Головатчик Наталия

НАЧАЛЬНИК ПРОИЗВОДСТВА, 35 000 ГРН.

19 грудня 2023 Місто: Дубно

Вік: 67 років
Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, разова робота
Категорії: HR, управління персоналом, Виробництво, Керівництво

✔ Є діти ✔ Готова до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

начальник производства

маслосырзаводе Калинка (Переработка молока),), Вінниця
08.2021 – По теперішній час (5 років 3 місяці)

Обов'язки:

Организация производства производства сыра полутвердого , сырного продукта, масла сливочного , сыра моцарелла и чечел косичка копченая и некопченая.

Организация лабораторных анализов в полном объеме как физхим. так и по микробиологии.

Нач.цеха технолог

Балтия, Санкт-Петербург (переработка молока),
02.2020 – 07.2020 (4 місяці)

Обов'язки:

контроль пусконаладочных работ .Проверка соответствия мощности и технологической схеме оборудования - заявленой. Ввод в действие оборудования и выпуск продукции .Подбор и замена оборудования имеющегося на необходимое в соответствии с технологическими инструкциями

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

завод Замана, Ашхабад (переработка молока), Ашхабад
10.2019 – 01.2020 (3 місяці)

Обов'язки:

подготовка производства к выпуску продукции на экспорт.Подбор оборудования для расширения производства.Обучение персонала проведению анализов в сыроделии

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

Лембергчиз, Львов (переработка молока),

04.2019 – 10.2019 (5 місяців)

Обов'язки:

Крафтовое производство итальянских сыров ручной работы моцарела и сулугуни шарики в рассоле сулугуни для пицы терочный . Сыры рикота ,бората, кальята, стречела Сыр ханум и брынза маринованая а также сыр косичка маринованая в вине

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

завод Замана, Ашхабад (переработка молока),

04.2018 – 10.2018 (5 місяців)

Обов'язки:

Анализ производства кисломолочной продукции .Приведение производства в соответствие стребованиями технологии.Подбор заквасок и температурных режимов производства. Освоение производства сыра турецкого Кашар а также твердых сыров Гауда и Росийского.Подбор оборудования и заквасок. Разработка технологической схемы.Подбор оборудования для лабортории и обучение персонала проведению анализов

Редактировать

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

ООО Великое Село, д Ручьи (переработка молока),

08.2017 – 10.2017 (1 місяць)

Обов'язки:

привести в соответствие с технологическими требованиями и санитарными нормами производство кисломолочной продукции и мягких сыров . Таких как сулугуни ,чанах и адыгейский Подготовка площадки к увеличению производства

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог пищевого производства

Ч.П. З.Мышелова (переработка молока), п.Бурное Казахстан

03.2017 – 05.2017 (2 місяці)

Обов'язки:

Привести в соответствие с технологическими инструкциями производство сыра российского , сметанкового и сыра сулугуни а также освоение выпуска и сметанного продукта, масла сливочного

✔ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

Пискент Шарк агро, (переработка молока), Пискент Узбекистан

11.2016 – 01.2017 (2 місяці)

Обов'язки:

Прием производства от монтажной компании.Анализ сделанного проэктировщиками и изменение недостатков дощиных при монтаже и проэктечто позволилосэкономить более 5 000у.е. Внесенные изменения позволят правильно организавать технологический процесс с учета требований ХАСП. Обучение персонала.Выпуск первой партии продукции в ассортименте

Технолог пищевого производства

Диана, Актобе (переработка молока), Актобе

07.2016 – 08.2016 (1 місяць)

Обов'язки:

Консультации по организации молочного производства и сыродельного.Обсчет себестоимости готовой продукции.Подбор оборудования

Технолог

TNK, (переработка молока), TNK, Жаксы Казахстан

02.2016 – 05.2016 (2 місяці)

Обов'язки:

