

# Мельник Светлана

## ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА, 50 000 ГРН.

🔄 14 червня  
2022

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 58 років

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

Категорії: Виробництво

✓ Готова до відряджень

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

### Опис

**Светлана**

Украина, г. Киев

### Квалификация

30-летний опыт работы в кондитерском производстве

### Цель

Получение должности главного технолога/руководителя кондитерского производства. Минимальный уровень зарплаты – от 45000 грн.

### Опыт работы

#### Главный технолог кондитерского производства

с 06.2015 по 01.2022 (6 лет 7 месяцев)

Производство кондитерских изделий, Киев (Торты, пирожные, конфеты, печенье, шоколад)

ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ. РУКОВОДИТЕЛЬ ГРУППЫ ТЕХНОЛОГИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Кондитерская фабрика. Специализация фирмы:

Производство и продажа кондитерских изделий

Основные обязанности:

•организация и управление технологическими процессами производства следующих групп изделий:

- торты, пирожные, кексы
- пастильные (зефир, мармелад)
- сахарное печенье
- различные полуфабрикаты

•проектирование, разработка и освоение новых видов продукции

Результаты и достижения: разработка новых рецептур, снижение себестоимости продукции.

Мотив увольнения: сокращение объема продаж и производства.

#### ВЕДУЩИЙ ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ

Кондитерская фабрика. Основные обязанности:

•курирование кондитерской фабрики по вопросам технологии (контроль текущего производства, внедрение,

освоение, решение нестандартных задач)

•выполнение полного комплекса разработки и освоения в производстве новых видов продукции:

- изготовление лабораторных образцов новой продукции
- разработка технологии
- подбор оборудования
- расчёт потребности в оборудовании
- разработка аппаратно-технологических схем
- разработка рецептур и технологической документации
- освоение новых изделий на производстве

Результаты и достижения:

- для увеличения объёмов продаж тортов и кексов в пиковые периоды (праздничные дни) без увеличения производственных мощностей и численности персонала разработана и внедрена технология их замораживания и дефростации
- для увеличения объёмов продаж фреш-продукции разработаны и внедрены новые виды изделий (см. в Портфолио)

## **НАЧАЛЬНИК ПРОИЗВОДСТВА**

Кондитерская фабрика

Основные обязанности:

аналогичны нижеприведенным для главного технолога и дополнительно:

- планирование и организация производства готовой продукции
- организация и контроль за ритмичными и своевременными поставками на производство сырья , вспомогательных материалов , контроль за отгрузкой готовой продукции
- организация приёма на работу и подготовки на производстве технологического персонала
- «расширка узких мест» для увеличения норм производительности поточно-механизированных линий и участков
- расчёт норм производительности
- разработка Циклограмм производственных процессов

Результаты и достижения:

- впервые на предприятии для увеличения объёмов производства /продаж тортов в пиковые периоды (праздничные дни) без увеличения производственных мощностей и численности персонала разработана и внедрена новая организационная Циклограмма производственного процесса
- под вышеуказанную задачу внедрена практика создания буфера по отдельным полуфабрикатам за счёт доработок рецептур и технологии.

## **Главный технолог кондитерского производства**

с 09.1999 по 06.2015 (15 лет 9 месяцев)

Производство кондитерских изделий, Киев (Торты, пирожные, конфеты, печенье, шоколад, зефир, мармелад)

## **ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ**

Кондитерская фабрика

Специализация фирмы:

Производство и продажа кондитерских изделий

Основные обязанности:

- организация и управление технологическими процессами производства следующих групп изделий:
  - мучнисто-кондитерских (торты, пирожные, печенье, крекер)
  - пастильных (зефир, мармелад)
  - шоколада
  - конфет
- оптимизация технологических процессов под задачи обеспечения качества, стабильности, снижения производственных затрат, сырьевой себестоимости и трудозатрат
- подготовка и управление технологическим персоналом Отдела главного технолога и производственных цехов
- при расширении/модернизации производства подготовка проектных данных с последующим технологическим запуском новых объектов и продуктов
- для расширения возможностей продаж разработка и выполнение мероприятий по увеличению сроков хранения готовой продукции
- разработка и актуализация технологической документации, нормативов и рецептур
- разработка и поддержание процедур HACCP и ISO в рамках своей компетенции

Результаты и достижения:

- технологический запуск с «0» новых производственных цехов и технологий
- разработка «под ключ» проекта переноса производства тортов и пирожных на другую производственную площадку с предполагаемой заменой оборудования и модернизацией / расширением текущего производства
- впервые на предприятии разработка Технического задания (с эскизами и технико-технологическими решениями) для изготовления украинским производителем под заказ нестандартного оборудования (мини-линии) по производству зефира с заданными / улучшенными характеристиками
- обучение /подготовка около 30 специалистов (инженеров-технологов) и руководителей среднего звена (мастеров-технологов), включая кандидатов с непрофильным образованием, для новых производственных цехов и для ротации/замены в действующих цехах

•обучение/подготовка кандидата на начальника бисквитного цеха, принятого на работу с краткосрочной перспективой перевода на указанную должность

#### НАЧАЛЬНИК КРЕКЕРНОГО ЦЕХА

Кондитерская фабрика

Специализация фирмы:

Производство и продажа кондитерских изделий

Основные обязанности:

- организация и руководство производственно-хозяйственной деятельностью цеха в рамках стандартного функционала
- управление инженерно-техническим и технологическим персоналом цеха
- разработка и выполнение мероприятий по снижению себестоимости готовой продукции, улучшению условий труда, автоматизации и механизации производственных процессов

#### НАЧАЛЬНИК ЦЕХА ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ МУЧНИСТО-КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Кондитерская фабрика

Специализация фирмы:

Производство и продажа кондитерских изделий

#### Базовое образование:

1985г.- Киевский технологический институт пищевой

1990г. промышленности

Факультет: технология хлебопекарного , кондитерского и  
макаронного производств

Специальность: инженер-технолог , диплом с отличием

#### Дополнительное образование:

обучение (многократное , по разным направлениям) в школе ZDS (Германия)

- обучение международным стандартам ISO 22000:2005 , HACCP и IFS в международной компании BUREAU VERITAS

- обучение в кондитерской школе DGF

#### Дополнительные сведения:

- языки: русский , украинский , английский ( уровень Intermediate)
- пользователь ПК: Ms Office , Word, Excel ,Visio
- водитель категории «В» , опыт вождения 15 лет.

#### Личные качества:

- системный подход в работе;
- умение работать в условиях многозадачности;
- умение решать сложные , нестандартные задачи;
- стрессоустойчивость;
- высокая степень ответственности;
- умение работать в команде;

Главное в работе – достигать результатов и получать удовлетворение от выполненной работы, в особенности от решения сложных, нестандартных задач.