



١٤٥ شارع شبرا مصر - الساحل
القاهرة - جمهورية مصر العربية

+٢٠٢٤٦١٣٢٧٩٦



mafrazik@yahoo.com

+٢٠١٢٢٤٠٣٧٩٣٢
+٢٠١٠٢٠٦٦٤٤٥٥



محمد أحمد فؤاد

البيانات الشخصية

الجنسية : مصرى

تاريخ الميلاد : ١٩٧٤/١٢/١٢

النوع : ذكر

الحالة الاجتماعية : متزوج ويعول

موقف التجنيد : إعفاء نهائى

المؤهلات الدراسية

جامعة عين شمس	١٩٩٦ - ١٩٩٣
بكالوريوس العلوم الزراعية - قسم صناعات غذائية (جيد جداً)	
• تكنولوجيا أغذية	
• تغذية الإنسان	
• حفظ الأغذية	
• هندسة ت تصنيع مصانع الأغذية والألبان	
• جودة الأغذية	
• تكنولوجيا اللحوم والأسمدة	
• تكنولوجيا الأغذية والألبان	
مشروع التخرج بعنوان "استخدام الأفلام الصالحة للأكل في تغليف المواد الغذائية "	

جامعة القاهرة ٢٠٠٢ - ١٩٩٩

ماجستير العلوم الزراعية - قسم الكيمياء الحيوية - بعنوان " دراسات كيميائية حيوية عن بعض الهرمونات "

جامعة القاهرة ٢٠٠٤ - ٢٠٠٢

دراسات متقدمة في مرحلة الدكتوراه - قسم الكيمياء الحيوية - بعنوان " دراسات كيميائية حيوية عن بعض مضادات الأكسدة "

٢٠١٥ - ٢٠١٤

الجامعة الفرنسية بالقاهرة (كلية إدارة الأعمال)

دبلومة إدارة الأعمال - " إدارة القطاع الحكومي والقطاع العام "

• الإدارة المعاصرة

• المالية العامة

• مبادئ الحكومة

• القيادة / مقدمة في التنافسية الذكية

• إدارة التسويق

• إدارة المشروعات

• إدارة الموارد البشرية

متوسط الدرجات GPA (3.58)



الإدارة المركزية لفرع مطار القاهرة ، الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات ، وزارة التجارة والصناعة - (القاهرة - مصر) " مدير عام الواردات الزراعية والغذائية "

٢٠٢٢/١ - الان

مسؤول عن تمثيل السلطة التنفيذية العليا بالإدارة العامة للواردات الزراعية والغذائية، والإشراف الكامل على سلامة جميع إجراءات العمل، وتوفير مناخ مناسب للعاملين بالإدارة لزيادة الكفاءة الإنتاجية ووصول الخدمة بأرقى مستوياتها للمتعاملين مع الهيئة.

المهارات المكتسبة / الإنجازات :

- تمثيل الهيئة والتحدث عن أنشطتها وإستراتيجياتها بالمؤتمرات والمحافل
- ضمان تطوير برامج العمل لتحقيق مقاصد الهيئة وأهدافها
- إعداد التقارير وتوجيهها إلى الرؤساء
- التواصل مع المسؤولين ومناقشة الإستراتيجيات التي تتبناها الهيئة وكذا النتائج التي تتوصّل إليها
- رفع تقارير الأداء الوظيفي النصف سنوية والسنوية للعاملين بالإدارة العامة
- التأكيد من وصول الخدمات التي تقدمها الهيئة إلى عمالها على الوجه الأكمل
- الإشراف على سير الأعمال اليومية والروتينية بالهيئة
- حضور إجتماعات مجلس الإدارة وصياغة القرارات الصادرة ، بالإضافة إلى وضع الخطط التنفيذية
- بناء على هذه القرارات

الإدارة المركزية للواردات الغذائية والزراعية ، الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات ، وزارة التجارة والصناعة - (القاهرة - مصر) " فاحص واردات غذائية "

٢٠٢١/١٢ - ٢٠٠٤/٧

مسؤول عن فحص واردات السلع والمواد الغذائية المختلفة وتحديد مدى صلاحيتها ومطابقتها للمواصفات والتشريعات السارية ، وكذلك متابعة فروع الهيئة المنتشرة في الموانئ الحدودية المختلفة

المهارات المكتسبة / الإنجازات :

- القدرة على التعلم وتطبيق جميع الوسائل الجديدة في مجال العمل
- خبرة واسعة في مجال إستيراد ومراقبة جودة الأغذية
- تطوير الإجراءات العملية بالهيئة نتيجة متابعة مستجدات الأمور العالمية
- تطوير برنامج خدمة العملاء المترددين على الهيئة
- المشاركة في إنشاء وتحديث المواصفات القياسية المصرية الخاصة بالمنتجات الغذائية
- تمثيل مصر في إجتماعات لجنة دستور الأغذية الدولية CODEX بأستراليا
- فحص السلع الغذائية الإستراتيجية بدولة المنشأ

