

ИНЖЕНЕР ПО КАЧЕСТВУ, ТЕХНОЛОГ, 5 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 33 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: - Знання законів, нормативної, методичної та технічної документації в галузі виноробства, стандартів ISO 9001 та 22000 - знання транспортних документів (інвойс, пакувальний лист, CMR) - Практичне та теоретичне володіння методиками визначення основних фізико- хімічних показників якості продукції бродильних виробництв. - досвідчений користувач ПК. - навички роботи в програмі 1С. Внутрішня діяльність: - контроль за дотриманням технологічних процесів на підприємстві - підтримка діючих на підприємстві стандартів та технічних умов; - участь у створенні стандартів підприємства з управління якістю; - участь у проведенні державної санітарно-епідеміологічної експертизи, сертифікації, ліцензії та атестації; - контроль функціонування системи управління безпечності харчових продуктів ISO 22 000 на підприємстві. - вхідний контроль основних та допоміжних матеріалів та вихідний контроль готової продукції(як з технологічної, так і з естетичної точки зору). Оформлення висновків про відповідність сировини, матеріалів, що надходять на підприємство, чинним стандартам, технічним умовам і оформлення документів для пред'явлення претензій постачальникам, взаємодія з постачальниками по питанням якості; - аналіз показників якості, які характеризують продукцію, що розробляється і випускається, вживання заходів щодо запобігання випускання продукції, які не відповідають установленим вимогам; - вивчення причин, що викликають погіршення якості продукції, виникнення браку, участь у розробленні і впровадженні заходів з їх усунення; - ведення звітності контролю якості сировини; - оформлення свідоцтв про якість готової продукції. - оцінка параметрів та умов зберігання вхідних матеріалів та готової продукції на складах, відстеження термінів зберігання продукції. - контроль за санітарним станом складських і виробничих приміщень - підготовка та проведення дегустації по оцінці якості напівфабрикату і готової продукції по органолептичним показникам та вимогам нормативної документації. Експортна діяльність: - аналіз експортних договорів, контроль за відповідністю якості продукції вимогам контракту; - планування відвантажень з урахуванням виробничих можливостей та матеріального забезпечення. - Аналіз і контроль експортних документів (інвойс, пакувальний лист, специфікації). - контроль марок акцизного збору - підготовка супровідних документів згідно контракту, документообіг.2007-2012 Київ. Національний університет харчових технологій, факультет бродильних і цукрових виробництв. Магістр бродильних технологій. Диплом з відзнакою.Курси митних брокерів і декларантів з жовтня 2014 року.