



السيرة الذاتية



بيانات شخصية:

الاسم : نادر يحيى مصطفى يحيى

تاريخ الميلاد : ١٩٦٨/٤/٢٣ .

محل الميلاد : شبين القناطر – قليوبية .

الديانة : مسلم

الجنسية : مصري

الحالة الاجتماعية : متزوج .

المؤهلات العلمية:

الدرجة العلمية	الكلية المانحة	مجال التخصص	التخصص الدقيق	التاريخ
بكالوريوس طب بيطرى	كلية الطب البيطرى / جامعة الزقازيق	العلوم الطبية البيطرية	العلوم الطبية البيطرية	٥/١١ ١٩٩٠م
ماجستير	كلية الطب البيطرى / جامعة طنطا	العلوم الطبية البيطرية	الرقابة الصحية علي اللحوم	١٩٩٦/٥/٥م
دكتوراه	كلية الطب البيطرى / جامعة طنطا	الفلسفة فى العلوم الطبية البيطرية	الرقابة الصحية علي اللحوم	٢٠٠٠/٦/٢٧م

التدرج الوظيفي:

المنصب	القسم	الكلية	الجامعة	التاريخ
معيد	مراقبة الأغذية	كلية الطب البيطري	جامعة طنطا – فرع كفر الشيخ	١٩٩٣/١/٢٠م
مدرس مساعد	مراقبة الأغذية	كلية الطب البيطري	جامعة طنطا – فرع كفر الشيخ	١٩٩٦/٦/٢٣م
مدرس	مراقبة الأغذية	كلية الطب البيطري	جامعة طنطا – فرع كفر الشيخ	٢٠٠٠/٩/٥م

أستاذ مساعد	مراقبة الأغذية	كلية الطب البيطرى	جامعة طنطا – فرع كفر الشيخ	٢٧/١٠/٢٠٠٥م
أستاذ	مراقبة الأغذية	كلية الطب البيطرى	جامعة كفر الشيخ	٢٨/١٠/٢٠١٠م
وكيل الكلية	للدراسات العليا والبحوث	كلية الطب البيطرى	جامعة كفر الشيخ	٣/١٠/٢٠١١م

الجوائز:

* الأعمال المميزة:

- الأنشطة العلمية :

- ١- تم عمل بحثاً في مجال التخصص منها المفرد أو المشترك مع باحثين مصريين وأجانب وتم نشرها في مجلات متخصصة محليه مصريه وعالميه .
- ٢- الإشراف على عددرسالة ماجستير ودكتوراه في مجال التخصص في مختلف الجامعات (جامعات
- ٣- حضور عدد من المؤتمرات العلمية المحلية والدولية في مجال التخصص .
- ٤- عضو بمشروع "تأهيل معمل تحليل الأعلاف والمياه والأغذية ذات الأصل الحيواني للاعتماد" .
- ٥- عضو بمشروع "تحويل المخلفات المنزلية إلي غذاء للحيوان" علي مستوي الجامعة .

- الأنشطة الخدمية للجامعة :

- ١- عضو مجلس إدارة صندوق البحوث بالجامعة .
- ٢- عضو مجلس الدراسات العليا بالجامعة .
- ٣- عضو لجنة المكتبات بالجامعة .

- الدورات التدريبية :-

م	الدورة	نوع الدورة	الدولة	الجهة	الفترة من	الفترة إلي
١	إعداد معلم	دورة أساسية للتدريس	مصر	جامعة طنطا	٥/٥/١٩٩٩م	١٠/٥/١٩٩٩م
٢	البحث العلمي	دورة أساسية للتدريس	مصر	جامعة طنطا	٦/١٢/٢٠٠٤م	٩/١٢/٢٠٠٤م
٣	العرض الفعال	دورة أساسية للتدريس	مصر	جامعة طنطا	١٥/١٢/٢٠٠٤م	١٩/١٢/٢٠٠٤م
٤	إعداد مشروع بحثي	دورة أساسية للتدريس	مصر	جامعة كفر الشيخ	١٣/١١/٢٠٠٦م	١٥/١١/٢٠٠٦م
٥	معايير الجودة في العملية التدريسية	دورة أساسية للتدريس	مصر	جامعة كفر الشيخ	١٦/٨/٢٠٠٨م	١٨/٨/٢٠٠٨م

٦	التخطيط الاستراتيجي	دورة أساسية للترقى	مصر	جامعة كفر الشيخ	٢٠٠٩/٩/١٠ م	٢٠٠٩/٩/١٣ م
٧	تنظيم المؤتمرات العلمية	دورة أساسية للترقى	مصر	جامعة كفر الشيخ	٢٠١٠/٢/٢٠ م	٢٠١٠/٢/٢٢ م

- المهمات العلمية :-

- زيارة علمية لليابان بجامعة جيفو في الفترة من ٢٠١٠/٥/١٠ إلى ٢٠١٠/٥/٢٧ م

الإعارات :

لا يوجد.

