

PERSONAL INFORMATION



Mokhless Ahmed Mohamed Mohamed Abd El-Rahman.

3 City St., Assiut 71526, Egypt.

002-088-2412528 002-01127501005 002-01029963515

drmokhless@gmail.com

drmokhless@agr.aun.edu.eg, mokhless2000@yahoo.com

https://scholar.google.com.eg/citations?hl=en&user=JOu5kW4AAAAAJ&view_op=list_works&gmla=AJsnF5BSgz0Mrla6uumUVuvhYnqfMVNW9f8ENlnqE0li2shdAYj_kjFwP0OwXHT15ZJQbieEtUEUpTQfQTuS6h_k2cpdWGFwu6OeTFscFUPoN0jbElvBC6cg5nblw4MJ2B0zr2en7r

Replace with type of IM service: drmokhless@gmail.com

Sex: Male Date of birth: 16/04/1979 Nationality: Egyptian

JOB APPLIED FOR POSITION Assistant professor in Food Science and Technology Department for Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.

WORK EXPERIENCE

(Academic Credentials)

- B. Sc. Degree:** 1996 - 2000 (B.Sc. in Food Sci. & Technology).
- Master's degree:** 2001 - 2005 (M.Sc. in Food Sci. & Technology).
Title: Chemical and Technological studies on some Egyptian pomegranate varieties.
- Ph.D. Degree:** 2007 - 2012 (Ph.D. in Food Sci. & Technology).
Title: Chemical, Nutritional and Technological studies on certain kinds of nuts.

(Thesis Supervised)

Approved Thesis:

- Wael abd el-rahman el saban (2014) **M. Sc.** Thesis, Faculty of Agriculture, Assiut University.
- Fadhl S. Al-Barbari (2014). **Ph.D.** Thesis, Faculty of Agriculture, Assiut University.
- Hamada K. H. Megaly (2014) **M. Sc.** Thesis, Faculty of Agriculture, Assiut University.

Uncompleted Thesis:

- Abd El-Fatah K. A. Ahmed (2019) **M. Sc.** Thesis, Faculty of Agriculture, Assiut University.

(from 2000 – to present)

- February 2012- present, Lecturer of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.
- From 2005 to 2011, Assistant lecturer of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.
- From November 2000 to December 2005, demonstrator of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.

EDUCATION AND TRAINING

Food Science and Technology Department, Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.

- 2007-2012, PhD, Food Science & Technology Dept., Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.

Curriculum Vitae

Mokhless A. M. Abd El-Rahman

- 2- 2001-2005, M. Sc., Food Science & Technology Dept., Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.
- 3- 1996-2000, B.Sc., Food Science & Technology Dept. (Very good with Honor), Faculty of Agriculture, Assiut University, Assiut, Egypt.
- 4- 1993 – 1996, Secondary school (high school), Qena – Egypt.
- 5- 1990 – 1993, Preparatory school, Qena – Egypt.
- 6- 1984 – 1990, Primary school, Qena– Egypt.

undergraduate degree Courses:

- 1- Principles of food preservation.
- 2- Biochemistry.
- 3- Organic chemistry.
- 4- Food processing.
- 5- Food microbiology.
- 6- Human nutrition.
- 7- Organic and Biochemistry.
- 8- Agricultural applications in the field of food science and technology.

postgraduate degree Courses:

- 1- Enzymes chemistry.
- 2- Advanced biochemistry.
- 3- Industrial fermentations.
- 4- Toxins and food poison.

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) Arabic

Other language(s)	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	A1	A1	A1	A1	A1

Levels: A1/A2: Basic user - B1/B2: Independent user - C1/C2 Proficient user
[Common European Framework of Reference for Languages](#)

Communication skills Good communication skills gained through my experience as university teacher of students.
Job-related skills Good command of quality control processes (currently responsible for quality audit).

Digital competence

SELF-ASSESSMENT				
Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
Basic user	Independent User	Independent user	Basic user	Basic user

Dos, Windows, Office

Good command of office suite (word processor, spread sheet, presentation software)

Other skills Replace with other relevant skills not already mentioned. Specify in what context they were acquired. Example:

- Carpentry

Driving licence C

**Publications,
References &
Projects**

Publications and references:

