicochemical and Textural Properties of Camel's Milk Yoghurt. Zagazig J. Food and Dairy Res., 42, 2, 295-307.

الكتب

Salah khalifa (2015) Carbon Dioxide Treated Milk. LAP LAMBERT Academic Publishing, ISBN-13: 978-3-659-68591, Berlin, Germany.