

Europass Önéletrajz



Személyi adatok

Vezetéknév / Utónév(ek)

Tarek Mohamed

Cím(ek)

4531 Nyírpazony, Ifjúság u.9

Telefonszám(ok)

+36-42-599-400/2344

Mobil: +36-30-5154522

E-mail(ek)

tarek.mohamed@nyf.hu

Állampolgárság

Egyiptomi, Magyar

Születési dátum

1959. 06. 03

Szakmai tapasztalat

Időtartam

2009-jelen

Foglalkozás / beosztás

Ügyvivő szakértő

Főbb tevékenységek és feladatkörök

Alkalmazott kutatás, élelmiszer-fejlesztés

A munkáltató neve és címe

Nyíregyházi Főiskola Agrár és Molekuláris Kutató és Szolgáltató Intézet

Időtartam

2002-2009

Foglalkozás / beosztás

Minőségügyi vezető és laborvezető

Főbb tevékenységek és feladatkörök

Minőség-ellenőrzés, technológia- és termékfejlesztés

A munkáltató neve és címe

Friesland Hungaria Kft., Mátészalka

Időtartam

1997-2002

Foglalkozás / beosztás

minőségügyi és környezetirányítási vezető, mb. ügyvezető

Főbb tevékenységek és feladatkörök

MIR, KIR rendszer működtetése, fejlesztése, tisztítószer termékfejlesztés

A munkáltató neve és címe

Argochem Vegyipari Kft., Nyíregyháza

Időtartam

1996-1997

Foglalkozás / beosztás

ügyvivő szakértő (doktorjelölt)

Főbb tevékenységek és feladatkörök

biotechnológiai alapkutatás

A munkáltató neve és címe

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, enzimológia és biokémia osztály, Budapest

Időtartam

1993-1996

Foglalkozás / beosztás

ügyvivő szakértő (doktorandusz)

Főbb tevékenységek és feladatkörök

biotechnológiai alapkutatás

A munkáltató neve és címe

Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Sör- és Szeszipari Tanszék, Budapest

Időtartam

1984-1988

Foglalkozás / beosztás

üzemvezető

Főbb tevékenységek és feladatkörök

termelő üzem folyamatos üzemeltetés

A munkáltató neve és címe

SantaFe Ltd., Egyiptom

Tanulmányok

Időtartam	2008
Végzettség / képesítés	stratégiai vezetők továbbképzése
Időtartam	2003
Végzettség / képesítés Képzést nyújtó intézmény	BRC vezető auditor képzés SZENZOR PE
Időtartam	1998
Végzettség / képesítés Képzést nyújtó intézmény	Vezető auditor képzés (ISO 9000, ISO 14000 rendszerekre) SZENZOR PE
Időtartam	1993-1997
Végzettség / képesítés Oktatást nyújtó intézmény	doktori képzés Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszer-tudományi Doktori Iskola
Időtartam	1988-1993
Végzettség / képesítés Oktatást nyújtó intézmény	Élelmiszeripari mérnök (MSc) Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, Élelmiszeripari Kar, Budapest

Egyéni készségek és kompetenciák

Anyanyelv **Arab**

Egyéb nyelv(ek)

Önértékelés

Európai szint ()*

Angol

Magyar

Szövegértés				Beszéd				Írás	
Hallás utáni értés		Olvasás		Társalgás		Folyamatos beszéd			
B2		B2		B2		B2		B2	
C2		C2		C2		C2		C2	

Társas készségek és kompetenciák

Jó alkalmazkodási készség, jó kommunikációs készség

Szervezési készségek és kompetenciák

Széles körű vezetői tapasztalat, hatékony probléma-megoldási készség

Műszaki készségek és kompetenciák

fermentációs gépek, berendezések, technológiák összeállítása- tervezése és optimalizálása

Számítógép-felhasználói készségek és kompetenciák

MS Office, SPSS

Egyéb készségek és kompetenciák

pozitív gondolkodásmód, rendszerszemlélet, lényeglátás, gyors döntéshozatal, minőség iránti elkötelezettség
oktatott tárgyak: alkalmazott mikrobiológia és biotechnológia, biokémia, élelmiszeripari technológiák, élelmiszerbiztonság

Járművezetői engedély(ek)

B típusú

Kiegészítő információk

Mellékletek

Publikációs jegyzék

Publikációs jegyzék

L.Dencső, **Tarek M.S. Eldin**, J.Rezessy-Szabó, G.Vereczkey.(1994): Investigation of *Saccharomyces cerevisiae* ADHI promoter structure by deletion analysis and study of its regulation in vivo. 7th International congress of Bacteriology Division, 7th International Congress of Mycology Division. Prague, Czech republic

Tarek Mohamed Saad Eldin.(1995): Uses of biotechnology to dairy waste product. Intact 95. International action for Environmental Congress and Fair. Budapest, Hungary.