1. Abdel-Raheem, H. E. F.; Abdel-Mageed, W. S. and **Abd El-Rahman, M. A. M.** (2019). Optimization Production of *Monascus ruber* Pigments on broth medium and its application in flavored yogurts. Egyptian J. Food Sci. (In press).
2. **Abd-EL-Rahman, M. A.**; Darwish, S. M. I.; Megali, H. K. H. and Abedel-Hakim, H. I. (2019). Characterization of β -carotene Extracted from Orange Peels and its Use as a Natural Colorant and Antioxidant in Ice Cream. Egyptian J. Food Sci. 47 (2): 173 – 185.
3. **Abd El-Rahman, M. A. M.**; Safaa A. Limam and El-Geddawy, M. M. A. (2019). Effect of storage condition on the changes of sugar recovery, sucrose loss in wastes and juice purity during beet manufacture. J. Food Sciences; Suez Canal Univ. 6 (1): 65-73.
4. **Abd El-Rahman, M. A. M.** and El-Geddawy, M. M. A. (2019). Chemical and Technological characteristics of fresh roots of four sugar beet varieties harvested at different dates. J. Food Sciences; Suez Canal Univ. 6 (1): 43- 48.
5. Darwish, S. M. I.; Abdel-Hakim, H. I.; **Abd-EL-Rahman, M. A.** and Megali, H. K. H.: (2019). Extraction and Utilization of Tomato Peels Lycopene as Antioxidant and Natural Colorants in Beef Burger. j. of food and dairy Sci. Mansoura Univ. Vol. 10 (8): 257- 264.
6. **Abd El-Rahman, M. A. M.**: (2019). Microbiological Quality and Heavy Metals Content of Some Spices and Herbs Kinds. j. of food and dairy Sci. Mansoura Univ. Vol. 10 (7): 237- 241.
7. Megali, H.K.H.; Darwish, S. M.I.; Abedel-Hakim, H.I. and **Abd EL-Rahman M. A.,** (2019). Utilization of Red Carrot Roots (*Daucus carota* L.) By-products as A Source of Natural Pigments. Assiut J. Agric. Sci., 50 (1). 50-61.
8. Mohamed E. G.I. Al-Barbari F. S. **Abd EL-Rahman M. A.**, Elsyiad S. I., (2015). Minimizing the milk of lime and steam consumption during sugar beet processing in delta sugar factories. International Conference on: "World Economics for Sugar Industry towards Food and Energy in a Changed Economic Environment" 2015, Aswan, Egypt, Assiut University., 1-14, November.
9. Al-Barbari F. S.; E. G. I. Mohamed; **M. A. Abd-EL-Rahman** and S. I. Elsyiad (2014.). Quality of Sugar Beet in Relation to Sugar Losses in Final Molasses, journal of food and dairy science, The1st Mans. Inter. Food Con. November 2014, 171-178.
10. Fadhl S. Al-Barbari.; E.G.I. Mohamed.; **Abd-EL-Rahman. M. A;** and Samy I. Elsyiad (2014). Quality of beet juice and its liquor during beet sugar processing. Journal of food and dairy science, 5(6), 367-376.
11. Abou-El-Hawa, S.H., Manal A.M. Hassan., **Abd EL-Rahman, M. A.**, and Alsaban, W.A., (2014). Effect of Salting and Storage on Chemical Composition of Some Fish Species, J. Food and Dairy Sci., Mansoura Univ. 5 (6): 451 – 458.
12. **Abd El-Rahman, M.A. M.**, Yousef, M. K. E. El-Rify, M. N. A., Ramadan, E. A., (2011). Assessment of Fatty Acids Composition, Total Lipid Fractions and Oil Characteristics of Four Nut Kinds, Assiut journal of agricultural science (special issue) the 5th conference of young scientists fac. of agric. assiut univ. may, 8, 2011., 42 (2), 212-221.
13. Yousef, M. K. E. El-Dengawy, R. A. H, Khalifa, A. H., **Abd El-Rahman, M.A. M,**

- (2006). Preparation and evaluation of quality attributes of processed juice of some Egyptian pomegranate, the 7th international conference for food industries quality control, Almahrosa Hotel-Alexandria-Egypt., 60-72.
14. Yousef, M. K. E., El-Dengawy, R. A. H., Khalifa, A. H. & **Abd El-Rahman, M.A. M.**, (2006). Evaluation of by product, (seeds and peels) of some Egyptian pomegranate varieties, the 7th international conference for food industries quality control, Almahrosa Hotel-Alexandria-Egypt, 43-59, 2006.
15. Yousef, M. K. E. El-Dengawy, R. A. H., Khalifa, A. H. & **Abd El-Rahman, M.A. M.**, (2004). Nutritional assessment of some Egyptian pomegranate varieties, The sixth International Conference and Exhibition for Food Industries Quality Control "Food Quality 2004" 10 – 12 October 2004 in " Al Mahrousa Hotel " Alexandria, Egypt.
16. Yousef, M. K. E. and El-Dengawy, R. A. H, Khalifa, A. H. & **Abd El-Rahman, M.A. M.**, (2004). Physico-chemical quality attributes of fresh and treated juice of some Egyptian pomegranate varieties. The sixth International Conference and Exhibition for Food Industries Quality Control "Food Quality 2004" 10 – 12 October 2004 in " Al Mahrousa Hotel " Alexandria, Egypt.

