



سيرة ذاتية

أحمد عمر أحمد محمد

E-Mail: Ahmedomar19993@gmail.com

Mobile: 01061676969

معلومات شخصية

الجنسية	: مصرى
الديانة	: مسلم
تاريخ الميلاد	: 1993/9/5
الموقف من التجنيد	: ادى الخدمة
الحالة الاجتماعية	: متزوج
محمول	: 2
المؤهل	: بكالوريوس علوم زراعية – جامعة الزقازيق – مايو 2015
العنوان	: مركز ابوحماد – الشرقيه – جمهوريه مصر العربيه

الخبرات :

- 1- مهندس جودة بشركة لينة فارمز .
- 2- مهندس جودة بشركة كايرو ثري ايه للانتاج الحيواني والزراعي .
- 3- مهندس جودة بمحطة شركة اجرينا للاستيراد والتصدير .
- 4- مهندس بشركة فريش يارد .
- 5- مهندس جوده بمحطه الدقهليه للفرز والتعبئه .
- 6- ادارة تعيينات القوات المسلحة .

المحاصيل التى تم العمل عليها

(الموالح بانواعها+ العنب بانواعه + الفاصوليا الخضراء + البصل + الثوم
+الرمان +البلح (البرحي . المجدول . الزغول)+ الفراوله +البطاطا)

طبيعة العمل:

- 1- شركة لينة فارمز
أ- مهندس فحص خام .
ب- مهندس جودة تشغيل داخل المحطه .
ت- متابعه استلام الخامات والتحقق من مطابقتها للمواصفات قبل الاستلام والتشغيل.
ث- متابعه المنتج التام اثناء فترة التخزين وحتى عملية الشحن .
ج- تصميم وتنفيذ الاستيكر الخاص بكل عميل.

2-كايرو ثري ايه

- أ-مسؤل استلام وتقييم الخام طبقا لاشتراطات وتعاقد الشركة مع الموردين
 ب-مهندس فحص منتج نهائي ومتابعة مواصفات كل عميل
 ج- مسؤل عن عملية الشحن والتبريد

3-اجرينا

- أ- مهندس استلام الخام وتقييمه
 ب- مهندس جودة تشغيل داخل المحطه
 ت- متابعه استلام الخامات والتحقق من جودتها قبل الاستلام
 ث- متابعه عملية التبريد للمنتج ومتابعه الشحن

4-فريش يارد

- أ- مسؤل عن جودة المحاصيل الزراعية قبل وبعد التعبئة
 ب-مسؤل مشتروات وتوريد انواع الخضر والفاكهة للتصدير
 ت-مسؤل عن التشغيل ووضع خطة التشغيل مع المحطات المختلفة
 ث-التواصل مع شركات الشحن وتنسيق مواعيد وصول وتحميل الحاويات
 ج-التواصل مع لجان الحجر الزراعي وهينة سلامة الغذاء ومتابعه الاشتراطات الخاصة بالدول
 ح-متابعة وتطبيق المواصفات الخاصة بكل عميل
 خ-مسؤل عن عمل checklist لكل حاوية
 د- متابعة الثلاجات والرصيد الوارد والخارج من كل محطه
 ذ- مسؤل عن متابعة ارسدة مواد التعبئة والتغليف يوميا وبعد عمليات التشغيل
 ر- متابعة شكاوي العملاء والعمل علي عدم تكرار نفس الشكوى مرة اخرى.

5- محطة الدقهلية

- أ- مهندس جودة بمحطه الدقهليه للتنمية الزراعيه
 ب- مسؤل عن جميع خطوط الإنتاج
 (بدءا من التنظيف والصرف الصحي حتى التعبئة والتغليف)
 ت- متابعه جوده اعمال التخزين والشحن للمنتجات
 ث- متابعه جوده استلام الخام وتوجيهه
 ج- متابعة النظافة الشخصية لجميع الموظفين واتخاذ أي إجراءات تصحيحية اللازمة
 ح- التحقق من المنتج المستلم قبل التخزين و التحميل .

- أ- رئاسة قسم تعيينات راس غارب والاشراف التام علي عمليات انتاج الخبز والصرف للمواد الغذائية
- ب- استلام المواد الغذائية من اللحوم المجمدة والمواد الغذائية الجافة والتأكد من صلاحيتها
- ت- التحكم وتنفيذ عملية التخزين بالشكل الصحيح الذي يضمن صلاحية الغذاء للاستخدام الادمي
- ث- تنفيذ عمليات الصرف للوحدات بشكل صحيح طبقا للمقرارات والفئات المختلفة.

اللغة الانجليزية : جيد

دورات الكمبيوتر :

ICDL

(على استعداد لتعلم اي برامج تخدم العمل)

دورات تدريبية :

- 1- تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجه (نظام الهاسب) لمتداولي الغذاء بالمنشآت الغذائية
- 2- النظم الادارية لصحة وسلامة الغذاء (اجراء التدريب - المعايير - التحليل)
- 3- النظم الادارية لصحة وسلامة الغذاء (اجراء الصيانه - اجراء مكافحة الافات- اجراء السحب والتتبع - سياسة الامراض المعدية)
- 4- دورة مكافحة افات الصحة العامة داخل وخارج المنشآت (pest control)
- 5- دورة تدريبية علي مواصفه اتحاد التجزئة البريطاني BRC
- 6- دورة تدريبية في الممارسات التصنيعية الجيده (GMP)
- 7- التدريب علي الهاجين
- 8- شهادة إدارة المشروعات من المركز الثقافي الأمريكي (MS Project)
- 9- مهارات التميز الأكاديمي وشهادة الخرائط الذهنية من مركز التعليم سنابل
- 10- تدريب التسويق لمدة 3 أشهر في معهد واشنطن الدولي
- 11- التدريب علي الاكوابيونيك من شركة افري جرين
- 12- دورة أمراض الأسماك وطرق التحكم بها من معهد استزراع الأسماك والتكنولوجيا