



جامعة بنى سويف  
كلية الطب البيطرى



## السيرة الذاتية

ا.د/ فاطمة حسن محمد على

استاذ بقسم الرقابة الصحية على الأغذية -كلية الطب البيطرى -  
جامعة بنى سويف  
وكيل كلية الزراعة لشئون خدمة المجتمع - جامعة بنى سويف  
مدير مركز تنمية الموارد البشرية بجامعة بنى سويف  
المتحدث الإعلامى بإسم جامعة بنى سويف

### البيانات الشخصية

- الإسم: فاطمة حسن محمد على
- تاريخ الميلاد: 1969/11/17
- الحالة الاجتماعية: متزوجة
- العنوان: الهرم - الجيزة
- التليفون: 0020235867496

### بيانات الوظيفة الحالية

- الدرجة العلمية: استاذ
- التخصص: الرقابة الصحية على الأغذية (اللحوم)
- الكلية: الطب البيطرى
- الجامعة: بنى سويف
- تاريخ شغل الوظيفة الحالية: يوليو 2011

### بيانات الإتصال

- تليفون: 0020235867496
- فاكس: +2 082 2327982
- محمول: 00201283006637

### المؤهلات الدراسية

- بكالوريوس الطب البيطري - جامعة القاهرة - فرع بني سويف عام 1993 بتقدير عام جيد جداً.
- ماجستير في العلوم الطبية البيطرية (تخصص الرقابة الصحية على اللحوم) جامعة القاهرة - فرع بني سويف عام 1997.
- دكتوراه الفلسفة في العلوم الطبية البيطرية (تخصص الرقابة الصحية على اللحوم) جامعة القاهرة - فرع بني سويف عام 2001.

### التدرج الوظيفي

- معيد بقسم الرقابة الصحية على الاغذية كلية الطب البيطري جامعة القاهرة-فرع بني سويف من يوليو 1993 حتى يوليو 1997.
  - مدرس مساعد بقسم الرقابة الصحية على الاغذية كلية الطب البيطري جامعة القاهرة-فرع بني سويف من اغسطس 1997 حتى مايو 2001.
  - مدرس بقسم الرقابة الصحية على الاغذية كلية الطب البيطري جامعة القاهرة -فرع بني سويف من يونيو 2001 حتى 2006.
  - استاذ مساعد بقسم الرقابة الصحية على الاغذية كلية الطب البيطري جامعة بني سويف من 2006 حتى الان.
  - استاذ بقسم الرقابة الصحية على الاغذية كلية الطب البيطري جامعة بني سويف من يوليو 2011 حتى الان.
- ملحوظة: تم انفصال فرع بني سويف عن جامعة القاهرة واصبحت جامعة مستقلة في 2005/8/1.

### المهام الوظيفية

#### اولاً: المناصب القيادية:

- وكيل كلية الزراعة لشئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة - جامعة بني سويف: في الفترة من 11-12-2014 حتى الآن.

- مدير مركز تنمية الموارد البشرية بجامعة بنى سويف: من الفترة 2013-11-24 حتى الآن (حصل المركز على الاعتماد الدولي من البورد الدولي لإعتماد المدربين IBCT خلال هذه الفترة) .

- المتحدث الإعلامي بإسم جامعة بنى سويف: فى الفترة من 2014-5-17 حتى الآن.  
ثانياً: التدريس:

مادة الرقابة الصحية على اللحوم (صحة اللحوم والاسماك والدواجن ومنتجاتها- حفظ اللحوم- تصنيع منتجات اللحوم- المخلفات الحيوانية)  
الاختبارات المعملية لفحص اللحوم ومنتجاتها  
ثانياً: الأنشطة و أعمال التدريب:

- المشاركة فى أعمال التدريب التعليمي الإكلينيكي الخاص بمادة الرقابة الصحية على اللحوم للخريجين وطلبة الدراسات العليا(دبلومة، ماجستير، دكتوراه).
- المشاركة فى أعمال التدريب والتوعية للخريجين عن طرق فحص الاغذية وكيفية انتاج غذاء امن.
- المشاركة فى اعداد المشروعات البحثية الخاصة بالقسم والكلية.
- عمل دورات تدريبية علمية للأطباء البيطريين بمركز البحوث الزراعية ومديرية الطب البيطري ببني سويف.