Projects:

Training of 15- 20 women per village (three village) since few years ago (2008), in Assiut governorate to update/reinforce their capacities and skills in **Pickles processing** (identify and learn the use and care of the tools, equipment's and ingredients used for pickles, learn how to select raw material, factors of spoilage, control measures, function of preservatives, method of preparation, hygiene and sterilization of jars and cans, main HACCP rules). In addition to nutrition education and awareness of certain eating habits and beliefs of these poor groups living in the villages.

بيان بالأنشطة العلمية والتطبيقية:

أولاً: الأنشطة الإنشائية:

المشاركة في تأسيس وتجهيز معامل قسم الصناعات الغذائية الجديدة بكلية الزراعة - جامعة أسيوط.	1
المشاركة في تأسيس وتجهيز وحدة المخبوزات والتصنيع الغذائي بكلية الزراعة - جامعة أسيوط.	2

ثانياً: الأنشطة العلمية:

المشاركة في وضع الخطة البحثية الخمسية لكلية الزراعة جامعة أسيوط	1
المشاركة في تنفيذ الخطط البحثية لقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية - كلية الزراعة - جامعة أسيوط من 2012 وحتى تاريخه.	2
المشاركة في الندوات وورش العمل والدورات التدريبية بالقسم والكلية.	3
المشاركة في المؤتمرات العلمية بالقسم والكلية.	4

ثالثاً: الأنشطة التدريسية:

الرقم الكودي	اسم المقرر	المستوي	محاضرة	دروس عملية	الساعات المعتمدة
المقررات الدراسية لطلاب كلية الزراعة - جامعة أسيوط:					
ع.ت.ا. 1301	أسس الصناعات الغذائية	1	2	2	3
ع.ت.ا. 1204	كيمياء حيوية زراعية	2 و3 و4	2	2	3
ع.ت.ا. 2224	تغذية أنسان	3 و4	2	2	3
ع.ت.ا. 1307	ميكروبيولوجيا الأغذية	1 و2	2	2	3
ع.ت.ا. 2261	التطبيقات الزراعية فى مجال علوم الاغذية	4	2	2	3
لطلاب الدراسات العليا - كلية الزراعة - جامعة أسيوط:					
ت.ا. 213	كيمياء حيوية تمثيلية	--	2	4	--
لطلاب الدراسات العليا - معهد دراسات وبحوث تكنولوجيا السكر - جامعة أسيوط:					
	كيمياء حيوية زراعية		2	2	--
	التحكم فى النمو الميكروبي والتسمم الغذائى وطرق معالجة المياه		1	1	--
	المنتجات الثانوية لصناعة السكر		1	1	--
لطلاب كلية الزراعة - بالوادى الجديد - جامعة أسيوط:					
ع.ت.ا. 1301	أسس الصناعات الغذائية	1	2	2	--
ع.ت.ا. 1204	الكيمياء الحيوية الزراعية	2 و3 و4	2	2	--
لطلاب المعهد العالى للتعاون والارشاد الزراعى - كلية الزراعة - جامعة أسيوط:					
	كيمياء حيوية زراعية	1	2	4	--
	كيمياء عضوية وحيوية	1	2	4	--
	كيمياء عضوية	المعادلة	2	4	--

رابعاً: الخبرة العملية:

1	1- خبرة عملية فى مجال تحليل الأغذية. 2- خبرة عملية فى مجال الأجهزة العلمية واستخداماتها فى تحليل الأغذية.
---	--

خامساً: الأنشطة التنموية والإرشادية والبيئية:

1	1- عضو الجمعية المصرية لسلامة الغذاء (المشهرة تحت رقم 5785) Egyptian Society of Food Safety 2- تقديم الإستشارات الفنية فى مجال الصناعات الغذائية وتكنولوجيا الأغذية. 3- المشاركة والإشراف على الزيارات الميدانية والدورات التدريبية لطلاب القسم
---	---

سادساً: الأنشطة الطلابية وأعمال الكنترول والمكتبة:

1	1- المشاركة فى بعض الأنشطة الطلابية المختلفة بالكلية. 2- المشاركة والإشراف على الإرشاد الأكاديمي لطلاب الكلية. 3- المشاركة فى أعمال الإمتحانات والكنترولات بالكلية. 4- المشاركة فى أعمال الكنترولات بكلية التربية وكلية الحقوق. 5- عضو كنترول الاستلام والتسلم لجميع مستويات الساعات المعتمدة بكلية الزراعة من العام الجامعى 2012-2013م وحتى اليوم. 6- عضو كنترول الاستلام والتسلم لجميع المستويات بكلية الحقوق من العام الجامعى 2012-
---	---

2013م وحتى اليوم.	
7- عضو كينترول بكلية التربية من العام الجامعى 2012-2013م وحتى العام الجامعى 2015-2016م.	
8- المشاركة والإشراف على تحديد وشراء الكتب العلمية من دور النشر التى تهتم التخصص لدعم المكتبة الطلابية.	

