

# Самойленко Олексій



## ІНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ, ХІМІК, МІКРОБІОЛОГ, КОНТРОЛЕР ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, 35 000 ГРН.

🔄 15 квітня 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день, позмінна робота, віддалена робота

Категорії: Виробництво, Сільське господарство, агробізнес, Робота за кордоном

✓ Перебуваю в шлюбі    ✓ Є діти    ✓ Готовий до відряджень

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

### Досвід роботи

#### Оператор лінії виробництва харчової продукції

ІП "Кока Кола Беверіджес Україна Лімітед" (Виробництво безалкогольних напоїв), Київ  
01.2022 – По теперішній час (4 роки 4 місяці)

Обов'язки:

Контроль роботи та обслуговування лінії розливу напою: (наклеювання етикеток, пакування в поліетиленову плівку (термоусадка), складання упаковок на піддон (палетизатор).

#### Оператор – технолог

Lallemend Inc. (Виробництво дріжжів), село Салутагузе волості Кохіла повіту Рапламаа, Естонія  
10.2021 – По теперішній час (4 роки 7 місяців)

Обов'язки:

**Контроль процесу ферментації, проведення лабораторних аналізів (вміст аміаку, рН, вироблення спирту, віджим, сухі речовини, вміст цукрів)**

#### Оператор лінії виробництва харчової продукції

ІП "Кока Кола Беверіджес Україна Лімітед" (Виробництво безалкогольних напоїв), Київ  
04.2018 – 10.2021 (3 роки 5 місяців)

Обов'язки:

**Контроль роботи та обслуговування лінії розливу напою**

#### Провідний інженер

Випробувальна лабораторія ТОВ «НВП «ДІН ЛТД» (Стандартизація і сертифікація), Київ  
11.2017 – 02.2018 (3 місяці)

Обов'язки:

Проводив аналізи нафтопродуктів, дезінфікуючих засобів, води. Оформлення документів.

## Оператор лінії розливу напоїв

ПрАТ «Київський завод безалкогольних напоїв «РОСИНКА»» (ТОВ «Київський завод напоїв «РОСИНКА»» )  
(Виробництво), Київ

06.2013 – 10.2017 (4 роки 3 місяці)

### Обов'язки:

Контроль процесу видування ПЕТ пляшок, пакування в упаковку (термоусадка), складання на піддон (палетизатор)

Контроль процесу хімічного очищення води. Проводив хімічні аналізи води (наявність хлору у воді, вміст заліза, жорсткість та лужність води).

Взривлення та промивання вугільного фільтра. Регенерація іонообмінних фільтрів. контроль за роботою зворотнього осмосу.

## Провідний спеціаліст лабораторії моніторингу сировинних ресурсів для виноробства

Національна академія аграрних наук України (НААН України) Інститут агроєкології та природокористування НААН  
України (Освіта і наука), Київ

02.2013 – 06.2013 (4 місяці)

### Обов'язки:

Проводив хімічні аналізи плодово- ягідних зброджених матеріалів і їх дистилатів (визначення спирту, цукру, кислот, барвники, фенольні речовини, важкі метали (залізо, марганець, кадмій на атомно-адсорбційному спектрофотометрі)

Дослідження витримки яблучного дистилату на дубовій щепі та кряжі (визначення індексу хімічного віку, та порівняння з діжковою витримкою)

## Інженер 1 категорії

Національна академія наук України (НАН України) Інститут технічної теплофізики (Освіта і наука), Київ

12.2009 – 01.2013 (3 роки 1 місяць)

### Обов'язки:

Робив креслення та розрахунки устаткування на комп'ютері.

Брав участь у впровадженні системи теплонасосного гарячого водопостачання в м. Краматорськ

Брав участь у розробці адсорбційного термотрансформатора

Проводив хімічні аналізи і теплофізичні дослідження функціональних харчових порошоків

Проводив хімічні аналізи овочів і фруктів до і після сушіння (визначення біологічно активних речовин (вітаміни, провітаміни, пектини, бетанін, каротиноїди). Проводив аналіз з теплоти випаровування фруктів і овочів. Визначення адсорбції функціональних харчових порошоків

Опублікована стаття "Деякі технологічні властивості функціональних порошоків" в журналі "Наукові праці Одеси Національного академічного харчових технологій" - квітень 2010

Один з авторів нагороджених патенту на винахід "Спосіб отримання буряково - лимонного антиоксидантного барвника" (номер 102358, опублікованій 25 червня 2013р)

## Апаратник ферментації

ЗАТ по виробництву інсуліну „ІНДАР” (Виробництво), Київ

08.2009 – 11.2009 (3 місяці)

### Обов'язки:

Підготовка поживних середовищ, посів інокулянту (*E.coli*). Контролювання ферментації (зі слідкуванням за фазами життя інокулянта, регулювання середовища (рН), концентрації кисню). Підготовка обладнання до роботи (мийка, дезінфекція, консервування).

## Апаратник виробництва шампанського

ЗАТ Київський завод шампанських вин „СТОЛИЧНИЙ” (Виробництво), Київ

09.2008 – 12.2008 (2 місяці)

### Обов'язки:

Контроль процесу бродіння вина (регулювання температури, тиску), слідкування за роботою фільтрів.

Розрахунок купажів

### Оператор сушіння і гранулювання дробини

ЗАТ «ОБОЛОНЬ» (Виробництво), Київ

02.2008 – 05.2008 (2 місяці)

**Обов'язки:**

Контроль процесів сушіння і гранулювання дробини за допомогою ПК.

### Оператор персонального комп'ютера (ПК)

ТОВ «БУДТРАНС» Київ

06.2006 – 08.2006 (2 місяці)

**Обов'язки:**

Прийом замовлень, виписка документів

### Освіта

#### Національний університет харчових технологій (Київ)

Спеціальність: Інженер - технолог бродильних виробництв і виноробство

повна вища, 09.2002 – 05.2008 (5 років 7 місяців)

### Знання мов

Англійська - Середній

### Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Впевнений користувач в Microsoft Office (Excel, Word, PowerPoint) Створення математичних моделей (MathCAD) 2D проектування (AutoCAD) Створення оптимізаційних розрахунків (ORIGIN Pro)

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Керування автомобілем (посвідчення водія категорії «В» стаж з 2003 року) Дисциплінованість, пунктуальність, порядність, відсутність шкідливих звичок, здатність до навчання

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Самореалізація, самовдосконалення