ثالثاً: الدورات التدريبية:

- الحصول على دورة (تدريب المتدربينTOT): 2009
- الحصول على الدورة التنشيطية لتدريب المتدربين : مارس 2011
- شهادة مدرب محترف معتمد (CPT) من البورد الدولي لاعتماد المدربين IBCT : مايو 2014
- تدريب اعضاء هيئة التدريس والهيئة المعاونة بمركز تنمية الموارد البشرية بالجامعة (دورات الترقيات)  
على سبيل المثال ليس الحصر:
- دورة تنمية مهارات العرض الفعال
- دورة إعداد المعلم الجامعي
- دورة أساليب البحث العلمي
- دورة مهارات الاتصال الفعال

- دورة العرض الفعال
- دورة استخدام التكنولوجيا فى التدريس
- دورة النشر الدولى للبحوث
- دورة ادارة الفريق البحثى

### المؤتمرات العلمية

- المؤتمر العلمى السابع – كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة – اكتوبر 2002
- المؤتمر العلمى الرابع – كلية الطب البيطرى – جامعة بنى سويف – سبتمبر 2005
- المؤتمر العلمى الثامن – كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة- ابريل 2006
- مؤتمر الاغذية الوظيفية: جامعة MSU –دالاس –تكساس- الولايات المتحدة الامريكية: فى الفترة من 2 الى 8 ديسمبر 2010
- مؤتمر مونيكيا لصحة الاغذية: روما – ايطاليا: فى الفترة من 2-17 اكتوبر 2008
- مؤتمر "الابتكار فى مجال حفظ وسلامة الغذاء": ميونيخ المانيا 15-17 سبتمبر 2015.

### مهارات أخرى

- اجادة تامة للكمبيوتر (windows, word, excel, power point, adobe Photoshop)
- اجادة عالية للغة الإنجليزية تحدثاً وكتابةً (Institutional TOEFL 513) .

### بعض الأبحاث العلمية

1. التقييم الميكروبي والكيميائى لجلود بدارى التسمين المستخدمة كأضافات فى تصنيع اللحوم

**Microbial and chemical evaluation of broiler's skin as co-product incorporated in meat industry. J. Egypt. Vet. Med. Assoc. 64 (1) 81-91 (2004)**

2. البروبوليس كمادة طبيعية مضادة للتلوث والاكسدة فى السجق الشرقى الطازج.

**Propolis as a natural decontaminant and antioxidant in Fresh oriental sausage.**

8<sup>th</sup> scientific Veterinary Medical Conference, Fac. Vet. Med. Zagazig Univ. 31<sup>st</sup> Aug. -3<sup>rd</sup> sept. 2006. 238-244.

3. تحسين جودة البرجر البقرى باضافة زيت الزعتر وزيت الجوجوبا.

Improving the quality characteristics of beef burger by adding thyme essential oil and jojoba oil. Zagazig Veterinary Journal (ISSN. 1110-1458) 35 (2): 1-9. 2007

4. تواجد اجناس الليستيريا واليارزينيا فى مذبوحات الطيور والارانب بالاشارة الى اهميتها كامراض مشتركة.

Incidence of Listeria and Yersinia species among slaughtered poultry and rabbit with special reference to its zoonotic importance. Vet. Med. J., Giza, 50 (4): 571-579, 2002

5. تواجد جرثوم الايشريشيا كولاي أ- 157 (القادر على افراز سم الشيجا ) فى بعض منتجات اللحوم.

Occurrence of shiga toxin-producing E. coli O157 in some meat products. The 3<sup>rd</sup> international Scientific conference, Fac. Vet. Med., Mansoura, 29-30 April 2003.

6. تقييم المخاطر الصحية فى كفتة الارز المصنوعة من لحوم الجمال.

Risk assessment of rice Kofta formed from camel meat. Assiut Vet. Med. J., 50 (100): 66-73, Jan. 2004.

7. المخاطر الناتجة من اخراجات الدواجن كاضافات لتغذية اسماك البلطى المستزرع بالنظام شبه المكثف.