سابعاً: الأنشطة المتعلقة بالقسم والجودة:

1- اعداد وعمل الجداول التدريسية لاعضاء هيئة التدريس بالقسم.	1
2- عمل وتوزيع الساعات المكتبية لاعضاء هيئة التدريس بالقسم.	
3- المشاركة فى توصيف وتقرير المقررات الدراسية الخاصة بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية.	

ثامناً: الندوات والمؤتمرات وورش العمل والدورات التدريبية:

1- الندوات والمؤتمرات وورش العمل:	1
1- دورة إعداد المعلم على اصول التدريس العامة والخاصة فى الفترة من 19 - 31 يوليو 2003 م بكلية التربية- جامعة اسيوط.	
2- دورة تدريبية بعنوان وسائل الأمان والسلامة فى المعامل فى الفترة من 13 - 14 يناير 2010 م بالمركز الفنى للاجهزة العلمية المكهنة والتدريب بجامعة اسيوط.	
3- المؤتمر العلمى السادس لشباب الباحثين الذى عقد يوم 13 مايو 2012م بكلية الزراعة جامعة اسيوط.	
4- المؤتمر العلمى السادس للعلوم الزراعية فى الفترة من 13 - 14 اكتوبر 2012 م بكلية الزراعة جامعة اسيوط.	
5- مؤتمر المنصورة العربى السادس لعلوم وتكنولوجيا الأغذية والالبان تحت عنوان " الأمن الغذائى بين الواقع والمأمول فى الوطن العربى " المنصورة 19 - 22 نوفمبر 2012.	
6- دورة تدريبية تحت عنوان " Environmental Poisons, Methods of Detection and its Control " فى الفترة من 18 - 20 فبراير 2013م تحت رعاية كلية الطب البيطرى جامعة اسيوط وبالتعاون مع الجمعية المصرية للسموم البيئية وشركة Agitech .	
7- المؤتمر العلمى الثامن لشباب الباحثين الذى عقد يوم 19 ابريل 2015م بكلية الزراعة جامعة اسيوط.	
8- المؤتمر العلمى الدولى التاسع للتنمية والبيئة فى الوطن العربى فى الفترة من 15 - 17 ابريل/ 2018 م قطاع خدمة المجتمع وتنمية البيئة بجامعة اسيوط.	
9- المؤتمر العلمى التاسع لشباب الباحثين الذى عقد يوم 23 ابريل 2018م بكلية الزراعة جامعة اسيوط.	
10- ندوة بعنوان " Food Hyginene and Safety " الاربعاء الموافق 17 فبراير 2016م تحت رعاية كل من المركز القومى للبحوث والجمعية المصرية لسلامة الغذاء.	
11- المؤتمر العلمى السابع للعلوم الزراعية فى الفترة من 30 - 31 اكتوبر/ 2016 م بكلية الزراعة جامعة اسيوط.	
12- ورشة عمل بعنوان (Learning of Sceintific Bases to Write Proposl) الاحد 13 اكتوبر 2019م تحت رعاية مركز التميز فى الزراعة، فى اطار التعاون المصرى الامريكى.	
2- دورات تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والقيادات بجامعة اسيوط.	2
1- برنامج تدريبي بعنوان Teaching with Technology فى الفترة من 5 - 8 / 6 / 2005 م.	

2- أخلاقيات وآداب المهنة في الفترة من 5 – 7 / 3 / 2006 م.
3- مهارات الاتصال الفعال في الفترة من 17 – 19 / 3 / 2007 م.
4- الاتجاهات الحديثة في التدريس في الفترة من 24 – 26 / 3 / 2007 م.
5- التدريس للأعداد الكبيرة والتدريس المصغر في الفترة من 10 – 12 / 4 / 2007 م.
6- الجوانب القانونية بالجامعات في الفترة من 12 – 14 / 5 / 2007 م.
7- إعداد وكتابة البحوث العلمية ونشرها دوليا في الفترة من 19 – 21 / 5 / 2007 م.
8- مهارات الاتصال في انماط التعليم المختلفة في الفترة من 15 – 16 / 9 / 2019 م.
9- التخطيط الإستراتيجي في الفترة من 15 – 16 / 9 / 2019 م.
10- تمويل البحوث العلمية والمنح في الفترة من 22 – 23 / 9 / 2019 م.
11- تطبيقات تكنولوجيا المعلومات في التدريس في الفترة من 22 – 23 / 9 / 2019 م.
12- نشر البحوث في مجلات دولية في الفترة من 29 – 30 / 9 / 2019 م.

ANNEXES

List of documents annexed to ICT-certificate(s) of CV.