Tarek Mohamed Saad Eldin, Dencső, L.Rezessy-szabó, J., Hoschke, Á.(1995): High level expression of cloned E-coli β -galactosidase in *Saccharomyces cerevisiae*. 9th World Congress of Food Science and Technology. Budapest, Hungary

L.Dencső, **Tarek Mohamed Saad Eldin**, Judit Rezessy-szabó.(1995): Cis acting regions of the *Saccharomyces cerevisiae* ADHI promoter. 12th Congress of Hungarian Society for Microbiology. Budapest, Hungary.

Tarek Mohamed Saad Eldin, Rezessy-szabó, J., L.Dencső, Hoschke, Á.(1996): környezeti paraméterek hatása az ADH1 promoter által szabályozott Lac Z gén kifejeződésére *Saccharomyces cerevisiae* éleszté-ben.

A, Halász., Szakács-Dobozi, M., **Tarek Mohamed Saad Eldin**., L.Dencső.(1966): Synergistic effect of poly-met DNA insert on ADH activity of *Saccharomyces cerevisiae* strains. Food Micro 96. 16th International Symposium of the International Committee of Food Microbiology and Hygiene. Budapest, Hungary

Tarek Mohamed Saad Eldin., Anna Halász. (1996): Construction of increased ADH1 activity yeast. Food Micro 96. 16th International Symposium of the International Committee of Food Microbiology and Hygiene. Budapest, Hungary

Tarek Mohamed., Tilistyák J., Dinya Z., Máthé E.(2009): Fedezzük fel a Nagydobosi sütőtököket!. In A Nagydobosi sütőtök. 2. átdolgozott, bővített kiadás. 37-53. old. Nagydobos.

Tarek Mohamed.(2009): Funkcionális élelmiszerek előállítására Nagydobosi sütőtökökből. II. Élelmiszer-ipari Innovációs Konferencia. Nyíregyháza.

J. Tarek-Tilistyák, **Mohamed. Tarek**, Zs. Balogh-Piros, Z. Dinya, E. Máthé (2009): Bioactive constituents of Nagydobos pumpkin sp. The 6th International Conference on Integrated Systems for Agri-Food Production (Sipa09), Nyíregyháza, 2009.

Mohamed Tarek and Zoltán Győri (2009): Estimating shelf-life of cottage cheese based dessert product. *Analecta Technica Szegedinensia*, p.137-141 ISSN 1788-6392

Tarek Mohamed és Győri Zoltán (2009): Túródesszert termék minőségének vizsgálata- hűtlánc és matematikai modell rendszer.III. Doktorandusz konferencia, Nyíregyháza

Mohamed Tarek (2010): Inhibition of spoilage yeasts in cultured milk products by protective cultures. IV. Doktorandusz konferencia, Nyíregyháza, 2010. XII.10. ISBN 978-963-318-174-4

Tarekné Tilistyák J., Juhászné Román M., **Tarek M.**, Máthé E., Jekő J. (2013): Olajmag préslisztek hatása a kenyér állományára és színére. VII. Nyíregyházi Doktorandusz Konferencia. 2013. XII. 6. Konferenciakiadvány. . p.104-111, ISBN 978-963-318419-6.

Mohamed Tarek, Judit Tarek-Tilistyák, József Jekő (2014): Fortification of cottage cheese based dessert products by dried Jerusalem artichoke ICoSTAF'14 Szeged 2014. IV.25. Book of Abstracts p. 48. ISBN 978-963-306-276-0

Judit Tarek-Tilistyák, Mariann Juhász-Román, **Mohamed Tarek**, József Jekő (2014): Effect of oilseed press cake on bread quality. ICoSTAF'14 Szeged 2014. IV.25. Book of Abstracts p. 48. ISBN 978-963-306-276-0

J. Tarek-Tilistyák, **M. Tarek**, M. Juhász-Román, J. Jekő (2015): Effect of oilseed pressing residue on bread colour and texture. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, **8**, 118–124. ISSN 1844-7449