



١٤٥ شارع شبرا مصر - الساحل  
القاهرة - جمهورية مصر العربية

+٢٠٢٤٦١٣٢٧٩٦

mafrazik@yahoo.com

+٢٠١٢٢٤٠٣٧٩٣٢  
+٢٠١٠٢٠٦٦٤٤٥٥



محمد أحمد فؤاد

## البيانات الشخصية

الجنسية : مصري  
تاريخ الميلاد : ١٩٧٤/١٢/١٢  
النوع : ذكر  
الحالة الاجتماعية : متزوج ويعول  
موقف التجنيد : إعفاء نهائي

## المؤهلات الدراسية

جامعة عين شمس

١٩٩٦ - ١٩٩٣

بكالوريوس العلوم الزراعية - قسم صناعات غذائية (جيد جداً)

- تكنولوجيا أغذية
  - تحليل أغذية
  - هندسة تصنيع مصانع الأغذية والألبان
  - تكنولوجيا اللحوم والأسماك
  - تغذية الإنسان
  - حفظ الأغذية
  - جودة الأغذية
  - تكنولوجيا الأغذية والألبان
- مشروع التخرج بعنوان " إستخدام الأفلام الصالحة للأكل في تغليف المواد الغذائية "

جامعة القاهرة

١٩٩٩ - ٢٠٠٢

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

جامعة القاهرة

٢٠٠٢ - ٢٠٠٤

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

الجامعة الفرنسية بالقاهرة ( كلية إدارة الأعمال )

٢٠١٤ - ٢٠١٥

دبلومة إدارة الأعمال - " إدارة القطاع الحكومي والقطاع العام "

- الإدارة المعاصرة
- الاقتصاد
- القيادة / مقدمة في التنافسية الذكية
- إدارة المشروعات
- المالية العامة
- مبادئ الحوكمة
- إدارة التسويق
- إدارة الموارد البشرية

متوسط الدرجات (3.58) GPA

٢٠٢٢/١ - الآن

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

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 المرؤوسين ومناقشة الإستراتيجيات التي تتبناها الهيئة وكذا النتائج التي تتوصل إليها
- رفع تقارير الأداء الوظيفي النصف سنوية والسنوية للعاملين بالإدارة العامة
- التأكد من وصول الخدمات التي تقدمها الهيئة إلى عملائها 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

٢٠٠٤/٧ - ٢٠٢١/١٢

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

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

٢٠٠٥/٨ - ٢٠١٢/١٢

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

وظيفة بدوام جزئي في مجال البيع بالتجزئة (هايبير وان ماركت) ، المشاركة في تحديث برنامج خدمة العملاء لمرتادي الهايبير ، تطبيق برنامج لمراقبة جودة الأغذية والمدعوم بجداول 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 المتعلقة بمجال العمل

قسم الأغذية الخاصة والتغذية ، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية ، مركز البحوث الزراعية ، وزارة الزراعة  
١٩٩٦/١١ - ٢٠٠٤/٦ (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 ونقاط التحكم 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 والميكروبيولوجية 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 (وورد ، إكسل ، باوربوينت)
- بعض برامج الجرافيك المستخدمة في عرض النتائج

## تكنولوجيا المعلومات

## اللغات

اللغة	قراءة	كتابة	تحديث
• العربية ( اللغة الأم )	ممتاز	ممتاز	ممتاز
• الإنجليزية	ممتاز	ممتاز	جيد

يوليو ٢٠١٧ " تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) الإصدار الثاني عشر " - تدريب

لمدة تسع ساعات من الدروس مع وجود إختبار تحديد مستوى وإختبار نهائي مع  
إختبارات أخرى أثناء التدريب - المفوضية الأوروبية، برنامج تدريب أفضل لأغذية  
أكثر أماناً - التعليم الإلكتروني.