الجزاءات :

لا يوجد.

الإجازات :

لا يوجد.

اللقاءات العلمية :

- المؤتمر العلمي العاشر لكلية الطب البيطري جامعة الزقازيق بالأقصر في الفترة من ٢٠١٠/٢/١٠ إلى ٢٠١٠/٢/١٢ م



Curriculum vitae



Name : Nader Yehia Mostafa

Date of Birth : 23-4-1968

Religion : Muslim

Home Address : 4 Ahmed Shalaan St., Benha El-Gedida, Kaluobia, Egypt.

Nationality : Egyptian

Phone number : Home : Mobile : 0123260958
Work : 047 3231311 - 047 3234780 Fax : 0473231311

E-mail : nadermeathygiene@yahoo.com

Education : 1- B.V.Sc. 1979, Zagazig University.
2- M.V. Sc. 1984, Cairo University.
3- Ph.D. V. Sc. 1988, Cairo University.

Academic Qualifications: : - Bachelor of veterinary medicine, Zagazeg University, (June-1990)- Zagazeg, Egypt.
- Master of meat hygiene and technology (M.V.Sc.), Tanta (1993)- Tanta , Egypt

Title of Master Thesis: : - Master of Science, Tanta University (1993) – Egypt.
- Microbial quality of farm fish : - Doctor of philosophy in meat hygiene and technology, Tanta University (1996) - Egypt.

Title of Ph.D. Dissertation : “quality assurance of chicken meat with relation to some poultry diseased conditions”.

Job Escalation:

<i>Job</i>	<i>Department (Fac. of Vet. Med., Tanta . Univ.)</i>	<i>Date of appointment</i>
------------	--	----------------------------

Demonstrator	Food hygiene	20-1-1993 to 22-6-1996
Assistant Lecturer	Food hygiene	23-6-1996 to 30-8-2000
Lecturer	Food hygiene	31-8-2000 to 26-10-2005
Assistant Professor	Food hygiene	27-10-2005 to 27/10/2010
Professor	Food hygiene	28/10/2010

List of publications

1. Mostafa.N.Y. (2002). Some heavy metal levels in broiler's meat cuts. The 7th Scientific Congress Fac. of (Vet. Med. Cairo Univ. (Vet. Med. J., Giza 50(4): 581-587).
2. Mostafa.N.Y. (2003). Microbial quality of meat, poultry and fish. Third Scientific Congress, Fac. Vet. Med. Cairo Univ. Beni-Suef Branch, (Beni-Suef Vet. Med. J. 13(1).
3. Mostafa.N.Y. and I. Aman (2003). Incidence of antibiotic residues in cut up poultry meat in El-Gharbia and Kafr El-Sheikh Governorate. The second International Congress of Food Hygiene and Human Health. (Depart. of Food Hygiene Fac. Vet. Med. Assiut. Egypt. 21-32.
4. Mostafa.N.Y. (2003). Mycological profile of fresh water fish. The First Scientific Congress. Fac. Vet. Med. Kafr El-Sheikh-Tanta Univ. (Kafr El-Sheikh Vet. Med. J. 1(1): 321-329.
5. Hassan, M.A. and Mostafa.N.Y. (2004). Standardization of some locally manufactured meat products with Egyptian legislation. The Third Scientific Congress, Fac. Vet. Med. Minufiya University (Minufiya Vet. Journal. 3 No. 1).
6. Mostafa.N.Y. and Hassan, M.A. (2004). Demonstration of some heavy metals in local and imported canned beef. The Third Scientific Congress Fac. of Vet. Med. Suez Canal University (Suez Canal Vet. Med. J. VII (2): 341-348).
7. Brr, A.A.H.; Mostafa.N.Y. and Edris, A.M. (2004). Incidence of mould and aflatoxin production in some meat products. Benha Vet. Med. Journal, 15(2).
8. Mahmoud, Y. El.A. and Mostafa.N.Y. (2004). Incidence of pseudomonas in some meat products with special references to Pseudomonas aeruginosa. Kafr El-Sheikh Vet. Medical Journal. 2(1): 303-318.
9. Heikal,G.I;Khafagi,N.I.M,Mostafa.N.Y. (2006). Bacillus cereus in some ready to eat meat products. , Benha vet.Med.j.,17(2)343-349

