Нідзелік Олександр

ГОЛОВНИЙ ІНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ, ДИРЕКТОР ВИРОБНИЦТВА, 30 000 ГРН.

19 серпня 2024 Місто: Київ

Готовий до відряджень: Рівне, Львів

Вік: 61 рік
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Виробництво, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Є діти ✔ Готовий до відряджень

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

Опис

Кваліфікація: 29-річний досвід роботи у сфері, пов'язаній з технологією і виробництвом харчових продуктів.

Освіта: 09.1986 – 05.1991 рік – Київський технологічний інститут харчової промисловості, факультет – «Технології бродильних і хлібопекарних виробництв».

Досвід роботи:

2016-2020 р.р. провідний інженер-технолог ТДВ «УКРОЛІЯПРОДУКТ».

Спеціалізація підприємства: повний цикл переробки насіння соняшнику з випуском олії нерафінованої невимороженої та вимороженої фасованої та наливом, олії нерафінованої високоолеїнової невимороженої наливом, олії високоолеїнової рафінованої дезодорованої вимороженої фасованої та наливом, олії органічної рафінованої дезодорованої наливом, олія кулінарна високоолеїнова фасована та наливом, фосфатидний концентрат, шрот соняшниковий.

Основні обов'язки:

1. Навчання виробничого персоналу та адаптація на виробництві.
2. Контроль за дотриманням технологічних параметрів виробництва.
3. Визначення «вузьких» виробничих місць підприємства та їх усунення.
4. Займався технічною підготовкою і впровадженням нових видів сировини та допоміжних матеріалів в процесі рафінації та фасування олії.
5. Розробка та дослідження високоолеїнової олії в суміжних харчових галузях промисловості.
6. Технологічна підтримка у використанні високоолеїнової рафінованої дезодорованої олії на підприємствах хлібопекарної та кондитерських галузях а також в кулінарній промисловості.

2015-2016 р.р. директор департаменту виробництва ТОВ «ЛУЦК-ФУДЗ».

Спеціалізація підприємства: завод з виробництва консервної продукції.

Основні обов'язки:

1. Забезпечував регулювання ходу виробництва та ритмічність його роботи.
2. Здійснював керівництво розробленням виробничих планів для дільниць підприємства.
3. Здійснював керівництво поточним і перспективним плануванням технічного розвитку підприємства та його виробничої бази.

4. Організовував виробничий облік підприємства.

2013-2015 р.р. фрілансер на підприємствах смако-ароматичних виробництв.

2007 – 2013 р.р. начальник виробництва та головний технолог ТОВ ”Нововолинський олійно-жировий комбінат”, м. Нововолинськ, вул. Нововолинська, 60.

Спеціалізація підприємства: завод з виробництва рафінованої і дезодорованої соняшникової олії та випуску продукції для кондитерської та молочної промисловості.

Основні обов’язки:

1. Керував роботою виробничого процесу.
2. Забезпечував ритмічний та безперебійний випуск продукції.
3. Здійснював постійний контроль за процесом виробництва, веденням технічної документації, роботою устаткування, обладнання і т.д.
4. Проводив щоденний оперативний облік процесу виробництва, виконання добових завдань з випуску готової продукції. Розробка технологічно-хімічного контролю контролю підприємства із зазначенням критичних показників олії та жирів.
5. Контролював якість та фізико-хімічні показники вхідної сировини (соняшникової олії, тропічних жирів), визначав їх придатність до переробки та приймав рішення щодо шляхів ефективної переробки.
6. Повністю володію знаннями технологічного процесу рафінації, виморожування та дезодорації олії, переетерифікації жирів і їх очистки з подальшим виготовленням ЗМЖ.
7. Складав добові рецептури переробки жирів для отримання продукції необхідної якості, враховуючи залишки жирів, їх кількість та фізико-хімічні показники.
8. В зв’язку з поставленими завданнями керівництва по зменшенню собівартості продукції, мною розроблені рецептури переетерифікованого жиру з максимальною закладкою пальмової олії та пальмового стеарину.
9. Регулярно проводив навчання робочого персоналу для підвищення їх професійної майстерності з подальшим проведенням іспитів для визначення профпридатності.
10. Тісно співпрацював з клієнтами з метою визначити їх пріоритети та вимог щодо готової продукції з вкладанням моно- і тригліцеридів, емульгаторів і барвників в ЗМЖ.
11. Завдяки знання технологічних процесів молочної промисловості надавав технологічну підтримку та консультації щодо використання ЗМЖ, який виробляв завод, у молочній промисловості.
12. В процесі виробництва визначав можливі помилки, які могли виникнути під час роботи, упереджував їх виникнення. У випадку виникнення помилки – миттєво приймав рішення для її усунення.
13. Досконало знаю технологічне обладнання (запірне, насосне, апаратне, холодильне, машинне).
14. Приймав участь в міжнародних конференціях по жирам та олії.
15. Постійно займаюсь самоудосконаленням та підвищенням свого професійного рівня.
16. Володію знаннями технологічних схем по переробці олії та жирів компаній ALFA LAVAL, DeSmet, Андреотти Импьянти

Кількість підлеглих: 80 чоловік.

Штат компанії: 120 чоловік.

Результати діяльності: перехід на інтенсивний технологічний процес роботи підприємства з якісним випуском і об’ємом виробництва із 100 тон/добу до 200 тон/добу.

2006- 2007 р.р. – головний технолог на ДП ”Рівнехліб”.

Спеціалізація підприємства: виробництво хлібобулочних виробів.

1. Проектування, будівництво та пуск в експлуатацію хлібозаводу потужністю 50 тон на добу.
2. Розробка та впровадження нових рецептур елітного хліба.

2001 – 2006 р.р. – начальник виробництва та головний технолог на ТОВ ”Радема”.

Спеціалізація фірми: виробництво рафінованої і дезодорованої олії.

1. Особисте навчання методам рафінації дезодорації світлих олій.
2. Проектування заводу по переробці олії 60 тон на добу з проведенням розрахунків та виготовленням технологічного обладнанням (гідрататора, апарата Камінського, з подальшим переходом на експлуатацію сепараторів виробництва Китай, вакуум-відбільний апарат).
3. Переробка мильно-лужного розчину в ЖК.
4. Вдосконалював технологічно лінію по фасуванню олії в ПЕТ тару в інертному середовищі.

1990 –2001 р.р. – начальник карамельного цеху ПАТ “Рівненська кондитерська фабрика”.

Спеціалізація підприємства: виробництво кондитерських виробів.