

КЕРІВНИК ВИРОБНИЦТВА, НАЧАЛЬНИК ЦЕХУ, ТЕХНОЛОГ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Березань](#)

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: • Управління бригадою працівників. • Контроль технологічного процесу. • Ведення карт норм режимів. • Розрахунок рецептури на виготовлення напівфабрикатів та готової продукції. • Табелювання працівників бригади. • Контроль якості напівфабрикатів та готової продукції. • Прийом сировини до цеху та її використання згідно з рецептурами та витратними нормами. • Органолептичний контроль напівфабрикатів та сировини при виготовленні крекери та печива. • Проведення переобліків. • Формування звітності по зарплаті та виробництву. • Проведення інвентаризацій. • Проведення інструктажів з питань охорони праці на робочому місці та контроль за їх виконанням. ДОСВІД РОБОТИ липень 2002 – жовтень 2002 р. ПП «Технолог» (Кирнасівський цукровий завод). Посада – лаборант 4 розряду. • Хімічний контроль технологічного процесу виробництва цукру. • Робота з лабораторним обладнанням та хімічними реактивами. липень 2003-грудень 2004 р. ТОВ «Рубі Роз Агрікол Ко ЛТД» (ТМ «Морозівські курчата») Посада – технолог забійного цеху. • Організація та контроль технологічного процесу забою птиці. грудень 2004 – лютий 2007 р. ТОВ «Рубі Роз Агрікол Ко ЛТД» (ТМ «Морозівські курчата») Посада – начальник забійного цеху. • Контролювання роботи забійного цеху. • Виконання поставлених планів і завдань. • Ведення звітності. березень 2007-травень 2015 р. ПАТ «Київська кондитерська фабрика «РОШЕН» Посада – майстер-технолог бісквітного цеху. • Управління бригадою працівників. • Контроль технологічного процесу. • Ведення карт норм режимів. • Розрахунок рецептури на виготовлення напівфабрикатів та готової продукції. • Табелювання працівників бригади. • Контроль якості напівфабрикатів та готової продукції. • Прийом сировини до цеху та її використання згідно з рецептурами та витратними нормами. • Органолептичний контроль напівфабрикатів та сировини при виготовленні крекери та печива. • Проведення переобліків. • Формування звітності по зарплаті та виробництву. • Проведення інвентаризацій. • Проведення інструктажів з питань охорони праці на робочому місці та контроль за їх виконанням. ОСВІТА 1998-2003 р.р. Національний університет харчових технологій, факультет «Технологія цукристих речовин та функціональних харчових продуктів».