

ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Донецьк](#)

Вік: 34 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Робота за кордоном

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички:  знання технології виробництва шоколаду, глазурей, отливних і пралинових конфет, конфет на вафельній основі і пищевих концентратів;  розробка і впровадження нових видів виробів (шоколад, шоколадні вироби, глазури, формовані отливні конфети, пищеві концентрати);  покращення якості існуючого асортименту продукції;  розробка і розрахунок рецептур (сводні, уніфіковані, робочі);  розрахунок економічної ефективності готової продукції;  виконання контролю за дотриманням технологічної дисципліни при виробстві продукції на лінії;  пошук сировини для нових виробів;  робота з діючими стандартами, положеннями, інструкціями і керівними матеріалами по контролю якості і оформленню технічної документації;  робота на диференціально скануючому калориметрі (ДСК), інтерпретація результатів;  знання основ сенсорного аналізу. 09.2012 – 12.2013г. – економіст, клінінгова компанія «Мир клінінгу». 02.2013 – 11.2014г. – інженер-технолог відділу розробки нових виробів, дирекція по дослідженню і розвитку, кондитерська компанія «АВК». 2008-2013г. – Донецький національний технічний університет Факультет «Екології і хімічної технології», спеціальність «Хімічна технологія високомолекулярних сполучень» Середній балл диплома 4,52012-2014гг. – Донецький національний технічний університет Інститут післядипломного освіти Факультет перепідготовки кадрів, спеціальність «Економіка підприємства» Середній балл диплома 4,0