

هاجر ناصر الحربي

0546158838

hajar.n.alharbi@gmail.com

القصيم | [LinkedIn](#)

الهدف الوظيفي :

أسعى للعمل في مجال الجودة والسلامة، حيث أطمح إلى توظيف خبرتي ومهاراتي المكتسبة خلال فترة تدريبي الممتدة لعام، والتي تضمنت إعداد خطط الجودة، كتابة التقارير، وضمان الامتثال لمعايير السلامة والإجراءات المعتمدة. بالإضافة إلى ذلك، تعلمت الكثير من خلال تخصصي في فيزياء عامة، وأسعى إلى الجمع بين هذا العلم ومجال الجودة لتحسين العمليات، تعزيز سلامة وجودة المنتجات الغذائية، وضمان الالتزام بأعلى المعايير ضمن بيئة عمل احترافية تدعم التميز المستدام.

التعليم:

الخبرات العملية :

شركة العلوم

متدرب اخصائي جودة | 1 مايو 2024 – 30 سبتمبر 2024

- تصميم خطط مفصلة لإدارة الجودة بما يتماشى مع معايير ISO 9001، بما في ذلك الإجراءات الموثقة وتعليمات العمل وسجلات الجودة.
- تطوير خطة نظام إدارة سلامة الغذاء بناءً على معيار ISO 22000، مع تفصيل تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وعمليات التحقق والتوثيق.
- إنشاء خطط ممارسات التصنيع الجيد (GMP) لتحديد إجراءات مراقبة الجودة لعمليات الإنتاج.
- إعداد تقارير تحليل المخاطر (HACCP)، والتدابير الوقائية، واستراتيجيات الإجراءات التصحيحية، بالإضافة إلى إعداد تقارير الرقابة لأنظمة سلامة الغذاء.

متدرب اخصائي جودة | 1 ديسمبر 2024 - 30 يناير 2025

- اكتساب خبرة عملية في تحلية المياه باستخدام التناضح العكسي (RO)، مع التركيز على إزالة الأملاح والشوائب باستخدام الأغشية شبه المنفذة.
- تطبيق مواصفات جودة المياه 2024 الصادرة عن وزارة البيئة والمياه والزراعة لتحسين جودة المياه وضمان الامتثال للمعايير الدولية للسلامة والمعالجة.
- اكتساب الخبرة في معيار الخليج لأخذ عينات المياه (GSO) وتوحيد طرق أخذ العينات لتحليل دقيق.

جمعية هاد للدعوة و الإرشاد وتوعية الجاليات بعنيزة

تطوع مشرفة | 2 مارس 2025 - 13 مارس 2025

الدورات التدريبية:

- ممارسات التصنيع الجيد (GMP) / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) و ISO 22000 | معتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء SCFHC, TVTC / 60 ساعة
- التدريب على إدارة نظام الجودة الشاملة (TQM) ونظام ISO 9001:2015 في العمليات الصناعية والإنتاجية / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- المتطلبات العامة لكفاءة مختبرات الفحص والمعايرة ISO 17025 / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- معايير جودة وتقنيات المياه وقياساتها المخبرية / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- أسس ISO 45001 / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- نظام الإدارة البيئية ISO 14000 / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- نظام إدارة المخاطر ISO 31000 / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- تحلية المياه ومعالجتها والتحليلات المخبرية حسب المواصفه (MEWA) وسحب العينات حسب مواصفه (GSO) / 60 ساعة معتمدة من | TVTC
- لغة المصانع التأهيلية: المصطلحات والإجراءات / 45 ساعة معتمدة من | TVTC
- التدريب على تطبيقات الأوفيس في نظم الجودة: TAONQ / 60 ساعة معتمدة من | TVTC

الإنجازات :

- إتمام برنامج تدريبي لمدة عام في قطاع الغذاء والمياه مع التركيز على تطبيقات الجودة والسلامة.
- تدريب متخصص في تقنيات جودة المياه والغذاء تحت إشراف خبراء في المجال.
- إعداد وتنفيذ خطط تشغيلية متكاملة لضمان الامتثال الكامل لأحدث المعايير العالمية.

المهارات:

- التخطيط الاستراتيجي ل ISO 22000 و HACCP مع تقييم المخاطر
- تنفيذ عمليات التدقيق الداخلي لأنظمة EMS و ISO 14001، بالإضافة إلى التدقيق الداخلي والخارجي وفق ISO 45001.
- إعداد تقارير التدقيق والمعايرة وفق وفقاً لمواصفة ISO 17025.
- الكفاءة في التعامل مع برامج الأوفيس المتعلقة بالجودة والسلامة
- التخطيط للتصنيع الجيد GMP
- التخطيط التشغيلي لضبط الجودة حسب نظام 9001, TQM
- تقييم المخاطر للمنشأة حسب مواصفة ISO 31000
- كتابة تقارير المياه حسب تحلية المياه بتقنية التناضح العكسي، مواصفة وزارة البيئة والمياه والزراعة 2024، هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
- اجادة برامج ميكروسوفت اوفيس

اللغات:

- العربية
- الانجليزية