

السيرة الذاتية الأكاديمية

للتقدم للترقية إلى وظيفة أستاذ مساعد

التخصص: علوم وتكنولوجيا الأغذية

الكلية: كلية الزراعة – جامعة دمنهور



د. أحمد حامد مرسي سعد زينة

الوظيفة الحالية:

مدرس علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة دمنهور

البريد الإلكتروني:

a.h.ziena@agr.dmu.edu.eg

أولاً: البيانات الشخصية

الاسم: د. أحمد حامد مرسي سعد زينة

تاريخ ومحل الميلاد – 17 / 6 / 1985 :السيوف – الإسكندرية

الوظيفة الحالية: مدرس علوم وتكنولوجيا الأغذية – كلية الزراعة – جامعة دمنهور

الهاتف: 035250820

المحمول: 01234560175 – 01234560176

البريد الإلكتروني: a.h.ziena@agr.dmu.edu.eg

العنوان:

كمبوند الكرمة – عمارة 8 – الدور التاسع – شقة 901 – شارع مصطفى كامل – المنتزه أول – الإسكندرية – مصر

ثانياً: المؤهلات العلمية

1. بكالوريوس العلوم الزراعية

القسم: الإنتاج الزراعي

الكلية: كلية الزراعة بدمنهور – جامعة الإسكندرية

الدور: يونيو 2006

التقدير: جيد جداً مع مرتبة الشرف

2. درجة الماجستير في العلوم الزراعية

التخصص : علوم وتكنولوجيا الأغذية
الكلية :كلية الزراعة – جامعة دمنهور
التاريخ 23 / 7 / 2011 :

3. درجة دكتوراه الفلسفة في العلوم الزراعية

التخصص : علوم وتكنولوجيا الأغذية
الكلية :كلية الزراعة – جامعة دمنهور
التاريخ 27 / 10 / 2016 :

ثالثاً: التدرج الوظيفي والأكاديمي

وفقاً لبيان الحالة العلمية والوظيفية:

- تاريخ التعيين الوارد ببيان الحالة. 25 / 8 / 2020 :
- معيد بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور، اعتباراً من 25 / 8 / 2020 وحتى 28 / 2 / 2021.
- مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور، اعتباراً من 28 / 2 / 2021 وحتى تاريخ إصدار البيان.
- الوظيفة الحالية :مدرس بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية والألبان – كلية الزراعة – جامعة دمنهور.
- الجزئات :لا يوجد.

رابعاً: التدريس والخبرة الأكاديمية

أولاً: المقررات التي تم تدريسها لمرحلة البكالوريوس

1. أساسيات الصناعات الغذائية والألبان.
2. مبادئ الكيمياء الحيوية.
3. كيمياء وتحليل الأغذية.
4. تكنولوجيا حفظ الأغذية.
5. تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها.
6. تكنولوجيا الزيوت والدهون ومنتجاتها.
7. تكنولوجيا الحفظ بالتبريد والتجميد والتجفيف.

8. مراقبة جودة الأغذية والألبان.

9. أساسيات تغذية الإنسان.

10. تكنولوجيا المنتجات الحيوانية والداجنة والسمكية.

11. الخواص الحسية والطبيعية للأغذية والألبان.

ثانياً: مقررات الدراسات العليا

1. مراقبة الجودة متقدم. 2703847 –

2. موضوعات مختارة في تكنولوجيا الأغذية. 2703829 –

3. استعمال الأجهزة في تحليل الأغذية. 2703844 –

4. تصنيع وحفظ الأغذية بالطرق غير التقليدية. 2703830 –

5. الإنزيمات. 2703892 –

خامساً: المشاركة في أعمال الكلية والجامعة وخدمة المجتمع

1. عضو لجنة الأجهزة والمختبرات بالكلية خلال العامين الجامعيين 2020/2021 – 2021/2022

2. عضو لجنة الجودة بالكلية خلال العام الجامعي 2022 - 2023

3. عضو لجنة خدمة المجتمع وتنمية البيئة خلال العامين الجامعيين 2023/2024 – 2024/2025

4. عضو كتنترول المستوى الثاني بالكلية منذ العام الجامعي 2020/2021 وحتى تاريخ إعداد السيرة الذاتية.

5. عضو مجلس القسم خلال الأعوام الجامعية:

○ 2021/2022.

○ 2024/2025.

○ العام الجامعي 2027/2026.

6. المشاركة في إلقاء محاضرات متخصصة ضمن التدريب الصيفي لطلاب الكلية.

7. الإشراف على التدريب الصيفي بمصانع الأغذية.

8. الإشراف على المناقشات العلمية بالقسم لشعبه الصناعات الغذائية

9. الإشراف على النشاط العملي للمقررات الدراسية

10. المشاركة في قوافل حياة كريمة التي تنفذها جامعة دمنهور بقرى محافظة البحيرة.

11. المشاركة في مبادرة صناعية مصر.

12. المشاركة وتنظيم ندوات توعوية بيئية.

