Мельник Светлана

ГЛАВНЫЙ ТЕХНОЛОГ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА, 50 000 ГРН.

14 червня 2022 Місто: Київ

Вік: 56 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
•«расшивка 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.