**م/ محمد صالح طه**

**مهندس إنتاج**

**البيانات الشخصية :-**

* النوع : ذكر
* تاريخ الميلاد : 16/3/1991 م
* الجنسية : مصري
* الحالة الاجتماعية : متزوج
* الحالة العسكرية : معافي
* العنوان : قرية سندنهور – بلبيس – محافظة الشرقية
* موبايل : 01228798298
* موبايل : 01011902230
* ميل : ipcmotaha@gmail.com

**التعليم :-**

* حاصل على بكالوريوس العلوم الزراعية قسم الشعبة العامة لسنة 2014

**اللغات :-**

* اللغة العربية (اللغة الام)
* اللغة الإنجليزية (جيد)

**الإهتمامات :-**

* القراءة والبحث ، السفر ، الرياضة .

**الخبرات العملية السابقة :-**

* مهندس انتاج بشركة امتنان بمدينة العبور من حتي الان .
* مهندس جودة بشركة امتنان بمدينة العبور .
* مهندس جودة بشركة الجسر العربي لصناعة العصائر لمدة ثمانية اشهر .
* مهندس إنتاج بشركة الحرية للصناعات الغذائية بالعاشر من رمضان لمدة سنة .
* العمل بمكتب كمبيوتر وطباعة رسائل علمية بمدينة بلبيس – شرقية .

**المهارات العملية :-**

* العمل كرئيس قسم انتاج وتعبئة العسل بشركة إمتنان ومسؤول عن القسم ومحتوياته .
* اعداد خطة الانتاج الاسبوعية وتنفيذها .
* تدريب وتأهيل العاملين بالانتاج على تنمية مهراتهم للوصول إلى انتاجية افضل.
* المشاركة في تطوير المنتجات العشبية و التوابل.
* المشاركة في تأهيل الشركة (امتنان) للحصول على شهادات الايزو 9001 و 22000 .
* المشاركة في وضع إجراء التشغيل والإنتاج و وضع خطة الهاسب للمراحل الانتاجية وخريطة تدفق المنتج .
* مسؤل عن مكافحة الافات والتعامل مع شركات مكافحة الافات .
* دراسة شكاوي العملاء والتواصل مع العميل وفحص المرتجعات و توظيفها .
* فحص الواردات للشركة من مواد خام ومواد تعبئة وتغليف والتحقق من جودتها ظاهريا .
* تنفيذ المنتج بالمتطلبات والمواصفات المطلوبة .
* متابعة تشغيل وصيانة الالات والادوات وموقع التشغيل وخط الانتاج واستمرار خط الانتاج جاهز للعمل .
* تنفيذ مخطط الانتاج والتشغيل .
* مراقبة تنفيذ إجراءات وتعليمات سلامة الأغذية في جميع إجراءاتها في جميع المراحل ورصد النقاط الحرجة.

**الدورات والكورسات التدريبية :-**

1/مكان التدريب : شركة إمتنان هيلث شوب

نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 .

نظام تحليل المخاطر .

نظام تخطيط موارد المؤسسات المالية (ERP )

نظام إدارة الجودة أيزو 9001 – 2015

الممارسات التصنيعية الجيدة

الممارسات الصحية الجيدة و الهياجين

2/مكان التدريب PCI

قرص (fssc 22000 v5.1) نظام سلامة الغذاء وخطط الدفاع الغذائي

نظام ادارة الجودة ايزو 9001-2015