هايبر وان ماركت ، مدخل (١) مدينة الشيخ زايد ، (الجيزة - مصر) " نائب مدير إدارة الجودة "

٢٠١٢/١٢ - ٢٠٠٥/٨

وظيفة بدوام جزئي في مجال البيع بالتجزئة (هايبر وان ماركت) ، المشاركة في تحديث برنامج خدمة العملاء لمرتادي الهايبر ، تطبيق برنامج لمراقبة جودة الأغذية والمدعوم بداول المراجعة الداخلية للأقسام المختلفة ، إعداد التقارير إلى المدير العام ورئيس مجلس الإدارة ، وضع توصيات خاصة بمجال جودة الأغذية

المهارات المكتسبة / الإنجازات :

- مهارات التحليل للمشكلات والعمل على إيجاد حلول لها
- وضع نماذج مستندية لإحكام مراقبة الجودة
- مهارات البحث العلمي وأساليب العرض الجيدة للنتائج والتقارير
- متابعة تطبيق المواصفات والتشريعات المختلفة المتعلقة بمجال العمل



١٩٩٦/٤٦ - ٢٠٠٤/١١
قسم الأغذية الخاصة والتغذية ، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية ، مركز البحوث الزراعية ، وزارة الزراعة
وإستصلاح الأراضي ، (الجيزة - مصر) "باحث"

العمل في مجال البحث العلمي وتطبيقاته المتعلقة بالغذاء ، تنظيم وتحليل نتائج هذا البحث وعرضه في المنتديات العلمية وكذلك القيام بمعظم التحاليل الغذائية باستخدام الأجهزة العلمية الحديثة المهارات المكتسبة / الإنجازات :

- القيام بالتحاليل الكيميائية والبيولوجية الخاصة بأبحاث التغذية
 - الكشف عن بعض أنواع الغش الغذائي في الأغذية المصنعة
 - استخدام الأجهزة العلمية الحديثة في مجال تحليل المنتجات الغذائية
 - متابعة تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقط تحكم الحرجة (هاسب) في مصانع الأغذية
 - متابعة آثار العمليات التصنيعية المختلفة على خصائص السلع الغذائية

شركة مصر أكتوبر للصناعات الغذائية (مصنع المصريين لمنتجات الألبان) ، مدينة السادس من أكتوبر ، ١٩٩٨/١٢ - ١٩٩٩/٦ (الجيزة - مصر) "مهندس جودة "

إجراء التحاليل الكيميائية والميكروبيولوجى على الحليب الخام ومستلزمات الإنتاج ومنتجات الألبان المختلفة
المهارات المكتسبة / الإنجازات :

- إدارة العملية الإنتاجية بكافة مراحلها وتحمل المسؤولية الكاملة عن المنتج النهائي
 - مهارات التواصل الجيد على كافة المستويات
 - تطوير العلاقة بين المنتج النهائي والأبحاث والوصفات الجديدة
 - مهارات تكنولوجيا المعلومات

المهارات والتدريبات

- شبكة المعلومات الدولية (الإنترنت)
 - برامج التحليل الإحصائي (SPSS)
 - برامج الأوفس (ورود ، إكسيل ، باوربوينت)
 - بعض برامج الجرافيك المستخدمة في عرض النتائج

٢٠١٧ يوليو "تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجية (هاسب) الإصدار الثاني عشر" - تدريب لمدة تسع ساعات من الدروس مع وجود اختبار تحديد مستوى وإختبار نهائى مع اختبارات أخرى أثناء التدريب - المفوضية الأوروبية، برنامج تدريب أفضل لاغذية أكثر أماناً - التعليم الإلكتروني.

٢٠١٧ أبريل "تطوير مهارات الإدارة التنفيذية" - تدريب لفترة خمسة وعشرون يوماً - الجهاز المركزي للتنظيم والإدارة ، مركز إعداد القادة - (شارع عدلي ، القاهرة ، مصر)

٢٠١٧ فبراير "إدارة المخاطر كجزء من تسهيل التجارة" - تدريب لفترة خمسة أيام - برنامج تعزيز التجارة والأسواق المحلية برعاية الاتحاد الأوروبي - (فندق ترييف ، مصر الجديدة ، القاهرة ، مصر)

٢٠١٥ نوفمبر "المنهج العلمي لتشخيص و حل المشكلات " - تدريب لفترة خمسة أيام - الجهاز
المركزي للتنظيم والإدارة ، مركز إعداد القادة - (شارع عدلي ، القاهرة ، مصر)

٢٠١٤ مارس - "تطوير مهارات الإدارة الوسطى" - تدريب لفترة تسعة عشر يوماً - مركز تدريب نيوهوريزون - (٣)شارع أحمد حسن ، نهاية شارع الطيران ، القاهرة ، مصر)٢٠١٤ مارس - "الذئب والغنم" ، أذئب ، ٢٠١١/١٩/٢٢ ، نظم إدارة سلامة الأغذية ، مصر

