**هديل عبيدات , درجة الدكتوراة في علو الأغذية**

[hadeelobeidat27@yahoo.comالأيميل](mailto:hadeelobeidat27@yahoo.comالأيميل) :

00962 795 095 213الهاتف :

التعليم :

درجة الدكتوراة في علوم الأغذية الجامعة الأردنية

درجة الماجستير في علوم الأغذية جامعة العلوم والتكنولوجيا الاردنية

درجة البكالوريس في التغذية وعلم الغذاء جامعة العلوم والتكنولوجيا الأردنية

ملخص المؤهلات

مشرف ورئيس مشروع بحثي يتعلق بالأمن الغذائي من صندوق البحث العلمي والتعليم العالي.

• أستاذ مساعد في قسم علوم الأغذية والتغذية. جامعة جرش الخاصة (JPU). فبراير 2019 – الحالي.

• عضو في برامج لدرجة الماجستير في جامعة أوريغون، جامعة العلوم والتكنولوجيا، وجامعة اليابان.

• خمس سنوارسائل ت من الخبرة في إلقاء المحاضرات وإجراء برامج التدريب والتطوير.

• تدريب المبتدئين والمناصب الإدارية في المشاريع الدولية.

• مهارات اتصال شفهية وكتابية ممتازة بما في ذلك قدرات إعداد التقارير.

• عضو اللجنة المنظمة لمؤتمر الأمن الغذائي بجامعة جرش

• نشر العديد من الدراسات البحثية بالإضافة إلى مقالات متنوعة في مجلات محلية.

• خبرة جيدة في سلامة التفتيش على الأغذية ومراقبة الجودة.

• مساعد تدريس في الجامعة الاردنية لمدة اربع سنوات .

• إجادة التعامل مع معظم برامج وبرامج الكمبيوتر

• مشرف للدراسات العليا.

• إجادة البرامج الإحصائية للعلوم الاجتماعية، وبرامج SPSS، وE.

• خبرة جيدة في عقد ورش العمل في وزارة الزراعة فيما يتعلق بالغذاء وسلامته واستدامته

محاضر جامعي . جامعة جرش الخاصة. 2019 - الحاضر

• إعداد محاضرات حول برامج علوم الأغذية ودورات التغذية وغيرها.

• إعداد وإجراء وإدارة امتحانات البكالوريوس. وماجستير. طلاب.

• تطوير دراسات خاصة لتحسين مستوى الطالب.

• ضمان التنفيذ الفعال لمكونات البرنامج مع الدورات المتفق عليها.

• الإشراف على المقترحات البحثية المتعلقة بموضوعات الغذاء والتغذية.

• تحديد الاحتياجات التدريبية الحالية والمستقبلية للإدارة.

ϖ مدير مكتب الجودة في جامعة جرش 9/2022-9/2023

**مفتش أغذية 2012 - حتى الآن**

• ضمان إنفاذ إجراءات سلامة الأغذية ومراقبة الجودة.

• تطبيق وإنفاذ التشريعات الحكومية المتعلقة بسلامة الأغذية في المصانع والمخابز.

• اعتماد وإصدار التراخيص المتعلقة بسلامة الأغذية وحفظ الأغذية.

• توفير الإشراف الفني والإداري والإدارة.

• إعداد تحديثات منتظمة، بما في ذلك التقارير الشفهية والمكتوبة كما هو مطلوب

مساعد تدريس. UOJ. يونيو 2015 - ديسمبر 2016.

• إعداد محاضرات خاصة حول موضوعات علوم الأغذية المختلفة.

• يتقن جلسات معملية خاصة لدرجة البكالوريوس. الطلاب وكذلك المرشحين الماجستير.

• تخطيط أنشطة التدريب التغذوي وتنظيمها وإجراؤها والإشراف عليها وتقييمها.

• تطوير المحاضرات التعليمية للطلاب.

• رصد والإشراف على الميزانية والمسائل الإدارية.

أخصائية تغذية.

عيادة الحوراني. مارس 2013 إلى 15 مارس

• حل المشاكل الغذائية للعملاء وفقا للمعايير.

• بمثابة جهة الاتصال الأولية مع العملاء وأصحاب المصلحة الرئيسيين.

• الإشراف على جميع المواد المطبوعة (المقترحات الغذائية، والكتيبات، والمنشورات، الخ).

• إجراء الدراسات وتقديم تقارير التقييم للتحسينات.

• تقديم التقييم والتقارير السنوية للموظفين والأنشطة.

ورش العمل والمؤتمرات والدورات التدريبية والاستشارات والأنشطة الخارجية

• الاتجاهات المعاصرة والقضايا المتعددة التخصصات في العلوم الاجتماعية. اسطنبول، تركيا. أكتوبر، 8-10، 2019

• ورشة عمل التميز البحثي. 20-21 نوفمبر 2019، المجلس الثقافي البريطاني

• الغذاء الذكي، الغذاء الوظيفي في الأردن. 13-15 ديسمبر 2019.

• المؤتمر الدولي لسلامة الغذاء، دبي، الإمارات العربية المتحدة، نوفمبر 2021.

• مؤتمر الأغذية الخام في تركيا 5/2023 (تأثير طلاء المواد الحيوية على الخواص الحسية للبطاطس أثناء التخزين)

• جولات دراسية وزيارات مع الطلاب كجزء من الدورات التدريبية لمصانع المواد الغذائية مثل الدرة، زلوم، اليوم، بلدنا، الكسيح، نبيلة، الخ.

• دورة تدريبية أمريكية شبيهة باللغة الإنجليزية، مهارات الكمبيوتر، HACCP & GMP، ISO 22000

• المؤتمر الدولي الخامس لعلوم وتكنولوجيا الأغذية، الولايات المتحدة الأمريكية، فلوريدا، 20 سبتمبر 2024.

• ورشة عمل حول تغذية الرضع مع الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية 2 نوفمبر 2024

المواد التي يتم تدريسها :

• الكيمياء الحيوية الغذائية، سلامة الأغذية، تغذية المجتمع، علوم الأغذية، مبادئ التغذية، مبدأ علم الأحياء الدقيقة،تصنيع وحفظ الأغذية علم الأحياء الدقيقةللأغذية الحبوب، التدريب الميداني، جودة الأغذية، التقييم الحسي، كيمياء الأغذية، تصنيع الألبانو تطوير المنتجات الغذائية

ا**لمنشورات :**

* Obeidat, H., Al-Ismail, K., & Saleh, M. (2018). Effects Of Maltodextrin as Fat Replacer on the Chemical and Sensory Properties of Barazeq, Ghuribeh, and Ma’amul. International Journal of Applied and Natural Sciences (IJANS), 7, 97-104.
* Tarawneh, H., Obeidat, H., & Sawalha, B.(2024) Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles to beef mortadella production.African journal of food agriculture nutrition and Development, 8(24), 24337-24363.

]

* Al-Shnaigat, S., & Obeidat, H. (2022). The Effect of Consuming coffee from different preparation methods on body lipids profile. Jordan Journal of Agricultural Sciences, 18(3), 231-244.
* there are now four scientific papers in preparation for publication.