Проведение аудита имеющегося оборудования.Изменение процесса производства сыра голландскогочто позволило ежедневно экономить15кг сыра или около 150 л молока не 5000 варке сыра.Изменения температурных режимов при производстве творогачто позволило получатьболее качественный творог ислучшейорганолептикой

зам.Гендиректора по производству

Крыммолоко, (переработка молока), Сімферополь

03.2015 – 10.2015 (7 місяців)

Обов'язки:

организация производственного процесса Побор заквасок по видам родукции и фасовки Организация ежедневного отчета и учета сырья и материалов Подбор моющих Ежемесячный расчет бюджета и контроль за его выполнением

технолог

Пуре милк, (переработка молока), Самарканд Узбекистан

07.2014 – 10.2014 (3 місяці)

Обов'язки:

Организация производства кисломололочной продукции Освоение новых видов- айрана Выход в лидеры производства по качеству продукции в республике

технолог

фермерское хозяйство Парубоче (переработка молока), , с.Вороньков Бориспольского р-на

06.2013 – 11.2013 (5 місяців)

Обов'язки:

испытывали новое оборудование из Словении для производства кисломолочки. Производили творог,творожную массу,йогурт,кефир,ряженку,сметану,брынзу,масло сливочное и топленое

Наладчик пищевого производства

Приозерский молокозавод (переработка молока), Приозерск

03.2013 – 06.2013 (3 місяці)

Обов'язки:

,

организация производства и выпуск продукции премиум класса из коровьего и козьего молока. Молоко кефир йогурт творог а также сыр мягкий рассольный дагестанский по собственной технологии .Молоко разливалось в стеклянную тару и автоклавировалось. Организация работы лаборатории и учета продукции и расхода сырья

Завпроизводством

Козубпродукт (переработка молока), Полтава

06.2012 – 02.2013 (8 місяців)

Обов'язки:

организация производства сыра сулугуни масла,сыра Адыгейского.косички копченой .брынзы .моцарелы .Учет расхода сырья по жиробалансу и расход вспомогательных материалов по нормам

Замдиректора по производству

Милкиленд Черниговский молокозавод (переработка молока), Чернігів

06.2009 – 09.2009 (3 місяці)

Обов'язки:

выпуск цельномолочной продукции и масла сливочного на Киев и Чернигов, Контроль за качест вом выпускаемой продукции, мойкой оборудования,расходом сырья и материалов

Завпроизводством

Сыроеды, (переработка молока),

01.2009 – 12.2011 (2 роки 10 місяців)

Обов'язки:

организация производства сыры чечел палочка и семечка сырные снекиа также масла подсырного. Перевод производства на електронный учет

Завпроизводством

Бимол (переработка молока), , Березне Ровенской обл

01.2009 – 04.2010 (1 рік 3 місяці)

Обов'язки:

організация и контроль производства цельномолочной продукции,масла, сыра плавленного . сыра сулугуни и сыра твердог голандского и Росийского

Ведущий специалист по качеству заготовляемого молока

КОМО ВАТ;Дубномолоко (переработка молока), Дубно Ровенская обл

02.2008 – 06.2009 (1 рік 4 місяці)

Обов'язки:

работа по качеству молока в сырьевой зоне,Готовила зону к инспекции Российской ветеринарной службой,которую достойно прошла Организовывала выезды на молокопункты ,составляла графики доставки молока.

начальник производства

Гадяч сыр (переработка молока), Сарни

06.2005 – 10.2007 (2 роки 3 місяці)

Обов'язки:

Руководство производством по выпуску полу-твердых сыров,масла сливочного и спредов а также сухого молока и сыворотки сухой и сгущенной

Замдиректора по производству

Гадячсыр Сарненский маслодельный комбинат (переработка молока), Сарны Ровенской обл

05.2005 – 11.2007 (2 роки 6 місяців)

Обов'язки:

. Освоила выпуск 7-ми наименований спредов (масло-жировых композиций на оборудование ТЕРТА-ОТИЧ