10. Mostafa.N.Y. (2008). **E. coli as a potential pathogen in beef burger.** kafrelshekh vet. Med. J.,vol.6,No.2,October 2008.
11. Mostafa.N.Y. and Ghada, A.K.(2009). **Bacterial quality of kafrelsheikh students house meals. Third inter.** Sci. conf., 29 jan- 1 feb/2009 fac.vet.med. BENHA Univ. Egypt.
12. Mostafa.N.Y.,Kassab,M. And N.Talaat(2010). **Bacteriological and histological Evaluation of some Meat products. Tenth sci.vet.med.conf., 10-13feb2010 (Luxor) fac.vet.med.zagazig univ.Egypt.**
13. Mostafa.N.Y. and Mansour G.A.(2010). **Quality evaluation of some locally canned Beef products.** J.of the Egyptian vet. Med. Association vol. 70,No.2,2010.
14. Mostafa.N.Y. and Yasein,S.A (2010). **Quality of buffaloes meat infected with sarcocysts.** Global veterinaria 4(4) 331-336,2010 IDOSI publications,2010
15. Mostafa.N.Y. (2010). **Effectiveness of immersion treatments with hydrogen peroxide in reducing microbial pollution in row chicken carcasses.** Global veterinaria 4(4) 362-365,2010 IDOSI publications,2010

Technical experience

- Teaching (lectures, Lab), and all exams and testing duties to both undergraduate and graduate students of the following, subjects :

- 1–Meat preservation
- 2– Poultry, meat hygiene.
- 3– Fish meat hygiene.
- 4–Meat technology .
- 5–Meat by-products treatments

Scientific Qualifications:

Candidate shares and participates actively in the following scientific activities:

- 1– Teaching and exam duties of the previously mentioned courses to undergraduate and graduate students at fac. of Vet. Med., kafr El-Shaikh University.
- 2– Teacher, supervisor and examiner committee member of Master and

PH. D. students at Agriculture and Veterinary Medicine colleges of Tanta University.

- 3- Published more than 18 scientific papers on meat hygiene and technology .
- 4- Supervised and examined more than 9 M. Sc. And 4 PH. D. Thesis, besides 5 more M. Sc. And 2 Ph. D. Thesis are still under way (investigation).
- 5- Active member in the committee responsible for developing, updating, and criticizing teaching policy in Veterinary Medicine.

Scientific Books:

- 1- Notes on meat hygiene and technology (practical).
- 2- Atlas for meat and fish diseases .

رسائل قمت بالإشراف عليها

أولاً : رسائل الماجستير :

1- Incidence of E. coli in Beef Burger .

١- تواجد ميكروب الإيشرشيا كولاي في البيف بورجر . (كفرالشيخ ٢٠٠٨ م)

2- Histological and Bacteriological evaluation of some meat products .

٢- التقييم البكتريولوجي والنسيجي لبعض منتجات اللحوم . (كفرالشيخ ٢٠٠٩ م)

3- Assessment of Hygienic performance of sheep carcasses during dressing process .

٣- تقييم الأداء الصحي أثناء تجهيز ذبائح الأغنام . (كفرالشيخ ٢٠١٢ م)

4- Quality assurance of local and imported canned beef .

٤- تأكيد جودة اللحوم البقرية المعلبة المحلية والمستوردة . (كفرالشيخ ٢٠١٠ م)

5- Sanitary status of meat meals of students of Tanta university .

٥- الحالة الصحية لوجبات اللحوم للطلاب بمطعم جامعة طنطا . (جامعة طنطا – فرع كفرالشيخ ٢٠٠٧ م)

6- Application of molecular techniques in detection of adulteration in meat products .

٦- استخدام التقنيات الجزيئية في تحديد الغش في منتجات اللحوم . (كفرالشيخ ٢٠١٢ م)

7- Affection with muscular parasites in slaughtered animals .

٧- الإصابة بطفيليات العضلات في الحيوانات المذبوحة . (كفرالشيخ ٢٠٠٩م)

8- Identification of moulds and their possible toxins in imported froze livers .