أبريل ٢٠١٧ " تطوير مهارات الإدارة التنفيذية " - تدريب لفترة خمسة وعشرون يوما - الجهاز

المركزي للتنظيم والإدارة ، مركز إعداد القادة - (شارع عدلي ، القاهرة ، مصر)

فبراير ٢٠١٧ " إدارة المخاطر كجزء من تسهيل التجارة " - تدريب لفترة خمسة أيام - برنامج

تعزيز التجارة والأسواق المحلية برعاية الاتحاد الأوروبي - (فندق تريمف ، مصر  
الجديدة ، القاهرة ، مصر)

نوفمبر ٢٠١٥ " المنهج العلمي لتشخيص وحل المشكلات " - تدريب لفترة خمسة أيام - الجهاز

المركزي للتنظيم والإدارة ، مركز إعداد القادة - (شارع عدلي ، القاهرة ، مصر)

مارس ٢٠١٤ " تطوير مهارات الإدارة الوسطى " - تدريب لفترة تسعة عشر يوما - مركز تدريب

نيوهوريزو - (٣ شارع أحمد حسن ، نهاية شارع الطيران ، القاهرة ، مصر)

مارس ٢٠١٤ " أيزو ٢٢٠٠/٢٠٠٥ ، أيزو ٢٠١١/١٩٠١١ - نظم إدارة سلامة الأغذية دورة

التدريبات والعمل التطوعي

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

IRCA REFERENCE A17236, Certificate Number: 107332

**" ورشة عمل الأمان النووي الوطني "** - تدريب لفترة ثلاثة أيام - هيئة الرقابة النووية والإشعاعية - (مدينة نصر ، القاهرة ، مصر) أبريل ٢٠١٣

**" المؤتمر الدولي الأول لصناعة تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها "** - تدريب لفترة ثلاثة أيام - وزارة التموين والتجارة الداخلية - (مدينة نصر ، القاهرة ، مصر) فبراير ٢٠١٢

**" الندوة الدولية الأولى لسلامة الأغذية والشئون الصحية "** - تدريب لفترة يومان - الجامعة الأمريكية بالقاهرة - (التجمع الخامس ، القاهرة ، مصر) أكتوبر ٢٠١١

**" معالجة عينات المياه للتحليل الميكروبيولوجي وفقا لمعايير الأيزو ١٩٤٥٨ "** - تدريب لفترة خمسة أيام - مركز تدريب Gekash للأعمال الإستشارية والتفتيش والوكالة التجارية - (القاهرة ، مصر) سبتمبر ٢٠١١

**" القيادة التحفيزية "** - تدريب لفترة يومان - مركز Dale Carnegie للتدريب - (القاهرة ، مصر) سبتمبر ٢٠١١

**" فحص الأثاث والأخشاب "** - تدريب لفترة ثلاثة أيام - وزارة التجارة والصناعة - مركز تدريب الدخيلة (الأسكندرية ، مصر) يونيه ٢٠١٠

**" سلامة الأغذية : من باب المزرعة وحتى منضدة الطعام "** - تدريب لفترة خمسة عشر يوما - Cochran Fellowship program حيث إشتمل البرنامج على التدريبات التالية : يوليه ٢٠٠٩

- 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 الموضوعية على الواردات الغذائية
- التتبع واللوائح الدولية الخاصة بمنظمة التجارة العالمية
- إتفاقية الصحة والصحة النباتية
- القضايا العامة لإدارة سلامة الأغذية

وزارة الزراعة الأمريكية ، جامعة كانساس (منهاتن ، ولاية كانساس ، 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) أبريل ٢٠٠٩

**" نظام الـ HACCP : التطبيق "** - تدريب لفترة يوم واحد - غرفة الصناعات الغذائية (القاهرة ، مصر) يونيه ٢٠٠٦

**" برنامج نظام سلامة الغذاء : التشخيص "** - تدريب لفترة ٣٠ ساعة تدريب معتمدة - مركز تكنولوجيا الأغذية (القاهرة ، مصر) أبريل ٢٠٠٣

**" برنامج مهارات الحاسوب "** - تدريب لفترة شهر كامل - وزارة التموين والتجارة الداخلية (القاهرة ، مصر) مايو ٢٠٠٣

**" TOEFL Course "** - تدريب لفترة شهرين - Expert language & computer center (القاهرة ، مصر) يناير ٢٠٠٣

**" Excel متقدم "** - تدريب لفترة خمسة أيام - مركز Jupiter للكمبيوتر (القاهرة ، مصر) يناير ٢٠٠٢

**" تجميد الخضروات والفاكهة : فهم الأسواق والعمليات التصنيعية "** - تدريب لفترة يومان - ALEP & CAFT (القاهرة ، مصر) فبراير ٢٠٠٠

**" المياه ، الهواء ، النفايات ، والطاقة : حماية البيئة إقتصاديا "** - تدريب لفترة يوم - ALEP & CAFT (القاهرة ، مصر) يناير ٢٠٠٠

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