выпускали молоко сухое, масло сливочное, спреды на линии ВЖС Молоко сухое шло на экспорт Вела контроль качества продукции ,сырья Отвечала за организацию производства ,учет сырья и материалов иа также нормы расхода сырья и материалов

Инженер-технолог по сырам

КОМО ВАТ ;Дубномолоко Захидна молочна група (переработка молока), Дубно Ровенской обл

08.2002 – 05.2005 (2 роки 8 місяців)

Обов'язки:

Осваивала выпуск 19 наименований твердых сыров-гауда ,эмменталь, остермани , в том числе и 4 видов элитных сыров с пропионовокислыми бактериями таких как мааздам и радомер. За этот период работала в тесном контакте с такими фирмами: "Ковчег и К", "Родия", "Экокомб", "Углич", "С8К", "Хр.Хансен", "Арома". Работала с закваскаами и средами этих фирм. Проходила обучение в Полтаве в Немецко-Украинском центре. Немножко занималась плавсырами. при моем участии было разработано 10 видов плавленых сыров .Вела полный контроль качества продукции , подбор заквасок, упаковочных пленок

Сыры вырабатывались на экспорт в Россию, Болгарию, Казахстан, Молдавию, США.

Принимала участия в производстве плавленых сыров. Разрабатывала рецептуры, с применением стабилизаторов, наполнителей , растительных жиров и ароматизаторов и вкусовых добавок. Освоила выпуск 10-ти наименований плавленых сыров.

Завпроизводством

ВАТ Сарны маслодельный комбинат (переработка молока), Сарны Ровенской обл

05.1988 – 07.1995 (7 років 2 місяці)

Обов'язки:

Сарненский маслодельный комбинат, где с 1988 по 1994 г. работала на должности начальника производства. Комбинат был новопостроенным. Пришлось вводить его в действие и осваивать мощности по производству масла (КМ-2000), СОМ, сыворотки гранулированной и сыра Голландского, цельномолочной продукции, цеха мороженого.

Мастер а потом технолог по молоку и сырам

Дубновский сыродельный комбинат (переработка молока), Дубно Ровенской обл

05.1980 – 05.1988 (8 років)

Обов'язки:

ОАО "Дубномолоко" объединений Континиум ЛТД, торговая марка "КОМО".

В 1985 г. принимала участие в конкурсе профессионального мастерства и была награждена Почетной грамотой Министерства мясомолочной промышленности.

вводила в действие новый комбинат и осваивала мощности приемо-аппаратного цеха,цеха по производству масла подсырного , сыродельного цеха.Потом работала на должности инженера по качеству молока .На базе нашего комбината вводили в действие ГОСТ по сыропригодному молоку.Работала с сырьевой зоной.

Освіта

Одесский институт пищевой промышленности (Одеса)

Спеціальність: мясо-молочный инженер- технолог

повна вища, 09.1979 – 06.1982 (2 роки 9 місяців)

Додаткова освіта

• Курсы переподготовки 1988 год Киевский институт повышения квалификации завпроизводством

• Курсы переподготовки 2008 год Международный институт безопасности и качества продуктов питания интегрированной системы управления качеством и безопасностью продукции в соответствии с требованиями ДСТУ ИСО 9001:2001

• Курсы переподготовки 2008 год Государственный комитет ветеринарной медицины ГосударственныйНаучно-испытательный институт по лабораторной диагностике и ветеринарно-санитарной экспертизе

Знання мов

Німецька - Середній

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: линк ,
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: организация полного цыкла производства молочной продукции,контроль качества производства и продукции и сырья ЕЗЮМЕ Головатчик Наталья Георгиевна 1959 г. рождения, образование высшее. Окончила Одесский технологический институт пищевой промышленности. С 1980 г. по 1988 г. работала на Дубновском сыродельном комбинате в качестве мастера-сыродела, после окончания института (заочно) инженером - технологом по сырью. После перевода на С июля месяца 2005года по октябрь 2006 С
Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Люблю свое дело и хочу делиться знаниями и умением