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 10 місяців)

Обов'язки:

Конторолль 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 (5 років 1 місяць)

Обов'язки:

Контроль процесу ферментації, проведення лабораторних аналізів (вміст аміаку, pH, 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:

Конторолль 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, жорсткость та лужність води).

Взрихлення 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 агроекології 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 дистилятів (визначення спирту, цукру, кислот, барвники, фенольні речовини, важкі метали (залізо, марганець, кадмій на атомно-адсорбційному спектрофотометрі)

Дослідження витримки яблучного дистиляту 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 порошків

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 порошків

Опублікована стаття "Деякі технологічні властивості функціональних порошків" 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 (pH), 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 оптимізаційніх 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