ZAKARIYA B. ALI

Studentermedhjælper i R&D (FOSS) | Maskiningeniørstuderende (DTU)

PROFIL

Engageret og detaljeorienteret maskiningeniørstuderende på DTU med en stærk forståelse for produktudvikling, mekanisk design og industriel optimering. Jeg har erfaring med CAD-modellering (SolidWorks, Inventor, AutoCAD), MATLAB, SAP og procesoptimering, hvilket gør mig i stand til at omsætte teori til praktiske løsninger.

Jeg er en proaktiv problemløser, der trives i samarbejdsorienterede miljøer og tager en analytisk og struktureret tilgang til tekniske udfordringer. Med en solid viden om mekanik, materialer og produktionsprocesser søger jeg løbende nye måder at innovere og forbedre tekniske løsninger på.

Drevet af nysgerrighed og en passion for læring er jeg altid på udkig efter nye muligheder for at udvide mine kompetencer inden for ingeniørfaget, automation og fremtidens teknologier.

KONTAKT

TELEFONNUMMER:
+4591600655

MAIL:
s235806@dtu.dk

Portfolio:
zakariya.dk

KOMPETENCER

- Teknisk dokumentation
- Tværfagligt samarbejde & kommunikation
- Problemløser
- Procesoptimering
- Dataanalyse (MATLAB, Excel)
- Stærk i 3D-modellering og teknisk tegning (Solidworks, Inventor)

INTERESSER

- Styrketræne
- Gåture
- Naturen
- Solbade
- Fodbold

UDDANNELSE

DTU - Technical University of Denmark
September 2023 – Februar 2027
B.ENG i maskinteknik (Maskiningeniør)

NEXT - UDDANNELSE KØBENHAVN
August 2020 – Juni 2023
Højere Teknisk Gymnasial Uddannelse (HTX)

ERHVERVSERFARING

FOSS Analytical A/S
Studentermedhjælper – R&D (Wine&Meat)
Januar 2026 – nu
Jeg bidrager aktivt til teamets arbejde med at udvikle innovative løsninger, gennemføre grundig research og opbygge værdifuld praktisk erfaring inden for produktudvikling i fødevareindustrien. Jeg arbejder og udvikler løsninger inden for:

- Surface Foreign Object Detection (SFOD)
- Alignment Tools
- Udvikle prototyper (Laserskæring, 3D-print)
- Opnået dybere forståelse for materialer, tolerancer, robust design og sammenspil mellem udvikling og produktion

Praktikant – R&D (Wine&Meat)
September 2025 – December 2025
Under min praktik i R&D hos FOSS Analytical arbejdede jeg med udviklingen af en prototype og funktionsmodel til det nye Surface Foreign Object Detection (SFOD)-system til MeatMaster 4. Projektet omfattede blandt andet arbejde med lysfordeling, varmehåndtering samt begrænset plads og højde i systemet. Projektet resulterede i en funktionsmodel i faktisk størrelse, som blev anvendt til indsamling af data til AI-træning både in-house hos FOSS og hos udvalgte kunder.

Studentermedhjælper – Produktion (New Product Introduction)
Juli 2024 – August 2025
Som studentermedhjælper i New Product Introduction (NPI) hos FOSS arbejdede jeg med at udvikle, optimere og implementere Standard Operating Procedures (SOP'er) for nye produkter, før de overgår til produktion. Jeg samarbejder tæt med ingeniører og produktionsteams for at sikre en effektiv og fejlfri overgang fra udvikling til produktion.

Mine primære opgaver inkluderer:

- Udarbejdelse og optimering af SOP'er for produktionsprocesser.
- Kvalitetssikring og fejlfinding af dokumentation før frigivelse.
- Samarbejde med udviklings- og produktionsteams for at forbedre arbejdsprocesser.

- Anvendelse af CAD-software (SolidWorks, Inventor) til dokumentation og teknisk support.
- Bidrag til procesoptimering og effektivisering af produktionsforberedelse.

Noviqo – Founder & Developer
2025 - Nu
Grundlægger af digitalt udviklingsfirma med fokus på design og udvikling af moderne hjemmesider, webapps, mobilapps og digitale løsninger. Arbejder med hele processen fra idé og UI/UX-design til udvikling, implementering og lancering af skræddersyede løsninger for kunder.

RELEVANTE KURSER

- 41533/41534 Dimensionering og styrke 1 & 2
- 62146 Mekanisk produktanalyse
- 62675 Mekanik
- 41681 Materialelære
- 62696 Produktudvikling
- 41787 Produktionsteknologi
- 62646 Modellering og programmering
- 62677 Anvendt reguleringsteknik
- 62657 Fluid mekanik
- 62604 Termodynamik og energiteknik
- 62074 Projektledelse