السـيـــرة الذاتـــيـــة

البيانـــات الشخصـــية

الاسم :- صادق علي محمد عايض عامر

مكان وتاريخ الميلاد :- اليمن - إب – جبلة - 1976

مكان الإقامة :- اليمن - اب – جبلة

رقم التلفون :- 00967777394298

البريد الالكتروني :sadekamer19@gmail.com

المؤهـــلات العلـــمية

1- بكالوريوس علوم وتقنية ألأغذية جامعة صنعاء 2002م بتقدير جيد جداً (86.6%)

2- دبلوم ثانوية زراعية معهد اب الزراعي اب 1996م بتقدير ممتاز

الخبرات الاحترافية

كلية الزراعة جامعة صنعاء 2003م الى 2005م

معيدا متعاقد في قسم علوم وتقنية الأغذية

المسؤوليـــات

- تدريب طلاب قسم علوم وتقنية الأغذية في تكنولوجيا صناعات منتجات الفواكه والخضر معمليا (صناعة العصائر الطبيعية – صناعة الاشربة الطبيعية والصناعية – صناعة المخللات – صناعة المربيات – صناعة صلصة الطماطم) وحفظ وتقييم جودة هذه المنتجات.
- تدريب طلاب قسم علوم وتقنية الأغذية في تكنولوجيا صناعة منتجات الحبوب معمليا (صناعة المعجنات – صناعة الكيك – صناعة البتي فور) .

وحفظ وتقييم جودة هذه المنتجات وأيضا مبادئ واسس تخزين الحبوب في المنازل وصوامع الغلال وخطوات الطحن الفني في المطاحن الكبيرة.

- تدريب طلاب قسم علوم وتقنية الأغذية في تكنولوجيا صناعة المثلجات القشدية والبدائل وعمل خلطات المثلجات المختلفة وحفظ المثلجات وتقييم جودة هذه المنتجات من الناحية الحسية .

المعهد التقني البيطري الزراعي 2005م الى 2018م

مدرب ومحاضر في قسم الصناعات الغذائية تعليم وتدريب نظامي + دورات قصيرة

المسؤوليـــــات

- **مدرب ومحاضر في التغذية الصحية والعلاجية وعمل تخطيط وجبات غذائية لكل الفئات العمرية (تغذية الأطفال – تغذية النساء الحوامل والمرضعات – تغذية المسنين والحالات المرضية الخاصة)**
- **مدرب ومحاضر في تكنولوجيا صناعة منتجات الفواكه والخضر معمليا وحفظها (صناعة العصائر الطبيعية – صناعة الاشربة الطبيعية والصناعية – صناعة المخللات – صناعة المربيات – صناعة صلصة الطماطم) وتقييم جودة هذه المنتجات**
- **مدرب ومحاضر في تكنولوجيا صناعة منتجات الالبان وحفظها (صناعة الزبادي والالبان المتخمرة – صناعة اللبنة الشامية – صناعة الجبن الأبيض – صناعة الجبن المدخن) وتقييم جودة هذه المنتجات**
- **مدرب دورات قصيرة في المعهد بالتعاون مع صندوق تنمية المهارات في صناعة منتجات الالبان منزليا (صناعة الزبادي – صناعة اللبنة – صناعة الجبن – صناعة الجبن المدخن) وتقييم جودة هذه المنتجات**
- **مدرب دورات قصيرة في صناعة منتجات الفواكه والخضر (صناعة العصائر الطبيعية – صناعة الاشربة الطبيعية والصناعية – صناعة المخللات – صناعة المربيات – صناعة صلصة الطماطم) وتقييم جودة هذه المنتجات**

المجلس النرويجي للاجئين (NRC) 2018م

مدرب في انتاج مشتقات الالبان وتسويقها

المسؤوليـــــات

- **تدريب الفئات المستهدفة في طرق انتاج اللبن المنكهه**
- **تدريب الفئات المستهدفة على تصنيع الالبان المتخمرة (زبادي – لبنة – حقين)**
- **تدريب الفئات المستهدفة على تصنيع الجبن الأبيض والجبن السائل**
- **تدريب الفئات المستهدفة على تصنيع الزبدة**
- **تدريب الفئات المستهدفة على تصنيع السمن**

الدورات التدريبـــية

- دورة في طرق التدريس والتدريب الحديث صنعاء 2006م
- دورة في الصحة والسلامة المهنية صنعاء 2015م
- دبلوم كمبيوتر (ويندوز – وورد – اكسل – باور بوينت – طباعة عربي وانجليزي) صنعاء 2000م

اللـــغـــــات

1- العربية – اللغة الأم
2- الانجليزية – جيد في الكتابة والقراة والتحد والاستماع

الخبرات الأخرى

- ❖ المشاركة في التعداد العام للسكان والمساكن والمنشات في مرحلتي الحصر والعد صنعاء 2004م
- ❖ رئيس نقابة فرعية في التعليم الفني والتدريب المهني

من خلال العمل فيها اكتسبت الخبرة والقدرة على حل النزاعات والاشكاليات وادرة الازمات.

- ❖ القدرة على العمل تحت ضغط واجادة حل المشاكل.
- ❖ مؤهل وكفؤ في تعلم أي معدات واشياء جديدة واستيعابها بسرعة.
- ❖ القدرة في التأقلم على طبيعة العمل والتنقل من مكان الى اخر.
- ❖ عضو فريق التقييم لبرنامج عمال صحة حيوان في المعهد التقني البيطري الزراعي

الممول من منظمة الأغذية والزراعة (الفاو)

المعرفيين

- ❖ الدكتور جلال احمد فضل رئيس قسم علوم وتقنية الأغذية كلية الزراعة جامعة صنعاء

تلفون (00967777650061)

- ❖ المهندس عادل العزعزي وزارة التعليم الفني والتدريب المهني صنعاء اليمن

تلفون (00967777466719)

- ❖ الأستاذ عمار الحنشلي المعهد التقني البيطري الزراعي صنعاء اليمن تلفون (0096730190721)
- ❖ الأستاذة أسماء الخولاني المجلس النرويجي للاجئين صنعاء تلفون (00967774090725)