Hazards resulted from the addition of poultry droppings to the Egyptian semi-intensive aquacultured Tilapia nilotica fish feeds. Vet. Med. J., Giza, 50 (4): 571-579, 2002.

8. تقييم الحالة الصحية لأجزاء بدارى التسمين بالجلد ومن غير الجلد فى الاسواق المصرية.

Evaluation of the hygienic status of broiler parts with and without skin in retail markets in Egypt. 8<sup>th</sup> Scientific conference

**Biotechnology and Animal Wealth Development. 17-19 April,  
Giza, Egypt. Vet. Med. J., Giza, 53 (2): 611-623, 2005.**

9. الفحوصات الميكولوجية فى لانشون اللحم البقرى والدواجن.

**Mycological investigation in beef and chicken luncheon. 4<sup>th</sup>**

**Scientific conference, Future of animal wealth in Egypt under**

**GATT agreement. Fac. Vet. Med., Beni-Suef Univ. 24-27<sup>th</sup>**

**September 2005.**

10. متبقيات هرمون الاستراديول فى لحوم الضأن واحشائه.

**Estradiol hormone residues in mutton and its variety meat. Egy.**

**Vet. Med. J., Jan. 2006.**

11- تقييم جودة بعض الأغذية البحرية الطازجة والمجمدة المستوردة

Fatma Hassan and Mohamed Ali (2011). Quality Evaluation of Some Fresh and Imported Frozen Seafood. Advance Journal of Food Science and Technology, Vol.(3), Issue 1, 83-88.

12- البروبوليز كمادة طبيعية مضادة للتلوث و الأكسدة فى السجق الشرقى الطازج

Fatma H.Ali, Gehan M.Kassem & Osama A.Att-Alla. (2010). Propolis as a natural decontaminant and antioxidant in fresh oriental sausage. Veterinaria Italiano, 46(2), 167-172.

13- البروبيوتك "اضافات اغذية" لتحسين جودة مذبوحات الدواجن

Fatma H.M.Ali (2010). Probiotics Feed Supplement to Improve the Quality of Broiler Chicken Carcasses. World Journal of Dairy & Food Sciences 5(1):93-99.

14- مدى تواجد البروسيليا فى الحيوانات المذبوحة و اعضائها الحشوية فى بنى سويف- مصر

Fatma H.M.Ali and Emad-A.Mahdey. (2010). Incidence of Brucella Species in Slaughtered Food Animals and its Edible Offal at Beni-Suef, Egypt. Global Veterinaria 5(5):248-254, 2010.

15- تأثير محفزات النمو على جودة لحوم الدواجن أثناء الحفظ بالتبريد

Fatma H.Ali and Dalia A.Zahran (2010). Effect of Growth Enhancers on Quality of Chicken Meat during Cold Storage. Advance Journal of Food Science and Technology 2(4), 219-226, 2010.

16- تحسين جودة البرجر البقرى باضافة زيت الزعتر و زيت الجوجوبا

Improving the quality characteristics of beef burger by adding Thyme and Jojoba essential Oil. Archive Zootenica under press.

17- تأثير طرق التملح المختلفة على جودة اللحم الجاموسى.

Gehan M.Kassem; Dalia A.Zahran and Fatma H.Ali (2009). Efficacy of Different Marinades on Tenderness and Overall Quality of Buffalo meat. Assiut Vet.J.vol.55,121 April 2009.

18- متقبنيات مضادات الميكروبات فى بعض المذبوحات

F.A.Khalafalla, Fatma H.M.Ali and K.A.Abd-Allah (2009).

Antimicrobial residues in some slaughtered food animals. Beni-Suef Vet.Med.J.6<sup>th</sup> Sci.Conf.Vol.,20,No.1,p.163-168.

19- الحالة البكتريولوجية للاسماك المسوقة بمدينة بنى سويف

F.A.Khalafalla, Fatma H.M.Ali and A.H. A. Hassan. (2009).

Bacteriological status of fish marketed in Beni-Suef city. Beni-Suef Vet.Med.J.6<sup>th</sup> Sci.Conf.Vol.,20,No.1,p.157-180.