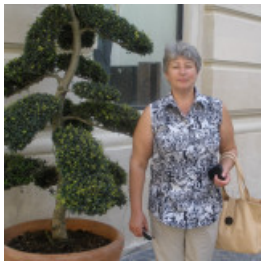
Кускова Анна



ТЕХНОЛОГ, 25 000 ГРН.

26 жовтня 2022 Місто: Київ

Вік: 68 років
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія, Торгівля, продажі, закупівлі

✔ Готова до відряджень

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

Опис

Опыт работы:

- С марта 2016 г – 03.2021 работа в пекарне ООО «Традиционные виды хлеба» (г. Симферополь). Должность: **ведущий специалист**. В перечень обязанностей входит: разработка РЦ и ТИ, согласно действующего законодательства РФ (сопровождение технологического процесса изготовления х/б изделий на КМК3, ГР3, РС3,РХ3 а также изделий, изготовленных безопарным способом).

- обеспечение работы предприятия на основе принципов НАССР:

- разработка спецификаций на сырье и готовую продукцию;

- описание оргструктуры предприятия и разработка политики в области безопасности;

- определение опасных факторов и критических контрольных точек, разработка технологических схем производства продукции по цехам;

- разработка ППК (программы производственного контроля);

- разработка требований к проведению внутреннего аудита (процедур по управлению программы внутреннего аудита, порядка планирования, проведения, документального оформления и отчетности по результатам внутренних аудитов) ;

- разработка требований к личной гигиене персонала.

- июнь 2015 г - март 2016 г: работа в сети универсамов «Яблоко» (г.Симферополь). Должность: **технолог** х/б и кондитерского производства. Разработка РЦ и ТИ, ТТК согласно действующего законодательства РФ;
- ноябрь 2014 г - июнь 2015 г: работа в проекте по организации пироговой по образцу пироговых «Штолле» ИП Саядян (г. Ялта). Должность: **главный специалист**;
- май 2013 г – июль 2014 г: работа в ЧАО «Фуршет» (главный офис, г. Киев). Должность: **руководитель проекта** рационализация кондитерского цеха
- апрель 2003 г – май 2013 г: работа в ЧАО «Фуршет» (главный офис, г. Киев). Должности: **менеджер технолог**, **менеджер предприятия, начальник отдела хлебобулочного и кондитерского производства.**
- 2001 г - 2003 г: работа ЧП Ямковой (г. Киев). Должность: **инженер-технолог** мучного цеха.
- 1998 г - 2000 г: работа в ООО СП «Апекс пром ЛТД» (г. Киев) - **зав. производством** (1998 г – без оформления).
- 1996 г - 1998 г: работа в ЧП Ямковой (г. Киев). Должность: **инженер-технолог** (без оформления).
- 1977 г. - 1993 г: работа на Киевском х\к-т №1 (г. Киев) – **тестовод, сменный инженер-технолог.**

Дополнительные сведения:

- разведение КМК3 с бакконцентрата; работа с КМК3,ГР3,РС3;
- разведение РХ3 с шишек хмеля и разработка линейки изделий на РХ3;
- разработка технической документации (РЦ, ТИ, ТУ для хлебопекарного и кондитерского производства);
- обеспечение работы предприятия на основе принципов НАССР;

- организация хлебопекарного и кондитерского производства с «нуля»: проектирование, подбор оборудования, ассортимент выпускаемой продукции, подбор и заказ сырья, подбор и обучение персонала;
- контроль технологических процессов производства;
- управление производством от стадии закупки сырья до реализации готовой продукции;
- знание персонального компьютера (уровень уверенного пользователя);
- работа в программах «SAP», «1С:Производство»;
- авторское свидетельство на РЦ и ТИ для производства пряников «Тайна» от 16.01.2003 г.;
- знание кулинарного производства, производства пельменей и вареников (документация, составление технологических карт, организация пр-ва).

Участие в семинарах:

- Семинар в г.Москва, ООО «Ирекс», июнь 2004 г.
- Семинар в г.Кульмбах (Германия), концерн «Ирекс», февраль, 2006 г, 2007 г.;
- Семинар в г.Познань (Польша), Академия Зееландия, июнь 2006 г.;
- Семинар на предприятии «Pfahnl» г. Прегартен (Австрия), июнь 2009 г;
- Семинар в Голландии, Королевская Группа Зееландия, ноябрь 2009 г.
- Семинар в Румынии, август 2013 года;
- Семинары производителей сырья для кондитерской и х/б продукции «Саф Нева», «Пуратос», «Лейпурин», 2014-2019 гг.