سادسا: الخبرات في مجال التحاليل وتطوير واعتماد جودة معامل التحاليل

الخبرة الإدارية والفنية

نائب المدير التنفيذي لمشروع تطوير المعمل المركزي وتأهيله للاعتماد الدولي – جامعة الإسكندرية

ALEX-LP-028-11

الدورات والخبرات الفنية

1. **Estimation of Uncertainty of Measurements (ISO/IEC 17025:2017)**

June 2019 – EQM.

2. **General Requirements for the Competence of Testing & Calibration Laboratories –**

Awareness & Implementation (ISO/IEC 17025:2017)

July 2019 – EQM.

3. **Risk Management Course (ISO/IEC 17025:2017)**

July 2019 – EQM.

4. **Quality Control Chart & Proficiency Test (PT) (ISO/IEC 17025:2017)**

November 2019 – EQM.

5. **Internal Auditing (ISO/IEC 17025:2017)**

November 2019 – EQM.

6. **Atomic Absorption Spectrometer IEC 3500 – Operations & Troubleshooting Training**

Course

February 2020 – MESLO Egypt & North Africa for Scientific Equipments.

7. **High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Agilent 1260**

February 2020 – MESLO Egypt & North Africa for Scientific Equipments.

8. **PCR Rotor-Gene Q**

February 2020 – MESLO Egypt & North Africa for Scientific Equipments.

9. **Gas Chromatography (GC) Thermo Trace GC Ultra**

February 2020 – MESLO Egypt & North Africa for Scientific Equipments.

10. **Applied Basic Rheology Course**

International Academy of Rheology – Middle East & Africa Chapter – May 2021.

سابعاً: الخبرات والدورات في مجال جودة وسلامة الأغذية

1. HACCP – 2011 – ASI – USA.
 2. HACCP – 2013 – LTC & GAAT.
 3. ISO 9001:2008 – 2013 – LTC & GAAT.
 4. ISO 22000:2005 – 2013 – LTC & GAAT.
 5. ISO 19011:2011 – Internal Auditor – 2013 – LTC & GAAT.
 6. Codex Alimentarius Standards of Food Hygiene – 2011 – Bafry, Germany.
 7. IFS – Food, International Food Standards, Version 6 – 2013 – LTC & GAAT.
 8. BRC – Global Standards of Food Safety – 2013 – LTC & GAAT.
-

ثامناً: دورات تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس والتدريب الأكاديمي

1. مهارة العرض الفعال
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – 2017.
 2. مهارات الاتصال في أنماط التعليم المختلفة
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – 2017.
 3. تنمية وتخطيط الموارد البشرية
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – فبراير 2026.
 4. الكتابة العلمية والنشر الدولي للبحث العلمي
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – ديسمبر 2025.
 5. التوجهات الحديثة في استخدام التكنولوجيا
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – يناير 2026.
 6. التحليل الإحصائي في البحوث العلمية
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – ديسمبر 2025.
 7. إدارة الأزمات والكوارث
مركز تنمية قدرات أعضاء هيئة التدريس بجامعة دمنهور – يناير 2026.
-

عاشراً: مهارات الحاسب الآلي والخبرات التقنية

1. الحصول على دورة **Windows 98** و**Office 98** من وزارة التعليم العالي – 2000.
2. الحصول على دورة **Visual Basic** من وزارة التعليم العالي – 2003.
3. الحصول على دورة للتعامل مع شبكة المعلومات الدولية من شركة جست للمعاينات والاعتمادات.
4. الحصول على شهادة خبرة في كل من **Hardware** و**Software** من شركة طبية خلال الفترة 2001–2007.
5. الحصول على شهادة خبرة في تنفيذ أعمال الشبكات والدعم الفني **IT** خلال الفترة 2001–2006.
6. إتمام دورة تدريبية عبر الإنترنت في:

- IT Basics.
- Digital Enterprise.
- Behavior.
- Basic Safety.
- Microsoft Office 2003.

من جامعة إيليسون – إنجلترا.

الحادي عشر: المهارات والخبرات الأخرى

1. إجادة اللغة الإنجليزية.
2. الحصول على دبلومة في اللغة الإنجليزية من وزارة التربية والتعليم – 2002.
3. الحصول على دورة التوعية والإدارة البيئية – 2006.
4. الحصول على دورة تحليل الأغذية من المركز الدولي للتفتيش والمراجعة. 2006 – COMIBASSAL
5. الحصول على دورة المراجع الداخلي للمؤسسات التجارية والصناعية. 2010 – Internal Audit
6. الحصول على دورة التدريب والتهيئة على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. 2010 – HACCP
7. الحصول على دورة تدريبية لمتطلبات نظم الصحة والسلامة المهنية – 2009.
8. الحصول على دورة إعداد المراجعين الداخليين لنظم توكيد الجودة للمؤسسات – 2008.
9. الحصول على دورة تدريبية في صناعة الشيكولاتة للخبير الدولي **Mr. Chiappa Ottorino** بمركز تطوير صناعة الخبز – 2007.