١٤٠٣ - دوره اعدیه سلامه اداره نظم ایرو ١٠١١/١٩٠١١ ، ایرو ١٠٠٥/١١٠٠ ، ایرو

المدققين الرئيسيين " - تدريب لفترة خمسة أيام مع اختبار نهائي - إنترتيك ومودي إنترناشونال ، فندق هيلتون رمسيس - (القاهرة ، مصر)

IRCA REFERNCE A17236, Certificate Number: 107332

" ورشة عمل الأمان النووي الوطني " - تدريب لفترة ثلاثة أيام - هيئة الرقابة النووية والإشعاعية - (مدينة نصر ، القاهرة ، مصر)

" المؤتمر الدولي الأول لصناعة تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها " - تدريب لفترة ثلاثة أيام - وزارة التموين والتجارة الداخلية - (مدينة نصر ، القاهرة ، مصر)

" الندوة الدولية الأولى لسلامة الأغذية والشئون الصحية " - تدريب لفترة يومان - الجامعة الأمريكية بالقاهرة - (الجمع الخامس ، القاهرة ، مصر)

" معالجة عينات المياه للتحليل الميكروبيولوجي وفقاً لمعايير الأيزو ١٩٤٥٨ " - تدريب لفترة خمسة أيام - مركز تدريب Gekash للأعمال الإستشارية والتقييس والوكالة التجارية - (القاهرة ، مصر)

" القيادة التحفيزية " - تدريب لفترة يومان - مركز Dale Carnegie للتدريب (القاهرة ، مصر)

" فحص الأثاث والأخشاب " - تدريب لفترة ثلاثة أيام - وزارة التجارة والصناعة - مركز تدريب الدخيلة (الاسكندرية ، مصر)

" سلامة الأغذية : من باب المزرعة وحتى منضدة الطعام " - تدريب لفترة خمسة عشر يوماً - Cochran Fellowship program حيث إشتمل البرنامج على

التدريبات التالية :

- التدريب العملي على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- التشريعات الدولية المتعلقة بسلامة الأغذية
- الوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية
- تطبيقات نظم سلامة الغذاء والقضايا المتعلقة بسلامة نقل وتخزين المواد الغذائية
- الضوابط الموضوعة على الواردات الغذائية
- التتبع واللوائح الدولية الخاصة بمنظمة التجارة العالمية
- إتفاقية الصحة والصحة النباتية
- القضايا العامة لإدارة سلامة الأغذية

وزارة الزراعة الأمريكية ، جامعة كنساس (منهاطن ، ولاية كنساس ، الولايات المتحدة الأمريكية)

" تطبيق النظام القياسي العالمي لإدارة الجودة (ISO9001:2008) وذلك في المجالات المتعلقة بالأنشطة الخدمية والإنتاجية " - تدريب لفترة ٣٦ ساعة معتمدة - الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة (القاهرة ، مصر)

" نظام HACCP : التطبيق " - تدريب لفترة يوم واحد - غرفة الصناعات الغذائية (القاهرة ، مصر)

" برنامج نظام سلامة الغذاء : التشخيص " - تدريب لفترة ٣٠ ساعة تدريب معتمدة - مركز تكنولوجيا الأغذية (القاهرة ، مصر)

" برنامج مهارات الحاسوب " - تدريب لفترة شهر كامل - وزارة التموين والتجارة الداخلية (القاهرة ، مصر)

" TOEFL Course " - تدريب لفترة شهرين - Expert language & computer center (القاهرة ، مصر)

" Excel متقدم " - تدريب لفترة خمسة أيام - مركز Jupiter للكمبيوتر (القاهرة ، مصر)

" تجميد الخضروات والفاكهة : فهم الأسواق والعمليات التصنيعية " - تدريب لفترة يومان - ALEP & CAFT (القاهرة ، مصر)

" المياه ، الهواء ، النفايات ، والطاقة : حماية البيئة إقتصادياً " - تدريب لفترة يوم - ALEP & CAFT (القاهرة ، مصر)

أبريل ٢٠١٣

فبراير ٢٠١٢

أكتوبر ٢٠١١

سبتمبر ٢٠١١

سبتمبر ٢٠١١

يونيه ٢٠١٠

يوليه ٢٠٠٩

أبريل ٢٠٠٩

يونيه ٢٠٠٦

أبريل ٢٠٠٣

مايو ٢٠٠٣

يناير ٢٠٠٣

يناير ٢٠٠٢

فبراير ٢٠٠٠

يناير ٢٠٠٠

- صيانة الأجهزة الميكانيكية
- القراءة في مجال سلامة الأغذية والتصنيع الغذائي
- قيادة السيارة
- الشطرنج