٨- التعرف علي الفطريات وسمومها المحتملة في الأكباد المستوردة المجمدة . (كفرالشيخ ٢٠١٢م)

9- Detection of radio active isotopes and some heavy metals contaminates in imported froze meat and fish .

٩- الكشف عن ملوثات النظائر المشعة وبعض المعادن الثقيلة في اللحوم والأسماك المستوردة . (كفرالشيخ ٢٠٠٩م)

10- Incidence of antibiotics residues in meat products .

١٠- مدى تواجد متبقيات المضادات الحيوية في منتجات اللحوم . (كفرالشيخ ٢٠١٠م)

11- Microbial quality of broiler chicken carcasses .

١١- الجودة الميكروبية لذبائح دجاج التسمين . (كفرالشيخ ٢٠١٠م)

12- Sanitary condition of locally manufutred poultry meat product .

١٢- الحالة الصحية لمنتجات لحوم الدواجن المصنفة محلياً . (كفرالشيخ ٢٠٠٩م)

❁ ثانياً : رسائل الدكتوراه :

1- Identification of tetracycline residues in poultry meat by high performance liquid chromatography mass spectrum .

١- التعرف علي المتبقيات الدوائية في لحوم الدجاج باستخدام جهاز الكروماتوجرافي . (كفرالشيخ ٢٠١١م)

2- Quality assessment of some types of fish .

٢- تقييم جودة بعض أنواع الأسماك . (كفرالشيخ ٢٠١٢م)

3- Improvement microbial quality of meat by irradiation .

٣- تحسين الحالة الميكروبية للحوم بواسطة التشعيع . (كفرالشيخ ٢٠٠٩م)

4- Recent methods for detection of adulteration in meat and meat product .

٤- الطرق الحديثة للكشف عن الغش في اللحوم ومنتجاتها . (كفرالشيخ ٢٠١٠م)

رسائل قمت بتحكيماها

❁ أولاً : رسائل الماجستير :

1- Effect of some nutritional additives on the quality and formulation cost beef burger .

١- تأثير بعض الاضافات الغذائية علي جودة وتكلفة البرجر البقري . (القاهرة ٢٠١١م)

2- Parasitic view to assessment of shall and goats carcasses quality .

٢- الوجهة الطفيلية لتقييم جودة ذبائح الأغنام والماعز . (الاسكندرية ٢٠١١م)

3- Studies on the microbiological quality of frozen meat .

٣- دراسات علي النوعية الميكروبيولوجية للحوم المجمدة .

4- Microbiological quality of street vended foods of animal origin .

٤- الحالة الميكروبيولوجية للأطعمة ذات الأصل الحيواني المتداولة في الشوارع . (كفر الشيخ ٢٠٠٩م)

5- Detection of subclinical mastitis milk in dairy animal .

٥- الكشف عن التهاب الضرع الغير ظاهري بين حيوانات الحليب . (كفر الشيخ ٢٠١٠م)

6- Rabid detection of spoilage in meat products .

٦- الكشف السريع عن فساد منتجات اللحوم . (بني سويف ٢٠١١م)

7- Incidence of aeromonace SPP. In marketed fish .

٧- مدى تواجد أنواع الايرموناس في الأسماك المسوقة . (الزقازيق ٢٠١٢م)

8- Bacteriological safety of ready – to – eat meat from markets and shops with a focus on ISO roles .

٨- السلامة البكتريولوجية للحوم الجاهزة المعدة للتناول من الأسواق والمحلات التجارية مع التركيز علي دور الأيزو (دمهور ٢٠١٢م)

❶ ثانياً : رسائل الدكتوراه :

1- Rapid diagnosis of veterinary quarantine diseases in imported frozen poultry

١- التشخيص السريع للأمراض البيطرية الحجرية في الدواجن المجمدة المستوردة . (كفر الشيخ ٢٠١١م)

2- Enumeration and isolation of some fecal organisms in milk and some dairy products .

٢- عد وعزل بعض ميكروبات الروث في اللبن وبعض منتجات الألبان . (كفر الشيخ ٢٠١٠م)

3- Studies on Arcobacter species as Emerging Meat – borne pathogen and its control Suez canal University .

٣- دراسات علي ميكروب الأركوباكتر كمسبب لمرض طارئ ذا صلة باستهلاك اللحوم والسيطرة عليه . (قناة السويس ٢٠١٢م)

4- Chemical indices as quality measures in some meat products .

٤- الدلائل الكيميائية لجودة بعض منتجات اللحوم . (بنها ٢٠١٢م)